

2019年4月24日

小学校5年生向け社会科副教材

「サバのかんづめができるまで」を発行

首都圏・中京圏・近畿圏エリアの小学校を中心に約10万部無償提供

マルハニチロ株式会社（本社所在地：東京都江東区、代表取締役社長：伊藤滋）は、小学校5年生向けの社会科副教材「サバのかんづめができるまで」を制作し、首都圏・中京圏・近畿圏エリアの小学校を中心に、2019年4月下旬より無償で提供いたしました*。

*エリア内の小学校に応募用紙を送付し、希望があった学校に発行部数約10万部を提供いたしました。なお、応募受付は終了いたしました。

【表紙】



【内容（一部抜粋）】

サバのかんづめができる流れ

かんづめを作るには、まず原料をとり、その原料を加工するという流れをたどります。ふだんわたしたちが目にするかんづめは、さまざまな仕事の人が関わりながら作られます。どのようにして作られているのか、サバのかんづめを例に説明しましょう。

① 材料をとる

サバは漁師が、主にまき網漁という方法で、網を使って一気にとります。

サバをとる船



サバを港に水あげしている様子



< かわしは 4 ページへ >

② 加工する

とれたサバはかんづめの工場に運ばれて、カットや味つけをしたり、加熱さきんしたりして、かんづめにしていきます。

かんづめ工場での加工の様子







< かわしは 6 ページへ >

3

*2019年3月時点の情報を元に作成しています。商品のパッケージやその他の情報は変更になる可能性があります。

マルハニチロはお客様のライフステージに沿った健康維持の支援をする活動「生涯健康計画」を推進しています。活動の一環として、水産業や食料生産に関して学ぶ社会科授業において本教材を活用していただき、子どもたちに、生涯の健康維持に大切な「食」について興味・関心を持ってもらいたいとの思いから制作いたしました。サバの缶詰ができるまでの流れを「材料をとる」「加工する」の大きく2つに分け、写真やイラストで分かりやすく紹介しています。缶詰ならではの長期保存や栄養に関する事、サバの特長やサバに多く含まれるDHAの事など、缶詰やサバに関する情報をまじえ、たくさんの方が関わりながら、サバの缶詰が作られる過程を伝える教材となっています。

■ 社会科副教材「サバのかんづめができるまで」構成

・かんづめといえは？

かんづめについてその特長を説明しています。

・サバのかんづめができる流れ

サバをとり、とったサバをかんづめにするまでの流れを説明しています。

・サバはどうやってとるの？

サバはどうやってとるのか、サバの特長も交えて説明しています。

・サバはこうしてかんづめになる

工場に運ばれたサバがどのような加工をされてかんづめになっていくのか説明しています。

・かんたん！サバのかんづめレシピ

サバのかんづめを使ったレシピを紹介しています。

以上

■ 報道各位からのお問い合わせ先 ■

マルハニチロ株式会社 広報 IR 部
Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506
メール koho@maruha-nichiro.co.jp

■ お客様からのお問い合わせ先 ■

マルハニチロお客様相談室
フリーダイヤル 0120-040826
受付時間 月～金 9:00～17:00
(土・日・祝・弊社指定休業日を除く)