



「乳の食育」出前授業

(1) ねらい

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してもらおうお手伝いをしています。



(2) 対 象 (○の下は対象学年)

園	小	中	高	般
○	○	○		

(3) 支援メニュー提供者

雪印メグミルク株式会社 西日本支社
西日本 CR 企画推進グループ 食育チーム

(4) 形 態

出前授業／オンライン授業

(5) 関連教科等

家庭科、社会科、総合的な学習

(6) 土曜授業

不可

(7) 支援メニュー内容

〔学習プログラム〕…所要時間①～⑥全て 45 分

- ① 牛乳の大切さを知ろう (幼児5歳児 ～ 4年生向け)
給食に出る牛乳の栄養や牛乳が学校に届くまでについてお伝えします。
牛乳が命のめぐみであることを知り、関わる人への感謝の気持ちを育む内容です。
- ② 骨の成長に大切な事を考えよう (小学校 5～6年 中学生向け)
骨の仕組みとカルシウムの役割についてお伝えします。児童・生徒自身が成長に欠かせない「カルシウム」の大切さを考えるきっかけづくりをお手伝いします。
〔体験学習〕体験学習のみでのお申し込みはお受けしていません。
- ③ 酪農生産を通じて持続可能な食を考えよう (小学校5～6年 中学生向け)
食といのちの繋がり、食料生産に携わる人たちの仕事や思いの理解を目的としています。持続可能な食を支えるために、私たちが出来ることをみんなで考えます。
- ④ オンラインで工場見学に行こう！ (小学校、中学校全学年向け)
工場とオンラインでつなぎ、「牛乳の製造工程」について工場担当者がお話しします。製造現場を教室で体感していただきます。
＜体験学習＞…体験学習のみでのお申し込みはお受けしていません。①または②と合わせてお申し込みください。
- ⑤ バター作りを体験しよう！ (小学校、中学校全学年向け) 6月～9月は除きます。
生クリームからバターを作ります。
- ⑥ チーズ作りを体験しよう！ (小学校 5～6年、中学生向け)
牛乳を使ってチーズを作ります。

(8) 支援メニュー関連ホームページ

<https://www.meg-snow.com/csr/syokuiku/>

(9) 費用

謝金	不要
旅費	不要

(10) その他

お伺いできる地域は、『大阪駅を基点に公共交通機関を使って90分で移動できる範囲』とさせていただきます。遠方の場合、オンラインセミナーも可能です。詳細は、お電話で確認ください。

☎06-7670-3006

※食育スタッフの講師料、交通費は無料です。

申し込み

この支援メニューは、しが学校支援センターを通じて申し込むかメニュー提供者のホームページまたは電話等により直接申し込んでください。

相談は、しが学校支援センターへ 電話：077-528-4654 e-mail：ma0601@pref.shiga.lg.jp