

VI 今後の課題

1 認定食育士養成プログラムの一層の充実

平成26年度から開発・修正を実施してきた教育プログラムを平成28年度の実証授業や仮認定食育士活動結果を踏まえ、さらなる充実を図るとともに、第3次食育推進基本計画（平成28年3月）の策定等により一部改訂したテキストの検証を平成29年度においても継続して行い、一旦、平成29年度完成版として完成させる必要がある。

2 モデルカリキュラムのシラバス・時間割の作成

策定したモデルカリキュラムのシラバスの作成と受講対象者に配慮した時間割（曜日や時間帯）を作成する必要がある。

3 モデルカリキュラム受講免除の対象資格等の拡充

平成28年度に「管理栄養士」「栄養士」「食生活改善推進員」の免許・資格等所持有者を対象としてカリキュラムの免除内容を決定した。受講者の拡大と認定食育士プログラムの実質化を図るため、調理師や保育士、関連分野の実務経験を考慮した履修免除の対象を拡大し、その基準を明確にする必要がある。

4 企業内等での実証授業の実施

これまで実施してきた実証授業について、企業内食育等の推進の観点から、地域の企業等の協力を得て実証授業を実施し、認定食育士養成カリキュラムやテキスト等に対する意見を聴取する必要がある。

5 認定食育士制度の運用について

本プロジェクト参画の地方行政や経済団体、食関連企業等の支援の基に、認定食育士制度の確立が必要である。

6 本プロジェクトの成果を他の教育機関等へ発信すること。

本プロジェクトの事業成果であるモデルカリキュラムや教材等を栄養士養成施設や調理師養成施設等に周知し、食育の推進を図る必要がある。

7 認定食育士の活動支援の検討

認定食育士制度が確立し、認定食育士が食育活動を実践する際に、ファシリテーション研修や最新の食育関連情報を提供するなど、食育活動支援に関する検討が必要である。

Ⅶ 資料

1. フォーラムのプログラム

文部科学省委託
平成 28 年度「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業

食育実践公開フォーラム



(国際学院埼玉短期大学 専攻科健康栄養専攻 学生による切り絵)

平成29年1月31日(火) 13:30~16:00
さいたま市民会館おおみや 小ホール

主 催
職域プロジェクト「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」

[プログラム]

司会進行 田中章男プロジェクト副代表

(国際学院埼玉短期大学副学長)

- 13:30 開 会
- 13:30 主催者挨拶 大野 博之 プロジェクト代表(国際学院埼玉短期大学長)
- 13:35 来賓挨拶 牧野 浩司 文部科学省生涯学習政策局生涯学習推進課
専修学校教育振興室専門官
- 13:40 講 演 小田木康雄 農林水産省関東農政局経営・事業支援部
地域食品課食育情報専門官
テーマ:『第3次食育推進基本計画の実践と食育の環!』
- 14:50 「仮認定食育士」活動報告
- 15:30 総括・意見交換

講演及び総括・活動報告者のプロフィール

講 演: 小田木康雄 農林水産省関東農政局経営・事業支援部地域食品課食育情報専門官

昭和60年入省。平成27年10月より関東農政局地域食品課食育情報官として食育を担当。

管内自治体の食育推進会議において、第3次食育推進基本計画を説明・周知することや、新規補助事業の29年度地域の魅力再発見食育推進事業による食育の推進などに従事。家庭では、7歳の息子と4歳の娘に食育を実践するイクメンパパである。

総 括: 渋川 祥子 横浜国立大学教育人間科学部名誉教授

お茶の水女子大学家政学部専攻科食物学専攻修了、農学博士

所属学会等: 日本学術会議連携会員、日本家政学会、日本家庭科教育学会、日本調理科学会等

主な著書『調理と理論』(同文書院)『食品加熱の科学』(朝倉書店)ほか。

解かりやすい調理科学の解説に定評があり、テレビ番組に多数出演。NHK「ためしてガッテン」「あさイチ」

「マサカメ」、日本テレビ「世界で一番受けたい授業」ほか。

報告1: 小山ゆかり 免許資格: 栄養士免許、健康管理士一般指導員、フードスペシャリスト、野菜ソムリエ

あおぞら西保育園の主任栄養士として勤務。子どもたちの給食作りを経て、クッキング保育をはじめとする食育活動や地域の親子を対象に離乳食教室等を担当。

報告2: 西 文 免許資格: 管理栄養士免許、国際薬膳師等

埼玉県栄養士会地域活動事業部及びさいたま市地域活動栄養士会(バランス食の会)に所属し、料理教室や介護予防教室、クリニックでの栄養相談、保健センターでの特定保健指導等を実践。

報告3: 石原真由美 免許資格:

(依頼中)

報告4: 小林 敦子 免許資格: 栄養士免許、栄養教諭二種免許、健康運動実践指導者等

NTT 東日本、大宮アルディージャを経て、上尾メディカルクリニックのメディカルトレーナーとして勤務。「地域に密着した継続的な健康推進役」を目標に運動と栄養の指導を実践。

「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」プロジェクトについて

産学協働により、地域社会で広く食育を実践する専門的人材『認定食育士』を養成するための教育プログラムの開発を行い、将来的には認証制度の構築等を目指すプロジェクトです。

この「認定食育士」養成プログラムの開発は、文部科学省の「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業として選定されています。

I 「認定食育士」について

「認定食育士」の定義：このプロジェクトが描く「認定食育士」とは、「一般住民や食関連・その他の企業勤務者に対し、地域における食育を推進する中核として、その知識・技術を持ち合わせ、食育を実践できる人材」です。

「認定食育士」の人材像：「認定食育士」は、「食物栄養、生産・流通経済、循環社会、伝統的な食文化などに関する幅広い知識を基盤にして、食を学び、作り、その重要性を伝える能力を有しており、地域における食育の課題解決、啓蒙・啓発活動を円滑に推進することができる者」とし、本プログラムで養成します。

本年度は、本プロジェクトが開発中の「認定食育士養成プログラム」のモデルカリキュラムや教材等の有効性を検証するため、食育に関して一定の知識と経験を有する方を「仮認定食育士」として16名の方に委嘱しました。

「仮認定食育士」は、「認定食育士養成プログラム」のモデルカリキュラムを踏まえて食育活動を実践し、その結果に基づいて、カリキュラム等の有効性や課題等を本プロジェクトに提言します。選任の基準は、以下のとおりです。

- ① 食改団体連絡協議会に加盟している食生活改善推進員
- ② 現役で食育活動を行っている栄養士・管理栄養士
- ③ 現職の食生活改善推進員、栄養士、管理栄養士以外で本プロジェクトが適任と認める方

II 認定食育士養成プログラム」修得のメリット

『認定食育士養成コース』では、「食育教養ラーニング」で食物栄養、生産・流通経済、循環社会、伝統的な食文化などに関する食の見識力を修得し、「食育実践ラーニング」で作業体験や食感覚実習等を通して食の実践力、現場対応力を身につけます。

次のような場面での有用性が期待できます。

- 地域における食育活動推進者のキャリアアップ
- 食関連産業等での「認定食育士」配置による販売促進
- 保育施設・教育施設職員における食育教育の推進
- 一般企業での「認定食育士」配置による社内の健康増進施策推進
- 元気な高齢者（アクティブシニア等）による生涯学習活動
- 女性の学び直しによる社会進出の促進
- 新卒学生の就職に役立つ資格

認定食育士養成コース・モデルカリキュラム (36コマ・54時間) (1コマ:90分)

① 食育教養ラーニング(食の見識力を身につける) 12コマ8回

	テーマ	コマ	内 容
1	食育士入門(専門職へのモチベーション)	1	食育とは、食育基本法、食育の環、市町村食育推進計画、食育士とは等
2	食物の循環と環境	1	食物ネットワーク、フードビジネス(農林水産業、流通業・市場、食品製造業)、地産地消(フードマイレージ)、食品ロス等
3	食物と栄養	2	食物・食事と栄養、生涯にわたる食、身体の発育等
4	食と調理 I	1	調理の基礎(調理操作、調理のおいしさと五感等)
5	食と調理 II	2	調理と美しさ(盛り付け、色彩、器、箸)、フードコーディネーター、食の伝承・もてなし・しつらえ、テーブルアレンジメント、ベジフルフローラル、食事作法、郷土・伝統料理(雑煮、うま味)等
6	食の文化	2	地域の食文化・歴史・行事と食、食や食環境への感謝、ハラル食、ベジタリアン食等
7	食物の衛生・安全・加工	2	食中毒予防、アレルギー、食品表示、食品加工等
8	食物と健康	1	健康日本21、食生活指針、運動指針、休養指針等
	評 価		食育教養のレポートの提出

② 食育実践ラーニング(食の実践力、課題発見力、現場対応力を身につける) 24コマ8回

	テーマ	コマ	内 容
1	作業体験(農・酪農等)	4	地域の特産物、地産地消、工場・市場見学、体験発表、指導法討議等
2	食感覚実習	2	味覚(うま味・塩味・甘味等)、五感教育、地域の味等
3	食事計画実習	4	献立作成、衛生管理、調理技術、地産地消等
4	商品開発実習	3	アイデア商品開発、フードビジネス(食品産業)、販売ネットワーク等
5	食育教材作成	2	「かるた」、「すごろく」、「紙芝居」、フードモデルなど食育教材作成、教材利用の食育指導法等
6	食育実習 I	4	世代別食育ロールプレイ(母性栄養、乳・幼児期、学童期、思春期)
7	食育実習 II	2	世代別食育ロールプレイ(成人期、高齢期)
8	地域食育問題解決 リテラシー I、II	2	I 課題に対し、自ら討議し、解決策を探求する II 課題に対し、自ら探求した解決策を発表する
	評 価	1	提案された食育実践プログラムによる模擬食育発表

※本カリキュラムや認定食育士養成講座等についてのお問い合わせ先：

国際学院埼玉短期大学 中核人材事業担当：清水・加藤

Tel.048-641-7468 Fax. 048-641-7432

文部科学省委託事業

成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進
平成 28 年度事業報告書

発 行 平成 29 年 2 月

発行者 大野博之 職域プロジェクト代表
国際学院埼玉短期大学長

発行所 国際学院埼玉短期大学
埼玉県さいたま市大宮区吉敷町 2-5

Tel. 048-641-7468 Fax. 048-641-7432