

「学ぶ」から「働く」へ。そのステップは人それぞれ。  
 職場や社会には、磨けるスキルがたくさん。  
 自信をもって、「食」を仕事にする。仕事でもっと自分を磨く。

## 商品開発 / 食品技術



### 冷たくてもおいしく見える コンビニパスタを開発

中食製造会社でコンビニエンス・ストアのパスタ商品の開発を担当。調理技術はもちろん、冷たい状態で販売される商品をおいしく見せる技術、容器内での盛り付けや彩り、素材の変色・変性の知識など、短大で学んだすべてが役立っています。  
 (2017年3月 卒業)

### お客様が求める品質に 技術を駆使して応える

製粉メーカーで天ぷらや唐揚げ用のミックス粉の商品開発に携わっています。小麦粉、でんぷん、乳化剤などの配合により異なるミックス粉ができるため、経験値がものをいう仕事です。ある飲食チェーンの天ぷら粉の開発で、1年がかりでOKをいただいたときは大きな達成感がありました。お客様が求める品質を把握する理解力とそれを実現する技術、そんな自分の力を試されることが厳しさでもあり、喜びでもあります。  
 (2018年3月 卒業)



### 実習で培った広い視野を ライン作業で活かす

数十名のパートさんを指導しながら、グミ菓子の製造ラインで糖衣がけ作業を担当。短大時代、「調理学実習」のとき、洗い物ばかりしている同級生の存在を先生から指摘され、役割分担を調整したことがありました。今、周囲をよく見て的確な指示を出す感覚は、この頃に培われたものだと思います。  
 (2017年3月 卒業)

## 4年制大学への編入学

学園内推薦編入学制度\*を利用し、毎年多くの卒業生が女子栄養大学で学んでいます

\*短期大学部から女子栄養大学(実践栄養学科、食文化栄養学科)への編入学を目指す学生のために学園内推薦枠が設けられており、優先的に編入できる制度。

2021年3月  
 短期大学部卒業生  
 (118名)

進学者 37名

- ◆ 女子栄養大学へ編入 29名
  - 実践栄養学科へ編入 16名
  - 食文化栄養学科へ編入 13名
- ◆ 他大学・専門学校へ 8名

### 編入した学生の声

管理栄養士の資格を取得し  
 スポーツ栄養に関わりたい

実践栄養学科3年に編入

短大部を選んだ理由

地元の図書館で女子栄養大学のレシピ本に出会いました。栄養士の養成に力を入れていると知り、栄養学を学ぶには最適な大学だと思ったから。

人々を幸せにする  
 商品開発に携わりたい

食文化栄養学科3年に編入

短大部を選んだ理由

「食に関する仕事につきたい」と考え、ここなら「栄養士としての知識と調理の技術力の両方を修得できる」と考えたから。

