



# 1 学食でのバランス良い食事の選び方

学食でバランスの良い食事を摂るための方法を解説したコンテンツです。ある学生が、学食で自分の好きなおかずばかりを選んできた時、友人から「バランスが悪い」と指摘され、一緒にバランスの良い副菜を選びに行く…という学生ドラマを盛り込みます。



1 学食で、自分の好きなおかずだけを選ぶ学生



2 一緒に食事している友人に「バランスが悪い」と指摘される



3 再度、友人と一緒にバランスの良い副菜を選ぶ



自分の好きなものだけを選んだ、バランスの悪い食事



「ほうれん草」「ひじき」を追加した、バランスの良い食事

## カメラアングル

同時に複数の角度から、撮影しています。例えば、オープニングでは正面からの全体映像を使用しますが、容器の中身を見せたい場合は「手元のアップ」、手元の作業を見せたい場合は「真横からのアップ」、作業全体を見せたい場合は「斜め後ろからのカット」など、用途に合わせて使い分けています。特に「真横からのアップ」は料理番組でもあまり使われておらず、より作業を分かりやすく見せるために工夫したポイントです。



ポイント!

万能だれの応用(ネギ・ごま)

入れる量はお好みで調整してください。

▲真横からのアップ



▲手元のアップ



▲斜め後ろからのカット

# 2 野菜の保存方法

食べきれない程の野菜を買ってしまい、その保存方法に困る…という学生ドラマからスタートします。大根、かぼちゃ、青菜など普段よく使う野菜の保存方法を学習するコンテンツです。



1 チャーハンを作ろうと思い冷蔵庫を確認するが、材料がない



2 友人に頼んで買ってきてもらうが、大量に食材を買ってきたため困る



3 授業で学んだ野菜の保存方法をおさらいしようと、2人で調べる



大根の保存方法



かぼちゃの保存方法



ブロッコリーの保存方法

## 動画配信項目(予定)

- ごはんをたべよう
- 自家製万能たれで簡単料理!! 万能だれの調合をマスターする
- 野菜の保存法1つで、野菜は生き生き!!
- 調理器具の名前と調理養護
- 食材の保存法
- 野菜の切り方
- 調味料のはかり方
- 食事のとり方



## 撮影風景

教員から「何を学ばせたいのか」「何ができるようにしたいのか」をヒアリングし、要望に応じて「学生ドラマ」のシナリオを作成したり、コンテンツの構成などを考えながら、教育デザイン室のスタッフが撮影します。



出演する学生さんも、授業で学んだ事を思い出しながら、相談し合って撮影を進めています。学生さんと教育デザイン室のスタッフが、協同して学生目線のコンテンツを制作しています。