

食物栄養科学部

# 食物栄養学科 食創造科学科 食生活学科

Department of Food Sciences and Nutrition  
School of Food Sciences and Nutrition

Department of Innovative Food Sciences  
School of Food Sciences and Nutrition

短期大学部

Department of Dietary Life and Food Sciences  
Junior College Division



# 食と 栄養で 未来を つくろう。

次世代の  
食と栄養、食産業を  
担う人材育成

## 食創造科学科

次世代の食産業に  
イノベーションを起こす  
人材を育成します。

- 食経営 ■ グローバルフード
- 國際食科学 ■ フードデザイン
- マーケットリサーチ ■ フードビジネス
- 食マーケティング ■ インターンシップ



《 食の探究力を  
身に付ける 》

## 食物栄養学科

多様化、専門化する社会的課題に  
対応できる管理栄養士を育成します。

### 管理栄養士養成課程

- 臨床栄養 ■ 在宅栄養ケア
- 栄養教育 ■ 栄養アセスメント
- 食品素材 ■ 微生物
- 医療・介護の栄養支援・栄養管理

### 3学科 共通課程

#### 栄養士養成課程

- 基礎栄養 ■ 食品
- 調理 ■ 食品衛生
- 給食経営管理 ■ 公衆栄養
- 応用栄養 ■ 栄養教育
- 臨床栄養

《 食の実践力を  
身に付ける 》

## 食生活学科

人々の充実した食生活に  
貢献できる実践力(即戦力)の  
ある栄養士を育成します。

- 即戦的な調理スキル
- フードサービス実習
- 製菓・製パン理論と実習
- 調理の理論と実習

武庫川女子大学では、  
3つの学科で食と栄養に関して  
多様化・複雑化する  
社会の人材ニーズに応じた  
体系的な学びを  
展開しています。



チェックが多い学科に適正あり?!

# 選べる3学科・3つの個性

自分にどの学科が向いているのか、悩んでいるあなたへ  
あなたの興味に合ったおすすめの学科を提案します。

以下の文章のうち、自分に当てはまると思うものに☑ チェックをしてください。

- 食べ物を知ること、食べることが好き
- 食べ物や栄養について深く知りたい
- 自分や周りの人の栄養管理ができるようになりたい
- 人々の健康に関わる仕事がしたい
- 医療や福祉、教育など人と関わる分野で社会に貢献したい
- 管理栄養士として食品開発に取り組みたい
- 人々の食生活を豊かにする献立提案がしたい
- 特定の仕事に従事できる資格(管理栄養士)を身に付けたい

オレンジの  
チェックが  
多いあなたは

- 食べ物を知ること、食べることが好き
- 食に関する商品やサービスについて深く知りたい
- 食産業界の仕事に興味がある
- 食品開発に興味がある
- マーケティング(どんなものが売れるか、どんな売り方をするかななどを考える)に興味がある
- 新しい食べ物や食のサービスを考えて社会に貢献したい
- 未来の食生活に求められるものを追究したい
- 国際的な視点から食を学びたい

緑の  
チェックが  
多いあなたは

- 食べ物を知ること、食べることが好き
- 食材や調理について知り、すぐに役立つスキルを身に付けたい
- 早く社会で活躍したい
- 2年間で社会で役立つ資格(栄養士)を取りたい
- 人々の健康に関わる仕事がしたい
- おいしい食事を提供して多くの人を笑顔にしたい
- 給食管理や飲食サービス業界の仕事に興味がある
- 保育園や社員食堂、老人ホームなどで食べる楽しみを伝えたい

赤の  
チェックが  
多いあなたは

## 食物栄養科学部 食物栄養学科

人々の健康を支える  
食と栄養のスペシャリストを目指す

食で人々の健康を守りたい、食を通じて人々の幸せに貢献したいと思っているあなたは、食を科学し、食と健康をつなぐ国家資格「管理栄養士」を目指せる食物栄養学科がおすすめです。

▶ P.4～

## 食物栄養科学部 食創造学科

食産業界にイノベーションを起こす食の専門家を目指す

新しいものが好き、新しいことを考えるのが好きなあなたは、その豊かな発想力と新領域に挑戦できるフロンティア精神を生かして、次世代の食産業を担う人材を育てる食創造学科がおすすめです。

▶ P.12～

## 短期大学部 食生活学科

人々の食生活を豊かにする  
食技術の実践者を目指す

おいしい食事で、人々の健康のサポートをしたいと思うあなたは、調理実習が多く、実践的な調理スキルを学ぶことができ、食の現場で即戦力として活躍できる栄養士を育てる短期大学部食生活学科がおすすめです。

▶ P.20～

# 食物栄養学科

食物栄養科学部

「多様化・専門化する知識と  
技術に対応できる  
管理栄養士を育成」

私たちの「健康」は、  
正しい「食」から育まれます。  
生活習慣病予防と健康増進の  
担い手として期待されている  
「管理栄養士」を目指しましょう！

定員  
**200名**

3年次  
編入枠  
定員**10名**



## [ 取得可能な 免許・資格 ]

### 教員免許状

■ 栄養教諭一種 ※1

### 諸資格・免許

- 栄養士 ■ 食品衛生管理者 ※2
- 食品衛生監視員 ※2 ■ 管理栄養士 ※3
- NR・サプリメントアドバイザー ※4
- 健康運動指導士 ※4

※1 学業成績、その他により履修制限があります。 ※2 任用資格  
※3 受験資格 ※4 学科で学んだことが資格試験受験時に役立ちます。

## [ 管理栄養士国家試験 合格状況 ]

受験者全員が卒業論文または卒業演習に取り組みながら  
国家試験に挑み、高い合格率を維持しています。

	2021年度 卒業生 (第36回)	2020年度 卒業生 (第35回)	2019年度 卒業生 (第34回)	2018年度 卒業生 (第33回)
受験者数	179人	204人	202人	210人
合格者数	174人	202人	197人	207人
合格率	97.2%	99.0%	97.5%	98.6%

【食と栄養で未来をつくる】

# 管理栄養士

という選択

本学の管理栄養士課程は1967年に設置されました。管理栄養士養成50余年の歴史の中で、教育の質が高められ、信頼される人材育成が実現しています。



食と栄養のスペシャリスト

## 広がる管理栄養士の“活躍の場”

### 医療・福祉の場



医療現場で、患者さんの状況に応じた栄養ケアを展開するほか、介護現場では、利用者の介護度にあった食事提供や栄養指導を行います。



### 研究開発の場



医療や介護の現場で扱う食品開発や、大学や研究機関での研究教育に、食と栄養の高度な専門性を役立てます。



### 行政・教育の場



地域の保健福祉行政に関わったり、学校における食育の実践に取り組んだりします。

### その他の食・栄養関連の場



スポーツ現場での栄養指導や給食提供、飲食サービスを行う業界で、食・栄養の技術を役立てます。

さらに

高度な専門性を發揮して活躍する場も...

### NST(栄養サポートチーム)

NSTは、医師や看護師、薬剤師など多職種の連携によって患者さんの栄養管理を行うチーム医療です。

治療のポイントとなる栄養管理を任される管理栄養士は、チームの中核的存在となります。

### 栄養教諭

小・中学校において、食に関する指導と給食管理を一体のものとして行う専門教諭職です。

食に関する指導には授業形式の集団指導のほか、個別指導もあり、食の課題解決に向けて子どもたちをサポートします。

# 食物栄養学科の4つのポイント

## Point 1 ステップアップ式カリキュラム



## Point 2 充実した教育施設

### 実習 健康科学館(HS館)

健康を科学するための最新の実習室を完備。オープンキャンパスで施設見学をして、ぜひ自分の目で確かめてください。



#### ◆主な施設

ヘルスプロモーション演習室	集団給食実習室
応用栄養学実習室	栄養教育論実習室
公衆栄養学実習室	臨床栄養学実習室

### 調査 栄養科学館(NS館)

研究を通じた地域貢献の拠点として、栄養と健康を科学するために整備された充実した施設・研究室を完備しています。



#### ◆主な施設

地域ネットワーク室	栄養サポートステーション
調理学実習室1・2	栄養士教育支援センター

### 実験 食物栄養科学館(F館)

食と栄養に関するさまざまな研究を行っている研究室と、基礎科目を学ぶために必要な実験・実習室を完備しています。



#### ◆主な施設

公衆衛生学実習室	食品学実験室
生化学実験室	共同機器室
基礎栄養学実習室	動物実験施設
解剖生理学実習室	食品衛生学実験室

## Point 3 きめ細かな指導とサポート体制

### 管理栄養士国家試験対策

一人ひとりに対して丁寧な習熟度確認と指導を行います。4年生になってからは特に集中講義と独自模試で準備を行い、毎年高い合格実績を実現しています。



### 就職支援

キャリアセンターなど、卒業後の進路を選択するためのさまざまなサポート体制が整備されています。特に、栄養教諭の教員採用試験対策は、学科独自のプログラムです。



## Point 4

### 多様化・専門化に対応できる実践力の育成

#### 臨地実習

病院・保健所等での管理栄養士として

##### 必要な知識・技能の修得

患者さん・利用者・地域住民とのコミュニケーション、他職種との連携活動から、臨床で求められる知識・技能を統合的に学習します。



#### 選択授業 国際栄養学演習

##### アメリカ分校での海外研修

本学アメリカ分校(MUSC)にて、グローバル社会で活躍できる英語力と、管理栄養士としての国際感覚を養う約4週間の海外研修プログラムを実施しています。



#### 大学院(修士・博士後期課程)

##### 高度な専門性と研究力の育成

研究活動を通して管理栄養士としての専門性と研究力をさらに深め、各分野でリーダーシップを発揮し、社会的課題に対応できる能力を身に付けています。



これから  
スタート  
する皆へ



## 身に付けるのは「現場力」

### 就職が決まった4年生から一言

公衆栄養学での、モデル自治体のアセスメントから対応策の考案という実習経験により、栄養課題の解決力を身に付けました。将来、食の分野で都民の健康政策に関わることが楽しみです。

Data

東京都に「管理栄養士」として就職  
吉田 麗央さん

栄養教育論の実習では、食事に関するパンフレットの作成や栄養指導のプレゼンテーションを行いました。ここで身に付けた技術を使い、地域の人々に役立つ食の情報をわかりやすく表現し、販売促進に生かしたいです。

Data

食品小売業に「総合職」で就職  
入来 祐依さん

栄養教諭を目指す仲間と自主学習グループを作り、小中学校の食育の模擬授業の研究をしました。そこで身に付けた授業力で、子どもたちのためにわかりやすい食育を実践したいです。

Data

福岡県に「栄養教諭」として就職  
古川 裕梨さん

臨床栄養学の授業では、病院の管理栄養士を兼任している先生から、最先端の医療栄養の情報や事例をもとにした栄養ケアの方法を学びました。春からは、患者さんの病状コントロールやQOLの向上に尽力するつもりです。

Data

神戸市民病院機構に「管理栄養士」として就職  
津守 すずさん

さまざまな保健・医療・  
福祉施設や企業との連携で  
より充実した教育と研究が実現しています。



臨床現場で貢献できる管理栄養士の育成と、

栄養管理業務の確立

[共同研究先] 大学近隣の診療所／心臓脳専門病院／公立病院／  
回復期リハビリテーション専門病院／血液透析専門病院



食について学ぶ学生が企画立案したホテルビュッフェメニューの開発  
[共同研究先] ホテル阪急インターナショナル／大阪新阪急ホテル／ホテル阪神

# 大学

# 産官学連携による共同研究

## JOINT RESEARCH



新規な嗜好性を極めた  
ラムネ餡の開発

[共同研究先]

株式会社松原製餡所



子どもの生体リズムと  
栄養・食生活・食環境の関連  
[共同研究先] 福井大学／附属幼稚園他

食産業界



政府・  
地方公共団体



機能性成分豊富な植物工場野菜の開発

[共同研究先] 日本山村硝子株式会社



栄養学を学ぶ若い女子学生の視点からの商品開発

[共同研究先] 株式会社大森屋

# ( 卒業後の活躍の場 )

管理栄養士の資格を生かして、医療機関や福祉施設をはじめ、  
教育や行政の現場、さらに研究機関においても活躍！

## 臨床(医療機関)

入院・外来患者・在宅患者の栄養管理指導  
やNST(栄養サポートチーム)の一員として  
チーム医療を支えます。

## 福祉(児童・老人・障害者施設など)

利用者の生活幸福度(QOL:Quality of Life)の向上を目指した栄養管理や食生活の改善を進めます。

## 教育(食育)

児童や生徒の心身の健全な発育のため、  
正しい食習慣の形成を目指した食育や学校給食の実施を担います。

## 教育(養成施設教員)

社会のニーズに応じた管理栄養士・栄養士を育成するため、後進の指導に当たります。

## 行政(保健行政など)

地域の人々の健康増進や生活習慣病予防のための栄養相談、生活指導を行います。

## NR(Nutritional Representative)

栄養食品や栄養補助食品の正しい情報を医療従事者や利用者に伝えます。

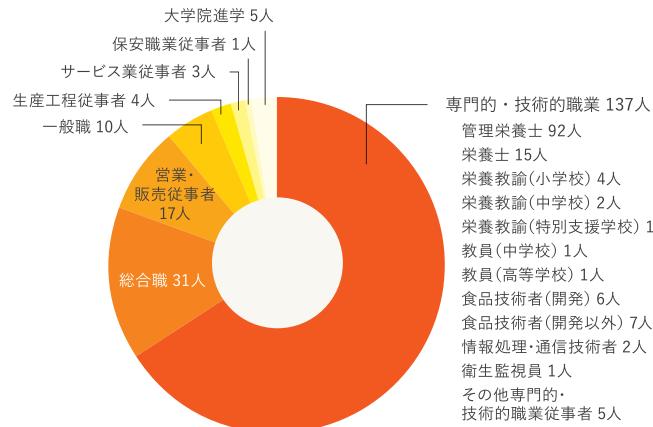
## 品質管理(食品検査機関など)

検査などを通じて食品の品質管理を行い、  
安全性を確保します。

## 研究開発(研究機関・企業の研究部門)

健康増進のための新たな食品開発や医療研究の担い手となります。

# ( 卒業後の進路 )



## ( 就職率 )

※2020年度卒業生

**99.0% =  $\frac{203\text{人(就職者数)}}{205\text{人(就職希望者数)}}$**

※進学・留学者数は除く

**【就職先】** 病院(京都山城総合医療センター、兵庫医科大学 他21施設)、社会福祉施設(15施設)、公務員(厚生労働省、大阪府、兵庫県)、株式会社 明治、ハウス食品 株式会社、フジバングループ本社 株式会社、菊正宗酒造 株式会社、シノプーズ 株式会社、ニコニコのり 株式会社、マリンフード 株式会社、株式会社 ユーハイム、株式会社 ロック・フィールド、株式会社 阪急デリカアイ、月島食品工業 株式会社、松谷化学工業 株式会社、プレミアムキッチン 株式会社、旭製粉 株式会社、株式会社 あみだ池大黒、株式会社 ダイショウ、株式会社 ポオトデリカオカツ、株式会社 西利、株式会社 創味食品、株式会社 大つる、株式会社 田中食品興業所、日本ジフィー食品 株式会社、日本ピュアフード 株式会社、林一 一二 株式会社、高嶋酒類食品 株式会社、株式会社 あわしま堂、株式会社 三洋化成、株式会社 フュービック、I & H 株式会社、SOMPOケアフーズ 株式会社、イニシオーズ 株式会社、イフスコヘルスケア 株式会社、エームサービスジャパン 株式会社、エネクスフリート 株式会社、エバグリーン廣甚 株式会社、カコムス 株式会社、グリーンハウスグループ、コストコホールセールジャパン 株式会社、コンパスグループ・ジャパン 株式会社、シダックス 株式会社、マルゼン薬局 株式会社、モリス 株式会社、ユーシーシーフードサービスシステムズ 株式会社、加藤産業 株式会社、株式会社 L E O C 、株式会社 N i s h i k i F o o d s 、株式会社 R E T O W N 、株式会社 アカカベ、株式会社 アメニティ・プランニング、株式会社 アルカ、株式会社 オーカワ、株式会社 グッドプランニング、株式会社 グランディック、株式会社 ケーエスケー、株式会社 コクミン、株式会社 ココカラファイン、株式会社 サエラ、株式会社 サンドラッグ、株式会社 サンプラザ加地、株式会社 スギ薬局、株式会社 スタートーク、株式会社 ソフトウェア・サービス、株式会社 テスティバル、株式会社 ナックス、株式会社 パルニバービ、株式会社 ファンケル、株式会社 マツモトキヨシホールディングス、株式会社 マルタマフーズ、株式会社 ラネット、株式会社 ラフト、株式会社 レバスト、株式会社 育星会、株式会社 塩梅、株式会社 外林、株式会社 魚国総本社、株式会社 近鉄百貨店、株式会社 桜珈琲、株式会社 山福、株式会社 日米ック、国分グループ本社 株式会社、阪神給食 株式会社、心幸 株式会社、東海澱粉 株式会社、日清医療食品 株式会社、富永貿易 株式会社、富士産業 株式会社、名阪食品 株式会社、有限会社 イトーヨク、有限会社 かんまき薬局

**【進学先】** 武庫川女子大学 大学院 生活環境学研究科 食物栄養学専攻 食物栄養科学コース／健康栄養科学コース

※就職先名は、学生が内定届けを大学・短大に提出した時点のものです。



## 大学院への道

卒業後さらに高度な技術や知識の修得を目指す方のために進学の道が開かれています。

人々の健康づくりに貢献する有能な栄養学専門家を養成します。2コースを設置し、各分野での専門性を高めます。

### 大学院食物栄養科学研究科 食物栄養学専攻

〈修士課程2年(修士)、博士後期課程3年(博士)〉

#### 健康栄養科学コース

疾病の予防、ヘルスプロモーションの考え方を重視し、主として公衆衛生機関等において予防医学分野で活躍する人材を養成します。

#### 実践管理栄養コース

個人の身体・栄養状態のアセスメント結果に基づいた疾病的治療、QOLの改善など、臨床や福祉といった治療学分野で活躍する実践的な管理栄養士を養成します。

*Message from*

# CURRENT STUDENTS

在学中の先輩方や活躍する卒業生から  
未来の後輩に向けて、  
大学生活や現場での経験、  
在学中のお話などを  
踏まえたメッセージを紹介します。



私は栄養教諭という職業に憧れを持ち、この学科に進学しました。実習や演習、卒業生のアドバイスを受けてその思いはますます強くなっています。この学科では、多くの実習や演習に加えて充実した施設を通じて食や栄養に関する学ぶことができます。私はこの学びを生かして、子どもの健康に貢献する栄養教諭を目指しています。

*Data*

近久 実優さん  
食物栄養学科2年／徳島市立高等学校卒(徳島県)



私は食べることが大好きです。「食」に興味があり、この学科を選びました。管理栄養士の活躍の場は広く、多くの可能性が広がっていることを、この1年間の学びで知ることができました。今は就活や国家試験などいろいろな事と向き合い、全て成功できるように頑張りたいと考えています。みなさんもここで充実したキャンパスライフを送りませんか？

*Data*

東野 加奈さん  
食物栄養学科2年／兵庫県立宝塚高等学校卒(兵庫県)



私は食や栄養に関する専門的な知識を多く学ぶことができるこの学科を選びました。この学科では、1年生のうちから自身のキャリアプランを考えることや国家試験を意識した授業が多くあり、学びの環境は充実しています。この1年間の様々な取り組みによって、私は将来、食品関連企業で活躍する管理栄養士への思いを持つようになりました。皆さんも武庫女で一緒に夢を叶えませんか？

*Data*

中田 桃歌さん  
食物栄養学科2年／大阪府立清水谷高等学校卒(大阪府)

【 在学生からのメッセージ 】



## Message from Graduates

【 卒業生からのメッセージ 】

1. 神田 優衣さん  
大阪公立大学医学部附属病院  
(食物栄養学科 2019年度卒)

病院実習を通して、毎日患者さんと関わり、試行錯誤しながら1人ひとりのことを考えた栄養管理・栄養指導をする先生方の姿を見るうちに、病院栄養士に憧れを持つようになりました。実際病院で働いてみると栄養士としての知識だけでなく、話す力・患者さんの言葉を引き出し、聞く力も求められる仕事だと感じます。大変だと思うこともあります、患者さんが元気になっていく姿や喜んでくれる姿を見ることができたときが一番やりがいを感じています。

3. 下垣内 実穂さん  
杉並区立八成小学校 学校栄養職員  
(東京都 教育庁配属 栄養士職)  
(食物栄養学科 2019年度卒)

大学で栄養学を学ぶ中で、予防栄養の分野で働きたいと思い、行政栄養士になりました。現在は小学校での給食運営や食育活動を通して、子どもたちのよりよい成長を支えるために日々の仕事に励んでいます。毎日の給食が「生きた教材」になるように意識して、献立やおたよりを作成しています。大学で学んだ知識を基礎に、経験や新しい知識を積み重ね、常にブランチアップしていくことが必要だと実感しています。

2. 川北 恵子さん  
UHA味覚糖株式会社 マーケティングセクション  
(食物栄養学科 2011年度卒)

食に興味があったので食物栄養学科に進学しました。また、学んでいくにあたり「多くの人々の健康を支える仕事がしたい」と思い、食品メーカーに就職しました。現在は、サプリメントのマーケティングを行なっています。大学で学んだ知識も仕事で生かすことができ、またサプリメントを通して、美味しい人々の健康をサポートしていることにやりがいを感じています。

4. 堀尾 侑加さん  
生活環境学研究科 食物栄養学専攻  
食物栄養科学コース 博士後期課程3年  
(食物栄養学科2017年度卒)

学部卒業後、管理栄養士の免許を取得しました。現在は大学院に進学し最先端で活躍される学内外の先生方と共に、イソフラボンの脂質代謝機構の研究や、インフルエンザウイルスの阻害機構研究を行っています。将来的には管理栄養士の育成をする先生になりたいと考えています。

# 食創造科学科

食物栄養科学部

定員80名

3年次  
編入枠  
定員5名



「食産業界に  
イノベーションを  
起こす人材を育成」

4年間で自由な発想、リサーチ力、  
コミュニケーション力を身に付けます。  
食産業界の分野で活躍する  
「食のプロ」を目指しましょう！

## [ 取得可能な 免許・資格 ]

### 諸資格・免許

- 栄養士 ■ 食品衛生管理者 ※1
- 食品衛生監視員 ※1 ■ HACCP管理者 ※2
- 管理栄養士 ※3 (卒業後、栄養士としての実務経験が1年以上必要)

※1 任用資格

※2 HACCPとは、「hazard analysis critical control point」の省略です。

HACCP管理者は食品の製造工程における品質管理システムの管理を担う業務担当者です。

学会主催のワークショップの受講が必要です。

※3 受験資格



【21世紀の食産業界を創造する】

# 食創造科学

という選択

2020年4月に食創造科学科がスタートしました。

食産業界に革新的、創造的な製品・サービスを創造する人材の育成を目指します。



# 食創造科学のポイント

## Point 1 ステップアップ教育プログラム

入学後の早期から食産業界の見学実習により進路意識を育み、3年次の実践型のインターンシップや4年次の企業との共同研究を通じて、希望する職種に関する実践的な知識を深めて、人間形成、キャリア形成を図り、次世代の食産業界を担う即戦力を育成します。

1~2年次

学科共通  
カリキュラム

見学実習  
(食品産業論実習)  
食の専門家としての知識

企業等との連携

3年次

フードマネジメント  
スタディーズ  
メニューや製品の企画・開発、販売など

フードイノベーション  
スタディーズ  
企業・生産者等との共同研究など

4年次

- 「商品企画、開発、共同研究」などを中心とした卒業研究
- 商品企画・開発共同研究など

- 「商品企画、開発、共同研究」などを中心とした卒業研究
- 商品企画・開発共同研究など

任意選択

グローバル  
フード研修  
プログラム  
(4年次後期)  
海外の企業・  
生産現場で実施される短期  
研修プログラムです。

1~2年次に「見学実習」を実施し、  
早期から食産業界を理解します。

1~2年次から食産業界への理解をうながすことで、早い段階からキャリア形成と人間形成に対する自覚を深められます。

見学実習先 | 企業・機関

キリンビール株式会社 神戸工場／森永乳業株式会社 神戸工場／株式会社ヤクルト本社 兵庫三木工場／雪印メグミルク株式会社 神戸工場／関西グリコ株式会社 グリコピア神戸／キユーピー株式会社 神戸工場／キッコーマン食品株式会社 高砂工場／石井食品株式会社 京丹波工場／アサヒビール株式会社 吹田工場／コカ・コーラボトラーズジャパン株式会社 京都工場／株式会社セントラルフーズ／フジッコ株式会社／株式会社上組 ポートアイランド青果センター／神戸市経済観光局中央卸売市場運営本部本場／株式会社ファーマインド 神戸センター／佐野漁業協同組合／ヤマサ蒲鉾株式会社／株式会社エフピコ 西宮選別センター／あわじ島まるごと株式会社／アサヒ飲料株式会社 明石工場／白鶴酒造株式会社 白鶴酒造資料館／ハーツ フードクリエーツ株式会社／株式会社小山本家酒造 滋浜福鶴蔵／株式会社明治 明治なるほどファクトリー大阪・明治なるほどファクトリー関西／ケーエスフーズ株式会社／株式会社正徳／株式会社かねふくめんたいバーク神戸三田／株式会社セントラルフーズ [順不同 (2022年3月現在)]

3年次後期には「食産業界でのインターンシップ研修」を実施。  
その分野での実践的な知識を修得します。

インターンシップ先 | 企業・機関

帝人株式会社／バイオジェニック株式会社／株式会社キミカ／ロテルド甲子園株式会社／株式会社RDサポート／コカ・コーラボトラーズジャパン株式会社／JA全農ミートフーズ株式会社／スポーツクラブNAS株式会社／株式会社ドトールコーヒー／シダックス株式会社／株式会社ユースキュア／キスフーズ株式会社／公益財団法人 実験動物中央研究所／国立医薬品食品衛生研究所 安全性生物試験センター病理部／株式会社セラバイオファーマ／特定非営利活動法人 國際連合世界食糧計画WFP協会／一般財団法人 残留農薬研究所／株式会社イナリサーチ／三基商事株式会社／甲陽ケミカル株式会社／株式会社ラベルバンク／旭松食品株式会社／磯じまん株式会社／地方独立行政法人 大阪健康安全基盤研究所／ベル食品工業株式会社／赤田善株式会社／日精パリス株式会社／株式会社ウエノフードテクノ／イカリソース株式会社／株式会社大近／中央フードサービス株式会社／株式会社大森屋／シノブフーズ株式会社／株式会社オリエンタルベーカリー／株式会社阪急オアシス／一般財団法人 日本食品分析センター 大阪支所／株式会社KRホールディングス／丸大食品株式会社／地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所／株式会社わかさ生活／第一工業製薬株式会社／株式会社第一化成／ハートスフード クリエーツ株式会社／株式会社シクロケムバイオ／フジコ株式会社／株式会社かねふくめんたいバーク神戸／株式会社エスベジ／株式会社高島商事／株式会社 ラフト／ゴンチャロフ製菓株式会社／石光商事株式会社／東洋ナツツ食品株式会社／株式会社小山本家酒造 滋浜福鶴蔵／生活協同組合コープこうべ／日本山村硝子株式会社／株式会社ジャパンフード・サービス／フォーチューン株式会社／丹波乳業株式会社／株式会社鍵庄／赤穂化成株式会社／ヤエガキ醸酵技研株式会社／有限会社ひよこカンパニー／ブリリアントアソシエイツ株式会社／株式会社さんれいフーズ／大山乳業農業協同組合／宝製菓株式会社／株式会社セントラルフーズ／株式会社山田養蜂場本社／備前化成株式会社／株式会社サンライアン／丸善製薬株式会社／宝食品株式会社／株式会社イルローザ／株式会社新日本科学 安全性研究所／有限会社幸伸食品／株式会社武生製麺／株式会社金沢ジャーマンベーカリー／株式会社トンボ飲料／理研食品株式会社／ケーエスフーズ株式会社／株式会社正徳／株式会社ティークーン／神戸市経済観光局中央卸売市場運営本部本場／イトメン株式会社／白石工業株式会社 [順不同 (2022年3月現在)]

## Point2

# 多様化・専門化に対応できる実践力の育成

### 食品産業論実習Ⅰ・Ⅱ(見学実習)

講義を通じて、食産業界の現場や職業に対する理解を深めるとともに、見学施設の事前調査を行うことで学習効果の向上に努めます。

見学施設は農業、製造・加工業、卸売業、小売業、流通業などと幅広く、食産業界の多種多様な業種を実地で知ることで、自己の適性や将来設計について考えると同時に、今後の学習・研究への意欲を高めます。

参加した学生からは「その企業の強みの背景が分かった」「おいしくて安全な食品をつくるためにここまでやっているのか」などの声がありました。



### 選択授業 国内短期企業研修(インターンシップ)

多岐にわたる食産業界での体験を通して、未来への視野を広げる。

食産業界は、原料調達から加工、流通、小売、外食品産業など多岐にわたっています。また、グローバル化、人口減少と高齢化の進行、高まる健康志向、環境問題など、食をめぐる状況も刻々と変化しています。

食創造科学科では、1、2年次の食品企業見学実習により食産業界を見学した後、3年次に実働5日以上の国内短期企業研修(インターンシップ)を2回行うことで、希望する分野の企業や組織について深く理解することができます。短期研修をサポートする企画・開発研修センターでは、多分野・多業種の受入先が確保されています。

事前学習では、研修の成果を最大化するためのプログラムが組まれ、さらに、事後学習では、実際の企業や組織で得た知識と経験を生かし、広い視野に立って自分自身のキャリアプランについて考えます。

この国内短期企業研修(インターンシップ)は、栄養学の知識を基礎として食産業界に大きく貢献し、活躍できる女性リーダーの育成を目標としています。



### 選択授業 グローバルフード研修プログラム

グローバル思考を身に付けた栄養士になる。

食文化や食産業界のグローバル化が進むなか、グローバルな思考を真に身に付けた栄養士の育成を目的として、希望学生を対象に海外研修を実施します。この研修に参加することで、

- ①世界や日本に対する物の見方が変わる
- ②英語でのコミュニケーション能力が向上する
- ③世界を舞台に活躍したくなる

といった自分の変化を感じ取れるようになります。

具体的には、4年次後期の約4ヶ月間にわたって、本学アメリカ分校(MUSC)に滞在し、現地大学教員による専門授業を受けるほか、海外の食品関連企業を見学したり体験することで、食産業界の生産、加工、輸送、販売の現場に触れることができます。帰国後、その成果を指導教員の下で卒業演習(卒業研究に相当)としてまとめます。



※ グローバルフード海外研修プログラムは最少催行人数があります。  
【海外研修には別途費用が必要です】

### 国連WFPインターンシップ

国連WFPは飢餓のない世界を目指して活動する国連の食料支援機関として、紛争や自然災害などの緊急時に食料支援を届けるとともに、途上国の地域社会と協力して栄養状態の改善と強い社会づくりに取り組んでいます。

日本では毎年インターンシッププログラムを実施し、WFP活動の講義、学生自身でいかに若者にWFPを知らせるかについて企画・立案・発表を行います。

今回は食創造科学科の短期研修のトライアルとして、食物栄養学科の学生がこのプログラムに参加しました。今年は絶好のタイミングで第7回アフリカ開発会議が横浜で開催され、WFPブースでさまざまな国籍・性別・職業の方々にWFP活動・寄付キャンペーンについて英語で説明していただきました。



# 栄養士の資格、より実践的な知識を有した“食の専門家”

## 新商品研究・開発

食品と栄養に関する科学的な知識を備えると同時に、ビジネスセンスが要求される仕事。食品科学に加え、経営戦略、特許や商標といった知財関連、原価計算、情報戦略など、多様な知識を生かして、世の中に新たな商品を生み出します。

### レシピ開発

食品メーカーで新商品開発にとどまらず、既存商品を使用したアレンジレシピを作成し、商品の新たな価値を創造したり、レストランのメニュー開発を請け負ったり、レシピ開発も多様なニーズがある仕事です。

## 営業・販売

商品の魅力を栄養士という専門家の視点で捉えられるとともに、消費者のニーズを探る市場調査やパッケージデザイン、プレゼンテーションといったプロモーション戦略も学ぶため、営業・販売の分野で活躍する道も開けています。

### 食品バイヤー

商品の仕入れや販売戦略の立案を通じて、食品と消費者を結ぶ食品バイヤーの仕事。多様なジャンルの食材に関する豊富な知識とともに、確実に売れる商品をピックアップできるよう、マーケティングに通じていることも必須です。

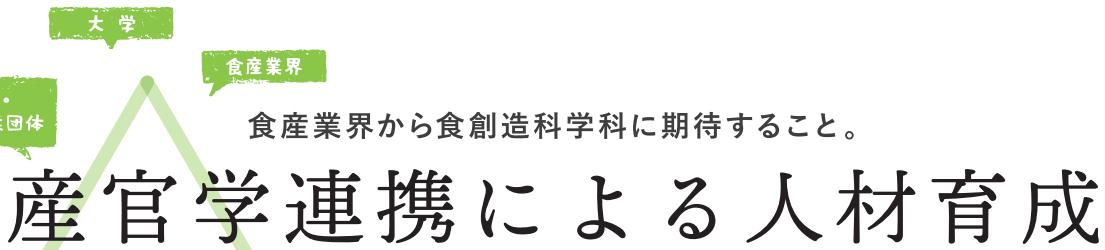
## 新商品研究・開発

食品の加工法や保存法に関する知識を生かして、生産現場における工程管理、品質管理、改善業務に携わるのも有力な進路。食の安全性を左右する衛生管理法についても知ることで、食の安全と生産効率の両立を図る人材として活躍します。

## (卒業後の活躍の場)

食産業界で活躍できる研究・開発の専門家

■食品系 ■商社系 ■医薬品メーカー系 ■化学系 ■農業法人団体



# 産官学連携による人材育成

## 「発酵文化の継承と副産物(酒粕)の 新たなビジネススタイルの創造を期待しています。」

世界鷹小山家グループ 株式会社小山本家酒造 瀧浜福鶴蔵 執行役員/社長 海北 隆之 さん

当社は明治初期から神戸市魚崎の地で酒造りを営んでおります。

代表銘柄の一つ『空蔵(くぞう)』は、阪神・淡路大震災で倒壊した蔵の瓦礫の上で『空しか見えない…。』とつぶやいた場所から生まれたお酒です。

灘酒の真髄を追求し、一年を通じて新鮮なお酒を提供しております。

日本酒は原料米と水から醸造しますが、精米後に出了たぬかはごめ油やせんべい等に再利用され、栄養素が豊富な酒粕からは健康食品やスキンケア商品等も生まれています。皆さんにはこの副産物の新しい価値の創造を期待しております。柔軟な発想力と挑戦力で日本の発酵文化を世界に発信していただけたらと思います。



## 「人々から愛され続ける商品づくりを目指して。」

株式会社ジャパン・フード・サービス 執行役員/自社ブランド商品推進担当 畑 拓也 さん

コロナ禍で家計の消費支出全体が減少した中でも、食への支出は依然堅調であり、人々の食への関心は、より高まっているようです。

当社は西宮市で1977年に創業し、冷凍食品の開発、販売に携わってまいりました。当社でも武庫川女子大学出身の卒業生が幹部クラスで活躍しています。2018年からは食物栄養学科と産学連携の取り組みを開始し、SNSでの活動内容発信や、イベントでの訴求に力を入れてまいりました。新設された食創造科学科のインターンシップの学生の受け入れについても予定しています。世界には食に関わる課題が多く存在しておりますが、人々から愛され続ける商品づくりを目指して、食創造科学科の学生さんと共に勉強していきたいと考えております。



商品企画、開発、  
研究を体験し、  
食産業界を知り、  
基礎学力を付ける。



健康・栄養面での  
さまざまな食の悩みを解消する商品の開発  
(アスリート応援パン/無塩パン)  
[共同研究先] 株式会社オリエンタルベーカリー



研究  
テーマ

ヒト細胞での  
遺伝子編集技術を  
利用した有用遺伝子座の  
開発と商品化  
[共同研究先]  
富士フィルム和光純薬株式会社



研究  
テーマ

アセロラの眼科領域  
への応用研究  
[共同研究先]  
株式会社ニチレイ  
バイオサイエンス

大学



# 産官学連携 による 共同研究

JOINT RESEARCH



研究  
テーマ

桑の実の機能性・安全性の解明及び  
機能性を生かした商品の開発

[共同研究先] 株式会社ささ営農  
(兵庫県「農」イノベーションひょうご研究開発  
プロジェクト支援事業)



政府・  
地方公共団体

QOL向上を目指した  
健康・福祉工学技術の開発  
(QOL薬膳食品の栄養学・健康学的研究)

[共同研究先]  
薬膳レストランあわさい  
(文部科学省知的クラスター創成事業)



研究  
テーマ

「食品ロス問題」への挑戦  
～「新しい食品冷凍技術」  
の確立にむけて～  
[共同研究先] 株式会社アピー



研究  
テーマ

岩津ねぎの機能性研究  
[共同研究先]  
株式会社味来  
(ひょうご農商工連携  
ファンド事業助成事業)



食産業界



研究  
テーマ

未来型食品の提供に向けた  
食素材の開発

[共同研究先]  
第一工業製薬株式会社

## 先進的な研究施設・設備

01

乾式臨床  
化学分析装置

血液生化学検査データを即時に分析  
し、結果を表示することができます。



02

キャピラリー  
電気泳動装置

無機イオン、有機イオン、たんぱく質や  
DNAなど、幅広い分析に使用します。





### 淡路産ハチミツをトーフン用いた新規スイーツ「豆蜂」の開発

(公益財団法人日本農芸化学会第2回農芸化学  
中小企業産学・産官連携研究助成採択課題)  
[共同研究先] ハートス フード クリエーツ株式会社



### 寿穀麹のタンパク質消化・ 吸収促進機能に関する研究

[共同研究先]  
バイオジェニック株式会社



### ご当地から揚げ「甲子園ヒーロー揚げ」の メニュー開発・製品を利用した お弁当メニューの考案

[共同研究先] 株式会社ジャパン・フード・サービス



### 日本の伝統食材「ダイズ」と 「コンブ」の機能性に関する研究開発

[共同研究先] フジッコ株式会社



### バジルの機能性の解明及び 機能性を生かした商品の開発

[共同研究先] エム・シーシー食品株式会社  
(兵庫県「農」イノベーションひょうご研究開発  
プロジェクト支援事業)



### 各種、春菊・トマトの 機能性成分の探索および 高機能性春菊・トマトの開発

[共同研究先] 山陽種苗株式会社



### 酒粕発酵エキス末 「プロファイン」の 有効性研究

[共同研究先]  
ヤエガキ醸酵技研株式会社



#### △ 研究テーマ

### 門脈カテーテル法によるSPSの機能性評価に関する研究

[共同研究先] 株式会社ヒガシマル

#### △ 研究テーマ

### 食品素材のラットにおける血糖値等に対する効果の検討

[共同研究先] ユニチカ株式会社

#### △ 研究テーマ

### カネカ開発タンパク素材の吸収性評価に関する研究

[共同研究先] 株式会社カネカ

#### △ 研究テーマ

### 生プーアル茶に関する研究

[共同研究先] バイオジェニック株式会社

#### △ 研究テーマ

### 発酵茶の機能性に関する研究

[共同研究先] 株式会社福寿園

#### △ 研究テーマ

### 天然物の糖質および中性脂肪の吸収阻害作用に関する研究

[共同研究先] 丸善製薬株式会社

#### △ 研究テーマ

### ミネラルの生体利用効率に関する研究

[共同研究先] 三基商事株式会社

#### △ 研究テーマ

### 「網膜色素変性症」治療薬の投与法開発と薬効・安全性の検討

[共同研究先] 株式会社セラバイファーマ

#### △ 研究テーマ

### 赤糠を用いた機能性食品の開発

[共同研究先] 大関株式会社

#### △ 研究テーマ

### チーズホエー酵素分解物(CWP-D)の腸管を介したカルシウム吸収に対する影響

[共同研究先] 日本ミルクコミュニティー株式会社

## 03

### LC/MS高速アミノ酸 分析システム

9分で38成分のアミノ酸関連物質を一斉分析することができます。



## 04

### 液体クロマトグラフ 質量分析計

化合物を液体クロマトグラフで分離し、  
質量分析計で分析する過程をひとつの  
装置で可能としたものです。



Message from

# CURRENT STUDENTS

在学中の先輩方や活躍する卒業生から  
未来の後輩に向けて、  
大学生活や現場での経験、  
在学中のお話などを  
踏まえたメッセージを紹介します。

【 在学生からのメッセージ 】



私は美容に興味があり、体内からきれいにするための特定保健用食品や栄養機能食品の開発に携わりたいと思い、この学科を選びました。食品産業論実習では、様々な企業を見学することができ、より卒業後のイメージを強く持つことができました。就活に対しても1年生のうちからサポートしてくれるため、食品産業で活躍したいという人には、夢を叶えるのにぴったりな学科です！

Data

岸 真奈香 さん  
食創造科学科2年／浜松開誠館高等学校卒(静岡県)



在学中からたくさんの企業と交流を持てるのが食創造科学科の特徴だと思います。1年生の頃から食品工場へ見学に行くことができました。例えば、スーパーに並べられている食材はどのような過程を経て私たちの元へ届けられるのか、自分の目で見て学ぶ事ができます。また、クラス制なので友達との交流も深まり、担任の先生との距離も近いので、悩み事など親身に聞いてくれて楽しい学生生活を送ることができます。

Data

井上 里咲 さん  
食創造科学科2年／大阪府立狭山高等学校卒(大阪府)



私は病院で働くと言うよりも、企業で働きたいという思いが強かったのでこの学科に入学しました。栄養士の勉強の他に、1年生のうちから工場見学や農業見学などがあり、将来どんなことがしたいのかを1年生の内から考えることができます。また、通学については、私は家から学校まで片道2時間かけて通っていますが、通っているうちにだんだんと慣れてくるので心配いません。

Data

大平 紗希 さん  
食創造科学科2年／和歌山県立那賀高等学校卒(和歌山県)



私は食について幅広く学び、その知識を活用した企業との商品開発に興味があったため、この学科に進学しました。クラス制であり4年間同じ仲間と高め合えるので、勉学へのモチベーションが下がりにくく友達も作りやすいです。実験レポートで難しいものもありますが、きちんと自分で考えることで原理・原則を理解することができるため、とてもやりがいを感じます。皆さんも充実した大学生活と一緒に送りませんか？

Data

石井 安莉奈 さん  
食創造科学科2年／富山県立砺波高等学校卒(富山县)



2020年4月  
食創造科学科始動 &  
第一期生入学

食創造科学科は2020年4月にスタートした新しい学科です。

2021年9月  
新施設完成！

企業との製品・メニュー共同開発のための“食考房”や、基礎・応用研究を行うための最先端分析装置を取りそろえた“機器分析センター”を新たに開設。



History  
【 食創造科学科の歩み 】

## 大学院への道

卒業後さらに高度な技術や知識の修得を目指す方のために、進学の道が開かれています。食産業界の先導者となって新しい製品やサービスを創出できる食の専門家を養成します。食に関する卓越した専門力と探求力および国際的な場で実践できる知識と教養、さらには食産業界でリーダーシップを発揮できる技術力とコミュニケーション能力を身に付けます。また、豊かな発想力から生まれる創造的な研究に取り組むことができる人材を養成します。「機器分析センター」「食考房」での企業などとの共同研究やコラボレーション開発を通じて、技術力および実践力を身に付けます。

大学院食物栄養科学研究科 食創造科学専攻  
<修士課程2年(修士)、博士後期課程3年(博士)>

# 食生活学科

短期  
大学  
部

「2年間で  
即戦力として活躍できる  
栄養士を育成」

毎日の食生活と健康の関連を考え、  
2年間で実践力を身に付けます。  
現場で活躍できる「栄養士」を  
目指しましょう。



定員80名



## [ 取得可能な 免許・資格 ]

### 教員免許状

- 栄養教諭二種 ※1

### 諸資格・免許

- 栄養士 ※2
- 管理栄養士 ※3 (卒業後、栄養士としての実務経験が3年以上必要)



※1 学業成績、その他により履修制限があります。

※2 栄養士は栄養に関する業務を行うための資格で、厚生労働省が定めるカリキュラムを修了することにより、都道府県知事から認められる免許です。

※3 受験資格

【2年間で即戦力として社会で活躍】

## 栄養士 という選択

本学の栄養士養成は1953年から始まりました。

歴史のある食生活学科の学びの特徴は、質の高い教育環境と就職支援、効率化された教育プログラム、実践力を身に付けるサポート科目の展開です。



# 食生活学科 4つのポイント

### Point1

#### ステップアップ教育プログラム

2年間の中で栄養士としての実践力を身に付けるためには、幅広い学習が必要です。

このため、食生活学科では基礎・専門教育科目の充実と効率化を行っています。

1年次にしっかり基礎を学び、同時に調理実習や給食経営管理実習など実践力を高める専門科目を履修します。

さらに、2年次には個々の興味や進路に合わせて選べる3つの選択科目を用意しています。

1年次

#### 基礎教育科目

専門教育科目を学ぶために必要な基礎知識の修得を目的とする科目

2年次

#### 専門教育科目

栄養士養成のため厚生労働省によって定められている科目

進路

4年制大学への編入学

即戦力  
として  
実社会へ

管理栄養士  
国家試験受験資格  
実務経験3年で取得

キャリアセンターと連携した強力な就職サポート体制！ 卒業後のステップアップも応援！

### Point2

#### 管理栄養士養成課程と同じ高度な教育環境

食生活学科の実験・実習は、食物栄養科学部と同じ国内トップレベルの高度な教育環境が整った施設で行います。給食管理実習は、国際的に認められた衛生管理システムHACCPに沿った施設で実施しています。また、調理実習は専門的な調理技術にも対応する機器を完備した実習室で、基礎から高度な調理技術まで学ぶことができます。キャンパス内ではどこでもFree Wi-Fiが使え、オンライン授業を円滑に進めるプラットフォームが構築されており、最先端のICT環境が整備されています。



## Point 3

### 実践力を身に付ける3つの選択科目

2年次前期に開講される3つの選択科目は、高い食事提供力を培うために開講される食生活学科独自の発展的プログラムです。

受講した学生からは、「今まで何となく作っていたが、理論や正しい方法を学べた」

「家で作り失敗したケーキがどうして失敗したのか、疑問を解くことができた」

「専門科目だけではない学びがあって、将来の選択肢が広がった」などの声があります。

#### フードサービス実習

外食産業を見据えた実践教育をサポート。

フードサービスのスペシャリストを養成。

プロのフードサービス者の育成を目標に特定給食施設を想定し、給食管理論の知識を生かした実践型実習を行います。

実習では従来の「クックサーブシステム」に、おいしさを重視した料理提供のための「クックチルシステム」を組み合わせた調理システムにより調理を行い、食事を提供しています。特に、顧客ニーズを重視した給食計画の立案、調理および提供を行い、顧客の満足度等により評価を行います。

実習体験を通じて、健康を考えた食事を提供するマネジメント能力を身に付けます。



#### 調理の理論と実習



更なる調理技術を磨くステップ。

専門性を高める調理の理論と実習。

栄養士の必須科目である調理学と調理学実習をさらに発展させ、和洋中の三様式の専門調理について、プロの講師陣より本格的な調理を学びます。

授業では、料理様式、食事マナー、配膳、献立の組み立てなどの知識および調理技術の修得を目指しています。幅広い知識や技術の修得により、おいしい食事の提供ができる実践力を身に付ける科目です。



#### 製菓・製パン理論と実習

夢が広がる学びの世界。

栄養学の理論に基づく菓子・パン作り。

プロのパティシエから洋菓子とパンについて学ぶ科目です。

この科目は、使用する素材の特性についての理解を深め、製菓・製パン作りのコツを科学的に理解し、実習を通して専門的な技術を修得することを目指しています。

将来、栄養士として製菓・製パンの基本知識と技術を生かし、給食の献立計画に役立てることができる科目です。



## Point 4

### 強力な就職サポート体制と卒業生支援

食生活学科では1年次から就職活動に向けて動きはじめます。

学生が円滑に就職活動を始められるように、本学科ではキャリアセンターと連携した就職サポート体制を整備し、学生の就職活動を強力にバックアップしています。

さらに、栄養士として実務経験を積んだ後、管理栄養士を目指す人に対しては国家試験対策支援を行い、卒業後のキャリアアップもサポートしています。進学を希望する学生にとっては、本学の食物栄養科学部3年次への編入学もあります。



#### 4年制大学への編入学もサポート

1年次の特別学期に4年制大学への編入学を希望する学生を対象としたサポート科目を設けています。この授業では、編入した先輩から話を聞く機会や編入試験の対策講義があり、編入学をサポートします。

DATA 谷 佳菜美さん 食生活学科 2020年度卒

1年生の特別学期に開講される「栄養士プラッシュアップ講座Ⅰ・Ⅱ」では、管理栄養士国家試験の問題を解き、先生の解説により理解を深めることができます。先生方の手厚いサポートのおかげで、安心して試験に臨むことができました。大学では、幅広い分野を、より細かいところまで学ぶことができ、仲間たちと充実した毎日を送っています。



# ( 卒業後の活躍の場 )

管理栄養士の資格を生かして、医療機関や福祉施設をはじめ、  
教育や行政の現場、さらに研究機関においても活躍！

## 福祉(児童・老人・障害者施設など)

利用者の生活幸福度(QOL:Quality of Life)の向上を目指した栄養管理や食生活の改善を進めます。

## 教育(食育)

児童や生徒の心身の健全な発育のため、正しい食習慣の形成を目指した食育や学校給食の実施を担います。

## 行政(保健行政など)

地域の人々の健康増進や生活習慣病予防のための栄養相談、生活指導ならびに健康管理を行っています。

## 給食管理(給食施設)

調理・給食施設(病院、学校、事業所など)で、利用者の身体状況や栄養状態に応じた給食提供、調理作業に従事します。

## 品質管理(食品検査機関など)

食品の検査などを通じて食品の品質管理を行い、食品の安全性を見守ります。

## 研究開発(研究機関・企業の研究部門)

健康増進のための新たな食品開発や医療研究の担い手として期待されています。

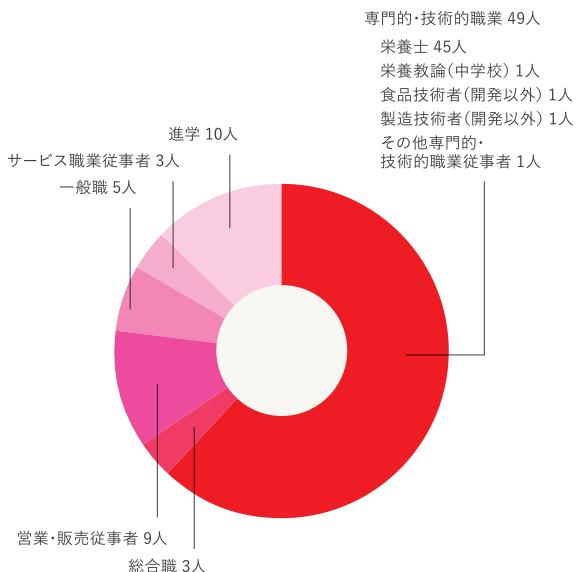
## NR(Nutritional Representative)

栄養食品や栄養補助食品の正しい情報を医療従事者や利用者に伝える重要な役割を担っています。

## 製造・販売(食品企業)

食品工場での製造や小売店での販売を行っています。食品売場で製造と販売とを同時に行うこともあります。

## ( 卒業後の進路 )



## ( 主な就職先・進学先 )

**【就職先】** 病院(北大阪医療生活協同組合)、社会福祉施設(9施設)、エスフーズ 株式会社、株式会社 エーデルワイス、株式会社 カワ、株式会社 ドンク、株式会社 青木松風庵、アンダーツリー 株式会社、イフスコヘルスケア 株式会社、エームサービスジャパン 株式会社、グリーンハウスグループ、ネットトヨタ 兵庫 株式会社、ハーベスト 株式会社、ハイランドリゾート 株式会社、株式会社 LEO C、株式会社 Nishiki Foods、株式会社 オリンピア、株式会社 ジャパンメディカルフード、株式会社 すかいらーくホールディングス、株式会社 ニチダン、株式会社 パル、株式会社 ピーアンドエム、株式会社 フードセンター成駒、株式会社 フジデン、株式会社 メフォス、株式会社 塩梅、株式会社 神戸メディカルサービス協会、株式会社 第一食品、株式会社 東洋食品、株式会社 南テスティバル、株式会社 富士喜本店、株式会社 万代、株式会社 良品計画、国分グループ本社 株式会社、国分フードクリエイト 株式会社、山村ロジスティクス 株式会社、実身美、寿冷蔵 株式会社、日清医療食品 株式会社、富士産業 株式会社

**【進学先】** 武庫川女子大学生活環境学部食物栄養学科、千里金蘭大学生活科学部食物栄養学科、大阪経済大学経営学部第2部経営学科  
※就職先名は、学生が内定届けを大学・短大に提出した時点のものです。

## ( 就職率 )

※2020年度卒業生

**98.5%** =  $\frac{69\text{人}(就職者数)}{70\text{人}(就職希望者数)}$

※進学・留学者数は除く

よくあるご質問

## Q & A



食生活学科で栄養士免許を取得後、  
管理栄養士免許を取得するには？

A 栄養士免許取得後、病院や学校、行政機関、食品製造施設など厚生労働省で定められた施設で、国が指定する日まで3年以上栄養の指導に従事すると、管理栄養士国家試験の受験資格が取得できます。また、4年制大学や専門学校に編入学し、受験資格を得ることも可能です。



今までほとんど調理したことがありません。  
大丈夫でしょうか？

A 包丁の使い方など調理の基礎から、学校給食などの大量調理に必要な応用力まで、調理の経験が少ない人も段階的に知識や技術を修得できるように、講義と実習授業が用意されています。充実した設備環境のもと、同じ目的を持った仲間と一緒にしっかりとした技術を身に付けていきましょう。



*Message from*

# CURRENT STUDENTS

【在学生からのメッセージ】

在学中の先輩方や活躍する卒業生から  
未来の後輩に向けて、  
大学生活や現場での経験、  
在学中のお話などを  
踏まえたメッセージを紹介します。



健康的な生活をおくるために必要である食事を学ぶことで、人々に寄り添い、栄養バランスの整った食事を提供したいと思い、本学を志望しました。本学科では、2年間という短い時間で実践力、そして食の基本となる知識を身に付けることができます。その分、忙しくて大変ですが、整った施設で、同じ目標をもつ友達とともに励むことができます。みなさんも本学で充実した大学生活を過ごしませんか？

三宅 純寿さん  
食生活学科2年／兵庫県立淡路三原高等学校卒(兵庫県)

私は食に携わる仕事に就きたいと思いこの学科を志望しました。実習や実験は施設がとても充実しており、先生方が丁寧に指導して下さるため、とても良い学習ができます。また、授業はクラス制なので友達ができやすいです。私はバドミントン部に所属しており、奈良県から通学しています。勉強と部活の両立は忙しいですが、楽しく充実した学生生活を送っています。

松本 佳苗さん  
食生活学科2年／奈良大学附属高等学校卒(奈良県)

私は、料理をすることや食べる事が好きで、この学科に再受験で入学しました。年齢が離れていることもあり、馴染めるのか不安でしたが、アットホームな環境で、担任の先生やクラスメイトとすぐに打ち解けることができました。実習が多いため、同じ栄養士を目指す仲間と楽しく充実した日々を過ごしています。実習では、基本的なことから専門的なことまでしっかり学ぶことができます。

笠原 ひかりさん  
食生活学科2年／四天王寺高等学校卒(大阪府)

入学当初は料理が全く出来ず不安でしたが、班で一緒にになった友達や先生方のご指導のおかげで料理に自信が持てるようになりました。実習や実験が豊富な分、課題やレポートは大変ですが、図書室に行って本で調べることで毎回新たな発見があります。食生活学科で学ぶ食の知識や調理の技術は、栄養士資格の取得のためだけでなく、日常生活において役立つことが多いと思います。2年という時間を同じ志を持つ仲間と共に歩んでみませんか？

國松 香里さん  
食生活学科2年／京都文教高等学校卒(京都府)

1.



3.



2.



4.



## Message from Graduates

【卒業生からのメッセージ】

1. 田和 結花さん  
養父市学校給食センター 栄養士  
(食生活学科 2018年度卒)

私は幼い頃から、食事をしている時間が1番好きでした。人々の健康や幸せを支える仕事に就きたいと思うようになりました。栄養士になることを決め、この学科を選択しました。給食委託会社で産業・幼保給食を経験した後、現在は市の学校給食センターで勤務しています。残食0で食缶が返ってきたり、子どもからの「おいしかったよ、いつもありがとうございます。」という言葉をもらうたびに、栄養士になってよかったと思います。在学時の授業・実習で学んだ知識が今につながっていると強く実感しています。

2. 繾 琴音さん  
株式会社LEOC 栄養士  
(食生活学科 2019年度卒)

幼い頃から続けている競泳の経験を通して、健康はもちろん競技力の向上やパフォーマンス発揮に「食事」が深く関わることを学びました。そこで栄養学的知識を身に付け、自身の競技成績にも繋げたいという思いから栄養士の仕事を選択。現在は病院栄養士として働く傍ら、一水泳選手としても日本記録樹立に向けて練習に取り組む日々です。本学で得た知識と技術を実践し、成功と失敗を積み重ねながら3年後の管理栄養士の国家試験合格と、その先の大きな目標に向けて更に成長していきたいと思っています。

3. 平山 由依さん  
株式会社南テスティバル 栄養士  
(食生活学科 2019年度卒)

給食委託会社に就職して病院で働いています。主に料理の盛り付けや配膳車への入れ込みなどの厨房業務と食事変更や発注などの事務作業をしています。大変なこともありますですが、患者さんから「おいしかった」や「ありがとうございます」というようなメッセージをいただくときにやりがいを感じます。短大では、特に調理実習や給食管理実習などにおいて調理や献立作成について基本的なことを学べたことが、今生きていると感じています。武庫川女子大学は設備や就活のサポートが整っています。また、先生も優しくて質問しやすいと思います。このような良い環境の中で積極的に勉強していく自分自身の将来がきっと良いものになると思います。

4. 山田 邑加さん  
株式会社ユタカファーマシー 管理栄養士  
(食生活学科 2019年度卒/食物栄養学科 2021年度卒)

私は、管理栄養士の資格を取得することを目指し、編入学という道を選びました。4年生になると研究室に配属されます。研究室では、大学で出会えた新たな仲間と切磋琢磨しながら研究課題と向き合い、卒業論文を作成しました。仲間からたくさんの刺激を受け、1年間を終えた今、自分はとても成長できたと感じています。また、編入をしたことでの就職においても視野が広がりました。現在は、先生方の手厚いサポートのもと、国家試験へ向けた勉強でいます。私は、多くの方に支えられ、充実した4年間を過ごすことができました。編入をして本当によかったです。



# 令和3年度 卒業論文一覧

食物栄養科学部の研究室では日々、人々の健康と幸せに貢献するさまざまな発見が生まれています。

## 食物栄養学科

### 栄養教育論研究室

#### 【前田 佳予子 教授】

- 地域後期高齢者のサルコペニアの可能性及び運動実践の有無と身体・栄養状態の関連について
- 地域後期高齢者の運動実践における身体・栄養状態の関連について

#### 【脇本 景子 准教授】

- 小学校高学年児童の生きる力と食に関する態度・行動との関連
- 小学校高学年児童の生きる力と食生活に関する親の態度・行動との関係
- M团地住民の多文化共生に関する意識と子どもへの食の課題—アクションリサーチ第一報—

#### 【小林 知未 講師】

- 中学生と保護者への「食事バランス」についての情報提供とその評価に関する検討
- 小学生における食育教材の有用性、及び遊び要素が理解度へ与える影響についての検討

#### 【横路 三有紀 講師】

- 地域在住一人暮らし女性高齢者におけるソーシャルネットワークと栄養状態との関連
- 日本語版食スキル尺度の作成

### 臨床栄養学研究室

#### 【福田 也寸子 教授】

- 高齢患者における食事区分別栄養摂取量と属性等との関係についての考察
- 高齢患者における食事区分別栄養摂取量と栄養評価指標との関係についての考察

#### 【鞍田 三貴 准教授】

- 脳血管疾患における主観的包括的評価(SGA)の妥当性
- 脳血管疾患患者におけるオリジナル主観的包括的評価(SGA)の有用性
- 脳血管・心疾患患者におけるSGA評価者の検討
- コロナ禍における血液透析(HD)患者の栄養支援法～透析弁当を用いた栄養指導の検討～

#### 【黒川 典子 准教授】

- 急性期脳卒中患者における重症度とエネルギー摂取量の関連—アウトカムに影響を及ぼす因子の検討～
- 中等度COVID-19患者における入院時の栄養状態とアウトカムの検討
- 管理栄養士による認知症グループホームでの居宅療養管理指導の効果について法～透析弁当を用いた栄養指導の検討～

## 公衆栄養学研究室

### 【林 宏一 教授】

- I県S町における肥満と栄養素等摂取量の関連性から考える食事支援方法の検討
- コロナ禍における地域住民への育児支援を目的としたオンライン幼児食講演会

### 【大滝 直人 准教授】

- 地域高齢者における食環境と食品多様性スコアおよびフレイルの関連
- 地域高齢者における主観的経済状況と主観的健康感の関連

## 給食経営管理学研究室

### 【川村 雅夫 教授】

- 生活習慣病予防のための大豆肉の普及
- 大量調理における衛生知識と仕事に対する意識の関連

### 【堀内 理恵 准教授】

- 保育園給食のメニュー分析と苦手野菜を使用した料理の提案
- 保育園給食のメニュー分析の年次推移
- 「おしゃもじ教室」の教育効果および食行動に関する親の関与が子供の体型に及ぼす影響
- 親への食育が、親の食育に対する意欲や子どもの食行動に及ぼす影響
- 両親の体型、心理面及び食習慣が子供の体型と食習慣に及ぼす影響

## 基礎栄養学研究室

### 【高橋 享子 教授】

- 重症鶏卵アレルギー児に対する鶏卵アレルゲン含有ボーロを使用した早期緩徐経口免疫療法
- 重症小麦アレルギー児に対するうどん含有クッキーを用いた経口免疫療法

### 【松永 哲郎 准教授】

- 米飯摂取時の飲料(緑茶)の有無が食後血糖および胃排出に及ぼす影響
- 低酸素、糖毒性による肺β細胞の機能低下へのビタミンE、ポリフェノールによる改善効果

## 応用栄養学研究室

### 【岸本 三香子 准教授】

- 幼児を対象とした食介入支援による生活習慣の評価
- 幼児のメディア利用と生活習慣や口腔環境との関係

## 調理学研究室

### 【岡井 紀代香 教授】

- ごぼうの加熱調理操作「高温熱風焙煎」における調理特性
- みかん果皮の加熱調理操作「高温熱風焙煎」における調理特性
- 多糖類の高温熱風焙煎による抗酸化作用について

### 【仲谷 照代 准教授】

- 血糖上昇を抑えた菓子(フィナンシェ)の作製
- さつまいも粉、グルコマンナン粉による米粉パンの製パン性、老化への影響
- サルコペニア発症予防に貢献する米粉パンの作製

## 食品加工学研究室

### 【松井 徳光 教授】

- 膨化に優れたアレルギーフリーパンの開発
- エノキタケによる機能性ワインの開発
- エノキタケによる清酒の開発
- 有用真菌を用いた米麹甘酒による機能性食品の開発
- きのこ麹甘酒による機能性発酵豆腐の開発

## 食品学研究室

### 【小閑 泰平 教授】

- 卵白アルブミンの加熱・加圧ゲル形成へのソルビトールの添加効果
- 還元型卵白アルブミンの泡沫安定性へのソルビトールの添加効果
- 卵白アルブミンの凍結変性へのソルビトールの添加効果
- 卵白アルブミン乳化物の凝集性へのソルビトールの添加効果

## 公衆衛生学研究室

### 【内藤 義彦 教授】

- ウェアラブル端末を用いた身体活動・睡眠の評価(第1報)～身体組成および生活習慣との関連～
- ウェアラブル端末を用いた身体活動・睡眠の評価(第2報)～心理状態と睡眠との関連～
- ウェアラブル端末を用いた身体活動・睡眠の評価(第3報)～個人の睡眠の質への影響～
- 女子大学生における月経前症候群に関する研究(第1報)～特にストレスについて～
- 女子大学生における月経前症候群に関する研究(第2報)～特に食習慣について～

## 解剖生理学研究室

### 【大平 耕司 准教授】

- アルツハイマー患者に特有の遺伝子発現量変化の解析
- 生体組織の常温保存に最適な二糖類の検出と濃度依存性について

## 臨床医学研究室

### 【福尾 恵介 教授】

- 地域在住高齢女性におけるサルコベニアの発症とApop遺伝子一塩基多型との関連性
- 地域在住高齢女性における食品摂取多様性の実態とその低下要因について

### 【倭 英司 教授】

- 2型糖尿病患者のセルフコントロール尺度と生活習慣および食行動特性との関係
- 新型コロナウイルス流行禍における2型糖尿病患者の食環境と食行動特性との関係
- 新型コロナウイルス流行禍における2型糖尿病患者の活動量と臨床指標・生活習慣との関係
- 新型コロナウイルス流行前後の2型糖尿病患者のHbA1cの変化と生活習慣との関係
- 2型糖尿病患者の新型コロナウイルスに対する恐怖感と生活習慣との関係

### 【上田 由美子 准教授】

- 食品バランス型紙を用いた食事指導における自己記式食事記録に関する検討
- 家族の協力の有無が食品バランス型紙を用いた食事指導や歩行指導の結果に及ぼす影響

## 生化学研究室

### 【澤田 小百合 准教授】

- DPP-4インヒビターの精製
- 食品中の $\alpha$ -グルコシダーゼ阻害物質の分離精製

### 【土生 敏行 准教授】

- 使用素材の違いによる和だしの含有成分の比較と検討
- 飢餓状態におけるエンドサイトーシスの変化
- 低栄養時におけるリソソームの形態的変化について

## 病原微生物学研究室

### 【伊勢川 裕二 教授】

- 大麦の品種及び焙煎の有無による抗ウイルス活性の比較検討
- ユーグレナ熱水抽出物に含まれる抗インフルエンザ効果を示す有効成分の探索
- アカセチンによる抗インフルエンザウイルス作用機構の検討
- ホップに含まれる6-PrenylInaringeninの抗インフルエンザウイルス作用機構の検討

## 食創造科学科

### 食品機能学研究室

#### 【戸田 登志也 教授】

- SBD-F誘導体化HPLC法による尿中総ホモシスティンの測定
- 24時間尿分析によるDaidzein代謝の個人間比較と個人内変動の検討
- オーバーナイト尿分析によるエクオール産生の短期的変動に関する研究
- 培養法によるDaidzin代謝の評価
- 加糖加熱処理大豆粕投与による黒毛和牛血清中のイソフラボン代謝物濃度の変化
- 丹波黒大豆の煮熟後の色落ちに対する鉄強化施肥栽培の影響

### 食開発学研究室

#### 【鈴木 靖志 教授】

- 食品由来エクソソーム様小胞の特性評価
- 肌測定に影響を与える要因に関する解析
- 海苔がおにぎり摂取後の血糖値変動に及ぼす影響
- 海苔による血糖値上昇抑制効果のメカニズムの解明

### グローバルフード学研究室

#### 【佐藤 滋之 准教授】

- 南アフリカの学校給食を通じた微量栄養素欠乏改善プログラム
- 日本でフードバンクが普及しない理由:国際比較と日本における諸問題
- フェアトレード商品は生産者たちを救うことができるのか
- アフガニスタンの食料問題:タリバン政権の影響とその後

### 食品衛生学研究室

#### 【松浦 寿喜 教授】

- LC/MS高速アミノ酸分析システムによるナツツ類の遊離アミノ酸の定量法に関する研究
- 各種ナツツ類の遊離アミノ酸の比較
- ガスクロマトグラフによるナツツ類の脂肪酸の定量法に関する研究
- 各種ナツツ類の脂肪酸組成の比較
- 各種ナツツのメーカー別遊離アミノ酸および脂肪酸組成の比較

#### 【吉田 徹 教授】

- カチオン性電荷アミノ酸によるアルテミア水和胚の細胞膜透過性改善処理の検討
- 女子大生を対象とした食品ロス軽減に結びつく意識及び行動の実態調査

### 食品加工学研究室

#### 【高野 義彦 准教授】

- ミルクエクソソームによる軟骨機能に対する影響
- ミルクエクソソームによる血管機能に対する影響

## 食品科学研究室

### 【有井 康博 教授】

- ヒヨコマメゲル化物質の抽出における加熱方法と加水量の検討
- 定量的実験方法の確立を目指した精製ナタマメゲルの物質推定と溶解方法の確立
- pHが変化しない条件における豆腐様沈殿形成と金属イオン濃度の関係性
- 工場生産に準じた研究室レベルでの油揚げ製造方法の確立
- 豆腐とでんぶんの混合ペーストの印字造形に重要な因子について

### 調理科学研究室

#### 【升井 洋至 教授】

- 簡易炊飯による米飯の品質特性に関する研究
- イソマルトデキストリン添加デザートに関する研究
- フードジャーによる白粥調理に関する研究
- 乳児用食品の硬さに関する研究

### 食品安全学研究室

#### 【義澤 克彦 教授】

- キトサンオリゴ糖によるMNU誘発乳がんラットモデルにおける病態抑制効果
- 酒粕由来プロファイン<sup>®</sup>を用いたMNU誘発眼科疾患モデルにおける病態抑制効果

### 分子栄養学研究室

#### 【蓬田 健太郎 教授】

- 解凍ひき肉の再凍結保存におけるCAS凍結法の効果と保存方法の検討

### 栄養教育論研究室

#### 【北村 真理 准教授】

- 咀嚼行動に関する客観的エビデンス構築に向けた取り組み
- 家庭での野菜提供品目数の増加に関連する要因についての研究

### 応用栄養学研究室

#### 【今村 友美 講師】

- 地域在住高齢者に対する栄養・運動サポートについて～コロナ禍の食生活・身体能力の変化～
- 大学女子バレーボール部選手に対する栄養サポートについて～コロナ禍での食生活の変化～
- 大学女子体操選手に対する栄養サポートについて～一人暮らし選手の実態～



君の未来を体験

# Open Campus 2022

Web Open  
Campusも  
同時開催!  
※学部独自開催

詳細を  
CHECK



開催日

6/18

7/9・10

8/11・12

9/25

12:30-16:30



## 学部企画プログラム

健康  
科学館  
ほか

### 教員・在学生との相談コーナー

学科の特徴や学生生活のことなど何でも相談してみよう。

### 体験授業

実際の実習室で実際の授業を体験。

### オープンらぼ

大学で行われている研究を紹介。

### 施設見学

健康科学館を自由に見学。

南館

Web

### 学部・学科説明会

### 学部・学科説明会(LIVE)

### 教員相談コーナー

(リモート/予約制)

## 共通プログラム

### 入試対策講座

### キャンパスツアー

### 学科別相談コーナー



## [キャンパスガイド2023]

武庫川女子大学をより知っていただくため、この学科パンフレットとともに大学全体を紹介する「キャンパスガイド 2023」をお読みください。個性輝く女性を社会に送り出すための武庫川女子大学の学び、一人ひとりのキャリア形成をサポートする進路就職支援など、本学の魅力を紹介しています。

※日程および内容は変更になる可能性があります。詳しくはホームページをご確認ください。※内容やタイムテーブルについては、事前に大学ホームページをご確認ください。※プログラム内容は変更になる可能性がございます。

## 入試日程

### no.1 公募制推薦入試(前期)

2022年11月5日(土)・6日(日)

### no.2 公募制推薦入試(後期)

2022年11月23日(水・祝)

### no.3 一般選抜A

2023年1月24日(火)・25日(水)

### no.4 一般選抜B

2023年2月11日(土・祝)午前・午後

### no.5 一般選抜C

2023年3月6日(月)

### no.6 一般選抜D(大学入学共通テスト利用型)

2023年1月14日(土)・15日(日)

※入試案内は入試センターへご請求ください。

武庫川女子大学 食物栄養科学部 食物栄養学科・食創造科学科／短期大学部食生活学科  
〒663-8558 兵庫県西宮市池開町6-46

問い合わせ先  
入試センター / TEL.(0798)45-3500 FAX.(0798)45-3563  
大学HP ..... <https://www.mukogawa-u.ac.jp/>  
学部HP(大学・短大) ... <https://food-nutrition.mukogawa-u.ac.jp/>

大学HP 学部HP



武庫川女子大学 食物栄養学科・食創造科学科／食生活学科 SNS公式アカウント



ハッシュタグ(#武庫女食物)をつけて  
オープンキャンパスの様子を投稿してね!  
※個人を特定できる写真の投稿はお控えください。

