



真理はわれらを自由にする

別府大学短期大学部 食物栄養科 ニュースレター No

# Eat-も!News 3

## いいともニュース

2020.10



### TOPICS

- 第2回オープンキャンパス(ご報告)
- 校外実習壮行会開催
- 「ととのみそ」プロジェクト始動
- 料理講習会
- 2021年度入試日程



## 第2回オープンキャンパス(ご報告)



模擬授業では「簡単なのに本格的！  
珍珠丸子(ツェンツウワンズ)とわらび餅  
ができるまで」というテーマで作り方を  
説明し、参加した高校生はとても興味深  
く聞いていました。



実演により作られた「肉団子のもち米蒸」と  
「わらび餅」を参加した高校生が試食しました。  
みんなが笑顔で、楽しそうに食べていました。



珍珠丸子(ツェンツウワンズ)



わらび餅

8月23日(日)に第2回オープンキャンパスを本学で開催しました。今年は新型コロナウイルスの影響もあり、午前と午後の2回にわけて、検温、消毒を徹底し、「3密」を回避するなどの感染症対策を施して実施し、無事終了しました。参加者からは本当に来てよかった、知りたいことを全部知ることができたなどの声をいただきました。

## 校外実習壮行会開催



学生代表が校外実習に向けて、決意を  
述べました。これから2週間実習を受け  
る2年生の姿を、頼もしく感じました。

8月5日(水)に校外実習壮行会が開催さ  
れました。夏休みの2週間、県内の病院  
などで栄養士の仕事について学びます。  
当日は白衣を着た2年生が、緊張した面  
持ちで壮行会に臨みました。





# 「ととのみそ」プロジェクト始動

9月2日(水)の大分合同新聞でも掲載されました。



海産物と米こうじを使用した発酵調味料(味噌)を開発する「ととのみそプロジェクト」を始動しました。津久見湾で水揚げされたマダイとケンサキイカの身をほぐして、米こうじを加えて作ります。8月31日(月)に食物栄養科の学生6名が参加し発酵調味料(味噌)作りを行いました。当日、新聞・テレビの取材も行われ、とても賑やかでした。これから3か月間発酵させて完成します。

## 🍊🍇🍋🍌🍇 料理講習会 🍊🍇🍋🍌🍇🍏



食物栄養科料理講習会を9月19日(土)に開催しました。食のアトリエ「Kawanoの台所」を主宰する河野叔子先生をお招きし、「毎日楽しくなるお弁当の作り方」をテーマにお弁当を作りました。新型コロナウイルス感染防止のため、参加者を社会人の方を中心に15名ほどに限定しました。とても彩り豊かな、美味しいお弁当が出来上がりました。参加者からは食卓でもチャレンジできる内容のお弁当レシピで、とても有意義な講習会であったと好評でした。

## 🍁🍁🍁🍁 2021年度入試日程 🍁🍁🍁🍁

指定校推薦 出願期間 11月2日(月)~11月11日(水) 試験日 11月21日(土)

推薦1期・スポーツ文化推薦 出願期間 11月2日(月)~11月11日(水) 試験日11月22日(日)

推薦2期 出願期間 11月24日(火)~12月3日(木) 試験日 12月12日(土)

高校生のみなさんへ、新型コロナウイルス感染症による厳しい状況の中で、進路選択の面でも不安に感じていると思います。食物栄養科のことで質問や相談したいことがあるときは、下記連絡先に気軽に連絡をしてください☆彡



別府大学短期大学部食物栄養科事務室

〒874-8501 別府市北石垣82 TEL 0977-66-9655/FAX 0977-86-6789

ホームページもぜひご覧ください。 <http://www.beppu-u.ac.jp/junior/foods/>

