



実施場所	宮城教育大学 ※教室は現在調整中 (所在地:仙台市青葉区荒巻字青葉149番地)										
担当講師	<table border="0"> <tr> <td>本学特任教授</td> <td>小金澤 孝昭</td> </tr> <tr> <td>本学特任教授</td> <td>鎌田 慶朗</td> </tr> <tr> <td>本学教授</td> <td>岡 正明</td> </tr> <tr> <td>仙台白百合女子大学講師</td> <td>氏家 幸子</td> </tr> <tr> <td>小学校教諭</td> <td>小野寺 勝徳</td> </tr> </table>	本学特任教授	小金澤 孝昭	本学特任教授	鎌田 慶朗	本学教授	岡 正明	仙台白百合女子大学講師	氏家 幸子	小学校教諭	小野寺 勝徳
本学特任教授	小金澤 孝昭										
本学特任教授	鎌田 慶朗										
本学教授	岡 正明										
仙台白百合女子大学講師	氏家 幸子										
小学校教諭	小野寺 勝徳										
受講対象者	現職教員・市民一般										
定員	10名(受付順)										
受講料	7,200円 ※詳しくはP.4の「公開講座ご受講について」をご覧ください。										
講座のねらい	<p>食育の考え方・授業実践の事例を講義する。また、食育を体験するため実際に調理も行う。食育の考え方では、栄養教育だけでなく、食の生産・流通・消費・廃棄の全体像を提案する。各論では栽培学習、食の安全管理についても取り上げる。</p> <p>授業実践では、食育の授業の組み立て方、教科との連携の図り方を取り上げる。</p> <p>学校給食メニューの調理実践では、食育を指導する教員が作る立場から学校給食の特色を考える機会を提供する。</p>										
実施機関	宮城教育大学										
その他	<p>この講座は教育職員免許法別表第3備考第6号の規定に基づく免許法認定公開講座として開講を予定しており、希望される場合は1単位が認定されます。希望される場合は受講申込書の記載方法に沿って記載してください。また、教員免許状更新講習と併せて開催していますが、この冊子では公開講座として案内しており、更新講習としての受講を希望の場合は、本学ホームページをご覧ください。</p> <p>昼食・お箸などの持ち物は各自ご用意ください。</p> <p>また、8月9日、10日に実施される「食教育A」とは同じ内容になりますので、どちらか一方を受講して下さい。</p> <p>8月18日は調理実践を行いますので、エプロン、お箸、布巾1枚(調理用)を持参下さい。また、完成した料理を盛り付けるために、空のお弁当箱をお持ちください。</p>										

講座の内容および日程※内容は変更になる場合があります。単位修得希望の方は試験(16:10～17:10)あり。

月 日	9:00～10:30	10:40～12:10	12:50～14:20	14:30～16:00
8月17日(木)	食育の基本的考え方 (担当:小金澤)	食育の授業実践 (担当:小野寺)	栽培学習のポイント (担当:岡)	食育をめぐる討論 (担当:小金澤、岡、小野寺)
8月18日(金)	学校給食メニューの調理実践 (担当:氏家)	学校給食メニューの調理実践 (担当:氏家)	食の安全管理 (担当:鎌田)	食育をめぐる討論 (担当:小金澤、鎌田、氏家)