

「和食」を切り口にした食育にチャレンジ！

～農林水産省 産官学協働「Let's 和ごはんプロジェクト」への参画～

本学では、農林水産省の「Let's ! 和ごはんプロジェクト」のプロジェクトメンバーに登録し、活動しています。

この連携プロジェクトのメンバーとして本学独自の活動をするとともに、大学の授業にも参画していただいております。

人間栄養学科の3年次生の科目「栄養教育実習Ⅱ」では、「和食」を切り口にした栄養教育（食育）の計画方法と、実践的な展開方法を学んでいます。

感染者が少なくなった10月、新型コロナウイルス感染予防対策をしつつ、500名規模のホールで140名の学生を対象に、農林水産省、株式会社パソナ農援隊、マルコメ株式会社、社会福祉法人東京児童協会様よりご講演をいただき、国、地域活性・人材育成、食品メーカー、子育て支援での「和食」を切り口とした食育活動とそのつながりを実感することができました。同時に、管理栄養士として、卒業後の一つのイメージを膨らませることもできたようです。

次週からのグループワークでは、Zoomのブレイクアウトセッションを用い、食の循環・環境を意識し、食料の生産・流通(外食)等と連携した食育の計画書の作成、指導案、教材づくりをすすめました。

1月にはロールプレイを実施しています。1クラスの半分の3班の学生がロールプレイをしている授業を自宅の学生に生配信し、Google Formを使って班ごとに相互評価したり、学生間で意見交換や質問、アドバイスをし合いました。

昨年までは、外部の講師を前に、各班が企画した食育の内容を、プレゼンテーションし、直接アドバイスを頂くこと等ができませんが、今年はそれも難しく、学生たちの企画を講師の先生に送らせていただき、アドバイスをお願いしています。

毎年、学生たちから出された食育の内容や教材は、外部の行政・企業・福祉団体の講師によって、実際の現場で展示したり、実際に活用していただいております。学生目線でのアイデアが斬新であったり、新たなアプローチの機動力となると、協働による成果も生まれています。

農林水産省 産官学協働 ～Let's ! 和ごはんプロジェクト～

忙しい子育て世代に、子どもが身近・手軽に「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらうため、企業等の新たな商品・サービスの開発・販売、子ども向けメニューの展開等を促進するためのプロジェクトです。

このプロジェクトを通じて、味覚が形成される子どものうちに、和食の味や食べ方の体験の機会を増やし、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化の保護・継承につなげていきます。



農林水産省 食料産業局海外市場開拓・食文化課から「和食文化を推進する意義 管理栄養士に期待すること」を学ぶ

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan_project.html

Case 4 「和食」を切り口にした食育にチャレンジ！
by 人間栄養学科



株式会社パソナ農援隊から
「地域活性・町おこしとしての食育活動」学ぶ



マルコメ株式会社から、
「食品メーカーでの学校での食育活動」を体験



東京児童協会の保育園、「乳幼児の食育や保護者の子育て支援の観点からの食育活動」を学ぶ

地産地消

川越の和食博士になろう!

和食についての講義、川越の名産「さつまいも」の芋ほり体験、芋を使用した和食レシピの調理・試食体験を通して、川越の「和食博士」を目指します。

費用 おひとり様 1,000円

日程 令和2年 10月3日(土) 10時~15時

会場 子育て支援センター

対象者 5歳以下のお子様とお母さま 限定5組

内容
・講義：和食について
・さつまいもほり
・調理実習：さつまいものきんぴら、さつまいもの味噌汁

学生考案のちらし

旬の野菜で和食ツッキング

お家で簡単!

食育講座パンフレットA



新型コロナウイルス感染予防対策をしつつ、500名規模のホールで140名の学生が受講

☆和食で自分も赤ちゃんも健康的に☆

東京家政学院大学 人間栄養学部
人間栄養学科 3HB 4班

食育講座パンフレットB

新米ママ、パパ教室!
だしを使って楽しい
和食クッキング!

HC 4班

食育講座パンフレットC

プロジェクト概要

- テーマ
「和食」を切り口にした食育にチャレンジ! ~農林水産省 官民学協働「Let's和ごはんプロジェクト」への参画~
- パートナー
農林水産省 食料産業局海外市場開拓・食文化課
株式会社パソナ農援隊
マルコメ株式会社
東京児童協会
- 担当教員
酒井治子 教授, 會退友美 助教
- 実施期間
2020年9月~2021年1月