

提供プログラム概要

企業名	株式会社ニッポン 横浜工場
連絡先	TEL：045-453-5712
プログラムの名称	出張授業＜グルテン採取体験＞
プログラムの概要	採取体験を通じて目に見える形で小麦粉に含まれるタンパク質「グルテン」に触れてもらったうえで、「グルテン」の役割や、小麦・小麦粉についてご説明します。また、小麦粉に直接触れて種類の違いを感じたり、小麦粉から作られている製品の紹介を行い、小麦粉という「食」の素材への理解を進めていただきます。 ※小麦アレルギーの方がいる場合は、お申し込みをご遠慮ください
プログラムURL	無し
対象	小学校4年生～中学生
可能日 (実施可能時期が限定される場合、期間もご記入ください)	平日
実施エリア	横浜市・川崎市
学校等が負担する経費	なし（水道代はご負担いただきます）
必要となる設備、備品、場所	水道設備、タオル等手拭き、 プロジェクター、スクリーン ボウル・鍋等、水をためられる容器 （できれば1人1つ。なければ2人で1つ程度）
活動例 (公開可能な写真がある場合は添付してください。)	所要時間60分～90分程度（内容により調整） 人数・対象(学年等)によって内容は応相談 ①会社紹介・小麦、小麦粉についての説明 ②グルテン採取体験 小麦粉を水で練った小麦粉団子からグルテンを採取します。 体験を通して薄力粉・強力粉等の小麦粉の違いを学びます。
企業ホームページURL	https://www.nippon.co.jp