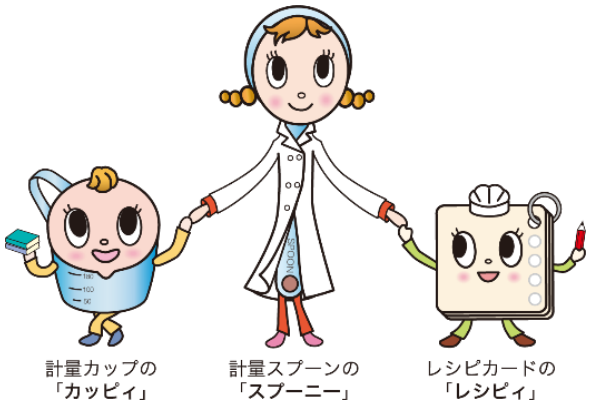
駒込キャンパスの
通常の風景

２０２０．７
（広報戦略室作成）



①調理実習室

講義で得た知識を実習や実験で確認し、しっかり自分のものにします。

②研究室

2年次に研究室ごとのテーマを選び、幅広い学びで実践力を育みます。

臨床栄養学研究室

患者さんに喜ばれる治療食を考案・試作し、レシピを提案します

調理学研究室

献立作成から調理まで、おいしい食事に整える実践力を磨きます

このほか、教職研究室、栄養指導研究室、こども食育学研究室、食品化学研究室、生理学研究室、生化学研究室、栄養学研究室、保健体育研究室、給食管理研究室、公衆衛生学研究室があります。

③階段教室

示範の授業に使用し、視聴覚機器も完備していますので、教員の手元も確認できます。

④学生実験室

食品の成分分析、微生物の観察など、さまざまな実験を行います。

⑤ピンクの廊下

１・２・３号館をつなぐ廊下には学生たちが集えるよう椅子とテーブルをセット。
床がピンク色なので「ピンクの廊下」と呼ばれ親しまれています。

⑥図書館

栄養学はもちろん、調理・食品学の資料が充実しています。
グループワークや自習など、目的に応じたスペースを設置しています。

⑦iパーク・情報処理演習室

←　iパーク

パソコンを自由に使用できるスペースです。栄養計算ソフトが利用でき、レポートや課題作成などに取り組む学生が多く、インターネットも利用できます。

情報処理演習室　→

パソコンを使用した、多くの授業で使用します。入室には学生証が必要です。

⑧教務学生課、就職課

■教務学生課

授業のこと、学生生活のこと、
いろいろな質問に答えてくれる
頼れる窓口です。

■就職資料室

企業からの求人票や面接・筆記
対策資料など必要な資料が揃っ
ています。

⑨松柏軒

一般のお客様も利用できる、学内にあるレストランです。 テーブルマナーや営業調理、サービスの教育の場でもあり、 フランス料理・日本料理・パーティー料理を提供しています。

⑩カフェテリア・給食管理実習室

女子栄養大学が提唱する栄養学を実践したヘルシーでおいしい食事を提供する学生食堂です。ランチタイムには大勢の学生で賑わいます。