

どれが「ホントの情報」!?

ビタミンCは、
美肌成分のエース?

「食中毒で、生命に危険が
忍び寄る...!」!?

健康食品って、効き目あるの?

〇〇ダイエットって、効果はあるの?

酵素でやせるってホント?

「きれいになる」「やせる」「若返る」...
そんなサプリ、本当にあるの?

糖質制限食は、健康によい?

どれが正しい情報か、どの食品を選択すればよいかを適正に判断できるようになるために、食品に含まれる成分や食品の安全性、摂取した栄養素の体内での働き、人間のカラダの仕組みなどについて学びます。

自分の目で、食品の成分や品質を確かめる。 [食品学実験]



さまざまな器具や装置を使って、食品の成分を分析



おいしくて、保存性や利用性の高い食品を
実際に作って、味を確かめる

[食品加工実習]

食品の衛生状態を確かめ、改善策を知る。 [食品衛生学実験]

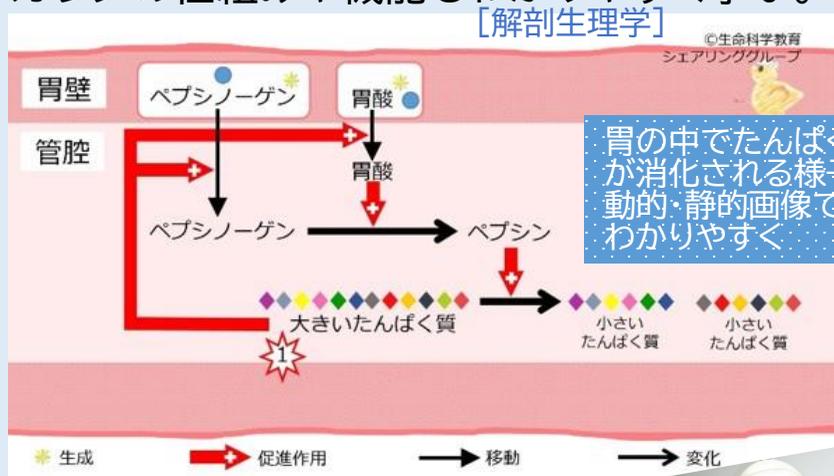


着色料を抽出、
色素を判定



食品の鮮度を調査

カラダの仕組みや機能もわかりやすく学ぶ。 [解剖生理学]



カラダの状態と食事のかかわりを理解する。



骨密度を測定

[栄養学実験実習]
自分の健康状態を知り、
食事、運動、
ダイエット歴との
関連を学ぶ



[構造機能人体学
実習]