

「さかな丸ごと食育」養成講師レベルアップ研修会

「さかな丸ごと探検ノート」のコンセプトは、①生産から食卓までの食の循環への視野を育み、②魚を生態・加工流通・食事づくり・生活の多側面から“丸ごと”をみること、③学習者（子ども）が知りたいと思うことを自分で“探検”しながら学ぶことです。これらを具体的な学習プログラムに計画・実施し、成果を確認（評価）する一連の流れを、事例をみながら、意見交換したいと思っています。

今回は、都内の学校給食で、東京都産の魚として八丈島の魚が活用されるようになっていることを受け、八丈島の代表的な魚の一つであるトビウオを例に取り上げ、活用可能な教材や制度などを紹介しながら魚食育プログラムづくりについて一緒に考えていきます。

※学習会を実施してみて、困ったり悩んでいる点など、この研修会で取り上げてほしいことがありましたら、事前にお知らせください。

記

1. 日 程 2018年3月17日(土) 13:00~15:00
2. 場 所 〒104-0055 東京都中央区豊海町5番1号
豊海センタービル2階 会議室・豊海おさかなミュージアム
<http://www.suisan-shinkou.or.jp>
3. 講 師 藤井 大地 東京都島しょ農林水産総合センター
4. 内 容 学校給食と連携した魚食育プログラムづくりについて
～八丈島のトビウオを例に～
5. 参 加 費 参加費は無料ですが会場までの交通費は各自ご負担ください。
6. 申込〆切り 3月10日(土)
事務局まで、別紙の申込用紙にご記入のうえ、FAX 又は E-mail にてご連絡ください。
準備の都合上、よろしく申し上げます。
7. 持 ち 物 筆記用具

事務局 NPO 法人食生態学実践フォーラム
〒169-0075 新宿区高田馬場 4-16-10 コーポ小野 202
TEL・FAX: 03-5925-3780
E-mail: forum0314@angel.ocn.ne.jp

申し込み締め切り 3月10日(土)

NPO 法人食生態学実践フォーラム
Fax: 03-5925-3780

申し込みをされて5日以内に食生態学実践フォーラムからお断りの連絡がない場合は、
受講ができますのでご了承ください。

専門講師 養成講師 その他

氏名(フリガナ)

連絡先住所 〒

TEL

FAX

E-mail

参加に際し、ご要望ご意見がございましたら、お書きください