

骨の発生と成長

教諭・一般

高校生

ひらばやし よしふみ
平林 義章 教授

藤田保健衛生大学(現:藤田医科大学)保健衛生学部卒業、名古屋市立大学医学部解剖学教室助手、同大学院医学研究科機能形態学講座講師を経て、現在、名古屋文理大学健康生活学部健康栄養学科教授。博士(医学)、臨床検査技師。



人体の構造と機能(知っているようで知らないからだのはなし)

高校生

一見難しそうな「解剖生理学」。でも実は「頭が痛い」「肘をぶつけたのに小指の先までしびれる」など、とても日常的なことに関係があるのです。この講義では知っているようで知らない体の仕組みを紹介します。また興味のある臓器、器官があればそれについてもお話しします。

動機づけの心理学

高校生

やまだ
山田 ゆかり 教授

名古屋文理大学副学長。健康生活学部長。健康栄養学科教授。臨床心理士。公認心理師。

専門分野:パーソナリティ心理学、教育心理学



相談のためのコミュニケーション

教諭・一般

生徒や保護者とのコミュニケーション、職場でのコミュニケーションを円滑に行うための方法についてお話しします。相談のためのコミュニケーションとして、聴くためのアクティブラスニングと伝えるためのアサーションがポイントになります。

お申し込みから実施までの流れ

- ①講義を選ぶ …希望の講義をお選びください。
- ②お申し込み …QRコードのお申し込み専用フォームからお申し込み下さい。
- ③学内調整 …お申し込み内容に基づきご希望に添えるよう調整いたします。
- ④派遣可否の回答・実施の詳細 …派遣の可否と、実施の場合は詳しい講義内容・視聴覚機材の使用・配布資料の有無などをご連絡いたします。(回答まで1ヶ月ほどを要します。)
- ⑤講義の実施 …実際に講師が出向いて講義をいたします。

講師派遣
お申し込み専用フォーム
はこちら

<https://forms.office.com/r/jJ3VHMuuu5>



NAGOYA
BUNRI

お問い合わせ
名古屋文理大学
入試広報課

お問い合わせ

〒492-8520 愛知県稻沢市稻沢町前田365番地
TEL:0587-23-2400 FAX:0587-21-2844
<https://www.nagoya-bunri.ac.jp/>
E-mail: kouhouka@nagoya-bunri.ac.jp

●日程等のご要望に応じられない場合がございます。 ●講演料は無料です。 ●詳細はお問い合わせ下さい。

名古屋文理大学

健康生活学部: 健康栄養学科

出前授業・公開講座・研究会 講師派遣のご案内

高校生対象

高校教諭・一般対象

高大連携・地域貢献事業の一環として、高校生または、高校教諭・一般を対象に、無料で講師を派遣します。

お申し込みは [最後のページ](#)

栄養素の「質」ってなに??

高校生 教諭・一般

「良質な油」「良質なタンパク質」といった表現はよく使われますが、栄養学的には誤りである場合もあります。では、栄養素の質は何によって決まるのでしょうか?栄養士かつ研究者の立場からお話しし、科学的に正しく日々の食事を見直すきっかけを提供します。



たきがわ まさき
滝川 真輝 助教

博士(栄養学)、管理栄養士。徳島大学医学部医科栄養学科卒業、同学大学院博士後期課程修了。

専門分野:生命科学(栄養学)、臨床栄養学
研究キーワード:糖質、脂質、骨格筋、カルコペニア、肥満



食べたものはどうやって体になり、健康に結びつくか

高校生

食べた食事がどのようにして消化吸収されて体を作っていくかを解説しながら、どうやって健康に影響を与えるかと一緒に考えます。朝食や砂糖などの最近の話題も話し合います。

時間栄養学 プレシジョン栄養学(データ駆動型個別化栄養学) 教諭・一般

食事のタイミングは健康に大きな影響があります。良いタイミングや体内時計の正常化法をお話しします。それぞれの人の体質に最適化された食事を提供できれば、自然に健康になっていきます。こんな未来の栄養学、プレシジョン栄養学が今始まろうとしています。



おだ ひろあき
小田 裕昭 教授

名古屋大学農学部卒業、名古屋大学大学院農学研究科博士課程後期課程中途退学、名古屋大学農学部助手、名古屋大学大学院生命農学研究科准教授、農学博士(名古屋大学)

専門分野:分子栄養学、時間栄養学、プレシジョン栄養学(データ駆動型個別化栄養)

食品の日持ちについて考えてみよう

高校生 教諭・一般

スーパーやコンビニで売っている食品や飲料はどうして日持ちがするのでしょうか?一度開封した食品や飲料の取り扱いは?身近な食品を例にしながら、食品が劣化する仕組みや日持ちを良くする工夫、家庭で食品を取り扱うポイントについてお話しします。



ひわたし みよ
日渡 美世 准教授

修士(理学)。東北大学大学院理学研究科修了。あいち産業科学技術総合センターを経て本学。

専門分野:食品腐敗防止、微生物利用技術。

担当科目:食品衛生学など。



調理の豆知識とコツ

調理学は、料理を美味しくするだけではなく、栄養素を上手に摂ることが目的です。調理では、食材の下ごしらえや一工夫をすることで、より美味しく上手に料理を作ることができます。講座の中で調理のちょっとしたコツやポイントをお伝えします。

高校生



やまだ なおこ
山田 直子 助教

修士（人間科学）。愛知みずほ大学大学院人間科学研究科修了。

研究分野：食物アレルギーに関する研究。

担当科目：調理学、調理学実習。



自分の食事をデザインしてみませんか？

高校生



いしかわ とよみ
石川 豊美 准教授

修士（システム自然科学）。名古屋市立大学大学院システム自然科学研究科博士前期課程修了。

専門分野：給食経営管理。

担当科目：給食実務論、給食経営管理学、給食経営管理実習他。



食生活を豊かにする発酵微生物たち

高校生 教諭・一般

味噌、醤油、ワイン、納豆、ヨーグルト等の発酵食品は、微生物の働きによって保存性やおいしさ、栄養価が高められた食品であり、ヒトの健康維持にも一役買っています。発酵に関わる微生物(酵母や乳酸菌、カビ等)の働きや発酵食品の魅力について紹介します。

力カオ豆からチョコレートをつくってみよう（10名程度）

高校生

健康に良いとされる力カオポリフェノールが注目されているチョコレートですが、作り方をご存じですか？力カオ豆からのチョコレート作りを体験しながら、チョコレートをおいしく科学しましょう。

食品表示にだまされない栄養の知識を身につけよう

高校生 教諭・一般

食品にはどのような表示が、どんな目的のために載っているのでしょうか。また、どのような点に注意してみると、より自分に合った商品を選ぶことができるのでしょうか。さらに、私たちが勘違いしてしまいそうな食品表示の例を見ながら、それらにだまされないためにはどのような点に気をつけたら良いのか、食品を選ぶときにどのような考え方を持つと良いのか、科学的研究者の観点からお話しします。



なりた ゆういち
成田 裕一 教授

健康栄養学科長。博士（農学）名古屋大学大学院生命農学研究科修了。

専門分野：消化酵素の生化学、分子生物学。

担当科目：栄養学、栄養生化学実験など。



認知症予防のための食生活と生活習慣

教諭・一般

巷には認知症予防に効果があるかもしれない食生活や生活習慣の情報があふれています。しかし認知症の完全な予防法は存在しません。そんな中でも「ある程度」科学的に証明されている認知症予防のための食生活と生活習慣をお伝えします。

身体の大きさを測ることは栄養管理の第一歩

高校生

管理栄養士の栄養管理は食事・献立を立てる前にやることがあります。管理栄養士は対象者・対象集団の特性に応じた食事・献立を立てる必要があります。その第一歩が身体の大きさを測ることです。身体の大きさを測ることは対象者・対象集団が必要とするエネルギー（カロリー）を知るために大変重要になります。



おかだ ゆうじ
岡田 有司 准教授

大阪府立大学大学院修士課程修了。修士（保健学）。管理栄養士、介護支援専門員。日本栄養治療学会代議員、日本褥瘡学会評議員。

研究分野：褥瘡患者・認知症高齢者の栄養管理、経腸栄養管理等。

担当科目：病態栄養学、臨床栄養管理実習等。

骨格筋量、骨量を維持して、サルコペニア、ロコモティブシンドromeの予防を

教諭・一般

超高齢社会を迎え、高齢者の介護問題が心配されます。中でも、筋量・筋力の低下（サルコペニア）や運動器障害（ロコモティブシンドrome）による要介護の増加が危惧されます。そこで、若いうちから自身の骨格筋量、筋力、骨量を把握して、改善、低下の予防を心掛けたいものです。まずはヒトの骨格筋や骨量について考えてみましょう。

ウエイトコントロールと健康

高校生

私たちの身体は発育発達上20歳までにほぼ完成を迎え、その後は体重の増減に悩まされます。そして過度な肥満や瘦身は見た目だけでなく、健康や体調にも大きな影響を与えます。つまりウエイトコントロールを行い、適正体重を保つことは健康の維持増進に重要なことです。本講義では正しいウエイトコントロールの方法について解説します。

食べ物を分類しよう

高校生



今までにも赤・黄・緑の3色や6つの食品群に食べ物を分類して、バランスよく食べることを学んできたかと思います。今回は生活習慣病の1つである糖尿病の人の食べ物の分類を例に挙げながら、皆さんの普段の食事で注意しないといけない食べ物を学んでいきます。

栄養の基礎～食生活を見直してみよう～

高校生



五大栄養素とその働きや食べ物と栄養の関係について学習します。自分の身体は自分が食べたもので作られています。高校生の自分自身が今、何をどれだけ食べると良いのか、どんなことに気を付けて食生活を整えると良いのかなど、一緒に考えてみましょう。

健康・栄養情報について考えてみよう

教諭・一般

高校生

健康ブームの中、食や健康、栄養についての情報がさまざまなものから日々発信されています。情報に踊らされないためにはどうすればいいのか、一緒に考えてみましょう。

どれだけ食べたら何キロカロリー？～食事評価の科学～

教諭・一般

高校生

ふだん、自分が食べている食事のエネルギー（カロリー）や栄養素はどれくらいでしょうか？管理栄養士はどのようにして食事を評価しているのでしょうか？ここでは食事評価の基本と、食事と病気の関係を調べるために行われている食事評価法の研究を紹介します。

更年期を“幸年期”に変える食事と運動について

教諭・一般

更年期に適切な食事と運動についてお話しします。ほてりやのぼせ、発汗、不安、などの症状を緩和するための、新しいライフスタイルを身につけましょう。その後の人生を“幸年期”に変えていく一助となれば幸いです！

「骨」のお話

高校生

骨の構造と機能について解説します。骨粗鬆症の予防はカルシウムを摂ることだけではありません。若い頃からの対策が、実はとても重要な“根拠”もお伝えします。

くにとも ひろただ
國友 宏涉 教授

修士（体育学）中京大学大学院 中京大学大学院体育学研究科実験美習助手を経て現職

研究分野：大学生の身体組成、骨格筋量と筋力、骨量と運動の関係等。

担当科目：健康と栄養、運動生理学、健康管理概論等。



たかはし けい
高橋 圭 准教授

滋賀県立大学大学院人間文化学研究科前期課程修了。修士（人間文化学）。管理栄養士。日本栄養改善学会会員。

研究分野：咀嚼に関する内容、幼児期の体力に関する内容など。

担当科目：ライフステージ栄養学など。



きたがわ えりな
北川 絵里奈 准教授

博士（農学）。管理栄養士。岐阜大学大学院応用生物科学研究科博士後期課程修了。日本栄養改善学会評議員。

専門分野：食品栄養学、幼児期・学童期の食育

担当科目：栄養教育論、栄養教育実習など。

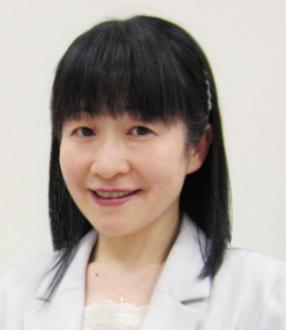


ごとう ちは
後藤 千穂 教授

博士（医学）（名古屋市立大学）。管理栄養士。名古屋市立大学大学院システム自然科学研究科博士前期課程修了。日本栄養改善学会東海支部部会長・評議員、東海公衆衛生学会評議員、日本栄養学教育学会代議員。

専門分野：栄養疫学、食事調査

担当科目：栄養疫学、公衆栄養学、公衆栄養学実習等。



かとう きよこ
加藤 清子 助教

名古屋文理大学健康栄養学科助教。管理栄養士、健康運動指導士。日本女性医学学会認定女性ヘルスケア専門管理栄養士。東京都立短期大学健康栄養学科専攻科卒業。東京医科歯科大学病院周産・女性診療科栄養アセスメント室勤務を経て現職。

専門分野：健康栄養教育、栄養ケアマネジメント、応用健康科学

