

令和7年度 国際学院埼玉短期大学公開講座

	講座名	開講日	時間	テーマ	受講料	受講者の要件	申込期間・申込方法
1	さいたま市委託事業 【産学官連携・地産地消推進の取組】 「スペシャル講座 パレスホテル大宮のシェフに学ぶ、さいたま市産食材の逸品」(全2回)	11月29日(土)	講義・9:30～10:00 調理・10:10～13:10 (計210分)	【講義と洋食の調理】 (R6:パレスホテル大宮 総料理長を講師に迎え、「一皿のキャンパスから伝える食の楽しさ」をテーマとした講義の後に、さいたま市産のプロッコリーを使用した洋食の調理を行います。)	2回で 6,000円	18歳以上で さいたま市在住・在勤の方 (学生を除く)	10月1日(火)から10月25日(金)まで ホームページに内容ならびに応募用QRコードを掲載
		12月6日(土)	講義・9:30～10:00 調理・10:10～13:10 (計210分)	【講義とスイーツの調理】 (R6:パレスホテル大宮のシェフパティシエを講師に迎え、「家庭でできる簡単スイーツの秘話」をテーマとした講義の後に、さいたま市産の里芋を使用したスイーツの調理を行います。)			
2	さいたま市委託事業 (幼児保育学科) 「大人も育つ！子育て講座」 (全2回)	9月6日(土)	9:00～10:30 (90分)	子育て講座「ペープサートで遊ぼう」 (R6:簡単な材料で手軽に作れて、幼い子どもたちを楽しませることのできるペープサートを紹介します。お母さんが子どもを喜ばせたり、子どもたち同士でも遊んだりすることができます。(お子さまお預かり))	2回で 500円	18歳以上で さいたま市在住・在勤の方 (学生を除く) お子さま同伴	7月10日(木)から8月4日(月)まで ホームページに内容ならびに応募用QRコードを掲載
		9月6日(土)	10:40～12:10 (90分)	(R6:「子どもの造形・表現を生かすディスプレイ」 子どもの自己表現(描いたものや作ったものなど)を大切に扱うことは、子どもの尊厳を守ることにつながります。しかし次から次に生み出される子どもたちの表現(物)をどのように扱ったらよいかは難しい問題です。本講座では、実際に子どもたちと造形遊びを行い、そこで子どもたちが自由に造形・表現したものをディスプレイする方法を紹介します。(お子さま同伴))			
3	さいたま市委託事業 「はじめての災害食講座～在宅避難生活を乗り越えるために～」	10月18日(土)	11:00～13:00 (120分)	災害が発生した際、避難所ではなくライフラインの停止した自宅で過ごすことを想定し、在宅避難生活を乗り越えるためには、どのような備えや知識が必要なのでしょうか。 はじめて災害食を学ぶ人を対象に開催します。ビニール袋を利用した調理の後、座学で学びます。(R6:調理体験メニュー:大豆ミートのカレー、ポリ袋でご飯、蒸し焼蕎麦。講師が調理した黒豆と抹茶の蒸しケーキを試食。)	1,000円	18歳以上で さいたま市在住・在勤の方 (学生を除く)	9月2日(月)から9月20日(土)まで ホームページに内容ならびに応募用QRコードを掲載
4	大学コンソーシアムさいたま加盟大学の公開講座 全国調理師養成施設協会共催 食育教室2025 「おはしたのしむ西洋料理」	8月30日(土)	講義・9:30～10:00 調理・10:10～13:10 (計210分)	「お箸のおはなしと節供について」の講義の後、重陽の節供を意識した西洋料理をつくります。講師は元パレスホテル総料理長です。	2,000円	18歳以上の方	7月3日(木)から7月31日(木)まで ホームページに内容ならびに応募用QRコードを掲載
5	大学コンソーシアムさいたま加盟大学の公開講座 「親子で参加 こころ・からだ☆はずむダンスエクササイズ」	8月2日(土)	15:00～16:30	フィットネスの実践をとおり、子どもでも無理なく楽しく・段階的に継続して運動できる身体づくりを目指します。 また講座の冒頭(または最後)では、健康づくりのための望ましい食事のとり方をやさしくお話します。	1組500円	5歳～小6までのお子さまと その保護者	6月3日(火)から6月30日(月)まで ホームページに内容ならびに応募用QRコードを掲載
6	大学コンソーシアムさいたま加盟大学の公開講座 「そば打ち入門」	2月28日(土)	13:00～17:30	講師によるデモンストレーションのあと、2人1組になり実際にそばを打ちます。複数のアシスタントがつきますので、はじめての方にも安心してご参加頂けます。 試食なし。持ち帰り。(仮)	3,500円	18歳以上の方	1月5日(月)から1月23日(金)まで ホームページに内容ならびに応募用QRコードを掲載
7	国際学院埼玉短期大学認定 食育士養成講座	9月～ 2月末日 (全15回)	9:00～ 16:10 の中で開講	①食育教養ラーニング(12コマ)、レポート提出 ②食育実践ラーニング、評価(24コマ)	在学生: 無料	本学学生	
8	介護食士3級養成講座	2～3月(予定)	9:00～ 16:00 の中で開講	調理理論・調理実習①～⑫ 高齢者の心理①～③ 医学的基礎知識①～④ 介護食士概論①② 食品学①～⑤ 栄養学①～⑥ 食品衛生学①～⑤	在学生: 45,000円	本学学生	未定

※今後の調整により、日程や内容の変更等が生じる場合があります。