



WHAT'S NEW

※ホームページに掲載しています。

発行 新渡戸文化短期大学

プロに学ぶ料理講座「和食を極める」 堀知佐子先生

生活学科調理学実習室リニューアル記念として2週にわたり、料理界の著名な先生をお迎えしての講座となりました。6月17日は堀知佐子先生による「和食を極める」がテーマ。

京料亭「菊乃井」の中食事業の立ち上げ、(株)ナチュラルローソンをはじめ大手食品会社のメニュー指導、フランス料理店「ル・ヴェルデュリエ」、ベーカリーレストラン「リール」のオーナーシェフと多彩なお仕事でご活躍の先生です。今回の講座では和の基本といえる「だしと旨みについて」の講演後、デモンストレーションでは重さ2キロをこえる天然鯛を見事な包丁さばきで柵どり、平造り、へぎ造りなどを見せていただき、おいしいと感じるお刺身の作り方や鯛の頭のこなし方、うしお汁の調理を学びました。一番・二番だしのとり方、一番だしで炊く生姜ご飯ではお米の研ぎ方、調味の仕方そして魚の扱い方と和の基本をしっかりと教えていただきました。後期の授業ではこの学びを給食調理の実習に活用できるように準備をすすめていきます。



プロに学ぶ料理講座「お弁当を極める」 牧野直子先生



6月24日はNHKテレビ『あさイチ』の「解決！ゴハン」でおなじみの料理研究家の牧野直子先生による「お弁当を極める」(幼児のお弁当と高齢者のお弁当)。まず、食中毒予防も含めてお弁当づくりのポイントを教えていただき、更に同じ食材でも、対象によって切り方や調理法を変える工夫を具体的に学ぶことが出来ました。

幼児用はフットボール型に握り海苔をまぶしたご飯と3種類のおかずを400mlのお弁当箱に、高齢者用は配食サービスを想定した使い捨てのお弁当箱にゆかりを散らしたご飯と3種類のおかずを詰めました。

料理の味もバラエティーに富み、彩りも鮮やかなお弁当になりました。

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会大学連携協定締結



2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会大学連携協定締結式が、早稲田大学大隈記念講堂にて行われました。連携協定校は現時点で全国の大学1,129校中552校で短期大学は93校。都内の短期大学は13校です。

2020年東京オリンピックに向けて、本学でもボランティアやスポーツに関連するイベントを企画していきたいと思っております。学生の皆さん、積極的な参加、協力をよろしくお願い致します。

皆で東京オリンピックを盛り上げましょう！！



高大連携授業が始まっています

今年度から高大連携授業の一環として、新渡戸文化高校生の授業に本学の教員が講師として参加することになりました。対象は医療系進学コース2年生の8名で、学長をはじめとした臨床検査学科の教員11名が講師となる授業が始まっています。科目は『保健体育』ですが、高校の専任教諭が授業する範囲の一部をオムニバス形式で1単位分を担当し、医療分野を含めた専門性の高い授業を生徒に提供することで、医療系進学を希望している生徒に臨床検査技師の仕事を含め、医療を支える仕事の魅力を伝える目的で実施します。主としては保健体育に即した内容ですが、中には臨床検査について深く知り得る講義内容の日程も組まれています。折角、医療関係の学科が内部に存在するため、早期から医療現場で活躍できる職種について知り、『進学』以前に『進路』について考え、専門性を身につけるきっかけになれば素敵なおことです。また、今回は初めての取り組みで、座学のみ構成になりますが、今後は実技などを取り入れ、実体験を通して進路を考えられるようにシラバスを設定できればよいと思っております。

そして、さらには医療分野の受験を考える生徒に、基礎科目の一部や専門科目の導入知識を得ていただくことができれば、進学後に1から学ぶ現在より一歩前進した高大連携となるのでは…などと夢は広がるばかりです。

