

令和4年度ひょうご豊かな海発信プロジェクト 「出前おさかな講習会」 実施要領

1 目的

次世代を担う子供たちを対象とした、県内で漁獲される魚やその漁法、漁業を取り巻く環境等の基本を学び、また魚を見る、触る、捌くという体験教室を開催することにより、地元で漁獲される魚のおいしさを伝え、地産・地消・魚食文化の伝承と海の恵みに感謝する心を育むことを目的とする。

2 日時 令和4年7月4日(月) 3～4校時 対象：3年生 22名
足立、砂場、村上、(山田)

4 講師 兵庫県漁連 SEAT-CLUB 所属のお魚講師 2名

5 内容 魚の3枚おろし・ソテーの実習、兵庫の漁業についての学習

6 日程

10:40 坊勢港着 [ワゴン迎え：]
10:50 坊勢中学校 着
10:55 魚や資材など搬入
挨拶・開始
魚の3枚おろし実演、生徒による実習開始
生徒によるソテー、盛り付け
*フライパン2個で同時に行う。→フライパン等の片づけは講師で行う。
*紙皿を学校で用意し、給食と一緒に食べる。
12:00 兵庫の漁業や海の環境についての講義
12:30 挨拶・終了
13:10 坊勢中学校 発 [ワゴン送り：]
13:25 坊勢港発

7 そのほか

- ・「出前おさかな講習会」開催に際しては、講師料・交通費などの費用負担はありません。
- ・調味料や資材(キッチンペーパー等)は、海洋教育パイオニアスクールプログラム助成金にて支出します。
- ・魚、包丁・まな板は生徒数分を持参されます。{衛生上の取り組みで、学校備品は使わない}
- ・講習会当日、実施確認書に教諭のサインと押印をお願いします。
→実施確認書を受け取り、サイン・押印対応をお願いします。
- ・当日の対応は、学年職員でお願いします。

【お知らせ】

- ・今年度はひょうご豊かな海全国大会イベントのため、応募校多数につき、1年生の実施ができなくなりました。
- ・兵庫県学校給食・食育支援センターの体験学習出前講座(竹輪)は、応募者多数につき、選考から外れました。代替活動は考えておりません。

令和4年度ひょうご豊かな海発信プロジェクト協議会事業
「出前おさかな講習会」 準備物

別紙

学校で準備していただくもの	備考	必要数	現況
テーブル	6班編成で3～4名での実習とします。		班編成をしてください。
コンロ	各班で1個（強・弱）を同時に使う。		整備完了
新聞紙	魚をさばくテーブルに敷く（2枚重ね・貼付不要）	多めに	整備完了
ゴミ袋	使用後の新聞紙や魚のあら等を入れる。ごみは学校で処分	1クラスに1～2枚	整備完了
バットかお皿	3枚おろしにした魚を並べて、塩コショウをふる。	各班に1つ	整備完了
魚のアラ入れ	広告チラシ等で作成し、そのまま捨てられると便利	各班に1つ	整備完了
ペーパータオル	魚・まな板・包丁の水気を取る。ロール式は使いづらいです。	各班に1箱	整備完了
台ふきん	器具のふきあげ用	各班に1枚	整備完了
フライパン	魚をソテーするときに使用、多めにあると早く進められます。	コンロの数	整備完了
フライ返し		フライパンの数	整備完了
調味料	ソテー用に、塩・こしょう・油	各班にそれぞれ小分け	整備完了
排水口ネット	ウロコ等で排水口が詰まるのを防ぐ	全ての排水口	整備完了
救急箱	応急処置	1セット	保健室へ行く
洗剤・スポンジ	包丁、まな板、フライパン等を洗浄	各班に1セット	整備完了
皿・お箸	ソテーしたものを食べる 紙皿を人数分用意	1人1セット	整備完了
児童又は生徒に各自準備頂くもの	マスク、エプロン、三角巾、ハンカチ		

○ その他留意事項

- ・使用する魚は主にアジやツバスですが、旬や漁獲状況に合わせた魚種を用意くださいます。
- ・こちらで用意した包丁、まな板、魚食材は一切使えません。（衛生上の責任が変わるため。）
- ・生焼けでも自己責任です。良く焼かせてください。