

## 夏から続々開催！調理師学校主催の食育普及事業「食育教室2021」

コロナ禍でも、調理師の卵と一緒に食を学び調理体験できる教室を今年も実施

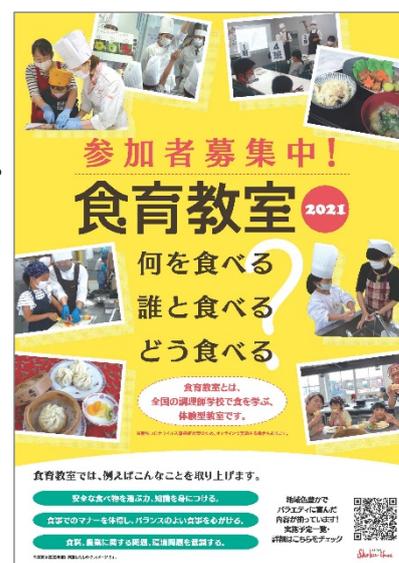
公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長:服部幸應、所在地:東京都渋谷区)は、全国の調理師学校で、食育普及のための参加型授業「食育教室2021」(後援:厚生労働省※申請中、文部科学省、農林水産省)を開催しています。食育教室は本年で18年目を迎えます。今年度は、イベントの開催を悩むコロナ禍において、全国から29校(7月8日現在)が参加を表明し、感染予防を徹底した上で開催に臨んでいます。

### 【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。  
 ※コロナの感染状況によっては、オンラインで実施する学校もあります。

### 【食育教室の学びのポイント】

- 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しています(別紙参照)
- 一般の方向けのプログラムは、講習会と調理実習で構成されています。講習会では食材の旬や食事のマナー、地産地消などについて学べます。調理実習では、地域の特産物を食材として利用することを意識している学校も多数あります。
- 親子向けの教室では、調理経験が豊富ではない子どもでも楽しく、気軽に参加できる内容になっています。学校の教員だけでなく学生・生徒も、参加者をサポートします。
- 夏～秋にかけて実施する学校のプログラムに参加することで、自由研究、思い出作りに。



食育教室開催校が活用している  
「食育教室2021」ポスター

### 「食育教室2021」概要

- 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 2021年4月～2022年3月
- 3 場所 全国各地の調理師学校
- 4 開催校 20都道府県29校(7月8日現在、開催済みも含む)
- 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)～大人 ※学校によって異なる
- 7 講師 各調理師学校教職員(調理師、栄養士他)、学生・生徒
- 8 参加費 無料～ ※学校によって異なる
- 9 後援 厚生労働省(申請中)、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とは?

1973年(昭和48)設立。全国213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2021」開催27校実施予定(7月以降)

※今後の開催を予定しているところのみ掲載。開催内容は追加・変更される場合があります。

※最新情報は、当協会サイト食育教室ページ<https://www.jatcc.or.jp/works/education/classroom/>からご覧ください。「食育教室2021」で検索できます。サイトには開催済みの学校も掲載されています。

※それぞれの実施の詳細については、各校に直接お問い合わせください。

北海道	清尚学院高等学校	9月11・25日	『講習会・クッキー作りを予定』
岩手県	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ	11月13日	『作っておいしい、食べておいしい、岩手のめぐみ』
福島県	福島東稜高等学校	9月中旬	『未来の保育士のための食育教室』
茨城県	つくば栄養医療調理製菓専門学校	8月20日	『親子で作ろう 手作りピザ』
栃木県	国際テクニカル調理製菓専門学校	1月22日	『旬の食材をおいしく食べよう』
群馬県	群馬調理師専門学校	10月23・24日	『講習会とデモンストレーションを予定』
千葉県	野田鎌田学園高等専修学校	10月16日	『オリパラ記念、世界の手食文化を比べてみよう』
東京都	武蔵野調理師専門学校	11月頃	『親子でクッキング』
東京都	東京誠心調理師専門学校	9月25日	『講習会と実習を予定』
東京都	町田調理師専門学校	7月28日	『卵について 学ぼう』
東京都	野田鎌田学園杉並高等専修学校	9月19日	『和食の定番 肉じゃがと焼き魚』
神奈川県	野田鎌田学園横浜高等専修学校	10月16日	『秋の味覚を楽しもう』
新潟県	北陸食育フードカレッジ	1月22日	『簡単、おいしい 米粉スイーツ作り』
新潟県	悠久山栄養調理専門学校	10月2日	『講習会、実習、試食等を予定』
福井県	青池調理師専門学校	8月1日	『講習会と実習を予定』
山梨県	山梨秀峰調理師専門学校	7月17日	『講習会と実習を予定』
静岡県	浜松調理菓子専門学校	8月15日	『食から未来を作る』
愛知県	愛知調理専門学校	9月4日	『包丁も火も使わないキッズランチ』
広島県	広島酔心調理製菓専門学校	8月19・28日	『講習会、実習、展示等を予定』
山口県	山口調理製菓専門学校	7月22日	『地元の野菜でカレーをイチから作ろう』
福岡県	中村調理製菓専門学校	11月14日	『親子講習会 魚と野菜を中華で美味しく食べよう』
福岡県	東筑紫学園高等学校	8月1日	『講習会と実習を予定』
福岡県	北九州調理製菓専門学校	9月11日	『親子で作る、腸活料理』
大分県	田北調理師専門学校	10月9日	『食育 動画撮影』
宮崎県	マナビヤ宮崎アカデミー	7月10日	『キッズプロジェクト 地元のお菓子を学ぼう』
宮崎県	都城調理師高等専修学校	8月21日	『食品表示についての講習とカレー作り』
鹿児島県	今村学園ライセンスアカデミー	8月21日	『地産地消の食材を使って楽しく料理しよう』

### 【昨年度の取り組みの様子】

各校では以下の内容で展開されました。※学校ごとに異なる

#### 講習内容

- ▶学生・生徒による食育に関する発表・クイズ
- ▶県の郷土料理についての説明
- ▶身近な発酵食品の歴史やその働き

#### 調理実習内容

- ▶洗い残しがわかる手洗いチェッカーを使った手の洗い方の指導
- ▶五感を生かして旬の地元食材を使ったピザ作り
- ▶家庭でも魚をさばいて食べられることを目指す魚料理の調理

参加者からは、以下の感想をいただきました。

- 「学生による食育の発表・説明がわかりやすかった」
- 「普段料理の手伝いをしない子どもが率先して料理をしていた」
- 「楽しかったのでまた来年も参加したい」



学生・生徒による発表



調理実習風景