

次世代を担う子どもたちへ  
食の大切さをとどける

# はじめまして！株式会社ごはんのことで。



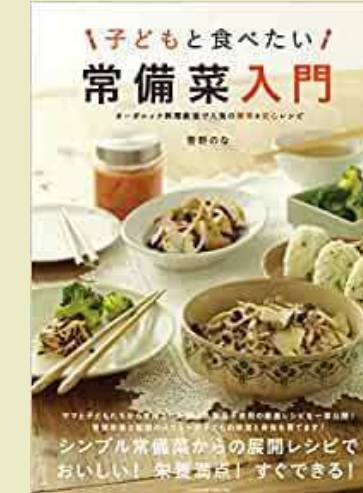
Sugano Nona

代表取締役 菅野のな(すがの・のな)

オーガニック料理教室「ワクワクワーク」代表。

2007年、母とともに「ワクワクワーク」を設立。  
鎌倉に本校を構え、京都校、さいたま校と展開中。  
認定講師が全国都道府県30、200名に増え、14,305名（2023年6月時点）の方が受講されている。

著書：「子どもと食べたい時短おやつ（辰巳出版）」  
「はじめての常備菜（辰巳出版）」など。





# 株式会社ごはんのこと

## Vision

すべてのひとに食のしあわせを

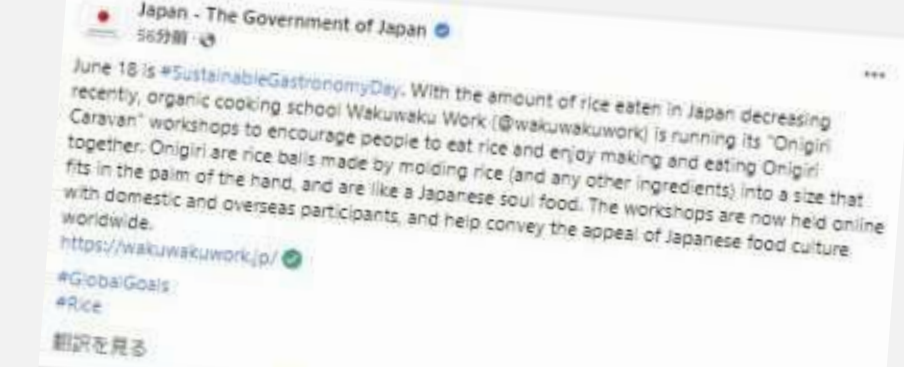




# 老若男女、全世代へ 食のしあわせを届けています！







# ■農林水産省・消費者庁・環境省連携 「サステナアワード」受賞

「サステナアワード2020伝えたい日本の“サステナブル”」 AgVentureLab賞受賞

# ■農林水産省・食育白書掲載

農林水産省令和2年度食育白書「全国おにぎりキャラバンオンライン」掲載

# ■内閣府首相官邸公式SNS

「The Government of Japan」掲載

# ■日本政策金融公庫総合研究所

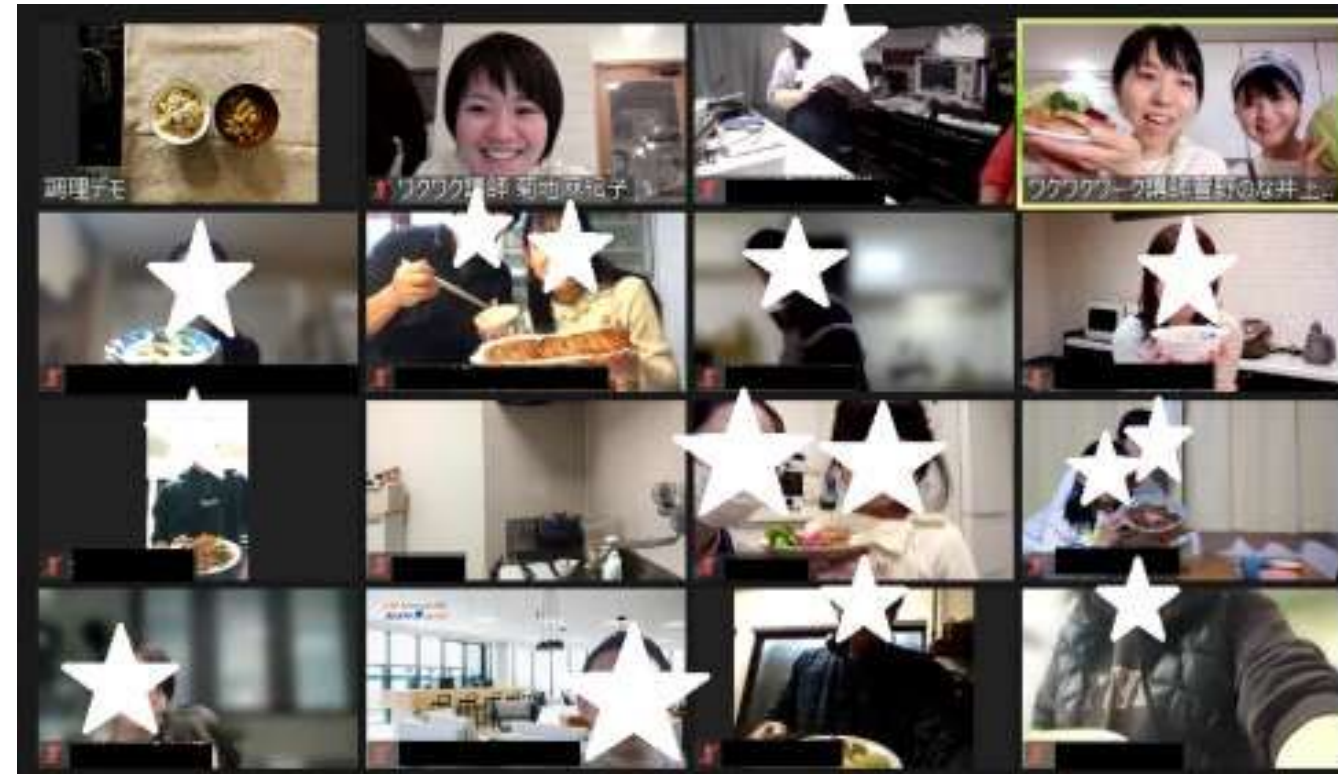
『時間と空間の常識に挑む小企業』～ニューノーマルの先端をゆく発想～に事例掲載



# 大手上市企業での実績多数



▲電力会社イベントでのオンラインレッスン



▲中部テレコミュニケーション(株)にて健康経営サポートの料理教室を3年連続開催



▲生活協同組合にて全社イベントを企画運営



▲ゼクシィベビーでのママ向け講演会

日本電気(NEC)・パナソニックリビングショールーム・サントリーグループ(寺子屋)・株式会社村田製作所・株式会社千葉銀行・株式会社JVCケンウッド・ワコール労働組合・マルイグループユニオン・株式会社TOKAIマネジメントサービス・ブリヂストン労働組合・凸版印刷労働組合・株式会社アダストリア (studio CLIP)・湘南ゼミナール・東京ガスコミュニケーションズ・ハウス食品・株式会社荏原製作所  
他多数



# 子ども・若者に向けての取組み①

## 出前授業

教室に通いに来る方だけでなく、より多くの方へ届けていくために出前授業も行っています。幼稚園から大学まで、全国からご依頼いただき多数開催。通常学級だけでなく特別支援学級、保護者向け、ひとり親家庭向けと幅広く対応し、調理実習、長期プロジェクト等様々な形で食育推進しています。

〈活動実績〉

香里ヌヴェール学院中学校・札幌新陽高校・ノートルダム女学院中学校・近畿大学附属高等学校・静岡県立掛川西高等学校・川崎市立幸高等学校・昭和女子大学・公立大学法人都留文科大学・川崎市立平間小学校・学校法人宝仙学園小学校 その他実績多数



▲オンラインで静岡県の高校生との食プロジェクト



▲小学校でけんちん汁をつくってSDGsを学ぶ授業



▲神奈川県の高中生との食プロジェクト。最終回は各自お弁当を作って持参



# 子ども・若者に向けての取組み②

## ひとり親家庭支援

社会貢献活動の一環として、行政や団体と協力しひとり親家庭の子どもたちの自立サポートを目的とした料理教室も開催しています。

ごはんのみそ汁が自分でつくれることを目指し、生きる力を育て、達成感、自己効力感、つくるたのしさをリアルな体験を通して学びます。



▲行政、団体と連携してひとり親家庭を対象にレッスンを開催

▲被災地の食材を送り、被災地支援も兼ねてのレッスンも開催。おいしいお米が届き、生産者さんに直接感謝も伝えられました。



## 子ども・若者に向けての取組み③

# 未来の台所力育成講座

月1回の半年コースの料理教室を幼児・小学生向けに開催。開講11年目。幼児クラスでは半年間親子と一緒に食育を学び、最終回には子どもたちだけで保護者をおもてなしします。小学生クラスはメニュー決めや、教室近くの市場で買い出しを行うなど、より自主的な内容で、地域交流も深めています。その子らしさ、五感を使った体験を大切にしています。



▲旬の野菜たっぷりのシンプルなおいしさをあじわうレシピ



▲親子で食育。大人にも伝えることで家での実践につながります。



▲味噌仕込みレッスン。高学年が低学年をサポートしながら、少し難しいことにも挑戦



# 全国の認定講師が一丸となって食育推進活動しています！

各レッスンを担当しているのは、全国多世代の認定講師。より多くの方に料理のしあわせを届けていくため、2015年より講師の育成を開始。これまで全国30の都道府県に200名以上の認定講師が誕生しています。

本部の教室運営から個人料理教室の開講まで、活動は多岐に渡り稼働率は70%を超え、20代から70代まで全国の認定講師一丸となって「おいしくたのしく」をモットーに熱心に食育推進活動を行っています。

取得前まで食に関する知識や経験がなかった人も、学び続けることで食の大切さを伝えたい思いを実現しています。





# わたしたちの「子ども・若者へ向けた取組み」の特徴

- ①全国200名、多世代の講師による幅広い食育推進活動
- ②食の大切さをたのしく体験、五感で伝えるレッスン
- ③実践重視。それぞれのやってみたいを大切にしています。



**これからも全国の認定講師とともに食の大切さを伝えていきます！**