|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 森永乳業株式会社② | 活動場所 | 教室、体育館等（電源が使える教室） |
| 出前プログラム「発酵ワンダーランド」ヨーグルトを題材に、発酵について学びます。子どもたちは調査隊員となって、発酵のひみつを探る旅に出発します！ ＜プログラム内容＞1. 身の回りの乳製品を調べよう！（ヨーグルトが牛のミルクからできていることをイメージする。）
2. 発酵のしくみや腐敗との違い
3. 発酵のよいところ（消化吸収が良くなる。保存性を

高める。健康をサポートする。）④ヨーグルトができるまで（衛生的に管理された工場で、おいしく作られています。）※お土産にノートなどをプレゼントします！ | 対象学年 | 小学１～３年生 | 必要経費 | 無 |
| 定員 | ２０名～（応相談） | 所要時間 | 40～50分（時間調整可能） |
| 準備物 | プロジェクター、スクリーン（もしくはＴＶモニター）、マイク、スピーカー、電源、筆記用具※ＰＣは弊社が持参します。 |
| その他 | ・ヨーグルト１個（７５ｇ）の試食があるため、アレルギー（牛乳）有無の確認が必須です。代替食材として、ゼリーをご提供することができます。・申込用紙の提出と併せて、メール文に「児童のアレルギーの有無」について記載のうえ、地域教育振興課へお知らせください。・平日10～16時での開催（応相談）・保護者の同伴可、オンライン実施も可 |