

12	学科・専攻別イベント	9:30	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	
5F 実	[12503] 実践栄養学科【学科コーナー 9:30ー14:00】授業や学生生活、学生の進路、先生の研究など、詳しくお話しします。 [12501]●学科紹介 [12501]●実践シリーズ企画 Part4【活躍する卒業生と話そう！】 [12503]●体験【高齢者疑似体験 加齢による機能変化を「体で知る」】		10:00ー10:15	10:25ー14:00 随時開催 10:15ー10:25 卒業生の紹介			管理栄養士（公務員）と食品企業勤務の2名の卒業生と直接話せるミニ座談会。大学受験から仕事のことまで、皆さんの疑問に答えます！ 視覚・聴覚・関節の制限を体験し、加齢による心身の変化と支援の重要性を体感するコーナーです！	
5F 実	[12502] 栄養イノベーション専攻【学科コーナー 9:30ー14:00】栄養士+3つの領域（フード・ウェルネス、栄養データサイエンス、臨床検査学）の学びの魅力と栄養学部の特長を、家庭科教諭の強みをお話します。 [12504]●学科紹介 [12504]●卒業生と話そう【これからの栄養学とデータサイエンスの活用】 [12502]●体験【いつもの手洗い大丈夫？／食品中の異物混入試験】		10:25ー10:40		10:40ー11:10		社会での栄養データサイエンスの活用について、企業で活躍される卒業生を迎え、事例を交え紹介します。 食の安全性を確保するための基本的な対策（手洗いチェックと異物混入試験）について体験してませんか？	
4F 養	[12402] 保健看護専攻【学科コーナー 9:30ー14:00】看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！ [12401]●学科紹介 [12402]●体験【卒業研究、どんなことをしているの？】		10:50ー11:05		9:30ー14:00 随時開催		4年間の学びの集大成である「卒業研究」。看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てみてください！	
2F 短	[中演習室] 短期大学部【学科コーナー 9:30ー14:00】実験・実習・演習、ゼミ、研究室、就職実績などを紹介します。 学科紹介は随時開催します。							
1F 実 共同開催	[食事室]●体験：厨房見学ツアー【給食経営管理実習室を見てみよう！】 [食事室]●体験：バッククッキング【災害発生時、何を食べる？栄養バランスのとれた災害食を作ろう！】	9:30ー14:00 随時開催			9:50ー12:00 随時開催	12:45ー13:45 随時開催	給食経営管理実習室を身近で感じてみよう。授業では、この実習室で120〜200食の食事を調理提供します。 いつでもどこでも起こりうる災害、電気や水道、ガスが止まる中、家にある食品で温かい食事ができるバッククッキングを体験します。所要時間30分程度。	
1F 食	[食事室] 食文化栄養学科【学科コーナー 9:30ー14:00】食文化を出発点に何ができるのか、授業や産学連携成果で学科を紹介します。 [吹き掛け]●体験【食文化栄養学実習プチ発表会】②			②11:45ー11:55			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。発表会の雰囲気を感じてください。（①②は同じ内容です。）	
3 1F 食	[食文化キッチン・ラボ] ●学科紹介 ●体験【食文化栄養学実習プチ発表会】① ●体験【カフェ「Café Céleste」】		10:50ー11:00	①11:00ー11:10		第一部 11:45ー12:30 第二部 12:45ー13:30	食文化栄養学科 学科紹介を聞いていただいた方に、特製「梅ジュース」をご提供します。 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。発表会の雰囲気を感じてください。（①②は同じ内容です。） 研究テーマに合わせて提案した菓子を提供しています。実習の取り組みを実際に体験していませんか？食文化栄養学科学科紹介を聞いていただいた方に、食券を配布します。（数量限定）	
5 1F	学食体験 カフェテリア 営業時間 12:00ー14:00 四群点数法に基づいて作られた定食をぜひご賞味ください。 ●定食無料食券配布●全来場者対象！ 先着 580名様に入場受付時に配布します。	9:30	10:00	11:00	12:00	13:00	14:00	〈定食メニュー〉 主菜：棒棒鶏 小鉢：孺恋キャベツとツナのコールスローサラダ 汁物：豆腐と茄子の味噌汁 ご飯：胚芽米ご飯（ご飯の大量できます！） ●単品販売● 券売機で食券をお求めください。 ・冷やし担々麺 380円 ・カレーライス 300円

6 本日のイベント		9:30				10:00		11:00		12:00		13:00		14:00		Schedule	
5F [6503]	▶入学者選抜について	9:30—9:50												本学の2026年度入学者選抜について説明します。			
	▶受験対策講座「化学基礎」	10:30—11:00												本学教員による「化学基礎」「生物基礎」の対策講座〈第1回〉を実施。			
	▶受験対策講座「生物基礎」	11:10—11:40															
4F	▶栄養と健康の探究祭	本日限定 ① ② ③ ④												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。			
	① 10:00—10:20	② 10:30—10:50				③ 11:00—11:20				④ 11:30—11:50							
[6402]	講師：上西 一弘 「納豆」粘りのパワー 納豆の摂取が多い地方は骨折が少ないという報告があります。 今回は納豆の魅力について紹介します。	講師：加藤 久典 上書きされる健康の常識 ～50年後の子供の健康を考えて食べる？～ 若い今どう食べているか、それは将来生まれてくるわが子の生涯の健康に影響をおよぼします。 科学的に説明します。								講師：恩田 理恵 ここは食べ物でできている？ ～メンタルと栄養のつながりを探る～ 心の健康は食事と深く関係しています。栄養が感情や思考に与える影響を探ります。							
[6403]	講師：平野 寛堂 食べものをデザインする 食べものを人に提供するとき、その食べものの味や形をどのようにデザインしたらよいかを考えてみましょう。	講師：松田 早苗 Dietは美味しく健康的に！ Dietには良いDietと悪いDietがあります。食事の工夫で美味しく健康的な良いDietについて解説します。				講師：石田 裕美 学校給食の未来を考える 多くの日本人が経験している学校給食。その魅力と未来について一緒に考えてみましょう。				講師：久保田 美穂 『フェムテック』って何ですか？ SDGs目標3や目標5とも深くかわるフェムテック。具体的な製品やサービスも紹介しながらお話しします。							
[6404]	講師：庄司 久美子 あなたと私、なにが違うの？ 同じだけ食べてるのに私はどうして？そんな他人との違いは何が原因なのか。個人差を生む要因についてお話しします。					講師：西塔 正孝 味はどうやって生まれる？ ～食品成分の抽出と科学～ 食品から成分を抽出する技術を紹介します。味の違いがどのように生じるかを科学的な視点から捉え、食品を構成する要素への理解を深めましょう。											
4 3F	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。			
12	大学紹介																
5F	[12501] ▶学科・専攻概要説明	① 9:30—9:45 ② 13:00—13:15												日本栄養大学・日本栄養大学短期大学部の概要を説明します。			
4F	[モバース] ▶大学院オープンキャンパス	12:00—14:00												オープンキャンパス同日開催。 大学院をご紹介します。			
3F	[12301] ▶寮・奨学金について	① 11:45—12:00 ② 13:00—13:15												本学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。			
	[12302] ▶栄養生理学研究室 【体組成測定】	9:30—14:00												本学は、様々な競技のサポートを行っています。スポーツ栄養に取り組む栄養生理学研究室をぜひ体験してください。			
2F ロビー 栄養教育 多目的室	9:30—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、保護者会の活動についてもお話しします。																