

坊勢の食文化学習 坊勢お魚講習会

日時 **令和5年1月27日(金)** 3・4校時 10:30~12:10 45分授業×2コマ 対象:1年生15名

9:30 坊勢漁協本部へ魚を貰いに行く。(T先生)
10:20前後 講師来校⇒調理室へ(I先生)
10:30~11:00 活動① ガンドガレイ(ヒガレイ作り)
11:00~12:00 活動② カレイの煮つけ、試食、片付けまで
12:00~12:00 講師のメッセージ、生徒代表の御礼の挨拶

前日に荒天休漁で、魚が確保できない場合は、
→代替日 2/3(金)

依頼団体 坊勢漁業協同組合女性部

対象学年 1年生 15名 4班編成(4人×3班、3人×1班)
*家庭科教諭を含めて、教師2名以上は付き添う。

内容 干しカレイ作り **〔ガンドガレイ 2枚×15名=30枚 +1枚程度(講師演示)〕**
カレイの煮つけ **〔メイタガレイ 15枚+1枚程度(講師演示用)〕**
※洗う、串刺し、下処理、飾り包丁、煮る、食べるなどの作業を行う。
※講師・教師分ありません。ご理解ください。

費用 講師代 10,000円(5000円×2名)
魚材料 8,000円 計 18,000円
・坊勢お魚講習会費(魚材料含む)は、授業前にお渡ししておきます。特に対応不要。

準備物 調味料(フジダイ醤油、みりん風調味料、料理酒、砂糖) →使わない物もあり、しょうが不要。
包丁、まな板、フライパン、アルミホイル(おとしぶた用)、お皿、割りばしなど
干しガレイ用の竹串、干し台 ⇒準備しています。

*坊勢漁業協同組合女性部の方に、講師を依頼している趣旨を理解し、手順や味付けなどにおいて、教師は補助者であることを意識ください。講師の方がやりやすいように、補助・連携をお願いします。
教師個人の家庭のやり方(煮る時間など)や味つけに勝手に変えて頂ける講習会ではありません。

*海洋教育パイオニアスクールプログラムでの活動が、令和4年度で一旦終了となります。来年度以降の実施については、他で予算確保が無い限りはできないと思います。