深谷キャンパス
管理栄養学部

管理栄養学科

医療・福祉の現場で活躍する臨床に強い管理栄養士を育てます。

目標につながる4つの特色

4年間の学びを多方面からサポートする東都大学独自の教育システム。
確かな知識や技術をもとに、ヒューマンケアを実践できる管理栄養士を養成します。

1 実践重視の教育

演習・実習を通して、実践力を養う！

食品衛生学で学ぶ衛生管理は給食経営管理論にて給食マネジメント力へ、臨床医学における疾病の理解は臨床栄養学における栄養ケアマネジメント力へと、様々な基礎科目から専門科目へ繋がる実践的なカリキュラムが用意されています。
地域の施設や病院などで行う給食管理や臨床栄養の臨地実習は、実践力をさらに養います。

■食品衛生学実験の様子

→ 詳しくはP23・25へ

2 臨床に強い管理栄養士

医療専門職を育ててきた経験が、
臨床に強い理由です。

管理栄養士が行う「栄養管理」は医学、生理学、生化学、食品学等の科学的根拠を基に介入し、疾病の予防や治療、介護予防につなげることが目的です。そのためには「栄養ケア・マネジメント」のスキルが重要となります。学内実習をはじめ地域の病院・施設など、豊富な受け入れ先を活かした臨地実習も本学の強みです。

■給食経営管理論実習の様子

→ 詳しくはP23・25へ

3 キャリアデザイン支援

キャリアデザイン教育とサポート体制で、
将来をバックアップ

1年次から、さまざまな現場で活躍する先輩方に話を聞ける授業や、病院での管理栄養士の役割を学ぶ実習をカリキュラムに取り入れ、将来像を描けるようサポートします。授業外でも、各種ガイダンスや就職活動の個別相談、国家試験対策プログラムなど、望む進路で活躍するための支援に力を入れています。

■病院・企業説明会の様子

→ 詳しくはP61へ

4 万全の教育サポート。編入学制度受け入れ開始！

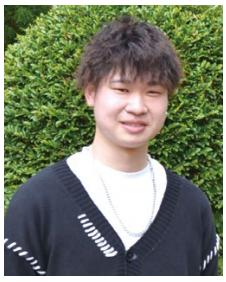
なんでも相談できる体制を整えています！

学生が気軽に質問できる環境を整えています。チューター教員は、学生が一人で悩まないように定期的に個別面談を設けて、履修相談をはじめ、あらゆる相談に耳を傾けて支援しています。国試対策委員会では、受験勉強のノウハウを教え、学力を伸ばす取り組みを行い、役割を分担して受験サポートを行っています。また、2024年度からは編入学制度を導入し、資格取得とキャリアアップを支援します。

■チューター面談の様子

→ 詳しくはP61へ

在学生の声 Student's Voice



管理栄養学部　管理栄養学科2年
橋川 司季さん
埼玉県立熊谷西高等学校出身

高校生の時、スポーツ業界で活躍する管理栄養士がいることを知りました。栄養や食事の観点からアスリートをサポートする専門職です。スポーツや食べることに関わる仕事がしたいと思っていた私にとって「好きなことができて人の役に立つこともできる最高の仕事だ」と思い、管理栄養士になることを決めました。アスリートをサポートするためには病院勤務の経験が活かせると聞き、臨床に強い管理栄養士を目指すカリキュラムになっている東都大学を受験しました。

実践力を重視する管理栄養学科は1年次から多くの実験・実習があります。私が一番興味深いと感じたのは食品学実験です。野菜から色素を抽出して1つ1つの物質に分離する実験を行ったことが特に印象に残っています。様々な色の反応があり、見ているだけでもきれいで、楽しい時間でした。この実験から、とても鮮やかな色をした野菜でも調理法や加工の仕方次第で色も変わってしまい、見た目も損なうことがわかりました。

2年次には100食分の食事を作る給食経営管理論実習があり、食材からメニューまで全て自分たちで決めて調理を行います。実験で学んだ知識を応用しながら、見た目も味もこだわって作りたいと思います。

在学生の声 Student's Voice

管理栄養学部　管理栄養学科3年
小山 琉々花さん
長野県小諸高等学校出身

高校時代は文系で、理系科目が苦手だった私ですが、どんなに苦手な科目でもわからないところを積極的に質問し、一生懸命勉強をすれば徐々にできるようになると実感しています。

東都大学の先生方はとても熱心で親切です。1年後期に1日以上かかる実験で失敗してしまったことがありました。後日それがわかり、不安になって先生に相談すると、私のために時間を割いて一緒に確認をしてくださり、エクセルを使って実験結果のグラフを作る際も、わかるようになるまで丁寧に教えてくださいました。

また、東都大学には高校のクラス担任のようなチューターの先生がいて、面談が定期的に行われています。私は栄養教諭の資格も取りたいので、主に履修登録の相談をしています。必修科目、教職課程に必要な科目はしっかりとれているかなど一緒に確認をしてくださるので、最初は履修登録がとても不安でしたが、安心して時間割を組むことができます。

私は幼いころから給食の時間が大好きでした。将来は学校で働く管理栄養士になり、みんなが毎日の給食の時間が楽しみでたまらなくなるような健康的かつ美味しい献立を作りたいです。

Curriculum

4年間で余裕を持って確実に国家試験に合格する

栄養ケアのエキスパートを育てる特色あるカリキュラム

赤文字：必修科目
青文字：選択必修
黒文字：選択科目
◆印：学外実習

1年次

基礎的な栄養知識を身に付け、専門的な学修への基礎を固める。

専門科目群

基礎栄養学
応用栄養学Ⅰ
キャリアデザイン

専門基礎科目群

生化学Ⅰ
生化学Ⅱ
生化学実験Ⅰ
解剖生理学Ⅰ
解剖生理学Ⅱ
臨床医学Ⅰ
微生物学
微生物学実験
食品学Ⅰ
食品学Ⅱ
食品学実験Ⅰ
調理学
調理学実習Ⅰ
調理学実習Ⅱ

基礎科目群

管理栄養士のための化学（基礎）
管理栄養士のための化学
管理栄養士のための生物学（基礎）
管理栄養士のための生物学
ヒューマンケア概論
心理学
倫理学と医療
人間の生き方（渋沢栄一・論語）
日本国憲法
生活科学
社会学
教育原論
医療の歴史
生活と芸術
生涯スポーツⅠ
生涯スポーツⅡ
統計学入門
国際コミュニケーション（フランス語）
国際コミュニケーション（中国語）
手話入門
物理学
情報処理
基礎学修講座
情報学基礎
コミュニケーション論
ボランティア活動論
英語Ⅰ
英語Ⅱ

栄養教諭教職課程を履修するために必要な科目

教育原論
日本国憲法
生涯スポーツⅠ
生涯スポーツⅡ

2年次

いよいよ専門領域へ。人間の健康と栄養について理解する。

専門科目群

基礎栄養学実験
応用栄養学Ⅱ
栄養教育論Ⅰ
栄養教育論Ⅱ
臨床栄養学Ⅰ
臨床栄養学Ⅱ
臨床栄養学実習Ⅰ
公衆栄養学Ⅰ
給食経営管理論Ⅰ
給食経営管理論Ⅱ
給食経営管理論実習

栄養教諭教職課程の科目

教職概論
教育心理学
特別支援教育概論
教育課程論

専門基礎科目群

社会福祉概論
公衆衛生学
健康管理概論
生化学実験Ⅱ
解剖生理学実験
臨床医学Ⅱ
食品学実験Ⅱ
食品衛生学
食品衛生学実験
調理科学実験

基礎科目群

臨床哲学
地域と食
英語Ⅲ
英語Ⅳ
国際社会
教育情報論

栄養教諭教職課程を履修するために必要な科目

教育情報論

3年次

高度な栄養理論と臨地実習で、管理栄養士としての専門性を深める。

専門科目群

応用栄養学Ⅲ
応用栄養学実習
スポーツ栄養学
栄養教育論Ⅲ
栄養教育論実習Ⅰ
栄養教育論実習Ⅱ
臨床栄養学Ⅲ
臨床栄養学Ⅳ
臨床栄養学実習Ⅱ
臨床栄養学実習Ⅲ
公衆栄養学Ⅱ
公衆栄養学実習
総合演習Ⅰ
総合演習Ⅱ
臨地実習Ⅰ（給食の運営）◆
臨地実習Ⅱ（臨床栄養学）◆
文献講読

栄養教諭教職課程の科目

学校栄養教育論
学校栄養指導論
道徳教育の理論と方法
特別活動論
生徒指導論
教育相談論
総合的な学習の時間の指導法
教育方法・技術論

専門基礎科目群

有機化学

4年次

臨地実習で生きた知識を身につけ、国家試験にそなえる。

専門科目群

国際栄養学
地域栄養活動演習
フードサービス演習
管理栄養士演習
臨地実習Ⅲ（公衆栄養学）◆
臨地実習Ⅳ（臨床栄養学）◆
臨床実践演習
卒業研究

栄養教諭教職課程の科目

学校栄養教育実習Ⅰ
学校栄養教育実習Ⅱ◆
教職実践演習（栄養教諭）

専門基礎科目群

保健医療福祉システム論

国家試験受験（管理栄養士）・栄養士免許取得

管理栄養学科

臨地実習

臨床に強い管理栄養士の育成とは

栄養管理は医学、生理学、生化学、食品学等の関連領域の科学的根拠をもとに介入し、疾病の予防や治療、重症化や介護予防につなげることが目的です。そのために、「栄養ケア・マネジメント」のスキルが重要です。「栄養ケア・マネジメント」とは、栄養管理の介入が必要な対象者を抽出、食事摂取状況や身体所見および検査等をもとに栄養状態を判定し、その栄養状態の問題点を改善するために「栄養管理計画」を立案、観察・評価を行うことです。この栄養管理計画をもとに、食事、経腸栄養、静脈栄養が提供され、栄養食事指導が行われます。臨床現場では、多職種による栄養サポートチームにおいて、管理栄養士が中心となり栄養管理計画を推進します。
本学は、この「栄養ケア・マネジメント」を実践的に学び、その仕上げとして医療・介護において臨地実習を行っています。

管理栄養士による入院中の栄養ケア・マネージメント

②電子カルテ（食事摂取状況、身体測定値、血液検査値ほか）にて行う。

④③の栄養プランにそって、栄養補給が行われているか確認する。

①栄養スクリーニング
②栄養アセスメント
③栄養プラン
④実施
⑤モニタリングと評価

①病棟訪問し、医師・看護師と「特別な栄養管理の必要性」があるか確認する。

③②に基づいて、栄養補給の方法（食事、経腸栄養、静脈栄養）、栄養素量を立案する。

⑤栄養状態がどのように変化していくか経過観察、改善の兆候がみられない場合は、栄養管理計画の修正を行う。

《臨地実習の流れ》

3年次	3年次	4年次	4年次
臨地実習Ⅰ 〈給食の運営〉 事業所、学校、幼稚園、福祉施設ほか	臨地実習Ⅱ 〈臨床栄養学〉 病院	臨地実習Ⅲ 〈公衆栄養学〉 保健所	臨地実習Ⅳ 〈臨床栄養学〉 介護老人保健施設（老健）、特別養護老人ホーム（特養）
給食の運営に必要な基本的な業務を理解し、対象の栄養管理とともに衛生、安全を配慮したマネージメントについて習得します。	病院における栄養ケア・マネージメントについて習得します。実際の病棟訪問、個別・集団の栄養食事指導、また、NST（栄養サポートチーム）における多職種連携によるカンファレンスや回診に参加し、実際の栄養管理を学びます。	保健師等の多職種と連携しながら、住民サービスや国の施策の実践を学び、地域における栄養関連サービスプログラムの作成・実施・評価を総合的に行える能力を身につけます。	「老健」とは介護を受けながら医療ケアとともにリハビリにて在宅復帰を目的としており、「特養」は介護を受けながら終身利用の施設です。介護保険制度に基づいた老健・特養の入所者の栄養支援について習得します。

在学生の声
Student's Voice

臨地実習は「病院の管理栄養士になりたい」と思う決定打になりました！

管理栄養学部　管理栄養学科4年
井口 大和さん 新潟県立十日町高等学校出身

3年次の臨地実習Ⅰ･Ⅱでは、給食の運営、臨床栄養学を現場で学びます。
私がお世話になった実習先の病院では、現場で活躍する管理栄養士の方がいつも患者様一人ひとりに寄り添っていました。単に栄養のことだけではなく、嗜好にも考慮した食事を提供したり、栄養指導の際には患者様と同じ目線になるように位置を工夫して伝えていました。また「実際に触れ合うことで心を通わせてくれることもある」との考えから、実際に患者様の手をとって話を聞くという姿がとても印象に残っています。この方針は私たち実習生に対しても同じで、難しい部分を学生の目線に立って丁寧に教えてくださいました。例えば、フレイル（加齢により心身が老い衰えた状態）の診断についてです。診断基準の数値だけではわかりにくいところを日常生活の動作に置き換えて教えてくださり、とてもイメージしやすく、すぐに知識として落とし込むことができました。
最初は現場の雰囲気も想像できず、NST（栄養サポートチーム）のカンファレンスの際には他の職種の方が使っている専門用語がわからない中で、知っている情報と照らし合わせながら話の内容を理解するなど、不安な気持ちで臨みましたが、驚くほど毎日が楽しく、積極的に学ぶことができました。この実習を経験して、「病院に就職したい」という気持ちが固まりました。食事を楽しみ、健康に過ごしてもらえるような手助けができる管理栄養士になりたいです。

Pick up Lesson!

生化学Ⅰ・Ⅱ／生化学実験Ⅰ・Ⅱ　1・2年次　専門基礎科目群

講義では、生体の構成成分である糖質、脂質、たんぱく質、核酸、ビタミン等の構造や機能、さらにその栄養素が酵素によってどのように分解されてエネルギーや生体を構成する成分になるか理解します。
実験では、栄養素の定量や代謝に必要な酵素反応について学びます。本学では、Polymerase Chain Reaction（PCR：ポリメラーゼ連鎖反応）システムを実験室に設置しており、毛髪や口腔粘膜から遺伝子（DNA）を取り出し、遺伝子発現解析などの実験を行います。

調理学実習Ⅰ・Ⅱ　1年次　専門基礎科目群

主食・主菜・副菜・汁物などを組み合わせた日常食の献立の作成や調理などを学びます。あわせて、様式(和・洋・中)別の料理の特徴や食事作法についても実習を通して理解を深めていきます。
栄養面の配慮がなされ、安全で嗜好性の高い食事作りのための合理的な調理方法、衛生管理、栄養評価、食文化について理解しながら必要な衛生管理についても実践を通して学ぶ授業です。

在学生の声 Student's Voice

先生と距離が近く、気軽に相談できるところが魅力です!

管理栄養学部　管理栄養学科3年
馬塲 美和さん
埼玉県立深谷第一高等学校出身

昨年から全ての授業が対面に戻ったことで先生や同級生とコミュニケーションがとれるようになり、実験や実習が習得しやすくなりました。
1年次後期から2年次にかけては講義と合わせて実験や実習が増えていきます。中でも印象に残っているのは解剖生理学実験です。おにぎりやサラダ、水や経口補水液など日常にある身近な食べ物や飲み物を使って野菜が血糖値の変動に与える影響や飲み物の違いによる尿量の変動を観察し、結果と考察をレポートにまとめるという内容でした。自分の身体に備わる血糖調節や腎臓の仕組みと働きを実際に目で見て理解し、そのことについてレポートにまとめ、提出する日々が続きましたが、興味深く学ぶことができました。忙しい毎日の中でとても印象に残っていることは、先生が常に声をかけてくださり、学生一人ひとりの進捗を把握してくださっていることです。先生との距離が近いため、勉強のことだけでなく学生生活のことも気軽に相談できるところが東都大学の魅力だと私は思っています。
今年からいよいよ臨地実習が始まります。今まで勉強してきた内容が身についているのかがわからないことや、患者様や他の医療従事者の方としっかり関われるかが不安ですが、実習現場で少しでも多くの知識や技術を習得できるように頑張りたいと思います。

(例)2年次後期のカリキュラム
※空き時間はレポートなどを書いています。2号館には自習できる教室がたくさんあり、勉強する環境が整っています。

	MON	TUE	WED	THU	FRI
1時間目			給食経営管理論実習		臨床栄養学実習Ⅰ
2時間目	臨床栄養学Ⅱ	英語Ⅳ	給食経営管理論実習	栄養教育論Ⅱ	臨床栄養学実習Ⅰ
3時間目	健康管理概論	地域と食	※自習	食品衛生学実験	※自習
4時間目	給食経営管理論Ⅰ	※自習	公衆栄養学Ⅰ	食品衛生学実験	
5時間目		国際社会		教育原論	

学部長・学科長からのメッセージ

食品衛生学・微生物学領域　教授　金井 美恵子

管理栄養学部は、医療・福祉の現場で活躍する臨床に強い管理栄養士を養成するため、2018年に開設された学部です。学生たちは、自分の夢に向けて、学内での授業はもちろんのこと、正課外での地域連携活動等に積極的に参加し、食や栄養、健康について市民の方との交流を深めています。特に3年後期の臨地実習が過ぎると一段と成長し、管理栄養士資格取得に向けての自覚も増してきます。
医療・福祉の場で管理栄養士として人の役に立ちたいと考えている方は、ぜひ一度、オープンキャンパスにいらしてください。教員や在学生と触れ合うことで、きっと、管理栄養学部の魅力がわかるはずです。みなさんの夢を実現するために、この深谷の地から一歩を踏み出してみませんか。

深谷キャンパス
管理栄養学部

管理栄養学科

教職課程

栄養教諭一種免許

1～4年次　栄養教諭教職課程の科目

本学の教職課程は、「まごころとおもいやり」の心を持ち、学校における食育をとおして社会に貢献できる教員を養成することを目指しています。「学校栄養指導論」では、栄養教諭として<食に関する指導>を行う学校現場のさまざまな場面に合わせた教材研究と指導案作成について学びます。さらに、作成した指導案をもとに模擬授業を行って、互いに評価し合い指導法の改良を考察します。皆で協力しながら4年生の教育実習に備えます。

臨床栄養学 I～IV

2・3年次　専門科目群

さまざまな疾患の病態・症状・治療などに対し、栄養学がどのようにかかわっているかを追求する学問であり、臨床分野において、患者個々の病態に対し適切な栄養管理（栄養マネジメント）業務を遂行する能力を養います。食事摂取状況調査、身体所見、血液検査値等から「栄養アセスメント」を行い、経口、経腸栄養等の栄養補給法や栄養補給量などの「栄養プランの作成、実施後の「モニタリングと評価」など、実践的な学習を行います。

在学生の声 Student's Voice

教職課程で将来の視野を広げたい。

管理栄養学部 管理栄養学科4年
大竹 まなみさん
埼玉県私立本庄第一高等学校出身

教職課程では食育や子どもたちに関する理解を深めます。また、栄養教諭の意義や社会的使命、責任を理解し、栄養教諭に求められる資質、能力が備わった教員になれるようさまざまなことを学習していきます。

講義では、子どもたちの食に関する問題や障がいなど子どもたち自身が抱える問題にどう対応すべきか各自で考えたり、教職課程の友人たちと意見交換をする機会があります。授業を受ける中で知識が身につくだけでなく探究心も高められ、自分の成長につながっていると実感しています。管理栄養士の学びに加えて教職課程も履修することは課題提出や勉強時間確保の面で大変ですが、伝える力や共感力は病院や保健所などの栄養指導の場でも活かせると感じます。

これからも幅広い知識を身につけられるよう、勉学に励んでいきたいと思います。

在学生の声 Student's Voice

充実した食と健康を担える管理栄養士になる。

管理栄養学部 管理栄養学科3年
下釼 奈由さん
栃木県立宇都宮南高等学校出身

高血圧症や糖尿病などは普段の生活習慣が重要であることを改めて実感しました。

臨床栄養学の講義や実習では、基本となる1日分（3食）の献立の栄養計算をして、そこからそれぞれの栄養素を定められている基準値に収まるように、料理を1～2品考えて実際に調理を行います。病状によってその基準値は異なり、病気の特徴を踏まえてどの料理や食材が食塩や脂質を抑えるかなどの知識が必要になります。臨床栄養学Ⅰ・Ⅱの講義で学んだ疾患の栄養学的な特徴を疾患別に区別して、しっかり理解することが大事だと思いました。

将来は、病院や高齢者施設で活躍する管理栄養士になりたいと考えています。容易かつ負担をかけすぎずに食を楽しめるような「予防」にも力を入れた栄養指導ができる管理栄養士を目指して、3年次の臨地実習を頑張りたいです。

教員Message

子どもたちに食育の大切さを楽しく伝えられる栄養教諭を目指して。

管理栄養学部管理栄養学科
教職課程担当
講師 井 陽介

栄養教諭とは、「食に関する指導」と「学校給食の管理」を一体的に担うことを目的に小学校や中学校に配置されている先生です。子どもたちが将来にわたって健康に生活していけるように栄養や食事のとり方などについて正しい知識に基づいて自ら判断できるようにするために、栄養教諭の活躍が今後益々期待されています。

講義では栄養教諭の職務内容や今日の学校が抱えている課題等を理解し、教職への理解を深めていきます。また、指導案作成や模擬授業等を通して指導法の向上を目指します。管理栄養学部では、所定の単位を修得することで「栄養教諭一種免許状」を取得することができます。食育に関して興味を持っている方や子どもが好きな方には、栄養教諭はとても魅力のある職業です。栄養教諭を目指して一緒に学べることを楽しみにしています。

教員Message

学生時代も他職種連携、医療分野に強い管理栄養学科。

管理栄養学部管理栄養学科
臨床栄養学
准教授 佐藤 敏子

病棟では管理栄養士が在中し、入院直後から、医師や看護師と「特別な栄養管理の必要性」があるか、検討しています。対象は、栄養素の不足として起こる低栄養、また、糖尿病や脂質異常症などの栄養過多も含まれます。

入院の栄養管理は「栄養ケア・マネージメント」の流れにそって、「栄養スクリーニング」として栄養障害やそのリスクのある方を抽出、その後は「栄養アセスメント」指標として、身体所見、血液検査データ、入院前の食事摂取状況調査による評価をもとに、「栄養プラン」の設定を医師、看護師、管理栄養士他、多職種で行います。

3年次の臨地実習Ⅱ（臨床栄養学）では、病棟において、他職種の方々とカンファレンスに参加させていただいたり、栄養管理計画書を作成するなど体験いたします。臨床栄養の力をつけるチャンスです。頑張ってください。

施設＆設備

高度な技術を修得するための充実した施設・設備

給食経営管理実習室
給食経営管理実習室では、スチームコンベクションオーブンやブラストチラー、真空調理器など、最新の調理設備を用意しています。大学の中にもかかわらず、給食運営の現場さながらの気分で実習を行うことができます。

調理実習室
対象者を考慮した栄養指導のためには、栄養面だけでなく、食べやすさや食べる楽しみにも配慮した食事の提案力が必要です。ここでは、さまざまな食事の調理と試食をしたり、基本的な献立作成とその実践の発表会を行ったりします。室内カメラやモニター設備を用い、合理的に授業を進めます。

第二臨床栄養学実習室
この実習室では、「臨床栄養学実習」と「応用栄養学実習」を行います。前者は、患者の病態や栄養状態に応じた食事療法や栄養補給を行うための専門調理技術、栄養成分のコントロール方法や栄養管理を修得します。後者では、妊娠期から高齢期に至るライフステージに応じた献立作成や調理実習を通して、実践的な栄養ケアマネジメントができる能力を養います。

理化学実験室
食品に含まれる成分の分析、遺伝子解析などを行うための機器が備えられています。食品学実験Ⅰ・Ⅱでは様々な食品成分の化学的な性質を利用して分析を行います。生化学実験Ⅰ・Ⅱでは分子生物学的な解析して遺伝子の多様性を確認します。また基礎栄養学実験では栄養素の消化吸収や代謝について実験を通して理解を深めます。

衛生学実験室
衛生学実験室では、解剖生理学実験と微生物学・食品衛生学実験を学修します。人体の構造や機能を系統的に理解するために組織標本等を観察したり、食品を汚染するさまざまな微生物を、学生一人ひとりが観察できるよう４８台の生物顕微鏡が準備されています。

栄養教育論実習室
管理栄養士は多様な年代や個人、集団の健康状態を評価・判定し、指導対象者に合わせた栄養教育（栄養指導）を実践する能力が求められます。実習室には栄養計算ソフトやフードモデルの他、教材作成を行う環境が整っており、対象者が健康、栄養、食に対して興味・関心を持てるような栄養教育の理論と方法を学修することができます。

メディアプラザ
80台のパソコンを備えています。栄養評価・計算ソフトがインストールされています。

キャリア支援センター
キャリア支援センターは学生の就職や進学など将来の進路選択、キャリア形成をサポートします。求人情報の提供、マナー講座、インターンシップ紹介、心得などのガイダンスを実施します。また、病院・企業説明会を開催し、就職内定までのサポートをしていきます。

ラーニング・コモンズ
ラーニング・コモンズは、可動式の机や椅子、ホワイトボード、プロジェクターなどが用意された「学び合い」の場で図書館の付属施設です。学年や学部を超えた学生同士の開放性の高い交流空間として、自学自習や協同学習、プレゼンテーション練習等に活用されています。

主な就職先

就職内定率(2022年度卒業生)93.5%

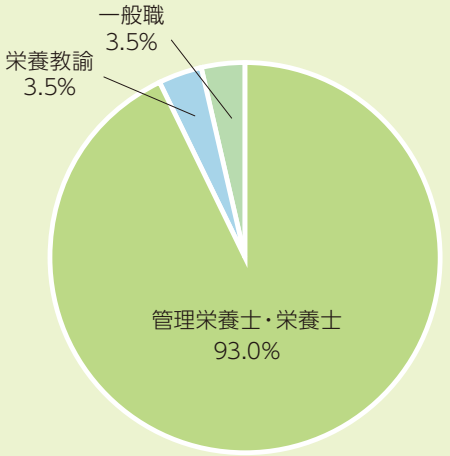
管理栄養士・栄養士の資格を活かした就職をしています。

卒業者数	就職希望者数	進学希望者数	その他
34名	31名	1名	2名

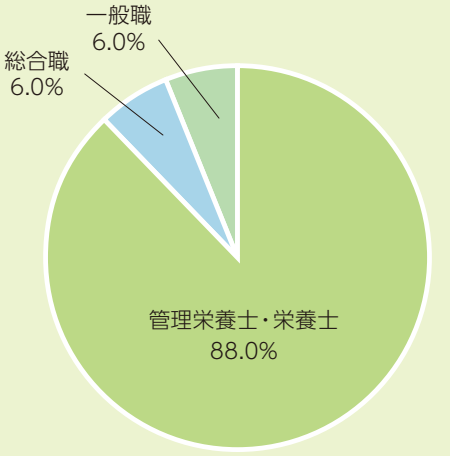
2023年3月31日現在

■職種別実績

2022年度卒業生



2021年度卒業生



■職種先 企業名 (2022年度卒業生)

管理栄養士・栄養士の資格を活かした就職先

【病院】
宇都宮中央病院
行田総合病院
国際医療福祉大学病院
東都文京病院

【委託給食会社】
エームサービス株式会社
株式会社シダックス
株式会社LEOC
株式会社レパスト
株式会社日本医療食研究所

【介護福祉施設】
株式会社ロワール
サービス付き高齢者向け住宅ハートサム
タムスさくらの杜 越谷

【栄養教諭】
埼玉県教育委員会

【保育園】
川本保育園

【児童養護施設】
あゆみ学園

【食品開発・製造】
株式会社クリハラ
日清医療食品株式会社
ヘルスケアフードファクトリー関東

【ドラッグストア】
株式会社ツルハホールディングス

【治験コーディネーター (CRC) 】
株式会社EP綜合

一般企業

【飲食】
株式会社ポトマック

進学

茨城大学大学院

卒業生メッセージ

管理栄養士資格は一生の宝物。食事で防げる病気から多くの人を救いたい!

医療法人 社団美心会 黒沢病院
職種:管理栄養士　所属:栄養課

福島 加菜さん 2021年度卒業
埼玉県立深谷第一高等学校出身

管理栄養士になって2年目に入りました。1年目は主に厨房で調理の仕事を行っていました。厨房業務では直接患者様と関わることがないため、食札に「美味しかったです」とメッセージが書かれているととても嬉しく、やりがいを感じていました。2年目になった現在は透析センターで栄養指導を行う傍ら、食物アレルギーのある患者様に提供する食事に間違いがないかを確認するトレーチェック、新卒の後輩に調理業務を教えています。

医療技術が進み、透析療法での治療成績も向上していますが、それに伴って長期の透析患者や合併症のある患者様が増加し、透析治療のもう一つの柱である食事療法の重要性が増しています。そのため、「食事が何より楽しみ」と話してくださる患者様にどう伝え、理解していただくかが今の私の課題です。私の中には「大好きな食事の時間の楽しみを奪うような指導はしたくない」という思いがいつもあります。そのため、果物が好きな方には「食べないでください」と伝えるのではなく、食べる時間帯を変えることや量を減らす提案をするなど、患者様の食べたいという気持ちを尊重してお伝えする工夫をしています。患者様と話している時間はとても楽しく、改善が見られた時は役に立てた喜びを感じます。まもなく外来や入院患者様の栄養指導が始まります。その準備として、先日は、医師・看護師・言語聴覚士・歯科衛生士などの他職種と連携して、嚥下の食上げと食下げ（食べやすいものから訓練していき、徐々に普通の食事に近づけていく訓練方法）に関する会議に参加しました。同時にNST（栄養サポートチーム）の見学を行うなど様々なことを学んでいます。

私が管理栄養士になることを目指したきっかけは、祖母が入院をしたことから「食事で防げる病気からひとりでも多くの人を救いたい」と思ったことでした。人間ドックなどで要検査となった人たちを病気になる手前で食い止めたいというその夢に今、少しずつ近づいています。私もまだ勉強しなければならないことがたくさんあります。管理栄養士を目指す皆さんも大変なこともあると思いますが、管理栄養士資格は一生の宝物になります。一緒に頑張りましょう。

管理栄養士は食事で人々の健康をサポートできる素敵な仕事です!

医療法人社団全仁会 宇都宮中央病院
職種:管理栄養士　所属:栄養科

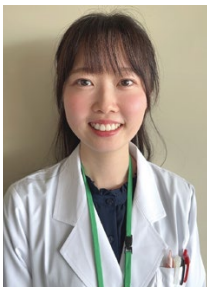
宇田川 侑真さん 2022年度卒業
群馬県私立常磐高等学校出身

今年3月に大学を卒業し、病院の管理栄養士として勤務しています。入職してすぐに厨房に入り、今は洗浄や盛り付けを中心に行っています。患者様の病態に合わせた食事を提供するため、例えば小鉢一つとっても、とろみをつけたものやペーストにしたものなど複数の種類があります。覚えることも多く毎日大変ですが、先輩管理栄養士の方に支えていただきながら少しずつ仕事に慣れてきました。

大学の4年間は実験や実習が中心ですが、1・2年次は課題やレポート提出が毎週のようにあり、3・4年次には臨地実習が行われるなど、忙しい毎日を送っていました。今、管理栄養士を目指している皆さんの中には「理系科目が苦手だけど大丈夫だろうか?」「調理が心配、ついていけるかな?」など様々な心配事を抱えている方も多いと思います。私も性格上、やや心配性なところがあるため、その気持ちはとてもよくわかります。私も「これで大丈夫だろうか?」と毎回不安でした。その不安を払拭するため、私は事前チェックを行いながら「もしこうなったら、こう対処しよう」とリスクを回避する方法を想定しながら努力し続けてきました。これが結果的に私の強みになり、4年次の就職活動でのアピール材料に繋げることができました。同時に「わからないことをわからないままにしない」という習慣が身につき、国家試験対策の模擬試験でも初回から合格ラインに乗ることができ、そこから大きく崩れることはありませんでした。先生も私の学修が定着しているか定期的に確認してくださり、国家試験も安心して本番を迎えることができました。東都大学は先生と学生との距離が近く、質問しやすい環境です。心配事や相談事にも親身になってくださったことがとても良かったと思っています。

食事は人が生活するうえで欠かせないもので、管理栄養士は食事の面から人々の健康を支援できる素敵な仕事です。私はこれから経験を積んで、病態栄養専門管理栄養士の資格をとり、専門的な知識に長けた管理栄養士になりたいと思っています。これから管理栄養士を目指す皆さん、現場で待っています。一緒に頑張りましょう。

大学での学びは必ず臨床の現場で活きます!



医療法人社団 大坪会 東都文京病院
職種:管理栄養士　所属:栄養科

澤浦 聖奈さん 2022年度卒業
群馬県立太田女子高等学校出身

今年3月に卒業し、東都大学関連病院の管理栄養士になりました。現在は他職種の同期の仲間と一緒に研修に参加しながら、電子カルテに患者様の情報を入力・印刷して病態や食事の状況を管理する業務を中心に行っています。入退院する患者様の情報を把握することは、適切な栄養指導を行ううえでとても大事な資料になります。覚えることが多く、情報を整理するのも一苦労ですが、先輩が優しく丁寧に教えてくださるので、安心して仕事を進めることができます。先日は先輩に付いて初めて栄養指導を見学しました。患者様と接していくうちに様々な考えや思いがあることに気づき、患者様の立場や状況に合わせた適切な伝え方を学んでいるところです。

大学生活の4年間は忙しい毎日でしたが、とても充実していました。1・2年次は、実験や実習が終わるたびにレポート提出に追われました。3年次になると臨地実習があり、それに加えて私は教職課程も履修していたため、後期は教育実習の準備も同時に行っていました。4年次は教育実習や保健所実習、就職活動と合わせて国家試験の勉強が本格的に始まり、スケジュールもよりハードになりました。同時進行で様々な学習を進めていかなければならず何度も心が挫けそうになりましたが、先生方が親身になって相談に乗ってくださり奮起することができました。

管理栄養士の細かな仕事内容は認知されていない部分もあり、栄養士や調理師と同じだと思われているところがありますが、病院だけでなく、企業やスポーツの世界など様々な場所で活躍できる職業です。一緒に管理栄養士の仕事を盛り上げていきましょう。皆さんの夢を応援しています。

子どもたちの「おいしかった」の声が何より嬉しい!

社会福祉法人 同友会 川本保育園
職種:管理栄養士/栄養士

長谷川 樹奈さん 2022年度卒業
埼玉県立深谷第一高等学校出身

「食事と子どもに関わる仕事がしたい」と考えて保育園に就職しました。高校時代に管理栄養士を目指すと決めたのも、近年、小児期の食物アレルギー罹患率が増加傾向にあると学んだことがきっかけです。食物アレルギーを有していても、工夫次第で通常のメニューと味や色合いが変わらない食事ができることを知り「アレルギーがある子どもたちにも食べることの楽しさを伝えたい」と思いました。大学4年生の4月から就職活動を始めましたが、保育園の求人票をなかなか見つけることができませんでした。そこで、私は自分が希望する地域の全ての保育園に直接電話をかけて新卒採用を行っているかを伺いました。そして、一番初めに面接を受けた川本保育園から内定をいただきました。

入職後すぐに厨房に入り、園児と職員の昼食・おやつを作っています。食材を洗浄・下処理し、サラダや果物の盛り付けを行い、現在は主菜やスープなどを作っています。また、保育園には3歳未満の子どももいるため、離乳食も作っています。幼い子どもたちが食べやすいように果物の切り込みを工夫するなど覚えることも多く、毎日大変ですが、先輩が丁寧に教えてくださるので、同期の仲間と助け合いながら充実した日々を送っています。入職前は、子どもたちから「前の給食の方が良かった」と言われないかと心配していましたが、食べ残しもほとんどなく「おいしかった!」と言ってもらえるときは何にも代えられない嬉しさがあります。

実際に仕事を始めてわかったことですが、大学で学んできたことが今とても役に立っています。アレルギー対応やコストを考えながらの季節の給食メニュー作成などこれからも様々な工夫をして安全で美味しい給食を提供したいと思います。