

プログラム名	ヨーグルト教室 「ヨーグルトのひみつ」		
団体名	株式会社 明治 関東支社		区分 講 義
対象者	小 中 高	小学生は4～6年が対象。3年生の国語の授業関連相談	対象分野 学校

プログラムのねらい

- ①発酵食品は食品に混入した微生物の増殖によって偶然生まれたことを学ぶ。
- ②発酵食品が古くから受け継がれてきた理由は「保存できる」「持ち運べる」「風味がよくなる」ことであり、「顕微鏡による微生物の発見」以降に発酵食品が「ヒトの健康に役立つ」ことが注目されてきたことをヨーグルトの例や乳酸菌の理解する。
- ③自分が感じたり興味を持ったことを書きとめ調べ学習などにつなげる。

プログラムの内容

必要コマ数 1コマ

■プログラムの流れ

- ①自己紹介
- ②導入 (4分)
本授業のめあてを知る
身近な食品にいくつもの発酵食品があることを知る
発酵食品の起源を創造する
- ③発酵食品の1つであるヨーグルトがどのように生まれたかを知る (3分)
- ④＜グループワーク＞先生と相談して実施を決めます (15分)
グループで考え発表する
- ⑤＜考える＞先生と相談して実施可否を決めます (3分)
- ⑥発酵の良さ、解明された経緯について (5分)
- ⑦まとめ 授業での感じたこと考えたことを書く。数名発表する。(10分)



令和5・6年度実績	☒ 小学校 ☒ 中学校 ☒ 高校 ☐ 特別支援学校 ☐ その他 () 令和5年度実績 (都内) 1校 (回) 令和6年度実績 (都内) 2校 (回)
	☒ 教科 (理科、家庭科、保健体育、国語) ☐ 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

株式会社 明治では「みるく教室」をはじめ、チョコレート、ヨーグルト等身近な食品をテーマで小中高等学校で出前授業を実施しています。オンラインでの対応も可能です。上記のプログラム以外にも対象学年別に様々なプログラムがございますので、詳しくはホームページ又はお電話でお問合せ下さい。

対応可能な時期	日程が合えば随時可能 土日祝日年末年始除く。2校時目以降～17時までの間。	必要経費	無料 必要に応じてプリントの印刷をお願いしております
その他 会場・定員・必要備品 などについて	・参加人数25名以上でのお申し込みをお願いします。(学年合同受講は可) ・パワーポイントのスライドを使用しますので、プロジェクター・スクリーン、大型モニター等の投影設備、PC接続のためのHDMIコードのご準備をお願いします。		
連絡先	部署名・担当者	株式会社 明治 企画部 ダイレクトリレーション一課 食育担当	
	プログラム紹介 WEB	https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/seminar/	
	電話	03-5677-6027	
	e-mail	申し込み・問い合わせ https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/events/app/	