



申込み締切日	9月27日(水)				
曜日・時間	①火・午後(14:00~16:00)	②水・午前(10:00~11:30)	③木・午後(13:30~15:00)	④水・木・夜間(17:30~19:00)	⑤土・午後(13:30~15:30)
講座名	〈なごや学マイスター講座〉 <b>北区のご当地グルメ「味鏡いも」を広めよう!</b> ～北グルメマイスターの活躍～	〈親学関連講座〉 <b>めだかひろば</b> ～集まれ!元気な1歳児～	<b>知っておきたい! 食の安全・安心</b> ～正しく知って、かしこく選択～	【愛知学院大学連携講座】 <b>健康に生きていくための薬の役割</b>	<b>親子で始める生涯学習</b> ～北区の伝統工芸 名古屋型友禅～
一口案内	北区の特産品「味鏡いも」をご存知ですか?味鏡いもを使ったスイーツを作ったり、新しいグルメを考えたりして、味鏡いもの魅力を感じてみませんか。北区のご当地グルメを発信する活動を一緒に続けましょう。この講座は「北グルメの会」と協働で企画・運営します。	1歳のころは、歩けるようになったり、話せるようになったり、様々な変化のある時期です。「子育てサポートめだか」と一緒に、絵本の読み聞かせや小麦粉粘土遊び、親子のスキンシップなどを通して、子育ての成長を感じましょう。同じ年齢の子をもつ親同士、子ども同士で楽しい時間を過ごしてみませんか?	卸売市場や検査所の見学と食品に含まれる放射性物質や着色料、遺伝子組み換え食品などの体験検査を通じて、食の安全や表示について学びます。食の安全・安心に対する意識を高め、正しい知識をもって、かしこく食品を選択する力を身に付けませんか。	薬は世界共通の財産です。飲みやすくするための工夫がされた薬の形、がんの薬と食事、認知症の薬と生活、漢方薬と健康寿命、健康管理に必要なセルフメディケーションなど、薬の力や特徴を分かりやすく解説します。	北区には脈々と受け継がれてきた様々な伝統工芸があります。その内の一つ名古屋型友禅の体験を通し、その歴史や伝統の技に触れたり、知識を深めたりします。親子で力を合わせて世界に一つだけの名古屋型友禅を作り、その魅力やすばらしさを感じて、生涯学習を始めるきっかけとしてみませんか。
対象・定員	一般・24人 (受講後、マイスターとして活動できる方)	1歳児とその親10組	一般・20人	一般・40人	小学4年生から中学生とその保護者・10組
費用(全回)	受講料 無料 教材費 2,800円	1,500円 100円	無料 会場までの交通費等は自己負担	1,200円 会場までの交通費等は自己負担	1,350円 2,000円 (会場までの交通費等は自己負担)
学習プログラム・講師(敬称略)	10/17 1【調理実習】 <b>「味鏡いも」でご当地グルメを作ってみよう!</b> ～基本の鬼まんじゅう～ 北グルメの会	10/18 1 <b>はじめまして</b> ～一緒に遊ぼうね～ 子育てサポート「めだか」	10/19 1 <b>食の安全・最前線!</b> 食品安全・安心学習センター職員	11/30(木) 11【公開講座】 <b>食生活とがん</b> 愛知学院大学薬学部 生体有機化学講座 教授 田中 基裕	12/2 1 <b>名古屋型友禅の技法を用いて1</b> ～「型彫り」をしてみよう～ 名古屋友禅型染部門伝統工芸士 渡邊 芳治
	10/31 2【調理実習】 <b>まずは定番 スイートポテト</b> アトリエ705 山田菜穂子	2 10/25 2 <b>ようこそ、お話の世界へ</b> ～絵本って楽しいね～ JPIC読書アドバイザー・保育士 井出ひかる	2 11/2 2 <b>着色料ってなんだらう?</b> 食品安全・安心学習センター職員	12/14(木) 2 12 <b>飲みやすいくすりについて</b> 愛知学院大学薬学部 製剤学講座 教授 山本 浩充	2 12/9 2 <b>名古屋型友禅の技法を用いて2</b> ～「染め付け」をしてみよう～ 渡邊 芳治
	11/7 3【調理実習】 <b>さつまいものバターケーキ ざくざくクランブルのせ</b> 山田菜穂子	3 11/25 3 <b>小麦粉粘土で遊ぼう</b> ～何ができるかな?～	3 11/9 3 <b>食品中の放射性物質とは?</b> 食品安全・安心学習センター職員	3 12/20(水) 3 <b>自分で自分の健康管理</b> ～セルフメディケーション～ 愛知学院大学薬学部 臨床薬理学講座 准教授 長田 孝司	3 12/9 3 <b>名古屋型友禅の技法を用いて3</b> ～蒸しから完成まで～ 渡邊 芳治
	11/21 4【調理実習】 <b>チャレンジ! さつまいものロールケーキ</b> 山田菜穂子	4 11/8 4 <b>音楽遊びで楽しもう</b> ～親子で楽しくスキンシップ～ 音楽ファシリテーター みのうらやす	4 11/16 4 <b>見える!感じる! DNA</b> 食品安全・安心学習センター職員	4 12/10(水) 4 <b>認知症の薬との付き合いかたと暮らし方</b> 愛知学院大学薬学部 臨床薬理学講座 教授 山村 恵子	4 12/16 4 <b>日常生活で使う手話3</b> ～外出したとき～ 小崎 圭子
	11/28 5【調理実習】 <b>コンテストの受賞作品を 味わってみよう</b> ～オリジナルスイーツづくりのヒント～ 北グルメの会	5 11/22 5 <b>みんなでなかよく遊ぼう</b> ～これからよろしくね～ 子育てサポート「めだか」	5 11/16 5 <b>見つめ直そう!「今の食」</b> 食品安全・安心学習センター職員	5 12/10(水) 5 <b>身近にある漢方薬を知る</b> 愛知学院大学薬学部 薬用資源学講座 教授 井上 誠	5 12/14 5 <b>いざというときに備える手話</b> ～災害時の支援～ 小崎 圭子
	12/5 6【調理実習】 <b>お茶会をして交流しましょう!</b> ～北グルメマイスターの今後に向けて～ 北グルメの会	6 12/6 6 <b>音楽遊びで楽しもう</b> ～親子で楽しくスキンシップ～ 音楽ファシリテーター みのうらやす	6 11/30 6 <b>自分で自分の健康管理</b> ～セルフメディケーション～ 愛知学院大学薬学部 臨床薬理学講座 准教授 長田 孝司	6 12/31(水) 6 <b>名古屋型友禅の技法を用いて6</b> ～蒸しから完成まで～ 渡邊 芳治	6 12/21 6 <b>聴覚障がい者との交流会を 楽しみましょう!</b> 小崎 圭子
	エプロン、ふきん2枚、三角巾をご用意ください。	○講座初日(10/18)時点で満1歳のお子さん対象です。 ○第3回で小麦粉粘土を使用します。アレルギー等がある方はご注意ください。 ○この講座は、子育てサポート「めだか」と協働で企画・運営します。	会場は全回、名古屋市中央卸売市場本場内食品衛生検査所になります。	○会場は全回、講師の工房になります。第1回は地下鉄名城線「志賀本通」駅、東改札出口に集合し、徒歩にて会場に向かいます。 ○親1人・子ども1人での申し込みとなります。	○会場は全回、講師の工房になります。第1回は地下鉄名城線「志賀本通」駅、東改札出口に集合し、徒歩にて会場に向かいます。 ○親1人・子ども1人での申し込みとなります。
会場	料理室	第1集会室	名古屋市中央卸売市場本場内食品衛生検査所	愛知学院大学名城公園キャンパス アガルスタワー 5階2507教室	渡邊染工場

11月29日(水)	
⑥水・午前(10:00~12:00)	⑦金・午前(10:00~12:00)
手話で想いを伝えましょう	〈なごや学〉 伝承から蘇る名古屋の昔
～聴覚障がい者と心を通わせるために～	
だれもが快適に生活をしていくために、手話による基本的な会話の仕方を学び、聴覚障がい者と簡単なコミュニケーションをとることができるようにしてみよう。聴覚障がい者の気持ちを考え、寄り添っていくことができるようにしてみませんか。この講座は、手話サークル「あやとり」と協働で企画・運営します。	各地域には、昔から伝わる話、いわゆる伝承が多く存在します。市内をはじめとする地域の伝承を学び、その時代のことを想像し、今まで以上にまちに愛着をもってみませんか。
一般・聴覚障がい者・20人	一般・30人
無料	1,200円
—	—
1 10/17 1 <b>「手話」をしてみよう</b> ～自己紹介とあいさつ～ 手話通訳者 小崎 圭子	1 11/12(金) 1 <b>伝承の楽しみ方</b> 金城学院大学文学部教授 小松史生子
2 11/24 2 <b>日常生活で使う手話1</b> ～趣味や仕事～ 小崎 圭子	2 11/19 2 <b>北区・西区の伝承</b> 「伝承の宝庫 蛇池」 前蛇池神社世話人 加藤 武
3 11/31 3 <b>日常生活で使う手話2</b> ～気持ちの表現～ 小崎 圭子	3 11/19 3 <b>西区の伝承「屋根神さま」</b> 屋根神文化フォーラム
4 12/2 4 <b>日常生活で使う手話3</b> ～外出したとき～ 小崎 圭子	4 11/26 4 <b>天白区の伝承「毛替地蔵」</b> おはなしボランティア 村松 佳子
5 12/14 5 <b>いざというときに備える手話</b> ～災害時の支援～ 小崎 圭子	5 12/2 5 <b>緑区の伝承「桶狭間の戦い」</b> 緑区の歴史を学ぼう会 酒井 隆弘
6 12/21 6 <b>聴覚障がい者との交流会を 楽しみましょう!</b> 小崎 圭子	6 12/9 6 <b>伝承の楽しみ方</b> 金城学院大学文学部教授 小松史生子
視聴覚室	視聴覚室

**公開講座のご案内**

**無料** **事前申込み不要**  
**どなたでもどうぞ**

**会場：視聴覚室**  
(「食生活とがん」は愛知学院大学名城公園キャンパス アガルスタワー5階2507教室)

**定員：48人**  
(「食生活とがん」は60人)

**食生活とがん**  
日時 11月30日(木) 17:30～19:00  
講師 愛知学院大学薬学部 生体有機化学講座 教授 田中 基裕さん


**伝承の楽しみ方**  
日時 1月12日(金) 午前10:00～12:00  
講師 金城学院大学文学部教授 小松史生子さん

**小中学生対象の事業**

【トライアルウインター】  
**Let's Jump UP!**  
～ダブルダッチに挑戦～  
ダブルダッチを通して体を動かす楽しさを味わい、できたうれしさや挑戦する喜びを感じてみましょう。  
日時 1月6日(土) 午前10:00～12:00  
講師 特定非営利活動法人日本なわとびプロジェクト(JJRP)  
会場 体育室  
対象・定員 小・中学生・30人  
受講料 無料  
持ち物 運動のできる服装・室内運動靴・飲み物・タオル  
申込み 申込み不要、当日9:30から先着順

【名古屋市教育スポーツ協会共催】  
**親子料理教室**  
学校給食のメニュー「ドライカレー」「マカロニスープ」を親子で楽しく調理してみませんか。  
日時 11月25日(土) 午前10:30～13:00  
講師 名古屋市立小学校の栄養教諭  
会場 料理室  
対象・定員 小学生とその保護者・12組 24人(大人1人、子ども1人)  
受講料 450円(親子1組)  
教材費 450円(親子1組)  
持ち物 筆記用具 エプロン 三角巾 マスク ふきん2枚  
申込み 往復はがき、またはインターネット(申込み方法は表紙面を参照)  
締切 10月20日(金) 必着  
【食品名とアレルギー物質】  
ドライカレー：牛肉(牛肉)、コンソメスープの素(牛肉・大豆)、ソース(大豆・りんご)、小麦粉(小麦)  
マカロニスープ：ハム(豚肉)、マカロニ(小麦)、コンソメスープの素(牛肉・大豆)

**子どもたちに伝えたい命の大切さ**  
～童話を通して～  
子どもをいじめ・自殺から守るために、童話の語りを通して、命の大切さについて考える機会としてみませんか。  
日時 10月7日(土) 13:30～15:30  
講師 童話作家 鬼頭 隆さん  
会場 視聴覚室  
対象・定員 どなたでも・48人  
受講料 無料  
申込み 申込み不要、当日13:00から先着順



※都合により、日程・講座の講師・内容等が変更される場合があります。