

「土佐久礼かつお学校(調理実習編)」授業進行表 テーマ：土佐久礼かつおの美味しさを探る・味わう

TIME	尺	コーナー	内容	スクリーン	スタッフ動き／進行
13:00~13:30	30分	準備	会場準備		
13:30~13:45	15分	土佐久礼かつおの こだわり説明	●挨拶(①久川栄養教諭から講師紹介②講師挨拶) ●土佐久礼かつおの特徴説明 ●今日のめあて	●タイトル ●特徴説明	
13:45~13:50	5分	カツオさばき説明	講師がカツオさばき映像を見ながら、 ●さばきで魚屋さんが気をつけているポイント(目利 きポイント) ●カツオの各部位の説明	●さばき映像	
13:50~14:35	45分	さばき調理実習	●講師さばきながら生徒さばき実習 ・生徒は班ごとに事前に決めた順番で行う ・節まで(30分)+節～皿鉢大皿へ盛り付け(15分)	●タイトル	
14:35~14:45	10分	片付け&試食用セッティング	●調理器具等片付け ●生徒は大皿から、個別皿に自分が食べる分を盛る		
14:45~14:55	10分	試食	●講師がレーダーチャート記入について説明 ●生徒はカツオ刺身を試食しながらレーダーチャー トへ記入 ●他班のカツオと食べ比べる(ゴシのチームがある 場合は試食することでゴシを知る)		●試食用セット(しょう ゆ、箸等)配布 ●レーダーチャート配布
14:55~15:10	15分	味の感想発表	●レーダーチャートをもとに発表		
15:10~15:20	10分	質疑応答&締めの挨拶	●今日のめあて・振り返り ●質疑応答(5分) ●締めコメント(1分) ●生徒コメント(4分)		●アンケート配布