

見る!
学ぶ!
楽しく!

『出張工場見学』

小学生や中学生を対象にした大人も楽しめる出前授業です

ニチレイフレッシュでは、食育活動の一環として、小中学生を対象とした出前授業「出張工場見学」を実施しています。もちろん、大人も楽しめます！ニチレイフレッシュの社員が講師となり、塩さけや味付けいくらがどのように作られているのかをクイズを盛り込みながら楽しく紹介します。

教室に居ながら、原材料の調達から工場での加工、販売、家庭へと商品の一連の流れを分かりやすく、学ぶことができます。

出前授業「出張工場見学」の流れ 《時間 45分》



パワーポイントで
加工工場の様子を紹介
30分

試食
10分

質疑応答
5分

「出張工場見学」の6つメニュー

1. とり
2. ぶた
3. たこ
4. えび
5. いくら
6. SDGs
7. 数の子



1コンテンツ約30～40分くらいです。
左記4つのコンテンツの中から2つ
選んでください。(1つでも可)



出前授業「出張工場見学」概要

- ◆対象:小学生以上 ◆費用:無料 ◆講師:ニチレイフレッシュ社員
◆ご準備いただくもの:スクリーン、プロジェクター又は大画面テレビなど

《お問い合わせ・お申し込み先》

(株)ニチレイフレッシュ営業担当者へお問い合わせください。

(株)ニチレイフレッシュ 営業統括部業務用水産 1G 田中宛
〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 Tel 03 (3248) 2178

海と大地と人をつなぐ