

基本計画書

基本計画										
事項	記入欄								備考	
計画の区分	大学の収容定員に係る学則変更									
フリガナ設置者	がっくわいん ちやうていぶく 学校法人 東京聖栄大学									
フリガナ大学の名称	ちやうていぶく 東京聖栄大学									
大学本部の位置	東京都葛飾区西新小岩1丁目4番6号									
大学の目的	本学は、教育基本法及び学校教育法に基づき、広く知識を授けるとともに、深く専門の学芸を教授研究し、特に栄養及び食品と健康に関する研究と実践に重点を置き、併せて人格の陶冶と情操の涵養を図り、もって社会の発展及び文化の向上に貢献する人材を育成することを目的とする。									
新設学部等の目的	近年における当該2学科の収容定員充足率及び今後の学生確保の見通し等に鑑み、令和9年度より管理栄養学科の収容定員を320人から240人に、食品学科の収容定員を320人から160人に減じる。									
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位	学位の分野	開設時期及び開設年次	所在地	
	健康栄養学部	年	人	年次人	人	学士(栄養学)	家政関係	年月 第1年次 令和9年4月 第1年次	東京都葛飾区西新小岩1丁目4番6号	令23条の2第4項
	管理栄養学科	4	60 (80)	—	240 (320)					令23条の2第4項
	食品学科	4	40 (80)	—	160 (320)	学士(食品学)	家政関係	令和9年4月 第1～4年次		
計										
同一設置者内における変更状況 (定員の移行、名称の変更等)	該当なし									
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数				
		講義	演習	実験・実習	計	単位				
		科目	科目	科目	科目	単位				
学部等の名称		基幹教員					助手	基幹教員以外の員 (助手を除く)		
		教授	准教授	講師	助教	計				
新設	健康栄養学部管理栄養学科	10人 (10)	2人 (2)	3人 (3)	1人 (1)	16人 (16)	5人 (5)	22人 (22)		
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	10 (10)	2 (2)	3 (3)	1 (1)	16 (16)				
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	小計（a～b）	10 (10)	2 (2)	3 (3)	1 (1)	16 (16)				
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
	計（a～d）	10 (10)	2 (2)	3 (3)	1 (1)	16 (16)				
	健康栄養学部食品学科	9 (9)	3 (3)	1 (1)	1 (1)	14 (14)	3 (3)	27 (27)		
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	9 (9)	3 (3)	1 (1)	1 (1)	14 (14)				
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)				
小計（a～b）	9 (9)	3 (3)	1 (1)	1 (1)	14 (14)					
c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)					
d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)					
計（a～d）	9 (9)	3 (3)	1 (1)	1 (1)	14 (14)					
計	19 (19)	5 (5)	4 (4)	2 (2)	30 (30)	8 (8)	49 (49)			

既 設 分	該当なし					—	—	—	—	—	—	—	—	大学設置基準別表第一に定める基幹教員数の四分の三の数 〇〇人
	a. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、主要授業科目を担当するもの	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	b. 基幹教員のうち、専ら当該学部等の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（aに該当する者を除く）	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	小計（a～b）	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	c. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a又はbに該当する者を除く）	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	d. 基幹教員のうち、専ら当該大学の教育研究に従事する者以外の者又は当該大学の教育研究に従事し、かつ専ら当該大学の複数の学部等で教育研究に従事する者であって、年間8単位以上の授業科目を担当するもの（a、b又はcに該当する者を除く）	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	計（a～d）	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
計	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
合計	19	5	4	2	30	8	49							
職 種	専 属		そ の 他			計								
事 務 職 員	24人 (24)		11人 (11)			35人 (35)								
技 術 職 員	0 (0)		0 (0)			0 (0)								
図 書 館 職 員	1 (1)		1 (1)			2 (2)								
そ の 他 の 職 員	0 (0)		0 (0)			0 (0)								
指 導 補 助 者	0 (0)		0 (0)			0 (0)								
計	25 (25)		12 (12)			37 (37)								
校 地 等	区 分	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用		計							※1 令和7年度末を以て、附属調理師専門学校を廃止する。専門学校の校地・校舎(校地:424.72㎡、校舎:2,229.97㎡)は大学に用途変更のため、加算した面積で記載(別途届出予定)	
	校 舎 敷 地	8,906.52㎡	0㎡	0㎡		8,906.52㎡								
	そ の 他	0㎡	0㎡	0㎡		0㎡								
	合 計	8,906.52㎡	0㎡	0㎡		8,906.52㎡								
校 舎	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用		計							※2 校地:運動場用地(千葉県船橋市)8,707.00㎡は、令和8年度中に売却予定のため、減じた面積で記載(別途届出予定) ※市街化調整区域内のため、市の開発許可を得られることが売却の条件		
	15,172.89㎡ (15,172.89㎡)	0㎡ (0㎡)	0㎡ (0㎡)		15,172.89㎡ (15,172.89㎡)									
教室・教員研究室	教室	室	教員研究室		室									
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊	電子図書 〔うち外国書〕	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕	機械・器具 点	標本 点							
		〔 〕 (〔 〕)	〔 〕 (〔 〕)	〔 〕 (〔 〕)	〔 〕 (〔 〕)	〔 〕 (〔 〕)	〔 〕 (〔 〕)							
	計	〔 〕 (〔 〕)	〔 〕 (〔 〕)	〔 〕 (〔 〕)	〔 〕 (〔 〕)	〔 〕 (〔 〕)	〔 〕 (〔 〕)							
スポーツ施設等	スポーツ施設		講堂		厚生補導施設									
	㎡		㎡		㎡									

経費の見積り及び維持方法の概要	区分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	図書費には電子ジャーナル・データベースの整備費(運用コスト含む)を含む。
	教員1人当り研究費等		300千円	300千円	300千円	300千円	— 千円	— 千円	
	共同研究費等		32,000千円	32,000千円	32,000千円	32,000千円	— 千円	— 千円	
	図書購入費	8,000千円	8,000千円	8,000千円	8,000千円	8,000千円	— 千円	— 千円	
	設備購入費	30,000千円	30,000千円	30,000千円	30,000千円	30,000千円	— 千円	— 千円	
	学生1人当り納付金		第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	
	健康栄養学部 管理栄養学科		1,662千円	1,355千円	1,355千円	1,322千円	— 千円	— 千円	
	健康栄養学部 食品学科		1,647千円	1,340千円	1,340千円	1,367千円	— 千円	— 千円	
学生納付金以外の維持方法の概要	私立大学等経常経費補助金、資産運用収入、雑収入 等								
既設大学等の状況	大学等の名称	東京聖栄大学							
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	収容定員充足率	開設年度	所在地
	健康栄養学部	年	人	年次人	人		0.69		
	管理栄養学科	4	80	—	320	学士(栄養学)	0.87	平成17年度	東京都葛飾区西新小岩1丁目4番6号
食品学科	4	80	—	320	学士(食品学)	0.50	平成17年度		
附属施設の概要	該当なし								

(注)

- 1 共同学科の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設学部等の目的」、「新設学部等の概要」、「教育課程」及び「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「新設分」及び「既設分」の備考の「大学設置基準別表第一イ」については、専門職大学にあつては「専門職大学設置基準別表第一イ」、短期大学にあつては「短期大学設置基準別表第一イ」、専門職短期大学にあつては「専門職短期大学設置基準別表第一イ」にそれぞれ読み替えて作成すること。
- 3 「既設分」については、共同学科等に係る数を除いたものとする。
- 4 私立の大学の学部又は短期大学の学科の収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「教室・教員研究室」、「図書・設備」及び「スポーツ施設等」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「校地等」、「校舎」、「教室・教員研究室」、「図書・設備」、「スポーツ施設等」及び「経費の見積り及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 6 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 7 空欄には、「—」又は「該当なし」と記入すること。

学校法人東京聖栄大学 設置認可等に関わる組織の移行表

令和8年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	令和9年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
東京聖栄大学								
健康栄養学部 管理栄養学科	80	—	320	健康栄養学部 管理栄養学科	<u>60</u>	—	<u>240</u>	定員変更 (△20)
食品学科	80	—	320	食品学科	<u>40</u>	—	<u>160</u>	定員変更 (△40)
計								
	160	—	640	計	<u>100</u>	—	<u>400</u>	令第23条の2第4項

校地校舎等の図面

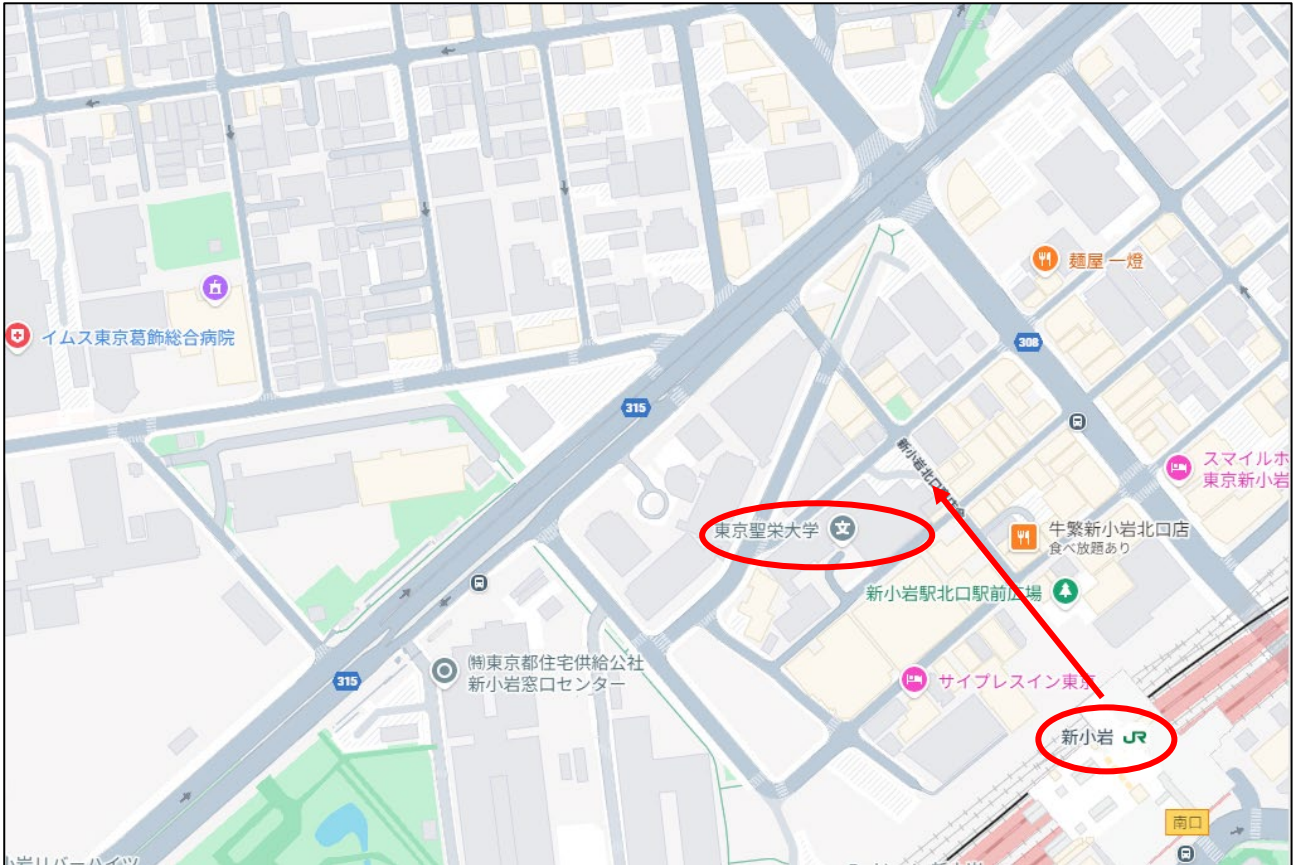
(1) 都道府県内における位置関係の図面



【東京聖栄大学 所在地】

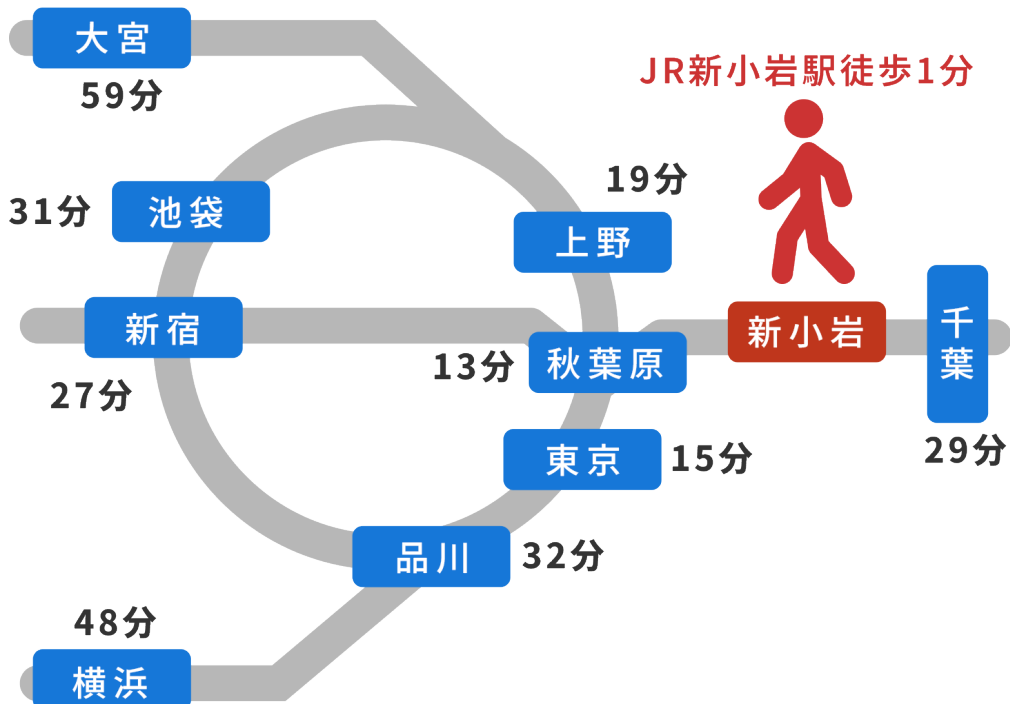
東京都葛飾区西新小岩 1 丁目 4 番 6 号

(2) 最寄り駅からの距離、交通機関及び所用時間がわかる図面

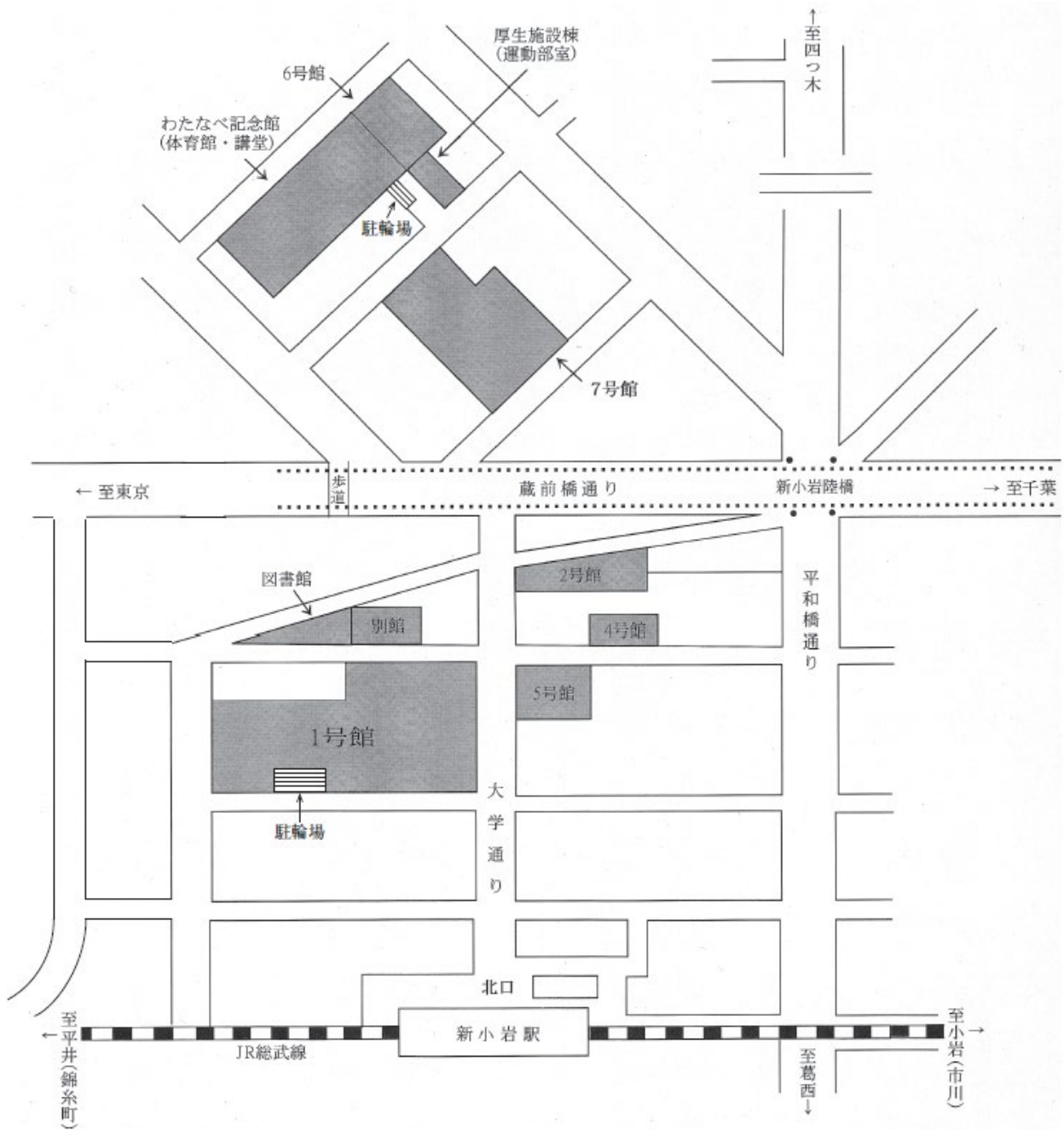


JR 総武線・総武快速線「新小岩駅」北口 徒歩 1分

【各主要駅から新小岩までの乗車時間】



(3) 校舎, 運動場等の配置図



新小岩キャンパス

校地面積： 8,906.52 m²

校舎面積： 15,172.89 m²

学則（案）

第1章 総則

（目的）

第1条 本学は、教育基本法及び学校教育法に基づき、広く知識を授けるとともに、深く専門の学芸を教授研究し、特に栄養及び食品と健康に関する研究と実践に重点を置き、併せて人格の陶冶と情操の涵養を図り、もって社会の発展及び文化の向上に貢献する人材を育成することを目的とする。

（自己評価等）

第2条 本学は、教育研究水準の向上を図り、本学の教育目的及び社会的使命を達成するため、教育研究活動等の状況について、自己点検並びに評価を行うものとする。

2. 前項に定める点検並びに評価を行うにあたっての点検並びに評価を行う項目及び実施体制等については、別に定める。
3. 本学は、授業の内容及び方法の改善や教育活動に関する知識・技能・能力の獲得又は向上を組織的に支援するためにファカルティ・ディベロップメント活動を行うものとする。
4. 前項に定めるファカルティ・ディベロップメント活動を行うにあたっての方法及び実施体制等については、別に定める。

（名称）

第3条 本学は東京聖栄大学と称し、東京都葛飾区西新小岩1丁目4番6号に設置する。

第2章 学部学科、収容定員及び修業年限

（学部）

第4条 本学の目的達成のために健康栄養学部を置く。

（学科）

第4条の2 健康栄養学部は管理栄養学科及び食品学科を置く。

2. 管理栄養学科は、管理栄養士養成課程であり、人の健康の保持・増進、疾病予防の基本であるとともに、生活の質（QOL）の向上を支える基盤となる栄養と健康に関する知識と技術、技能を身につけ、国民の健康づくり、保健・医療・福祉等の分野において即戦力となる管理栄養士の養成を目的とする。
3. 食品学科は、食品の加工・調理、開発、流通、安全管理等に関わる基本的な知識と技術、技能の上に、多くの実験・実習を通して、食品学領域の知識・技術やコーディネート技術を身につけた食の専門家（食品技術者）の養成を目的とする。

（収容定員）

第5条 各学科の入学定員及び収容定員は次のとおりとする。

学 科	入学定員	収容定員
管理栄養学科	60名	240名
食 品 学 科	40名	160名
合 計	100名	400名

（修業年限及び在学年限）

第6条 本学の修業年限は4年とする。ただし、編入学又は再入学により入学した学生の修業年限は、入学した年次に対応した年限とする。

2. 学生は8年を超えて在学することはできない。ただし、編入学又は再入学により入学した学生の在学年限は、修業年限の2倍に相当する年数を限度とする。

第3章 学年、学期及び休業日

(学年)

第7条 学年は4月1日に始まり、翌年の3月31日に終る。

(学期)

第8条 学年を次の2学期に分ける。

前期 4月1日から9月23日まで

後期 9月24日から翌年3月31日まで

(1年間の授業期間)

第9条 1年間の授業を行う期間は、原則として35週にわたるものとする。

(休業日)

第10条 休業日は次のとおりとする。

(1) 日曜日

(2) 国民の祝日に関する法律に規定する休日

(3) 学園創立記念日 5月31日

(4) 春期休業日

(5) 夏期休業日

(6) 冬期休業日

ただし、休業日においても必要がある場合は、授業を行うことがある。

2. 必要がある場合、学長は、前項の休業日を変更することができる。

3. 第1項に定めるもののほか、学長は、臨時の休業日を定めることができる。

4. 第1項第4号から第6号までの休業日は、学長が別に定める。

第4章 入学、退学及び休学等

(入学の時期)

第11条 入学の時期は4月1日とする。

(入学資格)

第12条 本学に入学することのできる者は、次の各号の1に該当する者とする。

(1) 高等学校若しくは中等教育学校を卒業した者

(2) 通常の課程による12年の学校教育を修了した者

(3) 文部科学大臣の定めるところにより、これと同等以上の学力があると認められた者

(入学の出願)

第13条 本学に入学を志願する者は、入学願書に入学検定料及びその他の所定書類を添えて提出しなければならない。入学願書の提出の時期、方法、その他の提出すべき書類等については、別に定める。

(入学者の選考)

第14条 前条の入学志願者については、別に定めるところにより、選考を行う。

(入学手続及び入学許可)

第15条 前条の選考に合格した者は、所定の期日までに本学所定の入学金及び学費等を納付するとともに、保証人連署の誓約書及びその他の所定書類を提出しなければならない。

2. 学長は、前項の入学手続を完了した者に入学を許可する。

(保証人)

第16条 前条の保証人は父又は母とし、父母のない場合はこれに代わるべき者で、独立の生計を営み、保証人としての責務を確実に果たし得る者でなければならない。

2. 学生が保証人を変更しようとするときは、新旧保証人連署して直ちに届けなければならない。ま

た、保証人が住所、氏名を変更したときは、直ちに届けなければならない。

(退学)

第17条 退学しようとする者は、保証人連署のうえ願い出て、学長の許可を受けなければならない。
2. 学長は、学力劣等で成業の見込みがないと認められる者に対して、退学を勧告することができる。

(休学)

第18条 疾病その他やむを得ない事情により引き続き2ヵ月以上就学することのできない者は、保証人連署のうえ、休学を願い出ることができる。
2. 学長は、前項の願い出が正当と認められる場合は、休学を許可することができる。
3. 疾病のため就学することが適当でないと認められる者については、学長は休学を命ずることができる。

(休学の期間)

第19条 休学の期間は、1回の願い出について1年以内を原則とし、通算して4年を限度とする。
2. 休学の期間は、修業年限及び在学年限に算入しない。

(復学)

第20条 休学者が復学しようとするときは、保証人連署のうえ願い出て、学長の許可を得なければならない。
2. 復学の時期は学年又は学期の始めとする。

(留学)

第20条の2 外国の大学(大学に準ずる高等教育機関を含む。)に留学を志願する者は、教育上有益と認められる場合に限り、学長の許可を得て留学することができる。
2. 前項の許可に関する細目は、必要に応じ別に定める。

(除籍)

第21条 学長は、次の各号の1に該当する者について除籍する。
(1) 授業料その他学費の納付を怠り、督促をしてもなお納付しない者
(2) 第6条第2項に定める在学年限を超えた者
(3) 第19条に定める休学の期間を超えてなお就学できない者
(4) 長期間にわたり行方不明の者
(5) 所定の期日までに履修しようとする授業科目の届け出がない者
2. 前項各号の取扱いについては、別に定める。

(編入学)

第22条 本学に編入学を志願する者があるときは、欠員のある場合に限り、選考のうえ、相当年次に入学を許可することがある。
2. 編入学できる者は、次の各号の1に該当する者とする。
(1) 大学を卒業した者
(2) 大学に1年以上在学し、一定の単位を修得し退学した者
(3) 短期大学又は高等専門学校を卒業した者
(4) 専修学校の専門課程(修業年限2年以上で文部科学大臣の定める基準を満たすもの。)を修了した者

(再入学)

第23条 学長は次の各号のいずれかに該当する者で本学への再入学を志願する者があるときは、選考のうえ相当する年次に入学を許可することがある。
(1) 第17条第1項の規定により退学した者
(2) 第21条第1項第1号、第3号、第4号又は第5号の規定により除籍された者

(転学科)

第24条 学生が本学の他の学科への転学科を志願するときは、選考のうえ、学長が許可することがある。

(編入学等の選考)

第25条 編入学、再入学及び転学科の選考並びに入学等の手続に関する事項は、必要に応じ別に定める。

第5章 教育課程及び履修方法

(授業科目)

第26条 授業科目は、専門科目、共通科目及び教職課程科目とする。

2. 授業科目の種類及び単位数等は別表のとおりとする。

(単 位)

第27条 各授業科目の単位数は、1単位の授業科目を45時間の学修を必要とする内容をもって構成することを標準とし、授業の方法に応じ、当該授業による教育効果、授業時間外に必要な学修等を考慮して、おおむね15時間から45時間までの範囲で別に定める時間の授業をもって1単位として単位数を計算するものとする。

2. 前項の規定にかかわらず、卒業研究、インターンシップ等の授業科目については、これらの学修の成果を評価して単位を授与することが適切と認められる場合には、これらに必要な学修等を考慮して、単位数を定める。

(単位の授与)

第28条 授業科目を履修し、その試験又はこれに代わる学習の評価（以下「試験」という。）に合格した者には、所定の単位を与える。

(試 験)

第29条 試験は原則として各学期末に行う。ただし、各授業科目の担当者が必要と認めた時は臨時に行うことができる。

2. その他の試験に関して必要な事項は、別に定める。

(受験資格)

第30条 休学した者は、その学期の試験を受けることはできない。

2. その他の受験資格に関して必要な事項は、別に定める。

(成績評価)

第31条 成績評価は、秀、優、良、可及び不可とし、秀、優、良及び可を合格とし、不可を不合格とする。

第6章 卒 業 等

(他の大学、専門職大学又は短期大学における授業科目の履修等)

第32条 本学が教育上有益と認めるときは、学生が本学の定めるところにより他の大学、専門職大学又は短期大学において修得した単位を、60単位を超えない範囲で本学において修得した単位として認定することがある。

2. 前項の履修と認定に関する細目は、必要に応じ別に定める。

(大学以外の教育施設等における学修)

第33条 本学が教育上有益と認めるときは、学生が行った他の短期大学又は高等専門学校等の専攻科における学修その他文部科学大臣が別に定める学修を、本学における履修として単位を与えることがある。

2. 前項により与えることのできる単位数は、前条第1項により認定する単位数と合わせて60単位を超

えないものとする。

3. 第1項の学修と認定に関する細目は、必要に応じ別に定める。

(入学前の既修得単位等の認定)

第34条 本学が教育上有益と認めるときは、学生が本学に入学する前に大学または短期大学において修得した単位を、本学において修得した単位として認定することがある。

2. 本学が教育上有益と認めるときは、学生が本学に入学する前に行った短期大学又は高等専門学校の専攻科における学修その他文部科学大臣が別に定める学修を、本学における履修として単位を与えることがある。
3. 前2項により認定又は与えることのできる単位数は、編入学等の場合を除き、本学で修得した単位以外のものについては、第32条第1項及び前条第1項により認定又は与える単位数と合わせて60単位を超えないものとする。
4. 第1項及び第2項の単位等の認定の取扱いに関する細目は、必要に応じ別に定める。

(履修科目の登録の上限)

第35条 学生が各年次にわたって適切に授業科目を履修するため、卒業の要件として1年間に履修科目として登録することができる単位数は49単位までとする。

2. 所定の単位を優れた成績をもって修得した学生は、前項の規定にかかわらず次の年次において49単位を超えて履修登録を行うことができる。
3. 前項の実施に関する細目は別に定める。

(卒業の要件)

第36条 学生が本学を卒業するためには、4年以上在学し、次の単位数を修得しなければならない。

学 科	共通科目	専門科目	合 計
管理栄養学科	30単位以上	54単位以上	124単位以上
食 品 学 科	40単位以上	72単位以上	124単位以上

(卒業認定)

第37条 本学に4年以上在学し、前条に定める単位数を修得した者には、学長が卒業の認定を行う。

(学 位)

第38条 学長は、卒業を認定した者に対して次の学位を授与する。

健康栄養学部 管理栄養学科 学士(栄養学)
食 品 学 科 学士(食品学)

(資格の取得)

第39条 本学において取得することのできる資格及び免許の種類は次のとおりとする。

健康栄養学部 管理栄養学科
栄養士免許
管理栄養士国家試験受験資格
栄養教諭一種免許
食 品 学 科
食品衛生管理者(任用資格)
食品衛生監視員(任用資格)

2. 健康栄養学部管理栄養学科の学生であって、栄養士の資格及び管理栄養士国家試験受験資格を得ようとする者は、第36条に規定する卒業の要件を充足し、かつ栄養士法、同法施行規則及び管理栄養士学校指定規則に基づいて本学で定めた授業科目及び単位を修得しなければならない。
3. 健康栄養学部管理栄養学科の学生であって、栄養教諭の免許を得ようとする者は、前項の規定の要件を充足し、かつ教育職員免許法及び同法施行規則に基づいて本学で定めた授業科目及び単位を修得しなければならない。
4. 健康栄養学部食品学科の学生であって食品衛生管理者及び食品衛生監視員の任用資格を得ようと

する者は、第36条に規定する卒業の要件を充足し、かつ食品衛生法及び同法施行規則に基づいて本学で定めた授業科目及び単位を修得しなければならない。

5. 管理栄養士課程、教職課程及び食品衛生管理者・食品衛生監視員課程の履修に関する事項は、別に定める。

第7章 入学検定料、入学金、授業料その他の費用

(入学検定料等の金額)

第40条 本学の入学検定料、入学金、授業料等の金額は、次のとおりとする。

		健康栄養学部	
		管理栄養学科	食品学科
入学検定料		35,000円	35,000円
入学金	入学時	300,000円	300,000円
授業料	年 額	800,000円	800,000円
実験実習費	年 額	235,000円	220,000円
施設費	年 額	300,000円	300,000円

ただし、4年次の実験実習費（年額）は管理栄養学科 195,000円
食品学科 240,000円

2. 教職課程履修費、宿泊研修費、その他の納付金については別に定める。
3. 独立行政法人大学入試センターが実施する試験を利用する選抜の入学検定料については、別に定める。

(授業料等の納入金額の変更)

第41条 学生は、在学中に授業料等の納入金額に変更があった場合には、改訂後の納入金額により納入しなければならない。

(授業料等の納入期日)

第42条 授業料等は、年額を前期、後期の2期に分け、それぞれ半額を納入するものとする。

2. 納入期日は、初年度は前期分を入学手続と同時に納入し、後期分は9月23日までとし、第2年次以降は前期分を3月31日、後期分は9月23日までとする。

(退学及び停学の場合の授業料)

第43条 学期の途中で退学し、又は除籍された者の当該期分の授業料は徴収する。

2. 停学期間中の授業料は徴収する。

(休学の場合の授業料)

第44条 休学を許可され又は命ぜられた者については、休学開始の月から復学した月の前月までの授業料は半額を免除する。ただし、月の途中からの休学については休学を開始した当該月の授業料は納入するものとする。

(学年の途中で卒業する場合の授業料)

第45条 学年の途中で卒業する見込みの者は、卒業する見込みの月までの授業料を納付するものとする。

(授業料の減免等)

第45条の2 特に必要と認められた場合には、第40条に定める入学検定料、入学金、授業料等を減免することができる。

2. 第15条第1項、第42条の規定にかかわらず、「大学等における修学の支援に関する法律」に基づく申込みを行っている場合等、事情により納付期日の猶予を願い出る場合は、所定の書類を提出

し、承認を受けなければならない。

3. 前二項の実施に関する細目は、別に定める。

(納付した授業料等)

第46条 納付した入学検定料、入学金及び授業料等は原則として返付しない。

第8章 教職員組織

(教職員組織)

第47条 本学に学長、教授、准教授、講師、助手、事務職員を置く。

2. 前項のほか助教その他必要な職員を置くことができる。
3. 学長の選任については、別に定める。

第9章 教授会

(教授会)

第48条 本学に、教授会を置く。

(教授会の審議事項)

第49条 教授会は、学長が次に掲げる事項について決定を行うに当たり意見を述べるものとする。

- (1) 学生の入学、卒業
 - (2) 学位の授与
 - (3) 前二号に掲げるもののほか、教育研究に関する重要な事項で、教授会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定めるもの
2. 教授会は、前項に規定するもののほか、学長がつかさどる教育研究に関する事項について審議し、及び学長の求めに応じ、意見を述べることができる。
 3. 教授会の組織には、准教授その他の職員を加えることができる。

(その他)

第50条 本章に定めるもののほか、教授会に関し必要な事項は、別に定める。

第10章 図書館

(図書館)

第51条 本学に図書その他の文献及び研究資料を蒐集保管し、教職員及び学生の閲覧に供するため図書館を置く。

2. 図書館に関し必要な事項は、別に定める。

第11章 科目等履修生、特別聴講生及び外国人留学生等

(科目等履修生)

第52条 本学において特定の授業科目を履修することを志願する者がいるときは、本学の教育に支障がない限りにおいて、選考の上科目等履修生として、入学を許可することがある。

2. 前項に定める履修生が、当該科目を履修し、その試験に合格した場合、所定の単位を与える。
3. 科目等履修生に関し必要な事項は、別に定める。

(特別聴講生)

第53条 本学において、教育に支障のない限り、他の大学又は短期大学との協定により、当該大学又は短期大学の学生を特別聴講生として本学における特定の授業科目を履修させることがある。

2. 特別聴講生に関する細目は、必要に応じ別に定める。

(高大連携聴講生)

第53条の2 本学において、教育に支障のない限り、高等学校との協定により、当該高等学校の生徒を高大連携聴講生として本学における特定の授業科目を履修させることがある。

2. 高大連携聴講生に関する細目は、必要に応じ別に定める。

(研究生)

第53条の3 大学を卒業した者又はこれと同等以上の学力があると認められる者で、本学において特定の専門事項に関して研究することを希望する者があるときは、選考の上、研究生として入学を許可することがある。

2. 研究生に関し必要な事項は別に定める。

(受託研修生)

第53条の4 官庁又は公共団体等が願い出た時は、一定期間を定め、選考の上、受託研修生として研修を許可することがある。

2. 受託研修生に関する事項は別に定める。

(外国人留学生)

第54条 外国人で、大学等において教育を受ける目的をもって入国し、本学に入学を志願する者があるときは、選考のうえ外国人留学生として入学を許可することがある。

2. 外国人留学生に関し必要な事項は、別に定める。

第12章 賞 罰

(表 彰)

第55条 学生として表彰に値する行為があった者は、学長が表彰することができる。

(懲 戒)

第56条 本学の規則に違反し、または学生としての本分に反する行為をした者は、所定の手続を経て、学長が懲戒する。

2. 前項の懲戒の種類は、退学、停学及び訓告とする。

3. 前項の退学は次の各号の1に該当する学生に対して行う。

(1) 性行不良で改善の見込みがないと認められる者

(2) 正当な理由がなくて出席常でない者

(3) 本学の秩序を乱し、その他学生としての本分に著しく反した者

第13章 奨学制度

(奨学金)

第57条 成績優秀にして品行方正な学生に対して奨学金を支給することがある。

2. 奨学生に関し必要な事項は、別に定める。

第14章 生涯学習センター

(生涯学習センター)

第58条 本学に、社会人の教養を高め、文化の向上に資するとともに、地域の生涯学習の振興を図り、生涯学習機関としての機能を果たすため、生涯学習センターを置く。

2. 生涯学習センターに関する事項は、別に定める。

第15章 学生寮

(学生寮)

第59条 本学に学生寮を付設しない。

附 則

1. 本学則は、平成17年4月1日から施行する。

2. 本学則は、平成19年4月1日から施行する。
3. 本学則は、平成20年4月1日から施行する。
4. 本学則は、平成21年4月1日から改正施行する。
ただし、第26条第1項及び第2項別表並びに第36条の規定は、平成21年4月入学生から適用する。
5. 本学則は、平成24年4月1日から改正施行する。
ただし、第26条第2項別表並びに第36条の規定は、平成24年4月入学生から適用する。
6. 本学則は、平成26年4月1日から改正施行する。
ただし、第26条第2項別表並びに第36条の規定は、平成26年4月入学生から適用する。
7. 本学則は、平成27年4月1日から改正施行する。
ただし、第35条ただし書の規定は、平成26年4月入学生から適用する。
8. 本学則は、平成27年4月1日から改正施行する。
9. 本学則は、平成27年4月1日から改正施行する。
10. 本学則は、平成28年4月1日から改正施行する。
ただし、第31条の規定は、平成28年4月入学生から適用する。
11. 本学則は、平成31年4月1日から改正施行する。
ただし、第26条第1項及び第2項別表並びに第35条の規定は、平成31年4月入学生から適用する。
12. 本学則は、令和2年4月1日から改正施行する。
ただし、第26条第2項別表及び第36条の規定は令和2年4月入学生から適用し、第45条の2の規定は令和2年4月入学予定者及び令和元年度在学生から適用する。
13. 本学則は、令和7年4月1日から改正施行する。
ただし、第26条第2項別表及び第36条の規定は、令和7年4月入学生から適用する。
14. 本学則は、令和9年4月1日から改正施行する。
ただし、健康栄養学部管理栄養学科の収容定員は、第5条の規定にかかわらず、令和9年度から令和11年度までは次のとおりとする。

学 科	令和9年度	令和10年度	令和11年度
管理栄養学科	300名	280名	260名

15. 学校教育法施行令第23条の2第4項の規定による届出に係る収容定員の総数及び増加変更に関する計画の期間は次のとおりとする。

学 科	収容定員	減少変更前の収容定員	増加変更に関する計画期間
管理栄養学科	240名	320名	令和9年4月～令和16年3月
食 品 学 科	160名	320名	

ただし、状況により増加変更を行わないことがある。

- (別表) 管理栄養学科カリキュラム
- (別表) 食品学科カリキュラム
- (別表) 教職課程(栄養教諭)

管理栄養学科教育課程 (令和7年度以降入学者に適用)

(1) 共通科目

教育内容		授業科目	単位数		備考	
			必修	選択		
共通科目	幹学 科部 目基	食生活論	2			
		食と環境	2			
		食と健康	2			
	科基共 目礎通	化学入門		2		
		リテラシー(演習を含む)	1			
	教 養 分 野	人 文 科 学	心理学		2	
			食文化概論		2	
			文学		2	
			自己表現法		2	
		社 会 科 学	日本国憲法		2	
			経済学		2	
			社会学		2	
			倫理学		2	
		自 然 科 学	化学	2		
			化学実験	1		
			有機化学	2		
			生物学		2	
			統計学		2	
		分 情 野 報	情報処理演習Ⅰ		2	
			情報処理演習Ⅱ		2	
	保 健 分 野 体 育	保健体育(体育理論を含む)		2		
		スポーツ生理学		2		
		スポーツ栄養学		2		
		体育実技	1			
		スポーツ・リクリエーション		1		
	外 国 語 分 野	英語Ⅰ	1			
		英語Ⅱ	1			
		英会話Ⅰ		1		
		英会話Ⅱ		1		
		フランス語Ⅰ		1		
フランス語Ⅱ			1			
中国語Ⅰ			1			
中国語Ⅱ			1			
韓国語Ⅰ			1			
韓国語Ⅱ			1			
社会貢献分野	地域連携プロジェクト		2			
共通科目小計			15	43		

管理栄養学科教育課程 (令和7年度以降入学者に適用)

(2) 専門科目①

教育内容		授業科目	単位数		備考
			必修	選択	
専門科目	学科基幹科目	管理栄養士の基礎演習	1		
	社会・健康 と環境	公衆衛生学Ⅰ	2		
		公衆衛生学Ⅱ	2		
		保健・福祉概論		2	
	及び 人体の構造と機能 の成り立ち	栄養生化学Ⅰ	2		
		栄養生化学Ⅱ		2	
		代謝栄養学実験	1		
		栄養生化学実験		1	
		解剖生理学Ⅰ	2		
		解剖生理学Ⅱ	2		
		解剖生理学実験	1		
		病理学Ⅰ	2		
		病理学Ⅱ		2	
		微生物学		2	
		食 べ 物 と 健 康	食品学総論	2	
	食品学各論Ⅰ		2		
	食品学各論Ⅱ			2	
	食品学実験		1		
	食品加工実習			1	
	食品衛生学		2		
	食品衛生学実験		1		
	調理学		2		
	調理学実習Ⅰ		1		
	調理学実習Ⅱ		1		
	大量調理基礎実習		1		
	調理学実験			1	

管理栄養学科教育課程 (令和7年度以降入学者に適用)

(2) 専門科目②

教育内容		授業科目	単位数		備考
			必修	選択	
専 門 科 目	専 門 分 野	栄養学 基礎	基礎栄養学Ⅰ	2	
			基礎栄養学Ⅱ	2	
			栄養学実験	1	
		栄養学 応用	応用栄養学Ⅰ	2	
			応用栄養学Ⅱ		2
			応用栄養学Ⅲ		2
			応用栄養学実習	1	
		教育論 栄養	栄養教育論Ⅰ	2	
			栄養教育論Ⅱ	2	
	栄養教育論Ⅲ			2	
	栄養教育論実習		1		
	臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	2		
		臨床栄養学Ⅱ	2		
		臨床栄養学実習Ⅰ	1		
		臨床栄養学実習Ⅱ		1	
		臨床栄養カウンセリング論		2	
		食事介護論		2	
	栄養学 公衆	公衆栄養学Ⅰ	2		
		公衆栄養学Ⅱ		2	
		公衆栄養学実習		1	
	給食経営 管理論	給食計画論	2		
		給食経営管理論		2	
		給食経営管理実習Ⅰ	1		
		給食経営管理実習Ⅱ		1	
	演習 総合	総合演習Ⅰ	1		
		総合演習Ⅱ		1	
	臨地 実習	臨地実習Ⅰ (給食の運営)	1		
		臨地実習Ⅱ (給食経営管理論分野)	1		
		臨地実習Ⅲ (臨床栄養学分野)		3	
		臨地実習Ⅳ (公衆栄養学分野)		1	
	総合 分野	総合 分野	ゼミナールⅠ		1
			ゼミナールⅡ		1
			ゼミナールⅢ		1
卒業研究				4	
健康・ 栄養 総合 演習		管理栄養士演習		1	
		健康・栄養総合演習概論		2	
		健康・栄養総合演習Ⅰ		4	
		健康・栄養総合演習Ⅱ		4	
		健康・栄養総合演習Ⅲ		4	
栄養 教育 関係 科目 に 関 する 目 的		学校栄養教育法		2	
		食育指導法		2	
ボラ ンティア		学校ボランティア(学外活動)		2	
専門科目小計			54	63	
合計			69	106	

卒業要件

共通科目及び専門科目を合わせて124単位以上
 共通科目は30単位以上 (必修15単位、外国語分野選択必修2単位を含む)
 専門科目は54単位以上 (必修54単位以上を含む)

管理栄養学科教育課程 (令和2年度以降入学者に適用)

(1) 共通科目

教育内容		授業科目	単位数		備考	
			必修	選択		
共通科目	幹学 科部 目基	食生活論	2			
		食と環境	2			
		食と健康	2			
	科基共 目礎通	化学入門		2		
		リテラシー(演習を含む)	1			
	教 養 分 野	人 文 科 学	心理学		2	
			食文化史		2	
			文学		2	
			自己表現法		2	
		社 会 科 学	日本国憲法		2	
			経済学		2	
			社会学		2	
			倫理学		2	
		自 然 科 学	化学	2		
			化学実験	1		
			有機化学	2		
			生物学		2	
	統計学			2		
	分 情 野 報	情報処理演習Ⅰ		2		
		情報処理演習Ⅱ		2		
	保 健 分 野 体 育	保健体育(体育理論を含む)		2		
		スポーツ栄養		2		
		体育実技	1			
		スポーツ・リクリエーション		1		
	外 国 語 分 野	英語Ⅰ	1			
		英語Ⅱ	1			
		英会話Ⅰ		1		
英会話Ⅱ			1			
フランス語Ⅰ			1			
フランス語Ⅱ			1			
フランス語Ⅲ			1			
フランス語Ⅳ			1			
中国語Ⅰ			1			
中国語Ⅱ			1			
中国語Ⅲ			1			
中国語Ⅳ			1			
共通科目小計			15	41		

管理栄養学科教育課程 (令和2年度以降入学者に適用)

(2) 専門科目①

教育内容		授業科目	単位数		備考
			必修	選択	
専門科目	学科基幹科目	管理栄養士の基礎演習		1	
	社会・健康 と環境	公衆衛生学Ⅰ	2		
		公衆衛生学Ⅱ	2		
		保健・福祉概論		2	
	人体の構造と機能 及び疾病の成り立ち	栄養生化学Ⅰ	2		
		栄養生化学Ⅱ		2	
		栄養生化学実験Ⅰ	1		
		栄養生化学実験Ⅱ		1	
		解剖生理学Ⅰ	2		
		解剖生理学Ⅱ	2		
		解剖生理学実験	1		
		病理学Ⅰ	2		
		病理学Ⅱ		2	
		微生物学		2	
		食べ物と健康	食品学総論Ⅰ	2	
	食品学総論Ⅱ			2	
	食品学各論Ⅰ		2		
	食品学各論Ⅱ			2	
	食品学実験		1		
	食品学実験実習			1	
	食品衛生学		2		
	食品衛生学実験		1		
	調理学		2		
	調理学実習Ⅰ		1		
	調理学実習Ⅱ		1		
	大量調理基礎実習		1		
	調理学実験			1	

管理栄養学科教育課程 (令和2年度以降入学者に適用)

(2) 専門科目②

教育内容		授業科目	単位数		備考	
			必修	選択		
専門科目	専門分野	栄養学 基礎	基礎栄養学Ⅰ	2		
			基礎栄養学Ⅱ	2		
			栄養学実験	1		
		栄養学 応用	応用栄養学Ⅰ	2		
			応用栄養学Ⅱ		2	
			応用栄養学Ⅲ		2	
			応用栄養学実習	1		
		栄養教育論	栄養教育論Ⅰ	2		
			栄養教育論Ⅱ	2		
			栄養教育論Ⅲ		2	
			栄養教育論実習	1		
		臨床栄養学	臨床栄養学Ⅰ	2		
			臨床栄養学Ⅱ	2		
			臨床栄養学実習Ⅰ	1		
			臨床栄養学実習Ⅱ		1	
	臨床栄養カウンセリング論			2		
	食事介護論			2		
	公衆栄養学		公衆栄養学Ⅰ	2		
	公衆栄養学Ⅱ		2			
	公衆栄養学実習		1			
	給食経営管理論	給食計画論	2			
		給食経営管理論		2		
		給食経営管理実習Ⅰ	1			
		給食経営管理実習Ⅱ		1		
	総合演習	総合演習Ⅰ		1		
		総合演習Ⅱ		1		
	臨地実習	臨地実習Ⅰ (給食の運営)	1			
		臨地実習Ⅱ (給食経営管理論分野)	1			
		臨地実習Ⅲ (臨床栄養学分野)		3		
		臨地実習Ⅳ (公衆栄養学分野)		1		
	総合分野	ゼミ	ゼミナールⅠ		1	
			ゼミナールⅡ		1	
			ゼミナールⅢ		1	
		健康・栄養総合演習	管理栄養士演習		1	
			健康・栄養総合演習概論		2	
			健康・栄養総合演習Ⅰ		4	
			健康・栄養総合演習Ⅱ		4	
			健康・栄養総合演習Ⅲ		4	
		栄養に係る教育に関する科目	学校栄養教育法		2	
			食育指導法		2	
		ボランティア	学校ボランティア(学外活動)		2	
		専門科目小計			52	63
合計			67	104		

卒業要件

共通科目及び専門科目を合わせて124単位以上
 共通科目は30単位以上 (必修15単位、外国語分野選択必修2単位を含む)
 専門科目は52単位以上 (必修52単位以上を含む)

食品学科教育課程（令和7年度以降入学者に適用）

（1）共通科目

教育内容		新教育課程			備考	
		授業科目	単位数			
			必修	選択		
共通科目	学 部 目 幹 科	食生活論	2			
		食と環境	2			
		食と健康	2			
	科 基 目 礎 通	科学の基礎		2		
		リテラシー(演習を含む)	1			
	教 養 分 野	人 文 科 学	心理学		2	
			食文化概論		2	
			文学		2	
			自己表現法		2	
		社 会 科 学	日本国憲法		2	
			経済学		2	
			社会学		2	
			倫理学		2	
		自 然 科 学	化学	2		
			化学実験	1		
			有機化学	2		
			生物学		2	
	統計学			2		
	分 情 野 報	情報処理演習Ⅰ		2		
		情報処理演習Ⅱ		2		
	保 健 分 野 体 育	保健体育(体育理論を含む)		2		
		スポーツ生理学		2		
		スポーツ栄養学		2		
		体育実技	1			
		スポーツ・リクリエーション		1		
	外 国 語 分 野	英語Ⅰ	1			
		英語Ⅱ	1			
英会話Ⅰ			1			
英会話Ⅱ			1			
フランス語Ⅰ			1			
フランス語Ⅱ			1			
中国語Ⅰ			1			
中国語Ⅱ			1			
韓国語Ⅰ			1			
韓国語Ⅱ			1			
社会貢献分野	地域連携プロジェクト		2			
共通科目小計		15	43			

食品学科教育課程（令和7年度以降入学者に適用）

（2）専門科目①

教育内容		新教育課程			備考	
		授業科目	単位数			
			必修	選択		
専門科目	専門基礎分野	生化学Ⅰ	2			
		生化学Ⅱ		2		
		生化学実験		2		
		微生物学概論	2			
		微生物学実験	2			
		人体の構造と機能		2		
	専門分野	健康と栄養	栄養学	2		
			応用栄養学		2	
		食品の安全性	環境衛生学	2		
			食品衛生学Ⅰ	2		
			食品衛生学Ⅱ		2	
			食品衛生学実験	2		
			食品添加物概論		2	
			食品添加物実験		2	
			品質管理論		2	
			食品の成分と機能	食品学総論	2	
		食品学実験Ⅰ		2		
		食品学実験Ⅱ			2	
		食品学各論（植物性食品）		2		
		食品学各論（動物性食品）		2		
		食品分析化学			2	
		機器分析学			2	
		機器分析学実験			2	
		食品機能論			2	
		食品の加工と開発		発酵食品と食品バイオテクノロジー		2
			発酵食品と食品バイオテクノロジー実験		2	
			食品加工貯蔵学	2		
			食品加工実習	2		
			食品加工ものづくり学		2	
			食品開発論		2	
			食品開発実習		2	
			食品流通技術論		2	
			食品包装		2	
製菓・製パンの科学			2			
製菓・製パン実習				2		

食品学科教育課程（令和7年度以降入学者に適用）

（2）専門科目②

教育内容		新教育課程			備考	
		授業科目	単位数			
			必修	選択		
専門科目	調理の理論と技法	基礎調理実習Ⅰ	1			
		基礎調理実習Ⅱ	1			
		応用調理実習		2		
		調理学Ⅰ	2			
		調理学Ⅱ		2		
		調理学実験		2		
		創作メニュー実習		2		
	フードビジネスとコーディネート	フードシステム論	2			
		マーケティング論		2		
		フードコーディネート論		2		
		フードコーディネート実習		2		
		フードマネジメント		2		
		商品・店舗プランニング		2		
	食のコミュニケーションと評価	食と情報メディア		2		
		食品官能評価		2		
		食嗜好演習		1		
		フードサービス実習		2		
		食とコミュニケーションデザイン		2		
		食品表示		2		
	総合分野	フレッシュャーズセミナー（食の世界入門）	1			
		キャリアリサーチ	2			
		インターンシップ		2		
		フードスペシャリスト論		2		
		科学論文講読		2		
		卒業研究		4		
		ゼミナール	2			
		食品学科総合実習	2			
	専門科目小計		41	81		
合計		56	124			

卒業要件

共通科目及び専門科目を合わせて124単位以上

共通科目は40単位以上（必修15単位、外国語分野選択必修2単位を含む）

専門科目は72単位以上（必修41単位、選択必修15単位を含む）

食品学科教育課程（令和2年度以降入学者に適用）

（1）共通科目

教育内容		新教育課程			備考	
		授業科目	単位数			
			必修	選択		
共通科目	学 部 基 幹 目 科	食生活論	2			
		食と環境	2			
		食と健康	2			
	基 礎 共 通 目 科	化学入門		2		
		リテラシー(演習を含む)	1			
	教 養 分 野	人 文 科 学	心理学		2	
			食文化史		2	
			文学		2	
			自己表現法		2	
		社 会 科 学	日本国憲法		2	
			経済学		2	
			社会学		2	
			倫理学		2	
		自 然 科 学	化学	2		
			化学実験	1		
			有機化学	2		
			生物学		2	
			統計学		2	
		分 野 報	情報処理演習Ⅰ		2	
	情報処理演習Ⅱ			2		
	保 健 分 野 体 育	保健体育(体育理論を含む)		2		
		スポーツ栄養		2		
		体育実技	1			
		スポーツ・リクリエーション		1		
	外 国 語 分 野	英語Ⅰ	1			
		英語Ⅱ	1			
		英語Ⅲ		1		
英語Ⅳ			1			
フランス語Ⅰ			1			
フランス語Ⅱ			1			
フランス語Ⅲ			1			
フランス語Ⅳ			1			
中国語Ⅰ			1			
中国語Ⅱ			1			
中国語Ⅲ			1			
中国語Ⅳ			1			
共通科目小計		15	41			

食品学科教育課程（令和2年度以降入学者に適用）

（2）専門科目①

教育内容		新教育課程			備考	
		授業科目	単位数			
			必修	選択		
専 門 科 目	専 門 基 礎 分 野	生化学Ⅰ	2			
		生化学Ⅱ		2		
		生化学実験		1		
		人体の構造と機能		2		
		微生物学概論	2			
		微生物学実験	1			
	専 門 分 野	食 品 の 成 分 と 機 能	食品学総論Ⅰ	2		
			食品学総論Ⅱ		2	
			食品学実験Ⅰ	1		
			食品学実験Ⅱ		1	
			食品学各論（植物性食品）	2		
			食品学各論（動物性食品）	2		
			食品分析化学		2	
			機器分析学		2	
			機器分析学実験		1	
			食品機能論		2	
		栄 養 と 健 康	栄養学Ⅰ	2		
			栄養学Ⅱ		2	
			応用栄養学		2	
		食 品 と 安 全	環境衛生学	2		
			食品衛生学Ⅰ	2		
			食品衛生学Ⅱ	2		
			食品衛生学実験Ⅰ	1		
			食品衛生学実験Ⅱ（食品検査実習）	1		
			食品添加物概論	2		
			食品添加物実験		1	
		食 品 の 加 工 と 貯 蔵	食品加工貯蔵学Ⅰ	2		
			食品加工貯蔵学Ⅱ		2	
			食品加工実習	1		
			製菓・製パンの科学	2		
	製菓・製パン実習		1			
	食品包装Ⅰ		2			
	食品包装Ⅱ			2		
	食品製造機械			2		
	食品開発論			2		
	食品開発実習			1		

食品学科教育課程（令和2年度以降入学者に適用）

（2）専門科目②

教育内容		新教育課程			備考
		授業科目	単位数		
			必修	選択	
専門科目	バイオテクノロジー 食品と	応用微生物学	2		
		応用微生物学実験		1	
		バイオテクノロジー		2	
		バイオテクノロジー実験		1	
	調理の理論と技法	調理学Ⅰ	2		
		調理学Ⅱ		2	
		調理学実験		1	
		基礎調理実習Ⅰ	1		
		基礎調理実習Ⅱ	1		
		応用調理実習		1	
		創作メニュー実習		1	
	食品の流通と情報	フードシステム論		2	
		食品流通技術論		2	
		品質管理論		2	
		食品表示と関連法規		2	
		フードスペシャリスト論		2	
		食品官能評価・鑑別法		2	
		食品流通ビジネス演習		1	
	フードサービスと経営	マーケティング論		2	
		フードマネジメント論		2	
		簿記・会計論		2	
		経営戦略論		2	
		フードコーディネート論		2	
		フードコーディネート実習		1	
		中国語コミュニケーションⅠ		1	
		中国語コミュニケーションⅡ		1	
		英語コミュニケーションⅠ		1	
		英語コミュニケーションⅡ		1	
	総合分野	卒業研究		4	
		卒業制作		4	
		インターンシップ		2	
		科学英語（文献講読）		1	
		キャリアリサーチ	2		
ゼミナール		2			
専門科目小計		42	77		
合計		57	118		

卒業要件

共通科目及び専門科目を合わせて124単位以上
 共通科目は40単位以上（必修15単位、外国語分野選択必修2単位を含む）
 専門科目は72単位以上（必修72単位以上を含む）

教職課程「栄養教諭」 (令和7年度以降入学者適用)

教育内容		授業科目	単位数		備考
			必修	選択	
教育の基礎的理解に関する科目	教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想	教育原論		2	
	教職の意義及び教員の役割・職務内容 (チーム学校運営への対応を含む。)	教職概論		2	
	教育に関する社会的、制度的又は経営的事項 (学校と地域との連携及び学校安全への対応を含む。)	教育制度論		2	
	幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程	教育心理学		2	
	特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する理解	特別支援教育		1	
	教育課程の意義及び編成の方法 (カリキュラム・マネジメントを含む。)	教育課程論		2	
指導、道徳、教育相対的な学習等に関する科目	道徳、総合的な学習の時間及び総合的な探究の時間並びに特別活動に関する内容	道徳、総合的な学習の時間及び特別活動の指導		2	
	教育の方法及び技術 (情報機器及び教材の活用を含む。)	教育方法論		2	
	生徒指導の理論及び方法	生徒指導の理論と方法		2	
	教育相談 (カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。) の理論及び方法	教育相談の理論と方法		2	
教育に関する実践科目	栄養教育実習	栄養教育実習事前事後指導		1	
		栄養教育実習		2	
	教職実践演習	教職実践演習 (栄養教諭)		2	
合 計			0	24	

		授業科目	単位数		備考
			必修	選択	
栄養に係る教育に関する科目		学校栄養教育法		2	
		食育指導法		2	
		合 計	0	4	

教職課程「栄養教諭」 (平成31年度以降入学者適用)

教育内容		授業科目	単位数		備考
			必修	選択	
教育の基礎的理解に関する科目	教育の理念並びに教育に関する歴史及び思想	教育原論		2	
	教職の意義及び教員の役割・職務内容 (チーム学校運営への対応を含む。)	教職概論		2	
	教育に関する社会的、制度的又は経営的事項 (学校と地域との連携及び学校安全への対応を含む。)	教育制度論		2	
	幼児、児童及び生徒の心身の発達及び学習の過程	教育心理学		2	
	特別の支援を必要とする幼児、児童及び生徒に対する理解	特別支援教育		1	
	教育課程の意義及び編成の方法 (カリキュラム・マネジメントを含む。)	教育課程論		2	
指導、道徳、教育相対的な学習の時間等に関する科目	道徳、総合的な学習の時間及び総合的な探究の時間並びに特別活動に関する内容	道徳、総合的な学習の時間及び特別活動の指導		2	
	教育の方法及び技術 (情報機器及び教材の活用を含む。)	教育方法論		2	
	生徒指導の理論及び方法	生徒指導の理論と方法		2	
	教育相談 (カウンセリングに関する基礎的な知識を含む。) の理論及び方法	教育相談の理論と方法		2	
教育実践に関する科目	栄養教育実習	栄養教育実習事前事後指導		1	
		栄養教育実習		2	
	教職実践演習	教職実践演習 (栄養教諭)		2	
合 計			0	24	

栄養に係る教育に関する科目	授業科目	単位数		備考
		必修	選択	
	学校栄養教育法		2	
	食育指導法		2	
合 計		0	4	

東京聖栄大学学則の変更事項を記載した書類

1. 学則変更の事由

健康栄養学部「管理栄養学科」、「食品学科」の定員の適正化を図るため収容定員を減員することに伴う所定の改定。

2. 変更点

- (1) 第5条の表中、「管理栄養学科」の入学定員を「80名」から20名減員して「60名」とし、収容定員を「320名」から「240名」とする。
- (2) 第5条の表中、「食品学科」の入学定員を「80名」から40名減員して「40名」とし、収容定員を「320名」から「160名」とする。

3. 変更時期

令和9年4月1日

学則 新旧対照表 (案)

改正 (案)	現行	備考																																												
<p>(収容定員)</p> <p>第5条 各学科の入学定員及び収容定員は次のとおりとする。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">学 科</th> <th style="text-align: center;">入学定員</th> <th style="text-align: center;">収容定員</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">管理栄養学科</td> <td style="text-align: center;"><u>60名</u></td> <td style="text-align: center;"><u>240名</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">食 品 学 科</td> <td style="text-align: center;"><u>40名</u></td> <td style="text-align: center;"><u>160名</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">合 計</td> <td style="text-align: center;"><u>100名</u></td> <td style="text-align: center;"><u>400名</u></td> </tr> </tbody> </table> <p>附 則</p> <p>14. <u>本学則は、令和9年4月1日から改正施行する。</u></p> <p><u>ただし、健康栄養学部管理栄養学科の収容定員は、第5条の規定にかかわらず、令和9年度から令和11年度までは次のとおりとする。</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">学 科</th> <th style="text-align: center;">令和9年度</th> <th style="text-align: center;">令和10年度</th> <th style="text-align: center;">令和11年度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">管理栄養学科</td> <td style="text-align: center;"><u>300名</u></td> <td style="text-align: center;"><u>280名</u></td> <td style="text-align: center;"><u>260名</u></td> </tr> </tbody> </table> <p>15. <u>学校教育法施行令第23条の2第4項の規定による届出に係る収容定員の総数及び増加変更に関する計画の期間は次のとおりとする。</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">学 科</th> <th style="text-align: center;">収容定員</th> <th style="text-align: center;">減少変更前の収容定員</th> <th style="text-align: center;">増加変更に関する計画期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">管理栄養学科</td> <td style="text-align: center;"><u>240名</u></td> <td style="text-align: center;"><u>320名</u></td> <td style="text-align: center;">令和9年4月</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">食品学科</td> <td style="text-align: center;"><u>160名</u></td> <td style="text-align: center;"><u>320名</u></td> <td style="text-align: center;">～令和16年 3月</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>ただし、状況により増加変更を行わないことがある。</u></p>	学 科	入学定員	収容定員	管理栄養学科	<u>60名</u>	<u>240名</u>	食 品 学 科	<u>40名</u>	<u>160名</u>	合 計	<u>100名</u>	<u>400名</u>	学 科	令和9年度	令和10年度	令和11年度	管理栄養学科	<u>300名</u>	<u>280名</u>	<u>260名</u>	学 科	収容定員	減少変更前の収容定員	増加変更に関する計画期間	管理栄養学科	<u>240名</u>	<u>320名</u>	令和9年4月	食品学科	<u>160名</u>	<u>320名</u>	～令和16年 3月	<p>(収容定員)</p> <p>第5条 各学科の入学定員及び収容定員は次のとおりとする。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">学 科</th> <th style="text-align: center;">入学定員</th> <th style="text-align: center;">収容定員</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">管理栄養学科</td> <td style="text-align: center;"><u>80名</u></td> <td style="text-align: center;"><u>320名</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">食 品 学 科</td> <td style="text-align: center;"><u>80名</u></td> <td style="text-align: center;"><u>320名</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">合 計</td> <td style="text-align: center;"><u>160名</u></td> <td style="text-align: center;"><u>640名</u></td> </tr> </tbody> </table>	学 科	入学定員	収容定員	管理栄養学科	<u>80名</u>	<u>320名</u>	食 品 学 科	<u>80名</u>	<u>320名</u>	合 計	<u>160名</u>	<u>640名</u>	
学 科	入学定員	収容定員																																												
管理栄養学科	<u>60名</u>	<u>240名</u>																																												
食 品 学 科	<u>40名</u>	<u>160名</u>																																												
合 計	<u>100名</u>	<u>400名</u>																																												
学 科	令和9年度	令和10年度	令和11年度																																											
管理栄養学科	<u>300名</u>	<u>280名</u>	<u>260名</u>																																											
学 科	収容定員	減少変更前の収容定員	増加変更に関する計画期間																																											
管理栄養学科	<u>240名</u>	<u>320名</u>	令和9年4月																																											
食品学科	<u>160名</u>	<u>320名</u>	～令和16年 3月																																											
学 科	入学定員	収容定員																																												
管理栄養学科	<u>80名</u>	<u>320名</u>																																												
食 品 学 科	<u>80名</u>	<u>320名</u>																																												
合 計	<u>160名</u>	<u>640名</u>																																												

学則の変更の趣旨等を記載した書類

目次

ア	学則変更（収容定員変更）の内容.....	2
イ	学則変更（収容定員変更）の必要性.....	2
ウ	学則変更（収容定員変更）に伴う教育課程等の変更内容.....	3
	（ア）教育課程の変更内容	
	（イ）教育方法及び履修指導方法の変更内容	
	（ウ）教員組織の変更内容	
	（エ）大学全体の施設・設備の変更内容	

ア 学則変更（収容定員変更）の内容

本学学則第 5 条に記載の健康栄養学部管理栄養学科ならびに食品学科の入学定員及び収容定員を、以下のとおり変更する。

健康栄養学部

管理栄養学科	入学定員	80 人	→	60 人
	収容定員	320 人	→	240 人
食品学科	入学定員	80 人	→	40 人
	収容定員	320 人	→	160 人

ただし、管理栄養学科については学年進行により段階的に収容定員を減員し、食品学科については変更後直ちに全学年分を対象として当該減少後の収容定員とする。

また、管理栄養学科、食品学科ともに、減少変更後の増加変更に関する計画を有している。

イ 学則変更（収容定員変更）の必要性

<健康栄養学部 管理栄養学科>

管理栄養学科は、管理栄養士養成課程として、人の健康の保持・増進、疾病予防の基本であるとともに、生活の質(QOL)の向上を支える基盤となる栄養と健康に関する知識と技術、技能を身につけ、国民の健康づくり、保健・医療・福祉等の分野において即戦力となる管理栄養士の養成を目的として、平成 17(2005)年 4 月に開設した。

入学定員の充足状況について、令和 5(2023)年度までは充足していたものの、令和 6(2024)年度以降は入学定員をやや割り込む状態に陥っている。管理栄養学科の過去 10 年間の入学定員充足率は【表 1】に示すとおりである。(詳細は【資料 1】参照)

また、収容定員の充足状況についても同様に、令和 5(2023)年度までは充足していたものの、令和 6(2024)年度以降は収容定員をやや割り込む状態に陥っている。管理栄養学科の過去 10 年間の収容定員充足率は【表 2】に示すとおりである。(詳細は【資料 2】参照)

【表 1】管理栄養学科入学定員充足率（過去 10 年間）

年度	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
充足率	105.0%	105.0%	112.5%	117.5%	120.0%	101.3%	111.3%	116.3%	87.5%	86.3%

各年度 5 月 1 日現在

【表 2】管理栄養学科収容定員充足率（過去 10 年間）

年度	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
充足率	113.8%	113.1%	114.4%	114.1%	109.7%	107.8%	107.2%	106.3%	95.3%	92.8%

各年度 5 月 1 日現在

厚生労働省における栄養施策(令和7年度都道府県等栄養施策担当者会議 資料)においても、人生100年時代において、健康的で持続可能な食環境づくりが推進され、「誰一人取り残さない」栄養政策を推進している。その中で、管理栄養士等の養成・育成についても掲げられており、管理栄養士に対する社会のニーズは継続しているとともに、その資質向上は強く求められているところである。

本学科は管理栄養士養成課程であるが、定員未充足の状態が続くことで、教育の質低下を招くことが懸念される。このことから、入学定員を一時的に80人から60人に減じ、今まで以上にきめ細かい教育を実施することで、教育の質を担保し、資質向上に努めていくこととする。

<健康栄養学部 食品学科>

食品学科は、食品の加工・調理、開発、流通、安全管理等に関わる基本的な知識と技術、技能の上に、多くの実験・実習を通して、食品学領域の知識・技術やコーディネート技術を身につけた食の専門家(食品技術者)の養成を目的として、平成17(2005)年4月に開設した。

入学定員の充足状況について、開設当初は割り込んでいたものの、教育課程の見直しやコース制の導入等を行い、平成30(2018)年度までは定員の充足状況は改善され、入学者数が上向きの状態にあった。しかしながら、令和元(2019)年度以降は入学定員を充足することができず、特に令和6(2024)年度以降は、入学定員充足率の落ち込みが激しい状態となっている。食品学科の過去10年間の入学定員充足率は【表3】に示すとおりである。(詳細は【資料1】参照)

また、収容定員の充足状況について、平成29(2017)年度以降は未充足の状態となっており、近年の入学定員充足率の状況を反映して、収容定員充足率も減少傾向にある。食品学科の過去10年間の収容定員充足率は【表4】に示すとおりである。(詳細は【資料2】参照)

【表3】食品学科入学定員充足率(過去10年間)

年度	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
充足率	105.0%	96.3%	108.8%	83.8%	78.8%	70.0%	83.8%	86.3%	52.5%	37.5%

各年度5月1日現在

【表4】食品学科収容定員充足率(過去10年間)

年度	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
充足率	101.3%	97.5%	97.8%	94.1%	87.2%	81.3%	75.3%	76.9%	69.1%	60.3%

各年度5月1日現在

今後18歳人口は減少の一途であることを踏まえると、現行の入学定員80人を維持することは困難であると判断し、入学定員を一時的に80人から40人に減じることとする。

ウ 学則変更(収容定員変更)に伴う教育課程等の変更内容

(ア) 教育課程の変更内容

今回の収容定員の変更に際して、健康栄養学部管理栄養学科、健康栄養学部食品学科ともに、教育課程の変更は予定していない。

(イ) 教育方法及び履修指導方法の変更内容

今回の収容定員の変更に際して、健康栄養学部管理栄養学科、健康栄養学部食品学科ともに、教育方法及び履修指導方法の変更は予定していない。

(ウ) 教員組織の変更内容

今回の収容定員の変更に際して、健康栄養学部管理栄養学科、健康栄養学部食品学科ともに、教員組織の変更は予定していない。健康栄養学部では、令和 8(2026)年 4 月 1 日現在 30 人の専任教員（助手は除く）が配置されており、両学科とも大学設置基準で必要とされる専任教員数ならびに専任教授数を十分に満たしている。

定員変更前の過去 5 年間の S/T 比については、以下のとおりとなっている。

【表 3】 S/T 比（過去 5 年間）

各 5 月 1 日現在

	平成 3 年度 (2021)	平成 4 年度 (2022)	平成 5 年度 (2023)	平成 6 年度 (2024)	平成 7 年度 (2025)
管理栄養学科	24.6	22.9	22.7	20.3	18.6
食品学科	16.3	15.1	15.4	13.8	13.8
健康栄養学部計	20.2	18.8	18.9	17.0	16.3

また、管理栄養学科においては、厚生労働省が指定する管理栄養士養成施設であり、管理栄養士学校指定規則で定める必要教員数を確保しており、定員減以降も同基準を遵守することとしている。

上記を踏まえると、入学定員を減じても、原則として現行の組織を大きく変更することは想定していない。ただし、状況により定年退職等に伴う若干の自然減が発生する場合もあるが、必要基幹教員数は確保し、S/T 比が大きく変わることはないため、現行同様の教育の質を担保されるものとする。

(エ) 大学全体の施設・設備の変更内容

今回の収容定員の変更に際して、新たな施設・設備等を必要とする教育課程の変更ではない。

大学附属調理師専門学校について、令和 8(2026)年 3 月末、生徒全員の卒業を待って廃止認可申請書を東京都へ提出するため、廃止認可後に、専門学校施設（校地 424.72 m²、校舎 2,229.97 m²）を大学施設に変更する予定となっている。また、保有資産等の有効利用の観点から、千葉県船橋市にあるグラウンドの処分を予定しているが、教育課程を実施している新小岩キャンパス内に体育館を有しており、通常授業の実施は新小岩キャンパス内で実施しているため、学生の利便性を損なうものではないと認識している。

（別途届出）

定員を減じる学則変更であるため、定員変更前の施設・設備と比較して同等以上の内容が担保されるものとする。

健康栄養学部 学科別入学定員充足率推移

【資料1】

入学者数は、各年度5月1日現在

		平成28年度 2016	平成29年度 2017	平成30年度 2018	令和元年度 2019	令和2年度 2020	令和3年度 2021	令和4年度 2022	令和5年度 2023	令和6年度 2024	令和7年度 2025
管理栄養学科	入学定員	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
	入学者数	109	84	90	94	96	81	89	93	70	69
	入学定員充足率	136.3%	105.0%	112.5%	117.5%	120.0%	101.3%	111.3%	116.3%	87.5%	86.3%
食品学科	入学定員	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
	入学者数	84	77	87	67	63	56	67	69	42	30
	入学定員充足率	105.0%	96.3%	108.8%	83.8%	78.8%	70.0%	83.8%	86.3%	52.5%	37.5%
健康栄養学部 計	入学定員	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
	入学者数	193	161	177	161	159	137	156	162	112	99
	入学定員充足率	120.6%	100.6%	110.6%	100.6%	99.4%	85.6%	97.5%	101.3%	70.0%	61.9%

健康栄養学部 学科別收容定員充足率推移

【資料2】

学生数は、各年度5月1日現在

		平成28年度 2016	平成29年度 2017	平成30年度 2018	令和元年度 2019	令和2年度 2020	令和3年度 2021	令和4年度 2022	令和5年度 2023	令和6年度 2024	令和7年度 2025
管理栄養学科	收容定員	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320
	学生数	364	362	366	365	351	345	343	340	305	297
	收容定員充足率	113.8%	113.1%	114.4%	114.1%	109.7%	107.8%	107.2%	106.3%	95.3%	92.8%
食品学科	收容定員	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320
	学生数	324	312	313	301	279	260	241	246	221	193
	收容定員充足率	101.3%	97.5%	97.8%	94.1%	87.2%	81.3%	75.3%	76.9%	69.1%	60.3%
健康栄養学部 計	收容定員	640	640	640	640	640	640	640	640	640	640
	学生数	688	674	679	666	630	605	584	586	526	490
	收容定員充足率	107.5%	105.3%	106.1%	104.1%	98.4%	94.5%	91.3%	91.6%	82.2%	76.6%

東京聖栄大学 健康栄養学部の収容定員変更に係る

学生の確保の見通し等を記載した書類

目次

(1) 収容定員を変更する組織の概要.....	2
(2) 人材需要の社会的な動向等.....	2
(3) 学生確保の見通し等.....	6
(4) 収容定員を変更する組織の定員設定の理由.....	10

添付データ

- 別紙 1 収容定員を変更する組織が置かれる都道府県への入学状況
- 別紙 2 の 1 既設学科等の収容定員の充足状況（令和 7 年度）
- 別紙 2 の 2 既設学科等の入学定員の充足状況（直近 5 年間）
- 別紙 3 既設学科等の学生募集のための PR 活動の過去の実績

(1) 収容定員を変更する組織の概要

① 収容定員を変更する組織の概要

組織	入学定員	編入学定員	収容定員	所在地
東京聖栄大学 健康栄養学部 管理栄養学科	60 (80)	— (—)	240 (320)	東京都葛飾区西新小岩 1丁目4番6号
東京聖栄大学 健康栄養学部 食品学科	40 (80)	— (—)	160 (320)	

※()内は変更前の定員

② 収容定員を変更する組織の特色

東京聖栄大学は、栄養士養成施設として設立された前身の聖徳高等栄養学校、聖徳栄養短期大学の基本理念を継承しつつ、「食と栄養」の高い技術と専門性を目指す教育機関として、健康栄養学部管理栄養学科、食品学科の1学部2学科体制として平成17(2005)年に発足した。建学の精神は、「自立できる知識と技術を育み、強い向上心と真摯な行動力をそなえた人材の育成」である。管理栄養学科は、管理栄養士養成課程であり、人の健康の保持・増進、疾病予防の基本であるとともに、生活の質(QOL)の向上を支える基盤となる栄養と健康に関する知識と技術、技能を身につけ、国民の健康づくり、保健・医療・福祉等の分野において即戦力となる管理栄養士の養成を目的として、これまでに多くの管理栄養士を輩出している。食品学科は、食品の加工・調理、開発、流通、安全管理等に関わる基本的な知識と技術、技能の上に、多くの実験・実習を通して、食品学領域の知識・技術やコーディネート技術を身につけた食の専門家(食品技術者)の養成を目的として、食品業界で活躍する多くの人材を輩出している。

(2) 人材需要の社会的な動向等

① 収容定員を変更する組織で養成する人材の全国的、地域的、社会的動向の分析

<健康栄養学部 管理栄養学科・食品学科>

日本私立学校振興・共済事業団が公表する「私立大学・短期大学等入学者志願者動向」内の学部系統別の動向(大学)によると、本学の擁する管理栄養学科、食品学科が区分される「家政学」では、令和7年度志願者数は43,980人であり、5年前である令和2年度志願者数70,601人と比較すると26,621人のマイナスであり、令和2年度志願者数を100とした場合、令和7年度志願者数は62.3と大きく減少している。一方、令和7年度入学定員は14,529人であり、5年前である令和2年度入学定員16,373人と比較すると1,844人のマイナスであり、令和2年度入学定員を100とした場合、令和7年度入学定員は88.7となっている。これは、他大学においても、定員充足状況を踏まえて入学定員を減じ、定員管理を図っているものと推測している。また、地域的な動向についても同様とみることができる。

(参考) 日本私立学校振興・共済事業団 私立大学・短期大学等入学者志願者動向

https://www.shigaku.go.jp/s_center_d_shigandoukou.htm

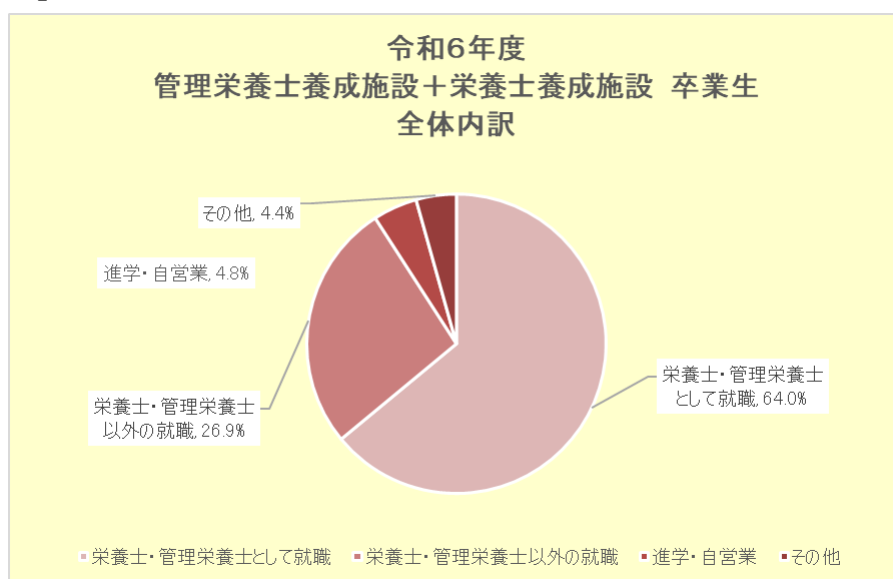
【図1】学部系統別の動向（大学・家政学）

※日本私立学校振興・共済事業団作成資料を加工（自作）

系統区分	年度	集計 学部数	入学定員 A	志願者数 B	受験者数 C	合格者数 D	入学者数 E	志願倍率 B/A	合格率 D/C	歩留率 E/D	入学定員充 足率 E/A
		学部	人	人	人	人	人	倍	%	%	%
家政学	R2	84	16,373	70,601	67,542	34,403	15,992	4.31	50.94	46.48	97.67
	R7	83	14,529	43,980	41,673	25,574	12,433	3.03	61.37	48.62	85.57
	増減	-1	-1,844	-26,621	-25,869	-8,829	-3,559	△ 1.28	10.43	2.14	△ 12.10
合計	R2	1,849	491,012	4,368,215	4,174,803	1,348,517	503,830	8.90	32.30	37.36	102.61
	R7	1,994	502,755	3,956,823	3,780,031	1,465,691	510,839	7.87	38.77	34.85	101.61
	増減	145	11,743	-411,392	-394,772	117,174	7,009	△ 1.03	6.47	△ 2.51	△ 1.00

しかしながら、全国栄養士養成施設協会が公表している栄養士・管理栄養士養成施設卒業生全体の就職率は大変高くなっており、栄養士・管理栄養士職として就職する割合も令和6年度は64.0%と、専門職として就職している卒業生が全国的に高い分野であることから、社会としても一定のニーズがあると判断している。

【図2】



(参考) 一般社団法人全国栄養士養成施設協会 卒業生の就職率と就職先
<https://www.eiyo.or.jp/about/shushoku.html>

また、厚生労働省が示す産業別有効求人倍率を元に農林水産省が作成した資料（食品製造業をめぐる情勢）によると、「食品製造業の有効求人倍率は、全産業平均に比べて高い水準で推移している」とあり、令和5年度の有効求人倍率は、全産業平均の「1.31」と比べ、食品製造業は「3.10」と高い値になっており、人材が必要とされる業界であると考察している。

(参考) 農林水産省 食品製造業をめぐる情勢について（令和8年1月）
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/soumu/meguzi.html>

② 中長期的な18歳人口等入学対象人口の全国的、地域的動向の分析

令和7(2025)年度及び過去の「学校基本調査」を元に作成された株式会社教育企画センターの資料によると、全国の18歳人口について、2025年度は1,092,647人であるのに対し、2036年度は897,428人(195,219人減)と、大きく減ることが示されている。

また、2025年度から2036年度までの18歳人口の地域別減少率として、本学在籍者の出身高校の所在地県別入学者数として約8割を占める一都三県を確認すると、東京都で8.5%減、千葉県で14.3%減、埼玉県で14.6%減、神奈川県で14.6%減と、全国平均の17.9%減より若干緩やかであるものの、その減少する人数は、東京都で8,999人減、千葉県で7,564人減、埼玉県で9,167人減、神奈川県で11,285人減と、減少する実人数は大きくなっている。

【図3】 都道府県別18歳人口の変化 (2025年度=100%/百分位3色スケール/50パーセンタイル)

	2025年度	2026年度	2027年度	2028年度	2029年度	2030年度	2031年度	2032年度	2033年度	2034年度	2035年度	2036年度	2025⇒2036減少率
全国計	100.0%	99.3%	97.9%	97.8%	96.1%	94.7%	93.0%	92.1%	91.2%	88.1%	85.5%	82.1%	-17.9%
北海道	100.0%	99.6%	97.3%	97.0%	95.3%	92.7%	91.1%	88.6%	87.8%	83.2%	81.6%	77.0%	-23.0%
北海道計	100.0%	99.6%	97.3%	97.0%	95.3%	92.7%	91.1%	88.6%	87.8%	83.2%	81.6%	77.0%	-23.0%
青森	100.0%	98.7%	93.7%	94.9%	92.5%	88.8%	87.5%	85.8%	85.3%	83.0%	78.5%	75.0%	-25.0%
岩手	100.0%	98.8%	96.5%	95.3%	91.8%	90.4%	89.4%	86.3%	85.0%	80.9%	78.5%	72.2%	-27.8%
宮城	100.0%	98.5%	96.4%	95.8%	93.1%	94.4%	92.2%	89.7%	90.0%	85.0%	81.8%	78.1%	-21.9%
秋田	100.0%	97.7%	95.9%	91.8%	89.8%	86.2%	83.5%	82.0%	80.2%	75.8%	72.0%	68.3%	-31.7%
山形	100.0%	97.5%	94.7%	93.8%	91.4%	88.2%	86.7%	83.5%	84.3%	78.7%	77.1%	71.7%	-28.3%
福島	100.0%	97.9%	95.0%	94.5%	91.2%	88.0%	91.8%	90.1%	88.2%	84.1%	81.1%	76.3%	-23.7%
東北計	100.0%	98.2%	95.5%	94.7%	91.9%	90.1%	89.5%	87.2%	86.5%	82.2%	79.1%	74.7%	-25.3%
茨城	100.0%	99.1%	98.6%	96.1%	94.2%	93.2%	85.4%	85.0%	84.0%	80.7%	78.8%	74.4%	-25.6%
栃木	100.0%	97.9%	96.6%	94.4%	90.9%	90.1%	86.8%	88.3%	85.3%	83.1%	77.9%	75.9%	-24.1%
群馬	100.0%	99.6%	96.7%	94.3%	91.9%	89.3%	88.0%	87.2%	84.1%	81.6%	79.1%	76.6%	-23.4%
埼玉	100.0%	98.9%	98.6%	97.9%	95.6%	95.2%	95.5%	94.6%	94.4%	90.7%	88.1%	85.4%	-14.6%
千葉	100.0%	100.2%	98.6%	97.8%	96.2%	95.0%	94.5%	94.9%	94.4%	90.8%	88.3%	85.7%	-14.3%
東京	100.0%	100.4%	101.0%	101.4%	100.1%	100.5%	98.3%	99.9%	99.3%	96.9%	94.0%	91.5%	-8.5%
神奈川	100.0%	98.9%	97.9%	98.2%	95.9%	95.7%	95.3%	95.8%	94.6%	91.0%	88.6%	85.4%	-14.6%
関東計	100.0%	99.5%	99.0%	98.5%	96.6%	96.2%	94.6%	95.1%	94.2%	91.1%	88.4%	85.6%	-14.4%
新潟	100.0%	99.3%	96.4%	97.8%	94.3%	92.4%	91.3%	87.9%	87.6%	83.0%	80.0%	76.3%	-23.7%
富山	100.0%	98.5%	97.2%	92.6%	91.4%	89.4%	88.9%	87.1%	86.2%	83.6%	81.6%	78.3%	-21.7%
石川	100.0%	97.0%	93.9%	91.3%	94.1%	90.2%	90.3%	87.2%	86.7%	83.7%	83.1%	77.9%	-22.1%
福井	100.0%	99.1%	96.7%	94.7%	92.8%	90.4%	87.4%	85.1%	85.7%	82.8%	80.7%	76.9%	-23.1%
山梨	100.0%	98.6%	95.9%	93.5%	90.8%	89.0%	90.1%	89.6%	85.2%	83.3%	79.6%	76.9%	-24.4%
長野	100.0%	98.0%	94.2%	94.4%	93.0%	90.4%	88.7%	88.6%	86.4%	82.7%	80.4%	76.9%	-23.1%
岐阜	100.0%	100.1%	96.8%	97.6%	95.3%	93.3%	89.2%	86.0%	85.7%	82.2%	78.7%	76.2%	-23.8%
静岡	100.0%	97.7%	96.0%	95.6%	94.1%	91.7%	90.2%	86.2%	86.1%	82.3%	78.9%	75.5%	-24.5%
愛知	100.0%	99.5%	98.7%	98.9%	97.5%	96.0%	94.3%	93.3%	93.0%	90.5%	88.1%	85.4%	-14.6%
中部計	100.0%	98.9%	96.9%	96.7%	95.2%	93.1%	91.3%	89.4%	88.9%	85.7%	83.1%	79.8%	-20.2%
三重	100.0%	99.0%	97.9%	96.5%	95.0%	92.0%	90.1%	88.2%	88.1%	84.2%	80.1%	78.0%	-22.0%
滋賀	100.0%	100.7%	99.4%	99.5%	97.9%	96.7%	96.3%	94.5%	93.6%	89.7%	85.6%	85.8%	-14.2%
京都	100.0%	98.8%	96.9%	96.6%	94.9%	92.1%	86.8%	86.1%	85.2%	82.7%	79.6%	75.7%	-24.3%
大阪	100.0%	99.3%	97.6%	97.8%	96.1%	94.6%	91.8%	91.5%	90.6%	88.3%	85.6%	83.4%	-16.6%
兵庫	100.0%	100.1%	97.6%	97.9%	96.9%	94.6%	93.3%	92.5%	91.0%	89.4%	85.5%	81.5%	-18.5%
奈良	100.0%	96.9%	95.4%	94.5%	93.4%	92.9%	86.1%	82.7%	83.1%	79.6%	76.7%	75.2%	-24.8%
和歌山	100.0%	99.5%	95.9%	94.5%	94.9%	92.6%	87.0%	88.2%	85.6%	81.6%	80.2%	74.1%	-25.9%
近畿計	100.0%	99.4%	97.5%	97.3%	96.0%	94.1%	91.2%	90.4%	89.4%	86.9%	83.6%	80.9%	-19.1%
鳥取	100.0%	95.4%	98.3%	94.8%	98.8%	93.2%	93.9%	90.6%	90.2%	87.4%	85.3%	80.9%	-19.1%
島根	100.0%	97.5%	97.2%	96.5%	96.9%	95.3%	92.0%	90.2%	91.4%	87.0%	83.4%	77.9%	-22.1%
岡山	100.0%	97.9%	96.5%	97.0%	95.6%	94.1%	91.4%	90.8%	90.8%	86.4%	84.9%	80.7%	-19.3%
広島	100.0%	99.3%	99.1%	99.4%	97.7%	96.0%	93.4%	92.0%	90.2%	86.5%	84.7%	80.4%	-19.6%
山口	100.0%	98.4%	97.2%	98.4%	93.4%	91.8%	91.5%	87.1%	88.8%	82.9%	80.0%	75.8%	-24.2%
中国計	100.0%	98.3%	97.8%	98.0%	96.4%	94.5%	92.4%	90.6%	89.7%	86.0%	83.8%	79.5%	-20.5%
徳島	100.0%	100.4%	97.2%	99.7%	96.9%	94.4%	92.8%	92.8%	92.4%	89.2%	86.5%	80.8%	-19.2%
香川	100.0%	99.7%	97.9%	96.3%	95.9%	93.3%	94.2%	92.1%	89.0%	88.3%	84.7%	80.4%	-19.6%
愛媛	100.0%	97.6%	98.4%	96.2%	96.7%	92.9%	90.6%	88.4%	85.7%	84.1%	80.7%	77.0%	-23.0%
高知	100.0%	102.9%	96.4%	97.0%	93.5%	93.6%	91.7%	89.3%	89.6%	84.0%	85.7%	79.6%	-20.4%
四国計	100.0%	99.6%	97.7%	97.0%	96.0%	93.4%	92.2%	90.4%	88.5%	86.2%	83.7%	79.1%	-20.9%
福岡	100.0%	100.1%	99.4%	101.3%	99.6%	98.9%	97.9%	97.3%	96.6%	93.4%	91.8%	88.0%	-12.0%
佐賀	100.0%	99.6%	96.8%	97.5%	97.6%	94.2%	88.3%	86.6%	86.5%	83.7%	81.8%	79.2%	-20.8%
長崎	100.0%	100.6%	97.2%	97.9%	96.8%	94.6%	95.1%	93.3%	90.6%	88.6%	86.3%	82.0%	-18.0%
熊本	100.0%	98.9%	98.2%	99.2%	97.8%	96.1%	96.1%	95.6%	94.3%	90.5%	89.1%	86.8%	-13.2%
大分	100.0%	101.0%	97.6%	99.4%	95.5%	94.4%	93.0%	88.6%	90.1%	86.5%	84.3%	79.3%	-20.7%
宮崎	100.0%	97.6%	97.7%	98.0%	97.3%	93.8%	93.7%	91.0%	87.5%	86.1%	84.2%	79.8%	-20.2%
鹿児島	100.0%	101.4%	99.9%	100.3%	100.2%	98.3%	94.0%	93.6%	92.4%	89.1%	86.6%	82.1%	-17.4%
沖縄	100.0%	101.5%	100.6%	103.2%	101.2%	101.1%	102.6%	99.7%	102.6%	99.0%	97.3%	93.9%	-6.7%
九州・沖縄計	100.0%	100.2%	98.9%	100.3%	98.8%	97.4%	96.3%	94.9%	94.3%	91.2%	89.3%	85.5%	-14.5%

株式会社教育企画センター

令和7年度(2025年度)および過去の学校基本調査より算出・加工 / 高校3年生相当年齢の年度を18歳人口年度と設定

(参考) 株式会社教育企画センター 都道府県別18歳人口予測推移 [2025 学校基本調査より]

<https://www.pcpe.jp/blog/20260113-266/>

③ 収容定員を変更する組織の主な学生募集地域

本学在籍者の出身都道府県について、以下の表に示すとおり、主要な地域は東京都と千葉県が過半数を占めており、それに埼玉県と神奈川県を足すと、例年約 8 割の学生が一都三県の高校出身者となっている。全国的な状況を見ても、概ね同様の傾向がみられる。

【表 1】令和 7 年度入学生 出身高校の所在地県別の入学者数と構成比

	都道府県名	人 数	構成比
1	東京都	38 人	38.4%
2	千葉県	31 人	31.3%
3	埼玉県	11 人	11.1%
4	神奈川県	4 人	4.0%
5	茨城県	2 人	2.0%
5	栃木県	2 人	2.0%
5	長野県	2 人	2.0%
5	沖縄県	2 人	2.0%
	全 体	99 人	100.0%

また、オープンキャンパス参加者や受験者の出身地及び出身高校所在地を確認しても同様の傾向が見られることから、主な学生募集地域は一都三県と認識している。

参照：別紙 1 収容定員を変更する組織が置かれる都道府県への入学状況

○出身高校の所在地県別の入学者数の構成比（上位 5 都道府県）※直近年度

④ 既設組織の定員充足の状況

＜健康栄養学部管理栄養学科＞

令和 7(2025)年度の管理栄養学科の収容定員充足率は 92.8%である。また、過去 5 年間（2021 年度～2025 年度）の入学定員充足率は 100.5%であるが、ここ数年は若干の減少傾向にあり、入学定員をやや割り込む状況となっている。当該学科は令和 9 年度に入学定員を 80 人から 60 人に変更する予定であり、それに伴い収容定員を 320 人から学年進行により段階的に 240 人に変更する予定である。以降の収容定員充足率は徐々に改善し、1.00 付近にて推移するものと見込んでいる。

また、

参照：別紙 2 の 1 管理栄養学科 収容定員の充足状況（令和 7 年度）

別紙 2 の 2 - 1 管理栄養学科 入学定員の充足状況（直近 5 年間）

＜健康栄養学部食品学科＞

令和 7(2025)年度の食品学科の収容定員充足率は 60.3%である。また、過去 5 年間（2021 年度～2025 年度）の入学定員充足率は 66.0%であり、減少傾向にある。当該学科は令和 9 年度に入学定員を 80 人から 40 人に変更する予定であり、それに伴い収容定員を 320 人から 160 人に変更する予定である。

以降の収容定員充足率は改善し、1.00 付近にて推移するものと見込んでいる。

参照：別紙 2 の 1 食品学科 収容定員の充足状況（令和 7 年度）

別紙 2 の 2-2 食品学科 入学定員の充足状況（直近 5 年間）

（3）学生確保の見通し等

① 学生確保に向けた具体的な取組と見込まれる効果

ア 既設組織における取組とその目標

（イ 収容定員を変更する組織における取組とその目標 を含む）

＜健康栄養学部 管理栄養学科・食品学科＞

本学の学生募集において、大きな効果を得ている広報手段はオープンキャンパスが挙げられる。オープンキャンパスに参加した受験対象者（高校 3 年生等）のうち、実際に出願した割合は、令和 7 年度入試において 32.7%、令和 6 年度入試において 38.8%となっている。また、オープンキャンパスに参加した受験対象者が入学する割合も、令和 7 年度入試において 28.2%、令和 6 年度入試において 30.1%と、実際にキャンパスに足を運んでオープンキャンパスに参加してもらうことが、一定の出願や入学に繋がることから、オープンキャンパスに参加してもらうための努力が学生募集に直結すると認識している。

オープンキャンパスの参加者数のうち、受験対象者の実人数については、入学定員を充足していた時と比較して減少が認められており、オープンキャンパスの参加者減少が志願者の減少とも一定の関係が認められることから、これを回復させることが喫緊の課題である。

本学は 1 学部 2 学科の小規模単科大学であること、短期大学を改組して平成 17 年度に四大として開学したことなどから、知名度は決して高くはないと認識している。このことが、受験生が大規模大学や有名大学を志望した際に志願者減の打撃を受けていることが想定される。しかし、前述したとおり、オープンキャンパスに参加した受験対象者は、実際に本学を受験する割合が高いことから、本学に足を運んでももらうための活動として、高校訪問、高校内ガイダンスや進学相談会の参加などを地道に行うこと、これらの活動により、本学の魅力を広く知ってもらうための弛まぬ努力を、教職員一丸となって継続していくことが必要である。

広報活動において、本学での学びの延長線上には、学んだ内容が将来の職業に直結している卒業生が多いことから、大学卒業後の職業との接続について、高校生や高校教員により知っていただくことが重要であると考えている。そのため、「管理栄養士のお仕事図鑑」【資料 1】や「食職図鑑」【資料 2】を使い、本学卒業後の職業について、実際に勤務している卒業生の事例を用いて分かりやすく示し、高校現場のニーズを踏まえながら丁寧な説明を行っている。

本学は、一都三県からの入学者が多数を占める状況であるが、それ以外の地域からの受験者のアクセス確保の観点による取組を実施している。一部入試では、本会場以外に地方会場を設けることにより、首都圏以外の受験生にも配慮を行っている。【資料 3】また、地方からの引越しを伴う入学者に対しては、一部費用援助を行っている。【資料 4】

それ以外にも、本学を認知してもらう方法としてはホームページや SNS が挙げられる。ホームページについては、「受験生応援サイト」(https://www.tsc-05.ac.jp/support_site/) を新設し、高校生に対してわかりやすく本学の魅力発信するツールとして活用している。「Topics」ページ (<https://www.tsc-05.ac.jp/topics/>) には、写真を多用して本学の活動をリアルタイムに学外に伝える工夫を行っている。

本学の取組として、例えば次の内容について発信を行っている。JAXA で管理栄養士として活躍している講師を招いた「大学開学 20 周年記念特別講演会」を実施し、数多くの学生が参加している。カゴメ株式会社を中心とした野菜摂取推進プロジェクトが主催する、「20 代の野菜不足解消アイデアコンテスト 2025」においては、管理栄養学科 18 期生「チーム V」の学生が「ステルス戦略」を提案し、全国の学生 169 チームの中から、3 位入賞を果たしている。また、令和 8 年度の東京都職員 1 類 B 採用試験に、管理栄養学科 18 期生の 5 人が合格するなど、他大学と比べて規模が小さい大学であるものの、一定の実績も挙げている。【資料 5】

このほか、本学は地元自治体である東京都葛飾区と包括連携協定を締結しており、地域での様々な活動を「地域連携プロジェクト」という授業に組み込んでいることなど、教育効果に繋げている。このことは、令和 7 年度に受審した大学機関別認証評価においても「優れた点」として評価されており、本学の特色といえる内容である。

地域との活動事例としては、地元東京都葛飾区に所在するプロサッカーチーム「南葛 SC」と協定を締結している。サッカー選手に必要な栄養素を強化したレシピやジュニアユースチームのための食事アドバイスレシピの作成、選手対象の栄養セミナーの実施を通してチームをサポートしており、スポーツ栄養を志す学生へ訴求した活動となっている。

また、地元自治体である東京都葛飾区との活動のひとつとして、「かつしかの元気食堂」推進事業と絡めた取組などを実施している。本事業は平成 26 年度から実施しているが、令和 3 年度以降は、葛飾区・東京聖栄大学・株式会社イトーヨーカ堂の産官学が連携した弁当の開発を毎年行っており、イトーヨーカドーアリオ亀有店に期間限定で本学学生が開発した弁当の販売を行う等の取組を行っている。なお、令和 4 年度には、イトーヨーカドー全国 121 店舗(北海道エリアを除く)において、本学学生が開発した弁当の販売を行った。また、サミット新小岩店ではメニューの提案、ポップの作成、学生のおすすめ店のアンケート結果の提示などを行っている。これ以外にも、地域と連携した諸活動を授業に組み入れた内容は両学科実施している。これらの活動は、アクティブラーニング形式の授業の一環として実施しており、学生のコミュニケーション力、協働する力、課題解決力など、資質向上に繋がっている。地域との活動についても、本学ホームページ内の「地域とのつながり」ページ (https://www.tsc-05.ac.jp/area_connection/) に掲載している。【資料 6】

参照：別紙 3 既設学科等の学生募集のための PR 活動の過去の実績

ウ 当該取組の実績の分析結果に基づく、収容定員を変更する組織での入学者の見込み数

<健康栄養学部 管理栄養学科>

管理栄養学科の入学者数は、令和 3 年度 81 人、令和 4 年度 89 人、令和 5 年度 93 人、令和 6 年度 70 人、令和 7 年度 69 人であり、入学定員充足率の平均は 100.5%である。これらに、学生確保に向けた精力的な取組を進めることにより、減少に歯止めをかけることを目指している。

中長期的な 18 歳人口の傾向として、今後 10 年間の関東地方の減少率 14.4%を勘案したとしても、管理栄養学科として設定する入学定員 60 人は上回る見込みであることから、設定する入学定員は適切であると考えている。

<健康栄養学部 食品学科>

食品学科の入学人数は、令和 3 年度 56 人、令和 4 年度 67 人、令和 5 年度 69 人、令和 6 年度 42 人、令和 7 年度 30 人であり、入学定員充足率の平均は 66.0%である。これらに、学生確保に向けた精力的な取組を進めることにより、減少に歯止めをかけることを目指している。

中長期的な 18 歳人口の傾向として、今後 10 年間の関東地方の減少率 14.4%を勘案したとしても、食品学科として設定する入学定員 40 人は上回る見込みであることから、設定する入学定員は適切であると考えている。

② 競合校の状況分析（立地条件、養成人材、教育内容と方法の類似性と定員充足状況）

ア 競合校の選定理由と収容定員を変更する組織との比較分析、優位性

本学管理栄養学科については、管理栄養士養成施設である。また、食品学科については、栄養、食品開発、安全性、フードビジネス関連まで、食にまつわるあらゆることを全方位から学ぶ家政系の学問であると同時に、食品衛生管理者及び食品衛生監視員養成施設である。

本学の受験対象者が参加するオープンキャンパスでのアンケート、受験者を対象に実施した併願調査の結果を見ると、一都三県にある大学を挙げている場合がほとんどである。

具体的に、管理栄養学科の併願校として複数から名前が挙がる大学としては、東京医療保健大学医療栄養学部医療栄養学科管理栄養学専攻（東京都世田谷区）、東京家政大学栄養学部管理栄養学科（東京都板橋区）、帝京平成大学健康メディカル学部健康栄養学科（東京都豊島区）、東京家政学院大学人間栄養学部人間栄養学科（東京都千代田区）、淑徳大学看護栄養学部栄養学科（千葉県千葉市）、昭和女子大学食健康科学部管理栄養学科（東京都世田谷区）、東京農業大学応用生物学部栄養科学科（東京都世田谷区）、東洋大学食環境科学部健康栄養学科（埼玉県朝霞市）、日本栄養大学栄養学部実践栄養学科（埼玉県坂戸市）、十文字学園女子大学人間生活学部食物栄養学科（埼玉県新座市）、城西大学薬学部医療栄養学科（埼玉県坂戸市）などがある。

食品学科の併願校として複数から名前が挙がる大学としては、東京農業大学（複数学部、東京都世田谷区、神奈川県厚木市、他）、東京家政大学栄養学部栄養学科（東京都板橋区）、東京工科大学応用生物学部応用生物学科（東京都八王子市）、日本獣医生命科学大学応用生命科学部食品科学科（東京都武蔵野市）、日本大学生物資源科学部食品ビジネス学科（神奈川県藤沢市）、麻布大学生命環境学部食品生命科学科（神奈川県相模原市）、明治大学農学部農芸化学科（神奈川県川崎市）、立正大学地球環境科学部環境システム学科（埼玉県熊谷市）などがある。

このことから、本学管理栄養学科については、一都三県にある管理栄養士養成施設を併願校としていと考えられる。本学食品学科については、一都三県にある「食」について学べる大学であり、一概に家政分野だけでなく、農学、理学、工学系等を含めた大学を併願しており、これらの分野も含めて「食」を学べる大学と競合していることが認められる。

イ 競合校の入学志願動向等

競合する他大学の状況を確認すると、大規模大学や全国的に知名度のある大学については、比較的順調に学生確保をしているが、小規模大学については、立地が東京都であっても、必ずしも入学定員及び収容定員を充足できているわけではない状況が見受けられる。

ウ 収容定員を変更する組織において定員を充足できる根拠等

上記イで示したとおり、管理栄養士養成施設、「食」関連分野について、受験生からのニーズは一定数あることが見込まれる。小規模大学では苦戦する状況は続いているものの、これまでの実績と「①-ウ 当該取組の実績の分析結果に基づく、収容定員を変更する組織での入学者の見込み数」の内容により、減じた収容定員については充足可能な数値と判断している。

エ 学生納付金等の金額設定の理由

授業料等の学生納付金については、実習等で使用する食材費の高騰等、経費が大きく増加しているものの、修学支援新制度における授業料等減免対象者及び給付奨学生等の数などから各家庭の経済状況を鑑みて、令和8(2026)年度の設定同様とし、値上げは行わない。

③ 先行事例分析

本件については、収容定員を減じる届出となるため、先行事例の分析は行っていない。

④ 学生確保に関するアンケート調査

本件については、収容定員を減じる届出となるため、学生確保に関するアンケート調査は行っていない。

⑤ 人材需要に関するアンケート調査等

本件については、収容定員を減じる届出となるため、人材需給に関するアンケート調査等は行っていない。しかしながら、本学が養成する分野と合致する「管理栄養士採用企業」、「食品関係企業」を対象とし、本学卒業生の採用実績のある企業に対しては毎年度調査を実施している。その結果、本学卒業生が優れていると思う能力や態度は、大卒者採用活動において重視する内容であったことから、本学は企業が求める人材が輩出することが出来ていると考察する。また、管理栄養学科、食品学科ともに、毎年度高い就職率を維持していることから、社会ニーズのある分野であると判断している。企業への調査結果については、本学ホームページ内の「各種アンケート結果」ページ (https://www.tsc-05.ac.jp/about_us/jouhou_koukai/various_questionnaire/) に掲載している。【資料7】

(4) 収容定員を変更する組織の定員設定の理由

これまで記載してきたとおり、家政学分野の志願者の減少傾向、18歳人口の減少などを踏まえ、一定のニーズはあるものの小規模大学において学生募集は苦戦している状況は続いている。本学においても例外ではなく、定員の適正化を図ることは必要なことであると認識している。入学者選抜を機能させ、教育の質を担保する観点からも、学生募集に引き続き注力するとともに、管理栄養学科の収容定員を240人（入学定員を60人）、食品学科の収容定員を160人（入学定員を40人）に減じることが妥当であるものと判断している。

地域連携プロジェクト

地域と連携した学び

管理栄養学科では、学んだことを実際に地域で取り組めるよう、カリキュラムを組んでいます。令和7年度新カリキュラムでは、これまで取り組んでいた活動をさらに充実させて多彩な活動を展開します。

南葛SC×東京聖栄大学



東京聖栄大学は、キャプテン翼で有名な地元サッカーチーム南葛SCと協定を結んでいます。サッカー選手に必要な栄養素を強化したレシピやジュニアユースチームのための食事アドバイスレシピの作成、選手対象の栄養セミナーの実施を通してチームをサポートしています。スポーツ栄養に興味がある人は一緒に取り組んでみませんか？

葛飾区との協働による「かつしかの元気食堂事業」

メニュー開発

葛飾区が運営する食環境整備事業「かつしかの元気食堂」と協働のもと、学生が栄養的に配慮されたメニューを開発し、イトーヨーカドーをはじめとした区内飲食店で提供しています。学内で学んだことが実際に地域で実現できる貴重な機会となっています。



かつしか知っ得メモ

本学は、葛飾区との協働による食環境整備の一端を担っています。学生が考案した「かつしか知っ得メモ」は、手作りの栄養・健康情報カードで、毎月発行され、食材の特徴やレシピ、生活習慣病予防の栄養情報、食文化等多岐にわたっており、「かつしかの元気食堂」や「元気な食応援店」（約270店舗）で掲示されています。



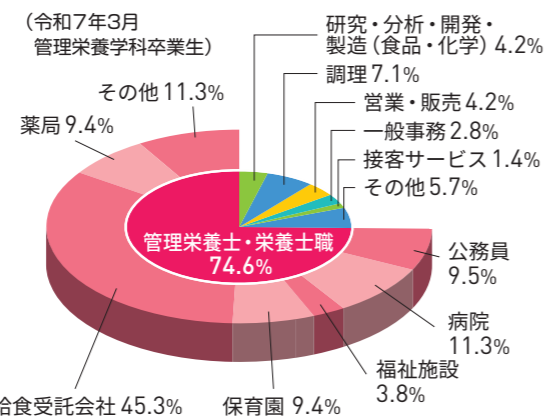
豊富な現場経験をもつ教員によるサポート

本学では、きめ細かいキャリアサポートを展開しており、卒業時には学びを活かした就職先を決めています。

管理栄養士
国家試験合格率
78.3%
(令和7年3月卒業生)

国家試験対策は、1、2年次では専門基礎教科の理解を深め、3、4年次では模擬試験や特別講座を多く実施するなどの充実したサポート体制を用意しています。

学びを活かした就職先
就職率**97.3%**

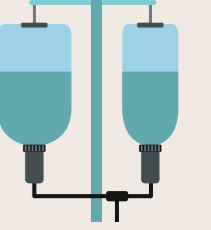


教職課程 (栄養教諭一種)

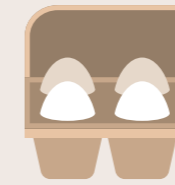
教職課程は創設して12年目になり、講義、演習、実習いずれの授業も少人数で行われています。本学で学び栄養教諭一種免許を取得した卒業生は現在、栄養教諭(4名)や学校栄養職員(12名)として東京都をはじめ埼玉県、相模原市、山形県の学校現場で、また保育所や病院など多くの職場で活躍しています。



【資料1】



人々の健康を支える
食と栄養の
スペシャリストになる



おしごと鑑
管理栄養士の



TOKYO
SEIEI
COLLEGE

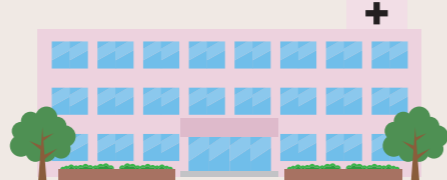


大学(助手)

実験・実習等の授業で教員の補助的な仕事を担当します。栄養学をはじめ、管理栄養士課程で得た食と健康に関する知識や技術を生かし、学生のサポート役を担います。学生にとっては心強い存在です。



東京聖栄大学管理栄養学科 助手 **S.Yさん**
2018年度卒(11期生)
埼玉県/県立羽生第一高等学校 出身
実験の試業作成から給食実習の調理補助など、多岐にわたる業務に携わらせていただいています。学生が快適に過ごせるよう努めているので、授業中に笑顔が見られることにやりがいを感じます。



病院

チーム医療を行う病院では、医師・看護師・薬剤師などと連携しながら患者の栄養状態の改善を行います。またクリニックでは患者の生活習慣に沿った栄養指導が求められます。



社会福祉法人 仁生社 江戸川病院 **H.Nさん**
2022年度(15期生)
埼玉県/県立三郷北高等学校 出身
病院で患者様の栄養管理に携わっています。栄養指導ではその人に合った指導を行い、感謝をいただけることにやりがいを感じています。日々学び、成長し続けることができる職場です。



医療法人社団 ひかり歯科クリニック **M.Sさん**
2020年度卒(13期生)
千葉県/私立千葉黎明高等学校 出身
歯科医院に勤務しています。0歳児では歯の本数に合わせた離乳食指導や食べる姿勢の指導も行います。また高齢の方へは食形態やお口のトレーニング等、幅広い年代へ栄養指導を行い、お口からの健康管理を支援しています。



国立病院機構 東長野病院 **N.Yさん**
2021年度卒(14期生)
神奈川県/県立逗葉高等学校 出身
入院患者の栄養管理と献立作成を担当しています。入院中、食事は楽しみであり、治療上でも大切な役割があるため、日々満足していただけるように献立を作成しています。



民間企業

調剤薬局・ドラッグストア
健康・ヘルスケア

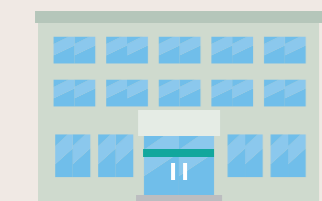
接客等の店舗業務とともに、来店客の栄養相談を行います。また、企業としてスポーツと栄養を結びつけて人々の健康につながる分野もあり、学んだことを生かせる職場です。



RIZAPグループ株式会社 **H.Sさん**
2018年度卒(11期生)
岩手県/県立北上翔南高等学校 出身
大学卒業後、RIZAPグループ株式会社に入社し、経営企画やIR業務を担当しています。RIZAPでは、大きな規模で人々の健康に寄与することにやりがいを感じています。今後は栄養学を活かし、美容健康事業を立ち上げたいと考えています。



株式会社ココカラファインヘルスケア **K.Tさん**
2021年度卒(14期生)
千葉県/県立市川昂高等学校 出身
在学中にドラッグストアへ就職する道があると知り、この業界に入りました。大学で学んだ栄養の知識、カウンセリングの知識が役に立っています。それ以外の業の知識も必要になるため、登録販売者の資格を取得しました。人体に対して相互に作用するため、自身の知識が如実に試される職業になります。



福祉施設

高齢者・障害者福祉施設では、一人一人の身体に合わせた適切な食事を提供します。保育園では安心安全な食事の提供と栄養管理で子どもたちをサポートします。



社会福祉法人 奉優会 渋谷区つばめの里・本町東 **H.Kさん**
2012年度卒(4期生)
静岡県/県立下田北高等学校 出身
利用者様の人生に寄り添った栄養ケアができるのが特別養護老人ホームで働く管理栄養士の醍醐味です。今年の4月より育休から復帰しました。大変なこともありますが上司や同僚に助けてもらい楽しく仕事をしています。

こんにちは
いろいろ
あるんです

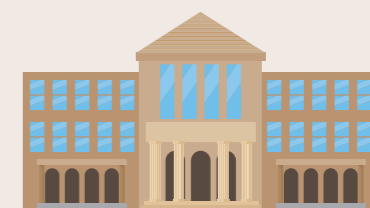


管理栄養士が

活躍するフィールド



本学管理栄養学科を卒業した先輩たちは、幅広いフィールドの第一線で活躍しています。高度な栄養の専門知識と技術を持つ管理栄養士は、現代社会に必要な食と栄養のスペシャリスト。健康へのニーズは年々高まっており、将来活躍できるフィールドも幅広くさまざまなです。あなたも食と栄養の世界に飛び込んでみませんか？



公務員

保健センター/公立保育園

都道府県や市町村といった地方自治体や保健所などに勤務し、地域住民の健康づくりのサポートを行います。行政栄養士になるには公務員試験に合格する必要があります。



千葉県保健センター **T.Kさん**
2017年度卒(10期生)
新潟県/県立新津高等学校 出身
乳幼児から高齢者世代に栄養相談や健康教育を行うため、必要な知識やスキルも多岐にわたります。試行錯誤の毎日ですが、「相談してよかった」「味噌汁の減塩に成功した」等住民からの声はとても励みになっています。

起業

飲食店・カフェ

食や栄養に関する豊富な知識やスキルを使って、飲食店・カフェの企画開発・店舗経営等独立や起業を目指せます。また、料理教室講師や美容系の分野でも栄養の知識は生かれます。



スパイスカレー&カフェ胡桃 **G.Fさん**
N.Fさん
2018年度卒(11期生)
茨城県/私立鹿島学園高等学校 出身
東京都/都立足立西高等学校 出身

毎週異なるスパイスカレーを提供しています。有名な成田山新勝寺や成田空港から近くにお店があるため、国内外様々な人と会えるのを楽しみに営業しています。



幼稚園・学校

幼稚園では安心安全な食事の提供と栄養管理で子どもたちをサポートします。学校では学校給食の管理がおもな仕事の「学校栄養職員」と、食育の推進も担う「栄養教諭」の2職種があります。栄養教諭は教員免許状を取得のうえ、採用試験に合格する必要があります。



東京聖栄大学付属わたなべ幼稚園 **R.Iさん**
2019年度卒(12期生)
千葉県/県立松戸六実高等学校 出身
私はわたなべ幼稚園の卒園生です。私が、通っていた時に出来立ての給食を食べるのが毎日の楽しみだったように今自分が作る給食が子どもたちの楽しみになるのを目標に、創意工夫することにやりがいを感じています。これが私の幼稚園の管理栄養士を志望した大きな理由です。



さいたま市立常盤小学校 **S.Aさん**
2017年度卒(10期生)
東京都/都立北国高等学校 出身
私は、現在、1200食の自校給食の小学校に勤務しています。業務内容は、献立作成及びアレルギー対応、発注、会計、衛生・調理指導、給食指導、食に関する指導等です。「いつもおいしい給食ありがとうございます!」という言葉に元気をもらい、安心・安全で楽しくおいしい給食づくりに励んでいます。



相模原市立双葉小学校 **S.Oさん**
2019年度卒(12期生)
神奈川県/県立水取沢高等学校 出身
小学校の管理栄養士として、献立作成や発注・食育を行っています。児童から直接給食の感想を聞くことや、そら豆のさやむき体験などを通して児童が食に興味を持つ場を作ることができ、やりがいを感じています。



給食受託会社

高齢者施設
事業所(社員食堂)

事業所、病院、高齢者施設、学校、保育園等の給食を受託しており、幅広い分野の人たちの身体を考えた食事を担っています。



株式会社グリーンハウス
りそな目黒営業所 **R.Oさん**
2023年度卒(16期生)
長野県/私立松高学園高等学校 出身
メニュー作成、発注、衛生管理、健康経営が主な仕事です。健康面を考えたものから、季節やイベントに沿ったものまで幅広いメニューを取り入れ、原価管理が大変ですが飽きさせない工夫が大切です。これからもお客様の働く力になれるような食堂にしたいです!



コンパスグループ・ジャパン株式会社
SUBARU本社店 **K.Kさん**
2023年度卒(16期生)
東京都/私立錦城学園高等学校 出身
事業所給食でメニュー作成や発注業務、帳票作成などを主に行っています。おいしい食事を提供し、お客様が笑顔になれるよう、また少しでも、お客様の仕事の活力になれることを目指し、日々働いています。

食品業界をよく知るための Key Word

健康・美容ブーム

人口の緩やかな減少と少子高齢化の進展を背景に、健康に気を使う人が増え、体調の調節機能やダイエット効果を謳う食品に注目が集まっています。これらの機能・効果が科学的に証明された「特定保健用食品(トクホ)」や「機能性表示食品」のジャンルでは、多彩な商品が開発され続け、食品業界の一大トレンドとなっています。



食品ダイレクトセールス

単身世帯と高齢者の増加、女性の社会進出などにより、食品の宅配サービスやインターネット通販などの食品ダイレクトセールス市場が拡大しています。食品メーカーが従来の卸や商社、小売店を通さず、インターネット通販によって消費者に直接販売するEC(Eコマース)マーケットの拡大も見られます。



PB商品

PBとは「プライベートブランド」の略語で、コンビニやスーパーなどの小売店が企画・開発して独自のブランドで販売する商品のこと。「セブンプレミアム」や「トップバリュ」などが有名です。一方、メーカーが企画から製造までを行うものを、プライベートブランドの対義語として「ナショナルブランド」と呼びます。



中食ブーム

家庭での消費支出に占める食料費の割合がここ数年上昇しています。食料品のなかでも、調理済み食品や加工食品の購入割合が増加し、その背景には、共働き世帯の増加や、単身世帯、高齢者世帯の増加で商品の少量化や小口化が進むとともに、外食化や中食化といった食のライフスタイルの変化があります。



六次産業化

これまで第一次産業であった農林水産業者が、生産だけでなく、農産物の加工商品の開発や製造、販売、あるいは観光事業などに取り組む「六次産業化」が活発化しています。生産者が食品メーカーや流通業者と連携し、新たな地域ブランドを創出するケースや、大学と連携して新しい食品の開発などに取り組む例も見られます。



An Illustrated Guide Of
Food Specialist

食職 図鑑

＜食と栄養＞を
未来の仕事にしたいあなたへ

食にかかわる職業はこんなに多彩!

「食」についてを専門的に学ぶと、食品行政に携わる公務員や、食品産業における研究・開発、製造、品質管理のほか、流通（卸・小売）、ホテル・レストランといったフードサービスビジネスなどの各方面で活躍できます。



食品学科については、
本学のパンフレットやホームページ
(左記QRコード参照)よりご覧ください。

食品製造・メーカー

スーパーなどで買える家庭用食品に強いメーカーのほか、業務用・原料・加工食品に強い様々なメーカーが存在します。ニーズが多様化する中で、日々「モノづくり」と「ブランディング」の改善と創造を繰り返しています。

- マーケティング部門
- 技術・商品開発部門
- 生産管理部門
- 営業・販売促進部門

関連資格

- 食品衛生管理者
- HACCP管理者資格
- 食品微生物検査技士(2級)
- フードスペシャリスト
- 専門フードスペシャリスト(食品開発)
- フードサイエンティスト
- フードコーディネーター(3級)
- 官能評価士



食品製造・メーカーで活躍する卒業生



Y. N.さん

健康栄養学部 食品学科 卒業
株式会社瀬祭(旧:旭酒造株式会社) 勤務

食品商社(卸・流通部門) 中食産業(商品企画・販売)

小売店(商品企画・販売) 外食産業(メニュー開発・経営管理)

食品メーカーと小売店の間に入り、「モノ」「カネ」「情報」の流れを効率化させる食品商社。消費者と直接触れ合い、ニーズや購買行動などの膨大な情報を保有する小売店、中食・外食産業。食のライフスタイルの変化に対応しながら、消費者に安全でおいしい食品を届けます。

関連資格

- フードスペシャリスト
- 専門フードスペシャリスト(食品開発)(食品流通サービス)
- フードコーディネーター(3級)



食品サービス業界で活躍する卒業生



T. K.さん

健康栄養学部 食品学科 卒業
株式会社カスミ 勤務

Start

新しい食品ができるまで

企画・開発

- 市場調査・データ分析
- 商品企画・生産技術開発
- 原材料選定、品質チェック
- マーケティングプランの立案 など

食の安全・安心

- 食品分析・検査
- 食品衛生監視指導 など

生産

- 原材料の調達・検品
- 生産(加工・調理)管理
- 品質・衛生管理
- 出荷 など

流通

- 流通計画の立案
- 商品情報の提供
- 営業・販売促進 など

販売・提供

- 商品企画・販売
- メニュー開発・経営管理 など

情報

- 商品PR・広告
- 商品情報・レシピ提供
- 食品関連企業へのフィードバック など

Goal

消費者(家庭)

食品分析・検査

食品行政(公務員)

食品衛生法に基づいた食品成分の試験や分析、各種検査を行います。食品行政では、様々な現場で食品事故防止の監視・指導を行い、食の安全・安心を守ります。



関連資格

- HACCP管理者資格
- 食品微生物検査技士(2級)
- フードサイエンティスト
- 官能評価士



関連資格

- 食品衛生監視員

食品の安全・品質管理・管理業務で活躍する卒業生



K. K.さん

健康栄養学部 食品学科 卒業
株式会社シュクレイ 品質保証室 勤務

IT・マスコミ

料理研究家、クッキングスクール講師

商品PRや広告に携わるほか、生活者の立場に立つてより有益・便利な商品情報・レシピを提供する役割を担います。また、消費者側の反応やニーズを食品関連企業にフィードバックします。



関連資格

- フードスペシャリスト
- 専門フードスペシャリスト(食品開発)(食品流通サービス)
- フードコーディネーター(3級)



関連資格

- フードスペシャリスト
- 専門フードスペシャリスト(食品流通サービス)
- フードコーディネーター(3級)

食情報関連業界で活躍する卒業生



S. I.さん

健康栄養学部 食品学科 卒業
株式会社ABC Cooking Studio勤務
(料理教室講師)

東京聖栄大学 **男女
共学**

[健康栄養学部] 管理栄養学科 / 食品学科

総合型選抜2期は 宇都宮会場で 受験できる!

選考日

10/18 **土**

試験会場

栃木県青年会館
コンセーレ

所在地

栃木県宇都宮市駒生1-1-6

アクセス

JR「宇都宮」駅西口より
関東バス(⑥⑦のりば)より約16分、
「東中丸バス停」下車徒歩約1分



総合型選抜2期 **併願可能** **第二志望制あり**

募集人員

管理栄養学科6名、食品学科5名

出願期間

郵送必着 **9/25** **木** ~ **10/15** **水**

窓口受付 **10/16** **木**

合格発表日

11/1 **土** **入学手続き期限** **11/17** **月**

出願書類

調査書・大学入学希望理由書・写真(4cm×3cm)2枚

選考方法

教科基礎テスト(英語・化学基礎 合計20問/時間30分)
面接(面接官2名と個人面接/10分程度)



※詳細は令和8年度学生募集要項、ホームページ等よりご確認ください。

健康栄養学部 管理栄養学科

東京聖栄大学の管理栄養学科では、管理栄養士に不可欠な知識や技術を身につけ、国家試験合格を目指します。栄養指導に必要なカウンセリング力や、適切な食事をアドバイスする提案力なども、実務を意識した実践的なカリキュラムで、実社会で活躍できる即戦力を養います。

「管理栄養学科」はこんな人を歓迎します

- ・人間の健康と栄養に強い興味を持ち、社会に貢献しようという意欲の強い人
- ・より広く、より深く健康と栄養やヒトと食物のかかわりについて学ぶことができるようにするため理数系科目の基本的知識を持っている人
- ・人間の健康と栄養に強い興味を持ち、学び続ける意欲にあふれた人
- ・科学的な思考を通して事実を素直に見つめ、事象を論理的に考えられる人
- ・実験・実習を通して理論を検証するプロセスを大切にできる人
- ・相手の言葉に耳を傾け、自らの考えを的確に表現して行動に移せる人

取得可能資格

- 管理栄養士（国家試験受験資格）
- 栄養士
- 栄養教諭（一種免許状）
- HACCP管理者資格
- 栄養と調理技能検定
- 和食アドバイザー検定
- 食生活アドバイザー検定

健康栄養学部 食品学科

東京聖栄大学の食品学科では、おいしさ・健康・食の安全に貢献できる食の専門家と、食の加工・調理、開発、流通、安全管理等に関わる実践的な知識と技術を身につけ、食に関する諸問題を科学的見地からとらえ、新しい食を創出できる人材、食の安全と健康に貢献できる人材、フードビジネスにおけるマネジメントやプランニング力を兼ね備えた人材を育成します。

「食品学科」はこんな人を歓迎します

- ・食品の生産から消費にいたる一連の分野に強い関心と学習意欲を有する人
- ・食と健康のかかわりに深い関心を有する人
- ・食の安全・安心に深い探究心を有する人
- ・課題の追求や解決に必要な基礎的知識、論理的思考力、コミュニケーション能力、豊かな感受性を備えた人
- ・実験・実習の技術・技能修得に主体的に取り組み、そのプロセスを理論的に学習できる人

取得可能資格

- 食品衛生管理者（任用資格）
- 食品衛生監視員（任用資格）
- フードサイエンティスト
- HACCP管理者資格
- フードスペシャリスト・専門フードスペシャリスト（食品開発、食品流通・サービス）
- フードコーディネーター（3級）
- 食品微生物検査技士（2級）
- 栄養と調理技能検定
- 官能評価士
- 和食アドバイザー検定
- 食生活アドバイザー検定

出願はインターネット出願で **簡単!** **便利!**

インターネット出願の流れ

1 インターネット出願サイトにアクセス

東京聖栄大学Webサイトのトップページや「入試情報」ページから、インターネット出願サイトに進んでください。
※インターネット出願サイトは8月頃より、本学ホームページに公開いたします。

2 インターネット出願サイトで、新規志願者登録

お名前や電話番号などの個人情報を入力して、新規志願者登録をしてください。
※2回目以降の出願時には、これらの入力不要です。

3 出願する入試を選択

- 出願する入試のページを開き、入試日程・学科などを選択します。
- 入学検定料支払い方法について選択し、「入力内容のご確認」ページへ進みます。
- 入力内容が正しければ、【出願完了ページへ】というボタンを押して、確定させます

4 入学検定料のお支払い

選択した支払い方法で、入学検定料を支払ってください。
※各社、クレジットカードかコンビニエンスストアを選択できます。

5 出願書類を簡易書留の速達便で郵送

各入試種別の出願書類については、「本学所定の送付用封筒」もしくは本学ホームページに掲載の「出願用封筒貼付用紙」を印刷後、必要事項をご記入の上、市販の封筒（封筒サイズは問いません）に貼付して、郵便局の窓口から簡易書留扱いの速達便で郵送してください。（郵送必着）

6 本学からE-mailにて受験票を送信

出願書類が本学に到着後、インターネット出願サイトにご登録いただいたE-mailアドレスへ受験票（PDF）を送信します。受験生は試験日当日、印刷して持参してください（用紙サイズは問いません）。

※詳細は令和8年度学生募集要項、ホームページ等よりご確認ください。

お問い合わせ先

東京聖栄大学

〒124-8530
東京都葛飾区西新小岩1-4-6

[入試・広報課]

TEL: 03-3692-0238 (直) FAX: 03-3692-0248 (直)
URL <https://www.tsc-05.ac.jp/> E-mail nyushi@tsc-05.ac.jp

遠方から東京聖栄大学への入学を目指す
皆さんを応援します！

東京聖栄大学では、
地方からの引越しを伴う入学者に対して、
一部費用援助を行います。



- 地方（120 km圏外）からの引越しを伴う入学者に対する費用の一部援助（入学後の支給になります）
- 支給額：10万円（10名分）※該当者が11名以上の場合は支給総額（100万円）の均等割りの金額になります。
- 120 kmの計算方法：自宅より最寄り駅（バス停）までの距離に加え、
路線検索で出る新小岩駅までの距離の合算が120 kmを超える場合

 **東京聖栄大学** 男女
共学

【健康栄養学部】 管理栄養学科／食品学科

〒124-8530 東京都葛飾区西新小岩1-4-6

入試・広報課／ TEL.03-3692-0238（直） FAX.03-3692-0248（直）

URL: <https://www.tsc-05.ac.jp/> E-mail: nyushi@tsc-05.ac.jp

Topics

東京聖栄大学 開学20周年記念 特別講演会を開催しました

NEWS



講演中の港屋ますみ先生。



講演終了後の質疑応答の様子。



多くの学生が参加し満員となった会場。

2月9日（月曜日）に、JAXAで管理栄養士としてご活躍されている港屋ますみ先生※を講師にお招きし、東京聖栄大学 開学20周年記念特別講演会を開催しました。テーマは「宇宙と食 ～無重力環境での食事～」です。

講演では、宇宙飛行士の栄養管理に関することから、国際宇宙ステーションで調理設備、宇宙食に求められる条件など、普段知ることのできない興味深い内容についてお話しくださいました。最後には、これからの活躍の場として「宇宙」も視野に入れてほしいと励ましのメッセージをいただき、学生たちにとって大きな刺激となる講演会でした。

※港屋ますみ先生：国立研究開発法人 宇宙航空研究開発機構（JAXA）有人宇宙技術部門
宇宙飛行士運用技術ユニット 宇宙飛行士健康管理グループ客員研究員
公認スポーツ栄養士（フリーランス）

20代の野菜不足解消アイデアコンテスト2025で3位入賞を果たしました。

NEWS

カゴメ株式会社を中心とした野菜摂取推進プロジェクトが主催する、20代の野菜不足解消アイデアコンテスト2025において、管理栄養学科18期生チームVの学生が「ステルス戦略」を提案し、全国の学生169チームの中から、3位入賞を果たしました。



聖栄葛飾祭 大学開学20周年記念イベント「おでんトーク」&「おでんコンクール」を開催

Event

東京聖栄大学学生チーム & 作家 山口恵以子 & (株)紀文食品広報 萩原ゆみ

どうなる？ これからの「出汁おでん」コンクール



山口恵以子先生
撮影：山崎真由子

聖栄葛飾祭 大学開学20周年を記念して、作家の山口恵以子先生と紀文食品の萩原ゆみ様をお招きし、楽しいトークショーと本学学生による「出汁おでん」コンクールを開催しました。山口先生は、おでん屋を舞台にした人気小説『婚活食堂』の著者であり、萩原様は12月上旬に『おでん学！』（祥伝社）を上梓予定の“おでん博士”として知られています。4つの材料でつくる「出汁おでん」。9チームの応募があり自慢の味を競い合いました。

試食会

11月4日の試食会では、山口先生、紀文食品 萩原様、祥伝社 社様、田所学長による審査が行われました。



試食会の出汁おでんを調理中。



おでんのコンセプトを説明中。



試食中の審査員の先生方。

トークショー & 最終プレゼン

聖栄葛飾祭では、トークショーの後に、各チームがプレゼンを行い各賞が決定しました。



山口先生（右）と萩原様（左）のトークショー。



考案した出汁おでんをプレゼン中。



考案した出汁おでんをプレゼン中



山口先生（左）と山口恵以子賞を受賞した学生グループ。



萩原様（左）と紀文食品賞を受賞した学生グループ。



参加者で記念撮影。



山口恵以子賞
「まるっとおでん」



紀文食品賞
ポトフ風おでん



紀文食品賞
もつ煮風おでん



紀文食品賞
紹興酒香る豚おでん

NHK総合TV『歴史探偵』に食品学科福留奈美教授が出演 NEWS



食品学科 福留奈美教授



『料理早指南』（1801年〜）の汁の部、だしについて紹介しました

NHK『歴史探偵〜ニッポン カツオだし浪漫〜』（2025年11月12日（水）22：00～22：45放送）。この番組終盤で、江戸時代後期の料理書『料理早指南』を取り上げ、「だしを入れ赤みそを少し」「みそをだしのばす」といった記述が多く見られることを紹介し、みそ汁とかつおだしの結びつきについてお話ししました

防火・防災訓練を実施しました Event



上平井出張所所長様(左)、



消火器による消火訓練



煙体験ハウスによる煙中訓練

-学生の確保の見通し(資料)-9-

葛飾区危機管理課様のご挨拶



起震車による震度7体験



備蓄品の確認と説明



災害用仮設トイレの説明

10月7日（火曜日）に、本田消防署上平井出張所および葛飾区防災課 葛飾区公園課様のご協力のもと、防火・防災訓練を行いました。学内にて火災が発生したという想定で、本学の避難場所である新小岩公園まで避難し、消火栓や消火器を使った放水・消火訓練のほか、煙体験ハウスでの火災時の煙からの身の守り方、起震車による大規模地震時の対応、大学に備蓄されている物品・資機材、災害仮設トイレの使い方について学びました。

令和8年度の東京都職員1類B採用試験に、管理栄養学科18期生の5名が合格しました。

News

令和8年度の東京都職員1類B採用試験に、管理栄養学科18期生の5名が合格しました。合格者のコメントを紹介します。皆さんの卒業後の活躍を期待しています。



合格者のコメント R.I.さん

対策は過去問、論文対策、面接練習をしました。過去問では、判断推理、数的処理・資料解釈・空間把握を主にやりました。YouTubeで調べれば解き方など、解説があるので参考になりました。

栄養専門の問題は、普段の授業と国試対策がありません。論文と面接は先生を頼って下さい。面接練習では何を聞かれても自分の考えを伝えられるように練習してください。台本を覚えるような練習は意味がありません。



合格者のコメント T.Y.さん

公務員の合格発表日は民間企業と比べるとかなり遅いです。周りで就活をしている友達が内定を待っている中で内定が無い状態はとても不安でした。正直、採用試験に合格でき嬉しいよりも先に安心をしました。

公務員採用試験の一次試験では一般教養や小論文、専門教養があります。多くの試験対策が必要で、早めの準備と継続をする力が大切だと感じました。また、一次試験に合格をしても二次試験の面接ではかなり深掘りをされる為、セリフを暗記するだけでは対応が難しいと思います。

過去問の情報収集だけではなく、面接対策も怠らない事が重要だと思いました。



合格者のコメント S.N.さん

合格して、就職先が決まった嬉しさと同時に、目標を達成した事による喪失感があります。とにかく今は管理栄養士の国家資格に合格出来るよう勉強を頑張ります。

東京都の採用試験は、他の都道府県に比べ倍率が低く現実的な数字なのでおすすめです。1次試験は過去問の復習をするのが主な対策ですが、特に『数的処理』と『資料読み取り』の問題を重点的に行うのがおすすめ。

2次試験の面接はかなり踏み込んだ内容を聞かれます。台本を丸暗記するような面接では落ちます。なので臨機応変な対応が出来るように、先生方に頼んで繰り返し面接練習をする事が合格へのポイントです。



合格者のコメント M.T.さん

教職の先生方にお力添えいただき、無事合格できました。

合格のポイントとしては、普段の授業をしっかりと理解しておくことが、筆記試験をクリアするうえで大切です。

また、面接では自分の面接シートの内容をよく把握し、どこを質問されても自信をもって答えられるように準備しておくことがポイントです。

頑張ってください！



合格者のコメント K.O.さん

一次の教養・専門・論文試験の対策には、市販の参考書やHPで公開されている過去問を参考にしました。一次試験は午前中から夕方まで1日を使った試験になるため、過去問を解く時は実際の試験時間に慣れておくことも重要です。

二次の面接試験は20～30分間と長い時間なので、実際に経験すると想像以上にあっという間に終わります。そのため先生と面接練習を通して自分の考えを明確に簡潔に伝えられるように意識しました。

同級生が次々内定が決まっていく状況で周りより遅れることから不安を感じると感じます。ひとりでの勉強も大切ですが、友達、先生と一緒に勉強することで不安を溜め込まないこともとても大切だと思います。

NPOチーム学校給食&食育のメソッドによるフレイル予防の『わくわく!炊飯器クッキング』を開催しました Event



2025年6月7日に東京聖栄大学 健康栄養学部 健康栄養講座として、NPOチーム学校給食&食育のメソッドによる、フレイル予防の『わくわく!炊飯器クッキング』を開催しました。公衆栄養学研究室ゼミナールの学生が、炊飯器を用いた調理や、フレイル予防のポイントについて説明しました。

葛飾区立中央図書館にて食育のおはなし会を実施しました。 Event



葛飾区立中央図書館にて高橋美恵子先生の子供による食育のおはなし会（食育に関する絵本の読み聞かせ）を実施いたしました。11名の親子が参加し、食に関する絵本の読み聞かせとともに、一緒に楽しめるような手遊びも行いました。

食品学科 福留奈美教授が『NHKラーニング大河ドラマ「べらぼう」コラボ企画!』番組出演 NEWS



食品学科 福留奈美教授がNHK Eテレ『NHKラーニング大河ドラマ「べらぼう」コラボ企画!』番組「まなぼう#2~NHKラーニング・江戸プレイリスト~」に出演しました。歌川国貞の浮世絵「東京美女そろひ 柳橋きんし」に描かれている女性が食べている鍋料理について解説するとともに、当時の食生活から2つの鍋料理（鶏と葱の江戸味噌仕立て、穴子と牛蒡の柳川仕立て）を想像し再現しました。

※トップページ画像引用元：国立国会図書館デジタルコレクション

[「まなぼう」江戸プレイリスト「食」|NHK](#)
[2つめの動画「浮世絵で妄想 女性が食べていたものは?」](#)

2025年度

- ➡ [令和6年度 卒業式 \(2025.3.15\)](#)
- ➡ [3月22日卒業お祝い会 \(2025.3.22\)](#)
- ➡ [令和7年度 春夏の入試説明会日程のお知らせ \(2025.4\)](#)
- ➡ [南葛SCとの取り組み](#)
- ➡ [管理栄養学科の新入生宿泊研修を鎌倉にて実施 \(2025.6.23\)](#)
- ➡ [食品学科の新入生宿泊研修を日光にて実施 \(2025.6.23\)](#)
- ➡ [「第39回 管理栄養士国家試験」結果 \(管理栄養学科17期生\) \(2025.6.23\)](#)
- ➡ [安定の就職率！令和6年度卒業生就職率は99.2% \(2025.6.23\)](#)
- ➡ [令和7年度 学友会主催の体育祭を開催 \(2025.6.23\)](#)
- ➡ [SLL講座 \(図書館企画\)「先輩と語ろう会」を開催 \(2025.7.23\)](#)
- ➡ [SLL講座 \(図書館企画\)「パンの講座」を開催 \(2025.7.23\)](#)
- ➡ [「第48回わんぱく相撲葛飾区大会」に本学教員と学生が協力 \(2025.6.23\)](#)
- ➡ [葛飾区「中野かんらん保存会」に食品学科 吉田光一准教授と学生が協力 \(2025.6.23\)](#)
- ➡ [学友会主催の球技大会を開催 \(2025.7.19\)](#)
- ➡ [東京聖栄大学連携講座2025『香りと味覚の体験シリーズ』開催](#)
- ➡ [盆踊りフェスタ2025](#)
- ➡ [食品学科 福留奈美教授が『NHKラーニング大河ドラマ「べらぼう」コラボ企画！』番組出演](#)
- ➡ [東京聖栄大学の学生考案メニューが葛飾区役所食堂に登場！\(2025.10.29\)](#)
- ➡ [SLL 講座「スパイスの講座」を開催しました\(2025.10.9\)](#)
- ➡ [東京消防庁より感謝状が授与されました\(2025.10\)](#)
- ➡ [かつしかスポーツフェスティバル2025に協力\(2025.10.13\)](#)
- ➡ [ポッチャ同好会が東日本大学選手権に出場して、決勝トーナメントに進出しました。\(2025.12\)](#)
- ➡ [学生が考案したお弁当が、イトーヨーカドーで商品化され販売されました。\(2025.12\)](#)
- ➡ [2025年度 聖栄葛飾祭を開催しました\(2025.11\)](#)
- ➡ [聖栄葛飾祭 大学開学20周年記念イベント「おでんトーク」&「おでんコンクール」を開催\(2025.11\)](#)
- ➡ [福島県埴町農都交流プログラムに参加しました。\(2026.1\)](#)

| [学友会](#) | [聖栄会](#) | [東京聖栄大学附属わたなべ幼稚園](#) | [東京聖栄大学附属調理師専門学校](#) |



〒124-8530 東京都葛飾区西新小岩1-4-6
 TEL 03-3692-0211 (代)
 FAX 03-3692-0213 (代)

検索したいワードを入力

検索

- ➡ [健康栄養学部](#)
- ➡ [管理栄養学科](#)
- ➡ [食品学科](#)
- ➡ [資格ガイド](#)
- ➡ [受験生の方へ](#)
- ➡ [在学生の方へ](#)
- ➡ [卒業生の皆様へ](#)
- ➡ [保護者の方へ](#)
- ➡ [各企業・団体の皆様へ](#)
- ➡ [このサイトについて](#)
- ➡ [プライバシーポリシー](#)
- ➡ [お問い合わせ](#)
- ➡ [採用情報](#)
- ➡ [情報公表](#)

© TOKYO SEIEI COLLEGE

地域とのつながり

1. 新規開講科目「地域連携プロジェクト」2025年度後期スタート！

令和7（2025）年度以降の入学を対象に、新規科目として地域連携のさまざまなプロジェクトに参加しながら単位取得を目指す新規科目が開講します。

[準備中](#)

2. 南葛SC栄養サポート

管理栄養学科が中心となり活動しています。本学は、キャプテン翼で有名なサッカーチーム南葛SCと協定を結んでいます。サッカー選手に必要な栄養素を強化したレシピの作成、ジュニアチームや保護者のための栄養セミナーの実施、南葛SCの選手を講師として招いた講義や交流会などを通じて、連携を深めています。

[南葛SCホームページ](#)

レシピブック

サッカー選手に必要な栄養素を強化したレシピを作成し、提供しました。

[レシピブック](#)



2023南葛選手と記念撮影

寮食へのメニュー提供

管理栄養学科 柴田ゼミが中心となり、南葛SCの寮に住んでいる選手やジュニア選手を対象に、月に1回（昼食・夕食）の食事メニューを作成しています。今後選手への提供を予定しています。

栄養セミナー

南葛SC選手や、ジュニア選手とその保護者への栄養セミナーを行いました。



選手との交流

大学祭では選手をお招きし、学生との交流が行われました。また、南葛SC選手による講義を通じて貴重な学びの機会が提供されました。また、学生たちはホームゲームの応援にも参加するなど、相互のつながりを深めています。



3. 「かつしか元気食堂」推進事業

管理栄養学科が中心となり活動しています。葛飾区では、地域の飲食店を活用してヘルシーメニューや健康情報を提供する「かつしかの元気食堂」推進事業を進めています。一定の基準を満たす店舗を「わたしの街のえらべる食堂」、さらに充実した取組を行う店舗を「かつしかの元気がでる食堂」として整備し、2014年度から展開中です。

本学はヘルシーメニューの開発や普及、効果的な啓発方法の検討、栄養表示と栄養の計算、事業評価に関する調査研究を受託・実施しています。2024年には本事業が10周年を迎えました。

- [受託研究「かつしかの元気食堂」推進事業](#)
- [元気食堂（葛飾区）](#)
- [10周年記念公開講座](#)

ヘルシーメニュー（元気がでるメニュー）の開発

本学管理栄養学科の学生が「給食経営管理実習」の一環として、身近な食材を使って栄養バランスと美味しさを両立させた「元気がでるメニュー」を開発しています。このヘルシーメニューは、定期的に区内の飲食店で提供されており、レシピは区のホームページに公開されています。お店で食べるだけでなく、ご家庭でも試していただけれます。

[提供日の情報](#)



レシピカードとレシピカレンダーの作成

かつしかの元気食堂・元気な食応援店、および葛飾区民の健康増進を応援するレシピカードとレシピカレンダーを作成しています。季節の旬を意識しながら年間12メニューのレシピを考案し、試作・試食を繰り返して料理撮影までを学生主体で行います。認定店だけでなく区民のみなさんにご家庭でも作っていただけるように、作りやすいレシピを工夫しています。

[カレンダー](#)



元気食堂認定店及びイトーヨーカドーでの販売

健康づくりとして「かつしかの元気食堂」を多くの区民に活用してもらうため、「かつしかのベジ軽弁当・ベジ充弁当」と名付けた複数のメニューをかつしかの元気食堂認定店で販売していただきました。また、本年度は葛飾区内のイトーヨーカドーでも販売されました。



学生による健康・栄養情報の発信

管理栄養学科「応用栄養学III」の授業で作成した健康・栄養情報「かつしか知っ得メモ」は、葛飾区内の「元気な食応援店」約300店舗で掲示しています。毎月発行され、旬の食材の特徴やおすすめレシピ、生活習慣病予防、食文化等の情報を発信し、15年間継続しています。

2026年度からは新設科目「地域連携プロジェクト」の一環として取り組みます。

[これまでのかつしか知っ得メモ](#)



4. スポーツクラブティップネスとの連携事業

管理栄養学科小林ゼミが中心となり活動しています。2025年度より株式会社ティップネス新小岩店（本社：東京都千代田区）と連携事業をスタートしました。ティップネス会員を対象とした「出前栄養講座」を実施しています。本学小林ゼミの学生が講師となり、科学的根拠に基づいた最新の栄養知識をわかりやすく伝えていきます。

講座内容（過去）

- シニア会員対象：いつまでも若々しくいるための栄養講座～筋力アップの食事法～
- ミドル会員対象：血管年齢・骨年齢マイナス5歳を目指す栄養講座

本取り組みは、地域の健康増進に貢献すると同時に、学生にとっては実践的な学びの場となっています。学生は栄養講座の企画から教材作成、集団指導の練習等多くの事を学びました。今後もティップネスとの連携を通じて地域住民の健康づくりを支援します。



5. 「わくわく炊飯器クッキング」事業の推進



管理栄養学科の田中広美講師が理事を務める「NPO法人 チーム学校給食&食育」では、炊飯器と調理バサミでさまざまな料理を作る「わくわく炊飯器クッキング」事業を展開しています。子どもの食の自立支援を目的とし、これまで10年間、毎年、長野県、山口県、熊本県等の幼児から中学生の約500名を対象に行ってきました。


この度、佐藤ひろ子准教授とゼミ生も協力して、初めて高齢者を対象とする講習会を2025年6月7日（土）に本学で行いました。包丁なしでも、火を使わなくても簡単に美味しいスパゲッティやケーキができると大好評でした。

今後は、田中講師と教職ゼミ（栄養教諭を目指す学生たち）が葛飾区立教育センター「ふれあいスクール明石」で学んでいる子どもたちを対象に講習会を展開していく予定です。

6. かつしか区民大学の東京聖栄大学連携講座

東京聖栄大学連携講座2025『香りと味覚の体験シリーズ』開催

2025年8月20日（水）、21日（木）「にこわ新小岩」にて、スパイスカレーの調理実習（午前）とスパイス・ワークショップ（午後）を開催しました。本学食品学科・吉田光一准教授による調理実習では、スパイス11種類をブレンドして、夏野菜たっぷりのドライカレーとスープカレーを作りました。午後のスパイス・ワークショップは、本学食品学科・福留奈美教授と岩畑慎一氏（ハウス食品株式会社開発研究所）による「カレー粉に欠かせないスパイス」の話やカレーの歴史などについて聞いた後、Myカレー粉のブレンド体験や唐辛子、スパイス料理の試食などを行いました。

 [募集情報（チラシ）はこちら](#)



抽選で選ばれた参加者は親子、友達同士、お一人の方と様々。



野菜をあまり食べないというお子さんが自らトッピングして完食



家でも作れるように、スパイスをブレンドしてお持ち帰り



岩畑氏のスパイストークに聞き入る参加者のみなさん



スパイスをブレンドする他、カラフルな激辛唐辛子のお味見も！



辛くないスパイスカレーやスパイス卵焼き、ピリヤニの試食も少し

レシピ動画を公開中

葛飾区のYouTubeチャンネル【[citykatsushika](#)】にて、スパイスの使い方やカレーをおいしく作るコツなどを紹介したレシピ動画を公開しています。

- ▶ [「夏野菜のドライカレー」レシピ動画](#)
- ▶ [「ゴロゴロ野菜のスープカレー」レシピ動画](#)

2022～2024年「調理・食品の科学シリーズ」講座実施

「目に見えないモノ・コトを“科学の視点”でとらえ理解する力を育てたい」。そんな思いを込めて。小学生親子を対象に、夏休みの自由研究の手助けにもなる特別講座を企画・実施しました。

令和4（2022）年度から3年間実施した本講座では、身近な食品を題材にして、本学教員11名がオリジナル教材を用いて実験・実習を行いました。パンが膨らむ不思議、ぶるぶるにゼリーが固まる不思議、おいしくケーキが焼ける不思議など、調理・加工で変化する様子を観察し味わって確かめました。詳しくは葛飾区生涯学習課がリポートしたnoteをご覧ください。

- ▶ [2024 食品が変化する不思議](#)
- ▶ [2023 おいしく変身！食品加工の不思議](#)
- ▶ [2022 ぶるぶる・とろとろ固まる不思議](#)

7. 福島県塙町×東京聖栄大学の取り組み

2011年3月11日の東日本大震災以降、福島県塙町と災害時の相互防災協定を結んでいる葛飾区とのご縁から、塙町の産業復興支援につながる活動を続けてきました。

「道の駅はなわ」の特産品を使ったメニュー開発や販売促進企画のご提案を続けて10年以上。西新小岩地区にあったアンテナショップ「ダリちゃんショップ」は現在、場所と形を変え、本学内敷地で月に1～2回営業しています。

道の駅はなわの直売出張所「ダリちゃんショップ」



「道の駅はなわ」への提案レシピ

きのこをはじめとする特産品を使ったレシピを数多く提案してきました。その一例をご紹介します。

- ▶ [レシピカード16品](#)
- ▶ [特産品（きのこ、ダリア、人参、エゴマ、そば粉）を使ったレシピ6品](#)

「塙町農都交流プログラム（福島県農村都市交流事業）への参加」

塙町の農家の方々との交流により双方の「新たな気づき」を期待する農都交流プログラムに参加しています。2025年度は3回に分けて、耕運、播種、収穫、搾乳等の農業・畜産体験の研修を行いました。農畜産物の生産現場を知ること、普段食している「食」への理解が一層深まりました。

[詳しくはこちら >](#)

8. 春キャベツの元祖「中野かんらん」メニュー開発



春キャベツ発祥の地とされる東京都葛飾区細田では、明治15年（1882年）頃から農家中野藤助氏が品種改良を重ね、春に収穫できる美味しいキャベツを生み出しました。後に、「中野甘藍（なかのかんらん）」と名付けられたこのキャベツから、全国に春キャベツ栽培が広がったといわれています。現在、この「中野甘藍」を活用した新たなメニュー開発が進められており、吉田光一准教授がその取り組みをサポートしています。

[レシピはこちら >](#)

9. 地域のクリーン活動への参加



2005年から始まった「新小岩駅北口クリーン作戦」には、近隣の4つの自治会と葛飾区役所のみなさん、そして本学学生たちが参加して、月2回の清掃活動を行っています。

学生自治会である学友会のメンバーを中心に、部・サークルに所属する学生も加わり、地域の方々と交流しながらがんばっています。

10. 葛飾駅前ひろばのお祭りへの出店協力



毎年、新小岩駅前で開催される地域の夏祭り・秋祭りに食品学科・吉田ゼミの学生たちが出店し、やさそば屋台は毎回大人気です。約300食をお待たせすることなく提供し続けるのは大変ですが、お客様と直接接することで「食を通して幸せを届ける」という実感を得る貴重な機会となっています。

新小岩北口「盆踊りフェスタ Bon-Odori2025」は8月23（土）・24日（日）開催、東北ひろばまつり2025は10月4日（土）開催です。

11. 学友会主催 普通救命講習会（AED講習会）



毎年2月に東京消防庁 本田消防署にご協力いただき、普通救命講習会（AED講習会）を実施しています。

講習会では、本田消防署員のご指導のもと、心肺蘇生やAED、異物除去法、止血法などの知識及び技術について学び、受講した学生に対して「救命技能認定証」が発行・授与されます。

現在までに553名の学生が普通救命資格を取得しており、2025年には、東京消防庁より感謝状が授与されました。

学友会 | 聖栄会 | 東京聖栄大学附属わたなべ幼稚園 | 東京聖栄大学附属調理師専門学校



東京聖栄大学

〒124-8530 東京都葛飾区西新小岩1-4-6
TEL 03-3692-0211（代）
FAX 03-3692-0213（代）

- ▶ 健康栄養学部
- ▶ 管理栄養学科
- ▶ 食品学科
- ▶ 資格ガイド

- ▶ 受験生の方へ
- ▶ 在学生の方へ
- ▶ 卒業生の皆様へ
- ▶ 保護者の方へ
- ▶ 各企業・団体の皆様へ




- ▶ このサイトについて
- ▶ プライバシーポリシー
- ▶ お問い合わせ
- ▶ 採用情報
- ▶ 情報公表

検索したいワードを入力




検索

各種アンケート結果

卒業生に関するアンケート（企業アンケート）

-  [2023年3月～4月実施 東京聖栄大学 卒業生に関するアンケート（企業アンケート）（PDF）](#)
-  [2024年2月～4月実施 東京聖栄大学 卒業生に関するアンケート（企業アンケート）（PDF）](#)
-  [2025年2月実施 東京聖栄大学 卒業生に関するアンケート（企業アンケート）（PDF）](#)

東京聖栄大学 卒業生アンケート

-  [2023年4月～5月実施 東京聖栄大学 卒業生アンケート（PDF）](#)
-  [2023年11月実施 東京聖栄大学 卒業生アンケート（PDF）](#)
-  [2024年11月実施 東京聖栄大学 卒業生アンケート（PDF）](#)

東京聖栄大学 学修成果に係る自己評価アンケート


-  [東京聖栄大学 学修成果に係る自己評価アンケート 経年比較（過去5年間）](#)

- ▶ [授業評価アンケートはこちら](#)
- ▶ [学生の学修時間についてはこちら](#)

| [学友会](#) |

| [聖栄会](#) |

| [東京聖栄大学附属わたなべ幼稚園](#) 

| [東京聖栄大学附属調理師専門学校](#) 

東京聖栄大学 卒業生に関するアンケート (企業アンケート)

調査対象: 本学卒業生の採用実績のある企業

調査実施日: 令和7年2月14日～令和7年2月28日

調査方法: Webアンケート方式

調査企業数、回答社数、回答率

	調査企業数	回答社数	回答率
管理栄養士採用企業	20	16	80.0%
食品関係企業	16	14	87.5%
計	36	30	83.3%

【調査結果の概要】

本学卒業生の採用実績のある企業に対して調査を実施し、大卒者採用活動において重視する能力や態度を確認するとともに、本学卒業生が優れていると思う能力や態度、物足りなさを感じる能力や態度について、調査を行った。

その結果、「コミュニケーション能力」、「他者を理解する力」、「協働する力」については、「重視する」と回答する企業の割合が高かった。

本学卒業生が優れていると思う能力や態度として、「コミュニケーション能力」、「協働する力」「業務に必要な専門知識」を挙げる企業の割合が高かった。このことを踏まえると、本学は、企業が求める人材(卒業生)を輩出することが出来ていると考察できる。

物足りなさを感じる能力や態度については回答数が少なかったものの、「リーダーシップ力」及び「自信をもって行動する力」に若干高い傾向が見られる。企業が重視する項目として、「ある程度重視する」の選択肢を含めて考えると、これらの力は、社会のなかで活躍する上で大切な観点であると思われる。

本学では、学科での実践的な学びと学年担任制を活かし、教育課程内外において学生一人ひとりの多様な状況に応じたきめ細かな指導・支援等を行っている。今後においても企業が「重視する」と考えている「コミュニケーション力」「他者を理解する力」「協働する力」をより一層高められるよう、引き続き取り組んでいく。

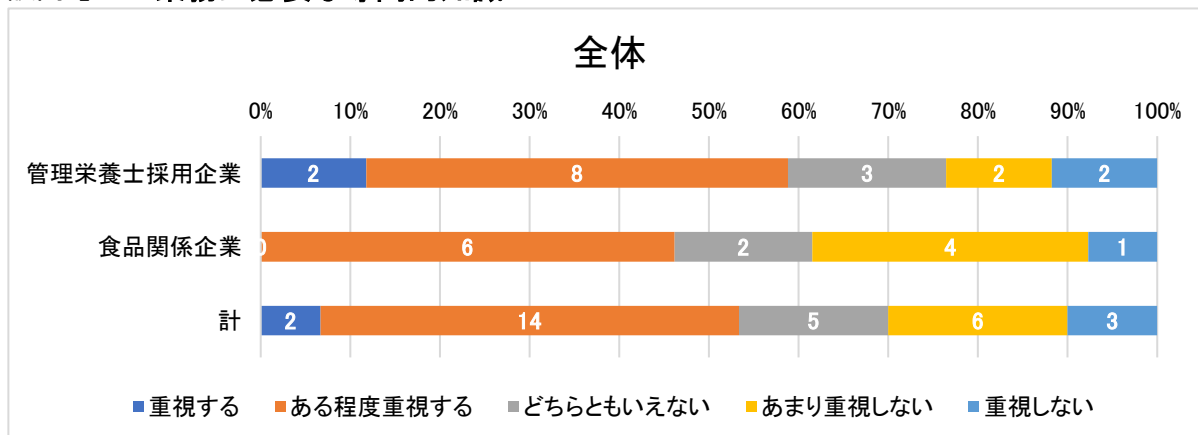
設問1～6について

設問1～6については、回答企業情報欄になるため、アンケート集計からは割愛している。

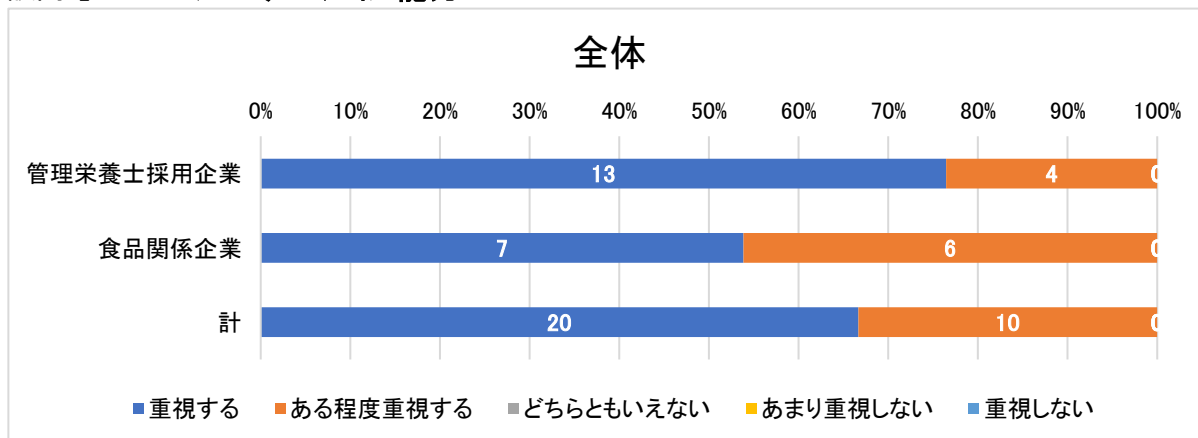
設問7

貴社は大卒者採用活動において、以下の能力、態度等をどの程度重視しますか。
次の1~12の各項目について、あてはまるものをそれぞれ1つ選んでください。

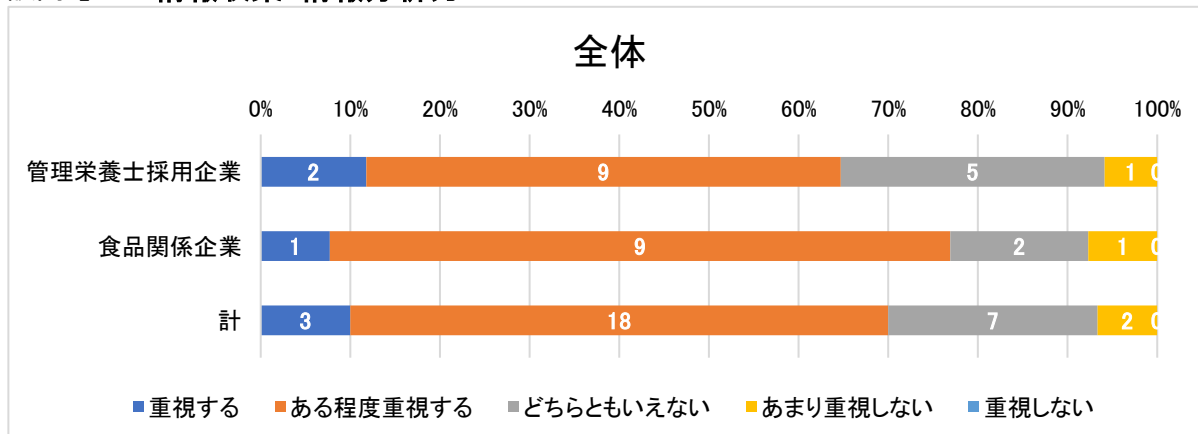
設問7_1 業務に必要な専門的知識



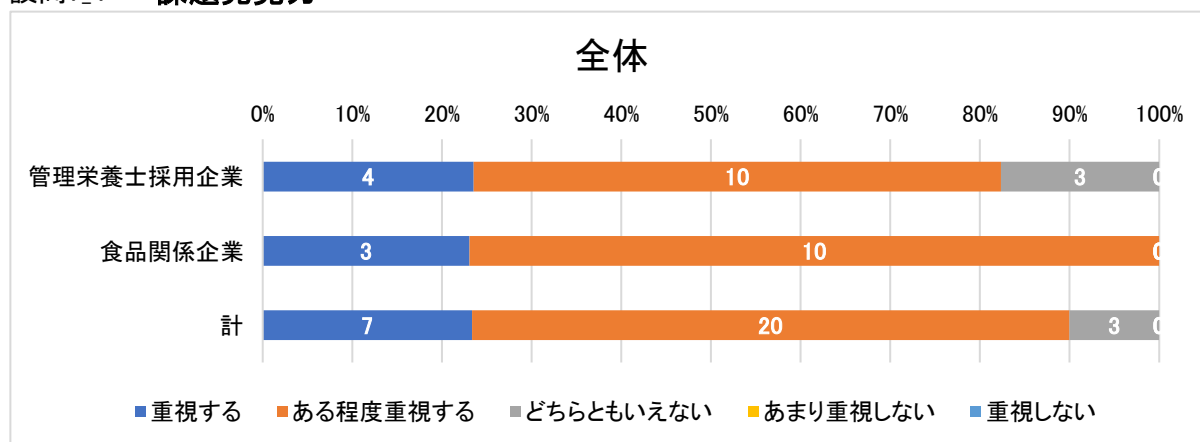
設問7_2 コミュニケーション能力



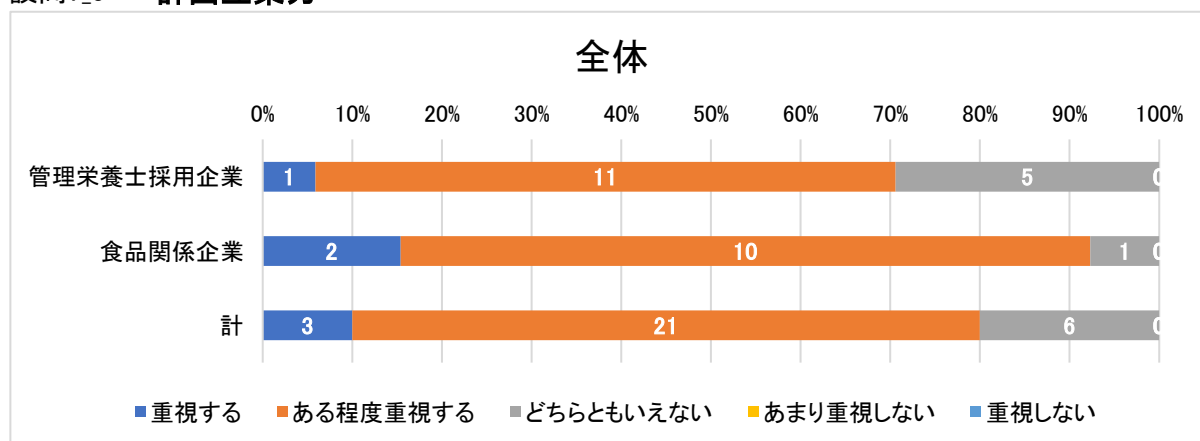
設問7_3 情報収集・情報分析力



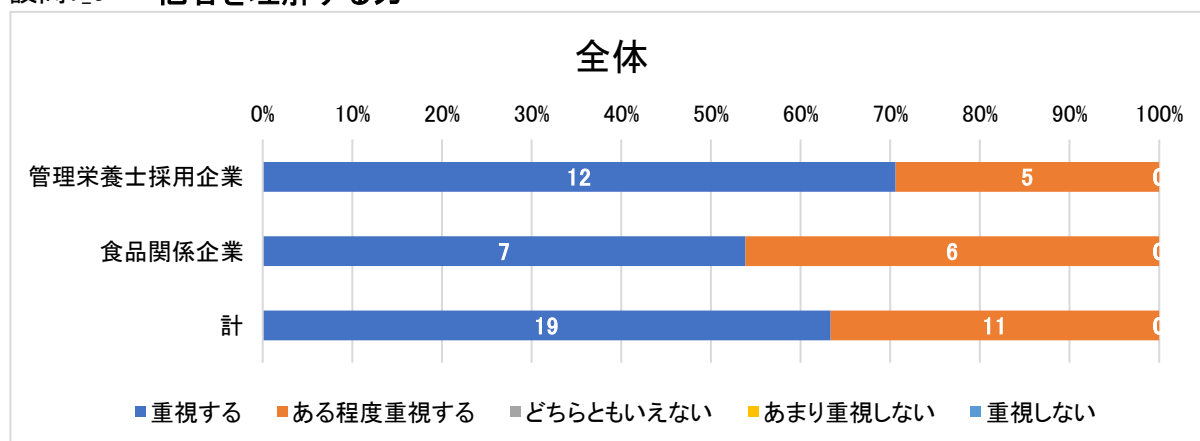
設問7_4 課題発見力



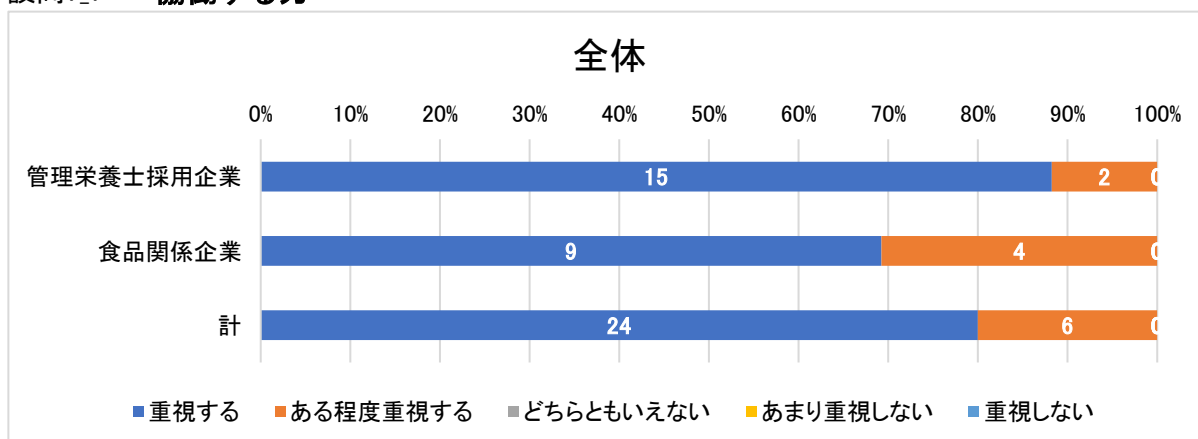
設問7_5 計画立案力



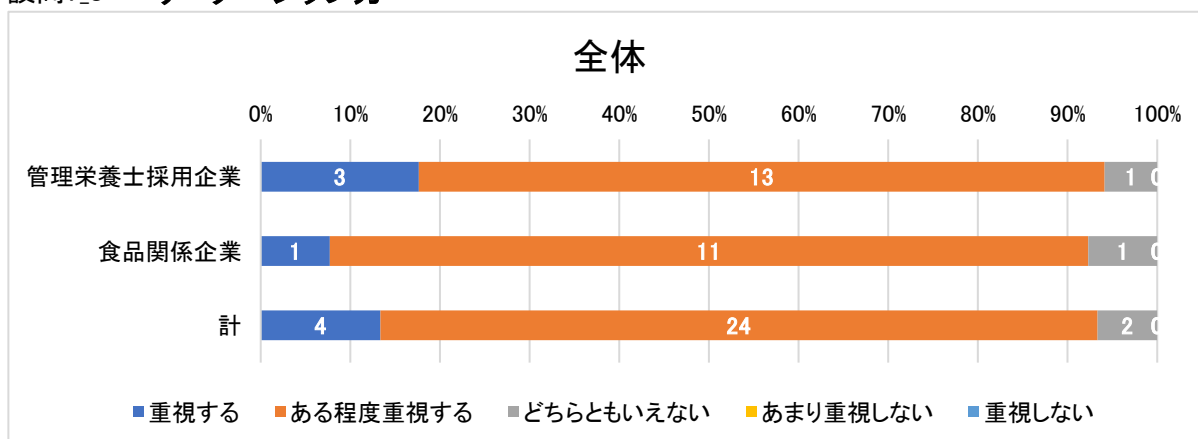
設問7_6 他者を理解する力



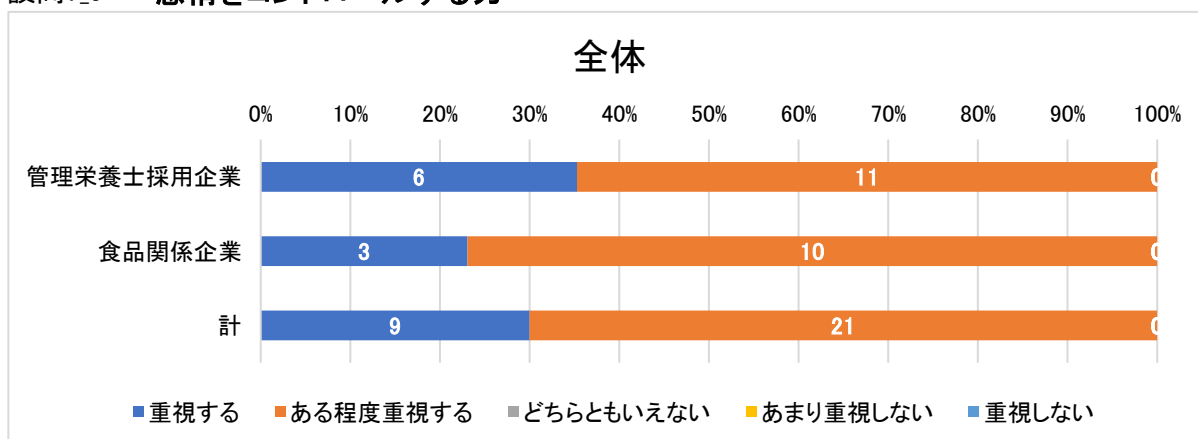
設問7_7 協働する力



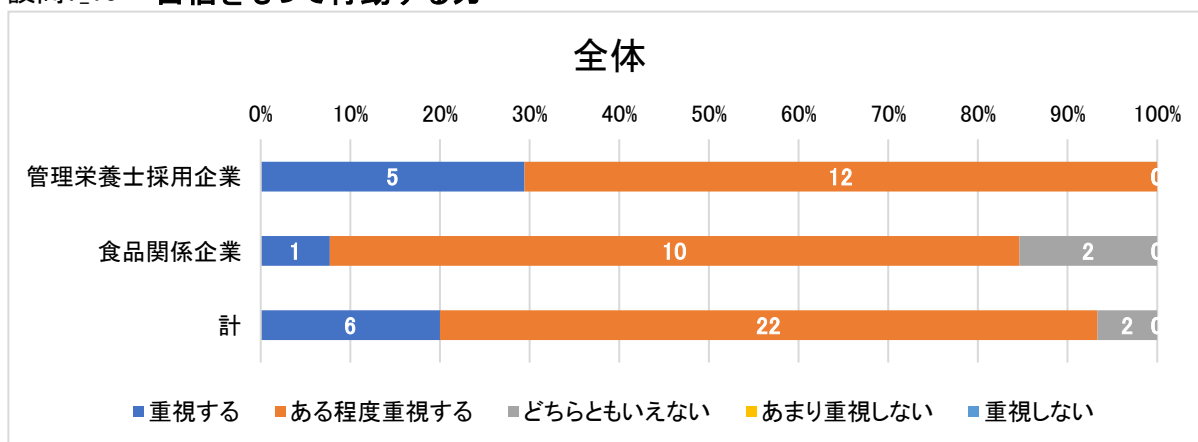
設問7_8 リーダーシップ力



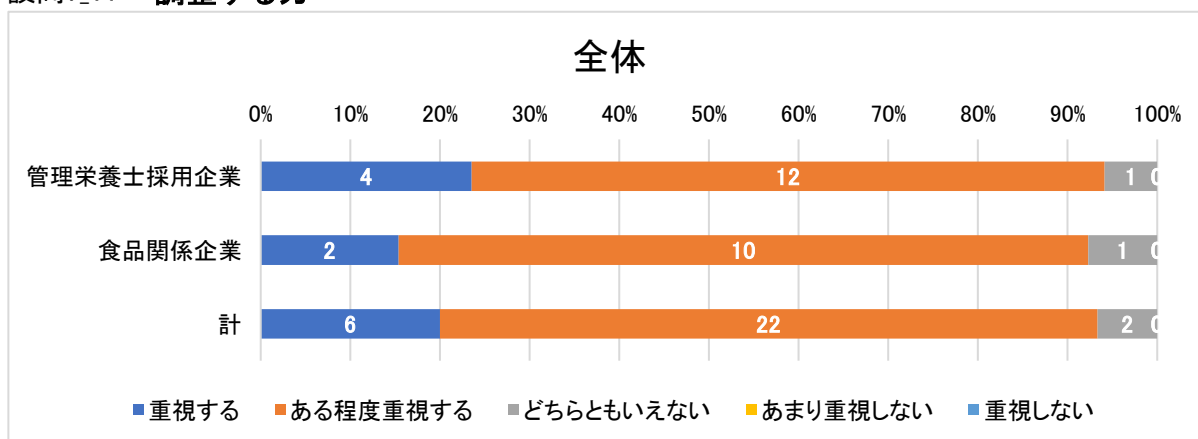
設問7_9 感情をコントロールする力



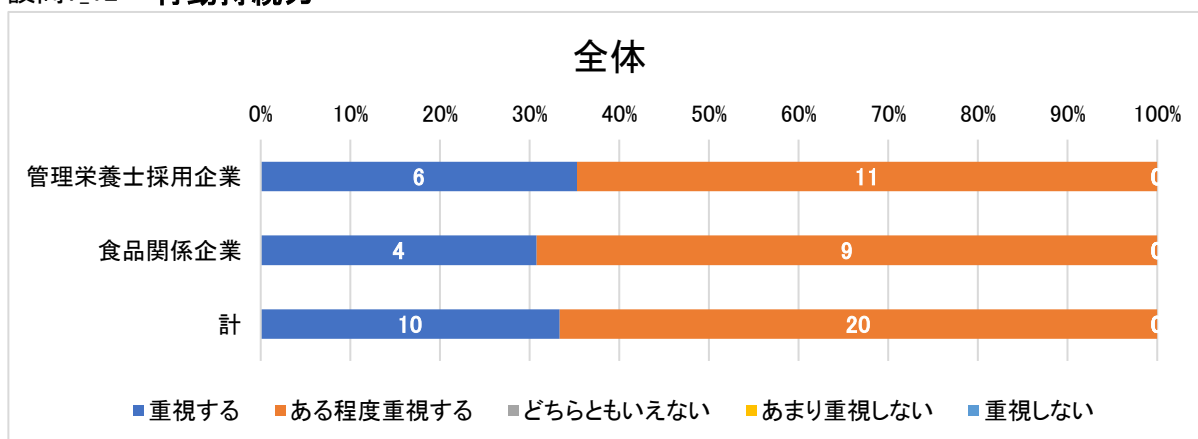
設問7_10 自信をもって行動する力



設問7_11 調整する力

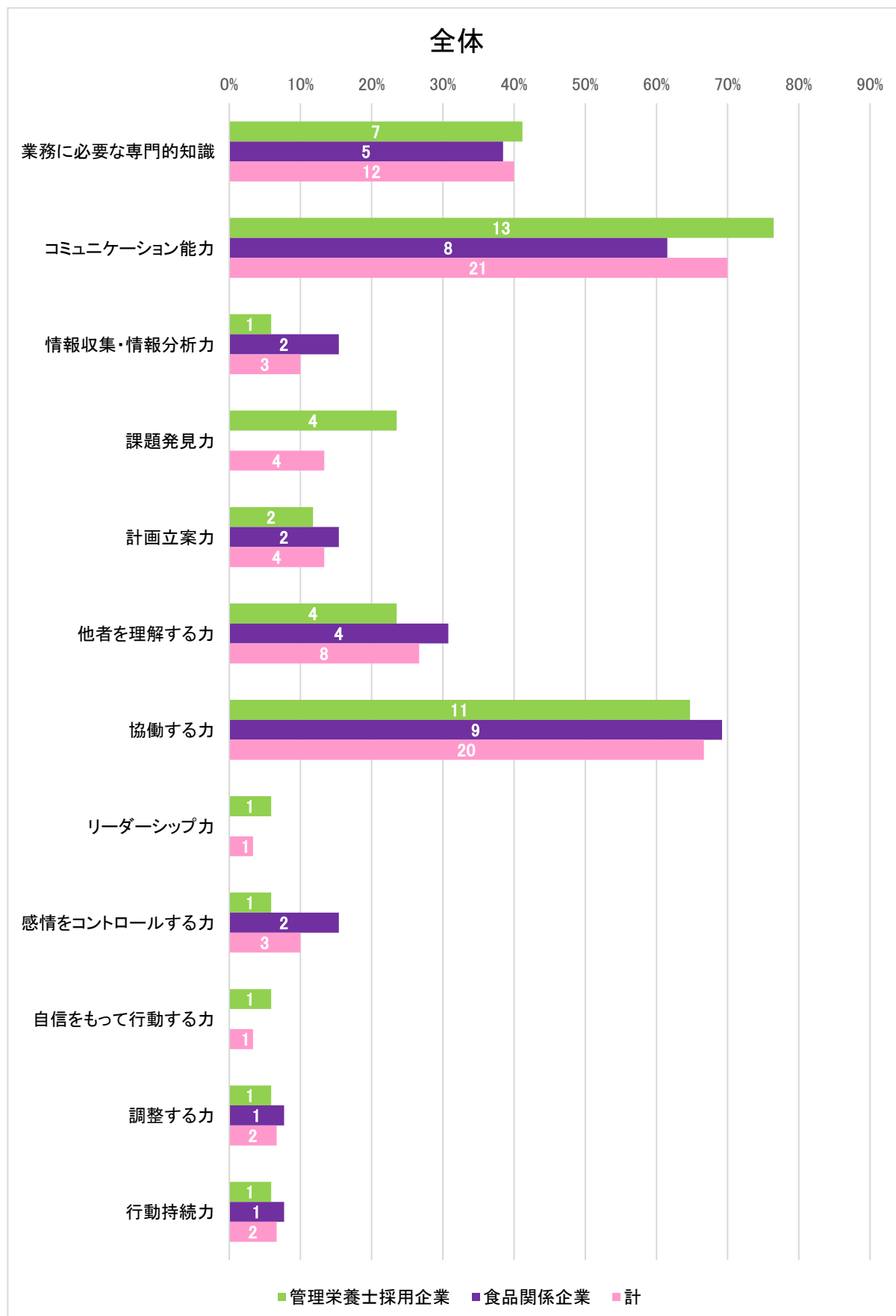


設問7_12 行動持続力



設問8

本学卒業生が優れていると思うものを**最大3つ**選んでください。



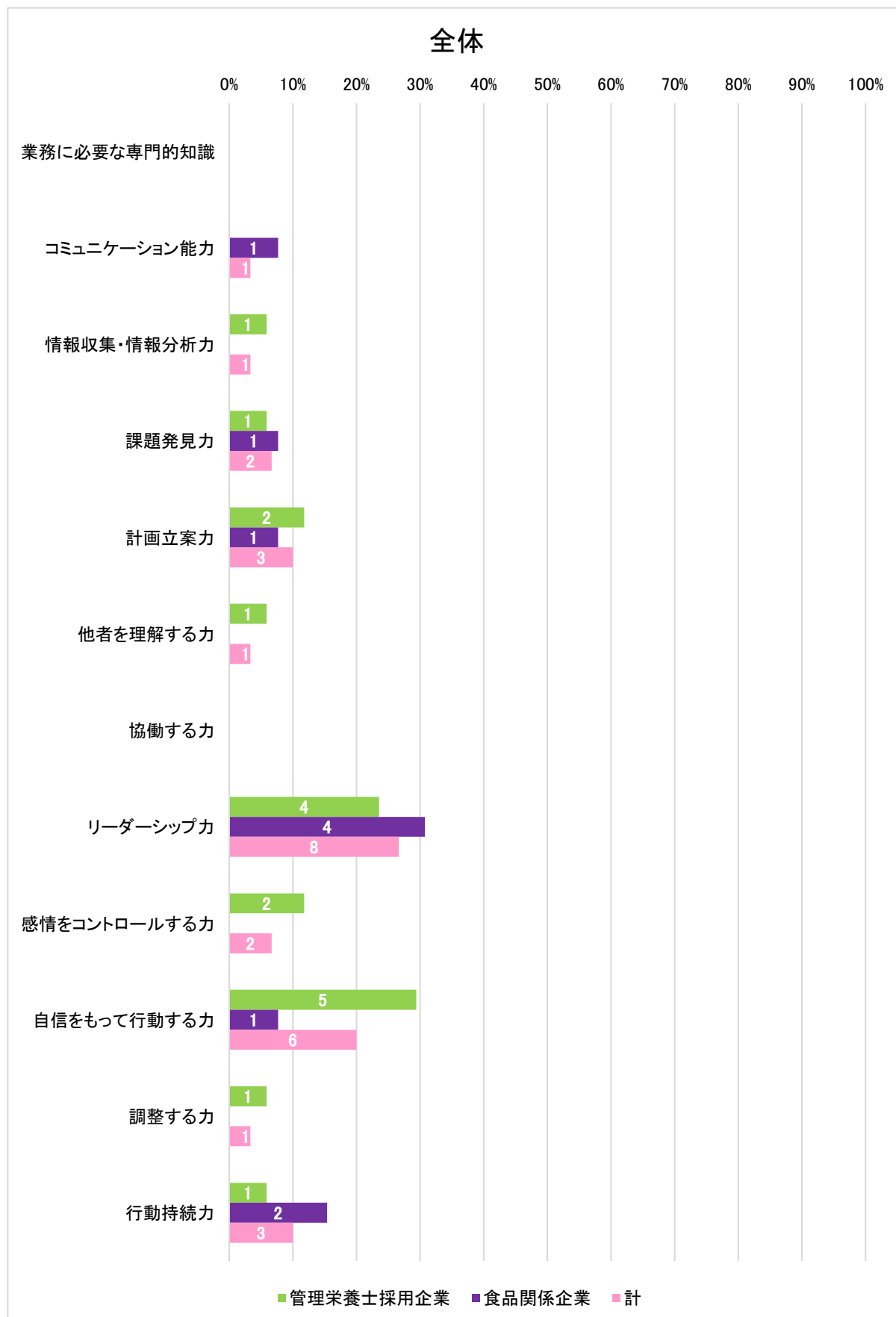
設問9

設問8でご回答いただいた以外に本学卒業生が優れていると思うものがあれば教えてください。(自由記述)

学科	自由記述
管理栄養士採用企業	傾聴力
管理栄養士採用企業	意欲的な学生が多く、積極性に優れていると思います。
管理栄養士採用企業	課題から問題を解決していこうという意欲をお持ちの卒業生の方が多くおられる印象です
管理栄養士採用企業	与えられた環境にて、目標を定め努力を続けて頂けている人財が多く、弊社の中でも多くの卒業生の方にご活躍を頂いております。
食品関係企業	コミュニケーション力が高いと感じます
食品関係企業	傾聴力に優れていると感じました。また、コミュニケーションを通して積極性も感じました。
食品関係企業	弊社にいるOB,OGもそうですが、東京聖栄大学の学生さんは、みなさん穏やかで優しくコミュニケーション能力が高い印象です。弊社の研究室では知識はもちろん必要ですが、それ以上にチームで作業をすすめることも多いため、コミュニケーション能力が必要となります。

設問10

本学の卒業生に物足りなさを感じるものを**最大3つ**選んでください。



設問11

設問10でご回答いただいたもの以外で、本学での教育を通して卒業までに学生に身に付けてほしい能力等がありましたら教えてください。(自由記述)

学科	自由記述
管理栄養士採用企業	調理技術や大量調理への理解
食品関係企業	自ら積極的に発信する力
食品関係企業	課題解決の能力を身につけてほしい

設問12

その他、本学の教育に関してお気づきの点がございましたらご記入ください。(自由記述)

学科	自由記述
食品関係企業	設問10にてリーダーシップ力としましたが、足りていないということではなく、協調性を重んじる性格のため自分の意思を主張しすぎることなく、周りの協力を得てうまく事を運ぶようにしてる印象があります。

収容定員を変更する組織が置かれる都道府県への入学状況

○出身高校の所在地県別の入学者数の構成比（上位5都道府県）※直近年度

	都道府県名	人 数	構成比
1	東京都	55,740人	34.6%
2	神奈川県	46,003人	28.6%
3	埼玉県	35,900人	22.3%
4	千葉県	31,355人	19.5%
5	その他	22,206人	13.8%
	全 体	160,910人	100.0%

※「学校基本調査」の「出身高校の所在地県別入学者数」から作成すること。

※大学、学部、学部の学科、短期大学、短期大学の学科を設置する場合のみ作成（専門職大学、専門職短期大学、高等専門学校を含む）。大学院は作成不要。

○収容定員を変更する組織が置かれる都道府県の定員充足状況

	新組織所在地 (都道府県等)	充足率		
		令和5年度	令和6年度	令和7年度
1	東京都	103.57%	102.88%	105.69%
2	-	-	-	-

※2校地で教育課程を実施する場合はそれぞれの状況を記載すること。

○収容定員を変更する組織の学問分野（系統区分）の定員充足状況

	系統区分	充足率		
		令和5年度	令和6年度	令和7年度
1	家政学（大学）	89.01%	83.94%	85.57%
2	-	-	-	-

※「系統区分」は日本私立学校振興・共済事業団の「今日の私学財政」の系統区分に従うこと。

1. 各選抜方法の状況

		R3年度入学者	R4年度入学者	R5年度入学者	R6年度入学者	R7年度入学者	平均	
総合型選抜	募集人員	7人	18人	18人	18人	26人	17人	
	延べ人数	志願者数	34人	37人	48人	36人	26人	36人
		受験者数	33人	37人	47人	36人	26人	36人
		合格者数	26人	36人	36人	27人	26人	30人
		うち追加合格者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		辞退者数	2人	1人	1人	2人	3人	2人
	実人数	志願者数	34人	37人	48人	36人	26人	36人
		受験者数	33人	37人	47人	36人	26人	36人
		合格者数	26人	36人	36人	27人	26人	30人
		うち追加合格者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		辞退者数	2人	1人	1人	2人	3人	2人
	入学者数	24人	35人	35人	25人	23人	28人	
	学校推薦型選抜	募集人員	30人	25人	25人	25人	30人	27人
		延べ人数	志願者数	41人	33人	34人	27人	32人
受験者数			41人	33人	34人	27人	32人	33人
合格者数			41人	33人	31人	27人	32人	33人
うち追加合格者数			0人	0人	0人	0人	0人	0人
辞退者数			3人	3人	1人	0人	0人	1人
実人数		志願者数	41人	33人	34人	27人	32人	33人
		受験者数	41人	33人	34人	27人	32人	33人
		合格者数	41人	33人	31人	27人	32人	33人
		うち追加合格者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		辞退者数	3人	3人	1人	0人	0人	1人
入学者数		38人	30人	30人	27人	32人	31人	
一般選抜		募集人員	32人	26人	26人	26人	15人	25人
		延べ人数	志願者数	98人	76人	76人	44人	31人
	受験者数		94人	67人	67人	38人	28人	59人
	合格者数		63人	64人	59人	36人	28人	50人
	うち追加合格者数		7人	2人	0人	3人	0人	2人
	辞退者数		49人	44人	40人	24人	16人	35人
	実人数	志願者数	98人	76人	76人	44人	31人	65人
		受験者数	94人	67人	67人	38人	28人	59人
		合格者数	63人	64人	59人	36人	28人	50人
		うち追加合格者数	7人	2人	0人	3人	0人	2人
		辞退者数	49人	44人	40人	24人	16人	35人
	入学者数	14人	20人	19人	12人	12人	15人	
	共通テスト利用入試	募集人員	8人	9人	9人	9人	7人	8人
		延べ人数	志願者数	59人	63人	40人	32人	28人
受験者数			59人	63人	40人	32人	28人	44人
合格者数			50人	62人	40人	32人	26人	42人
うち追加合格者数			0人	0人	0人	0人	0人	0人
辞退者数			47人	58人	33人	28人	24人	38人
実人数		志願者数	59人	63人	40人	32人	28人	44人
		受験者数	59人	63人	40人	32人	28人	44人
		合格者数	50人	62人	40人	32人	26人	42人
		うち追加合格者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		辞退者数	47人	58人	33人	28人	24人	38人
入学者数		3人	4人	7人	4人	2人	4人	
その他の特別選抜		募集人員	3人	2人	2人	2人	2人	2人
		延べ人数	志願者数	4人	0人	3人	4人	0人
	受験者数		4人	0人	3人	4人	0人	2人
	合格者数		3人	0人	2人	3人	0人	2人
	うち追加合格者数		0人	0人	0人	0人	0人	0人
	辞退者数		1人	0人	0人	1人	0人	0人
	実人数	志願者数	4人	0人	3人	4人	0人	2人
		受験者数	4人	0人	3人	4人	0人	2人
		合格者数	3人	0人	2人	3人	0人	2人
		うち追加合格者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		辞退者数	1人	0人	0人	1人	0人	0人
	入学者数	2人	0人	2人	2人	0人	1人	
	合計	募集人員	80人	80人	80人	80人	80人	80人
		延べ人数	志願者数	236人	209人	201人	143人	117人
受験者数			231人	200人	191人	137人	114人	175人
合格者数			183人	195人	168人	125人	112人	157人
うち追加合格者数			7人	2人	0人	3人	0人	2人
辞退者数			102人	106人	75人	55人	43人	76人
実人数		志願者数	236人	209人	201人	143人	117人	181人
		受験者数	231人	200人	191人	137人	114人	175人
		合格者数	183人	195人	168人	125人	112人	157人
		うち追加合格者数	7人	2人	0人	3人	0人	2人
		辞退者数	102人	106人	75人	55人	43人	76人
入学者数		81人	89人	93人	70人	69人	80人	

2. 入学定員充足率

	R3年度入学者	R4年度入学者	R5年度入学者	R6年度入学者	R7年度入学者	平均
入学定員	80人	80人	80人	80人	80人	80人
入学定員充足率	1.01	1.11	1.16	0.88	0.86	1.01
歩留率	0.44	0.46	0.55	0.56	0.62	0.53

（備考）特記事項がある場合は記載すること。
 専門学科・総合学科特別選抜、卒業生子女等推薦入試、社会人入試は、「その他の特別選抜」としてカウント。

1. 各選抜方法の状況

		R3年度入学者	R4年度入学者	R5年度入学者	R6年度入学者	R7年度入学者	平均	
総合型選抜	募集人員	24人	24人	24人	24人	31人	25人	
	延べ人数	志願者数	27人	18人	14人	14人	9人	17人
		受験者数	27人	18人	17人	14人	9人	17人
		合格者数	27人	18人	17人	14人	9人	17人
		うち追加合格者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		辞退者数	1人	0人	1人	0人	1人	1人
	実人数	志願者数	27人	18人	18人	14人	9人	17人
		受験者数	27人	18人	17人	14人	9人	17人
		合格者数	27人	18人	17人	14人	9人	17人
		うち追加合格者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		辞退者数	1人	0人	1人	0人	1人	1人
	入学者数	26人	18人	16人	14人	8人	16人	
	学校推薦型選抜	募集人員	30人	30人	30人	30人	25人	29人
		延べ人数	志願者数	22人	38人	39人	20人	20人
受験者数			22人	38人	39人	20人	20人	28人
合格者数			22人	38人	39人	20人	20人	28人
うち追加合格者数			0人	0人	0人	0人	0人	0人
辞退者数			0人	0人	1人	0人	0人	0人
実人数		志願者数	22人	38人	39人	20人	20人	28人
		受験者数	22人	38人	39人	20人	20人	28人
		合格者数	22人	38人	39人	20人	20人	28人
		うち追加合格者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		辞退者数	0人	0人	1人	0人	0人	0人
入学者数		22人	38人	38人	20人	20人	28人	
一般選抜		募集人員	20人	20人	20人	20人	18人	20人
		延べ人数	志願者数	27人	46人	35人	21人	10人
	受験者数		26人	44人	34人	16人	9人	26人
	合格者数		26人	42人	33人	16人	9人	25人
	うち追加合格者数		0人	0人	0人	0人	0人	0人
	辞退者数		19人	33人	20人	11人	8人	18人
	実人数	志願者数	27人	46人	35人	21人	10人	28人
		受験者数	26人	44人	34人	16人	9人	26人
		合格者数	26人	42人	33人	16人	9人	25人
		うち追加合格者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		辞退者数	19人	33人	20人	11人	8人	18人
	入学者数	7人	9人	13人	5人	1人	7人	
	共通テスト利用入試	募集人員	4人	4人	4人	4人	4人	4人
		延べ人数	志願者数	10人	23人	15人	16人	15人
受験者数			10人	23人	15人	16人	15人	16人
合格者数			10人	20人	15人	16人	15人	15人
うち追加合格者数			0人	0人	0人	0人	0人	0人
辞退者数			9人	18人	13人	13人	14人	13人
実人数		志願者数	10人	23人	15人	16人	15人	16人
		受験者数	10人	23人	15人	16人	15人	16人
		合格者数	10人	20人	15人	16人	15人	15人
		うち追加合格者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		辞退者数	9人	18人	13人	13人	14人	13人
入学者数		1人	2人	2人	3人	1人	2人	
その他の特別選抜		募集人員	2人	2人	2人	2人	2人	2人
		延べ人数	志願者数	0人	0人	0人	0人	0人
	受験者数		0人	0人	0人	0人	0人	0人
	合格者数		0人	0人	0人	0人	0人	0人
	うち追加合格者数		0人	0人	0人	0人	0人	0人
	辞退者数		0人	0人	0人	0人	0人	0人
	実人数	志願者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		受験者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		合格者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		うち追加合格者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
		辞退者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
	入学者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人	
	合計	募集人員	80人	80人	80人	80人	80人	80人
		延べ人数	志願者数	86人	125人	107人	71人	54人
受験者数			85人	123人	105人	66人	53人	86人
合格者数			85人	118人	104人	66人	53人	85人
うち追加合格者数			0人	0人	0人	0人	0人	0人
辞退者数			29人	51人	35人	24人	23人	32人
実人数		志願者数	86人	125人	107人	71人	54人	89人
		受験者数	85人	123人	105人	66人	53人	86人
		合格者数	85人	118人	104人	66人	53人	85人
		うち追加合格者数	0人	0人	0人	0人	0人	0人
	辞退者数	29人	51人	35人	24人	23人	32人	
入学者数	56人	67人	69人	42人	30人	53人		

2. 入学定員充足率

	R3年度入学者	R4年度入学者	R5年度入学者	R6年度入学者	R7年度入学者	平均
入学定員	80人	80人	80人	80人	80人	80人
入学定員充足率	0.70	0.84	0.86	0.53	0.38	0.66
歩留率	0.66	0.57	0.66	0.64	0.57	0.62

（備考）特記事項がある場合は記載すること。
 専門学科・総合学科特別選抜、卒業生子女等推薦入試、社会人入試は、「その他の特別選抜」としてカウント。

既設学科等の学生募集のためのPR活動の過去の実績

①募集を行った学科等名称及び取組の名称：東京聖栄大学健康栄養学部 オープンキャンパス

	R6年度 入学者入試	R7年度 入学者入試	取組概要と入学者数等に関する分析
参加者等総数(a)	1036人	1063人	①取組概要 東京聖栄大学の受験検討者を対象にオープンキャンパス（入試説明会、受験相談会を含む）を実施し、本学の特色や養成する人物像の紹介、模擬授業、在学生・教職員との個別面談、施設見学等を実施。 R6年度入試対象（R5開催）：計12回開催（3/25、5/13、6/17、7/23、8/6、8/20、8/27、9/23、10/29、11/11、11/12、12/3） R7年度入試対象（R6開催）：計12回開催（3/23、5/11、6/15、7/21、8/6、8/18、8/25、9/29、10/27、11/9、11/10、12/1）
うち受験対象者数(b)	289人	294人	
うち受験者数(c)	112人	96人	②過去の取組実績を踏まえた新設組織の入学者数の見込みに関する分析 過去のオープンキャンパス参加者における受験率は3～4割、入学率も3割前後である。
うち入学者数(d)	87人	83人	
(受験率 c/b)	38.8%	32.7%	③受験対象者数の把握 参加に際し事前申込制として学年を調査している。
(入学率 d/b)	30.1%	28.2%	

②募集を行った学科等名称及び取組の名称：東京聖栄大学健康栄養学部 オンライン大学説明会（入試説明会）

	R6年度 入学者入試	R7年度 入学者入試	取組概要と入学者数等に関する分析
参加者等総数(a)	5人	13人	①取組概要 東京聖栄大学の受験検討者を対象にPC・タブレット・スマートフォン等を利用して、オンライン（Zoom）で参加可能な大学説明会（入試説明会）を実施。
うち受験対象者数(b)	5人	7人	
うち受験者数(c)	1人	2人	②過去の取組実績を踏まえた新設組織の入学者数の見込みに関する分析
うち入学者数(d)	1人	2人	
(受験率 c/b)	20.0%	28.6%	③受験対象者数の把握 参加に際し事前申込制として学年を調査している。
(入学率 d/b)	20.0%	28.6%	

教 員 名 簿

学 長 又 は 校 長 の 氏 名 等						
調書 番号	役職名	フリガナ 氏名 <就任(予定)年月>	年齢	保有 学位等	月額基本給 (千円)	現 職 (就任年月)
—	学長	タノ ヒロ 田所 忠弘 <平成29年4月>		農学博士		東京聖栄大学 学長 (平成29年4月～令和11年3月)