

生活科学学科 食物栄養専攻 オープンキャンパス第2回 7/4(火)開催しました

学科・専攻別のオープンキャンパス「食物栄養専攻」志望の第2回目、高校3年生7名の方に参加いただき、アンケートでは、「楽しかった」「嬉しかった」などの感想をいただきました。

前回の専攻別オープンキャンパスの模擬授業では、「プリン」をテーマに、その原材料の違いを調べましたが、今回は、大量調理機器「スチームコンベクションオーブン」を使ったプリン作りを体験しました。簡易のエプロンと調理帽子を身に着け、説明を受けながら作ったプリンの試食は、おあずけにして2つずつ自宅へ持ち帰りました。おいしかったかな？参加者した高校生はみんな楽しい経験をしました。

終了後のアンケートでいただいた「ご意見・ご感想」をご紹介します。

【学科・専攻別のオープンキャンパスについてご意見をお聞かせください】

- ・前のオープンキャンパスも実験をやるととても面白かったのですが、今回のプリンを作る実践的な授業はとても面白く、楽しかったです！
- ・専攻単独ということもあり、食物栄養専攻のことについて詳しく知ることができ、とても嬉しかったです。
- ・他校の生徒と実習を通して話すことができ良かった。プリン美味しそうだった。
- ・プリン作りの体験や食物栄養について知ることができたので、参加して良かったです。
- ・プリン作りの説明、入学選抜の説明とても分かりやすく、理解することができました。先生方、学生の方、みなさん優しくとても安心しました。ありがとうございました。
- ・調理実習体験がすごく楽しく、前回の実験でもすごく興味をそそられました！

【高校放課後の平日開催についてご意見をお聞かせください】

- ・少し余裕を持って行ける時間で助かります！！
- ・放課後で学校が近いので、一人でも気軽に来ることができました。
- ・保護者の送迎があったため今日は大丈夫でしたが、バスで来るのは少し難しいかもしれません。
- ・学校から行くので、どうかなと思ったが丁度良かった。
- ・自分にとっては丁度良い時間帯でした。参加しやすかったです。

【その他のご意見・ご感想がございましたら、ご自由にお書きください】

- ・プリン目的で来たわけではありませんが、食べるのがすごく楽しみです！
- ・調理実習と説明を聞いて学校について知ることができて良かったです。
- ・学生の方や先生方がとても優しく、嬉しかったです。
- ・調理室の機材が実際に動いているのを見たいです。
- ・ありがとうございました。

スナップショット



カラメルソースを入れカップの準備を



牛乳を温めます



たまごと牛乳を合わせて



これくらいかな？



大量調理機器の説明



食物栄養専攻の説明