

食のプロが夏休みの課題や日々の食生活を見直すきっかけ作りをお手伝いします

調理師学校主催の食育普及事業「食育教室2019」開催中

一 全国の調理師学校で続々と実施 一

後援:厚生労働省、文部科学省、農林水産省

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長:服部幸應、所在地:東京都渋谷区)は、全国の調理師学校で、食育普及のための参加型授業「食育教室2019」を開催しています。食育教室は本年で16年目を迎え、52校(8月1日現在)が参加を表明しています。

【食育教室とは?】

食のプロを養成する調理師学校が、一般の方に食との向き合い方を考える機会を提供する場であり、日本の食習慣をよりよいものとするを旨として開催する、食の体験型教室です。

【家庭の食を取り巻く最近の社会的変化】

- ・5月に「食品ロス削減推進法」が成立。消費者は食品の買い方、調理方法の改善などでフードロス対策へ取り組むことが努力義務とされ、食べ物を大切に、残さない、という意識を持つことが求められている。
- ・6月に平成30年度版食育白書が公表された。朝食をほとんど食べない20~30代の若者が3割近くに上り、小学6年生でも5.5%が、中学3年生では8%が該当するという結果に。白書では、こどもの食習慣の形成は個々の家庭だけではなく社会全体で取り組むことが重要とされている。



【食育教室の学びのポイント】

- 調理だけでなく、食材の旬や食事のマナー、社会とのつながりを意識した地産地消についても学べる
- 子ども向けから大人向けまで、地域に根差したバラエティ豊かな内容で展開(別紙参照)
- 学んだことを家庭でも実践できることを重視。だから夏休みの課題としても役立つ



何を食べる? 誰と食べる? どう食べる?

食育教室 2019 参加者募集中!

調理師の肩といっしょに食の楽しさを味わおう

食育教室とは、全国の調理師学校で食を学ぶ、体験型教室です。

【食育教室2019の3つのポイント】

1. 安全な食べ物を選び、知識を身につける。
2. 食事でのマナーを体得し、バランスのよい食事を心がける。
3. 食料、農業に関する問題、環境問題を意識する。



食育教室開催校が活用している「食育教室2019」ポスター

「食育教室2019」概要 http://www.jatcc.or.jp/about_dietaryeducation

- 1 テーマ 「何を食べる? 誰と食べる? どう食べる?」
【協会が提唱する以下の食育の3指針を盛り込んだ内容】
- ① どんなものを食べたら安全か、危険かという「選食」の力や知識を身につける
 - ② 食事についてのしつけをしっかりと行うとともに、バランスのよい食事を心がける
 - ③ 食料や農業に関する問題や、環境問題を意識する
- 2 日程 2019年4月~2020年3月
- 3 場所 全国各地の調理師学校
- 4 開催校 32都道府県52校 ※8月~3月開催校は25都道府県38校
- 5 内容 「1 テーマ」を踏まえた、地域性を生かした開催校独自の内容での講習や実習
- 6 受講者 小学生以上(小学生未満は保護者同伴)
- 7 講師 各調理師学校教職員(調理師、栄養士他)、学生
- 8 参加費 無料~(学校によって異なる)

←「食育教室2019」で検索すると概要、開催校予定が見られます

■公益社団法人 全国調理師養成施設協会とは?

1973年(昭和48)設立。全国215校の調理師学校を会員とし、設立当初より質の高い調理師の養成に力を注いでいる。2004年(平成16)より、服部幸應会長の下で、食育教室の開催や食育インストラクター制度の創設など、食育事業を積極的に推進している。



会長 服部幸應

【別紙】 「食育教室2019」食育教室開催38校実施予定(8月1日～3月31日)

※今後開催内容は変更になることもあります。また、開催校が増える場合もあります。最新情報はサイトからご覧ください。

北海道	帯広調理師専門学校	10月5日	栄養の話、クイズ、製菓実習など
岩手県	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ	11月2日	「作っておいしい、食べておいしい、岩手のめぐみ13」
秋田県	秋田県調理師専門学校	10月8日	秋田県の食材を使った郷土料理、地産地消について
福島県	日本調理技術専門学校	9月15日	講習会・試食など
栃木県	国際テクニカル調理製菓専門学校	12月14日	「『選食力』を身につけよう。地産地消を見つめ直そう」
群馬県	群馬調理師専門学校	10月26・27日	イタリア料理／フランス料理／中国料理食育講習会(2日でそれぞれ3種類)
埼玉県	国際学院埼玉短期大学	8月1日	「親子で作る手作りお菓子」
	国際学院高等学校	10月7・21日	「Deepen ties～絆を深める～」(7日、食育講習会・調理デモンストレーションなど)／「親子で一緒にバースデーパーティ」(21日)
千葉県	千葉調理師専門学校	8月27・28・29日	「親子で作ろう！ バランスのよい昼食」(27・28日)／「親子で和食に親しもう！」(29日)
	野田鎌田学園高等専修学校	9月28日	「ハレの日、ケの日をThinking！ 令和元年、お赤飯でお祝いCooking」
東京都	服部栄養専門学校	8月21日	「第24回ハットリ・キッズ・食育・クッキングコンテスト」
	野田鎌田学園杉並高等専修学校	9月28日	「和食の定番 肉じゃがと焼き魚」
	香川調理製菓専門学校	11月2・3日	和・洋・中各1品の料理実習、衛生について
	萌愛調理師専門学校	11月10日	子どもから大人まで楽しめる料理講習会
	武蔵野調理師専門学校	11月23日	「親子でクッキング！」
神奈川県	野田鎌田学園横浜高等専修学校	10月5日	「秋の味覚 栗ごはんと秋刀魚の薄焼」
新潟県	悠久山栄養調理専門学校	9月1日	「親子で楽しもう料理教室」
	国際調理製菓専門学校	11月23日	「中国料理講座」(親子で肉まん作り)
富山県	富山調理製菓専門学校	8月4日	「親子で作ろう♪ 富山の夏の味覚」
石川県	金沢調理師専門学校	11月7日	幼稚園児の保護者対象の料理教室
福井県	青池調理師専門学校	8月4日	食育講習、調理実習
長野県	長野調理製菓専門学校	8月1日・9月5日	一般の方向けの食育料理教室
静岡県	中央調理製菓専門学校静岡校	10月3日	静岡県の食や郷土料理、食習慣や食生活などについて
愛知県	名古屋コミュニケーションアート専門学校	8月1日	未定
	ニチエイ調理専門学校	8月27日	「家族で楽しく家庭料理」(テーマは魚)
	名古屋文化短期大学	9月28日	「わがまちグルメ自慢！ レシピコンテスト」
	愛知調理専門学校	11月2日	「卵をもっと知ろう！」
三重県	三重調理専門学校	8月19・29日・2月26日	おやつ作りに挑戦(8月19・29日)「こども食育教室」(2月26日)
広島県	広島酔心調理製菓専門学校	8月19・20日	食育講習会・調理実習・試食
	穴吹調理製菓専門学校	11月17日	こども料理教室
香川県	キッス調理技術専門学校	8月3日	「親子で楽しくピラフを作ろう!!」
福岡県	東筑紫学園高等学校 食物文化科	8月23日	未定
	北九州調理製菓専門学校	9月14日	「親子で作ろう！ 夏休みのカラフルお弁当！」
	平岡調理・製菓専門学校	11月9・10日	「楽しく作ろう！！ 手作りパン」
佐賀県	西九州大学佐賀調理製菓専門学校	8月2日	「佐賀の魅力を食べ物から見つけてみよう」
大分県	田北調理師専門学校	10月1日	「おにぎり学院」
鹿児島県	今村学園ライセンスアカデミー	11月23日	地産地消に関すること、食事の作法についてのクイズや講話、調理実習など
沖縄県	琉球調理師専修学校	11月15・20日	学生が付設幼稚園児へ「食の大切さ」を指導

【昨年度の取り組みの様子】

