

平成 25 年 8 月 1 日

Ref. 13-0801-023

～独自の食育プログラム構築から 8 年～ 「モスバーガー食育プログラム」 今年 9 月末で受講者数 25,000 人突破

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス（代表取締役社長：櫻田 厚、本社：東京都品川区）では、2004 年より、主に小学校高学年を対象とした「モスバーガー食育プログラム」を独自に展開しています。2013 年 7 月末現在で、同プログラムの実施件数は 391 件、総受講者数は 24,159 人を数え、今年の 9 月末には総受講者数が 25,000 人を超える見込みとなっています。

当社では、地域社会との交流と豊かな食生活の提案を目的とし、地域の小学校へ地元店舗のスタッフが出向いて“出張授業”を行う「モスバーガー食育プログラム」を独自に構築しました。2004 年より首都圏で試験的に開始し、2005 年 10 月からは全国で本格的に展開しています。

同プログラムは年間約 60 校で実施されており、新たに希望される学校が増える一方、一度実施した学校から翌年にまた依頼があるなど、教育現場でもご好評いただいています。

「モスバーガー食育プログラム」の特徴は、当社の「人間貢献・社会貢献」の経営理念のもと、日ごろ地域の皆さまにお世話になっている地元店舗のスタッフが直接地域の小学校等へ出向き、店長をはじめとする店舗スタッフが食育授業を行うというものです。

内容は「出張授業プログラム」と「体験入店プログラム」の 2 種類で構成されています。

「出張授業プログラム」は<座学編>と<実習編>からなり、子供たちに身近なハンバーガーを通じて、正しい食のあり方や環境問題に気づいてもらい、主体的に考えるきっかけを体感できる内容となっています。今年 6 月より、<座学編>の理解を深めるため、これまでの紙芝居教材に加え、新たに制作した映像教材も使用しています。また「体験入店プログラム」は、「出張授業プログラム」と同様の内容を、実店舗を使い少人数で実施するプログラムです。



出張授業プログラム<座学編>の様子



出張授業プログラム<実習編>の様子

これまでに実施してきた授業の成果として、参加児童の保護者からは「野菜を好き嫌いしないで食べるようになった」など、また教員の方からは「仕事への情熱に触れることで、働くことへの意識づけになった」などの声が寄せられています。

さらに、こうした考え方の発展形として、子供たちが楽しみながら社会のしくみを学ぶ職業体験テーマパーク「キッズニア東京」（東京都江東区）にもパビリオンを出展し、<実習編>と同様のハンバーガーづくり体験のプログラムを提供しています。

モスフードサービスでは、「人間貢献・社会貢献」の経営理念のもと、「おいしさ、安全、健康」という考え方を大切にした商品を「真心と笑顔のサービス」とともに提供することに一貫して取り組んでいます。「孤食化」が進み、家族揃って食事をとることが少なくなり、食本来の大切さ、重要性が希薄になっている昨今、食に携わる企業の使命として「モスバーガー食育プログラム」をさらに積極的に展開し、これまで以上に社会に貢献できるチェーンへと成長します。

<「モスバーガー食育プログラム」実施概要>

■対象：全国の小学校の4年生から6年生（クラス単位での実施を想定）

<実施件数と受講者数>

年度	件数	受講者数
2004年度	30	607
2005年度	22	1,517
2006年度	58	3,892
2007年度	45	2,955
2008年度	23	1,598
2009年度	38	2,377
2010年度	44	2,884
2011年度	58	3,943
2012年度	60	3,805
2013年度 ※7月末現在	13	581
合計	391	24,159

<都道府県別の実施状況（累計）>

	件数	受講者数		件数	受講者数
北海道	39	2,267	福井県	2	62
青森県	3	87	長野県	6	226
岩手県	3	247	岐阜県	7	157
宮城県	1	40	静岡県	2	302
秋田県	1	59	愛知県	40	2,439
山形県	3	121	三重県	13	1,346
福島県	2	148	大阪府	9	480
茨城県	11	570	兵庫県	17	1,349
栃木県	11	692	和歌山県	1	65
群馬県	5	359	広島県	16	850
埼玉県	25	2,053	愛媛県	1	31
千葉県	7	400	福岡県	11	1,170
東京都	123	6,766	佐賀県	5	451
神奈川県	10	595	熊本県	6	325
新潟県	9	377	沖縄県	1	80
富山県	1	45			

■おもなプログラム内容：

【出張授業プログラム】

<座学編>（教室等を使用した講義形式）

「日本の食文化とハンバーガー」「毎日きちんと朝食を食べよう」「生ごみと環境のつながり」「食の大切さを学ぼう」の4つのプログラムを用意し、授業の内容にあわせて選んでいただけるように、なっています。子供達に身近なハンバーガーを通じて、『食』に興味・関心をもってもらえる内容です。講義はオリジナルの紙芝居や映像教材を用いて店舗スタッフがを行います。

<食育VTRイメージ>



<実習編>（家庭科室等での製造実習）

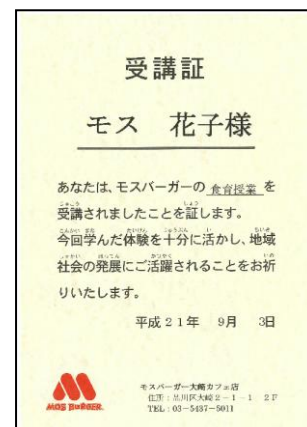
野菜本来の持つ味を、食べ比べによって体感するとともに、ひと手間加えることで味や食感に変化があることを知ることができます。また普段は経験できないハンバーガーづくりを体験することにより、食事を手づくりする楽しさや難しさを実感してもらいます。

【体験入店プログラム】

少人数でモスバーガーの店舗に入店し、実際の厨房でハンバーガーの調理体験をします。素材の知識や安心・安全への配慮、食にまつわるこだわりを、お客さまや店舗スタッフの中で職場体験としてリアルに学ぶことができます。

■修了証：

このプログラムを受講した方へは、「修了証」を発行しています。



<修了証>

<この件に関する問い合わせ先>

株式会社モスフードサービス 広報 IR グループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7389
〒141-6004 東京都品川区大崎 2-1-1 ThinkPark Tower 4F
<http://www.mos.co.jp> E-mail. pr@mos.co.jp