

出展ブース（Aホール）

カテゴリー 食べる喜びをつなごう

食に関する様々な体験を通じて食事の大切さと楽しさを伝え、生きる力の向上に。

ブース番号：A 37

農林水産省後援 家庭料理技能検定

料理が好きなあなたへ～料検にチャレンジ～



ブース番号：A 38

(同)KAKOI

米粉が育む食べる幸せ!食物アレルギーと米粉について学ぼう!



ブース番号：A 39

大阪府食生活改善 連絡協議会

この花は何の野菜かな&この野菜はどこに出来るのかな、食品カード釣りゲームで3色栄養素を学ぼう



ブース番号：A 40

管理栄養士養成施設

(大手前大学・千里金蘭大学・摂南大学・羽衣国際大学・梅花女子大学・大阪樟蔭女子大学・帝塚山学院大学・相愛大学・関西福祉科学大学・大阪公立大学・大阪青山大学)

大阪の大学生もやるで!クイズやゲーム、伝統料理の紹介など栄養と健康と食を発信



ブース番号：A 41

(公社)全国私立保育連盟

子どもたちのために「みんなで食べるとおいしいんです」食育のチラシ配布や展示



ブース番号：A 42

松戸市

箸を使った豆運びゲームに挑戦!
正しい箸の使い方を学ぼう



カテゴリー 食べる喜びをつなごう

食に関する様々な体験を通じて食事の大切さと楽しさを伝え、生きる力の向上に。

ブース番号：A 43

守口市役所 × (株)京阪百貨店

多様化する食のライフスタイルに～食にこだわる京阪百貨店がおススメする「食の選び方」～



ブース番号：A 44

3D食育パズルで遊ぼうプ ロジェクト

(十文字学園女子大学×埼玉県立浦和工業高校×東大阪大学短期大学部)

食材の立体感や構造が学べる!食育3Dパズルで遊んでみよう



ブース番号：A 45

(一社)日本食品添加物協会

もっと知ってほしい、食品添加物のあれこれ



ブース番号：A 46

YONkitchen

つくる、たべる、えがおになる「食育ワークショップ」実施～だいのヒミツ「もちもちきなこだんご作り」～



ブース番号：A 47

JAグループ和歌山

和歌山県産野菜と青梅をご紹介します!
梅シロップ作りや青梅&新生姜の加工講習、梅ジュースの試飲も



ブース番号：A 48

学習院女子大学環境教育センター フードコンシャスネスプロジェクト

味わい教育・五感と心で感じるとおいしくなる魔法!

(一社)フードコンシャスネス研究所

フードコンシャスネス教育～味わう力であなたの食べ方が変わります～



出展ブース(Aホール)

カテゴリー 食べる喜びをつなごう

食に関する様々な体験を通じて食事の大切さと楽しさを伝え、生きる力の向上に。

ブース番号：A 49

ファーム・インさぎ山

今だからこそ田舎暮らし体験してみませんか？
田んぼ体験から米と環境を見直そう



ブース番号：A 50

全国小麦粉分離加工協会

パンや焼麩が膨らむのはなぜ？小麦粉から
グルテンを取り出し、焼いてみよう

全国製麩工業会

親子で学び体験しよう！日本の伝統食品、お麩のこと



ブース番号：A 51

(一社)キッズキッチン協会 サカモトキッチンスタジオ 日本かんぶつ協会

自分で切って作る！自分のおやつ「大阪粉もん」



ブース番号：A 52

大塚製薬(株)

食や栄養について楽しく学べる食育ゲームア
プリ「もぐもぐタウン」のご紹介と体験



カテゴリー 食文化を救おう

大阪をはじめ地域の食文化のさらなる発展とともに、食の持続可能性やSDGsまで見据えて。

ブース番号：A 53

福島県(風評・風化戦略室、 大阪事務所)

知れば納得、ふくしまの食



ブース番号：A 54

日本醤油協会

しょうゆもの知り博士の出前授業紹介と大阪
府産しょうゆの展示



ブース番号：A 55

(一社)日本昆布協会

昆布の旨みでみんなの未来を健康に



ブース番号：A 56

(一社)和食文化国民会議

伝えよう、和食文化を。



ブース番号：A 57

大起水産(株)

天然と養殖のハイブリッドオリジナルブランド
「京まぐろ®」の紹介と“第4の肉”オーロラサー
モンの新しい食べ方の説明



ブース番号：A 58

熊本県

食べて知ろう、全国屈指の農業県“くまもと”



出展ブース(Aホール)

カテゴリー 食文化を救おう

大阪をはじめ地域の食文化のさらなる発展とともに、食の持続可能性やSDGsまで見据えて。

ブース番号：A 59 (一社)大阪府畜産会

大阪の畜産農家の仕事をご紹介、試食を通じて品質の高さを知りませんか



ブース番号：A 60 (一社)日本和食ライフスタイル協会

腸活入門!無添加味噌玉づくりとカードゲームで健康生活をはじめよう!



ブース番号：A 61 大阪国際大学短期大学部栄養学科海老澤セミナー × 大阪府門真市

門真れんこんを知らう!~大阪府門真市で栽培されているれんこんについて~



ブース番号：A 62 (一社)大阪府調理師会

地産地消の日本料理!大阪府の食材を使った会席料理などを展示でご紹介



ブース番号：A 63 (公社)調理技術技能センター (一社)日本技能調理士協会 (一社)全国日本調理技能士会連合会

食文化と調理技術をご紹介



ブース番号：A 64 近畿農政局

「未来へつなごう近畿の食と農」食育推進パネル展示のほかゲームなど



カテゴリー 食文化を救おう

大阪をはじめ地域の食文化のさらなる発展とともに、食の持続可能性やSDGsまで見据えて。

ブース番号：A 65 ヤマキウ(株)

「だし」で日々の食卓をおいしく健康に!



ブース番号：A 66 岬町

自然豊かな岬町の特産品と食育を紹介。
野菜摂取状況測定器“ヘジメータ®”体験も



ブース番号：A 67 古座川ジビエ山の光工房

自然の恵みをおいしく食べて、強く美しく!
ジビエの展示や試食を行います



ブース番号：A 68 (株)玄米酵素

発酵食品の魅力!目で見える酵素の分解実験を体験



ブース番号：A 69 健康円 【(株)玄米酵素 特約店】

若さを保つ「玄米酵素」
⇒手軽にはじめる「玄米×発酵LIFE」



ブース番号：A 70 (株)大地の恵

あなたの健康の味方、
大阪産の黒にんにくをどうぞ

