



食育指導、調理実習指導など

(1) ねらい

調理実習を通して食への関心を高め、食事の大切さに気付くとともに、栄養バランスのよい食事と調理に関する基本的な知識と技能を身につける。生涯にわたって、健康で安全な食生活を送るための基礎力を養う。



(2) 対象 (○の下の数字は対象学年)

幼	小	中	高	般
○	○	○	○	

(3) 支援メニュー提供者

公益社団法人滋賀県栄養士会

(4) 形態

出前授業 講師派遣

(5) 関連教科等 * () 内は関連性の強い単元

総合(探究)的な学習 ・ 家庭科

(6) 土曜授業

応相談

(7) 支援メニュー内容

- 栄養バランスを考えた食事のとり方
- 調理の基礎を学ぶ
- 地域の伝統食を学ぶ
- 地域の特産物を使った調理実習
- 食材を無駄なく使う調理実習(食品ロスを考える)

[高等学校]

毎日食べている食事、特に朝食摂取やバランスよく食べることについての出前教室

(8) 支援メニュー関連ホームページ

<http://www.shiga-ad.or.jp/>

(9) 費用

謝金	※不要
旅費	※要

(10) その他

「公益社団法人滋賀県栄養士会」のホームページをご覧ください。

※謝金は基本的には不要ですが、予算により年間実施回数に限りがあります。

お申込み前に滋賀県栄養士会事務局にお問い合わせください。(TEL077-581-1366)

※講師(スタッフ)の交通費(実費)、調理実習等の材料費(実費)はご負担ください。

申し込み

この支援メニューは、メニュー提供者のホームページまたは電話・FAX等により直接申し込んでください。