

令和元年度 女子栄養大学との連携協力事業

| 事業名 | 事業概要 | 連携協力事項 | 担当教授等 | 担当課 |
|--------------------------|---|--|---|----------|
| 富士見市まち・ひと・しごと創生総合戦略審議会 | 富士見市まち・ひと・しごと創生総合戦略審議会において、富士見市創生総合戦略の検証を行う。 | 審議会委員 | 栄養科学研究所 根岸由紀子 教授 | 政策企画課 |
| 国際交流フォーラム | 多文化共生の地域づくりを目的として、外国人の主張、国際交流に関する展示、体験と交流コーナーなどを通じ、様々な国や地域の文化と触れ合う機会を提供し、相互交流を図る。 | 国際交流フォーラム ①お茶体験 ②外国のお菓子の配布 | 栄養科学研究所 根岸由紀子 教授 | 人権・市民相談課 |
| 富士見市健康づくり審議会 | 富士見市健康づくり審議会にて「健康ライフ☆ふじみ(富士見市健康増進計画・食育推進計画)」の中間評価へ向けた進行管理を行う。 | 富士見市健康づくり審議会副会長 | 公衆栄養学研究室 田中 久子 教授 | 健康増進センター |
| 食育推進事業 | ①貴大学の学食のレシピの調理実習を通じ、バランスの良い食事、調理方法を学ぶ。 ②地場産食材を使ったおやつ調理実習を通じ、地産地消の推進やおやつ適切な取り方について学ぶ。 ③調理実習を通じ、日本の伝統的な食文化の継承を推進する。 | ①女子栄養大学 Cooking教室 ②親子de簡単手作り おやつ教室～クリスマスのお菓子を作ろう～ ③手づくりおせち教室 | ①③香川栄養学園 松柏軒 料理長 宮田 寛敬 氏 ②香川調理製菓専門学校 遠藤 徳夫 氏 | 健康増進センター |
| セルビア料理PR事業 | セルビア共和国の理解を深めるため、セルビア料理を市民に広く周知するための事業を行うもの。 | ・セルビア料理教室の調理補助 ・市内イベント開催時のセルビア料理・お菓子の提供・販売 | 栄養学部 実践栄養学科 石田 裕美 教授 | 生涯学習課 |
| 残菜の多い食材を活用した学校給食新メニューの開発 | 学校給食での残菜を減らすことを目的に、残菜の多い食材をあえて使用し、調理の工夫により学校給食メニューを貴大学とのコラボにより開発し、市内児童・生徒たちへ提供する。 | ・食材選定 ・献立検討 | 栄養学部 実践栄養学科 石田 裕美 教授 | 学校給食センター |