

2021年11月15日
 八千代エンジニアリング株式会社

プラントベースフードを給食に活用！

新しい食育プログラム「食べて学ぶSDGs」を開催

～11月22日、三重大学教育学部附属中学校で食育授業を実施～

八千代エンジニアリング株式会社（本店：東京都台東区、代表取締役社長執行役員：出水 重光）は、あづまフーズ株式会社（所在地：三重県三重郡菟野町、代表取締役社長：中島 隆）と共同で、三重大学教育学部附属中学校において新しい食育プログラム「食べて学ぶSDGs」を実施します。

「食べて学ぶSDGs」は、プラントベースフードを学校給食の献立に取り入れ、実際に食べてもらうことで、プラントベースフードを起点とした様々な社会課題に触れ、SDGs達成のための取り組みを学ぶという新しい食育プログラムです。

〈全体概要〉

日 時 : 2021年11月22日（月） 10:45 - 14:05
 共 催 : 八千代エンジニアリング株式会社、あづまフーズ株式会社
 場 所 : 三重大学教育学部附属中学校
 対 象 : 中学1年生、中学2年生、中学3年生
 ※新型コロナウイルス感染症の状況によって開催を中止する場合がございます。

■プログラム内容

時間	内容	詳細
10:45 - 11:30	2年生授業	授業テーマ：「食と社会・環境問題とのつながり」 特別講師：塚原 絵理（管理栄養士） 渡辺 肇（八千代エンジニアリング株式会社）
11:40 - 12:25	3年生授業	普段食べている食材の生産が社会・環境問題とつながっていることや、世界的な人口増加による食料不足が懸念されていることを知る。フードロスの課題や現在の取り組みについて学び、普段の生活の中で自分たちにできることを考える。
12:25 - 13:20	給食	献立：大豆ミートキーマカレー、キャベツとコーンのサラダ、牛乳 あづまフーズ株式会社の商品「ベジミート」を使用
13:20 - 14:05	1年生授業	2、3年生と同様

■本授業は全4回を予定しています。

- 第1回 今回開催：2021年11月22日（月） テーマ「食と社会・環境問題とのつながり」
- 第2回 予定：2022年冬 テーマ「社会・環境に配慮した食事」
- 第3回 予定：2022年春 テーマ「食の多様性と世界の栄養課題」
- 第4回 予定：2022年夏 テーマ「社会・環境のために、今日から自分にできること」

取材をご希望の方は、八千代エンジニアリング株式会社（遊佐/下記参照）または、あづまフーズ株式会社（松永:090-9940-0874）まで事前にお知らせください。

yec 八千代エンジニアリング株式会社 Yachiyo Engineering Co., Ltd

〒111-8648 東京都台東区浅草橋 5-20-8 CS タワー (5-20-8, ASAKUSABASHI, TAITO-KU, TOKYO, JAPAN)
 TEL: 03-5822-2825 FAX: 03-5822-2787 www.yachiyo-eng.co.jp
 担当：経営企画部 秘書・広報課 遊佐・藤井 MAIL: yec-public-relations@yachiyo-eng.co.jp

報道関係各位

【別紙 1】

プラントベースフードとは

全て（または大部分が）植物由来原料から作られた食品。ベジタリアンの人だけでなく、健康のために食事の一部に取り入れる人や、地球環境への配慮からプラントベースフードを選択する人が増えており、世界中で注目されています。

八千代エンジニアリングの食育プログラム「食べて学ぶSDGs」の特徴

給食の献立の一部にプラントベースフードを採用します。子供たちに実際に食べてもらうことで興味を持ち、さらに授業を通じてプラントベースフードが登場した背景を起点に、食に関する世界的課題やSDGsを学ぶといった新しいスタイルの食育プログラムです。

プログラムの特徴は、主に3つ。

1. 子供たちに美味しく食べてもらえる給食向けプラントベースフードやレシピの提案
2. 学校の授業に合わせてカスタマイズ可能なプログラムの提供
3. 授業を行う講師は、世界を舞台に長年活躍してきた各分野の専門家

長年、国内のインフラ整備事業や途上国への支援事業にコンサルタントとして携わり、社会課題解決の最前線で仕事をしてきた八千代エンジニアリングだからこそ、実体験を交えた生き生きとした授業が実施可能です。身近な給食をきっかけに世界の課題を学び、SDGsのアクションを生徒自身で考えるプログラムを提供します。

給食にプラントベースフードを採用し、授業で食品の背景からSDGsを学びます



yec 八千代エンジニアリング株式会社 Yachiyo Engineering Co., Ltd

〒111-8648 東京都台東区浅草橋 5-20-8 CS タワー (5-20-8, ASAKUSABASHI, TAITO-KU, TOKYO, JAPAN)

T E L : 03-5822-2825 F A X : 03-5822-2787 www.yachiyo-eng.co.jp

担当：経営企画部 秘書・広報課 遊佐・藤井 MAIL : yec-public-relations@yachiyo-eng.co.jp

報道関係各位

【別紙 2】

あづまフーズ社の「ベジミート」の特徴

- ・ 2014 年より販売開始し、海外を中心に販売。OEM 製造も実施。
- ・ 水産加工技術で培ったマスキング技術により大豆臭の軽減に成功。
- ・ ヴィーガン認証取得、グルテンフリー。
- ・ 解凍するだけで簡単に使用可能。
- ・ 味付きのほか、プレーンタイプ（業務用のみ）もあり、好みのアレンジが可能



■会社概要

八千代エンジニアリング株式会社

国内トップクラスの総合建設コンサルタントとして、国土交通省を始め官公庁から公共事業を受託し、社会インフラや環境保全に関する技術コンサルティングサービスを、設立より 60 年以上にわたって提供しています。近年は、これまで培った技術ノウハウを民間企業へも提供しビジネスの領域を広げています。

所在地：東京都台東区浅草橋 5-20-8 CS タワー

代表者：代表取締役社長執行役員 出水 重光(でみず しげみつ)

資本金：4 億 5 千万円

設立：昭和 38 年 1 月 29 日

URL：www.yachiyo-eng.co.jp/

あづまフーズ株式会社

創業以来、多様化する食のニーズとして、「美味しいこと」「安心・安全であること」に加え、「世の中に新しい価値(商品)を生み出すこと」を理念に持ち続けております。例えば、皆さんの中で馴染み深い商品として『たこわさび』がありますが、実は、たこわさびも当社が世界で初めて製造した商品です。社員の遊び心から生まれた商品ですが、今ではすっかりお酒のお供として多くの方にご愛顧いただいております。このように、様々な視点から物事を捉え、常に世にはない新しい商品の開発・提供を続けております。

所在地：三重県三重郡菟野町大字永井 3095-45

代表者：代表取締役社長 中島 隆

資本金：9 千万円

設立：昭和 58 年 6 月 1 日

URL：<https://www.azumafoods.co.jp/>

yec 八千代エンジニアリング株式会社 Yachiyo Engineering Co., Ltd

〒111-8648 東京都台東区浅草橋 5-20-8 CS タワー (5-20-8, ASAKUSABASHI, TAITO-KU, TOKYO, JAPAN)

T E L : 03-5822-2825 F A X : 03-5822-2787 www.yachiyo-eng.co.jp

担当：経営企画部 秘書・広報課 遊佐・藤井 MAIL：yec-public-relations@yachiyo-eng.co.jp