

# 2024年度オープンキャンパス

## 食物栄養学専攻

種別	回数	日程	タイトル	担当教員	概要
短大だけの特別開催	①	5/11(土) 模擬授業	栄養士と保育者のコラボ食育 「わくわくくっきんぐ♪さつまいも編」	木下 ゆり 高橋恵美	多職種連携による食育の進め方を学ぶ授業です。昨年度、学生たちは保育活動と連携した食育を実践しました。「さつまいも」をテーマに、育てる、収穫、手遊び、調理体験、共食など、一部を再現し解説します。(調理実習、試食を含む)
	②	5/25(土) 模擬授業 ワークショップ	企業とコラボ！産学連携！	青柳 公大	本学の特徴として企業との産学連携による「商品開発」がカリキュラムとして組み込まれています。どうやって「商品」を作り出しているのか見て、聞いて、食べて学びましょう！(試食を含む)
夏	③	6/9(土) 模擬授業	おもしろ食品化学実験	永沼 孝子	私たちが日常よく目にする食材を使って、実際に短大の授業で行っている実験の一部を参加者の皆さんに体験していただきます。実際の食卓にも生かせる内容をご提供します！
	④	7/13(土) 講話	卒業生の体験談 (栄養士の仕事ってどんな感じ?)	益田 裕司	本学を卒業し栄養士として活躍している卒業生を招いて体験談を話してもらいます。これからの学びを充実させるためにも将来の目標やイメージ作りをしておくことはとても大切です。3年生はもちろんですが1・2年生も大歓迎です！
	⑤	8/4(日) 模擬授業 ワークショップ	作って学ぼう！ TSBスポーツ栄養セミナー	青柳公大	スポーツ栄養とは？どんなことを勉強するの？短大で取り組んでいる活動についてランチセミナーを通して学ぼう！(調理実習、試食を含む)
短大だけの特別開催	⑥	8/31(土) 模擬授業	栄養士と保育者で伝える宮城の食文化 「わくわくくっきんぐ♪ずんだだんご編」	木下 ゆり 武田 早苗 米川 純子	地域の子どもや親子に郷土料理を伝える食育について学びます。楽しい！おいしい！おもしろい！体験ができるよう、年齢やニーズに合ったメニュー、作業工程を考えます。紙芝居やぬいぐるみの教材も紹介します。(調理実習、試食を含む)
秋・冬	⑦	9/21(土) 模擬授業	ジャムの世界をのぞいてみよう！	黒川 優子	「ジャム」はどのようにして長期保存が可能なの？ジャムづくりを通して、一緒にその謎の扉を開いてみませんか？(調理実習、試食を含む)
	⑧	10/19(土) ガイダンス 大学祭見学	見よう。知ろう。 大学祭と短大生	池田 展敏	ガイダンスで知る。食物栄養学専攻で何が学べるの？短大生にインタビュー！大学祭を見学しながら、日ごろの行事や短大生活について短大生から話を聞きます。個別相談コーナーで入試について徹底理解！
	⑨	12/7(土) 模擬授業 ワークショップ	調理は化学実験？ 作って食べて違いを比べよう！	青柳 公大	日常で行われている「調理」とは実は身近な化学実験です！作り方の違いで料理がどのように変わるかを、作って食べて比べましょう！(調理実習、試食を含む)
春	⑩	3/22(土) 模擬授業	食物アレルギーがあっても大丈夫！ 「ピザ&ケーキ」食育クッキングの進め方	木下 ゆり	ライフステージ栄養学実習の授業を体験。食物アレルギーに配慮し、卵・牛乳・小麦を使わないカラフル野菜のピザとショートケーキに挑戦。チーズは？小麦粉は？子どもたちが安全に楽しく参加できる料理教室の進め方を学びます。(調理実習、試食を含む)