

食物栄養学科

News Letter No.10



H28.11 発刊



西九州大学短期大学部

http://www.nisikyo-u.ac.jp/junior_college/

70周年記念式典での学科活動報告

70周年記念行事として11月25日(金)には本学との海外協定校からの参加を受け、今後の少子化に向けて連携を取り合っこれからの大学の在り方を話し合うシンポジウムが開かれました。また海外からの学生との交流もみられました。

11月26日(土)70周年記念式典が佐賀市文化会館で開催されました。食物栄養学科では創立者永原マツヨ先生のレシピから

- ・かきの土手鍋・鍋焼きうどん
- ・土瓶むし(日本料理)
- ・長春芙蓉(湯)・全家福包
- ・汁錦水菓羹(点心)(中国料理)

日本料理と中国料理を再現し展示しました。長い歴史のある本学科の歩みとともに100年ビジョン宣言を見据えて一歩ずつ前進していく記念の式典となりました。

佐賀市文化会館にて



各コーナーに学生も参加しました



日本料理



創立者の当時の手書きレシピを目にし、感激!胸を熱くされる卒業生も...



中国料理



70創立より
100回を迎える
歴史の行事の
歴史を作成

学生チャレンジショップ Tsumugi オープン!

11/18(金)12:30~学生チャレンジショップつむぎにおいて西岡研究室の2年生がエコCaféをオープンしました。スイーツとドリンク(オレンジケーキ・紅茶クッキー・アップルパイ・かぼちゃプリン・スイートポテト・キャロットパインスムージー・アップルジンジャーティー・はちみつレモン)の販売で、今回も一気に完売となりました。食物栄養学科でのTsumugiショップは本年度は今回で終了となりますが、来年度も美味しい?アイデアを出してチャレンジしていきます。楽しみにお待ちください。



アップルパイを作ったリンゴの残り部分をアップルジンジャーティーにECO活用!



11月19日(土)に Campus Preview & 2年生食品加工学外体験学修をどんぐり村で実施しました。

平成28年度第2回目の Campus Preview を学外での体験学修としました。どんぐり村のソーセージ作りを含めて2年生の食品加工学を一緒に学びました。



高校生を交えて、楽しく食品加工学を学ぶ体験授業となりました。