

事後指導「高校生の栄養摂取状況と筋量の相関」データ分析を実施しました

12月5日(月) 16:00~17:30

会場：名古屋文理大学 情報処理実習室

講師：名古屋文理大学健康生活学部 健康栄養学科助手 山木 克将 先生

参加者：2年6組代表、理科部代表 計8名

以前にテーマ設定した「夜食と体脂肪率」「肉を食べる量とタンパク質量」「牛乳を飲む量と骨格筋量」「野菜を食べる量と体幹」「肉を食べる量とウエストヒップ比」などについて、相関があるかどうかを調べてみました。意外にも、どれも目立った相関はみられませんでした。性別や部活動について伏せて処理したためでしょうか。被験者が高校生だったことが原因でしょうか。夜食や揚げ物等の食生活が高校生の体脂肪率などに影響しないというのは、高校生たちにはうれしい結果かもしれません。今後、代表生徒は山木先生のご指導を受け、考察を深めていく予定です。



特別講座「ポスターの作成について」を実施しました

12月6日(火) 16:20~17:10

会場：名古屋文理大学 情報処理実習室

講師：名古屋文理大学情報メディア学部情報メディア学科 教授 栗林 芳彦 先生

参加者：2年6組代表、理科部代表 計8名

科学研究のポスター発表では、多くのポスターが並んだ中から、来場者の目にとまるポスターを作ることが大切です。来場者が専門家なのか、高校生なのか、小学生なのかによっても作り方が変わってきます。「一番伝えたいことを左上に配置させる」「表やグラフは一つくらいでよい。真ん中より上に配置する」など、電通でディズニー広告を手がけた経歴をお持ちになる栗林先生に、ポスター作成の基本を教えてくださいました。



第9回講座 生徒実験「食品の酸度とpHの測定」を実施しました

12月9日(金) 13:30~15:45

会場：名古屋文理大学理化学実験室

講師：名古屋文理大学健康生活学部 健康栄養学科 教授 加藤 文雄 先生

助手 山木 克将 先生

参加者：2年6組



みかん、乳酸菌飲料、食酢の pH メータで測定したり、中和滴定で酸度を測定したりしました。高校には各班に十分な pH メータや吸引ろ過の器具がありませんので、それらの器具の操作を体験するよい機会となりました。白衣を着て、みんな生き生きと活動していました。みかんは個体差があり、酸

っぱいみかんと酸っぱくないみかんがあります。でも、乳酸菌飲料や食酢はどの班も同じ酸度のはずです。班によって結果が異なる理由を考えるのも、立派な科学研究活動です。この実験のレポートを完成させることが化学の冬休みの宿題の一つとなりました。

今後の予定

発表準備 (12/19, 21 代表者のみ)

科学三昧 in あいち参加 (12/27 代表者のみ)