

甲信食育プログラム・出前授業

取り入れやすいところから導入して、マナーにみてください。

詳しい内容は各社HPで
ご確認ください
2017年2月現在

infodesk@kfood.co.jp

食は情報と心をつなぐ

☎055-273-4561

甲信食糧株式会社

業務用総合食材卸販売

プログラム名	主催者	目的	対象	内容	スタッフ	事前学習
 リトル・シェフ やまなし	甲信食糧	山梨県内で活躍するフレンチのプロの料理人達と一緒に地元食材を活用したメニューを考え、プロと一緒に調理実習をする事によって、郷土の文化を知り、プロ技術に接する場を体験する。	小学校高学年 25人から30人位	 授業内容 ・味覚授業 ・世界三大珍味試食 他 ・メニュー発表 ・フルコースの調理 ・皆で給食	甲信食糧 養士 県内シェフ 6人	事前学習 当日 8時半 ~13時
 KIDS・シェフ やまなし	ヤヨイ サンフーズ	子供たちに本当の美味しさ楽しさと地元の素晴らしい食文化を教えたい。21世紀を担う子供たちに、本当の美味しさにふれ、食への関心を持ってもらいたい。地元の素晴らしい食材を知ってもらいたい。一流シェフと一緒に料理をつくり楽しむ味覚の授業、KIDS-シェフ。	小学校高学年 25人から30人位	 授業内容 ・味覚授業・地元生産者の訪問・工場見学 ・自分たちで作物を育てる ・メニュー発表・フルコースの調理 ・皆で給食	甲信食糧 養士 三國シェフ 他 6人	
 おさかな学習会	大日本 水産会	水産業の発展の要である魚食普及と水産物消費拡大に向けシンポジウム、セミナーなどをはじめ、成長期にある児童・生徒を対象に、「小学校おさかな学習会」「親子調理教室」などを開催しています	小学生 中学生 学校行事 PTA活動 など	 ・おさかなゼミ ・タッチプール ・模擬漁体験 ・料理教室 ・各種コンクールなど ご要望に合わせて組み立てていきます	協会登録 講師	内容に よる
 りりこわくわく プログラム	カゴメ	トマトの苗の栽培活動を通して、「命への関心」と「感謝する心」を育む食育体験の機会を提供する	全国の小学校、 幼稚園、保育園 約1,000校（先着順）	 カゴメトマトジュース用トマト『凛々子（りりこ）』の苗を1校当たり96または48本と、教員向け栽培ガイドブックを無償提供します。 （2017年度は山梨県先着30校とします。）	カゴメ 社員	講義45分 実習45分
 マヨネーズ教室	キューピー	食の楽しさと大切さを伝える事を目的としています。	小学生1年生 ~6年生	 身近な食品であるマヨネーズがどのように作られているか、加えて野菜摂取の重要性も学べるようにしています。お話の後、マヨネーズ作りと食べ比べをします。	キューピー 社員	講義45分 実習45分
 ~魔法のゆかり~ マジカル・ミラクル カラーチェンジ!	三島食品	赤しその利用を通して、食べ物に含まれる紫色の成分(アントシアニン)とは何かを知り、アントシアニン色素がpHによって変化する実験を行い、食べ物にも酸性・アルカリ性があることを知ること。	①小学校3年生 ②小学校6年生 赤紫蘇が栽培できる6月7月が望ましい	 ①赤紫蘇のルーツ、日本での食品への利用など、クイズ形式で学び、実際に赤紫蘇の香りの違いなどを体験する ②ゆかりを様々な食品にふりかけて、色の変化するものは何か実験を行う（6年生はpHの学習を終了済みの事）	三島食品 社員	45分~ 60分
 だし・うま味の 味覚教室	味の素	「次世代を担う子どもたちに、世界に誇れる日本の食文化のすばらしさを伝えたい！」だし・うま味の味覚教室は次世代を担う子どもたちに、「だし」「うま味」「味覚」について、楽しく学んでいただく食育プログラムです	小学生5年生 ~6年生	 ①世界中から注目されている、和食と日本のだし文化、うま味とグルタミン酸への理解を深める ②だしのうま味を実際に味わい、その特徴と役割を学ぶ ③より良く健康に生きる為に、食べる事・味わう事の大切さを理解する	味の素 社員	45分
 明治出前授業	明治	明治 食育セミナーは、子どもたちが食への感謝の、食の大切さを学ぶことで「健康な食生活」への関心を高めるプログラムです。	小学生3年生 ~6年生 中学生	 「みるく教室」 「かかお・チョコレート教室」 「運動と食事教室」 五感を刺激するお話と体験を組み合わせたカリキュラムです。ご要望によって時間や内容のアレンジもします。	明治 社員	45分 +45分
 キッコーマン しょうゆ塾	キッコーマン	栄養バランスのとれた楽しい食生活を提案し、心身の健康増進を応援する。日本の食の伝統・文化を継承・発展させ、健全な心身を培う食生活を提案する。	小学生中学年	 キッコーマン社員が扮するしょうゆ博士とアシスタントが楽しく学習を進める、オリジナルのプログラムです。 しょうゆについて学びながら、「食べ物」の大切さや、「おいしく食べる」ことを考える機会としている。	キッコーマン 社員	45分
 笑顔でランチ	理研 ビタミン	わかめは我々日本人が古くから食してきた食材であり、ミネラルが豊富であると共に、食物繊維も含むことから生活習慣病予防の食材としても現在注目されてきております。わかめの栄養、生態、産地を小学生の皆様に楽しく学習する	小学校3年生 ~6年生	 ①②「わかめ」について学習 ③わかめ原藻に触れてみよう！ ④わかめの色の秘密は・・・？ ⑤わかめの栄養について ⑥児童から本日の授業の感想を発表	理研 ビタミン 社員	45分