

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」

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

平成 28 年度

事業報告書

目 次

I	事業の概要	1
1	趣旨・目的	1
2	事業の実施意義や必要性について	1
3	事業の実施体制	2
4	取り組み概要	7
II	認定食育士養成プログラムの実証	12
1	実証授業による実証	12
2	仮認定食育士による実証	21
3	学会発表による実証	47
III	認定食育士養成プログラムの修正	49
1	モデルカリキュラム	49
2	達成度評価基準	50
3	教材	54
IV	認定食育士の認定基準	55
1	一般の受講者	55
2	食育の基礎知識を有する受講者	55
V	食育実践公開フォーラムの開催	62
1	フォーラムの概要	62
2	挨拶	62
3	講演	65
4	仮認定食育士による活動報告	86
5	総括・意見交換	113
6	アンケート結果	118
VI	今後の課題	124
VII	資料	125

I 事業の概要

1 趣旨・目的

本プロジェクトでは、産学協働で食育に関する専門知識と実践力を備え、地域の食及び食育課題を主体的に解決する人材である「認定食育士」を養成するための教育プログラムを構築することを目的とする。

将来的には本プロジェクトの成果を活用するため、本プログラムで養成した「認定食育士」の活動を支援する制度を確立して産業界や地域における食育活動の推進を図る。

また、この教育プログラムを子育て世代を含む女性の学び直し機会として提供することにより女性の社会進出を支援する。

このため、平成28年度は、前年度までに開発した認定食育士養成カリキュラムである「食育教養ラーニング」、「食育実践ラーニング」を用いて実証授業を実施するとともに、受講者及び専門的見地からの評価を求め、検証を行い、認定食育士養成カリキュラムを修正・完成させるとともに、シラバスとしてまとめる。また、教材(テキスト及びDVD)を完成させる。

さらに、学会発表やフォーラムを開催し、プロジェクトの成果を国内に広報するとともに、広い視野からの意見を聴取してプログラムの実効性を高める。

2 事業の実施意義や必要性について

1) 当該分野における人材需要等の状況、それを踏まえた事業の実施意義

平成17年の食育基本法の施行以来、食育の推進については、食育推進会議の計画のもとに国や地方公共団体が施策を立案・実施する中で、学校や保育所、食品関連事業者、ボランティア等の関係者が互いに連携・協力しながら推進してきている。

そのような状況にもかかわらず、内閣府の「食育の現状と意識に関する調査」(平成26年3月)によると、「食品の安全性に関することに関心がある者の割合」は94.7%と高いが、「食育に関心のある者の割合」は74.6%と、前回調査(平成22年12月)と比較して変化がないのが現状である。また、厚生労働省の「国民健康・栄養調査」(平成25年)によると「朝食を欠食している国民の割合」は男女とも20代が最も高く、国民の野菜類の摂取量は10年前と比べてほとんど変化がなく、目標値を達成できていない状況にある。

これらの調査から、健康寿命の延伸の観点からも健康を左右する食事の取り方や病気の予防に関する国民の関心は高いが、それを実践するための知識は必ずしも十分ではないことが明らかであり、積極的に国民の食育に関する情報の提供や実践するための専門的知識を持った人材による具体的な支援が求められている。

このため、産業界等と連携して食育に関する専門的知識及び食育の実践力を備えた人材を養成することは今後の食育の推進に極めて大きな意義を有するものである。

2) 取組が求められている状況、本事業により推進する必要性

1) に示した法や計画の施行後も食育の推進の進捗が順調でない状況は、さいたま市においてもみられるところであり、さいたま市食育推進協議会の調査によると、学生や子育て世代で朝食欠食の傾向があり、また、学齢期、成人期、高齢期において、いわゆる孤食がみられる。さらに、食事時に挨拶をしない人が3割もいるとの結果が出ている。

また、和食が世界文化遺産に登録されたところではあるが、伝統食を大事に思っていない人が4割、地産地消を熟知していない人が3割などといった状況は、食育を通して市民の心と身体の健康と豊かな人間性、さらには自然への感謝の気持ちをはぐくむとするさいたま市の取り組みが地域住民へ浸透するには課題が多い。

以上のような課題を抱える地域の実情がある中で、地域における食育の推進を図るためには、行政の取組みのみに依存するのではなく、食関連産業等と食に関する人材養成施設とが連携して、保育所や企業等の現場において実践できる人材を養成することが必要である。

3 事業の実施体制

本プロジェクトは産学官が連携した12団体、18名の委員からなり、①プロジェクト検討部会、②プログラム評価部会、③認定制度検討部会の3つの部会を置いて、認定食育士養成プログラムの開発や実証授業の実施、フォーラムの開催等の検討等を実施している。

①プロジェクト検討部会では、アンケート調査の企画や調査結果の分析、モデルカリキュラムの検討と作成、教材の開発・修正、など、本職域プロジェクトの活動全般についての計画策定やまとめを行う。

②プログラム評価部会では、実証授業の実施やそのアンケート結果の分析、達成度評価基準等の検討等を行う。

③認定制度検討部会では、認定食育士の認定基準の検討等を行う。

1) 構成機関

構成機関（学校・団体・機関等）の名称		役割等
1	国際学院埼玉短期大学	全体総括
2	名古屋文理大学短期大学部	プロジェクト検討
3	株式会社パレスエンタープライズ	プロジェクト検討
4	日本ハム株式会社	プロジェクト検討・認定制度検討
5	社会福祉法人コビーソシオ	プロジェクト検討
6	公益社団法人全国調理師養成施設協会	プロジェクト検討・プログラム評価・認定制度検討
7	埼玉県女性キャリアセンター	プロジェクト検討・プログラム評価

8	東京ガス株式会社埼玉支社	プロジェクト検討・認定制度検討
9	社会福祉法人誠心会あおぞらウィンクルム保育園	プロジェクト検討
10	農林水産省関東農政局地域食品課	プロジェクト検討・プログラム評価・認定制度検討
11	埼玉県食生活改善推進員団体連絡協議会	プロジェクト検討・プログラム評価・認定制度検討
12	埼玉経済同友会	プロジェクト検討・プログラム評価・認定制度検討

2) 協力者等

氏名	所属・職名	役割等
大野 博之	国際学院埼玉短期大学学長	代表
田中 章男	国際学院埼玉短期大学副学長	副代表
渋川 祥子	横浜国立大学名誉教授	委員
滝川 嘉彦	名古屋文理大学短期大学部理事長	委員
雨宮 一彦	国際学院埼玉短期大学教授	委員
アミール喜代子	国際学院埼玉短期大学教授	委員
塩原 明世	国際学院埼玉短期大学教授	委員
秋山 佳代	国際学院埼玉短期大学准教授	委員
海保 邦男	(株)パレスエンタープライズ代表取締役社長	委員
柄澤 紀	日本ハム(株)中央研究所食育チームリーダー	委員
小林 照男	(社福)コビーソシオ理事長	委員
中川 純一	中川学園調理技術専門学校校長	委員
都留 雅己	埼玉県ウーマノミクス課副課長	委員
山内 真輝	東京ガス(株)さいたま支社支社長	委員
大野 智子	(社福)誠心会あおぞらウィンクルム保育園園長	委員
鶴岡 佳則	関東農政局地域食品課課長	委員
櫻井 道子	埼玉県食生活改善推進員団体連絡協議会会長	委員
室久保貞一	埼玉経済同友会専務理事	委員

3) プロジェクト検討部会構成員

氏名	所属・職名	役割等
大野 博之	国際学院埼玉短期大学学長	代表
田中 章男	国際学院埼玉短期大学副学長	副代表
渋川 祥子	横浜国立大学名誉教授	委員

滝川 嘉彦	名古屋文理大学短期大学部理事長	委員
雨宮 和彦	国際学院埼玉短期大学教授	委員
アミール喜代子	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科教授	委員
塩原 明世	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科教授	委員
秋山 佳代	国際学院埼玉短期大学健康栄養学科准教授	委員
海保 邦男	(株)パレスエンタープライズ代表取締役社長	委員
柄澤 紀	日本ハム(株)中央研究所食育チームリーダー	委員
小林 照男	社会福祉法人コビーソシオ理事長	委員
中川 純一	中川学園調理技術専門学校校長	委員
都留 雅己	埼玉県産業労働部ウーマノミクス課副課長	委員
山内 真輝	東京ガス株式会社埼玉支社支社長	委員
大野 智子	あおぞらウィンクルム保育園園長	委員
鶴岡 佳則	関東農政局地域食品課課長	委員

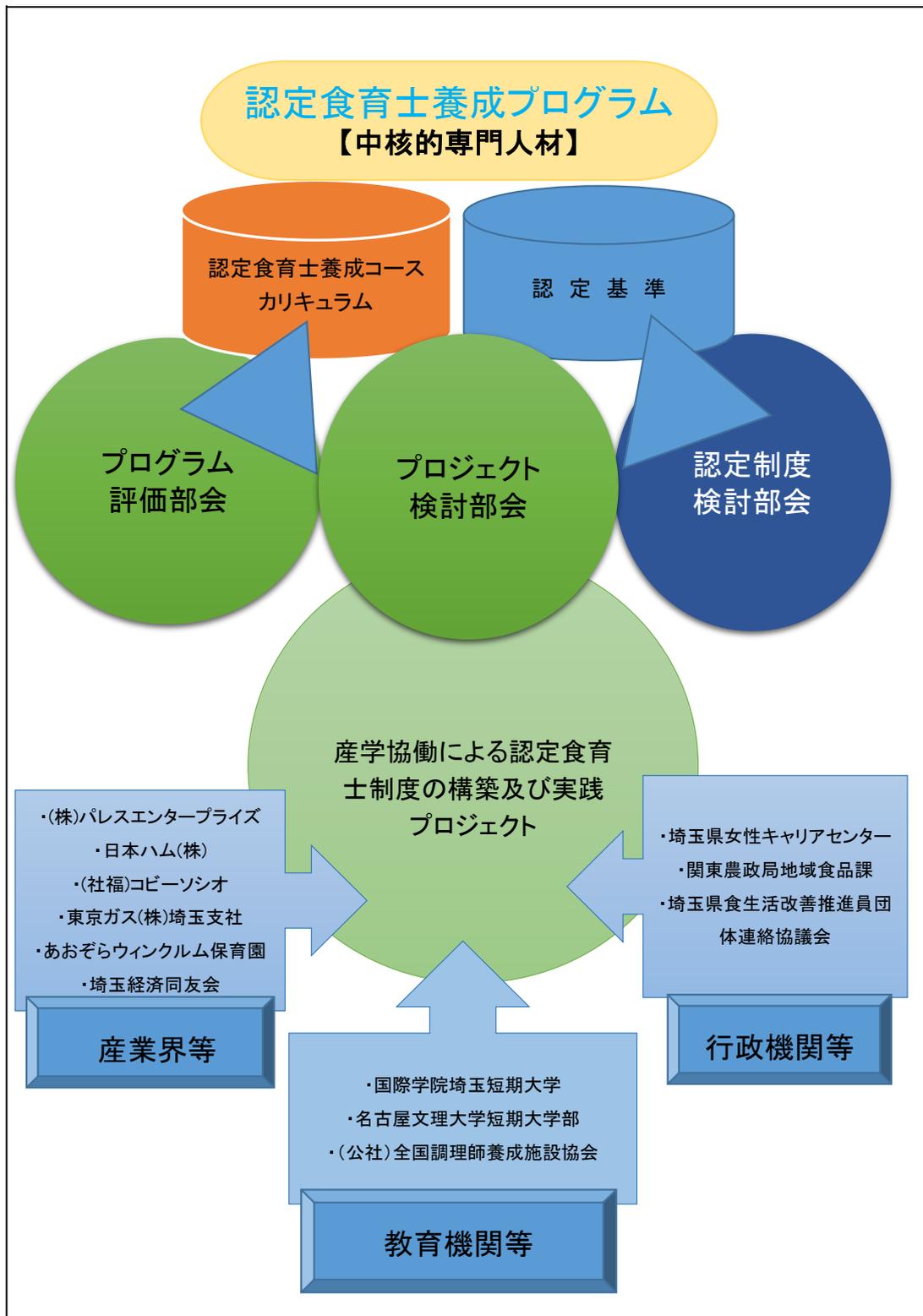
4) プログラム評価部会構成員

氏名	所属・職名	役割等
大野 博之	国際学院埼玉短期大学学長	代表
田中 章男	国際学院埼玉短期大学副学長	副代表
渋谷 祥子	横浜国立大学名誉教授	委員
アミール喜代子	国際学院埼玉短期大学教授	委員
秋山 佳代	国際学院埼玉短期大学准教授	委員
中川 純一	中川学園調理技術専門学校校長	委員
都留 雅己	埼玉県ウーマノミクス課副課長	委員
鶴岡 佳則	関東農政局地域食品課課長	委員
櫻井 道子	埼玉県食生活改善推進員団体連絡協議会会長	委員
室久保貞一	埼玉経済同友会専務理事	委員

5) 認定制度検討部会構成員

氏名	所属・職名	役割等
大野 博之	国際学院埼玉短期大学学長	代表
田中 章男	国際学院埼玉短期大学副学長	副代表
渋川 祥子	横浜国立大学名誉教授	委員
塩原 明世	国際学院埼玉短期大学教授	委員
柄澤 紀	日本ハム(株)中央研究所食育チームリーダー	委員
中川 純一	中川学園調理技術専門学校校長	委員
山内 真輝	東京ガス(株)さいたま支社支社長	委員
鶴岡 佳則	関東農政局地域食品課課長	委員
櫻井 道子	埼玉県食生活改善推進員団体連絡協議会会長	委員
室久保貞一	埼玉経済同友会専務理事	委員

6) 事業の実施体制 (イメージ)



4 取り組み概要

1) 会議の開催

(1) プロジェクト検討部会

第1回

開催日時：平成28年8月9日（火）13：30～14：30

場 所：TKP市ヶ谷カンファレンスセンター

出席者：委員14名 文部科学省担当官1名 事務局2名

議 題・「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」について

- ・平成28年度事業計画について
- ・「プロジェクト検討部会」の目的及び検討項目
- ・実証授業実施計画について
- ・今後の進め方(会議の日程等)

第2回

開催日時：平成28年10月4日（火）15：15～16：30

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員13名 事務局2名

議 題・第1回プロジェクト検討部会以降の進捗状況について

- ・仮認定食育士の選任について
- ・実証授業実施計画について
- ・食育実践公開フォーラムについて
- ・学会発表の概要について

第3回（3部会合同開催）

開催日時：平成29年1月27日（火）13：30～15：30

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員13名 事務局1名

議 題・「仮認定食育士」活動報告

- ・認定食育士の認定基準について
- ・食育教養ラーニングテキストの一部修正について
- ・DVDの作成について
- ・食育実践公開フォーラムの実施について

(2) プログラム評価部会

第1回

開催日時：平成28年8月9日（火）14：35～15：35

場 所：TKP市ヶ谷カンファレンスセンター

出席者：委員 8 名 事務局 2 名

議題・「プログラム評価部会」の目的及び検討項目について

- ・プログラムの有効性に関する検証及び評価について
- ・モデルカリキュラム公開フォーラムについて

第 2 回

開催日時：平成 28 年 12 月 22 日（木）14：00～15：30

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員 8 名 事務局 2 名

議題・実証授業実施結果について

- ・「仮認定食育士」活動状況について
- ・食育実践公開フォーラム（仮称）実施案について

第 3 回（3 部会合同開催）

開催日時：平成 29 年 1 月 27 日（火）13：30～15：30

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員 8 名 事務局 1 名

議題・達成度評価基準について

- ・認定食育士の認定基準について
- ・食育教養ラーニングテキストの一部修正について
- ・DVD の作成について
- ・食育実践公開フォーラムの実施について

（3）認定制度検討部会

第 1 回

開催日時：平成 28 年 8 月 9 日（火）15：45～16：45

場 所：TKP 市ヶ谷カンファレンスセンター

出席者：委員 8 名 事務局 2 名

議題・「認定制度検討部会」の目的及び検討項目について

- ・食育関連資格制度先行事例調査について
- ・（仮称）仮認定食育士について
- ・今後の進め方(会議の日程等)について

第 2 回

開催日時：平成 28 年 10 月 4 日（火）13：30～15：00

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員 8 名 事務局 2 名

議題・「仮認定食育士」の選任について

第3回（3部会合同開催）

開催日時：平成29年1月27日（火）13：30～15：30

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員8名 事務局1名

議 題・達成度評価基準について

- ・認定食育士の認定基準について
- ・食育教養ラーニングテキストの一部修正について
- ・DVDの作成について
- ・食育実践公開フォーラムの実施について

（4）ワーキンググループ

第1回

開催日時：平成28年9月1日（木）14：30～15：15

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員5名 事務局2名

議 題・食生活改善推進員団体連絡協議会等への説明について

- ・先行事例調査について
- ・食育実践公開フォーラム（仮称）について

第2回

開催日時：平成28年9月26日（月）16：30～17：30

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員5名 事務局2名

議 題・仮認定食育士の選任について

- ・実証授業計画について
- ・食育実践公開フォーラムについて

第3回

開催日時：平成28年12月13日（火）16：30～17：30

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員5名 事務局2名

議 題・食育実践公開フォーラムについて

- ・平成28年度実施予定事業の進捗状況について
- ・第2回プログラム評価部会の議題（案）について

第4回

開催日時：平成29年1月24日（火）16：30～17：30

場 所：国際学院埼玉短期大学

出席者：委員5名 事務局1名

議 題・「仮認定食育士」活動報告について

- ・認定食育士の認定基準について
- ・テキストの修正及び DVD の作成について
- ・食育実践公開フォーラムの実施について

2) 認定食育士養成プログラムの実証

(1) 実証授業による実証

「食物アレルギー、食品表示」、「食物の衛生・安全・加工」（食肉物語）、「食の文化」、「食育実習Ⅱ」ロールプレイ（成人期・高齢期）の4つのテーマについて、実証授業を実施した。述べ113名が受講し、アンケート結果等を基にカリキュラムやテキスト等の充実を図った。

(2) 仮認定食育士による実証

食育に関して一定の知識と経験を有する者をプロジェクトが定めた選任基準に基づき「仮認定食育士」として選任し、認定食育士養成カリキュラムや教材等の有効性の実証を行った。また、活動と実証結果を「食育実践公開フォーラム」で報告した。

(3) 学会発表による実証

平成26年度から取り組んでいる本プロジェクトの取組内容を青森市で開催された「第63回日本栄養改善学会学術総会」で「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」～地域における食育推進を担う人材について～の演題で発表し、学会参加からの意見を聴取し、認定食育士養成プログラムの実証を行った。

3) 認定食育士養成プログラムの修正

(1) モデルカリキュラム

第3次食育推進基本計画を受け、カリキュラム全体の見直しを行うとともに、「ハラル食」や「ベジタリアン食」等についての内容を加えた。

(2) 達成度評価基準

「食育教養ラーニング」で8項目、「食育実践ラーニング」で9項目としていた達成度評価基準を見直し、実際的な評価の観点から「食育実践ラーニング」を10項目とし、「食育教養ラーニング」では、達成度評価レポートの様式を、また「食育実践ラーニング」では、達成度評価票の様式を定めた。

(3) 教材

第3次食育推進基本計画の内容を反映させるとともに、渋川委員の監修により、章によ

る記載内容の重複や漏れ、記載深度等の調整を図り、テキストの修正を行った。また、実証授業のアンケート結果等も参考に、「食育実習Ⅱ」のDVD教材を作成した。

4) 認定食育士の認定基準

一般の受講者及び食育に関して基礎知識等を有する者（食生活改善推進員、栄養士、管理栄養士）毎に受講の際に免除するテーマ等を定めるなど、認定食育士の認定基準を制定した。

5) 食育実践公開フォーラムの開催

認定食育士養成カリキュラムやテキスト等の有効性の実証と充実を図ることを目的に、平成29年1月31日、さいたま市民会館おおみやを会場に食育実践公開フォーラムを開催し、「仮認定食育士」による活動報告や参加者との意見交換等を行った。参加者は174名。

II 認定食育士養成プログラムの実証

1 実証授業による実証

1) 実証授業の概要

(1) 平成 28 年 11 月 9 日(水) 13:00～14:30

- ① 会 場 川口市立婦人会館
- ② テ ー マ 「食物アレルギー、食品表示」
- ③ 講 師 塩原明世 国際学院埼玉短期大学教授
- ④ 受講者数 54 人 (アンケート提出数 42 人)

(2) 平成 28 年 11 月 11 日(金) 9:30～11:00

- ① 会 場 国際学院埼玉短期大学
- ② テ ー マ 「食物の衛生・安全・加工」(食肉物語)
- ③ 講 師 萩原晶代 埼玉県食肉衛生検査センター精密検査担当主任
- ④ 受講者数 17 人 (アンケート提出数 17 人)

(3) 平成 28 年 11 月 11 日(金) 11:10～12:40

- ① 会 場 国際学院埼玉短期大学
- ② テ ー マ 「食の文化」
- ③ 講 師 大越光雄 国際学院埼玉短期大学特任教授
- ④ 受講者数 17 人 (アンケート提出数 15 人)

(4) 平成 28 年 11 月 12 日(土) 9:30～11:00

11:10～12:40

- ① 会 場 国際学院埼玉短期大学
- ② テ ー マ 「食育実習 II」 ロールプレイ(成人期・高齢期)
- ③ 講 師 アミール喜代子 国際学院埼玉短期大学教授
- ④ 受講者数 25 人 (アンケート提出数 25 人)

⑤ 改善や工夫を要する点がありましたら記入してください。

--

6. 今後、受講したいテーマがありますか。(カリキュラムについては別添1参照)

① 食育活動や職業上で活用するため受講したいテーマ

ある () → テーマ名 []

ない ()

② 生涯学習の一環として個人的に受講したいテーマ

ある () → テーマ名 []

ない ()

7. 「認定食育士」の資格を取りたいですか。(認定食育士については別添2参照)

() ぜひ取りたい

() どちらかと言えば取りたい

() 資格が活かせる就職先があれば取りたい

() あまり取りたいとは思わない

() まったく取りたいとは思わない

8. その他のご意見等について自由にご記入ください。

--

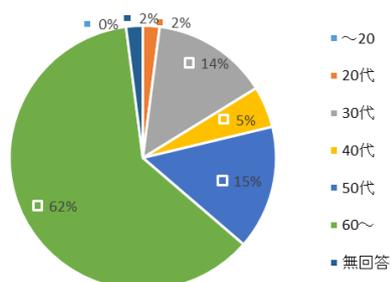
ありがとうございました。

(1) アンケート結果

① 受講者の年齢区分

全回答数(99名)のうち、受講者は50～60才代が多く(75名、76.8%)、また、30才代(14名、14.1%)が次に多い。

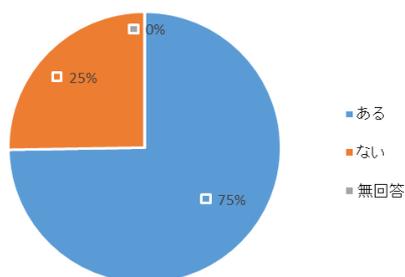
問1. 年齢区分



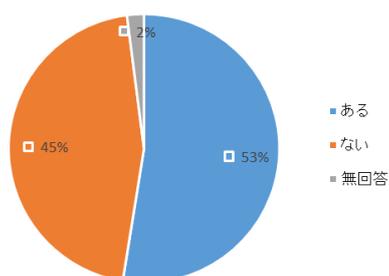
② 資格の有無

受講者の既存資格の有無については、全体の約3/4(74名、74.7%)が有資格者であり、それ故に、問3食育学習経験、問4食育活動経験の結果においても、約半分(53%、42%)が有りと回答していた。

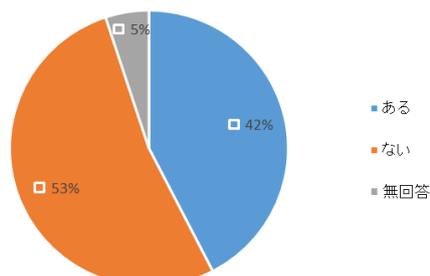
問2. 資格



問3. 食育学習経験



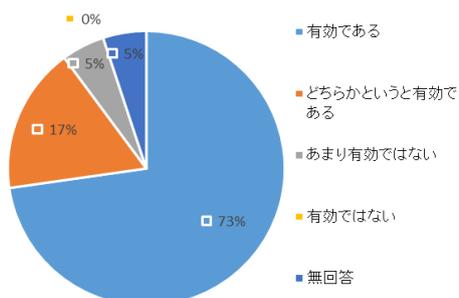
問4. 食育活動経験

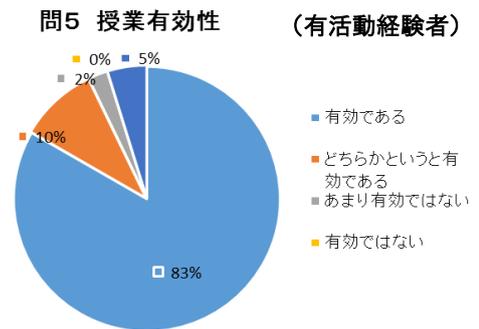
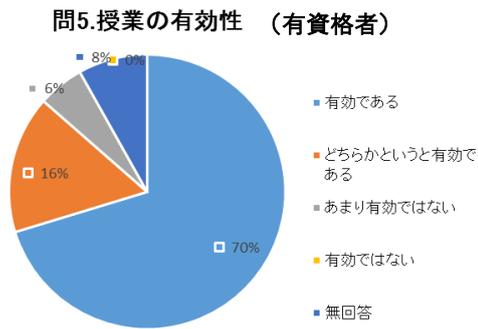


③ 授業の有効性

授業内容の有効性として、全体では、「有効である」と「どちらかという有効である」を合わせ、90%が有効性を支持していた。また、有資格者(74名)のみによる結果では、64名(86%)が有効としていた。食育活動経験者(42名)のみによる結果でも、39名(93%)が有効性を支持していた。

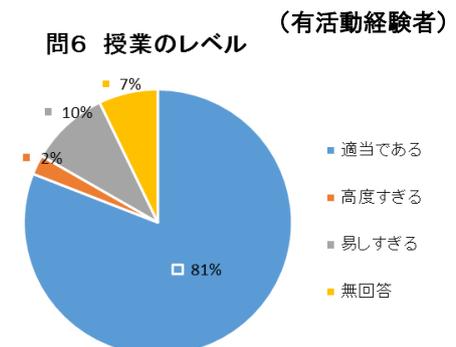
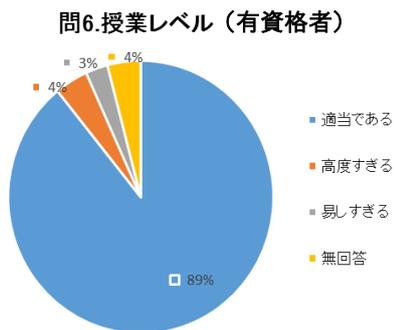
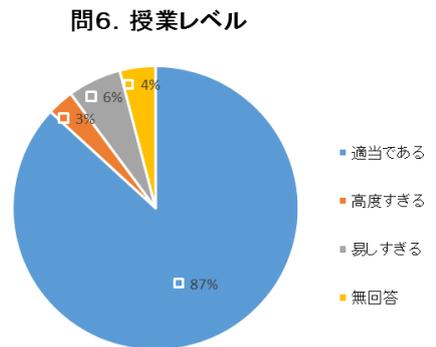
問5. 授業の有効性





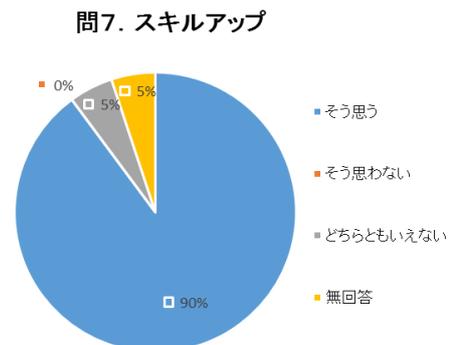
④ 授業レベル

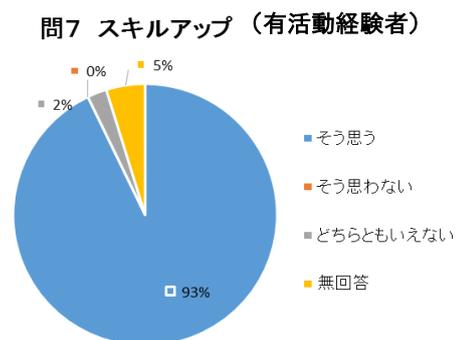
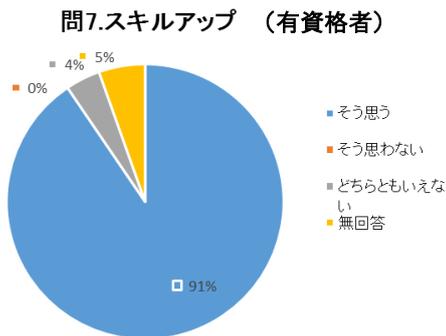
授業レベルについては、全体では 87%の受講者が「適当である」と回答しており、有資格者では 89%が、食育活動経験者でも 81%が「適当である」と回答した。



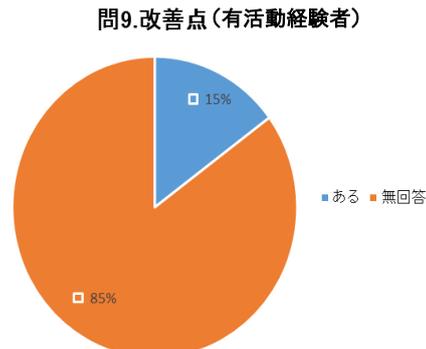
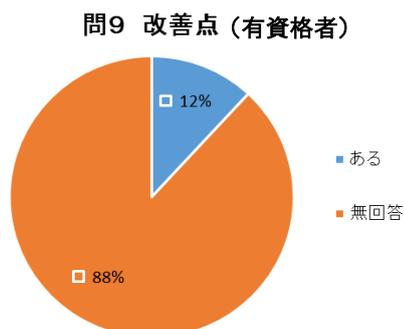
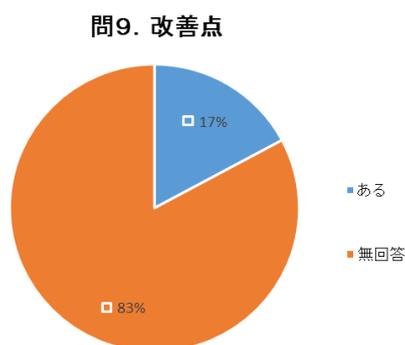
⑤ スキルアップ

授業受講により自身のスキルアップができたか否かについては、全体、有資格者、有活動経験者とも、それぞれ「そう思う」という回答が 90%以上であった。



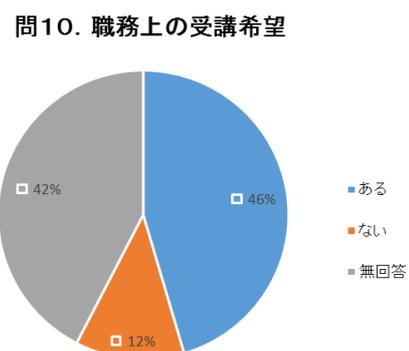


⑥ 改善点については「ある」と回答した割合が全体、有資格者、有活動経験者とも、12～17%であった。（内容は別紙参照）

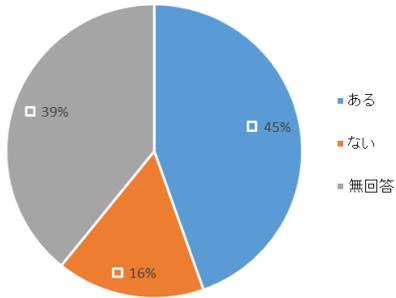


⑦ 受講したいテーマ

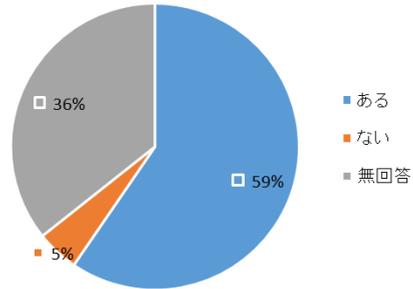
今後、職務上の受講希望があるか否かについては、「ある」が、全体、有資格者、有活動経験者で、それぞれ 46%、45%、59%で、約半分以上が「希望有り」となった。（テーマ内容は別紙参照）



問10.職務上の受講希望(有資格者)

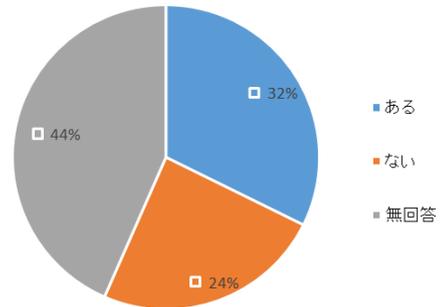


問10 職務上の受講希望(有活動経験者)

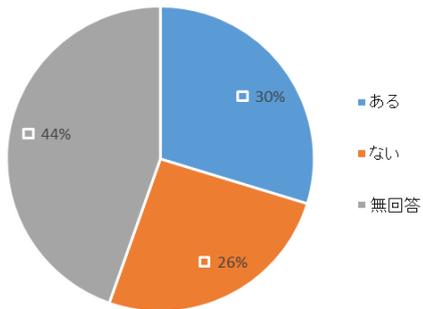


生涯学習として受講希望があるか否かについては、「ある」が、全体、有資格者、有活動経験者で、それぞれ 32%、30%、38%で、約 1/3 が「希望有り」となった。

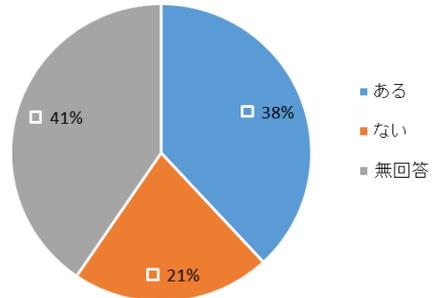
問11. 生涯学習として受講希望



問11.生涯学習として受講希望(有資格者)



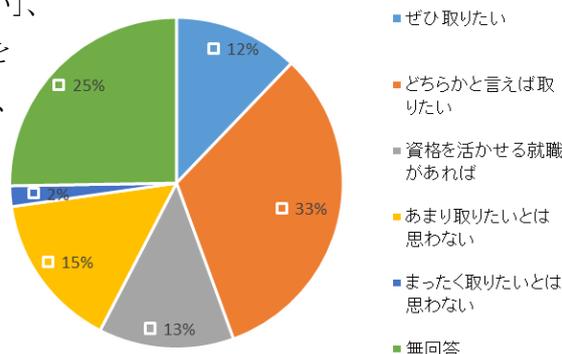
問11 生涯学習として受講希望(有活動経験者)



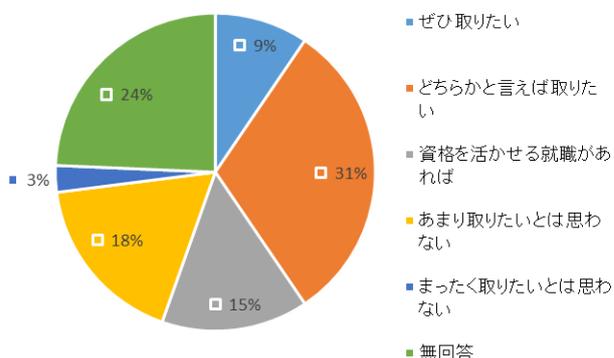
⑧ 「認定食育士」の資格取得希望

「取りたい」、「どちらかといえば取りたい」、「資格を活かせる就職があれば取りたい」を合わせると、全体で 58%、有資格者で 55%、有活動経験者で 74%となり、半分以上が取得を希望していた。

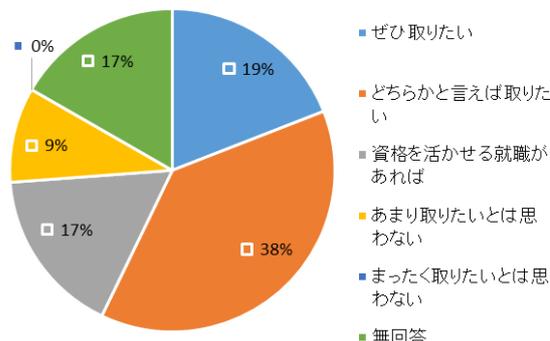
問12. 資格取得希望



問12.資格取得希望 (有資格者)



問12 資格取得希望 (有活動経験者)



(2) 考察

① 受講者の年齢区分

全体回答数(99名)のうち、受講者は 50~60 才代が最も多く (75名、76.8%)、また、30 才代 (14名、14.1%) が次に多かった。これについては、プロジェクトとして始めに受講対象者として期待していた、元気な高齢者 (アクティブシニア)、子育て世代・女性の学び直しの年代層の参加であり、設定対象者となったと考える。

② 資格の有無

受講者の既存資格の有無については、全体の約 3/4(74名、74.7%)が有資格者であった。それ故に、問 3 食育学習経験、問 4 食育活動経験の結果においても、約半分 (53%、42%) が「有り」と回答していた所以と言える。

③ 授業の有効性・授業レベル・スキルアップ

授業の有効性については、全体、有資格者、有活動経験者の三者において、約 90%が「有効である」とする結果になったのは、大変、心強い支持であると考えられる。また、同様に授業内容レベルが「適当である」との回答が、それぞれ三者の約 80%であったことも、

自信の持てる結果といえる。このような支持に裏付けられた授業であった故、受講者自身のスキルアップも「有り」が三者とも 90%以上という高割合の結果となったことは、受講者自身のスキルアップに貢献できていると考える。

④ 改善点・今後の受講希望テーマ

上記のような授業内容ではあったが、改善点(三者とも 20%以下)のご指摘をいただいた。その内容を検討し、授業内容に反映できるように、努力する必要がある。

受講希望テーマについては、職務上関係のあるテーマの受講希望が、有資格者・有活動経験者では約半分(45%~60%)の割合であった。資格が必要な仕事をしていたり、また、活動をしている受講者は、受講に対するモチベーションや、自身の向上心が高く、仕事や活動に活かせるというメリットを、とてもよく認識していると考えられる。

また、「生涯学習」としての受講希望者は、三者とも約 30%のであった。仕事に活かすという迫った感じはないが、約 1/3 の希望者がいたということは、受講者が 60 才代~50 才代が多かったことを反映していると考ええる。今後、社会は高齢者が増加し、その中で元気に生活するためにも、生涯学習を生きがいと感じてもらえるように、この授業を提供する意義は大変深くなると考える。それは、プロジェクトの受講者設定に沿う形となろう。

⑤ 「認定食育士」の資格取得希望

「取りたい」、「どちらかといえば取りたい」、「資格を活かせる就職があれば取りたい」を合わせると、全体で 58%、有資格者で 55%、有活動経験者で 74%となり、半分以上が取得を希望していた。これも大変心強い結果となった。この高いニーズを踏まえ、継続して認定食育士養成プログラムのブラッシュアップを図る必要がある。

2 仮認定食育士による実証

1) 実証の概要

(1) 目的

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（以下、「プロジェクト」という。）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者を「仮認定食育士」として委嘱する。

「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プロジェクトに提言する。

(2) 選任基準

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

(3) 選任方法

- ア 前項の i) 及び ii) については、申込書等により資格を確認の上、プロジェクト代表が選任する。
- イ 前項の iii) については、活動状況等を参考にWG等で協議して、適任と認められる場合は、プロジェクト代表が選任する。
- ウ 仮認定食育士に委嘱状を交付する。

(4) 選任期間 委嘱の日 ～ 平成29年2月

(5) 活動期間 上記の期間内で活動可能な期間

2) 「仮認定食育士」名簿（登録順）（16名）

	氏名	取得免許・資格等
1	小山ゆかり	栄養士、フードスペシャリスト、野菜ソムリエ、健康管理士一般指導員
2	西文	管理栄養士
3	小林わか子	保育士、調理師
4	米澤由紀	管理栄養士
5	関野美知子	食生活改善推進員
6	深山礼子	管理栄養士、食生活改善推進員
7	榎本美知子	食生活改善推進員
8	石原真由美	食生活改善推進員
9	櫻井道子	食生活改善推進員
10	菊地環	管理栄養士、訪問在宅管理栄養士
11	久保木順子	管理栄養士
12	小林敦子	栄養士、栄養教諭、健康運動指導士、フードスペシャリスト
13	長嶋ひかる	管理栄養士
14	佐藤喜代子	食生活改善推進員
15	高橋節子	食生活改善推進員、調理師、フードスペシャリスト
16	若林佐恵子	管理栄養士、食生活改善推進員

3) 「仮認定食育士」による活動報告(一覧)

	活動内容	実施日	モデルカリキュラムのテーマ
1	介護予防教室講師	11月2日	①3「食育士入門」、②7「食事实習Ⅱ」
2	栄養指導	11月5日	②6「食育実習Ⅰ」
3	栄養指導	11月5日	①3「食物と栄養」、①8「食物と健康」
4	栄養指導	11月6日	①3「食物と栄養」、①8「食物と健康」
5	離乳食教室講師	11/10, 17, 24	②6「食育実習Ⅰ」
6	食生活講習会講師	11月11日	①4「食と調理Ⅰ」
7	お料理会講師	11月11日	②7「食育実習Ⅱ」
8	公開講座助手	11月17日	①4「食と調理Ⅰ」
9	生涯骨太クッキング講師	11月19日	②7「食育実習Ⅱ」
10	さいたま市農業祭出展	11月19日	②1「作業体験」、②4「商品開発実習」
11	さいたま市農業祭出展	11月20日	②1「作業体験」、②4「商品開発実習」
12	クッキング保育講師	11月28日	①4「食と調理Ⅰ」、②6「食育実習Ⅰ」
13	減塩スキルアップ事業講師	12月3日	②7「食育実習Ⅱ」
14	減塩推進スキルアップ事業講師	12月9日	②7「食育実習Ⅱ」
15	食育フェスタ出展	12月10日	②1「作業体験」、②4「賞品開発実習」
16	コープみらいカレッジ 助手	12月13日	①3「食物と栄養」、①8「食物と健康」、 ②3「食事計画実習」
17	工場見学	12月16日	②1「作業体験」、②4「商品開発実習」
18	食育かるた作り講師	1月8日	②5「食育教材作成」
19	メディカル講習会講師	1月10・24日	①8「食物と健康」
20	健康講座講師	1月20・22日	①8「食物と健康」

4) 仮認定食育士の活動報告

「仮認定食育士」活動報告 01

事業名	介護予防教室講師
実施日時	平成28年11月2日(水) 13:30~15:30
活動場所	さいたま市内区役所
対象人数	11人
参加者の概要	介護が必要となる可能性のある高齢者
カリキュラムのテーマ	食育教養ラーニング ①3「食物と栄養」 食育実践ラーニング ②7「食育実習Ⅱ」
活動概要	介護予防教室の講師として参加し、食育教養ラーニングのテキスト「食物と栄養」食育実践ラーニング「食育実習Ⅱ」の内容を踏まえてバランスのよい食事についての講話を行った。

○活動上の課題等

- ・食育教養ラーニングのテキストでは“年代別栄養摂取の特徴”は簡潔に要点のみが書かれているので実習ノートの方で、具体的に内容を掘り下げて学習しなくては、実際の指導などを行うのは難しいと感じました。
- ・実習ノート P65 “高齢期の1日にとりたい食品の目安”について今回の活動を行った教室で使用しているテキストでは、牛乳 300ml、魚 80g、肉 70g と書かれています。(インターネット等で調べると 50~80g など幅があるようです)実際に参加者の方に聞くと肉や魚などいろいろなものを食べる努力をしているが、そんなにたくさんの量は食べられないという声をよく耳にします。

○意見・提言等

- ・基本的な知識を身につけることは勿論ですが、テーマを決め、必要な媒体等を使ってロールプレイングをしたり、実際の教室を見学したりなど実践を意識した学習が大切だと思います。
- ・食に関する情報は、TV、インターネット、本などたくさんあります。新しい情報をキャッチし、それを正しく選択して生活に生かせるよう、また伝えられるようにすることも大切だと思います。

「仮認定食育士」活動報告 02

事業名	大学祭の栄養相談コーナーにおける栄養指導
実施日時	平成28年11月5日(土) 10:00~12:00
活動場所	国際学院埼玉短期大学(大学祭)
対象人数	10名程度
参加者の概要	大学祭への来場者
カリキュラムのテーマ	食育実践ラーニング ②6「食育実習Ⅰ」
活動概要	五峯祭(国際学院埼玉短期大学大学祭)に集まった幼児の保護者向けに、食生活の悩みについての相談に乗るとともに「バランスの良い食生活」「野菜の取り方」について具体的事例を用いて指導した。

○活動上の課題等

- ・不特定の人を相手にする指導は、事前の広報が必要であると感じた。

○意見・提言等

- ・今回は、持ち込める野菜を準備して展示し指導に役立てたが、指導するに当たっては、現物を用意して行うことが効果的である。
- ・不特定の人を相手にする活動は、事前の広報が必要であることを、カリキュラムの中で習得させる必要がある。

「仮認定食育士」活動報告 03

事業名	大学祭の栄養相談コーナーにおける栄養指導
実施日時	平成28年11月5日(土) 12:00~14:00
活動場所	国際学院埼玉短期大学(大学祭)
対象人数	12人
参加者の概要	大学祭への来場者
カリキュラムのテーマ	食育教養ラーニング ①3「食物と栄養」、①8「食物と健康」 食育実践ラーニング ②6、7「食育実習Ⅰ・Ⅱ」
活動概要	大学祭の同窓会、学友会エリアに設けられた栄養相談コーナーにおいて、大学祭への来場者を対象に栄養相談を実施

○活動上の課題等

- ・不特定の方々を対象に栄養相談を実施するためには、栄養的知識だけでなく、説明の仕方、経験値などが求められるため、講師のスキルが欠かせない。
- ・大学祭などのイベントを利用した栄養相談では、集客方法の工夫が必要と思われる。例えば血管年齢測定や体脂肪測定など健康数値的な測定も一緒に実施したり、健康をテーマにした試食を取り入れたり、子どもを対象に簡単なおやつ作り実習など。また、予算面の負担があるが指チェック血糖値検査やコレステロール検査なども興味をもってもらえると思う。
- ・栄養相談を実施しているとPRが必要。また、場所の設定も考慮したい。

○意見・提言等

- ・栄養学を学ぶ生徒さんの参加が必須だと思います。どんな場でも学びはあります。先輩方の経験、話し方、指導法などいろいろと参考になるのではないのでしょうか。
- ・同じブースでは保育科の先輩方が頑張っていました。
今回のような場所でしたら保母さんの資格を持つ方々と一緒に、子どもを対象にしたおやつ作りや食育カルタ、食育エプロンシアターなども面白い企画と思いました。子ども達の食育は大切です。ジュースの中のお砂糖やスナック菓子の塩分などを展示して親御さんにも興味をもってもらえたらよかったですと思いました。
- ・第三者の意見として、「PR不足と場所の設定の工夫が必要と感じたこと」及び「学内では野菜を取ろうというクイズ形式の展示ブースがありましたが、一緒にできればよかったですのでは」との意見がありました。

「仮認定食育士」活動報告 04

事業名	大学祭の栄養相談コーナーにおける栄養指導
実施日時	平成28年11月6日(日) 10:00~12:00
活動場所	国際学院埼玉短期大学(大学祭)
対象人数	6人
参加者の概要	大学祭への来場者
カリキュラムのテーマ	食育教養ラーニング ①3「食物と栄養」、①8「食物と健康」 食育実践ラーニング ②6、7「食育実習Ⅰ・Ⅱ」
活動概要	大学祭の同窓会、学友会エリアに設けられた栄養相談コーナーにおいて、大学祭への来場者を対象に栄養相談を実施

○活動上の課題等

- ・1才2か月の赤ちゃん→遊び食べ
- ・小学1年生の女の子→食が細い
- ・障害のある小学生の男の子→淡白色の野菜が苦手
- ・高校生の男の子(母親から)→野菜を食べない
- ・60代母親→高血圧の薬をやめてもよいか
- ・20代子→不規則な食生活

以上6件についての栄養相談を行いました。

- ・10代までのお子さんについては母親の知識もあり、テキストというよりは、励ます方向で行いました。
- ・母(60代)、子(20代)の件では、テキスト(食育教養ラーニング) p43~45 バランス良い食品の選択、特に食事バランスガイド、表8 ライフステージ別食事の特徴、そして実習ノート(食育実践ラーニング)の p64~68 を用いて指導しました。

○意見・提言等

- ・テキスト(食育教養ラーニング) p43~45 バランス良い食品の選択、特に食事バランスガイド、表8 ライフステージ別食事の特徴、そして実習ノート(食育実践トレーニング)の p64~68、特に p65~の図などは大きく見やすいと思いました。
- ・テキスト(食育教養ラーニング) p44 の食事バランスガイドについては、拡大版があると見やすいと思う。

「仮認定食育士」活動報告 05

事業名	離乳食教室講師
実施日時	平成28年11月10日(木)17日(木)24日(木) 14:30~15:30
活動場所	さいたま市内保育園
対象人数	6組(12人)
参加者の概要	離乳食期の子どもとその親子
カリキュラムのテーマ	食育教養ラーニング ①3「食物と栄養」 食育実践ラーニング ②6「食育実習Ⅰ」
活動概要	<p>全3回の教室型の食育で、子育て支援も兼ねて実施。</p> <p>1回目は、パワーポイントを用いて、離乳食期についての説明をし、悩みや相談に応じた。</p> <p>2、3回目は、実際に親子の目の前で離乳食のデモンストレーションを実施し、調理の仕方をわかりやすく実演後、試食しながら、疑問、質問に答えてゆき、離乳食を楽しく進めていけるように工夫した。</p>

○活動上の課題等

- ・離乳食教室を行う際活用している資料として、平成19年3月「授乳・離乳の支援ガイド」を活用しました。(供与された教材のほかに必要となったので使用しました。)
- ・実習ノート P38~40 の図9、図12が、印刷があらめの為、修正が必要であります。

○意見・提言等

- ・実習ノート P30、31 では、環境構成として、机、いすの配置、話をするスタイルを記入するように促しを入れたほうが良いと感じました。
理由：話術も大切だが、話をする環境も大切と思います。
- ・実習ノート P32、33、35、辺りの内容等は子育て経験のない人にもわかりやすく、話をいざする時に大切な情報源になると思います。

「仮認定食育士」活動報告 06

事業名	食生活講習会(調理実習)講師
実施日時	平成28年11月11日(金) 9:00~13:00
活動場所	さいたま市内公共施設
対象人数	8人
参加者の概要	さいたま市在住の一般女性
カリキュラムのテーマ	食育教養ラーニング ①4「食と調理I」
活動概要	“丈夫な骨・筋肉を作る”をテーマに調理実習の助手として参加

○活動上の課題等

- ・調理の定義や意義をふまえて実習を行うことで、ただ料理を作って食べるだけではなく、様々な食育としての目的を持った実習が出来ると思います。
- ・電子レンジを使った調理もよく行っていますが、その特徴をよく理解しておくことは、実際に説明する上で役立つと思います、

○意見・提言等

- ・今回は一般成人女性を対象とした教室でしたが、対象者が子供、男性など調理に慣れていない人の場合は、同じレシピを作る際にも、説明の仕方や気を付ける点などが違ってくると思います。いろいろな対象者を想定してどこにポイントを置くかなどを考えてみるのも良いかと思います。
- ・調理実習中の安全面や衛生面についても学ぶ機会があったら良いと思います。

「仮認定食育士」活動報告 07

事業名	お料理会講師
実施日時	平成28年11月11日(金) 10:00~14:00
活動場所	さいたま市内公共施設
対象人数	3人
参加者の概要	障がい児の母親、ヘルパー、本人
カリキュラムのテーマ	食育教養ラーニング ①3「食物と栄養」 食育実践ラーニング ②7「食育実習Ⅱ」
活動概要	月一回行っているお料理会の後半に食育の講座を入れた。食育教養ラーニングのテキスト内容を踏まえた講義を行った。

○活動上の課題等

<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習後の試食のあとに講義をしたが、高齢期の親そして生活習慣病の治療中のお子さんがあるとのことで、講義内容をよく理解してもらえた。しかし、実行するのは難しいという声が聞かれた。 ・食育教養ラーニングテキスト①3Ⅲ p45 表8 ライフステージ別食事の特徴で高齢期1行目、食欲は落ちてないけれどという意見があった。 昔の60代と現在の60代、少し体力的にも変化があるのかもしれないと思った。

○意見・提言等

<ul style="list-style-type: none"> ・実習と講義を組み合わせて行うことは有効であると考えます。 ・受講者の実感と講義の内容のズレについて、最新情報等の収集も必要であると思われる。 ・平均寿命も延びていく中で、体力的にも精神的にもまだ働くことが出来る高齢者は増えていると考えます。 ・60歳(65歳)から15年、20年を健康で暮らすには、やはり「食事」が重要で何をどのくらい食べればよいかを学ぶことは必須です。

「仮認定食育士」活動報告 08

事業名	公開講座助手
実施日時	平成28年11月17日(木) 17:00~21:00
活動場所	国際学院埼玉短期大学 調理実習室
対象人数	15人
参加者の概要	18歳以上の埼玉県内在住者
カリキュラムのテーマ	食育教養ラーニング ④4「食と調理Ⅰ・Ⅱ」
活動概要	調理実習講師の補助及び参加者への手伝い

○活動上の課題等

- ・認定食育士の働きかけの主な対象を「一般の地域住民」とするならば、現在のテキストで取り上げられているテーマをいかに日常生活に落とし込んで実践し、季節感や五感で食事を楽しむことに関心を持ってもらうかのヒントがあるとより学習者の学びが実践に生きるテキストになると考えられる。

○意見・提言等

- ・「食と調理Ⅰ・Ⅱ」の分野において、ベジフルフローラルやテーブルセッティング・食器についてなど、あまり学ぶ機会がないものについて詳しく書かれていてとても勉強になった。

「仮認定食育士」活動報告 09

事業名	生涯骨太クッキング講師
実施日時	平成28年 11月19日(土) 10:00~14:00
活動場所	川口市内公民館
対象人数	30人
参加者の概要	一般女性地域住民
カリキュラムのテーマ	食育教養ラーニング ①4「食と調理I」 食育教養ラーニング ①8「食物と健康」
活動概要	40~60代前半(壮年世代)~60代後半(高齢世代)のための減塩をテーマとした食生活指針の講義、講話、ロコモ体操を行った。

○活動上の課題等

<ul style="list-style-type: none"> ・生涯骨太クッキングということでカルシウムを手軽にとれる調理を選定、また、減塩を心がけるとということで塩分濃度チェックを行いました。ナトリウムの計算→塩分をしてもらいました。簡単なロコモ体操、指運動等も行いました。 ・家庭における塩分が高いことが証明(実証)されました。 ・BMIの計算の時間が取れなかった。
--

○意見・提言等

<ul style="list-style-type: none"> ・テキスト「食育教養ラーニング」では、減塩についてはあまり触れていませんが、あらゆる病気の原因は塩分の取りすぎといわれていることを踏まえる必要がある。

「仮認定食育士」活動報告 10

事業名	さいたま市農業祭への出展
実施日時	11月19日(土) 10:00~12:00
活動場所	さいたま市 市民の森
対象人数	100~200名程度
参加者の概要	一般市民
カリキュラムのテーマ	食育実践ラーニング ②4「商品開発実習」
活動概要	県産品開発商品の普及・販売・さいたま市特産紅赤を使用したお菓子の販売

○活動上の課題等

- ・地産地消の取組について、模造紙で紹介していたが模造紙ではなく動画による方が好ましいと考える。

○意見・提言等

- ・社会情勢の変化、食生活の変化で朝食の欠食・孤食・個食の増加、自給率の低下の中、苗から収穫、製品にしていく体験授業の重要性を実感した。
- ・甘さを控えた手作りの商品は温かみを感じられたが、食育士養成の一環とした場合には、栄養価の表示等の工夫が必要であったかなと思います。
- ・保育園児・小学生向けの移動クッキング方式で、食を通した健康な身体を作る食育に取り組んでいただきたい。

「仮認定食育士」活動報告 11

事業名	さいたま市農業祭への出展
実施日時	平成28年11月20日(日) 10:00~12:00
活動場所	さいたま市 市民の森
対象人数	100~200名程度
参加者の概要	一般市民
カリキュラムのテーマ	食育実践ラーニング ②4「商品開発実習」
活動概要	産学連携による商品開発の展示及び販売活動

○活動上の課題等

- ・販売の際、商品の作り方、素材などを伺いましたがクッキー生地なのでサクサクと
思っていましたら、後で食べてみてしっとり、おいも感がたっぷりとても美味し
く、お年寄りにも良いと思いました。見た目のイメージが、洋風に見えました。作
って時間が経つとしっとりするのもかもしれませんが。
- 今回は、販売だけの活動でしたが、販売の場面だけではなく、栽培から製造段階も
含めて関わり、商品に関する詳しい知識を正しく学ぶ必要性を感じました。

○意見・提言等

- ・地産の材料を利用したの商品開発は、地域の野菜などを知るきっかけにもなります
し、地域の皆様との交流も出来、食育を推進するために良いと思いました。
- ・毎年の出展ということで、学校のブランドも周知でき、食育士養成のカリキュラム
の一環として継続した活動を行うことは必要であると思います。
- ・来場者の反応も直接伺えることにより評価を肌で感じる事が出来る良い取組であ
ると思います。
- ・商品開発、調理、販売担当は別々でも一つの商品を作るという意味では、同じです
のでチームを組んでグループ活動として行うイメージでよいのかと思います。

「仮認定食育士」活動報告 11

事業名	さいたま市農業祭への出展
実施日時	11月20日(日) 10:00~12:00
活動場所	さいたま市 市民の森
対象人数	100~200名程度
参加者の概要	一般市民
カリキュラムのテーマ	食育実践ラーニング ②4「商品開発実習」
活動概要	食関連従事者(生産者、製造者など)による食育を踏まえた営業・PR活動さつまいもの生産に関わった人々との交流。 さつまいもを利用して製品にした人々との交流と消費者へのPR。さいたま市農業祭への出展(販売担当)

○活動上の課題等

<ul style="list-style-type: none"> ・売り手として、商品についての情報をたくさん得ていると、自信をもって商品PRができるので(産学協働の実態・商品化の苦勞・コスト・味・作り方・etc)、当日の売り手になるだけでなく、例えば事前の準備や話し合い(値段の決め方や準備する商品の数、個包装のデザインなど)の場を見学または参加させてもらえると、生産から流通までの経済活動が、もっとよく理解できると思いました。 ・今回の体験をどのように受け止め、今後の食育の推進に生かしていくのがよいか、また、次年度は農業祭への参加は具体的にどんな改良が出来るそうか、などについて話し合いや指導を受ける場があると良いと思いました。

○意見・提言等

- ・教材DVDに里芋の収穫体験があり、イメージがもてましたが、さつまいものお菓子の販売までが入っていればなおよくわかると思います。
- ・個包装の裏に、原料表示（さいたま市産紅赤芋、生クリーム、砂糖、鶏卵・・・）と製造場所のシールが貼ってあると、なお親切です。
- ・学生達による実物の紅赤芋の展示や写真パネル、おまけのシール、大きな旗、色とりどりの風船、明るい声の呼び込みなど、売り手としての工夫は効果的であると感心しました。
- ・ステージでは、「紅赤はさいたま市で見つかった品種で、さつまいもの女王と言われている」とアナウンスしていました。「さつまいもの女王」の言葉をPRに取り入れたらどうでしょうか。食育の重要性を広報するうえでもインパクトがあると思います。
- ・昨年買って美味しかったというお客様の声を何回か耳にしました。実績と信頼があるのですね。折角なので去年の作品も売れるとよいのではないのでしょうか。継続性を持たせることも必要と思います。
- ・売り手を体験したことにより、色々工夫されていることがわかったり、買い手の反応が気になったりして、とても新鮮でした。この経験は食育士としても重要であると思います。参加の仕方を改良しながら続けてほしいです。また、農業祭そのものは大変有意義で市民にもっと知ってほしいです。

「仮認定食育士」活動報告 12

事業名	クッキング保育（野菜にふれよう）講師
実施日時	平成28年11月28日（月） 10:00～11:20
活動場所	さいたま市内保育園
対象人数	22人
参加者の概要	3歳児クラスの児童
カリキュラムのテーマ	食育教養ラーニング ①4「食と調理Ⅰ」 食育実践ラーニング ②6「食育実習Ⅰ」
活動概要	子どもたちが、昼食のサラダ作りの食材に触れたり、ドレッシングを作ったりと調理の過程を体験しサラダができるまでを経験した。自分たちが作ったものを食べた人が喜んでくれた様子を見て達成感を味わい、また、自分で作ったサラダのおいしさを感じながら食べた。 テキスト（P2、P49）実習ノート（P3、P45）を活用した。

○活動上の課題等

- ・子どもたちにわかりやすくかみくだき伝えるために、食材の説明をする場面が多く、そのための準備が必要となります。どんなところで育つのか、野菜（食材）の特徴を事前に調べてから実施しています。（例としてイラストあり）

○意見・提言等

- ・分かりやすく食材の説明をするための資料等をテキストや実習ノートに例示してあると良いと思います。
- ・実習ノート（P45）のようなイラスト付の資料は、わかりやすいと感じました。

「仮認定食育士」活動報告 13

事業名	減塩スキルアップ事業講師
実施日時	平成28年12月3日(土) 10:00~14:00
活動場所	川口市内公民館
対象人数	30人
参加者の概要	高齢世代(60才~)
カリキュラムのテーマ	食育実践ラーニング ②7「食育実習Ⅱ」
活動概要	減塩のレシピによる調理実習を中心に講習会を開催した。

○活動上の課題等

- ・実習ノート「食育実践ラーニング」のp59~p68を使用した。
p65の‘高齢期の1日にとりたい食品の目安’は、理解しやすいとの声が多かった。
- ・ただし、カリキュラムの教材以外に、食改のテキストも使用したほか、減塩計(みそ汁)、メタボメジャーなどを使用して実演、実施した。

○意見・提言等

- ・教材の記述が年代別になっているので、わかりやすい。
- ・実習ノートp62(3)生活習慣病予防のための食生活、ポイント④は、調理方法ももう少し具体的に表現したらわかりやすいと思う。

「仮認定食育士」活動報告 13

事業名	減塩スキルアップ事業講師
実施日時	平成28年12月3日(土) 10:00~14:00
活動場所	川口市内公民館
対象人数	30人
参加者の概要	40歳以上の市民
カリキュラムのテーマ	食育実践ラーニング ②7「食育実習Ⅱ」
活動概要	減塩のレシピによる調理実習を中心に講習会を開催した。

○活動上の課題等

- ・カラーのしっかりとしたテキストがあったのでわかりやすかったです。
- ・実際に BMI や適正体重を計算したり、作った味噌の塩分を測ったり、講義と調理実習と食事を合わせて行うことは、講義に沿って復習でき良かったと思いました。

○意見・提言等

- ・講義と調理実習と食事を合わせて行うことが効果的であると思います。
- ・一般市民の方の集まりですと、地域の皆さんと色々なおしゃべりや情報交換、交流もできて良かったと思いますので、食育士養成の段階からこのような方法のカリキュラムが必要であると思います。

「仮認定食育士」活動報告 14

事業名	「生活習慣予防のための減塩推進スキルアップ事業」講師
実施日時	平成28年12月9日(金) 10:00～13:00
活動場所	上尾市内保健センター
対象人数	30人
参加者の概要	上尾市内幼稚園保護者
カリキュラムのテーマ	食育教養ラーニング ①1「食育士入門」、①3「食物と栄養」 食育実践ラーニング ②2「食感覚実習」、②3「食事計画実習」
活動概要	子育て中の母親に健康づくりの基本である食生活の知識を普及するための講義と減塩をテーマにした調理実習を実施した。

○活動上の課題等

- ・受講プログラムは、調理実習を含めて約3時間の予定であるが、短時間でポイントをとらえた講義が求められるため、一般向けにはもう少しパンフレットの様な内容が欲しいと思いました。
- ・テキストのデータが古い資料が多いように思いました。

○意見・提言等

- ・テキストで使うのであれば、受講対象者を設定して、食生活の現状と問題点、解決のための提案という内容にしていただけるとテキストをあちこち見なくても講習できると思いました。
- ・食生活指針や、食品表示、統計的データなどは、資料編としてテキストの最後に載せ、常に新しいデータに差し替えていけたらよいと思います。

「仮認定食育士」活動報告 15

事業名	全国調理師養成施設協会主催「食育フェスタ」出展
実施日時	平成28年12月10日(土) 10:00~18:00
活動場所	東京ビッグサイト
対象人数	約2,000人(2,400個を販売)
参加者の概要	食育フェスタ来場者
カリキュラムのテーマ	食育実践ラーニング ②1「作業体験」、②4「商品開発実習」
活動概要	東京ビッグサイトにおいて全国調理師養成施設協会主催により開催された「食育フェスタ」出展し、さいたま市発祥のさつまいもを材料とした開発商品(紅赤ワッフル)を販売し、郷土の伝統農産物の普及啓発活動を行った。

○活動上の課題等

- ・「商品開発」という名称でモデルカリキュラムに記載のある内容で実施するならば、学習者は具体的に商品を開発する過程の話が知りたいのではないかと。(地産地消の材料として何を使うか、どうしてそれに決めたか、大々的に販売を行う場合協力してくれる団体は…、相談できる窓口はあるのか…等)
- ・試作段階のチェック項目についても学習できると良いと思う。(味・見た目・コストパフォーマンス・販売又は調理実習の実現可能性…等)

○意見・提言等

- ・自分が考案した商品・メニューで、今回のように実際に販売するところまで出来たら学習者のモチベーションは上がるだろうと思う。
- ・今回は出来たかどうか分からないが、販売や実習を通してどのような食育をしていくかも検討して、実施すれば活動内容がより深まるのではないかと考える。

「仮認定食育士」活動報告 16

事業名	コープみらいカレッジ助手
実施日時	平成28年12月13日(火) 9:00~13:00
活動場所	コープみらい 富士見キャンパス
対象人数	22人
参加者の概要	コープみらいカレッジ受講者
カリキュラムのテーマ	食育教養ラーニング ①3「食物と栄養」 食育教養ラーニング ①8「食物と健康」
活動概要	“丈夫な骨・筋肉を作る”をテーマに調理実習。助手として参加

○活動上の課題等

・企業との協賛であり、取り扱われている素材の現状や生産方法と興味深いお話を聞ことができました（食料資源や地球環境）。全漁連の方からは魚の需要が少ないと漁業先行を心配されていました。魚料理よりも肉料理の多い現在ですが今私達が率先して魚料理などに目を向けていかなければと実感しました。

○意見・提言等

・料理実習では新たな材料に関する使い道が発見できました。
 ・実習が中心の私の活動ですが、もっと食材に対するあらゆる知識を学ぶできと実感いたしました。
 ・「食育教養ラーニング」と「食育実践ラーニング」で構成されている認定食育士養成のカリキュラムは知識と実践両方を学ぶことが出来る点で評価できると思います。

「仮認定食育士」活動報告 17

事業名	工場見学
実施日時	平成28年12月16日(金) 13:00~15:00
活動場所	熊谷市内 鶏卵工場
対象人数	—
参加者の概要	—
カリキュラムのテーマ	食育教養ラーニング ①2「食物の循環と環境」 食育実践ラーニング ②1「作業体験」、②4「商品開発実習」
活動概要	入荷から出荷までの一連の作業の見学

○活動上の課題等

<ul style="list-style-type: none"> ・鶏卵の安心・安全、品質の管理について正しい理解をしておくことの重要性を知ることが出来た。 ・工場見学は、「作業体験」や「商品開発実習」に非常に有効な縦断であるが、受け入れ側の負担を考慮する必要がある。
--

○意見・提言等

<ul style="list-style-type: none"> ・センター内が、清潔で整頓されている状況や製品チェックの方法も目の前で確認できるなど、何重もの製品チェックがあるため、安心して食することができることを伝えていくことは食育の推進につながると思われることから、工場側の負担にならない範囲で協力を得ながら実施する必要があると感じた。
--

「仮認定食育士」活動報告 18

事業名	食育かるた作り講師
実施日時	平成29年1月8日(日) 10:00~12:00
活動場所	川口市内公共施設
対象人数	10人
参加者の概要	一般市民
カリキュラムのテーマ	食育実践ラーニング ②5「食育教材作成」
活動概要	オレンジの会の講師として「食育かるた」を作成し、かるたを利用して食育を指導する。

○活動上の課題等

- ・2時間の1回では、終わる見込みがないので、あらかじめ皆さんへ内容を伝え、できるところまで下準備もしくは、開催日以前に召集をかけ制作作業を開始する。材料は紙パックを利用する。
- ・事前に読み句を募集し、例文を伝えましたが、「かるた」に出来る短文ではないことが多く、使用できない文が多くありました。
- ・下準備をしても2時間では終わらないので、3回の開催が必要と思いました。

○意見・提言等

- ・読み句を考える際に資料を調べたりするので、広範囲な学習ができました。
- ・作業にあたり、①読み句集め、②読み札作成、③絵札作成、⑤かるた遊び、内容によりいろいろな方が関わりコミュニケーションツールとしても活用できました。
- ・編集作業は、統一感を持たすため少人数で行った方がよいと思います。

「仮認定食育士」活動報告 19

事業名	メディカル講習会
実施日時	【1】平成29年1月10日（火）11:45～12:15 【2】平成29年1月24日（火）11:45～12:15
活動場所	上尾メディカルクリニック フィットネスセンター
対象人数	【1】20人 【2】21人
参加者の概要	フィットネスセンター会員
カリキュラムのテーマ	①-8 食物と健康
活動概要	フィットネス会員向けのカリキュラムとして、生活習慣病の予防・改善に関する健康講座「生活習慣病の予防・改善について」を担当。 【1】「生活習慣病」の何が怖いのか？ 【2】“バランスの良い食事”って？ ※3月までメタボ、エネルギー、減塩、喫煙アルコール等をテーマに継続開催

○活動上の課題等

<ul style="list-style-type: none"> ・テキストは国の健康政策についての記載が多かった為、日々の地域住民に身近な食育の内容が充実されると使いやすいと感じた。 ・対象者は病院併設のフィットネスで自らの健康維持に留意しているシニア世代が多く、講習会への関心の高さを感じ、日頃からの健康意識向上につながる情報や活動の接点を増やすことが大切であることを感じた。
--

○意見・提言等

<ul style="list-style-type: none"> ・世代別の食の特徴や指導注意点など、配布簡単なパンフレットやパワーポイントで活用できるイラスト素材、インターネットから入手加工できる指導学習教材集の在りかなどをご指導いただきたい。
--

「仮認定食育士」活動報告 20

事業名	無料健康講座 “日々の暮らしの食事と運動”
実施日時	【1】平成29年1月20日（金） 9：00～10：00 【2】平成29年1月22日（日） 11：30～12：30
活動場所	SSC あすも
対象人数	【1】6人 【2】5人
参加者の概要	SSC あすも及び近隣住民
カリキュラムのテーマ	①-8 食物と健康
活動概要	SSC あすも主催の新春キャンペーンに講師として参加し、会員及び近隣住民向けの無料健康講座を開催する。 【1】『私と家族の健康作り』 【2】『今年こそメタボ脱出！』

○活動上の課題等

<ul style="list-style-type: none"> ・テキストは国の健康政策についての記載が多かった為、日々の地域住民に身近な食育の内容が充実されると使いやすいと感じた。 ・食育啓蒙啓発活動の難しさを実感し、単発短期で解決できるものではなく、継続的な実践の必要性を感じた。 <p>総合型地域スポーツクラブでの開催であり、会員だけではなく、近隣住民への健康意識向上のきっかけとなることを目標に近隣自治会回覧板での告知等行ったが、参加者は会員のみになり、啓蒙啓発活動の掘り起しの難しさを実感した。</p> <p>また、開催曜日を平日と休日とし、対象者を平日は女性・休日は男性にも興味を持って頂けるようなテーマ設定としたが、男性参加者は1名のみで、男性への講座やレッスン参加促進に繋げることができなかった。</p>

○意見・提言等

<ul style="list-style-type: none"> ・地域住民の健康作りや食育に身近なテーマの、配布簡単なパンフレットやパワーポイントで活用できるイラスト素材、インターネットから入手加工できる指導学習教材集の在りかななどをご指導いただきたい。 ・プレゼンテーションやコーチング理論などもご指導いただけるとありがたい。

3 学会発表による実証

本プロジェクトの取組みに対する専門的知見を有する者からの意見や評価を聴取するため、第 63 回日本栄養改善学会学術総会において、下記のとおり発表を行った。

学会名：第 63 回日本栄養改善学会学術総会

開催日時：平成 28 年 9 月 9 日（金）15:20～16:02

開催地：青森市（リンクステーションホール青森 他）

演題名：「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」～地域における食育推進を担う人材について～

発表形式：一般演題（示説）

カテゴリー名：「管理栄養士・栄養士・専門職（5）」

発表者：○秋山佳代、アミール喜代子、塩原明世

発表要旨：

【目的】食育推進の一端を担う事業として、産学協働で食育に関する専門知識と実践力を備えた「認定食育士」養成プログラムの開発を試みた。本プログラムにおける「認定食育士」とは、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人材を目指すことである。本養成プログラムでは、食の見識力を身につける「食育教養ラーニング」および食の実践力や現場対応力などを身につける「食育実践ラーニング」を修了することにより認定される。なお、この取組みは、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」事業に選定された「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」の一環である。

【方法】この取組みは、企業・団体と教育機関などとの連携により、平成 26 年度より継続して実施しており、平成 27 年度では前年度に開発したモデルカリキュラムを完成させるため、実証授業を行い検証した。実証授業は、「食育教養ラーニング」および「食育実践ラーニング」の一部について実施し、授業後に参加者にアンケート調査を行った結果をもとに検証を行った。

【結果】実証授業後のアンケート調査より、「認定食育士」養成プログラムの内容について、有益だったという意見がほとんどだった。また、「認定食育士」の資格を取得したいかについては、取得したいもしくはできれば取得したいという意見が約半数、就職に役立つのであれば取得したいという意見が約半数みられた。

【結論】今後ますます食育を推進するためには、栄養士だけでなく他の職種の人が「認定食育士」の資格をもつことで、より専門的な知識をもつことで具体的な取組みとして、また地域だけでなく産業界とも連携して進めていくことができると考えられる。

発表に対する意見：

- ・「認定食育士」のプログラムの内容や活動分野について、栄養士・管理栄養士と競合する部分があるのではないかという意見があった。確かに食育推進は栄養士・管理栄養士が中心となって取り組むことであるが、この“認定食育士”は栄養士・管理栄養士ではなくても一般の人が身近な存在や企業とも連携して食育推進できる資格として捉えていると説明した。
- ・食育インストラクターなど他の食育関連の資格と違う点はあるのか、という質問があった。この“認定食育士”は、地域との関わりだけでなく企業とも連携して食育推進に携わるところに特徴があり、より幅広く食育推進について活動の場があると説明した。
- ・「認定食育士」はどこで受講できるのかという質問については、現在は実証授業を終えた内容を踏まえてプログラムを構築しているところであり、近い将来には資格取得できるよう体制を整備していると説明した。

以上、主に栄養士・管理栄養士の観点からのご意見をいただいた。参考資料として実証授業参加募集の案内を設置したところ、合わせて15部程度取って行かれた方がいた。この“認定食育士”は、栄養士・管理栄養士以外の資格のうち、食育関連の分野に特化した活動の場を広めるための方法のひとつとして、少なくとも興味を持っていただけたような印象を受けた。しかしながら、実際にこの資格をどのように生かしていくか、また具体的に実践する場がどこになるかについては、その詳細について検討することが当面の課題である。

Ⅲ 認定食育士養成プログラムの修正

1 モデルカリキュラム

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

2 達成度評価基準

平成 27 年度に作成した達成度評価基準を見直し、「食育教養ラーニング」で 8 項目、「食育実践ラーニング」で 9 項目としていた達成度評価基準を、実際的な評価の観点から「食育実践ラーニング」を 10 項目とし、「食育教養ラーニング」では、達成度評価レポートの様式を、また「食育実践ラーニング」では、達成度評価票の様式を定めた。

「食育教養ラーニング」

1. 食育に関する法律や実践例を列挙できる。
2. 食物の循環、地産地消に関して説明できる。
3. 食物と栄養に関して説明できる。
4. 栄養バランスに関して説明できる。
5. 食と調理、調理と美しさに関して説明できる。
6. 郷土・伝統料理を列挙できる。
7. 食物の衛生・安全に関して説明できる。
8. 食物と健康に関して説明できる。

「食育実践ラーニング」

1. 地域の食品の生産・加工について説明できる。
2. 味覚に関して説明できる。
3. 食事計画に関して説明できる。
4. バランスのよい食事を考案できる。
5. フードビジネスに関して説明できる。
6. 食育教材を作成できる。
7. 世代別の食育に関して比較できる。
8. 食育を推進するための計画を立案できる。
9. 食育士としての倫理に基づき行動できる。
10. 地域の食育課題について説明できる。

(※達成度は 5 段階で評価する)

「食育教養ラーニング」達成度評価レポート（様式）

受講番号

氏名

1. 食育に関する法律や実践例について、記述してください。

2. 食物の循環、地産地消に関して知るところを説明してください。

3. 食物と栄養の関係について知るところを説明してください。

4. 栄養バランスの良い食事とはどのように計画するか説明してください。

5. 食と調理、調理と美しさに関して学んだことを説明してください。

6. 埼玉の郷土・伝統料理について、例を挙げて説明してください。

7. 食物の衛生・安全に関して食育士が配慮すべきことを説明してください。

8. 食物と健康の関わりについて説明してください。

9. あなたはこの認定食育士としてどのような活動を展開していきたいと考えていますか。

評価

評価日

評価者

「食育実践ラーニング」達成度評価票

担当者： _____

受講生： _____ 番 氏名 _____

評価の基準

ア できている。
 イ 概ねできている。
 ウ どちらとも言えない。
 エ あまりできていない。
 オ できていない。

【評価の観点】

1 地域の食品の生産・加工について説明できる。

10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ

2 味覚に関して説明できる。

10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ

3 食事計画に関して説明できる。

10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ

4 バランスのよい食事を考案できる。

10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ

5 フードビジネスに関して説明できる。

10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ

6 食育教材を作成できる。

10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ

7 世代別の食育に関して比較できる。

10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ

8 食育を推進するための計画を立案できる。

10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ

9 食育士としての倫理に基づき行動できる。

10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ

10 地域の食育課題について説明できる。

10	8	6	4	2
ア	イ	ウ	エ	オ

《総合評価の基準》

S : 90～
 A : 80～89
 B : 70～79
 C : 60～69
 D : ～59

合計点	総合評価

3 教材

1) DVDの作成

食育実践ラーニングの「食育実習Ⅱ」をテーマに成人期並びに高齢期の食育活動の導入教材として、DVDを作成した。

タイトル：「食育実習Ⅱ」（成人期・高齢期）

内容：成人期及び高齢期の社会人を対象とした食育活動について、準備から実際の活動のポイント等について映像で紹介した。

2) テキストの修正

平成27年度に食育教養ラーニング（食の見識力を身に着ける）及び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）の各テーマ毎にテキスト及び実習ノートを作成した。

今年度は、平成28年3月に決定した「第3次食育推進基本計画」の内容を踏まえて、テキストの内容を加筆すると共に、渋川委員の監修により、章による記載内容の重複や漏れ、記載深度等の調整を図り、「食育士入門」や「食と調理Ⅱ」「食物の衛生・安全・加工」等のテーマの一部内容を修正した。

IV 認定食育士の認定基準

認定食育士養成カリキュラムである「食育教養ラーニング」（12コマ・8回）及び「食育実践ラーニング」（24コマ・8回）の全てを受講し、または受講したものとみなし、評価判定において合格となった者を認定食育士として認定する。

なお、カリキュラムの一部を受講したものとみなすことができる者は、「食生活改善推進員」及び「栄養士」、「管理栄養士」とし、それぞれに受講したものとみなす（受講を免除する）テーマを定めた。

また、今後においては、他の免許・資格取得者や関連する実務経験についても調査・検討し、カリキュラムの一部受講を免除する対象の拡大を図ることとした。

1 一般の受講者

認定食育士養成カリキュラムの全てを受講し、評価判定において合格となった者を認定食育士として認定する。

2 食育の基礎知識を有する受講者

認定食育士養成カリキュラムの受講を免除するテーマ以外を受講し、評価判定において合格となった者を認定食育士として認定する。

なお、受講を免除するテーマについては、以下の「認定食育士養成カリキュラムと他の免許・資格等との対応表」において、「対応する科目・項目等」の欄に記載のあるテーマとした。

また、認定食育士養成カリキュラムとの対比に当たっては、食生活改善推進員については、「食生活改善推進員カリキュラム」（財団法人日本食生活協会）、栄養士については、「栄養士養成課程コアカリキュラム（社団法人栄養士養成施設協会）、管理栄養士については、「管理栄養士国家試験出題基準」（管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）改定検討会）を用いた。

[認定食育士養成カリキュラムと他の免許・資格等との対応表]

[食生活改善推進員]

①食育教養ラーニング（食の見識力を身につける）

	テ ー マ	コマ	内 容	対応する科目・項目等
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	①食生活改善推進員と 地区組織活動、④食育 （食事バランスガイド を使って）
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	②国民の健康状況と生活習慣病予防、④食育 （食事バランスガイド を使って）、⑥調理（理論と実習）
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）	⑥調理（理論と実習）
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	⑤食品衛生と食環境保全
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	②国民の健康状況と生活習慣病予防、③健康日本21、④食育（食事バランスガイドを使って）、 ⑦身体活動・運動（理論と実技）
	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)

	テ ー マ	コマ	内 容	対応する科目・項目等
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)	⑥調理（理論と実習）
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	

[栄養士]

① 食育教養ラーニング（食の見識力を身につける）

	テ ー マ	コマ	内 容	対応する科目・項目等
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	公衆栄養学
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	食品学
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	基礎栄養学、応用栄養学、臨床栄養学
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）	調理学
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	調理学
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	公衆衛生学、食品衛生学、病理学、生理学
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	公衆栄養学、応用栄養学
	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)

	テ ー マ	コマ	内 容	対応する科目・項目等
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	食品官能評価・鑑別演習
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	給食計画論、給食実務論、校外実習
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）	応用栄養学、臨床栄養学、栄養指導論
7	食育実習 II	2	世代別食育ロールプレイ（成人期、高齢期）	応用栄養学、臨床栄養学、栄養指導論、病理学
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、解決策を探究する II 課題に対し、自ら探究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	

[管理栄養士]

① 食育教養ラーニング（食の見識力を身につける）

	テ ー マ	コマ	内 容	対応する科目・項目等
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	公衆栄養学、栄養教育論
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	消費者経済学、食品学、給食経営管理論
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	基礎栄養学、応用栄養学、臨床栄養学
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）	調理科学
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	調理科学
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	公衆衛生・食品衛生学、臨床栄養学
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	公衆栄養学
	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)

	テ ー マ	コマ	内 容	対応する科目・項目等
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	調理科学
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	給食経営管理学、臨地実習
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	食品加工学
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	栄養教育論
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）	応用栄養学、臨床栄養学、栄養指導論
7	食育実習 II	2	世代別食育ロールプレイ（成人期、高齢期）	応用栄養学、臨床栄養学、栄養指導論
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	