

## 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	関連URL	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	オンラインまたは対面による講義	TEL:03-6861-5325 mail:kantosyokuiku@meg-snow.com	東日本支社 東日本CR推進 グループ 食育・普及担当	ホームページ「乳の食育 雪印メグミルク 食コミュニティ」にて予約受付（先着順受付）	<a href="https://www.meg-snow.com/csr/syokuiku/class/">https://www.meg-snow.com/csr/syokuiku/class/</a>	
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、じょうぶな体をつくろう、牛乳ができるまで）※1 ・カカオ・チョコレート教室 ・ヨーグルト教室 ○中学生（考えよう！成長期の体づくり、見直そう！水分補給） ※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 （高校生向けプログラムもごさいます）	50人以上 （50人未満はご相談ください）	無料	①開催は平日でお願いします。 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。詳細は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 企画部 ダイレクトリレーション課 電話：03-5677-6027	明治 企画部 ダイレクトリレーション課 食育担当	※明治HPに詳細を掲載しています。HPよりお申込みください。 <a href="https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/seminar/">https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/seminar/</a> ※受付は開催ご希望日の1ヶ月前まで。	<a href="https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/">https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/</a>	
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 高橋・長井・山本	※タカナシ乳業(株)HPに詳細について掲載。 ※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	<a href="https://www.takanashi-milk.co.jp/company/syokuiku/class">https://www.takanashi-milk.co.jp/company/syokuiku/class</a>	
4	ふれあい食育教室	エバラ食品工業(株)	①お肉のチカラにせまる！ ・お肉の栄養や効能 ・食事のバランス ・食品の表示 ②お肉のチカラとお弁当の話 ・お肉の栄養や効能 ・お弁当づくりのポイント  いずれもクイズ形式で学ぶプログラムです。（45分/回） ①②いずれかから選択してお申し込みください。  実績として「家庭科」や「総合学習」、「クラブ活動」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 ・当日は、児童のみなさまの授業での表情を撮影いたします。撮影した写真は、弊社の広報活動に使用させていただく場合がございます。なお、使用時には必ず事前にご連絡いたします。（詳細はお問い合わせください） ・オンライン授業も可能です（詳細はお問い合わせください） ・2026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IR部IR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	※エバラ食品工業(株)のホームページで詳細をご覧ください。HPよりお申込みください。 ※担当者に問合わせ(平日9:00-17:00)	<a href="https://www.ebarafoods.com/company/csr/food_education/teach/">https://www.ebarafoods.com/company/csr/food_education/teach/</a>	
5	出前授業 「うま味・栄養のひみつ」	味の素(株)	<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5～6年生 （推奨は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	※味の素(株)HPにて詳細を掲載しております。ホームページで受付けております。	<a href="http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejyugo/">http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejyugo/</a>	
6	出前授業 「食品ロスを減らそう！エコ調理のひみつ」	味の素(株)	<家庭科・総合的な学習の時間連動> 持続可能な未来のために、企業が取り組む食品ロス対策を知り、消費者として食品ロスを減らす方法を考えます。食品ロス削減につながるエコレシピを紹介しますので、児童の実践力を育むこともできます。	小学5～6年生 （推奨は6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	※味の素(株)HPにて詳細を掲載しております。ホームページで受付けております。	<a href="http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejyugo/">http://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaiejyugo/</a>	
7	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：demaie@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	<a href="https://www.soysauce.or.jp/project/class">https://www.soysauce.or.jp/project/class</a>	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	食育出前授業 （内容見直し中）	横浜森永乳業株式会社	製造する製品構成の変更に伴い、講座内容の刷新を検討中。	小学1～3年生	1クラス以上	無料	内容刷新後に確定予定	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 村上	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。		製造する製品の構成変更に伴い、講座内容を刷新予定です。実施時期につきましては、確定次第ご連絡いたします。
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～12月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.com	<a href="https://legout.jp/">https://legout.jp/</a>	※令和8(2026)年度の実施いたしますが、申し込み開始時期など4月予定です。HPよりお申込みください。 ※左記、ホームページで取り組み内容についてご覧いただけます。

## 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	関連URL	備考
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、米糎について学び、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）サステナビリティ推進部食育チーム TEL03-5362-1313 FAX03-5362-1345  メール rkn_syokuiku@rikenvitamin.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	<a href="https://www.rikenvitamin.jp/shokuiku/">https://www.rikenvitamin.jp/shokuiku/</a>	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。 詳細は【リケンの食育】で検索して申込みください。
11	出前授業 地球のためにできること 牛乳パックで考えてみよう！	日本テトラパック 株式会社	植物由来プラスチックを使用した学校給食の牛乳パックの地球を守るひみつやリサイクルの大切さを学びます。身近な牛乳パックを通して、子どもたちが地球のためにできることを考え、自らの行動に移すきっかけ作りをお手伝いします。ワークシートを使い内容をまとめます。	小学校4～6年生	20人～100人	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。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学校給食で日本テトラパック社製の牛乳パック（テトラ・プリック®）を使用されている学校を推奨します	Info.JP@tetrapak.com	担当： 日本テトラパック株式会社 出前授業事務局	開催希望日の2か月以上前までにメールにて予約申し込み	<a href="https://www.tetrapak.com/ja-ip/sustainability/acting-for-sustainability/actions/sustainability-initiatives-tetra-pak-japan">https://www.tetrapak.com/ja-ip/sustainability/acting-for-sustainability/actions/sustainability-initiatives-tetra-pak-japan</a>	左記、当社のホームページで弊社の取り組み内容についてご覧いただけます。