

【科学研究費助成事業・奨学寄附金の実績一覧】

令和3年度、令和4年度は以下の研究費を受け入れました。

※令和4年度は8月31日現在の状況

年度	制度名	件数	金額
令和3年度	科学研究費助成事業	14件	6,884,000円
	エリザベス・アーンロード富士財団学術研究助成金	1件	2,500,000円
	公益信託 仲谷鈴代記念栄養改善活動振興基金	1件	500,000円
令和4年度	科学研究費助成事業	15件	3,776,500円
	エリザベス・アーンロード富士財団学術研究助成金	1件	2,300,000円

【令和3年度 財務状況・事業報告について】

学校法人滝川学園ホームページの財務状況をご覧ください。  
<https://www.nagoya-bunri.ac.jp/gakuen/>

寄附金のお願い

本学は「世界から信頼される若人を育成する」との立学の精神の下、高等教育機関として社会のニーズに応えるべく教育体制を充実させるとともに教育研究施設等の整備に努めております。学生がこれまでと同様の教育研究を享受するために更なる努力が必要です。つきましては、卒業生の方をはじめ幅広く社会各層の方々からの任意によるご寄附を賜りますようお願い申し上げます。

寄附金につきましては、同封の「一般寄附金募集要項」をご覧ください。ご支援賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。また、ご不明な点については下記までお尋ねください。

問い合わせ先 | 〒492-8520 愛知県稲沢市稲沢町前田365 (名古屋文理大学) 学校法人滝川学園事務局経理課寄附金係 TEL 0587-23-2400 (代表)

【寄附者ご芳名】 令和3年10月1日～令和4年8月31日の寄附者ご芳名を掲載させていただくとともに、ご芳志に対し厚く御礼申し上げます。

多くの方よりご支援賜り、ありがとうございました。

- 企業・団体 (株)紀伊國屋書店/フジパンググループ本社(株)/丸善雄松堂(株)
- 個人寄附者 青山 頼孝/浅野 和成/栗原 寿男/小坂井 謙二/後藤 正吉/小林 成隆/佐藤 生一/関 富子/高久 達也/滝川 嘉彦/竹内 宏子/武田 基/富永 恵/永田 祐己/野々部 知加/長谷川 孝子/林 健司/原田 隆/増田 昭二/望月 克哉/森 千賀子/森 博/安田 智彦/山内 憲/山本 剛/山本 允博/吉田 洋/吉田 年子/渡辺 恭子 (敬称略、順不同、公表を了承された方々のみ掲載)

寄附者の顕彰について

個人・団体で10万円以上、法人で50万円以上ご寄附賜りました方は、大学FLOS館の「寄附者銘板」にご芳名を記し、顕彰させていただいております。

なお、ご寄附賜りました寄附金は主に教育環境整備に使わせていただき、特にコロナ禍においては、リモート授業用ZOOMアカウントライセンス取得、ラーニングマネジメントシステム用ストレージの増設、教室棟アルミサッシ網戸の設置等により、リモート授業や感染防止対策に活用させていただきました。多大なるご支援、ご寄附賜り、厚く御礼申し上げます。



キャリア支援センターNEWS

コロナ禍2年目も緊急事態宣言など生活への制限を受ける中での就職活動となりました。これを機に、地元で就職したいという学生が増加し、前年より企業の採用意欲は意外に堅調でした。そのような状況下で、学生たちは希望を見失うことなく、自分の将来を掴み取るために果敢にチャレンジを続けて参りました。

キャリア支援センターは時代の変化に柔軟に対応し、教職員一丸となって就職活動をサポートして参ります。今後も皆様のご指導並びにご支援をお願い申し上げます。

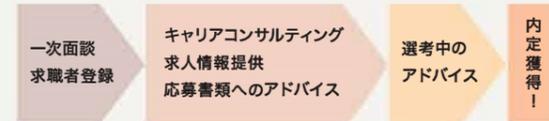
【就職状況】

学部	学科	就職率
短期大学部	食物栄養学科	96.5%
	健康栄養学科	98.7%
	フードビジネス学科	97.9%
専門学校	栄養士科	98.5%
	製菓専攻	100%
情報メディア学科	94.0%	

【卒業生の就職・転職支援について】

キャリア支援センターでは、卒業後の再就職や転職活動に向けた相談も承っております。皆様が培った専門性を求めている急募求人もあります。ぜひご利用ください。

利用の流れ



卒業生の皆様の勤務先で求人をお考えの際は、まずは皆様の母校キャリア支援センターにお声がけをお願いいたします。

お問い合わせはキャリア支援センターへ

稲沢キャンパス TEL: 0587-21-2826 (直通) 9:00-17:00  
 E-mail: syusyoku@nagoya-bunri.ac.jp  
 名古屋キャンパス TEL: 052-521-2254 (直通) 9:00-17:00  
 E-mail: nagoyask@nagoya-bunri.ac.jp



新しい社会に即応した教育の実現のために

ご寄附のお願い

日頃より私たちが行う教育研究にご理解とご協力を賜りましてありがとうございます。

2019年(令和元年)に始まった新型コロナウイルス感染症の影響の長期化により、皆様が様々なお立場でご心労を抱えておられますことに心よりお見舞い申し上げます。

私たち名古屋文理三校は「食・栄養・情報」の教育機関として、コロナ禍であってもコロナ前と変わらない教育成果を求めてまいりました。初めて経験した「リモート授業」。感染を避けるため「少人数に分割して実施した実験・実習」。私たちは「WITHコロナ社会」の訪れも視野に入れ、学生たちが新しい社会の中でもしっかりと活躍できるように、これからも教育の

質にこだわってまいります。

しかし、キャンパス間や教室間をつなぐ高速通信環境や情報端末の整備、コロナ後を見据えた教育方法の再構築、教育・研究資源のデジタル化やAIシステムの導入など、新しい社会に即応した教育・研究環境を実現するためのインフラ整備には多額の費用が必要です。そこで、皆様からの浄財を、これらの整備に活用させて頂きたくお願い申し上げます。

名古屋文理は1956年(昭和31年)名古屋栄養専門学校としてスタートしてから67年を迎えようとしています。これからも「立学の精神」に記した「世界から信頼される若者の育成」を実現するために、何卒皆様からのご寄附を賜りますようお願い申し上げます。



名古屋文理大学・名古屋文理大学短期大学部・名古屋文理栄養士専門学校

理事長 学園長  
 滝川 嘉彦



## 教育実習（栄養教諭）について

健康栄養学科では、栄養教諭一種免許取得のための教職課程（26単位）があります。栄養教諭は小中学校で食育推進を行う教員であり、主に「食に関する指導」と「学校給食の管理」を行います。4年次には、例年約10名の学生が小中学校で教育実習を行います。

添付の写真は、本学科4年の若森賢汰君が2022年6月に愛知県内の小中学校で教育実習を行った様子です。5年生を対象に「食中毒の危険について学ぼう」をテーマとして研究授業を行い

ました。実習前に大学で指導案を作成し、さらに小学校の先生方にご指導いただき授業計画を作成しました。手洗いローションを利用した手洗いの演習やブラックライトを使用した洗い残しの確認などを行うことで、児童の興味を惹く参加型の授業を実施できました。

近年、栄養教諭として就職する学生が増加しています。本学科では、管理栄養士を取得して栄養教諭として活躍する学生の養成を積極的に行っています。



## SDGsへの取り組み 「地域課題研究」にて『フードドライブ』を実施

食物栄養学科1年生対象「地域課題研究（必修科目）」では名古屋市西区の特徴や課題を通して地域社会との関わり方について学んでいます。

第4回授業では、名古屋市環境局よりゴミ問題および食品ロスについて講演いただき、ゴミ出し量削減と分別の推進、食品ロスに対する取り組みの「フードドライブ」とSDGsとの関連について学びました。授業後、「フードドライブ」（家庭で余った食品を持ち寄り、フードバンク活動団体など

に寄付する活動）を実施。食を学ぶ学生にとって貴重な体験と学びがありました。

今年度もSDGsに関する取り組みは「サバメシ（災害時の食）」「各種健康講座」「食育に関する講座」などを予定しています。詳細は本学HP「地域連携センター」に掲載されますので、ぜひご覧ください。



## コラボレーションメニューも年々レベルアップ 今年度は「プロとのガチンコ対決！」

「和食めん処サガミ」様とのコラボレーションメニュー企画も今年度で6回目。テーマやターゲットとする顧客、季節感などを考慮して半年がかりで試作・考案。提案メニューを1か月間販売し、商品開発のプロとの対決形式で販売数量を競争。さっぱりといただく蕎麦をピリ辛味で「油そば」に変身、「追いで飯」で満足度2倍。桜鯛を「漬け」にした冷やしうどん、杏仁豆腐とぜんざいの3層プリンが「味変」が絶妙。どれも学生らしい斬新さとチャレンジ精神あふれる作品へ。販売季節や食べていただくお客様をイメージしながらテーマを考えることの重要性。考案したレシピがプロのアドバイスと技で刻々と変化しメニューになる過程。お店で考案したメニューを食べたお客様の笑顔に出会えた瞬間。産学連携の「学び」あふれる企画、3月の「和食めん処サガミ稲沢店」で堪能ください。



## 『頑張る卒業生』 ～管理栄養士国家試験、令和3年度29名、令和2年度28名合格!!～

毎年、多くの卒業生が管理栄養士国家試験で素晴らしい結果を出しています。今回ご紹介する浅井海渡さん、真由さん（旧姓熊崎）御夫婦は、二人とも平成29年度卒業生。支え合い、励まし合い、見事試験に合格されました。立派です。敬意を表します。頑張る卒業生は私たち教職員の誇りです。

仕事と勉強の両立は簡単ではありません。だからこそ挑戦する価値があります。そして“実務経験

を積んだ”管理栄養士は、どの職場でも貴重な存在です。

管理栄養士試験に合格された卒業生の皆さん、現場で活躍する卒業生の皆さん。学務課（052-521-2251）にご報告ください（是非、HPにご登壇をお願いします）。



## 7月に稲沢市の「こどもフェスティバル」 （稲沢みらい子育てネット主催）に出展しました。

情報メディア学科からは小橋研究室と長谷川研究室が「メディアであそぼ」というイベントを、学生コード教育プロジェクトが「小型ロボットでプログラミング体験」を出展。サイエンスサークルによる「こども科学実験ショー」とならんで大好評でした。コロナ禍による中断を挟んで3年ぶりの出展。「メディアであそぼ」では、情報メディア技術を駆使して工夫した「ロボカマキリ二郎の逆襲」「そらからくだもの」「らくがきボイス」「はしれ!おりがみ」「2Dキャラになろう」「3Dキャラになろう」

「ばーちやるキャラ」「万華鏡ドーム」「幻灯機ってなに?」「六角パズル」などイベントを多数出展、「小型ロボットでプログラミング体験」では小型ロボットをコントロールする体験を提供して、来場した小学生らの興味を引きました。



## 料理コンテストに挑戦！優秀賞を受賞しました

JAグループ（一社）家の光協会主催する「第19回ザ・地産地消家の光料理コンテスト冷めてもおいしい家庭料理部門」で栄養士科の学生が考案した「シャキッと食感☆和風パテドカンバーニュ」が優秀賞を受賞しました。部門での全国応募数312点から1次、2次審査を経てトップ3ランクインという結果でした。この料理は愛知県産れんこんを使用し、れんこんのシャキシャキした食感とすりおろしれんこんでボリューム満点の料理。出来たては肉汁たっぷりジューシーな味わいと、冷めてもうま

味が凝縮され、サンドイッチや一口メンチカツなどにもアレンジできるのもポイントです。

コロナ禍でありながら新しいことへのチャレンジ精神を持ち続け、今後もさまざまな料理コンテストへの応募などを通して調理技術力の向上に努めていきます。またInstagramでもこのような取り組みを発信していきます。

