

# OPEN CAMPUS 2024

千代田三番町キャンパス

## 体験授業一覧

9/21  
(SAT)

学科名	A / B	担当教員	タイトル	内容
現代家政学科	体験授業 A	金森先生	2つの人気ハンバーガー店、その『たたかい方』の違いを知っていますか？	<p>「世界中にある大手ハンバーガー店」と「日本で生まれた素材にこだわるハンバーガー店」は、どちらも人気があります。大手のハンバーガー店は安さがポイントで、日本生まれのハンバーガー店はおいしさが強みです。この2つの人気ハンバーガー店が、どのように違う「たたかい方」をしているかを紹介します。</p> <p><b>授業を楽しむ POINT!</b> ハンバーガーを通して、お店ごとの「たたかい方」の違いがわかります。さらに、あまり知られていないハンバーガー（の「たたかい方」）も紹介します。どんな違いや新しい発見があるか楽しみみてください！</p>
	体験授業 B	沼波先生	「しらす干し」から環境問題を考えてみよう	<p>カルシウム豊富な「しらす干し」。日本の食卓ではなじみの食べ物です。でも、「しらす干し」を食べると環境に影響を与えてしまい、他の食料が減ることに繋がります。いったいどのような影響があるのか、「しらす干し」をじっくり見て考えてみましょう。</p> <p><b>授業を楽しむ POINT!</b> 時々、ネットのニュースや新聞記事に「しらす干し」の中に毒があるフグが混ざっていて大騒ぎになっています。なぜ、「しらす干し」の中にフグが混ざっているのでしょうか？「しらす干し」とは、いったい何か？見てみましょう。</p>
人間栄養学科	体験授業 A	山田先生	「朝食」から考える私たちの栄養	<p>朝食は1日の初めにとる大事な食事です。しかし、最近、朝食をとらない若者が増えているようです。今日は「朝食」をキーワードに、私たちの栄養についてみなさんと一緒に考えたいと思います。</p> <p><b>授業を楽しむ POINT!</b> 管理栄養士は、医療職として社会のさまざまな場面で活躍しています。まず、自分自身の健康に関心をもって、誰かの毎日をもっと幸福にする、そんな管理栄養士を目指してください。</p>
	体験授業 B	加藤先生	ジュニアアスリートのための補食を作ってみよう（調理実習） <small>※調理実習のため、人数を16名（生徒さんのみ）に限定しています。参加を希望される方は、1階受付ロビーで整理券をお受け取りください（先着順）。当日、体調が優れない方の参加をご遠慮いただく場合がございます。食物アレルギーには対応しておりませんのでご了承ください。</small>	<p>「補食」ってなに？「補食」はなぜ必要？どんなものを食べればいいのか？多くのエネルギー・栄養を必要とするジュニアアスリートの食事について補食を作って、食べて考えます。</p> <p><b>授業を楽しむ POINT!</b> オリジナルの「補食」メニューを紹介します。実際に作ってみましょう。</p>