

国際学院新聞

第54号 (編集発行) 国際学院
〒330-8548 さいたま市大宮区吉敷町2-5
TEL 048 (641) 7468 FAX 048 (641) 7432
インターネットホームページアドレス
http://www.kgef.ac.jp/ksjc

主なニュース

- オーストラリア、カナダ、国内研修……………2面
- 教育ワークショップ、新入教職員紹介……………3面
- 私の実習日誌(健康栄養・幼児保育学科)……………4面
- 味彩コンテスト、幼児絵画展……………5面
- 高校学校活動報告……………6面
- 五峯祭、オリテン、体育大会、宿泊研修……………7面
- 学生が利用しやすい窓口を、ベストブック……………8面

厚生労働大臣表彰 調理師養成者を受賞

11月24日表彰式



学校法人国際学院 副理事長 大野 博之 先生

有為の調理師を社会に輩出

28年にわたり学院発展に尽力

学校法人国際学院 副理事長 大野 博之 先生
先生は昭和58年より、これまで28年間の永きにわたる国際学院の充実・発展のために心血を注いでこられた。特に先生は、全国のモデルとなり得る高等専修学校を創設したいとの思いから、本学院の創設者である理事長・学院長の大野誠先生とともに、現在の国際学院高等学校の礎となる国際学院伊奈高等専修学校を開校(昭和63年4月)に尽力

求める優れた人材の養成教育を実施されている。さらに先生は、教育者として、社団法人全国調理師養成施設協会理事、同協会関東甲信越地区協議会幹事・事務局長等、多くの外部団体役員・委員

を務め、平成3年から現在までの毎年、伊奈町教育委員として、2010年4月に健康



学生は豊かな教養と高度な知識・技能を身に付ける

スペシャリスト養成で実績

国際学院埼玉短期大学で「調理師養成施設教員(副手)資格、介護食士3級」も取得することができた。もちろん、短期大学の正規の専攻であるため、卒業時には短期大学士(調理師)が授与されることになっている。施設面では、学内に日本料理、西洋料理、中国料理、製菓・製パンの調理実習室があり、学生たちは、恵まれた環境で料理を作り、実践を積み重ねていくことができる。また調理実習室では、レストランサービス技能検定3級(受験資格)も取得している。同専攻では、調理師免許、フードスペシャリスト(受験資格)、レストランサービス技能検定3級(受験資格)も取得している。これらに加え、学生は「人間と社会」を軸とした科目の学習方向を示すシラバスによって、内容は理解しやすいように改定を行った。しかし、学習成果には知識や技術の修得など知識の育成に寄与している。これらに加え、学生は「人間と社会」を軸とした科目の学習方向を示すシラバスによって、内容は理解しやすいように改定を行った。

論説



平成20年に「学士課程教育の構築に向けて」が中央教育審議会から答申されて久しい。その中心は「プログラムのコースなど一定の学習期間終了時に学習者が知り、理解し、行い、実演できることを期待される内容を言明したものであり、多くを評価が可能なものではない」とも示されている。これは「学士課程教育の構築に向けて」が中央教育審議会から答申されて久しい。その中心は「プログラムのコースなど一定の学習期間終了時に学習者が知り、理解し、行い、実演できることを期待される内容を言明したものであり、多くを評価が可能なものではない」とも示されている。

「この学習成果は具体的な一定の期間で達成可能であり、学習者にとって意味のある内容で、測定や評価が可能なものである」とも示されている。これらを通じて示すものはシラバス(授業概要)であろう。それは学生のみならず教員にとっても同様に学習

の羅針盤とも言える。シラバスはカリキュラムを構成する各教科目の具体的な授業計画書である。これは学習者が授業終了時点で到達すべき知識や技能の量やレベルが示されている。すなわち学習者は何のために学習するべきかを明確に示す。また、この学習成果は具体的な一定の期間で達成可能であり、学習者にとって意味のある内容で、測定や評価が可能なものである」とも示されている。これらを通じて示すものはシラバス(授業概要)であろう。それは学生のみならず教員にとっても同様に学習

より、地域社会や調理関係業界からも大きな信頼を得ており、このたび先生が厚生労働大臣からこのような表彰を受賞されたことは、国際学院に奉職する教職員ならびに国際学院埼玉短期大学・国際学院高等学校で学ぶ学生、生徒にとっても極めて名誉なことである。「国際学院埼玉短期大学は、高校2年生のガイダンスで知りまして、入学して感じたのは、先生方の面倒見の良さです。友人と実習室で練習していると、いつも声をかけて下さり、調理の技術などを色々と教えて下さりました。このような環境で学べて本当に良かったです。来春からは八芳園に勤務します。社会人になると、色々大変なことがありますが、ここで学んだこととあわせて、結婚式に参列している方々の笑顔を見れば頑張っていると思います。」また、今年の夏には、調理師専攻2年生の希望者が校外実習に行き様々な現場を体験してきた。そんな実習先の一つである株式会社パレスエンタープライズ小坂良二取締役業務支配人にお話を伺った。

実習生を受け入れて

当ホテルでは開設2年目を迎えた調理師専攻2年生6名を実習生として受け入れました。全員をレストラン部門に配属し、レストランサービスの業務に従事してもらいました。当初は、皆さん慣れない接客業務に携わり、不安や緊張により積極的に仕事に取り組みなかつた人も見受けられました。時間の経過とともに接客サービスの楽しさややりがいを感じていただけたようです。ホテルや飲食店が調理部門とサ

敦照

今年も白い息の季節になった。校庭では、紅葉の絨毯の中を軽快に動く帯の音が朝のキャンパスに「おはようございます」の声とともに響き、一日の始まりを適度に引き締められている。紅葉の主役は、大宮キャンパスでは櫻と櫻であるが、伊奈キャンパスでは敦照殿周辺の落葉樹と楷の木(学問の木)である。赤色や黄色、黄色、褐色に変化し、時として緑葉のキャンパスの上で微妙に混じって模様を描き、樹上でも地上でもその鮮やかな色合いが、晩秋の風物詩となっている。▼気温が8℃以下になると始まり、昼夜の温度差がより大きく、平地より斜面の方が鮮やかな紅葉になると言われている。赤色や黄色はアントシアニン、黄色はカロテノイド、褐色はフロバフェンなどの色素によるものだが、なぜ紅葉が起るのかについては、低温や乾燥への適応や虫害への防御等の諸説があるが未解明の部分も多い。▼短期大学、高校とも一年間を総括する時期が来ている。特に最上級生は卒業研究を仕上げるとともに、就職・進学といった自らの進路実現のために力を振り絞る時期である。▼厳しい自然環境がより色鮮やかな紅葉を生み出すように、学生、生徒諸君に「艱難汝を玉にす」や「疾風に勁草を知る」の言葉を送りたい。厳冬期に蓄えたエネルギーを一気に解放して一斉に芽吹く桜のごとく、来春に向けて一杯研鑽し、一つひとつ上のステージを目指し、輝き続けてほしい。

有意義な異文化体験

感動！ 学生時代の思い出づくり

「自己表現」を学ぶ

オーストラリア研修

学生の成長を実感

本年度のオーストラリア研修は、6月11～18日の8日間、159名が参加して行われた。

朝シドニーに到着してそのままホームステイに入るプログラムであったが、4日目の朝、異口同音に「楽しかった」、「もっと居たかった」と涙交じりに戻ってきた。恒例のオペラハウス



給食施設見学など貴重な体験も

視察では、幸いにもピアノの「Ang, Ang」によるコンサートを拝見することができた。班別での市内視察に加え、シドニー大学、マッコーリー大学での講義と給食施設や保育施設の見学は、学生にとって視野を広げる好機となった。中でも大量給食施設の見学は、明日の給食施設を担っていく学生にとっては道標となったことと思う。また、健康栄養学科調理師専攻の市内有名レストランでのプログラムでは、積極的な学生の姿勢が高く評価された。

本プログラムの特徴であるリーダー養成では相手への思いやりや自己表現を学び、様々な場面で見学が責務を全うする姿が見られ、成長を垣間見ることができた。

大らかで親切

オーストラリア研修委員長
健康栄養学科2年B組
江口 秋穂

私は、多くのオーストラリア研修の中でホームステイと市内視察が強く印象に残りました。オーストラリアの一般的な家庭で休日を過ごし、ショッピングセン

カナダ研修

お互いの文化を尊重

帰国後も交流続く

今年度2度目となるカナダコースは、6月10日から25日まで、幼児保育学科11名・健康栄養学科4名の計15名が参加した。留学先のバンクーバーアイランド大学は、バンクーバー島にあるカナダという町にある

り、カナダの中でも温暖な気候で、住宅地のあちこちで野生の鹿を見ることができると好評である。カナダコースのメインであるホームステイ中には、大学のESLクラスが実施された。合わせて、小学

えを上手く伝えられるようになった。さらに、自分の仕事や行為について責任を果たそうとする気持ちも強くなった。国内研修を通して、自分の長所と短所を再確認でき、自身の成長にも繋がったと思う。この経験で学んだことを、今後の学校生活、就職活動にも活かしていきたい。



カナダの子どもたちへの折り紙の紹介

校訪問やクッキング、アウトドアアクティビティ（カヌー）、ミニゴルフ等が行われた。

英語力に不安のある学生も少なくなかったが、理解できるまで丁寧に教えてくれたり、言葉以外のコミュニケーション方法も取り入れながら、学生たちは英語を懸命に学ぼうとする姿が見られた。そして、ホームステイ最終日、ファミリーから「行かないで」、「また遊びにおいで」といった言葉をかけられ、涙をこらえ切れない中での別れとなった。

そのような感動体験を通して、学生たちは帰国後もカナダで出会った人々と連絡を取り合っている。

私は、カナダで英語力を身につけ、人々とコミュニケーションを図り、新たな発見をしたいという思いから、カナダコースを選択しました。家族との生活は、日本とカナダでの食文化をはじめ、生活文化の違いを多く感じました。私は異なる文化を学び、日本の生活様式を知ってもらえるように努力しました。大学では、ボ

分かりあう努力

カナダ研修委員長
幼児保育学科2年C組
黒沢 涼子

私は、カナダで英語力を身につけ、人々とコミュニケーションを図り、新たな発見をしたいという思いから、カナダコースを選択しました。家族との生活は、日本とカナダでの食文化をはじめ、生活文化の違いを多く感じました。私は異なる文化を学び、日本の生活様式を知ってもらえるように努力しました。大学では、ボ

就職率90%超 本学の実力を発揮

短期大学幼児保育学科では、今年度も進路決定率100%を達成した。内訳は、就職希望者137名中132名(96%)が幼稚園教諭や保育士などの専門職、一般職は5名(4%)であった。また、進学が3名、家庭が1名であった。

健康栄養学科においても、就職希望者の進路決定率100%を達成した。その内訳は、就職希望者63名中59名(94%)が栄養士などの専門職、一般職は4名(6%)であった。

進路状況

また、進学が3名、家庭が3名となっている。

平成22年度の進路は、幼児保育学科では今年度は保育園への就職者数が幼稚園の就職者数を上回る結果となった。これは保育園の新設が増えたことが原因と考えられる。また、健康栄養学科では今年度専門職への就職率が90%の大台を超えた。これは就職活動が厳しい経済状況の中で本学の実力が発揮された証といえる。

海外研修

横浜で1泊2日

班ごとに研究発表会

横浜研修

平成23年6月11日から17日まで、幼児保育学科、健康栄養学科2年生の44名の学生が国内研修に参加した。

1年次後期から、実行委員長を中心とした学生主体の組織が編成され、研修に向けた話し合いが重ねられた。1泊2日の宿泊研修先は、古いものと新しいものが調和した国際的な港町、異国情緒溢れる横浜周辺に決定した。学生たちは、毎に学科の専門分野の特色が十分に活かされたテーマを設定して、文献やインターネットを活用しながら、

入念に事前準備に取り組み、横濱での宿泊研修では、特に問題もなく、学生たちは委員長を中心に皆が協力しながら、自分の役割をしっかり務めようとしていく姿勢が見られ、意欲的に研修に臨む姿勢が感じられた。また宿泊研修後は、毎に研修を通して学んだことを協力しながらまとめ、最終日の研修発表会に臨んだ。発表会では、各班ともこれまで取り組んできたことを自信を持って発表し、知識を共有することができ

国内研修

自分の成長実感

健康栄養学科2年B組
中田 喜多見

私の班は、横浜の歴史と食に注目し、横浜市歴史博物館の見学や横浜中華街の珍しい食材の調査などを行った。幼児保育学科、健康栄養学科共に日本の伝統ある歴史や文化の他に、普段

た。全体を通じ、非常に充実したプログラムであり、学生時代の良い思い出を作ることができたと思う。

大らかに笑顔を絶やさない人が多く、とても親切にしてくださいました。オーストラリアの文化を学んだことはとても有意義なものであり、研修旅行のリーダーとして組織のあり方も学びました。異国の地で得た貴重な体験を大切に、今後の生活に活かしていきたいと思っています。



パワーポイントで発表

専攻科

横浜で日帰り

外国事情を理解

平成23年6月11日(土)、専攻科幼児保育専攻及び健康栄養専攻合わせて9名の学生が、横浜にて日帰りの研修を実施した。

この研修は外国事情の授業の一端であり、専攻科1年後期から横浜の外国事情について調査研究を行い、研修を通して経験したことや、自分の長所と短所を再確認でき、自身の成長にも繋がったと思う。この経験で学んだことを、今後の学校生活、就職活動にも活かしていきたい。



大雨にめげず...

この研修は外国事情の授業の一端であり、専攻科1年後期から横浜の外国事情について調査研究を行い、研修を通して経験したことや、自分の長所と短所を再確認でき、自身の成長にも繋がったと思う。この経験で学んだことを、今後の学校生活、就職活動にも活かしていきたい。

研修当日は生憎の大雨で、当初の計画を変更せざるを得ない状況だった。しかし、班行動や集合時間を乱すことなく、専攻科生らしい行動をとることが出来ていた。どの学生も、外国から大きく影響を受けた横浜の伝統文化を学ぶとともに、充実した研修を過ごすことができたようだった。

7月の研修発表会では、どの学生も時間内に収まらないほどの内容を発表する姿がみられ、専攻科生らしい研修成果を披露することができていた。そして、日本における外国事情について見聞を深め、有意義な成果を収めることが出来た研修内容であった。

研修で視野広がる

専攻科幼児保育専攻
2年A組
並木 史織

横浜研修当日はあいにくの大雨で、スケジュール通り実行することが難しい場面もあった。

平成22年度決算についてご報告いたします。

主な収入の割合は学生生徒納付金68.3%、補助金19.6%、寄付金6.0%でした。

一方、主な支出の割合は人件費39.7%、教育研究経費30.5%、管理経費9.4%でした。

平成22年度は、高校の生徒数が増えたこともあり、学生生徒納付金収入の減収額は、4900万円程度まで抑えることが出来ました。

決算 経営・財務改善進む

4億1200万円減少し、総負債比率は、41.3%まで低下しました。

また、22年度も消費収支差額で1億7000万円の支出超過となりましたが、経営改善計画に基づき、対前年度約9200万円の支出削減が行なわれ、結果、基本金組入額を除く消費収支は約3000万円の収入超過となり、基本金組入後は約1億500万円の支出超過という結果となりました。

なお、財務情報の詳細については、ホームページにて公開しております。

第12回 国際学院・教育ワークショップ

テーマは「教育評価—学生評価と教員評価」



グループ別発表・討論風景

本学で2日間

平成23年8月25日・26日の2日間にわたり、本学図書館3階にて、第12回国際

し、講義などを聞く姿勢も良くなってきたと思えます。④多くの学生の基礎学力アップに貢献できるような、力を尽くして行きたいと思えます。よろしくお願ひいたします。

今年度新入教職員

よろしくお願ひします!

今年度、短大では新たに5名の先生をお迎えしました。先生方に①分野・本学責任までの経緯、②4月から現在までを振り返り、③学生の印象は？ ④今後の抱負についてコメントいただきました。

健康栄養学科 准教授 進士 ひとみ
①大学で筋肉の収縮調節機構の研究により理学修士取得、製薬会社研究所に勤務しました。結婚退職後、免疫学の基礎研究所で細菌の生理活性物質について研究し、この研究で理学博士を取得。その後、東京慈恵会医科大学細菌学講座に移り、細菌学の講義・実習の傍ら、細菌感染に重要な細菌側・宿主側の因子について研究していました。

面基礎を担当しました。4月より、幼児1年Cの担任をはじめ図画工作・保育内容造形表現など、造形教育全般を担当しております。②慣れない生活を送っています。③素直でまじめな学生が育てたい。

共に学び創る 小原 伸子

幼児保育学科 講師

①大学の4年生の時に、ある理論に出会い、そのままた約30年母校に残り、研究をしました。専門分野は、幼児教育の領域です。実践を通しての出会った理論の実証研究です。毎年3歳児を持つ親子15組と1年間かかわっていました。50代で大学院に行き、その後保育養成関係の大学や短大で非常勤を経て、国際学院に着任しました。

素直な学生たちだなという印象を持っています。④学生たちと共に学び、共に創り上げていきたいという気持ちです。

夢実現手助け 野原 健吾

健康栄養学科 助手

①本学専攻科終了後、給食委託会社に勤務し身体障害者福祉施設や特別養護老人ホームなどの施設において栄養管理業務に従事しました。その後、管理栄養士取得をきっかけにより高度な専門知識を身につけ、後輩のサポートを希望するようになり、大学院に進学し修士を取得して母校である本学にまたお世話になることになりました。

全力でサポート 西田 咲希

幼児保育学科 副手

①平成17年度に、国際学院埼玉短期大学幼児保育学科を卒業し、今年の3月まで、幼稚園教諭としておりました。

造形教育好きに 茅野 憲一
幼児保育学科 講師
①造形美術教育の分野です。非常勤として3年間、保育内容造形表現・色彩計

多い。あいつができ、明るく元気な学生が多いです。④「好きになる」造形教育を共に学びながら、保育士・幼稚園の先生になれたよかったです。やり甲斐のある仕事であると思える教師を

「教育評価—学生評価と教員評価」をテーマに行われました。初日は、副学長、チーフタスクフォースからの挨拶の後、まず最初に「教育評価」と「MCQ(多肢選択

ました。続いて「相対標準」についての講義と「得点分布曲線」の作成、及び発表の討論、「絶対基準」についての講義と「Item Analysis(問題項目分析)」の作成、及び発表・討論が繰り返され、学生を評価する際の基本原則や方法論、またその問題点を学びました。

た。統一して「相対標準」についての講義と「得点分布曲線」の作成、及び発表の討論、「絶対基準」についての講義と「Item Analysis(問題項目分析)」の作成、及び発表・討論が繰り返され、学生を評価する際の基本原則や方法論、またその問題点を学びました。

を深めていきました。本学では、過去2回のワークショップでも「教育評価」をテーマに取り上げ、教員一人ひとりが教育能力の向上に努力を重ねているところですが、今回のワークショップを通して「教育評価」への理解が一層深まり、今後の授業改善に活かされていくものと思われま

を深めていきました。本学では、過去2回のワークショップでも「教育評価」をテーマに取り上げ、教員一人ひとりが教育能力の向上に努力を重ねているところですが、今回のワークショップを通して「教育評価」への理解が一層深まり、今後の授業改善に活かされていくものと思われま

を深めていきました。本学では、過去2回のワークショップでも「教育評価」をテーマに取り上げ、教員一人ひとりが教育能力の向上に努力を重ねているところですが、今回のワークショップを通して「教育評価」への理解が一層深まり、今後の授業改善に活かされていくものと思われま

を深めていきました。本学では、過去2回のワークショップでも「教育評価」をテーマに取り上げ、教員一人ひとりが教育能力の向上に努力を重ねているところですが、今回のワークショップを通して「教育評価」への理解が一層深まり、今後の授業改善に活かされていくものと思われま

を深めていきました。本学では、過去2回のワークショップでも「教育評価」をテーマに取り上げ、教員一人ひとりが教育能力の向上に努力を重ねているところですが、今回のワークショップを通して「教育評価」への理解が一層深まり、今後の授業改善に活かされていくものと思われま

更なる教育能力向上を目指す

講師に橋本・慈恵医大客員教授

今後の授業改善に大きな成果

を推進してきましたが、本年度は、チーフタスクフォースとして医学教育の第一人者であり、30余年にわたる教育ワークショップの教授経験を持つ橋本信也先生(東京慈恵会医科大学客員教授、医療教育情報センター理事)をお迎えし、

試験)についての全体講義があり、グループごとにMCQの作成とブラッシュアップの作業に取り組み、活発な発表・討論が行われ

ました。統一して「相対標準」についての講義と「得点分布曲線」の作成、及び発表の討論、「絶対基準」についての講義と「Item Analysis(問題項目分析)」の作成、及び発表・討論が繰り返され、学生を評価する際の基本原則や方法論、またその問題点を学びました。

を深めていきました。本学では、過去2回のワークショップでも「教育評価」をテーマに取り上げ、教員一人ひとりが教育能力の向上に努力を重ねているところですが、今回のワークショップを通して「教育評価」への理解が一層深まり、今後の授業改善に活かされていくものと思われま

を深めていきました。本学では、過去2回のワークショップでも「教育評価」をテーマに取り上げ、教員一人ひとりが教育能力の向上に努力を重ねているところですが、今回のワークショップを通して「教育評価」への理解が一層深まり、今後の授業改善に活かされていくものと思われま

を深めていきました。本学では、過去2回のワークショップでも「教育評価」をテーマに取り上げ、教員一人ひとりが教育能力の向上に努力を重ねているところですが、今回のワークショップを通して「教育評価」への理解が一層深まり、今後の授業改善に活かされていくものと思われま

を深めていきました。本学では、過去2回のワークショップでも「教育評価」をテーマに取り上げ、教員一人ひとりが教育能力の向上に努力を重ねているところですが、今回のワークショップを通して「教育評価」への理解が一層深まり、今後の授業改善に活かされていくものと思われま

を深めていきました。本学では、過去2回のワークショップでも「教育評価」をテーマに取り上げ、教員一人ひとりが教育能力の向上に努力を重ねているところですが、今回のワークショップを通して「教育評価」への理解が一層深まり、今後の授業改善に活かされていくものと思われま

を深めていきました。本学では、過去2回のワークショップでも「教育評価」をテーマに取り上げ、教員一人ひとりが教育能力の向上に努力を重ねているところですが、今回のワークショップを通して「教育評価」への理解が一層深まり、今後の授業改善に活かされていくものと思われま

学友会 活動報告

チャレンジ精神大切に 一致団結しよりよい学友会に



私は今年の4月に学友会会長に就任しました。学友会の活動を通じて、人をまとめることや自分の意見を言うこと、人の意見を聞くことなどの機会が多く、これらは将来社会に出て必ず通る道でもあると思います。私は考えを言葉にでも一歩踏み出すことで改

するものが苦手ですが、経験を積み重ねてきたように思います。自分が苦手だと思いついて逃げていると、そこで自分の成長は止まってしまうと思います。私は学友会の活動を通じて苦手なことでも一歩踏み出すことで改

クラブ活動

手話クラブ

幼児保育学科2年 三森 静香



「五峯祭」で努力の成果を披露

私たちの手話クラブは、1年生と2年生で活動しております。主に昼休みに練習しております。手話で最近の曲や童謡などを歌声とともに練習をして、乳児院でのボランティアや五峯祭で発表を行っています。

でくれたので、上達も早く、手話ソング1曲ずつが完成しました。五峯祭の発表では、今までの練習の成果を出し切ることができました。

とだけではありませんが、学生が素敵で子ども達に愛される保育者になれるよう、実習の授業やクラスでの交流を通してサポートしていきます。今後とも、宜しくお願い致します。



児童の目を見て対話を心がける

場面に応じた接し方学ぶ

健康栄養学科2年

横山 沙知

私は、栄養教諭の実習で小学校において貴重な体験をさせて頂きました。

実習中は小学校の先生方のご指導やご助言を踏まえながら、給食指導や研究授業を通じて、教師に求められる資質や栄養教諭の役割について学びました。

特に児童の目を見て対話することを意識した授業の展開を心がけました。

知識だけでなくもてなしの心も大事

健康栄養学科2年

森田 和代

私は2年生の夏休みに病院で10日間の校外実習を行いました。

この教育実習で学んだことや、気づいたことを踏まえ、今後の人生に是非活かしていきたいと思っています。

改めまして、実習中にお世話になった先生方に深く感謝申し上げます。

サービスの本質を学ぶ

健康栄養学科2年

江戸阿亜沙

私は8月29日〜9月16日の期間にパレスホテル大宮の一階にあるラウンジにてレストランサービスの学外研修を行いました。

研修の内容は、「お客様を迎えお冷を提供し、メニューをわたす」「料理やドリンクを提供する」「食器

貴重な実習での体験

私の実習一日誌

幼児保育学科2年

千葉 希望

私が施設実習を行ったのは、知的障害者支援施設で、20代から70代の方がそれぞれ自立に向けて生活している施設でした。

だ施設で生活しているのではなく、日々自立のために努力をされていることを知り、そのような方々と関わることで、施設での職務に魅力とやりがいを感じました。

実習をした保育所から内定

幼児保育学科2年

鈴木 彩香

私が2年生の夏に行った保育実習は、一生忘れられない思い出となりま

高めることができました。私は4月に児童養護施設で就職することが決まりました。

信頼あつてこそその保育を実感

幼児保育学科2年

平野 綾香

私は来春から本実習でお世話になった幼稚園に就職することになりました。

その影響から実習初日は積極的に行動できず、子どもと充分に関わることができていない状態でした。



理想の保育者に一歩前進

「自分のできることを全て出し切る」という姿勢で取り組みました。

このように数多くの貴重な経験をさせて頂いた校外実習は、私にとってとても充実したものになりました。

埼玉県産食材を用いた211作品から選出



数々のアイデア料理を厳正に審査

レベル高い料理揃う

アイデア料理15点 学長賞に岡嶋さん

平成23年9月3日(土)国際学院埼玉短期大学及び同窓会「あすなろ会」の主催の「第19回味彩コンテスト」第2次審査会が実施された。応募総数211作品の中から第1次審査を通過した15点のアイデア料理の献立審査が行われた。

味彩コンテスト

今年も、創意工夫の見えるレベルの高い料理が多数出品され盛り上がりを感じさせる内容だった。また、今年も第22回埼玉県芸術文化祭協賛事業として、さいたま市、NHKさいたま放送局、埼玉新聞社、テレビ埼玉、全国農業協同組合連合会埼玉県本部、全



国栄養士養成施設協会からの後援と、11団体の協賛の協力を得て実施された。厳正な審査の結果、学長賞には岡嶋紗詠さんの作品「ねぎ一本! 元気日本!!」が選ばれた。

次に、埼玉県知事賞は宇田和子さんの作品「アグリ埼玉ミルکشヤぶ」が選ばれた。埼玉産の野菜をしゃぶしゃぶ風に炊いた黒豚の周りに配した料理で、電子レンジを使って簡単にできる料理で、みそ風味のミルクソーサーが特徴のご飯よく合うメニューとなっている。

また、今回の作品には「震災復興に頑張る日本」を「埼玉産の美味しい食材を使ったこのメニューで元気になるように!!」との願いを込めて作りあげられた心こもった料理となっている。

審査員からは、彩りが素晴らしく、ヘルシーでボリューム感がある料理で、薄味で塩分にも配慮されているとの講評を得ていました。

また、学長賞受賞作品は、本学の五峯祭の当日に「レストラン彩り亭」のメニューとして、多くの来場者に食べていただいた。

フランス料理講習会 シェフから盛り付けのコツ直接指導

今年度のフランス料理講習会が、9月2日に国際学院高等学校にて、短期大学、高等学校合同で実施された。講師は、株式会社ホテルオークラ東京ベイ取締役総料理長芳賀英明氏。芳賀先生は2000年に沖繩サミットプロジェクトのシェフを務め、2003年には、全日本師範士協会銀章を受賞するなど、洗練された調理技術の持ち主である。受講者は短期大学健康栄養学科調理師専攻及び専攻科高度調理師専攻の学生と、高等学校食物調理コースの生徒である。

「身土不二」の大切さ学ぶ

健康栄養学科1年B組 石橋玲子

9月3日(日) 味彩コンテストは、今年で19回目を迎えました。これまで様々なアレンジ料理が誕生するなか、私は選出された。

調理しました。暑い夏を乗り切れるようにとの思いを込め、食欲の落ちる時期にもさっぱりとしたいただけるよう調味に工夫しました。野菜は、埼玉県産の小松菜、長ネギの他、消化を助ける大根おろし、彩を添える人参を用いました。「地産地

消」が叫ばれる今日ならではの、地元産の食材を見直す良い機会だったと思います。また、専門家の講習では、「身土不二」の大切さ、調理する者の基本(身だしなみ)、食材の無駄防止、盛り付けや食器の選択法等、あらゆる角度から教わりました。

今後は生活習慣病の懸念から、様々な機関で一層の取り組みがなされ、個人の食に対する意識も高まり、ま

に、食の革命期です。その為、参加者の作品は味だけでなく、栄養価、盛り付け、色彩が工夫され、とても見事でした。いつ、誰の為に、何をどのように作るのか……。料理は心といいますが、普段の調理では思及ばない課題の凝縮されたコンテストであり、将来

「介護食士講座3級」認定講習会スタート

～埼玉県内で唯一受講し取得できる資格～

介護食士とは厚生労働大臣許可の資格で、(社)全国調理職業訓練協会が介護に携わる方たちの調理技術向上を目的で設けた認定資格制度であり、埼玉県内では本学が唯一の講習会実施施設である。

第26回 幼児絵画展開催

788点の応募

五峯祭と同時開催

第26回幼児絵画展は、11月5日(土)6日(日)に開催された本学の大学祭である「五峯祭」と同時開催され、例

85園・所から昨年を上回る788点の応募が寄せられました。審査に当たっては、日本芸術院会員・洋画家の塗師 祥一郎画伯を審査委員長として、学外の専門家及び有識者の方々並びに学内の審査委員併せて17名が、すべての作品を慎重に審査し、優秀な作品には学長賞、埼玉県知事賞をはじめ16の賞

か正確な仕事を委員長を中心として授業終了後に続けてきている。審査委員長から「今後とも自分の気持ちを大事にして、元気いっばいに画面にぶつけてほしい。保護者や幼稚園、保育所などの皆様方のご理解に厚く感謝申し上げます。」と謝辞が述べられた。

達や保護者のたぐさんの笑顔を見ることができ、私達も嬉しく元気をもらうことが出来ました。子どもにとって初めての表彰式に立ち会えることができ、とても光栄に思い、素晴らしい思い出になりました。

今年度も、本学において食育教室が開催された。これは、地域に根ざした食育の普及啓蒙を目的としたもので、全国調理師養成施設協会の呼びかけにより、内閣府、厚生労働省、文部科学省、農林水産省からの後援もいただき全国の会員校

で実施されているものである。本学では、8月27日(土)11時から13時の2時間に実施し、参加者は5組の親子11名が参加した。

食事を通じて、食品の生産者、農作物への感謝の心を育むこと、箸使いのタ

「親子で作る手打ちうどん」開催

～実施されているもの～

小学校低学年の子供でも、お父さんやお母さんが一緒に手を添え包丁を使い、また子供と一緒に足踏みした生地を麺棒を使って楽しそうに伸ばすなど、親子のコミュニケーションをはかる絶好の機会となつて

メンバーの協力に感謝

幼児絵画展 委員 長 小林 愛 (幼児保育学科1年C組)

今回、幼児絵画展委員長を務めて、自覚・責任を持ちながら、素晴らしいメンバーと先生方の支えのもとで団結し、知恵を出し合い

一生懸命取り組みました。クラス活動や自主的活動がある忙しい中で、委員全員で団結し、知恵を出し合い

「食育にも関心が持てる。親子で作ることができてとても楽しかった!」また、参加したいです!是非家でも作って見ます!などの感想もアンケートに書かれており、好評の中終了することができた。

講習会最終日である3月3日に行われる介護食士3級認定試験全員合格を目指し、今日も講習会が行われている。

調理実習では、医学的基礎知識、食品衛生学、栄養学、食品学、高齢者心理、介護食概論に至るまで合計72時間、それぞれ専門の講師を招き開講される。受講生は本学学生を始め、専業主婦、介護現場で働く介護福祉士や調理師、管理栄養士など様々である。

毎回の調理実習では、食材の切り方からだし汁の取り方、西洋料理の技術を介護に活用する方法など、調理師養成施設ならではの内容も組み込まれている。受講生からは、すぐに実践できる事が多く学べる事や、受講生同士で情報交換ができたこと好評を博している。

上部 陸競技 全国高校総体出場 女子400mH3位入賞

陸上競技部は8月に岩手県で開催された北東北総体(インターハイ)に5種目で出場した。

この高校総体に出場するためには4月の南部地区大会、5月の県大会、そして6月の関東大会を勝ち抜いて出場権を獲得しなければならぬ。

関東総合5位という大きな成果を残すことにつながったのだと思う。全国大会では、女子400mHに出場したベンジャバラ美菜が予選・準決勝を勝ち抜き、決勝に進出した。優勝はNHKによるテレビ中継もあつたので多くの人が彼女に声援をおくってくれた。レースは大混戦で最後の直線をむかえるが、終盤粘りを見せて3位入賞を果たした。本校全国大会

初入賞を達成した。今回の高校総体は本校の歴史に新たな一歩を刻むことができたと思う。決して実力者の集まるチームではないが、少数でも高い意識をもって日々努力すれば結果を残すことができるということを実証することができた。今後の目標は全国制覇で上競技部に今後とも応援をよろしく願いたい。

秋晴れの9月18日(日)・19日(月)の両日、高校の第14回「五峯祭」が挙行された。「五峯祭」が挙行された。生徒一人ひとりの「情熱」が通じたかのように、例年以上に多くの来場者を迎え盛況の内にフィナーレとなった。

本校の五峯祭は開学以来、日頃の学習成果を発表する場である。今年は明るい未来へ「Heart to Heart」のテーマのもと、実行委員・生徒会を中心に全校を挙げて、自分達の力で新しい社会を切り開いていくという気持が強く感じられるものであった。

国際学院高校生 全国の頂点を競う!!

陸上競技部 射撃部 全国高校総体出場 来年こそは優勝を!



陸上競技部

射撃部は、国際学院伊奈高等専修学校開校当時から発足し、今年度で創部23年目を迎えた。射撃部の歴史と伝統を一層発展させるため、「全国大会優勝」という目標を掲げ、日々活動に取り組んでいる。

射撃部は、国際学院伊奈高等専修学校開校当時から発足し、今年度で創部23年目を迎えた。射撃部の歴史と伝統を一層発展させるため、「全国大会優勝」という目標を掲げ、日々活動に取り組んでいる。

記録で準優勝を果たした。今年度は、更に伝統を塗り替えるべく、強化合宿や各種大会を重ね、技術面や精神面の強化をしてきた。4月に行われた全日本ジュニアチームライフル射撃大会においては、創部以来初となる女子団体戦優勝を果たした。また、個人戦においても宮川ちさとが優勝、諏訪晶子が6位入賞を果たした。

8月26日(金)から9月4日(日)まで「韓国政府日本教職員招聘プログラム」に本校教職員を代表して参加させてもらった。韓国に研修に行くにあたって、韓国のESD教育がどのような視点で行われているかを知ることが目的の一つとした。結論としては、韓国の国際理解教育は、地球市民を育てるという視点が日本国内よりも明確になっている。「将来何ができるのかを考えると、今、生徒は、何ができるのかを考えると、行動させる」という言葉が印象的だった。

後輩へとき伝統が受け継がれてきたことの証明であると考えている。合宿2日後には、校外模擬試験が待ち受けていたこともあり、どの生徒も、いわゆる受験学力の向上に努めることができた。進学実績向上の牽引力であるよき伝統のひとつとして、来年度の生徒たちへと受け継がれていくであろう。

海外研修無事終了

今年度も第2学年の海外研修・語学研修・国内研修がそれぞれ無事に終了した。10月の時期はカナダでは雨季に入るため、全行程において天候が心配されたが、1班・2班、語学それぞれにおいて比較的好天に恵まれ、予定していたプログラムを全て実施することができた。

た朝リスニングは、4月より全校でのリスニングへと進化し、学校全体での取組となってきた。現在では、火・木が学年での朝リスニング、水が全校での朝リスニングが行われており、朝のH.R後のわずかな時間ではあるが、生徒たちは英語のシャワーを浴びたのちに1時間目の授業へと向かう。

の活躍が見られるようになった。最初は、生徒同士での身だしなみの指導に戸惑いを感じていた旅行委員もいたが、少しずつリーダーとしての自覚に目覚め、クラスとしてのまとまりもできてきた。現地においては各委員が高い意識をもち、研修旅行を成功へと導いてくれた。

国内研修コースは、静岡県にあるランゲージ・ビレッジにて2泊3日の語学研修を体験した。ネイティブの講師による英語の授業にも積極的な姿勢で臨み、実りの多い研修となった。

恒例行事である立正大の熊谷キャンパスでの夏季進学合宿が実施された。仲間と切磋琢磨しながら、学力の向上を目指すこの合宿は、熊谷という場所柄もあってか「熱」で行われた。

海外研修は、本校の建学の精神及び教育方針を基に、異文化体験を通じて国際理解を深めるとともに、規律正しい集団行動から協働性・実行力・責任感を養うことを一般目標(GIO)とし、授業の一環として行われる。その目的を達成すべく、準備は約一年前から行われる。

はじめに語学学習プログラムをスタートさせ、朝学習の時間を利用して英語リスニングを実施した。他の学年に先駆けて実施してきた。

海外研修コースは、昨年に引き続き、2班体制での実施となったが、姉妹校提携している高校への訪問、

国内研修コースは、静岡県にあるランゲージ・ビレッジにて2泊3日の語学研修を体験した。ネイティブの講師による英語の授業にも積極的な姿勢で臨み、実りの多い研修となった。

恒例行事である立正大の熊谷キャンパスでの夏季進学合宿が実施された。仲間と切磋琢磨しながら、学力の向上を目指すこの合宿は、熊谷という場所柄もあってか「熱」で行われた。



真剣に取り組む生徒

進学合宿 毎年大きな成果

恒例行事である立正大の熊谷キャンパスでの夏季進学合宿が実施された。仲間と切磋琢磨しながら、学力の向上を目指すこの合宿は、熊谷という場所柄もあってか「熱」で行われた。

グローバル化を強く意識

教諭 島田 哲弥

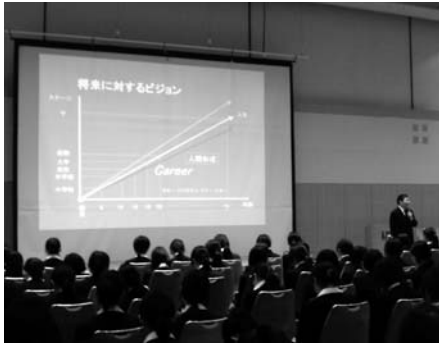
論としては、韓国の国際理解教育は、地球市民を育てるという視点が日本国内よりも明確になっている。「将来何ができるのかを考えると、今、生徒は、何ができるのかを考えると、行動させる」という言葉が印象的だった。

第14回 五峯祭 盛況の内にフィナーレ

本校の五峯祭は開学以来、日頃の学習成果を発表する場である。今年は明るい未来へ「Heart to Heart」のテーマのもと、実行委員・生徒会を中心に全校を挙げて、自分達の力で新しい社会を切り開いていくという気持が強く感じられるものであった。

オリエン宿泊研修報告・初年度宿泊研修

“学びの共同体”づくりで成果



軽井沢で2日間

平成23年4月14日から15日にかけて、軽井沢プリンスホテルにおいてオリエンテーション宿泊研修が実施された。

本学学生としての姿勢学ぶ

幼児保育学科講師 森下 剛

宿泊研修に向けて、4月当初より学生を中心として組織作り・準備が急ピッチで進められた。今年度からは、1年生のオリエンテーション委員と教職員が中心となって、自分たちが行うべき役割の確認と研修中のルール・マナーの確認を行った。

「いろいろな意味でこの大変な時代を迎えている日本であるが、皆さんの笑顔で多くの人を笑顔にできるよ頑張っていたらいい」とこの2日間の取組みでそういったものを発信していただきたい」とのお話があった。その後、学院長から五峯祭関係の各人賞者に対する表彰が行われた。そして、最後に表彰式では子ども達も晴れがましい様子で賞状や賞品を受け取る姿が見られた。

また、今回19回目を迎えた味彩コンテストの会場では、応募総数211点の中から受賞した15作品が紹介され、審査会の様子が写真やビデオで紹介された。また、学長賞(最優秀賞)に選ばれた作品は、「レストラン彩り亭」で、秋を彩る手作りの味、として一般の来場者にも提供された。屋外会場では調理師専攻などの学生による模擬店が数多く開かれ、日頃の授業

「報告・連絡・相談」の大切さを理解
健康栄養学科1年 高木美乃里
私は軽井沢での宿泊研修でオリエンテーション委員の代表として参加しました。委員の仕事は主として、点呼や連絡でした。入学してまだ日にちも浅く、人間関係も十分に打ち解けていない状態での研修旅行だったので、私は周りに最大限に気を配るように心がけまし

た。出発のバスで目標を1人ひとり決めて、それを宿泊研修中に心がけ、帰りのバスではその反省を行いました。十分に達成できなかった点もありましたが、目標を明確に持って研修に臨めたことは良かったと思います。また、今回の研修でたくさんの人と関わることができ、「報告・連絡・相談」の大切さがよく分かりました。全体をまとめることは決して簡単なことではありませんが、自分の成長につながる機会があると思います。また担当のときは、この経験を活かしてがんばりたいと思います。

今年度の宿泊研修は、9月2日・3日の1泊2日で行われ、様子を見ての決行となりました。赤城の天候は不安定ではありましたが、屋根付き広場と体育館でスポーツプログラムを行うことが出来、学生間では、クラスを超えた白熱した試合が展開されました。

学年交流会Ⅰ・Ⅱでは、担当学生が中心となって、充実した内容のプログラムが繰り広げられ、学年間の交流が一層深められたのではないかと思います。

仲間と協力する大切さが
幼児保育学科1年 堀内 彩花
私は9月に行われた学年交流会の執行委員長として、今年度の宿泊研修で、仲間と協力することの大切さを学び、学年の交流を深めることができました。多くの先生方とともに計画を立て、研修を作り上げた実行委員の仲間、協力してくれた学年全員に感謝申し上げます。

行事を通じて人づくり教育



五峯祭 大震災で暗い日本を明るい未来につなげよう!

五峯祭(いつみねさい)が平成23年11月5日、6日の両日短期大学で開催された。本年度のテーマは「人づくりを科学する 明るい未来と希望を胸につなげよう K.G.」である。このテーマには大震災で暗くなった日本を明るい未来につなげよう

たいという思いが込められたものであり、各クラスの応募の中から決まった。五峯祭のネーミングは本学の建学の精神である「誠実」「研鑽」「慈愛」「信頼」「和睦」を天高くそびえ立つ五つの峯に例えて名づけられたもので、多数の一般公募の中から選ばれ決定されたものである。本学の五峯祭は教育・研究の発表の場となっており、平成16年度から2年間、学生の「自立創造力育成プログラム」として、文部科学省による「特色ある大学教育支援プログラム」に採択され、多くの大学関係者や文化祭実行委員の学生が開催期間中に見学に来れるなど、全国的にも類を見ない学園祭として注目を浴びている。開会式では、学長から

「いろいろな意味でこの大変な時代を迎えている日本であるが、皆さんの笑顔で多くの人を笑顔にできるよ頑張っていたらいい」とこの2日間の取組みでそういったものを発信していただきたい」とのお話があった。その後、学院長から五峯祭関係の各人賞者に対する表彰が行われた。そして、最後に表彰式では子ども達も晴れがましい様子で賞状や賞品を受け取る姿が見られた。

また、今回19回目を迎えた味彩コンテストの会場では、応募総数211点の中から受賞した15作品が紹介され、審査会の様子が写真やビデオで紹介された。また、学長賞(最優秀賞)に選ばれた作品は、「レストラン彩り亭」で、秋を彩る手作りの味、として一般の来場者にも提供された。屋外会場では調理師専攻などの学生による模擬店が数多く開かれ、日頃の授業

「人づくりを科学する、深い友情ははたけ青春」を大会テーマとして、今年度の体育大会は5月20日に上尾運動公園陸上競技場で行われました。大会当日は初夏を思わせるくらい気温が上昇し、熱中症が心配されましたが、青空の下で学生は懸命な走り、仲間を応援し、白熱した競技が展開されました。

また、今回は新しい試みとして、昼食休憩に音楽部による演奏や有志クラスのダンスパフォーマンスを行いました。

私たちは、ご来場下さったお客様に安心して五峯祭を楽しんでいただけたら、学長賞(最優秀賞)に選ばれた作品は、「レストラン彩り亭」で、秋を彩る手作りの味、として一般の来場者にも提供された。屋外会場では調理師専攻などの学生による模擬店が数多く開かれ、日頃の授業

「体育大会を盛り上げてくれました。さらに、今年は男子種目の競技結果もクラスに反映させることにしました。その結果、優勝した幼児保育学科2年A組は、男子の活躍もあり、2年連続優勝を成し遂げました。

無事に体育大会を終えることができたのは、体育大会総括学生委員の活躍が功を奏したと思います。来年度もさらに充実した体育大会が開催できるように取り組んで参りたいと思います。

を務めました。研修の計画など、多くのことを実行委員で決める必要があったので、何度も委員会を開き、皆で連絡を取りながら、がんばって準備を進めました。しかし、研修当日は悪天候となつてしまい、出発が遅れたり、野外炊飯が中止になったりと計画通りに進まなかったり、野外炊飯は予め中止とし、予定より1時間ほど早く赤城を後にしました。

平成23年度体育大会

強い日差しにめげず頑張った学生に感謝

幼児保育学科准教授 古木 竜太

「人づくりを科学する、深い友情ははたけ青春」を大会テーマとして、今年度の体育大会は5月20日に上尾運動公園陸上競技場で行われました。大会当日は初夏を思わせるくらい気温が上昇し、熱中症が心配されましたが、青空の下で学生は懸命な走り、仲間を応援し、白熱した競技が展開されました。

また、今回は新しい試みとして、昼食休憩に音楽部による演奏や有志クラスのダンスパフォーマンスを行いました。

私たちは、ご来場下さったお客様に安心して五峯祭を楽しんでいただけたら、学長賞(最優秀賞)に選ばれた作品は、「レストラン彩り亭」で、秋を彩る手作りの味、として一般の来場者にも提供された。屋外会場では調理師専攻などの学生による模擬店が数多く開かれ、日頃の授業

無事に体育大会を終えることができたのは、体育大会総括学生委員の活躍が功を奏したと思います。来年度もさらに充実した体育大会が開催できるように取り組んで参りたいと思います。

を務めました。研修の計画など、多くのことを実行委員で決める必要があったので、何度も委員会を開き、皆で連絡を取りながら、がんばって準備を進めました。しかし、研修当日は悪天候となつてしまい、出発が遅れたり、野外炊飯が中止になったりと計画通りに進まなかったり、野外炊飯は予め中止とし、予定より1時間ほど早く赤城を後にしました。

平成23年度学年交流宿泊研修

台風臨機応変の対応し成功

実施委員長 宮本 智子

今年度の宿泊研修は、9月2日・3日の1泊2日で行われ、様子を見ての決行となりました。赤城の天候は不安定ではありましたが、屋根付き広場と体育館でスポーツプログラムを行うことが出来、学生間では、クラスを超えた白熱した試合が展開されました。

今年度は、大型台風の関東上陸の影響が心配される中、幸いにも直撃は避けられましたので、様子を見ての決行となりました。

赤城の天候は不安定ではありましたが、屋根付き広場と体育館でスポーツプログラムを行うことが出来、学生間では、クラスを超えた白熱した試合が展開されました。

学年交流会Ⅰ・Ⅱでは、担当学生が中心となって、充実した内容のプログラムが繰り広げられ、学年間の交流が一層深められたのではないかと思います。

仲間と協力する大切さが
幼児保育学科1年 堀内 彩花
私は9月に行われた学年交流会の執行委員長として、今年度の宿泊研修で、仲間と協力することの大切さを学び、学年の交流を深めることができました。多くの先生方とともに計画を立て、研修を作り上げた実行委員の仲間、協力してくれた学年全員に感謝申し上げます。

体育大会委員 長を経験して

幼児保育学科2年 木下 淳太

無事に体育大会を終えることができたのは、体育大会総括学生委員の活躍が功を奏したと思います。来年度もさらに充実した体育大会が開催できるように取り組んで参りたいと思います。

私たちは、ご来場下さったお客様に安心して五峯祭を楽しんでいただけたら、学長賞(最優秀賞)に選ばれた作品は、「レストラン彩り亭」で、秋を彩る手作りの味、として一般の来場者にも提供された。屋外会場では調理師専攻などの学生による模擬店が数多く開かれ、日頃の授業

無事に体育大会を終えることができたのは、体育大会総括学生委員の活躍が功を奏したと思います。来年度もさらに充実した体育大会が開催できるように取り組んで参りたいと思います。

を務めました。研修の計画など、多くのことを実行委員で決める必要があったので、何度も委員会を開き、皆で連絡を取りながら、がんばって準備を進めました。しかし、研修当日は悪天候となつてしまい、出発が遅れたり、野外炊飯が中止になったりと計画通りに進まなかったり、野外炊飯は予め中止とし、予定より1時間ほど早く赤城を後にしました。



栄養士を志す学生にお勧め

今回、学院新聞に「栄養士を志す学生にお勧めのベストブック」の原稿を寄せていただきました...

ベストブック

山崎清子 島田キミエ 著

『調理と理論』

理学を学ぶ学生に広く活用されている本で、数回

健康栄養学科講師 古保 智江

調理の謎を解き明かす

料理の基礎身につけられる

改訂が行われながら現在に至っています。本書は、私の現在の担当科目「調理実習」に

頃には自ら家で料理をすることはほとんどなく、大学に入ってから調理に携わるといふ生活になりました。

この大きな変化が起った理由のひとつは、自分自身が調理することが好きになって、調理についてさらに学びたいという気持ちが大きくなった

調理することによって生じる現象ひとつひとつに関心を持ち、その現象がなぜ起こったのかについて調べたいという思いが、現在調理学実習の授業を担当しています。

調理することによって生じる現象ひとつひとつに関心を持ち、その現象がなぜ起こったのかについて調べたいという思いが、現在調理学実習の授業を担当しています。



古保 智江

学務課教務担当は、学生皆さんの履修、免許取得、出欠席、各種証明書の発行など学業に直接関わることを担当しています。

学生が利用しやすい窓口

学務課教務担当から

割に教室の整備などより良い教育環境づくりがあります。各教室にはインターネット環境やICT活用教育関連教材などが整備されています。



時間割の電光掲示など

ソフトな対応心がける

いつでも気軽に相談を

休補講のインターネット掲載サービスを行っています。また、休補講のお知らせは3通りの方法で同時進行しています。

されています。玄関の今日の時間割モニターでは今日の全学的时间割が一覧で確認できます。



開かれた窓口を目指して

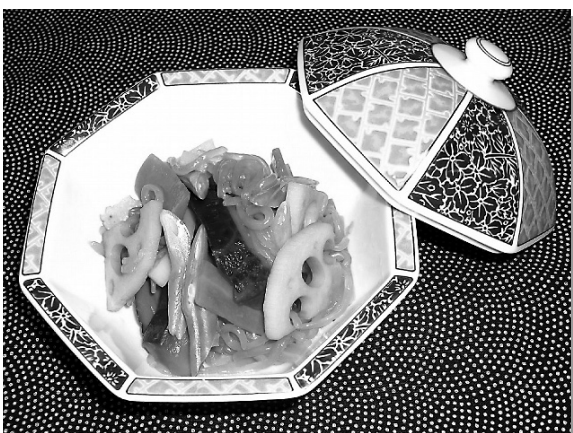
便利なサービスを行っています。また、直接確認したいことがある時は窓口に来て下さい。

教務担当は皆さんの成績管理など厳格なお仕事ですが、私共は皆さんの目標の達成に向けて、私たちはより良い開かれた学生が利用しやすい窓口を目指して頑張りますように心がけています。

My Cooking 28

からだを内側からきれいにする一品

国際クッキングスクール 副校長 内堀 恵子



酢入り野菜の煮物

- 材料 / 4人分
蓮根 200g
干し椎茸 4枚
にんじん 5cm
セロリ 1/2本
白滝 1袋
いんげん 4本

- 出し汁 1/2C
砂糖 大さじ2
塩 小さじ1
醤油 大さじ2
酢 大さじ2
油 大さじ2

- 1 蓮根は皮をむき、厚さ2〜3mmの半月に切り、酢水にさらす。
2 干し椎茸は戻し1cmのそぎ切りにする。
3 にんじんは1cm巾の短冊切り、セロリは筋を取り、同様に切る。
4 白滝は茹でて、食べやすく切る。いんげんは色よく茹でておく。
5 鍋に油を熱し野菜を炒め、出し汁を加え調味して煮汁が少なくなるまで煮る。最後にいんげんを加え、酢を入れ混ぜて、火を止める。

【一口メモ】

とてもさっぱりした煮物です。日持ちも良く手軽に作れます。れんこんには、栄養がたっぷり。ビタミンCが多く、野菜にはめずらしいビタミンB1・B2も含まれているので、疲労回復や口内炎・目の充血・肌荒れなどを防ぐのに役立ちます。

▲お弁当にもぴったり

■栄養成分

- 総エネルギー (Kcal) : 576Kcal (1人分144 Kcal)
たんぱく質 (g) : 19.1g (1人分 4.8g)
脂質 (g) : 25.7g (1人分 6.4g)
炭水化物 (g) : 76.8g (1人分19.2g)
食塩相当量 (g) : 10.4g (1人分 2.6g)