

食健康コース

教授

にし おか

せい こ

西岡

征子

分野 栄養と調理

研究テーマ 調理文化の地域性と調理科学
魚介類の調理 行事食・儀礼食
次世代に伝え次ぐ日本の家庭料理

キーワード 栄養、調理、健康、食育

所属学会等 日本栄養改善学会、日本調理科学会、
日本家政学会、日本食育学会

特記事項

URL : <http://er.nisikyu-u.ac.jp/DYU0220>

【 体験内容 】 食べものの色素で色あそび

私たちの身の回りには色鮮やかな食材がたくさん存在します。今回は野菜や果物などに含まれる色素の力を利用しての「色あそび」体験です。野菜や果物の皮や余った食材を使った塗り絵でしおりを作りながら食材の色を再発見してみましょ。

【 学科紹介 】

地域生活支援学科では3つの特徴的なコースがあります。各コースの専門的な学びに加えて、他コースのカリキュラムも受講することができます。

●食健康コース

「食」を通じて、子どもから大人まで、人と環境に合わせた食事づくりと健康づくりをサポートする人材を目指す。
資格取得：栄養士・食育アドバイザー等



●介護福祉コース

高度な日本の介護を学びに来た留学生と一緒に、支援を必要とする人を幸せにする介護の技術と知識を習得し、現場でのリーダー的存在になれる人材を目指す。
資格取得：介護福祉士・介護予防支援員



●多文化コース

「語学」「観光」「情報・ビジネス」を中心とした科目を学び地域活性化に貢献できる人材を目指す。資格取得：TOEIC・旅程管理主任者・プレゼンテーション実務士等



【 高校生のみなさんへ メッセージ 】

自分の好きなことを通じて地域貢献ができます。学校見学やオープンキャンパスに参加して在学生と一緒に様々な模擬授業の体験をして将来の可能性を上げませんか！

「好き」を誇りに、誰かのために。 みなさんの来校を待っています(^^)♪