



2023年3月9日(木)
エム・シー・シー食品株式会社

報道関係各位

一般財団法人神戸市学校給食会との協働食育プログラム ～災害時を想定したバッククッキングの開催～

1923年創業の調理食品メーカーであるエム・シー・シー食品株式会社（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：水垣宏隆、以下「当社」）は一般財団法人神戸市学校給食会様と協働食育プログラム（以下「本プログラム」）を実施いたします。

【趣旨】

（一財）神戸市学校給食会は、学校給食の食材納入事業者と協働で、学校での食育を推進する公民連携食育プログラム「神戸っ子食育応援団」を実施しています。本プログラムは「神戸っ子食育応援団」中学校向けの新たな取り組みになります。

当社は学校給食に「神戸市産キャベツ入りミンチカツ」や「神戸市産ポテト入りコロッケ」などを納品し学校給食を通して、健やかな成長を支えてまいりました。本プログラムでは学校給食は最大の教育材料になり得るという特徴を最大限生かし、1971年から学校給食向け商品を展開してきた当社だからこそできることという視点、阪神淡路大震災を経験した企業という視点を合わせて取り組みを進めました。当社としては本プログラムを通して、参加生徒の皆様に食に対して興味を持ってもらい、地元神戸や防災に関しても知ってもらいきっかけづくりができればと考えております。

【内容】

生徒の防災意識の向上を図り、災害時の栄養・食品衛生を学ぶ食育プログラム。

（1）日時・場所

<実施日> 令和5年3月16日（木曜）

10：40～12：30（1年1組：3・4校時）

13：10～15：00（1年2組：5・6校時）

※同じ内容を2クラスで実施します。



バッククッキングのイメージ

<場所> 神戸市立白川台中学校（須磨区白川台 1-25-2）

（2）概要

1年生の生徒に、エム・シー・シー食品株式会社の管理栄養士の指導のもと、以下項目を学習・体験していただきます。

- ① エム・シー・シー食品株式会社が取り扱う学校給食食材の紹介など
- ② 阪神・淡路大震災について
- ③ 災害時に備えた食料・備品の備蓄やローリングストックについて

④ 災害時の食事・健康状態について

⑤ パッククッキングについての座学及び調理（ハヤシライス、フルーツ寒天などを予定）

※ローリングストック…普段から少し多めに食材を買っておき、使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食料を家に備蓄しておく方法。

※パッククッキング…耐熱性のポリ袋に食材を入れ、袋のまま鍋で湯せんする調理方法。

【取材】

取材にお越しいただく場合、3月14日（火）の17時までにご連絡いただきますようお願いいたします。

（一財）神戸市学校給食会 担当：原様・井上様 TEL：078-221-3132 FAX：078-221-2203

（参考）（一財）神戸市学校給食会

学校給食の食材調達事業の強化及び食育事業の推進のため、学校給食に特化した外郭団体として平成30年に設立されました。学校と、農業生産者・J A・企業・地域等をつなぎ、協働で食育事業を実施するとともに、地元産の米や野菜、加工品を優先的に使用するなど地産地消を推進しています。

味の感動を伝えるー。

エム・シーシー食品株式会社
MCC FOOD PRODUCTS CO., LTD.

＜本件に関するお問い合わせ＞

エム・シーシー食品株式会社 広報担当（横山・曾我・角村）

TEL：078-451-1481 / メール：soga@mcc-kobe.jp

コーポレートサイト：<http://www.mccfoods.co.jp/>

（一財）神戸市学校給食会 担当：原・井上

TEL：078-221-3132 FAX：078-221-2203