



京都栄養医療 専門学校 入学案内 2021

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



管理栄養士
国家試験
合格率 **100%**
2019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、キミに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
P3	栄養のプロ 働くフィールド
P5	栄養のプロ 2つの資格のちがい
P7	京都栄養 4つの強み
P9	京都栄養 選べる2学科8専攻
P11	管理栄養士科
P25	栄養士科
P45	課外プログラム
P51	施設・設備
P57	講師紹介
P59	就職実績&サポート
P71	キャンパスライフ
P77	学費・生活費・住居サポート
P79	オープンキャンパス
P83	アクセスマップ



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。

主な業務内容

- ・栄養管理
- ・食事指導
- ・食事の提供
- など

病院

栄養面からチーム医療を支える！

患者さんの病状に合わせた栄養管理や指導を行います。
医師や看護師と連携して
高度な栄養管理を行うことも。

主な業務内容

- ・商品の企画・開発
- ・市場調査
- など

食品会社

“食”のヒット商品を生み出す！

食品や医療品、化粧品メーカーなどで、
新商品の開発や研究に携わります。
市場調査や広報なども担当します。

主な業務内容

- ・献立作成
- ・食事の提供
- など

福祉施設

利用者の栄養面をサポートする！

施設に入所している高齢者など、
一人ひとりの身体機能に合わせた
食事の提供や栄養管理を行います。

主な業務内容

- ・栄養相談
- ・栄養指導
- ・品出し
- など

薬局・ドラッグストア

街の身近な健康相談の窓口になる！

地域住民の方々の健康相談役として、
栄養指導や栄養相談を受け付けます。
品出しや販売なども行います。

主な業務内容

- ・健康政策の企画・立案
- ・食育イベント
- など

保健所・役所など

食を通して健康の大切さを広く伝える！

市町村の健康政策を企画・立案したり、
健康づくりのイベントを実施したり。
地域住民の公衆栄養を担います。

主な業務内容

- ・献立作成
- ・調理
- ・食育
- など

保育園

楽しい食事で子どもを笑顔にする！

献立の作成や食材の発注、調理などが
主なお仕事。食べることの大切さ・楽しさを
伝える食育も行います。

主な業務内容

- ・栄養管理
- ・食事指導
- など

スポーツチーム

スポーツ選手の栄養管理を担う！

スポーツ栄養学の知識をもとに、
身体づくりや怪我予防などを総合的に考え、
栄養補給法や食事の指導をします。

主な業務内容

- ・調理
- ・衛生管理
- ・献立作成
- など

給食会社

栄養バランスの良い食事をつくる！

病院や福祉施設、学校、企業などさまざまな所で、
対象者に合わせて献立を考え、
栄養バランスのとれた給食をつくります。



管理栄養士と 栄養士のちがい

＼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を
伸ばしたい人！**

栄養指導には、相手を思いやる気持ちが欠かせません。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。

**最短4年
で取得！**

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修得



管理栄養士
国家試験



卒業
栄養士の資格取得



国家試験
合格



管理栄養士の
資格取得

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。

どんな人が
向いてる？

発想力を伸ばしたい人！

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。

＼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、栄養面を考える能力だけでなく、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。

**最短2年
で取得！**

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修得



卒業



栄養士の
資格取得

京都栄養 4つの強み

KYOTO EIYO 4 POINTS FOR YOU

だから安心して学べる!
グッと成長できる!



1 に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!
(理系学科以外の出身)

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2021」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 →p11
栄養士科 →p25

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



担任



副担任

管理栄養士科 →p11
栄養士科 →p25

就活中も、
これで安心!

キャリアアドバイザーが担任・副担任と連携!
トリプルサポート →p65



担任



副担任



キャリアアドバイザー

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

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つけ、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。

入学

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

4年次

専門性を深める

3年次から
編入学も
できる！

栄養士科から **内部進学**

“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

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。

入学

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できたなら…
管理栄養士科3年次へ内部進学できる！



P43

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！

狩野 美沙希さん
滋賀県／大津高校出身

ココが
違う！

管理栄養士科 5つのポイント

京都栄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じて、「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年間を通し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〉
合格率
2年連続

100%



2018～2019年3月卒業生実績[新卒]

▶p13

2 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

3 「働く力」が身につく実践的カリキュラム！

理論と実際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

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

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。

管理栄養士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。基礎生物化学や基礎栄養学など、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！

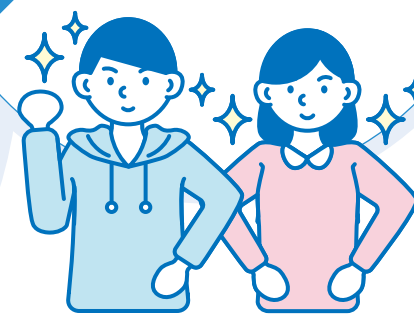
国家試験対応の簡単な問題から挑戦し、基礎をかためていきます。また、定期的な校内テストを通して、習熟度をチェック。苦手分野を把握しながら対策を進めていきます。



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！

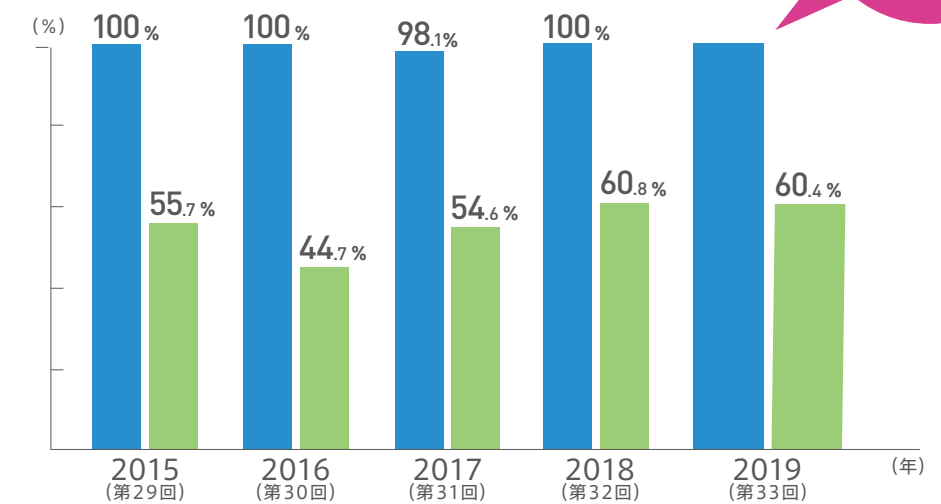
さらに！

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



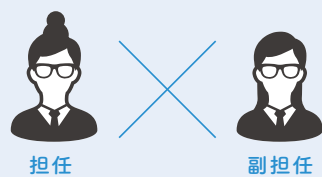
2019年3月
100%
%

+α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。



管理栄養士の 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



「理論」と「実際」がリンクした
実践的カリキュラム

実習 &
演習



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。

●給食実務演習 ●臨床栄養学実習 など



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。

マネジメント能力

栄養部門や給食部門をまとめ、適切な栄養管理や給食管理を行うために必要な能力。

調理技術・ 献立作成能力

さまざまな対象者へ多彩な食事を提供するために必要な能力。

栄養・健康分野の 専門能力

チーム医療の中心的な役割を担い、対象者に合わせて最適な対応ができる能力。

社会人基礎力・ コミュニケーション能力

社会人として必要な基礎力や、多職種と連携して人々の健康づくりに貢献するための能力。

「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		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	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	基礎生物化学	生命のしくみ			微生物学	
3限目	13:10～14:40	基礎栄養学Ⅰ	実験実習入門		ホスピタリティマインド	健康運動演習	
4限目	14:50～16:20				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。相手と心を通わす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。



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、実習を通じて修得。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。



実験

実習 & 演習

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

「勉学サポートプログラム」で
学びの不安をゼロに！

➡ P13

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		月	火	水	木	金	土
1限目	9:00～10:30	応用栄養学実習	給食実務実習Ⅱ		調理学実習Ⅲ	栄養教育論Ⅱ	スキルアップ・ プログラム、 補講がない場合は お休み
2限目	10:40～12:10			人体の構造と 疾病の成り立ちⅡ		応用栄養学Ⅱ	
3限目	13:10～14:40	人体の機能Ⅰ	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		
4限目	14:50～16:20	臨床栄養学Ⅱ					



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、食中毒菌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。



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
- 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
- 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。

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。

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。

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。



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。

その他のカリキュラム

- 臨床栄養学実習Ⅱ・Ⅲ
- 臨床栄養活動演習
- 給食実務実習Ⅲ
- 実践栄養学実習Ⅰ
- 公衆栄養学実習Ⅰ・Ⅱ
- 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		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					
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。

栄養面からチーム医療を支える！

病院福祉栄養プログラム

“食”のヒット商品を生み出す！

食品研究・開発プログラム

スポーツ選手の栄養管理を担う！

スポーツ栄養プログラム

おいしくて栄養バランスのいい食事をつくる！

給食マネジメントプログラム

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
- 食品薬学
- 実践介護サービス
- フードサービス論
- 特別講義Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ
- etc
- キャリアデザインⅢ

※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。

栄養ケア・マネジメント能力を伸ばす

保健・医療・福祉の各分野にわたる幅広い知識と、
対象者に合わせたアプローチ方法を
身につけます。

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『臨地実習』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。

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

種目別の運動量や体格の差に合わせて
献立の作り方をはじめとした、
スポーツに関わる幅広い栄養の知識と技能を学びます。

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。

現場で活用できる応用力を伸ばす

多様な専門知識を複合的に活用し、
各選手に合わせた献立作成や栄養指導が
できる力を身につけます。

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
も理解してもらえるよう、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

食品開発を学ぶ

食品開発をするにあたっての商品設計の流れやポイント、
また、品質管理の重要性や
食品表示などについて学びます。

市場分析能力を伸ばす

市場分析の手法や食品業界のトレンドなど、
食品業界の流れを読み解くために必要な
能力を身につけます。

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。

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

世界の代表的な料理・菓子を学び、
科学的な知識をふまえた高度な調理技術を、
実習を通じて身につけます。

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。

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。

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！

もともと何かをつく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
人々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



調理技術をもっと高めたい！

管理栄養士として調理技術を向上させ
るためにこのプログラムを選びました。
僕は調理をすることが好きなので、より
高度な技術や知識を学びたいと思った
からです。それにあわせて、効率的に作業
をすすめるにはどうしたら良いかなども
考えて取り組みたいですね。

山西 輝さん
京都府／北稜高校出身

安全・安心でおいしい食事を
提供できる総合力を磨こう。

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 穰先生
●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！

中野 結衣さん
香川県 / 高松南高校出身

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システムで、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。

▶p43

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を中心としたクラスを設置。学びやすい環境が整っています。

▶p44

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合い、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。

調理に自信を持ってました！

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丁寧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、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。



栄養士科の 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！

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

栄養・健康の知識・技能

調理技能

ホスピタリティマインド

コミュニケーション能力

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。

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



多彩な課外プログラム

病院や保育所での「校外実習」、高等学校と連携した
「スポーツ栄養教室」、医療機関と協力した「料理教室」
など、さまざまな課外プログラムを実施しています。

栄養士実力認定試験 受験

学んだ知識を総動員しての力試し！
2年間の集大成として、栄養士実力認定試験を受験します。

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試
験で、栄養士としての実力を確認するためのものです。
京都栄養では2年生全員が、技能に優れていることが
証明される「認定A」の取得をめざします！

めざせ！
最高評価ランク
「認定A」

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▶P43



卒業時に
「栄養士」の資格を取得！

1 年次

2 年次

卒業

+αの学びのサポート①

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

文系出身者でも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。基礎生物化学や基礎栄
養学など、授業内容を復習し、試験科目へ
の不安を解消します。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。

一人ひとりに合わせる

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合
わせて、経験豊富な先生が指導します。ま
た各クラスに担任と副担任がついていて、
学びはもちろん学校生活の悩みなども気
軽に相談できる環境です。



+αの学びのサポート②

普段の授業で準備が整う

認定試験対策を含んだカリキュラム

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
説や模擬テストなど、実力を着実に高めていける
取り組みを重ねて、「認定A」をめざしましょう！



1 基礎をかためる

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		調理学実習Ⅰ		基礎生物化学	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
2 限目 10:40～12:10	食べ物と健康Ⅰ		生化学	調理学		
3 限目 13:10～14:40	食品衛生学	栄養士のためのIT	基礎栄養学Ⅰ	食品衛生学実験		
4 限目 14:50～16:20	給食経営管理論		臨床栄養学			

2 専門性を深める

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	生化学実験	校外実習 事前事後指導	コース別授業	栄養士実力認定試験 対策講座Ⅰ	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
2 限目 10:40～12:10				福祉栄養学		
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					

講
義

実
験

実
習
&
演
習

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。



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。

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、実習を通じて修得。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。



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、盛り付け、販売促進まで学生主体
で実施。大量調理の技能を効率よく身につけます。



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付け
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。

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。

その他のカリキュラム

- 食べ物と健康Ⅱ
- 基礎栄養学Ⅱ
- 臨床栄養学実習
- ライフステージ栄養学Ⅰ
- 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
- 献立作成演習(基礎・応用)
- 栄養教育論
- 解剖生理学 etc

「勉学サポートプログラム」で
学びの不安をゼロに！

➡ P29

その他のカリキュラム

- 公衆栄養学
- 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
- 栄養教育論演習 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。

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！

楽しい食事で
子どもたちを
笑顔にしたい！

スポーツ選手を
栄養面から
サポートしたい！

メニュー開発から
経営まで
すべてを担いたい！

病院・社会福祉施設の栄養士

保育園の栄養士

スポーツ分野の栄養士

給食会社・食品開発分野の栄養士

病院・福祉栄養
コース

→ p35

保育園栄養士
コース

→ p37

スポーツ栄養士
コース

→ p39

フード・食品開発
コース

→ p41

病院・福祉栄養 コース



“チーム医療の一員”へ！
栄養面から健康をサポートする



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 穰先生
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



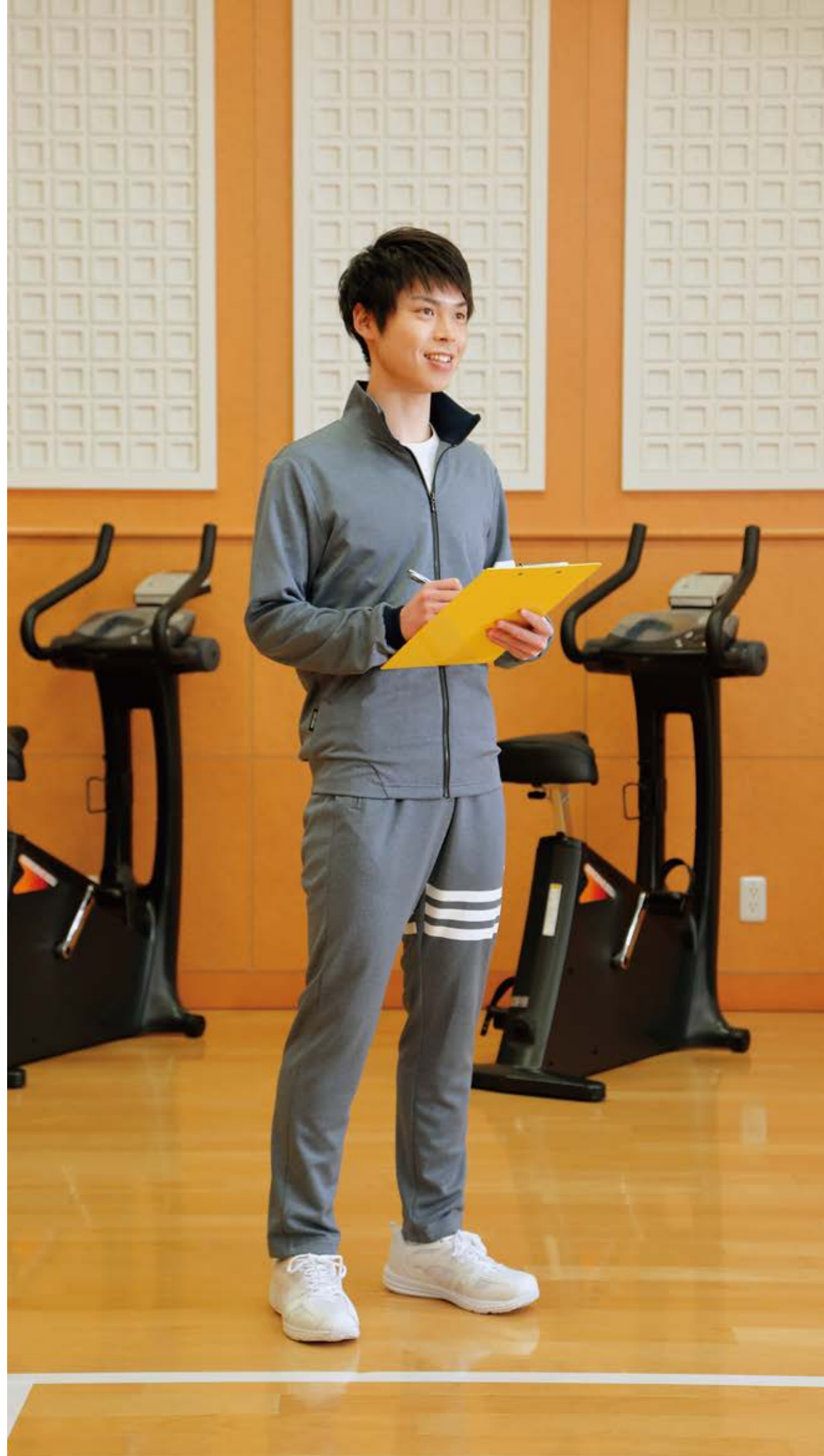
将来、自分が子育てすることになったときも役立つ学びの内容だったので、このコースを選びました。栄養指導や食育など、実践的な授業も多いのが魅力。身体で学べるので、楽しく力も身につきますね。今は乳児から幼児まで、子どもの成長の段階に応じた献立づくりと調理をできるようになりました。

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！

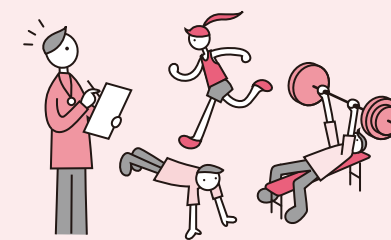


澤村 敦子先生
管理栄養士



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 】 | 【 スポーツクラブ
アドバイザー 】 |
| 【 病院の栄養士 】 | 【 食品研究・
開発分野の栄養士 】 |
- など



学びのポイント



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）





卒業後に働くフィールド

給食会社の栄養士

外食産業の栄養士

食品研究・
開発分野の栄養士

クッキング
インストラクター

など



学びのポイント

つくる力を
磨く！

マネジメント
能力を
伸ばす！



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・商品開発の実際について学び、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、お客さんの声に応じ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

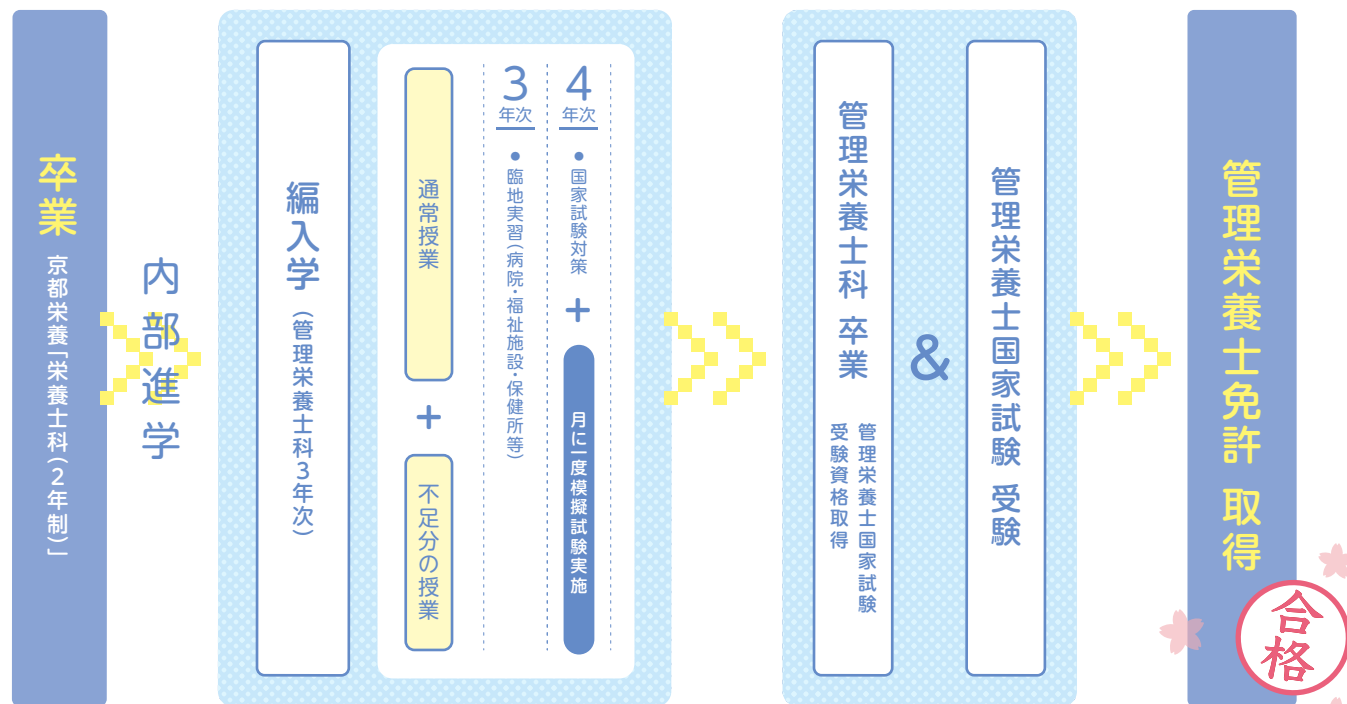
やっぱり管理栄養士をめざしたいなら！

管理栄養士科への内部進学

栄養士科から管理栄養士への道もサポート！

管理栄養士にステップアップしたいと思ったなら、管理栄養士科への内部進学を！
栄養士課程で取得した単位が認められるので、足りない分だけを学べばOK。
最短距離で管理栄養士をめざすことができます。

内部進学なら 最短 4 年で管理栄養士免許取得をめざせる！



管理栄養士という資格の
必要性を感じて、
管理栄養士科への進学を
決めました。

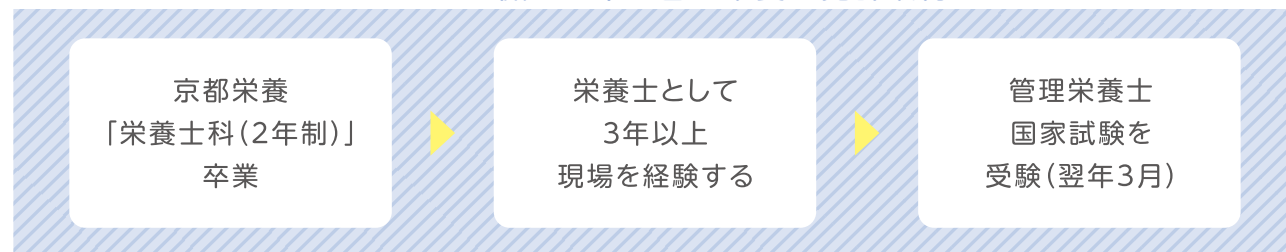
栄養士科在籍時、学校の手厚いサポートが大きな支えとなっていたので、内部進学を決めました。国家試験対策が授業に組み込まれていて、目標に直結しているのがGOOD！知識をもっと深めて、管理栄養士をめざしたいです。

京都府／京都西山高校出身 兼田 聖さん



卒業後でもめざせる

現場経験を積みながらも 最短 6 年で管理栄養士免許取得をめざせる！



もう一度学びたい社会人・大学生・短大生・専門学生・一般の方へ

グラデュエイトクラス

再進学で栄養士をめざそう！

進学や就職を経て、もう一度栄養士をめざして学びたい方のためにグラデュエイトクラスを設置しています。
京都栄養ならではの、再進学者にとって心強い教員のサポートが充実！
同じ境遇・同じ目標を持った仲間たちと共に、安心して学べる環境が整っています。
(入学者の状況により、再進学者以外の方がクラスに含まれる場合があります。)

安心の学習環境を準備

This block highlights support programs for re-entry students. It includes: 1. '空き時間や放課後には「勉強サポートプログラム」' (During free time or after school, there is a 'Study Support Program'). 2. '担任＆副担任が学びや生活をサポート' (Homeroom and assistant teachers support learning and life). 3. '退職して、新たな夢へ！教育訓練給付制度を活用して、「食」の世界をめざす。' (After retiring, pursue a new dream! Utilize the Education Training Allowance system to pursue the world of food). 4. '会社員再入学へ！' (Re-enrollment for company employees!). 5. A testimonial from '滋賀県／国際情報高校出身 大下 なつみさん' (Shiga Prefecture / International Information High School graduate, Natsumi Ohsaka).

学費支援制度で安心の再進学

This block details tuition support systems. It includes: 1. '国から支援' (Support from the government) with a table showing '専門実践教育訓練給付金' (Specialized Practical Education Training Allowance) and '教育訓練支援給付金' (Education Training Support Allowance). 2. '京都栄養から支援' (Support from Kyoto Nutrition) with a table showing various scholarships and support programs. 3. A '返還一切不要！' (No repayment required!) stamp.



[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。実際に選手と接しながらパフォーマンスの向上や効果的な体づくりを支援。講義や実習を通して、学生と選手がスポーツと食の関わりを学ぶ機会となっています。



学生と選手が
共に調理します。

栄養満点で
どれもおいしそう！

身体組成計で
筋肉量や体脂肪量を
チェック！



選手たちと実践形式で向き合える
貴重な時間でした！

スポーツチームの選手と共に調理実習を行いながら、試合期間に摂るべき食べ物・好まない食べ物を学びました。そのあと選手への栄養指導も実施。普段の学びを実践することができまし、コミュニケーション力も養う事ができたかなと思います！



栄養士科 藤原 友加里さん
(大阪府／農芸高校出身)

医療

透析食講習会

腎臓病の患者さんを 食を通して支援！

京都市や京都透析食腎臓病食研究会、京都腎臓病患者協議会と連携し、腎臓病の患者さんを対象に開催。学生が考えたメニューで調理実習を行った後、透析食に関するクイズを盛り込んだ「すごろく型グループワーク」を実施。患者さんや学生同士の交流を通じて、透析や慢性腎不全を学び、コミュニケーション能力を養っています。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。



今回のテーマは、
「知っ得！
災害時の生き延び食
～透析食編～」

みなさんと一緒に
つくった透析食！



貴重な経験ができ、管理栄養士を
めざす気持ちが強くなった！

透析患者の方や現場で働いている管理栄養士の方と一緒に、調理実習を行いました。「透析」について考え、知識を深めることもでき、貴重な体験となりました。参加者の皆さんが楽しそうにされている姿を見て、管理栄養士をめざすモチベーションがグッとアップしました！



管理栄養士科 関谷 晋志さん
(愛媛県／伊予高校出身)

アレルギー

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立ち上げた全国初の子ども食堂に、学生が定期的にボランティアとして参加。特定原材料7品目を除き、さらに参加者に合わせて除去品目を確認・相談しながら食事を提供。食事提供以外にも交流が深まる様々な企画を実施し、アレルギーへの理解を深めています。



作ったあとは、
子どもたちと一緒に
「いただきます」！

ケチャップでかわいく
デコレーション♪



子どもたちが笑顔いっぱい
食べてくれる姿を見られるのが喜び。

オムライスの卵の部分にかぼちゃを代用するなど、アレルギー対応食づくりを通して、食物アレルギーの基礎知識や除去の方法を学びました。普段おかわりのできない子どもたちが「おかわり！」と言ってきて、とてもうれしかったです。



栄養士科 兼田 真優さん
(奈良県／奈良女子高校出身)



産学連携 | 葉酸たまご甲子園

葉酸たまごを使った健康レシピを考案！

健康な赤ちゃんを産むために重要な栄養素「葉酸」を多くの方に知ってもらうため、栄養学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、味や見た目などを競うコンテスト。2年連続で本校の学生が見事優勝しました。



チームを組んで調理にあたります。

さっぱりとした
グルテンフリーの
「簡単イタリアンランチ」



試作を重ねて生み出したことで
大きな達成感を味わえた！

メンバーがアイデアを出し合い、試作を重ねてメニューを完成させていきました。これだ！と思えるものができたときは、達成感でいっぱい！見た目も味も良い料理を作るといってお題に向き合うことで、自分たちのスキルがより一層磨かれたのかなと感じています。



管理栄養士科 奥津 稲穂さん
(滋賀県/安曇川高校出身)

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、調理技術や衛生管理能力を高めています。地域交流の場に深く関わることで、自主的に取り組む力やコミュニケーション能力を養っています。



調理中は
テキパキと！



みんなが満足の
おいしい定食が完成！

食を通してコミュニティづくりが
できることを実感。

なるべく低価格でお昼ごはんを提供しているももみな食堂。私たち学生は、調理から配膳までをお手伝いしています。食事も大切ですが、話すことを楽しみにしている方が多く、食はコミュニティとしても機能することを実感しました。いつか子ども食堂もやってみたいです！



栄養士科 木村 天海さん
(京都府/塔南高校出身)

02

スキルアップ・プログラム

専門性がもっと深まる！幅広い講座に挑戦できる！

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。

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能を学び、最終日には保育園での職場体験にも取り組みます。

食アスリートアドバイザー講座



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。

野菜ソムリエ養成講座



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。

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能を修得。「家庭料理技能検定」の検定合格をめざします。

フードコーディネーター対策講座



CMやドラマの食卓シーンの演出、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。

食品表示検定初級対策講座



食品表示の基礎知識を得ることができ、安心・安全な食品を選択する目を養えます。合格すると初級食品表示診断士の資格が得られます。

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、世界的にも注目が高まる「和食」。その知識と技能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。

[03]

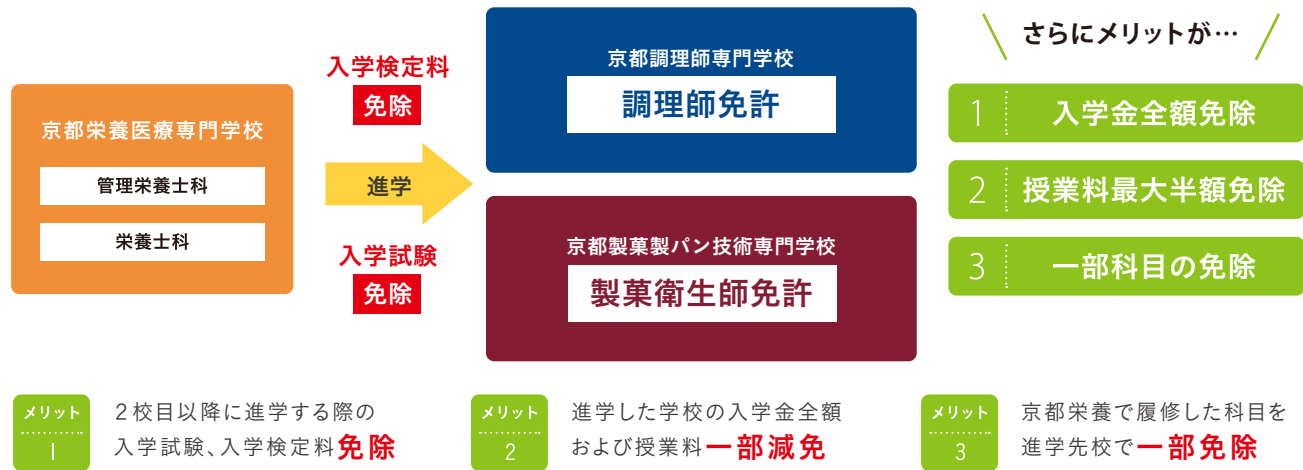
大和学園グループ校ライセンス進学プラン

大和学園の強み！調理や製菓のスキルも身につく！

京都栄養を卒業後、大和学園のグループ校に進学するプラン。

栄養士の資格に加えて、調理師や製菓衛生師の資格を取得し、食分野のエキスパートとして専門性を高めることが可能です。

ライセンス進学プランで進学される方は、入学検定料・入学金・授業料一部免除など、多くの特典が得られます。



■グループ校ライセンス進学奨学金

種類	金額	期間	採用人数
奨学金A	入学金全額免除、授業料半額免除	最短修業年限	最大5名
奨学金B	入学金全額免除、授業料一部免除	1年間	全員
奨学金A(夜間部進学)	入学金全額免除、授業料半額免除	最短修業年限	最大5名
奨学金B(夜間部進学)	入学金全額免除、授業料一部免除	最短修業年限	全員

[04]

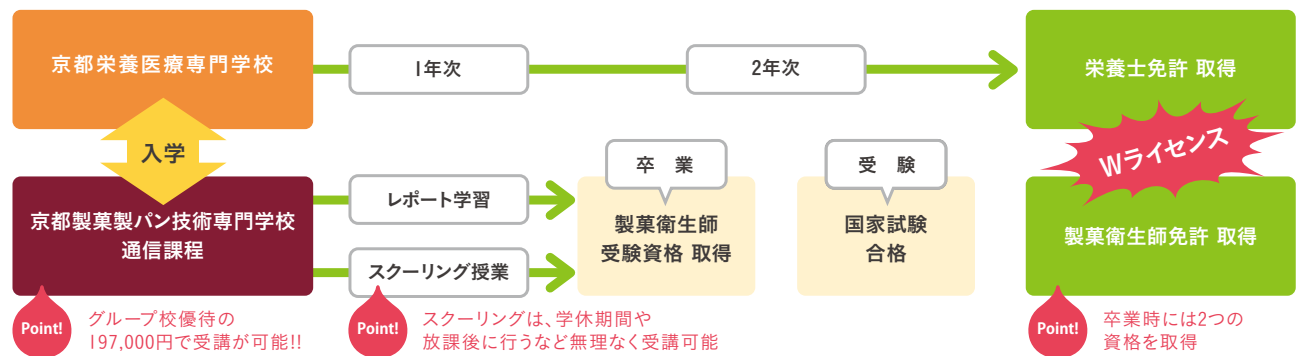
製菓通信併修コース

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過程を受講することで、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。京都栄養の長期休暇にまとめて受講する「昼間集中プラン」や放課後に受講する「夜間プラン」があり、昼間集中プランは2年コースも選択可能です。

■学費(2020年度生例)〈定員になり次第締め切ります〉

製菓衛生師科	全額 197,000円
製菓技術1年コース※	全額 162,000円

※製菓技術1年コースは製菓衛生師の受験資格は取得できません。

大和学園 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、あらゆる方面で活躍できる総合力を養います。



大和学園 グループ校



京都栄養医療専門学校



京都調理師専門学校
京都製菓製パン技術専門学校



京都ホテル観光ブライダル専門学校

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)
 - ◆管理栄養士科3年次編入学
- プロ仕様の実践的な施設・設備を完備。理論と実務をバランスよく学び、高度な知識と技能を備えた医療・栄養のスペシャリストを育成します。

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)
- ◆和菓子上級科(2年制) ◆カフェスイーツ上級科(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・観光・ブライダル」の専門学校

京都ホテル観光ブライダル専門学校

- ◆ホテル学科(2年制) ◆旅行学科(2年制) ◆ブライダル学科(2年制)

京都で唯一の「ホテル・観光・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 ● 鮎鶴料理講習会を発足
- 1941 ● 大和家庭料理講習会を開設
- 1951 ● 京都府認可 大和家庭料理学園を開設
- 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 ● 京都栄養専門学校を嵯峨の地で開校
- 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 ● 京都栄養専門学校に医療秘書科を開設
- 1986 ● FFCCフランス料理文化センター・パ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 ● 京都栄養専門学校に2号館完成
- 佛教大学と教育交流
- ベ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 ● 京都栄養専門学校に管理栄養士科を開設
- 2003 ● 京都栄養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の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技師専攻コースを開設
- 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 ● 太秦キャンパスに京都調理師専門学校・京都製菓製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
- 2020 ● キャリエールホテル旅行専門学校から京都ホテル観光ブライダル専門学校に校名変更
- 大和学園地域健康栄養支援センター設立



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。
2台のカメラと5つのモニターで、どの位置からでも
先生の手元をしっかりと確認できます。
ガスだけではなくIHにも対応しています。

調理技能を磨く！



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

大きなスクリーンを使った授業のほか、学外の方を招いての講演や、就職セミナー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。京都栄養だけではなく、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。キャリアアドバイザーも常駐しています。



パウダールーム

女性用トイレには、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。

講師紹介



栄養分野のプロが教える。だから、キミもプロになれる。



学生想いでとにかく優しい、お父さんの存在です。

“食”のあり方を学んでください。

石伏 穰 先生

元国立病院栄養管理室長

- 管理栄養士
- 衛生検査技師

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



スポーツ栄養の専門知識がすごいです！

自ら考え行動できる力を伸ばそう！

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 スポーツ栄養学
スポーツ栄養実習
応用栄養学Ⅱ
給食実務実習Ⅰ・Ⅱ ほか



かっこよくて笑顔が素敵！

相手の立場になって考えられる力を養おう！

山口 友貴絵 先生

博士(家政学)

- 管理栄養士

担当科目 公衆栄養学
公衆栄養学実習Ⅰ
生化学実験
基礎栄養学Ⅱ ほか

理論と実践をリンクさせて、調理技能を磨きましょう。

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

担当科目 給食実務実習Ⅰ・Ⅱ ほか

周囲からの信頼を得る人になれるよう、サポートします。

児島 茜 先生

- 管理栄養士
- 糖尿病療養指導士
- 修士(生活科学)

担当科目 給食実務実習Ⅰ ほか

病院での実務経験をふまえた目線で指導します。

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

担当科目 臨床栄養活動演習 生活習慣病対策総合演習
臨床栄養学実習 ほか

If we can dream it, we can do it!
(馬券は買わなきゃ当たらない)

成田 宏史 先生

- 博士(農学)

担当科目 食べ物と健康Ⅰ・Ⅱ 人体の機能Ⅰ・Ⅱ
基礎生物化学 ほか

その人が「今」必要な栄養は何かを考えられるようになるう！

森 久美子 先生

- 管理栄養士
- 博士(家政学)

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

人としての魅力や力を備えた専門家になろう！

影山 弘典 先生

- 修士(政策科学)

担当科目 ホスピタリティセミナーⅡ ほか

「栄養」の大切さを正しく広められる人になろう。

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

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 ほか

自分の五感を研ぎ澄まして行動できる人になりましょう。

高柳 公仁子 先生

- 管理栄養士
- 修士(家政学)
- 衛生検査技師

担当科目 調理学 微生物学 食べ物と健康Ⅱ
食品衛生学実験 食品学実験 ほか

得た知識を応用できる力も身につけられるとGOOD！

藤本 香緒里 先生

- 管理栄養士
- 元県職員

担当科目 給食実務実習Ⅰ・Ⅱ 臨床栄養学 ほか

一人ひとり、技術がしっかり身につくようサポートします！

矢部 大 先生

- 管理栄養士
- 調理師
- 栄養教諭第一種免許状

担当科目 調理学 調理学実習Ⅰ・Ⅱ ほか

社会に貢献し、ホスピタリティのあふれる栄養士になろう。

岸本 浩 先生

- 管理栄養士

担当科目 給食実務実習Ⅱ 給食経営管理論
実践調理学実習 ほか

『食』=「人」+「良」
『食』の学びを満喫しよう！

清水 佳代 先生

- 管理栄養士
- 調理師
- 介護支援専門員

担当科目 ライフステージ栄養学実習 給食実務実習Ⅰ
栄養教育論実習

身近な食の問題から専門知識を共に学びましょう。

滝本 圭子 先生

- 管理栄養士
- 修士(栄養科学)

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

頭をやわらかくして、楽しみながら学びましょう。

水野 裕士 先生

- 修士(学術)
- 製菓衛生師

担当科目 ホスピタリティセミナーⅠ 食環境学
基礎生物化学 食品学実験 ほか

京都栄養での体験を通して、「やりがい」を見つけてほしい！

湯面 百希奈 先生

- 管理栄養士
- 修士(学術)
- 栄養教諭(専修)

担当科目 栄養教育論 基礎栄養学実験 ほか



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

P61

夢にグンと近づく!

2

生涯安心の
就職サポート

P65

めこがれの栄養のプロとして働く

卒業生 VOICE

P69

夢を叶える自信になる!

管理栄養士の就職実績

就職率

100% 96.1%

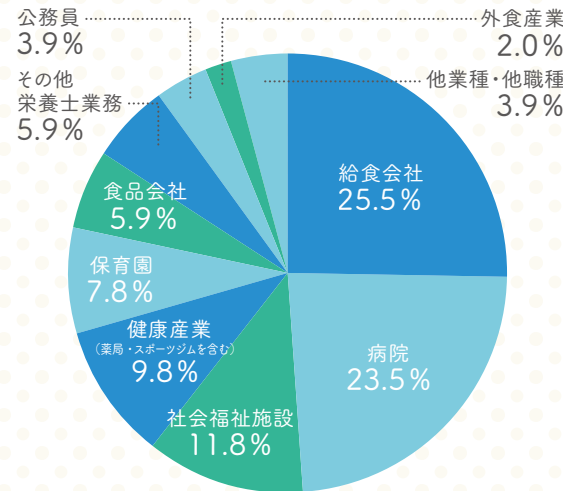
専門職就職率

しかも、このうち

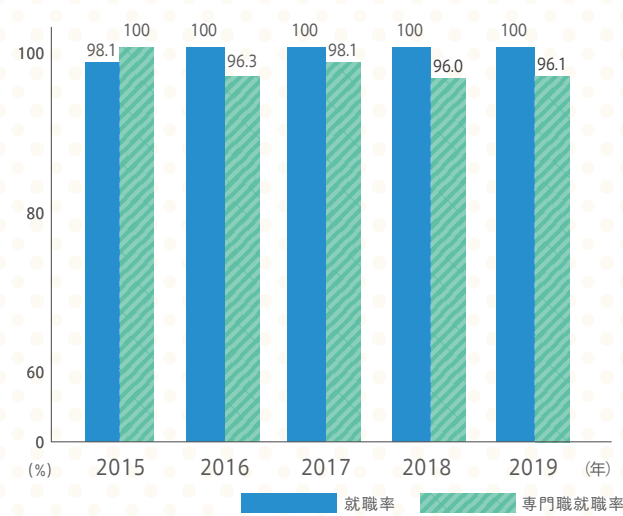
学校で学んだ専門知識や技能を活かせる、分野・職業へ就職すること。

業種別にみると?

業種別就職率



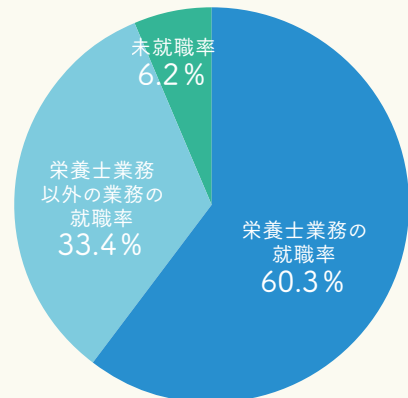
過去5年間就職率・専門職就職率



2019年度実績

全国と比べると?

全国管理栄養士課程・就職状況の比較



求人件数

安定した
求人件数!

967件

2019年度実績

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

医療法人賛幸会(社会福祉法人賛幸会)
(鳥取県)

先輩たちがまとめた
「受験報告書」があったから、
しっかり対策できました!

浮田 茉穂さん
鳥取県/鳥取商業高校出身



内定先

一般社団法人水口病院
(滋賀県)

就職先を先生からも
たくさん紹介してもらい、
内容の濃い就職活動になりました!

杉本 京佳さん
滋賀県/甲西高校出身



内定先

富士産業株式会社 名古屋事業部
(愛知県)

面接が苦手だったけど、
先生方のサポートで
乗り越えられました!

佐藤 克哉さん
鹿児島県/屋久島おおぞら高校出身



内定先

社会福祉法人山善福祉会
(大阪府)

自分のやりたいことと、
行きたい場所をしっかりと考えよう!
見学するのも大事。

前川 和花さん
京都府/農芸高校出身



内定先

福井ヤクルト販売株式会社
(福井県)

早めに準備を始めたおかげで、
第一志望から内定をいただきました!

山上 晃範さん
福井県/大野高校出身



内定先

ウエルシア薬局株式会社
(東京都)

自己分析を通して
自分の強みや特徴を
把握できていたのが良かったです!

蝦田 夕華さん
京都府/福知山成美高校出身



就職先
一覧
(抜粋)



病院・医院・診療所

IMSグループ明理会中央総合病院
明石市立市民病院
医誠会グループ
京都大学医学部附属病院
シミズ病院グループ
蘇生会総合病院
高の原中央病院
武田病院グループ
第一東和会病院
高雄病院
十三病院
照葉の里質面病院
天理よろづ相談所
琵琶湖中央病院
南大阪小児リハビリテーション病院

給食会社

イフスコヘルスケア
魚国総本社
エームサービスジャパン
グリーンハウスグループ
シダックス
西洋フード・コンパスグループ
ナリコマエンタープライズ
Nishiki Foods
ニチダン
日清医療食品
フジ産業
ベネミール
マルタマフーズ
LEOC
レバスト

保育園

宇治福祉園
KENTOひまわり園
信愛保育園
星の子ども園
南総持寺保育園
山善福祉会

社会福祉施設

近江幸楽会
あすなろ会
京都社会福祉協会
新居浜社会福祉事業協会
舞浜倶楽部
特別養護老人ホームかわつ
介護老人保健施設とちのき

スポーツ

オージースポーツ
THINKフィットネス
ティップネス
ビバ
姫路ヴィクトリーナ
ファクトリージャパングループ

薬局

コカラファインヘルスケア
コスモス薬局
サンドラッグ
スギ薬局
阪神調剤ホールディングス
マツモトキヨシ
ユタカファーマシー

食品会社

エンザミン研究所
カネ美食品
クラブハリエ
福寿園
ミル総本社
わかさ生活

公務員

京都府
滋賀県
長野県
福岡県
京都市
大阪市
福岡市

就職

キャンパスライフ

管理栄養士科

栄養士科

課外プログラム

施設紹介

講師紹介

希望の就職先へ！

栄養士科の就職実績

就職率 (既卒含む)

100%

専門職就職率

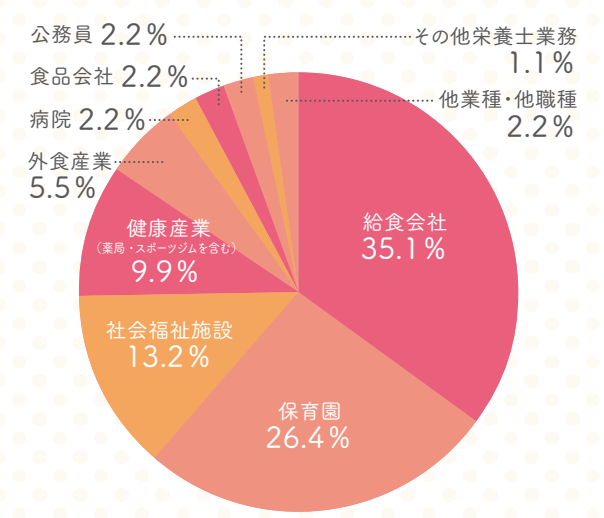
98.9%

しかも、このうち

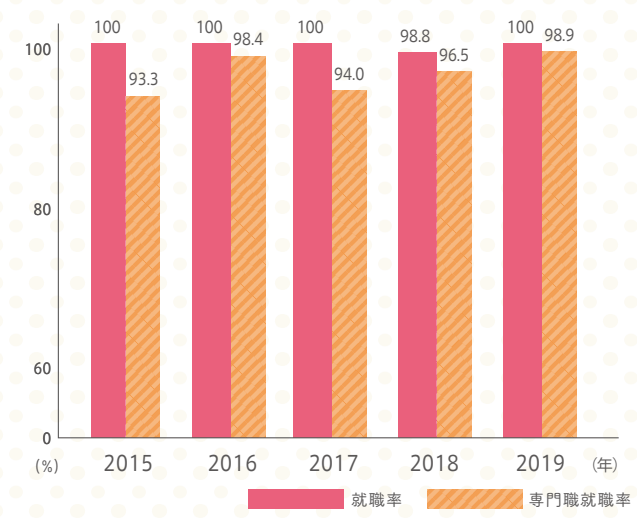
学校で学んだ専門知識や技能を活かせる、分野・職業へ就職すること。

業種別にみると？

業種別就職率



過去5年間就職率・専門職就職率



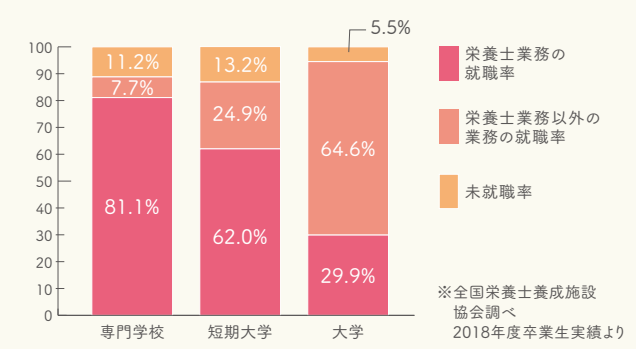
2019年度実績

全国と比べると？

全国栄養士課程・就職状況の比較

安定した求人件数！

求人件数



698件

2019年度実績

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

株式会社メフォス西日本 (大阪府)

面接練習でいただいたアドバイスが
とても役に立ちました！

本葎 亜里沙さん
福井県／北陸高校出身

内定先

東住吉マルタマフーズ株式会社 (大阪府)

資格を取得するために重ねてきた
努力が実ってうれしい！

岸田 明莉さん
滋賀県／玉川高校出身

内定先

ウエルシア薬局株式会社 (東京都)

履歴書の書き方や、面接練習など、
たくさんサポートしてもらえました！

西山 穂乃佳さん
和歌山県／神島高校出身

内定先

社会福祉法人党勝福社会 まこと幼稚園 (京都府)

履歴書を書く際、
言葉の使い方から内容の構成までを
教えてもらいました！

小河 奈央さん
京都府／京都聖カタリナ高校出身

内定先

社会福祉法人夢工房 幼保連携型 認定こども園夢 (兵庫県)

コミュニケーション力を
伸ばすのはもちろん、
身だしなみに気を配るのも大事！

太田 愛さん
岡山県／西大寺高校出身

内定先

社会福祉法人 大阪福祉事業財団 児童養護施設 高鷲学園 (大阪府)

就職活動で悩んだときに、
先生たちが話を聞いて、
背中を押してくれました！

松堀 まゆさん
兵庫県／浜坂高校出身

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

社会福祉法人 京都老人福祉協会 (京都府)

いろんなことに興味を寄せて、
自分の意見を持つよう
意識していました！

玉木 未奈美さん
大阪府／金光大阪高校出身

内定先

社会福祉法人山善福社会 (大阪府)

就職活動は、なるべく早めに
始めるのがポイントです！

熊谷 翼さん
京都府／福知山成美高校出身

就職先
一覧
(抜粋)



給食会社	保育園	社会福祉施設	スポーツ	食品会社
塩梅 一富士フードサービス エムサービスジャパン シダックス テストリアルグループ 中央フードサービス Nishiki Foods 日清医療食品 日本ゼネラルフード 花萬 フジ産業 マルタマフーズ メフォス 淀川食品 LEOC	青い空保育園 あひるが丘こども園 一乗寺保育園 宇治福祉園 こだまそよかぜ保育園 こども園みのり 長居保育園 西京極保育園 にじこども園 速水保育園 ぼてと園 舞鶴学園 万因寺保育園 蜂ヶ岡保育園 立命館みらい保育園きぬがさ	伊賀市社会事業協会 近江和順会 大阪福祉事業財団 京都老人福祉協会 日本老人福祉財団 特別養護老人ホーム常盤荘 博光福祉会 友朋会	エポックススポーツクラブ 京都サンガF.C. THINKフィットネス ファクトリージャパングループ 佛教大学陸上競技部 プロックス Body Axis ラック湖南リゾート	伊藤ハム オリジン東秀 クラブハリエ ケンコーマヨネーズ デリカウェア 日本調味食品 野村佃煮 プライムデリカ
病院・医院・診療所	薬局	公務員		
大阪医科大学附属病院 市立奈良病院 蘇生会総合病院 高雄病院 武田病院グループ 星ヶ丘医療センター 美杉会	ウエルシア薬局 クスリのアオキ ケアーズ スギ薬局 ソルハホールディングス 阪神調剤ホールディングス	京都府 滋賀県 兵庫県 奈良県 和歌山県 福井県 三重県		

管理栄養士科

栄養士科

課外プログラム

施設紹介

講師紹介

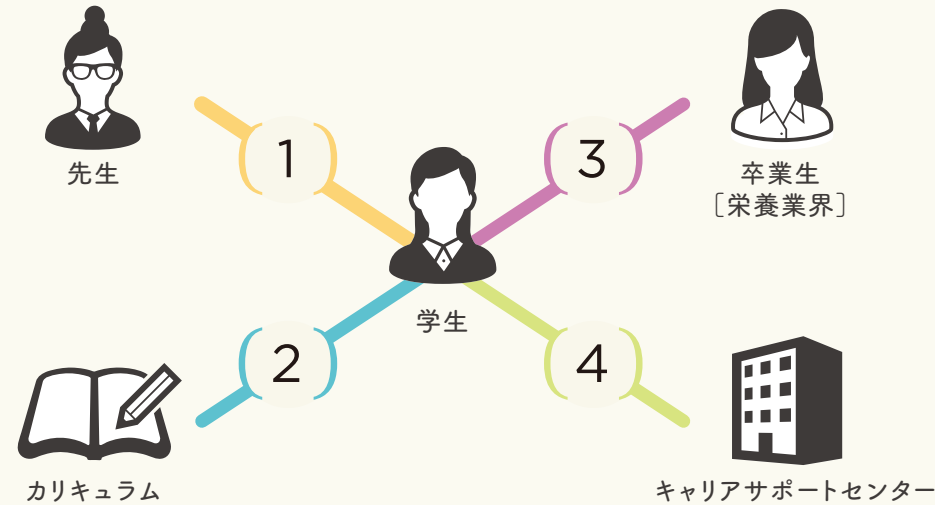
就職

キャンパスライフ

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、キャリア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: 社会福祉法人みのり
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。

キャリアアドバイザー
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、キャリア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!

U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、キャリア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。



在学中も卒業後も全力サポート！

就職活動スケジュール

1 就職希望調査

就職活動の第一歩として、就職したい業種や地域を調査。自分の夢をしっかりと見つめなおすことで、就職への意識を高めていきます。



3 就職・業界理解セミナー

就職先(第一希望進路)を決定するうえで重要となる仕事への理解を深めたり、業界の特徴を知ることができます。

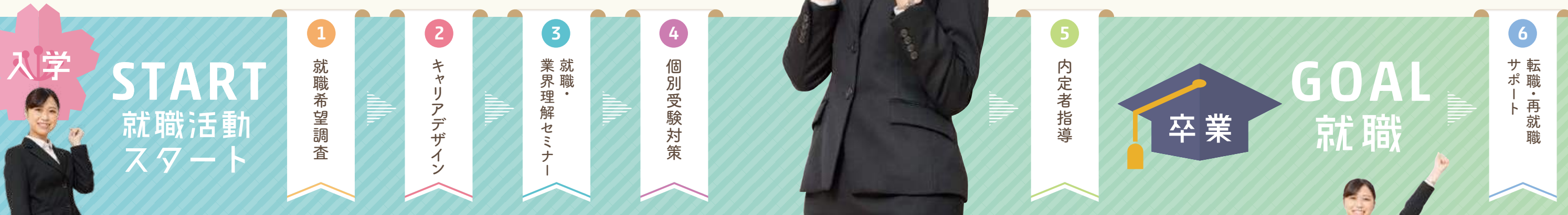


就職内定！

徹底サポートで、自信を持てたよ！

6 転職・再就職サポート

卒業後も個別カウンセリングや求人紹介を受けられるなど、転職や再就職も徹底サポート。また、OB・OGサイトでは再就職情報を随時掲載。遠方にお住まいの方も安心です。



2 キャリアデザイン

京都栄養独自のカリキュラム『キャリアデザイン』。一生涯を通じて活かすライフデザイン力を醸成するとともに、働くことの意義を学び、就職への意識を高めるのが目的です。就職活動の方法から履歴書の書き方、面接試験への対策、社会人の心構えなど詳しく学習。就職活動に必要な知識をすべて学べます。

授業の中で就職活動を習慣化することで意識が高まります！



たとえばこんな授業

自己分析	筆記試験対策
求人票の閲覧と情報収集	面接試験対策(集団面接・個人面接)
履歴書の作成方法	グループディスカッション対策
ビジネスマナー習得	就職内定後・社会人としての心構え

4 個別受験対策

学生一人ひとりの受験時期にあわせて、事業所へ提出する履歴書や作文の書き方などをキャリアアドバイザーが指導。また、本番さながらの模擬面接を何度でも受けることができます。筆記試験対策には卒業生が残した「受験報告書」が活躍。過去の筆記試験の内容や面接試験の質問項目などが事業所ごとにそろい、これをもとに対策を行います。

安心して本番に臨めるように、何度もくり返して練習します！



対策一覧

履歴書添削	筆記試験対策勉強会
面接対策(個別・集団)	筆記試験対策(事業所別・分野別)
作文指導	グループディスカッション対策(事業所別・分野別)

5 内定者指導

内定後も高い意識を保ちつづけることができるよう、気持ちの面をサポートしていきます。また、内定先との連絡やコミュニケーション方法についてもしっかりと指導し、働きはじめるまで内定先との良好な関係づくりを支援します。

社会に出てから必要なマナーもしっかり指導します！



学んだことを活かして、夢の舞台で活躍するぞ！



多彩なプログラムが夢の実現を後押し！

就職サポートプログラム



- 事業所の方と学内で交流！ 学内企業説明会
- 卒業生・先輩の話が聞ける！ OB・OGセミナー
- 栄養業界のプロがアドバイス！ 業界ガイダンス
 - 病院栄養士 ● 保育園栄養士 ● 社会福祉栄養士
 - 食品会社栄養士 ● 給食会社栄養士 ● スポーツ栄養士
- 希望の事業所で現場経験！ インターンシップ

あこがれの栄養のプロとして働く 卒業生 VOICE

京都栄養で学んだことを活かして、さまざまなフィールドで活躍する卒業生たちに仕事のやりがいなどを語ってもらいました。先輩たちの声が夢を叶える力になる！

患者さんと同じ目線に立って、 想いに応える管理栄養士へ。

最初の1年間は厨房業務や食数管理など、主に栄養士の業務を担当。何よりも大切なのは、アレルギーなどに配慮した“安全な食事”を提供すること。患者さんの命に関わるという責任感をいつも持っています。2年目以降は本格的に管理栄養士としての業務を担います。患者さんと同じ目線に立ち、一人ひとりにあった栄養指導や献立作成ができる。そんな管理栄養士をめざしたいですね。

十条武田
リハビリテーション病院
(京都府)
管理栄養士
川野 さくらさん
京都府/京都外大西高校出身
卒業生 VOICE

京都栄養の学生に、熱い期待！

栄養業界からの応援メッセージ

日清医療食品株式会社
関西支店

管理部 キャリア開発課
係長/教育インストラクター
山崎 浩さん

目標を持った“調理できる”栄養士をめざしましょう！

給食現場の栄養士には、コミュニケーション能力や調理技能も求められています。京都栄養の卒業生は礼儀正しく、“調理できる”栄養士に育っているの、現場のニーズにマッチしていると感じますね。これから京都栄養で学ぶみなさんは、「こんな栄養士になりたい!」という目標をしっかりと見つめてください。そして、感謝する気持ちと謙虚な姿勢を持って、将来、大きく成長してください。



社会福祉法人 みつばち福祉会
みつばち保育園

理事・園長
丸国 朋子さん

「食」という文化を、専門家として支えてほしい。

これからの時代、栄養士の方には、ますますシビアになる衛生面や予算面を意識した栄養管理が求められると思います。京都栄養の学生さんたちなら、各現場に合わせて素直に、柔軟に取り組んでくれることでしょう。将来は栄養の専門知識を持ったプロとして、「言葉」で周囲とのコミュニケーションを重ね、のびのびと活躍してほしいですね。



CAREER NAVI

わかさ生活
(京都府)

管理栄養士

山下 大貴さん
大阪府/近畿大学附属高校出身

卒業生 VOICE

サプリメント開発を通して、 社会に貢献したい。

現在は、サプリメントの商品企画を担当しています。今の時代のニーズにあった目や身体の健康をサポートする商品をお客さまに届けられるように努力しています。また、僕自身野球経験があるので、今後はアスリートのためのサプリメントをつくるのができたらと思っています。健康面から多くの人をサポートできる管理栄養士をめざして頑張ります。

スポーツ分野の管理栄養士として、 ジュニアアスリートに栄養指導！

京都府のジュニアアスリート養成拠点である「京都トレーニングセンター」で、子どもたちや地域の方々への栄養指導などを担当しています。スポーツ分野の管理栄養士をめざしたきっかけは、高校時代、野球部のマネージャーを経験し、スポーツする人を栄養面でサポートしたいと思うようになったから。京都栄養の実践的な学びのおかげで、その夢が叶いました。

京都
トレーニングセンター
(京都府)

管理栄養士

新木 萌恵さん
滋賀県/水口高校出身

卒業生 VOICE

ENJOY!

キャンパスライフ

毎日、「楽しい」がいっぱい！



学外研修

入学式



4月

- 入学式
- 新入生オリエンテーション

5月

- 学外研修(1年次)
- スポーツフェスタ

6月

- 就職・業界理解セミナー

7月

- 前期授業終了
- 前期定期試験

8月

- 夏休み(～9月下旬)
- 校外実習(～9月・2年次)

9月

- 臨地実習(～3月・3年次)
- 後期オリエンテーション 後期授業開始(～9月下旬)
- ホームカミングデー
- 研修旅行(2年次)

● 管理栄養士科 ● 栄養士科

10月

- 京専各体育大会

11月

- 透析食講習会
- 校外実習報告会

12月

- 栄養士実力認定試験
- 臨地実習報告会(2・3年次)
- 冬休み(～1月上旬)
- 業界ガイダンス

1月

- 後期授業再開
- 食物・栄養実践研究発表会

2月

- 後期授業終了
- 後期定期試験
- 春休み(～3月末)

3月

- 卒業式
- 在校生オリエンテーション

※キャンパスカレンダーは教育的配慮のもと、変更になる場合があります。



研修旅行



卒業式



スポーツフェスタ

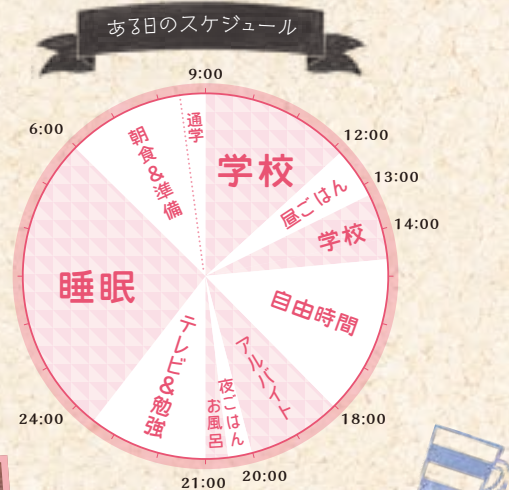


京都栄養 DAYS

先輩たちの輝く姿から、
未来の自分が見えてくる！

よく勉強して、よく遊んで。
毎日がたのしい！

管理栄養士科
藤田 凧沙さん
(滋賀県/長浜北高校出身)



お手製弁当で「いただきます！」
お昼ごはんは、お弁当を持ってくる人が多いです。
もちろん、栄養バランスにも気を使っています！



アルバイトもがんばっています！
京栄校の近くのカフェでアルバイトをしています。
最初は緊張していたけれど、
今は楽しく働いています♪

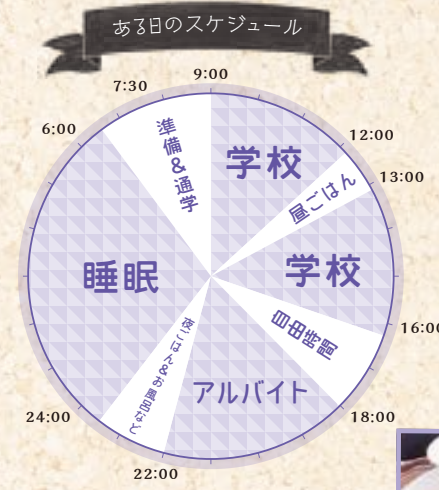


夜はリラックスタイム。
基本的にはテレビを見るなどで
のんびり過ごすことが多いですが、余裕があるときは
勉強したり、レポートを作成したりしています。



お出かけすることが
多いかも！

友達と遊びに行ったり、
買い物に出かけたりする
ことが多いです。この日
はパンケーキを食べに
行きました！



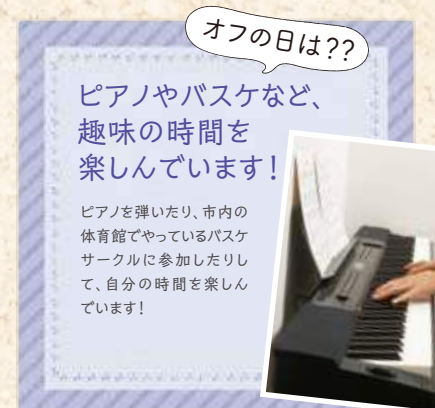
実験の授業は発見がいっぱい！
午前は「食品学実験」の授業。砂糖入りの紅茶と
人工甘味料入りの紅茶を飲み比べる
「官能検査」に取り組みました。



友だちといっしょにランチタイム！
友だちとハーモニーカフェでランチ。
僕は焼きそばを、
友だちは肉じゃがが定食をチョイス。
ボリュームがあって大満足です！



夜は自炊で節約中。
残り物で肉野菜炒めを作りました。
一人暮らしなので、自炊もがんばっています。
料理の腕も鍛えられるので一石二鳥！



ピアノやバスケットなど、
趣味の時間を
楽しんでいます！

ピアノを弾いたり、市内の
体育館でやっているバスケ
ットサークルに参加したりし
て、自分の時間を楽しん
でいます！

京栄校では一人暮らしや
アルバイトをサポート！
▶P78

Q1. 出身地は？

京都	42.1%	北陸: 4.7%
近畿	21.1%	中国: 4.7%
(京滋以外)		東日本: 4.1%
滋賀	16.4%	九州: 2.9%
		東海: 2.3%
		四国: 1.7%

Q2. 入学前の学科は？

文系・その他	81.6%
(総合学科など)	
理系	18.4%

Q3. 通学手段は？

公共交通機関	45.3%	自転車	20.4%
徒歩	26.3%	複数	8%

Q4. 通学時間は？

30分未満	33.3%	30分以上	23.1%
1時間以上	32.4%	1時間半以上	11.2%

Q5. 実家暮らし？一人暮らし？

実家暮らし	52.9%
一人暮らし	42.9%
寮	4.2%

Q6. バイトは週にどれくらい？

週3~4回	57.3%
週5回以上	14.4%
週1~2回	8.9%
(ほぼ)していない	19.4%

数字でもっとわかる！
京都栄養
DATA

栄養士科
北村 彩姫さん
(滋賀県／長浜北星高校出身)

通学中も放課後も、
嵐山を満喫！



9:00
観光気分に通学！
京都栄養のある嵐山は日本で指折りの観光名所。
通学中は観光気分を楽しんでいます！



16:30
放課後は嵐山で食べ歩き！
嵐山には食スポットも多く、
放課後は友だちと食べ歩きすることも！
このソフトクリームは絶品！

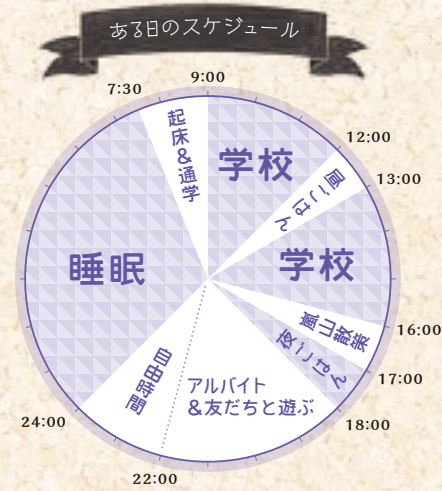


14:00
カフェテリアで自主勉強！
街のカフェのようなくつろぎのスペース。
試験が近づくと、ここで試験勉強することもあります。



友だちとおしゃれスポット巡り！

友だちと一緒におしゃれ
スポットを巡るのがリフレッ
シュに。いい雰囲気のカ
フェが見つかったので、ラ
ンチをしてきました！



11:00
調理実習でつくりました！
えび天丼、大根とうすあげの味噌汁、
きゅうりとわかめの酢の物の昼食です！おいしかった！



**ランチやライブを
楽しめます！**

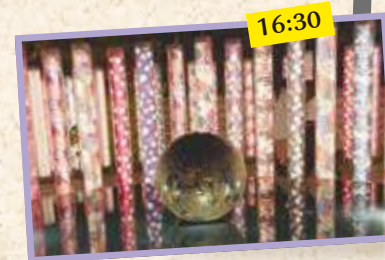
この写真はオススメのバ
ンケーキ。友だちに撮っ
てもらいました。好きな
バンドのライブにも行き
ます！



授業をがんばった後は、
友だちとリフレッシュ！



15:00
休み時間は友だちとおしゃべり！
クラスメイトみんなが仲よく、
休み時間はおしゃべりながら
リフレッシュしています。



16:30
授業が終われば、嵐山散策へ！
友だちと嵐山をブラブラするのが放課後の楽しみ。
インスタ映えるスポットもいっぱい！



栄養士科
寺田 育澄さん
(京都府／京都外大西高校出身)

視野が広がる！専門性が深まる！

京都栄養のサークル活動

スポーツ栄養サポートチーム

スポーツ栄養の現場で、
即戦力を身につける！

関西の高校や大学、クラブチームなどと連携し
て、アスリートの栄養サポートや、調理実習を学
生主体で実施。資料をつくって講義するなど、
本格的な活動を通
じて、学ぶことがで
きます。



さまざまなアスリートに
定期的にサポート！

食・栄養探求部 Active Foodies

自分が興味のある分野を
徹底的に探求する！

透析食やソフト食などの料理講習会のサポ
ート、病院や食品工場の見学、料理コンテストへ
の応募などを通じて、食や栄養について探求。
自分が興味のある
分野を徹底的に掘
りさげることがで
きます。



料理コンテストに向けて、
さまざまな料理をつくります！

本倶楽部 Hon-Club

「情報ライブラリー」を
もっと面白く、もっと心地よく！

専門書がズラリと並ぶ京都栄養の「情報ライ
ブラリー」をより多くの学生に利用してもらうた
めに、オススメ図書の紹介やニュースレターの
発行、イベントの企
画などを実施。さま
ざまな本と出会う
ことができます。



各メンバーの
コメント付きで、
オススメ図書を紹介！

バレーボール部

秋の大会に向けて、チーム一丸となって練習中！

現在は男女約20名で
活動中！秋に毎年開催
される、京都の専門学
校などが集まる大会
(京都府専修学校各種
学校体育大会)に向け
て、日々練習にはげん
でいます。



部員たちはみんな
元気いっぱい！

バスケットボール部

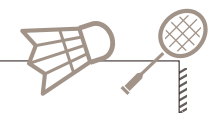
コート内でも、コート外でも、仲の良いクラブ！

学年・学科をこえてさまざまな学生が所属するバスケ部。チームワ
ークを大切にしているので、日頃からメンバー同士が積極的に交流し
ています。

バドミントン部

「みんなで楽しく」を目標に活動中！

ラケットを持つのは初めてという人から部活でやったことがある人ま
で！市内の体育館などで、「みんなで楽しく」を目標に活動しています。



先輩たちも活用！
学びと暮らしを応援！

学費・生活費・住居サポート

学費をサポート

卒業後の返済は一切不要!!

京都栄養オリジナル奨学金制度

京都栄養が独自で設置している「奨学金制度」。経済的に厳しい方や、これまでの成績が優秀な方、本校での学習意欲が高い方など、多くの方が対象となる様々な奨学金があります。卒業後の返済は一切不要です。

経済的な負担をサポート！ 学費サポート特待生 最大60万円免除	入学前の成績が優秀な方をサポート！ 入学前成績優秀者特待生 最大60万円免除	本校入試で優秀な方をサポート！ 入試成績優秀者特待生 最大60万円給付
AO入学/指定校推薦入学奨学金 最大15万円免除	自宅外通学サポート奨学金 最大10万円免除	再進学者奨学金 最大15万円免除
資格取得者奨学金 10/5/2万円免除	同窓会ファミリー奨学金 10万円免除	帰国生徒特別奨学金 10万円免除
		留学生 奨学金

※「国の高等教育の修学支援新制度」に選ばれた方は支給を国の制度に振り替えます。


国の高等教育の修学支援新制度

京都栄養は新設された国の高等教育の就学支援新制度、いわゆる「高等教育の無償化制度」の対象として全学科が認定されています。この制度は「授業料等の減免(授業料および入学金の免除・減額)」と「給付型奨学金(返還が不要な奨学金)」の2つからなり、対象となれば多額の支援が受けられます。


支援対象となる学生	●住民税非課税世帯およびそれに準ずる世帯の学生 ●進学先で学ぶ意欲のある学生		
支援を受けられる 年収の目安と支援額	支援対象者	年収の目安※	支援額
	住民税非課税世帯の学生	～約270万円	満額
	住民税非課税世帯に準ずる世帯の学生	～約300万円 ～約380万円	満額の2/3 満額の1/3

※上記の年収は両親・本人・中学生の家族4人世帯の場合の目安です。
基準は家族構成によって異なります。

★支援の対象可否や支援額などを
日本学生支援機構（JASSO）の
HPでシミュレーションできます。



★具体的な支援金額や実際に
必要となる学費の詳細は
本校HPをご覧ください。



★支援の対象可否や支援額などを日本学生支援機構(JASSO)のHPでシミュレーションできます。



★具体的な支援金額や実際に必要となる学費の詳細は本校HPをご覧ください。



無利息! 低金利!

日本学生支援機構奨学金制度

京都栄養は、日本学生支援機構の「専修学校生徒奨学金貸与適用校」に指定されています。奨学金は“第一種(無利息)”“第二種(利息付)”の2種類があり、希望にあわせて選択できます。

- 第一種奨学生(無利息)
- 第二種奨学生(利息付)

安心して
学べる!



教育ローン

- 国の教育ローン
- 提携金融機関教育ローン
- 学費サポートプラン

金融機関と提携!

京都私学振興会奨学金 ほか

- 京都私学振興会奨学金
- 京都府広域振興局技能修得資金
- 京都私学振興会賞

京都ならではの!



詳しくは
「募集要項&サポート2021」を
ご覧ください▶



社会人の再進学を応援!

専門実践教育訓練給付講座(栄養士科限定)

栄養士科は、専門実践教育訓練給付金の支給対象となる厚生労働大臣指定講座です。そのため、申請すると最大80万円が給付され、さらに資格取得後、1年以内に被保険者として雇用された場合は追加で32万円が給付され、総額最大112万円となります。

※雇用保険に加入している(されていた)など、一定の要件があります。 ※受講修了後、公共職業安定所(ハローワーク)への申請が必要です。
※詳しくは、最寄りの公共職業安定所(ハローワーク)にお問い合わせください。

生活費をサポート

将来にも
役立つ!

アルバイト進学制度

自分の力で収入を得て学びたい学生や、将来につながる体験をしたい学生などに最適。長期タイプ・短期タイプ・土日タイプを紹介しているので、自分にあった働き方で選べます。

▶主なアルバイト先 病院 福祉施設 薬局・薬店 ほか



学生にとっては
うれしいサポート!

住居をサポート

朝夕の食事つき!

提携学生寮

寮長夫妻が常駐し、朝夕に管理栄養士考案の食事つき(食事なしも可)。家具・家電もついて安心・快適な寮です。

タイプが
豊富!

学校指定学生住宅

京栄校への通学に便利で、生活環境の整った住宅を家主さんとの契約で確保。広さも家賃もさまで、希望にあった住まいを選べます。

自由に
暮らせる!

学生マンション

自分のペースで自由に暮らしたい。そんな人には学生マンションが最適。京都には、学生の街にふさわしいマンションが数多くあります。信頼のおける不動産会社を紹介します。

一人暮らしをはじめたい人へ!

理想のお部屋の探し方

理想のお部屋が
見つかりました!



私は学校と提携している住宅業者さんで物件を探しました。一つ譲れないポイントを決めると自分に合った部屋を見つけやすいと思います。学校や駅、スーパーへの距離なども生活する上で必要なので、物件だけでなく周辺チェックして、理想の部屋を探してほしいと思います。

高木 美里さん(福井県/敦賀気比高校出身)



オープンキャンパスへ行こう!

COME TO OPEN CAMPUS!

見て、知って、触れて、

京都栄養を丸ごと体験!

ほかにも、充実の
プログラムがあるよ!

実習形式で

栄養のお仕事を 楽しく体験しよう!

最新の設備を使い、先生に教えてもらいながら、

自分が気になる栄養業界のお仕事を実習形式で楽しく体験。

栄養業界の魅力ややりがいを発見できるし、夢への大きな一歩になるよ!

キミが体験したいのは、
どの仕事かな?

- ☐ 病院・福祉施設の栄養士
- ☐ 食品開発の栄養士
- ☐ 保育園の栄養士
- ☐ 給食会社の栄養士
- ☐ スポーツ分野の栄養士

詳細は
「オープンキャンパスブック」
をチェック!

わたしが
案内します!

実習形式だから
カラダで学べる!

進路を迷い中の方に
おすすめ!

学校説明

京都栄養の
特色がわかる!

キャンパスツアー

入学後の
イメージがふくらむ!

個別相談

疑問や不安を
すべて解消できる!

参加すると、プレゼントももらえるよ!

オリジナルグッズ

オープンキャンパスのフェス
バージョンとスペシャルバー
ジョンに参加いただいた方全
員に、かわいいエプロンをプレ
ゼント★



さらに!

AO入学エントリーの
資格もゲットできる!

AO入学を受験するには、京都栄養で実施
されるイベントに参加すること(過去に
参加された方もOK)が条件の
ひとつ。参加していない方は、
ぜひ参加しよう。

6/1~
Webエントリー
受付中!



オープンキャンパスに参加できない人は...

いつでも受付中!
気軽に相談してね!



個別学校見学

部活や仕事など、予定が合わずオープンキャンパスに参加できない方のための予約制学校見学です。授業見学や個別相談など、ご希望にあわせて対応します。

予約制

【平日】9:00~19:00
【土曜日】9:00~17:00

個別学校見学でも
AO入学エントリー資格を
得ることができます!

予約受付中

0120-144-276

COME TO
OPEN CAMPUS!

3 STEP GUIDE

楽しく、かしこく、

参加するために！

毎月オープンキャンパス
開催中！
何回でも参加してね♪



STEP 1 自分にあったイベントを選ぼう！

※プログラムや開催時間が
変更になる場合がございます。

午前の部と
午後の部が
ある！

京都栄養が丸わかり！

オープンキャンパス

〈AM 10:30~13:00 PM 13:30~16:00〉

いろんな体験授業に参加できる！

オープンキャンパス フェスバージョン〈11:00~14:30〉

※無料送迎バスが運行する日程のみ、15:00まで開催します。

学校の特徴、学科の強みをしっかり体験したい！

オープンキャンパス スペシャルバージョン〈11:00~14:00〉

京都栄養で
待ってるよ!!



特典1

交通費サポートキャンペーン

※支給回数制限なし

対象エリアから本校のオープンキャンパスにご参加の方は特典として交通費一部相当のQUOカードをお渡しします。

Aブロック ¥10,000	北海道・青森県・岩手県・宮城県・秋田県・山形県・福島県・新潟県・福岡県・佐賀県・長崎県・大分県・熊本県・宮崎県・鹿児島県・沖縄県
Bブロック ¥7,000	茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・山梨県・長野県
Cブロック ¥5,000	和歌山県②(和歌山県①以外の地域)・福井県・石川県・富山県・岐阜県・愛知県・三重県・静岡県・鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・愛媛県・高知県・香川県
Dブロック ¥3,000	京都府②(綾部市・福知山市・舞鶴市・宮津市・京丹後市・与謝郡)・兵庫県②(兵庫県①以外の地域)・和歌山県①(和歌山市・紀の川市・海南市・橋本市・岩出市・伊都郡)
Eブロック ¥2,000	滋賀県(高島市・長浜市・米原市・彦根市・多賀町・甲良町・豊郷町・愛荘町・近江八幡市・東近江市・竜王町・日野町・甲賀市)・奈良県・大阪府②(大阪府①以外の地域)・兵庫県①(神戸市・芦屋市・西宮市・尼崎市・伊丹市・宝塚市・川西市・三田市・明石市)
Fブロック ¥1,000	京都府①(八幡市・京田辺市・木津川市・船井郡・綴喜郡・相楽郡)・大阪府①(大阪市・能勢町・豊能町・池田市・箕面市・豊中市・茨木市・高槻市・島本町・吹田市・摂津市・枚方市・交野市・寝屋川市・守口市・門真市・四條畷市・大東市)

●オープンキャンパス参加時にQUOカード(交通費一部相当)をお渡しします。●支給対象者は参加者ご本人とし、保護者・友人などのお付き添いの方や無料バス(学園運行)利用者は該当いたしません。なお、事前の準備が必要ですので前日までにお申し込みください。●短時間の参加や明らかに進学検討の意思が感じられない場合は、支給をお断りする場合があります。●支給には、住所の記載がある身分証明書(生徒手帳・学生証・運転免許証など)の提示が必要となります。●市町村名は、2020年1月1日現在のものです。市町村合併等により上記エリア表は変更する場合がございます。

最新情報はホームページでご確認ください。

STEP 2 参加できる日時をチェックしよう！

2020	4月	4	土	オープンキャンパス AM PM	25	土	オープンキャンパス フェスバージョン			
.....										
	5月	9	土	オープンキャンパス AM	16	土	オープンキャンパス AM	23	土	オープンキャンパス フェスバージョン
.....										
	6月	6	土	オープンキャンパス スペシャルバージョン	13	土	オープンキャンパス AM	20	土	オープンキャンパス フェスバージョン
.....										
	7月	11	土	オープンキャンパス AM	18	土	オープンキャンパス フェスバージョン	25	土	オープンキャンパス スペシャルバージョン
.....										
	8月	1	土	オープンキャンパス フェスバージョン	8	土	オープンキャンパス AM	23	日	オープンキャンパス フェスバージョン
.....										
	9月	5	土	オープンキャンパス AM	19	土	オープンキャンパス AM			
.....										
	10月	10	土	オープンキャンパス AM	24	土	オープンキャンパス フェスバージョン			
.....										
	11月	7	土	オープンキャンパス AM	21	土	オープンキャンパス AM			
.....										
	12月	12	土	オープンキャンパス フェスバージョン						
.....										
2021	1月	16	土	オープンキャンパス AM	30	土	オープンキャンパス AM			
.....										
	2月	13	土	オープンキャンパス フェスバージョン						
.....										
	3月	6	土	オープンキャンパス AM	20	土	オープンキャンパス スペシャルバージョン	27	土	オープンキャンパス フェスバージョン

このマークの日は



無料送迎バス
運行するエリア
あります。

(詳細はホームページ)
※状況により変更する場合があります



無料送迎バスが
運行するエリアが
あります。

(詳細はホームページへ)

※状況により変更する場合があります。

STEP 3 日時が決まれば、今すぐ申し込もう！

フリーダイヤル

進学アドバイザーが、ご希望にあった最適なイベントをご紹介します。ご質問なども、お気軽にお問い合わせください。

☎ 0120-144-276



LINE

京栄校のLINEアカウントを登録してメッセージを送れば、オープンキャンパスへの申し込みができます。思い立ったときに送れるので便利！



Web

パソコンまたはスマートフォン・携帯電話から、京栄校のサイトにアクセスすれば、簡単に申し込みできます。

<https://www.kyoto-eiyo.ac.jp>

スマートフォン・携帯電話で
読み取って簡単お申し込み！



特典2

無料宿泊キャンペーン

遠方からでも安心！

下記のオープンキャンパス開催日は、ご参加の方の宿泊費が無料になります。

[A~Dブロックの交通費エリアからの学生限定]

8/1 土 後泊 ▶ 2 日
(オープンキャンパス フェスバージョン) (京都観光)

8/7 金 前泊 ▶ 8 日
(京都観光) (オープンキャンパス)

●オープンキャンパスへご参加されることが必須条件となります。●参加者の宿泊費のみ無料。お付き添いの方が同室に宿泊される場合は、ツイン料金の半額を支給いたします。●ホテルなどが満室の場合は、お断りする場合がございます。●学生証の提示が必要となります。詳しくはお問い合わせください。



京都栄養周辺マップ

1 よーじやカフェ



古民家の雰囲気癒されるよ
和スイーツといえばココ

2 スヌーピーショコラ



京都にしか無いお店！
自分へのご褒美にも☆

3 嵐山 りらくま茶房



ハチミツを使ったお菓子もオススメ
カワイイけど食べちゃう

おいしいも、楽しいも、癒しもいっぱい！
オープンキャンパスの後にLet's Go！

Scene of ARASHIYAMA

4 中村屋 惣菜製作所



特製ソースがめっちゃウマ
小腹が空いたときにピッタリ

5 マールブランシュ



お抹茶アイスエクレア
京都らしいおみやげもいっぱい

6 みっふー桜きっちゃん



焼きたて最高！
ミッフィーのパンがズラリ！

7 新八茶屋



色とりどりのアイス
国際ジェラートコンクール入賞

3 駅から通える好アクセス！

JR山陰本線 「嵯峨嵐山」駅より	徒歩 約8分
阪急嵐山線 「嵐山」駅より	徒歩 約18分
嵐電(京福電車)嵐山本線 「嵐山」駅より	徒歩 約7分



SNS&Web

なんでもLINE相談、受け付け中！

ちょっとした疑問や質問があれば1対1でお答えします。
一度申し込んだオープンキャンパスの日程や
体験授業の情報なども確認できます。



@kyoeiko



京都栄養LINEでできること

- ・入試や学費などの相談
- ・オープンキャンパスの申し込み
- ・LINEだけの情報配信

＼各種SNSで京都栄養の今をチェック！／



@kyoeiko_koho



@kyoeikou



<https://www.kyoto-eiyo.ac.jp>

Webでも
最新情報
発信中！



各主要駅からの経路・所要時間(目安)

- 「京都」駅(JR京都線)→約20分
- 「京都河原町」駅(阪急京都線)→約30分
- 「大津」駅(JR琵琶湖線)→約40分
- 「大阪」駅(JR京都線)→約60分
- 「丹波橋」駅(京阪本線・近鉄京都線)→約40分

※最寄り駅からの徒歩所要時間を含みます。
※乗り換え時間を含みません。

- JR
- 阪急
- 嵐電(京福電車)
- 京阪本線
- 地下鉄烏丸線
- 地下鉄東西線
- 近鉄京都線

京都栄養医療専門学校

