

「応援隊ネットワーク」登録申請書

団体・企業等名	大阪ガスネットワーク株式会社				
担当者名	古賀 裕義		所属・役職名	北東部事業部 地域コミュニティ室 課長	
連絡先	所在地	〒631-0036			
	TEL	0742-49-4850		FAX	0742-49-4710
	E-mail	h-koga@osakagas.co.jp			
	HPアドレス	https://network.osakagas.co.jp/			
団体等の紹介・特色	<p>●都市ガスを安定的にお客さまのもとへ届けるため、定期的なガス供給設備の保守・点検により予防保全に努め、お客さまからの通報があれば24時間365日、迅速に出動出来る体制を構築しています。また、大規模災害に備え、ガス供給設備の耐震性向上や技術の活用により地震・津波対策を推進しています。関連事業や技術開発にも取り組んでいます。</p> <p>●学校での防災や環境、食育教育に講師を派遣しています。学年や習熟度によってお選びいただけるよう、4つのプログラムと2種類の冊子の無料配布メニューをご用意しております。</p> <p>●校外学習として、「泉北ガス科学館」では映像や参加型展示物を通して、省エネルギー・リサイクルを学ぶことができ、天然ガスが家庭に届くまでのプロセスも学べます。</p>				

★応援隊事業の内容

支援形態	<input checked="" type="checkbox"/> 出前授業	見学/校外学習	資料提供	その他 ()			
メニュー	防災「考える防災教室」・環境「エコ・クッキング」「くらし見直し隊」・食育「和食だし体験講座」						
	備考	別紙をご参照ください					
その他 特記事項	対応教科等						
	テーマ	<input checked="" type="checkbox"/> 安全・防災	金融・経済	国際理解	福祉・医療・介護	伝統・文化・芸術	野外体験
		<input checked="" type="checkbox"/> 環境教育	<input checked="" type="checkbox"/> 食育	職業教育・キャリア教育	情報教育・プログラミング	理科実験	スポーツ
		生活習慣	マナー	ものづくり	情報モラル・リテラシー	外国語	地域理解
		その他 ()					
	必要経費(謝金は除く)	不要	<input checked="" type="checkbox"/> 要 (調理実習の食材費のみ要)				
	旅費(講師・スタッフ等)	<input checked="" type="checkbox"/> 不要	要 ()				
	土曜日等の活動	可	不可	<input checked="" type="checkbox"/> 応相談			
対象 (学年の限定等)	幼稚園・認定こども園	<input checked="" type="checkbox"/> 小学校 5,6年	<input checked="" type="checkbox"/> 中学校 応相談	<input checked="" type="checkbox"/> 義務教育学校 前期課程は5,6年 後期課程は応相談	高等学校	特別支援学校	
対象地域	<input checked="" type="checkbox"/> 北西部	五條・北部吉野	北東部	南西部	南東部		

★これまでの学校支援(出前授業・見学等)実施の実績

実施時期	実施校	実施内容
2021年度	阪北北小、大宮小、生駒台小 平城小、青和小 富雄北小、鶴舞小、生駒南小 山の辺小、田原本町立北小 山の辺小	「エコ・クッキング」 「エコ・クッキング」&「和食だし体験講座」 「考える防災教室」 「考える防災教室」 「くらし見直し隊」

「応援隊ネットワーク」登録申請書 別紙資料

大阪ガスネットワーク株式会社

テーマ	プログラム名 (対象学年)	プログラム概要	必要経費	特記事項 の有無
出前授業	「考える防災教室」 (小学校高学年) 約45分～	日本で起こる自然災害について学び、大災害が起こった後の暮らしやライフラインの無い生活について考えます。災害時に生き抜くための知恵や工夫をクイズやワークを通して考え、学ぶプログラムです。	無	有①
出前授業	エコ・クッキング (小学校高学年) 約90分	地球環境を考えながら「買い物・調理・食事・片付け」など食に関する一連の行動と地球環境とのかかわりについて学習します。「食」と「環境」を関連付けて調理をしながら学ぶ実践型のプログラムです。	食材費	有①
出前授業	「地球にやさしく！暮らし見直し隊」 (小学校高学年) 約45分	二酸化炭素（CO2）排出量を削減することについて、ゲーム形式で楽しく学ぶプログラムです。毎日の暮らしを見直し、地球温暖化を防止するために「毎日続けられること」を実践するきっかけを作るとともに、エネルギーと環境について学びます。	無	有①
出前授業	和食だし体験講座 (小学校高学年) 約90分	和食の決め手となる滋味豊かな本物の“だし”について味覚体験を通じて理解を深めます。和食の魅力を次世代に伝承できるよう、ガス火を使って料理する楽しさを体験しながら学ぶプログラムです。	食材費	有①
資料提供	「考える防災教室」 (教材配布)	日本で起こる自然災害や災害時の暮らしについて、写真やイラストでわかりやすく学べる冊子です。自然災害時の暮らしの変化を漫画で表現、災害を乗り切る方法を考えます。暮らしの備えアイデア集と防災チェックシート付です。	無	有②
資料提供	「なぜ？なに？食育BOOK」 (教材配布)	「私たちの体を作る食べ物」「日本と世界の食文化」「おいしくするくふう」など、食べることの基本から世界の食文化まで、子供たちの五感育成や心身の成長をサポートする冊子です。	無	有②
校外学習	泉北ガス科学館・姫路ガスエネルギー館	校外学習施設では、実験や体験型展示物を通じて地球環境やエネルギーについて楽しく学んでいただけます。隣接するガス製造所を合わせてご見学いただくことで、暮らしを支えるガスがご家庭に届くまでを知り、エネルギーへの理解を深めます。	無	有③

※特記事項

- ①出前授業について・・・上記4つのプログラムについては弊社供給エリア内の学校様対象となります。年間の実施上限数に達した場合はお受けできませんのでご了承ください。
感染症予防対策で調理実習ができない場合は授業内容を変更して対応いたします。（45分授業として実施）
日程、授業内容の詳細については担当者よりご連絡の上打合せさせていただきます。
- ②資料提供について・・・原則弊社供給エリア内としておりますが、エリア近隣の学校様については担当者までご相談ください。
- ③校外学習について・・・随時現地泉北ガス科学館・姫路ガスエネルギー館にて受け付けています。ご希望の学校様から直接施設へお申し込みください。
感染症対策やその他状況により、休館している場合がございますのでご了承ください。

和食だし
体験講座

和食の魅力

おいしい
だしを
味わってみよう!

天然だしを
使った
料理なら

いろいろな
料理に使えるので、
手早く
おいしくできる

うま味が豊富なのに
塩分はほとんど
含まないため
減塩に最適

うす味でも
うま味をしっかり
味わうため、
味覚が
敏感になる

カリキュラム

和食の味の決め手となる滋味豊かな本物の“だし”について、味覚体験を通じて理解を深めます。
和食の魅力を次世代に伝承できるよう、ガス火を使って料理する楽しさを体験しながら学ぶプログラムです。

- 1 和食と“だし”を **知ります**
- 2 “和食だし”の **味覚体験をします**
- 3 **かんたん、おいしい“だし”のとり方を学びます**
- 4 **地元産の食材などを使った“だし”の効いたメニューを調理実習します**

大臣賞

農林水産省「平成30年度
第2回食育活動表彰」にて
「Daigasグループ(当時 大阪ガス)
食育活動」が農林水産大臣賞を受賞。

奨励賞

文部科学省「平成30年度
青少年の体験活動推進企業
表彰」にて「和食だし体験講座」が
審査委員会奨励賞を受賞。

優良賞

厚生労働省「第8回健康寿命を
のびそう!アワード」にて
「和食だし体験講座」が子ども
家庭局長賞 企業部門優良賞を受賞。

対象

小学5・6年生、親子、大人(含む
大学生)

場所

学校の家庭科室、
行政の調理室など

実施
日時

ご相談



食育

和食だし体験講座

対象 ▶ 小学校(高学年) 保護者(PTA) 親子

参加型



味の決め手となる本物のだしを体験。昆布とかつお節などの産地や種類、健康への効果などを学び、簡単でおいしい和食を調理実習します。

※調理の食材はご準備ください。
※感染症予防対策で調理実習ができない場合などの授業形態にも対応できます。詳細は担当者にご相談ください。

① 和食と「だし」について学ぶ

和食の決め手は「だし」。
だしの材料や歴史、うま味について学びます。

② 「だし」の味覚体験

昆布とかつお節、それぞれの「だし」を味わいます。
そして両方を合わせた「だし」の相乗効果を体感します。

③ 「だし」とり実演

かんたんでおいしい「だし」のとり方を学びます。

④ 和食調理実習と試食

地元産の野菜などを使って「だし」の魅力がさわ立つ調理を実習します。メニューは選んでいただけます。



大阪ガスネットワークは
Let's! 和ごはんプロジェクト
に参加しています

味覚が形成される子どものうちに、身近、手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やすために農林水産省が推進する官民協働プロジェクトです。



「平成30年度第2回食育活動表彰」にて
「Daigasグループ(当時 大阪ガス)の
食育活動」が大臣賞を受賞

農林水産
大臣賞

「平成30年度青少年
活動推進企業表彰」にて
「和食だし体験講座」が
奨励賞を受賞

文部科学省
審査委員会
奨励賞

「第8回健康寿命を
延ばそう!アワード」にて
「和食だし体験講座」が
優良賞を受賞

厚生労働省
子ども家庭局長賞
企業部門優良賞

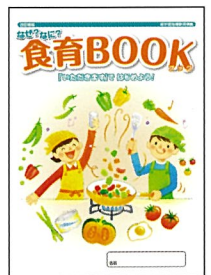
●詳しくは…
<https://network.osakagas.co.jp/effort/shokuyoku/index.html>

▶ 大阪ガスネットワーク 食育 検索



教材配布 「なぜ? なに? 食育BOOK」

対象 ▶ 小学校
学習教材の配布



子どもたちが食の大切さを理解して、健康で豊かな食生活を学べるよう、わかりやすくまとめた冊子です。(無料)

※指導のてびきもあります。
※当社供給エリア内の小学校に限りです。

おうちでチャレンジ料理 動画配信中

対象 ▶ 小学校(高学年) 保護者(PTA) 親子

カンタンでおいしいだしを使った
和ごはんを動画で紹介



食育講演 見逃し動画配信中

対象 ▶ 教育関係者

「食育研究会2020」
「食育セミナー」など



料理講習会(大阪ガスクッキングスクール)

対象 ▶ 保護者(PTA) 参加型 有料

親子料理教室、地産地消、防災、子育て講座、食と健康など幅広い学びと交流を深める場としてご利用いただいています。講演会の会場は、淀屋橋・ハグミュージアムまたは、オンライン・出張講演会など選んでいただけます。

●詳しくは… <https://www.og-cookingschool.com/>

▶ 大阪ガスクッキング 検索



Riceサイエンスセミナー

対象 ▶ 保護者(PTA) 親子 参加型

「お米の話」 「鍋炊飯/おむすび実験」 「解説」のカリキュラムで、主食である「ごはん」の文化と科学について、理解を深めます。

※調理の食材はご準備ください。



【出張授業】エコ・クッキング

対象 ▶ 小学校(高学年) 参加型

「食」と「環境」を関連づけた実践型プログラムです。食材が生産され、食卓に上がるまでに費やされるエネルギーや無駄のない調理、水を汚さない片づけの方法など、買物から片づけにいたるまでの一連の行動と地球環境の関わりを学習します。

※「エコ・クッキング」は東京ガス(株)の登録商標です。
※調理の食材はご準備ください。
※感染症予防対策で調理実習ができない場合などの授業形態にも対応できます。詳細は担当者にご相談ください。



エコ・クッキング指導者養成講座

対象 ▶ 教育関係者 参加型 有料

料理を通じ、エコ・クッキング普及・促進・定着のための活動を行う指導者を養成する講座を開講しています。エコ・クッキング委員会認定のエコ・クッキング指導者の資格を得ることができます。

※「エコ・クッキング」は東京ガス(株)の登録商標です。
※受講には条件があります。

① 講義 「買い物・調理・食事・片付け」のエコポイントについて学びます。

③ 試食とまとめ 試食しながら、意見交換します。

② 調理実習 鍋炊飯、みそ汁とふりかけを作ります。

④ 片付け 水を汚さない方法、生ごみ入れを紹介します。

エコ・クッキングとは
環境のことを考えて



をすること