

民間企業等の出前講座・事業

番号	講座等名称	実施者	内 容	対象	対象人数	経 費	実施条件	連絡先	担当	申込方法	実施年度	2024 実施予定	備 考
1	雪印メグミルク 食育出前授業	雪印メグミルク 株式会社	出前授業を通して、毎日給食に出る牛乳の役割と、牛乳・乳製品が成長に大切な自然の恵みである食品ということをお伝えしている。	・小学生 ・中学生	1クラス以上	無料	オンラインによる講義	TEL:03-3226-2070 FAX:03-3226-2487 mail:kantosyokuiku@meg-snow.com	関東販売本部 関東マーケティングソ ンター 食育・普及担当	電話・FAX・メールにて 予約受付 (先着順の受付となります)	令和6(2024)年度	有	雪印メグミルクHP (https://www.meg-snow.com/csr/syokuiku/) に詳細について掲載。
2	明治食育セミナー	明治	主なプログラム ○小学生 ・みるく教室(元気のできる朝ごはん、しょうぶな体をつくろう、乳牛について、牛乳ができるまで)※1 ・カカオ・チョコレート教室 ○中学生(考えよう!成長期の体づくり、見直そう!水分補給) ○高校生(見直そう!水分補給、朝食改革でパフォーマンスアップ、食べるから強くなる!高校生アスリートの食事!) ※1 対応学年についてはお問い合わせください。	・小学生 ・中学生 ・高校生	25人以上 (25人未満はご相談ください)	無料	①開催希望日は平日をお願いします ②パワーポイントを使用します。プロジェクター・スクリーン(または大型モニター)などのご用意をお願いします ③オンライン授業も可能です(Zoom、Teams等詳細お問い合わせください) ④その他 希望プログラムによりお願い事項があります。	明治 関東支社 企画部 ダイレクトリレーションー課 電話:03-5677-6027	明治 関東支社 企画部 ダイレクトリ レーションー課 食育担当	お電話及びWEBにてお申込みください。受付は開催ご希望日の1ヶ月前まで。	平成20(2008)年~ 令和6(2024)年	有	明治 HP(https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/seminar/)にて申込サイト・詳細を掲載。
3	タカナシ乳業出張授業	タカナシ乳業(株)	○講義(牛のはなし、牛乳ができるまで、牛乳のはなし他) ○実習(バターづくり)	・小学生以上 ・保護者 ・親子	20人~40人	乳製品以外の食 材は申込者が実 費負担	調理施設があること	タカナシ乳業(株) 渉外・広報室 電話:045-338-1828 (平日9:00~17:00)	タカナシ乳業(株) 渉外・広報室 長井・高橋	開催希望日の1か月以上前までに電話にて予約申し込み	平成22(2010)年~ 令和6年(2024)年	有	タカナシ乳業(株)HPに詳細について掲載。 (https://www.takanashi-milk.co.jp/company/syokuiku/class)
4	ふれあい食育教室	エバラ食品工業(株)	・お肉の栄養や効能 ・食事のバランス ・食品の表示 についてクイズ形式で学ぶプログラムです。(45分/回) 実績として「家庭科」や「総合学習」の時間に実施しています	小学5~6 年生	・1クラス単位 ・1日3回まで 実施可能	無料	・開催は平日の日中(2時間目以降)でお願いします ・授業資料投影のため、プロジェクター、スクリーンなどの機材のご用意をお願いします ・オンライン授業も可能です(詳細お問い合わせください) ・2024年5月末までにお申し込みください	エバラ食品工業(株)広報課 TEL:045-226-0240 FAX:045-650-9025	エバラ食品工業 (株) 広報IR部IR課 担当:井上	担当者に問い合わせ(平日9:00-17:00) ※ホームページでも受付けて おります。 https://www.ebarafoods.com/compan y/csr/foodeducation/teach/	平成21(2009)年~ 令和6(2024)年	有	当社のホームページで詳細をご覧ください。以下よりアクセスください。 https://www.ebarafoods.com/compan y/csr/foodeducation/teach/
5	出前授業 「うま味・栄養のみみつ」	味の素(株)	<家庭科・総合的な学習の時間運動> 給食を題材に、うま味やおいしさとは何か、栄養バランスのよい食事の大切さを学べる授業。うま味の試飲体験や本物のだし素材を使った観察学習も好評です。	小学5~6 年生	1クラス単位	無料	・訪問授業は(学校に訪問して実施する授業)は、東京都(島しょ地域除く)、神奈川県、埼玉県・千葉県のみ申込みが可能です。他エリアの方はリモート授業(オンライン接続によるライブ配信授業)での実施になります。 ・HPにて「必ずご準備・ご確認いただくこと」をご確認ください。	味の素株式会社 出前授業事務局 TEL:0120-12-8855(平日 10:00~16:00) FAX:044-233-8836	担当: 味の素株式会社 出前授業事務局	ホームページで受付けてお ります。 http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejugyo/	令和3(2021)年~	有	味の素(株)HPにて詳細を掲載しております。 (https://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejugyo/)
6	出前授業 「ものづくり・「ほん だし」のひみつ」	味の素(株)	<社会科・総合的な学習の時間運動> 「ほんだし」が出来るまでの工程を動画で視聴し、商品が作られ家に届くまでの流れや、働く人の工夫や努力について学べる授業。限りある資源をムダなく使い切る企業の取組もお伝えします。	小学5~6 年生 (3年生以上 は実施可能)	1クラス単位	無料	・授業はリモート授業(オンライン接続によるライブ配信授業)での実施になります。 ・HPにて「必ずご準備・ご確認いただくこと」をご確認ください。	味の素株式会社 出前授業事務局 TEL:0120-12-8855(平日 10:00~16:00) FAX:044-233-8836	担当: 味の素株式会社 出前授業事務局	ホームページで受付けてお ります。 http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejugyo/	令和3(2021)年~	有	味の素(株)HPにて詳細を掲載しております。 (https://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejugyo/)
7	しょうゆもの知り博士 の出前授業	日本醤油協会	しょうゆの3つの原料(大豆、小麦、塩)からしょうゆが出来るまでについて、「香りの体験」「麹菌の観察」「諸味の味見」などの体験学習を中心にするものです。香りをかいだり、原料を触ったりしながら、子供たちに、身近な素材から、食べ物は生き物であることや発酵の仕組みの他、日本の伝統的な調味料である「しょうゆ」について楽しく学びます。	小学3年生 以上	1クラスごと	無料	体験学習のため、学年合同で体育館、講堂での実施はしていません。家庭科室またはランチルーム等をご用意ください。(普通教室では実施できません)	日本醤油協会『出前授業』事務局 TEL:03-3666-3286 (平日10:00~16:00) E-mail:demae@soysauce.or.jp	出前授業事務局	しょうゆ情報センターHP から申し込み https://www.soysauce.or.jp/	令和6(2024)年度	有	香りの体験で使用しますので、ホットプレート1台をご用意ください。
8	横浜森永乳業 牛乳食育出前授業	横浜森永乳業 株式会社	工場働く人の作業内容や安全・安心の工夫・どのような想いを持って働いているのかを動画やクイズを使い双方向のコミュニケーションを取りながら学びます。 ○概要 ①牛乳の製造工程説明 ②衛生面・製造する上での工夫 ③牛乳の風味について ④牛乳クイズ	小学1~3 年生	1クラス以上	無料	授業は、パワーポイント及びDVDを使用します。P.C、プロジェクター等のご用意をお願いします。	横浜森永乳業(株)事務局 電話:0467-70-5800	横浜森永乳業 (株) 事務局 江本	開催希望日の2か月以上前までに電話にてお申し込み下さい。	平成29(2017)年~ 令和6(2024)年	有	実施期間:5月~12月 先着順での受付となります ので、ご希望の日程で実施 できない場合もございます がご了承ください。 新型コロナウイルス感染拡大等状況によっ ては、オンライン授業での実施となる場合 がございます。
9	味覚の一週間 味覚の授業	「味覚の一週間」 実行委員会	「味覚の授業」は、五感を活用しながら、味の基本となる4つの要素(「塩味」、「酸味」、「苦味」、「甘味」)に、日本に根付き、第5の味と言われる「うまみ」を加えた5味についての知識や味わうことの楽しさに触れる体験型学習。	小学3~6 年生 (5年生、6 年生は調理実 習も可)	1クラス単位	無料	実施期間は10月第3,4週味の味覚の一週間開催期間(例外あり)授業は、基本的に家庭科室(調理室)で行います。	味覚の一週間事務局横浜 kurayamatojapan@gmail.com 090-5396-5107 info@legout.jp 03-3402-5616	味覚の一週間 事務局 横浜 (担当 河原)	メールにてお問い合わせ ください。 kurayamatojapan@g mail.comもしくは https://legout.jp/	令和6(2024)年度	有	実施期間10月~12月 (予定)
10	出前授業 わかめパワーの秘密に ついて探ろう!	理研ビタミン (株)	【海の中の状態のわかめを使用した体験型出前授業】 ○プラン1:わかめ学習 ・わかめの産地、観察(触る、においを感じる)、実験、栄養について学び、古くから食されているわかめについて学びます。 ○プラン2:育てる漁業~わかめ養殖~:社会科授業 ・5年生の単元「育てる漁業」に対応した学習。自然環境を活かした養殖方法、漁師の工夫や努力を学びます。	プラン1: 小学3~6 年生 プラン2: 小学5年生	1クラス単位	無料	体験学習のため家庭科室、理科室、ランチルーム等での実施となります	理研ビタミン(株) CSR推進部食育チーム TEL03-5362-1313 FAX03-5362-1345 メール rkn_syokuiku@nikenvitamin.jp いずれも部署名、担当名を記載の上ご連絡ください	食育チーム 担当 中野	授業申し込みWEBサイト で受け付けております 【理研ビタミンの食育】で 検索してください https://www.rikenvitamin.jp/shokuiku/	令和6(2024)年度	有	予約には授業予約のほかに事前打ち合わせの予約も必要です。授業日の約1か月前を指定してください。