

しあわせバイ信州出前講座 講座一覧

敬称略・順不同

No.	パートナー	対応可能な学校			実施可能な内容	講座時間 (目安)	受講人数 上限	対応可能地域					対応 できない月	対応 できない時間	費用負担	学校への 要望事項	P R		
		小学校		中学校				東信	北信	中信	南信	備考							
		低学年	高学年																
1	セントラルバック株式会社			○	・加工食品（保存食品）の基礎的知識 ・店頭や家庭で目にしたり食べている加工食品の裏話 ・試食（若干の実習を含む）	1時間程度	30人 (15~20人程度が良い)				○	△	南信は諏訪、伊那辺り迄			なし	実施時間について、試食等が可能であれば10時~12時が適当かと考えます	皆さんが一度は食べたことがある「レトルトカレー」のマル秘話し、更には少なくともリアルな食材等を見ながら、あるいは試食を交えながら、加工食品（保存食品）の話をしてみたいと考えています。	
2	信州ハム株式会社			○	・ウインナーの手作り体験 ・ウインナーやハムの飾り切り教室	2時間半~3時間程度	20人	○	○					6,7,8,11,12		なし	調理室、調理道具、食器などの備品をお借りしたい	生徒さん方に楽しんでもらいながら、興味を持って取り組んでいただける講座を企画いたします。 昨年より再開した「地域と未来をつなぐゼミ」でも実績がございます。どうぞよろしくお願いたします。	
3	フォレストライフ協同組合	○	○	○	・地産材料や地域生産の商品ストーリーの説明 ・商品を使った体験	15分~45分	50人（体験） ※ 講話は上限なし				○					講話 なし 体験 500円/人	体験を希望される場合、教材費として500円/人を負担いただきたい	商品の秘話と地域森林環境の説明を行うことができます。 また、信州ブランド商品が全国で愛されている事を知ること、地域への誇り・地産地消を学んでほしいと思います。 希望ありの場合、木の工作体験が可能です。図工科目内で実施可能です。	
4	株式会社信栄食品	○	○	○	・餃子づくり	2時間程度（人数による）	40人				○			4,5,7,8,12,1		なし	人数によって調理器具をお借りしたい	ご当地商品の手作り講座	
5	株式会社キラヤ	○	○	○	・地域密着型スーパーの役割	1時間以内	1クラスまで					○		8,12		なし	スクリーンやプロジェクターを使用したい	弊社は地域のお客様、お取引先様に支えられて200余年商いを続けてきました。 これからも飯田下伊那地域のお客様の食卓を支える存在であるべく、たゆまず努力をしていきます。	
6	株式会社ねんりん		○		・サツマイモ、小麦などを活用した6次化産業取組	30分程度	なし	○	○	○						なし			
7	株式会社みすずコーポレーション	○	○		・食品製造会社が大切にしていること ・大豆加工食品の強み・魅力・当社の取り組み ・主力製品の製造工程…商品が出来るまで ・人気商品やレシピ紹介 ほか	1時間以内 ※授業時間などに合わせるなど応相談	1クラス程度 ※応相談				○	○	○		3,4		なし	・スクリーンの使用を希望します。	こうや豆腐や味噌油あげなどで国内トップシェアを誇る、みすずコーポレーションの様々な「強み」や「秘密」を楽しみながら理解いただけます。歴史ある会社の最新の取り組みに触れてください！
8	株式会社丸正醸造	○	○	○	・信州の食文化と醗酵食品		10人				○							実施に当たっては要相談	
9	岡谷商工会議所	○	○	○	・デジタル地域通貨の取り組みや考え方（なぜこのような取り組みが必要なのか） ・地域のお店がなくなったまちは今後どのように変わっていくのか	30~60分	30人					○	諏訪地域または岡谷市に隣接する市町			なし		特徴あるまちや地域にするためには、地域に根付いたお店も必要です。デジタル地域通貨の取り組みは、そのようなお店が地域で営業することを応援することを目指して実施しています。	
10	株式会社信州自然王国	○	○	○	・製造方法や原材料について						○	○							
11	株式会社SORENA	○	○	○	・SDGs、サステナブル、食品ロス						○	○	○		平日10:00-15:00以外	移動距離と所要時間により負担あり		実施内容については個別にご相談ください	