

人間文化学部
生活栄養学科
Department of NUTRITION

好きなことに集中し続けることができる。
だから育つ、その実感と喜びを県大で。

1・2年次には、栄養学についての基礎的な知識を学び、3年次からは実習など実践的な内容を学習します。栄養学を社会で活かすには、一つ一つの栄養素の特性や体内での代謝の仕組みについて知識を持っていることはもちろん、その知識を基に、実際に口に入れる食事にして献立を提供することができなければいけません。難しいですが、少しでも理解できるととても面白いです。

部活動は陸上競技部に所属しています。時間のやりくりが大変な時期もありますが、どんな形であれ、好きなことを続けていける環境であることをとても嬉しく感じています。

知識と技術を身につけ、将来は健康の維持に貢献できる仕事をしたいです。

人間文化学部 生活栄養学科 3年生
田口 裕子 さん／京都市立堀川高等学校出身



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。

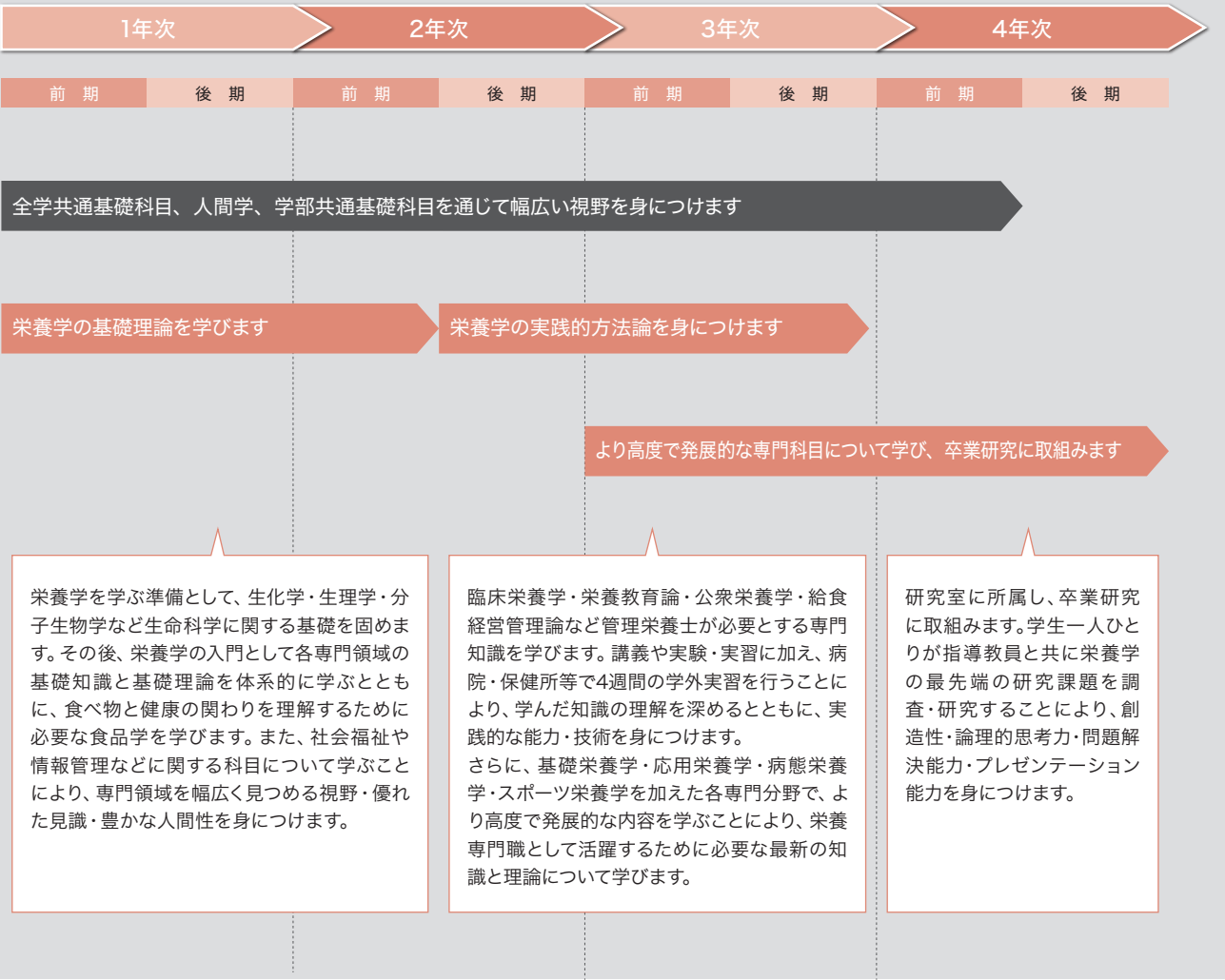
求める学生像

- 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

理論を实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

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。

授業
PICK UP



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の重要性を学びます。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、経済面全般的なマネジメント能力を養います。

生体の構造と機能及び疾病の成り立ち

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。



卒業研究
統計解析ソフトを用いた栄養データの解析

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
たらこのホイル焼き 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
がん細胞の培養実験

生活栄養論演習Ⅱ
食成分の新機能研究の経過報告

基礎栄養学実験
生体試料分析による栄養評価

給食管理実習
大量調理実習

◎進路状況（2015～2017年度卒業生）

◆学部卒業生就職先

(医)医誠会 茨木医誠会病院
滋賀医科大学医学部附属病院
長浜赤十字病院
阪奈中央病院
(医社)普門会 姫路田中病院
水口病院
株式会社シロ
株式会社塩梅なわ
エムサービス㈱
オリジン東秀㈱
クラシエ製菓㈱
㈱KRフードサービス
(社)恵泉会 特別養護老人ホーム菊水園
(福)秀生会 特別養護老人ホームザイオン
西洋フード・コンパスグループ㈱
(医)星陵会 たちなみ歯科口腔外科クリニック
(福)膳所福祉会 湖のこ保育園
JA 高岡
日清医療食品㈱
日世㈱
日本赤十字社
日本ゼネラルフード㈱
ハーベスト㈱
富士産業㈱
㈱平和堂
(医)糖仁会
(学)松風学園 彦根総合高等学校
マルゼン薬局㈱
㈱ヤクルト北陸
矢野歯科医院
㈱山田養蜂場
わらべや関西㈱
中部薬品㈱
㈱田中食品興業所
石川県

大阪府
田辺市
豊田市
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

公立甲賀病院
東北大学病院
名古屋第一赤十字病院
名古屋大学医学部附属病院
春日井製菓㈱
亀田製菓㈱
神戸大学
東洋紡㈱
不二製油㈱
愛知県教育委員会

取得可能な資格一覧※

- 栄養士資格 ●管理栄養士国家試験受験資格
- 教員免許：栄養教諭一種／中学校教諭一種（家庭）高等学校教諭一種（家庭）
- 食品衛生管理者資格および食品衛生監視員資格
- 社会福祉士主任任用資格 ●学芸員資格

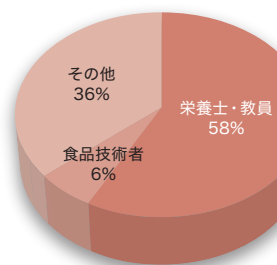
OB & OG Message

人間文化学部生活栄養学科 2012年度卒業
人間文化研究科 生活文化学専攻 2014年度修了
勤務先：東京大学医学部付属病院

高橋(中田) 千文さん

私は現在、東京大学医学部附属病棟の管理栄養士として働いています。入院患者さんの栄養管理はもちろんですが、栄養指導や集団教室で食事の相談に乗ったりNST（栄養サポートチーム）・褥瘡（床ずれ）・嚥下（飲み込み）・RST（呼吸サポートチーム）など各診療科チームとも連携したりして専門的な栄養管理も携わっています。また、勉強会で新しい知識を得たり、学会で自分が行った栄養管理について発表して幅広い意見を聞いたりすることで、よりよい栄養指導ができるように日々努力しています。珍しい病気や合併症が多い患者さんに栄養指導をする時は、教科書の知識だけではうまくいかないことが多々あります。「なぜ食べられないのだろう」「どうして栄養状態がよくならないのだろう」と聞いたときに大学で学んだ食品の消化吸収についての知識や、大学院で培った最新の情報を集める力が重要になります。栄養士を目指す方は栄養や食品のことに興味がある方がほとんどだと思いますが、栄養士の仕事は多岐にわたります。大学の講義で様々な面から「食」を学んだことが、将来の仕事として「食」とどのような関わり方をしたいかを選ぶ大きな決め手になったと思います。管理栄養士の資格を取ることは一つの目標ですが、ゴールではありません。私はなりたい栄養士像を、大学・大学院の時に先生方とじっくり悩んで相談しました。それが今の仕事のやりがいにつながっていると思います。（2018年1月現在）

2015～2017年度卒業生の職種別就職状況



◆研究分野とスタッフ

○基礎栄養学・公衆栄養学研究室

食成分や栄養素と生体との関係の解析

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、食成分や栄養素と生体との関係を探っています。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、畑山 翔助助）

○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 弘史助助）

○食品栄養学研究室

食成分や栄養素と生体との関係の解析

食成分や栄養素が生体に与える効果を明らかにするために、実験や調査研究を行っています。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妊娠中の低栄養が和牛の肉質に与える影響、③ベジタリアンの食品選択の解析、④食成分分表の各国比較です。（佐野 光枝准教授）

○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・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。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、廣瀬 潤子准教授）

○臨床栄養学研究室

臨床的に問題となる栄養代謝異常を基礎、臨床研究を通じて解決するための研究

国民病ともいわれる生活習慣病、慢性腎臓病、骨粗鬆症を中心に新規治療法、予防法の確立をめざした基礎、臨床研究を行っています。基礎、臨床研究で得られた成果をもとに傷病者個人に適した栄養管理と効果的な栄養指導法の開発を行っています。（辰巳 佐和子教授、奥村 万寿美准教授）

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

