



## ★ ★ ★ ★ ★ 大学行事紹介 ★ ★ ★ ★ ★

### オープンキャンパス 2018.7.28,29

本年度は、三島駅北口の目の前にある本学北口校舎においてオープンキャンパスが開催されました。食物栄養学科では1日目に「食用油脂の鮮度測定」・「栄養士になるための基礎トレーニング～料理の初歩はこれで大丈夫～」、2日目は「水のおいしさを調べよう!」・「体組成の科学～適正体重について知ろう～」というテーマで模擬授業が行われ、来場者の皆様に楽しみながら学んでいただきました。補助学生として参加した在学生のサポートも好評で、来場者の皆様には本学科の特色を理解していただけたことと思います。



補助学生として参加した学生



学科紹介の様子

### 富桜祭 (学園祭) 2018.10.27,28

富桜祭では、学生がそれぞれの所属団体の模擬店等を出店します。写真は本学科の中心的な活動団体の一つ、「プロジェクトM」の様子です。

「プロジェクトM」では地域連携を掲げ、学生が構内で焼いたパンやパウンドケーキなどを販売しています。当日は学科長自らエプロンを着用し(写真右)呼び込みを行うなど食栄らしい学園祭となりました。



## 資格・講座情報

### 管理栄養士国家試験講座

卒業後、仕事をしながら管理栄養士国家試験の勉強をするのは大変です。そこで食栄では昨年からは毎月第3日曜日の10時半～15時まで対策講座を開いています。7年分の過去問から、苦手科目や、よく出る問題の解説で学び直しをし、模擬試験で力をつけています。



### 製菓衛生師

夏休みに、製菓衛生師の資格取得に向けた夏季スクーリングが開催されました。1年生はマドレーヌなどの洋菓子やパンを作り、2年生はパンや和菓子作りに挑戦しました。



## 進路・就職状況報告

### ◆就職決定先企業 (平成30年度卒業予定者の就職状況の一部です)

- 食物栄養学科** 進学：日本大学生物資源科学部・国際関係学部、常葉大学健康プロデュース学部  
 栄養士職：フジ産業、シダックス、日清医療食品、グリーンハウス、恵明学園 など  
 専門職：ヤクルト本社、興和 など  
 事務職等：日本郵便、スルガ銀行、静岡中央銀行、御殿場農協など
- 専攻科食物栄養専攻** 栄養士職：富士産業、日本ゼネラルフード、サンワフーズ、日清医療食品 など  
 専門職：ヤクルト本社、興和

### ◆就職活動へのサポート

本学では就職指導課 (<https://www.ir.nihon-u.ac.jp/jc/career/>) が中心となり、学生の就職活動を教職員一丸となってサポートしています。8月には国際関係学部校友会主催の就職合同面接会が行われました。また10月の学園祭には保護者就職相談会を開催し、就職活動状況の講演や教職員との個別相談を実施しました。そのほか学内にハローワーク沼津と連携した相談窓口を設けており、就職情報の提供など支援活動を行っています。

★ ★ ★ ★ ★ 各学年の状況 ★ ★ ★ ★ ★

1年生

短大1年生、専攻科1年生を対象とした就職活動実践相談ガイダンスが行われました(2018.9.27)。

当日は講師の方が就職活動を開始する学生に対し、就職に向けてどのような準備を進めればよいのか、説明していただきました。学生は真剣に耳を傾けていました。



就職活動について説明を受ける学生の様子

2年生

校外実習に際して事前指導が行われました。現在は13年前に比べ、1.6倍の時間をかけて学生の指導を行っています。

事前指導では、マナー講座(2018.5.29)において、電話のかけ方、挨拶のしかた、身だしなみなどを学び、さらに、病院、保育園、事業所などで働く管理栄養士を迎えて、仕事内容のお話を伺いました。



事前指導の様子

事前学習ワークショップでは、実習の目的や課題点を明確にし、解決に向けて意見を出し合っており、発表しました。ワークショップ後には校外実習に向けた意識向上を目的として、学生が「自分の理想の栄養士像」を付箋紙に記入して模造紙に貼り、廊下に掲示しました。

専攻科

専攻科では2年間の学修をまとめて報告書を作成します。本学の短大を卒業して専攻科に入学した学生は、特例適用によって、研究予定と報告書の要旨のみを学位授与機構に提出します。また、本学の短大以外を卒業後に本学の専攻科に入学した学生は、報告書を10月に提出し、12月に報告書の理解度を評価するテストを受験します。実験をしながら論文をまとめるのは大変なので、専攻科生には2年間のコツコツとした研究態度が求められます。



学科教員の研究室紹介

基礎栄養学 小柳津周 教授

小柳津ゼミでは、地域の農産物を利用した加工食品の研究開発及び食生活環境の調査をゼミ活動の主課題としています。両テーマは学生が地域に関心を持ち、地域の現状を学び、理解し、その活動を通して地域に貢献できると考えます。さらに、講義で学んだ専門知識を実践できる場所でもあります。特に、地域の農産物を利用した加工食品が地域の人たちの食生活に利用され、食生活の改善や向上に関与することで健康増進対策として貢献できると考えます。ゼミ活動の成果については地域に発信して行きます。そして、ゼミ活動を通して、栄養士のタマゴとしての視点も養います。

栄養士のタマゴとして  
基礎知識を幅広く学びます



これまでのゼミ活動

1. イチゴを利用した新感覚の加工品の開発
2. 大学生の野菜や果実、肉や魚の摂取状況
3. 無機質豊富なヨーグルトの開発とその栄養価など

## ★ ★ ★ 学科内実施イベント報告 ★ ★ ★ ★ ★

### 2018.11.16 マナー講座

三島プラザホテルにて、食の専門家として基本的なマナーの取得のため実施しました。三島プラザホテルには平成20年度卒業生が勤務していることもあり、当日の司会進行を行ってくれました。テーブルマナーについて、スライドとともに丁寧な説明があり、調理長からは料理の説明がありました。料理と料理の間には、次の料理のテーブルマナーについての説明やクイズが行われました。たとえば、3群別の栄養の働き、「彌猴桃」の読み方、緑・黄緑色の野菜の名前などです。学生はお腹も頭も満たされたようでした。 ※「彌猴桃」は果物のキウイです



コース料理を楽しみながら学ぶ学生

### 2018.11.28 富士山麓アカデミック&サイエンスフェア (A&S)

富士市のふじさんメッセにて、静岡県東部地域を中心とした大学・短大・高専の学生たちが一堂に集う研究発表会が開催されました。食物栄養学科では毎年専攻科1年生と2年生が参加していますが、今年は18名の学生が「医療」、「健康」、「食物・食品」の3分野で各自の研究発表を行いました。その中の1人高田李奈さんは「食物・食品」の分野における最優秀ポスター賞に選ばれ、後日表彰が行われました。



作成したポスターの前で説明する高田さん

### 2018.12.5 「AOI-PARC」見学

専攻科生が、沼津市にある産学共同研究拠点の「AOI-PARC」の見学を行いました。ここでは、産業分野や学術分野などが互いの技術やアイデアを持ち寄り、産学の垣根を越えた様々な先進的研究プロジェクトが進んでいます。ご説明くださった施設の方々の熱意を受け止め、専攻科生たちも普段触れることのない研究領域の話に目を輝かせていました。

### 2019.1.30 専攻科2年生 ゼミ研究発表会

専攻科2年生は毎年1月末に、ゼミの研究論文（四年制大学の卒業論文に該当します）の発表会を行っています。今年は4つのゼミに所属する18名が食と栄養、健康に関する様々な研究テーマの発表を行い、質疑応答の時間には活発な議論も行われました。

### 2019.2.13 専攻科1年生 ゼミ研究発表会

3つのゼミに所属する15名の専攻科1年生が、ゼミ研究論文の中間発表を行いました。この日は教員からだけでなく専攻科2年生の先輩からも発表に対する質問や助言があり、これから2年生になって本格的に仕上げていかなければならない自分の研究論文について深く考える、よい機会になった様子です。

私も！

始めます  
就活！



### 2019.2.2 食栄・就職活動サポートガイダンス

食物栄養学科では今年から新たに、これから就職活動を行う短大1年生と専攻科1年生を対象にした就職活動サポートガイダンスを行うことになりました。

今回は管理栄養士、栄養士、調理師、公務員、研究職、品質管理、一般事務など様々な職業に就いている本学科卒業生13名を招いて、各業界の実態や自身の就職活動の体験談などを話してもらいました。熱心にメモをとりながら先輩の話に耳を傾けている参加学生の姿がとても印象的でした。



教員と、ガイダンスに参加した卒業生

### 2019.2.13 短大2年生・卒業研究発表会

短大2年生は毎年2月半ばにゼミの卒業研究発表会を行っています。今年は7つのゼミに所属する22名が様々な研究テーマで発表を行いました。

ゼミによっては研究以外に懇親会や合宿、大学祭参加など様々な活動も行っており、ゼミ履修者にとっては短大時代の良い思い出となることでしょう。また、短大卒業後は専攻科に進学する予定の学生にとって、卒業研究は将来研究論文をまとめる際のよい練習となります。

研究成果を発表する学生



## 校外実習成果の紹介

本学科では、栄養士必修科目の実習2単位として「給食経営管理実習(校外)」と「臨床栄養学実習(校外)」を位置づけ、2年次の夏季休暇中に各科目1単位(45時間)ずつ実習を行っています。

給食経営管理実習では、事業所、高齢者施設、保育園、学校に、臨床栄養学実習では、病院に計2箇所、実習を行っています。

校外実習に際しては、教育効果の高い実習体制を整えることが養成施設に求められていることから、事前・事後の教育を、校外実習事前・事後指導カリキュラムに従って実施しています。今年度は64名の学生が、給食経営管理実習では23箇所、臨床栄養学実習には19箇所を実習を行いました。

三島市立小学校での実習風景



回転釜を一人で任され、調理しました



栄養教育媒体を低学年、中学年、高学年用に手作りで作成し、好評でした



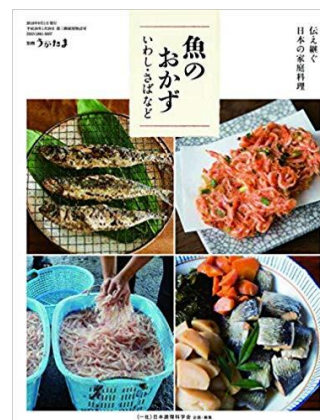
### 学科教員の刊行物紹介 ～中川(岩崎) 裕子先生～

#### 伝え継ぐ日本の家庭料理《全16冊》

お彼岸のおはぎ、菜っ葉の漬けもの、正月のおせち…いまや買って食べることが多くなりつつある“ふるさとの味”を家庭でつくれるレシピとして伝えていくシリーズです。

各都道府県で聞き書き調査をし、昭和35年～45年頃に地域に定着していた家庭料理の中から、次世代に残したい、百年先もつくってもらいたい、食べてもらいたいという料理を掘り起こし、レシピにしました。

これまで発行されている、「すし」「肉・豆腐・麩のおかず」「小麦・いも・豆のおやつ」に続き、最新の第4刊は「魚のおかず(いわし・さばなど)」の特集です。静岡県の料理としては、焼津のへその味噌煮、静岡のおでん、沖あがり、桜えびのかき揚げが掲載されています。



企画・編集/(一社)日本調理科学会  
発行/(一社)農山漁村文化協会

発行：日本大学短期大学部(三島校舎)  
食物栄養学科・専攻科食物栄養専攻  
〒411-8555 静岡県三島市文教町2-31-145  
055-980-0840(食物栄養学科研究室)  
055-980-1919(入試係)

日本大学短期大学部の紹介動画を  
公開しています。是非ご覧下さい！

