食物栄養学科



西九州大学短期大学部

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

第3回オープンキャンパス[®]が実施されました。

8月 21 日(日) に第3回オープンキャンパスを実施しました。今回は尾道先生による「砂糖の不思議」加熱温度による変化の体験授業でした。







学食体験



午前中作ったお菓子、ミルクキャラメル・カラメルアー モンド・糖衣・フォンダンは交流会で試食しました。

amo

地域連携事業が平成28年度も活動を開始しました。

みやき町…産後ママのサポートクッキング教室

みやき町四季彩の丘で8月9日(火)・10日(水)に桑原・溝田・西岡研究室の学生たちで「栄養士の卵による産後ママのサポートクッキング教室」を実施しました。また短大部保育福祉専攻科の先生・学生さんとの連携で開催時にお子様の見守り活動を行いました。

可愛いレシピ集と常備菜をご参加頂きましたみなさん には持ち帰って頂き、好評の中終了しました。今後もみ やき町との連携活動はつながっていく予定です





高校生のみなさん! H28 年度のオーブンキャンパスも今回で終了しますが、いかがでしたか?

本学では 10 月 22・23 日はあすなろ祭 を実施します。食に関心のある学生さんは「食育フェスタ」も同時開催しますので、また足を運んで楽しんでください。お待ちしています!

江北町…学生レストラン平成28年度-第1回目

8月11日(木・祝)に江北町で学生レストラン「旬菜カフェ Nomble」平成28年度の第1回目を平田研究室学生がオープンしました。ワンプレートランチメニューは、サツマイモおにぎり・ゆかりシソ巻きおにぎり・かぼちゃコロッケ・オニオンスープ・鶏肉の甘辛煮・野菜のマリネ・果肉たっぷりグレープフルーツゼリーでした。猛暑の中、ご来店頂きましたみなさま本当にありがとうございました!



















江北町での学生カフェレストランはさらに 10 月・11 月 にもオープン予定です。

ぜひまた江北町へワンプレートランチにお越しください!