

「魚を子どもたちに伝えたい!!」

「さかな丸ごとと食育」養成講師レベルアップ研修会のご案内

期日 2021年1月10日(日) 9:15~12:00

会場 ウィルあいち 1階 セミナールーム2

(名古屋市東区上堅杉町1 TEL052-962-2511)

主催 NPO 法人「食生態学実践フォーラム」 理事長 足立己幸

テーマ

**新刊「『さかな丸ごとと食育』実践に向けて」を活用し、
PDCAに基づく「さかな丸ごとと食育」の実践を考える**

「さかな丸ごとと食育」の養成講師も約800名となり、毎年30名前後の新たな養成講師が増えています。「さかな丸ごとと探検ノート」を活用した実践活動も全国的に広がってきており、「さかな丸ごととニュースレター」などによって食育実践の報告をみることができます。一方、「さかな丸ごとと食育」の研究面の活動を行っている「さかな丸ごとと食育研究—教材・プログラム開発班」(一般財団法人東京水産振興会事業)では、2018・2019年度の研究としてそれらの実践事例をまとめ、これまで養成講師の方々が「さかな丸ごとと食育」を進めるにあたり活用してきた「魚と人間と環境の循環—『さかな丸ごとと探検ノート』活用に向けて」に加え、食育実践を計画・実施・評価するために活用できるハンドブック(『さかな丸ごとと食育』実践にむけて)を作成いたしました。このハンドブックを使い、学習計画の立て方をはじめ、実践事例を参考に自分のフィールドにどう活かせるか、自分らしい「さかな丸ごとと食育」の実践にむけて、一緒に考えていきたいと思っています。参加ご希望の方は、申込書にてお申し込みください。

日程 9時~9時15分 受付

9時15分~10時30分 「『さかな丸ごとと食育』実践にむけて」の作成趣旨とその活用について

10時30分~11時30分 実践事例報告及び全体討議

11時30分~12時 今後の食育の進め方

参加費：無料

講師 上原 正子 愛知みずほ短期大学客員教授 「さかな丸ごとと食育」専門講師

安達内美子 名古屋学芸大学准教授 「さかな丸ごとと食育」専門講師

持ち物 筆記用具、さかな丸ごとと探検ノート、「魚と人間と環境の循環『さかな丸ごとと探検ノート』活用に向けて」をご持参ください。※当日『さかな丸ごとと食育』実践にむけて」を配布します。

※本研修会は2020年2月29日に予定し、その後延期になったものですが、申し込みがしてあった方も再度お申し込みください。

申込〆切り 2021年1月6日(水) **会場の都合上、先着20名までとさせていただきます。**

申し込み方法 上原まで、別紙の申込用紙にご記入のうえ、E-mailにてご連絡ください。

上原正子 E-mail : uehara@aichi-mizuho.jp

「さかな丸ごと食育」養成講師レベルアップ研修会に申し込みます

専門講師 養成講師 その他

氏名（フリガナ）

連絡先住所（ 自宅 所属先 ）

〒

TEL（ 自宅 所属先 ）

FAX（ 自宅 所属先 ）

E-mail（ 自宅 所属先 ）