



## 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児童生徒等を対象とした『体験学習の出前講座』を行っています。当センターで扱う学校給食用物資と関係の深い専門家を講師として招き、講話と、見る、触れる、調理する、食べる等の体験型の食育講座となっています。

令和2年度は、「魚講習会」32回、「竹輪を作ろう！講習会」25回、「ごはん塾」3回、「パン作り教室」3回、「手作り豆腐講習会」2回、そして新規事業として「みそ作り教室」5回を実施いたします。ご案内（実施要項等）は3月中旬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23日（木）を予定していますので早めにご検討ください。

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 1日2学級まで）※講話は共通で実施



講話「兵庫県の漁業」



生きた魚に触れる



三枚おろし 説明



実習

### ちくわを作ろう！講習会（1回1学級120分程度 1日5学級まで）※講話は共通で実施



講話「海からの贈り物」



魚からすり身へ実演



すり身を棒につける



焼き上げ

### ごはん塾（1回180人まで150分程度 1日1回）※保護者の参加必須



保護者対象食育講座



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150分程度 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90分程度 1日2学級まで）



講話「大豆の話」



大豆をミキサーで砕く



豆乳を煮つめる



にがりを加え成型

### みそ作り講習会（1回最大56人まで90分程度 1日3回まで）※講話は共通で実施



講話「みその話」



大豆をつぶす



塩こうじをまぶす



仕込み完成