市立学校食育出前講座一覧表【令和4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。 〇講義のみ 〇オンライン可	・小学生 ・中学生	1クラス以上	無料	・授業はパワーポイントを使用します。プロジェクター、スクリーン等のご用意。 ・オンライン環境はZoom またはMicrosoft Teams。	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）	2022年度	
2	M'S Kitchen（エムズキッチン）	森永乳業㈱	オンライン料理教室「M'Skitchen」	ご家庭（親子）				https://www.morinagamilk.co.jp/learn_enjoy/mskitchen/	森永乳業株式会社首都圏支社 お客様相談室		2022年度	
3	明治食育セミナー	㈱明治	〇講義　小学生（元気のでる朝ごはん、じょうぶな体づくり、乳牛について、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） 〇体験（レモンラッシー風ドリンク、バターづくり等）※2 ☆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　新型コロナ感染予防のため、体験は見合わせております。	・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開催は平日の日中でお願いします。 ②パワーポイントのスライドを使用します。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。 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願いする事項があります。	㈱明治関東支社 コミュニケーション課 電話:03-5677-6027 9:00～17:00（土日祝日年末年始除く）	㈱明治関東支社 コミュニケーション課　食育担当	お電話又はWEBでお申込みください。 受付は開催ご希望日の1ヶ月前まで。	令和4年度（2022年度）	㈱明治ホームページ　https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/seminar/
4	タカナシ乳業出張授業	タカナシ乳業㈱	〇講義（牛のはなし、牛乳ができるまで、牛乳のはなし他） 〇実習（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　～ R4	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)※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㈱	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。 お肉の栄養や食事のバランス、食品表示についてクイズ形式で学ぶプログラムを設けています。（毎回、参加者にはクイズを楽しんでいただいていています。） （45分）	**小学5～6年生**	・1回35名程度 ・1日3回まで実施可能	無料	4校（受付数が超えた場合は、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IR課 TEL:226-0240 FAX:650-9025	エバラ食品工業㈱広報IR課 担当：井上	担当者に問合わせ ＜募集案内ページ＞ https://www.ebarafoods.com/company/csr/foodeducation/teach/	H21　～ R4	学校の通信は一切使用しません。当社のパソコンとwifiを使いTeamsに接続します。 パソコンを起動する電源、資料を投影するためのプロジェクタ＋スクリーンorモニターを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）になります。※試食あり（「ほうれん草のしょうゆ和え」と「ほうれん草のごま和え」）	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。試食がある為、事前に食物アレルギーの有無を確認をお願いいたします。	かどや製油株式会社　　電話：03-3492-4209	マーケティング推進部 マーケティングコミュニケーション課 福島 香美 加藤瑞貴	担当者に問合せ	H22　～ R4	授業実施日程（※土・日・祝祭日・盆休・年末年始を除く）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) ※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当面の間、食育授業の実施を中止とさせていただいておりますが、感染防止策のご方針、ご対応等を確認させていただいた上で実施可否を判断させていただく場合がございます。
7	出前授業 「うま味・栄養のひみつ」	味の素㈱	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たちのからだ作りに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の意味を5つの基本味やうま味体験で学べるプログラムです。 調理実習の前後、「食事の役割・栄養を考えた食事」の単元実施時や総合学習におススメです。	小学校5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・神奈川県の学校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おります。 http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaejugyo/	R4～	味の素㈱HPにて詳細を掲載しております。 (http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaejugyo/)
	出前授業 「ものづくり・「ほんだし®」のひみつ」	味の素㈱	「ほんだし®」を題材に ものづくりや現場で働く人の想いなどを学べるプログラムです。 「我が国の農業や水産業における食料生産、工業生産」の単元実施時や総合学習におススメです。	小学校5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。 ・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おります。 http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaejugyo/	R4～	味の素㈱HPにて詳細を掲載しております。 (http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaejugyo/)
8	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」「醤油の味見」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	出前授業事務局	しょうゆ情報センターHP（https://www.soysauce.or.jp）の申込みフォームに入力して申し込み	R4.4.1～ R5.3.31	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。 〇概要 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いたします。	横浜森永乳業(株)事務部 電話：0467-70-5800	横浜森永乳業(株) 事務部　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～R4	現在新型コロナウイルス感染防止のため、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	後日掲載します									