

2019年度「出前魚講習会」実施要項

- 1 趣 旨 大阪湾で操業される漁業やそこで獲れる魚について学ぶ。また、魚を見る・触る・おろすという体験を通して命の大切さを学ぶとともに、生産等にかかわる人達の努力や食への感謝の念を育む心を養い、食べることの意味と地場産物の正しい知識の習得に資する。
- 2 主 催 公益財団法人大阪府学校給食会 大阪府環境農林水産部水産課
大阪府漁業協同組合連合会
- 3 内 容 府内市町村の学校に出向き、大阪の漁業や魚について学び、また実際に魚等をさばく体験をする。
- 4 講師等 大阪府環境農林水産部水産課 職員
大阪府漁業協同組合連合会 職員
公益財団法人 大阪府学校給食会 職員
- 5 開催時期 2019年7月～2020年3月中旬までの間で実施（ただし、土、日、祝日を除く）
- 6 実施回数 8回程度実施（申込み多数の場合は、調整させていただきます。）
- 7 対 象 大阪府内の小学校5、6年生（親子での講習会を対象とする）および中学生
- 8 定 員 40名まで
- 9 講習時間 90分（別紙－1）
- 10 開催場所 家庭科室（水道設備）または同等設備がある教室（7月～9月の間で実施する場合は、空調設備があること。）
- 11 開催条件 原則として、講習会で使用する器具は、家庭科室の器具を使用します。
包丁は、給食会で準備します。
- 12 費 用 無 料
- 13 申 込 み 開催を希望する市町村、学校は所定の申込用紙(別紙－2)に必要事項を記入のうえ公益財団法人大阪府学校給食会まで申し込むこと。

申込み締切日：2019年5月9日（木）
- 14 事前打合せ 事前打合は原則として、当給食会 会議室で行います。

「出前魚講習会」当日の流れについて [90 分]

[スケジュール]

1. あいさつ
 2. 学校給食会、大阪府水産課、大阪府漁連の各スタッフ自己紹介及び各活動内容の紹介
 3. 講習会当日の講習内容の紹介及び日程説明
- } 【 5 分】
4. 府水産課による大阪の漁業や魚に関する講話 (座学) 【約 1 5 分】
 5. 調理実習 (大阪府漁業協同組合連合会等による調理実習)
 - ・包丁の使い方
 - ・講師による魚の三枚おろしや
泉だこのぶつ切り等の調理指導

} (講師説明 2 0 分) 【 6 0 分】
 6. 子どもたちからの質問、感想発表等意見交換など 【 1 0 分】

※ 講習終了後の調理した魚の活用・後片づけは学校側でお願いします。