

令和8年度 国際学院埼玉短期大学公開講座

	講座名	開講日(予定)	時間	テーマ	受講料	受講者の要件	申込期間・申込方法
1	【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・午前午後2部制)	①11月28日(土) 午前・午後	【午前の部】 講義・調理 9:00～12:00 (計180分)	【講義と洋食の調理】 (パレスホテル大宮 総料理長を講師に迎え、講義の後に、さいたま市産食材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(木)から10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
		②12月5日(土) 午前・午後	【午後の部】 講義・調理 13:30～16:30 (計180分)	【講義とスイーツの調理】 (パレスホテル大宮のシェフパティシエを講師に迎え、講義の後に、さいたま市産食材を使用したスイーツの調理を行います。)			
2	「大人も育つ！子育て講座」	9月3日(木)	(前半) 9:00～10:30 (90分)	「子どもの暮らしを彩る オリジナルハンガーづくり」 子どもが自分の生活に関わるものをつくり、使うことは、生活への愛着や主体性を育むことにつながります。本講座では、デコパージュの技法を用いたオリジナルハンガーづくりを通して、身近なものを自分らしく彩る楽しさを体験します。発展的な活動として、空き箱を使った宝箱づくりも紹介します。(お子さま同伴可、制作活動は概ね3歳以上を対象)	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)	7月1日(水)から7月31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
			(後半) 10:40～12:10 (90分)	「仕掛け絵本を作ろう」 お子さまと一緒に楽しみながら作れる仕掛け絵本を紹介します。ご家庭や保育の現場で子どもたちを喜ばせたり、子ども同士でも遊んだりできます。今年度はお子さまも同伴していただき、一緒に作成していただきます。(お子さま同伴可、制作活動は概ね3歳以上を対象)			
3	「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31日(土)	調理・11:00～12:30 講義・12:40～13:10 (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か。はじめて災害食を学ぶ人を対象に開催します。調理、座学で学びます。	1,000円	18歳以上で さいたま市在住・在勤の方 (学生を除く) ※ただし、申込外で本学学生の講義参加は可	9月7日(月)から9月30日(水)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2026 「作って、食べて、学ぼう！」	8月1日(土)	10:30～12:15	簡単なのに本格的！レストランみたいな料理を作ってみよう。元パレスホテル大宮の総料理長によるレクチャーで、お子様と保護者様一緒に、洋食の簡単な調理実習を行います。自分で作って、食べて、おいしい・楽しい食体験を増やしましょう。	1,500円 お子様2人目+500円	小学生のお子さまと その保護者	6月15日(月)から7月12日(日)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 「こころ・からだ☆はずむダンスエクササイズ」	9月5日(土)	10:00～11:30	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。また講座の冒頭では、小学生を対象に、健康的な身体をつくるために栄養と望ましい食事のとり方についてお話しします。	1組1,000円 お子様2人目+200円	5歳～小6までのお子さまと その保護者	7月1日(水)から7月31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
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20日(土)	13:00～17:00	そば打ち初心者対象の講座です。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いただけます。	3,500円	18歳以上の方	1月5日(火)から1月31日(日)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～ 16:10 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	

※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。