



FOR TOKYO 2020 CAMPUS TOPICS



本学の東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会関連ニュースをお伝えいたします



2018.10. \ 約530名参加 /

東京2020オリンピック・パラリンピック 競技大会ボランティア学内説明会を開催



実践女子大学・実践女子大学短期大学部では、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会ボランティアについての学内説明会を開催しました。

渋谷キャンパスと日野キャンパス合わせて計4回開催したボランティア説明会では、東京2020大会組織委員会が運営する「大会ボランティア」と東京都が運営する「都市ボランティア」について、応募方法やボランティア内容の概要等を説明を行い、両キャンパスあわせて約530名もの学生が参加しその関心の高さを実感しました。

本学では、各国から多くの観戦者が訪れる東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会を多様性の理解や国際的視野などを身につける教育機会と捉えています。

また、学生がボランティア等の立場で東京2020競技大会に積極的に参画することで、得た知識・技能・態度を実践し、自信を深め、自己成長することを期待しています。



2018.05. \ 当時の貴重な資料 /

【図書館】東京オリンピック1964関連資料 の展示を行いました！



本学図書館では公開講座や連携授業などにあわせ、1964年（昭和39年）に開催された「東京オリンピック1964」当時の関連資料の展示を行いました。2017年にも渋谷キャンパスでも同内容の展示を行っており、今回の日野キャンパスでの展示では、大会プログラム、地図、ポスター集、国外向けの多言語プログラム、絵葉書、小中学生向け大会プログラム等のほか、東京オリンピックで使用されたエンブレム、ピクトグラム、タイポグラフィーの仕様を詳細に定めた運用マニュアルである『デザインガイドシート』も展示。

2016年度には「東京オリンピック成功のために、いまから備えよう！私たちに何ができるか？」をテーマとした展示を実施し、オリンピック関連図書、日本人のおもてなしに関する図書、海外の方向けに日本を紹介する図書、東京都の小中高校に配布されている学習読本の紹介などを行っています。



2018.後期 \ 2020応援プログラム /

東京2020連携特別講座「スポーツ選手のためのクッキングトレーニング」で専門知識を学ぶ

2018年度後期にオリンピック・パラリンピック連携授業「TOKYO 2020 応援プログラム」として、本学食生活科学科では活躍するスポーツ選手の育成のために、スポーツと食事に関わるコーチや栄養士、スポーツ選手等を対象に「スポーツ選手のためのクッキングトレーニング」を開催しました。

第1回：「中華料理」（澤山茂教授）、第2回：「フランス料理」（元ウラク青山総料理長長澤美明講師）、第3回：「日本料理」（佐藤幸子教授）の3講座を実施し、スポーツ選手の日常的な食事法、試合前の食事法（グリコーゲンローディング、Sleep-low法、など）を鑑み、その際の食材の選択、調理方法について実際に体験しながら学習し、「美味しい食事づくり」を調理学の専門家から学びました。

受講者からはクオリティの高い食事作りを学び、スポーツと食事についてとても分かりやすい講座であったと好評でした。



※学生の学年・教員の職位表記は2018年度のもので
発行：2020年10月 オリパラ推進室