

# 「東京・食のシンポジウム」

～カラダとココロを作るための食育～

かつての日本では、多くの家庭が家族揃って食事をとり、その中で食にまつわるマナーや文化などが親から子に伝えてられてきました。しかし、近年は家族の在り方も多様化し、家庭で食育をする機会も減っています。家庭で食育をすることはとても重要なことであり、特に成長期の子どもが健やかなカラダとココロを育むためには欠かせません。体を作っている食べ物、食事のことをしっかりと学ぶことは自分や周りの大切な命と向き合うことでもあります。この度、時代と共に変化している「食」の在り方を見直し、新しい「食育」の形を発見、発信するためのシンポジウムを開催することとなりました。皆様お誘いあわせの上ぜひご参加ください。

●日時●

2020年2月9日(日)

受付●12:30～ 開会●13:00 基調講演●13:20～14:50 パネルディスカッション●15:00～15:50 閉会●16:00

●場所●

学校法人服部学園 服部栄養専門学校  
スチューディオ ドゥ キュイジーヌ(別館ANNEX2-3階)

東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4

参加費●無料 定員●120名

※定員に達し次第締め切らせていただきます。※申し込みは下記問い合わせ先へFAXかメール、または申込フォームにてお願い致します。

●基調講演

「カラダを作る食育 子どもと家庭に伝えたい食育」

メディアへの出演・料理監修や後援など様々なシーンを通じて、「食」に対する向き合い方や料理人の在り方を説くなど、料理研究家・教育者として食育の分野で広く活動されている服部幸應さんを講師としてお迎えし、食育をとりまく環境やこれからの家庭・親子と食育の関わりなどについてお話をいただきます。

講師紹介

服部幸應さん

一般社団法人ChefooDo名誉顧問、(学)服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長/医学博士、和食親善大使。食の分野で監製褒章の他国内外の受章多数、東京都「地域特産品認証委員会」委員、内閣府他各省庁にて食育にかかる各種委員会等の座長や委員を務めるかたわら、東京大学(総合研究国際戦略推進)他多数の大学で教授・講師を務めている。



主催 ● 一般社団法人ChefooDo  
協力 ● 学校法人服部学園 服部栄養専門学校  
問合せ先 ● 一般社団法人ChefooDo 担当 中西・矢島  
電話 03-6273-0466  
FAX 03-6273-0876  
E-mail info@chefoodo.jp

参加申込  
フォーム



●パネルディスカッション

「カラダとココロを作る食育・東京編」をテーマにそれぞれの分野のプロフェッショナルが、体と心の両面から食育を考え、意見を交わします。

「米粉を利用したアスリート向け料理に関する検討」

米粉のクレープに副菜、主菜を巻いた、主食、副菜、主菜をセットにした料理は、一人暮らしの学生でも手軽に栄養バランスを整えられると考ました。館野氏を講師に招いた調理実習の結果も踏まえて、女子大学生アスリートの食事といった視点から考察し、家庭における子どもの体を作る食育への応用を図ります。

「地域を知ることから始まる親と子の食育」

東京で生活する子どもたちが、地域の生産者さんを訪ねその思いに触れるとともに、食材を親子で調理して食べることが、日頃何気なく接している「食事」を通して感謝の気持ちや地域との関わりへの気づきを生みます。



館野雄二さん

一般社団法人ChefooDo 会員  
1983年、「料理の鉄人」初代 和の鉄人で知られる道場六三郎の弟子となり料理界に入る。1997年、「ボウソウ六三郎」の料理長に就任。2008年に独立し、店主・料理長として現在の「みちば和食 たて野」をオープン。会席料理はもちろん、すっぽん料理・ふぐ料理などを扱っている。講習会・小学校での料理教室なども積極的に行って、漁の体験・農業体験などに参加する勉強家である。  
<https://www.tateno.info/>



水越悦子さん

食育プロモーター。  
親子のコミュニケーションを深め、食への関心を高めることにより、心身に健やかなる子どもの成長に繋がりたいと30年以上にわたる食育を推進。3歳からの幼児、小・中・高校生、親御さんまで、幅広い世代を対象とした料理教室や農業体験を実施する「kids cooking Japan」を主宰。その他、著書、雑誌、テレビ、ラジオ出演など多種多様な活動を行う。管理栄養士。  
<https://ixiaemerald83.wixsite.com/produce-syokuiku/about>



沢辺利男さん

一般社団法人ChefooDo 会員  
調理師専門学校卒業後、ホテル川良、ラジオナ、いなぎにて、調理の経験を経る。1985年、学校法人食糧学院に入社。現在、同学院にて、実験実習の指導をしながら、食育活動を行なっている。すし、西洋料理、給食用特殊料理、日本料理の専門調理師免許を持ち、フジテレビで放映されていた「料理の鉄人」では、約4年間裏方として番組を支えた。様々なカテゴリーの著名料理人とも広く交流している。  
<https://www.shokuryo.ac.jp/>



古泉佳代さん

日本女子体育大学 准教授 博士(教育学)  
小学校教諭を経て現職。スポーツ栄養学の分野において、「スポーツ場面での食を選択する力の育成に関する研究」「子どもやアスリートの身体活動に関する研究」に取り組む。  
主な著書(共著)  
「ローテーションのための食育 第2巻~4巻」  
「白熱教室 食生活を考える」

お申込はFAX、Email、参加申込フォームいずれかの方法でお願いします。

FAX 03-6273-0876 E-mail [info@chefoo.do.jp](mailto:info@chefoo.do.jp)

参加申込  
フォーム



参加申込書

代表者氏名	フリガナ		
住所			
電話番号		FAX番号	
E-mail			
職業	いずれかに○をしてください 農林水産業・飲食業・会社員・公務員・学生・その他( )		
参加人数 (代表者を含む)	大人	子ども	名(合計名)

●報道機関の撮影等がございます。撮影NGの方は事前にご相談ください。●受付開始後20分までご連絡がない場合はキャンセルとさせていただきます。●お客様からお預かりした個人情報は、当事業でお客様への連絡が必要な場合に利用させていただきます。