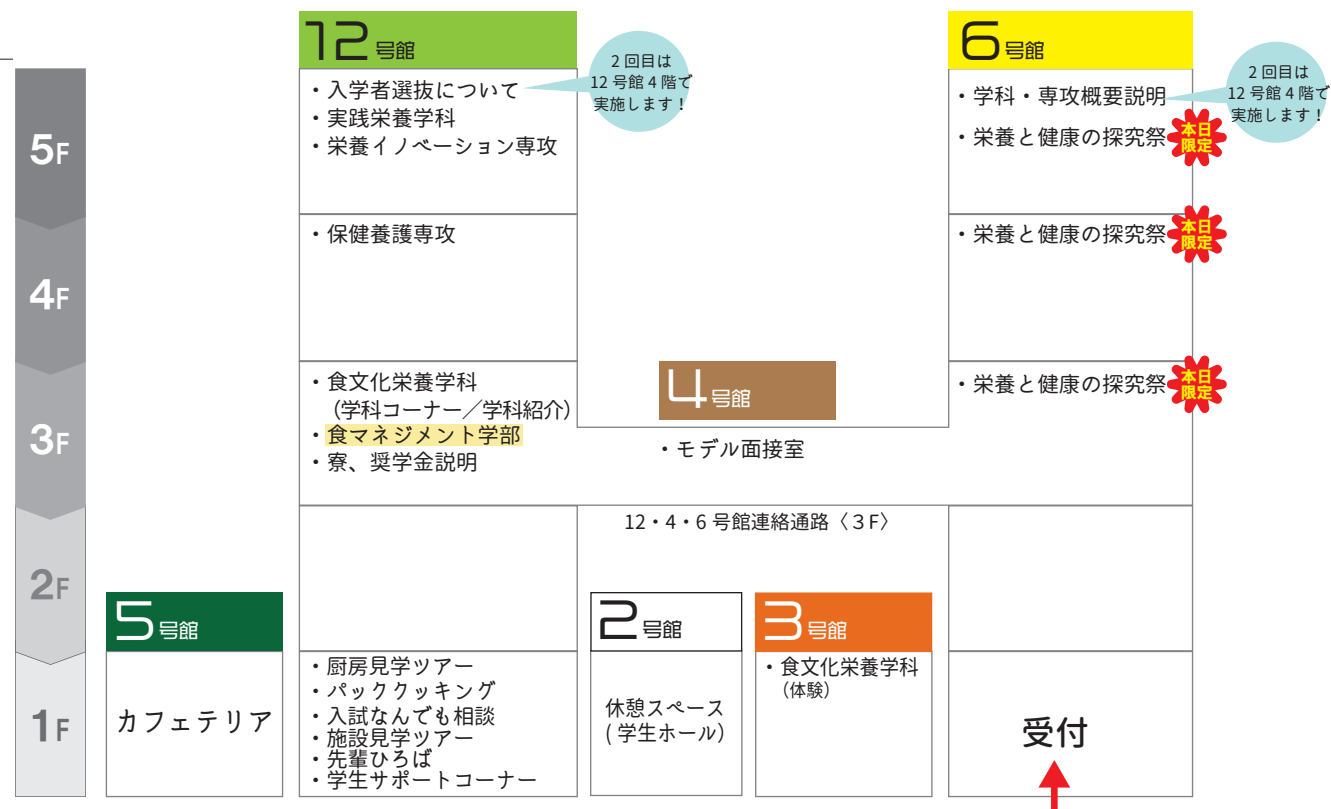


公式 HP
入学案内

ご来学ありがとうございます。

本日は、

本日限定イベント『栄養と健康の探究祭』をはじめ、
各学科・専攻のコーナーも内容盛りだくさん！

ぜひ、オープンキャンパスで充実した1日をお過ごしください。

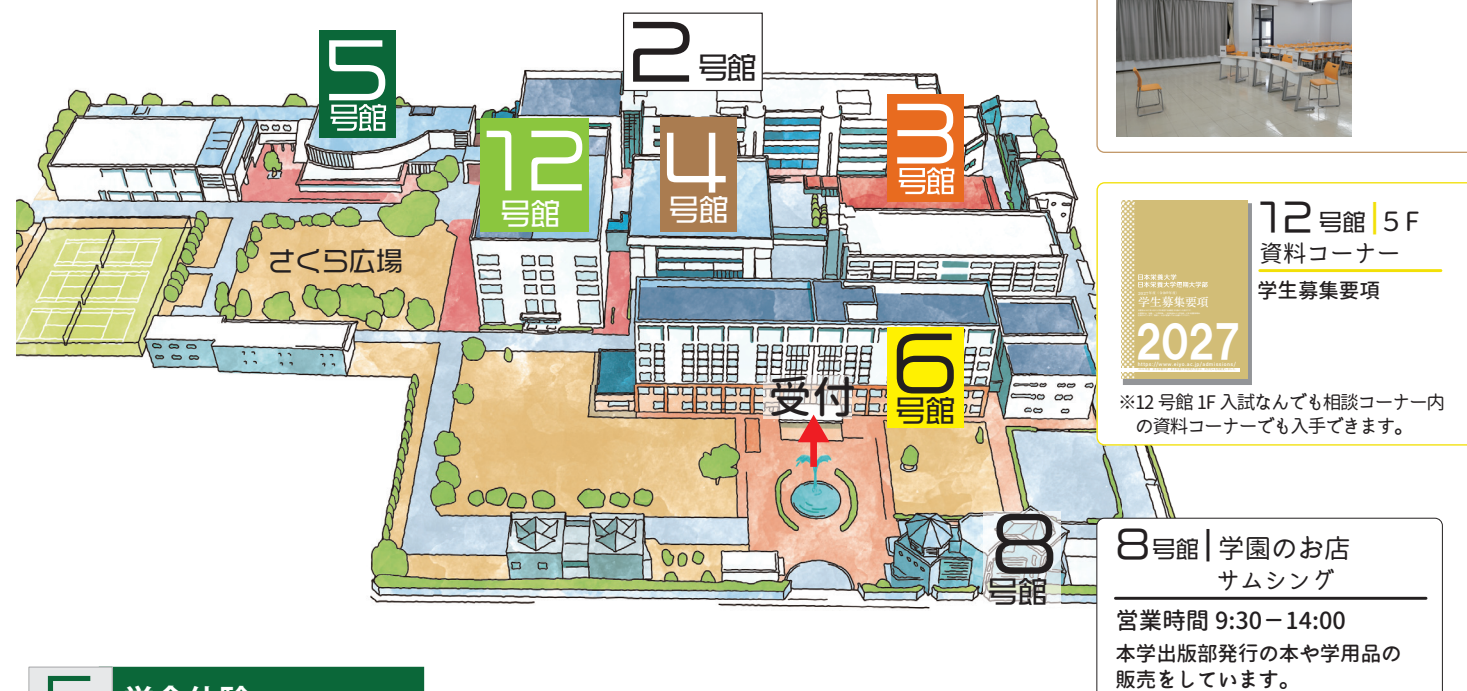
Open Campus 2026

8月9日 日

9:30 ~ 14:00
(9:00 より受付開始)

アンケートにご協力ください！

ご協力いただいた方へ、オリジナルグッズを
プレゼントいたします。
右QRコードから回答の上、
受付で完了画面をご提示ください。



5 学食体験

1F
カフェテリア
営業時間 11:00-14:00

在学生が普段利用している学生食堂でランチを体験できます
キャンパスの雰囲気とともに楽しみみてください！

●食券●

カフェテリアの券売機でご購入いただけます。

●定食メニュー● 500円

主菜：さばの南蛮漬け
小鉢：南瓜と豆のサラダ
汁物：小松菜としめじの味噌汁
ご飯：胚芽米ご飯



●単品販売●

・冷やし担々麺 450円
・カレーライス 350円
・かけうどん 250円
・紅茶とレーズンの
パウンドケーキ 250円



学部・学科専攻		9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	
5F 実	栄養学部 実践栄養学科【学科コーナー】	9:00－14:00					授業や学生生活、学生の進路、先生の研究など、詳しくお話します。	
	●体験【高齢者の疑似体験 加齢による身体の変化を体験しよう！】	9:00－14:00 随時開催 (所要時間 15～20 分程度)					加齢によって起こりやすい身体機能や感覚機能の変化を体験し、高齢者の生活や食事のサポートについて考えよう。	
	●体験【アップサイクル・エクササイズ 一日用品を運動用具にー】	9:00－14:00 随時開催 (所要時間 7 分程度)					ペットボトルキャップを再利用して作った大型お手玉を使い、全身を動かすさまざまな運動を楽しく体験しよう。	
	●体験【3・1・2 弁当箱法を使って、お弁当を詰めてみよう】	9:00－13:30 随時開催 (所要時間 15 分程度)					3・1・2 弁当箱法で、自分に合った量で栄養バランスパッチリのお弁当を料理模型で作りましょう。	
5F イハ	栄養学部 保健栄養学科 栄養イノベーション専攻【学科コーナー】	9:00－14:00					栄養と食を通じて人々の健やかな生活と持続可能な社会を作るためのアイデア・食品・生活スタイルを考え、実践する！新しい学びを紹介します。	
	●体験【臨床検査技師のお仕事体験】	9:00－14:00 随時開催					生理検査（超音波検査、心電図）と検体検査（病理標本鏡検、検体採取）を体験してみよう。	
	●体験【心身の健康状態のモバイル計測】	9:00－14:00 随時開催					スマートフォンなどのモバイル・ウェアラブル機器によって、健康行動情報がどのように計測できるかを体験しよう。	
	●体験【AI はどうやって食品を見分けるの？】	9:00－14:00 随時開催					AI の物体検出技術を紹介し、食品のリアルタイム検出を体験します（データサイエンスではこの技術を画像による栄養計算などに使っています）。	
4F 養	栄養学部 保健栄養学科 保健養護専攻【学科コーナー】	9:00－14:00					養護専攻の授業や学生生活について、学生と教員が具体的にお話しします！	
	●体験【卒業研究、どんなことをしているの？】	9:00－14:00 随時開催					4 年間の学びの集大成である「卒業研究」。養護専攻の学生がどんな研究に取り組んでいるのか、ぜひ見てふれて体験しよう！	
3F 食	栄養学部 食文化栄養学科【学科コーナー】	9:00－14:00					食文化を出発点に何ができるのか、授業や卒業研究の成果物で食文化栄養学科を紹介します。	
	●体験【味覚のプロになれる？ 官能評価トレーニング体験】	①10:00－10:25		②11:50－12:15	③13:00－13:25	実際の官能評価で使われているサンプルを使って、自分の感度をチェックしてみよう。		
	●体験【食文化栄養学実習 プチ発表会】	①10:30－10:40	②11:20－11:30	③12:30－12:40	4 年生が、食文化栄養学実習（卒業研究）の成果を発表します。発表会の雰囲気を経験しよう。（①②③は同じ内容です。）			
\2028 年 4 月開設予定 (設置構想中) /								
3F 食	食マネジメント学部 食マネジメント学科【学科コーナー】	9:00－14:00					2028 年 4 月設置構想中の新学部・新学科について、学びの内容などを紹介します。 ※内容は設置構想中のため、変更となる場合があります。	
	●体験 厨房見学ツアー 【給食経営管理実習室見学！】	9:30－14:00 随時開催 (所要時間 30 分程度)					給食管理実習で使用する実習室を見学！ 大型調理機器を使った給食調理を体験しよう。	
1F 実	●体験【災害時にも役立つバッククッキング】	①10:00	②10:30	③11:00	④11:30	⑤12:30	⑥13:00	いつ起こるかわからない災害、自宅で避難する時も温かい食事を食べる工夫はバッククッキング。簡単時短料理を体験してみよう。 ※所要時間 45 分、調理の待ち時間を利用して 厨房見学ツアーにもご参加いただけます！
	●体験【綾先生の梅ジュース試飲】					●11:30－配布終了まで	「綾先生の梅ジュース」を配布！ 学生が梅を収穫し作りました。	
3 1F 食	●調理体験【学びながら「クラッシュゼリードリンク」を作ってみよう！】				受付 12:45－	●体験 13:00－13:45	食品・調理・フードシステム・情報・デザインの視点から「梅」を学び、オリジナルドリンクを作ろう！	
		9:00	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	

大学・入試を知ろう	9:30	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	Schedule
12F 5F	▶2027 年度入学者選抜について	①9:30－10:00		2 回目は 4F で実施	②13:00－13:30		2027 年度入学者選抜について説明します。
3F	▶寮・奨学金について		①11:00－11:15		②13:00－13:15		若葉寮と各種奨学金について、学生生活課より説明します。
1F	9:00－14:00 ※施設見学ツアーのみ 9:45－13:45 まで、15 分間隔でご案内 ・入試なんでも相談：入試に関することをはじめ、色々お気軽にご相談ください。 ☞☞ 学びについてのご質問・ご相談は、各学科コーナーへ。 ・施設見学ツアー：学生スタッフがキャンパス内の施設をご案内します。 ・先輩 ひ ろ ば：在学生と気軽におしゃべりできます。気になることを気軽に聞いてみましょう。 ・学生サポートコーナー：教務課・学生生活課・就職課の学生サポートについてご紹介します。						
6F 5F	▶学科・専攻概要説明	①9:30－10:10		2 回目は 12 号館 4F で実施	②12:30－12:50		①は、学科・専攻の教員が交代で登壇！それぞれの学科・専攻の学びを説明します。 ②は、入試広報課が説明します。 本学教員によるミニ講座！ 栄養と健康に関わる様々な研究を行う本学教員ならではの内容です。
6F 5F	本日限定 栄養と健康の探究祭	①10:25－10:45	②10:55－11:15	③11:25－11:45	④11:55－12:15		
	講師：西塔 正孝 食品のチカラを引き出す科学	講師：山田 耕太郎 生成 AI でダイエット？	講師：中嶋 康博 ご飯食べていますか？	講師：恩田 理恵 『集中力・メンタル・体力は食事で変わる！』～受験・部活・毎日のパフォーマンスを上げる栄養学～			
	食品中のタンパク質はどのように利用されているのでしょうか。食品科学の視点から、栄養素を有効活用し、人の健康や社会に役立てる考え方を紹介します。	生成 AI は何でも知っていてどんなことでも教えてくれる頼れる存在のような気がしますが、時々ウソも言います。そんな生成 AI にダイエットを任せても大丈夫なのでしょうか。生成 AI の特性から考えます。	私たちの主食である米は、この 100 年で生産や消費の姿が大きく変化しました。他の食品と比較しながら、その特徴を見てみましょう。	集中力が続かない、疲れやすい、やる気が出ない…。その原因は食事にあるかもしれません。脳や体と栄養の関係性を学び、食事の工夫を考えてみましょう。			
4F	講師：鞠子 佳香 効果的な身体冷却で熱中症を予防しよう	講師：林 芙美 食べたいを科学する～分かっていても行動できない理由～	講師：坂本 香織 「葉酸」の研究がひらく、私たちの健康！	講師：末吉 茂雄 お腹が空く、眠くなる…の正体！高校生のための「血糖値の変動」サイエンス			
	暑熱環境の中で心身のコンディションを崩さずに日常生活やスポーツ活動を行うために、すぐに実践できる身体冷却の方法を学びます。	体に良くないと分かっているけど、ついお菓子を食べすぎてしまうのはなぜでしょうか。食べ物を選ぶ仕組みや人の意思決定について科学的に考えます。	「さかど葉酸プロジェクト」を例に、葉酸と動脈硬化などの疾病予防についてお話します。また、地域の健康づくりへの取り組みもご紹介します。	「5時間目の授業」で眠気に襲われた経験はありませんか？体の中の血糖値から、何が起きているか考えてみましょう！			
	講師：駒場 千佳子 おいしい料理と調味パーセント	講師：深田 耕一郎 Well-Being（ウェルビーイング）の社会学	講師：上西 一弘 ジビエの健康効果	講師：里光 やよい バイタルサインー脈拍と呼吸の観察ー			
	創立者・香川綾が考案した調味パーセント。味付けを数字で捉えることが、健康的な食生活とおいしさに、どう役に立つのかをお話します。	WHO は健康を「肉体的、精神的、社会的に良好な状態」と定義しています。そのキーワードである「Well-Being」について、社会学の視点から考えます。	ジビエを知っていますか？シカやイノシシ、クマなどの野生鳥獣肉は、近年注目されている食材です。今回は、ジビエの特徴や、健康効果についてお話します。	体温・呼吸・脈拍・血圧・意識から体の状態を把握するバイタルサイン。その中でも脈拍と呼吸の観察について、実際に体験しながら楽しく学びます。			
3F	①10:25－10:45	②10:55－11:15	③11:25－11:45	④11:55－12:15			
4F 3F	モデル面接室	モデル面接室					
		9:30－14:00					実際の面接室を再現。当日の雰囲気確かめよう。
	9:30	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	