

「食育士」養成講座

- 国際学院埼玉短期大学では、文部科学省委託事業(平成26年度～平成28年度)「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」により、産学官(食品事業者、大学、国や埼玉県等)が協働して構築した「認定食育士養成プログラム」を活用し、地域の食育推進を図るために、食育に関する専門知識と実践力を備え、地域の食育課題を主体的に解決する人材を「国際学院埼玉短期大学認定食育士」として養成してきた。
- 平成30年度からは、農林水産省の消費・安全対策交付金のうち地域での食育の推進で実施することとし、「食育士」養成講座を公開講座として、学生と社会人を対象に食育教養ラーニング(食の見識力を身につける)(12コマ)、食育実践ラーニング(食の実践力、課題発見力、現場対応力を身につける)(24コマ)の内容で、食育推進リーダーの育成を図っている。



【取組の内容】

- 「食育士」養成講座の開催
「食育士」とは食育に関する専門知識と実践力を備え、地域の食及び食育課題を主体的に解決する人材で、養成プログラムの全てを受講し、本学の評価判定に合格した者を認定している。
- 令和4年度は、「食育士」養成講座を9回開催し、16名が受講した。講座のテーマは、「食の文化」、「地域食育問題解決リテラシー」、「食育教材作成」、「作業体験(農・酪農)」等となっている。



「作業体験(農)」里芋掘り



「食の文化」講義風景



「食育教材作成」



「作業体験(酪農)」搾乳



「地域食育問題解決リテラシー」

【取組の成果】

- 令和4年度は、養成講座受講後の評価判定により3名を「食育士」として認定した。各食育士は、講座で修得した知識や経験を活かし、保育所で地域の子ども達に向けて実践するなど、それぞれのフィールドで食育の推進に取り組んでいる。
- また、令和4年度の認定者2名が、さいたま市のテレビ番組で地元のサツマイモ「紅赤」を使用したレシピ・調理を披露し、地産地消の取組について広く周知を図った。

【事業の目標】

- 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている人の割合を増やす

事業実施前 66.7%
⇒ 事業実施後 100%

- 産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶ人の割合を増やす
- 事業実施前 66.7%
⇒ 事業実施後 100%

