

平成 31 年 4 月 16 日

各 位

国産水産物流通促進センター
構成員 一般社団法人大日本水産会

平成 31 年度 国産水産物流通促進・消費拡大総合対策事業
魚食普及推進事業 魚食普及セミナー等開催
「栄養士・栄養士専攻学生向けプログラム」開催者募集のご案内

平成 31 年度魚食普及推進事業「魚食普及セミナー」等の実施において、国産水産物流通促進センターでは、栄養士・栄養士専攻学生向けプログラムの開催を希望する団体、学校等を募集します。

【募集要項】

1. 実施予定時期：令和元年 5 月～令和 2 年 2 月末まで
2. 実施場所：全国
3. 開催対象：栄養士会等の団体等、栄養士養成関連学部等を持つ学校
※複数学校等を想定。単一学校の場合は、周囲の学校等との協働をお願いします。
団体等の場合は都道府県単位、または複数の市町村単位での開催をお願いします。
平成 30 年度実施例：
（公財）埼玉県学校給食会、（公財）愛知県学校給食会等
4. 参加対象者：栄養士（管理・学校栄養士、栄養教諭、養成課程専攻者等を含む）
5. 内容：お魚料理教室（実習）、おさかな学習会（座学）等
6. 時間：2 時間位～半日程度で別途相談の上決定
7. 講師：調理教室講師は「調理師免許」、「栄養士・管理栄養士」等の資格保持者や調理教室講師経験者等
おさかな学習会講師は「おさかなマイスター」等有資格者や水産業・水産関連産業従事者、学識経験者、学習会講師経験者等。

※（一社）大日本水産会スタッフも参加します。内容は相談の上決定。

8. 経費負担：①消耗品費（調理材料など）、②会場費、③講師謝金（本会規定に基づく）及び旅費を負担します。

※他の補助金等との重複の可能性がある場合は事前に連絡ください。

9. 経費の支払方法：

調理食材費、会場費は、食材購入業者、会場管理者からの大日本水産会宛請求書に基づき、大日本水産会が支払います。開催前に購入予定品目を連絡の上で、食材内容が分かる請求書を送付下さい。

10. その他：実施者は、終了後速やかに実施報告書の提出（アンケートの取りまとめ必須）をお願い致します。

※アンケート項目・雛形については事前に掲示・相談の上で決定します。

11. 応募方法：別紙申込用紙に必要事項を記入の上、連絡願います。

「全国に魚食普及を広げるため」の目的と趣旨に沿ったプログラム、人数、地域の偏り等を勘案の上で、選定致します。地域によっては、他団体と合わせての開催をお願いする場合もございます。

12. 応募期間：2019年4月16日～（状況により締め切る時があります。）

【お問い合わせ先】国産水産物流通促進センター

構成員（一社）大日本水産会 魚食普及推進センター

（担当：川越、早武）

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-13

TEL03-3585-6684 FAX03-3582-2337

Eメール osakana@suisankai.or.jp

平成 31 年度 栄養士等向けプログラム（料理教室など）申込書

送付先	国産水産物流通促進センター 構成員 一般社団法人大日本水産会 魚食普及推進センター 宛 FAX 03-3582-2337 Eメール osakana@suisankai.or.jp
-----	---

申込者名（所属先）	
担当者名	部署・役職名 氏名
申込者の所在地	
連絡先	TEL FAX
Eメール	
開催時期	
実施場所名（予定）	
受講対象者	
参加予定者数	
実施目的・内容	
その他	

過去に料理教室・おさかな学習会の実績がある方は、実施内容のわかる資料を添付してください。（過去に流通促進事業における実施者は資料の添付は不要です）
下記報告書フォームを参考として、実施後に報告書を作成願います。

年 月 日

国産水産物流通促進センター
構成員
一般社団法人大日本水産会
魚食普及推進センター 御中

実施主体
住所
代表者氏名 (捺印必要)
担当者氏名
TEL
FAX
Eメール

平成 31 年度 栄養士等向けプログラム報告書

平成 31 年度栄養士等向けプログラムが終了しましたので、実施報告書を提出します。

記

1. 実施日時
2. 実施場所
3. 参加者数
4. 参加者所属 (極力詳細に)
5. 講師名・所属
6. 実施内容 (写真添付)
7. 全体の経費明細 (実施団体による立て替えも可能)
食材費 ○○円 (購入業者からの請求書原本添付)
会場費 ○○円 (会場管理者からの請求書原本添付)
講師謝金・旅費 ○○円 (講師の振込届必要)
8. 参加者アンケート結果、感想等
9. 主催者感想等

報告書例 (太文字部分の内容が網羅されていれば他の書式でも構いません)

実施報告書

2018年10月10日

報告者 水産太郎

平成31年度栄養士・栄養士専攻学生向けプログラムが終了しましたので、実施報告書を提出します。

記

1. 実施日・時間： 令和元年10月10日（日曜日）13：00～18：00
2. 実施場所： 東京都〇〇大学調理室
3. 参加者人数：35名
4. 参加者所属：〇〇栄養学校、〇〇調理学校、〇〇大学・・・（4大学栄養士）
5. 講師名、所属：〇〇水産㈱ お魚マイスター 山田太郎
6. 実施内容：旬の魚介類を用いた料理教室（養殖ブリ）

○プログラム内容、時間割

13：00～ブリについての座学

旬の時期、天然と養殖の違い、栄養、ブリが有名な地域

14：00～ブリの捌き方実演

講師がブリの体の構造、可食部位と廃棄部位を説明しながら捌き方の実演を行った。極力包丁を使用しない方法で実演。イカの刺身作りまで説明。

15：00～ブリ料理

献立：刺身、ブリの照り焼き、ブリ大根

講師の実演を元に、各班1尾のブリを使用して調理開始。

講師は各机を回りながらアドバイスをを行った。

17：00～試食、まとめ、アンケート

質疑応答、意見交換。

※ 実施内容の中に写真を張り付けてください

7. 経費明細

合計：40,000円

養殖ブリ7尾35,000円、会場費：5000円

8. 参加者のアンケート結果、感想等

- 養殖のブリは世界的に評価が高く、価格も天然よりも高い事には驚いた。確かに美味しく驚いたが、メニューに入れるとすれば値段も重要なので、冷凍の切り身を使用するなどしてコストを抑える事等も検討したいと感じた。
- 小学校で働く事を希望している。ブリ大根は、美味しい部位を無駄なく食べる事が出来る料理であり、児童に対して食育（フードロス）の観点からも伝えられる料理だと感じた。給食で出すにはハードルが高いが、知識が手に入った事は有りがたい。

9. 主催者、講師の感想、改善点など

ブリが予想以上に大きく、ブリだらけの料理教室となり、もう少し魚種のレパートリーがある料理教室も考えていたが、料理方法で味、食感共に異なる内容となり、素晴らしい料理教室となった。美味しいと感じなければメニューに取り入れる可能性が低くなるため、美味しい魚を食べる機会と、魚の正しい知識を知る事で、生徒の勉強になったと感じる。