

## 平成29年度「出前魚講習会」実施要項

- 1 趣 旨 大阪湾で漁獲される魚の種類・時期・主な漁法や魚の栄養等の基本を学ぶ。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、大阪湾で漁獲される魚について学び、また魚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
- 5 開催時期 平成29年7月～平成30年3月
- 6 実施回数 8回程度
- 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）  
中学生
- 8 定 員 40名
- 9 講習時間 90分（別紙-1）
- 10 開催場所 家庭科室または同等設備がある教室
- 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。  
包丁について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：平成29年6月9日（金）
- 14 事前打合せ 原則として、事前打合せは当給食会 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. 府水産課による魚関係ビデオの投影及びスライドによる魚栄養関連講話（座学） 【15分】
  5. 調理実習（大阪府漁業協同組合連合会による調理実習）
    - ・包丁の使い方
    - ・講師による魚の三枚おろし等の調理指導

}（講師説明20分） 【60分】
  6. 子どもたちからの質問、感想発表等意見交換 【10分】

※ 講習終了後の調理した魚の調理・後片づけは学校側で指導をお願いします。