



College report

vol.15
2017.3

東京聖栄大学報



『聖栄葛飾祭』 栄養相談・身体計測コーナー



アメリカ研修(管理栄養学科)



ベトナム研修(食品学科)

● C O N T E N T S ●

学長挨拶／大学トピックス	2
海外研修	3
第9期生 4年間の歩み	4

学長挨拶



学長
松本 信二

東京聖栄大学は開学以来12年を経過し、お蔭様で順調に発展の一途を辿っております。このことは学生自身の頑張り、教員・職員一丸となった努力の現れであるとともに、保護者、卒業生の方々のご支援によるものと感謝しております。また、大学の教育レベルの向上を図るため、いわゆるアクティブラーニングの有効な活用が求められています。その一環として、本学では地域団体や企業のご理解を得、大学の目的である健康・栄養・食品の知識の修得を踏まえた学生参加の交流を積極的に行っております。開学以来小規模大学の利点を生かし、きめ細かな指導を徹底して行っていますが、このような外部との交流も学生にとって身につく勉強になっており、管理栄養士の国家試験の高合格率の確保、学生の就職率の向上などに顕著に現れているものと思います。勿論このような現状に満足することなく、積み重ねてきた本学ならではの特徴・利点を生かし、学生教職一丸となって、教育の充実に向けて努力を続けていく所存です。学内外の関係各位にはこれまで同様のご指導・ご鞭撻のほどお願いする次第です。

大学トピックス

葛飾区民の食育・健康づくりに関する協定

本学と葛飾区は、平成29年2月6日（月）葛飾区役所において、「葛飾区民の食育・健康づくりに関する協定」を締結しました。締結式には、葛飾区から青木克徳区長、寛副区長、中西健康部長等職員、本学からは、福澤美喜男理事長、松本信二学長、田所忠弘学部長他事務局員が出席し、締結式が執り行われました。

この協定は、葛飾区と本学が連携・協力することにより葛飾区民の食育及び健康づくりの充実を図り、区民生活の向上に寄与することを目的として締結されました。



かつしか健康食育フェア 2016 に協力

平成28年11月6日（日）に葛飾区保健所（健康プラザかつしか）内で「かつしか健康食育フェア2016」が開催され、臨床栄養学第1研究室ゼミ生（高橋祥子 教授）、応用栄養学研究室ゼミ生（新村真由美 准教授）、臨床栄養学第2研究室ゼミ生（宮内真弓 准教授）、合計16名の学生が、「学生と一緒に遊ぶ食育体験コーナー」と題して、魚釣り形式で食品札を吊り上げ、その食品について学ぶ体験コーナーや、お箸でまめをつかむ体験コーナーを実施しました。当日は約400名の地域の方々が入場され、本学PRの機会とするとともに、学生にとって有意義な地域貢献や様々な方と交流する機会となりました。



葛飾区立東柴又小学校の食育活動に協力

本学卒業生の関根京子さん（六期生）が、葛飾区採用の栄養士として勤務されている葛飾区立東柴又小学校（島野浩之校長先生）から小学3年生児童を対象に食育活動（特別活動）一環として味噌作り・豆腐作り体験授業の協力依頼がありました。給食経営管理研究室ゼミ生（植松節子 准教授）中心に本学学生や教員の協力のもと、平成28年12月8日「味噌作り体験」、平成29年2月2日・7日「豆腐作り体験」が実施されました。参加した東柴又小学校の3



年生は楽しく味噌作りや豆腐作りを体験し、協力学生にとっては公立小学校における食育活動を経験する有意義な機会となりました。

海外研修

アメリカ研修（管理栄養学科）

平成29年2月12日（日）～17日（金）の6日間において、アメリカ合衆国（ロサンゼルス、アナハイム）海外研修が実施され、16名の学生が参加しました。今回の研修内容として、ペパーダイン大学の栄養コースの学生との交流会やロサンゼルス小児病院の研修、レストランの衛生管理について研修会を行いました。ペパーダイン大学では、学生と食事をとりながら交流を行い、授業の見学、1年生の授業内容について説明を受けました。ロサンゼルス小児病院においては、病院食への考えなど管理栄養士の仕事内容について説明を受けました。

学生が積極的に質問をして現地の方々と活発な交流する貴重な機会となりました。また、アメリカならではの楽しい時間を過ごすことができ、学生にとって、とても有意義な研修旅行となりました。



ベトナム研修（食品学科）

平成29年2月11日（土）～17日（金）の7日間において、ベトナム海外研修が実施され、22名の学生が参加しました。最初の訪問地フエでは、フエ高等師範大学を訪問し、あたたかい歓迎を受けました。同年代の学生とのグループセッションや師範大学の学生とのスーパーマーケット視察は参加学生にとってかけがえのない思い出になったことでしょう。また、フエでは現地の名物料理であるバインベオやバナナの葉で包んだバインナムなどのフエ風蒸し餅文化を楽しみました。次の訪問地である世界遺産の町ホイアンでは料理教室に参加して、生地から作る生春巻きなど4品のベトナム料理を作りましたが、日頃から食を学んでいる学生達は、実に手際よくベトナム料理を修得し、最後に修了書を頂きました。旅のテーマである各地の市場見学では、日本では見ることのできない果物やハーブ、魚等の多彩な食材に触れると共に、流通の形態の違いも学ぶことができました。

「見て、食べて、体験し学ぶ」をテーマにした食品学科の海外研修で得た貴重な体験は、学生にとってこれからの人生の大きな糧になる旅となりました。



東京聖栄大学第9期生 卒業おめでとう！ 4年間の歩み

平成25年度
1年次



入学式



学友会総会



マナー講座



体育祭



防火・防災訓練



普通救命 (AED) 講習会



大学祭



「かつしかの元気食堂」
推進事業スタート



キャリアリサーチ

平成26年度
2年次

平成27年度
3年次



エントリーシート対策講座



東京聖栄大学開学10周年
記念式典・講演会



就職模試ガイダンス



管理栄養士・食品関係企業説明会



インターンシップ成果報告会



臨地実習報告会 (事業所)

平成28年度
4年次



臨地実習報告会 (病院・福祉)



4年次生による就職体験講話



卒業研究発表会



管理栄養学科 国家試験模試