



## 「ごまの 食育授業」 ～香ばしい授業を出前します～

家庭

総合（食育）

- (1) ねらい
- ① 古くから使われている日本のよき食材「ごま」の生育や、食べものの成り立ちについて知り、料理をし、食べる経験を通して、自ら考えるとともに、「食べること」が、こころとからだの元気のために大切であることについて学習させる。
  - ② 実際に“ごま”を使って料理をする体験を通して、衛生面や安全に関心をもち、食べ物本来の味やおいしさについて気づかせる。

- (2) 対 象
- ・小学3～4年生
  - ・地域・保護者の方にもご案内をお願いします。

- (3) 講 師      かどや製油（株）社員

- (4) 形 式
- ・所要時間 2単位時間
  - ・クラス単位で教室・家庭科室等で行います。
  - 1回あたり最大40名まで可能です。（応相談）
  - ※平日のみの実施となります。



- (5) 内 容
- ◆ A「講義」+B「実習」のセットが基本です。
  - A 「講義」…「ごまのお話」（45分）
    - ①ごまの紹介（みんな“ごま”って知ってた？）
    - ②世界で愛されている“ごま”
    - ③ごまが大きくなるまで・ごまの栄養
    - ④ごま油ができるまで

### B 「実習」…「さあ、“ごま”をすってみよう！」

（調理実習・45分）

- ① くり鉢+すりこ木セットを使って、「“ごま”すり体験」
- ② “ごま”でお料理をつくろう！…（例）ほうれん草のごまあえづくり
- ③ “ごま”ってすごい！〈試食〉

★詳しくは <http://www.kadoya.com/> （左記HP「社会貢献活動」内）

※アレルギーをお持ちのお子様にはご注意ください。



- (6) 費 用      「無 料」 （すり鉢、すりこ木は、人数分準備いたします）  
かどや製油(株)の社会貢献事業のため、費用はかかりません。  
事後に、「感想文」と簡単なアンケートをお願いいたします。

- (7) 申込み      実施日1ヶ月位前まで ⇒ホームページトップページ「申し込みフォーム」から  
かどや製油(株)の方には、当本部から連絡を取らせていただきます。  
詳細は、講師の方と学校担当者で打ち合わせてください。【問合せ先】☎03-3492-4209