

『食肉も食育』プロジェクト

「食育の出張授業！無添加ソーセージ調理実習」のご提案

株式会社ナチュラルポークリンク
代表取締役 諏訪 秋彦

◆コンセプト

本プロジェクトは、食育基本法（※①）に基づく第3次食育推進基本計画の目標値と現状値(概要)（※②）に掲げる各事項の目標値達成を念頭に、次世代を担う子どもたちに食育を楽しく“学べる場”や調理実習や試食ができる“体験の場”を提供し、子どもたちの五感に訴えかける様々な食育推進活動を実施します。

◆本プロジェクト実施により得られる食育推進の目標と結果

- 1 食育に関心を持たせる
- 2 調理実習を家庭で取組むことで家族と一緒に食べる「共食」の増加
- 7 栄養バランスを意識させる
- 9 よく噛むことの理解と実践
- 12 残さないで食べることを理解し食品ロスを意識させる
- 13 食事作法を理解し、実践し、継承させる
- 14 調理実習を通し添加物の理解をすることで、食品の安全性について意識させる
- 15 授業の実施による推進計画を実施できる

※上記番号は、第3次食育推進基本計画の目標値と現状値(概要)（※②）に対応しています。

◆実施内容

- (1) 食育応援ノートの配布
- (2) 食育授業および無添加ソーセージ調理実習
- (3) 振り返りアンケートの実施

※食育授業および無添加ソーセージ調理実習の雰囲気については動画にてご覧いただくことができます。動画は右のQRコードからアクセスしてください。



◆提携サポート

株式会社セルフオブワンダー
代表取締役 大島 裕子
NPO 法人日本食育協会®上級食育指導士・食育講師・スポーツ食育指導士
NPO 法人茨城県食育協会®評議員・上級食育指導士
食育チーム「Team Wonder」代表
<http://selfofwonder311.tokyo>



上記※①、②については裏面をご覧ください。

◆注釈について

※①食育基本法

出典：農林水産省ホームページ＞消費・安全＞食育の推進＞食育基本法・食育推進基本計画等

http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/pdf/kihonho_28.pdf



※②第3次食育推進基本計画の目標値と現状値(概要)

出典：農林水産省ホームページ＞消費・安全＞食育の推進＞食育基本法・食育推進基本計画等

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/attach/pdf/kannrenhou-4.pdf>



◆その他参考文献

第3次食育推進基本計画（概要）

出典：農林水産省ホームページ＞消費・安全＞食育の推進＞食育基本法・食育推進基本計画等

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/3jikeikakugaiyou.pdf>



◆企画・実施者について

株式会社ナチュラルポークリンク（通称：なちゅぼ）

<https://www.naturalporklink.co.jp>

なちゅぼは、心がはずむ美味しい豚肉、群馬県産のブランド豚『嬉嬉豚（うれうれぶた）』をはじめ、牧場から直接買い付けたお肉を、自社の工場内で一貫して製造加工する、安心して安全な総合食肉卸業を営む、お肉のプロフェッショナル集団です。

