



大学行事紹介

食物栄養学科創設60周年・専攻科食物栄養専攻創設20周年記念式典、祝賀会

11月16日(土)に「日本大学短期大学部食物栄養学科創設60周年・専攻科食物栄養専攻創設20周年記念式典ならびに祝賀会」が開催され、卒業生、歴代の食栄教職員、そしてご来賓の方々を合わせて計120名の方々にご参加いただきました。

当日は午前11時から北口校舎1階の山田顕義ホールにて記念式典が執り行われ、引き続き正午から7階学食ホールにて記念祝賀会が行われました。祝賀会では懐かしの恩師が語る食栄の思い出、現役助手による食栄トリビアクイズ大会、さらにゼミごとと同窓生の記念撮影会などが行われ、大勢の卒業生の方々との思い出に残る楽しい時間を過ごすことができました。



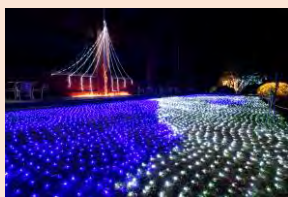
富桜祭

10月26日(土)～27日(日)の2日間、第69回富桜祭が開催されました。例年同様、今年も大勢の市民の方々や卒業生にご来場いただき、大盛況のうちに幕を閉じました。富桜祭実行委員会には食物栄養学科の学生も所属しており、毎年様々なアイデア・企画で来場者の方々を楽しませてくれています。



イルミネーション点灯式

11月26日(火)にイルミネーション点灯式が開催されました。当日は、お菓子やコーヒーの無料配布があり、近隣住民の方も参加していました。



資格・講座情報

管理栄養士国家試験



本学科では毎月第3日曜日の10時半から15時まで卒業生を対象に管理栄養士国家試験対策講座を開催しています。仕事と試験勉強を両立させることは大変ですが、2018年度(第33回)は短大**16名**、専攻科**5名**が国家試験に合格し、晴れて管理栄養士の資格を取得できました。

NR・サプリメントアドバイザー

「成功は難しいから意味がある」 学科長 高橋敦彦

食物栄養学科では2019年度からNR・サプリメントアドバイザー資格取得をサポートしています。これは、本学に在籍しながら日本臨床栄養協会の通信教育を受けて認定試験を受験して取得する資格です。食栄からの合格率は**25%**(例年の全国合格率は55%前後)でした。

発明王トーマスエジソンは「Our greatest weakness lies in giving up. The most certain way to succeed is always to try just one more time.」と言っています。**合否を分けた要因を分析し、次年度に活かしたい**と思います。

進路・就職状況報告



◆就職決定先企業 ※令和元年度卒業予定者の就職状況の一部です

- 進学：日本大学生物資源科学部、国際関係学部、専攻科食物栄養専攻
- 栄養士職：グリーンハウス、シダックス、日清医療食品、日本ゼネラルフード、フジ産業、LEOC、白道保育園、恵明学園、富士産業、マルヨ、アスモフードサービス、クリエイトレストランツホールディングス、富岳会 など
- 専門職：ヤクルト本社、東洋カプセル など
- その他：日本郵便、JA御殿場、JA伊豆の国、田子の月、エディオン、エテルナ など
- 栄養士食：日清医療食品、日本ゼネラルフード、フジ産業、ポンパドウル、あそか保育園、わかば幼稚園 など
- 専門職：興和㈱富士研究所、山梨缶詰 など



各学年の状況

1・2年生 学術講演会 2020, 1, 10 (金)

国立研究開発法人国際農林水産研究センターの齋藤昌義先生をお招きし、令和元年度食物栄養学科学術講演会を開催しました(1・2年生合同)。講演は「アジア地域における伝統食品と食品研究の海外展開」と題して、アジア地域における伝統食品と食品研究の海外展開の現状と課題について理解を深めるとともに、食品加工について学ぶ内容でした。特に、中国における伝統的な発酵食品である「腐乳」(豆腐を発酵、塩漬け、熟成した食品)やラオスにおける淡水魚を発酵させた調味料である「魚醤(デパーク)」に関する研究成果のお話は、日本でほとんど聞いたことも食べたこともない食材でもあり、世界に目を向けると色々な伝統食品があることを気付かせてくれた内容でした。また、「グローバル・フードバリューチェーン」という、日本だけでなく海外にも目を向けた活動の重要性を学びました。



2年生 学外研修 2019, 11, 28 (木)

みしまプラザホテルでテーブルマナー講座が開催されました。この研修では、ホテルで提供される西洋料理のフルコースを頂きながら、食事の際の基本的なマナーを実践的に習得することができます。

当日は、同ホテルに就職した本学科卒業生によるレクチャーを受け、食事のマナーはもちろん、使用された食材の栄養についても学ぶことができました。参加学生にとっては、着席の仕方、ナプキンの使い方など、意外と知らなかったマナーを確認することで、充実した研修となったようです。



専攻科 学術講演会 2019, 11, 15 (金)

「農産物・生鮮食品機能性表示の取組み」というテーマで学術講演が開催されました。

演者は、農林技術研究所次世代栽培システム科上席研究員大場聖司氏に快諾いただき、GABA (Gamma-Amino Butyric Acid, γ -アミノ酪酸)を豊富に含む生鮮食品「ソフトケールGABA」の機能性表示食品(届出番号: D270)について詳しく勉強しました。専攻科では、このように食物に関する専門家に来校いただき難しい内容をわかりやすく講演していただく学術講演会を行っています。教科書だけでは得られない新しい知識や将来社会に出たときに、きっと役に立つ知識をこのような機会でも有効に習得できます。



学科教員の研究室紹介～篠原 啓子 准教授～

行動変容に結び付く栄養教育の伝え方を学ぶ

栄養士の仕事の中に、栄養情報を人々に正しく伝え、行動変容に繋げる仕事があります。篠原ゼミナールでは、実践を通してそれを学ぶために、三島市の幼稚園や保育園でお箸の持ち方の食育や小児糖尿病のサマーキャンプの活動を行っています。園児にわかりやすい栄養教育媒体を考えたり、目線や声の大きさ、動作を加えて効果的なプレゼン技術を身につけます。同時に行った教育の効果判定のための調査をし、研究成果をまとめる方法を学びます。



学科内実施イベント報告

富士山麓A & Sフェア2019

11月27日（水）に沼津で開催された富士山麓A & Sフェア2019に参加しました。このフェアは静岡県東部の大学に所属する大学生や大学院生が一堂に会するイベントです。我が短期大学部の専攻科の2年生も自身日々取り組んでいる特別研究の成果をポスター発表しました。普段会うことの出来ない同年齢の研究者たちの研究の一端を垣間見ることの出来る素晴らしい機会、皆、ポスター賞を目指して一生懸命発表していました。



イノベーションジャパン

科学技術振興機構のイノベーションジャパン企画に太田尚子教授のゼミナールに所属している専攻科1年生の望月柚希さんがチャレンジしました。太田教授と望月さんが行っている研究は、従来のプラスチック製品の代替品となるようなトレーの作成です。NASAによる報告では海洋のプラスチックごみが100億トンに達したと言われており、環境保全の1つの取り組みとして『脱プラスチック社会』というものが強く期待されています。そこで太田先生と望月さんは、生分解性混合タンパク質を用いて環境に優しく、軽いうえに落としても割れづらいトレーを作り出そうとしております。この試みは、これからの持続型世界において重要な研究になると思います。



熱安定性の異なる2種類のタンパク質から作ったトレーの外観

給食経営管理実習全体報告会

1年間かけて行った給食経営管理実習を各班4班の代表が、「献立作成」、「100人分の調理」、「提供」の一連の流れを報告発表いたしました。集団給食における4つの管理（栄養、安全衛生、作業、価格）の視点から、各班が工夫していたことを聞き、レポートにまとめました。給食経営管理実習への向けて、期待や気がかりな点、食物アレルギー・健康管理などを記し、学生のモチベーションを高めました。最後に、給食経営管理実習で献立作成するうえでの、給与栄養量のもとになる身体活動レベル算出を行いました。



国際協力活動

ラオスの糖尿病患者に対する栄養教育活動のレポート

日本大学は開発途上国でのさまざまな支援に取り組んでいます。その1つである学部連携の研究プロジェクトに5月と11月に私と葛城裕美 准教授が管理栄養士として参加いたしました。

このプロジェクトの目的は、ラオス人民民主共和国（ラオス国）における糖尿病患者の栄養管理の改善を図るための、情報端末機器の医療アプリの開発です。日本とは食習慣が異なるうえ、栄養学についての専門教育が確立していないラオスでの栄養教育活動には課題がたくさんあります。その中でいかにわかりやすく教材を作成するのは、栄養士としての力量が試される一方、総合大学として日大ならではの強みを生かした取り組みに参加できたことはよい刺激になりました。

篠原啓子



発表する葛城先生（左）と篠原先生（右）



ラオスと日本の国旗

地域連携活動

新嘗祭

11月23日（土）に三嶋大社で新嘗祭が開催されました。新嘗祭とは、その年の穀物や野菜の収穫を神様に感謝し、お供え物をする三嶋大社の三大祭りの一つで、穀物や野菜を大きな船に乗せた「宝船」や、御神輿などのお披露目もあり、三島の町が大変賑わいます。このお祭りでは、地域の学校の生徒さん達が参加する「宝汁」というイベントがあります。宝汁は、神様からの贈り物である野菜や穀物を使って様々な味のスープを作り、無料で配布するというものです。このイベントに参加したのは本学科のプロジェクトMのメンバー達で、前日から仕込みをして500人分の豚汁を作りました。当日は、配布30分前からたくさんの方が並んでくださり、ほんの数十分で用意した豚汁が空になるほどの盛況ぶりでした。

オープンキャンパス

オープンキャンパス

7月27日(土)、7月28日(日)に、本学北口校舎でオープンキャンパスが開催されました。当日は模擬授業として「安心安全ダイエット」、「今日からきっと食べくなる!?魚の栄養成分と雑学」を実施したほか、新企画として、「身体計測(体組成、貧血、骨量)」、「OB&OGが語る食栄卒業生の今」の2つのコーナーを設けました。参加した在学生は、模擬授業の準備や測定のサポートのほか、大学生活や実習の取り組み方について体験談を話すなど、来場した高校生やご家族の方と交流していました。



ミニオープンキャンパス

令和元年5月11日(土)、6月13日(木)、6月15日(土)、7月11日(木)、7月15日(月)、10月14日(月)、11月9日(土)、令和2年1月25日(土)にミニオープンキャンパスが開催されました。それぞれの日程で、学科紹介と模擬授業 or 授業・実習見学を行いました。食に興味のある学生さんと、その保護者の方々も熱心に説明を聞いていました。将来に希望を持って、自分達がこれから進む道をしっかりと確認されている姿を見て、我々も身が引き締まる思いです。



「学内合同企業研究会」開催 【就職活動支援】

日本大学校友会、ハローワーク沼津、就職指導課の協力関係のもとで、学生の就職活動に関して様々なサポート体制で支援しています(求人情報の提供、エントリーシートの書き方講座、履歴書添削等の指導など)。学生の希望に沿った進路指導を心掛けております。

令和2年度に卒業・修了予定の学生に向けた就職支援として、「学内合同企業研究会」が開催されます。企業(団体)・業界の動向等について企業担当者から説明・解説していただくことで、学生が希望する企業(団体)・業界を自らが研究し理解を深め、就職に対する意識の向上を図ることを目的としています。以下に示す日時で、参加企業は142社(1/31現在、地元静岡県内の有名企業だけでなく、県外の企業含め、多くの業種が参加予定です。詳細は学内掲示を参照)。短大1年生、専攻科1年生に皆さんは是非参加して、自分の将来の進路に役立ててください。



学内合同企業研究会のHPへ



就職・キャリア支援のHPへ

開催日時：令和2年2月26日(水)～2月29日(土)4日間(計142社)10時～15時30分

開催場所：三島駅北口校舎 3階大教室

タイムスケジュール：10時学生集合、10時30分～12時20分 企業アピールタイム(各社3分で自社の魅力を説明)、12時30分以降は40分間×3回で希望の会社担当者から説明・解説を聞きます。

入試情報

まだ間に合います！
高い目標を持ち、学ぶ意欲にあふれ、豊かな個性を備えた学生を広く求めています。

区分	出願期間		試験日	合格発表
AO入試	第3期：	2月25日・26日	3月3日	3月9日
一般入試	A方式第2期：	1月5日～2月22日	3月3日	3月9日
	C方式第2期：	1月5日～2月18日	1月18・19日	2月29日 3月9日
	C方式第3期：	1月5日～2月29日		

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！

