

令和6年度「うまいもん出前講座」について、 第12～14回目の講座を次のとおり開催します！

<第12回目>

観音寺市立伊吹小・中学校

日時 令和6年10月15日(火) 13:20～
対象者 小学生5名、中学生3名
内容 「さぬきの味付け」(醤油)講座
醤油の歴史、加工方法、調理、試食等
広め隊員 香川県醤油醸造協同組合 藤谷氏
ジュヌヴィエーヴ料理教室 山中氏



5年度の「さぬきの味付け」
講座の様子

<第13回目>

香川県立飯山高等学校

日時 令和6年10月23日(水) 10:00～
対象者 3年生28名
内容 「さぬき讚フルーツ」(さぬきゴールド)講座
キウイフルーツの特徴、育て方、試食等
広め隊員 キウイフルーツ生産者 天雲氏
JA香川県善通寺集荷場 山下氏



5年度の「さぬき讚フルーツ」
講座の様子

<第14回目>

小豆島町立安田小学校

日時 令和6年10月29日(火) 10:20～
対象者 5年生15名
内容 「瀬戸の地魚」(ハマチ)講座
オリーブハマチの特徴、育て方、調理、試食等
広め隊員 香川県農政水産部水産課 林 主任技師
海鮮料理 百とら 友澤氏



5年度の「瀬戸の地魚」
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。

[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9年目になります)

令和6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 19 校、中学校 3校、高等学校 3校、特別支援学校1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
15	11月1日（金）	高松市立鶴尾小学校	瀬戸の地魚（ハマチ）	校内学習
16	11月8日（金）	三豊市立大見小学校	オリーブ牛	校内学習
17	11月15日（金）	観音寺市立柞田小学校	瀬戸の地魚（ハマチ）	校外学習
18	11月21日（木）	観音寺市立高室小学校	オリーブ	校内学習
19	12月11日（水）	丸亀市立城西小学校	さぬき讃フルーツ（小原紅早生）	校内学習
20	7年1月10日（金）	高松市立木太南小学校	オリーブ夢豚・オリーブ豚	校内学習
21	7年1月16日（木）	三豊市桑山小学校	おいでまい	校内学習
22	7年1月23日（木）	まんのう町立高篠小学校	さぬき讃フルーツ（さぬきひめ）	校内学習
23	7年1月28日（火）	直島町立直島小学校	おいでまい	校内学習
24	7年2月6日（木）	綾川町立陶小学校	さぬき讃フルーツ（さぬきひめ）	校内学習
25	7年2月12日（水）	香川県立高松工芸高等学校	希少糖	校内学習
26	7年2月14日（金）	香川県立聴覚支援学校	オリーブ牛	校内学習

今後の状況等により、変更・中止となる場合があります。