

コース 番 号	<b>A-d24</b>	提供企業・団体名	<b>学校法人村川学園 大阪調理製菓専門学校</b>					
プログラ ム名	<b>堺包丁 リアル体験授業</b> ～ホンモノ、セカイモノ、サカイモノ～		実施 場所	室内 (包丁とき、堺食材さばきを行いますので家 庭科室等)				
<p>これからの堺市を担う子ども達に堺包丁と堺市の食材を使ったリアリティとわくわく感あふれる地域とグローバルの授業を行います。 ※講義形式で実施。50分授業1コマor2コマ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・料理人の職業とは:講義</li> <li>・堺包丁の歴史と現在:動画</li> <li>・包丁とき、堺食材さばき:実演</li> </ul> <p>※本校日本料理専任教員・在校生で行います。 ・堺包丁で堺市と世界がつながる:講義 ・個人&amp;チーム授業振り返り:ワークショップ</p>			対 象	子ども (中学生～高校生)	定 員	10名以上		
			所要 時間	50分又は 100分		必要 経費	無料	
			準備物	プロジェクター、スクリーン又は大型モニター				
			その他	・飲食は伴いません。				