

整理番号	HT27206	分野	生活・人文	(キーワード):食育
------	---------	----	-------	------------

京都府立大学

京都の食文化に活きている食の精神を学び、感じ、体験し、食べるプロになろう

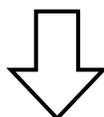
先生(代表者)	大谷 貴美子(おおたに きみこ) 大学院生命環境科学研究科・教授			
自己紹介	「おいしい」ってどういうことなのでしょう？心を込めて作られたお料理はおいしいですね。ひとりで食べるより、気の合った仲間と食べるほうがおいしいですね。「おいしいということ」の意味について研究しています。			
開催日時・ 主な募集対象	平成27年12月12日(土)	(対象)	小学5・6年 生、中学生	(人数) 30名
集合場所・時間	5号館1階 給食経営管理実習食堂		(集合時間)	9:30
開催会場 (集合場所)	京都府立大学 住所:〒606-8522 京都市左京区下鴨半木町1-5 アクセスマップ: http://www.kpu.ac.jp/contents_detail.php?co=kak&frmId=28			
内 容				
<p>京都には、昔から始末の心やもてなしの心、食の美学、おばんざい、京野菜といった様々な食文化が受け継がれてきました。しかし、食べ物が溢れている現代、空腹を満たすために食事を食べ、食べ残しは簡単にゴミとして捨てられてしまっています。ここでは、京都の食文化について学ぶことを通して、まごころを込めて食事を作り、感謝の心をもって食事をいただくことの大切さを学び、京都の食材を豊富に盛り込んだ食事を皆で味わうことを通して、食事のおいしさや楽しさを体験してもらいます。(写真は25年度の取り組みの様子)</p>				
スケジュール			持 ち 物	
9:00-9:30 受付			筆記用具、エプロン、三角巾、上履き	
9:30-9:40 開校式(挨拶、オリエンテーション、科研費の説明)				
9:40-10:10 調理実習の説明と身支度			特 記 事 項	
10:10-11:35 調理実習「おもてなし料理にチャレンジ！」			調理実習を行いますので、包丁や火を使います。安全には万全を尽くしますが、参加には保護者の同意が必要です。	
11:35-11:50 休憩・移動				
11:50-12:20 講義「京野菜クイズ！」				
12:20-12:25 食堂へ移動				
12:25-13:15 食べながら学ぶおもてなしのこころ(昼食会)				
13:15-14:45 講義「京都に伝わる食文化」(途中休憩あり)				
14:45-14:55 休憩・移動				
14:55-15:40 大学生との交流会(茶話会)				
15:40-16:00 修了式(アンケート記入、未来博士号の授与)				
16:00 終了・解散				

《お問い合わせ・お申し込み先》

所属・氏名：	京都府立大学生命環境学部食保健学科 村元由佳利
住所：	〒606-8522 京都市左京区下鴨半木町 1-5
TEL 番号：	075-703-5403
FAX 番号：	075-703-5403
E-mail：	muramoto@kpu.ac.jp
申込締切日：	平成27年11月30日(月)

《プログラムのテーマと関係する科研費》

研究代表者	研究期間	研究種目	課題番号	研究課題名
大谷貴美子	H17-H18	基盤 (C)	17602007	京都に息づく文化と精神を活かした食教育プログラムの開発と実践



★この科研費について、さらに詳しく知りたい方は、下記をクリック！

<http://kaken.nii.ac.jp/>

※国立情報学研究所の科研費データベースへリンクします。