



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。当センターで取り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です。

令和3年度は、「魚講習会」23回、「竹輪を作ろう！講習会」25回、「ごはん塾」4回、「パン作り教室」6回、「手作り豆腐講習会」5回、「みそ作り教室」3回を実施する予定です。ご案内（実施要項等）は3月中旬に市町の教育委員会を経由（メール施行）して各学校に送付いたしますので、要項に沿ってお申し込みください。申込締切は4月23日（金）を予定しています。

各出前講座の内容は次のとおりです。

●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

●竹輪を作ろう！講習会〔3学級で150分程度(1学級毎に30分の増減) 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〕※保護者の参加が必須です



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 ※講話は共通で実施



講話「みその話」



塩こうじと潰した大豆をあわせる



桶(容器)に詰める



重石をして仕込み完成