

未来☆管理栄養士



学科を超えたメンバーで活動中！フッキングサークル

調理実習の学びを活かして、好きなメニューにチャレンジ！

調理実習で学んだ技術や知識を活かして、自由に料理を作るサークルです。授業で習った内容の復習や応用につながっています。第一期生からスタートし、今年で5年目を迎えています。メンバーは15人。健康栄養学科以外の3学科からも料理好きな学生が参加しています。月に2〜3回行われる活動日までに挑戦したいメニューを決め、レシピを作成。当日は3班ほどにわかれて調理を実施します。

今年度でこれまでに作ったメニューは、「お好み焼き」「3種類のパウンドケーキ」「米粉ドーナツ」。米粉ドーナツは、オープンキャンパス用に作成し、多くの来場者に振る舞い、好評を得ています。健康栄養学科の特性を活かしたサークルとして、さらなる活躍に期待が持てます。

調理法の追求も、これからの楽しみです。

【副部長】健康栄養学科2年
永瀨結 | 坂井農業高校出身 |

思いついたメニューを楽しんで作ることも大切なのですが、今後は一つの調理法についての追求も行っていきたいですね。例えば、先日オープンキャンパスの際に挑戦した米粉メニュー。もっと追求して、オリジナル料理などができたらいいですね。また、そうやって授業の学びの応用ができたほうがいいです。



もっと、積極的にイベントなどへ参加したい。

【部長】健康栄養学科2年
宮本苑実 | 大野高校出身 |

楽しみながら調理実習のポイントを、ふり返ったり応用したりできるのが良いところだと思います。今後は、もっと地域活性化につながるイベントやコンテストなどにも参加できたらいいですね。そのためには、今後はこれまでのような受け身ではなく、積極的にアピールしていくことも必要かもしれません。

一つの料理を通して、学科を超えたコミュニケーションが行われます。



調理は、それぞれが役割を能動的にこなしながらスムーズに進んでいきます。



オープンキャンパスで振る舞った米粉ドーナツ。いい香りが漂っていました。





健康栄養学科の なるほど講義 栄養教育論実習

対象者の状態を把握し、実態に即した
栄養教育のプログラムを考え、伝える。
その一連の流れを学びます。

個人栄養教育の実演。評価する観察者も学生が行います。

対象者の目線で 栄養教育を行う大切さ。

●今回の講義

個別栄養教育の実演

対象を「個人に」据えた栄養教育の実演です。個別栄養教育の実演は、二人一組で行い、自ら作成したリーフレットやフードモデルなどの媒体を活用して行います。評価する観察者も学生が担当します。ポイントは「いかに対象者の実態を把握し、行動変容を促すためのやる気を引き出すか」です。



実演前に二人組で何度もシミュレーション(練習)します。



対象者へ分かりやすく伝えるために、様々な媒体を使用。

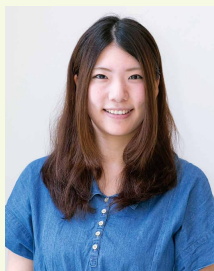


「栄養教育論実習」で学ぶコト

坂本達昭
助教

対象者の実態を把握し、実態に即した栄養教育の内容を考え、実践し、評価する。この授業では、栄養教育の実践における一連のサイクルを体験し、学びます。子どもからお年寄りまで、様々なライフステージに合わせた栄養教育を行う実践力を、ぜひ身につけてほしいと思います。

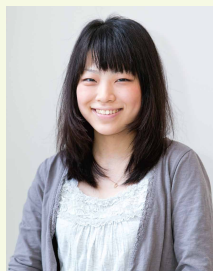
／おしえて！／先輩のおすすめポイント



身を持って知った、
実態把握の重要度。

アンケートを集計・分析するといった作業がとても新鮮で面白かったです。出た結果が仮説と異なり、栄養教育する上で、情報を把握することの大切さを強く実感しました。

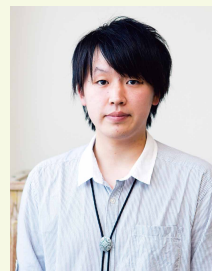
健康栄養学科3年 吉田柚香 | 羽水高校出身 |



寄り添う考え方に、
感動しました。

一方的な提案ではなく、対象者ができることを動めていくという点に感動しました。将来、給食関係の仕事に就きたい私としても、とても勉強になっています。

健康栄養学科3年 宮崎香緒里 | 金沢錦丘高校出身 |



わかってもらう、
難しさ面白さ。

栄養に関心のない対象者にどうやって理解してもらうか。頭を悩ませる部分でありつつも、面白いです。共感してもらえた時の嬉しさは大きいからです。

健康栄養学科3年 窪田翔一 | 鯖江高校出身 |