

和食月間2025 企業・団体等活動予定表①

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
朝来市学校給食センター	11月24日（月）	和食の日献立	兵庫県朝来市学校給食センター	和食の日献立は、ごはんを中心として、魚料理、和え物、煮干しでだしをとった汁物を組み合わせています。さらに、日本の伝統的な食材「まごわやさしい」を全て取り入れ、健康的な食事のよさを知らせています。	
株式会社アスラボSmile、ソフトバンク株式会社、九州農政局	11月25日（火）	和食の魅力を学ぼう！和食の日公開授業	福岡県飯塚市鯉田小学校	小学校5年生の公開授業（オンライン参加可能。10:20～12:05）です。 ・食事バランスガイドについて（九州農政局） ・pepperくんと学ぶ日本の伝統食『和食』（小学校教諭、ソフトバンク） ・セブンヒーロー食育ワークショップ（アスラボSmile）	https://www.contactus.maff.go.jp/j/kyusyu/form/251024.html
熱海市立泉小中学校	11月21日（金）	和食の日	静岡県熱海市立泉小中学校 ランチルーム	中学生を対象に和食器で給食をいただき、自分たちで淹れたお茶を飲みます。全校対象に和食の日まで和食やお茶について掲示や放送を入れ、当日はだしをとった後のかつお節でふりかけを作り提供します。12月初めに中学生対象に家庭科で「だし」についての授業を行い、かつお節の削り体験も行います。	

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表②

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
我孫子市立布佐南小学校	11月11日（火）	和食器給食	千葉県我孫子市立布佐南小学校	小学5.6年生が和食についての出前授業「和食文化を通じたさまざまな敬い（仮）」を受け、その後和室仕様にした教室で和食器に盛りつけられた給食を床に座って食べます。	
株式会社アマノ	10月20日（月） ～11月24日（月）	だし活でおいしく減塩！	食品入口催事場および鍋つゆ売場（井川店、男鹿店、御所野店）	日本の食文化である「だし」のうま味を活用しておいしく減塩を推進します。料理を作るとき、食べるときに役立つ「美味しく減塩するコツ」を紹介したり、「だしのうま味の相乗効果」や「おいしいだしの取り方」の説明をしたりします。また、「だしを使った減塩レシピ」の配布等を通じて、和食や日本型食生活の普及に取り組みます。	https://www.sc-amano.jp/outline/efforts/#food-education
糸魚川市	11月1日（土） ～30日（日）	学校給食で和食推進！	新潟県糸魚川市立糸魚川中学校、糸魚川市立大野小学校ほか	給食担当者と和食文化継承リーダーでもある学校司書が協同で和食文化を推進します。和食文化推奨メニューの日を中心にお昼の校内放送で啓発します。学校図書館では和食に関する資料を別置で展示します。11月は小学校での図書の授業で和食に関する情報を提供します。百科事典で調べたり、読み聞かせを行う絵本のテーマを「和食」にしたりすることなど考えています。	

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表③

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
公益財団法人茨城県学校給食会	11月6日（木）	令和7年度学校給食調理技術向上研修会	公益財団法人茨城県学校給食会 調理室・会議室	栄養教諭及び学校給食に携わる栄養士等を対象に、和食料理人による米粉の活用術と講演を実施し、学校給食献立内容の充実と調理技術の向上を図ります。	
今治市立桜井調理場	11月25日（火）	だしで味わう和食の日	愛媛県今治市立桜井調理場	学校給食における和食給食を実施します。	
今治市立夢づくり調理場	11月25日（火）	和食の日の献立	愛媛県今治市立日高小学校、今治市立乃万小学校、今治市立南中学校、今治立西中学校	和食の日の献立として、一汁三菜の献立を実施し、和食のよさ、だしや見立ての文化等、日本古来からの和食文化の継承に努めます。	
株式会社インフィニバリュー	10月5日（日） ～11月30日（日）	和食、発酵食品を作ってみよう （ワークショップイベント）	愛知県、三重県、山梨県の拠点にて	和麺（蕎麦、うどん、そうめん）と発酵食品で和食の価値を考え、つくり、たべ、ひろげます。	https://www.infinivalue.jp/ https://r.google.jp/infinivalue/info
NPOエコラボ	11月23日（日）	里山のおもてなし 報恩講料理	石川県女性センター料理教室	北陸では里山の実りを分かち合い、親戚縁者が揃って膳を囲む伝統があります。民俗学からみた里山のおもてなしの意義を理解し、地域の豊かな食材を活かした伝統料理の基礎を学びます。 講義：里山のおもてなし 自然との共生と祭礼 調理実習：里山のおもてなし料理	https://ishikawashizen.jp/program2025/post-3.html

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表④

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
愛媛県立八幡浜工業高等学校	11月20日（木）、 11月21日（金）	地域の方と朝食を作ろう	愛媛県立八幡浜工業高等学校調理室	地域の食生活改善推進員のみなさんと一緒に朝食メニューを作り、出汁の取り方を学びます。出汁を取り終わった昆布とかつおぶしを甘辛くたいて、ご飯のお供にします。朝食欠食をなくすこと、出汁のおいしさ、もったいない精神などを学びます。	
絵本でSDGs推進協会、同志社女子大学、農林水産省	11月22日（土） ①10時30分～ ②11時30分～ ③13時30分～ ④14時30分～	同志社女子大学生によるSDGs&食育絵本の読み聞かせ	同志社女子大学 今出川キャンパス 純正館（S501）	「絵本でSDGs推進協会」より読み聞かせのスキルを学んだ同志社女子大学の学生が、地域の子供たちに SDGs や食育の絵本の読み聞かせを行います。1 回約30分、当日参加も可能です。	
大阪ガスネットワーク株式会社	11月30日（日）	Let's！和ごはん 食育も楽しく！親子で作るわくわくごはん	大阪ガスハグミュージアム	親子で楽しく手軽に作れる「和ごはん」の料理教室です。メニューの一つである「くずし豆腐とのりのお味噌汁」では、和食だしの取り方を実習します。また、「Let's！和ごはんプロジェクト」に参加されているオブティマルキッチン樂の辻井氏による食育セミナーも実施します。	https://www.og-cookingschool.com/school/lesson.aspx?category=312&section=17&class=225000914&targetSection=17&year=2025&month=11&day=30&opentime=11:00&fromCalendar=1
太田市立南小学校	11月27日（木）	和食の日献立の提供	群馬県太田市立南小学校	和食の日にあわせて和食献立を提供します。内容はごはん、さばの照り焼き、だまこ汁、ほうれんそうの黒ごま和えです。ポスター掲示も行います。子供たちから、家で焼き魚や煮物など和食をあまり食べないと聞くので、給食をきっかけに和食を身近に感じてもらいたと思います。	

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑤

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
岡山県立岡山盲学校	11月21日（金）	「和食の日」献立	岡山県立岡山盲学校食堂	日本の食文化である、魚やだしの効いた煮物を中心にした食事を紹介し、味わいます。予定している献立は、麦入りごはん、県産味付きのり、牛乳、さわらの西京焼き、白菜のごまあえ、豚肉とだいこんの煮物です。	
オプティマルキッチン楽（うち）・一般社団法人日本家庭料理協会	11月24日（月）	時を超える食体験 和食の日 江戸の器でいただくハレノヒ御膳	大阪府柏原市大字青谷2046	歴史と建物の特別鑑賞や特別なハレノヒ御膳を食べる体験、和食の日講演会や体験会への参加ができます。歴史、食文化、そして古来の知恵が凝縮された、まさに「時を超える」一日です。	https://ouchikaragenki.com/ https://www.traditional-jhc.com/
花王株式会社	10月24日（金）～11月14日（金）	第27回「スマート和食」マスター講座	オンライン	和食の健康価値を活かした、おいしくて内臓脂肪をためにくい食事法、「スマート和食」の理論から実践方法までを学ぶ専門家向けeラーニング講座です。	
	11月1日（土）～30日（日）	花王社員食堂「スマート和食」ランチレシピ動画配信	花王グループ従業員向けサイト オンライン	花王の社員食堂で提供されている「スマート和食」ランチ人気レシピ動画を配信します。社員の家庭での「スマート和食」実践を応援します！さらに、花王社員が実践している健康づくり、「スマート和食」レシピをyoutubeにて配信します。	https://www.youtube.com/playlist?list=PL5Gyq_6wjaFomzIGaSV1ytpskY6uacxu5
	11月29日（土）	社員・家族向けオンライン「スマート和食」料理教室	オンライン	和食の健康価値を活かした、おいしくて内臓脂肪をためにくい食事法、「スマート和食」のオンライン料理教室です。	

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑥

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
かつおぶし食育研究会	11月21日（金）	2025年度 1124(いいふし)の日オンラインイベント	オンライン	11月24日の「和食の日」「鯉節の日」にちなみ、和食に欠かせないかつお節やだしについて学ぶオンラインイベントです。 ヤマキ株式会社とのタイアップによる取り組みで、今回は袋井市おいしい給食課で勤務経験のある石塚浩司氏をゲストに迎えて開催します。	https://www.katsuobushi-shokuiku.com/
喜入旧麓交流館 陽だまり会	11月22日（土）	喜入旧麓陽だまりおさかな市	喜入旧麓交流館「陽だまり」（鹿児島県鹿児島市喜入町7868）	甑島の手打漁業集落から漁師が直送する「鮮魚販売会」の開催と甑島の旅ソムリエによる甑島の郷土料理「手打すす」の振る舞い会を開催します。	https://www.instagram.com/hidamari_2024_03/
菊間調理場	11月21日（金）	和食給食の提供	菊間調理場（亀岡小学校・菊間小学校・菊間中学校）	和食給食の提供とだしの紹介を行います。	
木更津市立祇園小学校	11月21日（金）	和食の日献立	千葉県木更津市立祇園小学校、清川中学校	和食の日にちなみ、国産の食材を使用した献立です。	

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑦

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
甲南女子大学、 近畿農政局	11月24日（月） 14:00～	令和7年度「和食・食文化セミナー」和菓子と日本茶の魅力発見！	甲南女子大学	次世代に和食文化の魅力を伝えるきっかけづくりとして、若い世代の「和菓子」や「日本茶」離れに着目し、親子を対象にその魅力を伝えるセミナーを開催します。本セミナーでは、「和菓子」及び「日本茶」についての講演に加え、調理実習や試食の体験を通じてその魅力を五感で感じていただきます。	https://www.maff.go.jp/kinki/press/keiei/tiiki_syokuhin/25102_0.html
甲南女子大学	10月25日（土）、 10月26日（日）	「秋の和さんぽプレート」の販売	学内カフェ「Soleil（ソレイユ）」（第1位学生会館3階）	甲南女子大学人間科学部生活環境学科の濱口ゼミは、東灘区の秋の恒例イベント「神戸ひがしなだスイーツめぐり」（10月4日（土）～11月9日（日）開催）の大学生コラボ企画に参加し、スイーツ店「ショコラリパブリック」と共同でオリジナルスイーツを開発しました。和菓子を食べる若い世代が減少傾向にあることから、和と洋を合わせることで繊細さと華やかさが増し、四季折々の季節感も取り入れやすくなるため、和菓子を知りきっかけになってほしいという願いを込めて開発しました。	https://www.unipresscenter.jp/article/post-57454.html
	11月24日（月）	神戸ひがしなだスイーツめぐり 和菓子の販売			
	11月24日（月）に公開（以降は継続して見ることが可能）	和食のメニュー提案	甲南女子大学のInstagram	「心と体の温まる『和』の朝食」メニューを提案します。	https://www.instagram.com/kwu_kankyo/?hl=j

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑧

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
甲南女子大学	12月4日（木）、 12月5日（金）	和食チャレンジ講座	雲雀丘学園小学校	雲雀丘学園小学校5年生を対象として、「和食チャレンジ講座」を開催します。和食の講義、調理実習（だしの取り方、すまし汁（合わせだし）、みそ汁（煮干しだし、だし殻の佃煮）を行います。濱口ゼミの大学3年生が指導補助を行います。	
甕島ツーリズム協議会、甕島の旅ソムリエ協議会	11月23日（日）	甕島の食文化ストーリー 旅と暮らしと食さんぽ in センノオト	九州電力薩摩川内複合施設 センノオト	甕島の郷土料理体験です。1. 講話 2. 魚の捌き方伝授 3. 郷土料理「すす」をつくる 4. みんなで食べる 5. 郷土料理「すす」の振る舞いを行います。	
コミュニティダイニング全国会議	11月7日（金）	世界・日本農業遺産を食べよう ～和食で伝える・つながる コミュニティダイニング～	Sustainable Food Museum（港区西新橋1-17-8 須田ビル1F）	〈プレゼンテーション〉 ・農業遺産とは何か／なぜ今、「食べる場」なのか／次世代への継承を生み出す都市の役割 〈ディスカッション〉 ・「農業遺産を“伝える仕組み”としてのコミュニティダイニング」 ・「都市のコミュニティダイニングにできること」～農業遺産を“未来の生活文化”として受け継ぐために～ 〈中締め〉 ・都市から提案する新しい共奏プロジェクト ・参加者みんなで会場準備WS 〈交流会〉 ・農業遺産を食べよう	https://waonasu-community.com/events/61025024f8a0

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑨

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
実践女子大学 食生活科学科 食品栄養学研 究室	11月8日（土）、 9日（日）	学祖下田歌子著書 「料理手引草」 （明治31年刊行） の料理を再現	実践女子大学	実践女子大学の学祖下田歌子が明治31年に発行した「料理手引草」には、様々な和食および洋食についての作り方、調味料の使い方や調理器具まで書かれています。そこで、我々は、学園祭の時に、毎年「料理手引草」の中の料理20品目程度を再現しています。今年も、様々な料理を再現いたします。	
特定非営利活動法人食育体験教室・コラボ	10月28日（火）、 11月4日（火）、 6日（木）	だしで味わう和食の日	長野県小布施町立栗ヶ丘小学校	5年生の家庭科の授業にて、【だしで味わう和食の日】と題して、●出汁の種類と取り方や歴史●和食の一汁三菜●みそ汁の素「みそボール」のワークショップを行います。	https://www.colabo-nagano.com/
(株)ダイエー	11月1日（土） ～30日（日）	食の情報誌『dai-docoro』11月号掲載	各店舗にて冊子配布	11月号のページの一部に「和食の日って、どんな日」というミニコラムと「おいしいだし」のとり方（かつお昆布だし、煮干し昆布だし）の説明、だしを使ったおすすめレシピ等を紹介します。	https://waonasu-community.com/events/61025024f8a0
		「キッチンサポート dai-docoro」にて「和食とだし」を動画にて紹介	ダイエーキッチンサポートdai-docoro（関東・近畿 計24店舗）	「キッチンサポート dai-docoro」が併設されている店舗にて、デジタルサイネージを使い「和食とだし」について紹介します。動画の長さは約30秒です。	

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑩

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
筑波大学附属 久里浜特別支 援学校	11月25日（火）	和食の日メニュー ～和食を味わおう～	筑波大学附属久里浜特 別支援学校 ランチ ルーム及び幼稚部各教 室	献立は赤飯、けんちん汁、サケの 塩焼き（添え：大根おろし）、煮 物（がんもどき、人参、里芋、い んげん）、ヨーグルトです。	
天塩町	11月19（水）～ 11月25日（火）	北海道てしおフェ ア	東京都庁第一本庁舎1 階南側	天塩町をPRしながら特産のシジミ をつかったラーメンや出汁を中心 に道北らしい和食のありかたや風 土をご当地キャラクター「てしお 仮面」とともにプレゼンテーショ ンします。	
東海学院大学、 東海農政局	11月27日（木）	「Z世代からつなぐ 郷土料理 i n 東海 学院大学」におけ る特別講義等	東海学院大学	（午前中）郷土料理9品を学生が 料理、学生による郷土料理紹介・ 試食 （午後）特別講座「日本の『食文 化』をめぐる情勢について」	https://note.c om/tokaigakui n_u/n/n9e330 e073ad5 https://tokaigak uin- u.ac.jp/news/2 5381/post- 25381/
名古屋学芸大 学食生態学研 究室	11月15日（土）	Why don't you try preparing a meal best for you	名古屋学芸大学管理栄 養学部栄養ケアプロセ ス演習室（631）	名古屋外国語大学の留学生と在学 生、名古屋学芸大学管理栄養学部 の学生を学習者とし、日本の食事 の基本である主食・主菜・副菜に ついて「3・1・2弁当箱法」で学 び、健康で持続可能な自分らしい 食事について考えます。	
名古屋栄養専 門学校	11月1日（土）	“和食”の秋祭り	名古屋栄養専門学校	学生が主体となり、学内で和食を テーマとした展示、模擬店、体験、 講演などのイベントを行います。	

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑪

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
奈良県立西和養護学校	11月25日（火）	和食を味わおう	各教室にて	和食を味わおうということで、その日の給食メニューのうどんにかつお節をトッピングとしてのせ、香りを味わえる給食内容にしています。	
新潟県学校栄養士協議会	11月1日（土）～30日（日）	キラッと新潟米☆地場もん献立	新潟県学校給食実施校	新潟県では、児童生徒が地域への愛着を深め、食や農林水産業への理解を深めることを目的に、11月を「米飯給食・地場産給食推進月間」と定めています。この取組と連携し、期間中、県内の学校給食実施校で、県産米や地域の地場産物を活用した給食を一齐に提供する機会を設けています。提供する献立は、主食「白ごはん」、汁物「県産地場産物を活用したみそ汁」を統一とし、おかず等も地場産物活用を図ります。主食、主菜、副菜、汁物がそろい、地域の地場産物を積極的に活用した献立です。	
新潟市食育・花育センター	11月18日（火）	和の味覚とおせち	調理実習室	お料理教室として和食料理のプロにコツを習います。※10月20日（木）申し込み締め切り	
特定非営利活動法人日本成人病予防協会	11月1日（土）～30日（日）	和食の日！「私の味噌汁」を紹介	Instagramを利用	Instagramにおいて味噌汁についてのアンケートを行います。アンケートの結果をもとに人気の具材に含まれる栄養素の紹介を行い、その内容を参考に自分のカラダに合わせた味噌汁レシピを募り「#和食の日」とともに投稿しレシピや写真を紹介してもらいます。	https://www.instagram.com/nihon_seijinkyoyo_yobokyokai/

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑫

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
日本の酒情報館	11月29日（土） 13時30分～17時00分	BIO SAKE EXPO 2025	日本の酒情報館 東京都港区西新橋1丁目6-15 日本酒造虎ノ門ビル 1F	サステナビリティやSDGsに対する関心が高まるとともに、自然派志向の商品を消費しようという傾向も高まっています。自然派ワインはいちはやく世界市場で注目を集め、そのジャンルに特化した小売店や飲食店が現れています。日本酒や本格焼酎についても、国際化とともにこのジャンルの商品への関心の高まりが期待されています。情報館では、なかなかまとめて口にする事の少ない自然派と称する日本酒を集めて味わって頂くとともに、このジャンルの酒の将来性について考える場を提供すべくイベントを開催いたします。20アイテム程度の自然派の日本酒のテイスティングやトークイベント、ワークショップを開催します。	https://jss-event19.peatix.com
寝屋川市立木屋小学校	11月1日（土）～30日（日）	和食に欠かせない出汁について知ろう！	大阪府寝屋川市立木屋小学校校内	出汁について学べる掲示板『出汁ってなあに？』『出汁のもとになる食べ物を、見よう・触ろう・嗅いでみよう！』、5年家庭科に関連した学習『栄養教諭と学ぶ♪出汁のひみつ』と調理実習『ごはんのみそ汁』、学校給食で『和食の日献立』を実施します。	
東とくしま農協	11月28日（金）	和食料理教室	東とくしま農協アグリカルチャーセンター キッチンスタジオ	「旬の食材でおもてなし♡季節のおいしい料理をたべよう」をテーマに簡単な和食の家庭料理教室を開催します。7月から5回にわたり開催しています。	

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑬

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
笛木醤油 金 笛しょうゆ パーク	10月27日（月） ～11月2日 （日）完成披露	木桶仕込みの醤油 造りを未来に繋 ぐ！能登復興支援 の20石大桶づくり	金笛しょうゆパーク （埼玉県比企郡川島町 上伊草660）	日本で1%以下の木桶仕込みの醤油造り。この伝統的な醸造方法を守るために、笛木醤油では2016年より木桶職人と共に桶づくりに取り組んでいます。今回は、能登震災で被災した谷川醸造さんへの復興支援も込めた木桶づくりを10月27日よりスタート、11月2日に完成披露を行います。また蔵出し搾りたて醤油の味見やもろみをかき混ぜる体験、蔵見学も行います。	https://kinbue.jp/ https://kinbue-park.jp/
船橋市立若松 小学校	10月20日（月） ～2026年2月中 旬	めざせ！和食マ スター～和食の秘 密を伝えよう～	千葉県船橋市立若松小 学校 教室、家庭科室	総合的な学習の時間・家庭科の学習で和食について学びます。みそ汁作りでは給食で汁ものの残食が多い課題があることから、自分たちで汁ものを考え、給食で提供します。その際、どうやったら和食のよさが伝えられるのか、また、和食の課題も考えた汁ものを提案します。	
ホールフード スクール	11月5日（水） 11時00分～14府 00分	野菜ソムリエ×日 本料理人と伝統野 菜から学ぶ食	Whole Food スクール 東京校（東京都大田 区上池台2-31-11 モダ ンフォルク上池台2F）	「愛知の伝統野菜」と「江戸東京野菜」のコラボ講座です。あいち在来種保存会代表の高木さんが栽培されている伝統野菜を中心に「伝統野菜」「種」について学びます。そして、野菜の美味しい食べ方を、地消地消の料理の鉄人・愛知県碧南市の日本料理店一灯料理長の長田勇久さんから学びます。伝統野菜選びから料理法、伝統調味料の使い方までまるごと”食べて学べる”講座です。	https://www.wholefoodschoo.com/school/dentouyasai

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑭

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
ホールフード スクール	11月6日（木） 10:00～12:00	秋仕込みがオススメ！2倍麹の米味噌仕込み講座	Whole Food スクール 東京校（東京都大田 区上池台2-31-11 モダン フォールム上池台2F）	美味しい味噌の仕込み方を学びながら、味噌を仕込みます。食べ頃の見極め方、途中の大切なメンテナンス方法についてもお伝えします。	https://www.wholefoodschoo.l.com/school/temaemiso-11
	11月26日（水） 11:00～14:00	和食のプロに学ぶ 本格おせち料理		日本料理一灯の長田料理長から、愛知・三河の発酵調味料を使ったおせち料理を実演・体験しながら学んでいただきます。	https://www.wholefoodschoo.l.com/school/osechi-1
株式会社マル ヤナギ小倉屋	11月7日（金）、 11月下旬、11月 25日（火）	出張食育授業	・11/7 兵庫県神戸市立本庄小学校 ・11/下旬 兵庫県神戸市立上筒井小学校 ・11/25 神戸常磐大学 保健科学部口腔保健学科	小学生に向けては、日本の節分という行事と大豆の関係、和食文化における「大豆から作る食品（豆腐など）」や「大豆でできる調味料（醤油・味噌など）」の話、大豆に含まれるたんぱく質や食物繊維の話を授業形式で行います。大学生に向けては、日本人が昔から食べてきた大豆やもち麦などの雑穀、昆布、根菜などの伝統食材が現代人にとって必要な健康価値の高い食材であること、兵庫県で栽培されるもち麦を通じた地方創生活動について座学とディスカッションの形式で行います。	https://www.maruyanagi.co.jp/torikumi_c/syokuiku/

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑮

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
株式会社マル ヤナギ小倉屋	11月30日（日）	ひょうご健康的な 食環境づくりプロ ジェクト（通称： BE WELL）のイベン ト実施	コモレ丹波の森・生 活協同組合コープこう べ コープ柏原	BE WELLは、産官学連携で兵庫県 民の健康課題解決に取り組むプロ ジェクトです。 ・主催兵庫県、共催丹波市のBE WELLイベントを実施し、ブース出 展 ・出汁のうま味やかんきつ類の酸 味によって減塩できる企業間コラ ボレシシピの作成と啓蒙 ・和食にも様々な形（加工食品や 調味料など）で使用されている大 豆のおいしさや、含まれるたんぱ く質と食物繊維の大切さについて 啓蒙 ・普段の食事やお味噌汁等に加え るだけで、簡単にたんぱく質や食 物繊維がプラスできる蒸し大豆や 蒸しもち麦のご紹介 ・出汁のうま味で塩分4.3%なの に物足りなく感じない昆布佃煮の ご紹介	https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf17/kenko/utekinashokukankyoo.html
美郷町北学校給 食センター	11月17日（月） ～21日（金）	「和食の日」給食	秋田県美郷町北学校給 食センターの受配校 （美郷町立千畑小学校、 美郷町立六郷小学校）	だしを生かした給食を提供します。	
杜の台所	11月下旬～2026 年3月下旬	食のがっこう 第 1章 和食のおは なし	宮城県仙台市太白区秋 保町湯元『フードスタ ジオ 杜の台所』	日本の食文化を支える「だし」 「醤油・味噌」「豆腐」「米」 「和菓子」をテーマにやさしく基 本を学ぶ和食ワークショップです。	https://www.instagram.com/morino.daidokoro/

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑬

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
和食給食応援団（合同会社五穀豊穰）	11月17日（月）	【うるま市×宇都宮市】友好都市交流としてのもずくに関する出前授業	栃木県宇都宮市立横川東小学校	沖縄県うるま市と友好都市を締結している宇都宮市の横川東小学校にて、もずくに関する出前授業を行います。沖縄県うるま市の職員と勝連漁業協同組合のもずく漁師が講師として登壇し、5年生を対象に実施します。当日の学校給食では、和食と楽しむワインとお酒「かもし家」の高橋宣洋氏が立案した勝連産もずくを使用した献立を提供予定です。	https://washoku-kyushoku.or.jp/
	11月18日（月）	【うるま市×文京区】友好都市交流としてのもずくに関する出前授業の実施	東京都文京区立汐見小学校	沖縄県うるま市と友好都市を締結している文京区の汐見小学校にて、もずくに関する出前授業を行います。沖縄県うるま市の職員と勝連漁業協同組合のもずく漁師が講師として登壇し、5年生を対象に実施します。当日の学校給食では、勝連産もずくを使用した献立を提供予定です。	
	11月27日（木）	暮らしに欠かせない「塩」を紐解く！上手な塩の活用方法を学ぶ和食給食セミナー	東京都江東区立深川第四中学校	（株）日本海水が講師として登壇し、暮らしの中で欠かせない塩の製造工程や塩が持っている役割、上手な活用方法を学びます。また、「減塩」が求められている学校給食において、具体的にどのような使い方をすると食材の旨味を引き出すことができるのか、日本橋の和食料理人「和氣旬」宮原瞬氏による調理実演を通して学んでいただきます。	

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑪

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
一般社団法人 和食文化国民 会議	11月2日（日）	和食と日本酒を愉 しむ料理講習会	服部栄養専門学校	「てのしま」店主林亮平氏を講師 に、和食と日本酒のペアリングに 関する講習と実演を行います。	https://washoku-japan.jp/info/info-20251003-2/
	11月4日（火）	和食月間「特別出 前授業」実施	東京都新宿区立落合第 一小学校	『和食の「だし」「うま味」の大 切さ』講師：後藤加寿子氏 『すがたを変える食べもの（大 豆・米・茶）』講師：三信化工株 式会社 白井ひで子氏	
	11月20日（木）	和食月間「特別出 前授業」実施	東京都江東区立東陽中 学校	ユネスコ無形文化遺産に登録され た「和食；日本人の伝統的な食文 化」を理解するとともに継承して いく心を養います。（講師：近茶 流宗家 柳原尚之氏、三信化工株 式会社 海老原誠治氏）	
	11月24日（月）	読売新聞15段広告 出稿	読売新聞全国版	『日本人のアイデンティティーとして、 「和食」「だしのうま味」を世界 に伝えたい』	
和食文化伝承 会	11月24日（月）	親子で仕込む ちょうどええ塩加 減 おから味噌教 室 （※申込受付は終 了いたしました）	滋賀県甲賀市 水口保健センター	「滋賀県産のおから」を使って 「みそ」を仕込みます。おからで 作るみそは、大豆から作るみそよ り手軽に作ることができます。火 を使わないので安全・安心、CO2 削減にも貢献。「もったいない」 を減らし、SDGsにつながる取組を 体験できます。みそづくりの前 には、「食塩」について楽しく学ぶ ミニ授業もあります。	https://www.city.koka.lg.jp/25392.htm

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑱

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
GOTZO LLC, Mount Sinai Hospitals	11月14日（金） 13:30-15:00	Nourish Power Sushi Ball, Temari-zushi Workshop and Special Tea Experience	Mount Sinai Hospital, 1176 5th ave New York, NY	NYのMount Sinai Hospitalで実施される乳がん月間イベントにおいて、乳がん患者さんやそのご家族・関係者を対象に、日本の伝統料理である手毬ずしを一緒に作るワークショップを行います。さらに、2023年のG7広島サミットで各国の代表者にも振る舞われた、宮崎県産の有機栽培緑茶（Brooklyn HACO Organic Selectionによる提供）と共に和食の魅力と健康的な食文化を体験いただきます。	
Japanese Cooking Class in Nagoya	11月1日（土） ～30日（日）	外国人向け料理体験～一汁三菜レッスン～	愛知県名古屋市東生涯学習センター	外国人向けに一汁三菜の和食体験レッスンを提供します。 メニュー：一汁三菜（ご飯・おかず・汁物） 形式：デモンストレーション＋グループ調理＋試食＋交流タイム 学習内容：和食の調味料の知識、調理器具の使い方、調理のこつ、和食の価値観 所要時間：2時間（9:30～又は13:30～）	https://www.getyourguide.com/nagoya-132669/nagoya-japanese-homemade-dishes-ichiju-sansai-t875158/?preview=UP0K259ZA07A6UGBCLU1G35RE4ZOK10U https://www.facebook.com/groups/257373466287165

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑱

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
K, DC, , ,	11月16日（日）	味な話Vol.5 徳島県のそば米雑炊を食べてみよう	東京都新宿区百人町1-10-15 JR新大久保駅ビル4階 K, D, C, , ,	「味な話」は、“土地の当たり前”に光をあて、料理とともに、その背景にあるストーリーと一緒に味わうシリーズです。第五回は徳島県の「そば米雑炊」徳島の祖谷（いや）地方は、米が育ちにくい気候とされていたそうです。米の代わりに短いそばの実を育て、そばを作ることが定着したと言われています。そんな歴史的背景をお伝えしながら、食事を味わっていきます。	https://kdc-foodlab.com/
Leiクッキング株式会社	10月中旬～11月末	おうちで定着！親子で楽しむ和食体験キャンペーン	Instagram（SNS）	11月の和食月間に合わせて、親子で楽しむ和食体験キャンペーンをInstagramで開催します。親子で和食を作る楽しさを体験し、ご家庭で自然に和食を楽しむ習慣を定着させることが目的です。SNSで指定のハッシュタグをつけて投稿すると、抽選で弊社スパイス商品をプレゼントいたします。	https://delic ekitchen.com/washoku2025/

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。

和食月間2025 企業・団体等活動予定表⑱

企業・団体等名	開催日	企画の名称	開催場所	企画内容の説明	関連URL
株式会社 MIRAIE	11月16日（日）	子どもだけでできる、おむすびとみそ汁の和食ミールキット体験	株式会社ネクストビート 東京オフィス（東京都渋谷区恵比寿4丁目9-10 Daiwa恵比寿4丁目ビル）	子育て情報メディア「KIDSNA STYLE」が主催する、“ママの自分時間”をテーマとしたイベントに、小学生向け自炊ミールキット「おむすびシェフ」が体験ブースを用意し、来場者に体験していただきます。食育の機会が減少傾向のなか、家庭で無理なく楽しく実践できるツールとして紹介し、食の楽しさや学びを実感できる場を提供します。	https://omusubi-chef.studio.site/
	11月21日（金）	子どもの「作る力・食べる力」を育む、新たな食育モデル実証授業	福井県坂井市立平章小学校	子どもたちの「作る力・食べる力」を育む新たな食育モデルとして、小学生向け自炊ミールキット「おむすびシェフ」を活用した体験授業を実施します。生徒が自ら育て収穫したお米を使い、野菜たっぷりのおむすびとみそ汁を調理・実食します。講義では、国際社会における和食の評価の高まりについて学ぶとともに、世界の食材とおむすびの組み合わせレシピを考案し、世界×和食のアイデアについて考えます。	https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000166519.html

※ 本表は五十音順で掲載しています。活動予定の詳細については、各企業・団体の実施者へ直接お問い合わせください。