



# Eat-も! News

い い と も ニ ュ ー ス

【お問い合わせ】  
食物栄養科事務室  
TEL&FAX 0977-66-9655  
〒874-8501  
別府市北石垣82

☆ 平成25年度 行事のお知らせ ☆

## 第3回 健康展—減塩について考えてみよう—のご案内

日時：10月12日(土) 10時～15時  
場所：別府大学 別府キャンパス

栄養士を目指す学生と減塩について学びましょう！無料の栄養相談も体験してみませんか？

☆特典1：管理栄養士による栄養相談が無料！ ☆特典2：参加者全員に減塩グッズをプレゼント！

★ポスター掲示コーナー

(減塩についての栄養教育媒体など)



★食品の塩分展示コーナー

★食事調査コーナー

★食育ステージ

★減塩弁当の販売

★食物栄養科教員による講義

★血圧測定



減塩弁当の販売



学生が作成したポスターを掲示

～ 1・2年次前期の実習の紹介 ～

### ★1年次前期は基礎的な技術を習得するための実習があります。

#### 基礎調理



調理の基本技術を習得します

前期最後はMy包丁で切り方の試験があります

#### 栄養教育論実習



栄養指導の方法を学びます

健康展に向けて!

#### 生化学実験



実験手技を習得します



化学が苦手な学生もみんな協力すれば大丈夫!

### ★2年次前期は病院での校外実習に向けて実践的な実習があります。

#### 調理実習Ⅱ



和・洋・中の料理を学びます

プロの料理人による講習会にも参加します

#### 臨床栄養学実習Ⅰ



病態別の治療食を学びます

糖尿病や腎臓病など病気について学びます

#### 基礎栄養学実験



食品中の各栄養素を測定します

#### 調理実技試験!

今年のテーマは中華料理! 上手に作れたかな?



#### 夏休みは病院実習へ!

校外実習の壮行会で宣誓! 充実した2週間にしましよう



1年半の学習の集大成!

## 日本料理講習会（短大創立60周年記念）



講師として東京築地の料亭「つきぢ田村」の田村隆先生をお招きし、「未来へ続く日本料理」と題して調理実習を行い、日本料理の基本を学びました。食事は60周年を祝う盛大な会食となりました。

## 父の日弁当に挑戦!

園児や高校生の要望に沿ったアイデア弁当を作り、父の日にトキ八本店にて販売しました。



## 国際交流セミナー

留学生と一緒に災害時の食事づくりを学び、各国の料理について意見交換を行いました。



学生たちは自己研鑽のために希望する研究会に所属し活動を行っています。食育活動やオリジナル商品の開発など、様々な活動を通して率先力のある栄養士を目指すことができます。

例えば...

## 育ドル娘 海上ライブ♪



別府～大阪航路のフェリー「さんふらわあ」の船内で歌やダンスによる食育活動を行いました。

## 地獄蒸し料理を紹介



鉄輪温泉の軒先マルシェに参加し、地獄蒸し料理に合うドレッシングの開発も行いました。

## 酪農教育ファームを体験



搾乳やソーセージづくりを体験し、農業青年団や他大学の実習生と交流を深めました。

## Facebookを開設しました!

「別府大学短期大学部食物栄養科」のFacebookページを開設しました。講義や実習の様子、行事の報告などを掲載していますので、ぜひご覧ください!  
<https://www.facebook.com/bettansyokumotu>



別府大学短期大学部のホームページもぜひご覧ください。

<http://www.beppu-u.ac.jp/junior/>

また当学科への質問等は [furuki@nm.beppu-u.ac.jp](mailto:furuki@nm.beppu-u.ac.jp) までご連絡ください。

