



Eat-も! News

2023.8

いいともニュース



TOPICS

- ・地獄蒸しコンテスト受賞
- ・授業紹介①(基礎調理)
- ・社会福祉施設研修
- ・授業紹介②(もぐハピこどもキッチン)
- ・食物栄養科学生あるある!



地獄蒸しコンテストで金賞、特別賞を受賞

令和5年度地獄蒸しコンテスト(鉄輪地獄蒸し工房主催)が6月に実施されました。スイーツ部門、大分県産品を使った部門で共に金賞に輝きました。

☆☆☆スイーツ部門では特別賞もいただくことができました。☆☆☆☆



スイーツ部門



大分県産品を使った部門



●ゼミ活動の中で、試行錯誤しながら開発をしました。この受賞を励みとして今後も、いろいろなコンテストに応募していきたいです!●

金賞：地獄蒸し鬼っ子かるかん

大木望叶(大分南)・高野夕凧(大分)
入江七緒(大分西)

()内は出身高校名

特別賞：かぼちゃ&さつまいもの地獄蒸しプリン

穴井真実(日田)・安部暖々末(明豊)

金賞：栄養たっぷり地獄蒸し寿司

田尻瀬菜(情報科学)・中野仁日(大分南)・太田揚
鹿島胡海(国東)・藤田千尋(爽風館)・安本愛梨(大分南)

授業紹介①「基礎調理」(1年次前期科目)

包丁の持ち方、基本的な野菜の切り方などから始まり、いろいろな調理形態を学びながら調理の腕を磨いています!

授業では調理の基礎・基本を学んでいます!



和える、煮る、焼く、蒸す、揚げる、固めるなどの調理方法を学びます。みんな真剣そのものです!



マイ包丁を握ると、調理に対するテンションも上がります。まずは野菜を切る練習から始めます。

1年生の感想

●包丁の基本的な使い方を学びました。また今まで知らなかった様々な野菜の切り方や、下準備の仕方が調理を重ねるにつれて身に付きました。

●初めは人に聞いたりしないと、何をすればいいのかわからなかったけど、今は周りを見て率先して取り掛かるようになったと思います。

●いろいろな調理方法と切り方などではできるようになりました。作業工程の手際の良さを学び、効率よく調理ができるようになりたいです。

●作り方や、ポイントなどをしっかり頭に入れ調理ができるように頑張りたいです。調理のスピードがまだ遅いので速く調理することができるようにしたいです。

後期は「調理実習Ⅰ」でさらにスキルアップを目指します!

教職課程を履修している学生を対象に社会福祉施設の研修を実施しました！

令和5年6月17日（土）に家庭科教諭、栄養教諭の免許取得を目指す1年生が大分市森町にある清流苑へ行きました。施設内容や働く意義について説明を受けたり、施設見学を通して、高齢化社会における教育の在り方を考え、教員としての資質を高める研修を行いました。

施設見学の様子

メモを取りながら
真剣に話を聞きました

卒業生も勤務されており、
先輩とともに記念撮影

介護食も個々に
対応した工夫が
されていました。

実習を終えて

- ・様々な専門の知識を持った職員の方が、利用者の方を支え、心から寄り添っていることを実感し、貴重な体験となった。
- ・当たり前の生活ができなくなった方を介護することで、再び当たり前の生活を取り戻そうとしている職員の方に感動した。
- ・介護をすることは、その人の一日を支えるものだ聞いて、教育はそれに近いものではないかと思った。

授業紹介②「もぐハピこどもキッチン」

6月に、2年次の応用栄養学実習や調理実習Ⅱの中で、別府大学附属幼稚園の園児を対象に、食育指導や調理実習を行いました。学生たちが作ったパネルや教材を用いて指導し、園児との関わり方を学びました。



3歳児「おにぎりづくり」

紙芝居の読み聞かせやおにぎりの握り方を説明し、鮭、昆布やおかかなど好きな具材を選んでおにぎりをつくりました！

4歳児「お箸の持ち方」

お箸に関するクイズに挑戦し、正しいお箸の持ち方を練習しました。オリジナルのキットやシールを使って練習をしました。

5歳児「みそづくり」

大豆からできる食べ物のクイズやみその作り方を説明した後、蒸した大豆をつぶして塩やこうじと合わせてみそをつくりました！



とってもすてきな
自分だけのおにぎ
りが完成しました。



かわいい動物の
カップを使って、
楽しく練習しまし
た。



力を込めて大豆
を混ぜました。
食べるのが楽し
みです。

食物栄養科の学生 あるある！

食物栄養科では週1～2回調理実習があります。実習前には先生による厳しい「爪チェック」が行われます。そのため実習に備えて忘れないように爪を切る習慣がついています。

週1回必ず爪のチェックがあります！



爪のおしゃれは土日や長期休暇に楽しみます☺

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！

大学ホームページ

Instagram



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/>

