平成２９年度　「手打ちうどん講習会」開催要項

１　趣　　旨

県産小麦粉を使用して、小麦粉から麺になる工程を自らの力で体験し、小麦の生産流通や小麦粉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

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　共　　催

（有）井上商店または(株)安田製麺所

４　参加対象

児童・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、７月から２月の期間中 の指定した日

６　募集回数及び募集人数

回数　７回、募集人数　２１０人

７　開催場所

県下の小・中学校等

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

講師料、材料代は主催者の負担とします。

10　実施条件

（１）１日の実施は１学級(４０名まで)とします。

（２）講師所有の「麺棒、こま板」等の器具は体験学習が終了するまでに、次項（３）「器具毎の洗浄方法」により洗浄を行い、講師に返却してください。

（３）器具毎の洗浄方法

所有者	器具名	洗浄方法
(有)井 上 商 店 (株)安田製麺所	麺棒、こま板	講習会終了までに付着した生地等をから拭きして取り除く。（水気は使用しない。）

（４）試食に必要な出汁などは、学校で用意をお願いします。

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）手打ちうどん作り

（２）小麦の話

13　参考日程

9：30	9:45	10：30	10：50	12：05
デモンストレーション	うどんの 生地を作る	生地をねかす 小麦の話	生地をのばす ・切る・ゆでる	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。