

目指せ！ 管理栄養士

栄養士実力認定試験、
全国受験者9,031名の

トップ100に4人!!

2020年12月に行われた「栄養士実力認定試験」*で、本学科学生4名がトップ100に入賞。

この試験は、栄養士の資質向上と質の均一化を図るとともに、栄養士・管理栄養士の養成施設に通う学生・卒業生が、自分の実力を知るための認定試験です。今回、全国で9,031名が受験しました。

就職試験に向け注力すべき箇所が確認できる他、就職活動でのアピールにも活用できます。

1～10位の成績優秀者1名、以下100位までの成績優良者3名の学生に、表彰状と記念品が授与されました。

*一般社団法人全国栄養士養成施設協会が主催



トップ100に入った先輩たちのメッセージ

苦手ポイントを克服。
3年間の復習として。

健康栄養学科4年

五十嵐梨緒奈 | 武生東高校出身 |

試験対策としては、大学から配布されたテキスト(本)を3度読み込みました。また、苦手な箇所は参考書を活用して学習しました。よく出題されるところが押さえられていて勉強しやすかったです。この試験は、3年次まで復習ができる点が良いと思います。

管理栄養士を目指し、
資質向上を図れる。

健康栄養学科4年

仲下彩希 | 星槎国際高校出身 |

過去問5年分を、出題傾向をつかみながら繰り返し解きました。普段の授業において、単に暗記するのではなく理解を心懸けたことも良かったと思います。この試験は、自分の知識や実力を見つめ直すことで、管理栄養士を目指す上での資質向上に繋がります。

理解の度合いを知り、
就職活動にも活用。

健康栄養学科4年

新保佳代子 | 高岡西高校出身 |

トップ100の連絡を受けた時は、素直に嬉しかったです。就職活動時は、履歴書などに「表彰」の欄がある際は記載し、アピール材料にさせてもらいました。将来は、対象者の病態を正しく読み取り、状況に合った確かな指導ができる管理栄養士になりたいです。

試験の結果は、将来、
頑張るための自信。

健康栄養学科4年

石田優奈 | 福井商業高校出身 |

この結果を、将来、管理栄養士として働く上でのひとつのモチベーションにしたいです。努力して良い結果を残せたということは、今後頑張るための自信になると思います。知識や技術をしっかり備えて、食べることの喜びを多くの人に届けられる存在を目指します。



給食経営管理論実習

管理栄養士として体験すべき大量調理の現場。
臨機応変な判断力と準備の必要性を知る。

シミュレーションを重ね、
その上で臨機応変に。

▶ 今回の講義

「準備が、対応力を生む。」

今回、入念なシミュレーションに基づく準備をして臨んでいたと思います。それでも、キーマカレーのナスを切る時間が足りなかったり、フルーツポンチの白玉の等分に手間がかかりすぎたり、鍋が着火できなかつたりしました。実際の現場は思い通りにはいかないのです。ただ、準備をしていたからこそ迅速なトラブル対応ができたことも分かってもらえたと思います。



出来上がった料理を、仁愛大学の学生が食券を購入して味わいます。



給食経営
管理論実習で
学ぶコト

長岡 純子 講師

実際の給食づくりを想定し、栄養士係、調理師係、衛生管理係に分かれて、栄養士係主導の下、学生数（今回は100食）の給食を調理します。栄養バランスの取れた献立を、決められた時間内で用意するために、スタッフのスキルや調理機器などの状況を総合的に判断することが栄養士係には求められます。突発的なトラブルへの対応も重要です。



楽しさや知識の提供は理想的な食事の
伝達の一環です。



衛生面にも気を使いながら、
連携を取って調理をしていきます。

先輩から伝えたい、この授業の魅力！



指示が的確に行え、
結果、美味しくできた。

いくつかトラブルはありましたが、栄養士係として臨機応変に指示を出すことで、何とか乗り切れたように感じます。最終的に、皆さんに美味しく食べてもらえてホッとしました。

健康栄養学科2年 三七海人 | 丹生高校出身 |



やはり大量調理は、
体験が大事です。

大量調理はやっぱり体験してみないとわからないですね。食材の切り方、調理時間の設定など、バタバタしないように対応できるように、将来に活かしていきたいと思います。

健康栄養学科2年 柴田姫依 | 羽水高校出身 |



管理栄養士として
必要ないろんな知識。

試作をして決めたレシピ通りにやったのに食材の量が足りなかったりして驚きました。管理栄養士として、いろんな知識と体験をもとに指示ができるようになりたいです。

健康栄養学科2年 山岸祥子 | 遊学館高校出身 |