令和８年度『高校生・大学生のための牛乳乳製品料理実習』実施要項

北 海 道 牛 乳 普 及 協 会
ホクレン農業協同組合連合会

１．目　的

高校生・大学生などの若い世代を対象に、料理を作ることの楽しさと、牛乳、チーズ、バターなどの乳製品（牛乳、チーズ、ヨーグルト、バター、動物性生クリーム、スキムミルク等。以下、「牛乳乳製品」という。）の知識、料理への利用方法や食べ方、調理の特性など理解してもらうことを目的とする。

２．内　容

牛乳乳製品の料理やお菓子に使用した**道産**牛乳乳製品代（実費）対し**１名あたり２００円（税込）を上限として助成する。**なお、**生徒１人あたり年間で２００円（税込）を越えなければ、同じ生徒が数回に分けて実習をしてもよい。**

＊**原材料が外国産の牛乳乳製品**や牛乳乳製品以外の食材、消耗品、調理器具、植物性クリーム、マーガリン、実習レシピで使われていないもの、用途のわからない乳製品は助成の対象としない。
＊実費が上限を超えた場合、上限額までの助成とする。

３．実施条件

①必ず牛乳乳製品を使用している料理やお菓子作りを実施する。
実施メニューは、牛乳普及協会がホームページで公開しているテキストまたは教科書の中から選ぶ。なお、教科書のメニューを実施する場合は、レシピのコピーを計画書に添付すること。

②**使用する牛乳乳製品は必ず道産（原材料の表記に「道産」、商品名やパッケージに「北海道」や「十勝」などの地名が入っているもの）を使用する。**

③アイスクリーム、ヨーグルト、バターなどの乳製品を作る加工実習や、市販チーズの試食など調理をしないでそのまま食べること等はこの事業の対象外とする。

④実習の機会は、授業またはクラブ活動とする。

⑤実習の中で食育を行う。教材として人数分のテキストを提供する。

⑥実習に牛乳普及協会・ホクレンが見学に伺う場合がある。

⑦**「実習にあたっての注意点」**をよく読み実習を行うこと。

【テキスト以外のメニューの牛乳乳製品の使用目安（４人分）】

単品使用：牛乳 200ml 以上、バター20ｇ以上、生クリーム 60ml 以上、
スキムミルク（脱脂粉乳）20g 以上、ヨーグルト 100g 以上

複数使用：２品以上の場合は上記の 1/2 以上、３品の場合は 1/3 以上
※他の乳製品の使用量は自由。

４．計画書の提出

実習希望校は、事前に実施計画書（様式１号）と実施するレシピを添付の上、提出する。

計画書　提出締切：**令和８年１２月１８日（金）**

実　習　実施期限：**令和９年２月１２日（金）**

５．実施承認書、実施報告書・経費請求書の送付

計画書受領後、実施承認書と実施報告書・経費請求書（様式２号）を送付する。

後日、計画書の内容やレシピが変更になった場合は、必ず実習前に連絡する。

６．実習の実施

①食材料の購入の経費は、一時立替える。報告書受領後、支払いする。

店舗発行のレシートと領収書を必ずもらう。

②実施当日は、牛乳乳製品の栄養・調理特性、健康への働き等の知識や食生活での役割などについて学習する。

７．報告書の提出

実習終了後、下記の書類を提出する。

①実施報告書・経費請求書（様式２号）

＊実習人数は実際に料理実習を受けた人数を記入すること。欠席者は含めない。

＊請求金額は消費税込みの金額を記入すること。

②材料費の内訳のわかる証拠書類

＊購入全品目の品名、単価、個数がわかる明細付きのレシート：コピー可。

（レシートは途中で切り取らず、上限金額を超えた場合も全て添付すること）

③領収証

＊納品書は領収書の代わりになりません。

＊経費を受領する銀行等の口座は、一字一句間違いのないように記入する。

通帳の口座名欄をコピーして添付してもよい。

報告書　提出締切：**令和９年２月１９日（金）**

８．実施費用の支払い

実施報告書を審査の上、学校の指定口座に振り込む。

以　上