

仙台大学では、公益財団法人宮城県スポーツ協会が主催する「みやぎジュニア育成プログラム」で様々な授業を行っています。このプログラムは、将来のオリンピックメダリストやトップアスリートとして活躍する子どもたちのサポートに取り組んでいる事業です。運動栄養学科では、食育プログラムを担当しており、将来のアスリートを食事、栄養の面からサポートしています。今回はその食育プログラムについてご紹介します。また、このプログラムは運動栄養学科生であれば、補助学生として参加可能です。

①授業

食事や栄養をスポーツと関連づけた様々なテーマで授業を行っています。過去に行った授業のテーマは下記のようなものがあります。

<過去テーマ>

- ・スポーツ場面に応じた食事
- ・食事とスポーツの関連性
- ・遠征先を想定した食事選択
- ・欠食と食事バランスについて考える

授業ではグループワークを積極的に行い、班全員で意見を出し合います。栄養や食事について学ぶだけではなく、コミュニケーション能力や班でまとめて発表する力も高めることもねらいにしています。



実際に授業をしている様子



②食事提供

食育プログラムの一環として、昼食の献立を運動栄養学科が考え、その食事をアカデミー生に食べてもらうということも行っています。その献立は日本や海外の郷土料理を多く取り入れており、ジュニア期から様々な料理に親しみをもってもらいたいがあります。「いただきます」の前にその献立の説明を載せたテーブルメモを用いて、食育指導を行います。実際に自分が食べるものを教材とすることで、子どもたちの食に対する関心をより育むことができます。

↓実際に提供した食事とテーブルメモ



十和田バラ焼き定食（青森県）

鮭の甘酢定食（富山県）

本日のメニュー		みやぎジュニアトップアスリートアカデミー 2018/5/12	
ひきなりのり 副菜：1SV	フルーツヨーグルト 乳製品：0.5SV	十和田バラ焼き 主菜：2SV 副菜：1SV	オニオンスープ 副菜：1SV
枝豆ごはん 主食：1.5SV			
枝豆ごはん(山形県) 福島県鶴岡市周辺は枝豆の産地です。枝豆は栄養価が豊富です。こぼれごぼれも活用するため、福島県では枝豆ごはんがよく食べられています☆	ひきなりのり(福島県) 「ひきな」とは「平切りにした大根」を意味する福島県の方で、その「ひきな」を炒めたものが「ひきなりのり」です。どの家庭でもごく一般的に食べられているので、これが地産地消の郷土料理だと知らない地元の人々も驚きます☆	十和田バラ焼き(青森県) 牛肉をおいしく食べる方法を探した青森県民はフルコ平手を手本に肉料理を考案して「バラ焼き」を扱いました。当時は手に入りやすい野菜であった玉ねぎと一緒に焼くようになったのが現在の「バラ焼き」の始まりです。	
本日のメニュー		みやぎジュニアトップアスリートアカデミー 2018/6/9	
水菜のたいたん 副菜：1SV	鮭の甘酢あんかけ 主菜：3SV 副菜：0.5SV	ごはん 主食：1.5SV	けんちん汁 副菜：0.5SV
水菜のたいたん(京都府) 京都ではゆっくりと火を通してダシを煮付にこまめな調度の作業を「たいたん」と表現してあり、肉類の薄切りに合わせています。水菜はみくから京都で栽培されてきたため「京菜」とも呼ばれています。	鮭の甘酢あんかけ(富山県) 富山県は鮭がよくとれるため、市民は鮭を特別な食材として肉類の薄切りに合わせています。そのための道具を「あんかけ」料理がよく家庭で作られています。		けんちん汁(埼玉県) 大根、にんじん、ゴボウ、手羽、こんにゃく、豆腐をきつねで炒め、最後に醤油で味付けした汁で、関東地方をはじめ全国的に広く伝わる郷土料理。食べやすくとろける特徴をもちます「えびす湯」というお祭りの日につくられる料理です。

子どもたちに食育を教えたい人や子どもたちと一緒に食育を考えたい人は**運動栄養学科生**であれば、補助学生として参加できますので興味のある方はぜひ！

テーブルメモ
食育に興味がある人はぜひ**運動栄養学科**へ！
学科概要を見る [バックナンバー](#)を読む

