

求められる  
管理栄養士が  
生まれる  
ヒミツ!



データ3 主な就職先

専門職

- 【病院・医療施設】 池端病院、敦賀温泉病院、富永病院、吉田医院
- 【飲食・宿泊サービス業】 さくら
- 【福祉施設】 久寶会、足羽福祉会、敬仁会、光明寺福祉会、慈心会  
聖仁会、サンライフ小野谷、坂井福祉会、新清会、双和会  
福寿会、福泉会、和楽園、スプリングホーム泉本町、戸出福祉会
- 【給食委託会社】 日清医療食品、富士産業、石本商事
- 【地方公務】 石川県庁(小中学校栄養職員)、越前市役所(管理栄養士)  
坂井市役所(栄養士)
- 【製造業】 エイティーンズ電子工業、下村漆器店

一般企業等

- 【情報通信業】 共栄データセンター、天晴データネット
- 【卸売・小売業】 アコス、小山商事、福井医療、ホシザキ北信越、  
吉岡幸、クスリのアオキ、サプリ、ホンダクリオ福井、  
ホンダ四輪販売北陸、福井トヨペット、森八大名閣、山岸
- 【金融・保険業】 福邦銀行
- 【医療・福祉】 おおた福祉会、福井県予防医学協会
- 【複合サービス事業】 JA福井市、JA越前たけふ、JA小松市  
JA花咲ふくい、JAはるえ
- 【地方公務】 京都府警察本部、南越前町役場

※平成25年度卒業生(平成26年5月1日現在)



就職をサポートする国家試験対策

1~2年次

- 学科ごとにまとめた課題
- 休暇明け確認試験
- 科目補習

3年次

- 全国統一模擬試験(全1回) [日本医歯薬研修協会]
- 学内模擬試験と解説補習
- 重点科目の補習

4年次

- 全国統一模擬試験(全8回) [日本医歯薬研修協会など]
- 学内教員による重点科目補習
- 模擬試験の解説
- 学外講師による集中補習講座(日本医歯薬研修協会と連携)

通年

- 指導教員による個別指導(3~4年はゼミ単位)

データ1

管理栄養士  
国家試験合格状況

合格率

93.5%

本学卒業生(新卒) 受験者62名 / 合格者58名

※平成26年5月9日合格発表

データ2

就職率

100%

卒業生73名(就職希望者73名 / 就職者73名)

※平成25年度卒業生(平成26年5月1日現在)

こんなに  
求められて  
います。

データでみる  
仁愛大学  
健康栄養学科



健康栄養学科の助手として働く

★先輩にインタビュー★



助手 / 調理実習担当  
寺島千晶  
(富山東高校出身)  
2014年度卒・2期生

私は、家族が病気がちだったことが入学のきっかけとなりました。学生時代は、科目の多さに苦労しましたが、友人と支え合いながら勉強し、乗り越えていきました。印象深い講義は、「給食経営管理論実習」。自分で考えて動かなければいけないので、緊張感がありました。今振り返ってみると、マネジメントやスタッフへの指示など、実際の現場に非常に近いですね。

主に調理実習を担当し、実習中に必要となる材料の発注や下処理などを行っています。この仕事に就くきっかけは、料理の趣味。料理に関する仕事や施設を調べていたところ、社会で役立つ職業のひとつに管理栄養士があったのです。管理栄養士の仕事は、専門的な仕事でありながら、多様な分野につながる要素を持つ奥の深い仕事。やりがいは大いですよ。



助手 / 調理実習担当  
水口富晶  
(大野高校出身)  
2013年度卒・1期生



# 治療食に彩りって必要なの？

# A



もちろん！見た目の美味しさは、治療食の大事なポイントです。



どんな器を使うか、どんなプロセスを踏むか、自由に考えながら進行。

出来上がった一日分の治療食。豪華に見える盛り付けも重要。



## そのヒミツは、 講義にあり！

社会で求められる管理栄養士が生まれるヒミツは、なんといっても日々の授業にあります。知識と技術と意識を習得するだじな時間を、のぞいてみてください。



いくつかの条件をもとに作った献立を、先生が評価します。



佐藤裕保 教授

献立作成・調理・実食のワンセットで、毎回、異なる病気の治療食に向き合います。対象となる人の病気の特徴を深く理解し、どういう状況に置かれながら食べるのかを、深くイメージしながら治療食を作り上げる大切さを学びます。対象をイメージできたかどうかで、同じ献立でも、その調理法は大きく異なってきます。「食べる」過程を含んでいるのは、できる限り対象の「実感」を得るためです。実習後には、感想や改善点をまとめたレポートを提出します。

### 臨床栄養学実習I

治療食を用意するために、そなえておくべき考え方や技術を身につけます。



家のまわりの水と、  
大学のまわりの水ってちがうの？

A



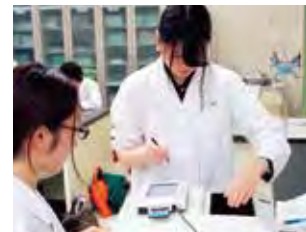
はい。そのちがいを  
目と数字で確認できます。



薬品によって各環境の水の汚濁レベルを調査します。



分光光度計を操作して、吸光度をチェックします。



鳴瀬 碧 准教授

ベースとなる「公衆衛生学」は、  
大気、水、光など生活環境因子  
から栄養や生活習慣まで、私た  
ちを取り巻く様々な因子と健康  
の関係を調査・分析し、人々の  
健康の維持・増進や疾病予防に  
ついて研究する学問です。実習  
では、化学実験や人を対象とし  
た調査研究を通して、人の健康  
に影響を与える要因をより深く  
認識し、管理栄養士としての資  
質向上を目指します。

### 公衆衛生学実習

健康に大きく影響する“環境”。  
その実態を調査・分析し、  
健康との関わりを考える。

100人分の給食づくりが  
体験できるってホント？

A



実際の現場と同じ設備で、  
本格的な給食調理を実践します。



野菜などの下処理を行うための  
下処理専門室も完備。



配膳時間を計算して調理し、  
「適時適温給食」を目指します。



喫食者に対しアンケートを実施。2週間後に意見をまとめ、反省会を行います。



樽井雅彦 准教授

実際の給食づくりを想定し、  
管理栄養士係の指示のもと、調理  
師係・調理師衛生係・調理補助係  
の3つの班に分かれて、100食  
を超える献立給食を調理します。  
栄養バランスのとれた献立を、ス  
タッフのスキルや調理機械など、  
現場の状況を総合的に見極めなが  
ら制限時間内に調理する力が、管  
理栄養士係には求められます。突  
発的なトラブルへの瞬時の対応力  
も重要です。

### 給食経営管理論実習

大量の調理を行う  
給食づくりを実際に行い、  
管理能力や判断力を養います。



# 栄養素って、どうやって消化されていくの？

# A



さまざまな実験を通して  
その仕組みをしっかりと修得します。



量を正確に測定する「秤量器具」の扱いも、  
定量実験では重要なポイントです。



色素の濃さでタンパク質の量を  
確認していきます。



分光光度計を操作して、  
吸光度をチェックします。



吸光度をもとに、牛乳・豆乳に含まれる  
タンパク質濃度を計算で求めます。



池田涼子 准教授

## 基礎栄養学実験

食べ物が消化され利用される、  
生命現象の仕組みを  
実験を通して学びます。

五大栄養素の定性（化学的性質を調べる）・定量（物質の量を調べる）実験を通して、栄養素の化学的な構造や消化の過程について理解を深める講義です。また、栄養学における科学的根拠の証明に欠かせない実験方法の基礎を修得することも目的としています。学んだ理論は、経験を通して納得が変わり、様々な専門科目を学ぶための応用力へ結びついていきます。

# 栄養素って、 たくさんとればいいわけじゃないの？

# A



大事なのは、  
対象者に合った栄養のとり方です。



実演前に二人組で何度もシミュレーション(練習)します。



対象者へ分かりやすく伝えるために、様々な媒体を使用。



坂本 達昭 講師

## 栄養教育論実習

対象者の状態を把握し、  
栄養教育プログラムを考え、実践する。  
その流れを学びます。

この授業では、栄養教育を実践するための一連のサイクルを体験し、学びます。具体的には、対象者の栄養状態を把握し、ふさわしい栄養教育の内容を考案。また、栄養教育の実施、評価のプロセスを、実践を通して学びます。子どもからお年寄りまで、様々なライフステージに合わせた栄養教育を行うスキルを身につけていきます。



きれいに見えるのに、  
本当は汚いことって、あるの？

A



ありますよ。  
だって微生物は見えませんから。



日頃食べているお菓子やジュースを  
持ち込み、微生物の有無を調べる授業。



目には見えない微生物をどうやって  
検出するのか、その仕組みを理解します。



1週間培養した後のシャーレの結果に驚き！健康栄養学科では、調理実習だけでなく、  
食物を科学的に分析する方法も修得します。



野村卓正 講師

食品にとって安全な環境を作  
り上げるには、食品や調理現場  
における雑菌やカビなどの存在  
を把握しておくことが重要です。  
本授業では、そのままでは肉眼  
ではとらえられない微生物に対  
し、培地や顕微鏡などの使用に  
よって可視化していく実験を行  
います。教科書で得た知識を確  
認しながら、実際に体験する過  
程は、実感をともなった衛生環  
境づくりに役立ちます。

### 食品衛生学実験

食品に適した環境かどうか。  
観察力と、微生物を認識する  
技術を学んでいきます。

商品の「成分表示」から読み取る  
深い意味があるってホント？

A



というより、ここで学んだ人は、  
その意味も読み取れます。



実験の操作に慣れるため、学生自ら実験の進行を考え行います。



タンニン濃度を分光光度計で数値としてチェック。試飲と併せて確認します。



浦本裕美 准教授

「食品学総論」で学んだ知識を、  
実験による体験を通して深い理  
解に変える講義です。「成分値が  
どのようにして分析されたのか」  
「個々の食品の成分がどのような  
化学的性質を持っているのかなど  
の知識は、栄養指導や大量調理  
を管理する場面での確かな指導  
力・判断力につながります。学  
生自ら器具を準備し、操作を行  
うことで、実験技術を身に付け  
ていきます。

### 食品分析実験

成分表の成分が、  
どう分析されたのかを知り、  
食品成分の理解を深めます。



# 大学祭期間中に越前市とコラボ開催！ 越前市食育フェア

展示物のサイズに合わせて情報を集約し、誰もがわかる言葉で言い換える作業が大変でしたね。でもおかげで、授業で学習した内容をより深く理解直すことができましたように感じます。よい経験となりました。

健康栄養学科3年  
坂野 泰  
(鯖江高校出身)



①越前市のブースで、幼い子どもの参加をサポート。

②ふるまいイベントには、地域の来場者で長い列ができます。

③健康栄養学科による体験イベント。



②



③

フェアを機会に、自ら学びたい内容を勉強し、展示物に仕上げる。

2010年から大学祭期間中にキャンパス内で越前市とコラボレーション開催するようになった「食育フェア」。健康栄養学科からは、主に2年生が中心

となりながら学生が有志スタッフとして参加しています。健康栄養学科の学生スタッフは、主に「食と健康の知識を題材に作り上げたパネルの展示や体験イベントの実施に加え、越前市が行う様々なブースのサポートを行っています。

健康栄養学科が用意する展示や体験イベントは、毎年変わるフェアのテーマに合わせて作られます。学生スタッフが、そのときに関心や興味を持っている内容を取り上げ、教員のアドバイスを受けながら、講義の合間をぬって、何度も打合せを繰り返して、およそ3ヶ月間制作を進らせていきます。毎回、授業内容の先取りや復習に加え、来場者の方々に説明する中で得られるコミュニケーション力の向上、これまでつながりのなかった先生や友だちなど新しい人脈づくりなど、参加した学生には様々なメリットが生まれています。

# 同級生と交流。学生生活の不安を解消。 1泊2日の新入生合宿研修



体験学習  
越前和紙の里のパピルス館で、紙漉き体験にチャレンジ!!



【テーマ討論会】健康増進に関するテーマについて、グループに分かれて討論!



【先輩からのメッセージ】

学生生活のあれこれや、レポート、試験勉強法など、新入生からの悩みの声に、上級生からのアドバイスがおくれます。



【御誕生寺】

通称・猫寺とも呼ばれる御誕生寺で板橋住職の法話を拝聴。

大学の地元を旅しながら、支え合える友人をつくり、先輩・後輩の交流を生み出す時間。

この研修の目的は、「学生同士の交流を深めること」「新入生が新しい環境で抱きがちな不安や疑問を解消すること」。そして、健康栄養学科の一員として大学生活に一日でも早く馴染んでもらうことです。今年の4月には、これまで市外だった研修先を

参加した新入生の感想

健康栄養学科1年  
大西 茉紀  
(金津高校出身)

2日間一緒に過ごしたことで、それまで話したことなかった子とも、とても仲良くなりました。また、私は文系なので化学の勉強に対して不安があったのですが、先輩のアドバイスを聞いて安心でき、勇気を持ってました。

参加した新入生の感想

健康栄養学科1年  
清水 科帆  
(仁愛女子高校出身)

テーマ討論会という場を活用した深い会話のやり取りによって、グッと友だちとの距離が近くなった気がします。また、進行係を担当したことで、この学科の一員としての意識が高まった気がします。良い機会をありがとうございました。

越前市内に変更し、大学の地元について知る機会としてもらいました。毎回好評を得ている、先輩から後輩にアドバイスをおくる「先輩からのメッセージ」も実施。新入生の皆さんは、この研修を経て、本当の意味で大学生活をスタートさせます。



育てる取り組み④

## たくさんの学生が、スタッフとして活躍。 オープンキャンパス



健康栄養学科2014年3月卒  
國本達矢（丹生高校出身）  
高校生の皆さんからいろんな質問を受けました。授業をはじめとした学生生活についてポイントを整理して紹介する中で、まとめる力が鍛えられましたね。

健康栄養学科2014年3月卒  
酒井美佳（勝山高校出身）  
先生の話を隣で聞いていると、説明する対象に合わせて内容を変えているのがわかります。これがきっかけで、先生の講演会にも参加するようになりました。



毎回たくさんの高校生や保護者が来場するオープンキャンパス。健康栄養学科では、日頃の学びに触れてもらうためのさまざまな体験企画を用意しています。開催当日は、学生スタッフがホスト役となり、学科の面白さや魅力を来場者に発信しています。

学生たちが目指す管理栄養士は、病院や福祉施設、学校、企業、官公庁などさまざまな場で栄養

指導を行う食のプロです。食に関する知識の保持はもちろん、あらゆる年齢層の人に合わせることができ、わかりやすく説明できる必要があります。オープンキャンパスは、高校生にとって大学生活の疑似体験である一方、学生たちにとっては社会を疑似体験できる貴重なチャンス。コミュニケーション能力や実践力を身につける機会として活用しています。

高校生や一般の来場者に学科の魅力をプレゼンするオープンキャンパスは、学びを復習し、主体性を養う絶好の場。

育てる取り組み③

## 学科を超えたメンバーで活動中！ クッキングサークル



一つの料理を通して、学科を超えたコミュニケーションが行われます。

調理は、それぞれが役割を能動的にこなしながらスムーズに進んでいきます。



オープンキャンパスで振る舞った米粉ドーナツ。いい香りが漂っていました。

調理実習の学びを活かして、作りたいメニューにチャレンジ！

第1期生からスタートしたサークル。調理実習で学んだ技術や知識を活かして、自由に料理を作っています。調理する中で、授業で習った内容の復習や応用が自然と行われています。健康栄養学科以外の3学科からも料理好きな学生が参加しています。活動の流れとしては、月に2〜3回行われる活動日までに挑戦したいメニューを決め、レシピを作成。当日は3班ほどにわかれて調理を実施します。近年、作成されたメニューは、例えば「お好み焼き」「パウンドケーキ」「米粉ドーナツ」など。米粉ドーナツは、オープンキャンパス用にも作成し、多くの来場者

【副部長】健康栄養学科3年  
永瀨 結  
(坂井農業高校出身)

楽しみながら調理実習のポイントを、ふり返ったり応用したりできるのが良いところだと思います。今後は、もっと地域活性化につながるイベントやコンテストなどにも参加したいです。そのためには、積極的にサークルをアピールしていくことも必要かもしれません。



【部長】健康栄養学科3年  
宮本 苑実  
(大野高校出身)

思いついたメニューを楽しんで作ることも大切なのですが、一つの調理法についての追求も行っていきます。例えば、オープンキャンパスの際に挑戦した米粉メニュー。もっと追求して、オリジナル料理などができたらいいですね。また、そうやって授業の学びの応用ができればうれしいです。

に振る舞い、好評を得ていました。健康栄養学科の特性を活かしたサークルとして、さらなる活躍に期待が寄せられています。



求められる  
管理栄養士が  
生まれる  
ヒミツ!

