

### 授業紹介

11/22 (木) 食コース2年生の食品学実験の一環として下記のセミナーに参加しました。

「さがフード&コスメラボ」セミナーで、地方発! 金沢の「溶けない! ? アイス」誕生物語」という九州発講演でした。

講演内容は

講演1…急成長! イチゴの成分生かした「金座和(かなざわ)アイス」

講演2…「溶けないアイス! ?」は、なぜ溶けない?



溶けないアイスの発見は意外なところから見つかり、溶けないことはいろんな場所での販売が可能になったお話がありました。



### 2018 シンポジウム

#### 発達障害児の食支援を考える

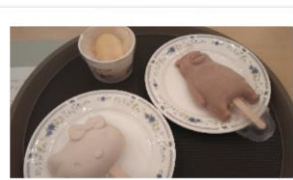
11/23 (金) 広島市西部子ども療育センター なぎさ園より管理栄養士藤井葉子氏を迎え、発達障害児の食事の問題と支援についての講演が実施されました。会場満杯の参加者に口腔感覚食の紹介、試食を行いました。その後、食生活支援コース主任の西岡征子氏と三光保育園園長・三光幼稚園副園長の福元芳子氏とのディスカッションが行われました。参加者からの質問にも一つ一つご回答と提案を頂きました。

食生活支援コースの先生方と打ち合わせを行いながら、試食の準備を講演ぎりぎりまで行い、会場に運びました。



なぎさ園における食支援の取り組みが紹介され、偏食改善の事例も紹介されました。

実際に噛み方から口の動きについて、説明されます。発達障害児の食のごたわりがよくわかる説明もあり、会場からはうなずきが見られました。



参加者も食材ごとの食感の違いを藤井氏の説明に合わせて口に入れていきます。