

共愛学園前橋国際大学短期大学部

出張講座2021

講師代無料

(交通費と
材料費のみ
実費負担)

共愛学園前橋国際大学短期大学部では、開かれた大学を目指し、地域貢献の一環として、教員が県内の各市町村、学校、公民館などに赴いて出張講座を実施しています。

裏面の講座一覧表をご覧ください、お気軽にお問合せくださいますよう、ご案内いたします。

- 高校生が大学の学びを体験する**高大連携の授業**として
- 公民館などの**生涯学習講座**として
- **地域イベント**の一環として
- サークル活動の**勉強会**として



共愛学園前橋国際大学
短期大学部

申し込み・お問い合わせ先

共愛学園前橋国際大学短期大学部
〒371-0034 群馬県前橋市昭和町3-7-27

お申込みは
お電話かメールで

TEL 027-231-8286 MAIL renkei@jc.kyoai.ac.jp

URL <https://jc.kyoai.ac.jp>

1	令和の学校教育が目指すもの 田口 哲男	新学習指導要領に基づいた教育が小中学校ではスタートし、高校でも来年度から始まる。COVID-19の感染拡大をはじめとする社会の急激な変化の中で再認識された学校の役割や課題を踏まえ中教審から答申された「個別最適な学びと、協働的な学び」を軸にした「令和の日本型学校教育」について考える。
2	体験を通して感じる、面白い数と図形 佐藤 功	60°を折り紙で折るとどんな作品ができるでしょうか？直線ではなく、曲線で折ったらどんな形ができるでしょうか？桔梗の花弁は何枚？黄金比と名刺の関係は？など身近な数学を体験してみましょう。
3	近代日本と世界の流れ 金井 尚之	幕末から明治維新にかけてたくさんの英雄が輩出しました。近代日本の成立を世界の中の日本という視点で、世界史と関連させながらわかりやすく解説します。
4	遊んでわかる、学んでわかる、小倉百人一首の世界 加藤 富士人	古代から現代に至るまで、多くの人に愛された和歌や芸能と、それにまつわる話題を取り上げながら、子どもからシニア世代までが楽しめるように、「小倉百人一首」の競技を体験しつつ学ぶことを目的とします。初心者・初心者にも楽しめる内容です。
5	ロコトレに挑戦してみよう！ 永井 真紀	骨・関節・筋肉などの運動器（ロコモティブオーガン）の障害のために運動能力が低下し、生活の自立度が下がる事をロコモティブシンドロームと言います。高齢者だけではなく、早い人は40歳くらいから始まります。理論とともに予防のための運動を実践します。
6	幼児期に大切なこと 横坂 好枝	幼児期は、昔から「三つ子の魂百まで…」と言われるように、生涯にわたる人格形成の基礎が培われる大切な時期です。幼児期の発達の特性を踏まえながら、何を大切にしていっていいのかわかるのか、また、大人はどのようにかかわったらいいのかわかるのかを探ります。
7	つくってあそぼう 簡単実験工作 天宮 陽子	【こども・親子対象】こどもたちが本来もっている「なぜ？」「知りたい！」と思う気持ちを引き出し、生活の中の身近な不思議を実験や観察を通して確かめます。育まれた知的好奇心は、こどもの科学する姿勢の土台をつくります。(材料費実費負担、30名位まで)
8	親子で楽しむ運動あそび 永井 真紀	幼児期に様々な運動と触れ合うことによって、運動機能が刺激されます。安心感の下、親子で触れ合いながら体を使ったあそびをします。お子様用、保護者用、親子で一緒にできるプログラムを実践します。
9	時短・簡単・朝ごはん 神保 京子	子どもたちがすこやかに成長していくためには、適切な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠が大切といわれています。子どもの生活リズムや食習慣の確立を促し、健康な心と体を育てる「朝食」を、時短・簡単調理の視点から、いっしょに考えてみましょう。
10	栄養士のすすめる「和食育」 高橋 雅子	今や世界から注目を集める「和食」。次世代を担う子どもたちに日本の伝統的な食文化をいかに伝えていくのか。教育現場でも「和食給食」の取り組みが広がっています。和食の魅力を見つめなおし、子どもの発育や成長に合わせた「和食育」のあり方を考えます。(親子クッキングの場合は応相談、材料費実費負担)
11	パフォーマンス向上は食の力から ～スポーツ栄養～ 尾上 治子	スポーツをする上でトレーニングと同様に「食事」は重要です。食事を見直ししながら、ベストパフォーマンスができる身体づくりのための食事を一緒に考えましょう。(調理実習や試食は材料費実費負担、参加人数は要相談)
12	エコ・クッキングを体験してみよう！ 木村 祐美	エコ・クッキングは、身近な食生活からはじめるエコ活動です。環境を思いやりながら、「買い物」「調理」「片づけ」を工夫することで、資源やエネルギーの大切さを理解します。食生活とSDGs(持続可能な開発目標)について、実習やゲームを通して考えます。(調理実習を含む場合は、材料費実費負担)
13	健康食品を正しく理解 しましょう！ 木村 祐美	健康食品を利用するためには、食品表示の確認が大切です。食品の機能性を理解して、特定保健用食品や機能性表示食品を上手に活用する方法を学びます。また、正しい健康情報の入手方法から、望ましい食生活について考えます。
14	食物アレルギー対応の やさしいおやつ 木村 祐美	食物アレルギーを理解することで、心身の成長と食生活の大切さについて学びます。食物アレルギーのあるなしにかかわらず、同じおやつが食べられるように、米粉や豆乳などを使用した調理実習を行います。(アレルギーに対応したレシピで対応、材料費実費負担)
15	Kyoai キッチンスタジオ ～災害編～ 栄養専攻教員	いつ起こるかかわからない「災害」の際の食事の確保を考えたことがありますか？ Kyoai キッチンスタジオでは、いざという時に備えた「災害食」の工夫を提案します。実演・試食などの体験学習をしながら「災害食」を一緒に考えましょう。(材料費実費負担、参加人数は要相談)