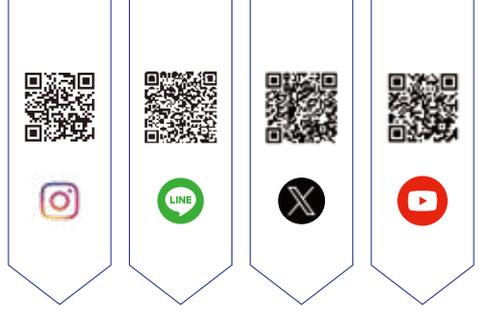


OPEN CAMPUS



坂戸キャンパス 9:00 から受付開始 9:30 ~ 14:00

2026年3月20日(金・祝)



Floor Map

5F

- ・実践栄養学科
- ・栄養イノベーション専攻
- ・各種講座

- ・学科・専攻概要説明
- ・受験対策講座
「入学者選抜入門」

4F

- ・保健養護専攻

3F

- ・食文化栄養学科
- ・寮・奨学金説明

連絡通路

- ・栄養生理学研究室
「体組成測定」

2F

1F

- ・学食

- ・入試なんでも相談
- ・施設見学ツアー
- ・先輩ひろば
- ・学生サポートコーナー

アンケートにご協力ください

QRコードから回答後、受付で完了画面をご提示ください。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。本日限定!!



5号館

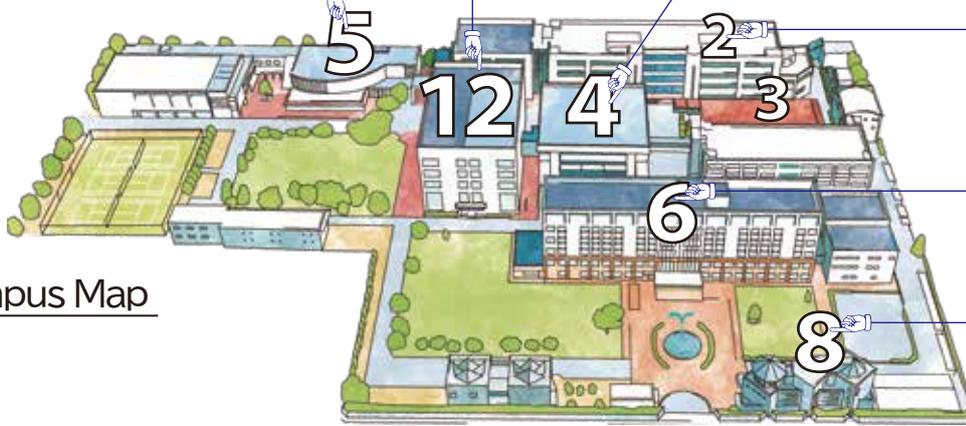
12号館

4号館

学食

会場

体組成測定



休憩所
(2号館1階学生ホール)

受付(6号館1階)
・入場受付
・アンケート確認

学園のお店 サムシング
(8号館1階)
営業時間 9:30 ~ 14:00
本学出版部発行の本や学用品の販売をしています。

Campus Map

学びを知ろう 研究室 | 9:00 ~ 14:00

4 | 3F

栄養生理学研究室
「体組成測定」を体験

本学は、様々な競技の栄養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。



おいしさを知ろう | 学食営業時間 11:00 ~ 14:00

5 | 1F

本日限定 食文化栄養学科の学生が考案した
ふじっ子煮を使用したメニューを提供!

食券は、カフェテリアの券売機でご購入いただけます。

本日の定食メニュー 500円

- 主菜：ふじっ子煮こもち昆布の油揚げコロッケ
- 小鉢：大根とウインナーのコンソメ煮
- 汁物：キャベツとごぼうの味噌汁
- ご飯：胚芽米ごはん

単品メニュー販売

- ・担々麺 450円
- ・カレーライス 350円
- ・うどん 250円
- ・いちごと抹茶のパバロア
二層仕立て 250円

人気の『ふじっ子煮』を使用したアレンジレシピコンテスト(ベルク × フジッコ × 女子栄養大学)に、食文化栄養学科の学生が挑戦。見事、最優秀レシピ第1位に輝いた「こもち昆布の油揚げコロッケ」をご紹介します。小麦粉・卵不使用、揚げないヘルシー仕上げで、こもち昆布のうま味と風味が楽しめる一品です。
学生によるレシピ説明は 11:30 / 12:00 / 12:30 の3回実施します。



Schedule 12号館

9:00 10:00 11:00 12:00 13:00 14:00

大学を知ろう

学科・専攻概要説明

受験対策講座：入学者選抜入門
「2027年度入試を知ろう」

寮・奨学金について

5F ① 9:30 ~ 9:50

5F ① 9:50 ~ 10:20

3F ① 10:30 ~ 10:45

3F ② 12:10 ~ 12:30

3F ② 12:30 ~ 13:00

3F ② 13:10 ~ 13:25

学科・専攻ならびに就職状況についてご説明します。

2027年度入試の各選抜区分とその内容を把握しよう！

寮（若葉寮）のご紹介と、奨学金についてご説明します。

各種コーナー 9:00 ~ 14:00 1F

・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。
☞ **案内時間▷9:30より、15分毎のご案内です。**

・先輩ひろば

授業のこと、学校生活のこと等々、在学生に気になることを気軽に聞いてみよう。

・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。

学びを知ろう 学科・専攻

実践栄養学科

学科コーナー▷9:00 ~ 14:00

実践栄養学科の授業や学生生活、学生の進路、先生の研究など、詳しくお話しします。

5F

▶学科紹介&模擬授業
災害発生時の食事

① 11:20 ~ 11:55

② 13:00 ~ 13:35

予測できない自然災害、停電や断水で食事はどうする？
災害関連死を防ぐための栄養を学ぼう。

▶体験コーナー
Guess the weight
- 食材の重量当てクイズ！ -

随時開催（所要時間 1回5 ~ 10分）

食材の重量を知ることは、四群点数法での健康管理の第一歩。
1点分の食材重量を学ぼう。

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！栄養イノベーション専攻の新しい学びを紹介します。

5F

▶学科紹介&模擬授業
栄養データサイエンスって、
何だろう？

10:30 ~ 11:05

栄養データサイエンスの役割と、関連する授業の内容を
ご紹介します。

▶学科紹介&模擬授業
これからの家庭科教育を考えよう

12:10 ~ 12:45

家庭科の歴史を振り返り、未来の家庭科教育を考えよう！

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！

4F

▶学科紹介&模擬授業
「体験しよう！養護の授業」

① 11:20 ~ 11:55

② 12:10 ~ 12:45

「長期学校体験実習」や「養護・教育実習事前指導」で
学生はどんなことを学んでいるのか、ご紹介します！

▶体験コーナー
「卒業研究、
どんなことをしているの？」

随時開催（所要時間 1回5 ~ 10分）

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！

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、授業や卒研の成果物で食文化栄養学科を紹介します。

4F

▶学科紹介&模擬授業
和食の文化を知って伝えよう

10:30 ~ 11:05

あなたは日本の食文化の魅力をご存知ですか？
今後も伝えるためにはどうしたらよいか一緒に考えよう。

▶学科紹介&模擬授業
食べ物が地域を元気にする話
- 食を通じた地域振興論 -

13:00 ~ 13:35

「食」資源を用いた地域振興について、
日本栄養大学の先輩たちによる実践例から学ぼう。

本日限定！

「模擬授業&学科紹介」に参加の方へスーパーマーケット・ベルクで
販売中の学生考案スイーツをプレゼント！

※数には限りがあります



紅茶とさだき林檎/ワフェ

紅茶ゼリー・
ミルクティームース
ホイップクリーム
クレープはるみんジャム
の3層構造のハズ



共同開発に取り組んだ学生

3F

▶体験コーナー
Web 食育ゲーム
~ 四群点数法を学ぼう ~

随時開催（所要時間 1回5 ~ 10分）

食文化栄養学実習の成果物です。
楽しみながら学んで料理嫌いを克服するために、
四群点数法 × 献立提案 × 食育ゲームを作成しました。
食品レベル・料理レベル・献立レベルの3つに挑戦できます。