

平成27年度
ひらめき☆ときめきサイエンス～ようこそ大学の研究室へ～KAKENHI
(研究成果の社会還元・普及事業)
実施報告書

HT27212 プログラム名 食品衛生から学ぶお弁当づくり



開催日：平成27年8月28日(金)

実施機関：京都女子大学

(実施場所) (家政学部B校舎)

実施代表者：米浪 直子

(所属・職名) (家政学部・准教授)

受講生：高校生 20名

関連URL：<http://www.kyoto-wu.ac.jp/shakai/hirameki/n6eaci000000042e-att/houkokus>

【実施内容】

・プログラムの留意点および工夫した点

- 1) 一般的な調理を行うだけではなく、研究成果を活用して科学的な視点から調理実習を行い、衛生管理についての興味や関心を引き、意識の向上を図った。
- 2) 本学の調理実習書を参考にした弁当メニューを、大学生・大学院生とともにグループごとに調理した。野菜類はブランチングを行って冷却して使用した。加熱調理では中心温度計を使用して食品の中心温度を測定し、酢の物やサラダなどの調理では pH メータを使用して pH の測定を行った。実習専用の食堂で大学生・大学院生と一緒に弁当の試食をして交流を図った。
- 3) 「食品衛生学」の講義を行い、食中毒を引き起こす細菌の種類や特徴、食中毒予防のポイントを説明し、弁当の衛生管理について考察した。
- 4) 研究室や実験・実習室を見学し、大学生・大学院生とディスカッションを行って、研究への興味や関心を高めた。

・当日のスケジュール

- | | |
|-------------|----------------------------|
| 9:40～10:00 | 受付(B212) |
| 10:00～10:20 | 開講式(オリエンテーション、科研費の説明) |
| 10:20～11:00 | 実習方法の説明(途中10分休憩) |
| 11:00～13:20 | 調理実習(弁当づくり)および試食会(途中10分休憩) |
| 13:30～13:50 | 実験実習室の見学 |
| 14:00～14:40 | 「食品衛生学」の講義 |
| 14:50～15:10 | ディスカッション、クッキータイム |
| 15:10～15:30 | 修了式(アンケート記入、未来博士号授与) |
| 15:30 | 終了・解散 |

・実施の様子

本プログラムでは、科研費による研究成果に基づき、衛生管理に重点をおいた弁当の調理実習および「食品衛生学」の授業を行って、手洗いや調理器具の扱い方、調理操作について理解を深めた。実習では大学生・大学院生が補助をしながら、グループごとに「梅ご飯」、「卵巻き蒸し」、「きゅうりとわかめの酢の物」、「ブロ

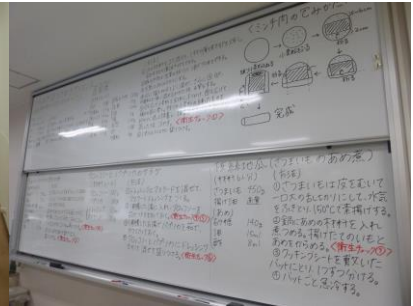
「ツクリーとパプリカのサラダ」、「さつまいものあめ煮」、「プチトマト」の調理を行った。調理操作として、きゅうり、ブロッコリー、パプリカなどの野菜類はブランチングを行い、冷却して使用した。加熱調理の際は、中心温度計を使用して75°Cで1分以上の加熱をするように温度の確認および記録を行った。酢の物やサラダなどの調理では、pHメータを使用してpHの測定を行った。さらに、科研費による研究成果や事前に行った弁当の細菌検査データを説明し、衛生管理のポイントについて話し合った。



開講式



オリエンテーション



実習内容



調理実習の説明中



「卵巻き蒸し」調理中



中心温度の確認



中心温度の確認



調理実習中



盛り付け作業



お弁当の完成



実験室の見学



「食品衛生学」の講義中

・事務局との協力体制

1) 書類および資料作成、物品購入について、事務担当者とは相談しながら準備を進めた。当日も受付業務、受講生への対応、写真撮影などは協力して実施した。

2) 受講生の募集に関する連絡は事務担当者で行い、応募者からの問い合わせや申込み状況などについて定期的に連絡を取り合い、調整を行った。

3) 委託費の管理と日本学術振興会との連絡調整は事務担当者が行った。

・広報活動

1) オープンキャンパス及び進学説明会でチラシを配布した。

2) 本学ホームページへの掲載を行った。

3) 近隣の高校などにチラシを持参または郵送して協力を呼びかけた。

・安全配慮

1) 食中毒や異物混入を防ぐため、受講生にも白衣・三角巾を着用してもらい、手洗いの徹底、使い捨て手袋の使用を指導した。

2) 調理中のケガを防ぐため、大学生・大学院生の協力を得て、グループごとに調理作業についてのきめ細やかな指導および対応を行った。

3) 傷害保険に加入した。

・今後の発展性・課題

1) 受講生は興味を持って熱心に実習に取り組んでいた。受講生からは「衛生管理の重要性がわかった」、「今まで知らなかった細菌のことや抗菌効果のことがわかった」という感想が得られた。準備が大変ではあったが、本プログラムを通じて研究成果を説明し、受講生の興味や関心を引くことができたことは大変意義があったと思われる。

2) 今年度も受講生の確保に苦労したが、少人数の方がきめ細やかな対応ができたこと、アットホームな雰囲気高校生と大学生・大学院生の交流が図れたことは評価できる。実施日の設定や募集人数、広報のやり方については、さらに検討しなければならない。

3) 今回は6回目の開催であったので、準備から片付けまでスムーズに安全に実施できた。協力してくれた大学生・大学院生にも好評であったので、できれば今後も継続して実施して行きたいと考えている。

【実施分担者】

横山 佳子 家政学部・准教授

竹内 僚子 家政学部・実験助手

大矢 直子 家政学部・ラボラトリースタッフ

池之内愛子 家政学部・ラボラトリースタッフ

【実施協力者】 12 名

【事務担当者】 酒井 桃子 教務部学部事務課・事務職員

佐藤 雅也 学部事務課・研究支援デスク