

## 全国の調理師学校で開催される「食育教室2022」参加者募集中

食について学び実践する体験型教室を6月18日から全国25校以上で開催

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長:服部幸應、所在地:東京都渋谷区)は、全国の調理師学校で、食育普及のための参加型授業「食育教室2022」を開催しており、参加者を募集しています。

### 【食育教室とは?】

食のプロを養成する調理師学校が、一般の方に食との向き合い方を考えてもらい、人々の食習慣をよりよいものとするを旨とする、食の体験型教室です。

本年度で開催19年目を迎えます。今年度は、全国から26校(6月16日現在)が参加を表明しています。

※コロナの感染状況によっては、オンラインで実施または日程を変更する学校もあります。

### 【食育教室の学びのポイント】

- 子ども向けから大人向けまで、地域に根差したバラエティ豊かな内容で展開。食品ロス対策や昆虫食など、今、食に求められていることを各校が考え、テーマとして設定しています。(2ページ参照)
- ほとんどが、講習会と調理実習の2部構成です。講習会では食材の旬や食事のマナー、地産地消などについて学びます。調理実習では、地域の特産物を食材として利用する場合も。
- 初心者でも取り組める内容を目指しています。親子向けの教室では、調理経験が豊富ではない子どもでも挑戦できる内容になっています。教員だけでなく学生・生徒も、参加者をサポートします。
- 夏休みや冬休みの時期のプログラムに参加することで、自由研究、思い出作りにも。



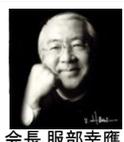
食育教室開催校が活用している「食育教室2022」ポスター

### 「食育教室2022」概要

- 1 **テーマ** 「何を食べる? 誰と食べる? どう食べる?」  
 【協会が提唱する以下の食育の3指針を盛り込んだ内容】  
 ① どんなものを食べたら安全か、危険かという「選食」の力や知識を身につける  
 ② 食事についてのしつけをしっかりと行うとともに、バランスのよい食事を心がける  
 ③ 食料や農業に関する問題や、環境問題を意識する
- 2 **日程** 2022年4月～2023年3月
- 3 **場所** 全国各地の調理師学校
- 4 **開催校** 23都道府県26校(6月16日現在)
- 5 **内容** 「1 テーマ」を踏まえた、地域性を生かした開催校独自の内容での講習や実習
- 6 **受講者** 小学生以上(小学生未満は保護者同伴)～大人 ※学校によって異なる
- 7 **講師** 各調理師学校教職員(調理師、栄養士他)、学生・生徒
- 8 **参加費** 無料～ ※学校によって異なる
- 9 **後援** 厚生労働省、文部科学省

#### ■公益社団法人 全国調理師養成施設協会とは?

1973年(昭和48)設立。全国211校の調理師学校を会員とし、設立当初より質の高い調理師の養成に力を注いでいる。2004年(平成16)より、服部幸應会長の下で、食育教室の開催や食育インストラクター制度の創設など、食育事業を積極的に推進している。



会長 服部幸應

## 「食育教室2022」開催校実施予定

※内容は追加・変更される場合あり。

※最新情報は、当協会サイト食育教室ページ  
<https://www.jatcc.or.jp/works/education/classroom/>から  
 ご覧ください。「食育教室2022」で検索できます。

※実施内容の詳細については、各校に直接お問い合わせください。



昨年の様子

北海道	清尚学院高等学校	9月10・23日	『食のバランス・地産地消講習会、クッキー作り体験』
岩手県	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ	11月5日	『作っておいしい、食べておいしい、岩手のめぐみ16』
福島県	郡山女子大学附属高等学校	6月18日	『エコクッキングにチャレンジ!!』
福島県	福島東稜高等学校	11月15日	『未来の保育士のための食育教室』
福島県	日本調理技術専門学校	11月20日	(内容調整中)
茨城県	つくば栄養医療調理製菓専門学校	8月10日	『茨城は食の宝庫！旬の野菜を使った“ちらし寿司”を作ろう！』
栃木県	国際テクニカル調理製菓専門学校	11月26日	『旬の食材をおいしく食べよう！』
群馬県	群馬調理師専門学校	10月22・23日	『学園祭イベント：食育講習会と伊・仏・中料理デモンストレーション』
埼玉県	国際学院埼玉短期大学	8月1日から 約1ヵ月間	『親子で作ろう！～夏のコース料理～(動画配信)』
千葉県	野田鎌田学園高等専修学校	10月22日	『ザクザクかき揚げと豚汁～ムダなく美味しい秋の味覚』
東京都	武蔵野調理師専門学校	11月19日	(内容調整中)
東京都	野田鎌田学園杉並高等専修学校	10月1日	『和食の定番 肉じゃがと焼き魚』
神奈川県	横浜調理師専門学校	6月25日	『本格中華を楽しく作ってみよう♪』
新潟県	北陸食育フードカレッジ	1月21日	『親子で作ろう！米粉スイーツ作り』
福井県	青池調理師専門学校	8月6日	『若狭マリニピア2022「御食国親子料理教室」』
静岡県	浜松調理製菓専門学校	8月7日	『食から未来をつくる 昆虫食倶楽部×ハマチョウ』
山梨県	山梨秀峰調理師専門学校	7月9日	『食育三本柱に関する講習、旬の野菜を使った親子調理実習』
愛知県	愛知調理専門学校	今秋で調整中	『食を通じたしつけ・マナー、バランスの良い食事に関する講習と実習』
三重県	三重調理専門学校	2023年2月で 調整中	『栄養素・食べ物クイズ、茶道体験・和菓子作り(幼稚園児対象)』
山口県	山口調理製菓専門学校	7月16日	『親子でパン作り ベーグルを作ってみよう！』
愛媛県	今治精華高等学校	7月2日	『ナポリタンを作ろう！』
福岡県	東筑紫学園高等学校	7月31日	『食育講習会と製菓実習』
佐賀県	西九州大学佐賀調理製菓専門学校	8月2日	『佐賀の魅力を食べものから見つけてみよう！美味しく調理するコツは？』
大分県	田北調理師専門学校	9月7日	『イオングループコラボ企画：イオン食育教室』
宮崎県	マナビヤ宮崎アカデミー	7月30日	『キッズプロジェクト(調理の部・製菓の部)』
沖縄県	琉球調理師専修学校	12月9日	幼稚園児を対象に、「いただきます。感謝の気持ち」を伝える。

### <当リリースのお問い合わせ>

公益社団法人全国調理師養成施設協会 〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階  
 TEL:03-3374-5381 FAX:03-3374-6401 E-mail:toiawase@jatcc.or.jp 担当:大矢、小黑