

令和4年6月

家庭科ご担当教諭 殿

学校法人香川栄養学園  
女子栄養大学短期大学部  
学長 香川 明夫 (公印省略)

## 高等学校教諭対象 調理実習及び栄養学教育セミナー開催のご案内

拝啓 梅雨の候、貴校におかれましては、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。また、平素より本学園の教育・研究活動に対しまして、格別のご理解ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

この度、高等学校教諭の皆様へ女子栄養大学短期大学部の「栄養士養成」教育についてご理解を深めていただくとともに、高等学校での家庭科教育並びに生徒指導にお役立ていただく機会として、標記セミナーを下記の要領により開催することと致しました。

ご校務ご多忙の折とは存じますが、何卒、ご参加賜りますようご案内申し上げます。

敬具

### 記

- 1.目的 厚生労働大臣指定栄養士養成施設における「調理実習及び栄養学教育」の体験を通して、高等学校の家庭科教育並びに生徒指導に役立てていただく。
- 2.日時 令和4年8月4日(木) 午前10時00分～午後15時30分まで(予定)  
(午前9時30分より受付開始)
- 3.場所 女子栄養大学短期大学部(駒込キャンパス) 東京都豊島区駒込3-24-3
- 4.内容 調理実習及び栄養学教育セミナー(詳細は裏面をご確認ください。)
- 5.定員 60名(コロナウイルス感染対策の為、申込定員を60名とさせていただきます。)
- 6.申込方法 以下のQRコードを読み取り、参加申し込みをお願い致します。



こちらのQRコードをお読取りください。

申込期日 7月8日(金)12:00まで

※なお、定員(60名)に達した場合、7月8日以前に締め切らせて頂きます。

QRコード読取り後の申込入力も出来なくなりますので、ご了承ください。

## 7.その他

※筆記用具、三角巾、上履きをご持参ください。エプロンは用意致します。

※セミナー終了後、受講証明書をお渡し致します。

※新型コロナウイルスの感染状況によりオンラインセミナーに変更する場合には、申込時にご入力頂いたメールアドレス宛に7月19日（火）までにお知らせ致します。

以上

## .....セミナー紹介.....

### 【午前の部；調理実習&試食】 「ゆでる」を極める！

「ゆでる」操作は簡単に見えて奥深い。いろいろな目的があり、衛生的にも重要です。栄養的に美味しくゆでるコツをまとめてみました。

- ・日本の麺とパスタ；温かいうどんと冷製パスタ
- ・緑黄色野菜と淡色野菜；ほうれん草のお浸しとキャベツのゴマ酢和え
- ・米の粉(白玉)団子；冷やし汁粉

※調理実習後、昼食としてお召し上がりいただきます。

講師 豊満美峰子教授（調理学研究室）

著書；料理のコツ解剖辞典（サンクチュアリ出版）最高の朝ごはん（ダイヤモンド社）他  
新木由希子助教（調理学研究室）

著書；調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部) 他

### 【午後の部；講義&骨密度測定体験】 「思春期の骨と栄養」

骨粗鬆症は、更年期以降の疾患と考えられていますが、骨粗鬆症のリスクの高い「骨粗鬆症予備軍」が低年齢層に広がっています。骨形成期である思春期の食生活の現状と骨形成に必要な栄養、運動について解説します。

なお、講義終了後、希望者のみ骨密度測定を行います。靴下を脱いでの測定となります。消毒用アルコールで発疹等が生ずる方は測定できません。時間の関係上、測定は先着30名とさせていただきます。お申込みの際、骨密度測定希望についてご回答ください。

講師 松田早苗教授（栄養学研究室）

著書；高等学校家庭科教科書「家庭総合」「家庭基礎」（大修館書店）  
正しい知識で健康をつくるあたらしい栄養学（高橋書店） 他

#### 問合わせ先

〒170-8481 東京都豊島区駒込 3-24-3

女子栄養大学短期大学部 セミナー事務局 (TEL:03-3576-3244)