

魚食のススメ

～魚油の効用と子供たちに魚を食べてもらうには～

日本は海産物が豊富な国であるにも関わらず、海産物の消費量は畜産物に比べて近年は下回っています。海産物には、機能性油脂やたんぱく質を豊富に含み、日本人の食卓には欠かせないものです。このため、海産物、特に魚の消費量を増やすために、「三つ子の魂百まで」子どもの時からの魚食の習慣化が重要なテーマです。

今回は保育園児を対象に「食育」研究で欠落している教育学的アプローチの一例を紹介します。保育園児と大学教員の愉快的格闘の足跡をお楽しみください。

●開催日時 10月29日(土) 10:30~12:00

●講師 大久保 剛 (仙台白百合女子大学 人間学部 健康栄養学科長・准教授)



【講師プロフィール】

東京農工大学農学部卒業、東京大学大学院農学生命科学研究科修士課程修了。
1995-2015年日油株式会社に勤務。その間、2012年に日本脂質栄養学会
ランズ産業技術賞(高度不飽和脂肪酸やリン脂質の脂質栄養学的研究とそれ
に基づく製品開発)を受賞。
2010年北海道大学より学位取得(水産科学博士)。
2015年4月より現職。

●会場 仙台市市民活動サポートセンター 6F セミナーホール

(仙台市青葉区一番町4丁目1-3 地下鉄広瀬通駅 西5番出口すぐ)

- 受講料 無料
- 対象 どなたでも受講できます
- 定員 30名
- 申込締切 2022年10月21日(金)
- 申込方法 氏名(ふりがな)、郵便番号、住所、電話番号、E-mail アドレスをご記入の上、はがき、FAX、またはE-mailでお申込ください。

○お申込・お問い合わせ先

仙台白百合女子大学 地域貢献研究センター

〒981-3107 仙台市泉区本田町6番1号

直通 TEL 022-374-5090 FAX 022-374-4577

代表 TEL 022-372-3254 FAX 022-375-4343

E-mail event@sendai-shirayuri.ac.jp

