

かっぱ寿司、小学校食育出張授業を実施 ～すしづくり体験で学ぶ食の大切さと環境配慮～

大阪市立福島小学校の生徒が参加。

SDGs時代の食育、魚の未来と向き合うオリジナル授業。

コロナグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長 山角豪)は、食のインフラの担い手として、持続可能な社会の発展への貢献と当社がマテリアリティとして掲げている地域・社会への貢献の一環として、企業価値の向上を目指しています。2025年3月28日(金)大阪市立福島小学校にて、食育と持続可能な社会発展をテーマに体験型の出張授業を実施しました。



【概要】

■開催日時：2025年3月28日(金)

■開催会場：大阪市立福島小学校

■参加対象：福島小学校の生徒様

■内容

1. 会社紹介(10分)

- 「かっぱ寿司」の概要
- 店舗数
- 人気の寿司紹介

2. 食育授業(30分)

- 日本の魚離れについて
- 魚を食べることの利点とバランスの良い食事
- 魚の漁獲量の減少
- かっぱ寿司の取り組み

3. すしづくり体験(45分)

- みんなで寿司を作る体験

■今回の取り組みにあたり

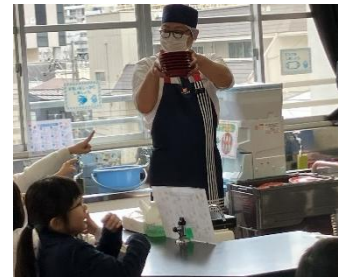
本授業は、子どもたちに健全な食生活の重要性を伝えることを目的として実施しました。当日はカップ・クリエイト株式会社の経営企画部・商品開発部・外商部・教育部・管理部など各部門の代表者が先生として参加しました。



各部門の代表



使用するネタを渡す様子



かっぱ寿司のロゴを説明

■食育授業の内容

食育授業の内容は日本の魚離れの理由・魚を食べると良い理由・魚の漁獲量の減少などを子どもたちにも分かりやすいよう、質問を交えながら実施しました。魚にはDHAやEPAなど成長に必要な栄養素が豊富に含まれており、バランスの良い食事には欠かせません。さらに、魚の漁獲量減少の背景として気候変動・海洋プラスチックごみなどの環境問題にも触れ、子どもたちに「食べること」と「地球環境」が密接に関わっていることも伝えました。



授業の様子①



授業の様子②

■すしづくり体験の詳細

授業の一環として、子どもたちは実際に店舗でも行われているフローに沿ったすしづくり体験をしました。

- 手洗いの実施
かっぱ寿司で実施している手洗いを実施。手を清潔にしてから握る体験をしました。
- シャリマシンの体験
店舗でも実際に使われているシャリマシーン。初めて見る様子に子どもたちは釘付けでした。
- お寿司の完成
シャリの上にネタを置き形を整える工程や、いなりあげにシャリを入れて折りたたむ調理などを経て、まぐろ、えび、たまご、いくら軍艦、いなり寿司などの人気ネタを作成しました。



にぎりを指導している様子



手洗いを指導している様子



まぐろを握っている様子



いくらを盛り付ける様子

■今後について

今回の出張授業を通じて、子どもたちに寿司づくりを楽しみながら、魚の栄養や海の環境問題など、日々の「食」と「地球環境のつながり」について学ぶ機会を提供させていただきました。

カッパ・クリエイティブ株式会社は、「安心・安全な食の提供」や「持続可能な社会の実現」を目指し、今後も食育活動や環境配慮型の取り組みを継続してまいります。

今回のような出張授業をご希望される教育機関様につきましては、下記問い合わせ先までご連絡ください。
出張授業のお問い合わせ：pr@kappa-create.co.jp

■コロワイドグループのサステナビリティについて

コロワイドグループでは、サステナビリティ基本方針に従いステークホルダーの期待や要請に答え、持続可能な社会への貢献と企業価値向上を目的に、コロワイドグループとして重点的に取り組むべき5つのマテリアリティ（重要課題）として、「地球環境への貢献」「食の安全・安心の提供」「働く仲間の成長と多様性の尊重」「地域・社会への貢献」「経営基盤の強化」を特定し、これらの取り組みを進めております。

今後も地域・社会との共生を目指し、コロワイドグループとしてのサステナブルな社会の実現に貢献してまいります。

コロワイドグループのサステナビリティ：<https://www.colowide.co.jp/sustainability/>

リリース内画像：<https://x.gd/UUhFY>

 **コロワイドグループ**

〈一般のお客様のお問い合わせ先〉

かっぱ寿司 お客様センター Tel：0120-508-900（土日祝を除く 10時～18時）

お問い合わせフォーム：<https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>