

平成 23 年 2 月

保護者の皆様へ



関西福祉科学大学健康福祉学部
福祉栄養学科

学科長 的場 輝佳
(担当) 小松 洋子

「食育セミナー」参加者募集のお知らせ

子どもは「食べること」を中心に心身の発育・発達がなされるため、「食べること」は単に栄養面だけではなく精神的・文化的な側面があり、食事によってコミュニケーションを深める機能をもっています。子どもにとって「食べること」は心身の健全育成にとっても大切です。

そこで、関西福祉科学大学福祉栄養学科では幼稚園保護者の皆様を対象として「食育セミナー」を開催し、子育てに役立てていただきたいと考えております。

今回は、京都の老舗料亭の主人をお招きし、素晴らしい日本の「だし」のお話や料理人として日々真剣に向き合っておられる「もてなしのこころ」について講演いただきます。お話のあとは本学教員と学生とともに栄養バランスを考えた、歯ごたえもありしかもおいしい子ども向けお弁当を作ります。

みなさま、何かとお忙しいとは存じますが、どうぞご参加下さい。

参加申し込みをお待ちしています。

記

- 1. と き** 平成 23 年 3 月 7 日 (月)
午前 10 時 30 分から午後 1 時 30 分ごろまで
集合：午前 10 時～10 時 15 分の間に記念講堂前にお集まり下さい。
会場にご案内します。(時間厳守)
- 2. ところ** 大学 3 号館 3 階調理実習室 B
- 3. 内 容** **テーマ** 講演と調理実習「五感を磨き、こころ豊かな子どもにしましょう」
 - (1) あいさつ 福祉栄養学科長 的場輝佳
 - (2) 講演「子どもに伝えたい もてなしのこころー日本のだし・料理ー」
講師 山ばな 平八茶屋 主人 園部 晋吾
 - (3) 料理教室「いつでもできるお弁当のちょっとした工夫」
講師 健康福祉学部福祉栄養学科 准教授 澤田崇子 (調理学担当)
健康福祉学部福祉栄養学科 講 師 有泉みずほ (小児栄養担当)

実習メニュー（予定）

- ☆ご飯（麦入り）
- ☆だし巻き卵
- ☆鮭のオープン焼き
- ☆根菜たっぷりひじき炒め
- ☆切り干し大根のケチャップ煮
- ☆きゅうりとわかめの酢の物
- ☆デザート いちご大福



(4) 試食・グループワーク

(5) 閉会

4. 参加人数 約40人

5. 参加費 1人500円（材料費の一部に充当）

6. 持ち物 子ども用お弁当箱（普段のもの）、筆記用具、エプロン、手ふきタオル、バンダナまたは大判ハンカチ（髪の毛が隠れるもの）調理実習に支障のない服装でお越し下さい。

7. 申込み方法など

申込書を幼稚園の先生にご提出下さい。

申し込み者多数の場合は年齢の高いクラスの子どものさんの保護者から参加して頂きます。

参加が決定した方には後日、追加の連絡や参加費徴収についてのお知らせをします。なお、食材料等の準備の都合がありますのでキャンセルはご遠慮下さい。（返金できませんのでご了承下さい。）

8. その他

(1) 今回、小さな子どもさんの同伴はご遠慮ください。

(2) お車での来校は可能です。

(3) お名前や電話番号等は今回の行事に関してのみ使用します。終了後は削除します。

【山ばな平八茶屋・園部晋吾氏について】

山ばな平八茶屋は安土桃山時代に若狭街道の街道茶屋として発祥して以来、続いている老舗料亭です。東に比叡山、西に高野川の清流を望む京都洛北の景勝地にあり、四季折々の花が咲くお庭も風情があり、平八茶屋の名前は夏目漱石の『虞美人草』。徳富蘆花の『思い出の記』にも登場しています。

講師の主人園部晋吾氏は日本料理アカデミーの地域食育委員長として京都の小学校に赴き食育授業に取り組んでおられます。料理人の独特の伝統技を見聞きし、また本物の「だし」にふれた子どもたちは五感からうける心地よい刺激におどろき、目がイキイキ・キラキラ輝く様子は周りの大人の感動を呼び、みんな幸せな気持ちになるのだそうです。

どうぞお楽しみに……