

調理師学校と一緒に日々の食をよりよくなる体験型教室参加者募集中

コロナ禍でも開催！調理師学校主催の食育普及事業「食育教室2020」

後援：厚生労働省、文部科学省、農林水産省

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2020」を開催しています。食育教室は本年で17年目を迎えます。例年50校程度が参加しますが、今年度はコロナ禍で実施を見合わせる学校も多い中、全国から20校(10月15日現在)が参加を表明し、感染予防を徹底した上で開催に臨んでいます。

【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る機会を提供する場であり、日本の食習慣をよりよいものとするを旨として開催する、食の体験型教室です。

10月は、食品ロス削減月間として、農林水産省が集中的に普及・啓発に取り組んでいます。当教室でも食を大切にすることをテーマの一つとしています。

【食育教室の学びのポイント】

- 調理だけでなく、食材の旬や食事のマナー、社会とのつながりを意識した地産地消についても学べる
- こ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(別紙参照)
- 学んだことを家庭でも実践できることを重視。コロナウィルス感染予防のためのおうち時間が増え、親子で調理を学びたい方に参考にしていただける内容が多く用意されています。



食育教室開催校が活用している「食育教室2020」ポスター

「食育教室2020」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 2020年4月～2021年3月
- 3 場所 全国各地の調理師学校
- 4 開催校 17都道府県20校(10月15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 ※学校によって内容が異なる
- 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

■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217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

【別紙】 「食育教室2020」開催7校実施予定(10月17日～3月31日)

※今後開催内容は変更される場合があります。

※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2020」で検索できます。サイトにはすでに実施した学校も掲載されています。

※それぞれの実施の詳細については、各校に直接お問い合わせください。

青森県	弘前医療福祉大学短期大学部 別科 調理師養成・1年課程	11月7日	『講習会・試食等を予定』
栃木県	国際テクニカル調理製菓専門学校	12月13日	『選食力を身につけよう』
群馬県	群馬調理師専門学校	10月24・25日	『講習会とデモンストレーションを予定』
東京都	萌愛調理師専門学校	11月14日	『親子で楽しむ クッキング』
新潟県	悠久山栄養調理専門学校	10月17日	『講習会、実習、試食等を予定』
福岡県	中村調理製菓専門学校	11月15日	『親子講習会 美味しいハンバーグを作ろう』
沖縄県	琉球調理師専修学校	11月18・20日	『食の大切さを楽しく学ぼう』

【すでに実施した学校の内容例】

地方独自の食材を生かし、地域に根差した内容を展開しています。

- ・ 講習では、選食力、食事のマナーなどをクイズの他、食品ロスについて、食べ残しや廃棄食品などについて説明。その後につけて実施した実習では、山梨の食材を無駄なく使い、調理。
- ・ 茨城県産の食材に注目し、地産地消について学び、食の大切さについて講習で学習。実習では、茨城県産の食材をなるべく使用し、餃子を一から調理。
- ・ 地産地消や食材(かつお節・オクラ)に関すること、食事の作法についてのクイズや講話を通じて、食材への感謝の気持ちを養った。その後の実習では、かつおとオクラのお好み焼き、茶碗蒸し、パンナコッタを作った。



【コロナウイルス感染予防対策例】

今年度の食育教室の実施にあたり、各校では、コロナウイルス感染予防対策を徹底して実施しています。以下は対策の一例です。

- ・ 1テーブルにつき1家族にすることで例年よりも人数を制限し密を回避。※親子対象教室
- ・ 実習室を2会場に増やし密を回避。
- ・ 調理器具をすべて1家族毎に分け、試食では対面にならないようにした。
- ・ 換気を30分毎に実施。
- ・ 参加者および助手として参加する学生は、マスク着用、アルコール消毒の徹底、手袋を使用することとした。
- ・ 検温の実施。



＜当り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、小熊