

森永乳業株式会社②

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！

活動
場所

教室、体育館等（電源が使える教室）

対象
学年

小学3年生
（応相談）

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（乳・ゼラチン）有無の確認が必須です。代替食材として、アレルギーフリーの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