



～大学（調理実習室）～

# 長崎短期大学 様

ご使用機器

**CSW-G101**  
(スチームコンベクションオープン)

**DX2-975F**  
**XY-960F1**  
(コンベクションオープン付ガスレンジ)



長崎県佐世保市、佐世保駅からバスに揺られて約 25 分、長崎短大・九文高校で下車して徒歩約 1 分の場所に長崎短期大学がある。昭和 20 年に創立した九州文化学院から始まり、現在の長崎短期大学に至る歴史ある学校だ。

こちらは「食物科(栄養士コース・製菓コース)」「保育学科(保健専攻・介護専攻)」「国際コミュニケーション学科」の 3 つの学科と 2 コース、2 専攻を設けている。全ての学科において基礎教育として地域固有の伝統文化「茶道(鎮信流)」を必修科目に加えており、幅広い教養を身につける事ができる。また、食物科の栄養士コースでは現場力のある栄養士を育成するため、調理実習室・給食経営管理実習室の充実を図っている。

「以前より給食経営管理実習室でコメットカトウのスチコンを使っていますが、もっと学生に使用方法を学んでもらいたく、調理実習室にも設置する事にしました。」と食物科の先生。

「特に煮物に関して、鍋で加熱するよりも焦げにくく、付きつきりにならなくて良いので、効率よく調理ができますね。また、調理実習以外にも文化祭等の大量調理の際にも重宝しています。」と焼き物や蒸し物以外にもスチコンの良さを最大限に活用頂いている。

このような実習・演習に加え、充実した講義、実験、学外学習を通して確かな調理技術と専門分野を学べる食物科栄養士コース。未来の栄養士となる学生さんは、有意義な学生生活を送ることができる長崎短期大学で、これからもたくさんの事を学び、社会で活躍をしていくであろう。

住所：〒858-0925

長崎県佐世保市椎木町 600 番

TEL：0956-47-5566

FAX：0956-47-5596

HP：http://www.njc.ac.jp/



示範台では  
コンベクションオープン付  
ガスレンジをご活用  
頂いております。



調理実習室に置く事で  
スチコンが身近なものに  
なり、学ぶ機会が増えま  
した！

班に分かれて  
それぞれの調理台  
で調理します。



生姜焼き

麻婆豆腐丼

