学校法人 永原学園 西九州大学 西九州大学短期大学部

地域生活支援学科

食生活支援コース　-News Letter-

No.9

H30.1 発刊

✿ 卒業研究発表会

✿ 1月26日（金）H29年度の卒業研究発表会が実施されました。7テーマの研究発表となりました。1年生からは思いもよらぬ質問に2年生はしっかりと回答しました。また「就職・進学体験発表会」と「校外実習報告会」も実施され、2年生からは今年の体験を基に1年生にしっかりとアドバイスが伝えられました。

当日の様子

1年生からの質疑応答の様子

2年生が体験をもとに1年生にアドバイス

✿ 建国大学(韓国)からの留学生と日本料理を！

平成29年度建国大学(韓国)からの留学生へ日本文化研修会を実施しました。佐賀キャンパスの調理実習室で2月5日（月）に手巻き寿司・いなり寿司、かきたま汁を作りました。

日本文化研修プログラム　日本料理体験

手巻き寿司・いなり寿司　　西九州大学短期大学部　地域生活支援学科 食生活支援コース

材料 <6人分>

精白米	4カップ
水（米の1.1倍）	880cc
昆布	7g
酒	大さじ2
酢（米の10%）	80cc
砂糖（米の4%）	32g
塩（米の1.2%）	9.6g
<手巻き寿司のトッピング>	
・えび	1尾/人
・かにかま	3本/人
・シーチキン	
・厚焼きたまご	
・納豆	
・きゅうり	
・青しそ	
・かいわれ	
・レタス	
・のり	
<いなり寿司>	
・いなり皮（味付け）	12枚
・白ごま	

作り方

①米を洗って定量の水につけ、昆布を入れておく。30分浸水し酒を入れて炊飯する。（沸騰したら昆布を取り出す）

②酢、砂糖、塩を鍋に入れ、弱火にかけてよく溶かす

③炊きあがったご飯をすし桶にうつし、熱いうちに合わせ酢をかけ、切るように混ぜる

④酢飯を手巻き用といなり用に分ける

<手巻き寿司のトッピング>
・のりを四つ切にする
・えびは背ワタをとり、塩ゆでして殻をむく
・かにかまは5cm長さに切る
・シーチキンは缶から出し、油切りをする
・厚焼きたまごときゅうりは5cm長さに切る
・納豆はパックから出しておく
・青しそは洗って半分に切る
・かいわれは根元をカットする
・レタスは洗って一口大に手でちぎる

⑤のりの上に酢飯とトッピングを乗せて巻く
お好みでしょうゆ、わさび、マヨネーズをつけて食べる

<いなり寿司>
①いなり用の酢飯に白ごまを混ぜて、皮で包む

かきたま汁

材料 <6人分>

だし汁（一番だし）	4.5カップ
水	5カップ
昆布（水の2%）	20g
かつお節	20g
塩	6g（小1）
薄口しょうゆ	9g（小1.5）
片栗粉	4.5g（小1.5）
えのきたけ	60g
たまご	2個
小ねぎ	20g

作り方

①一番だしをとる
1.昆布の表面を軽くふき、30分以上水につけておく
2.昆布を火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出す
3.沸騰したらかつお節をいれる
4.ひと煮たちしたら火を止め1～2分おき、さらしでこす

②えのきたけは石づきを取り、半分に切る

③片栗粉を倍量の水で溶く

④小ねぎを小口切りにする

⑤一番だしを加熱・調味し、水溶き片栗粉でとろみをつける

⑥えのきをくわえ、煮立ったらほぐした卵を糸状に流しいれ、火を止める

⑦ネギを散らして椀に盛る

レシピもわかりやすく

✿ 発達障害児の二次障害予防の支援研究のシンポジウムに参加しました。

平成30年2月9日（金）にみやき町コミュニティセンター「こすもす館」にて発達障害児への支援についてコメンテーターを交えたシンポジウムに地域生活支援学科の学生が参加しました。

当日の様子

関心が高いテーマで会場は満員となりました。

寄り添う支援とは何か？発達障害児を取り巻く支援の現状を知る機会となりました。

食　福祉　多文化　→　地域生活支援学科

お問い合わせ先：
〒840-0806 佐賀県佐賀市神園3-18-15
西九州大学短期大学部　入試広報課
TEL：0952-31-3001（代表）
ホームページ
http://www.nisikyu-u.ac.jp/junior_college/

Support : Multiculturalism and Course Of Life Support : Welfare .

There Are Three Courses : Course Of Life Support Food , Course Of Life