



ぶつくえんど

令和4年度 夏号
編集：愛知文教女子短期大学附
属図書館2022年7月8日

梅雨が明けて、本格的な夏を迎えています。

今年の夏の図書館企画は、「本のお中元」です。2・3年生の方は、昨年末に行った「福袋企画」を覚えているでしょうか。

テーマにあわせた本2冊を袋に入れて貸出しを行います。袋の中には、「お盆玉」(お年玉の夏バージョン)として雑誌の付録が入っています。

お盆玉はプレゼント、本は夏休み明けに返却してください。夏の読書のきっかけとして是非、図書館を利用してください。7/18(月)からは、夏期休暇中の長期貸出も行います。



幼児教育学科3年生です。

6月に幼稚園実習へ行ってきました。

こんな絵本を読みましたよ!

5歳児クラスを担当しました。読み終わってすぐに「もう1回読んで」という元気な声!

この絵本には、子どもたちと同じ5歳の「ぼく」が登場します。お父さんの先祖をさかのぼって紹介していくのですが、ページが進むごとに「ひいおじいちゃん」の「ひい」の数が増えていき子どもたちもいっしょになって声を出して参加してくれました。実習にはこれまで何度か行きましたが、絵本の読み聞かせをここまで楽しんでくれたのは初めてでした。



『おじいちゃんのおじいちゃんのおじいちゃん』
長谷川義史 作・絵
BL出版

学生インタビューが先生に聞く! Vol.1



Q 中日新聞(6/17)掲載の「食育プロジェクト」を見ました! これからどんな取り組みをされる予定か教えてください。

来年1月まで、国が「食育の日」と定めた19日に食育に関する内容を中日新聞等で発信していきます。ホームページでも食育に関するレシピの提案をしていく予定です。



Q ホームページのレシピも見ました!「あじさいまんじゅう」が 気になります。レシピは、どのように考えているのですか?

子ども向けの食育講座「ちびっこシェフ」を開催して19年目になります。レシピは、事前に授業のなかで食物栄養の学生たちと試作しています。子ども向けに分量等を調整したものを子どもたちに作ってもらい、実際に子どもたちが作ったものをホームページに載せています。



Q レシピを考える際に意識していることや工夫していることはありますか?

レシピは、再現性が重要なため、レシピ通りに作れるかどうかを意識しています。子ども用のレシピは、体験の要素を取り入れて、おもしろい調理工程にしています。魚の形のゼリーをブルーハワイのシロップに浮かせる等、ゲーム的な要素も取り入れて工夫しているんですよ。



Q 食を通して、学生に伝えたいことがあれば教えてください。

食育プロジェクトに「いただきます」とあるように、私たちは動植物の「いのち」をいただいて生きています。大切なものをもらっているのだから、それをいただいて健康に過ごせるようにしたいものです。暑い時期ですが体調管理をしっかりしていきましょう。



生活文化学科食物栄養専攻准教授 有尾正子先生

★学生インタビュー募集中★
先生にインタビューしてみませんか?
toshokan@abc.ai-bunkyo.ac.jp

