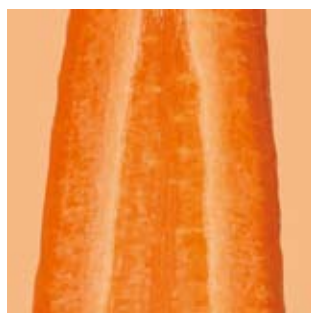
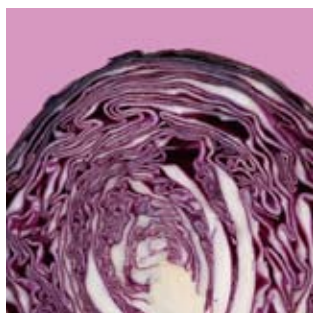


KIO やさしさを「チカラ」に変える。

畿央大学

健康科学部 健康栄養学科



健康科学部

理学療法学科
看護医療学科
健康栄養学科
人間環境デザイン学科
●建築・まちづくりコース
●インテリアデザインコース
●造形デザインコース

教育学部

現代教育学科
●学校教育コース
●幼児教育コース
●教育心理学コース

大学院

健康科学研究科



健康栄養学科

元気と、生きる希望を与えられる 管理栄養士を養成します

食は生きるための糧であり、生活の基本であり、文化でもあります。
人々が元気に明るく生きていくチカラを与えることのできる
管理栄養士を養成する本学科は次のような特色を持っています。

めざす 資格

- 管理栄養士(国家試験)受験資格
- 栄養士
- フードスペシャリスト受験資格
- 栄養教諭一種免許状

想定される 進路

- 医療関係:一般病院・大学病院・診療所など
- 福祉関係:特別養護老人ホーム・養護老人ホーム・児童福祉施設など
- 学校教育関係:学校の栄養教諭
- 保健関係:保健所・保健センター・地方自治体など
- 一般企業:食品メーカー・飲食・小売など
- 大学院進学



健康栄養学科長
北田 善三 教授

1 チーム医療で活躍する管理栄養士の養成

医療系モデルでは、病院で活躍する管理栄養士をめざします。1年次の「チーム医療ふれあい実習」では理学療法学科、看護医療学科の学生とグループを組んで病院実習を行います。医師や看護師、理学療法士、薬剤師など、医療の現場でどのような専門職が働き、患者さんを中心にそれぞれがどんな役割を担っているかを学び、チーム医療を実践できる資質を身に付けます。

2 スポーツや食品系の分野でも活躍

スポーツ栄養・食品系モデルでは、スポーツジムでの栄養指導、健康産業での食品開発など幅広いフィールドで活躍できる知識とスキルを学びます。地域の方々を対象に食育SAT(サット)システムなども利用しながらわかりやすく栄養指導を行ったりと、また卒業研究では食感を機器で計測して食べやすさを追究したり、実践的な学びが将来の仕事に結びつきます。

3 心理学重視で、人間性豊かな管理栄養士を養成

管理栄養士の大切な仕事である栄養指導を効果的に行うには、相手を理解し、また理解してもらうコミュニケーションが不可欠です。本学では「心理学入門Ⅰ」「心理学入門Ⅱ」「高齢者心理学」「障害者心理学」「児童心理学」など多様な心理学の科目で人間理解を深め、コミュニケーション能力を高めていきます。

「人の役に立ちたい」その夢が叶いました。

級友と刺激し合って 国家資格を取得

職場での管理栄養士としての主な仕事は、患者さんが低栄養にならないように必要な栄養素を献立に追加したり、メニューを変更したりするなど、それぞれの症状に合う献立を考えて対応することです。そのため、毎日病棟を回って、患者さんの様子をみながら栄養状態の把握に努めています。

この道に進んだのは「人の役に立ちたい」「食の分野に関わりたい」という思いから。管理栄養士は国家資格なので、まずは国家試験に合格しなければなりません。そのため畿央大学では、4回生になると週1回の受験対策の授業で、試験勉強をサポートしてもらえます。勉強は決して楽ではありませんでしたが、少人数制の教育環境のもと、みんなで励まし合って勉強することができ、卒業した年に国家資格を取得することができました。

チーム医療に不可欠な コミュニケーション力が 身につきました

畿央大学はアットホームで、人と人とのつながりを大切にしています。そんな教育方針のおかげで、コミュニケーション力も培われました。コ

ミュニケーション力は医療現場でとても重視されています。たとえば、患者さんの話をじっくり聞くことは管理栄養士の大切な仕事のひとつです。そうすることで患者さんとの信頼関係を築くことができ、心のケアにもつながると感じています。また医師や看護師をはじめ薬剤師、理学療法士、検査技師などとの連携も大切です。今はチーム医療の時代ですから、みんなで一人の患者さんを回復させるためにどうすればいいのか話し合い、治療方法の糸口を見つけます。今、職場で人間関係に悩むことなく仕事に取り組んでいるのも、畿央大学での学びの成果だと感じています。

回復される姿に やり甲斐を実感

この仕事の喜びを感じるのは患者さんが元気になって予定日に退院されたとき。残念ながら亡くなってしまわれることもあります。ご家族から「いい対応をしてくれてありがとう」と感謝されると、最期まで付き合うことができよかったです。食を通じて治療の一端を担える管理栄養士の仕事に、やり甲斐を感じています。

管理栄養士

鷹屋 潤氏さん

勤務先:国保野上厚生総合病院
2008年度卒業
大阪府立清水谷高校出身
Profile:管理栄養士として勤務する傍ら、付属の看護専門学校では後期1コマの授業を受け持ち、栄養に関する講義を行っている。

Department of Health and Nutrition

Spotlight

ヒトは脳から太る

健康栄養学科
山本 隆 教授



美味しいとなぜ食べ過ぎてしまうのか。なぜ甘いものは別腹なのか。そうした食行動を研究しています。人が満腹だと感じている時は、多くの場合、腹八分目。満腹中枢がそう感じるよう切り替わっているからです。ですから、もう一度摂食中枢にスイッチを切り替えれば、食べられるわけです。この切り替えをおこなうのは甘いものに限らず、過去に「美味しい」と経験した食べ物です。また、脳が切り替わると、脳内物質・オレキシンが分泌されることが知られています。これは胃を活発にする働きがあるので、胃の内容物がすぐに腸に送られて隙間ができます。これが、別腹のメカニズムです。このほかに、肥満や食べ物の好き嫌いについても、脳の働きという観点から研究をしています。



給食経営管理論

上地 加容子 助教



病院や学校、企業などにおける給食事業の運営と管理は、管理栄養士の主な仕事のひとつです。安全・安心で美味しく、栄養バランスのとれた料理を提供するのはもちろんのこと、コストや人材に限界があるなかで、献立を工夫したり、材料を管理するマネジメント能力が求められます。実習では、テーマに即してチームで調理作業を行い、最後に互いに評価しあうことで、よりよい給食とは何かを考えていきます。近年、バイキングを利用する病院や施設もあり、給食を取り巻く環境も変化しています。こうした現場の多彩なニーズに対応した、さまざまなアイデアを提案できる管理栄養士の育成をめざします。

Data

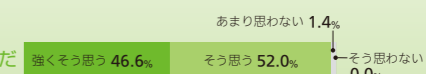
大学のサポートが行き届いている



先生に質問や相談をしやすい



キャンパスがきれいだ



※2010年度 新学期にあたっての学生アンケート(2~4回生)より

チーム医療の一員として働く

北田 まず上村さんに病院での管理栄養士の仕事について語って頂きましょう。

上村 病院で出す食事の献立作成、現場の調理士への指示や指導など、患者さんの食事づくり全般を担当しています。そのほか、病棟に向いて、医師、看護師、理学療法士の医療スタッフといっしょに、一人ひとりの患者さんの健康状態を打ち合わせし、今後どのような食事やケアが必要かを検討する「栄養ケアマネジメント」も行っています。

北田 仕事をすることで、何が苦勞していることはありますか？

上村 患者さんの多くは80歳以上の高齢者ということもあり、「この人、良くなってきたな」という成果が目に見えにくいところがあります。例えば、寝たきりの患者さんにできやすい褥瘡(じよくそう)は、皮膚の栄養状態が悪化して起る症状のひとつですが、食事を工夫してもなかなか治らないケースがあります。でも、もっと一人ひとりの患者さんに合わせた食事を提供するなど、改善に向けて積極的に取り組んでいきたいと考えています。

北田 中西さんは以前、チーム医療ふれあい実習を体験しましたよね。印象に残ったことは？

中西 放射線科や検査科を回り、それぞれのチーム医療の現状を見せていただきました。看護師さんがいつも笑顔だったのが印象的でしたね。それと、病院は医師だけでなく、他の職種や事務の人などいなければ成り立たないということも教えてもらいました。

北田 「元氣塾」では、病院を退院されても障がいが残っている方への栄養指導を学んだと思いますが、どんな活動をしましたか？

中西 放射線科や検査科を回り、それぞれのチーム医療の現状を見せていただきました。看護師さんがいつも笑顔だったのが印象的でしたね。それと、病院は医師だけでなく、他の職種や事務の人などいなければ成り立たないということも教えてもらいました。

北田 「元氣塾」では、病院を退院されても障がいが残っている方への栄養指導を学んだと思いますが、どんな活動をしましたか？

宇野 苦労したのは、単に地元の特産物を使うだけでなく、どういうコンセプトのお弁当にするかを考えることでした。また、お弁当のイメージを絵にして実際に作ってみたら塩分が多かったり、盛り付けがスラスカだったりといういろいろな問題点が浮かび上がりました。それを解決しようと何度もみんなで議論して、先生にもアドバイスをいただきました。夏休みにもかかわらず誰よりも大学に来ていたんじゃないでしょうか(笑)。でもそれくらい夢中でした。

北田 その体験談は、就職活動のときに話しましたか？

宇野 はい。古代弁当プロジェクトに参加し、橿原市のまちおこしのためにお弁当を作った取り組みを語ると、面接官が身を乗り出して聞いてくれました。

アットホームさが特色

北田 ところで畿央大学は、どんな大学だと思いますか？

大石 他の大学だと一学年に何千人もの学生がいて、同じキャンパスに通っているのに顔も知らないということがありますが、畿央大学はいい意味でこじんまりしているので、学年のみんなが顔見知り。先生も学生の顔と名前を全部覚えてくださいます。

宇野 私が畿央大学に入ろうと思ったきっかけは、オープンキャンパスで初めて会った先輩に「こんにちは」とあいさつをしてもらったこと、見知らぬ私にすら声をかけてくれるという、そのアットホームな雰囲気、にひかれました。先生と学生の距離も近く、

中西 「元氣塾」にいられている方に食事記録をとってもらい、それを元に栄養指導を行いました。先生方が実施する栄養講習会のお手伝いもしましたが、みそ汁の塩分濃度の違いなどを取り上げて、普段の食生活の大切さを訴えたりする経験が勉強になりました。

北田 地域の方々のコミュニケーションは大変だったのでは？

中西 はい。言語障害をお持ちの方、重い病気の方もいて「患者さんどう接していいか」とみんなで頭を抱えたときもありましたが、患者さんの声に耳を傾けることがいかに大切なことを実感しました。

ニーズに合った食品を開発する

北田 大石さんは製粉メーカーに勤めていますが、どんな研究開発に携わっていますか。

大石 たとえばホットケーキ一つとっても甘さ控えめがいい、もつとふんわりさせたいといった、細かなお客様のニーズというものがあります。そのニーズに対応した商品を開発していくのが、私の主な仕事です。

北田 最近開発したものはありますか？

大石 家庭で手軽に生キャラメルを作れるミックス粉を開発しました。チョコ味にするのか、食感はどうにするのかなどの議論を重ねた末、鍋で5分間煮詰めたら生キャラメルができるという商品を作成させることができました。そのときはうれしくて、わざわざ大学でお世話になった先生に商品を見せて行きました。

北田 大石さんは卒業研究で、冷めてもフライドポテトのサクサク感を持続する食品開発に取り組んだと思いますが、その経験は役に立っていますか？

大石 サクサク感を出すために、ポテトを何でコーティングするかがテーマでしたが、その経験を通して、ちよっと手を加えるだけ



研究室に気軽にに行けて、いろいろなことを相談しやすいです。

大石 管理栄養士の国家試験対策についても友達同士で分からないところを教え合ったり、勇気づけ合ったりしながら取り組めたので、気持ち的に落ち込むこともありませんでした。先生にも本当にお世話になりました。

北田 畿央大学では学生同士、そして教員と学生のつながりが強いと良く言われますが、中でも健康栄養学科はその関係を大切にしたいと考えています。学生や卒業生のみならず、そんな感じがしてくれているとしたら嬉しいですね。

これからの夢

北田 これからの夢、目標を語ってください。

大石 食品には流行があります。好まれる食感や味も変化していくと思うので、いま持っている知識がこの先もずっと使えるということはないでしょう。これからも視

一歩ずつ、栄養のプロになる

健康栄養学科座談会

栄養のエキスパートを育てるため、さまざまな実践的カリキュラムを用意している畿央大学。卒業生と在学生に、管理栄養士の魅力や大学の良さについて語っていただきました。



宇野 晴菜さん
勤務先：株式会社光洋
2009年度卒業
京都府立西乙訓高校出身



大石 麻樹さん
勤務先：旭製粉株式会社
2007年度卒業
奈良県立生駒高校出身



中西 由佳さん
3年生
私立羽衣学園高校(大阪府)出身



上村 優太さん
勤務先：京都東山老年サナトリウム
2006年度卒業
京都府立田辺高校出身



北田 善三 教授
健康栄養学科 学科長

Topics

大豆を素材にスイーツを開発

健康栄養学科の森教授は食品開発にも取り組まれています。現在研究されているのは、大豆のスイーツ。単に味がだけでなく、体によくて疾病を持つ人でも楽しめるお菓子として、血糖値を抑制する大豆粉を使ったパウンドケーキの開発に成功。小麦粉を大豆粉に置き換える時には、食感に最もこだわりました。食感を機器で測定し、大豆粉でもごく近い結果になるように調整。さまざまなパウンドケーキの食感数値計測や完成品の試食実験は学生と共に取り組みました。今後はパウンドケーキの販売拡大と、大豆粉を使った新たなスイーツの開発研究を進められています。



ものづくりメッセでの試食会

「元氣塾」でコミュニケーションを学ぶ

リハビリテーション病院を退院した患者さんを対象に、学内のコミュニティスペースを利用して「元氣塾」を開催しています。理学療法学科の学生・教員によるリハビリとともに、地域の栄養士さんの協力を得て、栄養面からのサポートを行っています。学生は食事調査と身体計測、結果の入力などを行い、教員や栄養士さんが栄養指導をしながら患者さんに結果を返却するのに同席します。また、糖尿病や食事バランス、高血圧などに関する講習会の準備を行います。慣れてくればアンケートをとり、患者さんの目標と一緒に考えます。こうした活動を通じて、栄養指導の仕方と同時に、高齢の方など患者さんとのコミュニケーションの取り方を学びます。



「キャリア発展セミナー」で活躍の場を知る

管理栄養士の受験資格が取得できることは知っていても、卒業後にどのような活躍の場が待っているのかは、入学時には具体的にイメージできないものです。そこで、1回生の後期にキャリア発展セミナーを実施し、食に関する現場で働くプロを講師に招き、その仕事のやりがいや苦勞など、経験に基づく貴重な話をお聞かせします。講師は毎回変わり、病院や施設で働く管理栄養士、食品業界の開発担当者のほか、小学校の栄養教諭やフィットネスクラブのインストラクターらを予定しており、比較研究することで、将来の職業選択に役立てることが出来ます。また、質疑応答の時間も用意しており、学生が興味ある領域をより深く理解することができます。



畿央大学の学びのプログラム

教養科目を履修し社会、自然、文化などに対する理解を深めるとともに、「健康管理論」「食品学実験」「調理学実習」などの専門基礎科目も学び始めることで科学的、社会的な視野から「食環境」を考える基礎を築きます。

健康に対する現代的な認識や心理学の基礎を学ぶとともに、「公衆衛生学」「臨床病態学」「食品衛生学」などの専門基礎科目や「ライフステージ栄養学」「給食経営管理論・実習」などで理論、技術を習得することで、管理栄養士としての基礎を身につけます。

「小児栄養演習」「高齢者栄養演習」「臨床栄養学・実習」「公衆栄養学」など、より専門的な科目を履修するとともに、病院や学校での臨地実習と組み合わせることにより、管理栄養士の仕事を実践をとおして学び、生きた理論として定着させます。

3年次までに習得した知識・技術を生かして科学的、社会的な視野から「食環境」を見つめ、健康づくりのための「栄養」を研究する卒業研究に打ち込みます。また、管理栄養士国家試験合格のための対策講座等も多数開講します。

1年次 教養科目と同時に専門の基礎も学び始める

2年次 管理栄養士をめざす専門分野の講義・実習が本格化

3年次 管理栄養士に必要な理論を实践する臨地実習がスタート

4年次 卒業研究と国家試験対策講座で4年間の総仕上げ

チーム医療ふれあい実習
他学科の学生と学び、管理栄養士の役割を知る。

1年次の8月に病院で行います。NST(栄養サポートチーム)など、チーム医療のなかで求められる管理栄養士の役割が大きくなるなか、他職種の仕事を知ることには非常に重要です。理学療法学科や看護医療学科の学生とグループを組んで参加することで、理学療法士や看護師など他職種の方からも、現場のリアルなお話を聞くことができます。また調理現場の見学等を通じて、医療機関で働く管理栄養士の具体的なイメージをつかみます。他学科の学生と互いに体験したことを発表し合うことで、医療チームを構成するそれぞれの専門職の役割や機能、視点の違いに気付くことができます。



チーム医療ふれあい実習

生化学実験
栄養を「化学」し、そのメカニズムを学ぶ。

2年次からは本格的に実験がスタートします。「生化学実験」では、栄養素を化学物質ととらえ、それが体のなかでどのような変化を起こしているのかを調べていきます。栄養素の構造や代謝の仕組みを確認していくもので、管理栄養士になるための基礎的な実験のひとつです。畿央大学には実験用の機器類が豊富にそろっているのも特徴です。高価な分光光度計は各班に1台ずつ、顕微鏡は2人に1台の数を揃えています。教員の研究用に用意された専門的な装置も、授業の中で学生が実際に触れて学ぶことが可能です。この実験で習得した知識は、卒業後、管理栄養士としての仕事にも大いに役立ちます。



基礎実験室を利用した実験風景

臨地実習
現場に出て管理栄養士の仕事を体験。

管理栄養士をめざす学生を対象に、4週間の臨地実習を行います。3つの柱があり、「臨床栄養学実習」(2週間)では、病院や介護老人保健施設の傷病者に対する栄養指導を学び、「給食運営」(1週間)では、小学校や病院、企業などでの給食事業の食品管理について理解を深めます。最後に4回生で「公衆栄養学」(1週間)として、県内の保健所において、母親教室での栄養指導、地域住民に対する健康促進提案などを行います。現場で先輩たちの姿を見て一緒に働くことで、学生と社会の違いを肌で感じるとともに、コミュニケーション力や社会性を養っていきます。3年次の夏休みにスタートするため、臨地実習での自己分析が後期の就職活動にも活かされます。



調理実習

卒業研究
問題解決の手法や社会性を身につける。

健康栄養学科の教員は国立大学で長年研究を重ねて来られたベテラン、病院や食品メーカーの研究室などでの実務経験豊富な教員など多彩です。卒業研究の領域は幅が広く、たとえば臨床系では、病院における栄養指導の在り方をテーマにしたフィールド活動の実施、食品加工系では、菓子メーカーとの商品の共同開発のほか、奈良の特産品であるナスや吉野葛の成分機能の分析など、多岐にわたります。また、研究活動を通して教員と学生の密度の濃い関係を築くと同時に、外部との交流をはかることで社会性を育成します。研究成果は、12月の発表会を経て、最終的に論文にまとめます。



高速液体クロマトグラフを使った卒業研究

国家試験

2009年度卒業生の合格率 **92.3%**
第24回管理栄養士国家試験の合格発表が5月7日に行われ、本学卒業生(2010年3月卒)は65名が受験し60名が合格しました。本学の合格率は92.3%で、全国平均は78.7%(管理栄養士養成課程新卒者のみ)でした。1年次から始まる国家試験対策の講座、ポイントごとに行われる模擬試験、4年次にはテスト演習形式の特別授業、専用自習室、教員による個別指導など、強力なサポートシステムが高い合格率に結び付いています。



新入生宿泊研修(テーブルマナー講習)



食育SAT(サット)システム&フードモデル

専門基礎科目・専門科目一覧

専門基礎科目	学部共通科目	健康管理論/精神保健学/児童心理学/高齢者心理学/障害者心理学/自立生活支援論/社会福祉論
	社会・環境(人間と生活)と健康	チーム医療論/チーム医療ふれあい実習/健康と食生活/フードコーディネイト論/公衆衛生学/疫学/社会調査演習/健康づくり運動処方演習/保健医療福祉概論
	人体の構造と機能・疾病の成り立ち	医学入門/解剖生理学Ⅰ/解剖生理学Ⅱ/生化学Ⅰ/生化学Ⅱ/臨床病態学/微生物学/運動生理学/解剖生理学実習/生化学実験/微生物学実験/運動生理学実習/分子栄養学
専門科目	食べ物と健康	食品学総論/食品機能論/食品衛生学/調理学/食文化論/基礎化学実験/食品学実験/調理科学実験/食品衛生学実験/食品設計開発学演習/調理学実習Ⅰ/調理学実習Ⅱ
	基礎栄養	基礎栄養学Ⅰ/基礎栄養学Ⅱ/基礎栄養学実験
	応用栄養学	ライフステージ栄養学/スポーツ栄養管理/小児栄養演習/高齢者栄養演習/ライフステージ栄養学実習
	栄養教育論	栄養教育論Ⅰ/栄養教育論Ⅱ/栄養教育論演習/栄養教育論実習/食情報システム実習
	臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ/臨床栄養学Ⅱ/臨床栄養学Ⅲ/臨床栄養学Ⅳ/臨床栄養学実習Ⅰ/臨床栄養学実習Ⅱ
	公衆栄養学	公衆栄養学/地域栄養活動論/地域栄養活動論実習
	給食経営管理論	給食経営管理論Ⅰ/給食経営管理論Ⅱ/フードシステム経済学/給食経営管理論実習Ⅰ/給食経営管理論実習Ⅱ
	総合演習	外書講読/総合演習/総合対策演習Ⅰ/総合対策演習Ⅱ/特別演習Ⅰ/特別演習Ⅱ
	臨地実習	臨地実習Ⅰ/臨地実習Ⅱ/臨地実習Ⅲ/臨地実習Ⅳ
	卒業研究	

Topics 榎原土産物プロジェクト 浅野 恭代 教授

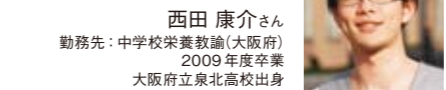
昨年の古代弁当プロジェクトに続き、榎原市・商工会議所とのコラボレーションで、榎原市をアピールする土産物を学生の手で開発するプロジェクトです。テーマは「万葉人からの贈り物」。マーケティングや市内見学など勉強会を重ね、試作品を作ってプレゼンテーションを行います。グランプリを獲得した作品は業者による入札の後、商品化される予定です。



第2回勉強会(5月13日)

栄養教諭合格

栄養教諭はこれまでの全てを活かせる仕事

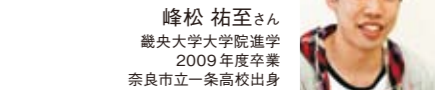


西田 康介さん
勤務先: 中学校栄養教諭(大阪府)
2009年度卒業
大阪府立東北高校出身

小学校の頃から台所に立っていたほどの料理好きで、それを活かして人と関わる仕事がしたくて、就職活動は栄養教諭1本に焦点を絞りました。3回生では、臨地実習で小学校に1週間お世話になりました。その時、印象に残ったのは子どものエネルギーです。実習は体力的にはハードだったのですが、子どもたちの笑顔がパワーの源になり、充実した日々を送ることができました。大学の授業はどれもが貴重で、実験・実習ではチームワークの大切さも学ぶことができました。また栄養教諭の資格を取るためには教職課程の科目の単位が必要ですが、教育学部の学生と一緒に学ぶ授業もありましたが、教員をめざす仲間と出会えたことは、栄養教諭へのモチベーションアップにつながったと思います。

大学院進学

研究を深めることで希望職種をめざします



峰松 祐至さん
畿央大学大学院進学
2009年度卒業
奈良市立一条高校出身

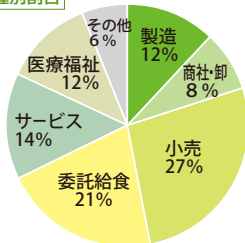
大学院進学のきっかけは、卒業研究でした。テーマは、「味覚を感じた時の脳血流の反応」。研究素材は、もともと企業から大学側に依頼があった大豆たんぱく質で、甘みや苦みなど、味覚を感じた時に出る脳血流の反応をテーマに研究しました。実のところ、食品メーカーから内定をいただいたのですが、希望の開発部門採用ではありませんでした。そのため、大学院進学を検討していましたが、最終的に卒業研究でお世話になっていた山本先生の研究室に進学を希望し、受け入れていただきました。食べることで脳活動の関係をより深く研究していきたいと考えています。これを機会に基礎研究のスキルアップを図り、希望の食品評価の仕事に就くことを目標に、大学院で研究を重ねたいと思います。

●就職実績

4年連続100%の就職決定率を実現

卒業生の進路は、食品系メーカー・商社・小売・病院・施設をはじめ多彩な広がりを持っています。管理栄養士という資格が活かせる進路は、「食」が人間には欠かせないものだけに、すそ野が広いといえます。早くからキャリア設計をして将来めざす方向を明確にしたこと、そして教員やキャリアセンタースタッフに相談をしながら粘り強く就職活動をしたことで、それぞれの希望を実現することができました。

業種別割合



【卒業生数】290名
 【就職希望者数】251名
 【就職決定者数】251名(就職決定率100%)
 【就職以外の進路】39名(栄養教諭1名/大学院進学14名/専門学校・留学5名/自家・家業継承3名/公務員・教員浪人4名/その他12名)
 ※2006年度から2009年度卒業生の合計

主な就職先

製造 旭製粉、天野実業、あすか製菓、井上天極堂、梅乃宿酒造、エフピコ、カネ美食品、科研製菓、キュービー、クリニコ、グリーンフーズ、興和創薬、シノフーズ、タマノイ酢、友栄食品興業、フジッコ、ブルボン、日本製粉、日本ビュアフード、マサグループ本社、名城食品、ヤマキ、ワコール、など

商社・卸 伊藤忠食品、植嶋、尾家産業、金正青果、合同東邦、宝幸、菱食、など

小売 アルペン、イオン、泉食品、オークワ、オリジン東秀、柿安本店、関西スーパーマーケット、キリン堂、京阪ザストア、光洋、コノミヤ、サンドラッグ、スギ薬局、セガミメデックス、ナカタ薬品、西利、ハートフレンド、平和堂、マツモトキヨシ、ライフコーポレーション、ロックフィールド、ローソン、など

委託給食 一富士フードサービス、イフスコヘルスケア、魚国総本社、ウオクニ、エームサービス、グリーンハウス、西洋フードコンパスグループ、ダイショク、テストバブル、トウカイフーズ、第一食品、富士産業、日清医療食品、ニチタン、名阪食品、淀川食品、レオックジャパン、など

サービス アプリティセサモ、あきんどスシロー、イオンイーハート、ABCcookingstudio、オーゼスポーツ、タリーズコーヒージャパン、東大阪スタジアム、日本マクドナルド、UCCフードサービスシステムズ、大阪府、大阪府警、など

医療福祉 飛鳥病院、(医)錦秀会、国保日高総合病院、(医)財団医道会、(医)十全会、(医)社団長寿会、(医)城西医療財団、土庫病院、長野中央病院、片岡の里保育園、久宝寺保育園、(福)功有会、(福)ながさわ保育園、ゆめの子保育園、など

その他 近畿産業信用組合、JAならげん、第一生命、第三銀行、南都銀行、日本生命、大和信用金庫、など

●将来展望

高齢社会や健康への
関心の高まりで
管理栄養士を求める声が増加



近年、管理栄養士の活躍のステージは広がりをみせています。現在、65歳以上が占める人口の割合が22%を超え、病院や施設だけでなく、自宅における食事への栄養指導が増えています。また、メタボリックシンドロームに代表される特定保健指導においても、医師や看護師と連携が取れる管理栄養士が求められており、同時に予防医学の面でもその活躍が期待されています。また、最近ではアスリートに食事指導を行う「スポーツ栄養」の領域も注目を集めています。より専門的能力をみがくために大学院進学者の数も増えつつあります。

卒業生からのメッセージ



高田 実穂子さん
 勤務先: 中野こども病院
 2008年度卒業
 私立福知山成美高校(京都府)出身

小児専門病院で管理栄養士として勤務しています。主な仕事はアレルギー等を持つ乳幼児の献立を考えたり、お母さんを対象とした食育指導を行ったりすることです。大変な仕事ですが日々やりがいを感じています。



小塚 拓也さん
 勤務先: 岡波総合病院
 2008年度卒業
 奈良市立一条高校出身

病院で栄養士として働いています。畿央大学はとても温かみのある大学です。部活や畿友会(自治会)で出会った友達は一生の財産です。どんな時にもともに分かり合える仲間がいて、安心感を与えてくれた大学でした。



西尾 博志さん
 勤務先: 伊藤忠食品株式会社
 2006年度卒業
 大阪府立泉北高校出身

畿央大学は先生方やキャリアセンター、職員の皆様がとてもアットホームな感じで、どんな時も親身になって相談に乗っていただき、家族のような存在でした。将来は、社会に出た畿央大学生と一緒に仕事ができればいいなと思っています。



小山 佐和子さん
 勤務先: 尾家産業株式会社
 2007年度卒業
 三重県立名張西高校出身

大阪の食品会社で働いています。ヘルシーメニュー開発チームに所属し、管理栄養士の国家資格を活かしたメニュー提案を行うなど、日々活躍中です。畿央大学で学んでよかったと心から満足しています。



田村 祐太さん
 勤務先: 日本製粉株式会社
 2006年度卒業
 私立開智高校(和歌山県)出身

食品メーカーで家庭用パスタ・小麦粉関連製品の営業を担当しています。畿央大学は優しい、アットホームな大学だと思います。先生方もいい意味でフランクなので、垣根を越えた接し方ができたと思います。



小林 眞弓さん
 勤務先: タマノイ酢株式会社
 2008年度卒業
 神戸市立箕合高校出身

畿央大学は家族のように感じる先生や友達がたくさんいたので、私はのびのびと育ってきたように思います。時間に余裕のある日は、授業がなくても学校へ行き友達や先生と話をするのが楽しかったです!

Message
就職先の上司が語る
畿央大学卒業生



音羽 啓司氏
 医療法人 健生会 土庫病院
 食養科 科長

当院の食養科では、1期生の北森めぐみさんが管理栄養士として4年目を迎え、結婚後も家庭と両立しながら活躍されています。管理栄養士は男女を問わず「食のスペシャリスト」として、長く社会に貢献できる職種の一つだと思います。

畿央大学の健康栄養学科の先生方は学生達に惜しみなく情熱を注がれており、これからの「管理栄養士育成の場」として期待しています。また、専門知識だけでなく、社会人としての「人間形成の場」としても、厳しく、温かく、優しく見守られていると感じています。是非、このような恵まれた大学で、多くの方が充実した学生生活をすごして欲しいと思います。そして卒業後は、「食のスペシャリスト」として共にがんばりましょう。