



「海苔の出前授業」

食育 家庭科 社会 理科 総合

- (1) ねらい
- ① 日本の伝統食品であり、食卓の名脇役である「海苔」の生産方法やその特徴について学びながら、自然の恵みと人間との関わりや食べ物の大切さについて学習する。
 - ② 「おいしく食べる」ことについて、講義や試食、調理体験などを通して学習するとともに、日本の食文化や日々の食卓への関心向上を図り、自ら食に関わることの大切さについて学習する。

- (2) 対象
- ・小学3～4年生（他の学年はご相談ください）
 - ・地域・保護者の方にもご案内をお願いします。

- (3) 講師
- 全国漁業協同組合連合会
海苔で健康推進委員会
（会員企業役員など）



- (4) 形式
- ・所要時間 2単位時間（土曜授業要相談）
 - ・クラス単位で教室・家庭科室等で行います。
 - ・複数クラス合同実施とジャンボ海苔巻き（オプション）は大教室・体育館で行います。

- (5) 内容
- 【海苔の基礎講座】（2単位時間） ※オプション選択の場合は1単位時間に短縮
- ・海苔のできるまで…全国や東京湾の産地、生産時期、生産方法などの紹介
 - ・海苔焼きの体験…一人ずつ海苔焼きを行い、色やかおり、味の変化などの体験
 - ・海苔クイズ…講座のおさらい など
- ※ご希望により、講座後、ごはん給食に海苔を加えた「手まきごはん」体験会ができます。
- 【オプション】（1単位時間）…ご希望の学校は、次のいずれかを選んで実技体験できます。
- ・「海苔巻き教室」…通常海苔巻きを一人一本つくる。
 - ・「ジャンボ海苔巻きづくり」…長い海苔巻きをクラスごとに一本製作
- ※オプションは通常【基礎講座】の後の実施です。「手まきごはん」体験会との同時開催は不可。

- (6) 費用 「無料」
- 講師が持ち込む教材や食材と機材については原則として費用はかかりません。
海苔巻きづくりに使用する海苔以外の食材と機材については、学校または各ご家庭でご準備ください。また、一部の機材の返送等について、費用のご負担をお願いする場合があります。

- (7) 申込み 実施日2ヶ月前まで ⇒ホームページトップページ「申し込みフォーム」から
「海苔で健康推進委員会事務局」には当本部から連絡を取らせていただきます。
※11月～翌月3月までは、繁忙期のため実施は困難です。