

「関東食育連携プラットフォーム～この指とまれ!～」エントリーシート(関東農政局)

■ 活動紹介

団体名等	織田栄養専門学校		
事業内容	2年制の栄養士養成専門学校。全国栄養士養成専門学校協議会の副会長校、同食育活動委員会委員長校として、同協議会の食育推進全国大会出展で食育活動を行っている。同協議会が発行している「食育栄養インストラクターのための食育実践ガイドブック」(本校校長共著)を用いた授業を行うとともに、授業以外においても、様々な場面で学生に実践的な食育体験をする機会を設けている。生涯にわたって、食育活動を行うことのできる栄養士の養成を目指している		
所在地	〒164-0001 東京都中野区中野5-30-5	ホームページ等	https://eiyo.oda.ac.jp/
電話番号	03-3228-2121	F A X	03-3228-5255
食育活動 (連携事例を含む)	<p>○栄養士を目指す学生が正しい箸使いをするために授業内で授業担当者がひとりずつ持ち方を確認し、不適切な場合、個別に指導を行っている</p> <p>○全国栄養士養成専門学校協議会の副会長校、同食育活動委員会委員長校として、同協議会の食育推進全国大会に出展、ブース内で豆つかみゲームを行い、箸使いの指導と適切な箸選びのアドバイスをを行っている</p> <p>○中野区立みどり野小学校の「みどり野まつり」で、豆つかみゲームを行い、箸使いの指導と適切な箸選びのアドバイスをを行っている</p> <p>○学園祭にて、なかの里・まち連携自治体のうち、喜多方市、常陸太田市、みなかみ町、館山市の生産物を用いたメニュー開発し、給食として提供している。(中野区には農家が存在しないため、地産地消に替わるものとして、各市町と連携事業を行っている。)</p> <p>※ 毎年、東京都食育フェアに出展しているが、本年度は学校行事と重なったため出展していない。平成30年度は出展する予定</p>		

食育活動写真



【正しい箸の持ち方を個別に指導】



【「みどり野まつり」での豆つかみゲーム】



【学園祭で「なかの里・まち」メニューの提供】

活動の効果	<p>○正しい箸使いのできる学生の増加</p> <p>○食育活動へ自ら進んで積極的に取り組む姿勢が高まり、卒業も実践活動につながれると期待している</p>
継続への課題	<p>○学生の在学期間が2年のため、学生主体の活動の継続・引継ぎが難しいことが現状である。今後は、卒業後も継続して取り組める活動も模索していきたい</p> <p>○限られた期間で、なおかつ取得単位数が多い中、授業以外の時間の確保が難しい</p>

■ 連携を希望する取組について

連携を希望する業種等	
取組内容	地産地消を進めるうえで、食材を活用したメニュー開発や提案