



食物栄養学科 キャンパスライフ -研修旅行の紹介-

食物栄養学科では、専門的な見識を深めるとともに、学生同士や教員との親睦を図るために「研修旅行」を実施しています。今年度は、9月18、19日に大分県への研修旅行を行いました。1日目は朝霧の庄にて、郷土料理である「とり天」や「だんご汁」を食べ、地獄めぐりを行いました。また、2日目は関あじ関さば館にて、大分県のブランド魚である「関あじ」と郷土料理の「りゅうきゅう」を食べ、フンドーキン醤油の工場を見学し、大分の郷土の味を満喫した2日間でした。

朝霧の庄

地獄めぐり



関あじ関さば館

フンドーキン醤油の工場見学



栄養マメ知識 ～食に関する資格編～

食に関する資格はたくさんありますが…今回は国家資格である「調理師」と「栄養士」についてご説明します。

・調理師とは・・・

調理師は、「味」「美しい盛り付け」の視点から食について考え、主な仕事は「調理」です。働く場所としては飲食店やホテル、旅館などです。「調理師」を取得するためには、調理師養成施設を卒業、または調理の実務を2年以上経験し、調理師試験を受験し合格する必要があります。

・栄養士とは・・・

栄養士は、「栄養」の視点から食について考え、主な仕事は、栄養学に基づいた「献立作成と調理」「栄養の指導」です。働く場所としては給食が必要とされる病院や福祉施設、保育所などです。「栄養士」を取得するためには、必ず栄養士養成施設を卒業しなければなりません。

“うべたん” にくると「栄養士」の資格をとることができます！！

平成30年度 藤香祭のお知らせ

日時：【前夜祭】11月10日（土）16:00～19:00 【本祭】11月11日（日）10:00～17:00

場所：宇部フロンティア大学短期大学部

内容：食物栄養学科バザー(模擬店)・学科展示、お笑いライブ(尼神インター、ガンバレルーヤ、どさけん)

お友達、ご家族と一緒に、ぜひお越しください。