



一般社団法人大日本水産会 魚食普及推進センターからのお知らせ

小学校で取り組んでみませんか？

身近で簡単にできる食育

魚食普及推進センターでは身近な魚介類を題材に子どもたちと楽しめる「食育プログラム」を小学校に提供しています！ 魚介類で食育・体験学習を始めませんか？

「子どもたちに水産業や魚介類についてもっと知ってもらいたい！」という熱い思いのもと、希望される小学校に無料でエビやイカ、タイなどをお届けして、日本全国の先生方がすぐに実践できる食育プログラムを紹介・作成しています。



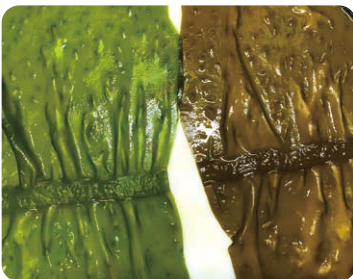
エビの解剖、色の変化



イカの解剖



作ってびっくり！メカジキの実物大工作



色の変化



海藻から広がる世界

生活科、理科、社会科、
家庭科を網羅した総合的な
学習内容も可能です！
SDGsの達成に向けた
ESDにも役立ちます。

食育プログラム事例

タイの塩焼き作り ～140尾のタイを提供～



中学生580名（3学年17クラス）に愛媛県産の養殖真鯛を無償で提供し、塩焼きで試食。オリバラ教育として、SDGsの説明も。

動画も提供し、ハレの日にタイを食べる和食文化や、家で簡単にできるタイの塩焼きの作り方、魚の体の仕組みや栄養素について、そして日本の水産業の今や環境についてなど、鯛一尾で子どもたちにいろいろなことに気づいてもらえました！



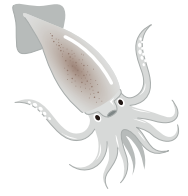
興味のある先生は裏面を見てご連絡ください！

参考になる食育・環境学習事例はホームページをチェック！





魚介類を使った食育プログラムを
やってみたい！ 知りたい！



小学校の先生を大募集！

魚食普及推進センターで開発した、魚介類を使った食育プログラムを「やってみたい!」、「知りたい!」という先生を募集しています。

無償で提供できる場合もありますが、難しい場合でも近くのスーパー等で数百円から入手できる魚介類を紹介しながら、簡単にできて楽しく学べる食育プログラムで子どもたちと一緒に取り組んでいただけるように情報発信します。

興味を持たれた先生は、二次元コードかホームページよりお申し込みください！ 転校などでアドレスが変わる、学校全体としての申し込みは難しいが、興味がある場合は、個人メールでも受け付けます。プログラムを知りたいだけでもお気軽にどうぞ。

魚介類を用いて、こんなコトがしたいというプログラムの要望も受け付けます。



詳しくは
こちらから！



2つのお申し込み方法

① 二次元コード からアクセス



<https://business.form-mailer.jp/fms/c9d28ead139967>

② 「魚食普及推進センター」で検索！

ホームページの“ピックアップ記事”の「小学校、保育園、幼稚園の先生！食育プログラムを作りませんか??」からお申し込みください！