

健康にアイデアを

meiji

vol.18

2025

秋冬

明治の食育情報誌

めいいく

おいしい笑顔が、明るい未来へつながる

●「希望のチョコレート」実践レポート

美味しいチョコレートをずっと食べ続けたい！

**私たちができることを
みんなで考えよう**



見て、食べて、
体験して、学ぼう！
体験ツアーレポート

特集

ひらけ、カカオ。

—カカオに関わるすべての人を
もっと笑顔に—

- 明治カカオ・チョコレート体験ツアー in 大阪
- 学び方いろいろ「明治の食育」
- 明治の食育セミナー・出前授業プログラム一覧

ひらけ、カカオ。

— カカオに関わるすべての人を

もっと笑顔に —

株式会社明治
グローバルカカオ事業本部
カカオマーケティング部 C X S G
晴山 健史



MCSマーク

カカオ産地に寄り添った 明治独自の支援を展開

明治は、カカオ豆の生産を持続可能なものとするために、2006年独自のカカオ農家支援活動として「メイジ・カカオ・サポート（以下、MCS）」をスタートさせました。社員が現地に直接訪問し、その地のカカオ農家が抱える課題解決の一助になりたいとさまざまな取り組みを行っています。例えばガーナでは井戸を掘ったり、子どもたちに文房具を寄付したりしています。ブラジルでは、カカオと森林の共存に向けた、森をつくる農業「アグロフォレストリー」の推進もしています。

カカオ豆についてもカカオの栽培方法やチョコレート風の風味にとって非常に重要な発酵法の研究を現地農家とともに行ってきました。品質を向上させ、より適正な価格で取引されるカカオ豆を開発する取り組みです。産地ごとの風味特長を活かした「THE Cacao」という商品では、ベネズエラ産のカカオ豆で作ったチョコレートはナッツティな香り、ドミニカ産はフルーティな香りを楽しめます。商品のパッケージなどにMCSマークを付けることで、活動を知っ

てもらえるようにしています。

カカオの新しい価値を創造し カカオの可能性をひらく

約20年間MCSを通して地道に支援を継続してきた一方で、課題解決に対し自社だけでの現状改善の難しさもわかってきました。そこでカカオをフルーツとして捉え直すことでカカオの新しい価値を創造し、産地支援につなげていくことを考えました。その取り組みのスローガンが「ひらけ、カカオ。」です。

「ひらけ、カカオ。」には3つの進化があります。フルーツとしてのカカオが持つ、すべての可能性を活かす「ホールカカオ活用」への進化、異業種の企業と連携・共創し、原材料として使用されてこなかった部位の活用に取り組み「バリューチェーン」の進化、そして「情報発信」の進化です。

ここでは、私が担当している「バリューチェーン」の進化を中心にお話します。
チョコレートはカカオ豆から作られますが、カカオ豆の皮（カカオハスク）を取り除いたカカオニブを使います。カカオハスクは、これま



「ギャラリー WEST」と「カカオハスクを使ったベンチ」
大阪・関西万博のギャラリー WESTでは、建材の一部に、カカオハスクなど食品由来の素材を使用しています。明治はカカオハスクの提供を通し、大阪・関西万博会場整備参加に協賛しています。





「遊べる!学べる!サステナブルきのこの山」のパッケージとカカオハスクを使ったチョコ型

でも飼料や肥料、燃料などに使用することで廃棄しない取り組みを行ってきましたが、さらに付加価値を付けることができないかと考えました。カカオハスクを有効活用することで、農家さんの負担を増やさずにカカオの価値を高め、カカオ産地の支援につなげたい、そういった思いから今、カカオハスクなどの未活用部位の「アップサイクル(創造的再利用)」に取り組んでいます。

この取り組みには協業してくださるパートナーが必要です。時代の流れも追い風となり、相談した企業は前向きに私たちの話を聞いてくれました。

2022年3月「ひらけ、カカオ。」の第1回発表会では3つの試作品を披露しました。3Dプリンターで製作した演説台、古紙も使用したコースター、樹脂と混合して成型したタンブラーです。



2023年6月の発表会で披露した「カカオの部屋」。床や壁、寝具や小物類など、すべてにカカオハスクを使用しています。

その後も半期に1回程度発表会を行ったり、SDGsに関する展示会に出展したりして私たちの取り組みを紹介しました。今では10社以上の企業と協業し、さまざまなものが誕生しています。

実用化に向けては、耐久性など解決すべき課題も多かったのですが、最近大きな前進がありました。明治「遊べる!学べる!サステナブルきのこの山」にカカオハスクを使ったバイオブラスチックのチョコ型を用いることができました(2025年7月発売予定)。この型は生分解性という、土にかえる特長を持っています。

カカオに関わるすべての人が笑顔になるために

今後は、実用化に向けた検討をさらに進めていくだけでなく、アップサイクルの技術をカカオ産地で活用いただけるようにすることにも取り組んでいくつもりです。

今回はあまり触れられなかったですが、「ホルルカカオ活用」の進化についても、カカオの栄養価値をさまざまなシーンでとっていただける新素材が誕生しています。

「カカオフラバノールエキス」は、カカオ豆に含まれるポリフェノールの一群であるフラバノールを独自技術で抽出したもので、赤くてフルーティーな味わいの特長を活かしたドリンクなどの商品化をしています。

そのほかにも、カカオの細胞を壊さないように粉末化した「カカオグラニニール」や、化粧品などで人気が高い成分「セラミド」を世界で初めてカカオから素材化するなど、カカオのさまざまな可能性を見出しています。

前述の「遊べる!学べる!サステナブルきのこの山」もそうですが、楽しみながらカカオのことや、SDGsについて知る機会を増やしていくことで、お客さまももっとこうした取り組みに参加いただけるようにできたらと考えています。その考えは、「情報発信」の進化につながります。

私たちが目指すのは「カカオに関わるすべての人がもっと笑顔になること」。カカオ農家が愛情を込めて作ったカカオ。お客さまが商品を喜んで購入し、カカオ農家の笑顔がいっそう増す、こうした循環をつくる——それが私たちの目標です。

ギャラリーWEST
提供：2025年日本国際博覧会協会



高槻市立北清水小学校

美味しいチョコレートをずっと食べ続けたい！

私たちができることを みんなで考えよう

今回実施したプログラム



高槻市北部の丘の上にある高槻市立北清水小学校。裏山ではシカが時々顔をのぞかせるという

自然豊かな学校です。「明るく優しい子 楽しく考える子 健康でたましい子」という

教育目標どおりの元気な6年生約50名に出前授業を行いました。

テーマはチョコレート。身近な食品とあって、みんな熱心に授業を受けてくれました。



講師：(株)明治
管理栄養士

私たちが美味しいチョコレートを食べることが出来るのは、こうした力カオ農家さんのお陰。これからもずっと美味しいチョコレートを食べ続けられるといいですね。

植えてから実がなるまで4〜5年かかること。そのうち実をつけるのはわずかであること、ミカンや柿などと違って幹から直接実がなることなどを皆と一緒に再確認していきます。実が大きくなったらいよいよ収穫です。しかし、力カオ農家の仕事はこれで終わりではありません。割って中身(豆や果肉)を取り出し、バナナの葉をかぶせて発酵させます。すると力カオ豆はチョコレート色になり、独特の香りも生まれます。「次に乾燥させます。それはなぜ?」すぐに答えが返ってきました。「長持ちするから」。昨年説明した、乾燥して水分が減って豆が傷まないようにするというのをちゃんと覚えていました。

授業はまず前回の復習から始まりました。「力カオの実の大きさはどれくらいだったか覚えていますか?」という講師の田中富祐子の問いかけに、「ラグビーボール」「オムレツぐらい」など次々に声が上がります。その答えは? 田中は力カオの実の模型を筆箱と比べながら「ほぼ同じです」。

6年生たちにとって昨年度に続いて2回目の出前授業です。昨年度のプログラムは、自然の恵みに感謝し力カオ農家や工場の仕組みを知る「発見! チョコレートのひみつ」。今回はチョコレートを通して国際協力について考える「希望のチョコレート」です。今度はどうなるかを学べるのだろうかという皆のワクワクしている雰囲気伝わってきます。

力カオが収穫されるまで
どんな工程があるの?

ガーナとブラジルの困りごと その解決策をみんなで考えた

いよいよ今回の授業の本題です。

カカオ豆の代表的な生産国のガーナとブラジルにはそれぞれ困っていることがあります。ガーナでは、安全に飲める水や病院・医師・学校・先生・教科書などが不足。一方、ブラジルではアマゾンの森林破壊による地球温暖化が問題になっています。

カカオ農家がこれからはカカオを育てるには、こうした困りごとを解決する必要があると思います。そのために私たちはどんなことができるでしょうか。グループに分かれて考えてもらいました。

「子どものいる家庭を都市部に移住させて子どもを学校に行かせる」「でも都市がパンクするよ」「じゃあ、日本人を現地に派遣したら?」。さまざまな意見が飛び交います。

意見がまとまったら、それを付箋に書き、カカオの木が描かれたシートに貼っていきます。「有名人になって寄付する」「各地に浄水器を設置する」「動物や植物の大切さを伝える」「森林破壊防止アニメを作る」……。国際協力やSDGsにつながるアイデアもたくさん出てきました。

明治はこれまでガーナやブラジルなどでさまざまな支援を行ってきました。最近ではカカオに新たな価値を付ける挑戦も始めています。その一つが今年開催される大阪・関西万博の会場施設の一部にカカオ豆の種皮を活用すること。「万博に行ったら探してみて」と呼びかけました。

授業が終わってある児童がこんな感想を述べてくれました。「いつも食べているチョコレートの向こうに、いろんな世界が関わっているってすげー」。



カカオの実の大きさは?

「ラグビーボールぐらい」「オムレツ」。答えは筆箱とほぼ同じ大きさ。



ガーナとブラジルの困りごととは?

どんな困りごとがあるか、パワーポイントを用いて説明。みんな真剣に見てくれました。



どんな解決策があるかな

解決策をカカオの実の形をした付箋に記入し、カカオの木に貼っていきます。木には「今できること」「日本・明治ができること」「将来チャレンジ」の3枝が伸びています。



みんなで考えた解決策を発表

各班の代表が、自分たちが考えた解決策を皆に披露。「なるほど」「スゴイ」と思わせる解決策がいっぱい。



同じチョコなのにいつもと味が違う!

カカオ作りの大変さや国際協力の大切さなどを知ったあとに食べるチョコレートはなんだかいつもと味が違うみたい。

こんな解決策も考えてくれました!

チームガーナ が考えた解決策

- 病院や学校をつくるための募金をする
- その国の言葉を話せる人を先生として派遣する
- 安心して飲める水をつくる
- 水や食べ物を無駄にしない
- カカオ作りの技術を教える学校を開く

チームブラジル が考えた解決策

- 破壊されて使わなくなった土地に苗を植える
- 木を再利用する
- 木の消費をできるだけ減らす
- 環境破壊を止めるよう呼びかける
- 森林の大切さを皆に伝える



(左から) 大津博信教諭、松本栄治校長

明治さんには昨年度も出前授業を行ってもらいました。児童、先生ともにとても好評だったので、今年度も引き続きお願いすることにしました。

授業ではカカオの模型を使ったり、映像を流したりして児童たちの興味と関心を引き出す工夫がいろいろされていました。特に付箋に自分たちのアイデアを書いてシートに貼るグループワークはとても良かったです。児童たちは付箋を貼ることで、自分たちのアイデアが形になっていると実感していたようです。カカオの黄色い実の形をした付箋も授業に楽しさを添えていました。授業や探究には児童たちが今日から取り組めるものもいろいろありました。授業だけで終わるのではなく、それらを実践してくれることを期待しています。

出前授業を終えて



(取材: 2025年1月)

見て、食べて、体験して、学ぼう！ 体験ツアーレポート

カカオから
チョコレートが
できるまで

明治カカオ・チョコレート体験ツアー in 大阪



「明治カカオ・チョコレート体験ツアー」は工場見学やチョコレートドリンク作り体験を通して、農家が収穫したカカオ豆が工場ではチョコレートとして商品化されるまでを「見て、聞いて、食べて」学べるプログラム。「自然の恵み」「生産者の仕事」「SDGs」や共食（誰かと一緒に食事をする）の楽しさ・大切さを体験学習します。

内容 2025年2月11日(火) 9:00 ~ 16:30

対象 小学生とそのご家族



- 1 花博記念ホールにて食育セミナー、カカオパルプジュース試飲
- 2 咲くやこの花館にてフラワーツアー、カカオの木と実を観察
- 3 カカオ・チョコレートをを使用した昼食、パンケーキにチョコレートでデコレーション体験
- 4 貸し切りバス内にてカカオに関するSDGsセミナー
- 5 明治なるほどファクトリー大阪にて工場見学→カカオニブすり潰し・チョコレートドリンク作り体験、カカオハスク(皮)を利用したアップサイクル品の見学



カカオの産地や農家の仕事について学んでからカカオの果肉を搾った「カカオパルプジュース」を試飲。カカオの木の前で説明を聞いたり、カカオの実を割ったりして観察します。



カカオ・チョコレートを使った料理の昼食を家族で味わいながら「共食」の楽しさ・大切さを感じます。パンケーキに明治のお菓子をを使うデコレーション体験を行います。



「きのこの山」や「たけのこの里」の製造工程を学んだあとカカオニブすり潰しやチョコレートドリンク作りでカカオ豆の硬さや香り、味わいを楽しく体験します。

ご参加いただいた皆さまから、いろいろな感想をいただきました。



カカオ豆をすり潰して匂いを嗅いだり、**チョコレートドリンクを作**ったりして楽しかった。

楽しかった♪ますます**チョコレートが好きになりました♡**



チョコレートができるまでが**とても手間がか**かっているびっくりした。



チョコレートを使った**パスタが美味しかった。**



小学生



カカオの実物に触れたり匂いを嗅いだりできただけでなく、カカオの種の周りのパルプを味わうことができ、**カカオもフルーツの仲間だと知り**、よりカカオへの知識が深まり関心を持ってました。



チョコレートは滑らかなものと思っていたのに実は、**とても硬い豆をすり潰して作っていた**というのも、新しい発見だったようです。



普段チョコレートを何気なく食べていますが、これからは**カカオ農家の方々の事を考えて**少しでも何か私達に出来ることはないかと子ども達と話していきたいと思います。

家族

学び方いろいろ「明治の食育」



明治は、「食を知る、学ぶ、楽しむ」ため、出前授業や工場見学などさまざまな方法を用意し、豊富な情報やアイテム、体験する場を提供しています。目的に応じて、1つずつの利用はもちろん、複数を組み合わせることで、食の知識、魅力、大切さをより深めることができます。ぜひご活用ください。

例えば、身近なチョコレート・世界に興味を持ったら

「明治の食育」ホームページで調べてみよう。スタート！



出前授業・セミナーで
聞く・体験

希望のチョコレート



カカオ生産国がかかえる問題を知り、解決方法・協力できることについて考える。チョコレートを起点に他国を知り、国際協力の重要性を学びます。

チョコレートの世界へようこそ



チョコレートの製造・歴史・カカオ農家支援など、知られざる世界をご紹介します。テイスティング体験もあります。

どんなふう
作っているのかな？



工場訪問で
見る・体験

工場見学に行こう！



全国にある明治の乳製品やお菓子の工場を見学し、試食もできるプログラム。オンライン見学できる工場もあります。



ホームページで
調べる

比べてみよう！世界の食と文化



世界の国々の子どもたちはどんな生活をしているのか？食べ物や学校やスポーツ、お祭りのことなど、日本とはどんなところがちがう？おいしい物や不思議な食べ物も発見できます。

世界にはどんな
おいしいものがあるのかな？



ホームページで
楽しむ

世界のおやつ時間 おやつはダイジ



世界には国によって異なるおやつ文化があり、おやつの摂り方もさまざま。世界のおやつ事情をマンガで楽しく紹介します。

どんなふうにおやつを
楽しんでいるのかな？

世界の料理を
作ってみよう！
上手にできるかな？



いろいろな国の料理 を作ってみよう！



世界のいろいろな国々の料理のレシピをわかりやすく紹介。食文化の多様性を作って、味わって体験できます。

和食が世界中で
人気なのは
どうしてなの？



ホームページで
深める

日本の食と文化



「日本人の伝統的な食文化」＝「和食文化」が2013年ユネスコの無形文化遺産に登録。和食の魅力を詳しく探ります。

Instagramにも
レシピがあるよ！



Instagramで
みて作る

明治おいしいキッチン



パパッと作れる簡単レシピを中心に、食を通じて #こころとからの健康 を応援するおいしい情報を発信しています。

明治の食育

ホームページはこちら

<https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/>



明治「おいしいキッチン」

Instagramアカウントはこちら

https://www.instagram.com/meiji_oishii_kitchen/



明治の食育セミナー・出前授業

WEBお申し込み・お問い合わせページはこちら

<https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/events/app/>



食育セミナー・出前授業

双方向・参加型のプログラムを年代ごとに用意しています。

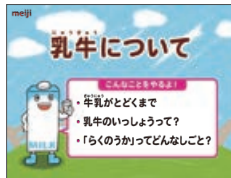
小・中学生向け（出前授業）



栄養豊富な食品「牛乳・乳製品」を通じて、
自然の恵み、酪農の仕事、朝食の大切さ、健康な体づくりについて
楽しく学ぶ4つのテーマ別プログラム

乳牛について

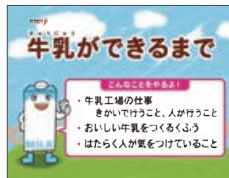
▶ 小学1年生～3年生



牛乳を飲むことは動物の命をうけつぐことと理解し、自然界と自分について考える。酪農の仕事を通して、感謝の気持ちを育む。

牛乳ができるまで

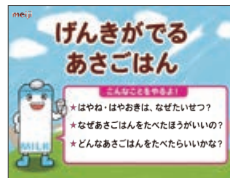
▶ 小学3年生～6年生



牛乳は工場ですべてできるのか、どのような人々の活動や工夫に支えられているのかを知り、工場や開発の仕事について考える。

げんきがでるあさごはん

▶ 小学1年生～3年生



朝ごはんは栄養バランスの大切さを知り、力を十分に発揮するために自分がどんな朝ごはんを食べたらよいのかを考える、実践につなげる。

じょうぶな体をつくろう

▶ 小学4年生～6年生



成長期に伸びる骨や筋肉が何からできているかを学び、自分の食生活をみため、どんな食事をすればよいかを考える、実践につなげる。

明治の食育 3つの学び

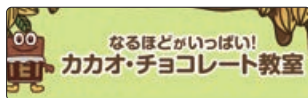
食の
知識

食の
魅力

食の
大切さ

明治の食育は3つの学びをとおして、
未来の健康を育てます。

「明治の食育
について」



身近な食材「カカオ・チョコレート」を通じて、
自然の恵みやカカオ農家の仕事、国際
協力について楽しく考えるプログラム

●チョコレートのひみつ

▶ 小学4年生～6年生



カカオはどんな植物なのか？チョコレートの製造工程などから自然の恵みに対する感謝の気持ちを育む。

●希望のチョコレート

▶ 小学6年生～中学生



カカオ生産国がかかえる問題を知り、グループワークで、解決方法・協力できることについて考える。チョコレートを起点に他国を知り、国際協力の重要性を学ぶ。



身近な食材「ヨーグルト」を通じて、
自然の恵み・国際理解・商品開発の
仕事について楽しく学ぶプログラム

●ヨーグルトのひみつ

▶ 小学4年生～中学生



発酵食品はどのように始まり、なぜ引き継がれてきたのか？ヨーグルトを例に食品と微生物について学ぶ。

●ヨーグルトができるまで

▶ 小学4年生～中学生



ブルガリアと日本の生活・食文化の比較から、世界の多様性と共通性を考え、仕事について学ぶ。



SDGsの考え方や実践に向けた
ヒントを掴むプログラム

●未来はみんなで作るものやってみよう！SDGs

▶ 小学5年生～中学生



身近な「食品の生産と消費」に関わるSDGsについて、企業の取り組み例をヒントに、自分たちは何をすればよいかを考える。



多くのアスリートが食の面から
サポートしてきた、明治ならではの
プログラム

●考えよう！成長期の体づくり

▶ 中学生以上



体づくりに必要な栄養をバランスよく摂るための食事方法を具体的に学び、今後の実践へとつなげる。

●見直そう！水分補給

▶ 中学生以上



水分の役割、摂取・排出量を理解し、食事からの水分摂取も重要であることを学ぶ。

受験生向け



受験生が意識したい
「食事・生活習慣の基本」や
「試験直前の食事」について学ぶ

●受験生の食事や体調管理 ▶ 受験生



受験生が特に意識したい食事や生活習慣の基本について、食事の栄養バランスチェックなどを通して学ぶ。

部活動・クラブ向け



競技のパフォーマンスを高めるために
「自分で考えて、選んで食べる」を学ぶ

●ジュニアアスリートの栄養 ▶ 中学生



食事の大切さ、栄養バランスの良い食事の摂り方、運動前・中・後の栄養補給について学び、日頃の実践へとつなげる。

●高校生アスリートの食事 ▶ 高校生

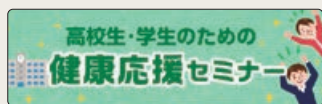


アスリートが自分の体について知り、実力を発揮するために大切な正しい食事の摂り方を知る。

高校生・大学生・社会人向け

働く世代や高校生・大学生が十分なパフォーマンスを発揮するための食事と栄養への「気づき」や、食への興味・楽しさを喚起するプログラム

健康経営® 応援セミナー・食の楽しさを喚起セミナー



●朝食改革でパフォーマンスアップ



「朝食が勉強や運動のパフォーマンスに与える影響」を理解し、朝食の改革方法を考えるプログラム。

●女性のための「明日の健康美」を叶える食事



女性の健康課題やライフステージごとの身体の変化を理解し、未来の自分のためにできることは何か？を見つけるプログラム。

●見直そう！水分補給



水分不足が原因で起こる熱中症を予防するためのポイントや、水分補給のコツを学ぶ。

●神秘の食品「乳」



不思議で奥深い「乳」の世界。乳ができる仕組み、乳利用の歴史、乳成分と発育の関係、ヒトにとっての牛乳の栄養と価値を学ぶ。

●チョコレートの世界へようこそ！



チョコレートの製造・歴史・カカオ農家支援など、知られざる世界をご紹介します。テイステイング体験あり。

●ヨーグルトのひみつ

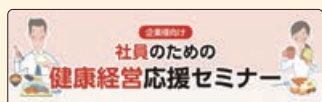


ヨーグルトの歴史や種類、栄養、乳酸菌の働きから、健康との関係も考えられる盛りだくさん内容。

●チーズを知り チーズに親しむ



チーズの歴史や作り方や栄養、そしてチーズ作りに適した「十勝」を通してチーズの価値を学ぶ。



●朝食改革でパフォーマンスアップ



健康不安が少なく、朝食も欠食しがちな世代に、成功への食事投資として朝食改革を促すプログラム。

●未来のための栄養改革



健診等で健康意識が高くなっている世代に、自分の食事内容の振り返りなどを通して栄養改革を促すプログラム。

●働く女性のための「明日の健康美」を叶える食事



女性の健康課題やライフステージごとの身体の変化を理解し、未来の自分のためにできることは何か？を見つけるプログラム。

●見直そう！水分補給



水分不足が原因で起こる熱中症を予防するためのポイントや、水分補給のコツを学ぶ。

●神秘の食品「乳」



不思議で奥深い「乳」の世界。乳ができる仕組み、乳利用の歴史、乳成分と発育の関係、ヒトにとっての牛乳の栄養と価値を学ぶ。

●チョコレートの世界へようこそ！



チョコレートの製造・歴史・カカオ農家支援など、知られざる世界をご紹介します。テイステイング体験あり。

●ヨーグルトのひみつ



ヨーグルトの歴史や種類、栄養、乳酸菌の働きから、健康との関係も考えられる盛りだくさん内容。

●チーズを知り チーズに親しむ



チーズの歴史や作り方や栄養、そしてチーズ作りに適した「十勝」を通してチーズの価値を学ぶ。

「健康経営®」は、NPO法人健康経営研究会の登録商標です

シニア向け

シニア世代に向けた「健康な食生活」への関心を高めるセミナーです。
毎日の過ごし方を見直すきっかけづくり！

●命を守る「水」見直そう！水分補給



水分不足が原因で起こる熱中症を予防するために、水分補給のコツや食事からの水分摂取の重要性を学ぶ。

●カラダは食べた物からできている



「元気な人生100年」のカギとなる「栄養・運動・口腔ケア」を、実例と体験を交えて考える。

●神秘の食品「乳」



●ヨーグルトのひみつ



●チョコレートの世界へようこそ！



●チーズを知り チーズに親しむ



食のなるほど発見セミナー



カカオ・チョコレート教室



出前授業や
食育セミナーの
ようすレポート！



お申し込みはこちら →

WEB申し込み・
お問い合わせページはこちら ▶



未来を、育てよう!



明治の食育

「健康だ!」の理由はなんだろう。

「おいしい!」の理由はなんだろう。

小さな疑問や発見に出会いながら、

健康の大切さや、食の意味を養っていく。

食を知って、おどろいて、うれしくなって、

そしてしっかりと選ぶ力を身につける。

食の歴史や文化、自然の恵み、生産者の思い、

そして栄養のこと。

一人ひとりの違う毎日の食で、

一人ひとりがおなじように、健康になれるように。

明治の食育は、

「食の知識」「食の魅力」「食の大切さ」の学びをとおして、

未来の健康を育てます。

明治の食育



<https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/>



「明治の食育」の取り組みに関する詳しい情報を
ウェブサイトでご案内しています。
日々の食育に役立つ充実のコンテンツをぜひご覧ください。

「出前授業」「食育セミナー」についてのお問い合わせ・お申し込みは WEB フォームからお願いいたします。

北海道	北海道
東北	青森県 岩手県 宮城県 秋田県 山形県 福島県
関東・甲信越	茨城県 埼玉県 千葉県 東京都 神奈川県 山梨県 栃木県 群馬県 新潟県 長野県
東海・北陸	静岡県 愛知県 三重県 岐阜県 富山県 石川県 福井県

関西	滋賀県 京都府 大阪府 兵庫県 奈良県 和歌山県
中国・四国	鳥取県 島根県 岡山県 広島県 山口県 徳島県 香川県 愛媛県 高知県
九州・沖縄	福岡県 佐賀県 長崎県 熊本県 大分県 宮崎県 鹿児島県 沖縄県



株式会社 明治は、文部科学省と
「早寝早起朝ごはん」全国協議
会が推進する「早寝早起朝ごはん」
国民運動を応援しています。

広報部 ダイレクトコミュニケーショングループ
TEL: 03-3273-3461

出前授業・食育セミナーのお申込みは「明治の食育」ホームページでも受け付けております。

明治の食育セミナー 申し込み

検索

詳細はコチラから!

<http://entry.meiji-shokuiku.jp/>



株式会社 明治