

「食の匠の食育出張講座」

1. 事業・活動の概要・成果等

- 対象：滋賀県内小学校 5.6 年生
- 総合的な学習、家庭科の体験型出前授業
- 2006年に活動を開始し、2025年度で通算 60 回の実施

活動の様子 2025年 9 月



活動の様子 2025年 10 月



活動の様子 2025年 11 月



2. 団体の紹介

【講座のねらい】 美味しく食べるだけでなく、目の前でプロの技を見たり、直接プロの経験談を聞くことで
・働くことの意義 ・働く事の楽しさ、やりがい ・人の役に立つこと、人に喜ばれること 等々

子どもたちが将来を考える上での気づきを大切にしたい体験学習を心掛けています。

※各食品業界（洋食・中華・和食・製菓）の団体様と連携して、講師との交渉・当日までの打合せ・当日使用の資料や食材の準備及び当日補助の人員手配等、お手伝いさせていただきます。

▶ 食材データバンク 業務用食品専門商社 フジノ食品株式会社

TEL 0749-21-1200 FAX 0749-30-0556

[URL:https://www.ffdb.jp/](https://www.ffdb.jp/)

【協力頂く団体（協会）】

- ・洋食：一般社団法人 全日本司厨士協会京滋支部滋賀県本部
- ・中華：公益社団法人 日本中国料理協会滋賀支部
- ・和食：滋賀県日本調理技能士会
- ・製菓：滋賀県洋菓子協会

3. 子どもの体験活動における「事業の充実」に向けて大切にしたいこと、今後の改善点など

【スタッフの確保・育成、活動場所】

所属部署に関係なく、本社・営業所からスタッフを確保。

【体験活動を通しての次世代の若者の育成】

各回に社歴の短い若手社員が先輩社員と一緒に参加できるようにし、講師の皆さんのプロの技を目の前に、食に関するお話や食の楽しさ、食のルールやマナーを調理実習や子どもたちとの会話・交流を通じて一緒に学ぶ場を経験しています。