

令和6年度後期 高大連携授業 授業計画書

■従来型授業

□単位取得予約型授業

実施形態	対面授業	大学等名	聖霊女子短期大学
科目名 (ﾌﾞﾗｲﾄﾙ)	[26] カルシウムたっぷりお弁当作り (～高校生に必要な栄養素を食品から学ぶ～)	科目担当者 (学部・学科・職・氏名)	生活文化科 健康栄養専攻 准教授 豊嶋留美子 (計2名)
授業概要	栄養士養成課程で学ぶ栄養学、応用栄養学、調理学といった分野について、基礎的な演習・実習も取り入れながら学びます。第1講は講義、第2講は実習を組み合わせ、お弁当作りを体験してみます。		
授業方針	大学で行っている栄養学の授業を身近に感じ、「食」に興味を持ってもらうために、講義と調理実習で構成します。		
会場・教室	聖霊女子短期大学 P102・P103教室		
会場住所	秋田市寺内高野10-33 (秋田駅西口より秋田中央交通バス 土崎方面(新国道経由)「高野二区」下車(340円))		
欠席連絡先	聖霊女子短期大学 事務局(平日9:00~17:00) 電話:018-845-4111 E-mail: tandaijimu@akita-seirei.ac.jp		
授 業 計 画			
<p>【募集定員人数:15名】先着順で募集を締め切ります</p> <p>第1講:「体に必要なカルシウム」 准教授 豊嶋留美子 <10月5日(土)9:30~11:00> カルシウムの摂取量、含まれている食材、吸収率等を学びます。</p> <p>第2講:「カルシウムたっぷりのお弁当作り」 助手 秋山亜樹 <10月5日(土)11:10~12:40> カルシウムが豊富に含まれている食材を使用し、高校生のお弁当を作ります。</p>			
その他	エプロン、三角巾、筆記用具、上履きをご持参ください。		
テキスト	なし		
参考文献	体がよるこぶカルシウムのおかず、3・1・2弁当箱法		
関連科目			