

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

