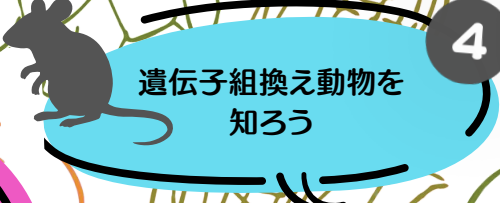




3

食育SAT  
システムを使って  
食事の分析を  
体験してみよう



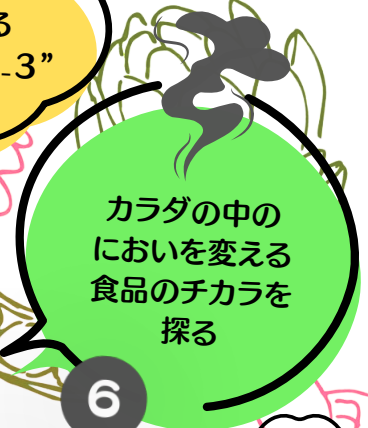
4

遺伝子組換え動物を  
知ろう



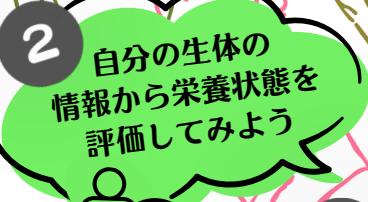
5

食で  
病気を予防する  
“Data Science-3”



6

カラダの中の  
においを変える  
食品のチカラを  
探る



2

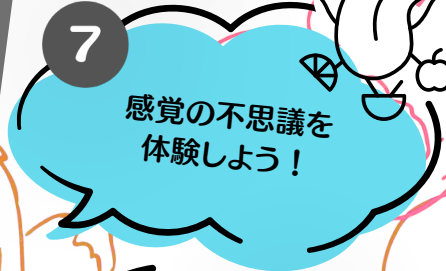
自分の生体の  
情報から栄養状態を  
評価してみよう

高校生対象

参加無料

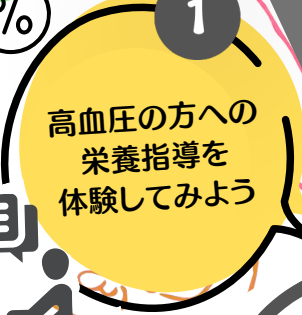
# 栄養 サマースクール

school of food and nutritional sciences



7

感覚の不思議を  
体験しよう!



1

高血圧の方への  
栄養指導を  
体験してみよう

8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。



8

ジビエ×おいしさの  
測定体験!

栄養を考えたの  
健康が実現したい。



2026年  
8月10日月

▼参加申込WEBフォーム



事前登録制

〈申込期限〉

7月20日(月)

3部制

午前  
のみ

8:40 受付開始

9:00 ▶ 12:00

午後  
のみ

12:40 受付開始

13:00 ▶ 16:00

1日  
体験

8:40 受付開始

9:00 ▶ 16:00



▶ 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「県大美術館前駅」または「草薙駅」下車、徒歩15分

バス | ・JR「草薙駅」南口 (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)



## 8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 高血圧の方への栄養指導を 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 13:00~16:00  
定員 8名 定員 8名

### 2 自分の生体の情報から 栄養情報を評価してみよう

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 13:00~16:00  
定員 8名 定員 8名

### 3 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

### 4 遺伝子組換え動物 を知ろう

栄養学研究の発展に貢献している遺伝子組換え動物を紹介し、実際にPCR法を用いて遺伝子型を調べます。待ち時間には、研究室見学、研究機器の紹介、学生との交流も行います。

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 食で病気を予防する “Data Science\_3”

“予防”や“健康格差”、“地理的要因”って何のこと？ハンバーガー、ホットドッグに続く第三弾「ファストフード店が近いと糖尿病になり易い」(米国の研究論文)を例にPC演習しましょう。



9:00~16:00  
定員 15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。

### 6 カラダの中のおいを 変える食品の力を探る

カラダの中では、食べたものからにおいのもとになる成分がつくられます。この体験では、酵素と基質(アミノ酸)を使ってその反応を再現し、当研究室で開発した特許関連の食品成分を加えて、においの変化を体験します。

13:00~16:00  
定員 5名

### 7 感覚の不思議を 体験しよう！

食べ物のおいしさは、味だけで決まるわけではありません。味覚・嗅覚・視覚など、さまざまな感覚が働き、脳でひとつの「おいしさ」として感じられます。実は、この感覚には思い込みや錯覚も大きく関わっています。このサマースクールでは、実際に体験しながら「感覚のしくみ」とその不思議さを探ってみましょう。

9:00~12:00  
定員 5名

### 8 ズビエ×おいしさの 測定体験！

そのままでは硬くて扱いにくいズビエを『真空調理』や『スチコン』を使って調理するとどうでしょう？機器を用いた測定と官能評価で、その変化を体験してみませんか？美味しく食べる工夫から、自然との共生についても一緒に考えてみましょう。研究室の学生との交流も予定しています。

13:00~16:00  
定員 6名

▼参加申込WEBフォーム



事前登録制

〈申込期限〉

7月20日(月)

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かまいません。
- ※申込者多数の場合は抽選になります。ご了承ください。
- ※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  
公衆栄養学研究室 串田 修 nutrition@u-shizuoka-ken.ac.jp