

安全でおいしい食べ物は健康の基本 メニュー開発・商品開発の技術を身に着ける



食品コースでは

幅広い視野で
食品業界に貢献できる
人材育成を目指し、
メニュー開発、商品開発、
現場体験を地元農家や
企業等と連携し取り組んでいます。

ありがとうのプロフェッショナルへ。



健康科学部
栄養マネジメント学科

HP



Instagram



Twitter



栄養マネジメント学科

食品の分析・生産・販売を科学的視点でみる
管理栄養士になる

NEWS

1

食品コース (パンチーム)の取り組み

小麦アレルギーがある人は、パンを食べたいのに食べられない。安全に食べられるパンの試作として、グルテンフリーミックス粉を用いて美味しいパン作りを目指しています。



パンに入れる具の量を検討中



条件を変えて焼き上がりを検討し、よりおいしい条件を探ります。



試作品評価のディスカッション中

NEWS

2

食品コース (野菜チーム)の取り組み

地元で作られる、わさび菜、干宝菜、あじみ菜、たべたい菜など新しい野菜を美しく食べられるレシピ開発を目指しています。



野菜農家のハウス見学



完熟トマトの試食

NEWS

3

食品コース (みりんチーム)の取り組み

地元企業と連携し、みりんを使用した新規スイーツの商品開発を目指しています。スポンジケーキの砂糖をみりに置き換えたときの味や食感などの変化を調べる。みりん入リスポンジケーキ、ジャム、ゼリー、ムース、プリン等の試作を行っています。

地元企業の
みりんを使用



みりん入リスポンジケーキの試作



食品コースの学び



食品の分析・生産・販売を 科学的視点でみる管理栄養士になる

管理栄養士としての知識・技能をベースとして、幅広い視野で食品業界に貢献できる人材を養成します。食材そのものや、そのに含まれる成分の特性を活かした加工食品(機能性食品含む)や新規商品を製造・開発するには?食品や商品さらに食事を提供する上でのポイントは何か?といったテーマを取り上げ、実践的な企画・提案する力を備えた専門家の養成をめざします。

主な進路

食品業界、食品関連企業(商品・メニュー開発、品質管理、製造)など