



会社情報

ニュースリリース

IR情報

CSR(社会・環境活動)

加盟・独立・物件募集

採用情報

ホーム > CSR(社会・環境活動) > モスの社会活動 > モスの食育プログラム

CSR(社会・環境活動)

モスの食育プログラム

モスのCSR

モスの環境活動

モスの社会活動

お客さま、取引先、株主とともに

メンバーとともに

加盟店とともに

地域・社会貢献活動

モスの食育プログラム

ステーキホルダーとの対話

キッズニア東京

モスの契約プロゴルファー

モスのコミュニケーションレポート



モスでは、地域の皆さまとの交流や豊かな食生活の提案を目指し、地域の小学校に出向いて近隣店舗のメンバーが出張授業を行う「モスの食育プログラム」を実施しています。この授業では、座学で「食の大切さ」をさまざまな観点から学び、実習で“テリヤキバーガー”づくりを体験します。衛生の大切さや、つくる楽しさとともに、主体的に食を考えるプログラムになっています。

子どもたちの健全な心と身体、そして豊かな人間性を育むお手伝いをすることで食の大切さを未来へ受け継いでもらいたいと考えています。

出張授業プログラム

開始前準備

授業の開始前に入校し、プログラムに必要な什器や備品、食材を搬入します。学校からお借りするものを含め、食材に触れる食器は殺菌を行い、衛生的に保ちます。その後、食べ比べ用の食材と、“テリヤキバーガー”製造用の食材を準備します。



座学

食事の栄養バランスや、安全・安心な食材、衛生の大切さなどを、DVDの映像や紙芝居などで伝えます。子どもたちに、食に対する正しい知識や選択の仕方を知ってもらうとともに、子どもたち自身に食の大切さを考えてもらう機会にします。



実習(衛生・手洗い)

まずは、衛生の基本である身だしなみチェックと手洗い消毒です。三角巾、エプロン、マスクで身仕度を整えた子どもたちに、プロの手洗いを伝授。爪ブラシも使ってひじから指先まで30秒以上もみ洗いし、アルコールでしっかり消毒します。安心して食べるには、手洗いが重要です。



実習(食べ比べ)

どんな状態の野菜やパンズ(パン)がおいしいかを食べ比べで検証します。一枚のレタスの外側と芯の部分、洗っただけのレタスと氷水につけたレタス、焼く前と後のパンズを食べ比べます。歯ごたえや味わいなど、食べる部分で味が違ったり、ひと手間かけることでおいしくなったりすることを学びます。



実習(テリヤキバーガーの製造)

規定量のレタスを計量した後、パンズに“テリヤキバーガー”の具材をはさんでいきます。

料理をおいしくするには、材料の量や温度、味のバランスが大切です。また、商品として販売するには、見た目の良さにも気を配ることを伝えます。



試食・質疑応答・受講証授与

いよいよ試食。手づくりの大変さや楽しさだけでなく、できたてのおいしさや、自分でつくりあげた喜びも実感してもらいます。試食後は子どもたちからの質問にスタッフがわかりやすくお答えし、働くことへの関心にもつなげていきます。希望によって特製の受講証を授与し、モスの出張授業は終了です。



モスの食育プログラム開催実績（2017年度）

	開催回数	参加人数
年間	67回	3,674名
累計	701回	41,546名

実施お申し込み・お問い合わせ

本プログラムは、地域のお店が中心となって展開する社会貢献活動です。繁忙期等お店の事情により、お受けできない場合もございます。

出張授業プログラム

下記の募集概要をお読みになり、「お問い合わせに進む」ボタンからご連絡ください。

受付期間	実施希望日の[4ヶ月前～3ヶ月前] ※土・日祝日の受付はお休みさせていただいております。
所要時間	90分（3・4時限または5・6時限） ※準備片付けの時間が別途必要です。
プログラム	座学+実習で構成しています。
実施単位	クラス単位（上限40名）を原則としています。 （お申し込みは学校単位でお願いいたします。）
対象	小学4、5、6年生 （小学校内の設備を使用し、授業としての実施となります。）
開催地区	全国 （モスバーガーが outlets している地域に限ります。）
受講料	1名あたり250円（食材費含む）

お問い合わせに進む

地域社会・行政とともに

関連するSDGs

- 1 貧乏
- 2 飢餓
- 4 質の高い教育



地域への貢献のために

● **愛のモスボックス**
1979年のモスバーガー白葉店〔神奈川県〕の募金活動がきっかけとなり、全国の店舗に募金箱「愛のモスボックス」を設置しています。募金は、公益財団法人アイメイト協会及び一般社団法人日本フードサービス協会の「ジェフ愛の募金」に寄附しています。

公益財団法人アイメイト協会では、モスの募金によってこれまで36頭の盲導犬が育ち、視覚障がい者の社会参加と社会に適応する手段としての自立歩行のお手伝いをしています。

愛のモスボックス募金を寄付

募金額 7,744,570円
(募金期間:2016年6月1日～2017年7月31日)

● 災害時帰宅支援ステーション

大規模な地震などの災害発生時には、交通機関が運行を停止し、通勤・通学・買い物・行楽などで外出している人々は、自宅が遠距離にある時には帰宅できなくなる、あるいは徒歩で帰宅困難となる場合があります。モスバーガー店舗では、人々を「帰宅困難者」といいます。モスバーガー店舗では、全都道府県で順次、徒歩帰宅を支援するための「災害時における帰宅困難者支援に関する協定」の締結を進めています。これに基づき、水道水・トイレなどを提供することになっています。



帰宅困難者が目印とするステッカー

協定数 **41**都道府県 **1,225**店舗

● こども110番の店

子どもたちが危険に遭遇するなど、困ったことがあった時に安心して立ち寄れる拠点となる「モスバーガーこども110番の店」への登録を2005年から推進しています。現在も各地域の警察署や自治体などと連携しながら、全国の店舗に広めており、ステッカーを目印に地域の子どもたちの安全を見守っています。



モスオリジナルステッカー

登録店舗数 **1,160**店舗

● 子育て支援パスポート事業

全国の自治体が実施する、地域ぐるみで子育てを応援する「子育て支援パスポート事業」に、モスの店舗も順次参加しています。2017年度は新たに5県が参加しました。



全国共通ロゴマーク

参加実績 **24**都府県 **643**店舗

● 中高生の職場訪問受け入れ

モス本社では、中高生の職場訪問を受け入れています。参加した生徒にはモスのこだわりや働く姿勢などを伝え、オフィスや商品開発のキッチンに案内して、社員への質問やレジ操作の体験をしてみたいです。将来の夢や希望を考えたきっかけになってくれることを期待しています。



オフィス見学の様子

職場訪問受け入れ **27**校 **123**名

Close Up 「ご当地」限定メニューで地域を元気に！復興支援の想いもこめて

日本生まれのハンバーガーチェーンとして、「日本の各地域に根付いたおいしい食べ物」を、ハンバーガーにしてお届けしたいという想いのもと「ご当地メニュー」の開発に取り組みできました。また、全国各地にある店舗とその地域との交流を深めるため、地域発信の商品開発を強化しています。

店舗メンバーから「地元の名物」をキーワードにアイデアを募集し、商品化する「地域密着キャンペーン」は今年で3回目となり、1,122件の応募の中から4つのアイデアが商品化されました（※P30）。

また、「モスバーガーが東北を元気にする」をテーマに、東北3県（青森県、岩手県、宮城県）産の豚肉と宮城県

産の仙台味噌を使用した「東北産豚の仙台みそ焼きライスパワーガー」と「東北産豚の仙台みそ焼きライスパワーガー」を東北エリア限定で販売しました。東北エリアでは、販売に合わせて商品の先行試食会を開催するなど、地域のお客さまに日ごろのご愛顧を感謝するイベントも実施し、キャンペーンを盛り上げました。

ほかにも、地震被害を受けた大分県への復興支援の想いをこめた「かぼすソーダ 大分県産かぼす使用」を九州・沖縄限定で、モスご当地メニューの元祖「和歌山県産ゆず」を使用した「ゆずシェイク」、「ゆずソーダ」を近畿南エリア限定で販売するなど、「ご当地限定メニュー」で地域に元気を届け、地元のお客さまからも喜ばれました。

※いずれも期間限定メニューのため現在販売は終了しています。

東北産豚の仙台みそ焼きライスパワーガー (期間限定)

東北産豚の仙台みそ焼きハンバーガー (期間限定)

ゆずソーダ 和歌山県産ゆず使用 (期間限定)

ゆずシェイク 和歌山県産ゆず使用 (期間限定)

かぼすソーダ 大分県産かぼす使用 (期間限定)

すだちソーダ 徳島県産すだち使用 (期間限定)

宮崎県産紫芋使用 紫いもシェイク (期間限定)

3種類の紫芋を贅沢に使用したシェイクは九州地方で限定販売

モスおなじみのご当地メニューがバリエーションを叫びやて登場

中国・四国地方で限定販売されたさわやかな味わいのソーダ

仙台味噌と東北産豚がマッチしてクセになる味わい

仙台味噌で味付けした豚肉とライスフレートの組み合わせが抜群

大分県産の復興支援の想いをこめて商品化

