（別紙様式4）

【職業実践専門課程認定後の公表様式】

令和8年8月1日※1
（前回公表年月日：令和7年8月1日）

職業実践専門課程の基本情報について

学校名	設置認可年月日	校長名	所在地
東京栄養食糧専門学校	昭和51年6月1日	渡邊　智子	〒154-8544 東京都世田谷区池尻2－23－11 （電話）03-3424-9113
設置者名	設立認可年月日	代表者名	所在地
学校法人食糧学院	昭和28年7月10日	佐藤　浩	〒154-8544 東京都世田谷区池尻2－23－11 （電話）03-3424-9111

分野	認定課程名	認定学科名	専門士	高度専門士
衛生	栄養専門課程	栄養士科	平成16年文部科学省 告示第17号	－

学科の目的	栄養士を志す者のために必要な知識及び技能を授け、職業及び実際生活に必要な能力を育成する。調理技術・献立作成技術の習得及び喫食者の心を理解できる豊かな人間性の習得を目的とする。
認定年月日	平成27年2月25日

修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技
2年	昼間	1,725時間	840時間	90時間	540時間	225時間	30時間
							単位時間

生徒総定員	生徒実員	留学生数（生徒実員の内	専任教員数	兼任教員数	総教員数
300人	204	3	9人	34人	43人

学期制度	■前期：4月1日～9月30日 ■後期：10月1日～3月31日	成績評価	■成績表：有 ■成績評価の基準・方法 ・100点をもって満点とし60点以上を合格とする。
長期休み	■夏　季：7月21日～9月25日 ■冬　季：12月26日～1月13日	卒業・進級条件	・卒業・進級認定会議で認定された生徒を卒業及び進級とする。
学修支援等	■クラス担任制：有 ■個別相談・指導等の対応 ・担任制の他、少人数クラス編成や実験・実習・演習授業での少人数制グループワークを採用し円滑なコミュニケーションが図れる環境を整備 ・学生相談についてはカウンセラー室を設けて専任カウンセラーによるカウンセリングを実施	課外活動	■課外活動の種類 ・産学コラボ、地域への食育活動の他、公開講座としてスキルアップアカデミー講座、長寿健康ベターエイジング研究所主催の各種セミナー、講演会等を定期的に実施 ■サークル活動：有

就職等の状況※2

■主な就職先、業界等（令和6年度卒業生）
直営病院、受託給食会社、子ども福祉関係、高齢者福祉関係、薬品・美容関係、学校、ホテル・レストラン、食品関連企業、スポーツ企業、公務

■就職指導内容
学生のニーズに合った就職先の開拓や、学生個人の適性を把握し、その適性に沿った就職先の斡旋により、多くの学生がその希望により栄養士・管理栄養士の資格を活かせる職域での就職を実現している。

■卒業者数	90	人
■就職希望者数	66	人
■就職者数	64	人
■就職率	96.97	%
■卒業者に占める就職者の割合	71.1	%

■その他
・進学者数：17人
うち　東京栄養食糧専門学校　管理栄養士科（内部編入）14人

（令和　7 年度卒業者に関する
令和8年5月1日 時点の情報）

主な学修成果（資格・検定等）※3

■国家資格・検定/その他・民間検定等
（**令和6年**度卒業者に関する令和7年5月1日時点の情報）

資格・検定名	種	受験者数	合格者数
栄養士	①		90人
栄養教諭二種免許	①		15人
食育栄養インストラクター	③	89人	65人
介護職員初任者研修	③	1人	1人
フードアナリスト4級	③	0人	0人
日本ハーブ検定	③	4人	4人

※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。
①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの
②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの
③その他（民間検定等）

■自由記述欄
（例）認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等

中途退学の現状

■中途退学者　10 名　■中退率　4.9 %
令和7年4月 1日時点において、在学者198名（令和7年4月 1日入学者を含む）
令和8年3月31日時点において、在学者188名（令和8年3月31日卒業者を含む）

■中途退学の主な理由
・経済的な理由、進路変更、健康上の理由など

■中退防止・中退者支援のための取組
・担任による定期的な個人面談及びその後のフォローアップ、等

経済的支援制度

■学校独自の奨学金・授業料等減免制度：有
・特待生制度、資格取得者支援制度、キャリア支援制度、紹介者推薦制度

■専門実践教育訓練給付：給付対象
・前年度の給付実績者数：9 名

第三者による学校評価

■民間の評価機関等から第三者評価：有
・実施機関名：私立専門学校等評価研究機構

当該学科のホームページURL

URL: https://www.dietitian.ac.jp

（留意事項）
1. 公表年月日（※1）
最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた告示日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況（※2）
「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて（通知）（25文科生第596号）」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職（内定）状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。
（1）「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職（内定）状況調査」における「就職率」の定義について
①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。
②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含みません。
③「就職者」とは、正規の職員（雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む）として最終的に就職した者（企業等から採用通知などが出された者）をいいます。
※「就職（内定）状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。
（2）「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について
①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。
②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません（就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う）。
（3）上記のほか、「就職者数（関連分野）」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

3. 主な学修成果（※3）
認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他（民間検定等）の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果（例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等）について記載します。

1.「専攻分野に関する企業、団体等（以下「企業等」という。）との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

（1）教育課程の編成（授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。）における企業等との連携に関する基本方針

社会から求められる栄養士・管理栄養士を視野に、本校では ①喫食者の立場に立った献立作成技術の習得、②栄養士にとって必須である調理技術の習得、③喫食者の心を理解できる豊かな人間性の習得 を教育目標に掲げ、在学中に身に付けた技能（素養）を職業人として実社会で実践できる力を養うことを教育の要としている。
これを実践するために教育課程編成委員会と連携して、高度な職業教育を通じて自立した職業人育成を目指せるような教育課程を編成する。「栄養と健康」関連業界における産業振興の方向性や新しく身に付けるべき知識やスキルに関し、実務に携わる専門家からの意見を随時取り入れることによって、教育課程に反映し改善していく。
また、栄養士科の給食実務実習Ⅱ（校外実習）、管理栄養士科の給食経営管理実習Ⅲ・臨床栄養学実習Ⅲ（臨地実習）を通じ連携する企業からの意見や、実務に関する知識・技術に関する情報を、教育課程編成委員会において活用し、実践的・専門的な教育課程となるように努める。

（2）教育課程編成委員会等の位置付け
※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会の委員は、東京栄養食糧専門学校の校長、教育部長、および企業関係者等の外部役員で構成され、互いの意見を十分活かした、より良い教育課程の編成を協力して行うものとする。授業科目の開設や授業内容・方法等の教育課程編成にあたり、教育課程編成委員会での審議を通じ、より実践的かつ専門的な職業教育の実施に努めていく。
また、教育課程編成委員会は学校長の下にあり、同委員会での審議内容は教職員会議に報告の後、学校長が最終的に決定する。
なお、今年度の教育課程編成に関する意思決定は7月と2月にそれぞれ以下の通り行っている。
【7月】提案事項
①基礎教育支援について
②ホームページについて
③基本的なスキルについて
④実践教育について
⑤学外実習について
⑥卒業後のフォローについて
⑦学生募集について
⑧就職について
※現時点での教育課程の問題点や課題をピックアップし、企業関係者等の外部役員からの改善意見を集約し、後期に向けた改善方針を定める。
【1月】提案事項
①国家試験について
②学生募集について
③基礎学力について
④学外実習について
⑤モチベーションについて
⑥学力支援について
⑦環境について
※企業関係者等の外部役員より、業界における動向や新たに必要となる人材スキルを伺い、委員会で協議をし、次年度の教育課程編成の基本方針を決める。

（3）教育課程編成委員会等の全委員の名簿

令和8年3月31日現在

名　前	所　　属	任期	種別
植草　眞由美	習志野市立第二中学校　栄養教諭	令和7年4月1日 ～令和8年3月31日（1年）	②
杉浦　　敦司	日本電子専門学校　学校長	同上	③
橋田　　修	ハリウッド美容専門大学校　専門部長	同上	③
服部　　浩子	東京家政大学　准教授	同上	②
渡邊　智子	東京栄養食糧専門学校 校長	同上	
金澤　敏文	東京栄養食糧専門学校 教育部　部長	同上	
篠原　文昭	食糧学院　学院本部　総務統括部 栄養総務課　課長	同上	
武田　旭由	東京栄養食糧専門学校　教育部 実験実習課　課長	同上	

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。
①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、
地方公共団体等の役職員（1企業や関係施設の役職員は該当しません。）
②学会や学術機関等の有識者
③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

（4）教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

（年間の開催数及び開催時期）
年2回 （9月、1月）
（開催日時（実績））
第1回 令和7年9月9日 16:00～17:50
第2回 令和8年1月26日 16:00～17:50

（5）教育課程編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況
※カリキュラムの改善案や今後の検討課題等を具体的に明記。

委員会において、それぞれ以下の提案・意見が挙がった。よって、これらを後期、或は次年度の教育課程の改善・工夫に活用することを組織として検討し推進することとした。

☆令和7年9月9日（火）【第1回教育課程編成委員会での提案・意見】

①学力低下は専門学校だけの課題ではないが、どのような対策を考えているか。
➡入学前に備えるべき基礎学力の保管を目的として、学力向上が必要な学生を対象とした「基礎学力支援」を正規の授業以外に実施している。
②授業に対する姿勢が受動的な学生が多い。
➡授業で学んだことをさらに深めるためには自発的な探究心が必要である。学生の興味を引き出す魅力的な授業展開が求められている。また、授業は情報を伝えるだけでなく、学ぶ姿勢や学び方も伝えることで、積極的に学ぶ姿勢を醸成させていきたい。
③学外実習に向け十分な能力の習得ができているか。
➡学力は大切だが、それよりも本人のやる気が重要である。実習ノートの記録は不十分であっても、実習態度が良好であったり、人間力が高いこともある。その学生に合わせた対応ができれば良い実習にすることができる。
④コミュニケーション力に不安を感じる学生が多い。
➡学生のサポート体制を充実させている。クラス担任制とし、学生支援科と学生サポート担当が全体をサポートしている。スクールカウンセラーも複数体制としている。
⑤栄養士科のコース選択では健康美容コースを希望する学生が多いが、授業内容は学生が求めるものとマッチしているか。
➡授業のシラバスや進め方を検討し、前期後期で複数科目を実施している。また、令和7年度は化粧品についての特別講義も実施する予定である。
⑥授業アンケートはどのような結果が得られているか。
➡学生にとって、講義の「難しいが重要な科目」の評価が低い傾向にある。反対に実習科目は評価が高い。しかし、上級学年になると、その差は小さくなる傾向がみられる。
⑦通信制高等学校やサポート校出身学生に対してどのように対応しているか。
➡通信制高等学校やサポート校出身の学生は、居場所がわからず孤立しがちになるケースがある。こまめな声かけや教職員が一丸となった見守りをしていくことが大切であると考えている。今後は、他クラス受講など柔軟な教育体制の構築も検討していく必要がある。
⑧オープルキャンパスで入学者増に向けてどのような工夫をしているのか。
➡設備やカリキュラムの違いを学生（高校生）はしっかり比較することはできていない。最終的には学生と教員の雰囲気が決め手になることが多い。
➡他校でも募集が伸びている学科では、参加者にOCで「わくわく」してもらえることを重視している。学校の説明はパンフレットに任せ、学生主体の対応を推進している。在校生が楽しいと思っていることをインタビュー形式で話してもらうなど新たな取り組みの検討が必要である。
⑧卒業生とのつながりと新たなビジネセの可能性について、何か検討しているのか。
➡再就職を考える卒業生とのつながりを強化したい。「休眠栄養士」・「休眠管理栄養士」向けのビジネス展開も検討価値があると考えられる。今後卒業生の同窓会である学友会と連携しながら模索していきたい。

☆令和8年1月26日（火）【第2回教育課程編成委員会での提案・意見】

①他の栄養士養成施設にはない、特徴としてあげられるものはあるのか。
➡本校では企業との連携に力を入れ、各学年で教育プログラムの充実を図っている。学生にとっても有意義な経験になっている。
②調理技術の向上に力を入れているが、実現しているのか。
➡調理技術向上のためのフリートレーニングについて、継続して力をいれている。
また、学生の意識だけでなく客観的な判断をすることで、習熟度向上のあり方を検討している。
給食の現場では調理技術が重要視されることが少なくなっているので、調理実習の実技試験内容の見直しも必要であると考えている。
③教員は積極的に研究を取り組んでいるのか。
➡紀要を毎年発行しており、多くの教員が投稿している。今後も継続して研究活動をできるようにしていく必要がある。
④栄養士実力認定試験で好成績をあげたが、どのような取り組みをしているのか。
➡実力認定試験対策授業の中で問題を解いた際、解いたままにせずに必ず授業後に復習をするよう指導した。また、テスト実施後、誤答については必ず繰り返しチャレンジするよう指導したこ。これらば知識の定着につながったと考えられるので、今後も継続していく予定である。
⑤18歳人口に限界があるので、そこだけを追いかけても仕方ないので、それ以外も求めていく必要がある。
➡管理栄養士国家試験の合格率は、5年前と比較すると首都圏の大学・専門学校ともに低くなっている。栄養士・管理栄養士を目指す高校生が少なくなっている今、社会人を経て栄養士・管理栄養士に興味を持ち始めた人を対象に学生募集を積極的に行っている。
⑥学生募集には、魅力あるカリキュラムが必要である。
➡社会における栄養士・管理栄養士のニーズを把握し、さらに今後の方向性も合わせて、カリキュラムに反映できるよう学内で新たなプロジェクトチームを立ち上げて検討していく予定である。
⑦学生が希望する就職先から求人があるか。
➡高齢者福祉施設からの求人は多いが、新卒の学生が就職するのは少ない。仕事をイメージしにくいのが原因の一つではないかと考えられるが、高齢化社会においてニーズが無くなることはなく、給与も高くなっている。既卒者は社会の需要に気づくが、新卒はなかなか気づかないので、必要に応じて指導していきたい。

2.「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習（以下「実習・演習等」という。）の授業を行っていること。」関係

（1）実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

長きにわたり本校の校外実習の受け入れ実績があり、他の栄養士養成施設の実習生を指導している施設を選定している。また施設の栄養士が実習生の指導を実施できる体制がとられている。

（2）実習・演習等における企業等との連携内容
※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

実習施設の実習責任者と事前打ち合わせを行い、実習内容、実習に参加するまでに学内で指導すべき事項及び実習の評価項目を確認する。
　実習に向け「栄養士の実務及び今後の課題」について施設の管理栄養士が講義を行い、学生自身の意識を高める。
　実習期間中は担当教員が各施設を訪問し、学生の実習状況、実習ノートの作成状況等について直接確認し、実習担当者と情報交換を行う。
　実習後にはグループごとに定めた実習テーマに対し要旨をまとめ発表する。発表内容については事前に実習責任者が確認を行うことで質の向上につなげる。
　実習修了時には実習責任者による実習ノートの批評欄または実習評価表の評価を踏まえ、担当教員が成績評価・単位認定を行う。

（3）具体的な連携の例　※科目数については代表的な5科目について記載。

科 目 名	科 目 概 要	連 携 企 業 等
給食実務実習Ⅱ（校外実習）	対象者のニーズや給食条件、献立やサービス、栄養管理のあり方など給食を運営し管理していくために必要な事項について、実践の場である事業所、病院で学習する。	東京家庭裁判所、豊田通商㈱、三井住友銀行、他　全28事業所　東京慈恵会医科大学附属病院、日本医科大学附属病院　他　全10施設
介護福祉演習	ボランティア活動や日常生活等々に活用できる基本的な知識を講義、演習、グループワーク等を通して習得する。	㈱ケアサービスひかり
インナービューティー調理実習	真の美と健康を維持向上させるための食事作りを学ぶ。	一般社団法人日本ビューティーフード協会
アラカルト食品開発実習	具体的な食品開発の事例を交えながら、食品開発者が持つべき多岐にわたる知識や技術を学ぶ。	日本醤油技術センター、キッコーマン国際食文化研究センター、爽健亭、日本パン技術研究所
キャリアデザイン講座	資格を生かせる職業に就くための準備や社会人としてのマナーから就職後のキャリアアップを含めて自身の将来像をイメージし、実現することを学習する。	(株)マイナビ、(株)コナカ キャリア形成サポートセンター

3.「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

（1）推薦学科の教員に対する研修・研究（以下「研修等」という。）の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記
教育力の向上及び最新の情報や専門的な知識・技術を学ぶため、学会およびシンポジウム、関連団体が実施する様々な研修に参加することを推奨する。また、研究活動を奨励する。さらに、学内において、指導力向上のための研修を定期的に開催する。
これらの研修は、学期毎に「生徒による授業評価アンケート」を実施し、教育部長より個々の教員に対して結果を示しつつ、改善すべき点を指摘し、必要な研修を研修規程に基づいて受講すべく奨励している。

（2）研修等の実績

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名：夏季教職員研修①
期間：2025年8月27日　対象：教職員
内容：生成AIの現状と活用方法

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：夏季教職員研修②
期間：2025年8月27日　対象：教職員
内容：すべての行動は、思いやりの心で！わくわくできる職場を目指そう

（3）研修等の計画

①専攻分野における実務に関する研修等

研修名：夏季教職員研修①
期間：2026年9月3日　対象：教職員
内容：江戸時代の食文化とその特徴　　－見直したいeco生活－

②指導力の修得・向上のための研修等

研修名：夏季教職員研修②
期間：2026年 9月　16日　対象：教職員
内容：栄養教諭の職務の実際

4.「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

（1）学校関係者評価の基本方針

東京栄養食糧専門学校における学校関係者評価は「専修学校におけるガイドライン」に則って行うことを基本方針とする。
・学校関係者評価は、評価という協働作業を通して、学校と学校関係者(高等学校、保護者、同窓生、企業、地域住民など)が互いに理解を深めることである。
・学校関係者評価は、学校と学校関係者が理解を深め合うためのコミュニケーション・ツールでもある。
・学校関係者評価は、学校関係者が学校と一緒になって、生徒のことを考え、それぞれの立場・視点から意見を述べ議論し合い、より良い学校づくりに寄与することである。
☆学校評価の基本は自己評価であり、自己評価が学校関係者の目から見ても違和感なく受け入れられるかどうかについて委員から意見を頂き、自己評価の客観性・透明性を高めていきたい。

（2）「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
（1）教育理念・目標	理念・目的・育成人材像
（2）学校運営	運営方針・事業計画、運営組織等
（3）教育活動	教育方法・就職を視野に入れた躾教育等、資格取得の指導体制
（4）学修成果	就職率、資格取得率、国家試験の合格率等
（5）学生支援	中途退学への対応、学生相談、学校生活、保護者との連携
（6）教育環境	施設・設備等、校内美化
（7）学生の受入れ募集	学生募集活動、学納金
（8）財務	財務基盤、予算、収支計画、監査
（9）法令等の遵守	関係法令・設置基準等の遵守、個人情報の保護
（10）社会貢献・地域貢献	社会貢献・地域貢献など
（11）国際交流	

※（10）及び（11）については任意記載。

（3）学校関係者評価結果の活用状況

①学生の学力格差はどのように捉え対応しているのか。

➡学力格差は短期間で改善できるものではないが、正規の授業以外に基礎学習支援として補習を行うなど、きめ細やかな個別対応を行っている。また、次年度に向け、基礎学力支援では講義に加え、基礎調理技術の補習も検討しており、高価についての評価も合わせて実施する予定である。

②授業のカリキュラムや授業のやり方に変化はあるのか。

➡カリキュラムの見直しは何年かごとに行っている。授業内容については担当者がシラバスを随時見直している。調理実習の授業の進め方は1回生から変わっていない。今後は変更することも検討していきたい。

②学生のニーズや社会のニーズをカリキュラムに取り入れているのか。

➡栄養士を取り巻く社会環境が変動する中、より社会のニーズに適したカリキュラムにするため、現在、栄養士科ではコース選択を中心にカリキュラムの再構築を行っている。
管理栄養士科では専門分野の探究や国家試験の対策等、個人のニーズに合わせた学びのスタイルを実現するために、カリキュラムの再編成を行っている。

③高校では（義務教育も）タブレットを活用した授業の割合が多くなってきている。

➡現時点では、タブレットの導入は未検討であるが、今後、活用方法を精査し、タブレットやPCの導入検討も必要であると思われる。

④金銭面が理由で退学せざるをえない学生に対して学校からサポートの提案をしているのか。

➡学校独自の奨学金制度もある。また、様々な奨学金や修学支援制度の案内をしているが、該当学生全員希望に添えないこともある。金銭に問題を抱える学生に限って手続きをしない傾向もある。金銭面については相談しにくい部分もあるので、一人で抱え込んで退学を選択することがないよう寄り添える環境作りが必要になる。

⑤発達障害を含め、多様化する学生への支援は行っているのか。

➡引き続き、発達障害についての知識を深めるための研修を実施している。また、通信制高等学校の出身者などで毎日の通学が難しいと感じる学生、ゆっくり時間をかけて勉強をしたいと考えている学生など、入学志願者の多様化が進んでいる。そのため、通常の2倍の時間をかけて履修することができる長期履修制度を検討している。

⑥大学生と専門学校生と比較しても差が無いという事が表にでにくい。企業の広報誌でも、活躍している社員として取り上げられるのは大学卒が多い。

➡高校の家庭科教員対象の講習を開催しているが、中学の先生からつながりを作って栄養士（学校）のことを普及する活動をしなければならないのではと思っている。

⑦学生募集活動をもっと広げることはできないのか。

➡オープンキャンパスや見学会、説明会など、オープンキャンパスも様々な形態で実施している。また、中学生のうちから働きかけていく必要があることから、中学生を対象にも、OCと同内容の取組を行った。

⑧授業評価アンケートはアンケートなので強制できるものではないが、今後も実施方法を検討する必要があるのではないか。

➡各科目担当の教員からも回答を促すよう授業で学生に伝えてもらっている。最終授業だけでなく、ホームルームや試験終了後などに、回答時間を設けるなど、。検討していきたい。

⑨実践力を身につけると言っても献立作成・調理だけができれば良いわけではないので、AIやその他分野の学びの機会をつくることも大切なのではないか。

➡社会学の中で新しい社会に即した実践的な内容としてAIに関する内容を組み入れている。栄養士・管理栄養として学ぶべき事項であり、今後の進路選択や社会での活用に生かすことも可能である。

⑩栄養士実力認定試験の結果は良く、特に栄養士科が全国の管理栄養士養成施設の平均点をも上回っているが、どのような対策をしているか。

➡栄養士科2年生と管理栄養士科3年生で、試験対策授業を行っている。確認試験などを取り入れており、これまで誤答は個人で再確認するよう指導してきたが、本年度は再チャレンジとして必ずもう一度解かせ、知識の定着化を図ったことが功を奏したと考えられる。

（4）学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和7年4月1日現在

名　前	所　　属	任期	種別
土屋　勇人	国立研究開発法人 国立国際医療研究センター病院 栄養管理部　栄養管理室　栄養管理室長	令和6年4月1日～ 令和7年3月31日（1年）	関係団体
大木　いづみ	慶応義塾大学病院　食養管理室　室長代理	同上	有識者
川島　孝子	シダックスフードサービス株式会社　メディカル事業本部　部長	同上	企業等
深谷　朋世	株式会社宮本薬局　執行役員　社長室　室長	同上	卒業生

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。
（例）企業等委員、PTA、卒業生等

（5）学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

（ホームページ）・ 広報誌等の刊行物 ・ その他（　　）

URL: https://www.dietitian.ac.jp
公表時期：令和8年10月末日（予定）

5.「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

（1）企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

平成19年度より学校教育法第133条、第134条第2項において準用する第42条、及び同法施行規則第189条、第190条において準用する第66条、第68条により、学校自己評価の実施・公表を行うことが義務づけられた。これに伴い本校では、私立専門学校等評価研究機構の第三者評価事業が作成した自己点検ブック（私立専門学校等の自己点検・自己評価専門学校等評価基準Ver.2.0）に基づき、職業実践専門課程における教育水準の更なる向上に努めるべく、毎年、学校自己評価委員会と教職員が連携し教育活動やその他の学校運営の状況を自己点検・自己評価し、その結果を報告書にまとめ公表することにしている。

（2）「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
（1）学校の概要、目標及び計画	沿革、基本情報など
（2）各学科等の教育	基本情報（入学者に対する受け入れ方針、入学者数、在学者数、卒業者数など）、年間スケジュール、授業内容、取得可能な資格、卒業後の進路など
（3）教職員	教職員数、教員の専門性等
（4）キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育、就職支援の状況など
（5）様々な教育活動・教育環境	年間行事・イベント・キャンパスライフ　・課外活動など
（6）学生の生活支援	学生支援の取り組みなど
（7）学生納付金・修学支援	学生納付金、奨学金制度、学費サポートなど
（8）学校の財務	財務状況
（9）学校評価	自己点検・自己評価。学校関係者評価
（10）国際連携の状況	
（11）その他	

※（10）及び（11）については任意記載。

（3）情報提供方法

（ホームページ）・ 広報誌等の刊行物 ・ その他（　　）

URL: https://www.dietitian.ac.jp

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）令和6年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			心理学	自己理解を深めるための心理、人の行動心理を探求するための基礎知識を身に付けることを目標としている。自己と他者のモチベーションを上げ健康を維持・増進するための「栄養心理学」を学ぶ。	1前	30	2	○			○			○	
○			社会学	本科目は、栄養士・管理栄養士が現代社会の変化の中で自ら考え、判断し、行動するための「実践的リテラシー」を身につけることを目的とする。	1後	30	2	○			○			○	
○			化学	栄養士・管理栄養士のコアカリキュラム「栄養学」や「食品学」を理解するための基礎知識を身につける。身の周りで起こる現象について化学的なものの見方ができるようになることを目標とする。	1前	30	2	○			○		○		
○			栄養情報処理演習	情報の扱い方を学び、栄養情報などを有効的に見せられるコンテンツ文書、プレゼン資料等 を企画及び作成・更新出来るようになる。	1前	60	2		○		○		○	○	
○			英語	グローバルな社会において、英語は基本のコミュニケーションツールとして現在使われています。栄養士として知っておくべき会話表現、料理・食材・栄養学に関する単語を学ぶ。	1前	30	2	○			○			○	
○			健康スポーツ理論	自己状況に応じた健康観のイメージ、運動発現に対する各器官の働きの説明、生活習慣病予防への運動の影響の説明、各トレーニング法の目的・特徴の説明、等ができることを目標とする。	1前	30	2	○			○			○	
○			健康スポーツ実技	データから問題点抽出、目標設定 、目標達成に必要なトレーニング選択、トレーニングの目的・注意点を理解し実践、目的に合った運動習慣の継続実行、等ができる知識とスキルを習得する。	1後	30	1			○	○			○	
○			社会福祉論	少子高齢化、経済格差、人間関係の希薄化などの課題を抱える日本社会で、社会福祉は他人事でない。社会福祉の理解と関心を高め、仕事の選択・実践、生活に生かせる学びを目指す。	1前	30	2	○			○			○	
○			公衆衛生学	公衆衛生がなぜ重要か理解を深めるために我が国の現状を把握し、予防医学の進め方についての知識、実際の生活習慣での問題点や対策について、疾病・ライフステージごとに理解を深める。	1後	30	2	○			○		○		
合計				科目	単位時間（　　単位）										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	１学年の学期区分	期
	１学期の授業期間	週

（留意事項）

１　一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

２　企業等との連携については、実施要項の３（３）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）令和6年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			解剖生理学Ⅰ・Ⅱ	栄養のプロとして必要な人体の正常構造と機能について学習する。人体の正常構造と機能について簡単に説明することができ、資料を参照しながら疾患の病態生理を理解することができる。	1通	60	4	○			○			○	
○			解剖生理学実験	人体の器官系と構成する器官 臓器、各器官 臓器の組織的特徴と機能、生体の恒常性維持の機序（メカニズム）などが説明できることを到達目標とする。	2前	45	1			○	○		○	○	
○			運動生理学	運動に関わる解剖学的基礎およびトレーニングによっておこる生理的適応について理解を深めることを目的とする。	2後	30	2	○			○		○		
○			生化学	食糧として摂取した化学物質が人体においてどのように変化を受けて活用されるかについて学び、私たちの生命維持、身体の形成、活動などがどのような仕組みで成り立っているかを理解する。	2前	30	2	○			○			○	
○			生化学実験	生体内の化学反応を触媒する酵素の反応特性、生体成分を生化学的手法で分析し、その役割と疾病との関連性を理解し説明することができることを到達目標とする。	2後	45	1			○	○			○	
○			食品学Ⅰ・Ⅱ（食品加工学含）	食品に含まれる各種成分について理解を深め、食品についての理解を深める。また、食品の特性をしっかりと理解し、豊かな食生活を形作ることができる力を養うことを目的とする。	1通	60	4	○			○		○		
○			食品学実験Ⅰ・Ⅱ（食品加工学実習含）	食品に含まれる各種成分の特徴・性質を学び、食品の栄養特性・嗜好特性・生体調節機能特性を理解する。報告書を書くことにより、食べ物と健康との関わりをより深く考察できる能力を養う。	1通	90	2			○	○		○		
○			食品衛生学	食品は生命維持・健康保持に不可欠だが、食品を介し健康障害が発生することもある。食品起因の健康障害発生要因と予防、食品諸問題を学び食品の安全・安心を確保する知識を身に付ける。	1後	30	2	○			○			○	
○			食品衛生学実験	食品を汚染する微生物の存在を把握し、食品衛生の重要性を理解する。	2前	45	1			○	○		○		
合計				科目	単位時間（　　単位）										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	１学年の学期区分	期
	１学期の授業期間	週

（留意事項）

１　一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

２　企業等との連携については、実施要項の３（３）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）令和6年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			食生活と環境	食の専門家となるために必要な知識を学び、食生活の問題について総合的に考える力を養う。卒業後に、栄養士として給食の運営や食育活動に活用できる力を身につける。	1前	30	2	○			○		○		
○			栄養学総論	ヒトは必要な栄養素を体内に取り込む。その摂取の方法は健康状態に密接に関係してくる。授業では食物の中の栄養素のはたらきを学習し、栄養素の消化・吸収、代謝の仕組みを学ぶ。	1前	30	2	○			○		○		
○			栄養学各論	人間の一生には各年代で健康の状態や各時期の生理学的特徴がある。人のライフステージごとの生理的特徴や健康の維持・増進、疾病予防のための望ましい栄養摂取のあり方を学ぶ。	1後	30	2	○			○		○		
○			栄養学実習	ライフステージに合わせた栄養と食事を理解する。また、それに合わせた食事や献立を作成、調理法の選択ができるようになることを目的とする。	2後	45	1			○	○		○		
○			臨床栄養学	症状・病態・治療法に適切な栄養管理は、治療や合併症の予防・抑制に有効となる。個々の栄養状態の正確な把握、過・不足の評価判定、それに基づく環境に応じた適切な栄養管理を行うことを目的とする。	2前	30	2	○			○			○	
○			臨床栄養学実習	患者の病態に即した栄養食事計画が実践できる知識及び技術を習得することを目的に、献立作成、調理、供食実習、形態別の調理、献立展開、及び症例の献立作成等の演習を行なう。	2前	45	1			○	○			○	
○			公衆栄養学	疾病予防や健康増進を通じ、地域住民の「生活の質の向上」の実現に向け、国・都道府県・市町村の各々の立場で展開される公衆栄養活動を理解する。	2後	30	2	○			○		○		
○			栄養指導論総論	栄養士のあり方や役割および栄養士が活動していくうえで必要とされる基本的な知識を学び、栄養指導の方法について習得することを目標とする。	1後	30	2	○			○		○		
○			栄養指導論各論	人間の一生をステージ別に区分し、そのステージごとの身体的・精神的・社会的特徴をとらえ、栄養と食生活の問題点を明らかにして栄養指導の方法を習得する。	2前	30	2	○			○		○		
合計				科目	単位時間（　　単位）										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	１学年の学期区分	期
	１学期の授業期間	週

（留意事項）

１　一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

２　企業等との連携については、実施要項の３（３）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）令和6年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
○			栄養指導論実習	栄養士として栄養指導・教育を行うためにその方法や理論を理解し、実践技術を習得することを目標とする。	2後	45	1			○	○		○		
○			給食計画実務論	特定給食施設における栄養士の役割と、栄養計画、献立作成、食材料発注、大量調理の方法・技術、衛生管理、帳票類の作成などの実務を総合的に学び、その運営方法を理解することを目的とする。	1後	30	2	○			○		○		
○			給食実務実習Ⅰ	給食運営を学生自らが計画・実施・評価し給食管理を修得する。給食運営に必要な全ての業務を栄養士・調理師・サービスなどの立場を入れ替えて役割分担し、実習を行う。	2前	90	2			○	○		○		○
○			給食実務実習Ⅱ（校外実習）	病院・事業所・他における給食業務を行うための計画・実施・評価の流れを、実際の場で経験することで技術を修得する。	2前	90	2			○		○	○		○
○			校外実習指導	各自が校外実習の意義を認識し、実習の目標を定め、校外実習によって栄養士の専門性についての理解を深め実践力を身につける。	2前	30	2	○			○		○		○
○			調理学	調理方法は千差万別で、様々な科学的法則が複合的に関与している。これらを理解することで、栄養的価値に優れ、おいしく、安全な食事を安定的に提供するための基本的な能力が養われる。	1前	30	2	○			○		○		
○			基礎調理学実習Ⅰ・Ⅱ	食品の基本的な取り扱いや調理器具の使い方、衛生管理について基礎から学び、調理技術の向上を目指す。	1通	90	2			○	○		○	○	
○			応用調理学実習Ⅰ・Ⅱ	基礎調理学実習Ⅰ・Ⅱで学んだ基礎理論・技術をもとに、日本、西洋の各料理を学び、さらに幅広い知識、技術の習得を目指し、栄養士業務の礎とする。	2通	90	2			○	○		○	○	○
○			キャリアデザイン講座	自分の将来像を考える時間とする。就職活動に必要な知識や技術を身に付け、就職活動が始まった際に自ら動けるようになることが目標である。	1後	30	2	○			○		○	○	○
合計				科目	単位時間（　　単位）										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	１学年の学期区分	期
	１学期の授業期間	週

（留意事項）

１　一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

２　企業等との連携については、実施要項の３（３）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）令和6年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
	○		スポーツ栄養学	運動を行う者の状況に合わせた給与栄養目標量を、根拠を持って設定できるようになる。	2後	30	2	○			○		○		
	○		健康管理概論	健康管理とは何かを多面的にとらえる力を養う。またそのために何をどのようにしたら良いか具体的に説明できる能力を身に着ける。	2後	30	2	○			○			○	
	○		ライフステージとスポーツ	ライフステージごとの身体的・心理的特徴や生活課題を理解する。また、社会環境などの様々な要因が影響している背景を踏まえ、運動やスポーツの果たす役割について説明できるようになる。	2後	30	2	○			○			○	
	○		ウエイトコントロール演習	減量・増量時の栄養管理を科学的根拠に基づき実践的に学ぶ。適切な栄養指導やプランニング能力を習得し、対象者に応じた実践的なアプローチができることを目指す。	2前	30	1		○		○			○	
	○		アスリートの栄養管理実習	スポーツ栄養の基本を学びながら、実際に現場で必要となる栄養・食事計画と献立作成を行い、試作・評価を通して実用的な知識の習得を目指す。	2後	45	1			○	○			○	
	○		病理学	疾病の成り立ちを理解し、栄養士として疾病の予防・管理に寄与することを目標とする。	2後	30	2	○			○			○	
	○		医療・介護福祉概論	介護を必要とする人の尊厳の保持や自立支援など介護を行う上での基本的な考え方、介護を取り巻く状況や介護福祉サービスの確立など社会的対応について理解できることを目指す。	2後	30	2	○			○			○	
	○		チーム医療概論	医療従事者として、チーム医療に必要な知識を理解し、医療従事者間の連携や協働の中での各職種の役割や機能について理解する	2後	30	2	○			○			○	
	○		介護福祉演習	介護福祉に関連する基礎的知識の理解、習得を目指すとともに、対人援助識としての資質向上を目指す。	2後	30	1		○		○			○	○
合計				科目	単位時間（　　単位）										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	１学年の学期区分	期
	１学期の授業期間	週

（留意事項）

１　一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

２　企業等との連携については、実施要項の３（３）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）令和6年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
	○		食事介助実習	おもに高齢期の食支援が必要な方を対象に、対象者がおいしく安全に食べられる食事を、適切な栄養素を適切な量の適切な食形態の食品や料理として提供できる技術の習得を目指す。	2後	45	1			○	○			○	
	○		子どもの発育・発達学	こども期の各発達段階における成長発達の特徴と健康問題について理解し、子どもの健康生活を支えるための支援の必要性について考えることができる。	2後	30	2	○			○			○	
	○		食物アレルギー概論	本講義では食物アレルギーの発症メカニズム、検査・診断法、そして予防・対処法について学ぶ。	2後	30	2	○			○			○	
	○		食育実践論	栄養士養成課程の学びを生かした食育の展開について考え、自分で食育のイベントが企画・実践できることを目標に授業を展開する。	2後	30	2	○			○			○	
	○		デザイン色彩演習	子どもを取り巻く食環境の今日的課題をとらえ、理論と実例とを関連づけ理解する。さらに、これらを踏まえ、実際に食環境デザインの企画・立案を作成し検討することで、理解が深まるようにする。	2後	30	1		○		○			○	
	○		こどもの食物アレルギー実習	子どものアレルギーに関する基礎知識を習得し、実際に対応・サポートする方法を学び、子どものアレルギーの理解と、現場での適切な対処法の提案ができることを目標とする。	2後	45	1			○	○		○		
	○		美容と健康	肌によい食べ物、健康的な体を作るための食事法を学び普段の食生活に生かせるようになることを目標とする。	2後	30	2	○			○			○	○
	○		中医薬膳論	薬膳は健康維持・体質改善・疾病予防・治療回復促進・老化防止目的で東洋医学理論に基づき食材・生薬の性質・作用を活かす食事で、季節・土地柄・体質に応じて自然とともに生きる術を学ぶ。	2後	30	2	○			○			○	
	○		サプリメント論	利用者が増えているサプリメント・健康食品について、制度の法的な位置付け、意義とリスク、情報収集の方法、利用者にアドバイスする際のポイントなどを学ぶ。	2前	30	2	○			○			○	
合計				科目	単位時間（　　単位）										

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
	１学年の学期区分	期
	１学期の授業期間	週

（留意事項）

１　一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

２　企業等との連携については、実施要項の３（３）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。

授業科目等の概要

（栄養専門課程栄養士科）令和6年度

分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業時数	単位数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
	○		スキンケア・食品化粧品演習	「美容」と「健康」は人種や年齢、性別を問わず、永遠のテーマである。スキンケア、食品化粧品の理論と実習を通じて、美容と健康のための基礎知識を楽しく学ぶ事を目標とする。	2後	30	1		○		○			○	
	○		インナービューティー調理実習	ヴェーガン・グルテンフリー・アレルギー対応・発酵食の基礎調理・製菓を学び今後に生かせるようになることを目標とする。	2後	45	1			○	○			○	○
	○		食品成分機能概論	栄養士、管理栄養士として科学的根拠に基づ「疾病予防や健康維持に着目されている食品成分について理解する。それらの食品成分と関連の深い保健機能食品とその制度について理解する。	2後	30	2	○			○			○	
	○		食品システム論	この授業では食品の生産から流通、安全性等を学び、食料食品システムの機能と課題を理解することを目標とする。	2前	30	2	○			○			○	
	○		フードビジネス論	フードサービスの意義、目的、役割等を様々な角度から学習し、グループワークで商品開発案や店舗事業所の運営改善等を実践する能力を磨き社会に貢献できる人材を目指す。	2後	30	2	○			○			○	
	○		メニュープランニング演習	メニュープランニングの目的と意義を理解する。独自の新メニューを開発するための基礎を学びながら実際に作成できる力をつける。	2後	30	1		○		○			○	○
	○		アラカルト食品開発実習	食品開発・食品に関係する内容について、様々な分野の教員から学び、各分野による食品開発に関する知識と技術についての理解を深めることを目標とする。	2後	45	1			○	○			○	○
合計				41科目（選択科目5科目を含む）				1,725単位時間（　77単位）							

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
・規程の単位・時間数の取得者で、卒業査定会議にて認定された生徒を卒業とする。履修は、授業科目の必修・選択必修により配当年次・学期に履修する。	１学年の学期区分	2期
	１学期の授業期間	15週

（留意事項）

１　一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。

２　企業等との連携については、実施要項の３（３）の要件に該当する授業科目について○を付すこと。