

東京聖栄大学第1期生卒業式

聖栄会だより



平成二十一年三月十五日、晴天の穏やかな日、東京聖栄大学として初めての卒業式が厳粛な雰囲気の中挙行され、第一期生二二名が巣立ちました。



発行 東京聖栄大学同窓会
聖栄会
編集 東京聖栄大学
聖栄会本部事務局
〒124-8530
東京都葛飾区西新小岩1-4-6
TEL 03-3692-0211 (代)
http://www.tsc-05.ac.jp/
seieikai/index.html

あいさつ



聖栄会会長
荻野 薫子

百年に一度と言われる、この不況の中、御活躍の聖栄会会員の皆様、如何、お過ごしでしょうか、御挨拶申し上げます。昭和二十九年にオリムピア学園聖徳栄養専門学校が設立され九年間、そして、昭和三十八年にオリムピア学園聖徳栄養

ご挨拶



聖栄会顧問・
学長
福澤美喜男

聖栄会の皆様には日々ご活躍のこととお慶び申し上げます。東京聖栄大学では第一回の卒業式を、去る三月十五日に行い、管理栄養学科八十二名、食品学科三十九名が卒業しました。大学はこの三月で完成年度が終わり、本学独自の運営が可能になるため昨年より両学科共、カリキュラムの改正に着手し、この四月から新カリキュラムを導入します。

まず食品学科にはコース選択制を導入します。旧カリキュラムは、最初考案していた栄養士の資格取得を途中で断念したため、カリキュラムの不備がありましたので、本年四月から新カリキュラムを導入します。それに伴って、食品の科学、安全、製造などの科目を主に履修するフードサイエンスコースと食品の流通販売

短期大学が開校され、四十二年間の卒業生が聖栄会会員となられ、平成十七年には、オリムピア学園東京聖栄大学が開学され、昨年は完成年度を迎え、念願叶った喜びしい年となりました。今年、三月十五日には、学校法人東京聖栄大学第一期生、二二名の卒業式が行われ、皆様を聖栄会会員として、お迎えすることができました。御卒業を心よりお喜び申し上げます。この喜びを、前学長渡邊富久子先生に御報告を申し上げます。

ピカピカの第一期卒業生の皆様、四年間で培った知識、技能、諸々を生かす為、一五〇〇〇人近い、豊富な知識・経験を有する聖栄会会員の皆様と力を合わせ生活改善をしていきましょう。今年度の聖栄会総会は六月七日(日)に学内の多目的ホールにて行います。役員改選と聖栄会会費について、討議致しますので、皆様お誘い合わせの上、御出席をお願い申し上げます。第二十四回食文化研究会は、二十回記念と致しまして、日帰りのバスツアーで五月五日(日)に参加者三十二名で行って参りました。佐倉のリストランテ・カステッロで、オーナーシェフのアイデアいっぱいイタリア料理を堪能し、酒造工場見学、シイタケ狩り、とてもおいしい椎茸でした。川村記念美術館で名画鑑賞をし夕刻新小岩に無事到着終了致しました。第二十一回食文化研究会は、十月四日(日)、パークホテル東京、花山椒、ミシユラン、和食。聖徳調理師専門学校卒業生の味を東新橋汐留で頂きましょう。今年の、聖栄会総会は、十一月七日(土)～八日(日)です。聖栄会協賛、恒例の、餅つき大会。とお抹茶の席を設けて、お待ちしております。聖栄会と学校法人 東京聖栄大学の発展を願ひ、皆様の御活躍と御健康と御多幸をお祈り申し上げます。

調理加工、店舗経営等を学ぶフードビジネスコースとし、二年次からコース選択ができるようにしました。学生の能力や将来の進路などで学習意欲も高まることを考えています。管理栄養学科のカリキュラムについても手直しを行っています。この学科には卒業論文を課していませんが、これに相当するものが管理栄養士国家試験の受験資格です。その為、卒業資格を得るには管理栄養士実力養成のために開講するゼミナールや総合演習(国試対策科目)の単位を取得することが必要となります。このカリキュラム改正で今以上に勉学に励むものと期待しています。なお、両学科とも学力不足の学生に対しては「学士力」向上のための施策として、個別に指導をするほか、学科の選択を誤った学生には転科の指導や、成績不良の学生には留年制度等も必要と考え、現在検討しております。

教員人事ですが、今期で学長の任期が切れるのに伴い、昨年十一月に学長選挙が行われた結果、再任されたので引き続き学長として留任いたします。また、新学部長には松本信二教授(食品加工学)が選出され、両学科長には阿左美章治教授と筒井知己教授が留任します。次に眞木俊夫教授(食品衛生学)、丸井正樹准教授(生物学)、前田宜昭准教授(生化学)、岡田弘准教授(心理学)は教授に昇格します。准教授には伊澤正利専任講師(給食管理論)、長須正明専任講師(社会科学)、橋場浩子専任講師(調理学)の先生方が昇格します。助教には石田東生特任教授(公衆衛生学)、高橋祥子准教授(臨床栄養学)、岡村直也専任講師(情報処理)、新村眞由美専任講師(応用栄養学) および吉田光一専任講師(調理実習)です。なお、現学部長の舛重正一教授(生化学)、東見教授(情報処理)、酒田英夫教授(解剖生理学)、飯樋洋二准教授(食品衛生学・公衆衛生学)、小野恵津子専任講師(応用栄養学) および富吉靖子専任講師(調理学)の諸先生方はこの三月でご退職になります。本学で行われる諸行事については本学のホームページをご覧いただければ幸いです。大学一期生も聖栄会の会員として入会しますので宜しくお願ひ申し上げます。ご挨拶と致します。

平成二十年度 定期総会開催

平成二十年度同窓会総会が、六月一日(日)、東京聖栄大
学に於いて開催されました。

田島氏(専七)の開会の挨拶で始まり、田島氏(専七)
と浦野氏(短十二)が議長に選出され、議事に入りました。

荻野会長(専二)より次のような
挨拶がありました。

「創立六十周年記念の行事が十九
年の五月三十一日に行われまして、
同窓会で百万円と皆様方から多額な
ご寄付をしていただきました。昨年
はレリーフを製作しましたけれど、
まだ見ていないので、今回は皆様と
見に行きたいと思えます。渡辺正助
先生と富久子先生が待っていると思
います。」

また、同窓会の運営方法ですが、
卒業生は年々増えていきますが、学
生数が少ないので、会費が少なくな
ってきてしまいます。このままだと

運営費が不足してきますので、年会
費をとったかどうかという案が出さ
れています。後ほどそれについてご
検討していただきたいと思えます。」
引き続き、報告、議事と進行され
ました。

山本氏(短二十二)から平成十九
年度事業報告、篠原氏(短二十三)
から平成十九年度会計報告があり、
会員の拍手を以って承認されまし
た。続いて二十年度事業計画案と予
算案が提案され、それぞれ承認され、
総会は終了し、引き続き懇親会が行
われました。



第二十回 食文化研究会開催される

食文化研究会も第二十回を迎え、
記念事業として千葉県佐原から佐倉
をめぐるバス旅行を実施いたしまし
た。

佐原では酒造工場見学を行い、日
本酒のできる工程をユーモアあふれ
る説明を受けながら見学いたしました。
この時期、佐原の町では佐原祭
りの準備が行われ、いたる所で大き
な山車が作られており、柳の美しい
川沿いや山車を見ながら佐原を楽し
むことができました。
昼食は佐倉に移動し、「カステッ
ロ」でのイタリア料理でした。前菜

は数々の料理が小さく並べられあ
かも宝箱のようで、一品ずつ説明
を受けながらおいしく頂きました。
担当のスタッフから詳しい説明を受
けながら写真に収めたり、メモをし
たりととてもよい勉強になりました。
その後、川村記念美術館で名画
や美しい庭園を堪能し、最後はシ
イタク園に行き、シイタクの栽培方法
や見分け方などのレクチャーを受け
シイタク狩りを体験しました。今回
の食文化研究会はバスで移動しな
がらの楽しく充実した一日でした。



川村記念美術館にて



カステッロの前菜



酒造工場見学

平成二十一年度 定期総会開催のご案内

平成二十一年度の定期総会ならびに懇親会を左記の通り開催いたします。

記	日	六月七日(日)
	定期総会	十一時から
	懇親会	十二時三十分から
◎会	総 会	東京聖栄大学別館四階会議室
場	懇親会	多目的ホール

◎懇親会費

一〇〇〇円(昼食、飲物、菓子等)

以上

懇親会は本年度も多目的ホールにて開催いたします。皆様お誘い合わせの上、お気軽にご参加ください。
(同封の葉書で五月二十五日までにお申し込みください。なお、欠席される場合でも必ず委任状をご投函願います)

第二十一回 食文化研究会開催について

食文化研究会も第二十一回目を迎えます。今回は日本料理についての勉強会で、パークホテル東京の「花山椒」で開催いたします。この花山椒は二〇〇八年ミシュランで星を獲得された人気の高い話題のお店です。高田賀章料理長は母校の姉妹校である聖徳調理師専門学校卒業生でもあります。京都で四百年もの間、京野菜を作り続けている農家から旬の素材を取り寄せるなど、高田料理長がこだわる季節を追求した日本料理をお楽しみください。下記のとおり開催いたしますので皆様、奮ってご参加ください。

記

日	時	十月四日(日)
開催場所		パークホテル東京「花山椒」
		港区東新橋汐留メディアタワー
参加費		六〇〇〇円
募集定員		三〇名

(定員になり次第締め切りますので、お早めにお申し込みください)

※参加ご希望の方は東京聖栄大学食品学第二研究室・荒木までお申し込みください。詳しい案内を送付いたします。
電話 〇三三六九二〇二二一

同窓生通信

東京都の栄養教諭の実情

短大十期

内田 洋子 (旧姓 菅井)

卒業して三十五年たちます。なんと長い年月でしょう。今では、学校名も変わり大学になっていました。あまりにも、私の短大時代は昔のことと思えました。

会長の荻野さんから、「東京都の栄養教諭の実情について」を書いてほしいと依頼されました。

私は、短大時代に栄養士と教職課程で二級の家庭科の教員免許を取得しました。卒業と同時に都立学校の栄養士として勤務しましたが、まさに三十年前に取得した教員免許が役に立つとは思いませんでした。栄養教諭の制度が出来て、東京都の認定研修をうけて平成十七年に栄養教諭の資格を取りました。

平成十七年六月に「食育基本法」の制定。多くの栄養士の力によって「給食を生きた教材」にする事で栄養教諭の誕生となりました。そして、平成十八年には「食育推進基本計画」が決定し、平成二十一年度には五十四年ぶりに「学校給食法」が改定されることになりました。四月の給食目標に二つ増えて、そのひとつには児童・生徒に食育を進める食事指導が加わりました。

そのような国の動きに反して、東京都の栄養教諭の採用は中々進みません。東京都は二十年度に学校栄養士の経験を積んで、かつ栄養教諭の資格を持っている学校栄養士の中から五名を栄養教諭として採用しました。二十一年度は十一名増えて総勢十六名の栄養教諭となります。全国で一番多く学校栄養士が働いている東京都が、栄養教諭の配置について

は最下位が現状です。しかし、法律で「食育基本法」があつて児童・生徒に食育を進めていくためにも、これからは多くの栄養教諭が必要となるでしょう。

最後になりましたが、東京聖栄大学におかれましては、たくさんの管理栄養士や栄養士を誕生させていますので、これからは栄養教諭の育成も進めていただき、さらなるご発展を心よりお祈りいたします。

卒業後の私

短大九期

大野 京子 (旧姓 中村)

私は、卒業二年後に結婚をして、主人と二人で小さな会社を立ち上げ、今春、三十五年目を迎えることが出来ました。千葉県富津という小さな漁師町で、海産物の製造・卸業を営んでおります。特に地元の産物である、風味豊かな千葉産のりに拘り、その他、煮干や珍味など扱っております。

三人の子どもに恵まれ、今では四人の孫がいます。「子は宝」と言いますが、まさしくその通りだと思います。孫たちの顔を見ていると、辛いことなど、どこかへ飛んで行ってしまします。大切な家族の為、学校

で学んだことは、健康の基本である「食事」の栄養バランスを考えることで活かしていると思います。

昭和四十八年に卒業して、何十年ぶりに都内のレストランでクラス会が開かれました。そこには懐かしい顔がいっぱいあつて感動しました。お一人お一人の近況報告の中で、母校で学んだことを生かし、栄養士として立派なお仕事をされている方が多いことを知り、感銘を受けました。また、学校に残り、教師となり活躍されている荒木さんとお会いして心から尊敬致しました。

クラス会の後、学園祭のお誘いを受け、卒業してから初めて母校を訪れました。近代的な新しい建物があつり、男子学生の姿も多く見られ、楽しそうな学園になっておりました。四大に変わった事も聞き、インターシップのお話を伺いました。地元

の中学生や高校生は毎年来ておりますが、大学生の受け入れにふさわしい会社かどうか迷いましたが、社会勉強になればと思ってお引き受けることになりました。工場内の作業や配達、時には営業で商談にも一緒に行つて頂きました。とても誠実で爽やかな青年でした。この様な形で、母校に少しでも貢献出来てとても良かったと思つています。

現在会社で、最も力を入れていることは、体に優しい安全・安心を念頭に置いたの商品作りです。海苔には、ビタミンB類・アミノ酸・タンパク質・鉄分・フコイダン等、たくさん

の栄養分が含まれていますので、海苔を使用して作り出された商品が「とろろりのり醤油」「のりドレッシング」「のりジャム」「のりあたりめターレ」「のり味噌漬」であり、これをまとめて「海苔屋の夢」というブランドを立ち上げました。

「継続は力なり」これからも夢に向かって、努力、邁進しようと思つています。

最後に東京聖栄大学の益々のご発展をお祈り申し上げます。



聖栄葛飾祭開催される

平成二十年十一月八日と九日聖栄葛飾祭が開催されました。大学が開学して四年目を迎え、すべての学年が揃つたので大いに盛り上がりました。

前日である七日には前夜祭が行われ、東京農業大学小泉武夫教授の「食育特別講演会」がありました。

当日においては、毎年行われている食育イベント「サンデークッキング」をはじめ、初めて開催された「高校生おもしろランチコンテスト」、クラスや部活動での各々の展示や模擬店などで卒業生や地域の方々も大学に足を運んでくださいました。聖栄会では今年もお茶室を設け、また恒例の「チャリティーもちつき」に協賛参加いたしました。



お知らせ

●平成21年度入試説明会日程

第1回	6/13(土)
第2回	6/27(土)

●オープンキャンパス日程

第1回	7/18(土)
第2回	7/25(土)
第3回	8/ 1(土)
第4回	8/28(金)
第5回	8/29(土)

●受験相談会日程

第1回	9/ 5(土)
第2回	9/19(土)
第3回	10/ 3(土)
第4回	10/10(土)
第5回	11/28(土)

※聖栄葛飾祭当日、受験相談コーナーを開設します
※お問い合わせは電話03-3692-0238
入学相談室まで

■ キャンパス通信 ■

食品学科イタリア研修旅行実施される

平成二十一年二月十日から九日間、第三回海外研修旅行としてイタリアに行きました。フィレンツェの郊外にあるメディチ家の別荘跡のヴィラ・メディチ・アルテミーノを研修先としてトスカーナ地方の伝統料理について学びました。オーナーから非常に熱心に取り組んでいたとの評価を受け、特別にメディチ家の厨

房に招かれ、レオナルド・ダ・ヴィンチが造った釜戸の前で修了証書を頂きました。(写真) 永遠の都ローマではミシュラン・ローマに載る有名店でピッツア実習を行い、ローマ郊外でアグリツーリズモ(農場体験)を行い、イタリア農家の様子を体験してきました。



ミラノ大聖堂前にて



修了証書を手にして



メディチ家の厨房、ダ・ヴィンチの釜戸の前で



ピッツアの実習・トッピング



ピッツアの実習・生地作り



サンピエトロ大聖堂前にて

体 育 祭

平成20年 5 月30日、前日はあいにくの雨でしたが、当日は雨も止んで、無事に体育祭が行われました。学生達のアイデアにより、「俺の背中を飛んでゆけ」や「聖栄バトルロワイヤル」といった新種目がありました。

最後の種目である「クラス選抜リレー」は、毎年の事ながら大いに盛り上がり、活気のあふれた体育祭となりました。



クラス対抗 なわとび



チームカラー みどり色



熱戦 綱引き

一年生の国内研修

●管理栄養学科・新入生セミナー

管理栄養学科新入生セミナー懇親会が、10月5日(日)13時から都立葛西臨海公園で開催されました。当日、学生はクラスの枠を取り払い11班に分かれ、バーベキューを通して楽しい時間が流れました。各班には、学長をはじめ管理栄養学科の先生方と助手が加わり、先生方との懇親を深める時間ともなりました。「またやりたね」という声と共に、3時間の懇親会が瞬間に過ぎていきました。

●食品学科・フィールド研修

8月5～7日に長野県伊那市近郊で実施されました。内容は、寒天と味噌の2つの工場見学と、そば、五平餅、アイスクリームの3つの体験実習、それに映画「母べえ」の撮影に使われた旧小学校校舎でのじゃがいも栽培の講義、と充実したものでした。ミーティングや花火などのイベントにおける学生相互の親睦はもちろん、学生と教師間の交流が夏休み後の学生生活をより円滑にしたことはフィールド研修の大きな成果といえるでしょう。



寒天工場見学



そば打ち体験

第一回卒業論文発表会
開催される

完成年度を迎え、第一回の卒論発表会が大学講堂において開催されました。所属研究室ごとに、多くの研究成果が発表されました。

