『名経大臨床栄養センターNEWS』

“Clinical Nutrition Center”NEWS　第２号

センターの大学付置施設へ変更の意義

臨床栄養センター長　坂井田宏

臨床栄養センターが学部附置から大学附置になり、独立予算が組め、活動の幅が広められることになりました。先般、経済学部と管理栄養学科が共同で現代ＧＰを申請しましたが、臨床栄養センターは現代ＧＰの拠点になっております。この時期にセンターが大学附置になった事はセンターの船出としてはグッドタイミングでした。今後大学附置のメリットを生かして、センターの充実を図りたいと考えております。皆様のご支援・ご協力をお願いいたします。

副学長に聞く・・・

臨床栄養センターへの期待

名古屋経済大学副学長　鈴木　正

大学に人間生活科学部が開設されて以来、その目玉の一つとして、このセンターが同時に新設されました。そして１年間の活動を通じて更に飛躍するため、学部の附置機関から消費者問題研究所や企業法研究所などと同じ大学付置機関にいたしました。

これから独立の予算請求権をもつセンターとして、地域に密着した臨床栄養に関わるアクションが立ちあげられていくでしょう。学部の管理栄養学科と協力しながら独自の事業が拡がってゆくことを期待しています。

活動報告など

４月中旬に経済学部と人間生活科学部（管理栄養学科）が共同で「現代的教育ニーズ取り組み支援プログラム（現代ＧＰ）」に応募しました。２月下旬に人間生活科学部にＧＰの話があったことからすると、ほぼ１ヶ月で、よく申請にまでこぎつけたものです。これも偏えに関係各位の努力の賜物と思われます。

申請したプログラムの名称は「安全と健康を守る地域通貨活用型実践教育」ですが、その主な内容は以下の４項目からなります。

1）地域住民との協力で安全・健康ｅ－マップの作成

2）地域住民の栄養調査・臨床相談を通じた栄養学の実践的習得

3）地域資源の相互利活用・連携を図るための本学施設及び地域施設への健康ウォーキングコース設定

4）大学、学生、地域の有機的連携電子マネー型地域通貨の導入

電子マネー型地域通貨とは名古屋経済大学、楽田コミュニティセンター、楽田地域等におけるサービス（安全と健康を考える集い、ウォークラリー、栄養相談、大学施設の利用、資格取得支援講座等）に地域住民が参加した時に獲得できるポイント（＝通貨）で、ポイントでこれを貯めると、ポイントに応じたサービスを無料で受けることができるものです。

この取組みは、地域の安全と健康を守るという活動を通して、大学（学生）がコミュニテイに参加し、大学と地域の協力協働により、コミュニテイ活動の一層の活性化をもたらし、ひいては地域再生にも資するものです。

一方、コミュニテイ活動は、学生の自己開発能力を涵養し、実務的能力を高めるものです。またコミュニティーのいろいろな世代の人々と関わりをもつことで、異世代とのコミュニケーション能力が育成されます。このような自己啓発により、学生の学業に対する意欲が高められることが期待されます。

申請が通ると年間 1600 万円以上の補助金が 2、3 年にわたり国から支給されるのでその実現を期待したいと思います。

現代ＧＰにつきましては、皆さんのご支援とご協力をお願いする次第です。

学生食堂及び教職員用食堂の栄養表示

前号でも紹介しましたが、食堂での栄養表示が行われています。お昼ごはんを選ぶ時の参考になっているでしょうか。他にもこんな事をして欲しい、知りたいという要望があれば末尾の連絡先まで御一報下さい。

新１年生を迎えて

４月１日の入学式では 70 名の管理栄養学科の新入学生を迎え入れ、４月 3～4 日に豊橋市の「豊橋シーパレスリゾート」にて、人間生活学部(幼児保育学科・管理栄養学科)フレッシュマンセミナーが行われました。

教務委員会や学生委員会の教員から、大学の単位制に基づく科目の履修方法や、学生生活で注意することなどの説明がありました。2 日目にはレクリエーションを学科対抗で行い、学生同士の交流を深めました。後で感想を聞くと、「友達ができて良かった」「はじめは緊張したけど楽しかった」などの声が聞かれました。

学生Voice

この学生 Voice では学生の生の声や体験、意見を載せていきたいと考えています。

「オーストラリアの外食で感じたこと」

管理栄養学科　2 年　矢野康平

私はケアンズとシドニーに 10 日間滞在しました。

オーストラリアの食文化に触れて 1 番驚いたのは、日本に比べてアレルギーがある人への配慮をしている飲食店が多いことでした。

サンドイッチを自身でいくつかの中からチョイスさせる店や、アレルギーのある人へのサービスをする店もありますが、取りいれていき日本ではアレルギーに対してのサービスをする店が少なくもっと表立ってやるべきだと感じました。

また、喫茶店やファーストフード店でセットメニューを頼むとクッキーと飲み物のセットが主だったのに驚きました。日本のマクドナルドでセットを頼むとポテトですが、オーストラリアではなぜかクッキーでした。日本のものより、おいしいかなと思い、私もセットを頼んで食べましたが口当たりが悪く、日本で売られているクッキーのほうが「うまい」と思いました。

第２回 自炊希望の料理教室

楽々レンジで本格メニュー

２月９日、第１回料理教室を開催し、管理栄養学科の学生 15 名が参加しました。管理栄養学科の助手が講師となり、普段の実習とは違った雰囲気で、どの学生も積極的に取り組んでいました。

第２回目を下記のように行います。今回も電子レンジを使用した料理を紹介します。

電子レンジは 1 人分でも、手軽に立派な料理が作れてしまうスグレモノです。その実力をぜひ実感してください。下宿生・自宅生問わず、ぜひ参加して下さいね。

ご不明な点は **cnc@nagoya-ku.ac.jp** までご連絡下さい。

＜料理教室開催案内＞

日　時：　６月９日（金）　12:00～14:00
対象者：名古屋経済大学学生（男女不問）
場　所：1A2 実習室　　定　員：20 名
講　師：古屋かな恵　武藤ゆうみ
献　立
　１．エビチリ　　２．スープ
　３．南瓜サラダ　　４．蒸しなす
　５．中華風デザート

栄養知っ得情報

～ アスパラガスを使ったヘルシー料理 ～

『 アスパラごはん 』４人分

【材料】米２合　生姜 大１かけ
　じゃこ 大さじ４　酒 大さじ２
　グリーンアスパラ８本
　A（みりん 大さじ１　しょうゆ 小さじ２　湯カップ 1/2）
　うま味調味料 少々

〈作り方〉

1 洗った米はひたひたの水で３０分以上浸水。生姜はせん切り。アスパラは根元のかたい皮をむき、2ｃm長さに切る。
2 アスパラと A を鍋に入れ、歯ごたえが少し残る程度に火を通す。
3 米にアスパラの煮汁を加え、2 合の水加減で、しょうが、じゃこ、酒を加えて炊く。
4 炊いたごはんに、アスパラを電子レンジに 1 分くらいかけて温め、ご飯と混ぜる。

【 栄養成分値 】(1 人当たり)
エネルギー300kcal　蛋白質 7.9g　脂質 0.9g　鉄 1.0g
食物繊維 1.1g　食塩相当量 0.9g

＜ 参考資料 ＞

『日本うま味調味料協会』web サイト

ご意見･ご要望はこちらまで･･　発行日　2006 年 6 月
発行：名古屋経済大学
　人間生活科学部 管理栄養学科 臨床栄養センター
発行責任者：坂井田宏
担当：上野 晋作　E-Mail：cnc@nagoya-ku.ac.jp
住所：〒484 - 8504　愛知県犬山市内久保 61 番 1