

作り手の想いのバトンをつなぎ

生産者の想いを知り、食育の幅を広げよう



和食
給食
応援団

令和5年度 栄養教諭・学校栄養職員様向け セミナー・調理実演会募集のご案内

2023年、和食給食応援団は結成から10年の節目を迎えます。

和食料理人の知恵と技術を給食現場に活かし、よりおいしい和食給食を提供するために、

全国各地で調理実演形式でのセミナーを実施してきました。

これからは、和食の大切な要素である“感謝の心”を育むための取り組みとして、

『作り手の想いの伝承』にも力を注いでいきます。

流通の発展とともに生産者の顔が見えづらくなった今だからこそ、

生産者の想いを子どもたちに届け、食への感謝の気持ちを育むことが大切だと考えるからです。

栄養教諭・学校栄養職員の皆様にとっても、

生産者とのつながりは広い視野に立った食育の実践に役立つでしょう。

想いの詰まった給食で、子どもたちをもっと笑顔にしてみませんか？

たくさんのご応募をお待ちしています。

子どもたちたちの心を育てる。

オンラインセミナー



オンライン配信のため
場所を問わずご参加頂けます。
教育委員会主催の研修や
勉強会などにもご活用ください。

生産者の想いに触れ、想いの詰まった給食を子どもたちへ

実践的な食育の方法を学ぶ

生産者による講演を通して作り手の想いを知るとともに、すばらしい食育の取り組みを行っている栄養教諭・学校栄養職員の事例共有からその方法を学び、自校で活かせる食育活動のヒントを得ます。セミナー参加者には、食育授業を行うための映像資料なども提供します。

生産者による 食材づくりにかける想いの伝達



(参加者からの声)

大変感銘を受けました。生産者のご苦労や想いなどを肌で感じることができました。本日の映像を子どもたちにも見せてあげたいです。

栄養教諭・学校栄養職員による 食育活動の事例共有



(参加者からの声)

食に関する様々なことに興味や疑問を持つ姿勢に共感し、学ぶことの大切さを改めて感じました。自分たちができることはまだあるという意欲が持てました。

「知識」と「方法」の
両輪を学び、
食育の実践に
つなげます。



技術伝承の取り組みは今年も続きます

和食料理人による 調理実演会

※調理実演会は
対面での実施に限ります

料理人の知恵と技術を給食現場へ。調理実演を通して食材の活かし方や和食の基本を実践的に学びます。



作り手の想いが詰まった献立をつくろう

献立作成 サポートサービス

作り手の想いが詰まったおいしい給食をつくってみませんか？
和食給食応援団の料理人がサポートします。



セミナー、調理実演会、献立作成サポートサービスは、費用なしでも実施できます。まずはお気軽にお問い合わせください。

お申し込みは専用サイトから



<https://forms.gle/KtRDBMwDK4VBPPAz9>

お問い合わせ：和食給食応援団事務局 FAX: 03-6893-6712

メールでのお申し込み方法

メールでお申し込みの際は、件名を「R5 年度和食給食応援団申込み」とし、以下の必要事項をご記入の上送信をお願い致します。
氏名・所属先・連絡先・希望の実施内容・参加予定人数・貴地域または貴校における米飯給食回数および和食給食回数

✉ washoku-kyushoku@gokokuhoujou.jp



LINE 公式アカウントはじめました! @washoku-kyushoku

友だち追加でセミナー情報や最新情報をお届け!

二次元コードを読み込み「追加」ボタンを押してください。

