

谷学
大期連
帯短

つながるちから

第3回

「食」と「健康」を学ぶ学科

生活科学科2年 吉川彩可

栄養士課程では、栄養士の資格を取得するためにさまざまなことを学んでいます。

1年生は、栄養の基礎知識を得るための講義(栄養学総論、食品学総論など)、さらに、調理に関する講義や実習(調理学、調理学実習など)があります。調理実習も多く、さまざまな料理を試食することができて、楽しくおいしく学ぶことができます。

2年生は、給食管理実習や学外実習を通して、栄養士の仕事を学び、社会に出る準備をしていきます。栄養士として働くために必要な知識の取得は難しいですが、とても貴重な時間だと感じます。



▶吉川彩可さん

「とちかと食」という講義では、十勝産の食材を使ったメニュー作

成やイベント出店をし、地産地消について学んでいます。イベント出店に向けた準備は非常に大変ですが、多くの人に自分たちが考案した料理を食べてもらい、「おいしいよ」と声をかけてもらえるのは、とても貴重な体験です。2年間の学生生活で、栄養学的な知識だけでなく、さまざまな面でレベルアップしていると感じます。食や栄養士の仕事に興味がある人には、ぜひ学科の学びを知ってほしいです。



▲調理実習中の様子