



## 「乳の食育」プログラム 保護者・PTA 行事向けセミナー

### (1) ねらい

雪印メグミルクでは、食の大切さ、牛乳・乳製品の価値をお伝えしたいという願いから、『乳の食育 雪印メグミルク食コミュニティ』を展開しています。



### (2) 対 象 (○の下は対象学年)

| 幼 | 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、総合的な学習

### (6) 土曜授業

不可

### (7) 支援メニュー内容

下記の4つのセミナーから一つ選んでください。…所要時間①～③約 60 分、④約 90 分

#### 【① カルシウムセミナー】(無料)

カルシウムは骨をつくる大切な栄養素ですが、日本人は慢性的にカルシウム不足です。骨に欠かせないカルシウムなどの栄養素や、骨の健康を維持するポイントをわかりやすくお伝えします。

#### 【② ヨーグルトセミナー】(無料)

人気のヨーグルト！種類も大変豊富になりました。そんなヨーグルトについてもっと知りたいという方にお勧めです。ヨーグルトの基礎知識や乳酸菌についてご説明するとともに、ヨーグルトのおいしい食べ方や調理への活用法をご紹介します。

#### 【③ チーズセミナー～入門編～】(無料)

カマンベール、ゴーダ、6Pチーズなど、お店の売り場には色々なチーズがならんでいますが、どれを選びますか。チーズの入門編として、国産チーズを中心にその種類や特徴、レシピ等をご紹介します。このセミナーで、もっとチーズに親しんでみませんか。

#### 【④ チーズセミナー～チーズをおいしく楽しむために～】(参加費おひとり 500 円〔粗品付〕)

チーズの歴史や、チーズができるまでをご説明、チーズの栄養などチーズの魅力をお伝えした後に、7つのタイプのナチュラルチーズとプロセスチーズの喫食をしながらチーズをおいしく食べるためのノウハウを紹介します。

### (8) 支援メニュー関連ホームページ

<https://www.meg-snow.com/fun/factory/>

### (9) 費用

|    |       |
|----|-------|
| 謝金 | *1 不要 |
| 旅費 | *2 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

\*1 セミナー④は参加費が必要になります。(上記参照)

\*2 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](mailto:ma0601@pref.shiga.lg.jp)