



Eat-も! News 2023.11

いいともニュース



TOPICS

- ・ OAB感謝祭 キッチンカー(コープおおいた)でのおにぎり販売
- ・ 教育現場での研修
- ・ 授業紹介(子どもの食と栄養)
- ・ 食物栄養科の学生あるある

OAB感謝祭にて食物栄養科学生考案のおにぎりが、コープおおいたのキッチンカーで販売されました!



キッチンカーの前で

令和5年9月30日・10月1日の2日間、「OAB感謝祭」に出店したコープおおいたのキッチンカー「むすびや」(場所:大分いこいの道広場)で学生が考案したおにぎり5種類が販売されました。ゼミ所属の1年生が、コープおおいたさんのキッチンカーで調理したおにぎりを販売する仕事の一端を担いました。



注文を取ったり、商品を袋詰めしたりしました

大学の青いはっぴ 素敵です♥

おにぎりはいかがですか〜

最優秀賞👑



来場者に大きな声で呼びかけました



自分たちで考えた商品を販売することができて、とても喜びを感じたとともに、責任を持ってお客様に提供できるおにぎりを作る大変さ、スムーズに商品の受け渡しをする大変さなど多くのことを学びました。充実した2日間となりました。

販売された5種類のおにぎりは、9月7日に学内で開催された、コープおおいたさんが企画した、BondChefプロジェクト おにぎりコンテストで選ばれた作品です。

テーマは「県産食材を使用したおにぎり」



海陸ゼミ、伊藤ゼミ、浜野ゼミ、衛藤ゼミ、東保ゼミに所属する学生から、15種類のおにぎりが出品されました



試食しながら、熱心に採点する審査員



コンテストで最優秀賞を獲得した「かぼすプリのサクサク味噌カツサンド」を考案した、幸妃依さん (県立大分雄城台高校)

当日は、定期的に「かぼすプリ」が入手できないため、「関プリ」を使った商品となりました

工夫を凝らしたおにぎりばかりでした



教職課程(家庭科、栄養教諭)を履修している学生が、実際の教育現場で研修を行いました!

県立盲学校・聾学校



授業や施設の見学をさせていただきました。児童生徒が生活しやすいように多くの工夫がされていました。

県立大分豊府中学校



中高一貫教育校の特色やICTを活用した授業実践を学ばせていただきました。

県立玖珠美山高等学校

おいしい手作りジャム



主に地域産業科の授業内容や農場、食品製造施設の見学をさせていただきました。

参加した学生の感想

・盲学校では「言葉で伝える」、聾学校では「見せて伝える」ことを大切にしていることがよくわかりました。
・給食を通して食に関心を持たせたり、正しい食事を理解させることを考えながら働いている栄養教諭さんの姿が印象に残りました。

・1人1台タブレットがあり、自分たちの時より随分と進んでいることに驚きました。
・ICTの活用に加え、生徒同士のディスカッションの場面などもあり、楽しく学べる授業をしていました。
・質疑応答の時間も充実し、教職への理解が深まる研修でした。

・この高校は、地域との関わりを大切にしており、教員も栄養士も地域とのつながりが重要になるので、具体的な事例を知ることができました。
・JGAPやHACCPの取組は栄養士としても、しっかりと理解しておかなければならないと思いました。

授業紹介「子どもの食と栄養」

10月18日に別府市にある「御菓子司 讃州堂」店主 末光弘太郎先生から和菓子作りを教わりました。



「石垣餅」

粒あんを中に入れ、皮の部分には水あめや山芋を加えました。ちょっともちもちした皮とさつまいもの食感と甘さが粒あんと合って大変おいしい石垣餅が完成しました。



皮にあんこを包むのが難しかったです。

蒸したてホッカホカの石垣餅♥

「練り切り」

季節に合わせて「紅葉」と「菊」の練り切りをつくりました。

📌 練り切りとは!

白あんを硬めに練り、求肥(ぎゅうひ)を加えて練り上げたもの。様々な色をつけて、好きな形に成形ができる。



「三角棒」という和菓子の道具を使って、練り切りに模様を刻みます。末光先生の職人技に感動しました。

食物栄養科の学生 あるある!



外食をしたとき、「この料理にはどんな調味料が使われているんだろう?自分でも再現できるかな?」と考えることが多くなりました◎献立作成の難しさに悩む日々なので、参考にしたいと思いながら、おいしい料理をいただきます♥



高校生のみなさんへ 食物栄養科のことやニュースレターのことで質問があるときは下記連絡先に気軽に連絡をしてください。可能な限り対応させていただきます!

