



# EVENT REPORT

Sep.2025

栄養と調理技能検定・食生活と栄養検定 説明会 & 食育事例発表



## 実施概要

日時 2025年8月1日（金）10:00～12:30

会場 女子栄養大学短期大学部  
（東京都豊島区駒込）

参加者 小・中・高等学校、大学など  
教育機関関係者約40名が参加



## 食育事例発表

### 麴町学園女子 中学校高等学校

「麴町学園の食育活動について」細田千晴先生・藤村有里先生  
野菜を育て、味わい、学ぶ「体験型食育」と、知識を深める「食生活と栄養検定」の活用。レシピコンテストや生活習慣調査など、学校全体で食育に取り組む姿勢が印象的でした。

### 湘南工科大学附属高等学校

「湘南工科大学附属高等学校における検定の活用と  
食育の実践について」松野いずみ先生  
家庭科授業と部活動の両方で検定を活用。検定を「目標づくり」や「成果の可視化」に役立てており、様々な進路の学生が検定を受験している点が特徴的でした。

### 早稲田大学系属 早稲田実業学校 中・高等部

「人生100年時代を豊かに生きるために  
～食生活分野の授業実践～」友田薫先生  
標語コンテストがきっかけで生徒の食に対する意識を高めるため検定を導入。生徒の主体性を育む授業実践、団体受験申込における工夫や段取りは、他校にとっても参考になる内容でした。

## 検定説明

事務局より、「栄養と調理技能検定」「食生活と栄養検定」の概要について説明がありました。検定の目的や活用方法、受験の流れなどが具体的に紹介され、参加者の理解が深まりました。

## 女子栄養大学短期大学部の学食体験

会場となった女子栄養大学短期大学部のカフェテリアにて、実際に学生や教職員が利用している学食を体験。健康的で美味しいメニューに、参加者からも好評の声が上がりました。

## 参加者 VOICE

検定について詳しく理解できてよかった。来年度の計画に取り入れたいと思い、管理職に相談してみようと考えている

他校の食育事例を聞いたり、教員同士の交流ができて、充実した時間だった

学食のメニューが健康的で美味しかった！

## 編集後記

今回の説明会・事例発表会は、検定を「評価ツール」から「学びのきっかけ」へと進化させるヒントが満載でした。参加された先生方が、食育の可能性に目を輝かせていたのが印象的です。今後は、さらに実践的なアイデアを持ち寄り、食育の輪を広げていけたらと考えています！

検定公式サイトは  
こちらから



栄養と調理技能検定事務局  
03-3917-8230