

令和3年度「うまいもん出前講座」について、 第10回、12回目の講座を次のとおり開催します！

第10回

香川県立三木高等学校

日時 令和3年10月4日(月) 13:15~14:45

対象者 3年生食文化選択8名

内容 「オリーブ地鶏」講座

オリーブ地鶏の特徴、育て方、調理、試食

広め隊員 吉田食品工業(株) 吉田 幸市 氏

みくりや倶楽部 吉岡 淳次 氏

場所 三木高等学校 三木町平木 750



昨年度の「オリーブ地鶏」
講座の様子

第12回

三豊市立松崎小学校（校外学習）

日時 令和3年10月15日(金) 9:30~10:30

対象者 6年生 20名

内容 「さぬきの味付け（醤油）」講座

醤油の歴史、生産方法、施設見学、試食

広め隊員 (有)入船醤油醸造場 入船 利彦 氏

場所 (有)入船醤油醸造場

高松市西宝町3丁目12番18号



昨年度の「さぬきの味付け」
講座の様子

■当日、ご取材いただける場合は、事前に県産品振興課までご連絡いただくようお願いいたします。

*第11回目の香川県立善通寺養護学校「おいでまい講座」と第13回目の直島町立直島小学校「さぬきの味付け（味噌）講座」は、感染防止対策のため取材対象となっていません。

[裏面に続く]

<うまいもん出前講座とは>

県産食材の素晴らしさをより多くの子どもたちに伝えたい！という思いから始まった講座です。

(平成 28 年度から実施し、本年度で 6 年目になります)

令和3年度の「うまいもん出前講座」は、生産、加工、販売などに携わる9つの県産食材の専門家である「うまいもん広め隊員」が講師として、県内の小学校 12 校、中学校 7 校、高等学校 5 校、特別支援学校 2 校の計 26 校で講座を開催する予定です。

<今後の開催スケジュール>

番号	実施月日	学校名	食材の種類	コース
14	11月5日(金)	三豊市立仁尾中学校	オリーブ牛	校内学習
15	11月10日(水)	香川県立高松東高等学校	瀬戸の地魚(ハマチ)	校内学習
16	11月15日(月)	三木町立平井小学校	さぬきの味付け(味噌)	校内学習
17	11月26日(金)	琴平町立象郷小学校	オリーブ牛	校内学習
18	12月1日(水)	観音寺市立観音寺中学校	瀬戸の地魚(ハマチ)	校内学習
19	12月13日(月)	三豊市立豊中中学校	オリーブ夢豚・オリーブ豚	校内学習
20	12月15日(水)	香川県立高松南高等学校	オリーブ	校外 学習
21	12月21日(火)	さぬき市立造田小学校	オリーブ夢豚・オリーブ豚	校内学習
22	1月18日(火)	丸亀市立城坤小学校	さぬき讃フルーツ(さぬきひめ)	校内学習
23	1月28日(金)	香川県立香川中部養護学校	オリーブ夢豚・オリーブ豚	校内学習
24	2月7日(月)	香川県立高松西高等学校	オリーブ牛	校内学習
25	2月15日(火)	宇多津町立宇多津小学校	オリーブ	校内学習
26	未定	善通寺市立与北小学校	さぬきの味付け(醤油)	校外 学習

※今後の新型コロナウイルス感染症の状況等により、変更・中止となる場合があります。