

市立学校食育出前講座一覧表【令和2年度】

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	備 考
1	雪印メグミルク食育活動	雪印メグミルク㈱	牛乳・乳製品を通して食の大切さを伝える。 ○講義+実習(バター作り) ※バター作りは4～5月・10月～3月の期間対応 ○講義のみ	・小学生 ・中学生	1クラス以上	無料	講義はパワーポイントが使用できる部屋、実習は家庭科室をご用意ください。	関東販売本部 電話:03-3226-2070	雪印メグミルク㈱ 関東コミュニケーションC 食育・普及担当	電話にて予約受付 (先着順の受付となります)	H20 ～ R2	
2	M'S Kitchen (エムズキッチン) 2020 出張型料理講習会	森永乳業㈱	「もっと美味しく、もっと楽しく、もっと素敵に」をテーマに、身近な食材に牛乳と乳製品をプラスし、新しい発見のあるレシピ紹介の出張料理講習会。	・小学生 ・中学生 ・高校生 ・保護者 ・親子	18名以上(18名以下はお断りする場合があります) 40名まで	1人600円程度(乳製品以外の材料費をご負担いただきます) お手軽コースは2品で300円程度となります	・家庭科室など調理が出来る会場をご用意下さい。 ・食材は一旦、全てお客様にご購入いただいております。(乳製品代金は、森永負担で振込算致します) ・お手軽コースは基本熱源が必要(各テーブル大人スタッフ1名)ですが、テーブルとイスのご用意があれば、調理室でなくても会議室等でも可能なメニューもご用意しております。(要相談)	森永乳業㈱首都圏支社 お客さま相談室 M'S Kitchen 電話:0120(014)213 ※開催スケジュールはその都度相談に応じます。まずはお電話にて気軽にお問合せください。	森永乳業㈱首都圏支社 お客さま相談室 M'S Kitchen 担当:佐々木・並木	お電話にてお申込みください。受付は2021年3月末日。申込み締切り 前月10日まで。(例:毎月開催希望の場合⇒4月10日締切り)	2020年 5月 ～ 2021年 3月	森永乳業㈱ HP(http://www.morinagamilk.co.jp/learn_enjoy/mkskitchen/)にて掲載。
3	明治食育セミナー	㈱明治	①講義(小学生・中学生への前回は、レシピブックを体づくり、乳牛について、牛乳について知ろう) ※1:中学生(考えよう！明日の体づくり、見直そう！水分補給、成長期の運動と食事) ②体験(レモンラッシャー風ドリンク、バター) ★講義・体験はプログラムの中からいずれか一つ選択 ※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 ・保護者 ・親子	1クラス(25人以上)	無料	①開催希望日は平日でお願いします ②パワーポイントを使用します。PC、プロジェクターなどの機材のご用意をお願いします ③その他 希望プログラムによりお問い合わせ項目があります	㈱明治関東支社 コミュニケーション課 電話:03-5677-6027	㈱明治関東支社 コミュニケーション課 食育担当	お電話にてお申込みください。受付は開催ご希望日の1ヶ月以上前まで。	H20 ～ R2	㈱明治 HP(https://meiji.co.jp/meiji-shokuiku.jp/)にて詳細について掲載。
4	タカナシ乳業出張授業	タカナシ乳業㈱	○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、カッテージチーズづくり、ケーキづくり 他) ※季節、希望により内容について相談してください。	・小学生 ・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㈱広報課 電話:045-338-1828	タカナシ乳業㈱広報課 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	H22 ～ R2	タカナシ乳業㈱HPにて詳細について掲載。 (http://www.takanashi-milk.co.jp/company/syokuiku/class.html) ※国内で「新型コロナウイルス」が発生していることに伴い予防対策として、出張授業を休止させていただいております。再開時期につきましては、改めてHPでご案内します
5	ふれあい食育教室	エバラ食品工業㈱	子どもたちが早期に「食の大切さ」や共食(きょうしやく)を楽しく学ぶ機会を創出します。お肉の栄養や食事のバランスについてクイズ形式で学ぶプログラムを設けています。(45分)	小学生	・1回35名程度 ・1日3回まで実施可能	無料	・4校(受付数を超えた場合は、厳正なる抽選のうえ決定させていただきます) ・家庭科室など調理実習ができる会場をご用意ください。	エバラ食品工業㈱広報課 TEL:226-0240 FAX:650-9025	エバラ食品工業㈱広報課 担当:井上、堤	担当者に問い合わせ	H21 ～ R2	実施期間 2020年6月～12月 (6～9月は休止)
6	かどや製油「ごまの総合授業」	かどや製油㈱	・日本の伝統食であり身近な食品である「ごま」の「成り立ち」から「料理をする・食べる」までを知り、楽しむ授業。 ・前半(45分)は、スライドを使用した授業 ・後半(45分)は、家庭科教室での煎りごま、すりごま体験(フライング等の調理器具をお借りしたい)となります。	小学校 3,4年生	30名～60名まで	無料	授業(1コマ)と連続した2コマ(合計90分)での授業をご用意しております。時間等に制約がある場合はご相談下さい。前半の授業はパワーポイントを使用いたします。パソコン、プロジェクター、スクリーンをご用意ください。後半の授業は、家庭科室を会場としてご利用下さい。	ADKマーケティング・ソリューションズ 電話:03-6830-1473 FAX:	第4アカウント・マネジメントセンター 第5アカウント・マネジメントユニット 田中 atsuko.tanaka@adk.jp	担当者に問合せ	H22 ～ R2	授業実施日程はお申し込みいただいた後に、ご相談させていただきます。ご希望の日程で実施できない場合もございますので、できるだけ早めにお問い合わせください。詳しくはかどや製油㈱HPをご覧ください。 (http://www.kadoya.com)
7	出前授業「だしうま味の味覚教室」	味の素㈱	<概要>次世代を担う子供たちに、「だし」「うま味」「味覚」について、体験を交えて楽しく学んで頂く食育プログラムです。2006年にスタートし、全国で年間100校、300クラス、1万人規模で開催しています。<5つのポイント>①家庭科、総合的学習の食育に適した内容です。②味を感じる仕組み、5つの基本味を知り、味わうことの大切さを学びます。③だしの試飲で「うま味」を体感します。④体感したこと話し合い、実験に活かします。⑤「うま味」発見とうまみ調味料の素の発明、世界のumamiを学んだ後、和食のだし素材を観察します。	小学校 5、6年生	1クラス単位	無料	①授業は2時間目以降で承ります。 ②だし準備のため授業の90分前より流し台・火口2つを使用して行います。準備場所・開催教室とも家庭科室でお願いします。 ③講義はパワーポイントを使用します。PCおよびプロジェクター・スクリーン(大型テレビ、電子黒板でも可)のご用意をお願いします。	味の素KK出前授業事務局 TEL:010-00～16:00 0120-12-8855 FAX:044-233-8836	担当: 味の素KK出前授業事務局	ホームページで受け付けております。 http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejugo/	H26～ R2	味の素㈱HPにて詳細を掲載しております。 (http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejugo/)
8	しょうゆ味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」「諸味の発見」などの体験学習を中心とするのです。香りがいまだら、原料を醸した乳ながら、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。	小学校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おります。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 FAX:03-3667-2216	出前授業事務局	TEL:03-3666-3286(平日10時～17時) FAX:03-3667-2216	R2.4.1 ～ R3.3.31	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。
9	横浜森永乳業牛乳食育出前授業	横浜森永乳業株式	出前授業を通して、子供たちが牛乳の価値を自分ごととして興味や関心を抱いていただけるよう、アプローチしていく。 ○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	小学校1年生～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。PC、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 渡部・杉山	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。	H29～R2	
10	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年生から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 mikakuyokohama@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。 mikakuyokohama@gmail.com もしくは https://legout.jp/	実施期間: R2.10 ～ 12	