2011年8月16日発行：第10巻5号

別府大学 News Letter

Vol. 10-5

第2回オープンキャンパス　レポート

7月18日（月/海の日）に本年度2回目の別府大学オープンキャンパスが開催された。食物栄養学科では、「夏バテを防ぐイケ麺特集ー暑い夏を乗り切る食べ物を知ろうー」というテーマで在学生の企画・運営による調理実習が行われた。調理実習は、白・黒・緑の3色うどん作り。黒麺には黒ごまを、緑麺には大葉をそれぞれすりつぶし練りこんだ。黒ごまには疲労回復に良いビタミンB_1が、大葉には抵抗力を高めるビタミンCが豊富に含まれている。イケメン男子学生による調理実演の後、参加者40名は小グループに分かれて在学生の指導を受けながら、うどん作りに挑戦した。引き続き、うどんの試食とともに昼食を摂りながら、教員紹介、在学生による夏バテ防止の栄養講座と学科紹介、さらに管理栄養士として病院で働く卒業生による業務内容の紹介が行われた。参加者からは、うどん作りが楽しかった、在学生や卒業生の話が、たいへん興味深かったなどの感想が寄せられた。

高齢者向け料理教室

7月8日（金）食物栄養学科にて(社)日本フードスペシャリスト協会食に関する一般向け啓発事業（西澤千恵子先生代表）の一環で高齢者向け料理教室が開かれた。星野隆先生による高齢者の食生活に参考となる栄養講座と調理実演、参加者による実習及び試食会が行われた。試作メニューは、トマト麻婆豆腐、茄子のナムル、春雨の中華サラダ、やせうま、抹茶プリン、抹茶ロール。32名の参加者からは、参考になったと好評をいただいた。

男子「朝ごはん」調理コンテスト

7月9日（土）食物栄養学科の主催で別府大学及び別府大学短期大学部の男子学生を対象に「朝ごはん」調理コンテストが行われた。これは朝食の欠食率が最も高いと言われている20歳前後の男子にもっと食への関心をもってもらおうと企画された。スポーツ及び文化系サークルに所属する20組40人がエントリーし、各組とも工夫を凝らした朝ごはんモデルを披露した。教職員と本学科学生から構成された審査員による朝食としての適性、味、栄養バランスなどの厳正なる審査の結果、優勝「朝ごはん」には、楽団に所属する短期大学部初等科1年河野恭一さん、文学部4年松本健太さん組の「朝から栄養満点！男子メシ」が選ばれた。準優勝には、本学科3年生河野直斗さん、五十川裕さん組の「進む朝ごはん」が選出された。

挨拶する優勝ペア

参加者全員による記念撮影

優勝「朝ごはん」

別府鶴見丘高校PTAとの「料理研修＆交流会」

7月11日（月）別府鶴見丘高校PTA主催の料理研修会が食物栄養学科で開催された。講師は本学科の浅田憲彦先生が担当。「受験生のための暑さをのりきるかんたんヘルシーメニュー」と題し、PTA24名が講習に参加した。試作した「かんたんヘルシーメニュー」は、酢飯 de ロコモコ、ハンバーグ、ツナおろしパスタ、冷製豆玉ポタージュ、塩こうじからあげ、豚バラの塩こうじ炒めであった。試作に臨む真剣な姿に受験生をもつ親御さんの愛情が感じ取れた。

〒874-8501大分県別府市北石垣82　別府大学食物栄養科学部食物栄養学科　☎0977-66-9630（学科直通）　ホームページ：http://www.beppu-u.ac.jp