

平成29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

公益財団法人兵庫県体育協会 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（高学年）・生徒、教諭等

5 開催時期

別紙 『平成29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月の期間の火曜日又は金曜日

6 実施回数及び募集人数

実施回数 38回、募集人数 1,900名

7 開催場所

県下の小・中学校

8 参加申し込み

(1) 申し込み方法

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「平成29年度体験学習の出前講座申込書」（エクセル版）で申し込んで下さい。

(2) 申し込み期限・・・平成29年4月24日（月）（申込書必着）

9 費 用

(1) 講師料、材料代は主催者の負担とします。

(2) 器具の返却に係る費用は、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1学級、午後1学級とします。

（1学級は、40名以下又は家庭科室で実習ができる人数）

(2) 原則として、「魚講習会」で使用する器具は、火曜日実施の場合は実施週の金曜日（祝祭日の場合は前日）及び金曜日実施の場合は翌週の水曜日（祝祭日の場合は前日）までに、次項(3)「器具毎の洗浄方法」により洗浄・乾燥して兵庫県漁業協同組合連合会（シートクラブ）へ返却して下さい。

(3) 器具毎の洗浄方法

保管者	器具名	洗浄方法
兵庫県漁業協同組合連合会	出刃包丁 まな板	付着した鱗・魚肉等を洗剤で洗浄し、水気を拭き取り自然乾燥する。（出刃包丁は錆びやすいため洗浄後すぐに水分を拭き取る）
	まな板立	洗剤で洗浄し、水気を拭き取り自然乾燥する。

11 事前打合せ

(1) 原則として、事前打合せは食育支援センター内で行います。

(2) 実施学年担任の同席が望ましい。

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」の話

(2) 生きた魚介類に触れる

(3) 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ので、後の指導は学校でお願いします。

13 参考日程

9:50                      10:15      10:25    10:35                      10:55                      11:45    11:55

「兵庫の水産と魚」の話	魚に触れる	移動準備	デモンストラーション	実習（魚を3枚におろす） ソテー実演	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 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。