

東京聖栄大学報



第1号
創刊号
2005.07

C O N T E N T S

理事長・学長 開学宣言	2	キャリアサポート	8
祝 辞	3	トピックス／就職実績	9
健康栄養学部へのご案内 舩重健康栄養学部長	4	附属わたなべ幼稚園だより	10
食品学科について 筒井食品学科長	4	平成17年度公開講座	10
管理栄養学科について 阿左美管理栄養学科長	6	募金について	11
施設設備	6	年間行事予定／オープンキャンパス／募集日程	12
教員紹介	8		



開学宣言 明日の社会が必要とする人材を 育成する特色のある大学として 発展するように

東京聖栄大学
理事長・学長
福澤 美喜男

東京聖栄大学の開学にあたり、一言ご挨拶を申し上げます。
東京聖栄大学は本年4月5日に入学式を行い大学としてスタートを切りました。本学のルーツは昭和29年、渡邊正助・富久子両先生が栄養士養成の聖徳高等栄養学校を開校したのが最初であります。その後、昭和38年に聖徳栄養短期大学になり、現在に至っています。

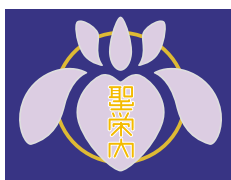
今回、大学を開設するに至ったのは、今から5～6年前に渡邊富久子元理事長・学長が「これからは管理栄養士の仕事が増えるので管理栄養士の養成をするためには4年制大学を創りたい」と考えたことが始まりでした。新小岩の地で大学の設置の構想を持ちましたが、当時の大学設置基準では校地面積が不足していたため、大学設置に必要な校地を探しました。しかし、適当な土地が見つからないうちに、渡邊先生が天寿を全うされました。

先生のご遺志を継いだ川口力前理事長は、大学設置の為に短大校舎の改修計画を策定する一方、必要な校地を充足するため隣接の土地を求めましたが不調に終わりました。一時は新小岩の地を離れて、他の土地で大学を立ち上げることも考えていた矢先、平成15年4月に設置基準が大幅に



緩和され、現在地で大学設置が可能となり、本格的に申請事務を始めました。しかし、川口前理事長が病に倒れ、薬石効無く、平成15年7月に急逝されました。後任の理事長が決まるまで申請事務が頓挫しましたが、同年11月新理事会が発足してからは、平成17年度の開学を目指して準備を進めた結果、平成16年11月30日に正式認可を受け、東京聖栄大学が誕生致しました。

東京聖栄大学は「食」に関して学ぶ1学部2学科の小さな専門教育中心の大学ですが、今まで培ってきた実務教育を更に発展させ、明日の社会が必要とする人材を育成する特色のある大学として発展するように、教職員一丸となって努力する所存であります。この新大学の設立にあたり、多くの方々から温かいご指導、ご鞭撻を賜りましたことに深く感謝申し上げますと共に、今は亡き両先生のご功績を忘れることなく、今後の大学運営に当たって行きたいと考えています。宜しくご助力の程お願い申し上げ、開学の挨拶と致します。



校章

地元葛飾区の花（花菖蒲）をモチーフにし、金色の「輪」は校訓の「和」を表わしており、上部の三枚の花弁は、校是である「誠意・熱意・創意」の三意を表現している。



シンボルマーク

大地に根を生やし、将来への夢や期待を広げるイメージを表現するため、枝を広げた檜の大きな木をモチーフに、東京聖栄大学＝Tokyo Seiei Collegeの頭文字T・S・Cで構成されており、曲線を用いた「C」は江戸川、荒川の二つの川をイメージしている。



日本私立大学協会
会長 大沼 淳

東京聖栄大学の開学おめでとうございます。日本私立大学協会を代表して心からお慶びを申し上げます。

東京聖栄大学は、学園創立者 渡邊正助先生、富久子先生ご夫妻による「和」の校訓のもと、建学以来培われてきた「栄養と食」の歴史と伝統を礎に、「食」に科学の視点でアプローチすべく開学されました。

東京聖栄大学におかれましては、福澤美喜男理事長・学長を中心に創意工夫・時代進取の私学精神を遺憾なく発揮され、わが国高等教育の進展に貢献されますよう心から祈念してお祝いの言葉といたします。



社団法人全国栄養士養成施設協会
会長 松田 朗

東京聖栄大学の開学を心よりお慶び申し上げます。

貴学は、前身の栄養専門学校・栄養短期大学時代の50余年を通して、栄養士をはじめ幾多の人材の育成にご尽力されました。特に、我国での栄養単科大学としての内外に示された実績に対する高い評価は、衆目の一致するところであります。

この度、時代の要請に応えるべく、組織を刷新し、最新の施設・設備を導入した管理栄養士養成施設として生まれ変わることになり、関係者一同は大きな期待を寄せております。

貴学の益々のご発展と、わが協会における倍旧のご活躍を切望いたします。

祝 辞



葛飾区長
青木 勇

東京聖栄大学の開学、誠におめでとうございます。心からお祝いを申し上げます。

本大学の前身となる聖徳栄養短期大学では、15年度から本区の生涯学習講座の実施にご支援をいただきまいりました。

今後、東京聖栄大学が、本区で初めての4年制大学として、伸展するわが国の少子高齢社会における人々の健康づくりを担う多くの優秀な人材を輩出されるとともに、益々のご発展をされますことを、心からご祈念申し上げます。



本学顧問（衆議院議員）
平沢 勝栄

栄養専門学校、同短期大学として五十余年の伝統を持つ御校が、4年制の大学として新たな歩みを始められたことを心よりお祝い申し上げます。

御校は、創立当初から、地域に深く根ざした教育に取り組みられて五十有余年。卒業生は社会有為な人材として各界各層で大活躍しておられます。今後、社会の変化とともに栄養と健康、食品の安全などに対する社会の期待は大きく高まることが予想されます。こうした期待に応えて、御校がさらなる発展を遂げられることを祈念してお祝いの言葉と致します。



健康栄養学部長
舩重 正一

健康栄養学部へのご案内



食品学科長
筒井 知己

食品学科について

人は古来から種々の食品素材を調理、加工し、これらを組み合わせて食生活を構成してきました。しかし今日、BSEや遺伝子組み換え、不当表示等による食品の安全性の問題が指摘されています。食品衛生の知識が普及しているといわれる今日でも、何らかの原因で食中毒が発生しております。

食品学科では、食品の安全性確認法や食の安全管理システムについて正しい知識を持ち、消費者に正確な食の安全情報を伝えることのできる人材を育成します。乳製品製造業や食肉加工施設等、食品衛生上の配慮が特に必要な加工施設では、厚生労働省が食品衛生管理者の配置を義務づけています。本学の食品学科のカリキュラムでは、食品衛生管理者資格（国家資格）に対応するために、化学、生物、微生物、公衆衛生に関係した教科とその他関連科目を設定し、食品の衛生管理と食品の安全性に深い知識をもった人材を育成していきます。

さらに今日の食品業界は、食品のみならず健康、栄養分野へと発展しており、従来の食品に関する知識、

本学部は平成17年4月に開設された栄養と食品について学ぶ、我が国でもユニークな学部であります。荒川と江戸川に挟まれた葛飾区の西新小岩、総武線新小岩駅から徒歩1分の、通学に至便の地に在ります。

ヒトの生活は衣食住の3要素から成りますが、食については正確な知識を欠くと身体に極めて不都合な状況が起こります。それ故に現代科学の中でも重要な分野を占めております。人類は古来健康で長生きすることを彼岸としました。それは今も変わりません。健康の保持には『程よい運動、適切な栄養、十分な休養』が必要です。中でも栄養が最も大事であります。その大本は「食」にあります。先ず食べ物のことを知らなければなりません。現代先進諸国では食べ物が過剰に供給され、それ故の不都合も起こっております。従って食べ物の体内における役割も十分知らなければなり

ません。本学部では両者の実際の勉強ができます。

食品学科では食品の全領域について学べます。まだまだ食品の機能性や嗜好性を高めるなど、新規の食品の開発や加工技術の研究が展開されております。それに伴い安全性など新たな問題が起こってきておりますが、それらの解決方法等の基礎知識が習得できます。

管理栄養学科では、社会が要求している、より高度な栄養の知識と応用力を身につけた、ベッドサイドで役立つ栄養士養成を目的に、その要求に即対応できる能力を身に付けた（即戦力となる）人材育成に努めます。特に実際の栄養指導に習熟した管理栄養士の育成と、何よりも崇高な人間性を身につけ、福祉社会の実現に貢献できる人物の涵養を目指しております。

何れの学科も研究と教育に熟達した熱心な教授陣が、皆さんをお待ちしております。

技術のみでは対応しきれなくなっています。すなわち、食品機能の知識とともに、栄養学領域の知識、技術を併せ持つ人材の育成が望まれています。そこで食品学科のカリキュラムの第2の特徴として、食品機能論と栄養学、応用栄養学、応用栄養学実習、健康・栄養と食生活などの教科を設定し、食品の機能性と栄養に関する深い知識と技術を修得できるようにしています。

食品学科では、1年次夏休み国内のフィールド研修で、各種農産物の生産、収穫、流通の状況を研修し、2年次海外研修（ヨーロッパ諸国、またはアジア諸国）で、各国の市場、食品工場、大学等を見学し、世界の食品素材の現状や、市場での食品素材の流通、販売の状況、加工の状況などの理解を深めていきます。また3年次にはインターンシップを実施し、実際に食品を扱う各種職場での職場体験をさせます。卒業後は食品製造業、食品流通業、食品販売業等、食品が関係する種々の分野で活躍できる人材が養成されると考えています。



6号館研究講義棟新築工事 完成予想図



管理栄養学科長
阿左美 章治

管理栄養学科について

近年、栄養に関して、個人や集団が抱える健康問題や食生活の改善、患者への対応の必要性などが高まり、管理栄養士の的確な栄養指導・管理能力が求められています。

管理栄養学科では管理栄養士としてふさわしい高度で専門的な知識および技術を備え、かつ管理栄養士国家試験に合格できる人材の育成を目指し、カリキュラム編成、臨地実習、管理栄養士国家試験対策、就職を重点に学生を指導しています。

カリキュラム編成では栄養士法で定められた栄養士免許取得と受験資格のための必修科目、単位数を充足した上で、検査値を栄養から理解するために必要な栄養生化学等の専門基礎科目の学力向上を図るため「基礎化学、基礎生化学」等を必須科目とし、栄養指導に重要なコミュニケーション法を学ぶために「カウンセリング概論」も配しています。また、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた栄養管理を効果的に行うに必要な栄養アセスメントの「理論と応用力」、さらには地域や

施設 設備

“食”を総合的に学ぶための最新設備が充実し、明日の“食”を担う学生たちのための豊かな環境が整っています。



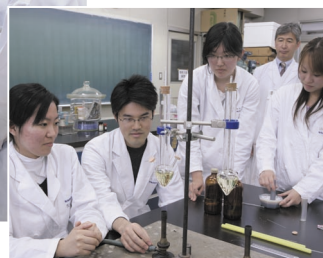
調理実習室

調理技術の習得を目指し、少人数実習に対応できる各種調理設備を配備。日本料理、西洋料理、中国料理の調理方法を学び、各種料理の献立への活かし方や大量調理への応用も含めて学びます。



製菓・製パン実習室

ドウコン（生地を発酵させる機器）やオープン・蒸し器（和せいろ等）などが配備された実習室で、多彩なレシピの実習により、和・洋菓子の基本（生地仕込みや焼成技術）から高度な技術まで習得します。



食品学系実験室

食品の一般成分の分析、油脂の分析、食品成分の変化、食品の品質検査などを学びます。



精密機器室

機器を用いた分析実験に使用する熱分析装置、高速液体クロマトグラフ、ガスクロマトグラフ、原子吸光分光光度計などが設置されています。

職域での保健・医療・介護システムに関し栄養関連サービスを総合的にマネジメントする能力向上のために「総合演習」を配し実践分野の充実をより強化しています。

臨地実習は病院や事業所などで栄養ケアを行う管理栄養士の実務能力を高めるうえで不可欠であり、その為には本学では臨地実習センターを設置し全教職員が指導に当るシステムを構築し、実習先との事前の準備と実習期間中および事後の指導の一体化を図り、実効の上がる臨地実習を行います。

また、入学時に学生全員が抱いている「管理栄養士になる」という動機を教員および教科間の指導・連携を密にすることでより確かなものにし、普段の学業や模擬試験、集中講義、講習会等の成果で国家試験合格という形で結実できるよう組織的なFD（ファカルティ・ディベロップメント）の取り組みや、管理栄養士国家試験対策委員会の立ち上げを予定し、さらなる学生の指導、後押しをして行く所存です。



給食管理実習室

食堂が併設された実習室には、回転釜やコンベクションオーブンなどの大量調理機器が設置され、実際の給食計画・運営について学びます。実習室の床はドライシステムになっており、安全かつ衛生的に作業が行えます。



図書館

明るく開放的な閲覧室は、開架式で自由に本の選択ができるようになっています。図書の閲覧（蔵書数約40,000冊）や貸出、レファレンスサービスなど機能的で幅広く活用できます。検索システム（OPAC）により、館内図書の検索もスムーズに行え、大変便利です。



情報処理実習室

最新のパソコンを配備、栄養学や情報処理実習などの演習が行われます。学生全員にIDを付与、日々の学習から情報収集まで思いのままにネットワークを活用できます。



多目的ホール

放課後や休憩時間に学生が有効に利用できます。コピーラウンジもあり、軽食喫茶を廉価で提供しています。

教員紹介

専門分野のリーダーである教授陣。でも、本当は〈熱く、優しい〉



健康栄養学部長
舩重 正一

担当科目：栄養生化学（管理、食品）、基礎生化学（食品）、科学英語（食品）、ゼミナールⅡ（管理）、卒業論文（食品）
何れも基礎学であり、実験により体系化されたものであるから、段階的に理解し記憶して欲しい。



食品学科教授
井筒 雅

担当科目：食品学各論Ⅱ、食品加工貯蔵学Ⅱ、食品加工実習Ⅱ、食品産業論、食品開発論、卒業論文、インターンシップ
高分子物理化学を修め、食品が高分子物質の典型である事を認識して食品の道に入りました。複雑系の世界で、新たな知見を得たいと考えております。



食品学科教授
松本 信二

担当科目：食品加工学、食品加工実習
食品加工を理解するためには、基礎、応用を問わず、多くの教科目の修得が必要であり、さらに食品関連の専門科目の修得にも多くの時間が必要となる。
4年制の食品学科でじっくりと将来の食品のプロを育てることを楽しみにしている。



本学では、今後、聖徳栄養短期大学での長年にわたる就職支援・指導の実績と、多数の卒業生を送り出している栄養・医療・福祉・食品業界等との強いパイプラインを活かしたキャリアサポートを実践していきます。みなさんの将来の夢を実現する就職ができるよう、多くの就職支援プログラムを企画しています。

進路・就職相談

生活指導課では、在学年次に係わらず進路・就職に関する個別相談に常時応じ、将来の希望や就職活動について適切なアドバイスを行っています。また、クラス担任との連携を図りながらみなさんが希望する就職ができるように支援します。

就職情報

生活指導課内のパソコンを利用して全国の企業情報や求人情報を自由に検索できるようになっています。また、短大時での求人・採用実績のあった栄養・医療・福祉・食品業界や公務員募集などの関連資料がファイリングされ、自由に閲覧できるようにされています。

進路ガイダンス

将来の進路に対する希望や興味のある分野を考え、また、自分の性格・経験・能力等を考える自己分析についてのガイダンスを行います。

就職ガイダンス

低学年からキャリア支援を考え、初めに就職への意識付けから自分の可能性を踏まえた進路選択ができるようキャリア教育を行います。また、本学が得意とする、栄養・食品関連業界などの内定獲得など実践的に就職活動方法などについて指導します。

職業適性テスト

適性テストにより、自分の適性・能力を把握するようにします。そして就職意識の向上をはかり、就職先が求める人材とは何かを理解し、希望の就職が実現するための判断資料として活用するためのものです。

業界・企業セミナー

各企業の人事担当による、業界の特徴や必要とされる人材などについてのことや、採用試験方法等についてより具体的な多くの情報提供の場を設けていきます。



就職活動専用のパソコンを備え常時利用できるようにしています。



進路・就職相談

管理栄養学科

教授	阿左美章治	基礎生化学 / 栄養生化学実験 I・II / 栄養学 / セミナール I
	酒田 英夫	解剖生理学 / セミナール I
	鈴木 和枝	臨床栄養学 I・II / 臨床栄養学実習 II / 総合演習 I・II / 臨地実習 I
	柳瀬 昌弘	健康管理概論 / 病理学 / セミナール I
	山崎 文雄	食と環境 / 栄養教育・指導論 I・II / 公衆栄養学 / 総合演習 I・II / 臨地実習 II
	渡邊 悟	食品学総論 / 食品学実験 I・II / 食品機能論 / セミナール II
助教授	岡田 弘	心理学 / カウンセリング概論 / 自己表現法
	富岡 孝	栄養教育・指導実習 I / 給食管理論 / 給食経営管理論 / 給食管理実習 / 総合演習 I・II / 臨地実習 III
講師	伊澤 正利	応用栄養学実習 / 栄養教育・指導実習 II / 栄養情報実習 / 給食管理実習 / 総合演習 I・II / 臨地実習 IV
	小野恵津子	応用栄養学 I・II / 栄養教育・指導論 III / 総合演習 II
	富吉 靖子	調理学実習 I・II・III
	長須 正明	行動の科学 / 人間の発達
	吉野 佳織	栄養管理学概論 / 総合演習 II

食品学科

教授	東 晨児	基礎統計学 / 情報処理実習 I・II
	井筒 雅	食品学各論 II / 食品加工貯蔵学 II / 食品加工実習 II / 食品産業論 / 食品開発論 / 卒業論文 / インターンシップ
	牛腸ヒロミ	基礎化学 / 基礎化学実験 / 生物有機化学 / 機器分析実習
	品川 弘子	食生活論 / 調理学実験 / 卒業論文
	筒井 知己	食品学総論 I・II / 食品学各論 I / 食品加工貯蔵学 I / 食品加工実習 I / 卒業論文 / インターンシップ
	舩重 正一	基礎生化学 / 栄養生化学 / 科学英語 / 卒業論文
助教授	松本 信二	食品学各論 I / 食品加工貯蔵学 I / 食品加工実習 I / 卒業論文 / インターンシップ
	飯桶 洋二	食品衛生学 I・II / 食品衛生学実験 I / 公衆衛生学 / 卒業論文
	植芝 牧	英語 I・II・III・IV
	橋場 直彦	保健体育 / 体育実技 / スポーツ・レクリエーション
	前田 宜昭	栄養生化学実験 / 栄養学 II / 情報処理実習 III
	眞木 俊夫	食と環境 / 食品衛生学 I・II / 食品衛生学実験 I / 食品添加物 / 食品添加物実験 / 卒業論文
	丸井 正樹	食と環境 / 微生物学実験 / 食品学実験 II / 応用微生物学実験 / 食品分析学
講師	荒木 裕子	食品衛生学実験 II
	橋場 浩子	食品官能検査鑑別法 / 調理学 I・II / 基礎調理実習 I・II / フードスペシャリスト論 / フードコーディネーター論
	富和美智子	応用栄養学実習

トピックス

前年度短大
就職内定率 **98%**

聖徳栄養短期大学の今年3月卒業生の就職は、就職希望者191名に対し内定者187名で就職内定率98%でした。栄養士には112名、食品関連研究・技術職には13名就職しました。みなさんの就職活動時には、聖徳栄養短大の多くの先輩が活躍している就職先は学部生も採用しており、卒業生情報は力強いネットワークとして活用できます。

参考として、聖徳栄養短期大学の主な就職実績先を掲載します。

東京大学医学部附属病院好仁会
千葉大学医学部附属病院同仁会
木場病院
千葉中央病院
行徳総合病院
社会福祉法人愛の泉
特養ホームワールドナーシングホーム
アンデルセン保育園
千葉寺保育園
エムサービス
シダックスフードサービス
エム・ティー・フード
ジャパンウェルネス
東洋食品
ニッコトラスト
日清医療食品
日本給食サービス
富士産業
グリーンハウス

日京クリエイト
東京ケータリング
メフォス
グランディック
ベストフードサービス
アサヒビール
ヤクルト本社
ニチレイ
キューピー
キューピー醸造
日本化工食品
日本フーズデリカ
富士商事
東京めいらく
山崎製パン
ボーソーハチミツ
戸田建設
千葉トヨペット
東京東信用金庫

みずほビジネスサービス
日本住環境株式会社
アイケーシー
小池イマテクス
丸井グループ
花王化粧品販売
ナチュラルローソン
ファイブフォックス
ふらんす菓子クローバー
山本海苔店
サンエー・インターナショナル
チムニー
ルコント
麦の穂
●公務員
埼玉県
足立区
千葉県

東京聖栄大学附属

わたなべ幼稚園だより

園長
萩原 和代



わたなべ幼稚園恒例の、園児たちの作った特製のこいのぼりが5月の風に元気良く泳いでいます。この季節になりますと、不安げにしていた新入園児も幼稚園の庭で元気いっぱい楽しそうに遊んでおります。

今年から新たに「食育」をテーマに加えてまいります。幼稚園裏の庭内に小さな菜園を作り、年長組はピーマン、年中組はミニトマトの苗植えを、年少組は朝顔の種蒔きを体験しました。収穫後には、給食に活用

出来れば園児達も大喜びすることでしょう。

「食育」には、聖徳栄養短期大学卒業の栄養士2名が、給食だよりやクラス訪問を通して、食へのアプローチを計り、クラス担任をはじめ、事務方やバス運転手さん達など全園あげてミニ菜園作りや、環境作りに当たっています。

秋の芋ほり行事は、近所の農家に依頼して、苗付けから全てやって頂いて、芋ほり行事のみでした。今年

平成17年度公開講座

17年度からの公開講座は、東京聖栄大学の開学に伴いこれまでの短期大学生涯学習センターを大学に移行して開講します。本年度も葛飾区教育委員会との連携講座を継続し、併設校の聖徳調理師専門学校が主催する講座と合わせて10講座を予定しています。

本年度の講座の特徴としては、連続講座【**明るい健康栄養学教室**】を設けたこと。(なお、この講座は単発での参加も可能です。)また、多数の応募者が見込

まれるパンの実習講座(7月16日開催)には、落選者を応募対象とした予備講座を設け参加の機会を増やしたことが挙げられます。

さらに、本学設置学科を特色とした講座として、資格従事者専用講座【**栄養士のためのカウンセリング講座**】や食品の加工行程講座【**おいしい日本酒の味わい方**】なども設けました。

17年度の公開講座の内容は次の通りです。

平成17年度 公開講座予定表 (東京聖栄大学・聖徳調理師専門学校)

	開催日時	講座名(テーマ)	定員	対象年齢	教材費・受講料	講師
第1回	6月4日(土) 10:00~14:00	西洋料理(スローフードのすすめ ~いちから作ってみよう~)	30名	20歳以上	教材費2,000円+受講料1,000円 合計3,000円	専門学校教員 吉田 光一先生
第2回	7月16日(土) 10:00~15:00	日本のパンのおいしさを求めて	24名	18歳以上	教材費1,000円+受講料1,000円 合計2,000円	本学講師 飯塚 良雄先生
第3回	8月28日(日) 10:00~14:00	中国料理(男子厨房に入る)	30名	30歳以上 (男性の方)	教材費2,000円+受講料1,000円 合計3,000円	専門学校教員 石川 一郎先生
第4回	9月10日(土) 10:00~12:00	明るい健康栄養学教室 Part1 (食べ方からのやさしい栄養学)	50名	18歳以上	無料	本学(短)教授 小野恵津子先生
第5回	10月15日(土) 10:00~12:00	明るい健康栄養学教室 Part2 (日常生活からのやさしい健康学)	50名	18歳以上	無料	本学専任講師 吉野 佳織先生
第6回	10月29日(土) 10:00~12:00	カウンセリング入門Ⅲ	50名	18歳以上	無料	本学助教授 岡田 弘先生
第7回	11月26日(土) 10:00~14:00	日本料理(木枯らし、吹寄せ料理)	30名	20歳以上	教材費2,000円+受講料1,000円 合計3,000円	専門学校教頭 小林 信夫先生
第8回	12月3日(土) 10:00~12:00	おいしい日本酒の味わい方	24名	20歳以上	教材費2,000円	本学教授 松本 信二先生
第9回	1月21日(土) 10:00~12:00	栄養士のためのカウンセリング入門	50名	管理栄養士・栄養士として働いている方又は栄養学を学んでいる方	無料	本学助教授 岡田 弘先生
第10回	2月4日(土) 10:00~14:00	日本料理(福は内、節分料理)	30名	20歳以上	教材費2,000円+受講料1,000円 合計3,000円	専門学校教頭 小林 信夫先生

※講座日程はあくまでも予定です。変更の際はご了承下さい。詳細につきましては、生涯学習センターにお問い合わせ下さい。 電話:03-3692-0211(代)
※第2回目の予備講座は11月19日(土)を予定しています。

は、散歩の機会を利用して、芋の成長を随時見学し、保育の中に取り入れていこうと思っております。秋の収穫には、園児達もお芋パーティーなどでより一層おいしいお芋を味わうことでしょう。

幼稚園創立者の故渡邊富久子園長の理念である「心も体も健やかな教育」と「幼児期の情操教育」を、食への関心、植物への慈しみを通して体現させていきたいと思っております。



募金

教育研究施設設備拡充資金の募集について

本学は、約50年に亘って「食」に関する教育研究活動を展開し、本学の建学の精神と教育理念に基づき栄養、健康など食生活の分野において社会貢献する数多くの人材を送り出してきました。

しかしながら、時代の変遷は私たちの食生活に及ぼす影響が大きく、食生活に係わる社会問題はより複雑で深刻さを増してきています。

こうした社会問題に対応するには、専門的な知識と高度な技術力を修得した人材が要求され、本学におきましては、社会的要望に応えられる人材を育成するために、これまでの専門知識と技術を礎として、さらに外部から新たな教授陣を迎え、校舎の増改築を行ない、研究施設、機械・器具・備品、図書等の充実を図り、教育研究環境整備に万全を期して4年制大学健康栄養学部として発足した次第でございます。

しかしながら、昨今の私学を取り巻く客観情勢は、一段と厳しさが増してきており、私学財政は、新たな対応が迫られています。もとより本学園といたしましても健全財政基盤の構築に最善の努力を致す所存ではありますが、社会の期待に応えて行くためにも、今後ともより一層の教育研究環境の整備充実を図っていく必要があります、これらの財源は勢い寄付金に頼らざるをえません。

この寄付金は任意ではありますが、何卒ご協力を賜りますようお願い申し上げます次第です。

- 目的：教育研究施設拡充資金に充当するため
 - 募金目標額：1千万円
 - 寄付金額：1口 5万円
(なるべく2口10万円以上を希望します)
 - 募集期間：平成17年12月20日まで
 - 申込・振込方法：専用振込用紙をご利用ください
 - 問合せ先：学校法人オлимпиа学園 財務課募金係
- ◎この寄付金は、税法上「学校の入学に係わる寄付金」とみなされ、本年度入学関係者の方は、所得税の寄付金控除の対象となりません。

平成17年度行事予定表

4月	4月1日	学年開始	9月	9月22日	夏期休暇終了
	4月5日	入学式		9月24日	後期授業開始
	4月6・7日	ガイダンス及び健康診断		11月9～11日	大学祭準備期間
	4月8日	前期授業開始		11月12・13日	大学祭
5月	4月21日	学友会総会・新入生歓迎会	11月	11月14日	大学祭後片付け
	5月18日	体育祭		11月15日	代日休校
	5月28日	開学式		12月	12月24日
7月	5月31日	学園創立記念日	1月	1月7日	冬期休暇終了
	7月21日	前期授業終了		1月30日	後期授業終了
	7月22日～8月4日	前期定期試験		1月31日～2月13日	後期定期試験
8月	8月4～6日	フィールド研修(食品学科)	3月	3月25日～	春期休暇開始
	8月5日	夏期休暇開始		3月31日	学年終了

オープンキャンパス

開催時間13:00～16:00 要予約

7/23 (土)	8/30 (火)	10/22 (土)	12/17 (土)
9/24 (土)	11/26 (土)	2/18 (土)	

入試相談会&見学

開催時間13:00～16:00 要予約

当日の予定 2006年度入試説明、個別相談

全体説明(学科概要・資格取得・卒業後の進路等) 食と栄養を学ぶ先輩と語ろう、キャンパスツアー

募集日程

管理栄養学科

入試区分	募集人員	選抜方法	試験教科・科目、出願資格等	試験日	
推薦入試	公募	20	書類審査、面接、適性テスト	学校長推薦書、1浪まで、第1志望、評定平均値3.5以上	11月6日(日)
一般入試	第Ⅰ期	45	学力検査	英・国⇒必、数・生・化⇒選択1	2月2日(木)
	第Ⅱ期	15	学力検査	英・国⇒必、数・生・化⇒選択1	2月24日(金)

食品学科

入試区分	募集人員	選抜方法	試験教科・科目、出願資格等	試験日	
AO入試	5	エントリーシート、第1次選考、第2次選考	模擬授業受講・感想文、課題、面接	9月～10月	
推薦入試	公募	20	書類審査、面接、適性テスト	学校長推薦書、1浪まで、第1志望、評定平均値3.5以上	11月6日(日)
	特別推薦 (専門高校・総合学科)	5	書類審査、面接、適性テスト	学校長推薦書、1浪まで、第1志望、評定平均値3.5以上	
自己推薦入試	5	書類審査、小論文、面接	自己推薦書、1浪まで、第1志望	12月18日(日)	
一般入試	第Ⅰ期	30	学力検査	英・国⇒必、数・生・化⇒選択1	2月2日(木)
	第Ⅱ期	10	学力検査	英・国⇒必、数・生・化⇒選択1	2月24日(金)
	第Ⅲ期	5	小論文・面接		3月10日(金)

東京聖栄大学

お問い合わせ 広報課・入学相談室

〒124-8530

東京都葛飾区西新小岩 1-4-6

TEL: 03-3692-0211 (代)

TEL: 03-3692-0238 (入学相談室 直通)

URL <http://www.tsc-05.ac.jp>E-mail kouhouka@tsc-05.ac.jp