

# オンライン授業への取り組み

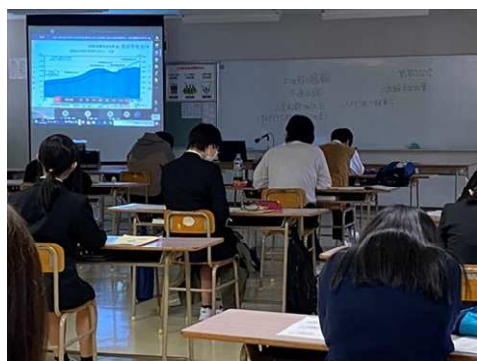
5月8日、新学期が始まって以降、コロナウイルスの影響で休校していた本校もやっと授業が再開されました。

但し、分散登校や、マスクの着用と換気、机を2m間隔に離すなど「3密」を避ける環境を整えて、さらに、「体調管理表」と「行動記録表」を点検しながらの実施となりました。

それでも、まだまだ予断を許さない状況のため、「オンライン授業」を導入する必要性が出てきました。

そこで、生徒のネット環境調査を行い、使用するアプリを選定した後に、教員の勉強会から試し授業へと準備が進められました。

こうして、初の「オンライン授業」は必要に迫られて暗中模索の中、実施まで漕ぎつけることができました。



5月14日に青森県は緊急事態宣言が解除され、通常の対面授業に徐々に切り替わりますが「オンライン授業」の可能性に触れ、今後はもっと機能をうまく利用して、授業の内容や進め方を充実させ、普段から授業に活かせるように準備しておきたいものです。

コロナでまさかの取り組みでしたが、「備えあれば憂いなし」



まさかこんな日が来るなんて！

発行元

東北栄養専門学校  
青森県弘前市  
上瓦ヶ町12番地  
☎ 0172-32-6152  
毎月1日発行  
HPはこちらから



http://www.eisen.ac.jp

## 栄養士からの健康知識

### 甘い宝石

「旅行けば、駿河の国に茶の香り・・・」遠州の小京都といわれる静岡県森町。砂糖の宝石といわれる氷砂糖は、この地で誕生。梅酒づくりには欠かせない材料です。食品成分表には、グラニュー糖を溶解した糖液から大きな結晶を成長させ製品としたものと説明されています。結晶の表面積が広く、粒同士に隙間が生ずることでホワイトリカーや果実のエキスに触れて溶けやすくなり、特に果実酒に好まれています。又、純度も高く雑味が感じられないので、素材の風味を生かしたい甘露煮や煮豆、和菓子等におすすめ。

明治一六年（一八八三年）鈴木藤三郎という方が二七歳の時、氷砂糖の製法を発明しました。地元森町では産業革命の父と呼ばれ、郷土の偉人として知られています。現在、鈴木藤三郎記念館として製糖工場の一部が保存されているそうです。

余談ですが、浪曲や浪花節でおなじみの「森の石松」はこの地に眠っています



写真：氷砂糖のネックレス  
著者作成

まめ知識人  
葛西 春枝 (管理栄養士)

## 栄専ミニレシピ

### 実習で好評でした！ 「かぼちゃケーキ」

1個分		
エネルギー	kcal	166
たんぱく質	g	4.0
脂質	g	2.6
炭水化物	g	25.6
食塩相当量	g	0.2



#### 材料 (10個分)

- ホットケーキミックス…200g
- かぼちゃ・・・300g
- 卵・・・・・・2個
- 砂糖・・・・・・100g
- 牛乳・・・・・・160ml

#### 【作り方】

- 1.かぼちゃは、種・わた・皮を取り2cm角に切る。
- 2.ボールに卵を割り入れて溶きほぐし、砂糖、牛乳を加えて混ぜる。
- 3.2にホットケーキミックスとかぼちゃを加え、ゴムべらでしっかりと混ぜる。
- 4.器に入れ180℃のオーブンで10分焼く。