



学内案内図

ランチサービス
学生食堂
(12:20~)

・学長説明会(11:30~)
・体験コーナー

体験コーナー(13:00~)

アンケート回収所

受付・アンケート回収所

<倉敷駅行>	<児島駅行>	<福山駅行>
12:30 発	12:40 発	15:10 発
15:10 発	15:15 発	<松江・米子駅行>
15:50 発		15:15 発



現場に即応できる「管理栄養士」を育てる大学です



ミニ体験コーナー
(12:20~13:30)

学生寮見学
(13:30~)

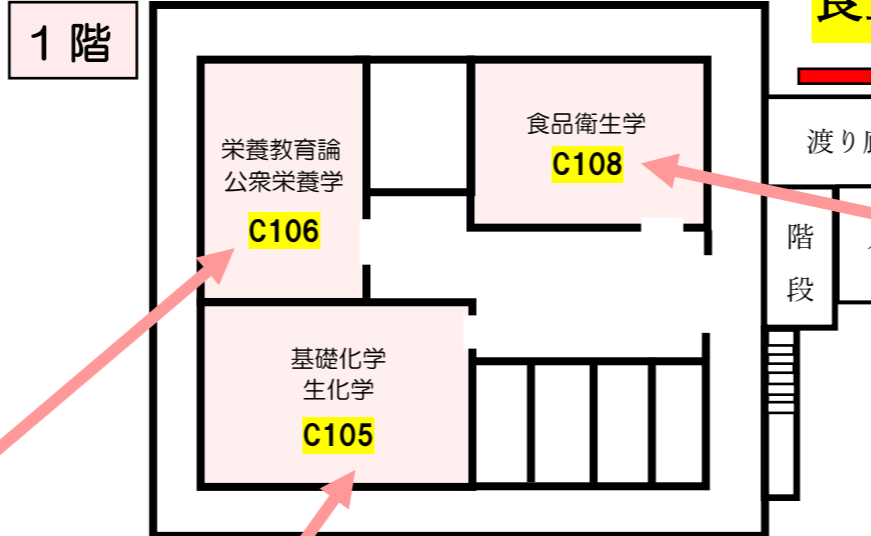
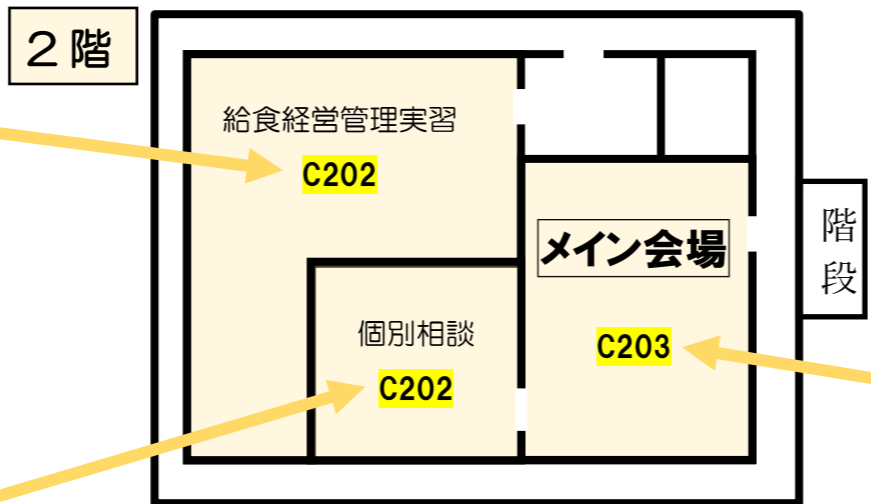
おかがく 2018 オープンキャンパス

2018年7月21日(土)
タイムスケジュール

時間	内容(詳細は中の説明をご覧ください)	場所
10:00~	受付開始 体験コーナー(各約15分) C203 『教科書展示』『学生生活の紹介』『学生と一緒に体験コーナー』	D棟1階 C棟2階 C203
	C108 『細菌性食中毒が多い季節です!』	C棟1階 C108
	C105 『果物のいい香り!』	C棟1階 C105
	C106 『自分の筋肉量、知ってる?』 『「3・1・2 弁当箱法」で自分の適量を知ろう』	C棟1階 C106
10:45~	ウェルカムイベント	C棟2階 C203
11:30~	学長説明会	C棟2階 C203
12:20~	おかがく自慢のランチサービス ミニ体験コーナー『君の名前は?食べ物の名前を知ろう!』	学生食堂
13:30~ 15:00	個別相談コーナー 体験コーナー(各約15分)(★印以外は随時開催しています)	C棟2階 C202
	C203 『教科書展示』『NSTカフェ』 『学生と一緒に体験コーナー』	C棟2階 C203
	C202 ★『大量調理機器が並ぶ調理室で “真空パック”を体験!』 ①13:00~13:30 ②13:30~14:00 ③14:00~14:30	C棟2階 C202
	C105 『果物のいい香り!』	C棟1階 C105
	C108 『細菌性食中毒が多い季節です!』	C棟1階 C108
	A108 ★『夏野菜でピザを作ろう!』 ①13:00~13:30 ②13:30~14:00 ③14:00~14:30	C棟1階 C108 A棟1階 A108
	C106 『自分の筋肉量、知ってる?』 『「3・1・2 弁当箱法」で自分の適量を知ろう』	C棟1階 C106

食物栄養学科 イベント案内

C棟（栄養学実験実習棟）



『給食経営管理実習』 C202 大量調理機器が並ぶ調理室で “真空パック”を体験！



佐藤幸枝 講師

※1回 20名程度
①13:00~13:30 ②13:30~14:00 ③14:00~14:30

大型機器ってどんなものがあるの？
食の安全を学び、大量調理による食事提供を実践する
施設・設備をご案内します♪

個別相談コーナー C202 ※13:30~



原田博史 学長 竹原良記 教授

疑問も不安も一気に解決！
面接・小論文・学力試験対策
卒業認定の要件と就職状況など
なんでもお応えします！

『栄養教育論』 C106 「3・1・2 弁当箱法」で自分の適量を知ろう



村上祥子 准教授

あなたの、食事の適量はどれくらい？
「3・1・2 弁当箱法」って何？
料理選択型食教育で、主食・主菜・副菜の
組み合わせをもとに1食の食事構成法の
理論を学び日々の生活で実践しよう！

『公衆栄養学』 C106 自分の筋肉量、知ってる？



高槻悦子 講師

筋肉モリモリ、マッチョですか！
自分の体に自信あり？
体成分分析機で計ってみよう！

『基礎化学』『生化学』 果物のいい香り！ C105



宮崎正博 教授

カルボン酸とアルコールの組合せで
いろいろな果物の香りができるよ！
実験で確かめてみよう！

学生と一緒に体験コーナー C203

大学で受講する授業を先取りで体験してみよう。
NST が分かりやすく解説します。

教科書展示 C203

大学の授業で使う教科書を手に取ってみよう！

学生生活の紹介 C203 ※午前のみ

食育栄養まつりや大学祭など学生生活で
体験する様々な行事、栄養長寿教室の
取り組みなどを紹介するよ。



NSTメンバー

NST カフェ～未来の先輩と語ろう～ C203

普段の勉強のこと、サークル活動のことなど ※13:30~
気になる疑問に学生が答えるよ！

『食品衛生学』 C108 細菌性食中毒が多い季節です！



狩山玲子 教授

細菌は肉眼では見えませんが、
培養するとみることができます。
代表的な食中毒原因菌を顕微鏡で観察しましょう。
そして食中毒予防策について一緒に考えましょう！

『調理学』 A108 夏野菜でピザを作ろう！



中原真由美 講師

※1回定員 20名
①13:00~13:30 ②13:30~14:00 ③14:00~14:30

夏野菜のなす・トマト・ピーマンを使ってピザを作るよ！また、
一日に必要な野菜の量を実際に手に取って体験してみよう！

学生寮の見学もできます！
※13:30~