



多目的ホール



カフェ グランアンプル



ヤマザキショップ



開かれた学園を目指して。

新校舎の最大の特長は、十階に設けた二百三十二席を有する多目的ホール。筆記台付きの椅子を導入、DVDやVHS、パソコンへの接続が可能な高輝度プロジェクターを採用しています。ホール内の残響時間は催し物に合わせて対応できる設計。最新の音響映像装置を備えているためミニコンサートホールとしての使用にも対応でき、カメラとマイクによるビデオの収録も可能です。

一階フロアにあるのは、(株)尚綱サポートセンターが運営する「カフェグランアンプル(学生食堂)」と「ヤマザキショップ(売店)」。学生への福利厚生の一環として、メニューや商品は価格を抑えて提供しており、学園に対してもその利を還元するシステムとなっています。食堂は二百名が一度に利用できるゆとりあるスペース。厳選された水や米、みそ、しょう油を用い、熊本産を中心に揃えた旬の食材を盛り込んだ日替わりメニューを楽しめます。将来は、栄養士育成課程を有する大学ならではの「食育発信のステージ」として、メニューの作成に学生が参加するプロジェクトの検討も進められています。

将来、(株)尚綱サポートセンターは、食堂や売店同様に多目的ホールの運営にも携わり、広く一般の方にも開放する予定。社会に役立つ施設として愛される開かれた学園の象徴となることをめざしています。

●施設構成図



設備概要

設計	有限会社梵建築設計事務所
施工	株式会社奥村組 九州支店
工期	平成17年3月1日～平成18年2月28日
構造	SRC造 10階建て
高さ	44.9m
建築面積	712.12㎡
床面積	5,364.55㎡(1,625坪)
所要資金	約15億円 (短大第9校舎改修工事、外構工事、植栽物移植工事、既存建物取壊し工事等の関連工事費を含む。)



4F 栄養調理実習室があり、高速ガスオーブンを備えた学生用調理台11台、昇降式バリアフリー型調理台1台を設置、多種の調理実習が行えます。

5F 栄養教育実習室があり、栄養評価に関する、各種計測機器やエネルギー消費の測定機器を設置。



◀メタバイン
栄養状態や生活活動状況、食事量のエネルギー代謝測定装置。



▲ロータリーエバポレータ
多用途に対応できる濃縮装置。多種分析の前処理、溶媒の分離・精製、抽出溶媒の除去、試料の乾燥・脱水に使用。

6F

臨床実験室があり、また、健康増進関連器具や体力・疲労検査器具、それに臨床・生化学検査の測定器具やノートパソコンも完備。



◀トレッドミル
5種類のオートプログラム機能を有し、ウォーキング、ジョギング、ランニングの運動を行い、消費カロリーや心拍数を表示することができます。

7F

教員研究や卒業研究のための精密機器室があり、高速液体クロマトグラフやガスクロマトグラフなど優れた機器類が完備。



▲ガスクロマトグラフ
試料をガス化して分離分析、主に脂肪酸などを分析。



▲分光光度計
応用範囲が極めて広い分析装置で溶液試料についてはスペクトル測定による試料の同定や、化合物の電子状態の研究などほとんどの陽イオン、陰イオンの定量分析に利用できます。

校舎は全館がハートビル対応使用で、LAN配線も完備。女性用トイレにはパウダールームを設け、身障者用のトイレも各階に配備しました。

先端設備、新校舎で時代の「食」を科学する。