

市立学校食育出前講座一覧表【令和5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	令和5(2023)年度 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)	令和5(2023)年度	雪印メグミルク㈱HP https://www.meg- snow.com/csr/syokuiku/ u/ 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 ・カカオ・チョコレート教室 ○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) ○高校性(見直そう！水分補給、運動と食事教室※2) ※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	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。P.C.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願い事 項があります。	㈱明治関東支社 企画部食育・エ リアマーケティング課 電話:03-5677-6027	㈱明治関東支社 企画部食育・エリ アマーケティング ー課	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ヶ月以上前まで。	平成20(2008)年 ～令和5(2023)年	有	㈱明治 HP(https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/)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㈱	○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、カッターチーズづくり、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㈱ 渉外・広報室 電話:045-338-1828	タカナシ乳業㈱ 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5(2023)年 ※令和2(2020)年、令和 3(2021)年は、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	未定	タカナシ乳業㈱HPに詳細について掲載。 (https://www.takanashi- milk.co.jp/company/syokuiku/class)※国内で「新 型コロナウイルス」が発生している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
4	ふれあい食育教室	エバラ食品工業㈱	・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) 過去実績として「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	・開催は平日の日中をお願いします ・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) ・希望日の1か月前までにお申込ください	エバラ食品工業㈱広報課 TEL:045-226-0240 FAX:045-650-9025	エバラ食品工業㈱ 広報課 担当:井上	担当者に問合わせ(平日 9:00-17:00) ※ホームページでも受け ております。 https://www.ebarafoods.com /company/csr/foodeducatio n/teach/	平成21(2009)年 ～令和5(2023)年	有	当社のホームページで詳細をご覧いただけま す。以下よりアクセスください。 https://www.ebarafoods.com/company/csr/fo odeducation/teach/
5	出前授業 「うま味・栄養のひみつ」	味の素㈱	<家庭科・総合的な学習の時間連動> 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・千葉県为学校のみ申込 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。 https://www.ajinomoto.co. jp/kfb/demaiejugyo/	令和3(2021)年～	有	味の素㈱HPにて詳細を掲載しております。 (https://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejug yo/)
6	出前授業 「ものづくり・「ほんだし ®」のひみつ」	味の素㈱	<社会科・総合的な学習の時間連動> 「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 取組もお伝えます。	小学5年生	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。 https://www.ajinomoto.co. jp/kfb/demaiejugyo/	令和3(2021)年～	有	味の素㈱HPにて詳細を掲載しております。 (https://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejug yo/)
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 (平日10:00～16:00)	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.soyasauce.or.jp/	令和5(2023)年度	実施予定	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	工場で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 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5(2023)年	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 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@gmail.co mもしくは https://legout.jp/	令和5(2023)年度	未定	2023年度(R5)の実施については未定です。決まり 次第ご連絡いたします。