



Sammur2009

News Letter

Beppu University Department of Food and Nutrition

発行：別府大学食物栄養学科
TEL：0977-66-9630
http://www.beppu-u.ac.jp

その1

ハイライト

- ★ 7月20日(祝) オープンキャンパス開催 **その1**
- ★ 学期末試験 7月23日～8月1日
- ★ 8月1～7日、9月26日一般住民対象公開講座開催(8月6日TOS放映) **その2**
- ★ 8月5日(水) 高等学校・養護学校家庭科担当教員学術交流会 **その3**
- ★ 8月7日(金)～8月11日(火) 小児糖尿病サマーキャンプ(本学学生がスタッフに)
- ★ 8月16日(日) オープンキャンパス開催!!



7月20日(祝) オープンキャンパス開催!!

激しい雨の降るあいにくの天気の中、多くの高校生みなさんが参加してくれました。今回は「健康維持・疾病予防のための機能性食品」についての講義を森井教授が行いました。森井教授は、元長崎大学大学院水産学部の教授でイルカのメロン体(脳)や病原細菌の薬剤耐性、低温細菌のヒスタミン生成、低温細菌のエネルギー代謝などの研究に取り組んでおり、機能性食品について基礎的なことから分かりやすく説明をして下さいました。つづいて、県下の食品会社で商品企画・開発を行っている卒業生との座談会が行われ、参加者は日頃、何気なく口にする食品を卒業生が企画・開発していることなどを知り、栄養士・管理栄養士の仕事(職種)の幅広さを感じる機会となりました。

その3

8月5日、「高等学校・養護学校家庭科担当教員学術交流会」を開催しました!

本交流会は、県内の高等学校・養護学校家庭科担当の先生方と食物栄養学科教職員とが研究や学術情報の交換を通して連携・交流を図ることを目的に、平成14年より毎年1回開催しています。今年で8回目となりますが、本年度は、フランス料理「M.Miura」のシェフ 三浦政智氏による調理実習指導と本学発酵食品学科高松伸枝准教授による「食物アレルギー」に関する講演が行われました。プロの技術を分かりやすく指導いただき、参加者の先生方からも高評価でした。デモンストレーション後は学科教員と各班に別れ料理を作成。ともに試食をし、交流を深めました。



写真は、三浦シェフのデモンストレーションの様子です。下のメニューは調理の盛りつけです。

Menu

- ホタテ貝のカリパッチョ
- 自家製白ごまパン
- 小エビ入りトマトコンソメジュレ
- 若鶏の悪魔風
- クレームブリュレ
- コーヒー



8月1日～7日、9月26日、一般市民対象の公開講座を開催しています!

食物栄養学科では、1)一般市民の方々と交流を深めること、2)本学科の教育内容に関心を持っていただくことを目的に、平成15年から年2回、一般市民を対象とした公開講座を企画・運営しています。テーマは、食事と健康にかかわること、これまで「貧血の予防について」、「調理でのカロリーを抑える工夫について」等のテーマで講義と調理実習を行ってきました。現在は、「血管の適正年齢を維持するための食事」と題し、医師、健康管理士、管理栄養士、健康運動指導士の資格を持つ教員が、参加者に対し、血管年齢の測定とこれに関連する講義、血管の適正年齢を維持するための食事メニューの紹介と調理実習の指導などを行っています。全国から多くの参加があり、今年は期間延長で取り組んでいます。



学生が食事調査! & 「まごはやさしい」料理→

取材中!!

その2

テレビや雑誌などでも活躍★!!

TOSや雑誌「健康」で料理などを紹介している平川准教授。今日は、一般住民対象の公開講座の取材で「血管の適正年齢を維持するための食事」を紹介した。(右上の料理など)

平川先生は、病院栄養士を経て、ダイエーホークスの管理栄養士として勤務、城島選手にも栄養指導を行ったとか・・・。現在もスポーツや食育、健康づくりなど研究活動を行っている。



8月16日(日)のオープンキャンパスでは平川先生が講義を行う!!!

