

## 自由ヶ丘高校 大学見学

令和8年4月16日(木)

### 「模擬授業①:病院・福祉における現在のソフト食 ～美味しいソフト食の試食」



模擬講義①では、系列校である自由ヶ丘高校3年生 21名を対象に体験授業として



巴 美樹 教授による

「模擬授業①:病院・福祉における現在のソフト食～美味しいソフト食の試食」が行われました。

管理栄養士の医療従事者としての活躍の一つとして、嚥下困難者への食事管理について専門的な講義が行われました。嚥下の流れと嚥下障害、食事の介助、嚥下訓練や嚥下食の作り方、とろみ調整食品について分かりやすく説明され、高校生も聞きながら

真剣な様子で受講していました。また、嚥下食の一例として、九州女子大学と(株)三和化学研究所が共同で開発した「カタメリン」を使用した形のある介護食「ソフト食」を紹介され、見た目も味も「おいしく作る」ことの重要性を強調されました。

講義後は井上 由紀 教授より、とろみ調整食品の違いや溶かす飲料の違いによってとろみの付き方、味が変わることを示範され、高校生も班に分かれて実験しました。同じ濃度でも、牛乳はとろみがつきにくいことなど体感し、楽しんで実験、試飲をしている様子でした。



実験後は、「ソフト食」の試食(お粥、とんかつ、エビチリ、きんぴら、きゅうり)を提供し、「見た目も味もそのまま!」と驚きの声が聞こえてきました。嚥下困難者への食事について講義、実験、試食

を通し、九州女子大学家政学部栄養学科の実践的な授業を体験していただけたのではないのでしょうか。



## 「模擬授業②:トッパスリートを育てる栄養学～実践編」

「模擬授業②:トッパスリートを育てる栄養学～実践編」では、同じ系列校である九州共立大学の学生アスリートへの栄養指導や研究を通して得たエビデンスを基に食事の問題点を具体的に示し、理想的な体組成へ近づけること、骨密度を高めることの重要性を講義されました。また、北九州のプロサッカーチーム「ギラヴァンツ北九州」への栄養指導例を紹介し、理想的な体組成はテキスト上の数値ではなく、本人と一緒にトレーナーと連携しながらみつめていくこと、怪我を治すためにエネルギー、たんぱく質が必要であること、骨折を繰り返さないためにはカルシウムだけでなくビタミン D、K が必要であることなどユーモアを含めて講義され、高校生も楽しく受講していました。講義の最後には、これまで行ってきた地域連携や企業との共同研究への取り組みについて紹介し、九州女子大学の実践的な教育が就職へとつながっていることをアピールされました。



今回、大学見学会にご参加された高校から、「絶対九女の栄養学科に行きたい！」など嬉しい感想が沢山届きました。参加された高校生の皆さん、有難うございました！！

