



体験学習の出前講座について

当センターでは、食育支援事業の一つとして学校に出向いて食育を行う『体験学習の出前講座』を行っています。当センターの学校給食用食材と関係の深い専門家を講師に、講話を聞き、見て、触れて、調理して、食べるという体験型の食育講座です。

2019年度には、「魚講習会」32回、「竹輪を作ろう！講習会」18回、「ごはん塾」8回、「パン作り教室」2回、「手作り豆腐講習会」5回を実施します。ご案内（実施要項等）は3月中に市町の教育委員会を經由（メール施行）して各学校に送付する予定ですので、要項に沿ってお申し込みください。申込締切は4月20日過ぎを予定していますので早めにご検討ください。

なお、別紙のカレンダー（案）は予定です。正確には後日送付するご案内でご確認ください。それぞれの講習会の様子については次の写真をご覧ください。

魚講習会【1回1学級150分程度で1日2学級まで】



講話「兵庫の水産と魚」



生きた魚に触れる



三枚おろしの説明



実習

竹輪を作ろう！講習会【3学級の場合1回140分程度（1学級毎30分増減）で1日6学級まで】



講話「海からの贈り物」



魚からすり身へ実演・体験



すり身を棒につける



焼き上げ

ごはん塾【180人までの場合1回160分程度で1日1回実施 ※保護者の参加が必須です】



保護者対象食育講話



米の計量



薪割り体験



火吹き体験

パン作り教室【1回1学級120分程度 午後実施の1日1回】



パンの作り方説明



成形実習



講話「パンの話」



焼き上がり

手作り豆腐講習会【1回1学級70分程度で1日1回】



大豆を砕く



絞る



煮詰める



成形