目指せ！管理栄養士

1泊2日の新入生合宿研修！今年も、たくさんの収穫がありました。

御誕生寺
地元・越前市のお寺へ。
住職の楽しく、ためになる法話を拝聴。

テーマ討論会
「＋10分の運動」「3gの減塩」など
1つをテーマに各班で討論！

バーベキュー
一緒に食事を作ることで、
多くの友達を作ることができました。

先輩からのアドバイス
在学生の先輩から、学生生活における助言をもらいました。

何のために学ぶのか？それを再確認した2日間。

毎年恒例の「1泊2日の新入生合宿研修」、今年も無事に実施されました。1日目は、御誕生寺訪問、宿泊地においての健康に関するグループ討論、先輩からの学生生活アドバイス。2日目は、バーベキューを楽しみながら親交を深めました。様々な機会を通して、目指したのは「地元である福井・越前市の再認識」「学生同士の交流」「新しい環境で抱きがちな不安や疑問の解消」です。2日間の体験は、これから続いていく大学生活にとって、大きな意味をもたらすことでしょう。

ぼくも参加しました

健康栄養学科1年
赤川 匠
｜福井工業高専出身｜

先輩のアドバイスでは、「アルバイトはした方が良い。忙しい中でも、うまく調整していくことが大切」という言葉が印象に残っています。勉強が大変だからこそ、自分を管理して時間を生み出さなければいけないのだと納得しました。

わたしも参加しました

健康栄養学科1年
江前文香
｜羽水高校出身｜

今回、討論会の司会・進行を担当しました。台本はありましたが、全てその通りにはいかないので、状況に合わせて随時進めていくのが大変でしたね。人の動きを全体で捉えたり、指示したりしたことが、非常に良い経験となりました。

紙上の講義

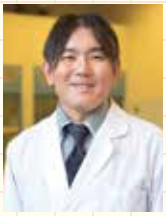
食品衛生学実験

食品の安全を確保するために、目に見えない微生物を把握する力を身に付けます。

目に見えない微生物を把握する。

▶今回の講義
食肉類の検査と衛生管理

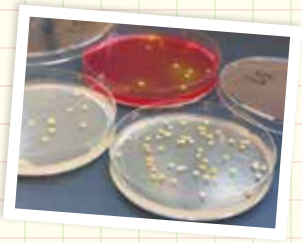
ブロック肉およびひき肉料理の加熱調理による微生物の殺菌効果を検証しました。非加熱（=生食）、表面のみ加熱（=加熱不十分）、中心部まで加熱（完全加熱）の三段階ですり潰した食材を寒天培地に接種して培養。目には見えない微生物を可視化するスキルを取得し、「ハンバーグは内部が赤いままでは危ない」理由を、実験を通して学びます。



「食品衛生学実験」で学ぶコト

野村卓正 准教授

食品の提供において安全性は大前提。近年の食中毒のほとんどは微生物によって引き起こされていますから、食品の安全性を確保するためには、食材や調理環境中の微生物など目に見えないものを把握し、管理できる力が重要です。それぞれの食品に衛生管理マニュアルが定められていますが、大事なのは「なぜそのように取り扱わないといけないのか」理由を知っていることです。実験を通して食中毒予防の原理・原則を理解することで、原因究明による再発防止など応用力も習得できます。



食材中の微生物を寒天培地に接種して一週間培養。目に見える状態にして確認へ。

安全な調理環境をつくるために、見えない世界を把握します。

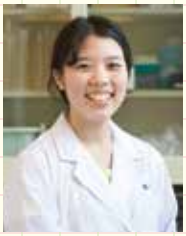
段階に分けて加熱したブロック肉とミンチ肉をすり潰して微生物検査へ。環境中の雑菌を持ち込まないよう無菌操作を心がけて実施していく。

先輩から伝えたい、この授業の魅力！

イメージだけではなく、実体験として。

加熱と非加熱で大きく異なる微生物の状態（数）が目に見えてわかるのが面白いです。実験は、教科書上のイメージだけでなくて実体験として学べるので深く理解できます。

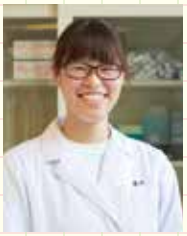
健康栄養学科2年 **宮下拓翔**（丹生高校出身）



当たり前の安全は、厳しい目で生まれる。

この授業からは、普段当たり前のように食べている食事がいかに安全に管理されているかどうかがよくわかります。厳しく衛生面を管理できる管理栄養士を目指したいです。

健康栄養学科2年 **橋本涼花**（金沢桜丘高校出身）



新たな視点で食物が見えてきた。

今まで「味」や「栄養」という視点で食物を捉えていましたが、「安全」という新たな視点が加わりました。管理栄養士とは、人の命に関わる仕事なのだと強く実感しています。

健康栄養学科2年 **藤村優紀**（勝山高校出身）