大津市報道資料
市政記者各位

お問い合わせ先

担当者	雄琴小学校　　担当：　教頭・竹川　宏枝				
連絡先	077-578-1234　　内線				
総合計画位置付け	基本方針	基本政策	施策	取組の方向性	主な取組
	1	1	3	1	1

令和７年１月２８日

「旨味を味わう　和食の匠に学ぶ（出前授業）」

本校６年生は、２月１０日（月）に、滋賀県日本調理技能士会・日本料理アカデミーの皆様にご協力をいただき、「総合的な学習の時間」に、「旨味を味わう　和食の匠に学ぶ」の学習を行います。この学習では、日本料理の体験を通して、巧みな職人の方々の技や知識に触れます。その際に、熟練技術者の方々の指導のもと、味噌汁とビワマス寿司を作る体験もさせていただきます。

この学習を通して、世の中にはいろいろな職業があることを知り、「働くことの意味」について考えます。

記

１　日　時

令和７年２月１０日（月）午前　　９時００分～１０時００分　６年１組

午前　１０時３０分～１１時３０分　６年２組

２　場　所

大津市立雄琴小学校　家庭科室

（大津市雄琴２丁目16番１号　　TEL 077-578-1234）

３　主 催 者

大津市立雄琴小学校

４　事業概要

プロの料理人に「和だし」のとり方を学び、本物のだしの旨味を味わったり、包丁さばきの技能を見たりして、日本料理の奥深さやプロの技を知る等を通して、「働くことの意味」について考える学習です。

児童生徒の肖像権について　※いずれかの（　）に〇を記入
（ ）当日参加する全員の児童生徒の撮影が可能です。顔を正面から撮影することも可能です。
（〇）当日参加する一部の児童生徒の撮影についてご遠慮ください。 ※撮影できない児童生徒は、当日に（校長・[福井]教諭）がお知らせします。
（ ）その他お願いしたいこと（　児童生徒の顔が分からないように撮影することは、可能です。　）