

学内案内図

個別相談コーナー(13:30～)
おかがく喫茶(13:30～)
在学生の保護者の声を聞く
フリースタックカフェ(13:30～)

学長説明会(11:30～)
体験コーナー
NST カフェ(13:30～)

体験コーナー(13:30～)

アンケート回収所

受付・アンケート回収所

おかがく自慢の
ランチサービス
NST がご案内します(12:20～)

ミニ体験コーナー
(12:20～13:30)

学生寮見学
(13:30～)

バス時刻表

<倉敷駅行>	<児島駅行>	<福山駅行>
12:30 発	12:40 発	15:10 発
15:10 発	15:15 発	<松江・米子駅行>
15:50 発		15:15 発

現場に即応できる「管理栄養士」を育てる大学です

岡山学院大学

おかがく オープンキャンパス

2019
7月20日(土)

時間	内容(詳細は中の説明をご覧ください)
10:00～	受付開始 D 棟 1 階 体験コーナー(各回 約 15 分) C 棟 1 階 C105 『お酢の酸度を測ろう!』 C 棟 2 階 C202 『災害への備えはできていますか?』 C 棟 1 階 C108 『食品中と腸内の腐敗菌について学ぼう!』 C 棟 1 階 C106 『「3・1・2 弁当箱法」で自分の適量を知ろう!』
10:45～	ウェルカムイベント C 棟 2 階 C203 ★本日のランチ～ ★白身魚の油淋鶏風定食★
11:30～	学長説明会 C 棟 2 階 C203
12:20～	ランチサービス 学生食堂 ミニ体験コーナー 『離乳食って何?』 ※ジャージャー麺もあります
13:00～ 13:30	『管理栄養士の仕事紹介と卒業後の進路』 C 棟 2 階 C203
13:30～ 15:00	第 1 学生ホール 『個別相談コーナー』 『おかがく喫茶』 『在学生の保護者の声を聞くフリースタックカフェ』 体験コーナー(各回 約 15 分) C 棟 2 階 C203 『NST カフェ ～未来の先輩と語ろう～』 C 棟 2 階 C202 『災害への備えはできていますか?』 C 棟 1 階 C105 『お酢の酸度を測ろう!』 C 棟 1 階 C106 『「3・1・2 弁当箱法」で自分の適量を知ろう!』 C 棟 1 階 C108 『食品中と腸内の腐敗菌について学ぼう!』 A 棟 1 階 A108・A109 『夏野菜でピザを作ろう!』 『NST コーナー ～プロの技に挑戦!!～』

食物栄養学科 イベント案内

『公衆栄養学』 C202

午前(10:00~10:45) ・ 午後(13:30~15:00)

災害への備えはできていますか？

倉敷市真備町を襲った西日本豪雨災害から1年が経ちました。私たちは災害に何を備え、被災したらどう行動したらよいのでしょうか？一緒に考えてみましょう。災害に備えて我が家で備蓄できる非常食（アルファ米）の試食もどうぞ。

高槻悦子 講師



『栄養教育論』 C106

午前(10:00~10:45) ・ 午後(13:30~15:00)

「3・1・2 弁当箱法」で自分の適量を知ろう

あなたの、食事の適量はどれくらい？「3・1・2 弁当箱法」って何？料理選択型食教育で、主食・主菜・副菜の組み合わせをもとに1食の食事構成法の理論を学び日々の生活で実践しよう！

村上祥子 准教授



『基礎化学』『生化学』 C105

午前(10:00~10:45) ・ 午後(13:30~15:00)

お酢の酸度を測ろう！

どこの家庭にもあるお酢、この中身は何か？それは酢酸です。お酢がどれだけ酢酸を含んでいるか、中和滴定で確かめてみよう！おもしろいよ！成分表示どおりの値がでるかな？

宮崎正博 教授



『調理学実習』 A108 午後(13:30~15:00)

夏野菜でピザを作ろう！

夏野菜のなす・トマト・ピーマンを使ってピザを作るよ！また、一日に必要な野菜の量を実際に手に取って体験してみよう！

中原真由美 講師



NST コーナー ～フコの技に挑戦!!～

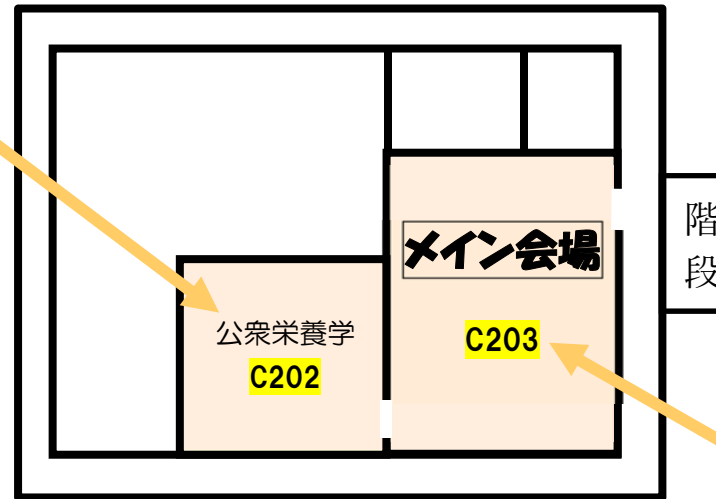
A109 午後(13:30~15:00)

プロの料理人も使っている飾り切りのわざを体験していただきたいと思います。これであなたも飾り切り職人!!多くの種類を用意してお待ちしています。

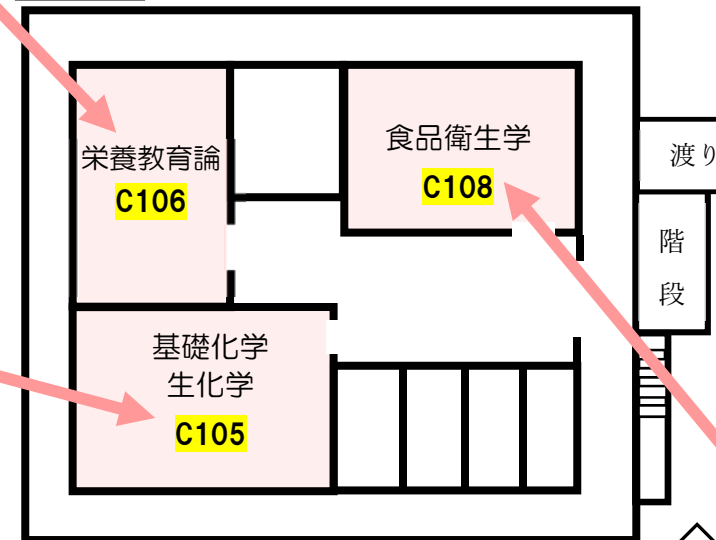


C 棟

2 階

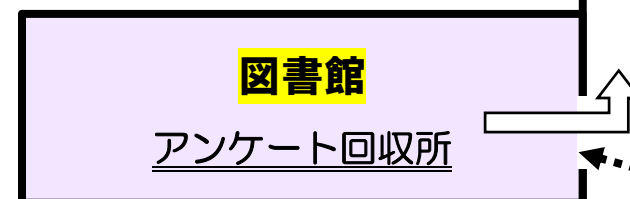
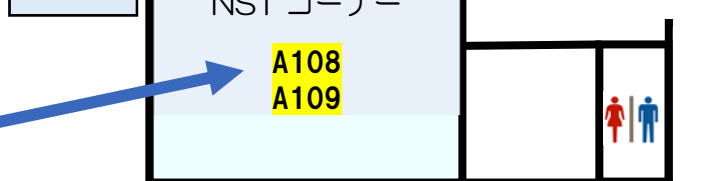


1 階



A 棟

1 階



階段

階段

靴箱

C 棟へ

B 棟

渡り廊下

階段

階段

階段

A 棟 2 階

B 棟 2 階

B 棟 3 階

学生食堂へ

階段

階段

階段

階段

階段

階段

階段

階段

階段

個別相談コーナー

第 1 学生ホール

午後(13:30~15:00)

疑問も不安も一気に解決！
面接・学力試験対策
卒業認定の要件と就職状況など
なんでもお応えします！



原田博史 学長 竹原良記 教授

おかがく喫茶

第 1 学生ホール

午後(13:30~15:00)

個別相談コーナーを待つ間、少し先輩と話してみませんか？

在学生の保護者の声を聞くフリートークカフェ

NEW

第 1 学生ホール

午後(13:30~15:00)

在学生の保護者の率直な意見を聞けるチャンスです。今後の進路の参考にしてください。

NST カフェ～未来の先輩と語ろう～ C203

午後(13:30~15:00)

大学の勉強や行事、サークル活動のことなど気になる疑問に先輩が答えるよ！勉強以外にもバイトや一人暮らしの情報など何でも聞いてね♪授業で使う教科書も展示しています！



NST メンバー

管理栄養士の仕事紹介と卒業後の進路

C203

午後(13:00~13:30)

管理栄養士が働く企業や施設はとて多いですが、大学進学を考えている高校生は将来のイメージが沸きにくいと思います。病院、介護施設、市役所、小学校、保育園、ドラッグストアなど大学卒業後の進路についてお話しします。



平野聡 助教

『食品衛生学』 C108

午前(10:00~10:45) ・ 午後(13:30~15:00)

食品中と腸内の腐敗菌について学ぼう！

腐敗は微生物の活動によって起こります。腐敗を起こす微生物（細菌・カビなど）を観察してみましょう！そして、腐敗菌の存在を知り、“腸活”を意識しよう！



狩山玲子 教授