



福岡女子短期大学 健康栄養学科だより

2022年6月号

晴れたり雨が降ったり、天気の移り変わりが多いこの時期。蒸し暑い日が続き、汗をいっぱいかきながら登校してくる学生の姿が見受けられます。登下校は大変そうですが、学内ではクラスメイトと過ごすのが楽しいのか、元気いっぱいな学生たち♪ そんな学生たちの6月の様子をお知らせいたします😊



健康栄養学科在学生



1年生



梅雨に入って一段と蒸し暑くなり、学生たちも少し疲れがみえるかな?…そんな中、「栄養士入門」では、病院や幼稚園での実務経験を持つ福嶋学科長の講義が行われ、それぞれの職場で栄養士の仕事の魅力を、経験を交えて分かりやすく語っていただきました。講義後、「自分が栄養士としてどのように働いてくかの参考になった」という感想を持った学生が多かったです。改めて、福女短に入学してきた目的を思い出さきっかけになったようです。

2年生

6月の中旬から、栄養士資格に必修である保育園・小学校・老人福祉施設への学外実習に行きました。各施設で、実際の大量調理や食育など多くの事を学んで帰ってきました。行く時は大変緊張していましたが、無事に終わってほっとしつつ、充実した実習期間を振り返っているところです。自分なりに栄養士像がつかめた学生もいるようで、次は就活に向けて本格的に取り組む学生が多数で、キャリア支援課と教員が連携してサポートしていくこととなります。



❀今後のオープンキャンパス予定❀

- 7/17(日) 美味しいクッキーシューを作ろう
- 7/30(土) 和食のプロと作るちらし寿司
- 8/6(土) 中華のプロと作るマンゴープリン
- 8/20(土) 大量調理機器で作る杏仁豆腐とゴマ団子



ご興味のある回にご参加いただき、健康栄養学科のを知っていただけたら嬉しいです！健康栄養学科教員一同ご参加をお待ちしています☆

6/26(日)オープンキャンパスがありました☆ ~食品学実験~
今回は甘さの秘密を探ろう!~手作りオリジナルスムージーを作ろう~と題し、糖度測定とオリジナルスムージー作りを体験いただきました🍷 本学科准教授脇本麗先生の講義では甘いものの正体が「糖質」であり、私たちの体を動かすために必要な栄養素であることをお話いただきました!実験では、「りんご・ブルーベリー・いちご・オレンジ・はちみつ」の5種類の甘さの順位を予想して糖度を測定していただきましたが、皆さんの予想を上回り、果物の中でオレンジの糖度が2番目に高いという結果に驚かれていますのが印象的でした。最後は測定に使った4種類の果物をカスタマイズして美味しそうなオリジナルのスムージーが出来上がっていました😊





福岡女子短期大学 健康栄養学科だより

2022年5月号

あつという間に春が過ぎ去り、晴れ渡った空に新緑の青葉で、すがすがしさを感じる季節になりましたね。5月も後半。新しい環境にも慣れてきましたか？
福岡女子短期大学の学生も入学、進級と環境の変化がありました。学生たちは楽しく過ごしているようです。それでは5月の1年生・2年生の様子をお知らせいたします😊

健康栄養学科在学生

1年生



ゴールデンウィークが終わり、1年生は実習が本格的に始まっています。最初の頃は実習着に着替えるのも時間がかかりましたが、少しずつ慣れてスムーズに準備ができるようになってきました。栄養士が働く現場では衛生管理も重要なので、手洗いや食品の衛生的な扱い方などの基礎を、教員がしっかりと教えます。学生たちは、実習を通して「食」を仕事にすることの大変さや楽しさを学び、吸収していきます。



2年生

2年生の前期では、実習・演習が多く、週に5回あり目まぐるしい毎日です。その内、給食管理実習では、高齢者を対象とした集団調理実習をしました。また、臨床栄養学実習では、高血圧症などの治療食である減塩食を作りました。さらに、栄養指導論実習Ⅰでは、幼児を対象とした食育指導として、紙芝居を作っています。発表会をひかえていて、忙しくて大変ですが、皆笑顔で頑張っています。



5/22(日)オープンキャンパスがありました☆～基礎栄養学～

今回は忙しい朝もスープで元気に!と題し、旬の野菜を使ったポタージュスープ作りを体験いただきました😊健康栄養学科准教授 大倉志保子先生の講義を通して、朝ごはんの役割やどんな栄養素をとると良いかなど朝ごはんの大切さを知ってきました。朝は時間がなくてごはんを抜いてしまいがちですが、そんな時にはスープがおすすめです☆講義の中では冷凍ストックしておいた野菜たっぷりのスープを温めてパンやごはんを添えると簡単朝ごはんができあがることをご紹介します♪



❁今後のオープンキャンパス予定❁

- 6/26(日) 甘さの不思議
- 7/17(日) 美味しいクッキーシューを作ろう
- 7/30(土) 和食のプロと作るちらし寿司
- 8/6(土) 中華のプロと作るマンゴープリン
- 8/20(土) 大量調理機器で作る杏仁豆腐とゴマ団子

ご興味のある回にご参加いただき、健康栄養学科のことであったら嬉しいです！健康栄養学科教員一同ご参加をお待ちしています☆



福岡女子短期大学 健康栄養学科だより

2022年4月号

温かい日差しの中、汗ばむくらいの季節になってきました。新年度がスタートして早くも1ヶ月。ゴールデンウィークのご予定は立ちましたか？お休みの間に4月の疲れをとって、5月に臨みたいですね。福岡女子短期大学では前期の授業が始まっており、校舎にはにぎやかな声が響いています。それでは4月の1年生・2年生の様子をお知らせいたします😊

健康栄養学科在学生

1年生



春の日差しの中、健康栄養学科に新入生39名が新しく加わりました！少し緊張した面持ちで入学式に臨む姿がとても初々しく、私たち教員の気持ちも引き締まりました。現在では、90分という長い講義時間にも少しずつ慣れてきているようです。グループで行う実習でも、お互いに声を掛け合う姿が見られるようになりました。この仲間で、栄養士免許や様々な資格の取得を目指して2年間頑張っていきたいと思います！



2年生

就活にむけていよいよ本腰の体制となってきました。授業では、専門的な実習が増えてきています。治療食を学ぶ臨床栄養学実習では、消化器の病気や食欲がない人に適した食事作りや食事の飲み込みが難しい人・高齢者などに適した食事作りをしました。治療食を作る栄養士として必要な知識・技術を学んでいます。2年生になると調理実習では効率的に調理できる学生が多くなっています！



オープンキャンパスにご参加いただきありがとうございました

「スポーツ選手の間食」をテーマに2種類のクレープ作りを体験していただきましたが、いかがでしたか？クレープ生地を焼くのも盛付けも上手で、とても可愛く美味しそうなオリジナルクレープができていましたね！

さらに、今回のオープンキャンパスでは2名の在校生とも調理実習、お話しができましたね。授業の事や一人暮らしの事など不安はあると思いますが、福女短には優しい先輩方が沢山います！遠慮なく悩み相談してくださいね。またのご参加をお待ちしております！



❀ 今後のオープンキャンパス予定 ❀

- 5/22(日) 忙しい朝もスープで元気に！
- 6/26(日) 甘さの不思議
- 7/17(日) 美味しいクッキーシューを作ろう
- 7/30(土) 和食のプロと作るちらし寿司
- 8/6(土) 中華のプロと作るマンゴープリン
- 8/20(土) 大量調理機器で作る杏仁豆腐とゴマ団子

ご興味のある回にご参加いただき、健康栄養学科のことで知っていただけたら嬉しいです！健康栄養学科教員一同ご参加をお待ちしています☆



福岡女子短期大学 健康栄養学科だより

2022年3月号

暖かく気持ちのよいばかばか陽気と共に新年度がスタートしました。オープンキャンパスにご参加くださった皆さんはどのようにお過ごしでしょうか。福岡女子短期大学では入学式が行われ、健康栄養学科に新生が入ってきました。短大生活が始まり、ちょっぴり緊張した様子の新生たち…2年生の先輩たちが温かく迎えてくれました。新年度の健康栄養学科がどのようになるのか楽しみです🌸

健康栄養学科在学生

新2年生



1月下旬に家庭料理技能検定(3級)の実技試験があり、多くの学生が合格することができました。練習をして検定に臨んでいたの、合格の喜びもひとしおでした。春休みでも就活に向けて面接の練習をしている学生もいます。4月7日から前期授業が開始となり、臨床栄養学実習や食品学実験など、より専門的な実習・実験が多くなり、小学校や保育園などへの学外実習と併せて、栄養士として社会に出る準備で充実した日々が始まっています。



2022年3月
卒業生

3月18日に学位記授与式が行われ、健康栄養学科2年生24名が無事に卒業しました。コロナ禍での学生生活は楽しいことばかりではなかったと思いますが、その分、クラスの間との結びつきは強かった学年でした。袴姿で友達や先生と別れを惜しむ姿を見て、胸が熱くなりました。4月から新社会人としてしっかりと歩んでいってくれることでしょう。



3月25日(金)オープンキャンパスへのご参加ありがとうございました!
「和食のプロと作る創作スイーツ」として餡系を添えた和風ブリュレ作りを体験していただきましたが、いかがでしたか?プリン液を濾し、蒸し器でゆっくりと蒸すことで口当たりの良い、なめらかな食感に仕上がります。初めての餡系作りは少し難しい作業だったと思いますが、高松先生にご指導いただきながら、細くふんわりとした餡を作り、華やかに盛り付けることができていましたね😊プロシェフならではの技術や美しい盛り付けを学び、調理の楽しさを知っていただけたら幸いです。



❁今後のオープンキャンパス予定❁

- 4/24(日) スポーツ選手の食事
- 5/22(日) 忙しい朝もスープで元気に!
- 6/26(日) 甘さの不思議
- 7/17(日) 美味しいクッキーシューを作ろう
- 7/30(土) 和食のプロと作るちらし寿司
- 8/6(土) 中華のプロと作るマンゴープリン
- 8/20(土) 大量調理機器で作る杏仁豆腐とゴマ団子

ご興味のある回にご参加いただき、健康栄養学科のことを知っていただけたら嬉しいです!
健康栄養学科教員一同ご参加をお待ちしています☆





福岡女子短期大学

健康栄養学科だより



2021年11月発行

昼夜の寒暖の差もだんだんと大きくなり、少しずつ冬の訪れを感じる頃となりました。体調を崩されていないでしょうか？健康栄養学科の学生は寒さに負けず元気に登校しています。後期の授業も中盤。健康栄養学科では後期もいろいろな活動を行っています。それでは11月の健康栄養学科の様子を皆さまにご紹介したいと思います。



健康栄養学科在学生

1年生



1年生は、SDGsの取り組みとして未利用魚のフードロス問題解決に挑戦しています。11月は和食・洋食のプロの先生からブリ料理を教わりました。和食のプロ 高松幸治先生(海鮮処 松月亭 料理長)からはブリの照り焼きを、洋食のプロ 山並辰巳先生(元シーホーク総料理長)からはブリのパイ包焼きを教わりました。ブリの使い道はさまざま。いろいろな料理に変わるブリに学生たちは興味津々でした★



2年生



11月27日(土)にTSUTAYA太宰府店にて「ベジイチ」が開催されました。2年生は福岡農業大学校様が大切に育てた野菜を使ったレシピを考案しました。レシピは農大様にご意見をいただき、完成させることができました。ベジイチ本番ではお客様に野菜の効能を説明しレシピを配布するなど、貴重な体験ができたようでした✿



2年生が考案したレシピはこちら▶



授業を覗き見!!

基礎調理学実習2ってどんな授業？

1年生は後期から和・洋・中のプロシェフから直接調理を教わる実習が始まりました。今回は中華の先生、平江 将樹先生をご紹介します!! 平江先生は現在京鼎樓 KITTE 博多店の料理長をされています。平和楼やホテル日航福岡でも働かれていた凄腕の先生です。11月4日(木)の実習では、「豚肉味噌仕立て蒸しご飯」「鶏肉と秋野菜の油淋鶏」を教えてくださいました。あんを作る際の水溶性片栗粉の加減や鶏肉の揚げ加減などを丁寧に教えてくださいました!学生たちも中華鍋を振って頑張っており、「美味しく作ることができた」「帰省した際に親に作ってあげたい」などの感想をくれました。



基礎調理学実習2では和食のプロ、洋食のプロの先生からも教わっています。天ぷら・茶碗蒸し・鶏のクリーム煮・ミートソーススパゲッティなどどれも絶品です! SNSにも様子を載せていますので、ぜひチェックしてみてください! ✨



福女短Instagram

健康栄養学科Twitter





福岡女子短期大学 健康栄養学科だより

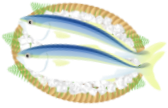
10月号

2021年10月発行



学科の取り組みをご紹介します

SDGs「未利用魚のフードロス」問題解決に挑戦！



健康栄養学科では、SDGsに関する取り組みとして、フードロスをテーマにした活動を行っております。前期は以前お伝えした通り、規格外トマトの活用に取り組みましたが、後期は未利用魚の活用について取り組みます。未利用魚とは、水揚げしても値が付かないため廃棄されている魚のことで、漁業者の悩みの種にもなっています。未利用魚の活用については、漁業が盛んな長崎県五島市の協力を受けて取り組むことになりました。未利用魚の中の「ブリ」を使ってどんな活用ができるか取り組んでいきます！

<10/12(火)給食管理実習Ⅰにて>



大量調理の実習でブリを使用して「ブリの山芋味噌グラタン」を作りました！

給食管理実習Ⅰ以外にも基礎調理学実習Ⅱでブリの活用を考えています。和食のプロの先生から「ブリの照り焼き」、洋食のプロの先生から「ブリのトマトソースかけ」を教わる予定です！また、2年生は健康栄養ゼミナールでブリの活用に取り組みます。またお知らせします😊

健康栄養学科最新情報は
こちらをチェック☞



涼しい風も心地よく、過ごしやすい季節となりました。日によっては肌寒いこともありますので、体調管理には気を付けてくださいね。健康栄養学科は後期の授業が始まり、学内に賑やかさが戻ってきました。学生たちは学園祭を控えてソワソワしている様子です。後期が始まりましたので、今月の健康栄養学科の様子をご紹介しますと思います。

健康栄養学科在学生

1年生



夏休みが明け、皆元気に登校しています。後期は給食管理実習Ⅰがあり、大量調理についてしっかり学びます。また基礎調理学実習Ⅱでプロのシェフから学ぶ実習が始まりました！初回は和食のプロ 高松 幸治先生(海鮮処 松月亭 料理長)に来ていただき、天ぷらと茶碗蒸しを教えていただきました。エビの下処理やなすの切り方を間近で教えていただき、充実した時間が過ごせていたようです。洋食・中華の先生とお会いできるのを学生は楽しみにしているようです！



2年生

2年生は卒業まで半年となりました。2年間の学びの集大成となる健康栄養ゼミナールが始まりました。4名の教員のゼミに分かれ、テーマの探究をしています。また、今年度はTSUTAYA太宰府店様と福岡農業大学校様とコラボし、野菜の販売会に参加させてもらえることになりました！各ゼミの学生が来場者に野菜の効能のプレゼンやレシピの提供をします☆11/27(土)にTSUTAYA太宰府店で行われるので、お時間のある方はぜひいらっしゃってください。





福岡女子短期大学 健康栄養学科だより

8月号③

2021年8月発行 第3版

今年の8月は例年と比べ、九州だけではなく、本州の各地にも水害をもたらす頑強な線状降水帯が長期わたり停滞し、大きな爪痕を残しています。皆様のご自宅の被害はいかがだったでしょうか。ご無事であられることをお祈りしております。

また新型コロナ感染も、新たなデルタ株により若い人が容易に感染される状況に至っております。皆様どうか、三密を避け、アルコールでの消毒、手洗い、うがいを励行なされ、元気で種々の災害を乗り切って下さるよう、健康栄養学科教員一同応援しております。

健康栄養学科在学生

1年生



現在夏休み期間ですが、8月末には定期試験の成績発表があり、9月下旬から後期の授業が始まります。後期では、健康管理士の資格に必要な科目の一つであるヘルスケアマネジメントやフードスペシャリスト資格に必須科目であるフードスペシャリスト論などの講義が始まります。また、実習では和食・洋食・中華の各プロシェフに学ぶ基礎調理学実習2や栄養士の知識・技術として大変重要な給食管理実習Iもあり、より専門的な技術を実践で学んでいきます。



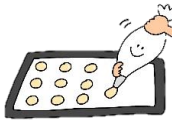
2年生

栄養教諭免許の取得を目指す学生が、9月からの教育実習に向けて模擬授業に臨みました。実際の授業と全く同じ45分間。「どうすれば楽しく理解できるのか」を悩みながら、授業を作り上げて発表します。参加した教員や友達からたくさんのアドバイスや指摘があり、授業内容がさらにブラッシュアップされました。自信をもって実習に行けるよう、教員一同サポートしていきます。



8/21(土)オープンキャンパスがありました！～給食管理実習～

今回は美味しいクッキーシューを作ろう！～スチームコンベクションで作るサクサクシュー♡～と題し、大量調理機器を設置している給食管理実習室で体験いただきました。スチームコンベクションオープンでクッキーシューの生地が焼き上がる様子を見ていただきました。生クリーム・カスタードクリーム・フルーツをデコレーションしていただき、素敵なオリジナルクッキーシューが出来上がっていました😊



授業を覗き見👁️

オープンキャンパス体験授業

給食管理実習ってどんな授業？

給食管理実習は1年生後期・2年生前期に実習します。1年生では大量調理機器の使い方を学んだり、給食の献立作りを学んだりします。2年生では保育所や小学校・高齢者施設向けに献立作成をし、給食作りをします。栄養士になる上で重要な実習のひとつ。在学生もしっかり学んでいます💎



健康栄養学科だより

2021年8月発行 第2版

8月に入り、日差しもひととき強く照りつけるこの頃。オープンキャンパスにご参加いただいた皆さんはどのように過ごされていますか？

健康栄養学科の学生は、前期試験も終わり夏休みに突入したところです。もし、皆様にご入学いただけますと、夏休み前の8月はどのように過ごしているかご紹介したいと思います。

健康栄養学科在学生

1年生



夏休み直前、「在学生と卒業生の集い」があり、1年生は初めて卒業生の生の声を聞きました。今回は委託給食会社に勤める4名の卒業生をお招きして、勤務内容ややりがいを話してもらいました。また、どうして給食委託会社に就職したのかなど就職活動についての質問もでき、1年生のうちから就職について考える時間ができたのではないかと思います。



2年生

期末試験が終わり、特別講座となる「ステップアップ講座～フランス料理編～」が行われました。客員教授の山並辰巳先生は、親しみやすいフランス料理を、分かりやすく丁寧に示範してくださいました。また「保育園や病院などで展開させるにはどうしたらいいのか」など、応用のためのヒントも随所にちりばめて下さるので、学生たちにとっては、単なる料理講座にとどまらない貴重な講義となりました。



8/7(土)オープンキャンパスがありました！～基礎調理学実習～

今回は和食のプロ 高松幸治先生をお招きして、基礎調理学実習の体験をしていただきました。テレビチャンピオンの包丁人選手権で優勝されたことのある高松先生。素晴らしい包丁さばきでした！元HKT48の指原莉乃さんの料理番組「さしごはん」でご指導されていた先生でもあり、熱心に指導してくださいました。この日、オープンキャンパスにご参加いただいた皆さんには、にんじんの飾り切りや錦糸卵作り、ちらし寿司の盛り付けをしていただきましたが、皆さんとても上手にできていました♡



授業を
覗き見👁️

オープンキャンパス体験授業

基礎調理学実習～プロによる調理プログラム～ってどんな授業？

1年生後期には和・洋・中のプロシェフから直接調理を教わる実習があります。プロから直接学べる貴重な機会なのはもちろんですが、作ったあとの試食が最高です☆レシピがもらえるので、実習後にはお家で作ってみて、ご家族の方を驚かせてみてはいかがでしょうか？😊



セミの鳴き声とともにオリンピック開催という特別な夏が到来しました。オープンキャンパスにご参加いただいた皆さんはどのように過ごされていますか？ 7月の終わりから8月のはじめにかけて、定期試験が予定されています。科目によりレポート課題の場合もあり、両学年ともそれぞれの対策で、現在奮闘しているところです。もし、皆様にご入学いただけますと、この時期はどのように過ごしているのかご紹介したいと思います。



健康栄養学科在学生



1年生



7月は食品会社の方、健康管理士の方、栄養士として活躍している先輩方からお話を聞く授業がたくさんありました。仕事に関する不安や疑問を直接聞いたので、将来を考える良いきっかけになったのではないのでしょうか？そして、8月初旬は初めての定期試験。膨大な量の試験科目と向き合い、皆で励みあったり、先輩のアドバイスを聞いたりと、一生懸命頑張っています！



2年生

6月から7月にかけ、全ての学生が保育園や小学校の学外実習に行きました。調理や食育指導など、実際の仕事に近い業務内容を経験したことで、多くのことを学び、深く考える機会となったようです。いよいよ就職活動も本格始動。どんな栄養士として働きたいか、自分自身と向き合う日々が続きます。教員とキャリア支援課も一丸となって学生をサポートしていきます。



7/18(日)オープンキャンパスがありました！～給食管理実習～

今回は美味しいプリンを作ろう！～スチームコンベクションで作るなめらかプリン～と題し、大量調理機器を設置している給食管理実習室で体験いただきました。スチームコンベクションオープンでプリンが加熱され、ブラストチラーで冷却されている様子を見ていただきました。初めて見る大量調理機器ばかりで参加者の皆さんの驚いた様子が印象的でした。最後にはプリンをデコレーションしていただき、美味しそうにご試食いただきました😊



授業を
覗き見👁️

オープンキャンパス体験授業 給食管理実習ってどんな授業？

大量調理機器の使い方を学んだり、給食の献立を学んだりする実習です。給食を学内の方々に提供し、食べていただく機会があるのが特色で、栄養士として働く上で最も大切な実習の一つです。





福岡女子短期大学

7月号

健康栄養学科だより

2021年7月発行

学校内の葉も青々と色づき、蒸し暑い日が続いています。オープンキャンパスにご参加いただいた皆さんはどのように過ごされていますか？7月は健康栄養学科2年生は就職活動に向けて動き出しています。またそろそろ定期試験の時期。1年生は初めての定期試験です。もし皆様にご入学いただけますと、7月はどのように過ごしているのかご紹介したいと思います。



健康栄養学科在学生



2年生

1年生



授業や実習をこなし、楽しい日々を過ごしているようです。基礎調理学実習1の授業では、大根のかつらむき、オムレツの試験があるそうで、家で練習を頑張っていると話してくれました。7月の後半には、初めての定期試験が控えています。1年生といっても履修している科目が多く、今から試験勉強に備えている学生もいます。自分が納得できる点数が取れるよう勉強に励んでほしいものです。



保育園や小学校での実習を終え、成長した顔を見せてくれています。学外での実習は、野菜の切る量の多さにビックリしたり、調理員さんたちの切る速さに驚いたり毎日刺激を受けたと話してくれました。

学外の実習を終えたら、就職活動本番。栄養士は保育園や病院、小学校、給食会社など就職先はさまざま。皆が希望する就職先の内定がもらえるよう、学科教員、キャリア支援課でサポートしていきます。



6/27(日)オープンキャンパスがありました！～基礎栄養学・基礎調理学実習～

健康栄養学科准教授 大倉志保子先生が体が冷えると起こる問題や体を冷やさないための工夫を栄養学的に講義しました。ミネストローネは温活にピッタリなスープ☺️簡単に作ることができるので、ぜひおうちで作ってみてください♡また、健康栄養学科では規格外トマトのフードロス問題に取り組んでいます。今回は福岡県うきは市の規格外トマトをたっぷり使用してミネストローネを作りました♪SDGsに繋がる大事な取り組み。今後も活動を続けていきたいと考えています。



授業を覗き見👁️

オープンキャンパス体験授業 基礎調理学実習ってどんな授業？

野菜の切り方やだしのとおり方、炊飯の手順など調理を基本から学びます。包丁に慣れていなくても大丈夫！丁寧に指導します。また、班単位で調理することで、作業手順を考えたり、時間内に仕上げる時間管理を身につけたりと栄養士業務に求められる基礎的な調理能力を養います。





福岡女子短期大学

健康栄養学科だより

6月号

2021年6月発行

だんだんと暑い日が増えていき、夏の訪れを感じるこの頃。オープンキャンパスにご参加いただいた皆さんはどのように過ごされていますか？6月は健康栄養学科2年生は保育園や小学校に実習へ。健康栄養学科1年生はようやく学校生活に慣れてきた頃です。もし皆様のご入学いただけますと、6月はどのように過ごしているのかご紹介したいと思います。



健康栄養学科在学生

1年生



短大の生活にも慣れ、授業や実習で忙しい日々を過ごしています。最初はぎこちなかった班での実習も、もうすっかり班員と仲良くなり、実習をこなしています。またアルバイトを頑張っている学生も多く、コンビニやパン屋さんなどでのアルバイトの様子を楽しそうに話してくれます🌸



2年生

2年生前期の実習・演習は、なんと週に5科目も！2年生は大忙し。さらに栄養士免許取得に必須な学校の外での実習が待っています。福女短の2年生は保育園や小学校に1週間実習に行きます。実習先での課題や毎日の授業…忙しいけど、笑顔で皆頑張っています★



授業を覗き見👁️

ライフステージ別栄養学実習ってどんな授業？

離乳食や幼児のおやつ、小学校給食、妊娠期の食事などライフステージに応じた調理実習を行います。福岡女子短期大学 健康栄養学科では、保育園栄養士を目指している学生が多くいます。保育園給食や幼児のおやつ作りは学生に好評です！



学科の取り組みをご紹介します☆



SDGs「規格外トマトのフードロス」問題解決に挑戦！

福岡県うきは市の企業様より「市場に出せない規格外トマト廃棄(フードロス)の回避協力」の依頼を受け、学科の取り組みの中で良質な規格外トマトを活かした調理法・加工法に取り組んでいます。栄養士の卵たちが問題解決に挑戦中です！

6月27日(日)開催のオープンキャンパスでは、このトマトを使用してミネストローネを作る企画をご用意しています🌸



詳しくはこちら