

食物栄養学科

News Letter

No.3

H28.6 発刊

西九州大学短期大学部

http://www.nisiky-u.ac.jp/junior_college/

6月11日(土)に Campus Preview を実施しました

高校生が「食品学Ⅰ」田中知恵准教授による授業に参加しました。専門的な学びを体験することができる授業は11月19日(土)にも実施されます。

次回は
実習体験学習の予定です。



昨年の旬菜カフェ
での様子(江北町)



また参加
してください！



*江北町との連携

【学生レストラン(旬菜カフェ)の実施】

連携3年目の取り組みとして継続されている旬菜カフェの基本コンセプトは地産地消。地元(佐賀産)の旬の食材をたっぷり使ったワンプレートランチを提供します。提供食数は60食。販売価格は1食500円。8月、10月、11月に1回ずつ計3回実施する。今年度は新たな取り組みとして地元住民有志にもカフェ運営に参加してもらい協働で実施します。

お問い合わせ担当:食物栄養学科 武富・平田

1、2年生合同グループで2年生が主体、1年生は次年度実施に向けて補佐役として活動します。ぜひ、ご参加ください!

Suny アディロンダックからの留学生が2年生と一緒に中国料理の実習を体験しました。

5月25日(水)5号館の調理室で成清コシア特任教授の中国料理の「調理実習」の授業を留学生の方と一緒に受けました。当日の献立は前菜「酢の物」、スープ「睡蓮湯」と主食「炒飯」で楽しい時間が瞬く間に過ぎました。



食を通して驚きもあり、
「笑顔で健康」は万国共通!



平成28年度の管理栄養士国家試験受験対策講座が始まりました

6月18日(土)から6回にわたり、管理栄養士国家試験受験対策講座が開始されます。初回は「臨床栄養学」と「人体の構造と機能及び疾病の成り立ち(解剖生理学)」の講座から始まりました。



地域連携事業 江北町・みやき町「手をつなごうプロジェクト」が今年も発動します

*みやき町との連携

【産後ママのサポートクッキング教室の実施】

本学科としては、初年度の取り組みとなります。教室は「四季彩の丘みやき」において8月初旬に2回実施します。短い時間で手軽にできるメニューを栄養士の卵である学生が考案し、産後の母体の回復と母乳分泌に必要な栄養を含んだ作りおきのできる常備菜をはじめ時短料理を授乳婦及びその家族に紹介します。

お問い合わせ担当:食物栄養学科 桑原・西岡・溝田

