

講座番号	開講日	令和5(2023)年 8月1日(火)	定員	研修	講義	○
37	講座名	学校における食育	15名	形態	実技	○
	集合場所	浦幌町 トコムロラボ (旧常室小学校舎)	半日受講 否		演習	
					協議	

日程	講座内容	使用室名	担当講師
9:45 10:00 12:00	<p>○現地集合 (浦幌町 トコムロラボ 旧常室小学校舎)</p> <p>(1) 【開講式】</p> <p>(2) 講話 「おいしいには理由がある」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基本五味の役割 ・おいしいの設計図 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 料理家/味育(食育)コンサルタントとして活躍されている宮川順子先生より味育(食育)の大切さを学びます。 </div>	TOKOMURO Lab (トコムロラボ) コワーキング スペース 浦幌町字常室 51番地1 TEL(015) 578-7580	中山 菜摘 (上士幌小) 大草 泉 (大空学園) 外部講師 宮川 順子 (日本味育協会 代表理事) アシスタントの方
	《昼食・休憩》		
13:00 16:00	<p>(3) デモンストレーション 五味による味の変化を体感するワークショップ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> カフェキッチンスペースで楽しみながら味覚について学びます。 </div> <p>○現地解散</p>	TOKOMURO Lab (トコムロラボ) カフェキッチン スペース 浦幌町字常室 51番地1 TEL(015) 578-7580	中山 菜摘 (上士幌小) 大草 泉 (大空学園) 外部講師 宮川 順子 (日本味育協会 代表理事) アシスタントの方
持ち物	<ul style="list-style-type: none"> ・筆記用具 ・ハンカチ、布きん等 ・注文していない方は昼食 ・注文した方はお弁当代 ・飲み物 	留意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・トコムロラボのカフェにお弁当を注文することができます。後日とりまとめをいたします。(お弁当代1,000円) ・お弁当代は自己負担となります。 ・上靴はいりません。 ・施設等の状況で受講者数は最大25名までです。

第19期事業実施計画における研修内容			
○食に関する指導の全体計画 ○各教科等における食に関する指導 ○学校給食を生きた教材として活用した食育の推進 ○学校・家庭・地域が連携した食育の推進 ○個別的な相談指導の進め方 ○学校における食育の推進の評価	関連する指標	a 教職に必要な素養	○
		b 学習指導	
		c 生徒指導	○
		d 特別な配慮や支援を必要とする子どもへの対応	○
		e ICTや情報・教育データの利活用連携	