

令和3年度公開講座実施報告

本学認定食育士養成講座は、平成30年度に開講しました。

食育士とは、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す。平成26～28年度文部科学省委託事業で産学官が協働して構築した養成プログ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国際学院埼玉短期大学認定食育士として認定します。なお、栄養士免許、食生活改善推進員、管理栄養士免許取得者の方はテーマの受講免除があります。

令和3年度は、新型コロナウイルス感染状況を鑑み、一般の方の募集は取りやめ、学生のみを対象として開講しました。

全36コマのうち、栄養士資格取得者（見込含）免除テーマを除く全14コマを開講し、9名の受講者を食育士として認定しました。

なお、本講座は、食育推進の主管庁である農林水産省の「食料産業・6次産業化交付金（地域での食育の推進事業）」・埼玉農産物の魅力再発見推進事業として採択され実施しております。

令和3年度 国際学院埼玉短期大学認定食育士養成講座日程表

開講日	コマ数		テーマ	内 容
1 7月12日(月)	1	食育実践ワークショップ	食育教材作成	「ペーパーサート」、「折り紙シアター」など、食育教材作成、教材利用の食育指導法等
2 9月14日(火)	2	食育実践ワークショップ	作業体験（酪農）	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
3 9月15日(水)	2	食育教養ワークショップ	食の文化	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
4 9月16日(木)	1	食育実践ワークショップ	商品開発実習	アイディア商品開発、フードビジネス（食品産業）、販売ネットワーク等
	2			同上（調理実習）
5 9月27日(月)	1	食育実践ワークショップ	食育教材作成	「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 11月13日(土)	2	食育実践ワークショップ	作業体験（農）	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
7 2月4日(金)	1	食育実践ワークショップ	地域食育問題解決リテラシーⅠ	I 課題に対し、自ら討議し、解決策を探求する
7 2月14日(月)	1	食育実践ワークショップ	地域食育問題解決リテラシーⅡ	II 課題に対し、自ら探求した解決策を発表する
8 2月28日(月)		食育教養ワークショップ	評 価	食育教養のレポート提出
9 2月24日(木)	1	食育実践ワークショップ	評 価	提案された食育実践プログラムによる模擬食育発表