

Eat-も! News

いいともニュース



TOPICS

- 表彰、受賞
- お知らせ（オープンキャンパス）
- 地域貢献
- 卒業生進路状況

表彰 & 受賞

令和4年度 栄養士実力認定試験 成績優秀者表彰

全国第1位!

12月に実施された令和4年度栄養士実力認定試験において、2年生の植木友梨さんが全問正解で全国第1位となり（受験者数 8,742名）、全国栄養士養成施設協会から栄養士実力認定試験成績優秀者表彰を受けました。また専門フードスペシャリスト（食品開発）認定試験でも全国第2位という優秀な成績を納め、フードスペシャリスト協会から特別賞を授与されました。



植木友梨さん
(宇佐産業科学高校卒)

「ローソン・地産地消商品開発コンテスト」で 特別賞受賞

仲間とアイデアを出し合い、試作を重ね改良をして、コンテストに応募した「ゴロッと!サクッと!甘本マフィン」がベーカリーの部で特別賞を受賞しました。おしくも最優秀賞は逃しましたが、受賞者の笑顔は輝いていました。

チームメンバー糸永杏佳・塚本瑞生・日野紗矢香・岡本聖菜
(別府翔青 別府翔青 大分東明 大分商業 卒)



ベーカリーの部で特別賞!



オープンキャンパスのご案内

第1回5月13日(土)「簡単アレンジ!ローズアップルパイとハートパイ」
を作ります♥



簡単で見た目もかわいいバラの形をしたアップルパイや、いちご風味のハートパイと一緒に作ってみませんか?

第2回:7月17日(月) 第3回:8月19日(土)

に開催予定です。詳しい内容は大学ホームページをご覧ください。

【大分県農林水産祭で出店】

令和4年10月に、別府公園で開催された農林水産祭において、1年生が中心となり「大分県朝シャキーン」のブースで朝ごはんの啓発活動と、食物栄養科で考案した「さばカツクレープ」の販売をしました。とても好評であったという間に完売しました。天気にも恵まれ最高の1日となりました。



さばカツクレープ



【新しい調味料の商品化】

食物栄養科の岡本先生が長年かけて開発した、魚と麴を使った発酵調味料である「ととのみそ」。これをベースにした新しい調味料の開発に学生たちが取り組みました。そしてついに「ととのバーニャソース」として商品化されました！

商品化された
ととのバーニャソース



開発担当をした田中利樹さん（福岡県星琳高校卒）たちが、令和5年3月25・26日の両日、トキハ本店で試食販売を行い、たくさんの方に紹介することができました。「おいしい！」という声が多数寄せられ、担当者は達成感あふれる笑顔でいっぱいでした。



【2022年度卒業生進路状況】

九州初の栄養士養成施設として、70年の歴史!! ~本科卒業生6,000人以上が栄養士として活躍~

保育園・認定こども園

- 【大分市】 なかつる保育園、桜町こども園、ほがらか園、愛保育園、げんきな森中央保育園、南春日保育所
- 【別府市】 境川保育園 【日出町】 藤原こども園
- 【宇佐市】 明和保育園 【臼杵市】 うすきこども園
- 【東京都】 アイグラン保育園

病院

- 【大分市】 大分健生病院

福祉施設

- 【別府市】 愛の里サンヴィラ 【国東市】 安岐の郷
- 【豊後大野市】 グループホームももたろう

給食受託会社

- 日清医療食品(株)、富士産業(株)、(株)メフォス、(株)東洋食品、シダックス(株)、エムサービス(株)

進学 別府大学、中村学園大学、聖泉大学

中学校 私立大分中学校、北九州市公立中学校

その他 大分市役所、(株)マリーゴールドホールディングス、(株)ドラッグストアモリ、(株)吉田喜 等

【職域別就職・進学割合】

