

## 令和3年度 竹輪を作ろう！講習会開催要項

### 1 趣 旨

竹輪や蒲鉾に加工される魚の種類や漁獲海域を知り、それらの魚を使用し加工したすり身から竹輪に変化していく過程を体験する。また、魚肉を使った加工食品の生産・流通等の成り立ちを学ぶとともに竹輪作り体験を通して、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：二方蒲鉾株式会社

4 対 象：児童・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 募集回数：25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

(1) 講師料、材料代は主催者の負担とします。

(2) **竹輪焼き機・プロパンガスボンベ以外の器具返却に係る費用は、実施校の負担でお願いします。**

### 10 実施条件

(1) 1日の実施は**午前5学級まで**です。

(2) 原則として、講習会で使用する食育支援センターの所有器具は、翌週火曜日(祝祭日の場合は前日、土・日は除く)までに、(3)「器具毎の洗浄方法」により実施校で洗浄・乾燥して食育支援センターへ返却してください。但し、竹輪焼き機・プロパンガスボンベは、実施日に食育支援センターが持ち帰ります。

(3) 器具毎の洗浄方法と返却について

所有者	器具名	洗浄方法
食育支援センター	手動式ミートチョッパー	付着した魚肉等を洗剤で洗浄し、水気を拭き取り自然乾燥する。部品がそろっているか確認してからタッパーに収納する。
	ディッシャー、すり鉢、包丁、まな板、すりこぎ棒、トング、ディッシャー、型等	付着した魚肉等を洗剤で洗浄し、水気を拭き取り、しっかり乾燥させる。

※裏面に続く

- ・器具類の洗浄後は、よく乾燥させてから収納ケースにもどし期日までにご返却ください。
- ・器具及び収納ケース(幅 60cm・高さ 25cm・奥行 45cm・重さ約 12kg)
- ・返却は実施校の責任において行い、費用が発生する場合は**実施校の負担**になります。

## 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「竹輪の製造工程」についての講話
- (2) 魚肉練り製品に関するクアファルの配布
- (3) 魚の三枚おろしからすり身をつくるデモンストレーション(参加型)
- (4) 竹輪作り(実習)と、かまぼこ・はんぺん・すり身団子の実演

## 13 参考日程

10:00	10:20	10:40	10:50	11:20	11:30
講話 「海からの贈り物」	すり身作りの デモンストレーション	移動 準備	竹棒にすり身をつけて 焼き作業(1本5分程度)	団子等 実演	試食、質問、 感想 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「海からの贈り物」



デモンストレーション(魚からすり身へ)



質疑応答



すり身を棒につける



焼き作業



試食

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。