

市立学校食育出前講座一覧表【令和3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を使用します。パソコン、プロジェクター、スクリーン等をご用意ください。	TEL:03-3226-2070 FAX:03-3226-2487 mail:kantosyokuiku@meg-snow.com	関東販売本部 関東コミュニケーションセンター 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)	2021年度	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	M'S Kitchen (エムズキッチン)	森永乳業㈱	<未定>									
3	明治食育セミナー	明治	○講義 小学生 (元気で朝ごはん、じょうぶな体づくり、牛乳について、牛乳ができるまで) ※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) 高校生 (見直そう！水分補給他) ○体験(モニターモニター風ドリンク、バターづくり等) が講義・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。 ※2 今年度より開催予定	小学生 中学生 高校生 保護者 親子	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。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オンライン授業も可能です (Webex、Zoom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問い合わせがあります。	株式会社 明治 食育担当 TEL:03-5677-6027	明治 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 ～ R3	明治 HP(https://meiji.co.jp/meiji-shokuiku/)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 ～ R3	タカナシ乳業㈱HPに詳細について掲載。 (http://www.takanashi-milk.co.jp/company/syokuiku/class.html)
5	ふれあい食育教室	エバラ食品工業㈱	オンライン会議システム(Teams)を使い、学校と当社をつないで授業を行います。 お肉の栄養や食卓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4～6年生	-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)	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 ～ R3	学校の通信は一切使用しません。当社のパソコンと携帯電話を使ってTeamsに接続します。パソコンを起動する電源のみ使用させていただきます。
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(フライパン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用意下さい。	かどや製油株式会社 電話: 03-3492-4209	商品開発部 マーケティング課 福島 香美 加藤 瑞貴	担当者に問合せ	H22 ～ R3	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「あなたのカラダはあなたの食べたものでできている」	味の素㈱	味の素グループは「アミノ酸のはたらきで、食と健康の課題を解決し、人々のウェルネスを共創すること」をビジョンとしています。 出前授業はこの取り組みの一つとして、子ども達の「健康なところから」を育むことを目標に実施しています。 小学5年生の家庭科単元に運動し、給食を題材に、栄養バランスのよい食事と成長期の子ども達の身体作りにおいて大切なたんぱく質を摂ること、そしておいしく食べることを意味する5つの基本味やうま味体験で学ぶプログラムです。	小学校 5,6年生	1クラス単位	無料	・新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の感染状況、他不測の事態により、延期、中止となる可能性がありますことご了承ください。 ・訪問授業は(学校に訪問して実施する授業)は、東京都・神奈川県以外のエリアのみ申込が可能です。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KK出前授業事務局 TEL:10-00～16:00 0120-12-8855 FAX:044-233-8836	担当: 味の素KK出前 授業事務局	ホームページで受付けて http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejugyo/	R3～	味の素HPにて詳細を掲載しております。 (http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejugyo/)
8	しょうゆ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たまでについて、「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とするものです。香りがいまだ、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 FAX:03-3667-2216	出前授業事務局	TEL:03-3666-3288 (平日 10時～17時) FAX:03-3667-2216	R3.4.1 ～ R4.3.1	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	横浜森永乳業株式会社	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 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～R	現在新型コロナウイルス感染症防止のため、出張授業はご遠慮しておりますが、オンライン授業は環境次第で実施可能な場合がございますのでご相談ください。
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: R3.10 ～ R3.12	