

■Daigasグループの食育の理念

「『いただきます』で育もう。」をスローガンに、3つの理念をもって、食育活動に取り組んでいる。

I. 料理する楽しさを生きるチカラに。

旬の野菜や魚に触れ、包丁や火を扱う「調理」という作業を通じ、五感をフルに使いながら健康的な食事作りのスキルを身に付け、生きる力の第一歩となる。

II. おいしく食べて豊かなココロに。

「ごちそうさま」「ありがとう」楽しい食卓の経験を重ねることが豊かな心を育む。

III. 食の理解を通じてつながりあう社会に。

食を通じて社会とのつながりを実感し、食の理解が社会やエネルギー・環境のことを考えるきっかけになる。

■インフラ企業としての特徴的な取組

食育基本法が定められたことを受けて2008年から本格的に食育活動を開始した。最近では、防災や環境をテーマにした次世代教育の一環として「防災クッキング」や「エコ・クッキング」などを、大阪ガスクッキングスクールと連携し、地域のニーズに対応する形で幅広く展開している。

（「エコ・クッキング」は東京ガス株式会社の登録商標）



大阪ガスは、「いただきます」で育もう。をスローガンに、食育活動に取り組んでいます。



所在地：大阪府大阪市

大阪市に本社を置くガス会社で、国内では大手4大ガス事業者のひとつとなる。都市ガスの販売量では全国2位となっている(2021年3月時点)。2018年には子会社や関連会社を含む155社の名称をDaigas Group(ダイガスグループ)とし、インフラを担うエネルギー会社として総合的な活動を行っている。

家庭にガスエネルギーを供給している会社として、「調理」に関する取組は古くから行っており、グループ企業である「大阪ガスクッキングスクール」は、1905年に炊事実演を実施して以降、時代やニーズに合った「食」の取組を消費者に対して行っているほか、1992年からは「食育」をテーマに据えたメニューも多く提供している。

「防災クッキング」

概要：自然災害でライフラインが止まった非常事態を想定して、2015年から開始。

みそ玉や鍋炊飯を中心に、乾物、缶詰といった長期保存が可能な食料、ビニール袋やアルミホイル、はさみなど身近にあるものを活用して、健康面に配慮しながら、もしもの時を乗り切るために知恵と工夫をした調理レシピ、方法を自治体や大学などと連携し、環境が整えば調理実習もしながら紹介。

対象：親子、大人（大学生を含む）※乳幼児の保護者向けにオンラインで開催

開催場所：防災の日を中心に大阪ガスクッキングスクール淀屋橋、ハグミュージアムなど



エネルギー環境教育「エコ・クッキング」

概要：「食」と「環境」を関連付けた実践型プログラム。食材が生産されてから買い物、食卓に上るまでに費やされたエネルギーのことを考えた無駄のない調理、食品ロスやごみの問題、水を汚さない片付けの方法など、買い物から片付けにいたるまでの一連の行動と地球環境のかかわりを学習する。自治体や大学などとも連携。

※「エコ・クッキング」は東京ガスの登録商標

対象：小学生高学年、教育関係者

開催場所：小学校、ハグミュージアムなど

（エコ・クッキング推進委員会主催「エコ・クッキング指導者養成講座」に協力）



■その他の取組

「和食だし体験講座」

関西の食文化や和食の魅力を次世代に伝えるため、昆布やかつお節のだしの取り方を実習しながら料理の楽しさを学んでもらう講座。専用冊子を使いながら、①「和食だし」の産地や種類、健康への効果などの紹介 ②味覚体験 ③おいしい「だし」の取り方 ④和食調理実習と試食 ⑤ふりかえり で構成。

対象は、小学生高学年と親子などで、農水省、自治体、大学などと連携。

「食育BOOK」、「食育シンポジウム」

子ども達を指導される先生方に「食育」に関する情報を提供し、食育指導に役立ててもらうことを目的として、食育に関する教材「なぜ？なに？食育BOOK」、「指導のてびき」を作成。地元小学校、希望する教育関係者に配布。また、「関心の高い方々と子ども達の食を考える場」として、自治体や大学など教育機関と共催の「食育シンポジウム」などを開催。



2022年4月以降、分社化に伴いご訂正をお願いする予定です。
詳細は、改めて、遅くとも2月頃にはお伝えいたします。

■Daigasグループの食育の理念

「『いただきます』で育もう。」をスローガンに、3つの理念をもって、食育活動に取り組んでいる。

I. 料理する楽しさを生きるチカラに。

旬の野菜や魚に触れ、包丁や火を扱う「調理」という作業を通じ、五感をフルに使いながら健康的な食事作りのスキルを身に着け、生きる力の第一歩となる。

II. おいしく食べて豊かなココロに。

「ごちそうさま」「ありがとう」楽しい食卓の経験を重ねることが豊かな心を育む。

III. 食の理解を通じてつながりあう社会に。

食を通じて社会とのつながりを実感し、食の理解が社会やエネルギー・環境のことを考えるきっかけになる。

■インフラ企業としての特徴的な取組

食育基本法が定められたことを受けて2008年から本格的に食育活動を開始した。最近では、防災や環境をテーマにした次世代教育の一環として「防災クッキング」や「エコ・クッキング」などを、大阪ガスクッキングスクールと連携し、地域のニーズに対応する形で幅広く展開している。

（「エコ・クッキング」は東京ガス株式会社の登録商標）



所在地：大阪府大阪市

大阪市に本店を置くガス会社で、関西地方を中心に、岡山県を含む7府県のお客さまに都市ガスをお届けしている。

家庭にガスエネルギーをお届けする会社として、「調理」に関する取組は古くから行っており、Daigasグループのグループ会社である「大阪ガスクッキングスクール」は、1905年に炊事実演を実施して以降、時代やニーズに合った「食」の取組を消費者に対して行っているほか、1992年からは「食育」をテーマに据えたメニューも多く提供している。

「防災クッキング」

概要：自然災害でライフラインが止まった非常事態を想定して、2015年から開始。

みそ玉や鍋炊飯を中心に、乾物、缶詰といった長期保存が可能な食料、ビニール袋やアルミホイル、はさみなど身近にあるものを活用して、健康面に配慮しながら、もしもの時を乗り切るために知恵と工夫をした調理レシピ、方法を自治体や大学などと連携し、環境が整えば調理実習もしながら紹介。

対象：親子、大人（大学生を含む）※乳幼児の保護者向けにオンラインで開催

開催場所：防災の日を中心に大阪ガスクッキングスクール淀屋橋、ハグミュージアムなど



エネルギー環境教育「エコ・クッキング」

概要：「食」と「環境」を関連付けた実践型プログラム。食材が生産されてから買い物、食卓に上るまでに費やされたエネルギーのことを考えた無駄のない調理、食品ロスやごみの問題、水を汚さない片付けの方法など、買い物から片付けにいたるまでの一連の行動と地球環境のかかわりを学習する。自治体や大学などとも連携。

※「エコ・クッキング」は東京ガスの登録商標

対象：小学生高学年、教育関係者

開催場所：小学校、ハグミュージアムなど

（エコ・クッキング推進委員会主催「エコ・クッキング指導者養成講座」に協力）



■その他の取組

「和食だし体験講座」

関西の食文化や和食の魅力を次世代に伝えるため、昆布やかつお節のだしの取り方を実習しながら料理の楽しさを学んでもらう講座。専用冊子を使いながら、①「和食だし」の産地や種類、健康への効果などの紹介 ②味覚体験 ③おいしい「だし」の取り方 ④和食調理実習と試食 ⑤ふりかえり で構成。

対象は、小学生高学年と親子などで、農水省、自治体、大学などと連携。

「食育BOOK」、「食育シンポジウム」

子ども達を指導される先生方に「食育」に関する情報を提供し、食育指導に役立ててもらうことを目的として、食育に関する教材「なぜ？なに？食育BOOK」、「指導のてびき」を作成。地元小学校、希望する教育関係者に配布。また、「関心の高い方々と子ども達の食を考える場」として、自治体や大学など教育機関と共催の「食育シンポジウム」などを開催。

