

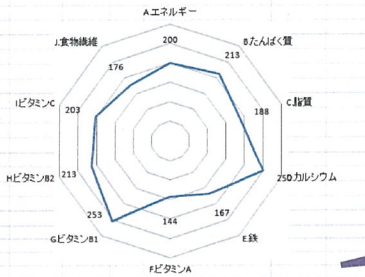


ナガーラが発信する 食栄だよ〜り

製作者：(食物栄養学科)

白石 坂本 橋川 三嶋 鷺崎

学内実習 (´0´) /



左は栄養計算のグラフです。彩りと栄養バランスを考えながらの献立作成は難しかったです。当日はみんなバタバタしていましたが、班のみんなと協力して完成させることができました。よかったあ



食品工場見学 (^^)♪

8月5日に1・2年生で食品工場見学に行きました。昼食はある学生主体経営レストランでとり、全ての料理に対して自分たちも作る側としてよい刺激を受けました。これからの献立作成、調理に役立てることができいい機会になりました(*^_^*)

洋食メニューで、デザート付



テーブルサービスも学生さんがやってくれました。本格的〜



馴染みのある商品の製造工程の説明に興味津々

大塚製薬とキリンビール工場では、普段見ることのない工場内を見学することで新しい発見がありました。大塚製薬では、ポカリスウェットなどの製造工程を見学しました。ビール工場では、工場内部や麦汁試飲をしてビールの知識をまた新しく得ました(^◇^)

11月にもオープンします!!

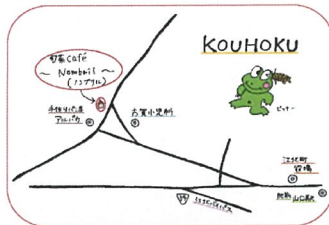
旬菜 cafe Nombri-

栄養士の卵 初プロデュース!!

OPEN 11時30分〜

江北町のお野菜をたっぷり使ったエコランチを食べに来ませんか?

11月に苗つけし、江北町で収穫された玉ねぎを使いました。町民のみなさんにも学食体験して頂きました



後援: 全国栄養士養成施設協会

平成26年 8月23日(土)

ランチ ¥500 (限定90食)

問い合わせ先: 江北町役場 総務企画課 TEL: 0952(86)5612
: 九州大学直轄大学部 食物栄養学科 TEL: 0952(31)3001

エコを意識したワンプレートランチです。もしよかったら食べに来てください

オープンキャンパス情報

8月17日(日)10:00~14:00

- * 調理実習体験 part2
- せいこ先生が教える「好き嫌いを減らすひと工夫」
- 〜野菜がおいしいスイーツに大変身〜
- ピーマン・ドーナツ・ニンジンゼリー・3色団子・かぼちゃのタルト
- * 短大生と一緒に食育体験

* 短大生との交流会 etc...
駅からのスクールバスも運行中!!!

