

人間文化学部
生活栄養学科
Department of NUTRITION

全員顔見知りの関係をもとに
日々の健康から未来の食の在り方で幅広く学ぶ。

食べることが好きで、食品や栄養に興味があったので、この学科を選びました。授業だけでなく実験や実習も多くあり、市販の食品に含まれる栄養素量を自分たちで測定したり、グループで調理実習をするなど、楽しく実践的に学べます。自分の健康について考える機会も増えます。学科の学生30人で授業を受けることがほとんどなので、みんなとても仲がいいです。現在、女子硬式テニス部の部長を務めさせていただいており、授業と部活の両立は大変ですが、その分やりがいがある充実した日々を送っています。将来はここで学んだことを生かして、管理栄養士として人々の健康をサポートしたいです。

人間文化学部 生活栄養学科 3年生
田上 愛 さん／京都市立西京高等学校出身

食・栄養・健康・人間をキーワードに、多様化するニーズに対して科学的根拠に基づいた食環境を提言します。

◎アドミッションポリシー

生活栄養学科は、食物を介して栄養が健康に寄与するという認識を基盤として、人の健康に貢献する高度な専門職業人の育成を目的としています。この教育目標を達成するために、次のような学生を求めます。

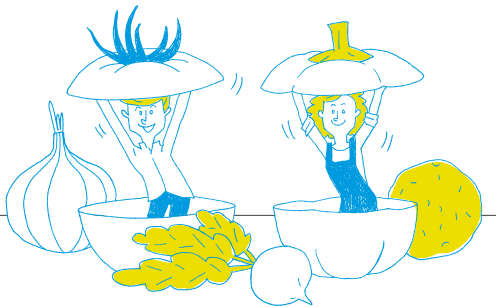
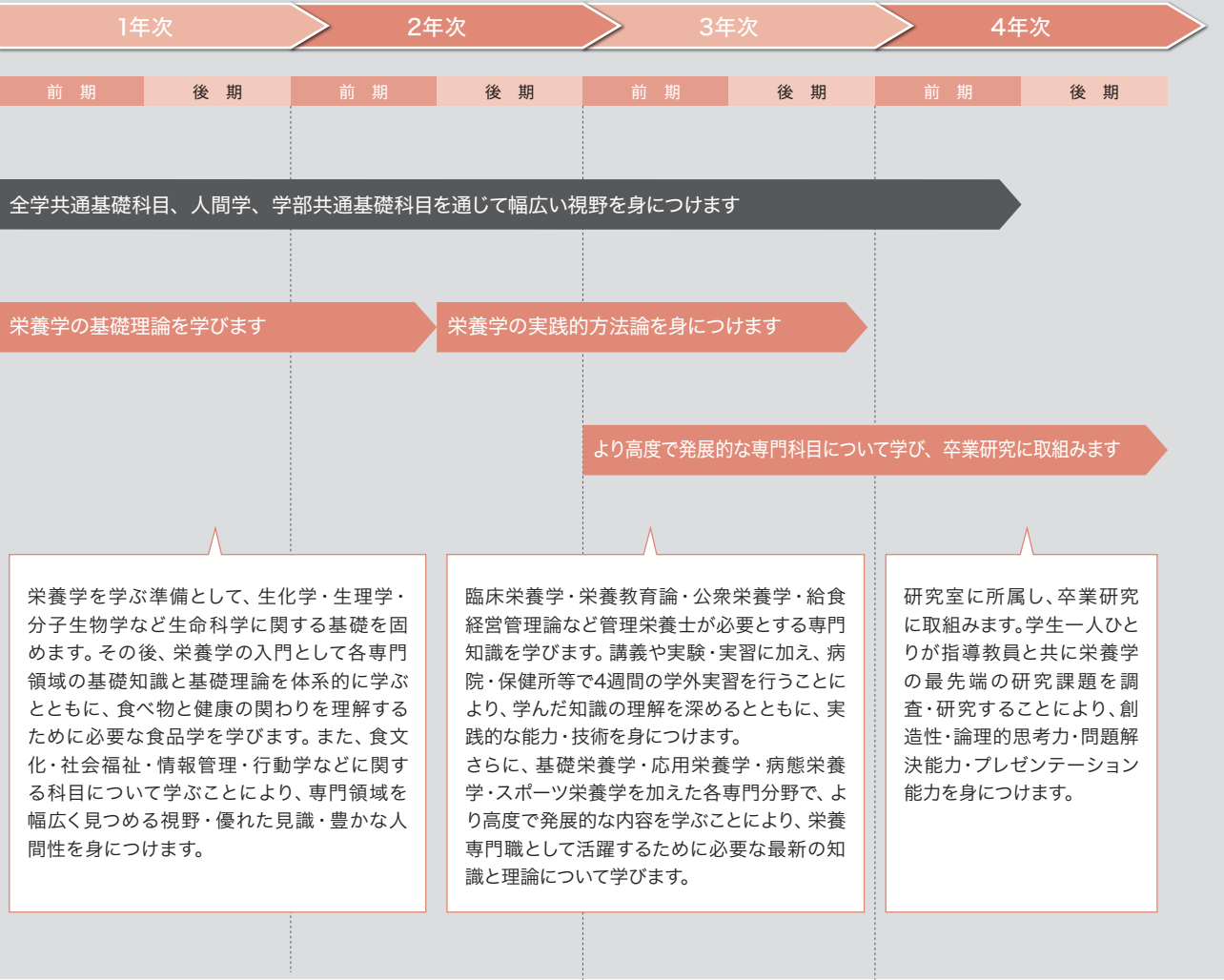
求める学生像

- ①食、栄養、運動、健康の関わりに興味を持ち、自己の能力向上ならびに社会的貢献に意欲のある人（関心・意欲）
- ②自分が伝えたいことを相手に表現し、協働できる力を有する人（表現力・協働性）
- ③栄養学を学ぶために必要な基礎学力を有する人（知識・理解）
- ④今までの知識・教養をもとに思考を深めて適切に判断できる力のある人（思考力・判断力）

◎学びのポイント

管理栄養士は、病院・福祉施設・学校・保健所などで栄養指導・栄養管理・食育・給食管理・健康づくりを行うなど、さまざまな分野で活躍しています。そのためには、生命科学与栄養学に関する知識と理論を基盤として、科学的根拠に基づいた食環境を提言する能力が必要です。生活栄養学科では、段階的かつ実践的に栄養学を学びます。1・2年次には生命科学与栄養学の入門的な内容から始まり、基礎知識と基礎理論を身に付けます。3年次には専門的・実践的な技術を習得するとともに、最新研究に基づいた高度な知識と理論を学びます。さらに、病院・保健所等での学外実習により、管理栄養士活動の実践を学びます。4年次には、卒業研究として学生一人ひとりが最先端の研究課題に取組み、課題を発見・解決する能力を培います。

◎学びのステップ〈4年間の学習フロー〉



Point

1 豊富な実験・実習と
きめ細やかな教育

理論を実践へと結びつけるために実験・実習を重視したカリキュラムを組んでいます。1学年30名と少人数のため学生一人ひとりにきめ細やかな教育を行っています。

Point

2 幅広い科目に多角的視野からアプローチ

講義は出身・専門分野の異なる教授陣によって行われ、さらに他学部・他学科と連携した科目を開講しており、多彩な科目を学びます。

Point

3 最先端の研究に取組める研究環境

学科教員は栄養学をリードすべく研究に取組んでおり、多くの研究成果をあげています。共同研究・地域連携も活発に行っており、在学中から最先端の研究課題に取組むことができます。

人間文化学部
生活栄養学科
福渡 努 教授生活栄養学科
ってこんなところ授業
PICK UP

本学科は、少人数制のため学生一人ひとりにきめ細やかな指導が行える利点があります。また、基礎知識の習得および実践に至る実験・実習科目を重視し、栄養学に関して基礎から応用にわたる多面的な教育・研究を行うことで、幅広い視野と問題解決能力を備えた人材の養成を特色としています。



卒業研究発表

〈専門科目の例〉 講義

基礎栄養学Ⅰ・Ⅱ

栄養学の歴史、加齢・疾病と食生活、栄養素の機能、機能的非栄養成分、消化・吸収、水の生理学、エネルギー代謝、栄養状態の評価と食事摂取基準の理論と活用など、栄養学の基礎となる事項について学びます。

スポーツ栄養学

運動と栄養が身体に及ぼす影響を科学的に理解し、スポーツ分野における栄養学的重要性を学びます。また、健康維持のための運動から競技者レベルのトレーニングまで様々な場面の栄養摂取法を学び、応用する力を養います。

栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ

健康・栄養状態、食行動、食環境の評価・判定に基づいた、対象者に最も適した栄養教育プログラムの実践能力を身につけます。

給食経営管理論

食品流通や食品の開発状況、給食に関わる組織や経費等、給食運営や給食関連の資源を総合的に把握し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメント能力を養います。

疾病と栄養

発症への悪影響のみならず、発症の防止、発症後の病態の進展の抑制、治療における栄養の重要性などを理解することにより、栄養が外因性要素として疾病とどのようにかわるかを学びます。

天然物化学基礎

どの栄養素がヒトに不可欠であり、それはなぜか、そして、不足したり過剰に摂取したりするとどのような健康障害が生じるのか、それはなぜかについて理解するために必要とされる有機化学の基礎知識を学びます。

公衆栄養学

栄養行政組織の仕組み、栄養関連法規、食事摂取基準の活用、国民健康・栄養調査など行政栄養士業務と関連の深いテーマを学びます。さらに、地域社会の健康・栄養問題の把握、課題分析を行い、健康・栄養施策の計画立案、実践、評価、フィードバックを行う公衆栄養マネジメント能力の基礎を習得します。

運動と健康

スポーツや身体活動が健康に及ぼす影響や健康の維持・増進における運動の重要性を科学的に理解します。また、運動に対する身体への適応反応や体の構造・機能について、運動生理学を中心に学びます。

食品機能科学

我々は、多くの生物を食べることで、健康の維持をしています。種々の食材（生物）の特徴を理解し、栄養素ばかりでなく、食材に含まれる生体機能を調節する成分が健康の維持に関与していることを学びます。

臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ

医療・介護・福祉分野における人間栄養学に基づいた、栄養評価と栄養診断、疾病・身体状況に対応した栄養補給法、栄養食事指導、チーム医療など栄養ケアプロセスの理論と実際を学びます。



◎研究分野とスタッフ

◇基礎栄養学・公衆栄養学研究室

食品成分や栄養素と生体との関係を解析

健康を維持・増進する食生活の提言を目指して、実験的手法、疫学的手法を用いて、食品成分や栄養素と生体との関係を明らかにする研究を行っています。具体的には、①アミノ酸代謝調節による脳機能の保護、②ビタミンの栄養状態および生体有効性の評価、③高齢者の健康維持、糖尿病発症予防に寄与する食事・栄養摂取パターンの解明に取り組んでいます。
(福渡 努教授、今井 絵理准教授)

◇病態栄養学研究室

食成分が有する生活習慣病改善効果の解析

身近な食材が有する特性を明らかにすることで、癌を始めとする生活習慣病の予防など我々の健康増進に貢献できるような研究に取り組んでいます。機能的食品として知られているポリフェノール類の細胞内ストレス蛋白質に与える影響に着目し、食成分が有する抗発癌作用や抗動脈硬化作用について解析を行うことで、食品が発揮する疾病予防効果を最大限に引き出すことを目指しています。
(矢野 仁康教授、遠藤 弘史助教)

◇食品栄養学研究室

食品がもたらす健康への寄与に関する研究

食品がヒトの健康に寄与する作用機序を明らかにするため、実験や調査研究に取

り組んでいます。現在行っているテーマは①妊娠中の低タンパク質食が胎児に与える影響、②滋養泉の薬草に関する研究、③食品成分によるエネルギー代謝調節、④食品摂取による体温恒常性機能の調節になります。
(佐野 光枝准教授、森 紀之助教)

◇運動栄養学研究室

運動および栄養摂取が生体に及ぼす影響についての研究

骨格筋の収縮活動に伴って発生するメカニカルストレスが骨格筋の肥大や筋持久力向上に及ぼす影響を細胞レベルで解明する研究を行っています。また、身体機能の維持増進に好ましい運動と栄養摂取法の科学的根拠を実験動物や培養細胞を用いて明らかにする研究を目指しています。
(中井 直也教授、東田 一彦准教授)

◇実践栄養学研究室（給食経営管理学・臨床栄養学・栄養教育学）

健康的な食事のあり方を提案する

さまざまなライフステージ・ライフスタイルに対応した健康的な食事のあり方を研究します。咀嚼や嚥下が困難な方に適した食形態を提案し、高齢期の低栄養改善を目指します。傷病者個々人に適した栄養管理と効果的な栄養指導方法の開発や妊娠・授乳期、乳幼児期からの栄養教育の実施に関する研究を行っています。
(小澤 恵子准教授、奥村 万寿美准教授、廣瀬 潤子准教授)

1日のスケジュール

- 8:30 通学
- 9:00 1限：公衆栄養学
- 10:40 2限：疾病と栄養
- 12:10 昼休み
- 13:10 3限：栄養教育論実習
- 14:50 4限： //
- 16:30 5限： //
- 18:00 サークル活動

1限



日本だけでなく世界レベルで健康問題を考えます。

2限



さまざまな疾患の治療における栄養の重要性を学びます。

3-5限



ライフステージ別に集団栄養教室のロールプレイを行い、効果的な教育方法を考えます。

課外



大学から始めたキンボールで、身体を動かし、ストレス発散。

CAMPUS LIFE
ONE DAY
県大生の一給食管理実習
大量調理実習生活栄養論演習Ⅱ
食成分の新機能研究の経過報告嗜好と調理実習Ⅱ
ゲル化実験（添加物とゲル化剤の関係）

マンナンご飯 (100g) 83kcal
糸寒天のスープ 21kcal
たらのホイル焼き 110kcal
いちご 10kcal
ほうれん草のおひたし 25kcal
ところてんの酢の物 23kcal
千切りサラダ 24kcal
いちご大福 76kcal
合計 372kcal

臨床栄養学実習Ⅱ
調理実習テーマ
エネルギーコントロール食卒業研究
統計解析ソフトを用いた栄養データの解析基礎栄養学実験
生体試料分析による栄養評価卒業研究
がん細胞の培養実験

◎進路状況 (2014~2016年度卒業生)

◆学部卒業生就職先

(社)恵泉会 特別養護老人ホーム菊水園
エームサービス(株)
オリジン東秀(株)
(株)神戸屋
(株)ココカラファイン
(株)ザグザグ
シダックス(株)
(医)社団鈴の輪会 鈴の木子どもクリニック
(画)秀生会 特別養護老人ホームザイオン
(画)膳所福祉会 湖のこ保育園
JA高岡
長浜赤十字病院
日世(株)
日本ハム食品(株)
日本赤十字社
日本ゼネラルフード(株)
(画)博光福祉会
阪京中央病院
(医)普門会 姫路田中病院
(株)ベストネ
(医)穂仁会
(株)山田養蜂場
(株)ユタカファーマシー
ユニー(株)
わかさ生活(株)
日清医療食品(株)
水口病院
京都府立盲学校
富士産業(株)
(株)ヤクルト北陸
広島県教育委員会
滋賀県教育委員会
桜井市

田辺市

豊田市
石川県
米原市

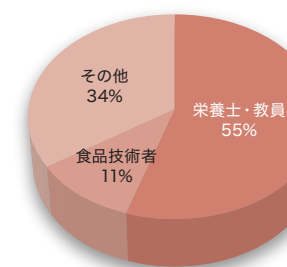
◆学部卒業生進学先

滋賀県立大学大学院

◆大学院修了生就職先

不二製油(株)
井村屋グループ(株)
(医)木端会 きはしクリニック
亀田製菓(株)
公立甲賀病院
名古屋大学医学部附属病院
神戸大学
東北大学病院

2014~2016年度卒業生の職種別就職状況



OB & OG Message

2012年度卒業
勤務先：洛和会音羽病院

村上 遥香さん

私は現在、洛和会音羽病院にて管理栄養士として勤務しています。病院では医師、看護師をはじめとする多くの職種がチームを組んで患者さんの治療にあたり、糖尿病、心臓病といった生活習慣病の方だけではなく、治療の関係で食欲が低下している方、食物が十分に噛めない・うまく飲みこめない方など、様々な患者さんに対して食事・栄養面から治療をサポートしています。食事指導を行った生活習慣病の患者さんから「教えてもらった事に気を付けて生活していたら、お薬が減りました。」と声をかけて頂いた時や、食事の形態や味付けを工夫することにより、低栄養患者さんがしっかり食事を食べられるようになっていくのを見た時に、とてもやりがいを感じています。

近年、医療分野のあちこちで栄養管理や食事療法的重要性が再認識されており、管理栄養士に対する期待も高まっています。こういった状況に対応していく力は、大学時代で学んだ人体の仕組みや栄養素の働き、食品や調理に関する知識や臨地実習での経験が活かされていると感じています。今後とも日々の勉強を欠かさず、幅広い知識と技術で人々の健康的な生活をサポートしていきたいです。
(2017年3月現在)