

目指せ! 管理栄養士



先輩からの アドバイス

気になる疑問が解決。学校生活のあれこれを知って、今後が楽しみに!



毎年恒例、1泊2日の新入生宿泊研修。
仲間との絆を深め、大学生活が楽しみに。



浄覚寺・誠照寺

学園長と浄覚寺坊主様からありがたくもお話をうかがいました。



漆器 絵付け体験

それぞれの漆器が完成。食器を知ること、管理栄養士には大切。



万葉菊花園

越前市の伝統的な菊栽培を見学。地元への興味を深めました。



学校のこと、地元のこと、
仲間のこと。すべての体験が、
学びに生きてくる。

今年も行きました、「新入生宿泊研修」! 1日目に訪れた万葉菊花園では、園内を見学しながら、キャンパス周辺にある味真野地区の歴史を学びました。続いて、宿泊地のしきぶ温泉「湯楽里」へ。先輩との交流会が行われ、学校生活に役立つ様々なアドバイスを受けた。2日目は、寿光山浄覚寺と上野山誠照寺を訪問。学校の話や、法話を拝聴しました。最後に訪れたうしの里会館では、漆器の絵付けを体験し、鯖江の郷土料理を堪能。大学、地元で親しみを感じ、学校生活を共に送る仲間と絆を深めた宿泊研修になりました。



わたしたちも参加しました

健康栄養学科1年
高橋 彩花
| 仁愛女子高校出身 |

交流会では、先輩から授業や生活面に関するアドバイスをもらい、大学での過ごし方をイメージできました。給食実習は難しそうですが、早く挑戦してみたいです。「絵付け体験」の時、同級生と盛り上がり、仲良くなったことが嬉しかったです。



健康栄養学科1年
青木 龍之介
| 丹生高校出身 |

今年の男子は5人。「湯楽里」でいろんな話をし、とても仲良くなりました。先生や先輩とも距離を縮められ、今後の大学生活が楽しみに。また、今まで知らなかった地元の伝統文化や歴史を学べて、愛着が湧きました。



調理学実習

健康を支える「おいしい食事」を作るための、基礎的な調理スキルを身につけます。

調理のスキルとおいしい食事づくりを習得

▶ 今回の講義 「中国料理」

実習内容を日本料理、西洋料理、中国料理に分けて実施します。各料理を作るプロセスで、基礎的な調理技術を身につけます。「シューマイ」ではひき肉、「魚のトマトあんかけ」では揚げもの、「牛乳の寄せもの」では寒天などをキーワードとして食材の扱い方を学びます。あらゆる給食の現場を想定し、調理スキルだけでなく、専用の道具や食器を使用して食卓を演出することなども学びます。



「調理学実習」で 学ぶコト

佐藤 真実 准教授

食材の切り方、火の通り方など、初歩的な調理スキルを習得。また、作った料理の栄養価を食品成分表を用いて計算し、献立作成につながるスキルを身につけます。講義で得た調理の理論を実習で実践しながら、学びを定着させます。毎回の授業後には、作り方や栄養価計算表、考察などをまとめた復習ノートを作成。これらは将来管理栄養士になるための、資料として役立つはず。食事を誰かに提供するためには、食材の組み合わせ、味付け、盛り付けなど、食べてもらうための工夫も大切です。調理して実際に食べる経験の中で、相手への心遣いも学んでほしいです。



各料理を作る過程で、基礎的な調理スキルを身につけます。

スタンダードな料理が題材。中国の食文化を学ぶきっかけになりました。



誰かに料理を提供するためには、実食して相手の視点に立つ経験も大切。



復習ノート。栄養価計算表や調理のポイントを詳細に記録します。

先輩から伝えたい、この授業の魅力！



食べる人を想像すると、 調理方法が変わる。

食べやすいように、食材の切り方を工夫しました。将来は、病院に勤める管理栄養士になりたいと思っているので、相手の立場で考える意識を持ち続けたいです。

健康栄養学科1年 布目 佳子 | 仁愛女子高校出身 |



食べる人・場面に 相応しい食事を。

調理技術の習得はもちろん、美味しく見えるような盛り付けを考えています。年中行事など、その状況にあった食事を作り、楽しく食べてもらいたいです。

健康栄養学科1年 松代 伊央理 | 鯖江高校出身 |



栄養価計算で、 食と健康がリンクする。

毎回の授業後、栄養価を計算します。今回、中国料理に含まれる油の多さなど、成分面の気づきを得られました。この先献立を作る時も念頭に置いて考えたいです。

健康栄養学科1年 村本 花奈 | 羽水高校出身 |