プログラム名	小麦粉のひみつ（グルテン取り出し実験）				
団体名	（株）日清製粉グループ本社			区分	講
対象者	小 中	基本は小学３年生以上を対象としたプログラムですが、個別にご相談可能です。	対象分野	学校 学外	

プログラムのねらい

小麦・小麦粉の概要（小麦の種類と小麦粉の用途）や製造過程についてご説明した後、グルテンを取り出す実験を通して、小麦粉と米粉の違いを実感していただきます。
小麦粉がなぜパンや麺など様々な食べ物になるのかを楽しく学ぶことが出来るプログラムです。

プログラムの内容

必要コマ数　２コマ（90 分）

《プログラムの進め方》
プログラムは以下の通り、講義と実験の２部構成となっております。

①小麦に関する知識（日本の生産地、輸入状況等）について学びます。
②製粉工場の様子を動画で視聴し、小麦から小麦粉ができるまでの行程を学びます。
③小麦粉の種類や使用用途、また小麦粉に含まれる特有のタンパク質であるグルテンの役割について学びます。
④小麦粉と米粉を比較しながらグルテンを取り出す実験を行い、小麦粉が様々な食べ物になる理由を学びます。

《必要な設備・備品》
スクリーン、プロジェクター、給水・排水設備

《その他》
・実施可能な時期及びプログラムの進め方については、個別にご相談ください。
・給水・排水設備のある会場（家庭科室、理科室等）での実施をお願いしておりますが、給水・排水設備のない会場で実施できる別プログラム※もご用意しております。お気軽にご相談ください。
（※…石臼やふるいなどを使用した製粉体験、小学５年生の学習指導要領に準拠したプログラム、中学生向けキャリア教育等）

令和２・３年度実績	
	☑小学校　☑中学校　☐高校　☐特別支援学校 ☐その他（　） 令和２年度実績（都内）３校（回）　令和３年度実績（都内）２校（回）
	☑教科（　）　☐道徳　☑総合的な学習の時間　☐特別活動（クラブ活動、生徒会活動等） ☐教育課程外（放課後子供教室、夏休み等の長期休業期間等）　☐教員対象研修　☐ PTA 等保護者対象研修 ☑学童クラブ・児童館等のイベント　☐その他（　）

支援活動の概要紹介

日清製粉グループ本社 CR 室では、消費者の方々を対象とした出張セミナーの実施や教育イベントへの参加を通じて、小麦・小麦粉に関する日本の食糧事情や食品安全等についてお伝えしています。
子供、親子向けのプログラムとしては上記をご用意しておりますが、個別の内容についてはご相談ください。

対応可能な時期	日程が合えば随時可能	必要経費	無料
その他 会場・定員・必要備品などについて	・プロジェクター、スクリーン等の準備をお願いします。 ・給水・排水設備のある会場（家庭科室、理科室等）での実施をお願いしておりますが、給水・排水設備のない会場で実施できる別プログラムもご用意しております。お気軽にご相談ください。		

連絡先		
	部署名・担当者	CR 室
	プログラム紹介 WEB	https://www.nisshin.com/entertainment/food_education/flour_secret/
	電話	03-5282-6661
	e-mail	cr2010.member@nisshin.com