

Otsuna Shokuei Diary

Food and Nutrition

大妻女子大学短期大学部家政科
食と栄養コース

Shokuei Diary

大妻で食と栄養を学び、社会に貢献できる実践力を！
恵まれた環境のなかで思い出もたくさん！
充実した2年間の学びを紹介します。

入学式

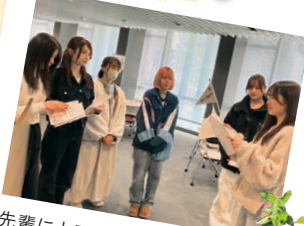


新しいスタート。少しの不安と、大きな期待と楽しみを胸に入学式を迎えました。



Welcome to Otsuma!

新入生交流会



先輩によるキャンパスツアーやゲームで楽しくスタート！担任・副担任の先生が企画するイベントです。

ハーブ園



バルコニーのハーブ園では、トマトやナスなどの夏野菜を中心に栽培しています。植物を育てる時間も、食や暮らしを学ぶ大切な授業の一部です。

4 APR

5 MAY

6 JUN

7 JUL

8 AUG

9 SEP

・保育園栄養士の交流会

・収穫祭

校外実習(2年次)

- ・入学式
- ・新入生交流会

- ・社会連携活動
- ・管理栄養士を目指す卒業生の交流会
- ・先輩からのアドバイス

前期授業開始

前期授業終了

夏季休暇

後期授業開始

オープンキャンパス

収穫祭



前期ラストは収穫祭！ハーブ園で育てた旬の夏野菜をカレーに調理し、収穫の喜びをみんなで味わいました。



ライブステージ栄養学実習



授業の様子をご紹介！実験・実習では、知識を深めながら現場で活かせる力を身につけます！

給食管理実習



臨床栄養学実習



卒業生の交流会



和菓子づくり体験や食に関する講演会など、毎年さまざまな企画を実施。卒業後も続くつながりが魅力です。

オープンキャンパス



在学生や先生に直接質問できるチャンス！体験授業でキャンパスライフを先取り♪

Open Campus





Sports Festival



スポーツフェスティバル

全学部、本気の日。笑って、走って、叫んで、最高のスポーツフェスティバルです！



ハロウィンパーティー

ゼミで楽しむハロウィンイベント♪ みんなで盛り上げられます！



Happy Halloween!



大妻祭

模擬店やゼミの研究発表、サークルの作品展示、茶会、ダンスパフォーマンスなど、盛りだくさんの2日間

10 OCT

11 NOV

12 DEC

1 JAN

2 FEB

3 MAR

- ホームカミングデー
- スポーツフェスティバル
- ハロウィン
- 大妻祭(文化祭)



- 校外実習報告会
- クリスマス

- マナー講座
- 社会連携活動
- 就職講座
- 学位授与式(卒業式)
- 大妻さくら祭り
- 社会連携活動

冬季休暇

後期授業終了

春季休暇

オープンキャンパス

オープンキャンパス



クリスマス

学内のあちこちに大きなクリスマスツリーが登場！調理実習ではクリスマスならではのメニューに挑戦します。



マナー講座

きれいなお辞儀や話し方を練習。社会人に向けて、また一歩成長できた気がします。



大妻さくら祭り

桜が咲くころに開催される、千代田区の春のビッグイベント！区内の大使館や小学校、地域のみなさんと一緒につくる、にぎやかなで国際色あふれるお祭りです。

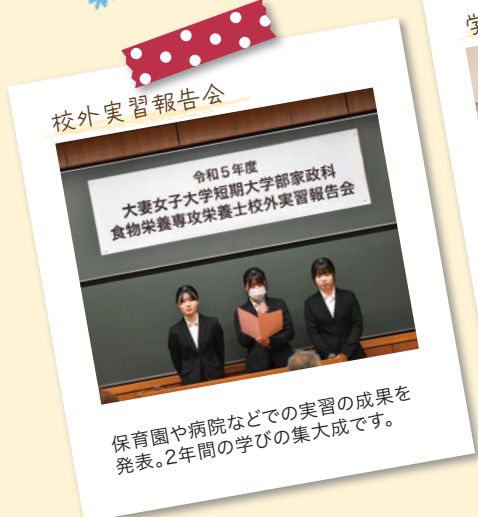


Graduation



大妻の公式マスコットキャラクター おーたん

こちらは食と栄養コースバージョン野菜をたくさんもっています



校外実習報告会

令和5年度 大妻女子大学短期大学部家政科 食物栄養専攻栄養士校外実習報告会

保育園や病院などでの実習の成果を発表。2年間の学びの集大成です。



学位授与式

思い出いっぱいのキャンパスを巣立つ日。国際フォーラムで行う華やかな卒業式です。

味噌作り



地域の方と一緒に味噌づくり！学生が考えたクイズ大会也大盛り上がり♪

トルコの食文化を学ぶ



トルコから来日したシェフによる特別授業。本場の料理とともに食文化を学びます。

韓国食材レシピコンテスト



韓国の大手食品企業「CJ FOODS」とのコラボ企画！入賞すると景品がもらえるだけでなく、考案したメニューが学食に登場するチャンスも！

富永ゼミ

「みそ」または「お弁当」からテーマを選びます。みそ作りを通して災害時の食や健康について考えたり、弁当作りを通して栄養バランスや食育について学んだりします。体験を通して学ぶから、知識だけでなく実践力が身につきます！

学生の声

見学や交流会、ハーブ園での活動など楽しい行事がたくさん！思い出もいっぱいできました。

竹内ゼミ

パンやヨーグルト、納豆などの「発酵食品」や、遺伝子組換え食品など、身近だけど奥が深い「食の科学」をテーマに研究します。自分の興味のあるテーマを選んで、とことん調べられるのが魅力です。

学生の声

好きなテーマを自由に研究できるので、探究する楽しさを実感できました！

鎌田ゼミ

栄養士に必要な「献立作成力」をテーマにしています。学生自身が作成した献立をグループで評価して課題を探り、課題の解決方法を検討します。さらにその方法を実行することで、献立作成力の向上を目指します。

学生の声

献立づくりを一から楽しく学べました。自分の成長を実感できるゼミです！

小野ゼミ

テーマは「乳幼児の食育」。子どもたちが「楽しく・おいしく・安全に」食べられる工夫を考えます。保育園での豚汁づくりや親子みそづくりなど、実際の現場での体験もたくさんあります。

学生の声

子どもたちの反応を見ながら活動する中で、難しさも楽しさも学べました！

食育ボランティアグループ ぴーち

短期大学部 家政科 食と栄養コースの学生と卒業生が中心となり、「ココロとカラダの健康づくり」・「食と環境の調和に着目した食育」・「和食文化の保護・継承活動」・「味覚教育」を多世代対象に実践中！

学生の声

「ぴーち」の活動にあこがれて入学しました。様々な社会貢献活動に参加でき、とても充実しています！

東京都食育フェアのステージで、野菜クイズを実施



農林水産省の「野菜を食べようプロジェクトサポーター」として、「やさしいのようせい」とのコラボ活動！

ちよだ環境フェアで、ブースを担当



環境省の「デコ活用応援団」として、衣食住に関連したアップサイクルを提案！

規格外野菜を活用した野菜たっぷりフオカッチャ・B級シャインマスカットを活用したチーズタルトなどを学食で販売



消費者庁の「食品ロス削減推進サポーター」として、食品ロス削減レシピを考案！



【問い合わせ先】
TEL:03-5275-6119

食と栄養コース
Instagram



食育ボランティアグループ
ぴーち Instagram

