



## 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に招いて講話を聞き、見て、触れて、調理して、食べる等の体験型の食育講座です。

令和4年度は、「魚講習会」18回、「竹輪を作ろう！講習会」18回、「ごはん塾」5回、「パン作り教室」3回、「手作り豆腐講習会」3回を実施する予定です。なお、今年度実施しました「みそ作り教室」については、令和4年度は実施いたしません。

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22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4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