

～食育・食農 出前講座～

講師：食育マイスター 前田成慧（まえだなりえ）

対象者とテーマ

S：サイエンス M：しつけ C：文化 O：オリジナル

小学校編

・小学１年生～３年生（小学校低学年）

- S1 やさいとくだもの、わかるかな？
- S2 たべものがどこで大きくなるか、わかるかな？
- S3 よくかんでたべよう
- S4 日本のすてきなごはん「一じゅう三さい」
- M1 いただきます、ごちそうさま
- M2 なんで手をあらうの？
- M3 ごはんのお手つだいできるかな？
- M4 正しくおはしをもとう
- C1 おりょうりの「さ、し、す、せ、そ」ってなんだ？
- C2 めざせ！おさかなはかせ
- C3 いま、いちばんおいしいものはなあに？

・小学４年生～６年生（小学校高学年）

- S5 食べものを３つのグループに分けてみよう
- S6 大豆は食べ物の王様
- S7 おやつを食べ方を学ぼう
- S8 朝ごはんって、すごく大切
- M5 きれいに食べよう
- M6 楽しく食べよう
- M7 感じながら食べよう
- M8 残さず食べよう
- C4 お米を知ろう
- C5 ごちそうの日（年中行事と行事食）
- C6 日本食ってすごい
- C7 お茶を知っちゃおう
- O1 チョコレートってなにからできているの？

～食育・食農 出前講座～

中学校編

・ 中学 1 年生～ 3 年生

- S9 栄養をとって大きくなろう (1)
- S10 栄養をとって大きくなろう (2)
- S11 食品の表示を知ろう
- S12 中学生の体と食事
- S13 食品添加物ってなあに？
- M9 日本のマナー
- M10 世界のマナー
- M11 「コショク」
- C8 伝統料理 (郷土料理) を知ろう
- C9 この食べものはどこから？
- C10 地産地消
- C11 農業ってクール！
- C12 世界の朝ごはん
- C13 海外の食文化を知ろう

高等学校編

・ 高校 1 年生～ 3 年生

- S14 撲滅！メタボリックシンドローム
- S15 食事バランスガイドで健康生活
- M12 食卓からのエコロジー (1)
- M13 食卓からのエコロジー (2)
- M14 食べものの裏側
- C14 世界三大料理
- C15 縄文の食卓・平安の食卓
- C16 明治時代のハイカラ食
- C17 時代の食卓

注意事項

講座のご依頼は 1 か月前までにご連絡ください。

活動可能な時間帯は 10 : 00～15 : 00 (基本的に行事日以外は可能です。)

上記の講座内容の他に多数テーマがございます。ご希望のテーマに合わせて資料作成致します。