令和８年度　手作り豆腐講習会開催要項

１　趣　　旨：
　県産大豆を使用して、大豆から豆腐になる工程を自らの力で体験し、大豆の生産流通や大豆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スポーツ協会

３　共　　催：有限会社松井食品

４　対　　象：児童（３～６年）・生徒、教職員等

５　開催時期：
　別紙「令和８年度『体験学習の出前講座』カレンダー」に基づく、11 月、１月の指定した日

６　実施回数：２回

７　開催場所：県下の小・中学校、特別支援学校

８　申し込み：
(1) 申込み方法・・下記 Google　Forms の URL

https://forms.gle/FP6Et8EeeGDZDyYw9

(2) 申込み期限・・令和８年３月６日(金)
　※内部にて内定校を選考し、選考結果は３月中旬頃に申込みされた全学校に通知します。
　　また、内定した学校には４月上旬にメールで受講確認をさせていただきます。

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２学級までとします。（１学級は 40 名以下）
(2) 講師所有の「布、タッパー、ミキサー、さらし布等」の器具は体験学習が終了するまでに、水洗い等で付着した汚れを取り除き講師に返却してください。
(3) 鍋・ざる・木べら等の調理器具、試食に必要な醤油や取り皿などは、学校でご準備下さい。

11　内　　容：
(1) 大豆について講話
(2) 豆腐作りの実演・実習指導

12　参考スケジュール：

10：00	10:10	11:10	11:20	11:25
講話「大豆の話」 デモンストレーション	豆腐づくりの実習 「ミキサーで砕く～出来上がり」まで		試食	質問 感想

※１学級（約 40 人）に要する時間
※後片付けは学校でお願いします。

※続く

13　講習会の様子：

豆腐づくり実習「ミキサーで砕く～出来上がりまで」

にがりを入れる

型に入れる

出来上がり

※鍋で煮詰めていく時、火傷防止の安全面での配慮をお願いします

14　**そ の 他**：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。