

## 令和2年度 手作り豆腐講習会開催要

### 1 趣 旨

県産大豆を使用して、大豆から豆腐になる工程を自らの力で体験し、大豆の生産流通や大豆製品について学ぶとともに、物作りの楽しさ・難しさを体験し製造等に携わる人達の努力と食への感謝の念を育む心を養う。

### 2 主 催：兵庫県学校給食・食育支援センター

### 3 共 催：有限会社松井食品

### 4 参加対象：児童(3～6年)・生徒、教諭等

### 5 開催時期：1月、2月

### 6 募集回数：2回

### 7 開催場所：県下の小・中学校、特別支援学校

### 8 申込み

(1) 申込み方法・・・当センターホームページ内の各種様式集に掲載している「令和2年度『体験学習の出前講座』申込み書」(エクセル版)で申し込んでください。

(2) **申込み期限・・・令和2年4月23日(木)(申込書必着)**

**※申込み多数の場合は、選考します。決定通知は5月中旬以降となります。**

### 9 費 用

講師料、材料代は主催者の負担とします。

### 10 実施条件

(1) 1日の最大実施は2学級とします。

(1学級は、40名以下)

(2) 講師所有の「布、タッパー等」の器具は体験学習が終了するまでに、水洗い等で付着した汚れを取り除き講師に返却してください。

(3) 試食に必要な醤油などは、学校で用意をお願いします。

### 11 事前打合せ

別紙「令和2年度『体験学習の出前講座』打合せ日程表」参照

### 12 内 容

(1) 大豆について講話

(2) 手づくり豆腐作り

※裏面に続く

13 参考日程

10:00                      10:10    11:10                      11:20                      11:25

講話「大豆の話」 デモンストレーション	豆腐づくりの実習 「ミキサーで砕く～出来上がり」まで	試食	質問、感想	後片づけ
------------------------	-------------------------------	----	-------	------

※参考日程は、1学級(約40人)に要する時間

14 講習会の様子



豆腐づくり実習「ミキサーで砕く～出来上がりまで」



にがりを入れる



型に入れる



出来上がり

※鍋で煮詰めていく時、火傷防止の安全面での配慮をお願いします

15 記録のため、事業の様子を写真撮影しますのでご了承ください。