



学校における食育推進活動を支援するため、児童・生徒等を対象とした「ちば食育サポート企業」が実施する食育体験プログラムをぜひご活用ください。本プログラムの申込みについては、直接、各企業等へお申し込みください。なお、各プログラムは感染症対策に配慮して実施しますが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況等により、プログラムの内容が変更となる場合があります。実施状況等についても、直接、各企業等へお問い合わせください。

体験型 プログラム提供者の施設等にて体験・見学を行います。 **提供：ちば食育サポート企業** ちばの恵みで まんてん笑顔 ちばの食育

<h3>JAきみつ</h3> <p>小糸在来®枝豆の種まき〜収穫 対象:小学生 実施時間:各約60分(種まき・収穫) 費用:相談 試食:なし 幻の枝豆「小糸在来®」の種まきから収穫までを自分たちで行い、食と農の大切さについて学びます。</p> <p>使用施設:各小学校内畑 活動地域:君津市・富津市・袖ヶ浦市 電話:0439-52-8311 (JAきみつ直売課)</p>	<h3>旬まきの</h3> <p>①お米店体験 対象:小学生・中学生・高校生 実施時間:60分〜 費用:無料 試食:なし お店・工場の見学・作業ほか、実際にお米屋の仕事を体験することができます。</p> <p>②お米作り・野菜作り体験・農業体験 対象:小学生・中学生・高校生・家族参加 実施時間:1日 費用:有料 試食:なし</p> <p>お米作り・野菜作りをしよう! 種まき・苗植えや勉強会を季節ごと開催しています。</p> <p>使用施設:①まきの米店・工場(船橋市) ②県内圃場(匝瑳市、いすみ市) 電話:047-334-1915</p>	<h3>明治</h3> <p>①明治なるほどファクトリー守谷 ヨーグルトを製造している様子を見学できます。ヨーグルト作りに必要な乳酸菌のことや、明治の乳酸菌研究への取り組みなどについて、楽しく学ぶことができます。</p> <p>②明治なるほどファクトリー坂戸 チョコレート製造の様子を見学できます。プラジルのカカオ農園をイメージした見学通路で、チョコレートの原料であるカカオ豆のことや、チョコレートの歴史や製造工程など、色々な「なるほど」を楽しく学ぶことができます。</p> <p>対象:小学生・中学生・高校生 実施時間:①約60分②約90分 費用:無料 試食:なし ①使用施設:明治なるほどファクトリー守谷 電話:0297-20-6041 ②使用施設:明治なるほどファクトリー坂戸 電話:049-283-1398 HP:https://www.meiji.co.jp/learned/factory/</p>
--	--	--

出前授業 プログラム提供者の講師が直接伺って授業を行います。※使用施設は、実施する学校(団体)でご用意をお願いします。

<h3>大塚製菓(株)</h3> <p>①熱中症対策セミナー 熱中症の仕組みから予防方法、対処方法を紹介します。(先着20団体)</p> <p>②朝食と栄養バランス 朝食をバランスよくしっかり摂ることにより集中して活動できることを学びます。(先着10団体)</p> <p>対象:小学生・中学生・高校生 実施時間:45分 費用:無料 試食:なし 使用施設:教室・体育館 電話:0120-303-088(担当:大田原) メール:ootaharah@otsuka.jp</p>	<h3>川光商事(株)</h3> <p>千葉県松戸市の名産品「白玉粉」について知ってみよう! 対象:小学生・中学生・高校生・大学生 実施時間:45〜90分(相談) 費用:無料 試食:有(白玉を使ったデザートや料理)</p> <p>千葉県松戸市の名産品である「玉三白玉粉」がどのように作られているのかを紹介。地元産物を知ってもらい、四季折々の行事や和の食べ物について学んでいきます。調理実習では白玉づくりを行い、手作りする楽しさを体験できます。(調理無・試食無も対応可能)</p> <p>使用施設:教室・家庭科室 電話:03-3281-4411(担当:小川)</p>	<h3>京葉ガス(株)</h3> <p>出張授業「エコ・クッキング」 対象:小学5、6年生 実施時間:講義のみ45分 講義+調理実習90分 費用:無料 試食:有(講義のみの場合は試食なし) 【講義】「エコ・クッキング」とは、環境のことを考えて「買い物」「料理」「片付け」をすること。例えば、『買い物』ではマイバッグを持ち、旬のものを買う、『料理』では材料を無駄なく使い切る、ガスや電気などのエネルギーを上手に使う、『片付け』では水を節約しごみを上手に処理するなどを学びます。【調理実習】ご家庭での取り組みのきっかけづくりとして、簡単なメニューの調理実習をしながら講義で学んだエコポイントの理解を深めていただきます。※エコ・クッキングは京葉ガスの登録商標です。</p> <p>使用施設:家庭科室(※食材、場所、設備については学校でご用意願います) 活動地域:市川市、松戸市、鎌ヶ谷市、浦安市の全域、および船橋市、柏市、流山市、白井市の一部区域 電話:047-711-1337(担当:京葉ガス次世代教育事務局)</p>	<h3>(有)深澤製茶園</h3> <p>八街茶と食文化 対象:高校生・大学生 実施時間:約60分 費用:有料(材料費講師交通費) 試食:有</p> <p>近年、食文化の変化によって急須でお茶を淹れることが少なくなりましたが、お茶生産者の話を交えながら、同じお茶でも淹れ方によって味が変わることや体験します。また、急須で数種類の八街茶を淹れ、お茶を楽しみます。</p> <p>使用施設:家庭科室 電話:043-444-0592</p>
--	---	--	--

<h3>(一社)千葉県歯科医師会</h3> <p>①将来のプレパパ・ママに知ってほしい食育 保健教育最終段階の高校生に知ってほしい「歯・口腔のはなし」と食を通じて、将来のプレママ、プレパパに、「口から始まる健康」をお話します。</p> <p>②よく噛んで元気な子になる 食物への感謝から始まり、食べることの幸福感、食べられることの感謝を交えた千葉県の地産地消食材を説明し、歯・口の役割、「食べるとは?」を考えます。</p> <p>対象:①高校生 ②小学生・中学生 実施時間:45分 費用:有料(講師料+交通費実費等)*45分〜1,000円 試食:なし 使用施設:教室 電話:043-241-6471</p>	<h3>千葉県ヤクルト販売(株)</h3> <p>おなか元気教室 対象:小学生・中学生・高校生・大学生・保護者 実施時間:約45分〜(相談) 費用:無料 試食:有</p> <p>「消化吸収の仕組み」「排便の大切さ」「腸内細菌と健康とのかわり」などについて、生活リズムと関連付けながら学ぶ参加型授業です。「おなかの仕組み」や「排便」は子どもから大人までの共通のテーマです。対象年齢にあわせたプログラムをご用意しています。</p> <p>使用施設:教室・研修施設など 電話:043-311-8960(担当:関) ※時期によっては大変混み合うため、2〜3か月以上の余裕をもってご相談ください。</p>	<h3>東京ガス(株)千葉支社</h3> <p>はじめよう! エコ・クッキング 対象:小学5、6年生・中学生 実施時間:講義のみ45分 費用:無料 試食:なし</p> <p>環境のことを考えながら、自分のいろいろな感覚を使って、食材選択〜調理〜食事〜片付けのポイントを学びます。身近なガスの炎の上手な使い方や、環境に優しい食事作りについて解説します。</p> <p>使用施設:家庭科室 活動地域:千葉市、木更津市、佐倉市 HPから申込:http://www.tokyo-gas.co.jp/kids/</p>	<h3>千葉県学校保健学会</h3> <p>歯っぴー食育 対象:小学生・中学生・高校生・大学生 実施時間:45〜90分 費用:無料 試食:有</p> <p>千葉県の食材を美味しく味わうためには歯が大切。渡邊智子教授(栄養学)・渡部茂教授(小児歯科)・藤村修一氏(歯科指導医)による千葉の食材を30回噛む大切さや朝ごはんの予防など歯っぴーになる出前授業です。(例:8037!カルシウム豊富な魚を80歳まで)</p> <p>使用施設:教室 電話:047-465-6511</p>
---	--	--	--

生活協同組合コープみらい

<p>①豆腐作り 対象:小学校高学年以上 実施時間:約90〜120分 費用:無料 試食:有</p> <p>豆腐作りを通して、日本の食文化を継承します。※食材のご用意をお願いします。</p>	<p>②もったいないを考えよう 対象:小学校高学年以上 実施時間:約30〜60分 費用:無料 試食:なし</p> <p>食品ロスについて学び、自分にできることを考えます。</p>	<p>③みるく教室 対象:小学生 実施時間:約45分 費用:無料</p> <p>試食:現在試食を伴う体験を見合わせています 牛乳という身近な食品にかかわる5つのテーマから、自然の恵みや牛乳を届けるために働く人の仕事、体づくりに必要な食と運動などについてクイズやワークを交えて考えます。(配布資料:みるく教室テキスト他) https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiuku/events/seminar/milk/ テーマ5:「牛乳について」「牛乳が出来るまで」「じょうぶな骨をつくらう」「元気が出る朝ごはん」運動と食事</p>	<p>④ヨーグルト教室 対象:小学生・中学生 実施時間:約45分 費用:無料</p> <p>試食:現在試食を伴う体験を見合わせています 身近な食品であるヨーグルトを通じて自然の恵み、健康な体づくり、国際理解について体験を交えながら楽しく学ぶ出前授業です。(配布資料:なるほどヨーグルトパンフレット) https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiuku/events/seminar/yogurt/</p>
<p>②早寝、早起き、朝ごはん 対象:小学生 実施時間:約30〜60分 費用:無料 試食:なし</p> <p>成長期に必要な睡眠や食事の大切さを学び、バランスの良い朝ごはんを考えます。</p>	<p>⑤日常食を非常食に 対象:小学校高学年以上 実施時間:約60〜120分(相談) 費用:無料 試食:有</p> <p>ポリ袋調理を通して、普段食べているものが非常食になることを紹介します。 ※食材のご用意をお願いします。</p>	<p>②カカオ・チョコレート教室 対象:小学生・中学生 実施時間:約45分 費用:無料</p> <p>試食:現在試食を伴う体験を見合わせています チョコレートという身近な食品を通じて、その向こうにある自然の恵み、歴史や国際協力について考える出前授業です。(配布資料:なるほど!チョコレートパンフレット) https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiuku/events/seminar/cacao_chocolate/</p>	<p>④運動と食事教室 対象:中学生・高校生 実施時間:約50分 費用:無料 試食:なし</p> <p>私たちの体は毎日の食事から得られる栄養素で作られています。成長期はたくさんの栄養素を必要としますが、毎日を活動的に過ごしている中高生はさらに多くの栄養素を摂らなければなりません。バランスの良い食事の意味を改めて確認し、自分の毎日の健康を維持していくためには何をすべきか考えます。(配布資料:パンフレット) https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiuku/events/seminar/exercise_and_meal/</p>

※オンラインでの実施についてはお問い合わせください。 webでの申し込みはこちら→
使用施設:①5家庭科室 ②4教室・体育館 ③3教室
電話:千葉県本部043-301-6684(月〜金 9:00〜17:00 土日祝休み)

旬まきの

<p>①ごはんパワー教室「バケツお米作り田植え」 お米1粒から出来る苗をバケツに植えて大事に育てます。土いじりや水やりをしながら春から秋まで生長を観察し、収穫へ向けて対策を行います。</p>	<p>③ごはんパワー教室「炊飯・お米料理」 炊飯・お米の食べ比べ・太巻き・飾りずし・おにぎりなど、体験を交えながら学びます。世界の米料理や品種、栄養、歴史、文化などもお話しします。</p>	<h2>ボソー油脂(株)</h2> <p>お米からできる油!? ～米油の秘密を解き明かそう～ 対象:小学5、6年生 実施時間:約30〜60分 費用:無料 試食:有(米油で作る豆腐トナー)なし</p> <p>お米は、皆さんが普段食べている白のところだけでなく、その他の部分(米ぬか)も無駄なく利用することができます。その利用方法の一つとして米油があります。本講義は、米ぬかから米油が出来るまでの過程、米油が使われている食品や国産原料からできている米油が日本の食料自給率向上に貢献していることなどを説明し、お米は無駄なく利用されていることを学びます。「バケツ稲」を授業で使われている学校では、その一環としてご利用いただけます。より一層理解が深まると幸いです。 使用施設:教室(事前準備:家庭科室) 電話:047-435-7333 http://www.boso.co.jp/</p>
<p>②ごはんパワー教室「バケツお米作りで稲刈り」 生長させたお米は「1粒から200粒以上に」増えます。ハサミで稲刈りをし、牛乳パックや袋で脱穀し「モミ」へ、すり鉢でモミ摺りをして「玄米」へ。玄米を炊飯して食べてもOKです。自分で作ったお米を食べてみてください。</p>	<p>対象:小学生・中学生・高校生 実施時間:約45分(相談) 費用:有料(材料費等) 試食:①なし ②③有 使用施設:①2教室 ③家庭科室 電話:047-334-1915</p>	