

求人のためのご案内

採用ご担当の皆様へ

2026



学校法人 香川栄養学園

女子栄養大学 女子栄養大学短期大学部

学長メッセージ

すべては、健康を求めるあらゆる人のために

平素より本学学生の就職につきまして、格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

「食により人間の健康の維持・改善を図る」を建学の精神に掲げ、多くのスペシャリストを輩出してきました。

自らも正しい食生活を実践できる本学の卒業生は、人々の役に立つために喜んで働き、学んだ理論と技術を社会に生かしていけるものと思っております。

そして本学は建学の精神のさらなる実現のため、2026年度から男女共学とし、日本栄養大学・日本栄養大学短期大学部に校名変更予定です。

栄養学のフロントランナーとして、日本の栄養学を牽引し続け、開かれた学園として、世界の人々の健康のために社会貢献に取り組んでまいります。

採用ご担当者の皆様におかれましては、

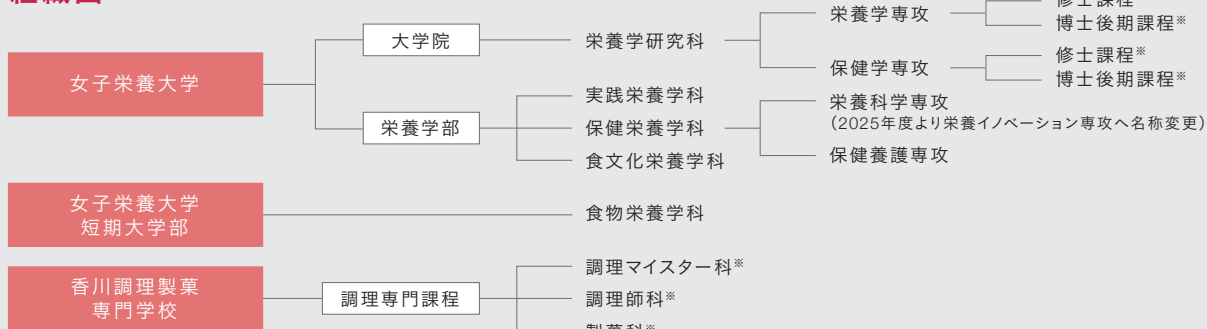
本学学生に活躍の機会を賜りますようお願い申し上げます。



女子栄養大学 女子栄養大学短期大学部
学長 香川 明夫

組織図

※は男女共学



歴史・沿革

「予防医学」に基づく栄養学 創立以来、今も脈々と受け継がれています

創立者の香川昇三と綾は、共に医師であり、勤務先の東京帝国大学（現 東京大学）で出会いました。恩師の「医師の使命は病人を治す前に病人をださないこと」という志に共感し、病気を予防する栄養学に人生をかけて取り組むことを決意。昭和8年に栄養学の学びの場「家庭食養研究会」を発足しました。その後、戦禍により校舎は消失。疎開先で昇三が亡くなりました。

戦後、綾は昇三との約束を胸に理想の学び含づくりにより一層邁進していきました。誰でもおいしい料理ができるようにと計量カップと計量スプーンを用いて「料理カード」の作成に力を注ぎ、簡単に栄養バランスのとれた献立が立てられる食事法「四群点数法」も考案しました。

「栄養学を実践に移すとき、おいしさとバランスを両立させる力が、成否を決める。」この教えは、今も守り続けられています。



▲ 香川 昇三／香川 綾



▲ レシピ満載の月刊誌『栄養と料理』昭和10年創刊



◀ 当時の計量カップ・スプーン

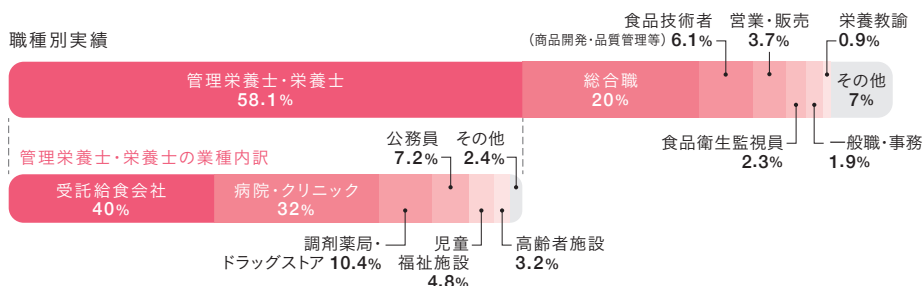
就職状況

(2024年3月卒業者)

[栄養学部]

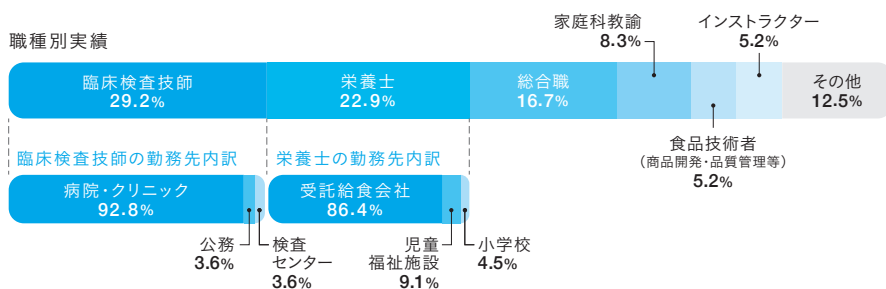
実践栄養学科

就職率 **100%**
2026年3月
卒業予定者数 **220名**



保健栄養学科 栄養科学専攻

就職率 **100%**
2026年3月
卒業予定者数 **94名**



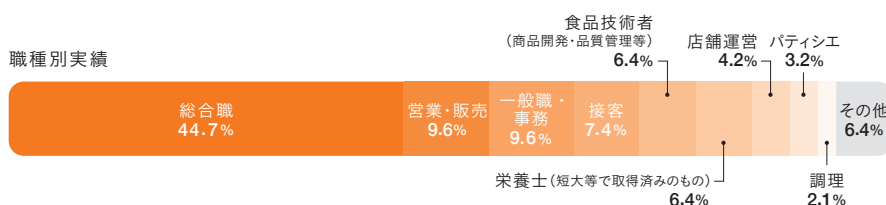
保健栄養学科 保健養護専攻

就職率 **98.6%**
2026年3月
卒業予定者数 **59名**



食文化栄養学科

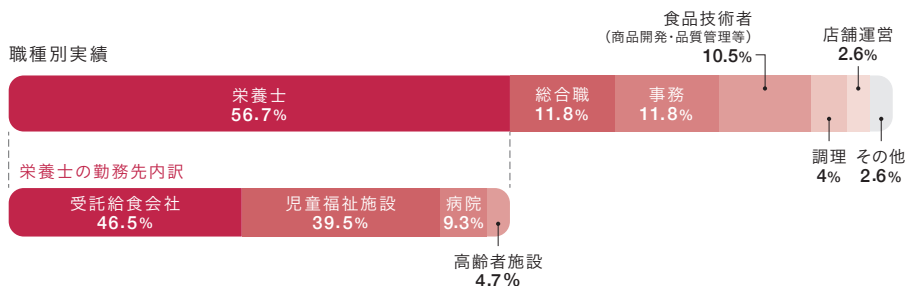
就職率 **100%**
2026年3月
卒業予定者数 **97名**



[短期大学部]

食物栄養学科

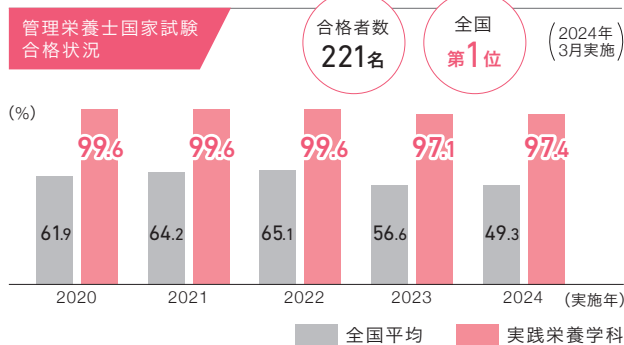
就職率 **100%**
2026年3月
卒業予定者数 **72名**



*就職率＝就職者数／就職希望者数

実践栄養学科

食を通して人々の健康の維持・増進を図るための高度な知識と実践力を備えた管理栄養士を養成しています。医療栄養／福祉栄養／地域栄養・食支援／スポーツ栄養／フードサービスマネジメント／食品開発／栄養教諭など様々な分野・職種に貢献できます。



取得資格 栄養士／栄養教諭一種免許状／食品衛生監視員・食品衛生管理者／栄養と調理技能検定

受験資格 管理栄養士

Pick UP 授業

情報処理基礎実習

コンピューター実習室にてPCの基本的な操作及びWord, Excel, PowerPoint, 栄養計算ソフトの使い方を習得します。実習の総まとめとして、食品に関する情報を収集し、プレゼンテーションを行います。



栄養生化学実験

酵素についてたんぱく質レベルから遺伝子レベルまでの実験をします。具体的には酵素の反応速度に関する実験やアルコール代謝に関する遺伝子検査を行います。



保健栄養学科 栄養科学専攻

現代社会の様々な場面で、食による人々の健康づくりをサポートできる「栄養士教育を基盤とした幅広い能力を有する専門家」を養成します。栄養学に加えて、臨床検査学／家庭科教職／健康スポーツ栄養／食品安全管理のコース別に、専門領域の知識を深く学習しています。

【栄養学に強い専門職を養成する4つのコース】

- 臨床検査学コース** 栄養士と臨床検査技師の資格を併せもつ、多彩な領域で活躍できる人材を養成。
- 家庭科教職コース** 食を中心に生活に関する専門知識を深め、子どもの多様な問題に対して指導できる豊かな教育力を身に付けた家庭科教諭を養成。
- 健康スポーツ栄養コース** さまざまな人々の健康・体力づくりのために、自らスポーツ指導ができ栄養指導もできるハイブリットな人材を養成。
- 食品安全管理コース** 食の安全と安心を守る技術と情熱をもち、豊かな食を創造できる人材を養成。

取得資格 栄養士／中学校・高等学校教諭一種免許状「家庭」／スポーツ栄養実践指導者®／スポーツコーチングリーダー／食品衛生監視員・食品衛生管理者／栄養と調理技能検定

受験資格 臨床検査技師／食品微生物検査技士／フードスペシャリスト／専門フードスペシャリスト

Pick UP 授業

スポーツトレーニング方法論実習

「体力」の概念を理解し、トレーニング全般の総合的な指導方法を学習。地域の子どもや中高年を対象に、運動と栄養を組み合わせた指導・評価も学習します。



食品微生物検査実習

検査機器や器具の取り扱い方、無菌操作などの基本的技術、培地の作り方、各種細菌の検査方法などを実習で習得。食品微生物や環境微生物の検査ができる力を養成します。



女子栄養大学大学院

栄養学研究科 (男女共学)

高度な栄養学と保健学の研究と実践を積み重ねた「専門性の高いリーダー」を育成。生命の基盤となる「食」についての高度な研究者・専門家を輩出しています。

取得資格 栄養学専攻修士課程 中学校・高等学校教諭専修免許状「家庭」／栄養教諭専修免許状

保健学専攻修士課程 中学校・高等学校教諭専修免許状「保健」／養護教諭専修免許状

Pick UP 授業

栄養学総合演習

研究課題や食及び栄養学に関わるトピックスを討議し、専門知識や能力を高め、論理的に思考する力を養います。



大学院生のディスカッション風景

海外留学生を含め専門が異なる修士・博士後期課程で学ぶ大学院生たちがディスカッションを重ね、研究を進めています。



保健栄養学科 保健養護専攻

児童生徒の健康課題の早期発見・早期対応ができる即戦力となる養護教諭を育てます。特に「食」や「看護」に強く、チーム学校の中で、学校保健の中核的役割やコーディネーターの役割が果たせる高い専門性を持った人材育成が目標です。

【養護教諭に必要な知識と技術をすべて学ぶカリキュラム】

子どもの健康状態の把握	保健教育	救急処置
健康相談活動	健康診断の実施	学校環境衛生活動
学校保健委員会の企画運営	感染症の予防	保健室の運営

取得資格

養護教諭一種免許状／
中学校・高等学校教諭一種免許状「保健」／
高等学校教諭一種免許状「看護」／
食生活指導士一級／
医療的ケア(喀痰吸引等)研修の特定行為業務従事指導者)認定証／
ピアヘルパー資格認定／栄養と調理技能検定

Pick UP 授業

学校保健学総論

アレルギー、精神保健、感染症集団発生など、学校にありがちな健康課題を理解し、実践事例を研究。学校保健計画の立案・実施・評価プロセスをグループで疑似体験します。



養護実習指導

現役養護教諭などの特別講師を招き、実際の事例を聞きながら保健室で必要な救命救急などを想定して体験的に学びます。さらに、模擬健康診断で検査・測定の実技も習得します。



女子栄養大学短期大学部

食物栄養学科

「食により人間の健康の維持・改善を図る」という建学の精神のもと、吸収した知識や技術を社会に還元できる人材を育成しています。2年間で調理のできる栄養士養成に力を入れ、卒業後は資格を活かして保育園、受託給食会社をはじめとする各種給食施設で働くことはもちろん、学んできたことを背景に、食品メーカー、卸小売など、様々な分野に活躍の場を広げています。

取得資格

栄養士／食生活指導士一級／栄養と調理技能検定／
情報処理技能検定

受験資格

フードスペシャリスト／専門フードスペシャリスト

食文化栄養学科

栄養学と食文化への理解、調理の知識と技術を基礎に、食ビジネスの現場で主体的・創造的に行動できる人材を育成します。同時に、マーケティングやデザインについても学ぶ機会があるため、さらに多様な視点から社会課題に向き合うことも可能です。

【卒業後の活躍を見据えた5つのコース】

食の社会文化コース

食を文化・社会的な観点から体系的に学び、地域食材での商品開発、ブランド化など、食文化を発信・創造できる力を身につけます。

食のビジネスコース

食企業を事例にした商品開発の過程を体験したり、実務家教員から直接に学ぶ機会を重ね、社会での即戦力になれる知識・経験を身につけます。企画実習が多いことも特徴です。

食の表現コース

食材の生産から調理方法、食事の場の演出など食を切り口にしたい創造・表現手法を学び、メッセージを発信する力を高めます。

食の国際コース

食にかかわる専門的知識やスキルをベースに、グローバルな視点を養い、英語を使って国内外の食分野で活躍できる力を培います。

調理・製菓プロフェッショナルコース

2年間の学びを土台に3年次の1年間、併設の香川調理製菓専門学校で技術を学び、調理師やパティシエールに必要な力を身につける。

取得資格

フードコーディネーター3級／食生活指導士一級／
栄養と調理技能検定

受験資格

フードスペシャリスト／専門フードスペシャリスト／
惣菜管理士3級／ワインエキスパート

Pick UP 授業

地域振興論実習

埼玉県内で、農業や食に関するフィールド調査を実施。地域の持つポテンシャルやネットワークを理解し、地域の食材や伝統食を活かした取り組みを提案します。



カフェレストラン実習

外食店向けのメニュー開発、原価計算、作業調整などを行い、考案した料理を学内施設で提供をします。経営視点やサービスの重要性を学修します。



Pick UP 授業

基礎調理学実習

さまざまな食品や調理手法の特性を理解し、特徴を活かした調理方法を学びます。「切る」「むく」といった基礎技術の練習も行い、栄養的・嗜好的に望ましい日常の食事を安全に調えられる技術を磨きます。



対象別栄養指導実習

各ライフステージへの栄養指導方法や、食事計画に必要な知識と具体的な技術・方法を学びます。また健康増進の観点から疾病を理解し、予防のための栄養指導の進め方、留意点などを学びます。



就職課から採用ご担当者様へ

本学では、学生一人ひとりが希望通りの就職を実現できるよう、就職委員会を設置し、教育と就職支援事務部署である就職課を中心に学園が一体となって就職支援体制を整えています。就職課はガイダンスの企画・実施・個人面談などの具体的な支援を担当し、社会の動向を見据えて就職支援プログラムを立案・運営しています。

さらに、学生一人ひとりの希望進路を把握して、情報提供を行うなどの密度の濃い就職支援を行っています。

坂戸キャンパス

女子栄養大学

〒350-0288 埼玉県坂戸市千代田3-9-21

坂戸就職課

【TEL】049-283-2132 【FAX】049-282-3607
【E-mail】wakadai@eiyo.ac.jp

東武東上線 若葉駅東口より 徒歩3分



求人受付について

求人のお申し込みは、本学求人申込書(求人票)または貴社独自の求人票を郵送・FAX・E-mailのいずれかの方法でご送付ください。

【本学求人申込書:ダウンロード手順】

ホームページ <https://www.eiyo.ac.jp/>

- ▶ 企業・団体の方へ
- ▶ 求人について - 採用ご担当者様へお願い -

駒込キャンパス

女子栄養大学短期大学部

〒170-8481 東京都豊島区駒込3-24-3

短期大学部 就職担当

【TEL】03-3918-2545 【FAX】03-3576-2482
【E-mail】kshushok@eiyo.ac.jp

JR山手線 駒込駅北口より 徒歩3分
東京メトロ南北線 駒込駅5番出口より 徒歩3分

