

目指せ！ 管理栄養士

今年も行ってきました！
1泊2日の新入生合宿研修！



体験学習

越前和紙の里のパピルス館で、紙漉き体験にチャレンジ!!



テーマ討論会 健康増進に関するテーマについて、グループに分かれて討論!

支え合える友人をつくり、 先輩・後輩の交流を生み出す時間。

この研修の目的は、学生同士の交流・親睦を深めること、新入生が新しい環境で抱きがちに不安や疑問を解消すること。そして、専門性の高い健康栄養学科の一員として大学生活に一日でも早く馴染んでもらうことです。第3回となる今回は、これまでは市外だった研修先を越前市内に変更し、大学の地元、“越前市”について学ぶ機会としました。毎回好評を得ている、参加型のテーマ討論会、先輩から後輩にアドバイスをおくる「先輩からのメッセージ」も行いました。本当の意味で大学生活をスタートさせた新入生の皆さんの、これからの活躍が楽しみです。



先輩からのメッセージ

レポートや試験、勉強法など新入生からの悩みや不安の声に、上級生たちが答えてくれました。



御誕生寺

通称・猫寺とも呼ばれる御誕生寺で、板橋住職の法話を拝聴しました。



健康栄養学科1年
大西 茉紀
(金津高校出身)

2日間一緒に過ごしたことで、それまで話したことのなかった子ども、とても仲良くなれました。また、私は文系なので化学の勉強に対して不安があったのですが、先輩のアドバイスを聞いて安心して、勇気を持ってました。

参加したよ!



健康栄養学科1年
清水 科帆
(仁愛女子高校出身)

テーマ討論会という場を活用した深い会話のやり取りによって、グッと友だちとの距離が近くなった気がします。また、進行係を担当したことで、この学科の一員としての意識が高まった気がします。良い機会をありがとうございました。

参加したよ!

紙上で
チラリ
講義

臨床栄養学実習 I

多様な病気の治療食を用意する上で、管理栄養士として備えておくべき考え方や技術を身に付けます。

患者の状況を
イメージすること。

●今回の講義

糖尿病の治療食

各班に分かれ、「エネルギー制限」「3食ともバランス良く肉や野菜を摂取」などの条件に合わせて作成した献立を、実際に調理し、試食します。控え目に感じがちな味や量の中で、いかに、美味しそうで、ボリュームがあるように作り上げられるかが大きなポイントとなります。噛みごたえのある内容に仕上げることも大切です。

「臨床栄養学実習」で
学ぶコト佐藤裕保
教授

献立作成・調理・実食のワンセットで、毎回、異なる病気をテーマにします。病気の特徴を深く理解し、どういう状況に置かれた人が食べるのかを深くイメージしながら治療食を作り上げる大切さを学びます。「食べる」過程を含んでいるのは、できる限り「実感」を得るためです。最終的には感想や改善点をまとめたレポートを提出します。



出来上がった一日分の治療食。
豪華に見える盛り付けも重要。



いくつかの条件をもとにした献立を、
先生が評価します。



どんな器を使うか、どんなプロセスを踏むか、
自由に考えながら進行。

先輩から伝えたい、この授業の魅力！

想像しながら
作る面白さ。

食べる人を想像しながら作る点
が大変ですが面白いですね。
将来は、どんな病気の患者からも
「おいしい」と言われる治療食を
用意できる管理栄養士になりたい
です。

健康栄養学科3年 小山恭代 (丹生高校出身)

プロセスの
大事さを実感。

食材と献立だけが決まっている
状況で調理したら、各班、異な
った作り方で、異なった見た目の
治療食が完成しました。作る過
程の大切さが身に染みてわかり
ました。

健康栄養学科3年 石黒博貴 (大野高校出身)

それは、
管理栄養士の使命。

以前、病院食は「美味しい」とは
かけ離れた食事だと思っていま
した。でも、授業を通して、病院食
を美味しく作ることは管理栄養
士の重要な仕事の1つなのだ
と知り、やる気が出てきました。

健康栄養学科3年 蔵本みさき (金沢高校出身)