



聖徳大学

SEITOKU

食に関する講演会



まつど健康マイレージ事業対象

参加費無料
要事前申込

主催

聖徳大学人間栄養学部
人間栄養学科

開催方法

聖徳大学キャンパス(松戸市岩瀬550)
1号館1219教室
「Zoom」によるオンライン併用

申込方法

参加ご希望の方は、掲載のQRコードをスキャンして申込フォーム(開催日別)にアクセスの上、事前申し込みをお願いいたします。お申し込み後、ご登録いただいたメールアドレス宛に詳細なご案内メールをお送りします。次のドメインからのメールを受信できるよう設定をお願いします。@form-mailer.jp
フォーム送信後、ご案内メールが届かない場合は下記のお問い合わせ先までご連絡ください。

申込期限

令和7年11月6日(木)

令和7年11月8日(土) 13:00~14:30

ひとりの明日を変える、こども食堂
~誰も取り残さずに日本の発展を可能にする
日本型のSDGsモデル~

【共催】公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会
【後援】松戸市

令和7年11月9日(日) 13:00~14:30

食物アレルギーの実際と
食物アレルギーの管理方法を学ぶ

【後援】一般社団法人 全国栄養士養成施設協会/松戸市

お問い合わせ

聖徳大学知財戦略課

〒271-8555 千葉県松戸市岩瀬550

電話: 047-365-1111 (大代表)

<https://www.seitoku.jp/chizai/>

※開催中止・変更等がある場合は、上記ホームページでお知らせいたします。

アクセス

★公共交通機関をご利用いただき、お車でのご来校はご遠慮ください。

JR常磐線・JR乗り入れ
地下鉄千代田線・京成松戸線
「松戸」駅下車東口徒歩5分

水戸 ← 相模 松戸駅 東口 上野 北千住 →
イトーヨーカドー内エスカレーターを利用できます。閉店時は正面の通路階段をご利用ください。



ちばSDGs

ちばSDGsパートナー 833号
聖徳大学・聖徳大学短期大学部は
ちばSDGsパートナーに登録しています。

1日目

令和7年11月8日(土) 13:00~14:30

共催 公益社団法人 日本フードスペシャリスト協会 後援 松戸市

ひとりの明日を変える、こども食堂

～誰も取り残さずに日本の発展を可能にする 日本型のSDGsモデル～

<https://x.gd/tsqef>

講師

川添 華子氏

認定NPO法人全国子ども食堂支援センター・むすびえ
地域学校協働プロジェクト・プロジェクトリーダー
東京都専門高校における民間OB等活用事業・講師
(探究活動等アドバイザー)



講師

高橋 亮氏

こがねはら子ども食堂代表
まっど子ども食堂の会代表
NPO法人千葉県子ども食堂連絡会代表理事
千葉県こども食堂サポートセンター長

こども食堂は、子どもが1人でも行ける無料または低額の食堂で、2012年に初めて誕生してから増加の一途をたどり、2024年12月の調査では、全国1万867か所と日本の中学校数(9265校)を超える数となりました。いまだに「食べられない子がいくところ」と誤解を持たれている方もいますが、弊団体が実施した調査によると、こども食堂の7割は経済状況や年齢等に関係なく、誰もが参加できる形で運営されており、子どもを中心とした多世代交流の居場所として、地域の中で存在感を強めています。また、こども食堂でボランティアをしたり、自らこども食堂を立ち上げる学生の動きも活性化してきているほか、授業の中でこども食堂をテーマにとりあげる学校も増えており、こども食堂が身近な地域貢献の形として、広く認識されていることを感じています。むすびえでは、2024年度から地域のこども食堂と学校との協働を促す「こども食堂・学校架け橋プロジェクト」を始動させ、全国6地域でこども食堂を支える地域ネットワーク団体やこども食堂の運営者の皆さんと共に、様々な形での実践に取り組んでいます。講演では、こども食堂でおきている様々なエピソード等を通して、こども食堂が地域にもたらす様々な価値についてふれるほか、学生の皆さんがこども食堂でどのような役割を担い、活躍しているかについてもお話します。

2日目

令和7年11月9日(日) 13:00~14:30

後援 一般社団法人 全国栄養士養成施設協会／松戸市

食物アレルギーの実際と 食物アレルギーの管理方法を学ぶ



講師

野本 尚子氏

千葉大学医学部附属病院臨床栄養部
副部長兼栄養管理室長

<https://x.gd/kgjyA>

食物アレルギーは、小児から大人まで幅広い世代でみられ、患者数は年々増加しています。鶏卵、牛乳、小麦がアレルギーを起こしやすい食物として知られていますが、最近では幼児期におけるクルミをはじめとした「木の実類アレルギー」のほか、花粉症の増加とともに「花粉—食物アレルギー症候群」も増えています。

食物アレルギーの管理は、原因食物であっても、食物経口負荷試験などを用いて安全に食べられる範囲を正確に確認し、アレルギー症状を起こさないで食べることが勧められるようになってきました。日本の食物アレルギー管理の考え方は、原因食物の「完全除去」から「必要最小限の除去」へと変わってきています。若い方々、子育て中のご両親、保育園・幼稚園・小学・中学の先生方、学生さん等、参加したすべての方に食物アレルギーを身近に感じてもらう機会及び医療における食物アレルギーに対する管理栄養士の関わりを知る機会となり、正しい理解と配慮が得られるような社会への一助になればと思います。

まっど健康マイレージ

まっど健康マイレージについて
詳しくは、こちらをご覧ください。

