



食事摂取基準と食育をつなぐ



何をどれだけ食べる



どのように食べる

2015年の食事摂取基準が策定されました。そのエッセンスと食育活動への展開を考える講演会を企画しました。多数のご参加いただけますようご案内申し上げます。

平成27年



2月15日(日)



山口大学 大学会館

13:00~16:20

山口市吉田1677-1

対象

児童生徒とその保護者、栄養士、栄養教諭、
食育関係者、保健医療関係者、学生など

参加費

無料(会場の定員 約300名)

プログラム

13:00~13:05

開会挨拶

13:05~14:05

講演

「食育を科学にしよう:食事摂取基準の役割を考える」

佐々木 敏 東京大学大学院医学系研究科

日本人の食事摂取基準策定の中心メンバーで、世界保健機構の食事摂取基準策定にも関わっています。

14:05~14:15

実演

「食事調査記入体験(調査用紙に記入してみる)」

高村 美帆 DHQサポートセンター

食事調査の全国普及をめざしながら、「食育丸の内(東京)まるのうち保健室」などで女性の健康づくりに関わる活動を続けている管理栄養士です。

14:15~15:00

講演

「味覚体験を通じた食育活動の10年間」

赤松 健二 津和野町ピノロッソ

津和野駅前のイタリア料理店のオーナーシェフであり、島根県を中心に三國清三氏らと共に全国各地で味覚の授業やキッズシェフの活動をしています。

15:10~15:55

2部制

1部 講演 「食事調査票の学校での活用例:周防大島町中学生塩研究」

奥田 昌之 山口大学大学院理工学研究科

山口県内で小学生や中学生の食生活に関する調査研究を続けています。

2部 実演 「小学生対象の味覚の授業」小学生50人の参加を募集します(申込書は裏面)。

おいしさのひみつを体験していただきます。

赤松 健二 津和野町ピノロッソ

15:55~16:20

実演

「食事調査結果説明(自分の栄養摂取を知る)」

高村 美帆 DHQサポートセンター

16:20~16:30

閉会挨拶

◎栄養評価、栄養指導、骨量測定などの実演も用意しています。

主催/平成26年度厚生労働省循環器疾患等生活習慣病対策総合研究事業
「食事摂取基準を用いた食生活改善に資するエビデンスの構築に関する研究」班

共催/公益財団法人 循環器病研究振興財団、公益財団法人 山口県栄養士会

後援/山口県教育委員会、NPO法人やまぐち健康福祉ネットワーク機構

山口大学 キャンパスマップ



味覚の授業を受ける小学生の参加申し込み方法

対象 小学校4～6年生

定員 50人(「味覚の授業」以外の実演や講演には、定員はございません。)

参加申し込み締め切り 1月30日(金)(定員に達した時点で締め切らせていただきます)
 下記の申し込み欄に必要事項をご記入の上、事務局までFAXでお申し込みください。
 電子メールで申し込みされる場合も、下記事項を漏らさずご記入ください。

事務局 山口大学医学部公衆衛生学教室(奥田)

FAX:0836-22-2323 TEL:0836-22-2231
 eメール:okuda@yamaguchi-u.ac.jp

FAX送信用紙(切り取らずにそのまま送信してください) **FAX送信先:0836-22-2323**

参加者氏名			
小学校名		学年	年生
保護者氏名			
連絡先 (電話またはeメール)			

(注) 今回の実演では、アレルギー対応食を用意しておりません。