

四国大学

短期大学部

新しいコースが
スタートします

人間健康科 食物栄養専攻

食品ビジネスコース／健康栄養コース



2020年度版



食から健康を考え、 「食品」と「栄養」の現場で 活躍できる専門家を目指す

食物栄養専攻では食品関連企業や給食施設で活躍できる人材を養成します。卒業研究(少人数指導)と情報処理教育が本専攻の特長で、卒業研究ではコミュニケーション能力とプレゼンテーション能力、そして社会人基礎力を養います。

また、情報処理教育では専門分野に関連した実習内容により実践的な情報処理能力を身につけることができます。栄養学・食品学を基に食と健康に関する幅広い分野で活躍するための専門知識と優れた技術の修得を目指します。



おいしくて、懐かしい。
さあ、今度は私たちが
「おいしい」を
届ける人になろう!

独自の取り組み

食栄ふあくとりー

食物栄養専攻では、
食育活動や地域連携をはかる
ために「食栄ふあくとりー」
という学生グループを発足させ、
様々な活動に
チャレンジしています。

濃紅みつキャロットスープの開発



幕張メッセで開催されたFOODEX JAPANに、徳島県海陽町の濃紅みつキャロットを使用したスープを、山上ファーム様から出品しました。

にんじんパウダー・フレークを使った介護食の試食会



藍住町農業振興センターにおいて、にんじんパウダー・にんじんフレークを使った介護食の試食会が、藍住町内の福祉施設関係者を対象に開催されました。「れんこんとにんじんのすり流し汁」、「にんじんゼリー」、「鶏肉団子のとろみ汁」を「食栄ふあくとりー」が調理し、試食をしていただきました。参加された方達から感想やご意見を直接伺う良い機会となりました。

ジビエについてのアンケートとキーマカレーの販売



トモニSunSunマーケットでジビエふあくとりーブースを出展しました。ジビエに関するアンケート調査を実施し、回答者の方にキーマカレー使用のカレーパンの配布をしました。共同で商品開発を行った株式会社さわ様による「阿波地美栄キーマカレー」の販売も行われました。

れんこん掘り体験



鳴門市島田島で、島田島レンコンハウス様のご指導のもと、れんこん掘りを体験しました。

ブルーベリー収穫体験



美馬市協町北庄のブルーベリー農園で収穫体験をしました。収穫したブルーベリーを使ってアイスクリームの試作をしました。

阿波地美栄×狩猟フェスタ



徳島グランヴィリオホテルにて開催された徳島県主催「阿波地美栄×狩猟フェスタ」に、ブースを出展しました。これまでの取り組みについてのパネル展示やアンケート調査を実施するとともに、キーマカレーを使用して株式会社さわ様に製造していただいた「カレーパン」の提供を行いました。

美馬市での八朔フィールドワーク



地域の方々に教えていただきながら、八朔の収穫と郷土料理の調理体験を行いました。

ブルーベリーを使った商品開発の成果報告会



美馬市地域交流センターミライズにおいて、美馬市のブルーベリーを使った商品6種類の試食や官能評価を行うとともに、学生からの商品開発の経緯やアピールポイントについての説明が行われました。

学びの特色

食物栄養専攻の特長

卒業研究

を紹介します!

卒業研究では、各自で目的意識に合ったテーマを選択して、1年間じっくり研究に取り組みます。研究活動を通して、専門知識・技術の修得だけでなく、地域の課題解決を目指します。コミュニケーション能力、プレゼンテーション能力など、社会人としての基礎力を養う、食物栄養専攻の学びの特長です。

投票により
ベストポスター賞を
受賞しました!!



阿波すず香の機能性と有効活用



楽しい食育をめざして



集合写真



令和元年度のテーマ

- レンコンパウダーの機能性について
- 八朔を使ったレシピ開発 ~八朔果皮を活かして~
- 八朔を使ったレシピ開発 ~八朔まるごとの活用レシピ~
- 阿波すず香の機能性と有効活用
- 八朔を使った菓子のレシピ開発
- 楽しい食育をめざして ~こども園の4歳児と一緒に~
- 人参を利用した菓子の商品開発
- 防災意識の向上を目指して
- 阿波晩茶パウダーとさくもパウダーを使用したレシピの検討
- 人参とれんこんパウダーを使った介護食レシピの検討
- 野菜を使ったスイーツ作り
- れんこんパウダーとしいたけパウダーのレシピ作成 ~世界のお菓子編~



食品と栄養・未来の
技術者養成講座

食物栄養専攻
2年生と一緒に
卒業研究を
体験してみよう。



これまでの取り組み成果

八朔レシピ集

美馬市仕出原の八朔をまるごと活用しています。八朔のさわやかな風味やほんのりとした苦味を活かしたレシピです。

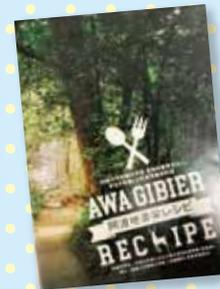


BLUE BERRY RECIPE

美馬市産のブルーベリーを使った商品開発に取り組みました。ブルーベリー商品「フルーツビザ」、「スノーボール」などのレシピが掲載されています。

阿波地美栄レシピ

東祖谷の処理加工場で処理された「阿波地美栄のシカ挽肉」を使用し、さらに「にし阿波」の特産物などを利用して徳島県西部をイメージしながらレシピを考案しました。



未利用魚、シイラを使った料理レシピ集

未利用魚、とくにシイラを使用した「さつま揚げ」、「角煮」、「西京焼き」、「ハンバーグ」などのレシピを掲載しています。



阿波地美栄キーマカレー

阿波地美栄(シカ肉・挽肉)を使ったレシピ開発に取り組み、学生が考案したキーマカレーのレシピをもとに、株式会社さわ様からレトルトの「阿波地美栄キーマカレー」が商品化されました。

コウノトリおもてなしれんこんを使用したカレーと薬膳粥

徳島県産のコウノトリブランドれんこんを使用した「カレー」と「薬膳粥」です。



▶ 年間イベント



4月

新入生歓迎会オリ・ゼミ
1,2年生と教員の交流の場です



5月

球技大会
友だちとの絆が深まります



9月

就職・職場体験講演会
就職活動についてのアドバイスや仕事内容について学ぶことができます



11月

芳藍祭・ホームカミングデー
卒業生との親睦を深め、進路や就職のことなど情報交換の場になります



11月

芳藍祭・パネル展示
いろんな研究内容を展示しています



11月

芳藍祭・模擬店
みんなで力を合わせて、しごぼんパンを作ります



2月

卒業研究発表会
2年間の集大成!

他にも3・1・2弁当箱法、研修旅行、校外実習反省会などがあります。年間を通して学生同士の絆を深められ、栄養士や食品関係の仕事につながるようなイベントを実施しています。

しごぼんパン

しごぼんパン
製作中!!

▶ 卒業後の進路

知りたい!

卒業後の就職先

人間健康科食物栄養専攻の主な就職先
栄養士

- 医療機関 …… 江藤病院 など
- 保育所 …… めだか保育園、フロンティアキッズ保育園、梅の花保育園 など
- 認定こども園 …… 若松こども園、もとしろ認定こども園 など
- 委託給食会社 …… 日清医療食品、東洋食品、富士産業、イフスコヘルスケア、メフォス など
- 福祉施設 …… 健祥会グループ、鳴門こども園 など

その他の職種

- 食品会社 …… マルハ物産、マルヤ、丸浅苑R&D食品加工センター、野田ハニー食品、昌栄、パッセンモーツアルト など
- その他 …… ホテルグランドパレス、筒井製絲、イートアンド など
- 行政機関 …… 阿南市役所、徳島県警本部、徳島県学校事務 など

進 学

四国大学生生活科学部管理栄養士養成課程(3年次編入)

▶ 在学生のコメント



喜多美羽
食物栄養専攻2年

大寺彩恵
食物栄養専攻2年

自分が成長できる場所
栄養バランス・安全性など食事のことだけでなく、衛生面や食品の分析など様々なジャンルについての知識を学ぶことが出来る。

「食」の大切さを学ぶ!
毎日の大切な食事のため必要な栄養の知識・料理技術・衛生面のことを身につけるだけでなく、仲間との協力や「おいしい」と笑顔で食べられる事の喜びを知る事が出来る。

自分の希望する資格・進路により**2つ**のコースが選べます!

新しいコースがスタートします!!

食品ビジネス

コース

基礎化学実験



生化学実験



食品衛生学実験



食品開発演習



取得可能免許・資格

食品衛生管理者任用資格

フードサイエンティスト

栄養士

食生活アドバイザー

「食品加工」と「微生物管理」の知識をベースに
食品関連企業で求められる実践力を磨いて就職

栄養士養成カリキュラムで学ぶ食品加工分野・食品衛生学分野に加え、食品企業で求められる微生物管理の知識と技術を身につけます。栄養士としての知識を活かしながら、地元食品関連企業で活躍できる人材養成を進めます。

健康栄養

コース

調理学実習



地域健康栄養演習



給食管理実習



取得可能免許・資格

栄養士

食育指導士

食生活アドバイザー

栄養指導実習II



「栄養士」と「生涯を通じた食育」の知識を
ベースに栄養の現場で求められる実践力を
磨いて就職

栄養バランスに優れた健康的な食生活などが評価され、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されています。今後は、身近な食の素晴らしさを認識し、健全な食生活の実践をサポートすることが重要だと考えます。そこで、食育と栄養士としての実践力を磨けるカリキュラムです。

2020年度

高大接続入試 セミナー活用 タイプの日程

7/12 [日]

8/22 [土]

9/13 [日]

四国大学学内編入学支援プログラム

四国大学短期大学部では、短期大学部での学びを深化させたい、さらに上位の資格取得を目指したい、という学生のために、短大在学中から進学をサポートします。

編入学支援体制

- 編入学希望学生用個別プログラム
- 履修指導および編入学単位認定制度
- 編入学生に対する経済的支援



受講生の ことば

編入学支援プログラムを受けて、先生方や先輩方に直接話を聞いたことがよかったです。実際に話をすることで自分の知りたいことがわかりました。また、過去問題を解いたり、講義を受けさせていただくことで編入学に対してイメージすることができ、前向きな気持ちになりました。編入学することに悩んでいる人や興味がある人は、ぜひ受けてみてください。親身で丁寧な指導が受けられますので、しっかりと準備することができます。

令和2年度管理栄養士養成課程3年次編入 矢田つかさ

「とくしまブランドde簡単料理コンテスト2020」を開催します!

高校生対象

ふるってご応募ください!!

とくしまブランドde
簡単料理
コンテスト2019の
受賞作品・調理風景



2020年の開催予定等
詳しくはホームページを
ご覧ください!!



(2020年7月掲載予定)

厚生労働省認可「教育訓練給付制度」

食物栄養専攻では、厚生労働省「専門実践教育訓練講座」の指定を受けました。詳しくはこちらのホームページをご覧ください。



見つけよう君の未来! OPEN CAMPUS 2020

開催中止

4/25
SAT

6/14
SUN

7/12
SUN

8/2
SUN

8/22
SAT

9/13
SUN

参加者全員に
オリジナルグッズを
プレゼント!

学びたい
気持ちを
応援します

本学は、高等教育の修学支援新制度の対象機関として文部科学省から認定されています。
本学に入学する学生は、家計の経済状況等により、入学金・授業料の減免と給付型奨学金(生活費)の支給を受けることができます。

資料請求は

四国大学 広報課

☎ 0120-65-9906 FAX 088-665-9907
<https://www.shikoku-u.ac.jp/request/>

短期大学部 人間健康科 食物栄養専攻

<https://www.shikoku-u.ac.jp/academics/junior/shokuei/>



人が集まる「人」をつくる、大学。

〒771-1192
徳島市応神町古川字戎子野123-1
TEL 088-665-1300
FAX 088-665-8037
<https://www.shikoku-u.ac.jp/>

