

2025年実施 東京聖栄大学卒業生アンケート

調査目的： 本学卒業生へアンケート調査を実施し、本学の教育に関する内部質保証の向上や教育のさらなる改善に役立てることを目的とする。

調査対象： 2009年～2025年卒業生

調査実施日： 令和7年10月1日～令和8年1月31日

調査方法： Webアンケート方式
教職員の協力のもと研究室や大学祭等で大学に来校した卒業生を対象に依頼

【調査結果の概要】

これまでの仕事を通して、大学時代に学んで役に立っていること、またはさらに身につけておけば良かったと思われる事、特に重要と思われる能力について、調査を行った。

その結果、「専門分野の授業(講義・演習)」に加え、「専門分野の授業(実習)」や「パソコンスキル」を挙げる卒業生が多く、大学での実践的な学びが現在の業務に活かされていることがうかがえた。特に自由記述では、専門的な知識や技術だけでなく、研究室で学んだ物事の考え方や、多職種との関わりの中で活かされる視点などについても意見が見られ、本学での学びや経験が実務の場で役立っていると考えられる。

また、卒業生自身が、これまでの仕事を通して特に重要と思われる能力として最も多く挙げた項目は、前回調査と同様、「コミュニケーション能力」であった。加えて、「業務に必要な専門的知識」「協働する力」「感情をコントロールする力」なども重視されており、専門性ととともに、周囲と円滑に連携しながら業務を遂行する力が求められていることがうかがえる。

別途実施している「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)」においても、「コミュニケーション能力」「他者を理解する力」「協働する力」を重視する企業の割合が高く、本学卒業生についてもこれらの能力が優れているとの評価が見られた。また、「業務に必要な専門的知識」や「課題発見力」に関する評価も見受けられ、本学における実践的な学びが卒業後の職業生活において活かされているものと推察できる。

本学では、学科での実践的な学びや学生一人ひとりへのきめ細かな支援を通して、社会で求められる力を身につけられるよう取り組んでいる。今後においても、専門性に加え、「コミュニケーション能力」や「協働する力」を備え、社会で活躍できる学生を輩出できるよう取り組んでいく。

設問1
卒業学科

1	管理栄養学科	15
2	食品学科	16
	計	31

設問2
卒業年

	管理栄養学科	食品学科	計
1	2009年卒業	0	1
2	2010年卒業	0	0
3	2011年卒業	0	0
4	2012年卒業	1	1
5	2013年卒業	1	1
6	2014年卒業	0	0
7	2015年卒業	0	0
8	2016年卒業	0	0
9	2017年卒業	0	0
10	2018年卒業	0	0
11	2019年卒業	3	3
12	2020年卒業	1	4
13	2021年卒業	0	0
14	2022年卒業	0	0
15	2023年卒業	2	5
16	2024年卒業	7	9
17	2025年卒業	2	7
	計	15	31

設問3
現在の就業状況
雇用形態

	管理栄養学科	食品学科	計	
1	民間企業の正社員	12	9	21
2	民間企業の正社員以外	2	2	4
3	公務員	0	1	1
4	自営業	1	1	2
5	その他	0	3	3
	計	15	16	31

業種

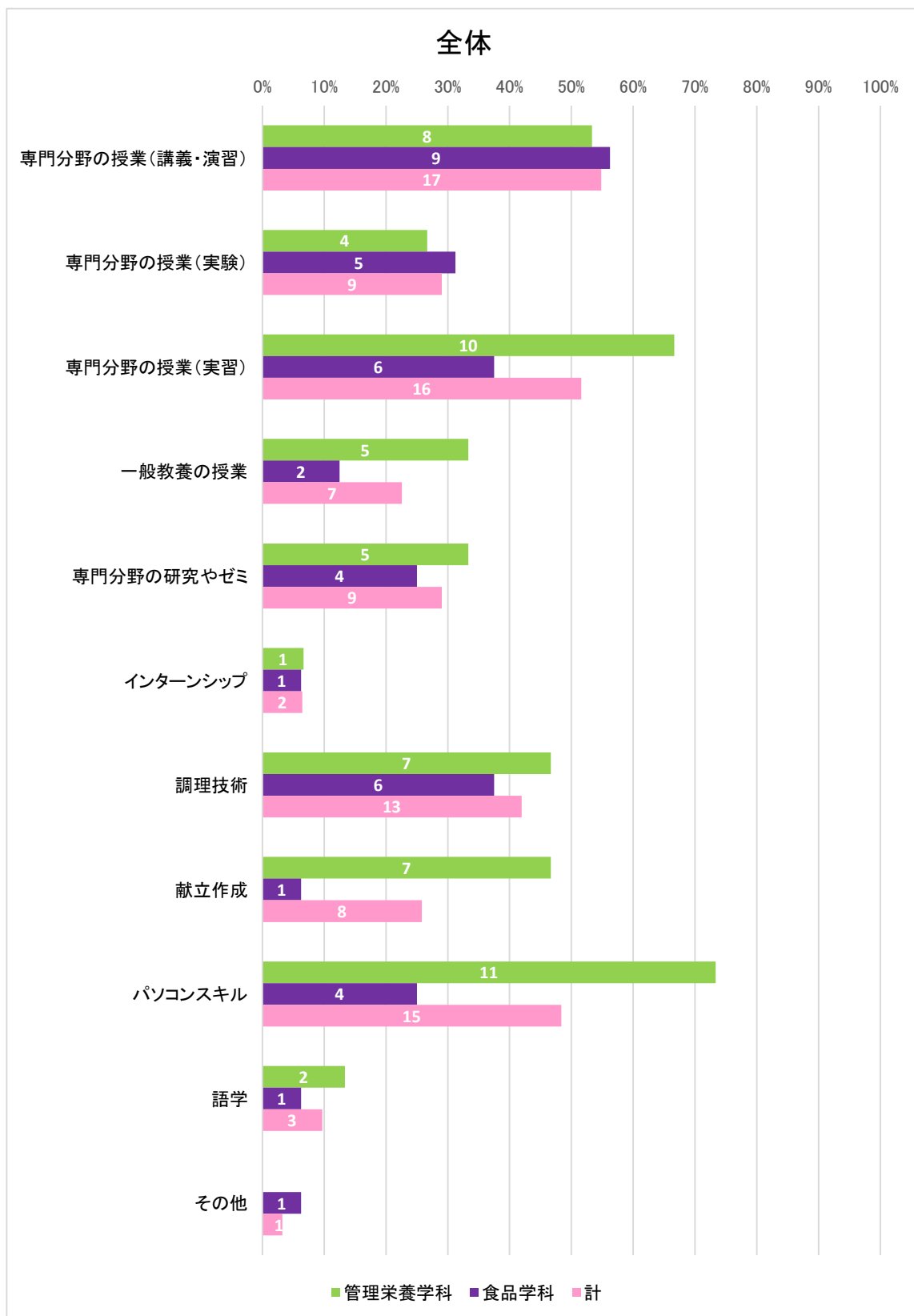
		管理栄養学科	食品学科	計
1	食料品・飲料製造	1	1	2
2	卸売・小売	0	0	0
3	飲食サービス	2	8	10
4	生活関連サービス	1	0	1
5	医療系	3	0	3
6	社会福祉・介護	3	0	3
7	保育	3	0	3
8	行政	0	1	1
9	教育	0	2	2
10	その他	2	4	6
	計	15	16	31

職種

	管理栄養学科	食品学科	計	
1	管理栄養士	11	0	11
2	栄養士	0	0	0
3	学校栄養職員・栄養教諭	0	0	0
4	食品衛生監視員	0	0	0
5	研究・分析・開発	0	2	2
6	生産管理	0	0	0
7	品質管理	0	0	0
8	営業・販売	0	1	1
9	調理	1	5	6
10	接客サービス	0	3	3
11	一般事務	0	1	1
12	教員	0	1	1
13	その他	3	3	6
	計	15	16	31

設問4

これまでの仕事を通して、大学時代に学んで役に立っていること、またはさらに身につけておけば良かったと思われる事をすべて選んでください。（複数選択可）



設問4

設問4に関して、どのような学び(授業内容・地域貢献活動等)がどのように役に立っているのかを具体的に教えてください。(自由記述)

学科	自由記述
管理栄養学科	回り回って活かす必要があったり、他の医療職種には無い視点が管理栄養士にはあるという強みになる
管理栄養学科	献立作成の講義が苦勞しながらもなんとか作成できている
管理栄養学科	中国語が少し喋れるから便利。あとは僕は管理栄養士なので、、と話の導入に話すと食べ物とかダイエットとかの話な繋げやすい
管理栄養学科	調理業務
食品学科	研究室の先生に教えていただいた物事の考え方や仕事に対する考え方全て。

設問5

これまでの仕事を通して、特に重要と思われる能力は何ですか？ 最大3つ選んでください。

