

## 第10回 !! 『いただきます.info』セミナーのご案内

# 食を敬う

～食文化、SDGsから食品ロスまで～

### テーマ： 異文化理解・多文化理解と、食育・給食

◆日時： 2022年 12月 03日(土)

第1部 セミナー 13:30～16:30

第2部 パネルディスカッション 17:00～17:45

※ 多様なハレの料理を前に、給食と多文化理解について意見交換いただきます

◆会場： **来場者向け会場** 航空会館 9F 901号室(東京都港区新橋1丁目18-1)  
**オンライン会場** ZOOM ミーティング (詳細は、申込メールにて)

◆主催： 非営利任意団体『いただきます.info』

◆共催： (一社)はしわたし研究所、資源と環境の教育を考える会『エコが見える学校』

◆後援： 文部科学省、外務省、環境省、消費者庁

◆参加費： セミナー；無料

◆演者： ※ご登壇順

◎ **武藤 優佳先生** 杉並区立和田小学校 学校栄養職員

ヒンデュー教の児童に対し対応した、牛豚の肉・エキス除去食の事例から、頻度や形態・手順・コミュニケーションなどに関しご講話頂きます

◎ **江口敏幸先生** 荻窪小学校 栄養教諭

給食における、各国の料理や、道徳などの教科との連携に関し、ご講話頂きます

◎ **藤田先生** 大阪府守口市立さつき学園 栄養教諭

市内の複数のALTが、出身国や文化的ルーツにおいて多岐に渡ることから、様々な文化を動画で配信、給食や図書・展示と連携した多文化理解の取り組みに関し、ご講話頂きます

◎ **砂井 紫里先生** 千葉工業大学 教育センター准教授

ハラールとして一言で括られてしまうことも少なくありませんが、ハラール内での多様性や柔軟性、食の禁忌の考え方の背景などに関し、ご講話頂きます。また、生協・ムスリムの学生と連携して学食でハラールメニューに取り組んだ経験から、対話・譲れるところと譲れないところの摺り合わせなどのコミュニケーションにより見えてくる課題や相互理解・解決の方向性などに関してもご講話頂きます。

◆申し込み・お問い合わせ先：

【Webサイト】 右QRコード、または下記HPよりお申し込みください。

「いただきます.info」 <https://itadakimasu.info/>

【E-mail、FAX】 ①ご氏名、②ご所属、③返信先(E-mail)を記入のうえ、次までお申し込みください。 <E-mail> info@itadakimasu.info

