

# 令和8年度 スポーツ栄養学科 授業スタート！！

4月8日(水)より、前期授業が開始されました！！  
2年次「調理学実習Ⅱ・調理学実験」、3年次「臨床栄養学実習」についてご紹介します🔍

調理学実習Ⅱ～乳化～

ドレッシングを作りました！

ソース  
マヨネーズ

(岩塩) ソース  
ヴィネグレット

サワークリーム

(食塩) ソース  
ヴィネグレット

調理学実験～塩分濃度～

みそ汁や中華スープを作り  
適切な塩分濃度を学びました！

中華だし

だし  
味噌

和風顆粒だし  
(ほんだし)

みそ汁は、塩分濃度1.2%より  
0.8%の方がおいしい！

出汁の素を入れないみそ汁より  
出汁の素を入れたみそ汁の方が  
おいしいな！

臨床栄養学実習～塩分たんぱく質制限食～  
病態に合わせた献立内容について学び  
実際に調理しました！

塩分たんぱく制限食～からあげ～  
※たんぱく制限して揚げ物で脂質UP！  
※塩分はドレッシングで調節！  
(和風ドレッシング→マヨネーズに変更)

減塩

常食～チキンソテー～  
※疾患がない人用！

