

令和3年度(2021年度) 姫路市立生涯学習大学校 講座テーマ予定表

203 2年くらしの科学コース

<金曜日>13:30~15:30 106教室

※ 12/10は 105教室

No.	月日	曜	テーマ	講師名	
1	4/16	金	◎ マクロとミクロの栄養素とその代謝	兵庫県立大学 名誉教授 江藤 正義	
2	5/7	金	人と微生物の共生と戦い		
3	5/21	金	アレルギーを起こす食生活		
4	6/4	金	食品機能成分による生活習慣病の予防		
5	6/18	金	日本の(食)文化と世界との違い		
6	7/2	金	食べ物の光と陰		
7	7/16	金	食品の安全と安心		
8	8/6	金	病気を起こす食生活とは？		
9	8/20	金	食糧危機とハイテクが生んだ食品		
10	9/3	金	アンチエイジングと健康長寿		
11	9/17	金	人とのつながりが人を育てる	兵庫県立大学 教授 内田 勇人	
12	10/1	金	環境変動と人間の進化		
13	10/15	金	哺乳類における親子関係		
14	11/5	金	人間における種の保存に関する研究		
15	11/19	金	からだの変化—衰えは衰えではない—		
16	12/10	金	ユネスコ無形文化遺産となった「和食」	105教室	兵庫県立大学 教授 坂本 薫
17	12/17	金	食べ物と調理1(炊飯のはなし他)		
18	1/7	金	食べ物と調理2(砂糖のはなし他)		
19	1/21	金	子どもの食生活の実態と学校給食の現状		
20	2/4	金	△ 食事バランスガイドで健康な食生活を		
備考	◎印は初講日です。受講開始時刻より30分早く登校してください。 △印は講座終了日です。				