

- ◆ 管理栄養士科(4年制) ◆ 医療事務・医療秘書科(2年制)
- ◆ 栄養士科(2年制) ◆ 診療情報管理士科(3年制)
- ◆ 管理栄養士科3年次編入学



(URL)  
<https://www.kyoto-eiyo.ac.jp>  
(メールアドレス)  
kyo@taiwa.ac.jp

COME TO  
OPEN CAMPUS!

オープンキャンパスで  
待ってるよ!

栄養のお仕事を  
体験しよう!  
詳しくはP81へ



# 京都栄養医療 専門学校

入学案内 2020

管理栄養士科〔4年制〕 栄養士科〔2年制〕 管理栄養士科3年次編入学

taiwa

なりたい自分へ、  
なれる学びを。

管理栄養士  
国家試験

合格率 100%

2018年3月卒業生実績



# 元気を届ける 栄養のプロへ。

自分のつくった食事で、  
誰かの体と心に元気を届け、  
笑顔を咲かせることができたなら。

そんな想いを持つキミがめざすべき未来。  
それは、栄養のプロです。

京都栄養医療専門学校は、  
栄養バランスのいい食事を考え、調理する力とともに、  
多彩なフィールドで活躍できる力も育てます。

さあ、キミがなりたい栄養のプロへ。  
可能性に満ちた未来に進もう。



## INDEX

- |                   |             |                   |
|-------------------|-------------|-------------------|
| P1 メッセージ          | P11 管理栄養士科  | P61 就職実績&サポート     |
| P3 栄養のプロ 働くフィールド  | P25 栄養士科    | P73 キャンパスライフ      |
| P5 栄養のプロ 2つの資格    | P45 課外プログラム | P79 学費・生活費・住居サポート |
| P7 京都栄養 4つの強み     | P51 講師紹介    | P81 オープンキャンパス     |
| P9 京都栄養 選べる2学科8専攻 | P55 施設・設備   | P85 アクセスマップ       |





栄養のプロ

## 働くフィールド

### 栄養のプロは、街のあちこちで活躍中！

給食会社や病院から、保育園にスポーツチームまで、  
栄養のプロが活躍するステージは、街中に広がっています。  
だからこそ、自分にあった分野を選べるし、全国の街で働くことができます。

スポーツ選手の栄養管理を担う！



スポーツ  
チーム

病院



栄養面からチーム医療を支える！

楽しい食事で子どもを笑顔にする！



保育園



食品会社

「食」のヒット商品を生み出す！

福祉施設



高齢者の方へ栄養サポートする！



ドラッグ  
ストア

街の身近な健康相談の窓口になる！

保健所・  
役所など

地域の人々に食事の大切さを伝える！



栄養バランスのいい給食をつくる！

給食会社







栄養のプロ

## 2つの資格

管理栄養士と栄養士の違い

私は /  
管理栄養士



どんな  
資格？

食と栄養のスペシャリストを  
証明する国家資格！

管理栄養士とは、厚生労働大臣が認定する国家資格。国家試験に合格すると、資格が与えられます。それだけの知識と技能を備えた、食と栄養のスペシャリストであることを証明します。

どこで  
活躍？

主に病院や  
福祉施設で活躍！

管理栄養士の主な活躍の場は、大学病院・総合病院や福祉施設。ほかに、小・中学校、食品の研究・開発、スポーツ、薬局、給食会社など、働くフィールドが幅広くあります。

さらに / NST(栄養サポートチーム)の  
中心的存在になれる！

NSTとは、医師・看護師・薬剤師・言語聴覚士、そして管理栄養士などが連携する栄養サポートチームのこと。病院などで、患者さんを栄養面から治療します。管理栄養士はNSTの中心的存在として、現代の医療業界から強く求められています。

どんな  
仕事？

病気の人などに  
専門的な栄養指導！

高度な専門知識と技能を用いて、主に3つの栄養指導にあたります。

- ① 病気や怪我をした人に対する療養のための栄養指導。
- ② 個人の状態に応じた健康保持・増進のための栄養指導(特定保健指導など)。
- ③ 施設などで特定多数の人に対する給食管理・栄養指導。

コミュニケーション能力に  
自信のある人！

栄養指導には、相手を思いやる気持ちが必要です。また、管理栄養士はたくさんの人と直接ふれあう機会が多いので、コミュニケーション能力が不可欠といえるでしょう。

どんな人が  
向いてる？

## あなたの夢にあった資格はどっち？

栄養のプロに求められる資格は大きく分けて、「管理栄養士」と「栄養士」の2つがあります。

それぞれの特徴を知って、自分の夢にあった資格を取得しましょう。

どんな  
資格？

食生活のアドバイザーを  
証明する国家資格！

栄養士とは、都道府県知事が認定する国家資格。厚生労働大臣指定の栄養士養成施設を卒業すると、資格が与えられます。食生活のアドバイザーとして、信頼の高さを証明します。

どこで  
活躍？

主に給食や食事を  
提供する現場で活躍！

学校、病院、福祉施設、保育園、給食会社など、給食や食事を提供する幅広い現場で活躍。今の社会では、栄養の知識と調理技能を活かせるフィールドが、「食」業界全体に広がっています。

私は /  
栄養士



どんな  
仕事？

給食提供と栄養指導！

学校、病院、福祉施設、保育園、給食会社など、それぞれの施設に応じた給食や食事の計画・調理・提供を担当。また、人々が健康的な食生活を過ごせるよう、食や健康に関する正しい知識や技能を伝えます。

だからこそ / 総合的なマネジメント能力も  
求められる！

多くの栄養士が活躍する給食の現場では、栄養面を考慮するだけでなく、安全な給食提供に欠かせない衛生面の知識、食材の仕入れや費用を計算する経営面の能力、たくさんのスタッフとの「協働」「調整」を図る管理能力など、総合的なマネジメント能力が求められます。

どんな人が  
向いてる？

発想力に自信のある人！

食べる楽しさや喜びを伝えるには、食べる人が楽しめる工夫が必要。栄養士には、栄養面はもちろんのこと、見て楽しい、食べておいしい献立の発想力が求められます。

管理栄養士への  
STEP

京都栄養  
管理栄養士科へ入学

4年間で「管理栄養士」に  
必要な知識と技能を習得

管理栄養士  
国家試験

卒業

国家試験  
合格

管理栄養士の  
資格取得

栄養士への  
STEP

京都栄養  
栄養士科へ入学

2年間で「栄養士」に  
必要な知識と技能を習得

卒業

栄養士の  
資格取得



# 京都栄養 4つの強み

KYOTO EIYO 4 POINT FOR YOU

だから安心して学べる!  
グッと成長できる!



**1** なりたい自分になれる!  
選べる2学科8専攻  
→p9

専門学校では日本初!  
西日本ではただ一つ!

## 管理栄養士科 [4年制]

病院福祉栄養プログラム  
スポーツ栄養プログラム  
食品研究・開発プログラム  
給食マネジメントプログラム

管理栄養士科への  
内部進学もできる!

## 栄養士科 [2年制]

病院・福祉栄養コース  
保育園栄養士コース  
スポーツ栄養士コース  
フード・食品開発コース

**2** 面接中心で文系出身でも  
チャレンジしやすい!  
幅広い人が受験  
しやすい入試制度

実は京都栄養の学生の  
約**80%**が文系出身!

その理由は...

京都栄養には、さまざまな入試方式があり、  
文系出身でもチャレンジしやすい  
面接中心の入試も用意しています!

詳しくは「募集要項2020」をチェック! ▶



さらに、入学後も  
安心して学べる!

\\ 理系科目の“わからない”を解消! /  
勉強サポートプログラム

管理栄養士科 → p13  
栄養士科 → p29

**3** 学生一人ひとりを  
支える!  
One to One サポート

学校生活は、  
これで安心!

学校全体で一人ひとりを徹底サポート!  
クラス制での学び



管理栄養士科 → p13  
栄養士科 → p29

就活中も、  
これで安心!

就職アドバイザーが担任・副担任と連携!  
トリプルサポート → p67



**4** 実際の栄養の現場を  
体験できる!  
課外プログラム  
→ p45

たとえば...

スポーツチームを  
栄養サポート!



腎臓病の患者さんに  
透析食を提供!



アレルギー対応子ども食堂に  
ボランティアで参加!





“なりたい”  
栄養のプロへ、一直線！

選べる

# 2 学科 8 専攻

4年間で  
管理栄養士へ！

## 管理栄養士科 P11



入学

専門学校では、日本初の4年制の管理栄養士科。基礎から応用を身に付け、専門性を深める4年間を通じて、就職に強い管理栄養士をめざします。

1年次

基礎をかためる

2年次

応用力を育む

3年次

実践力を磨く

栄養士科から **内部進学**

4年次

専門性を深める



“なりたい”管理栄養士にあわせて選べる！4つの専門プログラム

病院・福祉施設の  
管理栄養士になりたい！  
▼病院福祉栄養プログラム

P21

スポーツ分野の  
管理栄養士になりたい！  
▼スポーツ栄養プログラム

P22

食品の研究・開発や外食産業の  
管理栄養士になりたい！  
▼食品研究・開発プログラム

P23

保育園や給食会社の  
管理栄養士になりたい！  
▼給食マネジメントプログラム

P24

卒業

**管理栄養士国家試験を受験！  
栄養士の資格を取得！**

あなたの夢にあわせて選べる、2学科8専攻をご用意。  
入学から卒業まで、基礎をかため、専門性を深めながら成長できます。

2年間で  
栄養士へ！

## 栄養士科 P25



入学

栄養士に必要な知識と技能を2年間で修得。病院、福祉施設、保育園、給食会社など、多彩なフィールドで活躍できる実践力を磨きます。

1年次

基礎をかためる

2年次

専門性を深める



“なりたい”栄養士にあわせて選べる！4つの専門コース

病院・福祉施設の  
栄養士になりたい！  
▼病院・福祉栄養コース

P35

保育園や児童福祉施設の  
栄養士になりたい！  
▼保育園栄養コース

P37

スポーツ分野の  
栄養士になりたい！  
▼スポーツ栄養コース

P39

給食会社や食品開発・研究の  
栄養士になりたい！  
▼フード・食品開発コース

P41

卒業

**栄養士の資格を取得！**

「管理栄養士」になりたいという新たな夢がきたら…

管理栄養士科3年次へ内部進学できる！

➡ P44



# 管理栄養士科

4年制  
4プログラム

国家試験対策も万全！  
「働く力」を持つ  
管理栄養士へ！

松本 彩香さん  
鳥取県・鳥取県立鳥取南高等学校出身

ココが  
違う！

## 管理栄養士科 5つのポイント

京都米養の管理栄養士科は、専門学校では日本初となる4年制の管理栄養士科です。

その実績を活かしたカリキュラムとサポートを通して、

「管理栄養士国家試験」の合格へと導くとともに、「働く力」を持った管理栄養士へと育てます。

### 1 「管理栄養士国家試験」の資格合格サポート！

4年間を通じた独自の強力バックアップで、確実に国家試験合格レベルに導きます。

〈管理栄養士国家試験〉  
過去5年間  
平均合格率

99.6%



2014～2018年3月卒業生実績[新卒]

▶p13

### 2 「働く力」が身につく実践的カリキュラム！

理論と実践がしっかりと結びつくカリキュラムで、「働く力」を育みます。

▶p15

### 3 文系出身でも安心の学びのサポート！

勉強サポートや担任・副担任制クラスなどを取り入れ、安心して学べます。

▶p13

### 4 プラスαの学びで実践力を高める課外プログラム！

病院などでの「臨地実習」やスポーツ栄養教室など、現場での学びで実践力を高めます。

▶p45

### 5 夢にあわせて選べる4つの専門プログラム！

職種にあった専門性を深めるプログラムを通して、夢にグンと近づきます。

病院福祉栄養プログラム 食品研究・開発プログラム スポーツ栄養プログラム 給食マネジメントプログラム

▶p21

### 卒業と同時に取得できる“栄養”の資格

#### 管理栄養士国家試験 受験資格

国家資格である管理栄養士は、食と栄養のスペシャリストとして、栄養教育や保健指導にあたります。

#### 栄養士

食生活のアドバイザーとして、給食会社や保育園、病院などで給食提供や栄養指導にあたります。

#### 高度専門士〔衛生専門課程〕

修業年限が4年以上の専門学校で、文部科学大臣が指定した課程の卒業者に与えられます。大学院への進学も可能です。

#### 食育栄養インストラクター

食育の推進に貢献できる管理栄養士として認定されます。  
※栄養士実力認定試験で「認定A」の取得が必要です。



# 京都栄養の 資格合格サポート

4年間で「管理栄養士国家試験」の合格レベルへ!

文系出身でも安心して成長できる、  
ステップアップ方式!

1  
年次

理系科目の“わからない”を  
わかるまでサポート!

## 勉強サポートプログラム

京都栄養では文系出身者でもスタートから安心して学べるよう、1年次前期の空き時間や放課後を使ってクラス内勉強会を実施。基礎生物化学や解剖生理学など、前期の授業内容を復習し、試験科目への不安を解消します。さらに、試験前にはサポートルームも設置し、学習習慣の定着を図ります。



2  
年次

国家試験への第一歩として、  
簡単な問題から挑戦!

国家試験対応の簡単な問題から挑戦し、基礎をかためていきます。また、定期的な校内テストを通して、習熟度をチェック。苦手分野を把握しながら対策を進めていきます。



さらに!

空き時間や放課後を利用して、理系科目の勉強会も開催。いつでも学びの不安を解消できます!

3  
年次

国家試験対策が  
本格的にスタート!

国家試験の受験科目ごとにポイントを把握しながら、習熟度にあわせて個別に対応。また、栄養士実力認定試験にも挑戦し、栄養のプロへの土台をしっかりとかためていきます。



4  
年次

4年間の総仕上げとして、  
国家試験への準備を万全に!

## 管理栄養士総合演習

成績に応じて編成したチームで学ぶ「管理栄養士総合演習」を、4年間の総仕上げとして実施。学力や習熟度にあわせた個別対応を通して、苦手科目を克服するまで徹底サポート。国家試験への準備を万全にします。



〈卒業時〉  
国家試験の合格レベルへ成長!

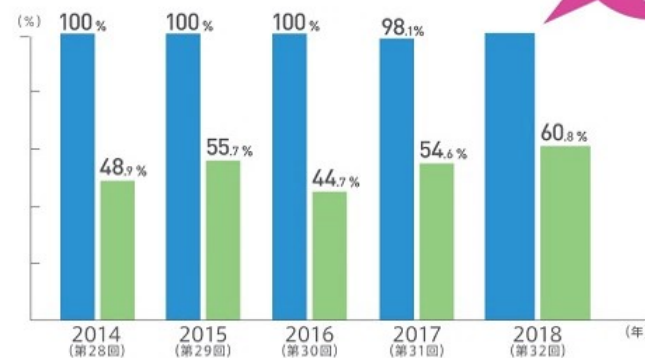
さらに!

特別講義やオリジナル問題をくり返し実施することで“解く力”を徹底的に磨いていきます。

先輩たちの  
実績で証明!

「管理栄養士国家試験」  
過去5年間 合格率推移

■ 京都栄養 管理栄養士科 ■ 全国平均



2018年3月  
100%  
%

## +aの学びのサポート

### 学校全体でサポート

#### クラス制での学び

京都栄養では、各クラスに「担任」がつき、科目担当教員も含めて学生一人ひとりを徹底サポート。さらに3年次からは副担任も加わり、学びの不安はもちろん、学校生活の悩みも気軽に相談できます。



担任



副担任

### いつでもどこでも学べる

#### e-Learning

京都栄養オリジナルの講義や模擬試験などを、インターネットで配信。また、国家試験の過去問題を簡単に検索できる「できる問」も導入。いつでもどこでも、効率的に学ぶことができます。





# 京都栄養の 実践的カリキュラム

「働く力」を身につけた管理栄養士へ！

講義と実験 & 実習が  
しっかり結びついている！

## 栄養の知識を しっかり学ぶ！

多彩な講義を通じて、管理栄養士に求められる役割や栄養の知識について、基礎から学びます。

●基礎栄養学 ●臨床栄養学 など

講義



## 管理栄養士としての 実践力を高める！

献立作成や調理、評価などをくり返し体験しながら、実践的な知識と技能を修得します。

●給食実習 ●臨床栄養実習 など

実習 & 演習



「理論」と「実際」がリンクした

実践的カリキュラム



実験



臨地実習

## 知識を活かし、 技能を磨く！

最先端の施設・設備を利用した実験を通じて、講義で学んだ知識を活かし、技能を磨きます。

●基礎栄養学実験 ●生化学実験 など

## 実際の現場で 業務を体験する！

病院、福祉施設、保健所など管理栄養士が働く現場で実習。授業で身につけた自分の力を試します。

## 基礎学力

栄養価計算や献立作成などに必要な「化学・生物・数学」の基礎学力です。

## 給食運営能力

献立作成から調理、運営まですべてを一貫して担う力です。

## 栄養・健康分野の 専門能力

さまざまな栄養の現場で求められる、栄養・健康分野の専門的な能力です。

## 社会人基礎力・ コミュニケーション能力

将来、働くフィールドでスムーズにコミュニケーションできる能力と、社会人として求められる基礎的な力です。



「栄養の現場で欠かせない  
「働く力」が身につく！」

## +αの学びのサポート

### 働くフィールドで力を試せる

#### 多彩な課外プログラム

病院や保健所などでの「臨地実習」はもちろん、高等学校と連携したスポーツ栄養教室や、医療機関と協力した料理教室など、課外プログラムを実施。インターンシップやサークル活動も充実しています。

▶p45



### 希望の分野を深く学べる

#### 4つの専門プログラム

管理栄養士科では4年次になると、4つの専門プログラムから自分の夢にあったプログラムを選べます。専門的な分野を深く学ぶことができるため、思い描いた夢にグッと近づけます。

▶p21

病院福祉栄養プログラム

スポーツ栄養プログラム

食品研究・開発プログラム

給食マネジメントプログラム



# 1 基礎をかためる

年次

栄養学はもちろん、生物学や化学など、  
管理栄養士に必要な知識と技能を基礎からかためます。

時間割例

講義 実験 実習&amp;演習

		月	火	水	木	金	土
1限目	9:00~10:30	栄養教育論Ⅰ	ホスピタリティセミナーⅠ	調理学実習Ⅰ	調理・加工実験	新入生ゼミ	
2限目	10:40~12:10	基礎生物化学	生命のしくみ			微生物学	スキルアップ・プログラムや補講がない場合はお休み
3限目	13:10~14:40	基礎栄養学Ⅰ			ホスピタリティマインド	健康運動演習	
4限目	14:50~16:20		実験実習入門		食べ物と健康Ⅰ		

講義

## 基礎栄養学Ⅰ

糖質・脂質などの構造や機能を学習。私たちの健康の維持に関わる栄養素について、基本的な知識を身につけます。

## ホスピタリティマインド

医療・福祉の現場で求められる、思いやりの心を育成。相手と心を通わせることのできるコミュニケーション能力を高め、社会人としての基礎力も身につけます。

実験



実習 &amp; 演習

## 調理学実習Ⅰ

調理の基礎である包丁の研ぎ方や扱い方、食品の取り扱いについて、実習を通して修得。その応用として調理技能や衛生管理の基本的な知識を学びます。



## 調理・加工実験

米、卵、肉、魚、野菜などを実験器具を使って栄養や機能の側面から観察。また、調味料の量を変えた料理を実際につくり、栄養とおいしさのバランスも学びます。

## 食品学実験

食品の栄養成分や性質を知ることは、管理栄養士の基本。身近にある食品を使って、実験の基礎力を身につけながら、成分分析などでその性質を学びます。

## 「勉強サポートプログラム」で 学びの不安をゼロに！

理系科目が不安な方や高校時代に履修しなかった方でもスムーズに学べるよう、試験科目を中心としたサポートプログラムを導入。入学後の不安を解消します。

▶ P13

## その他のカリキュラム

- 基礎生物化学
- 新入生ゼミ
- 生命のしくみ
- 微生物学
- 食べ物と健康Ⅰ・Ⅱ
- 食品衛生学
- 調理学
- 調理学実習Ⅱ
- 情報処理実習
- 給食実務演習Ⅰ・Ⅱ
- 実践栄養学実習Ⅰ
- etc

# 2 応用力を育む

年次

1年次にかためた基礎をベースに、  
実験や実習 & 演習を通じて、応用力を育みます。

時間割例

講義 実験 実習&amp;演習

		月	火	水	木	金	土
1限目	9:00~10:30					栄養教育論Ⅱ	
2限目	10:40~12:10	応用栄養学実習	給食実務実習Ⅱ	人体の構造と疾病の成り立ちⅡ	調理学実習Ⅲ	応用栄養学Ⅱ	スキルアップ・プログラム、補講がない場合はお休み
3限目	13:10~14:40						
4限目	14:50~16:20	臨床栄養学Ⅱ		基礎栄養学実験	食物・栄養実践研究	管理栄養士のためのデータ処理	

## 人体の機能Ⅰ

人体の各器官や組織などの形態や機能、さらには構成する物質の化学構造などを学習。また、三大栄養素の代謝に関する知識も学びます。

## 応用栄養学Ⅱ

学童期から高齢期にかけて、各ライフステージでの身体特性の知識や栄養管理の方法を修得。ストレスを感じた場合など、特殊な環境での生理的変化も学びます。

## 基礎栄養学実験

実験を通して糖質とアミノ酸、たんぱく質の栄養学的知識を学ぶとともに、個人の栄養状態に適した栄養マネジメントを行える実践的な能力も身につけます。

## 食品衛生学実験

身近な食品や調理器具を使った実験を通して、食中毒や食品添加物について学習。衛生管理や品質管理の重要性もあわせて学びます。

## グループで一つのテーマを掘りさげる！ 食物・栄養実践研究



5名程度のグループを組んで、研究テーマを選択します。情報収集や実験、分析を繰り返し、論文として発表。グループワークを通じて、一つのことをやり切る力や自分の意見をわかりやすく伝える力を身につけます。

## 給食実務実習Ⅱ

病院や施設、学校などの給食施設において、対象者に合わせた給食を提供するための献立作成や調理、効率的な給食運営をするための総合的な能力を養います。



## その他のカリキュラム

- 人体の機能Ⅱ
- 日本国憲法
- 臨床病態学
- 社会・環境と健康Ⅰ
- 栄養教育論Ⅱ
- 臨床栄養学Ⅰ・Ⅱ
- 公衆栄養学
- 学校教育入門
- 調理学実習Ⅲ
- 給食実務実習Ⅰ
- 応用栄養学実習
- etc

※時間割とカリキュラムは教育的配慮のもと、一部変更になる場合があります。



# 3 実践力を磨く

管理栄養士が働く現場を体験する『臨地実習』など、より高度な実習や演習を通じて、実践力を磨きます。

時間割例		講義 実験 実習&演習					
		月	火	水	木	金	土
1限目	9:00~10:30		生化学実験	臨床栄養学実習Ⅱ	栄養カウンセリング演習	スポーツ栄養学	スキルアップ・プログラムや補講がない場合はお休み
2限目	10:40~12:10	臨床検査学				医学英語	
3限目	13:10~14:40	公衆栄養学実習Ⅰ	臨床医学概論	医学用語	キャリアデザインⅠ	臨床栄養活動演習	
4限目	14:50~16:20			臨地実習 事前事後教育			

講義



## 臨床検査学

臨床検査は現代医療で不可欠な診療手段で、病変の早期発見にも役立ちます。この授業では臨床検査の流れを学び、疾病の病態などの理解も深めます。

## スポーツ栄養学

スポーツ選手の競技力向上を目的とした栄養摂取や栄養管理の基本を身につけます。また、健康づくりのために、実際の運動についても学んでいきます。

実験

## 解剖生理学実験

人体の各器官や組織の構造、機能を理解するために、味覚など身体に関する実験を実施。その過程と結果を通して、人体についての知識をより深めます。

## 生化学実験

生体反応に関わるさまざまな物質を分離・精製する実験を通して、各栄養素の生化学的な特性を学びます。また、電気泳動法など、高度な実験手法も修得します。



実習&演習



## 健康運動演習

健康づくりのための運動の基準や、運動による生理的な反応などを実践的に学び、安全で効果的に運動指導ができる管理栄養士をめざします。

## 栄養カウンセリング演習

ロールプレイや模擬患者へのシミュレーション演習を通して、栄養カウンセリングや行動療法を用いた臨床現場における栄養教育の実践力を身につけます。

## その他のカリキュラム

- 臨床栄養学実習Ⅱ・Ⅲ
- 給食実務実習Ⅲ
- 公衆栄養学実習Ⅰ・Ⅱ
- 臨床栄養活動演習
- 道徳教育の研究
- 特別活動の研究
- 実践栄養学実習Ⅰ
- etc

# 4 専門性を深める

希望の就職先にあわせて専門的な知識や技能を深めます。また、管理栄養士国家試験への対策を徹底します。

時間割例		講義 実験 実習&演習					
		月	火	水	木	金	土
1限目	9:00~10:30		管理栄養士総合演習Ⅱ	管理栄養士総合演習Ⅱ	専門プログラム		特別講義Ⅳ
2限目	10:40~12:10	食環境学			専門プログラム		
3限目	13:10~14:40		ホスピタリティセミナーⅡ	キャリアデザインⅢ	疫学研究の基礎	管理栄養士総合演習Ⅱ	
4限目	14:50~16:20		フードサービス論				

## ホスピタリティセミナーⅡ

管理栄養士には知識や技能だけではなく、人間的魅力も必要。幅広いジャンルから講師を招き、体験談を中心としたセミナーを通して、豊かな人間性を養います。

## 特別講義Ⅳ

『特別講義Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ』で学んだ知識を各科目ごとに整理し、管理栄養士国家試験の受験に向けた最終点検を実施。応用力を磨き、国家試験の合格をめざします。

## 食環境学

環境問題の現状について学び、その重要性を認識することが目的。最新技術を用いた問題解決への取り組み方を、実例を確認しながら理解を深めます。

## 疫学研究の基礎

栄養指導をするうえで、国民の健康状態を正しく解釈することは必須要件。栄養調査法の基本を学び、その結果を正しく解釈する基礎知識を身につけます。

4年次から  
「専門プログラム」が  
スタート!



詳しくは  
次ページへ!



## その他のカリキュラム

- 栄養と心理
- 実践介護サービス
- 特別講義Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ
- キャリアデザインⅢ
- 食品薬学
- フードサービス論
- 教育方法学
- etc

※時間割とカリキュラムは教育的配慮のもと、一部変更になる場合があります。





## 病院福祉栄養 プログラム

「チーム医療」を支える、

柔軟な実践力を磨こう！



## スポーツ栄養 プログラム

スポーツの現場で活躍できる、

栄養サポートの力を養おう！



### 学びのポイント

## 臨床栄養を学ぶ

病院の患者さんや社会福祉施設の利用者さんの  
病気の治療や予防のために、  
最も適した栄養指導や食事療法を行える能力を学びます。

### 専門プログラム



### 生活習慣病対策総合演習

実際の現場で学べる「臨床実習」での  
経験や、これまで身につけた各分野の  
理論をもとに、生活習慣病の概要と  
診断の具体的な手順や予防、治療など  
を幅広く修得。病院や福祉施設への  
就職をめざします。

## コミュニケーション能力を伸ばす

「チーム医療」では、医師や看護師など、  
さまざまなスタッフとスムーズに連携しなければいけません。  
そのために求められるコミュニケーション能力を養います。

### 関連科目

### 臨床栄養学

患者さんの病態生理と栄養の関連、  
食事療法の原則を理解し、適切な栄  
養補給法を修得。栄養食事療法のス  
ペシャリストとしての能力を養います。

### 臨床栄養学実習

医師の治療方針を十分に理解し、病  
状や病気の段階に応じた献立作成  
について学びます。また、NST(栄養サ  
ポートチーム)で栄養管理ができる力  
を養います。

### 学びのポイント

## スポーツ栄養を学ぶ

スポーツ分野の管理栄養士として活躍するために、  
スポーツに関わる基礎から応用までの  
幅広い栄養の知識と技能をしっかりと学びます。

### 専門プログラム



### スポーツ栄養実践演習

これまで学んだ専門知識を活用し、  
選手一人ひとりにあわせた献立作成  
や栄養指導ができる能力を養います。  
また、実際のスポーツ現場に必要な  
応用力も身につけます。

## 応用力を伸ばす

スポーツ選手の競技力向上に適切な食事は欠かせないもの。  
そのために、柔軟かつ的確に栄養サポートできる  
応用力を身につけます。

### 関連科目

### スポーツ栄養学

スポーツ選手などを対象とした栄養  
摂取や栄養管理、栄養教育の基本を  
修得。また、継続できる具体的な運動  
の実際についても学びます。

### 健康運動演習

健康づくりのための運動の基準や、  
運動による生理的な反応などを実践  
的に学び、安全で効果的に運動指導  
できる管理栄養士をめざします。

### Student's Voice



生活習慣病の知識を身につけ、  
予防栄養に強い管理栄養士になりたい！

今の社会において、生活習慣病がすごく  
注目されています。このプログラムでは、  
その病気になった方やなりそうの方に  
栄養面でどのようにアプローチできるかを  
学びたいです。生活習慣病の知識を幅広く  
身につけ、将来は予防栄養に強い管理  
栄養士になりたいですね。

衣川 安奈さん  
滋賀県／水口東高校出身

患者さんに相談される  
管理栄養士をめざしましょう。

病院で働く管理栄養士は、病気の治療や  
予防に直接携わるので、たくさんの知識  
が求められます。同時に患者さんにとっ  
て、いつでも相談できる存在であることも  
大切。だからこそ、学生の間に幅広い経  
験をして、コミュニケーション能力を磨い  
てください。

澤村 敦子先生  
●管理栄養士



### Teacher's Voice

### Student's Voice



スポーツ選手のパフォーマンスと  
栄養の関係を学びたかった！

スポーツの競技において、どんな食事を  
どれくらい食べればパフォーマンスの向上  
につながるかなどを学びたくて、このプロ  
グラムを選びました。一人ひとりの選手に  
あわせて献立を作成し、すばやく調理でき  
る力を身につけたいですね。

藤田 茜さん  
滋賀県／比叡山高校出身

現場の事例をもとにした  
実践的な授業で力を伸ばそう！

スポーツ分野の管理栄養士は、トップアス  
リートやアマチュアのスポーツ選手から、  
健康のために運動に取り組む一般の人ま  
で、さまざまな人をサポートする職種です。  
その責任や姿勢を伝え、やりがいや楽しさ  
も理解してもらえよう、現場の事例をもと  
にした実践的な授業を心がけています。

増田 友輔先生  
●公認スポーツ栄養士 ●管理栄養士  
●修士(スポーツ科学)



### Teacher's Voice





## 食品研究・開発 プログラム

安全な食生活を支える、

化学的な知識と技能を学ぼう！



## 給食マネジメント プログラム

給食運営にも携われる

総合的な能力を高めよう！

### 学びのポイント

## 食品学を学ぶ

食品に含まれる成分や生体を構成する物質についての化学的な知識と技能を身につけます。  
また、普段の食生活と化学成分の関わりも学びます。

### 専門プログラム



### 食品開発演習

食品開発の本質を理解するとともに、各開発段階で求められる技術や法規などを、一連の手順を追いながら演習を通して修得。また、「おいしさ」の評価方法についても学びます。

## 実務機器の操作能力を伸ばす

食品の研究機関で使われる専門的な機器・器具の基本的な操作能力を修得。  
さまざまな化学成分を正確に分析する能力を磨きます。

### 関連科目

### 食べ物と健康

食品の特徴、成分、製造、加工などを理解し、適切な食品選択の知識を修得。また、食品と人との関係について、歴史的変遷と食物連鎖の両面から学びます。

### 食品学実験

食品に含まれる成分などを分離、定性、定量し、その構造や特性、機能を学習。そして、「食べ物と健康」などで得た知識を実験で確認し、さらに深く理解します。

### 学びのポイント

## 調理技能を磨く

保育園などでは、食事は毎日の楽しみの一つ。  
おいしいことはもちろん、栄養価も高い食事を調理できる知識と技能を実践的に身につけます。

### 専門プログラム



### 実践調理学実習

実際の現場で学べる「臨地実習」での経験や、これまで身につけた調理技能や献立作成、衛生管理、調理作業などに関する知識を活かし、さらに高度な給食運営の能力を磨きます。

## 献立作成能力を伸ばす

健康な食生活を継続的に送るために、また、望ましい食習慣に導くために求められる、適切な献立作成の能力をしっかりと養います。

### 関連科目

### 給食実務演習

特定多数の人の健康の保持・増進を図るために必要な食事計画・献立計画について学ぶとともに、喫食対象者の栄養改善にも寄与します。

### 調理学実習

「スタンダードメニュー」を通じ、日本・西洋・中国および製菓などの調理技能を修得。また、各種調理器具の操作や食品に関する知識も学びます。

Student's Voice



夢は人々がいつも口にするような新しい食品を開発すること！

もともと何かにすることに興味があり、このプログラムを選びました。アイデアを実現させるための技能や生産に関する知識を実践的に身につけたいです。卒業後は人々が身近に感じ、口にするような食品をつくりたいですね。

石川 真弓さん  
東京都／大島高校出身

食の情報を正しく伝えられるスペシャリストになろう！

この分野の管理栄養士は、「食のプロ」として生産現場や企画・営業など、他部署の人たちと協力しながら仕事をします。また、市場調査や企画、コスト管理にコミュニケーションなど多様な能力も必要。しっかり学んで、食の情報を正しく伝えられる人材になりましょう。

山口 友貴絵先生  
●管理栄養士 ●博士(家政学)



Teacher's Voice

Student's Voice



クラスメイトとともに調理する楽しさも魅力！

専門的な調理技能を身につけたかったので、このプログラムを選択。実習するだけではなく、クラスメイトとともに調理する楽しさや、完成した料理がおいしいことも魅力です。将来は自分で献立作成できる管理栄養士をめざしたいですね。

山上 晃範さん  
福井県／大野高校出身

安全・安心でおいしい食事を提供する総合力を磨こう。

給食会社や保育園の管理栄養士として働くためには、献立作成や調理はもちろん、食品衛生やコミュニケーションの能力も必要。このプログラムでは、給食マネジメントの総合力を磨き、安全・安心でおいしい食事を提供できる栄養のプロを育てます。

石伏 穂先生  
●管理栄養士 ●元国立病院栄養管理室長



Teacher's Voice



# 栄養士科

2年制  
4コース

2年間で専門性を深めて/  
調理が得意な栄養士へ!

齊藤 穂乃花さん  
京都府・膳部高校出身

ココが  
違う!

## 栄養士科 6つのポイント

実践的なカリキュラムで、栄養の現場で欠かせない専門的な力を身につけるとともに、独自の調理実習プログラムを通じて、調理が得意な栄養士をめざします。また、管理栄養士科への内部進学も可能。管理栄養士への道を最短で進めます。

### 1 調理が得意な栄養士になれる **ワンセルフ実習!**

京都栄養独自の調理実習プログラムで、調理が得意な栄養士を育てます。

▶p27

### 2 One to Oneで支える **学びのサポート!**

学生一人ひとりの学習状況にあわせてサポート。安心して学べます。

▶p29

### 3 プラスαの学びで実践力を高める **課外プログラム!**

病院などでの「校外実習」やスポーツ栄養教室など、現場での学びで実践力を高めます。

▶p45

### 4 夢にあわせて選べる **4つの専門コース!**

職種にあった専門性を深めるコースを通して、夢にグンと近づきます。

病院・福祉栄養コース

保育園栄養士コース

スポーツ栄養士コース

フード・食品開発コース

▶p33

### 5 最短で管理栄養士免許の取得がめざせる **内部進学!**

京都栄養では管理栄養士科への内部進学も可能。国家資格の取得に最短で挑戦できます。

▶p44

### 6 再進学をサポートする **グラデュエイトクラス!**

大学生や社会人などから再進学する方のクラスを設置。学びやすい環境が整っています。

▶p30

#### 卒業と同時に取得できる“栄養”の資格

##### 栄養士

食生活のアドバイザーとして、給食会社や保育園、病院などで給食提供や栄養指導にあたります。

##### 管理栄養士国家試験 受験資格

※3年以上の実務経験が必要

国家資格である管理栄養士は、食と栄養のスペシャリストとして、栄養教育や保健指導にあたります。

##### 専門士（衛生専門課程）

修業年限が2年以上の専門学校で、文部科学大臣が指定した課程の卒業者に与えられます。大学への編入学も可能です。

##### 食育栄養インストラクター

食育の推進に貢献できる栄養士として認定されます。  
※栄養士実力認定試験で「認定A」の取得が必要です。



# 栄養士の ワンセルフ実習

調理が得意な栄養士へ!



## 1 献立の確認

先生が実習で調理する料理の内容と手順をわかりやすく説明してくれます。

## 2 食材と器具の準備

しっかり準備するなかで、たくさんの食材や器具の名前を覚えることができます。食材の計量や計算も大切!

## 3 食材の下処理

最初は慣れない包丁の扱いも、日に日に上達を実感。献立や食材にあわせた切り方も学びます。

すべての調理工程を“一人で”やりとげる!

## 4 加熱調理・盛付け

京都栄養のコンロは、ガス・IHのどちらにも対応。盛付けは工夫次第で、よりおいしく見えます。

## 5 試食・片付け

料理が完成したら、お楽しみの試食タイム。クラスメイトがつくった料理との食べ比べも刺激になります。

## 6 振り返り

今回の実習でよかった点・改善すべき点を話しあい、次の実習につなげ、レベルアップをめざします。



## ワンセルフ実習とは

食材の下処理から切り出し、加熱調理・盛付けまで、すべての調理工程を一人でやりとげる。京都栄養独自の調理実習システム。確実に調理力を身につけることができます。

調理に自信を持ちました!

入学当初は、一人でできるか不安でしたが、すべての調理工程を先生がいてねいに教えてくれたので、今では調理に自信を持つことができました! 実習中は、つねに3人の先生がサポートしてくれるので、安心して取り組みます。

ほかにも、こんな力が身につく!

一人ひとりにあった献立をつくれる

「献立作成」の力

衛生面での安全性を確保できる

「衛生管理」の力

給食の現場で求められる

「マネジメント」の力

調理が得意な  
**栄養士**になれる!

「ワンセルフ実習」からの **ステップアップ!**

コミュニケーション能力も伸ばせる

## トゥーセルフ実習

栄養士が働く現場では、限られた時間の中で複数の料理をつくる必要があります。そのためには、ほかの栄養士や調理員との協働が欠かせません。『トゥーセルフ実習』では2人でペアを組み、複数の料理を一緒につくりあげることで「調理力」「コミュニケーション能力」を伸ばします。



大量調理を体験する

## 給食実務実習

給食の現場などで働く栄養士にとって、**大量調理は必須スキル**です。『給食実務実習』では、実際の給食の現場を想定した「ザ・ハーモニーカフェ」で一度に100食以上のランチを提供。大量調理の工程を体験することができます。





# 栄養士の 学びのステップ

ゼロから栄養のプロへ！管理栄養士への道も！

## 1 年次

### 基礎をかためる

幅広いカリキュラムを通じて、栄養士に求められる役割や  
栄養の知識・技能について基礎から学びます。

基礎学力

調理技能

栄養・健康の  
知識・技能

ホスピタリティ  
マインド

コミュニケーション  
能力

1 年次

### +αの学びのサポート

理系科目の「わからない」をすっきり解消！

#### 勉強サポートプログラム

京都栄養では文系出身者でもスタートから安心して学べるよう、1年次前期の空き時間や放課後を使ってクラス内勉強会を実施。基礎生物化学や解剖生理学など、前期の授業内容を復習し、試験科目への不安を解消します。さらに、試験前にはサポートルームも設置し、学習習慣の定着を図ります。

学校全体でサポート

#### クラス制での学び

京都栄養では、各クラスに「副担任」がつくことで、学生一人を徹底サポート。学びの不安ろ、学校生活の悩みもい気軽相談できます。



副担任

## 2 年次

### 専門性を深める

希望の働くフィールドにあわせてより深く学べるよう、  
4つの専門コースから希望のコースを選択できます。

希望にあわせて選べる  
4つの専門コース

病院・福祉栄養コース

保育園栄養士コース

スポーツ栄養士コース

フード・食品開発コース

2 年次

### +αの学び

働くフィールドで力を試せる

#### 多彩な課外プログラム

病院や保育所などでの「校外実習」はもちろん、高等学校と連携したスポーツ栄養教室や、医療機関と協力の料理教室など、課外プログラムを実施。インターンシップやサークル活動も充実しています。



もし、「管理栄養士になりたい！」と  
思った人は・・・

「管理栄養士科3年次」へ  
内部進学できます！

詳しくは▶p44



卒業

再進学を  
サポート！

大学生、短大生、専門学校生、  
社会人の方へ！

#### グラデュエイトクラス 【栄養士科限定】

栄養の資格を取りたいけど、もう一度学ぶ  
ことに不安を感じている大学生、短大生、  
専門学校生、社会人の方を対象にしたクラス。  
安心して学べる環境を整え、さらなるキャリア  
アップを応援します。



# 1 基礎をかためる

1 年次

栄養学はもちろん、食品衛生学や大量調理など、栄養士に必要な知識と技能を基礎からかためます。

時間割例	月	火	水	木	金	土
1 限目 9:00~10:30	食べ物と健康Ⅰ	調理学実習Ⅰ		基礎生物化学		
2 限目 10:40~12:10	解剖生理学		生化学	調理学	給食実務実習	スキルアップ・プログラム、補講がない場合はお休み
3 限目 13:10~14:40	食品衛生学	栄養士のためのIT	献立作成演習(基礎)	食品衛生学実験		
4 限目 14:50~16:20	給食経営管理論		基礎栄養学Ⅰ		栄養教育論	

# 2 専門性を深める

2 年次

1年次にかためた基礎をベースに、応用力を育むとともに、希望の就職先にあわせて専門的な実践力を深めます。

時間割例	月	火	水	木	金	土
1 限目 9:00~10:30		校外実習 事前事後指導		栄養士実力認定試験 対策講座Ⅰ		
2 限目 10:40~12:10	生化学実験		コース別授業	福祉栄養学	実践調理学実習	スキルアップ・プログラム、補講がない場合はお休み
3 限目 13:10~14:40	社会福祉概論	公衆衛生学		ライフステージ 栄養学実習	病理学	
4 限目 14:50~16:20	キャリアデザインⅡ			応用栄養学実習		

講義

## 食品衛生学

食品成分の変質や化学物質などの成分を学び、安全な食品の確保について考えます。その中で、栄養士として必要な衛生管理知識を修得します。



実験

## 給食経営管理論

栄養価計算、献立作成、食材の発注、衛生管理、調理、帳簿類の整理など、給食管理の幅広い知識を修得。集団給食を行うためのマネジメント能力も養います。



## 食品衛生学実験

「食品衛生学」で学んだ内容を確認し、調理作業や調理環境、食材の衛生管理なども学習。調理器具の細菌検査にも取り組みます。

## 食品学実験

食品の栄養成分や性質の違いを知ることは、栄養士の基本。身近にある食品を使って、実験の基礎力を身につけながら、成分分析などでその性質を学びます。



実習  
&  
演習

## 給食実務実習Ⅰ

「ザ・ハーモニーカフェ」で、献立作成から栄養価計算、材料の発注、調理、盛りつけ、販売促進まで学生主体で実施。大量調理の技術を効率よく身につけます。



### その他のカリキュラム

- 食べ物と健康Ⅱ
- 基礎栄養学Ⅱ
- 臨床栄養学
- 臨床栄養学実習
- ライフステージ栄養学Ⅰ
- 調理学
- 調理学実習Ⅱ
- 健康運動演習
- キャリアデザインⅠ
- 栄養士のための文章表現
- 食品学実験
- 献立作成演習(応用) etc

「勉学サポートプログラム」で  
学びの不安をゼロに!

P29

理系科目が不安な方や高校時代に履修しなかった方でもスムーズに学べるよう、試験科目を中心としたサポートプログラムを導入。入学後の不安を解消します。



## ライフステージ栄養学実習

各ライフステージの栄養状態と生理的特徴を理解し、実習を通して対象者に応じた適切な栄養管理を実践する方法を学びます。

## 実践調理学実習

給食の運営に必要な調理技能、タイムマネジメント力を身につけます。また、HACCPを含めた衛生管理についてもしっかりと学びます。

### その他のカリキュラム

- 公衆衛生学
- 栄養生理学
- ライフステージ栄養学Ⅱ
- 解剖生理学実習
- 給食実務実習Ⅱ
- 食物・栄養実践研究
- 栄養士実力認定試験対策講座Ⅱ・Ⅲ
- 栄養教育論実習 etc

※時間割とカリキュラムは教育的配慮のもと、一部変更になる場合があります。

## 公衆衛生学

公衆衛生の目標は、国民の健康を守り、増進すること。自然、公害、疫病などの環境問題を地球規模で理解するとともに、労働衛生についても学びます。



## 生化学実験

身体の中に取り込まれた栄養素が体内で代謝されていく流れについて実験を通して知識を修得。また、身体の仕組みや構造、機能についての理解も深めます。



## 栄養教育論実習

適切な栄養教育を行うためには、専門知識はもちろん、情報収集力や判断力も必要。集団教育を基本に、栄養教育の心構えなど、実践力を身につけます。

栄養士の働く現場を体験!

## 校外実習

実習先が  
就職先になることも!



病院や高齢者福祉施設などの栄養士が働く現場で、給食運営や栄養管理、食材・衛生管理といった実際の業務を体験。卒業後の自分をイメージしながら、現場に必要な力を身につけます。



# キミがめざす 栄養のプロは？

患者さんの健康を  
食で支えたい！

病院・社会福祉施設の栄養士

病院・福祉栄養  
コース

→ p35

楽しい食事で  
子どもたちを  
笑顔にしたい！

保育園の栄養士

保育園栄養士  
コース

→ p37

スポーツ選手を  
栄養面から  
サポートしたい！

スポーツ分野の栄養士

スポーツ栄養士  
コース

→ p39

メニュー開発から  
経営まで  
すべてを担いたい！

給食会社・食品開発分野の栄養士

フード・食品開発  
コース

→ p41



# 病院・福祉栄養

コース



栄養面から健康をサポートする  
“チーム医療の一員”へ！



卒業後に働くフィールド

〔 病院の  
栄養士 〕 〔 社会福祉施設の  
栄養士 〕 〔 公務員 〕 など



学びのポイント

伝える力を  
伸ばす！

つくる力を  
磨く！



専門プログラム

福祉栄養学

高齢者の方々が抱える病気や身体の問題を理解し、生活の質の維持・向上につなげる食事や食環境について学習。適切な栄養ケアができる能力を身につけます。

病院福祉栄養実習

病気の方や高齢者の方に対して適切な食事を提供するために必要な献立作成能力や調理技術を身につけます。また、食事の計画からその評価までを行える知識と技能の修得を目的とします。

その他の専門プログラム

栄養士のための診療報酬実務演習、メディカル栄養実践演習 など

Student's Voice



今、病院や社会福祉施設では、さまざまなスタッフが連携する「チーム医療」が求められているそうです。このコースの特徴は、『病院福祉栄養実習』などチームを組んで実践的に学ぶ授業が多いこと。専門的な知識や技能はもちろん、「チーム医療」に欠かせないコミュニケーション能力など、医療現場で必要なすべてを身につけられると日々実感しています。

大橋 真子さん  
滋賀県／近江高校出身

「チーム医療」に  
貢献できる力が  
身につきます！



石伏 稯先生  
元国立病院栄養管理室長



# 保育園栄養士コース



楽しい食事で子どもたちを笑顔にする  
“保育園の栄養士”へ！



## 卒業後に働くフィールド

【 保育園の  
栄養士 】

【 児童福祉施設の  
栄養士 】

【 公務員 】

など



## 学びのポイント

食事づくり  
を磨く！

食育を  
学ぶ！



## 専門プログラム

### こどもの栄養とアレルギー

子どもの生理的特性を十分に理解し、授乳・離乳の支援ガイドに基づいた子育てや、発育時期に応じた食生活の意義内容について学びます。

### こどものための食育実習

保育園での大量調理の技能や運営方法について実践的に修得。また、四季折々の行事食や、子どもたちが食べるおやつ調理技能も身につけます。

### その他の専門プログラム

こどものための食育演習



## Student's Voice



将来、自分が子育てすることになったときも役立つ学びの内容だったので、このコースを選びました。栄養指導や食育など、実践的な授業も多いのが魅力。身体で学べるので、楽しく力も身につきます。今は乳児から幼児まで、子どもの成長の段階に応じた献立づくりと調理をできるようにになりました。

一色 智加さん  
大阪府 / 同志社香里高校  
京都府 / 同志社大学出身

保育の現場で  
必要な知識と技能を  
幅広く学びます！



澤村 敦子先生  
管理栄養士



# スポーツ栄養士コース



スポーツ選手を栄養面から支える  
“スポーツ栄養のプロ”へ！



## 卒業後に働くフィールド

【 プロスポーツ  
栄養管理スタッフ 】

【 病院の栄養士 】

【 スポーツクラブ  
アドバイザー 】

【 食品研究・  
開発分野の栄養士 】

など



## 学びのポイント

スポーツ  
栄養を  
学ぶ！

分析力を  
磨く！



## 専門プログラム

### 健康トレーニング学

運動のトレーニング効果が人体に及ぼす影響について理解し、運動・トレーニングと健康の関わりについて知識を深めます。また、各世代・状況に応じた適切なトレーニングを選択できる応用力も身につけます。

### スポーツ栄養実習

スポーツの種類や競技者の特性の違いによる栄養の特性を理解し、献立作成、調理、評価という一連の流れの中で、競技力向上のための食事づくりを学びます。

### その他の専門プログラム

スポーツ栄養実践演習、スポーツ栄養学 など

## Student's Voice



好きな授業は「健康運動演習」です。身体を動かしながら学べるし、珍しいスポーツも体験できます。また、日々の授業を通じて、スポーツ選手に必要な栄養やエネルギーが一般の人とは違うことを学びました。今後はスポーツと栄養はもっと密接な関係になると思うので、さまざまな競技に対応できる栄養士をめざしたいです。

辻 和樹さん  
滋賀県／八幡商業高校出身

どんなスポーツ選手にも  
しっかり対応できる  
応用力を高めます！



増田 友輔先生  
公認スポーツ栄養士  
管理栄養士  
修士(スポーツ科学)





献立作成もマネジメントもできる  
“フードサービスのプロ”へ！



## 卒業後に働くフィールド

- 給食会社の栄養士
- 食品研究・開発分野の栄養士
- 外食産業の栄養士
- クッキングインストラクター
- など



## 学びのポイント



## 専門プログラム

### フードサービス論

食生活の多様化や給食運営の委託化などに対応するため、給食現場の栄養士に求められる栄養面・安全面・経済面を含めた総合的な給食マネジメント能力を身につけます。

### 食品開発演習

食品会社や外食レストランなどで行われる食品開発・商品開発の実践について学び、食品開発のスタッフとして必要な知識や技能をしっかりと身につけます。

### その他の専門プログラム

食文化・生活論、フードマネジメント実習 など

## Student's Voice



給食会社の栄養士をめざすために、大量の食事を提供するための献立作成や調理の力を磨けるのが、このコースの魅力。実習では、栄養のバランスや原価の制限を考えながら、自分たちで献立作成から調理まで一貫して実践できます。将来は、お客さんの声に応えておいしい食事を提案できる。そんな栄養士になりたいですね。

西村 明香莉さん  
京都府/綾部高校出身

マネジメントや販売戦略の力も身につけよう！



小笠原 淳先生  
日本料理専門調理師



成績優秀者の証明、  
栄養士実力認定試験の「認定A」をめざす！

第15回 栄養士実力認定試験  
認定A取得率  
2019年3月卒業生実績

91.3%

#### 栄養士実力認定試験とは？

一般社団法人全国栄養士養成施設協会が主催する、栄養士としての実力を確認するための試験です。「認定A」取得者は、栄養士として必要な知識・技能に優れていることが証明されます。京都栄養では栄養士科2年生全員が「認定A」の取得をめざします。

#### 管理栄養士・ 栄養士養成課程で上位の 「優良賞受賞者」 を輩出！

第15回(受験者数:全国9,884名)  
試験に際して的確にアドバイスしてく  
れた先生の存在が心強かったです。進  
習にぴったりの効果講座やいつでも  
用語にチャレンジできるe-Learning  
も役立ちました。

薄田 百合子さん  
石川南・金沢二水高校出身



栄養士科から  
管理栄養士への道もサポート！

管理栄養士国家試験  
合格者数  
栄養士科卒業生累計実績

931名

#### 「栄養士」から「管理栄養士」をめざすには？

##### ① 内部進学

京都栄養  
「栄養士科(2年専)」卒業

管理栄養士科3年次に  
内部進学

管理栄養士  
国家試験 受験

最短4年間で  
管理栄養士免許を取得！

##### ② 栄養士として現場経験

京都栄養  
「栄養士科(2年専)」卒業

栄養士として  
3年以上現場を経験

管理栄養士  
国家試験 受験(専任3年)

最短6年間で  
管理栄養士免許を取得！

#### だから、取得できる！「認定A」万全サポート



わからないことを  
すぐ解決できる！

One to Oneの指導体制

学生一人ひとりの学習状況やレベルにあわせて、経験豊富な先生が指導。先生との距離も近いので、わからないことをすぐに解決できます。放課後などの自主学習の時間も、その場やかにサポートします。



過去の授業から  
対策に取り組み！

試験対策カリキュラム

栄養士実力認定試験の対策講座を、授業科目としてカリキュラムに組み込んでいます。試験問題の解説、模擬テストなど、きめ細かい対策を実施。成績優秀者に与えられる「認定A」を全員でめざします。

#### だから、取得できる！将来サポート

自分のペースで  
学べる！

合格サポート講座(通信講座)

e-Learningで効率的に学習！

基礎から応用まで  
試験対策も凝縮したオリジナル問題も、  
e-Learningで受講！







# [01]

## 学外イベント

栄養の現場とつながることで、「働く力」がアップする！

### スポーツ | スポーツ栄養サポートチーム

#### 選手たちと接しながら、 栄養面を本格的にサポート！

スポーツ栄養に興味のある学生が、高校や大学のスポーツチームなどに継続的な栄養サポートを実施しています。実際に選手と接しながら、パフォーマンス向上や効果的な体づくりを支援。学生と選手それぞれの学びの場となっています。



栄養バランス満点で  
おいしいランチが完成！

学生が主体となって、  
選手に調理指導！



選手一人ひとりの  
健康状態をチェック！

#### スポーツ選手と接するなかで、 「伝えること」の大切さを学べた！

大学のアメフトチームと高校のラグビーチームの選手たちに対して、パフォーマンス向上につながる献立をつくりました。また、選手たちに調理方法を教え、その際に食事の大切さも伝えました。普段の授業では教えられる個なので、人に伝えることの重要性を学べましたね。普段は料理しない人が多かったのですが、この機会を経て「家でも料理しようかな」と言ってくれたことが印象に残っています。



栄養士科 笹倉 百葉さん  
(京都府/京都共栄学園高校出身)

### 医療 | 透析食講習会

#### 腎臓病の患者さんを 食を通して支援！

京都腎臓病患者協議会や京都透析食研究会と連携し、腎臓病の患者さんを対象に開催。症状をふまえた献立・資料作成や当日の調理実習を学生主体で行います。毎年たくさんの方が参加し、リピーターも多い人気の講習会です。



献立作成から  
調理実習まで、  
トータルに取り組む！



透析食が完成！  
患者さんからの  
評判も上々！

#### 透析患者の方の体験談から 学べるものが多くあった！

“こんなことが大変”“こういう方法で乗り越えた”など、透析歴の長い方から体験談をたくさん伺うことができました。普段の授業だけではなく、「現場で学ぶこと」で得るものが多いとわかりました。これからももっと現場で学びたいですね。



管理栄養士科 佐藤 まゆかさん  
(千葉県/柏陵高校、東京都/拓殖大学出身)

### 患者支援 | スマイルシード アレルギー対応子ども食堂

#### 子どもたちとふれあい、 アレルギーへの 理解を深める！

アレルギー専門の医療スタッフが運営するアレルギー対応子ども食堂に、学生が定期的にボランティアとして参加。アレルギー患者さんとその保護者の方を対象に、事前確認したアレルギーをすべて除去し、それぞれに応じた食事を提供。子どもやアレルギーへの理解を深めています。



自分たちの  
つくった食事を  
子どもたちと  
一緒に食べる！



メニューはいろいろ！  
ハロウィン仕様も！

#### 子どもたちの「また食べたい」 という声がうれしかった！

アレルギーのある子どもたちに食事を提供しました。「また食べたい」など、うれしい感想があつてやりがいを感じましたね。また、保護者の方や他職種の方との会話を通して学ぶことも多かったです。もっとアレルギーについて理解を深めたいと思いました。



管理栄養士科 打田 海人さん  
(滋賀県/綾羽高校出身)



学生の部(料理)で  
見事に優勝!



## 産学連携 葉酸たまご甲子園

### 妊婦さん向けの 健康レシピを考案!

健康な赤ちゃんを産むために重要な「葉酸」を多くの女性に知ってもらうことを目的に、栄養分野を学ぶ学生やプロの料理人がオリジナルの葉酸たまごレシピを考案し、味や見た目を競うコンテスト。2018年度は、京都栄養の「TAMAGO CLUB」が学生の部(料理)で見事優勝しました。



チームを組んで、  
調理にあたる!

彩りはなかなか  
ごほうびランチが完成!



このイベントで得た経験や達成感を、  
これから活かしていきたい!

このイベントを通して、自分の調理の技術や知識を確認できました。また、さまざまな人と交流でき刺激を受けました。よかったのは、自分がつくった料理を「おいしい」と食べてもらったこと。その達成感や喜びを忘れず、管理栄養士の資格取得に向けてがんばりたいです。

管理栄養士 江戸 友里さん  
(福井県/美方高校出身)

## 地域 ももみな食堂

### 地域のコミュニティ食堂に ボランティアとして参加!

京都市伏見区で月1回開催される、食を通じた地域コミュニティ食堂「ももみな食堂」。そこに学生が調理ボランティアとして参加し、業務効率化や衛生管理を学んでいます。また、地域の方々との交流を通じて、積極性やコミュニケーション能力を養っています。



地域の方々  
「食」を通じて交流!



ケーキからチキンまで、  
多彩な料理を提供!

大量調理の実際の現場を体験し、  
衛生管理の大切さを実感できた!

当日は調理補助や料理提供、食器洗浄を担当し、特に衛生面に関して注意して取り組みました。学校以外で大量調理をする機会がないので、実際の現場で衛生管理やコミュニケーションの取り方を体験できたのがよかったです。改善すべき点が見つかったので、一つひとつクリアしていきたいですね。

栄養士 春原 大毅さん  
(京都府/京都西山高校、京都府/京都動物専門学校出身)

# 102

## スキルアップ・プログラム 専門性をもっと深まる!幅広い講座に挑戦できる!

### ホスピタルフィールドトリップ



栄養の現場を複数見学しながら、実際の業務や雰囲気を感じることができます。卒業生や採用担当者からも直接話が聞けるため、就職活動にも役立ちます。

### 保育園栄養士スキルアップ講座



保育園で活躍する栄養士が講師として指導。乳幼児の成長にあわせた給食、行事食、間食などの知識や技術を学び、最終日には保育園での職場体験にも取り組みます。

### 病院栄養士スキルアップ講座



病院や福祉施設で活躍する管理栄養士・栄養士が講師として指導。疾病別の献立を軸に、現場における専門的な知識と献立技能を実践的に身につけます。

### 野菜ソムリエコース



野菜や果物についての正しい知識を学び、その魅力をわかりやすく人に伝える能力を修得。「野菜ソムリエ」の資格取得をめざします。

### 食アスリートアドバイザーコース



スポーツの種類や競技者の年齢に応じて、栄養管理・指導ができるプロを育てます。「食アスリートアドバイザー」の資格取得をめざします。

### フードコーディネーター対策講座



CMやドラマの食事シーンの演出、飲食店のメニュー開発、ダイエットコンサルティング、料理教室の企画・運営など、「食」に関する分野で幅広く活躍するための資格です。

### 家庭料理技能検定対策講座(2級)



栄養バランスはもちろん、味や見た目もよい家庭料理をつくるための知識や基本的な調理技術を修得。「家庭料理技能検定」の資格取得をめざします。

### おせち料理を作る会



ユネスコ無形文化遺産にも登録され、世界的にも注目が集まる「和食」。その知識と技術を学ぶ年末講習会として実施。食文化についての理解も深めます。

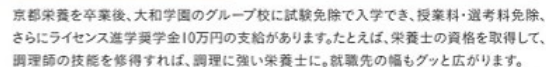
### その他のプログラム

●自由が丘産能短大併修コース ●産業能率大学併修コース など

◎プログラムの名称・内容などは変更する場合があります。



大和学園の強み！調理や製菓のスキルも身につく！



最短1年! お菓子づくりのプロにもなれる!

京都栄養に通学しながら製菓通信プログラムを受講することで、学費もお得に最短でWライセンスをめざせる京都栄養ならではのシステムです。最短の1年で製菓衛生師試験受験資格を取得できます。

## ■学習の流れ(製菓衛生師科1年コース)の場合



1年目の卒業時に製菓衛生師試験受験資格を取得できるので、2年目の在学中に製菓衛生師試験を受験し、合格すれば製菓衛生師免許を取得できます。また、技術と知識の修得に特化し、「実習」と「理論」のみを受講する「製菓技術1年コース」も設置されました。

■学費(2019年度生例)〈定員になり次第締め切ります〉

※製薬技術1年コースは製薬衛生師の受験資格は取得できません。

大学・短大の卒業資格を得る!

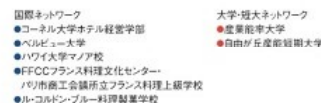
京都米養入学と同時に、教育提携校の「産業能率大学」または「自由が丘産能短期大学」の通信教育課程を履修。経営学や秘書実務などの幅広い教養を身につけ、卒業時には大学・短大の卒業資格（学士号・短協大学士）を取得できます。

グローバルな経験ができる!

大和学園は、世界各国の総合大学と提携しています。そのメリットを活かし、京都栄養では、語学力やグローバルな実務能力を身につける海外留学・研修プログラムを導入。留学経験を通じて養った国際的な視野は、就職活動でアピールできます。

## アカデミックネットワーク

大和学園は、「栄養・医療・福祉、調理・製菓・製パン、食育、ホテル、ブライダル、ツーリズム」という幅広い領域において、職業教育と生涯学習を展開。さまざまな分野の教育ノウハウが連携する大和学園ならではのグループの力が、あらゆる面で活躍できる総合力を養います。



大和学園 グループ校



厚生労働大臣指定管理栄養士・栄養士養成施設 日本病院会認定校

## 京都栄養医療専門学校

◆管理栄養士科(4年制) ◆医療事務・医療秘書科(2年制)  
◆栄養士科(2年制) ◆診療情報管理士科(3年制)  
◆管理栄養士の3年次編入生

プロ仕様の実践的な施設・設備を完備。理論と実習をバランスよく学び、高度な知識と技能を備えた医療・学業のスペシャリストを養成します。

京都で唯一「調理師」養成専門学校  
**京都調理師専門学校**

- ◆和食・日本料理上級科(2年制) ◆調理師科(1年制)  
◆フランス料理上級科(2年制) ◆調理師科夜間部(1.5年制)  
◆イタリア料理上級科(2年制)

京都で創立85年の歴史ある専門学校。2018年4月には新キャンパス開設。最新の施設・設備で学ぶのは料理とお店と笑顔のつくり方。京都だから身につく“技”と“心”で「ほんまもん」の調理師を育てます。

■ 京都で唯一「製菓衛生師」養成専門学校

京都製菓製パン技術専門学校

- ◆パティスリー・ショコラ上級科(2年制) ◆パン上級科(2年制)  
◆カフェスイーツ上級科(2年制) ◆和菓子上級科(2年制)  
◆製菓技術科(1年制) ◆製菓技術科夜間部(1.5年制)
- 最新の製菓機器を完備した施設・設備で、洋菓子、和菓子、パン、  
カフェスイーツの技術を基礎から段階的に習得し、プロの製菓衛生師を  
養成、実習をはじめセンスを磨く教養科目も充実しています。

■ 京都で唯一「ホテル・旅行・ブライダル」の専門学校

**キャリアールホテル旅行専門学校**

- ◆ホテル学科 ◆旅行学科 ◆ブライダル学科

京都で唯一の「ホテル・旅行・ブライダル」分野の専門学校。現場さながらの施設・設備で、実習中心の専門分野とホスピタリティマインドを少人数制で学びます。授業や就職指導では、学生一人ひとりの個性を伸ばし、輝かせる教育を行っています。

- 大和学園 沿革

- 1931 ● 鮎橋料理講習会を発足  
1941 ● 大和家庭教育講習会を開設  
1951 ● 京都府認可 大和家庭教育学舎を開設  
1954 ● 学校法人認可 大和料理専門学校に校名変更  
1964 ● 厚生労働大臣より調理師養成施設の指定を受け、調理師養成を開始  
1970 ● 京都調理師専門学校に校名変更  
1974 ● 京都栄養士専門学校を組織の地で開校  
1976 ● 専修学校制度による専門学校の認可を取得  
1978 ● C.I.A.(アメリカ料理専門学校)と姉妹校の提携交換教授制度を成立  
1984 ● 京都栄養士専門学校に医療秘書科を開設  
1986 ● FFCOフランス料理文化センター・バリ市商工会議所立フランス料理上級学校とアカデミック提携  
1987 ● ル・コルドン・ブルー料理・製菓学校とアカデミック提携  
● 産能大学と教育交流  
1988 ● ハワイ州立大学マノア校との国際教育及び留学支援提携  
1990 ● コーネル大学ホテル経営学部と教育交流  
1991 ● キャリエール国際ビジネス専門学校を開校  
1993 ● 京都栄養士専門学校に2号館完成  
● 佛教大学と教育交流  
● ペルビュー大学と留学支援提携  
1995 ● キャリエール国際ビジネス専門学校に厚生労働省認定  
1998 ● 京都製菓技術専門学校を開校  
● キャリエール国際ビジネス専門学校からキャリエールホテル旅行専門学校に校名変更  
1999 ● 京都製菓技術専門学校に通信教育部を開設  
2000 ● 京都栄養士専門学校に管理栄養士科を開設  
2003 ● 京都栄養士専門学校から京都栄養医療専門学校に校名変更  
● 京都栄養医療専門学校に医療秘書科診療情報管理士専攻コースを開設  
● キャリエールクッキングスクール、キャリエールフィニッシングスクール、大和学園キャリアフォーラムを「ラ・キャリエールクッキングスクール」に統合  
2004 ● 京都栄養医療専門学校医療秘書科を医療秘書福祉科に学科名変更  
2005 ● 京都栄養医療専門学校管理栄養士科・栄養士科に「栄養教諭 養成課程」を開設  
2008 ● 京都栄養医療専門学校校舎リニューアル完成  
● 京都栄養医療専門学校に3号館完成  
● 京都栄養医療専門学校管理栄養士科に3年次編入学・内部進学制度を開設  
2009 ● 京都栄養医療専門学校に医療事務科を開設し、医療事務コース、医療情報コースを設置  
● 京都栄養医療専門学校に医療事務科医療情報経路専攻コースを開設  
2011 ● 学校法人大和学園創立80周年  
● 京都栄養医療専門学校医療秘書福祉科を医療秘書科に名称変更し、病院受付コース、看護クラークコースを設置  
2012 ● 京都栄養医療専門学校に4号館・5号館完成  
2013 ● 文部科学大臣より「対象4学科が「職業実践専門課程」に認定  
2016 ● 京都栄養医療専門学校医療事務科、医療情報科を医療事務・医療秘書科に再編成し、医療事務コース、病院受付・クラークコース、医療情報コースを設置  
2017 ● 大葉キャンパスに京都調理師専門学校・京都製菓パン・技術専門学校の新校舎完成  
2019 ● 京都栄養医療専門学校に新6号館完成





## “食”のあり方をともに学ぼう。

食事は、私たちにおいしい時間を提供してくれるとともに、健康を支える大切な栄養を運んでくれます。管理栄養士・栄養士は、そうした“食”のあり方を多くの人に伝える大事な役割を担っています。ともに学び、ともに語りあひながら、栄養のプロに成長していきましょう。



### 〈担当科目〉

献立作成演習基礎・応用 給食実務演習I  
病院福祉栄養実習 給食経営管理論 ほか

石伏 稷先生 元国立病院栄養管理室長

※管理栄養士 ※衛生検査技師

## 自ら考え行動できる力を伸ばそう!

栄養の現場では、自ら考え行動できる即戦力の管理栄養士・栄養士が求められています。だからこそ授業で大切にしているのは、みなさんの主体性を育てること。そして、栄養に関する知識や技能はもちろん、コミュニケーション能力も身につけてもらえるよう、しっかりとサポートしていきます。



増田 友輔先生 修士(スポーツ科学)

※公認スポーツ栄養士 ※管理栄養士

### 〈担当科目〉

応用栄養学II スポーツ栄養学  
給食実務演習I・II スポーツ栄養実習 ほか



## コミュニケーション能力を養おう!

病院や福祉施設など、管理栄養士・栄養士のフィールドはますます広がっています。栄養のプロとして活躍するために大切なのは、相手の立場に立って考えること。みなさんには、そういったコミュニケーション能力を養ってほしいですね。



### 〈担当科目〉

公衆栄養学実習I 生化学  
生化学実験 基礎栄養学II ほか

山口 友貴絵先生 博士(家政学)

※管理栄養士



澤村 敦子先生

※管理栄養士 ※糖尿病療養指導士  
※病態栄養専門師

栄養は生きていくうえで、欠かせないもの。でも、それを押しつけるのではなく、相手の立場になって考え、伝える必要があります。管理栄養士・栄養士としての知識はもちろん、みなさんには社会に出て役立つ実践力を養ってもらいたいと思っています。

### 〈担当科目〉

栄養カウンセリング演習 栄養教育論I  
栄養教育論実習 公衆栄養学 ほか



高嶋 典子先生

※管理栄養士 ※静脈経腸栄養(TNT-D)管理栄養士 ※調理師  
※NST専門療法士 ※修士(食物栄養科学) ※元病院栄養課長

病院での実務経験を活かし、臨床現場さながらの授業に取り組んでいます。病院の栄養のプロに求められているのは、ほかの医療スタッフと協働できる知識とコミュニケーション能力。そうした力を育み、即戦力となる人材を育てていきます。

### 〈担当科目〉

臨床栄養活動演習 生活習慣病対策総合演習  
栄養教育論実習 献立作成演習 ほか



小林 孝紀先生

※管理栄養士 ※日本料理専門調理師・技能士

管理栄養士・栄養士は、モノではなく、感情を持った人間を相手にする職業といえます。知識や技能が必要なのは、あたりまえです。人間として豊かな心を育て、個人の価値観を尊重できる。そんな「本物」の栄養のプロをめざしてください。

### 〈担当科目〉

調理学実習I・II・III 調理・加工実験  
フードマネジメント実習 ほか



古田 英之先生

一人ひとりの個性を大切にしたい指導を心がけています。また、栄養のプロは、一生をかける価値のある尊い仕事。だからこそ、プライドを持って働く人材を育てたいですね。まずは一度、オープンキャンパスに参加してみてください。

### 〈担当科目〉

キャリアデザインI・II・III  
インターンシップ



兒島 茜先生

※管理栄養士 ※糖尿病療養指導士  
※修士(生活科学)

管理栄養士・栄養士の仕事は、ほかの職種との関わりが多いため、信頼を得られるような人材になることが大切です。適切な行動がとれる管理栄養士・栄養士として成長できるよう、みなさんの学生生活をしっかりとサポートしたいですね。

### 〈担当科目〉

臨床栄養学実習II 臨床栄養学I  
公衆栄養学 給食実務演習I ほか





影山 弘典 先生

\*修士(政策科学)

経営、管理栄養士・栄養士として組織やチームをどのように運営すべきかを主に教えています。また、栄養のプロとしての専門性はもちろん、人間としての総合的な魅力や生きる力を兼ね備えた「人間力」も育成していきたいと思っています。

〈担当科目〉  
ホスピタリティセミナー ほか



藤本 香緒里 先生

\*管理栄養士 \*元県職員

京都栄養には、あなたの夢を実現するための学びと最新の施設・設備があります。専門的な知識はもちろん、それを応用できるプラスのスキルも身につけて、栄養分野で活躍できる人間力を持った人材を育てたいです。一緒に、一歩ずつ前進しましょう。

〈担当科目〉  
給食実務実習Ⅰ・Ⅱ 臨床栄養学実習  
臨床栄養学 ほか



水野 裕士 先生

\*修士(学術) \*製菓衛生師

管理栄養士・栄養士にとって化学や生物の知識は欠かせません。理科が苦手な人もいますが、楽しく学べるような授業をめざしています。頭をやわらかくして、食べ物をじっくりと学んでみましょう。おもしろい発見がたくさんありますよ。

〈担当科目〉  
食環境学 基礎生物化学  
食品学実験 ほか



小笠原 淳 先生

\*調理師 \*ふく処理師  
\*日本料理専門調理師 \*京都府調理師会理事

授業では、調理に必要な理論と実践を関連づけてながら、基本的な調理技能が身につくように教えています。将来はコミュニケーション能力やホスピタリティマインド(思いやりの心)を持った人材として活躍できるよう、しっかりとサポートしていきます。

〈担当科目〉  
給食実務実習Ⅰ・Ⅱ 実践調理学実習 ほか



滝本 圭子 先生

\*管理栄養士 \*修士(栄養科学)

授業では、実験を通して日常生活の身近な食の問題について、一緒に楽しく学んでいけるよう心がけています。私の専門である食品の研究や開発などでの管理栄養士・栄養士の役割についても、実際の経験を見ながら伝えたいと思っています。

〈担当科目〉  
食品衛生学 解剖生理学実習  
食品衛生学実験 ほか



山本 百希奈 先生

\*管理栄養士 \*修士(学術) \*栄養教諭(専修)

京都栄養では、総合病院や保育園での実習や患者さんを対象とした料理講習会など、実践的に学べる機会がたくさんあります。さまざまな体験を通じて、将来、管理栄養士・栄養士として働くためのやりがいを見つめましょう。

〈担当科目〉  
解剖生理学実習 栄養教育論実習  
栄養教育論 ほか



高柳 公仁子 先生

\*管理栄養士 \*修士(家政学)  
\*衛生検査技師

実験や実習も演習はもちろん、講座でも五感をフル活用できる授業を心がけています。実社会に出て、五感を活かし自分で考え提案し、行動できる管理栄養士・栄養士になってほしいです。目標に向かって、一緒にがんばりましょう。

〈担当科目〉  
食べ物と健康Ⅱ  
食品衛生学実験 ほか



矢部 大 先生

\*管理栄養士 \*調理師  
\*栄養教諭第一種免許状

学生一人ひとりの理解度に応じた指導を心がけ、全員に栄養の現場で求められる知識・技能が身につくことを大切にしています。また、調理スキルに秀でた管理栄養士・栄養士を育てたいですね。みなさんの夢に向かって、一緒にがんばっていきましょう。

〈担当科目〉  
調理学実習Ⅰ・Ⅱ ほか



岸本 浩 先生

\*管理栄養士

管理栄養士・栄養士に必要なのは栄養の知識だけではなく、相手を思いやるホスピタリティの気持ちが必要になってきます。社会に貢献でき、ホスピタリティ溢れる栄養士になれるよう、私たちがサポートします。

〈担当科目〉  
給食実務実習Ⅱ 献立作成演習応用  
調理学実習Ⅰ ほか



森 久美子 先生

\*管理栄養士 \*博士(家政学)

お母さんのお腹の中にいる時からその命が終わるまで、その人の「命」にフィットした栄養を支えることが管理栄養士・栄養士の使命です。人の生涯に寄り添えるコミュニケーション能力と問題解決力を一緒に磨きましょう。

〈担当科目〉  
基礎栄養学Ⅰ 応用栄養学Ⅰ・Ⅱ  
こどもの栄養とアレルギー ほか





調理技能を磨く

### 調理実習室

食品の取り扱い方や調理方法を、基礎から身につけます。  
日本・西洋・中国の各国料理を本格的に学び、  
製菓の技能や大量調理に対応できる応用力も養成。  
ガスだけではなくIHにも対応しています。



### 給食経営管理実習室

集団給食などの施設を想定した大量調理の献立作成、  
仕入れ管理、手順などをトータルに実習します。  
各作業スペースごとに仕切りを設け、衛生管理を徹底しています。



### ザ・ハーモニーカフェ

街角のカフェのような雰囲気や、安くておいしいランチが、  
学生はもちろん、先生にも人気。  
当番の学生がつくる料理は、食べてみる価値あります。



実験に取り組む！



### 理化学実験室

食品材料にあわせた栄養成分の抽出や分析、  
化学変化を測定できる設備が充実。  
栄養について化学的に考える力を身につけます。

### 生理学実験室

人体の構造を解剖学・生化学などの  
側面からアプローチできる実験室。  
身体全体としての機能を系統別に学びます。



最先端で学ぶ！



### iルーム

情報処理能力を高められる最新設備を完備。  
パソコンはデスク内に収納可能で、  
普通教室やフリースペースとしても利用できます。



### プレゼンテーションルーム

発言者の顔が見え、討論しやすい講壇を中心とした  
すり鉢状の教室。プレゼンテーションや  
ディスカッションの力を養う授業を行います。

### セミナーホール

DVDやプロジェクターなどを使ったビジュアル化授業のほか、  
就職ガイダンスなどにも利用されます。



### 栄養情報処理演習室

最新のパソコン環境を整備。WordやExcelの技能を修得し、  
栄養価計算や献立作成などの基礎を学びます。







## 専門性を深める

### 健康運動演習室

30種以上のトレーニングマシンや骨密度測定など、設備が充実。授業で利用するだけでなく、昼休みや放課後に自主トレーニングもできます。



## キャンパスライフを彩る

### 情報ライブラリー

栄養・医療・福祉をはじめとする専門書がならぶライブラリー。京都栄養だけでなく、大和学園グループ全体の蔵書約55,000冊が検索できます。



### 医療福祉実務演習室

身長計や体重計などの計測器具、自動血圧計などの検査用器具、健康増進関連機器、中心静脈栄養チューブ管理トレーナーなど、幅広い設備があります。



### キャリアサポートセンター

事業所情報のファイルの閲覧や、最新の求人情報の確認などが行えます。就職アドバイザーも常駐しています。



### パウダールーム

女子トイレには、明るく広いパウダールームを完備。大きな鏡ときれいなシンクがあるので、快適にすごせます。



### カフェテリア

昼休みや休憩時間に、おしゃべりをしながら、のんびりとリフレッシュするのにぴったりのスペースです。



京都栄養の  
就職実績  
&  
サポート

さあ、  
夢の扉を開けよう!

ゼロから栄養のプロへ。

京都栄養の先輩たちは、夢を描き、夢を叶えてきました。

その力になったのが、京都栄養独自の就職サポートです。

次はキミが夢を叶えるために。

一人ひとりに寄り添い、全力で支えていきます。

夢を叶える自信になる!

1

全国トップクラスの  
就職実績

P63

夢にグンと近づく!

2

生涯安心の  
就職サポート

P67

あこがれの栄養のプロとして働く

卒業生 VOICE

P71



夢を叶える自信になる!

管理栄養士の就職実績

就職率

100%

しかもこのうち

専門職就職率

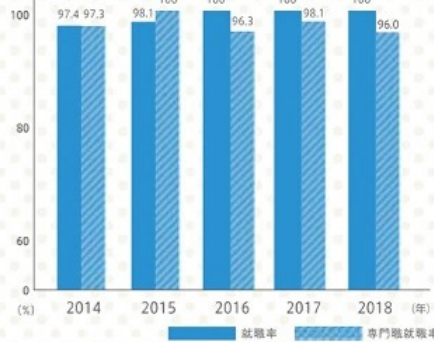
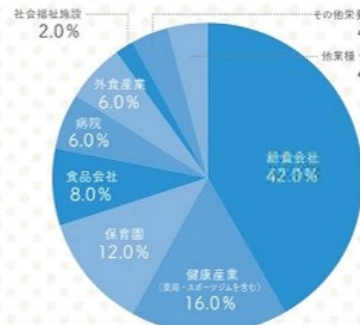
96.0%

学校で学んだ専門知識や技能を活かせる、分野・職業へ就職すること。

業種別就職率

業種別にみると?

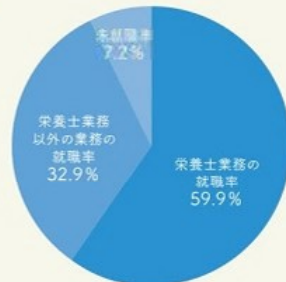
過去5年間就職率・専門職就職率

毎年、  
安心の実績!

2019年2月1日現在

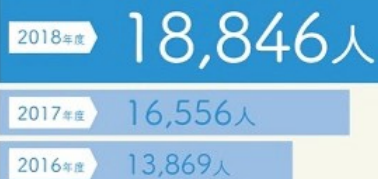
全国管理栄養士課程・就職状況の比較

全国と比べると?



求人数

年々、上昇中!



※各年度の2月1日時点

※全国栄養士養成施設協会調べ 2017年度卒業生実績より

内定者Pick Up

京都栄養で夢を叶えた先輩たち!

最新の  
内定者情報を  
発信中!

内定先

株式会社ミル総本社  
(京都府)先生たちの親身なサポートで  
就活をがんばれた!米澤 咲紀さん  
石川県 / 小松明峰高校出身

内定先

日清医療食品株式会社  
関西支店(大阪府)就職アドバイザーの先生の  
アドバイスが本当に役立った!諸隈 大紀さん  
滋賀県 / 湖南農業高校出身

内定先

社会福祉法人友朋会 清和苑  
(兵庫県)履歴書の書き方などを  
しっかり学べる授業がよかった!横山 みずきさん  
愛媛県 / 北宇和高校出身

内定先

株式会社J.みらいメディカル  
(大阪府)キャリアサポートセンターで  
いつも相談にのってもらえた!植西 加菜さん  
大阪府 / 辻学園栄養専門学校出身

内定先

株式会社THINKフィットネス  
(東京都)個別の面接練習があったから  
安心して本番にのぞけた!安井 敬枝さん  
京都府 / 京都文教高校出身

内定先

医療法人弘正会 西京都病院  
(京都府)先輩たちの就活記録をまねて  
「受験報告書」が大きな力に!木村 愛莉沙さん  
京都府 / 北嵯峨高校出身多岐なフィールドが  
夢の舞台に!  
就職先  
一覧  
(抜粋)

病院・医院・診療所

愛生会山科病院  
明石市立市民病院  
石川県予防医学協会  
医基会グループ  
宇治徳洲会病院  
大阪医科大学附属病院  
大津市民病院  
大津赤十字病院  
宇治徳洲会病院  
金沢医科大学病院  
関西ろうさい病院  
京都医療センター  
京都桂病院

京都大学医学部附属病院  
国立病院機構  
シメズ病院グループ  
市立奈良病院  
蘇生会総合病院  
高の原中央病院  
武田病院グループ  
西京郡病院  
西神戸医療センター  
広島赤十字・原爆病院  
星ヶ丘医療センター  
大和健診センター  
洛和会ヘルスケアシステム

給食会社

ニチダン  
日清医療食品  
日本ゼネラルフード  
花菱  
富士産業  
フジ産業  
ベネメール  
マルタマフーズ  
名阪食品  
メフォス  
淀川食品  
LEOC  
レバスト

保育園

安永保育園  
一里山ひかり保育園  
稲荷こども園  
ウォーリス学園  
梅ノ宮乳児保育園  
桂東こども園  
上賀茂保育園  
衣笠保育園  
京都社会福祉協会  
京都白百合保育園  
草津保育園  
五条愛児園  
白い鳩保育園

月かげ保育園  
桃娘保育園  
長浜カトリック保育園  
なかとみ保育園  
深草保育園  
みぎわ保育園  
ゆりかご保育園  
若竹福祉会



希望の就職先へ!

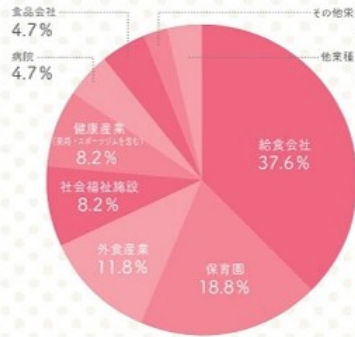
栄養士の就職実績

就職率 (既卒含む)

100% 専門職就職率 96.5%

学校で学んだ専門知識や技能を活かせる、分野・職業へ就職すること。

業種別就職率



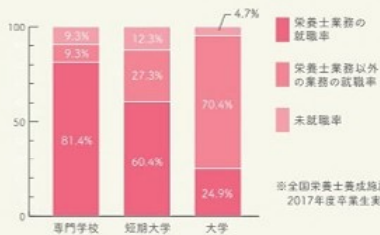
過去5年間就職率・専門職就職率



2019年2月1日現在

全国と比べると?

全国栄養士課程・就職状況の比較



※全国栄養士養成施設協会調べ  
2017年度卒業生実績より

求人数

年々、上昇中!

2018年度 17,603人  
2017年度 16,672人  
2016年度 13,196人

※各年度の2月1日時点

内定者Pick Up

京都栄養で夢を叶えた先輩たち!

最新の  
内定者情報と  
発信中!



内定先

社会福祉法人心華会  
横浜ひいらぎ保育園  
(京都府)

“ここで働きたい!”と考える  
保育園にであえました!

花戸 彩衣さん  
広島県/福山明王台高校出身



内定先

武田病院グループ  
(京都府)

学校で学んだことを  
内定先で活かしたいです!

中面 優奈さん  
京都府/塔南高校出身



内定先

日清医療食品株式会社  
ヘルスケアフードファクトリー  
亀岡(京都府)

『キャリアデザイン』での  
面接練習が役立ちました!

森下 大海さん  
福井県/敦賀高校出身



内定先

社会福祉法人京都老人福祉協会  
京都老人ホーム  
(京都府)

第一希望の施設に  
内定をもらえました!

中野 雄斗さん  
兵庫県/愛蔵学園豊楽高校出身



グラデュエイトクラス【大学・専門学校卒業生、社会人経験者向けクラス】

内定先

株式会社Nishiki Foods  
(大阪府)

先生たちの手厚いサポートで  
内定をもらえました!

坂田 陽子さん  
大阪府/枚方高校出身



内定先

阪神調剤ホールディング  
株式会社(兵庫県)

就活を通して、自分らしさも  
改めて考えられました!

北岡 佐也佳さん  
滋賀県/水口東高校出身



内定先

株式会社たねや  
(滋賀県)

先輩たちの「受験報告書」が  
とても参考になりました!

仲島 佳奈さん  
滋賀県/比叡山高校出身



高校新卒者以外の学生の就職内定率

100% 専門職就職率 91.7%

しかもこのうち

就職先  
一覧  
(抜粋)



スポーツ

アクロス  
エル・スポーツ  
京都パープルサンガ  
コナミスポーツクラブ  
THINKフィットネス  
ファクトリージャングル  
佛教大学陸上競技部  
明治スポーツプラザ

社会福祉施設

嵐山寮  
市原寮  
梅津富士園  
近江和順会  
大阪福祉事業財団  
亀岡友愛園  
京都老人ホーム  
健光園  
至誠学園  
同徳会  
彦根学園  
平安徳義会  
みねやま福祉会  
山城ぬくもりの里  
リヴェスタ ひろの

食品会社

伊藤ハム  
エンザミン研究所  
オリジン東秀  
角井食品  
カネ食品  
クリニコ  
ケンコーヨネーズ  
たねや  
野村佃煮  
西利  
湯寿園  
プライムデリカ  
ミル総本社  
わかさ生活

薬局

青葉堂  
ウェルシア薬局  
杏林堂薬局  
キリン堂  
ケアーズ  
コスモス薬品  
スギ薬局  
ツルハホールディングス  
阪神調剤ホールディング  
ファンケル  
マツモトキヨシ  
ユタカファーマシー

教育機関

ABC Cooking Studio  
大和学園  
東京栄養食糧専門学校  
鳥取短期大学  
松本理学院  
みのり学園実践短期大学

公務員

愛媛県学校栄養職員  
大和市職員  
京都市学校栄養職員  
堺市職員  
静岡市職員  
名田村職員  
奈良県職員  
長野県学校栄養職員  
兵庫県小学校教諭  
福岡県学校栄養職員  
三重県職員  
宮崎県職員  
守山市職員  
和歌山県学校栄養職員



夢にグンと近づく!

生涯安心の就職サポート

だから、万全! だから、安心! /

## 京都栄養4つの強み



1

先生

### 第一希望の内定まで、One to Oneサポート!

京都栄養では、就職アドバイザーとクラス担任・副担任が連携して、第一希望の内定を獲得するまでOne to Oneでサポート。学生一人ひとりにあわせた求人の紹介や履歴書の添削、採用試験の対策など、いつでも完全フォローします。

先生のサポートが  
何よりの力になりました!

先生がいつでも相談にのってくれるので、安心して就職活動をすすめることができました。トラブルが起こった時も、先生の的確なアドバイスのおかげで無事に乗り切ることができ、とても感謝しています!

内田 愛さん  
滋賀県/八幡商業高校出身  
内定先: 社会福祉法人あみのり保育園



普段から学生とコミュニケーションを取りながら、気軽に話せる関係づくりを大切にしています。その中で一人ひとりの個性をしっかりと理解し、最終的には第一希望への内定がつかめるよう、あらゆる面からサポートしています。

就職アドバイザー  
古田 英之先生

2

カリキュラム

### 就職活動に直結した授業で、働く自信アップ!

京都栄養では、「キャリアデザイン」をはじめとする就職活動に直結した授業を実施。また、「個別受験対策」や「内定者指導」など、独自のカリキュラムも用意しています。就職活動で求められるすべてに取り組むことで、働く自信がアップします。



たとえば、こんな授業

- キャリアデザイン
- 個別受験対策
- 内定者指導

3

卒業生  
[栄養業界]

### 卒業生の活躍で、栄養業界からの求人数が多い!

現在、全国で活躍している京都栄養の卒業生は、9,800名以上。だからこそ、栄養業界とつながりが強く、信頼も高いので、求人数が多いです。また、就職アドバイザーが卒業生の職場を訪問し、きめ細かく求人情報を集めています。



地元で働ける!

リターン就職もサポート!

地元での就職を希望する学生には、授業に影響のないよう、長期休暇を利用した就職活動も支援しています。



4

キャリアサポートセンター

### 豊富なノウハウで、就職活動が安心してできる!

全国の求人票や受験対策の書籍など、就職活動に役立つさまざまな資料を完備。特に、先輩たちの就職活動を記録した「受験報告書」は、本当に参考になるので必見です。また、就職アドバイザーがいつでもいるので、気軽に相談できます。



就職活動をスムーズに!

最新情報を発信!

独自の就職支援システム「就職くん」を通じて、スマホやPCから最新の求人情報や採用試験を確認することができます。

