

Welcome and Join Us

新入生歓迎
オンライン特別企画
4/4 (日) 11時-18時半

参加費無料
(食材キット配布)

パンづくりを通して食マネジメント学部を知る！
新入生・先輩・教員と交流する

食を通じて未来社会を考える創造性教育オンラインSDGsワークショップ



新入生の皆さんご入学おめでとうございます。

ワクワク・ドキドキしてほしい。
新入生歓迎のためのオンライン特別企画を用意しました。

食マネジメント学部での学びをもっと知りたい・食マネジメント学部で仲間を増やしたい・先輩たちと交流したい・同級生と交流したい・先輩たちはどんな活動をしているの？どんな先生がいるの？パン作りって楽しいの？料理はしたことがないのだけれど食べることは大好き・・・
ひとつでも当てはまったら是非ご参加ください。

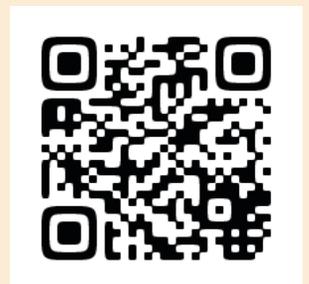
料理初心者でも簡単につくることができる特別レシピでお届けします。

特別な道具は必要ありません。
自宅のキッチンにフライパンと蓋だけあればOKです。

新入生と学部のみんなでパンを捏ねて、素敵な4年間のスタートとなる思い出をつくりましょう！

詳しくはこちら

<http://www.ritsumeai.ac.jp/gast/info/detail/?id=176>



■プログラム詳細

- ・ 緑色パート：新入生グループ交流企画（進行補助役で先輩も加わります）
- ・ オレンジパート：パンづくり関連
- ・ 青色パート：食マネジメント学部を知ろう！企画

4月4日（日）

11:00-11:05	開会挨拶（天野耕二教授・新学部長）
11:05-11:10	本日の流れ・講師陣紹介
11:10-11:30	Part1：アイスブレイク・グループ自己紹介
	休憩の間に行うことについて説明
11:30-11:45	休憩・パンづくりの準備
11:45-13:05	Part2：パン生地づくり【オンライン実習】
13:05-15:35	一次発酵タイム
13:05-13:15	休憩
13:15-13:30	Part3：「わたしと食」【オンライングループ交流】 「わたしと食」というテーマで、用意した料理の写真を紹介し合いながら交流
13:30-14:05	Part4：学部からの話題提供セッション（教員編） ・ 南直人教授（カルチャー領域：「世界のパンの食文化（仮）」） ・ 増山律子教授（テクノロジー領域） ・ 田中浩子教授（マネジメント領域：最新のパン事情とマーケティング） ・ 新村猛客員教授・がんこフードサービス副社長（実演を交えながら）
14:05-14:10	パン生地の状態を確認する
14:10-14:40	Part4：学部からの話題提供セッション（先輩編） ・ 三浦さん（江戸時代の食の研究）（カルチャー領域研究室所属） ・ 赤崎さん（大学院進学を目指して）（テクノロジー領域研究室所属） ・ 長谷川さん・山田さん（グローバル・カリリ-アーツ・アンド・マネジメント・プログラム受講生） ・ 橘高さん・石崎さん・三浦さん（滋賀お土産商品化を実現（課外活動）） ・ 新崎さん（EDGE+Rプログラムでの起業に向けた活動）
14:40-14:50	休憩
14:50-15:30	Part5：学生交流セッション（ブレイクアウトルーム） ・ わたしが食マネジメント学部に入学した理由 ・ わたしってこんな人。みんなで仲良くなりたい ・ 大学生活でやりたいこと
15:30-16:30	Part6：ベンチタイム・成形【オンライン実習】
16:30-17:20	二次発酵タイム
16:30-16:40	休憩
16:40-17:00	Part7：ピザ窯（BKCキャンパス設置）＆南イタリアライブ中継
17:00-17:45	Part8：パンを焼いて食べてみよう【オンライン実習】 ・ 焼きたてのパンをみんなで食べてみよう ・ パンの感想をグループで言い合って交流しよう（ブレイクアウト）
17:45-18:00	Part9：食べながら新しいグループで交流【オンライングループ交流】 ・ パンづくりを通して考える未来の家族・生き方・コミュニティ
18:00-18:15	小麦を練る作業を通じて体感する『生命認識』【レクチャー】
18:15-18:25	ラップアップ・まとめ
18:25-18:30	事務連絡・アンケート入力・解散

※当日の事情により、プログラムの一部は変更になる可能性があります

見どころ①

食マネジメント学部教員がパンづくりに参加
4月から授業を担当する先生たちの意外な姿を覗けるかも！？

見どころ②

4つのパートで、全シャッフル。ブレイクアウトルームで新入生&先輩と交流しよう

見どころ③

食マネジメント学部が誇るピザ窯からライブ中継
イタリアの真のナポリピッツァ協会から寄贈された3トンのピザ窯の前から、
石田雅芳教授が南イタリアのパン職人とライブ中継します



(石田雅芳先生撮影)

見どころ④

学部からの話題提供（先輩編）では、様々な活躍をしている先輩たちの声を紹介。
課外活動で、滋賀のお土産コンテストを開催し商品化を実現した先輩や、起業を目指し活動中の先輩、研究活動で活躍する先輩、グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム受講生など

見どころ⑤

グローバル・カリナリーアーツ・アンド・マネジメント・プログラム受講生が、
新入生歓迎のために考えたスペシャル料理を調理。
パンづくりと並行して、ラボキッチンからその様子の中継して紹介します。
ラボキッチンは、学部学生・大学院生が主体的に活用できる調理学演習実験施設です。



主催：

立命館大学食マネジメント学部

協力：

立命館・社会起業家支援プラットフォーム RIMIX

立命館大学EDGE+Rプログラム（文部科学省アントレプレナー育成事業）

ZVC Japan株式会社（Zoom）

真のナポリピッツァ協会（Associazione Verace Pizza Napoletana）

立命館大学食総合研究センター

GastroEduプロジェクト