



運動栄養学科通信 vol.55



運動栄養学科では、入学した学生1人1人に**包丁を貸与**しています。栄養士資格を取得するにあたり、4年間を通して調理に関する知識だけでなく、技術の面でも力をつけていきます。入学時にはほとんど料理経験がなくとも、卒業する頃には栄養士に必要な技術を身につけ、栄養士として社会に出ています。そこで今回は、『**包丁の貸与**』についてご紹介します。

●後期授業に向けて

今年度も新入生は貸与された包丁を手にし、後期から始まる調理実習に向けて意気込んでいる様子がみられました☺引き続き、感染対策を行いながらの調理実習となりますが、衛生管理も栄養士を目指す皆さんにとって必要な知識です。**座学で学んだ知識を調理実習で活かす**ことで、より栄養に関する理解を深めます。



※こちらの写真は2018年の様子です。

包丁を研いだ後は…
「野菜の切り方」を学びます！

●切り方の特徴

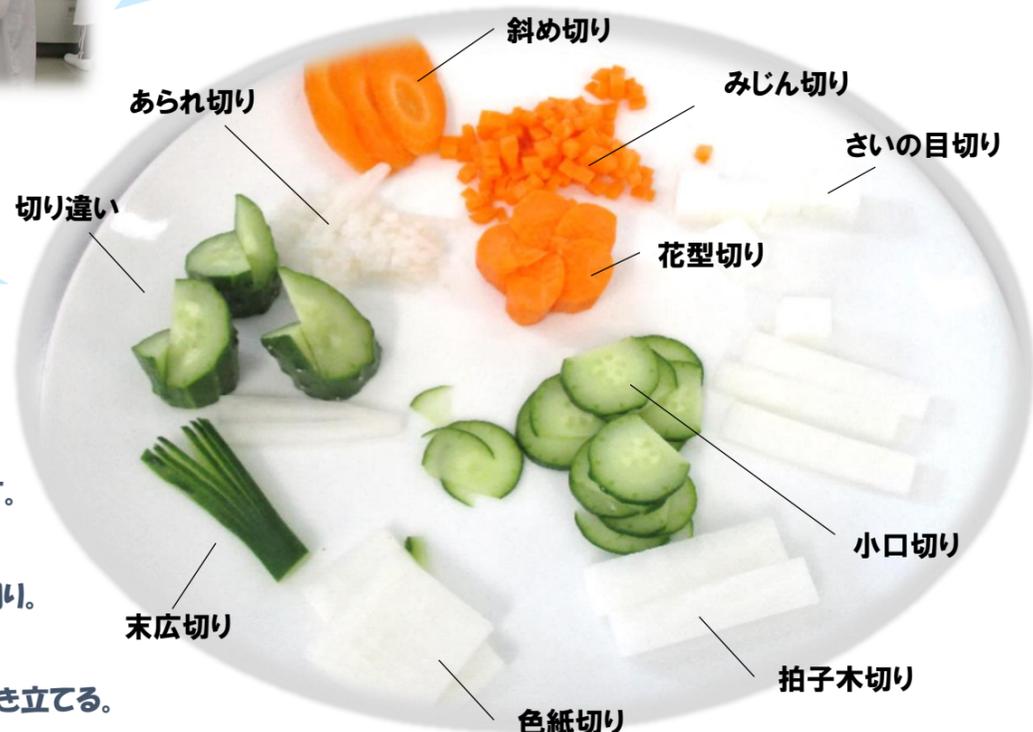
拍子木切り:拍子木のような四角い棒状に切る切り方。漬物や野菜スティックに適する。

色紙切り:色紙のように正方形に薄く切る切り方。和え物や吸い物に適する。

切り違い:材料の切り口を左右対象にする飾り切り。

花型切り:梅の花に見立てて切る飾り切り。

飾り切り…主に和食において料理の見た目を引き立てる。



調理実習では…
包丁を「研ぐ」
ところから始まります！

包丁を長く・きれいに
使うためにも、
日々の手入れが重要です

**3本すべてに
自分の名前が
印字**されます！



◀かばんの中には…
3種類の包丁が！

▼新入生分の包丁です！



▲包丁の名前は上から順に…

ペティナイフ(主に果物を切る用)

でば
出刃包丁(主に魚を切る用)

ぎゅうとう
牛刀(野菜や肉など切れるものは様々)

#学科概要はこちら #バックナンバーはこちら