

栄養 サマースクール

school of food and nutritional sciences

9つの 体験テーマ

各テーマの詳細は裏面を
ご参照ください。

栄養を考えたなら
健康が見えてきた。

高校生対象
参加無料

2025 **8/7** 木

午前・午後・1日の3部制

午前のみ

9:00

12:00

受付は8:40より開始

午後のみ

13:00

16:00

受付は12:40より開始

1日体験

9:00

16:00

受付は8:40より開始

1

肥満が
糖尿病を引き起こす
メカニズムを
体験してみよう

2

自分の
生体の情報から
栄養状態を
評価してみよう

3

食で病気を
予防する
"Data Science_2"

4

身体を動かす
エネルギー産生の
仕組み

5

栄養指導を
体験してみよう

6

食育SAT
システムを使って
食事の分析を
体験してみよう

7

感覚の不思議を
体験する

8

給食の調理
システムを使って
「ジビエ」を
体験しよう!

9

食べ方を
変えるコツを
つかもう!

参加申込webフォーム



<https://forms.gle/ZKf6wow3d6c1KySy5>

※申込者多数の場合は抽選となります。ご了承ください。

事前登録制

〈申込期限〉

7月21日(月) 正午

▶ 静岡県立大学 草薙キャンパス (静岡市駿河区谷田52-1)

最寄り駅からのアクセス

※大学の駐車場は利用できません。公共交通機関をご利用ください。

電車

- JR「草薙駅」南口(県大・美術館口)下車、徒歩15分
- 静岡鉄道「県立美術館前駅」または「草薙駅」下車、徒歩15分

バス

- JR「草薙駅」(県大・美術館口)バス停から草薙団地行き(三保草薙線)で「県立大学入口」下車、徒歩5分
- 平日の午前のみ「県立大学前」下車が可能(下車0分)

後援: 国立研究開発法人科学技術振興機構(JST)

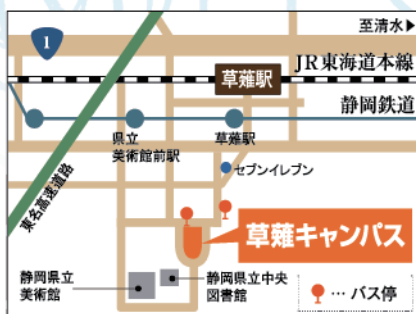
スタートアップ・エコシステム形成支援(EDGE-PRIME Initiative)



静岡県立大学法人

静岡県立大学

UNIVERSITY OF SHIZUOKA



9つの体験テーマ

体験したいテーマを1つ選択してください。

1 肥満が糖尿病を引き起こすメカニズムを体験してみよう

肥満は糖尿病をはじめとする生活習慣と関連する疾患の原因となります。肥満がどのようなメカニズムで糖尿病を引き起こすのかを実験に実験を行って体験してみましょう！
本学の学生・大学院生との交流の時間も用意しています。

13:00~16:00

定員 5 名

2 自分の生体の情報から栄養状態を評価してみよう

栄養不良って何だろう？
身近な装置や高額な機器を使って、体成分を評価したり、必要なエネルギー量を把握し、自らの栄養状態を評価してみよう。本学の学生、大学院生からポイントを学び、ご家族の栄養状態の評価に繋げてみませんか？

9:00~12:00

定員 6~7 名

13:00~16:00

定員 6~7 名

3 食で病気を予防する "Data Science_2"

"食と病気"に関連はあるの？
"予防"や"健康寿命"って何のこと？
「ハンバーガーと生活習慣病の関連」に続く第二弾、「ホットドック1個で、"健康寿命"は36分縮小する」(研究論文)を例にデータサイエンティストをめざしましょう！



9:00~16:00

定員 15 名

PC演習を行います。USBなど電子記憶媒体をお持ちの方はご持参ください。

※昼食は学内の食堂をご利用いただけます。お弁当を持参していただいても構いません。

4 身体を動かす エネルギー産生の仕組み

実験動物を紹介しながら身体を動かすためのエネルギー産生の仕組み、運動トレーニング効果の分子メカニズムを紹介します。次に、参加者に運動を行ってもらいます。運動中に吐いた息を分析することにより、身体を動かすためのエネルギー産生の仕組みを調べます。

参加にあたっては、医師から運動制限を受けていないこと。運動できる服装と靴でご参加ください。更衣室はありますのでこちらで着替える事も可能です。

9:00~16:00

定員 5 名

※昼食は学内の食堂をご利用いただけます。お弁当を持参していただいても構いません。

5 栄養指導を体験してみよう

管理栄養士の業務の中で、患者さんに栄養の指導をすることは重要な仕事のひとつです。高血圧を例に、栄養指導の一端を体験してみましょう。研究室の学生との交流も予定しています。

9:00~12:00

定員 8 名

13:00~16:00

定員 8 名

6 食育SATシステムを使って食事の分析を体験してみよう

皆さんが毎日食べている一日の食事のエネルギー・栄養素等摂取量を食育SATシステム(フードモデル)で評価してみましょう。その上で、自身の食事について考えてみませんか？

9:00~12:00

定員 6 名

7 感覚の不思議を体験する

食べ物に関する情報は、味覚・嗅覚・視覚などの感覚受容器によって認識され、脳で統合・認知されます。感覚は主観的なものであり、錯覚が生じることもあります。こうした感覚の不思議さを、実際に体験してみましょう。

9:00~12:00

定員 5 名

8 給食の調理システムを使って「ジビエ」を体験しよう!

フードサービス産業の秘密兵器:スチームコンベクションオーブン、ブラストチラーの利点は? 業務用厨房にしかない機器に触れてみよう! また、一流レストランでも提供される「ジビエ肉」をこれらの機器でおいしく調理したら、硬さなどの測定、官能評価を行い、自然との共生について考えてみよう。

9:00~12:00

定員 6 名

9 食べ方を変えるコツをつかもう!

野菜を食べるとよいと分かっているけど、つついとお菓子に手が伸びてしまう…。そんな「分かっているのにできない」を変えるコツ、行動科学を活用した体験で学んでみませんか?

13:00~16:00

定員 5 名

後援: 国立研究開発法人科学技術振興機構(JST) スタートアップ・エコシステム形成支援(EDGE-PRIME Initiative)

参加申込webフォーム



事前登録制

〈申込期限〉

7月21日(月) 正午

<https://forms.gle/ZKf6wow3d6c1KySy5>

※申込者多数の場合は抽選となります。ご了承ください。

ご参加をお待ちしております!

※ 選択できるテーマは1つです。

※ 9:00~16:00の体験テーマにご参加の場合、

昼食は学内の食堂をご利用いただけます。

お弁当を持参していただいても構いません。

※ 終了時刻は目安です。テーマによって多少前後します。

お問い合わせ

静岡県立大学 食品栄養科学部 栄養生命科学科
生化学研究室 三好規之 nutrunivshizuoka@gmail.com