

## 魚料理の調理実習をする高校に材料「魚介類」を提供します！

「奈良県魚食普及協議会」では、魚介類に対して興味を持ち、魚のおいしさや調理の楽しさを実感して、理解を深めてもらうために「魚料理の調理実習をする学校」に対して、新鮮な魚介類を提供する支援を行っています。

対象高校	奈良県内の高等学校・特別支援学校。 調理実習実施に際しては、市場開場日に材料の受け取りが可能で、協議会提供の横断幕を掲示し、「奈良県魚食普及協議会」の支援であることを周知できる学校。 実施時期は、 <b>令和5年7月から翌年1月末</b> までとします。
申込方法	封書又はFAXで後援依頼書(別紙様式1)により、原則として <b>開催の約2ヶ月前</b> までに申込みください。(レシピを添付してください。) 提供する魚介類は、 <u>家庭料理で使用する一般的な魚介類・乾物</u> とします。 <u>市場で扱っていない特殊な種類や、高価な魚介類は提供できません。</u>
申込期間	<b>令和5年7月3日(月)から11月30日(木)まで、</b> (予算額に達し次第、募集を停止します)
申込先	〒639-1123 大和郡山市筒井町957の1 奈良県中央卸売市場 業務課内 奈良県魚食普及協議会事務局 (TEL)0743-56-7003 (FAX)0743-56-7014
提供の決定	材料提供の決定は、申し込み順を基本としますが、 <b>感染症対策が十分にされていることが前提となります。</b> 決定の可否については代表者宛てに「後援決定通知書」を送付します。
提供の出来る日	提供希望日は休場日及び年末・年始を避けてください。市場の休場日は材料の提供ができません。なお、 <b>市場の休場日は、日曜・祝日及び一部の水曜日</b> です。 臨時休場日もありますので事前に確認してください。
材料の受け取り	受取日に下記の書類を持参の上、所定の時間・場所に来てください。 ① 持参書類 : 後援決定通知書 ② 時間 : 午前9時から10時30分まで ③ 場所 : 奈良県中央卸売市場 管理棟2階業務課 業務係 奈良県魚食普及協議会事務局 材料は、担当者が受取場所へ案内します。発砲スチロールに入れてお渡しますが、水漏れする場合がありますので、車内が濡れないよう、敷物などをご準備ください。
報告書の提出(終了後)	<b>実習終了後、1ヶ月以内に事業報告書(別紙様式2)を提出してください。</b> (添付書類) ① 実習の様子や料理内容のわかる写真 ② 担当先生のレポート ③ 参加者のアンケート ④ お貸した横断幕 ( <b>横断幕は必ず返却してください</b> )
注意事項	● <b>感染症に備えて、対策を徹底してください。</b> ● 主催者は、食材等の衛生管理を徹底するとともに、責任を持って事故の防止にあたってくださるようお願いいたします。 ● 提出いただいたレシピ及び写真は、後日 魚食普及協議会のホームページ等に使用させていただきますので、予めご了承ください。

「奈良県魚食普及協議会」は昭和62年10月に設立。水産物の卸売業者・仲卸組合・商業組合・奈良県から構成される団体で、魚食普及のための様々な事業活動を行っています。

高校生さかな調理実習 後援依頼書

高校名： 高等学校

代表者： 学校長

連絡先： 郵便番号  
住所  
氏名（担当者名を明記）  
電話番号

実施日時： 令和 年 月 日 時 分～

実施場所： 高等学校

参加予定人数： 人

講師：

内容： 調理実習

主なメニュー：

例 

（	鮭のムニエル（一人あたり g等）	）
	鱈のフライ（一人当たり鱈 匹、 g等）	
	エビのマリネ（一人当たりエビ 匹、大きさ等）	

提供を希望する水産物：

例 

（	生鮭（ kg程度のもの 匹）又は（正味 kgの切り身が取れる分）	）
	鱈（ cm程度のもの 匹）	
	エビ（中程度のもの 匹） 等	

添付書類： 料理のレシピ

**重要：**

- 感染症に備えて、拡大防止策を具体的に記入ください。

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

高校生さかな調理実習 事業報告書

高校名： 高等学校

代表者： 学校長

実施日時： 令和 年 月 日 時 分～

実施場所： 高等学校

参加人数： 人

講師：

内容； 調理実習

主なメニュー：

例 ( 鮭のムニエル  
鰯のフライ  
エビのマリネ )

添付資料等：

- 写真 実習で作った料理の皿ごとの写真・調理風景など教室の様子が見えるもの数枚  
※・提出いただいた写真・レシピは、当協議会のPRのためホームページに掲載及びパネルによる展示等で使用させていただく事がありますのでご了承ください。  
・写真は返却しませんので、ご了承ください。

○生徒のアンケート (受取日にお渡しします)

○先生の感想 (レポート)

魚料理の調理実習を実施して感じたことを何でも結構ですとお書きください。  
(実施して良かったこと、反省点、生徒の魚を見て触って調理しているときの様子や魚調理実習をした効果など)

○横断幕の返還

受取日にお貸しします横断幕を返却してください。