

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

Department of Dietary Life and Food Sciences
Junior College Division

実

Practice

研

Research

創

Create

「食」の

深い栏



武庫川女子大学

2021



／ 食 物 栄 養 学 科 部 ／

食 物 栄 養 学 科

DEPARTMENT OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION

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」を共に目指しましょう！

定員200名

3年次編入枠 定員10名

ステップアップ 教育プログラム

管理栄養士は、傷病者や健康管理を必要とする人を対象とした栄養管理を行う医療系専門職で、厚生労働省が定めるカリキュラムを修了することで国家試験の受験資格を得ることができます。食物栄養学科では、この国家試験に合格し、専門職として活躍できる人材を育成しています。



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。

	2018年度 卒業生 (第33回)	2017年度 卒業生 (第32回)	2016年度 卒業生 (第31回)	2015年度 卒業生 (第30回)	2014年度 卒業生 (第29回)
受験者数	210人	217人	201人	214人	215人
合格者数	207人	213人	198人	202人	213人
合格率	98.6%	98.2%	98.5%	94.4%	99.1%

産官学連携による人材育成

Capacity Development

目指せる将来像

多様化・専門化に
対応できる
管理栄養士



予防学領域

〔保健・学校教育・保育〕

学校・保育所では、学校栄養士（栄養指導職員・栄養教諭）として子どもの成長・健康を支える献立作成、調理師への栄養指導などを担います。また、行政栄養士として地域住民の健康を守る保健政策に携わっていくという進路もあります。

✦ 栄養教諭

栄養指導職員と異なり、栄養教諭は教員免許を持っています。小・中学校において給食の献立作成や栄養管理、衛生管理、食材管理などを担うほか、食育に関する授業を通じて、子どもたちに食の大切さを伝える教育活動も行います。



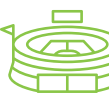
治療学領域

〔医療・介護支援〕

医療現場で減塩食や低たんぱく食、流動食など、患者の症状に応じた適切な献立を作成。介護現場では利用者の介護度にあった調理・栄養指導のほか、嚥下（えんげ）障害（飲み込みが困難な状態）に配慮した食事提供も管理栄養士の役割です。

✦ NST（栄養サポートチーム）

Nutrition Support Teamの略で、医師や管理栄養士に加え、看護師、薬剤師など多職種連携によって患者の栄養管理を行うチーム医療の一つ。栄養管理は治療に直結する重要な問題だけに、管理栄養士はチームの中核的存在となります。



関連領域

〔スポーツ・食サービス提供〕

管理栄養の知識は体力強化や健康・体力づくり、ダイエットなど、スポーツ方面でも生かせます。また、飲食店に加え中食（調理済み食品）、高齢者向け宅配サービスといった広がり続ける食サービス業でも管理栄養士の存在は欠かせません。

CLINICAL TRAINING

臨地実習

管理栄養士国家試験の受験資格には、給食経営管理（病院）、給食の運営（福祉施設）のいずれかで4週間の、「臨地実習」に臨む必要があります。

特に食物栄養学科では、病院実習の学生は、実習内容をポスター形式で報告します。ポスター会場では、各実習施設の管理栄養士、学生、教員が一同に参加して情報交換等を行い、「臨地実習」による教育効果を上げています。



TOPICS

海外研修（国際栄養学演習）

※海外研修には、別途費用が必要です。

食物栄養学科2年次の夏休み期間中に開講される国際栄養学演習は、米国ワシントン州スポケーン市にある本校アメリカ分校のムコガワ・フォート・ライト・インスティテュート(MFWI)での海外研修プログラムです。現地の米国人教職員による英語授業を受けたあと、ワシントン州立大学スポケーン校やスポケーン市内の栄養教育施設を巡回見学し、アメリカの管理栄養士の業務を学習します。



研究テーマ

大量調理施設（病院・学校等給食）にかかる
栄養・給食管理の推進と衛生管理手法の確立

〔共同研究先〕株式会社 KL／有限会社 南紀メディア



研究テーマ

地域住民の健康を支える
行政栄養士の養成と多職種連携の推進

〔共同研究先〕大阪府豊中市／兵庫県相生市



研究テーマ

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

- 地域医療施設と連携した栄養支援の確立
- 高齢透析導入患者の適切な栄養指導法
- 回復期リハビリテーション病棟における栄養療法の確立
- 管理栄養士が行う栄養スクリーニングの妥当性

〔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



研究テーマ

- 高齢者の咀嚼力アップ運動の継続効果ーフレイル予防ー
- 京都府K市・KT市在住高齢者の咬合力と咀嚼力
- 在宅訪問栄養食事指導の介入効果

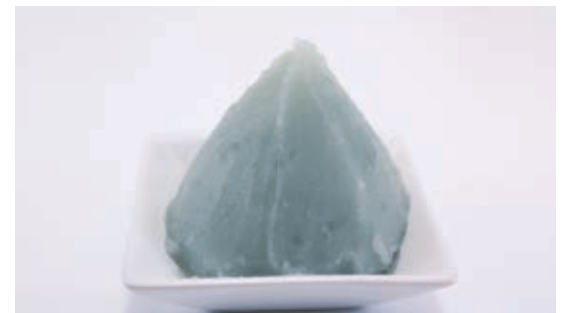
〔共同研究先〕武庫川女子大学栄養科学研究所／一般社団法人日本在宅栄養管理学会



研究テーマ

こ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



研究テーマ

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

For Your Message!

在学学生からのメッセージ



私は和歌山県から片道2時間近くかけて通学し、管理栄養士に加え、栄養教諭の勉強もしています。また、エアロビクスダンス部で楽しく活動中です。忙しくて大変そうと思われるかもしれませんが、大学生活の楽しさが辛さをかき消してくれます。大学は新しい人・考え・知識との出会いの場です。ぜひ、皆さんも武庫女で様々なことに挑戦してみてください。

片道2時間の通学だってへっちゃらです。

DATA | 中島 陽香 さん 食物栄養学科 2年 / 和歌山県立橋本高等学校卒



私は管理栄養士を目指すにあたり、現場で管理栄養士として活躍している方に武庫女を勧めてもらいました。クラス制なので同級生や担任の先生がいることはとても心強いです。一緒に勉強できる友達がいいて、先生方の多方面での手厚いサポートがあります。みんなでわいわい楽しく同じ目標に向かって勉強できるとても良い環境です。

一緒に楽しく充実した大学生活を送りませんか。

DATA | 山本 雅 さん 食物栄養学科 2年 / 近畿大学附属和歌山高等学校卒



私は実家を離れて一人暮らしを始めました。全て一人でこなさなければなりませんが、慣れれば大丈夫なので心配いりません。レポートや授業が多いですが、将来に向けてストイックに学べる良い環境です。国家試験対策が1年生からスタートするので安心です。皆さんも武庫女にきて、刺激的で楽しい充実した学生生活を送ってみませんか。

将来に向けてストイックに学べる環境です。

DATA | 野上 玲奈 さん 食物栄養学科 2年 / 大分県立大分舞鶴高等学校卒



おいしいものを食べることが好き！

私はおいしいものを食べることが好きという理由でこの学科に進学しました。実験や実習を通じて新しい知識をたくさん得られるので、とてもやりがいを感じます。体育祭や文化祭などに積極的に参加することで、横のつながりに加え、学年を越えて縦のつながりも作ることができます。皆さんも一緒に楽しく充実した大学生活を送りませんか。

DATA | 大竹口 ロリア 薫子 さん 食物栄養学科 2年 / 私立仁愛女子高等学校卒

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、
在学中のお話など踏まえたメッセージを紹介します。

卒業生からのメッセージ



ホームの利用者の方一人ひとりの生活を支えるのに欠かせない専門職

高齢者施設で管理栄養士として勤めて8年になります。ホームで過ごす利用者の方々に季節を感じ食事を楽しんでもらうこと、身体機能や持病に合わせた適切な食事を提供することなど、一人ひとりの生活を支えるのに欠かせない専門職としてやりがいのあるとても魅力的な仕事だと思っています。

DATA | 社会福祉法人 長命荘
今泉 継実 さん 食物栄養学科 2008年度卒



卒業後は頭髮化粧品メーカーで営業として働いた後、経験を積む中で営業として人のためになる仕事がしたいと感じ、今の会社に転職をしました。現在は医療機関の医療従事者に対して、栄養面での提案を行っています。常に新しい知識のインプットが必要ですが、お客さまに役立つ提案ができる仕事はやりがいを感じています。

大学で学んだ知識が普段の営業活動に直結しています。

DATA | ネスレ日本株式会社 ネスレヘルスサイエンスカンパニー
森脇 尚子 さん 食物栄養学科 2012年度卒



患者さまの意思尊重を第一に栄養指導をしています。

学生時代に透析患者さまと関わる機会があり、長期間透析治療に携わりたいと思い、当院に就職を決めました。初めは患者さまの性格や趣向が様々でどこまで介入してよいのか悩むことが多く、栄養指導の難しさを実感しました。現在は患者さまの意思を尊重することを第一に考え、栄養指導をしています。

DATA | 八尾徳洲会総合病院 栄養科
荻谷 美早 さん 食物栄養学科 2015年度卒



漠然としていた将来の夢が4年間で明確に。

大学4年間の勉強を通し管理栄養士として食の研究や開発に携わりたいと考えようになりました。そのためにより専門的な知識や研究技術を学びたいと思い、大学院に進学しました。現在はきのこの菌糸を用いた健康食材の開発を目指し日々研究を行い、忙しくも充実した毎日を送っています。

DATA | 生活環境学専攻 食物栄養学専攻 食物栄養科学コース 修士課程1年
福田 史織 さん 食物栄養学科 2018年度卒

充実した教育施設、教育環境の中で 食と健康のエキスパートを目指そう！

管理栄養士・栄養士の養成には、様々な実験・実習があります。
国内トップレベルの教育施設の中で、
各分野に精通した教員があなたの夢の実現をサポートします。



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
充実した施設と研究室を完備しています。

主な施設	
栄養クリニック	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 生活環境2号館 (H2館)

食と栄養に関する様々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			
調理科学 実験室	食品加工学 実験室	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 実験室	高度動物 実験施設
解剖生理学 実習室	食品衛生学 実験室		



Future Field

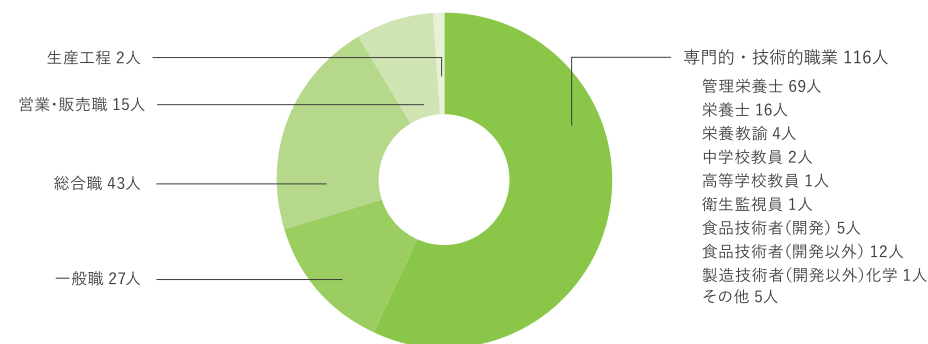
管理栄養士の資格を生かして、医療機関や福祉施設をはじめ、
教育や行政の現場、さらに研究機関においても活躍！

卒業後の活躍の場

臨床 (医療機関)	福祉 (児童・老人・障害者施設など)	教育 (食育)	教育 (養成施設教員)
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。	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。	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。	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)	NR (Nutrition Representative)	品質管理 (食品検査機関など)	研究開発 (研究機関・企業の研究部門)
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。	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。	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。	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

[職種別就職状況]



就職率

99.5%

= 203人(就職者数)
204人(就職希望者数)

主な就職先

病院、社会福祉施設、アルビオン、クリニコ、ケーニヒスクローネ、サンデリカ、JA全農ミートフーズ、シュゼット、タカキベーカーリー、日清シスコ、日本ハム、ハウスウェルネスフーズ、ヒガシマル醤油、フルタ製菓、プレジール、ポトデリカトオカツ、ロック・フィールド、わらべや日洋、ソフトウェア・サービス、アントステラ、イニシオフーズ、協和ケミカル、国分フードクリエイティブ、佐竹食品、日本ハム西販売、阪神調剤ホールディング、塩梅、エームサービスジャパン、グリーンハウスグループ、シタックスフードサービス、西洋フード・コンパスグループ、富士産業、LEOC、食品環境検査協会、日本食品分析センター、栄養教諭(愛知県、大阪府、兵庫県、福岡市)、公務員(石川県、和歌山県、鳥取県、京都市、洲本市)など
※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習得を目指す方のために進学の道が開かれています。

大学院生活環境学研究科

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))

COURSE

01 食物栄養科学コース

「機能性食品の開発」「老化のメカニズムと栄養の関係」「生活習慣病の予防と栄養」などの幅広い研究を行っています。

COURSE

02 健康栄養科学コース

個人の栄養および身体状況の特性を把握し、疾病の治療やQOL改善を目指す研究に加え、公共機関や教育機関等で「集団における栄養指導法」や「健康管理システムの構築」などの新たな研究分野の開拓を行っています。

COURSE

03 実践管理栄養コース

病院での1年間の臨床研修を通じて、「臨床栄養分野におけるシステムの構築」や「楽しい栄養指導法の開発」などの実践的な研究を行っています。



食と栄養の専門知識を有し
食産業界にイノベーションを
起こす人材を育成！

／ 食物栄養科学部 ／

食創造科学科

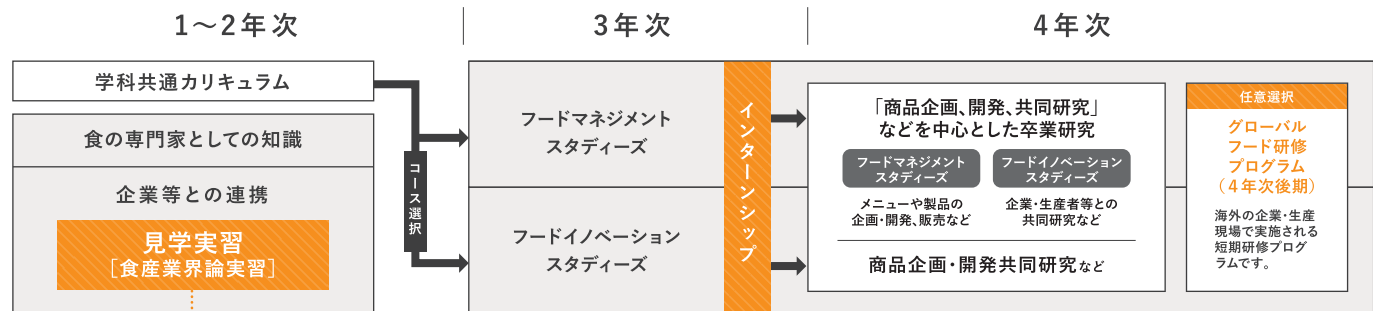
DEPARTMENT OF INNOVATIVE FOOD SCIENCES

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！

定員80名

3年次編入枠 定員5名

ステップアップ 教育プログラム



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／キュービー株式会社 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／全農兵庫県本部 加西連合農業倉庫／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／泉佐野漁業協同組合／ヤマサ蒲鉾／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／JA全農青果センター株式会社 西日本事業部 大阪センター／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／ハートス フード クリエイト株式会社／株式会社小山本家酒造 灘浜福鶴蔵／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

〔順不同 (2020年1月現在)〕

3年次後期には「食産業界分野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習得します。

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／株式会社コーエスキュー／キスコフーズ株式会社／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 安全性生物試験研究センター病理部／株式会社セラバイオファーマ／特定非営利活動法人 国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／日精バイリス株式会社／株式会社ウエノフードテク／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／シノフーズ株式会社／株式会社オリエンタルベーカーリー／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 クリエイト株式会社／株式会社シクロケムバイオ／フジッコ株式会社／株式会社かねふくめんたいパーク神戸／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／東洋ナッツ食品株式会社／株式会社小山本家酒造 灘浜福鶴蔵／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／プリア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／株式会社サンラヴィアン／丸善製菓株式会社／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ーリー／株式会社トンボ飲料／理研食品株式会社

- 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 (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。

HACCPとは食品製品の安全性を確保するための衛生管理の手法であり、国際的に認められたシステムのことです。HACCP管理者とは「HACCPシステムについて相当程度の知識をもつと認められる者」に相当する者として日本食品保蔵科学会HACCP管理者認定委員会が認定する資格です。平成30年に食品衛生法の一部が改正され、原則としてすべての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになりました。よって、この資格は食産業界で働くためには非常に有用な資格となることが期待されます。



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

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み立てられ、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。



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(MFWI)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でのジョブ・シャドウイングを体験することで、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。



※ 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を知ってもらおうかについて企画・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ブースで様々な国籍・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。



栄養士の資格を持ち、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、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。

👩 生産・食の安全

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、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。



食産業界から食創造科学科に期待すること。

産官学連携による人材育成

Capacity Development



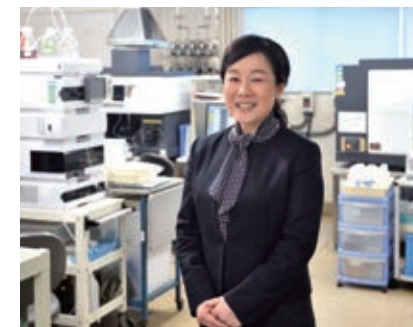
フジッコ株式会社
管理部門担当 常務取締役 管理本部長
山田 勝重 さん

食材と加工技術の新たな組み合わせに挑戦できるような 気概と素養を育む、独自性の高い学びに期待しています。

当社では、ダイバーシティの取り組みの一環として女性の活躍を推進しています。目指すのは、失敗を恐れずに挑戦する気風のさらなる強化。新たな価値を創造し伸びていく企業こそが、社会の大きな変化にも対応し得ると考えているからです。自由な発想やリサーチ力を備えた食の専門家を育成する新学科では、特に商品開発の場で存在感を発揮する人材を輩出していただけることを、強く期待しています。また、市場ニーズに応えるためには、健康価値の高さとおいしさの両立が肝要です。例えば、豆と発酵といった食材と加工技術の組み合わせにおいて、新たなマッチングを見いだしてほしいですね。そうした現場で生かせる素養を持つ人材を育む、挑戦の機会に満ちた学びの場となることを願っています。

どのようなフィールドでも通用する人材を育む学科。 実習・研修を通じて臨機応変に対応する力を磨いてほしい。

当財団は、官公庁・企業などから委託を受け、中立・公正な立場で食品の試験検査を行う分析受託機関です。武庫川女子大学の卒業生の約20人が当財団でも活躍し、中にはリーダークラスに成長している方もいることから、新学科には今まで以上に期待を膨らませています。特に分析手法などの開発にチームで取り組む中で不可欠な自由な発想・リサーチ力・コミュニケーション力を重視したカリキュラム編成に注目しています。周囲への影響力を高める「働きかけのコミュニケーション力」を身に付けた、リーダーシップを発揮できる人材を育てていただきたいです。また、学生の皆さんには海外研修を通じて語学力や国際感覚を身に付け、実習やインターンシップを通して、柔軟な対応力を養ってほしいと思います。



一般財団法人 日本食品分析センター
総務部 総務課 課長
小泉 裕子 さん



研究テーマ

しょうゆなど調味料の嗜好性と調理特性に関する研究

〔共同研究先〕
キッコーマン株式会社



研究テーマ

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



大学

- 1 基礎学力をつける
- 2 食産業界を知る
- 3 商品企画、開発、研究を体験する

食産業界



産官学連携による共同研究

Joint research

産官学連携によって自由な発想、リサーチ力、コミュニケーション力を持つ人材を4年間のカリキュラムで育成します。



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



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



研究テーマ

健康・栄養面での様々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ペカリー



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

栄養価値の高い商品の企画・製品化・販売

〔共同研究先〕
大丸梅田店



研究テーマ

酒粕発酵エキスを「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

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



研究テーマ

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



研究テーマ

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

研究テーマ
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）

研究テーマ
赤糖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
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
卒業研究で得られた知財を生かした、淡路島産ハチミツを用いた新規スイーツの開発

〔共同研究先〕
ハートス フードクリエーツ株式会社

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金事業）

研究テーマ
血糖に配慮したパウンドケーキの開発

〔共同研究先〕
株式会社けいはんな（文部科学省知的クラスター創成事業「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）」）

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〕
株式会社ささ営業（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）

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株式会社

研究テーマ
門脈カテテル法による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
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
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
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
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
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

研究テーマ
「網膜色素変性症」治療薬の投与方法開発と薬効・安全性の検討

〔共同研究先〕
株式会社セラバイファーマ

先進的な
研究施設・設備

NO. 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。



NO. 02

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。



NO. 03

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。



NO. 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。



For Your Message!

在学学生からのメッセージ



MUKOJO NEWS

食創造科学科に 新施設が誕生！

企業との製品・メニュー共同開発のための”食工房”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”を新たに開設予定です。





栄養の知識と
技術を身に付けて、
即戦力として活躍できる
栄養士を育成！

／ 短期大学部 ／

食生活学科

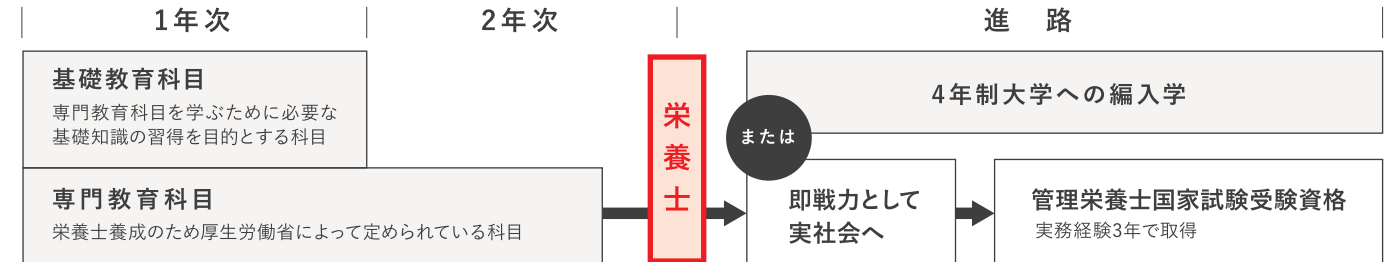
DEPARTMENT OF DIETARY LIFE

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」を共に目指しましょう。

定員80名

ステップアップ 教育プログラム

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。食生活学科では、「食と健康の関係」を理解し、正しい食生活を実践できる人材の育成を行っています。実践力を有した栄養士として活躍したい人のために様々な取り組みを行っています。



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！

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
● 管理栄養士 ※2（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 受験資格

「実践力」を身に付ける3選択科目の開講

栄養士としてプロの食事提供を即実践する力を身に付けることができる科目を開講しています。

フードサービス実習

外食品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。

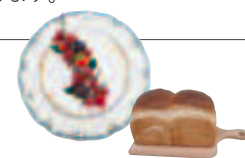
プロのフードサービス者の育成を目標に特定給食施設を想定し、給食管理論の知識を生かした実践型実習を行います。実習では従来の「クックサーブシステム」に、おいしさを重視した料理提供のための「クックチルシステム」を組み合わせた調理システムにより調理を行い、食事を提供しています。特に、顧客ニーズを重視した給食計画の立案、調理および提供を行い、顧客の満足度等により評価を行います。実習体験を通じて、健康を考えた食事を提供するマネジメント能力を身に付けます。



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習得することを目標にしています。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。



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習得を目標にしています。幅広い知識や技術の習得により、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。





在学学生からのメッセージ



4年制と同じキャンパスで充実した設備を使って学べることがこの学科を選んだ理由です。1年生の時から実習や実験があり、毎日忙しいですがその分早く力を付けることができます。一人暮らしで大変なこともあります。勉強にアルバイトにと充実した生活を送っています。2年間という短い時間ですが学べることが沢山あり、内容の濃い時間を過ごせると思います。

勉強にアルバイトにと充実した学生生活。

DATA | 佐々木 美結さん 食生活学科 2年 / 和歌山県立耐久高等学校卒



1年生から実習が豊富にあり、調理実習では料理の基本から本格的な料理や季節料理まで学びます。自分たちで献立を作成し100食を提供する給食管理実習があります。充実した実習施設で実践力が身に付くと同時に、クラスみんなで協力して行うためクラスメートとの仲も深まります。片道2時間かけて通学し大変と思う時もありますが、楽しく充実した学生生活を送っています。

1年生の時から実習の授業が豊富！

DATA | 稲田 理子さん 食生活学科 2年 / 大阪府立狭山高等学校卒



料理について専門的知識を身に付けたい！

私は料理を作ることが好きで、より専門的な知識を身に付けたいと思いこの学科を選びました。短大の2年間で多くのことが身に付き、社会に出てからも役に立つ礼儀作法なども教えていただけます。様々なことに積極的に参加することで、充実した学生生活を送ることが出来ます。私も様々なことにチャレンジし充実した学生生活を送っています。

DATA | 穴戸 玲奈さん 食生活学科 2年 / 私立常翔啓光学園高等学校卒



留学から戻って進路に悩んでいましたが、これまでと違う分野を学べるこの学科を選びました。栄養学の基礎知識、調理学、栄養教育の専門的なことを自分の生活に生かすことができるのがとても魅力的です。専門科目と自分の興味のある共通科目を学ぶことで充実した学生生活を送り、積極的に自分を磨いていこうと思っています。

私生活にも生かせる知識が学べる魅力的な授業。

DATA | 平川 凜子さん 食生活学科 2年 / 沖縄県立コザ高等学校卒

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、
在学中のお話など踏まえたメッセージを紹介します。

卒業生からのメッセージ

食事の喜びを提供できる
素敵な資格です。



DATA | 社会福祉法人 秀明会 グループホーム あす〜る豊新 管理栄養士
田村 奈穂さん
食生活学科 2014年度卒 / 食物栄養学科 2016年度卒

管理栄養士として活躍できる場を広げたいと感じ編入学を決めました。単位取得に忙しい毎日でしたが、友達と過ごした日々はとても楽しく良い思い出です。
現在、グループホームで管理栄養士として働いています。敬老会でゼリー食の新規メニューを提供した時、ご家族の皆さまから感謝の言葉をいただきました。利用者様だけではなくご家族の皆さまにも食事の喜びを提供できる素敵な資格だと感じた瞬間です。



漠然としていた
将来の夢が
明確に。

"食えることが好き"ということがきっかけで、本学を選んだ私。現場経験の豊富な先生方が多くいる武庫女での授業を受ける中で食事の大切さを知り、私もその知識をたくさんの人のために役立てたいと思い、栄養士になりました。卒業後は働きながら勉強をして管理栄養士を取得し、患者さまのために栄養指導や"おいしい治療食"の提供を目指して頑張っています。

DATA | 医療法人 岡田病院 栄養課 管理栄養士
松田 杏奈さん 食生活学科 2015年度卒



子ども達の
"おいしい"一言に
毎日癒されます。

私は保育園の栄養士として、食育等を通して子ども達との関わりを増やし、食事に少しでも興味を持ってもらい、毎日の給食が楽しみだと言ってもらえるよう、日々頑張っています。子ども達の"おいしい"という言葉や笑顔に毎日癒されています。皆さんもぜひ、武庫女で学び、自分のやりたいことを目指し、挑戦し続けてほしいと思います。

DATA | 吹田市立西山田保育園 栄養士
山内 香奈さん 食生活学科 2015年度卒

来年の3月に
管理栄養士国家試験
に挑戦します！

私は日頃から食えることが好きで、その中で栄養士と言う仕事に興味を持ち、食や栄養についてもっと学んでみたいと思いこの学科を選びました。現在は委託栄養士としてクライアント先の病院で食事の提供を行っています。今年で実務経験3年になるので、来年の管理栄養士国家試験に挑戦し、さらなるスキルアップやキャリアアップを目指しています。



DATA | エームサービスジャパン株式会社 栄養士
坪井 美鈴さん
食生活学科 2017年度卒

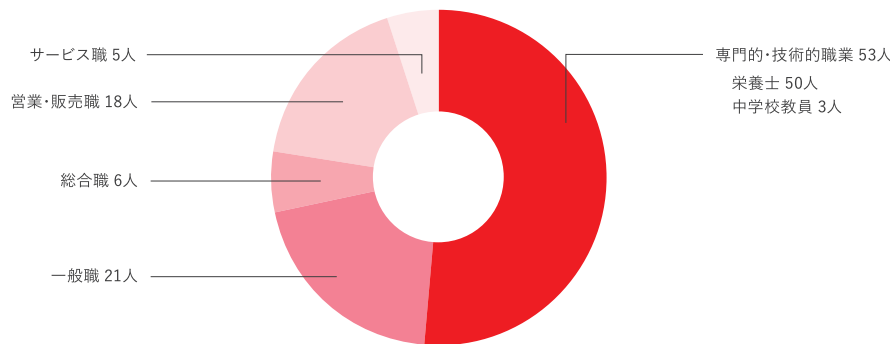
Future Field

■卒業後の活躍の場

福祉(児童・老人・障害者施設など)	教育(食育)	行政(保健行政など)	給食管理(給食施設)
利用者の生活の質(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。	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。	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。	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)	研究開発(研究機関・企業の研究部門)	NR(Nutrition Representative)	製造・販売(食品企業)
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。	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。	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。	食品工場での製造や小売店での販売を行います。食品売り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

[職種別就職状況]



■主な就職先

神戸屋、パイロットコーポレーション、プレジール、高島屋、ドトールコーヒー、阪神調剤ホールディング、塩梅、一富士フードサービス、イフスコヘルスケア、魚国総本社、エムサービスジャパン、グリーンハウスグループ、シップヘルスケアフード、西洋フード・コンパスグループ、テストバル、東洋食品、ニチダン、日清医療食品、富士産業、マルタマフーズ、LEOC、武田病院グループ、美杉会、ホクレン農業協同組合連合会、公立学校教員(大阪府) など
※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。

栄養士の資格を生かして、
給食施設や製造・販売の
現場などで活躍！

就職率

99.0%

$$= \frac{103 \text{人(就職者数)}}{104 \text{人(就職希望者数)}}$$



本学の食物栄養科学部
3年への編入学の道も
あります！

Q1

実験実習で遅くなることはありますか？
通学可能な範囲はどれくらいでしょうか？

管理栄養士・栄養士の資格を取得するためには多くの実験実習の履修が必要です。実習授業が午後6時頃まである曜日もありますが、クラブ活動に参加している先輩もたくさんおり、充実した学生生活を送っています。キャンパスは大阪からも神戸からも30分以内の場所にあり、最寄駅は徒歩圏内なので、通学圏は非常に広く、西は姫路や淡路島、東は京都や滋賀から通学している人もいます。阪神なんば線が開通し、奈良方面からの通学も便利になりました。

Q2

管理栄養士の資格取得のための
国家試験は難しいのでしょうか？

第20回試験(2006年3月)から試験科目などの制度が改正され、出題内容を常に追跡する必要はありますが、試験の難易度に大幅な変化はないようです。食物栄養学科では、在学中に学内模擬試験を実施し、全ての受験科目を対象に学科の全教員による国家試験合格へのサポート体制をとっています。また、卒業生も参加できるように試験直前対策も行っていますので、積極的に参加しましょう。



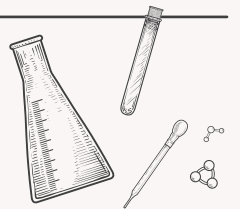
詳細をCHECK



Q3

化学と生物が苦手なのですが、
授業についていけるでしょうか？

1年次には、食物と栄養を理解するために必要な化学と生物の内容を基礎から解説する授業を設けて、理系科目が得意でなかった人もスムーズに専門科目へ導きます。食べ物のことや食べてからの(身体の)ことを理解するためには、化学と生物の知識や考え方が必要ですが、高校で学習した全ての範囲が必要なわけではありません。どこを復習すればよいのか、必要なポイントを押さえていきましょう。



入試Q&A

武庫川女子大学について
わからないことや
不安に感じることを
Q&A形式で解決します！



Q4

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どうすればよいのでしょうか？

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、厚生労働省令で定められている施設で国が指定する日までに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、短期大学部卒業後に4年制大学や専門学校に編入学して受験資格を得ることも可能です。

Q5

学外での実習や
研修はあるのでしょうか？

学内で学んだ知識や技術を栄養管理の実践に結び付けて理解するために、病院、福祉施設、保健所などで一定期間の実習を行う「臨地実習」があります。また、食物栄養学科では、病院での栄養サポート(NST)に携わる専門職を目指す人のために、4週間の学外研修を行う独自のプログラムもあります。



Q6

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？

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習得できるように、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技術も身に付けていきましょう。



君の未来を体験

Open Campus 2020

詳細をCHECK



7/11 SAT · 12 SUN 8/10 MON · 11 TUE 9/27 SUN

※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。

開催時間

12:30~16:30(事前申し込み不要)

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



栄養教育実習体験



臨床栄養実習体験



栄養の日イベント開催



学科説明会



施設見学



学生スタッフがお出迎え



相談コーナー

学科企画
プログラム

南館

学科説明

健康科学館
ほか

体験授業 / 実際の実習室で大学の先生による授業を体験しよう!

オープンラボ / 大学で行われている研究内容を知ろう!

施設見学 / 健康科学館を自由に見学しよう! ※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。

Guide book



[キャンパスガイド2021] [短大ガイドブック2021]

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2021」「短大ガイドブック2021」をお読みください。専門外の科目が自由に選択でき、社会で必要な教養を身に付ける共通教育、一人ひとりのキャリア形成をサポートする進路支援など、本学の学びの特長を紹介しています。



Entrance examination



入試日程

no.01 総合型選抜(前期)
2020年11月7日(土)・11月8日(日)

no.02 総合型選抜(後期)
2020年11月23日(月・祝)

no.03 一般選抜A
2021年1月24日(日)・1月25日(月)

no.04 一般選抜B
2021年2月10日(水)・2月11日(木・祝)

no.05 一般選抜C
2021年3月6日(土)

no.06 一般選抜D(大学入学共通テスト利用型)
2021年1月16日(土)・1月17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/>

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



@mukosyoku



@mukosyoku



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。

