



## 女子栄養大学

- 1933年の開設以来、88年の伝統と実績
- 建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」のもと、多彩な食のスペシャリストを養成
- 日本人の暮らしに栄養学を生かすため、「計量カップとスプーン」や「四群点数法」などの食事法を考案

### ■ 栄養学部

実践栄養学科	管理栄養士国家試験合格者数 全国第1位 232名 (2021年3月卒業生)
保健栄養学科 栄養科学専攻	栄養士資格を持つ臨床検査技師、家庭科教諭、 スポーツ栄養の専門家の養成
保健養護専攻	養護教諭採用試験合格者数 延べ 51名 (2021年3月卒業生)
食文化栄養学科	食文化・食産業の発展に貢献する食のスペ シャリストの育成

- 短期大学部 食物栄養学科 2年間で栄養士免許を取得

### 女子栄養大学が考案した食事の3つのルール

ルール1

#### 食事バランス

#### 健康のための食事法「四群点数法」

みんながよろこぶ... みんなが満たされる... 買い物から献立・料理まで使える



ルール2

#### 手軽に 栄養バランス

お米本来の栄養価をいかす

#### 毎日の主食を 胚芽精米にする



ルール3

#### おいしさ

料理のおいしさの決め手は味  
**計量カップと計量スプーン**  
 を使って、料理の味付けをする

地の利を「食」でつなぎ、  
 新たな食文化を創造し、  
 笑顔で生き生きと暮ら  
 せるまちを目指す

### 〈連携内容(例)〉

- 新鮮で美味しい地域食材を生かした栄養バランスの良い食事の普及啓発

◇地産地消を意識した栄養バランスのよい献立の考案と普及

- 学生と協働した健康づくり施策の実現

◇学生とのフィールドワークによる魅力発見

- 大学教員による人材の育成と生涯学習の推進

◇健康・栄養に関する研修会の開催

## 桶川市

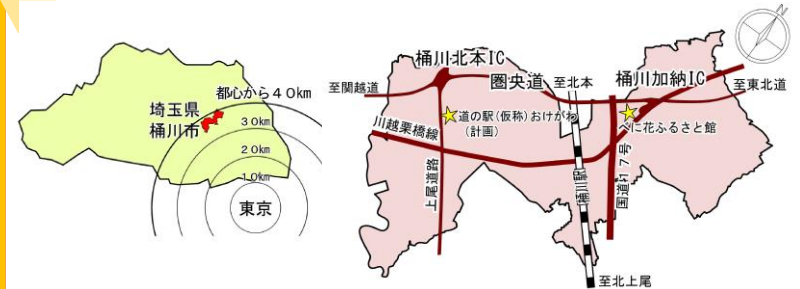
- 2020年11月に市制施行50周年
- 江戸時代、農産物の集散地という地の利を得て、中山道の宿場町として栄える
- 人口7万5千人、豊かな自然と、住宅が調和する地域生活都市

桶川市健康づくり推進計画・食育推進計画  
 「健康えがお桶川プラン」(平成26～令和5年度)

基本理念 **みんなだめぞす健康・えがおの桶川**

- 基本目標
- ・ **おいしく** 食べよう
  - ・ **けんこう** 寿命を延ばそう
  - ・ **がんばって** 体を動かそう
  - ・ **わらって** 心豊かに生きよう

〈目指す桶川の姿〉 **みんなて つくり 育む 活気あふれる 交流拠点都市 おけがわ**



べに花ふるさと館



べに花の郷 おけがわ

桶川の農産物

米(稲作)



梨(果樹)



野菜



酪農



- 栄養学の実践を通して社会に貢献。連携協定数は、本協定を含め130件。自治体関連は35に。
- 社会連携では、SDGsの取組を推進。