

Faculty of Human Health Science

人間健康学部

健康栄養学科 | スポーツ健康学科

求められているのは栄養と運動指導のプロフェッショナル。



人間健康学部 学部長
等々力 賢治教授

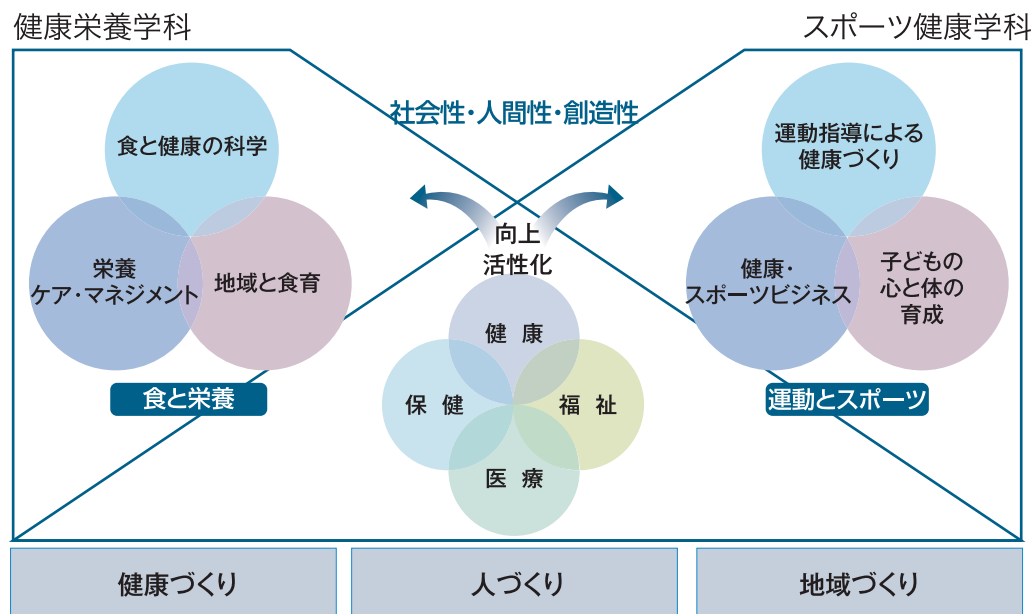
今日、わが国は、世界でも有数の長寿国となりました。しかし一方、超高齢社会を迎え増大する国民総医療費が、医療保険制度の崩壊すら招きかねないものとなっています。厚生労働省は、こうした危機的な状況を回避するために、疾病予防に重点をおいて健康の維持・増進策を展開しつつあります。そして、こうした国の施策を具体的に支える重要な職種として位置づけられているのが、栄養指導、運動指導に関する豊富な知識とスキルを備えたエキスパートです。病院、老人保健施設はもちろん、自治体、企業、学校などにおいて、管理栄養士や健康運動指導士の活躍がいっそう求められています。

人間健康学部は、こうした時代の要請に応え、2007年4月にスタートしました。本学部は医療、栄養、運動の各分野における優れた教員と、最新の設備・機器を整えています。この恵まれた学習環境のなかで、学生は思う存分、学業に専念することができます。幅広い専門的知識の修得と豊富な実習、さまざまな体験や発見の喜びを実感しながら、地域住民・社会に貢献するという志を育み、活躍できるエキスパートへと成長していただきたいと切に願っています。

人間健康学部の特色

地域社会に貢献する栄養と運動指導のプロフェッショナルを育む2つの学科

私たちに身近な「食と栄養」、そして「運動とスポーツ」。この2つの分野の知識やスキルを活かして、地域社会の方々の健康の維持・増進を図り、豊かな暮らしを支えるプロフェッショナルを育成します。



■ 地域での実地体験を通して実践力を育成

健康栄養学科は管理栄養士を、スポーツ健康学科は健康運動指導士などの育成を、それぞれ目指しています。いずれの職種も豊富な専門知識と現場での高い指導スキルが求められるだけに、両学科とも理論と実践をバランスよく織り交ぜたカリキュラムを編成。さらに、地域での実地体験を通して健康づくりや運動指導に関わる専門家としての実践力を養い、これからの地域づくりの担い手を養成します。

■ 少人数クラスの実技・実習できめ細かく指導

学生の能力向上を目的に、少人数クラスで一人ひとりの顔が見える指導を行っています。実験・実習では適正人数のクラス分けを行い、きめ細かな指導を実施。学生が問題意識をもち専門性を深めることのできる環境を提供しています。さらに、試験対策や就職活動などにも万全の指導体制を整え、学生のキャリアをサポートします。

健康づくりの実践者として将来性に期待と注目

日本の総人口のうち5人に1人が高齢者となり、国は予防医学に力を入れています。寝たきりにならず長生きできるようにと、健康づくりの指導者へのニーズはますます高まっており、管理栄養士や健康運動指導士の活躍が、病院、企業、学校、老人保健施設、福祉施設などさまざまな実践の場で求められています。

両学科の専門性を活かした資格取得を確実にサポート

健康栄養学科では管理栄養士をはじめ、フードスペシャリスト、食品衛生管理者・食品衛生監視員、栄養教諭一種免許の取得を目指すことができます。スポーツ健康学科では、健康運動指導士や健康運動実践指導者をはじめ、中学校・高等学校教諭(保健体育)一種免許や養護教諭一種免許など多彩な資格の取得を目指すようカリキュラムを構成しています。

教養教育を通してコミュニケーション能力を養成

健康づくりに関わる指導者は、専門知識や技術だけではなく、臨機応変な柔軟性やコミュニケーション能力が求められます。そのために、両学科では教養科目にも力を入れています。ヒューマンベシックス科目群、コモンベシックス科目群、体育系科目群、就職に役立つキャリア系科目群の4分野を設けて多角的に教養教育を行い、人としての素養の育成を図っています。

健康栄養学科

「食と栄養」をテーマに地域の健康づくりを担うプロフェSSIONALを養成します。

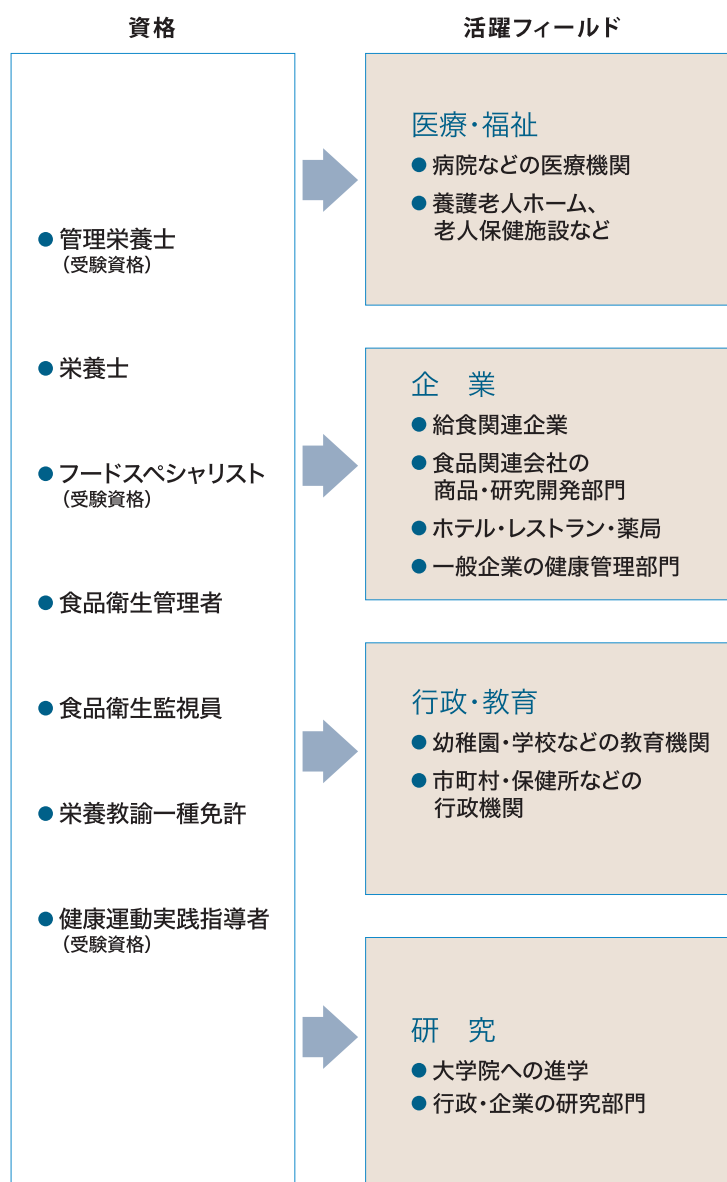
長野県内で唯一の管理栄養士の養成課程

健康栄養学科は、管理栄養士養成機関の少ない甲信越・北陸地域において食の専門家を育成する役割を担ってスタートしました。現在では長野県内で唯一の管理栄養士養成施設として数多くの管理栄養士を輩出。平成24年度卒業生は33名が管理栄養士の資格を取得（合格率52.4%）し、地域の健康づくりに貢献しています。

知識と実践をバランスよく学ぶカリキュラム

管理栄養士は給食メニューの計画、病院での栄養管理、地域での栄養教育など多彩な仕事を行います。そこで、健康栄養学科では地域での実地教育を織り交ぜながら、食と健康の科学、栄養ケア・マネジメント、地域と食育の3分野をバランスよく学ぶカリキュラムを整え、実践力を備えた食と健康のスペシャリストを育成しています。

目指すべき将来像



スペシャリスト育成のカリキュラム

教養・基礎

ヒューマンベシックス

憲法・法律や社会学を学ぶ社会科学、歴史・芸術・哲学などを学ぶ人文科学、そして自然や環境について学ぶ自然科学。この3つの分野は、一個の人間としての教養を形づくる基礎となります。

コモンベシックス

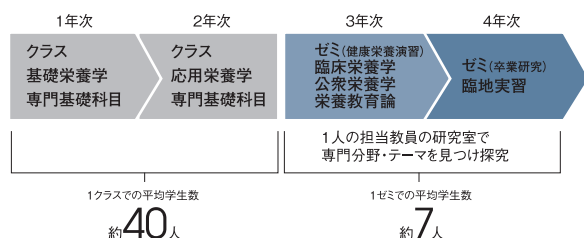
外国語、英語コミュニケーション、情報リテラシーなどは、国際社会に生きる現代人に必要な素養です。松本大学では特に英語によるコミュニケーション能力の育成に力を入れています。

導入科目

社会人としてどのようなキャリアを目指し、どのように人生を切り拓いていくか、その基本的な考え方を学びます。特に自分らしい仕事との関わり方について考察し、卒業へ向けての心構えを身につけます。

実習・研究

アーリーエクスポージャー（早期体験実習）やアウトキャンパス・スタディにより職業意識を高めたり、地域の方たちの栄養アセスメントを実施し、その場で栄養アドバイスを行うなど、経験を通して実践力を身につけます。また3・4年次から病院や老人保健施設など学外で実習を行い、3年次の健康栄養演習と4年次の卒業研究を通して専門知識や研究への探究心を深めます。



地域の方を対象に行う栄養アセスメント合同実習

3年次からの実践的な学びの一環として「食事調査」「身体計測」について、実際に地域の方々を対象者として行う栄養アセスメント合同実習を実施しています。地域の方に問診、調査、測定、説明などを行うことで、専門職にふさわしい態度や姿勢の習得を目指します。



専門分野

食と健康の科学

健全な食生活や健康を守るため、食に関するさまざまな知識と食を適切に選択する判断力を養います。「食べ物と健康」などの基礎科目から「基礎栄養学」などの専門科目まで、実験や実習を主体にしたカリキュラムが特色です。管理栄養士、フードスペシャリストをはじめ、食品衛生管理者、食品衛生監視員など、食品衛生のエキスパートに必要な実践的な知識を学びます。



栄養ケア・マネジメント

科学的、計画的に栄養を管理することによって、健康づくりや疾病の予防・治療につなげる栄養ケア・マネジメント。保健・医療・福祉の現場で患者や要介護者に対して広く実施されているほか、自分自身や家族、身近な人々の健康管理を考える際にも応用できる栄養管理方法です。本学科では、講義と実習によって栄養ケア・マネジメントに対する実践的理解を深めます。



地域と食育

学校給食の管理を行いながら、学級担任、家庭や地域と連携して食に関する指導を行う栄養教諭をはじめ、地域の人々に食や栄養の大切さを伝える食育の担い手を育成します。さまざまな情報の中から科学的根拠にもとづいた信頼性の高い情報を蓄積し、それを正しく伝えるための技術を習得していきます。



ゼミナール

- 食品および微生物成分の機能に関する研究
生活習慣病予防につながる食品成分とは？
- 生活に深く関わる遺伝子の解析
遺伝子組換え食品の検出・ヒトの遺伝子多型と生活習慣
- 食品のおいしさに及ぼすテクスチャーの影響
介護食のテクスチャー評価 など
- ヒトにおける運動の実態とその調節機構の解明
データ収集から解析・考察まで「研究」を実体験する
- 人々の食べ方について探求する
—栄養調査と栄養教育—
「食」の面から人々の健康づくりをサポートするために
- 栄養素／ホルモン／発癌における遺伝子発現の制御
研究を通して社会に通じる人材の育成を目指す
- 臨床栄養学研究
(傷病者への栄養ケア・プロセス)
患者交流会の企画・運営、宅配治療食の献立展開
- 地場産品の高次利用法の開発
蕎麦の超低温貯蔵法の開発と評価
- 「食」の社会学
- 食と心理・精神的要因との関連について
栄養疫学手法に則り、栄養・食品・食べ方パターン等と心の問題との関連を探索
- 給食の比較文化
給食を制度・食文化・教育の観点から比較する
- 給食の可能性を探究する
給食をより良い食育の媒体とするための提案を目指す
- 食の環境科学
環境から食品への物質の動態と食品摂取に由来する物質の暴露評価を検討する

※過去の実績から一部を抜粋

Curriculum

健康栄養学科カリキュラム

教養分野科目				色文字は必修科目			
		1年次		2年次		3・4年次	
ベシックス	人文科学系	生命倫理 文化人類学		心理学 経営と文化 文章表現 意識科学論入門			
	社会科学系	法学(含日本国憲法)		死と死につつあることの社会学 食の社会学		日本近現代の歴史 社会・文化システム論 ごみ処理と循環型社会 労働と法 地域社会とエコノリズム 労働安全衛生法 地域環境と民度	
	自然科学系	基礎生物学 基礎統計学 地球環境と人間生活 数学の基礎 基礎化学Ⅰ(無機) 力学の基礎 基礎化学Ⅱ(有機)		運動と物理学		地域環境と生態	
コモンベシックス	情報技術系	情報処理Ⅰ(WORD) 情報処理Ⅲ(EXCEL上級) 情報処理Ⅱ(EXCEL初級) 情報処理Ⅳ(パワーポイント)		ホームページ作成			
	外国語	英語Ⅰ 英語Ⅱ				ドイツ語Ⅰ(基礎) 中国語Ⅱ(展開) 仏語Ⅰ(基礎) スペイン語Ⅱ(展開) ドイツ語Ⅱ(展開) ハングルⅠ(基礎) 仏語Ⅱ(展開) 中国語Ⅰ(基礎) ハングルⅡ(展開) スペイン語Ⅰ(基礎)	
				英語Ⅲ 英語Ⅳ			
		TOEICⅠ(入門) TOEICⅡ(初級)					
			TOEICⅢ(中級) TOEICⅣ(実践レベル)				
	外国語コミュニケーション	英会話Ⅰ 英会話Ⅱ		英会話Ⅲ 英会話Ⅳ			
	体育実技	海外研修Ⅰ(オーストラリア) 海外研修Ⅱ(アメリカ)					
スポーツⅠ(ティールール) スポーツⅤ(エアロビクス) スポーツⅡ(バレーボール)		スポーツⅢ(ニュースポーツ) スポーツⅦ(バスケットボール) スポーツⅣ(バドミントン・卓球)					
ヨット スノーボード							
導入科目		地域社会と大学教育		キャリアデザインⅠ		キャリアデザインⅡ マナーと接遇	キャリアカウンセリング応用 EQキャリア論
留学生支援		日本事情Ⅰ 日本事情Ⅱ 日本語入門 日本語応用					

専門分野科目						色文字は必修科目			
専門基礎科目	社会環境と健康	QOLと健康	医療社会学	栄養情報処理	栄養統計学 公衆衛生学Ⅰ	公衆衛生学Ⅱ 社会福祉概論	生活習慣病と予防	衛生管理学	
	人体の構造と機能・ 疾病の成り立ち	解剖学Ⅰ 解剖学Ⅱ(含実習)		医学概論	微生物学 生理学 病理学	生化学 生理学実習 分子生物学	生化学実験	臨床医学各論Ⅰ 臨床医学各論Ⅱ	
	食べ物と健康	食生活論 調理学実習Ⅰ(含加工実験) 調理学実習Ⅱ	食品学総論 食品化学実験 食品衛生学	食品学各論(含加工学) 食品学実験 調理学	応用調理学実習 食品衛生学実験			食品機能論 食品微生物学(含実験) 食品の官能評価・鑑別法(統計処理を含む)	
専門科目	基礎栄養	基礎栄養学			基礎栄養学実験			分子栄養学	
	応用栄養				応用栄養学Ⅰ(理論と実践) 応用栄養学Ⅱ(理論と実践)	食事摂取基準論		スポーツ栄養学 応用栄養学実習	
	栄養教育論				基礎カウンセリング演習	栄養教育論Ⅰ		栄養教育論Ⅱ 栄養教育実習	
	臨床栄養学							臨床栄養学総論Ⅰ 臨床栄養学総論Ⅱ 臨床栄養学実習Ⅰ 臨床栄養学実習Ⅱ 臨床栄養学各論Ⅰ 臨床栄養学各論Ⅱ	
	公衆栄養学							公衆栄養学Ⅰ 公衆栄養学Ⅱ 公衆栄養学実習	
	給食経営管理				給食計画論 給食経営管理論	給食実務論 給食管理実習		給食経営管理実習	
	臨地実習				臨地実習Ⅰ(給食の運営) 臨地実習Ⅱ(給食経営管理論・臨床栄養学) 臨地実習Ⅲ(公衆栄養学)				
	総合演習				総合栄養学演習Ⅰ 総合栄養学演習Ⅱ 総合栄養学演習Ⅲ 総合栄養学演習Ⅳ				
演習				健康栄養演習 → 卒業研究					
関連科目	フードスペシャリスト				食品流通論	フードスペシャリスト論	フードマネジメント論(含マーケティング論) フードコーディネート論		
	健康運動実践指導者				スポーツ心理学 安全救急法(含実習) 機能解剖学 スポーツ医学 トレーニング科学の理論と実際 健康運動指導実習Ⅰ				スポーツ実技Ⅲ(水中運動) 健康管理論 スポーツと栄養 運動生理学 体力測定と評価 スポーツ実技Ⅱ(エアロビクスダンス)
教職関連科目	栄養教諭に関する科目	食生活論				栄養教諭論		学校栄養教育論	食教育指導法
	教職に関する科目	教育基礎論				特別活動の指導法 学校の制度 教職論	教育課程総論 教育心理学 教育方法論	教育学概論 教育史	生徒指導概論 教職実践演習 教育相談

※上記は2013年度カリキュラム。
※教職関連科目は、「栄養教諭一種免許状」を取得する者に必要な科目群です。

専任教員担当科目	
廣田 直子 教授(学科長)	栄養教育論Ⅰ・Ⅱ、栄養教育実習、食生活論、食事摂取基準論、健康栄養演習、卒業研究
伊藤 由子 教授	英語Ⅰ～Ⅳ、海外研修Ⅱ(アメリカ)、経営と文化、文章表現、社会・文化システム論、TOEICⅠ・Ⅱ、健康栄養演習、卒業研究
進藤 政臣 教授	医学概論、解剖学Ⅰ・Ⅱ(含実習)、臨床医学各論Ⅰ・Ⅱ、臨床栄養学総論Ⅱ、健康栄養演習、卒業研究
杉山 英男 教授	栄養統計学、公衆衛生学Ⅰ・Ⅱ、衛生管理学、衛生・公衆衛生学概論、健康栄養演習、卒業研究
山田 一哉 教授	生化学、生化学実験、分子生物学、基礎化学Ⅰ(無機)、基礎生物学、臨床栄養学総論Ⅱ、健康栄養演習、卒業研究
高木 勝広 准教授	食品学総論、食品衛生学、食品衛生学実験、食品微生物学(含実験)、健康栄養演習、卒業研究
福島 智子 准教授	医療社会学、QOLと健康、生命倫理、文化人類学、食の社会学、死と死につつあることの社会学、健康栄養演習、卒業研究
石原 三妃 専任講師	調理学実習Ⅰ(含加工実験)・Ⅱ、調理学、応用調理学実習、健康栄養演習、卒業研究
沖嶋 直子 専任講師	基礎栄養学、基礎栄養学実験、分子栄養学、基礎化学Ⅱ(有機)、生活の中の有機化学、総合栄養学演習Ⅰ、健康栄養演習、卒業研究
小西 香苗 専任講師	公衆栄養学Ⅰ・Ⅱ、公衆栄養学実習、応用栄養学実習、総合栄養学演習Ⅲ、臨地実習Ⅲ(公衆栄養学)、健康栄養演習、卒業研究
成瀬 祐子 専任講師	給食計画論、給食実務論、給食管理実習、給食経営管理論、給食経営管理実習、臨地実習Ⅰ(給食の運営)、健康栄養演習、卒業研究
藤岡 由美子 専任講師	臨床栄養学総論Ⅰ・Ⅱ、臨床栄養学各論Ⅰ・Ⅱ、臨床栄養学実習Ⅰ・Ⅱ、臨地実習Ⅱ(給食経営管理論・臨床栄養学)、総合栄養学演習Ⅱ、健康栄養演習、卒業研究
矢内 和博 専任講師	食品学各論(含加工学)、食品学実験、食品機能論、食品の官能評価・鑑別法(統計処理を含む)、健康栄養演習、卒業研究



訪れたのは野菜づくりの名人、今井明さんの農園。生産地に近い松本大学ならではの学びです。

食生活論 廣田 直子教授

「生産者とプロの料理人から学ぶ、『食』の原点」

食材を育て、それを提供する仕事に現場でしっかり向き合う

有機農法に触れ、調理人の志を聞く

健康栄養学科の学生は1年次の初夏に、授業の一環として有機農法の農園と地産地消を实践する料理人を現地に訪ねます。学生たちは事前学習で「土づくり」「地産地消」「食材生産者の思い」「管理栄養士に求められるセンス・資質」などのキーワードから自身の課題を考えて体験学習に臨みます。

当日は有機農法にこだわった農園で、もぎたての野菜に触れ、味わい、レストランでは農園で採れた食材を使った料理を食べながら調理人の思いに耳を傾けます。安全でおいしい食材を手間をかけて育てる生産者の仕事、そしてその食材の良さを活かす調理人の仕事に、しっかりと向き合う現場での体験。将来、食の専門家として生産者と消費者をつなぐ役割を担う学生たちにとって、まさに食の原体験となる1日です。



夢料のフランスレストラン「エスポワール」の藤木徳彦シェフを囲んで。

アーリー・エクスポージャー（早期体験学習） 藤岡 由美子専任講師

「実際の仕事場で、管理栄養士の働き方を知る」

将来の自分の姿をイメージする

これからの4年間の学習意欲を高める体験

入学後の早い時期から医療・福祉・保健の現場を体験するアーリー・エクスポージャー（早期体験学習）を、本学では他大学に先駆けて実施しています。1年次に管理栄養士の働く現場に赴き、実際に働いている様子に触れ、共に働く多職種のスタッフとの交流の機会を得ることができます。この体験を通して、学生一人ひとりが管理栄養士の役割を理解し、将来自分が働くときのイメージをもって、4年間の学習に意欲的に取り組むことができます。



調理室で病態に合わせた治療食の作り方を見学（北信総合病院）。



手術室を見学するなど医療スタッフとも交流（昭和伊南総合病院）。

担当教員からの
メッセージ

**2年間の研究が、
学生一人ひとりを
大きく成長させます。**

山田 一哉 教授

自分で研究テーマを設定し、自由な発想で考え、精密な実験を行い、データや情報を集め、論文にまとめてみんなの前で発表する。この一連のプロセスは、未知の世界を既知の世界に変える挑戦であり、学生を大きく成長させる貴重な経験となります。そして、ここで培った取り組み姿勢や考え方は、社会人として歩んでいくための大きな財産になります。



山田ゼミ

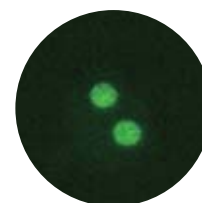
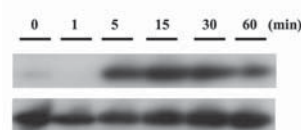
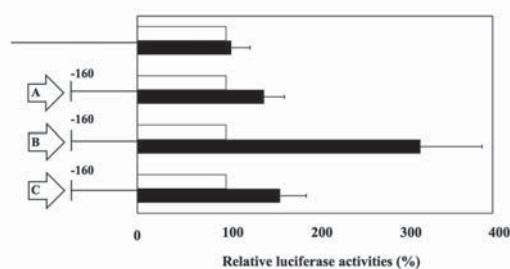
インスリンの働きを遺伝子のレベルで解明

研究者として生活習慣病の改善に貢献したい

中村 優子さん 健康栄養学科4年 長野県大町高等学校出身

インスリンは血糖値を下げるホルモンです。ゼミでは、このインスリンの働きを遺伝子レベルで研究しています。ラット個体やラットの肝細胞を使って、インスリンが遺伝子に働きかけるときに、どのような因子が働いているのかを研究します。

まず学生は座学で栄養学や糖尿病を含む生活習慣病について学び、3年次の夏に試薬の使い方や機器の操作法など実験の手法を習得します。大切なのは、一つひとつの作業の意味を理解すること。それらを考えることが、つきつめていくと人体の仕組みを体系的に理解することにもつながります。そして4年次からは本格的な実験です。論文にまとめるために信頼性あるデータが必要ですから緊張しますが、とてもワクワクします。この研究は、糖尿病の患者さんの治療に寄与する可能性もあるので、私も実験を通して少しでも貢献できればと思っています。



ラット初代培養肝細胞における
GFP融合蛋白質の核局在



健康栄養学科 3年
小口 光祐さん

長野県岡谷南高等学校出身

身近な「食」に漠然とした興味があり、健康栄養学科に入学しました。アウトキャンパス・スタディなども含め、多彩な視点で食や栄養を学べるのが、この学科の魅力です。1・2年次では蕎麦打ちやトマト農家の収穫体験、ジビエの鹿をさばいた応用調理実習などが印象的でした。

こうした学びを続けるなか、私が関心を抱いたのは、人間の体の構成や代謝、消化吸収などについて研究する生化学の領域です。食物が摂取されると人体のなかでどのような反応が生まれるのか、その仕組みが明快になっていくのが刺激的で興味がつきません。今後はこの分野の学びを深め、卒業後は食品の機能成分などの研究に携わりたいと思っています。



年次を重ね
個々の学問領域を
総合的に
理解できるよう
になりました

1年次の「調理学実習I(含加工実験)」で、うどんのコシは塩を入れることに起因するなど、調理工程にはおいしさを引き出すさまざまな工夫があることを知りました。それで調理学に興味をもち、石原ゼミに所属。今は、食物繊維が多く、一般の方にも機能性食品として注目されている寒天やゼラチンを介護食に応用する研究に取り組んでいます。1、2年次は健康や遺伝子、薬品、栄養など多様な分野を個々に学んでいる感じでしたが、次第にそれらの関連性が理解でき、総合的に捉えられるようになり、さらに勉強が楽しくなりました。卒業後は実践力を養い、管理栄養士として病院に勤務したいと考えています。

健康栄養学科 4年
近藤 結実子さん

新潟県立佐渡高等学校出身

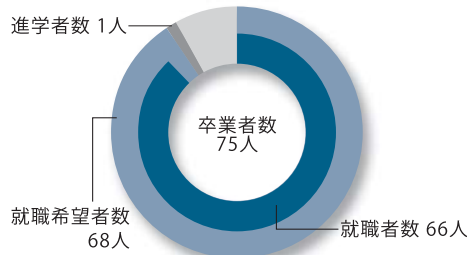
健康栄養学科の 就職サポート

管理栄養士資格を核に 食と栄養に関わる仕事は多種多彩

病院などの医療機関が管理栄養士の職業としてはイメージしやすいですが、一般企業や行政でも多くの栄養専門職を求めています。管理栄養士として、食品開発や研究、栄養教諭として、4年間で学んだことを確実に活かしていくことができます。

就職決定率
(2012年度実績)

97.1%



就職実績 主な就職先 (過去5年)

医療

医療法人栗山会 飯田病院
医療法人元山会 中村病院
医療法人甲斐会 赤坂台病院
医療法人山月会 小諸病院
医療法人梓誠会 梓川診療所
医療法人友愛会 千曲荘病院
おおいし動物病院
上伊那医療生活協同組合
社会医療法人財団慈恵会 相澤病院
社会医療法人城西医療財団 城西病院
社会医療法人城西医療財団 ミサトピア小倉病院
地方独立行政法人長野県立病院機構
独立行政法人国立病院機構本部 北海道東北ブロック事務所
戸田中央医療グループ
長野県厚生農業協同組合連合会 小諸厚生総合病院
長野県厚生農業協同組合連合会 佐久総合病院
長野県厚生農業協同組合連合会 富士見高原医療福祉センター
山梨勤労者医療協会 甲府共立病院
山梨大学医学部附属病院
吉江レディスクリニック 他

福祉

NPO法人さくら会
ハートケアライフ佐久(株)
ワタミの介護(株)
医療法人和心会 介護老人保健施設 山望苑

(株)一期会
社会福祉法人サン・ビジョン
社会福祉法人りんどう信濃会
社会福祉法人れんげ福祉会
社会福祉法人音楽会
社会福祉法人恵清会 特別養護老人ホーム真寿園
社会福祉法人敬老園
社会福祉法人孝徳会
社会福祉法人上田いのみ会 障害者支援施設いのみ療護園
社会福祉法人新志福祉会 特別養護老人ホームふれあい荘
社会福祉法人聖母の会
社会福祉法人長野県社会福祉事業団
社会福祉法人平成会
特定非営利活動法人くれよん
特別養護老人ホーム あったかの家 他
サービス(委託給食)
(株)エム・ティ・フード
(株)グリーンハウス
(株)ケアフード サービス
サンワフーズ(株)
シダックス(株)
(株)津山商店
(株)デリックちくま
東信福祉事業協同組合
日清医療食品(株)
日本ゼネラルフード(株)
(株)ハートフルキッチン

富士産業(株)
富士フードサービス(株)
(株)ミールケア
(株)メフォス
(株)LEOC
(株)レバスト(準社員) 他
サービス(保育園・幼稚園)
社会福祉法人博愛会 松ヶ丘保育園
社会福祉法人ひよし保育園
満照寺保育園
鉄道弘済会りんどう保育園 他
サービス(その他)
木曾農業協同組合
グリーン長野農業協同組合
ながの農業協同組合
長野ハチ岳農業協同組合
朝霧ハイランド(株)
(株)アトム
三夢(株)
ドコモ・サポート(株)
(株)長野エコープサプライ
(株)明神館
(株)モンテローザ
(株)やまびこスケートの森
日本郵便(株)(契約) 他
製造(食品)
(株)あづみ野ビレッジ

(株)グルメデリカ
(株)信栄食品
セントラルバック(株)
(株)デリーフーズコーポレーション
(株)デリカバラー長野
東京アート(株)
桃宝食品(株)
(株)ビックルスコーポレーション長野
(株)ホーライ
(株)ボテデリカ
(有)本郷鶏肉
丸昌福垣(株)
丸善食品工業(株)
(株)まるたか
(有)みやけ食品 他
卸・小売
(株)カワチ薬品
(株)クスリのアオキ
(株)コウスケヤ
(株)星光堂薬局
(株)ツルハ
(株)マツモトキヨシ甲信越販売
(株)モリキ
アクティブヒアリング(株)
(株)オオノタ
生活協同組合コープながの
(株)千葉薬品

(株)長野ダイハツモーターズ
南信ヤクルト販売(株)
(株)ファイブフォックス
(有)フレスコカンパニー
(株)丸水長野泉水
(株)マルニシ
(株)焼津冷凍
(株)パロー 他
教育
学校法人松商学園
建設
(株)スマイルハウス
公務
長野県市町村立小中学校栄養職員
長野県市町村立小中学校事務職員
川上村役場
甲州市役所
信濃町役場
千葉市役所
長和町役場
松川町役場
松本市役所学校給食課 西部学校給食センター(嘱託)
長野県松本保健福祉事務所(臨時) 他

卒業生からのメッセージ

Message

日清医療食品株式会社



土屋 夕貴さん

病院実習で給食づくりを見学し 管理栄養士の重要性を実感

管理栄養士を目指したのは、好きな料理を通して人の役に立ちたいと思ったからです。大学では1年次から管理栄養士が働く現場を見学したので、目標をしっかりと持てました。勤務先は、病院や福祉施設の給食業務全般を請け負っている会社です。実は病院実習に行ったとき、給食を受託していたのが日清医療食品(株)で、一人ひとりに合わせた食事づくりを実践している姿に憧れました。入社後は、楽しみだと思ってもらえる食事を提供できるよう頑張りたいと思います。

社会福祉法人 敬老園



西島 里佳子さん

人に喜んでもらえる仕事 調理もできる栄養士になりたい

調理も好きなので、その知識や技術を活かせる職場を考えて、高齢者施設に決めました。栄養バランスがよく、しかも「おいしい!」と喜んでもらえる食事の提供は、人の役に立つやりがいがある仕事だと思います。「食品の色が味覚に及ぼす影響」を、卒業研究のテーマにゼリを作って実験しました。想定した結果がなかなか表れなくて焦ったこともいい思い出です。もともと理数系には苦手意識を持っていました。栄養に関係づけしていくうちに自然に学ぶことができました。

株式会社カワチ薬品



鈴木 ちさとさん

予防医学の視点から 健康な人をより健康に導く

日用品の販売も行っているドラッグストアに採用されました。「健康な人を、より健康に」。身近なところから栄養の専門知識を役立てられることに魅力を感じています。今はまだ勤務先では着手されていない訪問栄養指導をしていきたいことも面接の際にお話ししました。卒業研究では、硬式野球部の栄養をサポート。スポーツをする前に摂取すると効果的な食べ物を推奨して実際に効果が出たり、朝食を作らせてもらったことが、印象に残っています。

進学 松本大学▶山梨大学大学院医学工学総合教育部



秋山 有佳さん

実験・実習の楽しさをもとに さらに専門性を深める大学院へ

食事時間、食事内容が偏ってしまうと、体重の変動や体調の変化だけではなく、気持ちが落ち込むといった精神的な影響が出てくるもの。大学では、精神面と栄養の因果関係をテーマにアプローチしました。「なぜ?」「どうして?」という疑問が、実験・実習を通して解決していくことはとても楽しい過程です。研究職への憧れもあり、医学系の大学院に進学するので、栄養をベースに新しい視点を取り入れた研究ができるのも楽しみです。

活躍する卒業生

Message

念願の病院勤務が実現したのは 大学の実習で現場を経験し 確かな知識と技術を習得したから。

戸塚共立第1病院 栄養科 管理栄養士

森泉 真野さん

2012年3月 健康栄養学科卒業

東京の短大で栄養士の資格を取得したのち、管理栄養士を目指して松本大学へ編入しました。ゼミは実験が大変でしたが、糖尿病と食事や運動の関係などが学べましたし、研究結果を出すまで諦めずに努力する姿勢が身につきました。また病院実習で管理栄養士が栄養指導を行う現場を見学したり、学外実習で健康教室に参加させて頂いたことは大変勉強になりました。

現在は横浜市にある戸塚共立第1病院(TMG)に勤務し、患者さん一人ひとりに合わせた栄養指導や栄養管理計画書の作成を行っています。栄養指導を通じて患者様の意識が変わり、「やってみたよ」と実践してくださると嬉しいです。また入院患者様の場合は、病室へ行ってお食事の話を聞きます。必要に応じて栄養補助食品を使ったり、食べやすい大きさに切り方を変えたりと工夫します。患者様と関わる中でスタッフとの連携が不可欠。他職種の方にも自信をもって提案できるよう、成人病学会や食事療法学会などいろいろな学会や勉強会に参加して、知識の習得に努めています。

