



## 食育推進活動に関わる窓口一覧

- ・地域での食育推進活動等で、連携して取り組むことが可能な企業です。
- ・「一緒に食育に取り組みたい」、「講師をお願いしたい」等の依頼は、下記の窓口に直接御相談ください。

| 会社名         | ホームページ  | 所在地                           | 担当部署                              | 電話番号   | 食育活動内容・PR   |
|-------------|---|-------------------------------|-----------------------------------|--|---|
| 株式会社ヤクルト東海  | <a href="http://www.yakult-tokai.co.jp">http://www.yakult-tokai.co.jp</a>                     | 日進市北新町北鶯90番3                  | 企画部事業開発課                          | 0561-72-8960   | <ul style="list-style-type: none"> <li>●対象<br/>幼児、小学生</li> <li>●人数/回<br/>30名程度（要相談）</li> <li>●所要時間/回<br/>約45分（時間調整可能）</li> <li>●用意するもの、費用<br/>会場はご準備ください。費用は無料です。</li> <li>●内容<br/>食べ物の栄養分を吸収する腸の大切さ、腸における乳酸菌の働きを楽しく伝える出前授業「おなか元気教室」を行います。</li> <li>●PR<br/>腸内細菌の働きやおなかの健康、良い生活習慣について楽しく学べます。腸の長さを子どもたちが実際に体感できます。</li> </ul>   |
| 雪印メグミルク株式会社 | <a href="https://www.meg-snow.com/csr/syokui/ku/">https://www.meg-snow.com/csr/syokui/ku/</a> | 名古屋市千種区今池5-1-5 名古屋センタープラザビル7階 | 中部統括支店<br>中部コミュニケーションセンター<br>食育担当 | 052-745-6280<br><br>電話受付時間<br>10:00~11:45/<br>12:30~17:00<br>(土日祝日を除く) | <ul style="list-style-type: none"> <li>●対象<br/>小学生、中学生</li> <li>●人数/回<br/>15名様から</li> <li>●所要時間/回<br/>質疑応答含め60分以内（応相談）</li> <li>●用意するもの、費用<br/>会場：各学校。費用：無料</li> <li>●内容<br/>食育出前授業（オンライン可能）<br/>・講話のみ<br/>・講話+体験（バター/チーズ作り）<br/>※体験はコロナ禍の為、見合わせ中。開始時期については、ご連絡ください。<br/>・講話+オンライン工場見学（日程は要相談）</li> <li>●PR<br/>給食で毎日飲んでいる牛乳のカルシウムについてお話しします。低学年には、牛乳がどこから来るのかを、高学年からは、骨の成長について大切なことをお話しします。牛乳を通じて、皆様に「食の大切さと尊さ」と「牛乳・乳製品の価値」を伝えます。</li> </ul>   |
|             |   |                               |                                   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●対象<br/>大人</li> <li>●人数/回<br/>20名様から</li> <li>●所要時間/回<br/>質疑応答含め60分以内（応相談）</li> <li>●用意するもの、費用<br/>会場はご準備ください。費用：無料（但しチーズセミナーで試食する場合は一人500円。現在はコロナ禍の為、見合わせ中。開始時期については、ご連絡ください）</li> <li>●内容<br/>各種セミナー（オンライン可能）<br/>・骨カルシウムセミナー<br/>・ヨーグルトセミナー<br/>・チーズセミナー</li> <li>●PR<br/>・骨カルシウムセミナー：人生100年時代と言われている今、皆様の骨を大切に頂くために、骨の役割やカルシウムの働きについてお話しします。<br/>・ヨーグルトセミナー：ヨーグルトの歴史や乳酸菌の基礎知識をお話しします。水切りヨーグルトやお料理への使い方もご紹介いたします。<br/>・チーズセミナー：もっと色々なチーズを知りたいという方の為の、初心者向けのセミナーです。</li> </ul> |

|                          |  |   |  |  |   |
|--------------------------|--|---|--|--|---|
| <p>日本ハム株式会社</p>          | <p><a href="https://www.nipponham.co.jp/kazarigiri_kyoshitsu/">https://www.nipponham.co.jp/kazarigiri_kyoshitsu/</a></p> | <p>【本社】<br/>大阪市北区梅田2-4-9<br/>ブリーゼタワー19F</p> | <p>日本ハムカスタマー・コミュニケーション(株)<br/>食育担当</p> | <p>06-7525-3308<br/>電話受付時間<br/>10:00~12:00/<br/>13:00~17:00<br/>(土日祝日除く)</p>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>●対象<br/>小学校・中学校・その他（子供会・父母会・地域の催し等）</li> <li>●人数/回<br/>15~20名程度（応相談）</li> <li>●所要時間/回<br/>約120分（応相談）</li> <li>●用意するもの、費用<br/>プロジェクター・スクリーン（大型モニターでも可）<br/>費用は掛かりません。</li> <li>●内容<br/>食と健康についての講義の後に、お弁当やパーティーを彩るかわいいウインナーの飾り切りを実施します。</li> <li>●PR<br/>私たちはこの食育活動を通して、「正しく食べること」「食べることを楽しむこと」「食べものを大切にすること」をお伝えしています。</li> </ul>  |
| <p>味の素株式会社<br/>名古屋支社</p> | <p><a href="https://park.ajinomoto.co.jp/">https://park.ajinomoto.co.jp/</a></p>   | <p>〒466-8554<br/>愛知県名古屋市中区阿由知通二丁目3番地</p>    | <p>ASV窓口</p>                           | <p>052-735-8500<br/>(土日祝日を除く)</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>●対象</li> <li>●人数/回</li> <li>●所要時間/回</li> <li>●用意するもの、費用</li> <li>●内容<br/>上記については要相談。</li> <li>●PR<br/>味の素名古屋支社では東海地方の子供たちの野菜摂取量向上をめざした「ラブベジ」、一緒に料理をすることで心の健康に貢献することを目的とした「ベアクック」、おいしい減塩を目標とした「スマ塩」など食と健康の課題解決企業として様々な取り組みを実施しています。</li> </ul>  |
| <p>コーミ株式会社</p>           | <p><a href="https://www.komi.co.jp/">https://www.komi.co.jp/</a></p>   | <p>名古屋市東区芳野1-9-3</p>                        | <p>営業推進課</p>                           | <p>052-931-2471(代)<br/>電話受付時間<br/>10:00~12:00/<br/>13:00~17:00<br/>(土日祝日を除く)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>●対象<br/>小学生高学年（低学年の場合保護者同伴）、成人</li> <li>●人数/回<br/>20名以上</li> <li>●所要時間/回<br/>約90分（応相談）</li> <li>●用意するもの、費用<br/>料理可能な会場はご準備ください。<br/>材料費（実費）500円/人 ※内容によりプラス実費を申し受けます。</li> <li>●内容<br/>手作りでソース、またはトマトケチャップを作る体験実習と講座。（出来上がった調味料を用いて料理をすることも可能です。）</li> <li>●PR<br/>ご家庭で身近な調味料「ソース」や「トマトケチャップ」がどのように作られていて、どのような特徴なのかをわかりやすく学びます。また実際にソースやトマトケチャップそのものを作っていただく体験を通じ、より一層の理解を深めます。かけて使う以外の、意外な使い方提案も。問い合わせは左記電話番号、又は弊社ホームページよりお願いします。</li> </ul> |