

「食」のプロを目指すなら、自ら実践するのが基本。
 ホンモノの実践力を追求し続けてきた伝統と
 追求し続ける今がある。そこから学ぶ。

学食で食べて学ぶ



◆胚芽精米を主食に、

- ♥魚・肉・卵・大豆製品を使ったおかずと、
- ♣野菜料理を組み合わせた献立



学食の献立は、できるだけ旬の食材を使い、栄養的に
 充実した食事を提供。専属の管理栄養士が味わいや見た目目、
 栄養バランスなどを考えて献立を作成しています。

夏には、孀恋産の新鮮なキャベツが
 メニューに登場!

おいしいキャベツが毎日楽しめるように
 様々な味つけの料理で登場



本学と包括連携協定を結んでいる群馬県孀恋村から、
 特産品である孀恋高原キャベツを、
 カフェテリア(学食)に提供いただいています。

〈人気学食メニュー〉



肉団子の酢豚

魚(めばる)の煮つけ
 タラの芽・さつま芋天添え

いかのピーナッツ
 かりんとうがらめ

厚揚げのピザ風

しっぽううどん

自律的に学ぶ姿勢が身につく学習環境

調べたいとき、使いたいときに学習できる環境があるから、
 知るタイミングを逃さない。

図書館



蔵書数は4万5千冊。
 グループワークや自習など
 目的に応じたスペースを
 設置。

パソコンが自由に使える
 学習スペース。

栄養計算ソフトが利用でき、
 レポートや課題作成などに
 取り組む学生が多く、
 インターネットも利用できる。

iパーク



ホット ひと息 プランタンのお菓子



駒込キャンパス内のパティスリー
 短大部に併設する専門学校の教員が
 プロデュース。生徒考案のケーキも登場。
 素材を生かしたシンプルな味わいが人気。

教員は、まさに実践のプロ。 プロが大切にしている実践とは

松田早苗教授
 (栄養学担当)



料理が大好き! 1歳半~
 90歳まで4世代の料理
 を作るので、おいしく、
 手早くがモットー!



豊満美峰子教授
 (調理学担当)



マラソン走走を目指し、
 ランニングを始めました。
 体力を支える食事づくり
 も実践中!



児玉ひろみ専任講師
 (調理学担当)



衛生的な手洗いが習慣
 化し、手首もしっかり洗
 えるように、袖口をいつ
 もすっきりと!



生命を支えるための食。
 自分の体と心を使って、
 栄養が実感できる授業内容に、
 常に工夫を重ねています。

科学的で効率のよい調理
 +おいしい料理を味わう
 感激を伝えたい。授業を通
 して、追求し続けています。

どんな料理も、持ち味や
 調理特性を活かし、
 調味パーセントを使って、
 おいしい料理に仕上げます。