

2026年度出張講義一覧

※授業内容については一覧表の下部にある「授業に関する問い合わせ先」の担当者にお問い合わせください。

※授業内容以外については広報・募集グループにお問い合わせください。

【申込・問い合わせ先】大妻女子大学 広報・募集グループ ☎ 03-5275-6011 Fax 03-3261-8119 ✉ kouhou@ml.otsuma.ac.jp

短期大学部

家政科 食と栄養コース	栄養・食を通じて、人々の健康と幸福に貢献する栄養士を育成します。食や健康に関する専門知識や理論を深めるとともに、社会の即戦力となる高い技術の習得を目指します。学内の実習と校外実習で実際に給食を提供する業務を経験し、栄養士として確かな実践力を身に付けます。乳幼児や高齢者の食と栄養に特化した科目も充実しています。
最少催行人数：5	

No.	授業名	内容	講師名	出張可能曜日	
				前期 (4~7月)	後期 (10~1月)
1	栄養学～食と健康：Q&A～	栄養士に必要な6つの学びの分野についてご紹介します。また、栄養と健康の分野の科目「基礎栄養学」と「栄養化学」で学ぶ内容についてお話しします。栄養素の機能、消化吸収、代謝について、クイズ形式で学んでみましょう。	堀口美恵子	月	月
2	身近な食品で実験してみよう	お茶やワカメ、キャベツを使ったカラフルな色素実験や使用済みの調理油を使った石鹸作りなどの様子を紹介しします。	竹内知子	月	月
3	卵の調理学的特徴を知って料理上手に	卵のいろいろな調理特性を知って、料理上手になりましょう。	富永暁子	火	月
4	あっと驚く！加熱による砂糖の七変化	基本的な調味料のひとつである砂糖の加熱による状態変化を学びましょう。	富永暁子	火	月
5	冷たいデザート ゼリーの固さのひみつを探る	寒天やゼラチンの特徴と扱い方を知り、冷たいデザートを上手に作るコツを学びましょう。	富永暁子	火	月
6	大妻秘伝のカレーの謎に迫る	カレーには多くのスパイスが使われています。そのスパイスの特徴と役割について学びましょう。	富永暁子	火	月
7	栄養価計算をやってみよう	日本食品標準成分表2020年版8訂を使ってエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物の栄養価計算をするための方法を解説します。	鎌田久子	火	水
8	子どもの食生活と栄養～子どもの「食育」を考えてみよう～	子どもの頃に身に付いた食習慣は将来の食生活の基盤となります。子ども時代の食の大切さを知り、「食育」について一緒に考えてみましょう	小野友紀	金	木
9	離乳食～赤ちゃんは何を食べるの？どうやって食べるの？	赤ちゃんは何を、どのように食べているのでしょうか？離乳食と赤ちゃんの食べ方、大人の食べさせ方についてお話しします。	小野友紀	金	木
10	SDGsと現在社会～和食：日本人の伝統的な食文化～	自然を敬い、海、山、里から得られる多様で新鮮な食材を上手に取り入れてきた和食は、元来エコでサステナブルな食文化です。和食の特徴を見直し、和食文化の保護・継承は持続可能な社会の実現につながることを学んでみましょう。	堀口美恵子	月	月

授業に関する問い合わせ先

学科・名称	問合せ先	電話	メール
短期大学部			
家政科 食と栄養コース	食と栄養コース代表 堀口美恵子	03-5275-6141	food-nutrition@ml.otsuma.ac.jp