

生活未来科食物栄養コース 授業風景



FACE

学生のアイデアを形に変える “チャレンジ”が苦手克服の“チャンス”

実習や授業で思い出に残っている出来事を教えてください。

食育実践演習の授業で、オリジナルブランド野菜の育種研究開発と卸売販売を行っている「大和農園」の野菜を植えたことです。その後野菜の収穫をして、全員がそれぞれ考えてきたレシピを実際に調理して試食しました。みんなが考えたアイデア料理が机にズラッと並んだときはテンションが上がりました。

後輩に向けてメッセージ

食物栄養コースはとても実習が多く、調理の経験がたくさん出来るので、将来とても役立ちます。ぜひ来てください♪



手塚 悠希さん
 (徳島県立徳島商業高等学校 卒業)



VOICE

現在学んでいる授業内容を教えてください。

給食管理実習は、班ごとに分かれて献立を立てることから始まり、納得がいくまで試作を繰り返します。栄養価計算に材料の発注や納品、提供する日は自分達がどのように動くかも考えて話し合い、大量調理に挑みます。調理したものを教職員や学生の皆さんに提供し、アンケートで評価してもらい、次の給食を作るときの参考にします。ハプニングもありますが、達成感のある授業です。

後輩に向けてメッセージ

食物栄養コースの先生方は一人ひとりしっかり見てくれています。苦手なことも克服できる場所だと思うので、いろんなことにチャレンジしてみてください。



上村 彩夏さん
 (奈良県立大和中央高等学校 卒業)





西村 咲紀さん
(奈良文化高等学校 卒業)

実習や授業で思い出に残っている出来事を教えてください。

調理実習で初めて魚の三枚おろしをしたことが思い出に残っています。中骨から身を切り離すのが難しかったです。また、普段の生活の中でも食について意識するようになりました。

後輩に向けてメッセージ

ナラサホは、学生と先生との距離が近いので、気軽に相談できます。また、いろいろなことに挑戦することができるので、充実した大学生生活が送れます。

音丸 未来さん
(奈良県立高円高等学校 卒業)

短期大学での学びの中で、現在の生活に活かされていることは何ですか？

給食管理実習では、塩分の取り方に注意して献立を立てるので、普段の食事を作る時にも塩分に気を付けるようになりました。家族にも、一日に食べなければいけない野菜の量や栄養素について教えることができるようになりました。

後輩に向けてメッセージ

自分たちで種まきをして育てた野菜を収穫し、それを使って料理することで、食べることの楽しさだけではなく、作る楽しさも味わえ、旬の野菜を知ることができます。実習が多いので、知識だけでなく経験も身につきます。

短期大学での学びの中で、現在の生活に活かされていることは何ですか？

私が所属している食物栄養コースには、食育実践演習という授業が一回生の前期と後期にあります。この授業では大学内の農園で、野菜の栽培から収穫の一通りを体験し学べます。私生活ではなかなか体験できないのでとても貴重な体験ができました。これらの経験により、野菜を買う時に新鮮さや農薬の使用不使用を気にしたり、調理する際には出来るだけ無駄をなくすように意識するようになりました。

後輩に向けてメッセージ

大学卒業するまでにたくさん大変なことがあるかもしれませんが、奈良佐保短期大学には親身に相談にのってくれる先生方や仲間がいます。夢を叶えていく為に一緒に頑張りましょう。

小浦 逸美さん
(YMCA学院高等学校 卒業)



ナラサホ公式SNSアカウント



『プチアセビ』の
バックナンバーを
ご覧いただけます。

