



しょうゆもの知り博士の出前授業

(1) ねらい

「しょうゆ」の原料と製造工程を理解するとともに、見て、触れて、味わう体験活動を通して興味関心を深める。



(2) 対 象 (○の下は対象学年)

幼	小	中	高	般
	○ 3-6	○	○	○

(3) 支援メニュー提供者

日本醤油協会

(4) 形 態

出前授業

(5) 関連教科等 * () 内は関連性の強い単位

社会科(小5:私たちの生活と食料生産)、家庭/技術・家庭科、総合的な学習、国語科

(6) 土曜授業

応相談

(7) 支援メニュー内容

「しょうゆ出前授業」:大豆、小麦、塩を原料として、しょうゆができるまでの発酵・熟成をテーマに、香り・色・味などについて学ぶための多数の教材を持ち込み「見て、触れて、味わって…」の体験学習を行う。

(8) 支援メニュー関連ホームページ

<https://www.soyssauce.or.jp/>

(9) 費用

謝金	不要
旅費	不要

(10) その他

・詳しくは、上記「しょうゆ情報センター」ホームページをご覧ください。

申し込み

この支援メニューは、メニュー提供者のホームページから直接申し込んでください。