

調理科1年 「宇都宮短期大学 食物栄養学科」特別授業

10月17日（土）調理科1年生は、「宇都宮短期大学 食物栄養学科」の特別授業を受講しました。百田裕子学科長、木曾先生による「ライフステージに合わせた調理実習（幼児食）」と子ども生活学部の河田隆教授による「栄養士・調理師のための対人関係スキル～コミュニケーション・ワーク～」でした。

《「ライフステージに合わせた調理実習（幼児食）」》

乳幼児の咀嚼能力の発達に合わせた食材選び、調理法を学び、食を通じて幼児の発達や栄養摂取のあり方に対して、より高い意識を身につけることができました。



衛生的に、安全に、調理開始！



子どもと一緒に作ることを想定し、卵はスプーンで潰します。



丁寧に巻いていきます。



3種のサンドロール、できあがり！

《栄養士・調理師のための対人関係スキル～コミュニケーション・ワーク～》

栄養士・調理師は、さまざまな人との関わり（コミュニケーション）を通して、相手が何を望んでいるのかを考えなくてはなりません。『他者は自己を映す鏡』、まず自分のことを知るためにも、いろいろな人と積極的に関わりを持つことの重要性を学びました。



バーバルコミュニケーションとノンバーバルコミュニケーションについて
真剣に聞いています。



脳の発達と食事から得られる心地よさについても学びました。