

ESG 重視経営を推進する森永乳業 夏休みの勉強、自由研究は“ヨーグルト”で決まり！

学研キッズネットとのコラボ企画

「夏休みは、ビヒダスヨーグルトで自由研究！」

7月1日(木)より開始

体感する乳のおいしさ与健康

エムズ キッチン

「オンラインM'S Kitchen夏休みスペシャル」

7月28日(水)より開始

森永乳業は、2019年度より進めている中期経営計画の中で“ESGを重視した経営”を推進し、その重要取組課題の一つである“次世代育成”に取り組んでおります。当社グループ全体で2019～2021年度までに食文化や栄養を学ぶことができるイベントに30万人の参加を目標としています。

このたび、夏休み期間限定の取り組みとして、当社主力商品の「ビヒダスヨーグルト」が学研キッズネットとコラボしたデジタルコンテンツ「夏休みは、ビヒダスヨーグルトで自由研究！」を7月1日より、「ビヒダスヨーグルト」を使った意外なレシピを学べる料理教室「オンライン M'S Kitchen 夏休みスペシャル」を7月28日より開始いたします。いずれも“ヨーグルト”を題材としています。お子さまたちの夏休みの勉強や自由研究にお役立てください。

1. 「夏休みは、ビヒダスヨーグルトで自由研究！」

「ビヒダスヨーグルト」では、長年にわたって、お子さまの勉強や夏休みの自由研究をサポートするイベントの開催やコンテンツの提供を行ってきました。ご家族で自宅での時間を過ごすことが増えた今、身近なヨーグルトで、お子さまと楽しく学んでもらう機会を作りたいという思いから、デジタルコンテンツ「夏休みは、ビヒダスヨーグルトで自由研究！」を実施します。

国内最大級の自由研究コンテンツを抱える小中学生向け教育ウェブサイト「学研キッズネット」とのコラボ企画です。「ビヒダスヨーグルト」で“新しい発見！”をしてもらえるコンテンツになっていますので、学研キッズネットウェブサイト、他より、「夏休みは、ビヒダスヨーグルトで自由研究！」をご覧ください。



内容:

ビヒダスヨーグルトオリジナル自由研究テーマを4種類ご用意します。

①調べ学習「良い菌と悪い菌がいるって本当?ヨーグルトにいる菌を調べよう」

森永乳業のビフィズス菌研究所 WEB サイトや参考本をご紹介します。よいはたらきをする菌の勉強や、よいはたらきをする菌の代表「ビフィズス菌と乳酸菌」の違いなどを学びます。

②実験「ひんやりおいしいフロズンヨーグルトをつくろう!」

おいしいフロズンヨーグルトを作るだけではなく、ヨーグルトのこおり方を観察します。

③実験「ビヒダスヨーグルトのすごい“フタ”【実験編】」

「ビヒダスヨーグルト(4個パック)」のフタは、フタの裏にヨーグルトがつかない工夫(はっ水加工)をしています。そのフタを使って水の動きを観察したり、水をはじくフタの秘密を学びます。

④工作「ビヒダスヨーグルトのすごい“フタ”【工作編】」

「ビヒダスヨーグルト(4個パック)」のフタは、フタの裏にヨーグルトがつかない工夫(はっ水加工)をしています。そのフタを使用したゲーム作りにチャレンジします。

期間:7月1日(木)~9月30日(木) *7月中旬頃~8月中旬頃まで「ビヒダスヨーグルト(4個パック)」のパッケージで告知。

<学研キッズネットウェブサイト 森永乳業特集ページ> <https://kids.gakken.co.jp/jiyuu/yogurt/>

<ビヒダスヨーグルト ウェブサイト> <https://bifidus.jp/>

【告知入り商品パッケージデザイン】



2. オンライン M'S Kitchen 夏休みスペシャル

6月16日より開始した「オンライン M'S Kitchen」は、オンラインで森永乳業の管理栄養士と一緒に、牛乳、ヨーグルトなどの乳製品を使ったオリジナルレシピを作りながら、食と健康、お子さまの成長に関する知識を学んでいただける料理教室です。乳製品が成長期からだづくりや健康サポートに役立つことを知り、乳製品を身近に感じていただくことで食生活を豊かにすることを目的としています。7月28日より、夏休みスペシャルレシピなど、オンライン M'S Kitchen を夏休み限定の内容にいたします。

【ヨーグルト白玉】

内容 : 食事と健康の関係、腸内フローラとビフィズス菌の説明

「夏休みは、ビヒダスヨーグルトで自由研究!」の紹介、他

レシピ作り:夏休みスペシャルレシピ

「ヨーグルト白玉」と「フロズンヨーグルト」

期間 :7月28日(水)~8月31日(火)の平日の水・木曜日

対象者:小学生以上のお子さまと保護者の方向け

(小学生のみの参加は不可。小学生以上の方は「小学生以上のお子さんと保護者の方のコース」

のみ小学生から参加可能)

申込方法:詳細は下記 URL よりご覧ください。

https://www.morinagamilk.co.jp/learn_enjoy/mskitchen/



3. “次世代育成”の考え方

当社が考える“次世代育成”では、健康で豊かな生活の基礎力を獲得するため、食文化や栄養を学ぶ場の提供、自然の恵みとそれを活かす技術・研究を学ぶ場を提供するという考え方のもと、工場見学、M'S Kitchen、企業訪問などの活動を行っており、2021年6月より、一部取り組みのオンライン化を進めています。健全な心身のために必要な“食の大切さ”や“主体的・双方向で深い学び”の視点から、生きる力の育成をサポートし、サステナブルな社会づくりに繋がる次世代の育成に努めてまいります。

皆さまの興味、関心のあることにあわせて、ぜひ、各オンラインイベントへの参加、実施をご検討ください。森永乳業は、こうした取り組みを強化し、サステナブルな社会づくりに繋がる次世代育成に努めてまいります。

「森永乳業 学ぶ・体験する」ウェブページ https://www.morinagamilk.co.jp/learn_enjoy/

【参考】次世代育成の取組みのご紹介

＜教員の民間企業研修＞

一般財団法人経済広報センターが実施する、小・中・高等学校などの教員が、夏休み期間中に民間企業で様々な研修を受けるプログラムです。当社は2018年より受け入れており、学生だけではなく、教員に対しても当社の事業や社会貢献活動について企業の立場からお伝えすることを通して、研修での体験を子どもたちへ伝え、今後の学校運営や授業に活かしていただくことを目指します。今年は8月19日～8月23日に実施を予定しています。

＜オンライン企業訪問＞

中学校、高等学校などの在学学生を対象に、SDGsやサステナブルな社会に貢献し続けるための当社の事業内容、社員の働き方や学生時代の過ごし方を、映像や個人ワーク、リアルタイムでの質疑応答を交えてご紹介します。学生が自身の将来との繋がりを見通しながら、職業・仕事を通じて未来の社会を創り上げていく意識づくりに貢献します。

https://www.morinagamilk.co.jp/learn_enjoy/visit/



＜オンライン出前授業＞

小学生を対象とした、ヨーグルトを題材に、発酵について学べる授業です。子どもたちは調査隊員となり、発酵のヒミツを探る旅に出発します。発酵のしくみや、ヨーグルトの原料である牛乳について、クイズや映像を交えながら学べます。発酵に関して、当社社員と直接コミュニケーションをとっていただき、関心と理解を深め、学習のモチベーションの向上に繋がります。

https://www.morinagamilk.co.jp/learn_enjoy/education/pdf/demae.pdf



＜ツアーオブバレーボール＞

2016年6月から竹下佳江さんを始めとした元オリンピック選手で構成されたユニット「ヴィクトリーナドリームス」によるバレーボール教室（森永乳業杯ツアーオブバレーボール）を実施。女子中学生にバレーボール教室を実施すると共に、女子中学生の体作りのための商品の試飲・試食や当社社員による商品紹介と栄養知識の説明を行う「食育プログラム」を実施しています。



4. お問い合わせ先

森永乳業株式会社 広報 IR 部 佐藤・見上 Tel 03-3798-0126 ✉ pr@morinagamilk.co.jp
サステナビリティ推進部 石原・山元
ヨーグルト・デザート事業マーケティング部 長谷川

＜お客さまからのお問い合わせ先＞

お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-369-744

サステナビリティ推進部 Tel 03-3798-0129 ✉ suisin@morinagamilk.co.jp

＜森永乳業ウェブサイト＞ <https://www.morinagamilk.co.jp>

＜森永乳業公式 Twitter＞ 森永乳業@もーりー (@morinaga_milk_)