

仁愛女子短期大学 生活科学学科

食物栄養専攻の特長

わかるように・出来るようになる学び方

1 基礎から丁寧に学べる

わかりやすい化学

1年次前期の「有機化学」は、これから栄養士を目指して学習する人に必要な化学を基礎から学ぶ授業。栄養学と結びつけながら学び、高校時代に化学があまり得意でなかった学生にも理解しやすい内容にしています。

2 講義+実験・実習で理解を深める

講義を通じて、食と栄養についての知識を習得します。



講義で得た知識を実験や実習といった「体験」によって、しっかり身につけます。

地域との連携で実践力UP！

授業や課外活動で地元の自治体や企業とのコラボレーションを積極的に実施。学生たちの実践力を育む場となっています。

  
福井市の「ベジ・ファースト」にも参加。レシポ開発やイベント会場でのPR活動などを継続的にを行っています。

  
福井市のクックパッドで仁短のベジ・ファーストメニューも公開中！

2年間で卒業と同時に栄養士資格を取得！

栄養士資格を取得するには所定の栄養士養成施設に必要な単位を修得し、卒業することが必須。その場所は4年制大学や専門学校がありますが、以下のような理由から短期大学がおすすめです。

短大をオススメする理由

- 2年で栄養士資格を取得できる
- 福井で唯一の2年制の栄養士養成施設
- 基礎から丁寧に学べる
- 講義+実験・実習で深く理解できる
- 地域と連携したさまざまな取り組みを通じて実践力を磨ける
- 教養もしっかり身につく

栄養士資格を取得するなら短大がオススメ！

# Jin-tan Press

ジンタンが今、みんなに伝えたいこと、知ってほしいこと。

Vol.3



健康的な生活を送るには、バランスの良い食事が大切。  
バランスの良い食事をとるためには、栄養に関する知識が欠かせません。  
さまざまな栄養を「正しく」「美味しく」とるための知識と技能を身につけた食のスペシャリスト、それが、食物栄養専攻で育成する「栄養士」です。

## 栄養士のお仕事

栄養士のあれこれ

Q&A

どうすれば  
なれるの？

栄養士は国家資格。  
まず栄養士の資格を取得しましょう！

栄養士の資格は試験ではなく、厚生労働省が指定する大学、短大、専門学校といった栄養士養成施設で必要な単位を修得し、卒業することで取得できます。  
高校卒業後すぐに栄養士の勉強をするなら、2年という短期間でしっかり学べる短大がおすすめです。

どこで  
働くの？

社会的ニーズ上昇中。  
だから、さまざまな場所から  
求められています。

働く場所と同じく、やりがいもさまざま。病院や介護福祉施設であれば、食事を通して人の支えとなることができ、お店であれば考案した料理がメニューに並ぶのも嬉しいですね。また、職場を問わず「美味しい」の一言が何よりの励みという声も多く聞きます。自分の仕事が誰かの役に立っていることを実感できる、やりがいのある仕事です。

仕事の  
やりがいは？

例えば「美味しい」の一言。  
働く場所や人の数だけ  
やりがいがあります。

働き口が多く、出産・子育てなどのブランクがあっても再就職しやすいといった、ニーズの高い国家資格ならではの強みはもちろん、仕事を離れても「栄養バランスが良く美味しい食事を作る知識と技術」は、自身と家族の健康な生活にとって大いに役立つことでしょう。食のプロフェッショナル「栄養士」の力は間違いなく一生ものです。

仕事以外でも  
役に立って本当？

仕事はもちろん  
私生活にも役立つ  
「一生ものの力」です。

### キャリアサポート通信

#### 栄養士としての キャリアづくりを 総合的にサポート。

実践力をもった栄養士となるために必要な学びと、学生の希望や個性に合った就職先探しはもちろん、より深く学びたいという人のための4年制大学への「編入学制度」や、働きながら管理栄養士資格取得をめざす卒業生を対象とした「リカレント講座」など、栄養士としてのより良いキャリアを築くためのサポートを総合的に行っています。

#### 内定者インタビュー

親身になって接してくれる  
先生や職員の方に支えられて。

仁短で迎えた二度目の夏休み。就職活動に向けて私の背中を押してくれたのは、キャリア支援課でした。「こども園から栄養士の募集があったけれど、どう？」「ここは家から近いよ。見学してみたら？」などと、頻繁に連絡をもらいました。そうして紹介を受けたうちの一つが、就職の決まった介護老人保健施設です。隣接する病院やデイサービスにも栄養士として関わることができる知り、理想の職場だと感じました。大好きな祖父母に恩返しするつもりで多くのご高齢者の役に立ちたいと、介護施設が病院での就職を考えていたからです。調理から始めて、いずれは献立づくりや企画にも参加できるそうなの

丹尾 心さん  
生活科学学科 食物栄養専攻 2年  
福井農林高校出身  
内定先:医療法人雄久会 ひかりケアホーム



※仁短の卒業生を対象とした管理栄養士国家試験対策講座。

#### 2021年度 入学者選抜日程

| 選抜区分          |                 | 出願期間                                   | 試験日                       | 合格発表            |
|---------------|-----------------|----------------------------------------|---------------------------|-----------------|
| 学校推薦型選抜(公募制)  | 併願              | 2020年 11月2日(月)～11月11日(水)<br>17:00必着    | 2020年 11月14日(土)<br>9:30～  | 2020年 12月1日(火)  |
| 総合型選抜B(自己推薦型) | Ⅱ期は専願または併願を選択可能 | Ⅱ期 2020年 11月30日(月)～12月9日(水)<br>17:00必着 | 2020年 12月12日(土)<br>10:30～ | 2020年 12月18日(金) |
| 一般選抜          | 併願              | A日程 2021年 1月8日(金)～1月29日(金)<br>17:00必着  | 2021年 2月2日(火)<br>10:30～   | 2021年 2月12日(金)  |
|               |                 | B日程 2021年 2月15日(月)～2月25日(木)<br>17:00必着 | 2021年 3月1日(月)<br>10:30～   | 2021年 3月5日(金)   |
| 大学入学共通テスト利用選抜 | 併願              | I期 2021年 1月8日(金)～2月1日(月)<br>17:00必着    | 個別学力検査は実施しない              | 2021年 2月12日(金)  |
|               |                 | Ⅱ期 2021年 2月15日(月)～2月26日(金)<br>17:00必着  |                           | 2021年 3月5日(金)   |
|               |                 | Ⅲ期 2021年 3月8日(月)～3月22日(月)<br>17:00必着   |                           | 2021年 3月25日(木)  |

入学に関するお問い合わせはこちらまで

入学・地域支援課  
0120-05-6677 (受付時間 平日 9:00～17:00 土曜 9:00～12:00)  
nyusi@jin-ai.ac.jp

仁愛女子短期大学のこと、  
もっと知りたい人は



http://www.jin-ai.ac.jp

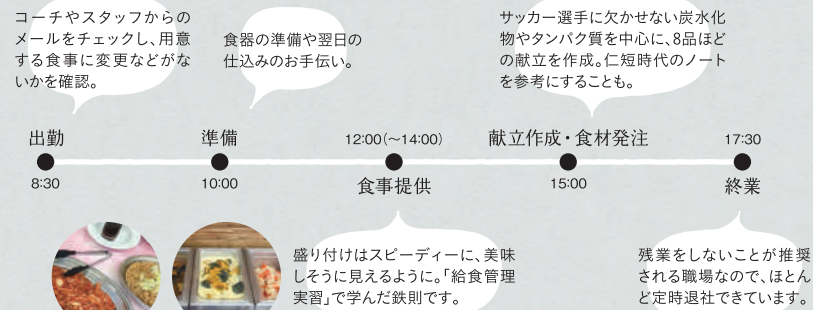
仁愛女子短期大学  
〒910-0124 福井県福井市天池町43-1-1  
TEL.0776-56-1133 FAX.0776-56-2922



管理栄養士  
×  
スポーツ管理栄養士  
北島 理帆さん生活科学学科 食物栄養専攻 2014年卒業  
株式会社日京クリエイト 勤務公認スポーツ栄養士の資格取得をめざし、  
経験を積み重ねています。

福井を離れ、首都圏でプロサッカー選手とその関係者の食事献立の作成や栄養指導を担う管理栄養士として働いています。もともとは私も陸上競技選手。高校時代、激しい練習で身体が食べ物を受けつけず、ケガや成績不振で苦しんだときに、**「公認スポーツ栄養士の方からアドバイスをいただいたのをきっかけに「私も、食に悩む選手の役に立ちたい!」と、この道へ。」**今は公認スポーツ栄養士の資格取得をめざして経験を重ねています。管理栄養士も働きながら取得したのですが、**「現場での学びが試験勉強の理解を助けてくれたので、4年制大学よりも早く現場に出られる短大を選んで正解だったと思います。」**トップ選手だけでなく、ジュニアユースの選手などを含めて最大250人分もの食事を提供する仕事なので、「給食管理実習」の授業で行った大量調理の経験はとても役立っています。**「スポーツ栄養学を学んだ「栄養学各論」のノートも、いまだ現役で活躍中です。」**

## 北島さんの一日



## Topics

## 公認スポーツ栄養士とは？

スポーツ栄養の専門家であることを証明する日本栄養士会と日本スポーツ協会の共同認定による資格。スポーツに携わる管理栄養士が、講習を受講し検定試験に合格することで資格を取得できます。

## 残業なし、プライベートも充実！

仕事は定時で切り上げられるのでプライベートでは、趣味のフットサルやお菓子づくりを楽しむ毎日。休日は、陸上競技の練習やスポーツ観戦で、しっかり充電。

栄養士  
×  
保育栄養士  
山崎 理紗さん生活科学学科 食物栄養専攻 2017年卒業  
社会福祉法人竹伸会 清水台こども園 勤務子どもたちはもちろん地域ともつながり、  
食育を通じて社会に貢献できる喜び。

保育や幼児教育の現場で働く栄養士には、給食の献立作成や調理などのほかに、**「子どもたちの食育という大切な使命があります。」**私が勤めているのは、仁短在学中に履修した保育学の授業で知った、食育に力を入れている認定こども園です。食育の機会は主に、毎月のお誕生会。**「栄養素ごとに色分けしたシールを園児がボードに貼って学べるようにするなど、工夫を凝らしてレクチャーしています。」**食育には毎日の給食を美味しく食べてもらうことも重要なので、子どもの味覚に合った献立づくりも大切。**「「おかわりした」「ちゃんと野菜を食べた」などの声を聞くと、この仕事を選んで本当に良かったと思います。」**また、年に一度公民館で行われる食育講座での、地域のお母さん方との食を通じたコミュニケーションも楽しみの一つに。**「4年制大学卒よりも2年早く社会に出た分、積み重ねた現場経験を社会貢献に活かしていると実感しています。」**

## 山崎さんの一日



## Topics

## 仁短で磨いたコミュニケーション力

他のスタッフと協力して仕事にあたるだけでなく、外の人と接する機会も多い栄養士。仁短でのグループ学習や先生方とのやりとりの中で育まれたコミュニケーション力が役立っています。



## 友人と過ごしたりお菓子をつくってリラックス

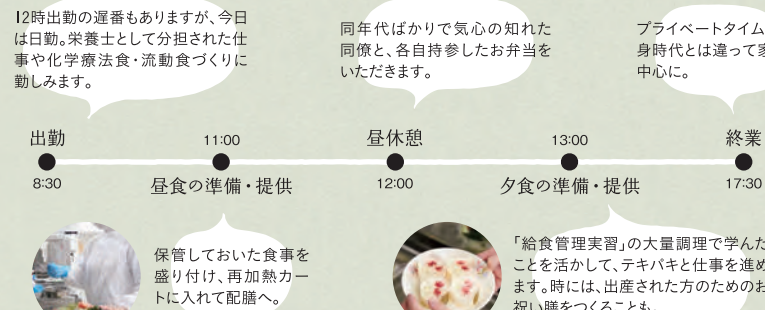
休日には、大好きなお菓子づくりをすることが多く、短大時代の友人と一緒に楽しむことも。仁短でともに学んだ仲間たちとは卒業後も仲が良く、定期的に会っています。

栄養士  
×  
医療栄養士  
坂本 紗知子さん生活科学学科 食物栄養専攻 2014年卒業  
株式会社さくら 勤務(福井県立病院に配属)患者さんの病状に合わせた病院食づくりに、  
大切な役割を果たす栄養士。

食べることも料理をすることも好きで、**「もっと栄養について知りたいと思ったことが、栄養士を志したきっかけです。」**卒業後は、勤務先から派遣された福井県立病院で調理や盛り付け、配膳などを担当しています。病院食は、同じ料理でも患者さんの状態に合わせて刻み方や塩分量などが異なっていて、その確認は栄養士の大事な仕事。その際に行うダブルチェックをはじめ、**「同僚と協力し合うことが欠かせない職場なので、仁短のグループ実習で培ったコミュニケーション力が役立っています。」**同僚が仕事しやすいよう、翌日使用する道具を準備するなどの段取り力も学生時代に身につけました。**「一度に500食近くを提供する現場でテキパキと効率良く動けるのは、まっすぐに栄養士をめざして学んだことの強みだと思っています。」**



## 坂本さんの一日



## Topics

## 仕事と家庭の両立

私の目標は、これからも仕事と家庭をしっかりと両立していくこと。早番・遅番のある仕事なのでリズムが狂いがちですが、私が遅番の時は夫がご飯を用意してくれたり協力し合っています。

## 休日は友人とおいしいもの巡り♪

お休みの日は、おいしいランチやスイーツを求めて外出することが多いです。仁短時代の友人と出かけることも。実習が多くて忙しい2年間をともに過ごした仲間とは、今も仲良し。

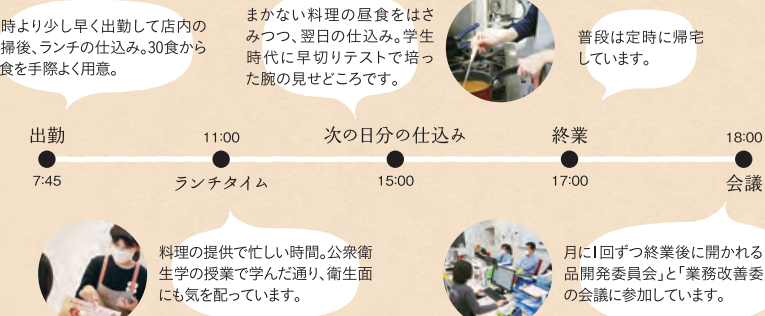
栄養士  
×  
商品開発栄養士  
黒田 夏美さん生活科学学科 食物栄養専攻 2020年卒業  
株式会社米五 勤務カフェメニューの開発を通して、  
発酵食の魅力を発信中！

仁短在学中、企業とのコラボレーションで練り物を使ったレシピを開発する卒業研究にゼミで取り組みました。**「就職先も商品開発に関わることでできる企業がいいな」と考えていたところ、味噌を中心に発酵食品の製造・販売を行う現在の職場に出会い、入社しました。」**研修で味噌づくりや接客などの体験を重ねたのち、発酵食の魅力を発信するカフェに配属となり、料理の提供やメニュー開発に勤しんでいます。**「来月には、私の開発した新作メニューが初めて、週替わりランチにいくつか加わることになりました。」**食材の栄養を逃さないように調理方法にも気を配るなど、**「栄養士としての知識を盛り込んだので、お客様の反応に今からドキドキしています。」**



考案した新メニューのひとつ「ヤンニョムチキン」。少しスパシーな料理を麹や甘酒を使ってマイルドに仕上げた点がポイントです。

## 黒田さんの一日



## Topics

## 新作メニューのアイデアを求めて

休日はしっかり休養をとりますが、メニュー開発のためのインスピレーションを求めて書店へ向かうことも。会社からもアイデアを求められることが多いので、情報収集は欠かせません。

## お客様の「美味しかったよ」が励み

ホールに出て接客することもあり、お客様から「美味しかったよ」と声を掛けていただくことが励みです。今後は、さらに楽しく食事していただける空間づくりに力を入れていきたいです。

