

2019年度 「食育士」養成講座 免除テーマ

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

	開講日	テーマ	コマ	内 容	受講を免除するテーマ		
					食生活改善 推進員	栄養士	管理栄養士
1	7月27日	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	8月24日	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			免除
3	7月27日、 8月17日	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	免除	免除	免除
4	9月7日	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)	免除	免除	免除
5	9月21日、 10月12日	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		免除	免除
6	8月17日、 24日	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	1月11日、 1月18日	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	免除	免除	免除
8	12月14日	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	免除	免除	免除
		評 価		食育教養のレポート提出			

②食育実践ラーニング（食の実践力、課題発見力、現場対応力を身に着ける）

24コマ8回

		テーマ	コマ	内 容	食生活改善 推進員	栄養士	管理栄養士
1	11月30日、 12月7日	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	9月7日	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		免除	免除
3	9月21日、 10月12日	食事計画実習	4	献立作成、衛生管理、調理技術、地産地消等		免除	免除
4	9月14日	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			免除
5	11月16日	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			免除
6	12月14日、 1月11日	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)	免除	免除	免除
7	1月18日	食育実習Ⅱ	2	世代別食育ロールプレイ(成人期、高齢期)		免除	免除
8	2月15日	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、解決策を探究する Ⅱ 課題に対し、自ら探究した解決策を発表する			
	2月29日	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			