

2024 Kagawa Education
Institute of Nutrition

求人のためのご案内

採用ご担当の皆様へ

「食」そして「健康」を通して

社会に幅広く貢献する



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



女子栄養大学／
女子栄養大学短期大学部
学長 香川 明夫

すべては、健康を求めるあらゆる人のために。

本学園は2023年に創立90周年を迎えます。建学以来、「食と健康」を中心テーマに、栄養学と保健学の教育と研究、食文化の探求と創造に力を注いでいます。そして有能な管理栄養士、栄養士、臨床検査技師、養護教諭、家庭科教諭、栄養教諭や食にかかわるスペシャリストを送りだし、人々の健康の維持・増進、食文化の発展充実に貢献して参りました。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。

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。

「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)医学部島内科学教室で出会いました。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、「女子栄養学園」と改称して全国から入学者を受け入れるようになりましたが、戦禍により校舎は焼失。疎開先で過労のため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舎づくりを進め、かつてない栄養学専門の教育機関が形成されていきました。

綾は、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」の作成に力を注ぎました。また、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



※は男女共学

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。

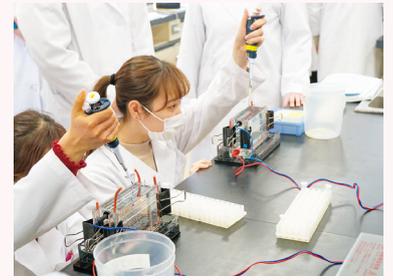
● 管理栄養士国家試験合格状況

管理栄養士国家試験 **全国第1位**
合格者数 **229名** (令和4年3月実施)



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。

● **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／家庭料理技能検定

● **受験資格** 管理栄養士

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」を育成します。

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。



スポーツトレーニング方法論実習

各世代における目的に対応した体力要素を高めるための運動やトレーニングについての指導法を、その対象と一緒に学習します。



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。

● **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・スポーツリーダー／食品衛生監視員・食品衛生管理者／家庭料理技能検定

● **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

児童・生徒の健康課題の早期発見・解決のできる栄養に強く、看護能力の高い養護教諭を育てます。チーム・学校の中で、学校保健の中核となるよう高い専門性を持った人材育成が目標です。

● **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／
医療ケア（喀痰吸引等）研修修了資格／
ピアヘルパー／家庭料理技能検定



保健科教育法

保健教育とは何かを学び、学習指導要領解説を基に目標や内容などについて理解します。実際に学習指導案を作成し、模擬授業を行い、自己評価、他者評価を通して実践的な指導力を身につけます。



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、保健室に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。

食関連企業や地域社会で食産業の発展を推進できる食の専門家を養成します。メニュー開発・商品開発、カフェなど飲食店の企画・運営、商品パッケージの制作、食育・和食の関連イベント運営、食を通じた地域支援活動など、実践的で多彩な内容を学修しています。

● 卒業後の活躍を見据えた5つのコース

食の文化探求コース

食材や料理のブランド化、観光スポットの開発、海外への情報発信など、食を通して地域を活性化させる企画・立案・実施するスキルを身につける。

食のサービスコース

健康的で心身ともに豊かになるレストラン・カフェなどのフードサービス店の企画・運営・経営、メニュー開発、食空間コーディネートの方法論など、食商業の飲食店経営に求められる技術と知識を身につける。

食の表現コース

料理や商品をおいしく魅せるための表現としての食、メッセージ性や芸術性など食の価値と手段を学修し、食にまつわる情報を魅力的に発信する力を身につける。

食の企画コース

新商品がどのように生産・加工され、どこで販売されるかなど、ビジネスとしての食、食の市場化に必要な知識と手法を学修し、食商品を作り出すための企画力と提案力を身につける。

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。



地域食振興実習

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。



営業調理実習

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。

● 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／家庭料理技能検定

● 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

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・実践者を輩出しています。

● 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



栄養学総合演習

研究課題や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。



大学院生の議論風景

国籍や専門が異なる修士・博士後期課程で学ぶ大学院生たちが議論を重ね、研究を進めています。

2年間で、「食」による健康づくりの知識・技術を社会に還元できる人材を養成しています。

「食により人間の健康の維持・改善を図る」という理念のもと、調理ができる栄養士を養成しています。

また、卒業後の進路については栄養士資格はもちろん、学んできたことを背景に、各種給食施設や食品メーカー、卸小売業など食に関する様々な分野で活躍の場を広げています。

● 取得資格

栄養士／栄養教諭二種免許状／食生活指導士一級／家庭料理技能検定／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



基礎調理実習

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。

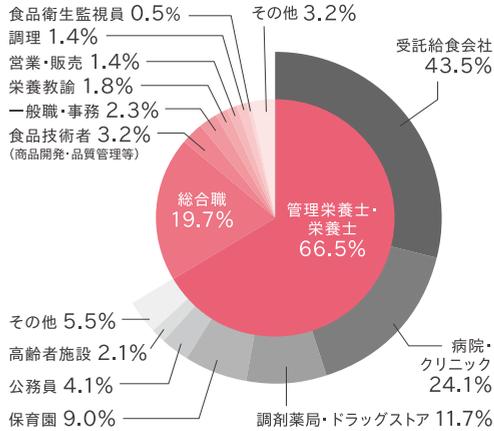


対象別栄養指導実習

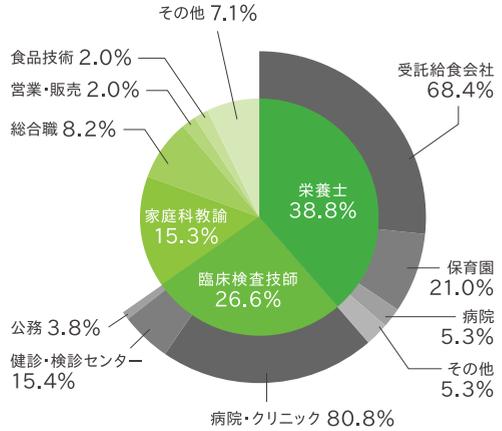
各ライフステージへの栄養指導方法や、食事計画に必要な知識と具体的な技術・方法を学びます。また健康増進の観点から疾病を理解し、予防のための栄養指導の進め方、留意点などを学びます。

女子栄養大学 栄養学部

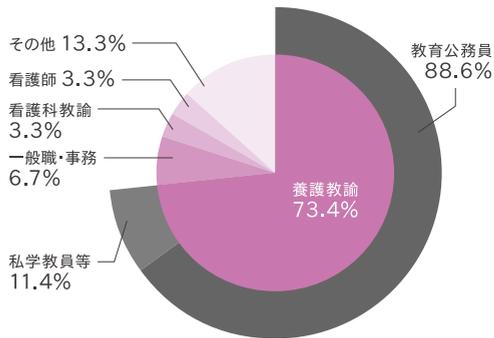
実践栄養学科



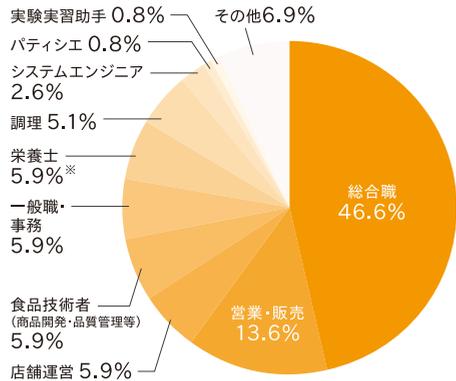
保健栄養学科 栄養科学専攻



保健栄養学科 保健養護専攻



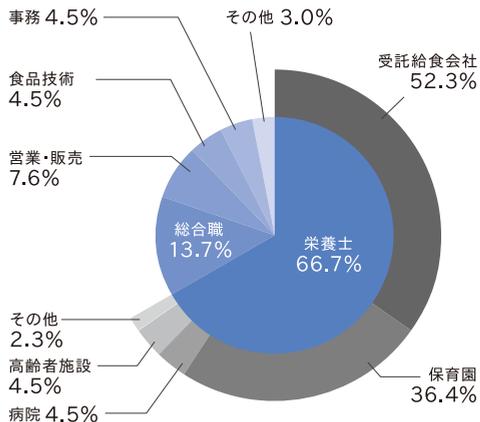
食文化栄養学科



※栄養士は編入生で資格を既に取得済みの者

女子栄養大学短期大学部

食物栄養学科



卒業予定者 出身地 (2024年3月卒業予定)

※各都道府県の数字は人数 [左:大学/右:短期大学部]



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全体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、具体的な支援を担当し、社会の動向を見据えて学生の就職活動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。

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・メール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\(https://www.eiyo.ac.jp/\)](https://www.eiyo.ac.jp/) » [企業の方へ](#) » [就職の求人について](#)

坂戸キャンパス

女子栄養大学

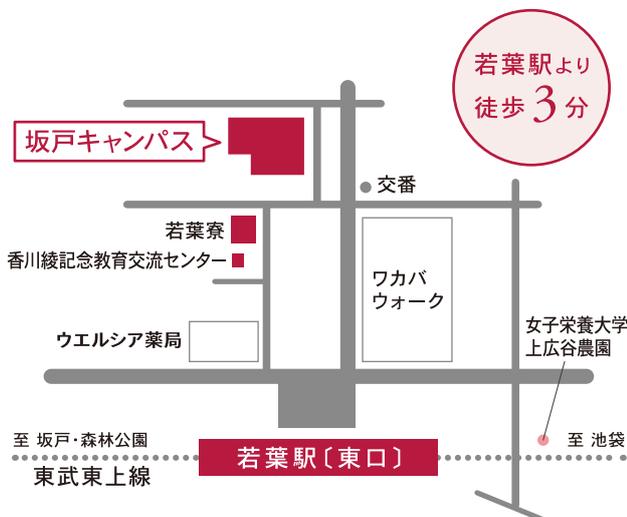
坂戸就職課

〒350-0288 埼玉県坂戸市千代田3-9-21

TEL 049-283-2132

FAX 049-282-3607

E-mail wakadai@eiyo.ac.jp



※若葉駅は、急行以外に、快速・準急も停車します。

駒込キャンパス

女子栄養大学短期大学部

短期大学部 就職担当

〒170-8481 東京都豊島区駒込3-24-3

TEL 03-3918-2545

FAX 03-3576-2482

E-mail kshushok@eiyo.ac.jp

