

奈良県小学校 校長様

2018年3月吉日
株式会社 井上天極堂
経営企画室 川本・岡本

出前授業（吉野本葛を使った葛餅作り教室）のお知らせ

拝啓 春寒しだいに緩むころ、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。

弊社では6年前から、奈良県の伝統産業である吉野本葛をより多くの子供たちに知っていただくため、「出前授業」という形で吉野本葛に関する体験授業を行っております。昨年度は県内の小・中学校・幼稚園等のべ90校、総勢5008名の子供たちと一緒に授業をさせていただきました。7年目となります今年度も、是非多くの子供たちに吉野本葛についての話を聞いていただきたくご案内させていただきました。

授業ではクズという植物の根が白いデンプン（吉野本葛）になるまでの工程を説明した後、実際に葛菓子を作って、味わっていただきます。資料で眺めるだけでなく、調理して食べるという体験を通して、奈良県には吉野本葛という素晴らしい伝統産業があるということを知っていただきたい。また、その体験を通じて日本の歴史や日本の食文化を感じていただきたいと考えております。

尚、応募多数の場合はお断りさせていただく場合がございます。まことに勝手ではございますが、ご理解のほど、よろしく願いいたします。

敬具

記

- ・授業内容：吉野本葛の原料となるクズという植物について、吉野本葛の作り方、葛料理の作り方、調理、試食、片付け、粒子観察
 - *葛料理は「葛餅」・「葛まんじゅう」からお選びください。
 - *基本的に2時間授業（90分）でお願いいたします。
- ・材料費：無料
 - *児童数+授業に入られる先生の数で材料をご用意いたします。
 - *追加で材料が必要な場合は1食につき100円+税をご用意いたします。
- ・申し込み方法：別紙「申込用紙」にご希望の日程をご記入の上、ファックスでお申込みください。確認後、こちらから折り返しご連絡させていただきます。
- ・お申込み、お問い合わせ：株式会社 井上天極堂 経営企画室（担当：川本、岡本）

奈良県御所市戸毛107番地 TEL：0745-67-2300 **FAX：0745-67-2302**

以上

株式会社 井上天極堂

〒639-2251 奈良県御所市戸毛 107 番地

TEL0745-67-1665 (担当：岡本)

FAX0745-67-2302

e-mail:a-kawamoto@kudzu.co.jp

出前授業（吉野本葛を使った葛餅作り教室）申込用紙

<申し込み要領>

- ・お申し込みは下記フォームにご記入の上、井上天極堂までFAX（又はメール）でお送りください。
- ・授業の1ヶ月前にファックスにて詳細（スケジュール、準備品など）を連絡させていただきます。
- ・申し込み後、ご都合により授業ができなくなった場合は弊社までご連絡ください。

(受付時間 8：30～17：30、平日、TEL0745-67-1665)

学校名		担当者名	
住所			
TEL		FAX	
授業希望学年	年	希望授業	葛もち / 葛まんじゅう (どちらかに○をつけてください)
班数 (*1)	班	1クラスの 人数 (*2)	人
(*1) 家庭科室の調理台の数で班分けをします。使用するテーブル数をご記入ください。		(*2) =作る数 児童数+参加教員数をご記入ください。クラス毎に異なる場合はそれぞれ書いてください。	
第一希望	年 月 日	時間目	時 分～ 時 分
第二希望	年 月 日	時間目	時 分～ 時 分
備考			

- ・いずれも2時間連続授業で、葛の話→調理実習→試食と片づけ→粒子観察を行います。
- ・ご希望の授業内容、メニュー、授業時間等ございましたら、備考欄にご記入いただくか、電話でお問い合わせください。できる限り相談に応じさせていただきます。
- ・資料、原材料は弊社で持参いたします。鍋等の調理器具のみご準備お願いいたします。