

令和3年度 魚講習会開催要項

1 趣 旨

県内で漁獲される魚の種類・時期・主な漁法や魚の栄養等の基本を学ぶ。また、魚を見る・触る・おろすという体験を通して命の大切さを学ぶとともに、生産等にかかわる人達の努力や食への感謝の念を育む心を養い、食べることの意味と地場産物の正しい知識の習得に資する。

2 主 催：兵庫県学校給食・食育支援センター

3 実施委託：兵庫県漁業協同組合連合会

4 対 象：児童(5、6年生)・生徒、教諭等

5 開催時期

別紙「令和3年度『体験学習の出前講座』カレンダー」に基づく、6月から2月の期間の指定した日

6 実施回数：23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3年度『体験学習の出前講座』申込書」(エクセル版)で申し込んでください。

(2) 申込み期限・・・令和3年4月23日(金)(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日の実施は午前1学級、午後1学級とします。

※学校の事情により午前中に2学級実施の要望がある場合は要相談

(1学級は40名以下、家庭科室で実習ができる人数)

11 事前打合せ

出前講座実施日の1ヶ月前までに食育支援センターまたは電話で打ち合わせをします。

12 内 容

(1) パソコン(パワーポイント)を使用した「兵庫の水産と魚」についての講話

(2) パンフレット「兵庫県の海と魚」の配布

(3) 生きた魚介類に触れるふれあい体験

(4) 魚の3枚おろしの実演・実習指導

※調理(ソテー)の仕方を実演しますが、その後の児童・生徒への指導は学校でお願いします。

13 参考日程

9:40 10:05 10:15 10:25 10:45 11:45 11:55

「兵庫の水産と魚」の話	魚に触れる	移動準備	3枚おろしのデモンストレーション	実習(3枚おろし)、ソテーのデモンストレーション	質問、感想	調理、試食、後片づけ
-------------	-------	------	------------------	--------------------------	-------	------------

※(注) 参考日程は、1学級(約40人)に要する時間

14 講習会の様子



講話「兵庫の水産と魚」



ふれあい体験



水産専門員による魚の説明



デモンストレーション



実習



調理

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。