

相手にとって望ましい食事をサポートしたい。

栄養士としての使命や業務を理解し、相手の状況を理解し、食生活や健康状態がよりよい方向へと進んでいくよう、専門職として必要な知識と具体的なサポート技術を身につけます。

【栄養指導論、栄養指導実習、対象別栄養指導実習】

サポートする人たちの食生活や健康状態などの現状や課題を把握するために、グループワークで、お互いに考え、意見を出し合います。



相手に伝わる、行動を変えるきっかけとなる教材を考え、作ります。実際に、栄養士役になって栄養指導も行います。



患者さんに寄り添える食事を提供したい。

病気や身体の状態を考慮して、食事を調整するための知識とスキルを身につけます。

【臨床栄養学(食事療法)、臨床栄養学実習】

食べ物を噛んだり飲み込んだりする力や消化・吸収状態の違いに応じた軟菜食や流動食などを実際に調理と試食を行います。また、生活習慣病の予防や治療のための食事について、献立を立案し、調理をして味わってみます。

その上で、患者さんの気持ちを推察します。

▼ 学生が実際に献立を作成し、調理した食事



離乳食は乳児の成長にあわせて、実際につぶしたり、刻んだり、月齢に応じた離乳食づくりを行います。



離乳食づくり:ニンジンの形や軟らかさを調整

