

食物栄養学科 2025年度

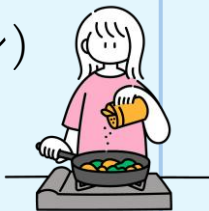
翔麗祭

9月20日(土)・21日(日)に翔麗祭が開催されました。

今年度の翔麗祭は『翔麗祭、つくってみた』がテーマです。
これまでとは違う新しい翔麗祭を作ろうという実行委員の**決意**と
より多くの学生と盛り上げたいという思いが込められています。

学生の「やってみたい」が詰まった今年度の翔麗祭は、
イベント・展示・模擬店どれも個性と魅力がいっぱいでした！

食物栄養学科では、授業の成果発表を目的として、
模擬店を3店舗を実施しました。
(cafe111、TONOSAKI TEBASAKI、肴クッション)



21日(土)はあいにくの雨でしたが、
外の屋台には列ができる場面も見られました。
テントの外に出て呼び込みをする学生が印象的でした。

22日(日)は気候にも恵まれ、
多くのお客様にご来場いただきました！

学生は楽しみながら、接客におけるコミュニケーション
の大切さをも学ぶことができました。



Cafe111では、みそこんにゃく、夏野菜カレー、サラダうどんを提供しました。1.2年生が協力して実習を行うのは学園祭ならではの様子！忙しくなるにつれて、学年の垣根を超えたコミュニケーションが徐々に増えていったのが印象的でした。



TONOSAKI TEBASAKIでは、多くの来場者の方、学生にお買い上げいただき、600本の手羽先を販売しました。汁なし担々麺は150食を販売しました。目標利益を考慮してレシピを検討し、原価の計算や販売価格の設定、人員の配置、食材の買い出しなどを学ぶことができました。売り上げの一部はこども食堂の運営に寄付されます。



1号館1階ホールでは、食育の展示、栄養士の白衣や撮影用の小道具を使用した記念撮影が行われました。午前中はお子様連れの方が多く、栄養士の仕事に興味を持っていたようです。展示では、おやつに含まれる砂糖と油の量を可視化したものに興味を持っていたようで、学園祭を通して学んでいただくことができたと思います。

今年の翔麗祭は、ステージ発表や模擬店、学科・サークルの展示、体験コーナーやイベントなど、どのブースも盛り上がりを見せていました。

2日間ともたくさんの方々にご来場いただき、学生も多くの学びを得ることができました。