

SDGs への取り組み： 食物栄養学科

目標	食物栄養学科、「食」と健康の関連性、「食」や健康を取り巻く環境の問題を科学的に追究し、論理的に思考する能力や、変革の時代に挑戦できる能力をもつ人材を育成することによって、SDGsの目標達成に貢献しています。
授業での取組事例①	<p>NPO 法人りょうぜん里山がっこうと連携したプロジェクト (担当教員) 佐藤る美子 准教授 (～令和6年5月)、沼崎裕子 講師 (令和6年6月～) (科目名) 特別研究・特別研究II (連携先) NPO 法人霊山里山がっこう (実施時期) 令和4年～</p> <p>【教育目標】 NPO 法人りょうぜん里山がっこうと連携・協力して、地場の食材を活かしたお弁当のレシピ開発、調理を行い、地域の活性化とともに持続可能な地域づくりに貢献する。</p> <p>【実施概要】 福島県の事業の一環として、NPO 法人りょうぜん里山がっこうと連携し、霊山の農作物を取り巻く農業・農村・自然・文化などの魅力を発掘する調査を行うとともに、地場の食材を知り、その食材を活かした地域活性化食事レシピ開発・特色ある弁当作りのメニュー考案、調理などを実施した。</p> <p>【学習効果】 NPO 法人里山がっこうの人々との地元愛あふれる温かい交流を通し、霊山の新鮮で栄養価の高いお野菜や伊達鶏などを使用した特色あふれるお弁当のメニュー考案と調理の実践を通じて、地産地消の大切さ、持続可能な地域づくりに貢献できる貴重な学びとなった。</p>  
授業での取組事例②	<p>チャレンジふくしま (担当教員) 田村佳奈美 准教授 (科目名)特別研究 (連携先)福島県 (実施時期)令和4年10月～</p> <p>【教育目標】 県民の健康問題に関連する課題を理解し、課題改善のためのレシピの考案とメニューの提案を行うとともに、食育応援企業とも連携し、ヘルシーメニューへの商品活用などを提案する</p> <p>【実施概要】 福島県の取り組みである「チャレンジふくしま」と連携し、考案したレシピやメニューを県民の健康増進、健康維持、疾病予防に役立てて頂くよう、レシピブックの配布や動画の配信を行う</p> <p>【学習効果】 ・福島県民の健康問題について学び、改善のためにどのように取り組むかを考えることで食と健康について学ぶ ・県民の健康課題に対しその改善のためのレシピ考案し実際に調理、試食する。またレシピブックとしてまとめ配布することで、レシピ提案やメニューの栄養価について考え、ヘルシーメニューを美味しく提案することを学ぶ ・健康に関連する問題点、その改善策、メニュー考案、食材選び、試作、レシピブック作成と一連の流れを学ぶ</p> 

学生と教員による研究での取組事例①

特別研究プロジェクト「はらくっちゃん」による食育科学ワークショップの企画・実践

(担当教員) 三浦佳奈 助教 (実施時期) 令和3年12月～

【活動目標】

子どもが健康的な食習慣を身につけるきっかけとなるよう、親子が楽しく食について学ぶことのできるワークショップの実践を目指す。また、本プロジェクトに取り組む学生が、将来、栄養士として多くの一般市民の健康維持に貢献できるよう、「食」や健康を取り巻く環境の問題を科学的に追究し、論理的に思考する能力をもつ人材を育成することも目指している。

【活動概要】

調理体験の側面だけでなく、食べ物の成分や材料、食べ物ができるまでの過程を知ることができるような実験を含む科学実験教室の側面も持ち合わせたワークショップを企画し実施している。

- ① R3.12.11 「おれんじのひみつ」
- ② R3.12.19 「野菜戦隊ベジレンジャーと楽しく学ぼう！野菜で紙作り！」
- ③ R4. 7. 16 「せかいでひとつべにばな染めハンカチをつくろう！」
- ④ R4. 7. 16 「野菜から紙を作ろう！」
- ⑤ R4.12.10 「知って 比べて 食べて 見つける野菜のヒミツタマネギ博士といっしょにつくる スペシャルカレー」
- ⑥ R5. 7. 29 「アイスクリームのひみつ」
- ⑦ R6. 2. 23 「うどんのひみつ」

【学習効果】

参加した子どもたちと保護者に、食べ物や科学に関心を持ってもらうことができた。運営に関わった学生は、プレゼンテーションスキルの向上、イベント企画運営スキルの向上、広報スキルの向上が認められた。そして地域の方々と触れ合うことができ、多くの学びを得ることができた。



学生と教員による研究での取組事例②

食や栄養に特化したサイエンスカフェ「Nutrition Cafe 福島」の企画・実践

(担当教員) 三浦佳奈 助教 (実施時期) 令和4年7月～

【活動目標】

食や栄養の分野で活躍する講師をゲストとして、一般市民の皆様と食や栄養について気軽に語り合える場づくりを行い、地域の皆様の「食や栄養」に対する関心を高めることを目標に実施する。また、本プロジェクトに取り組む学生が、将来、栄養士として多くの一般市民の健康維持に貢献できるよう、「食」や健康を取り巻く環境の問題を科学的に追究し、論理的に思考する能力をもつ人材を育成することも目指している。

【活動概要】

食物栄養学科の学生や教員が聞き手となり、ゲストに参加者の視点から問いを投げかけながら食や栄養に関するテーマについて語り合う場を作った。

今年度で開催した Nutrition Cafe 福島は以下の通りである。

- ⑥ R5. 6. 24 「昭和のアイドルと共に歩んだ伝説の振付師！？その健康のヒケツ」
- ⑦ R5. 8. 20 「パン、パン、パン」
- ⑧ R5.10.28 「災害時、何食べる？」
- ⑨ R5.11.12 「レシピができるまで」「プラスチックはどこへ？」
- ⑩ R6. 1. 13 「1×2×3=6次化ってなあに！？」

【学習効果】

参加者に、食や栄養に関するトピックに関心を持ってもらうことができ、気軽に語り合う場づくりができた。運営に関わった学生は、プレゼンテーションスキルの向上、イベント企画運営スキルの向上、広報スキルの向上が認められた。そして、地域の方々と触れ合うことができ、多くの学びを得ることができた。

