

食物栄養学科

News Letter No.12



H29.3 発行



西九州大学短期大学部

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



卒業研究発表会の実施報告

1月27日（金）に食物栄養学科の6グループから7テーマの研究発表が実施されました。

- カボチャの諸性質と食事提供に関する研究
 - カレーに用いる食材とスパイスに関する研究
～スパイスの効能と嗜好調査～
 - エコクッキング スイーツの考案
～チャレンジショップつむぎ“エコ café 実施”～
 - 学生レストラン旬菜加1 Nombri1
～実践からの学びと課題～
 - 佐賀の特産物を活用した商品開発
 - 災害時の食事対応への備え（第2報）
 - ビタミン補給のためのオリジナル食品の開発と食品ビジネス体験
～ 学生チャレンジショップを活用したアクティブ・ラーニング ～
- 聴講の1年生からも研究に対して質問もあり、有意義な発表会となりました。また今年は創立70周年となり、研究発表後に「H28年度における「地域連携活動報告会」も実施され、「進路報告会」「学外実習報告会」と1年生にも今後の指針となる発表でした。

佐賀市文化会館にて西九州大学・西九州大学短期大学部の卒業式が実施されました。

3月17日（金）に佐賀市文化会館大ホールにて西九州大学・西九州大学短期大学部の卒業式が実施されました。創立70周年を迎えたH28年度までに食物栄養学科は7,536名もの卒業生を送りだしたことになります。卒業式後のクラスミーティングで晴れ姿の仲間と別れを惜しみました。

今年の謝恩会は、各学科に分かれて実施しました。本学科では、在籍中に受賞した料理コンクールの表彰式が学長より執り行われました。



謝恩会では、学長はじめ学科長並びに担任の先生方へ感謝を込めて花束を！！



2年間の思い出のスライドショー。思い出に涙し、最後はみんなで合唱。新しい門出を迎えました。



『地域連携活動報告会』
『学外実習報告会』



進路報告会



地域連携活動報告

学外実習報告会