

| No | テーマ                                      | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 対象者 |     |     | 大学等名称  | 学部     | 氏名         |               | 問合せ先                   |
|----|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|--------|--------|------------|---------------|------------------------|
|    |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 小学生 | 中学生 | 高校生 |        |        |            |               |                        |
| 1  | 「香り」を作ろう。<br>「臭い」を消そう。<br>「におい」物質と体の仕組み。 | 「におい」は私たちの身の回りの様々な場所に存在します。私たちはその「におい」の種類を嗅ぎ分けることで、必要なものを見つけたり、危険なものを避けたりしています。また、人工的に作り出される「香り」は芳香剤や柔軟剤、さらには「アロマセラピー」と呼ばれる病気の治療法としても使われています。消臭剤は嫌な「臭い」を消してくれます。そもそも「におい」とは一体なんだろう。人はどうやってそれを感じるのだろう。このような疑問について優しく解説します。また、いい「香り」のする物質を化学的に合成したり、「臭い」を化学的に消したりする体験をします。本講義は講義と実験をセットで行います。 | ○   | ○   | ○   | 徳島文理大学 | 香川薬学部  | 准教授        | 江角 朋之         | 徳島文理大学高松駅キャンパス地域連携センター |
| 2  | 食育フード模型「SATシステム」を用いた食事診断（講義と演習）          | バランスの良い食事とはどのようなもののでしょうか？日ごろ皆さんが何気なく摂っている食事は、みなさんにとって適切なものなのでしょうか？誰でも直感的に理解できる体験型食事教育システム(食育SATシステム)を活用し、自分の食生活の改善策や食生活の望ましいあり方を考えてみましょう。食育SATシステムは、実物大のフードモデルを選んでセンサーボックスに乗せるだけで、瞬時にその食品のエネルギー、栄養素量を計算し、モニター画面上で確認することができるので、見えない栄養素や自分に合った量や食べ方を直感的に理解することができます。                          | ○   | ○   | ○   | 香川短期大学 | 食物栄養学科 | 教授         | 垣渕直子          | 香川短期大学入試センター           |
| 3  | 「3・1・2弁当箱法」を用いてバランスのよい食事について学ぼう（講義と実習）   | 私たちは毎日、一回の食事に、どんなものを、どれだけ食べればバランスのとれた食事ができるのでしょうか。このことを知るために、身近な弁当箱を使って開発された「3・1・2弁当箱」を紹介し、そのルールをわかりやすく説明します。その後、実際に弁当箱に料理を詰め、実体験を通してそのコツを学びます。                                                                                                                                             | —   | —   | ○   | 香川短期大学 | 食物栄養学科 | 教授         | 次田一代          | 香川短期大学入試センター           |
| 4  | 郷土料理を一緒に作ろう(講義と実習)                       | 自分たちの住む地域の郷土料理の歴史や文化を学び、一緒に地域の食材を使った料理や郷土料理を作ってみましょう。一緒に作り、食べることから郷土の良さと生活の知恵が生かされていること学び、これからの食生活に生かします。                                                                                                                                                                                   | ○   | ○   | ○   | 香川短期大学 | 食物栄養学科 | 教授<br>名誉教授 | 次田一代<br>松永美恵子 | 香川短期大学入試センター           |
| 5  | クリスマス料理とテーブルコーディネイト(講義と実習)               | 行事食を調理すると同時に食卓の上で季節の行事や記念日を盛り上げる工夫をしたり、季節を感じられるようにしたりすることを目的とします。美味しいものをもっと美味しく食べるために食卓の演出する方法を学びましょう。                                                                                                                                                                                      | ○   | ○   | ○   | 香川短期大学 | 食物栄養学科 | 名誉教授       | 松永美恵子         | 香川短期大学入試センター           |