食育地域人材を活用しませんか？

2023年6月更新

＜はじめに＞

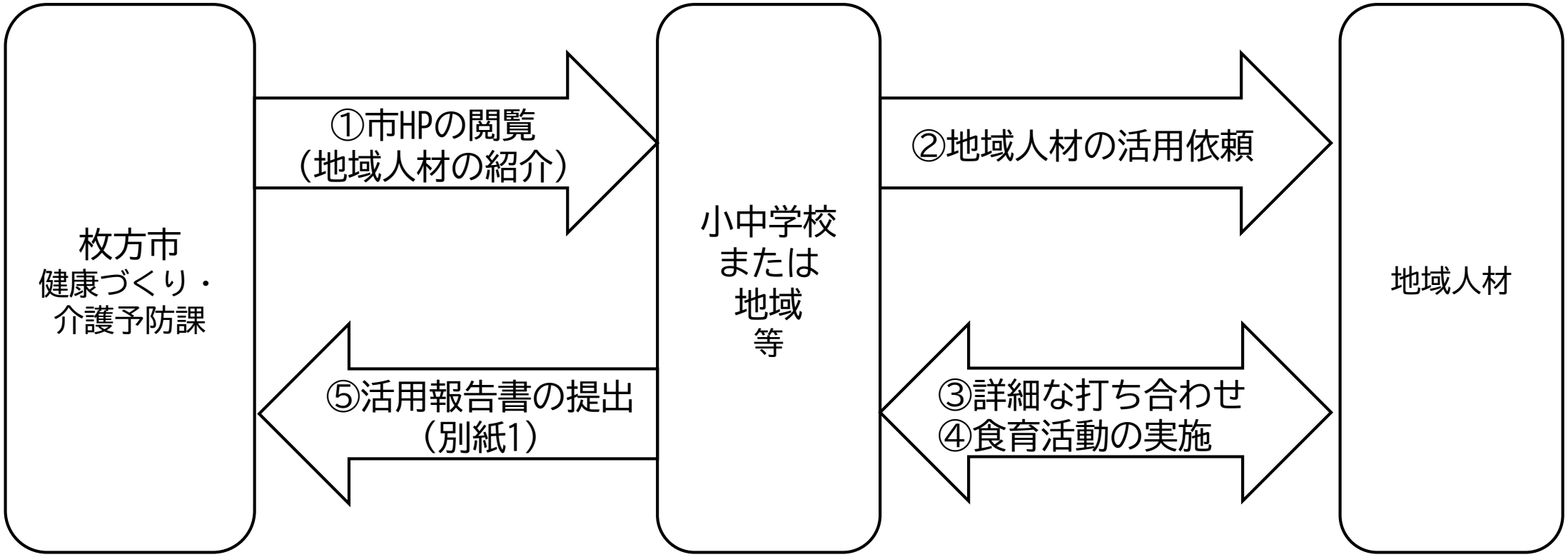
本市では、平成30年３月に策定した第３次枚方市食育推進計画に基づき、子どもから大人まで一人ひとりが「食」に関する正しい知識と「食」を選択する判断力を身につけ、生涯にわたり健全な食生活を実践するとともに、家庭、保育所（園）、幼稚園、認定こども園、学校、地域等が相互に連携し、ネットワークを築きながら食育の推進に取り組んでいるところです。

その取組の一つとして、食品関連事業者や企業、ボランティア団体などの多様な食育体験活動を行っている食育地域人材の活用は、地域力の向上や小中学校における効果的な食育推進に繋がり、更に学齢期における体験活動は、将来にわたる健全な食生活を実践するために大切なものです。

つきましては、様々な出前授業や体験学習を授業の中に取り入れ、子どもたちにとってより効果的な食育推進につなげていただければと思い、このリーフレットを作製しました。

※平成31年度に作成したリーフレットの内容について、新しい情報に更新し再度情報提供いたします。

＜食育地域人材の活用の流れ＞



※各地域人材への依頼は、学校から直接行ってください

＜食育地域人材活動一覧＞

	地域人材	食育活動内容
1	菓匠　十九堂	和菓子作り体験教室
2	(株) 北村味噌醸造場	「お味噌」について(味噌づくり体験または出前授業)
3	北河内農業協同組合	地域農業や地産地消について
4	ひらかた地域活動栄養士会 栄養アドバイザー「萌」	栄養講話、調理実習、食育ゲーム
5	味の素 (株)	「うま味・栄養のひみつ」（リモート授業） 「ものづくり・「ほんだし®」のひみつ」（リモート授業）
6	大阪ガスネットワーク (株)	“和食だし”体験講座 エコ・クッキング
7	カルビー (株)	出張授業　カルビー・スナックスクール 出張授業　朝ハロしよ! 教室 教材提供　カルビー・スナックスクール
8	キッコーマン (株)	キッコーマンオンラインしょうゆ塾

	地域人材	食育活動内容
9	一般社団法人日本乳業協会	わくわくどきどきミルク教室
10	(株)明治	明治の食育　小中学生向け出前授業・大人向け健活セミナー
11	千成ヤクルト販売 (株)	出前授業「おなかの元気プログラム」 ヤクルトオンライン工場見学
12	雪印メグミルク (株)	食育出前授業 各種食育セミナー

1.菓匠　十久堂

和菓子作り体験教室

枚方市保健所公衆衛生協力会　生菓子組合に所属する、古くから枚方市の地域に親しまれた菓子屋です。(枚方市中宮本町１２－３)
学校の家庭科室(手洗設備がある場所)を使用し、講師の手ほどきのもと、季節の上生菓子を2品ほど制作します。出来た作品は後ほど、お召し上がりいただけます。

〇対　　象：小学生(高学年)、中学生、その他大人の方でも可
〇所要時間：１時間半～２時間
〇経費負担：600円/人
〇準備物：エプロン、三角巾(又は帽子)、手拭用おしぼり
〇対応可能時期：６月～１０月の間
〇 http://www.tokyudo.com
〇申込先：菓匠十久堂　宮本さん＜TEL:072-848-0444＞
※１ヶ月前までにお願いします。

2.(株) 北村味噌醸造場

「お味噌」について　(味噌づくり体験または出前授業)

学校などの指定された場所へ行き、お味噌についての出前授業を行います。お話だけの授業または味噌づくり体験をすることもできます。なかなか体験することができない味噌づくりにぜひ挑戦してみてください。

○対　　象：幼児から大人まで
○場　　所：学校、公民館、店舗など
○所要時間：１～２時間程度（お話及び味噌づくり体験）
○経費負担：要相談
　※詳細は要相談。まずはお気軽にお問い合わせください。
○ ホームページアドレス： http://www.kitamuramiso.co.jp/
○申込先：（株）北村味噌醸造場
　　＜Mail：miso-kikuningyou@cameo.plala.or.jp＞
　　※１カ月前までにお願いします。

3.北河内農業協同組合

地域農業や地産地消について

小学５年生を対象に学校へ出向き、地域農業や地産地消、食料自給率、お米ができるまでの流れについてお話しします。

○対　　象：小学５年生
○場　　所：小学校
○所要時間：４５分
○経費負担：なし
○ ホームページアドレス：
https://www.ja-kitakawachi.or.jp/
○申込先：北河内農業協同組合　総合企画課
＜TEL：072－844－1355＞
＜FAX：072－844－8844＞

ひらかた地域活動栄養士会

4.栄養アドバイザー「萌」

栄養講話、調理実習、食育ゲーム

ひらかた地域活動栄養士会　栄養アドバイザー「萌」は、平成10年4月枚方市在住の管理栄養士・栄養士の有志により設立しました。
食育媒体を使った栄養講話や料理教室を通して、野菜・おやつ・弁当・栄養素のバランスが良い食事など、対象者に合わせたわかりやすく楽しい内容で食事の大切さを伝えます。

楽しい！
おいしい！

〇対　　象：どなたでも可

〇所要時間：２時間程度（要相談）

〇経費負担：要相談

〇 ホームページアドレス：

https://moe-eiyou.sakura.ne.jp

もえちゃん

〇申 込 先：事務局　吉山美和　＜TEL：090-3615-8019＞

※２カ月前までにお願いします

5.味の素（株）

「うま味・栄養のひみつ」（リモート授業）

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を通じて学べるプログラムです。家庭科の調理実習前後や「食事の役割・栄養を考えた食事」の単元実施時、並びに総合的な学習の時間にもおススメです。

〇対　　象：小学5年生

〇場　　所：リモート授業

（オンライン接続によるライブ配信授業）

〇所要時間：45分

〇経費負担：無料

〇ホームページアドレス：

https://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaejugyo/index.html

詳細はこちら

〇申込先：味の素株式会社 出前授業事務局　0120-12-8855

5.味の素（株）

「ものづくり・「ほんだし®」のひみつ」（リモート授業）

「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します。
社会科の「我が国の農業や水産業における食料生産」「我が国の工業生産」の単元実施時、並びに総合的な学習の時間にもおススメです。

○対　　象：小学5年生

○場　　所：リモート授業

（オンライン接続によるライブ配信授業）

○所要時間：45分

○経費負担：無料

○ホームページアドレス：

https://www.ajinomoto.co.jp/kfb/demaejugyo/index.html

○申込先：味の素株式会社 出前授業事務局　0120-12-8855

詳細はこちら

6.大阪ガスネットワーク（株）

“和食だし”体験講座

和食の味の決め手となる滋味豊かな本物の“だし”について、味覚体験を通じて理解を深めます。
和食の魅力を次世代に伝承できるよう、ガス火を使って料理する楽しさを体験しながら学ぶプログラムです。
＜カリキュラム概要＞
①和食と“だし”について学ぶ　② “だし”の味覚体験　③ “だし”とり実演　④和食調理実習と試食　⑤まとめ

〇対　　象：小学５・６年生
〇場　　所：学校の家庭科室、行政の調理室など
〇所要時間：約90分
〇ホームページアドレス：大阪ガスネットワーク食育　検索
https://network.osakagas.co.jp/effort/shokuiku/index.html
〇申　込：ホームページから申し込み
〇その他：必要な食材、調理器具、食器、師範台は、
学校・団体にてご準備ください。

6.大阪ガスネットワーク(株)

エコ・クッキング

食べ物やエネルギーを大切にする、水を汚さない、ごみを減らす・・・。地球環境を考えながら「買い物・調理・食事・片付け」など、食に関連する一連の行動について学ぶ実践型のプログラムです。

＜カリキュラム概要＞

①エコ・クッキングについて学ぶ　⇒　②調理の説明　⇒　③調理実習　⇒　④試食　⇒　⑤片付け・まとめ

※枚方市立東香里小学校での実施実績あり。

○対　　象：小学５・６年生

○場　　所：学校の家庭科室、行政の調理室など

○所要時間：約90分

○ホームページアドレス：大阪ガスネットワーク食育　検索

https://network.osakagas.co.jp/effort/shokuiku/index.html

○申　込：ホームページから申し込み

○その他：必要な食材、調理器具、食器、師範台は、

学校・団体にてご準備ください。

7.カルビー（株）

出張授業　　カルビー・スナックスクール

「おやつの楽しい食べ方」をテーマに、子どもたちが健やかな食生活を送れるよう、楽しく学び、体験できるプログラムです。
自分自身で気づき・考え・行動することで、「望ましい食生活」や「自己管理能力」を培うことを狙いとして、2005年度より全国の小学校にて実施しております。
内容は、①はかって! くらべて! おやつの量ゲーム(グループワーク)　②ポテトチップスが届くまで(映像視聴)
③パッケージ表示の見方　④体験活動(グループワーク) となっております。

〇対　　象：小学3年生～6年生
〇場　　所：小学校の特別教室(家庭科室・体育館・視聴覚室など)
　　準備・片付けの為、授業前後1時間程度使用可能な場所
〇所要時間：45分または90分(学年や授業時間に応じ要相談)
〇経費負担：無料
〇ホームページアドレス：
　http://www.calbee.co.jp/foodcom/class/
〇申込先：カルビーホームページから申込
〇準備物：プロジェクター・スクリーンまたは電子黒板または
　　大型テレビ、ホワイトボードまたは黒板、マイク、
　　秤(500g～2kgまでのもの)
〇その他：Zoomを使用したオンラインでの授業も実施可能

詳細はこちら

7.カルビー(株)

出張授業　朝ハロしよ! 教室

「自分らしい朝をつくろう」をテーマに、朝の大切さ・朝ごはんの大切さについて、子どもたちの興味・関心を喚起します。
子どもたちの朝食について、栄養の偏りや欠食といったお悩みのある先生方にお勧めのプログラムです。
内容は、①生活サイクルを見直そう　②栄養素について　③バランスの良い朝食メニューを考えよう(グループワーク)
④体験活動(グループワーク) となっております。

〇対　　象：小学5年生～6年生
〇場　　所：小学校の特別教室(家庭科室・体育館・視聴覚室など)
　　準備・片付けの為、授業前後1時間程度使用可能な場所
〇所要時間：45分
〇経費負担：無料
〇HPアドレス：http://www.calbee.co.jp/foodcom/asahello/
〇申込先：カルビーホームページから申込
〇準備物：プロジェクター・スクリーンまたは電子黒板または
　　大型テレビ、ホワイトボードまたは黒板、マイク
〇その他：Zoomを使用したオンラインでの授業も実施可能です

詳細はこちら

7.カルビー（株）

教材提供　　カルビー・スナックスクール

「おやつの楽しい食べ方」をテーマとした、「カルビー・スナックスクール」の内容について、先生が授業出来るよう教材を提供いたします。先生が好きな時間に、おやつの量やおやつを食べる時間などについて授業を実施していただけます。
提供素材は、①ティーチャーズガイド　②児童用ワークシート　③パワーポイント教材　④映像教材　となっております。
お申込み後、実施の約2週間前に教材データをメールにてお送りいたしますので、児童用ワークシートは必要枚数を印刷の上、パワーポイント教材はURLよりダウンロードを、映像教材はURLより動画再生を行い、ご活用ください。

〇対　　象：小学3年生～6年生
〇所要時間：45分
〇経費負担：無料
〇HPアドレス：
http://www.calbee.co.jp/foodcom/tool/
〇申込先：カルビーホームページから申込

詳細はこちら

8.キッコーマン（株）

キッコーマンオンラインしょうゆ塾

キッコーマン社員が、小学校中学年を対象に オンライン接続（Zoom利用）にて「しょうゆのつくり方とそのパワー」「食事をおいしく食べるために」というテーマで授業を行います。

〇対　　象：小学3～4年生（クラス単位）
〇場　　所：Zoomを利用したオンライン（教室等集合により視聴）
〇所要時間：45分
〇経費負担：なし（通信費は自己負担）
〇事前に準備いただくもの：
・インターネット接続環境
・パソコン、IT端末（インターネット 及び Zoom利用可能なもの）
・モニター（大型TV） または プロジェクター
・パソコン、IT端末と モニター（プロジェクター）を接続するケーブル
〇ホームページアドレス：
https://www.kikkoman.com/jp/shokuiku/activity/school/onlineshoyujuku/index.html
〇申込先：上記キッコーマンWebサイトより申し込み
〇その他：しょうゆ工場見学（高砂工場）につきましてはWebサイトをご参照ください（https://www.kikkoman.co.jp/enjoys/factory/takasago/index.html）

9.一般社団法人日本乳業協会

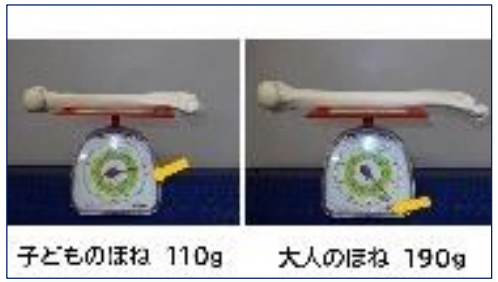
わくわくどきどきミルク教室

食育動画もあるよ。
お問い合わせは
下記相談室まで！

いつも何気なく飲んでいる牛乳は、とても多くの人の手により丁寧に生産されていることや、
牛乳の栄養を知り自分自身の成長に役立つことを学びます。

●出前授業「わくわくどきどきミルク教室」プログラム

①【お話+実習】または②【お話のみ】(下記のお話４つすべて)のどちらかをお選びください
【お話】：食べ物の味、牛乳がそのまま飲めるのは、容器からわかること、ほねのヒミツから1つを選択
【実習】：フルーツオレ、とろーりミルクレモン、牛乳の飲み比べ(小5以上)から1つを選択



○ 対　　象 ：小学生～高校生（特別支援学校を含む）
○所要時間：45分/50分
（①【お話+実習】②【お話のみ】共通）
○ 開　　催 ：平日10:30（３時間目）以降
○経費負担：なし
○ホームページ：https://www.nyukyou.jp
○お申込み・お問い合わせ：
（一社）日本乳業協会　関西相談室
TEL　06-6350-3664（平日9:30～17:00）

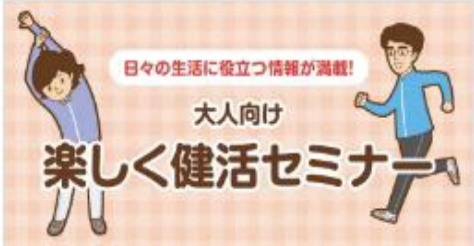
10.(株) 明治

関西支社　食育・エリアマーケティング一課

明治の食育　小中学生向け出前授業・大人向け健活セミナー

明治の食育は、「食の知識」「食の魅力」「食の大切さ」の学びをとおして、未来の健康を育てます。小中学生への出前授業をはじめ、大人向け健活セミナー等、各種食育プログラムをご用意し、対面・オンラインにて開催しております。「食」の価値や健康の広がりを通して、食を知る、学ぶ、楽しむという場を提供し、お客様の食生活をサポートして参ります。

健康にアイデアを
meiji



〇対象：小中学生から大人まで
（食育プログラムによって異なります）
〇場所：学校、行政機関施設や公民館など
〇所要時間：４５分から６０分
〇経費負担：なし
〇(ホームページアドレス)：　詳細はこちら
https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/
〇申込先：(株)明治　関西支社
食育・エリアマーケティング一課
〇その他：TEL06-6949-1161
※１か月前までにお申し込みください。

未来を、育てよう!
明治の食育

11.千成ヤクルト販売（株）

出前授業「おなかの元気プログラム」

「早ね、早おき、朝ごはん、朝うんち」をテーマに、健康のために大切な食習慣・生活習慣を身につけてもらうことを目指して実施しています。
うんちの状態や食べ物の栄養素を吸収する腸の大切さ、良いうんちを出すための生活習慣についてわかりやすくお伝えしています。

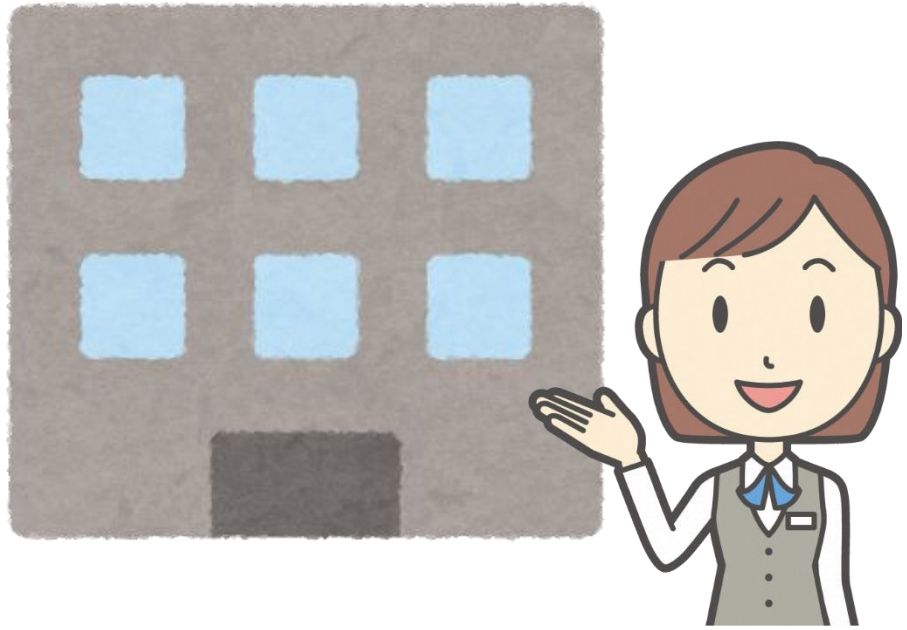
〇対象：小学生
〇場所：小学校等
〇所要時間：45～60分
〇経費負担：なし
〇ホームページアドレス：
http://sennari-yakult.co.jp/
〇申込先：千成ヤクルト販売株式会社
〈TEL：0120-8960-64　8：30～17：00〉
※土・日・祝日・夏季休業・年末年始を除く
〇その他：平日9：00～16：00のみ対応可

詳細はこちら

11.千成ヤクルト販売（株）

ヤクルトオンライン工場見学

ヤクルトは各工場で「安全・安心」に生産しています。ヤクルト製品がどうやってつくられるかを、動画を交えながら工場から生中継でご案内いたします。



〇対象：どなたでも可(学校、事業所、シニアクラブなど)
〇場所：zoomを使用できる会場
〇所要時間：約45分
〇経費負担：なし
〇ホームページアドレス：
http://sennari-yakult.co.jp/
〇申込先：千成ヤクルト販売株式会社
〈TEL：0120-8960-64　8：30～17：00〉
※土・日・祝日・夏季休業・年末年始を除く
〇その他：平日9：00～16：00のみ対応可
※1か月前までにお申し込みが必要です。

12.雪印メグミルク（株）

食育出前授業

食育活動の一環として、小学生を対象に食育出前授業を実施しています。毎日給食で出る牛乳の役割を伝え、牛乳・乳製品が成長に大切な食品であることを知ってもらい、牛乳の飲み残しを減らすお手伝いをしています。

＜プログラム＞

①牛乳の大切さを知ろう（小学校1年～４年）

給食に出る牛乳の栄養、カルシウムの量や牛乳が学校に届くまで等、わかりやすくお伝えします。

②骨の成長に大切なことを考えよう（小学校5年～６年／中学生）

骨の仕組みや働きとともに、骨の成長に欠かせない「カルシウム」に焦点をあて、その働きや必要性を順序立ててお伝えします。

③リモート工場見学体験（ご希望の場合）

工場の都合があえば、当日、工場とリモートでつなぎ、製造現場を体感していただくことも可能です。

＊リモート工場見学体験のみでのお申し込みはお受けしておりません。

○対象　　：小学生・中学生（園児向けの実施も可）

○所要時間：食育出前授業45分（園児向けは３０分）

＊リモート工場見学体験実施の場合は、上記時間＋３０分

○経費負担：なし

○申込先　：〒564-0063

大阪府吹田市江坂町1-13-48　　HF江坂ビルディング ６F

雪印メグミルク株式会社

関西コミュニケーションセンター　食育チーム

＜電話＞　　06-7670-3006　（平日10：00～16：00）

＜FAX＞　　06-7670-3014

＜e-mail＞　kansaisyokuiku@meg-snow.com

雪印メグミルク
食育活動はこちら

12.雪印メグミルク（株）

各種食育セミナー

食の大切さ、牛乳・乳製品の価値をお伝えしたいとの願いから、「乳の食育　雪印メグミルク　食コミュニティ」として様々なセミナーを実施しております。

＜プログラム＞

①骨・カルシウムセミナー

骨の役割やカルシウムの働き、一日の必要な摂取量等をお伝えし、お料理への使い方、レシピもご紹介いたします。

②チーズセミナー～入門編～

チーズの栄養、歴史、作り方、分類、チーズを使ったレシピなどをご紹介いたします。

③プラス乳製品セミナー～楽しく活用・くらしに備えを～

牛乳・乳製品のお料理への使い方、意外なメニューや、常温保存可能な製品とアレンジ方法等をご紹介いたします。

④ヨーグルトセミナー

ヨーグルトの基礎知識や乳酸菌についてお伝えし、おいしい食べ方や調理への活用法もご紹介いたします。

⑤牛乳・乳製品セミナー～表示からわかること～

パッケージの表示内容からわかる種類別や製造方法等をお伝えし、牛乳・牛乳類・チーズやヨーグルトの基礎知識もご紹介いたします。正しく理解して、選び方や使い分けの知識をさらに広げてみませんか。

○対象　　：大人
○所要時間：各６０分程度
○経費負担：なし
○申込先　：〒564-0063
大阪府吹田市江坂町1-13-48　HF江坂ビルディング ６F
雪印メグミルク株式会社
関西コミュニケーションセンター　食育チーム
＜電話＞　06-7670-3006　（平日10：00～16：00）
＜FAX＞　06-7670-3014
＜e-mail＞　kansaisyokuiku@meg-snow.com

雪印メグミルク
食育活動はこちら

※食育地域人材は、以下の中からご協力いただける食品関連事業者や企業、ボランティア団体等を集約して掲載しています。

（令和５年６月２０日時点）

〇枚方市保健所公衆衛生協力会会員

〇北大阪商工会議所会員

〇枚方市食育推進ネットワーク会議委員

〇全国学校給食協会HP「食育活動を行っている団体・企業一覧」

〇近畿農政局HP「食育仕事人」

〇日本経済団体連合会HP「企業等の教育支援プログラム」