

## 食の体験型教室「食育教室2023」参加者募集中

子どもから大人までを対象に全国の調理師学校で開催

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2023」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、主に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。

本年で開催20年目を迎えます。今年度は、全国から22校(6月14日現在)が参加を表明しています。

### 【食育教室のポイント】

- 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します。食品ロス対策や省エネルギーを意識したものなど、今、食の課題となっていることを踏まえ、各校がテーマを設定しています。(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。
- 一般の方を対象としたプログラムでは、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2023」ポスター

### 「食育教室2023」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** 2023年4月～2024年3月
- 3 **場所** 全国各地の調理師学校
- 4 **開催校** 15都道府県22校(6月14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、農林水産省

### ■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207校の調理師養成施設(いわゆる調理師学校)を会員とし、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2023」開催校実施予定

※開催が終了した学校は掲載していません。  
 ※内容は追加・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2023」で検索可能)。

※対象者、実施内容などの詳細は、各校に直接お問い合わせください。



昨年の様子

|      |                  |               |   |
|------|------------------|---------------|---|
| 北海道  | 函館短期大学付設調理製菓専門学校 | 11月25日        | 地産地消についての講習会や、実習を実施予定。                    |
| 福島県  | 郡山女子大学附属高等学校     | 6月17日         | 食育の必要性を説く講習会、省エネルギー・エコクッキングに関する実習を実施予定。   |
| 福島県  | 福島東稜高等学校         | 9月中旬で調整中      | 「未来の保育士のための食育教室」をテーマにした講義と実習。             |
| 茨城県  | つくば栄養医療調理製菓専門学校  | 8月中旬で調整中      | 地産地消についての講習会や、実習を実施予定。                    |
| 栃木県  | IFC調理製菓大学校       | 10月28日        | 食育のゲームと県産食材を使った実習。                        |
| 栃木県  | 国際テクニカル調理製菓専門学校  | 8月23日         | 何を食べたら安全・危険かという「選食」についての講習及び実習。           |
| 群馬県  | 群馬調理師専門学校        | 10月21・22日     | 食育の大切さに関する講習会、地産地消を取り入れた家庭で作れる安全・簡単調理の実習。 |
| 千葉県  | 野田鎌田学園高等専修学校     | 10月14日        | 牛乳廃棄問題についての講習、牛乳を加工、ピザを作る実習。              |
| 東京都  | 東京調理製菓専門学校       | 8月25日         | 東京産内藤唐辛子をテーマにした講習と実習。                     |
| 東京都  | 東京誠心調理師専門学校      | 9月16日         | 秋の食材をテーマにした講習、調理実習を実施。                    |
| 東京都  | 西東京調理師専門学校       | 11月10日        | 地元野菜を使った講習と実習を予定。                         |
| 東京都  | 野田鎌田学園杉並高等専修学校   | 9月30日         | 和食を中心とした食文化に関する講習と和食に関する実習を予定。            |
| 神奈川県 | 横浜調理師専門学校        | 6月17日         | 講習会や試食を取り入れた食育教室を実施予定。                    |
| 神奈川県 | 野田鎌田学園横浜高等専修学校   | 9月16日         | 親子で調理をテーマにした講習や実習を実施予定。                   |
| 福井県  | 青池調理師専門学校        | 7月15日         | 旬の食材、地産地消に関しての講習会や、試食を取り入れた食育教室を実施予定。     |
| 愛知県  | 愛知調理専門学校         | 今秋で日程調整中      | 食事のしつけとバランスの取れた食事をテーマとした教室を開催予定。          |
| 山口県  | YIC調理製菓専門学校      | 7月15日         | 講習会や地元食材を使用して菓子作りを実施予定。                   |
| 愛媛県  | 今治精華高等学校         | 10月14日        | 普段口にする食材の安全性や食事のマナーに関する講習、実習を予定。          |
| 佐賀県  | 西九州大学佐賀調理製菓専門学校  | 8月2日          | 地産地消に関する講習、調理実習を実施予定。                     |
| 鹿児島県 | 今村学園ライセンスアカデミー   | 7~8月で調整中      | 鹿児島県の食材についての講習、実習を実施予定。                   |
| 沖縄県  | 琉球調理製菓専門学校       | 11月28日、12月18日 | 幼稚園児を対象として、食の栄養効果、マナーに関する教室を実施。           |

### ＜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:koho@jatcc.or.jp 担当:大矢