

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

入院で不安な患者さんに 心を込めた料理で 安らぐ時間を。

海南病院栄養科で、栄養士として盛り付けや配膳、食材の下処理などを主に担当しています。患者さんの咀嚼・嚥下機能に合わせて、とろみをつけたり、刻んだりするのも私たちの仕事。間違えれば誤嚥性肺炎などにもつながりかねません。疾患やアレルギーなど、患者さんによって食べられないものもあるため責任の重い仕事ですが、だからこそ、やりがいも大きいです。

働きはじめて2ヶ月くらいの頃、「いつも笑顔で声をかけてくれて、おいしい食事をありがとう」と、患者さんからお手紙をいただいたときは、ここに就職して本当によかったと思いました。入院で不安なとき、食べることが一番の楽しみという患者さんも多く、心を込めた料理で少しでも安らぐ時間を過ごしていただければと思っています。

栄養士と司会業のキャリアを活かして、 いつの日か、自分で料理教室を開きたい。

学校に入学するまで、イベントの司会などしゃべる仕事をしていました。仕事柄、体調管理に気を付けるようになり、食生活から見直そうと栄養について勉強したらおもしろくて。もっと本格的に学びたいと考え、栄養士になるため名古屋文理栄養士専門学校に入学しました。

海南病院に勤めてまだ2年目ですが、JAあいち海部との共催の健康料理教室で講師も担当させていただいています。これまで骨粗しょう症や免疫力アップ、ダイエットなどをテーマに教室を開催しました。学生時代、疾患に対応した献立を考えて調理する「臨床栄養学実習」などの実践的な学びが今に役立っています。

将来、管理栄養士の資格を取得し、自分で料理教室を開きたいと思っています。料理を通して健康について学べる教室が理想。自宅で介護をする方のための介護食教室や、特に、子どもの頃の食生活は大人になってからも基本となるため、これから母親になる方などを対象に料理教室ができればうれしいです。

活躍する卒業生 第7回

JA愛知厚生連 海南病院 栄養士

林 美千代

Michiyo Hayashi

名古屋文理栄養士専門学校
栄養士科 平成25年度卒

業務
内容

患者さん自らが食堂で食事ができるパントリー方式を採用。真空調理やクックチルなどの新しい調理法を導入し、安心、安全でおいしい食事を提供しています。



困ったときに的確なアドバイスをいただける
頼もしい多気技師長とパントリーにて。



名古屋文理大学
名古屋文理大学短期大学部
学長

景山 節

新しい建物と 文理のしとねる教育

本年度の入学生は大学・短大とも定員を上回りました。また管理栄養士の国家試験も100%合格(受験率75%)でした。これらの状況が単年度ではなく今後も続いていくことが、これからの名古屋文理の真価を問われることとなります。稲沢キャンパスには新しい校舎である「FLOS館」が完成しました。ここには食堂や大教室のほかに、フードビジネス学科と情報メディア学科の実習室やゼミ室ができ、北館の健康栄養学科とともに、稲沢キャンパスの3本柱である食・養・情報^{*}の学びの環境の充実が確実に進むこととなります。学生の校内での日常を見ると、片時もスマホから手が離せないようです。授業中も机のわきにiPadを置いてノートをとるかたわら、教壇で説明したことを確認するか問題の答えを検索しています。このようにIT化が進む世の中でも、話しかけたり授業後にたわいもない話をしていたりすると、そちらのほうが楽しそうな顔をします。1クラスが50名程になつてこちらは大変なのに、名前を覚えてくれたのかと聞かれることもあります。まさに教育の源は人とのふれあいであることを実感するのですが、このことはどのような世になつても変わらないでしょう。名古屋文理は創立以来、人を育てる(しとねる)教育を大事にしてきました。新しい建物でも変わらない教育方針で今後も進んでいきたいと思います。

ごあいさつ

今年四月、名古屋文理大学副学長兼健康生活学部長に就任いたしました。今年度、学校教育法が改正され、大学運営における学長のリーダーシップの確立等、ガバナンス改革が促進されることになりました。この機会に学長を補佐する副学長の役割が明確になったことを受け、大学の円滑な運営をしつかりサポートして行きたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

さて、この一年名古屋文理大学はなかなか元気でした。就職率は好調といわれた全国平均をさらに上回り、管理栄養士国家試験では100%の合格率を達成しました。クラブ・サークルも地域に貢献するさまざまな活躍を見せました。また、本学は、二回目の大学機関別認証評価を受審し、適合の認定をうけました。

新年度は、入学定員を上回る282名の新生を迎え、とても賑やかです。女子ハンドボール部は二年ぶりに西日本学生選手権に出場しました。同窓生の皆様にとつては懐かしい南館はまもなく役目を終え、キャンパスのイメージも変わることでしょう。今年も「元気な大学」をどうぞ温かく見守ってください。



名古屋文理大学 副学長
健康生活学部長

山田 ゆかり



名古屋文理大学栄養専門学校
校長

滝川 桂子

歴史の先の学校像

名古屋文理はまもなく創立60周年を迎えます。歴史や伝統とは重く、また、それらを継承し続けることは「誇り」でもあります。一方で現在の日本の教育制度は大変革期に入り、大学を含めた各教育機関の個性や独自性は見ただけでは理解し難く、学校関係者でさえ具体的な未来を語ることは容易ではありません。名古屋文理の源流としての役割を担う本校でも、新時代に向けた未知なる価値を追求した判断が重要となっています。

元来、専門学校は学校教育法に基づき制度化以降、資格取得や職業と直結した実務的な教育機関としての地位を確立し、常に社会のトレンドに俊敏に対応してきました。本校でも、給食管理実習室に続き昨年度は校舎の耐震工事と調理実習室の全面改修を行い、安全で新しく実践的な学修環境の整備を進めており、今後は教育方法の開発にも努めたいと考えています。

人間の60歳は「還暦」と言いますが、本校では原点回帰ではなく「転生」と捉えており、ここからは歴史の先に一步を踏み出したいと考えています。スタッフ一同、今までの諸先輩のご指導に感謝しつつ新学校像を模索し議論を重ねています。どうか今後とも変わらぬご支援のほどよろしくお願い申し上げます。



学校法人 滝川学園
学校法人 名栄学院
理事長

滝川 嘉彦

名古屋文理は平成28年に学園創立60周年を迎えます。これは昭和31年に名古屋市西区に名古屋栄養専門学校を開学したことを始まりとしており、10年後には名古屋栄養短期大学を、さらに43年後の平成11年には名古屋文理大学を開設して今日に至っています。

創設者滝川一益先生が草創の頃に確固たる礎を築かれたことが今日の繁栄につながったことに倣い、私たちは今こそ大還暦を目指した基礎を築いておきたいと考えています。

その一つが平成27年8月に稲沢キャンパスにお目見えした「FLOS館」です。ここでは主に

フードビジネス学科と情報メディア学科の学生たちが集います。FLOS(フロース)とは花を意味するラテン語です。建物全体が白い有孔折板で覆われており校章のユリを思い起こさせる花びらの形をしています。創立記念建築であることから、未来に花を咲かせたいとの願いを込めて命名いたしました。

一階にはレストランや多目的に利用できるフーニング・スペース二階には調理実習室やカフェ実習室、そしてメディア・ラボや録音スタジオなどが整備されています。また三階には文理最大の大教室を用意しました。学生や教職員

そして地域の皆さまが笑顔で学修されることを期待しています。

また名古屋キャンパスは平成32年を目途に体育館と図書館棟の建て替えを計画中です。さらに平成42年には第二期工事を完了して、創業の地名古屋キャンパスを一新したいと考えています。

キャンパスの整備を進める中で連動して教育研究の質を向上させ、さらに学生ひとり一人の自己実現が達成されることによつて名古屋文理の名声を更に高めます。皆さまには今後とも変わらぬご支援ご鞭撻をよろしくお願い申し上げます。

※ 折り曲げて強度を持たせる有孔銅板

TOPICS

新校舎「FLOS館」が完成！

キャンパス構想のシンボルとなる「FLOS館」が8月末に完成。それに先立ち、東門周辺の整備、学生用駐車場・駐輪場の整備を行い、この先の未来に向けた学修環境を整えてきました。「南館」をシンボルとしていた時代が変わり、「FLOS館」が新たな名古屋ぶりを開花させます。



1.東門周辺の整備
2.学生用駐車場・駐輪場の整備
3.南館(平成27年度内に取壊し)



FLOS館



山住 富也(やまずみ とみや)

1991年3月、中部大学大学院工学研究科博士後期課程電気工学専攻修了。同年4月、名古屋文理短期大学情報処理科に助手として就職。1994年3月、学位(工学)取得。現在、名古屋文理大学教授。図書情報センター長および情報メディア学部情報メディア学科長を兼務。教育工学の研究とe-Learningコンテンツの開発に従事。

私がe-Learningと出会ったのはちょうど2000年頃。インターネットの活用は教育の世界にも大きな影響を及ぼしはじめた時代です。当時、教材は皆無でしたので、企業の方と開発に着手。以来、プログラミングなどを学習するコンテンツ制作に明け暮れました。これまで制作した教材(電子テキスト)は38本。授業のない期間は、研究室で原稿を書くか、その成果を学会発表する日々。最近では、無償配付されたiPadを活用し、反転授業にトライしています。無線LANの環境下、e-Learningで予習することにより、経験の浅い学生が授業前に準備ができればと考えています。また、e-ポートフォリオ*もゼミナールのプレゼンテーションに役立て、発表に活気を与えています。少しずつではありますが、これからも工夫をしながら授業を進化させていきたいと思っています。

*e-ポートフォリオ:課題やレポートなどの学習成果物を、その評価とともに蓄積していくシステム。評価を振り返りながら、次の学習に生かしていく。

授業です。職業や年齢、家族構成まで事前に細かく設定したプロフィールを、学生が質問により明らかにすることで、どんな人物なのか、聞き取る力を育成しています。

津下 食事記録を見てすぐにカロリー計算をするのではなく、一人暮らしなのか、作ってくれる人がいるのか、家で食べているのか、外で食べているのか、食事記録からどんな生活をしているのかを読み取ることができます。対象者の生活を聞き取るためには、多様な引き出しを持つこと、そして、データをもとに栄養状態を正しく評価するアセスメント能力が重要です。

管理栄養士・栄養士の知識と役割を全国に広め、健康長寿に貢献する。

学長 本学は管理栄養士と栄養士の養成校として2つの柱があります。まずおいしいものを作ること。いくら栄養バランスが整っていてもおいしくなければ誰も食べません。もう一つは、栄養学の知識を持っていること。

下方 おいしさと栄養バランスの両立は難しいですね。

学長 人間にとって食べることは基本。それなのに、食生活は私の子どもの頃よりひどくなっているのではないかと心配しています。これほど栄養教育が整った日本にありながら、利便性を追求するあまり、炭酸飲料の糖分、インスタント食品やコンビニ弁当の油や塩分は見過ごされがちです。健康長寿の時代、管理栄養士・栄養士の重要性が高まっています。管理栄養士・栄養士が協力して、栄養や健康、生活習慣病の予防に関する知識を全国に広めていかなければいけません。そのために大学として、管理栄養士・栄養士の役割を広め、立場を高めていく必要があると感じています。

※BMI(Body Mass Index):〔体重kg〕÷〔身長m〕²で算出する肥満や低体重(やせ)の判定に用いる値。18.5未満が低体重(やせ)、18.5以上25未満が普通体重、25以上が肥満。一般的に22が標準で最も病気になるにくいとされている。

にはそれぞれにあった指導が必要です。

下方 やせた人がそれ以上やせてしまうと危険。やせた人の場合には栄養の質を変えなければいけません、質を変えることはとても難しいことです。

脂肪細胞の貯金が少ない人と多い人。個人差を考えることが大切。

下方 私が注目しているのは脂肪量です。脂肪細胞には急激に増える時期があって、5〜7歳の幼児から児童になる頃と、15〜17歳の思春期が終わる頃です。その後、一生、脂肪細胞の量は変わりません。それを脂肪細胞の貯金と考えたと、貯金の少ない人は中年になっても太りませんが、取り過ぎたカロリーはいったいどこにいくのか。カロリーが増えたと皮下脂肪にはならず内臓脂肪として蓄積し、太っていないのに脂肪肝ということがあるんです。

津下 皮下脂肪に脂肪を貯蓄する力には個人差がありますからね。

下方 私自身、やせているように見えますが、BMI22になると血圧も血糖値も高くなるので、日々、BMI20を超えないように努力しています。

学長 個人差を考えることは大切ですね。

津下 子どもの頃にきちんとした食事をしている人は、大人になって食生活が乱れても、すぐに直すことができるんです。パパメタボと子メタボは関係していますから、家族ぐるみのアプローチも有効です。

辻 子どもの頃の正しい食習慣の形成は重要ですね。

食事記録から、その人のどんな生活が読み取れるのか。

辻 一人ひとりにあったオーダーメイドの栄養指導には、かなりの熟練が求められますよね。

津下 人は自分の食生活が普通だと思っています。いろんな食べ方があるという多様性を知ることが第一歩ですね。

下方 私が大学で受け持っている「臨床医学実習」は、ある症例について検査データなどをもとに学生が病名を特定し、栄養指導を計画するという

特別座談会

健康長寿な社会に向けて 私たちができること。

6月28日、名古屋文理大学にて「第4回日本栄養改善学会東海支部会学術総会」が開催されました。特別講演講師・津下一代氏と、市民公開講座講師・下方浩史氏をゲストに、学会テーマでもある「実践栄養学から健康への一次予防」に沿ってお話を伺いました。

食べて、動けて、楽しい。
人生の質を第一に考える。

下方 高齢者の場合は、人生の質を第一に考えた指導を忘れてはなりません。認知症や寝たきりになると、医療費がかかるだけでなく、QOL(生活の質)を下げってしまうことにもつながるので、高齢者を元気にする予防医療を考えるべきでしょう。

津下 「食べて、動けて、楽しい」というのが一番。高齢者＝介護ではなく、高齢者が生きがいを持てる社会、高齢者を頼りにする社会であってほしいと思います。

下方 生きがいは重要。本人に生きる目的がなければ生活習慣の改善は達成されないですから。その人自身を見ずに教科書通りに指導しても患者さんは従わない。

津下 孫が来るから一緒に間食してしまったと言い訳をする患者さんに対して、その楽しみを取り上げることはできません。この場合の指導のポイントは、孫との時間を楽しめる今の状態を保つために何が必要かということ。例えば、お孫さんが大きくなる姿を見たいですよ、そのためにできることから改善しようと呼びかける、そこに患者さんと管理栄養士との共感が生まれます。

辻 相手を理解した上での指導が大切ですね。

肥満は少ないのに糖尿病が多い。
健康寿命を縮める原因？

下方 日本は先進国の中で世界一肥満が少ない国です。特に女性の肥満は少ない。しかし、日本は糖尿病が多い。アメリカでは3割以上の人BMI30以上と肥満が多いにも関わらず、日本と糖尿病の割合は変わらないんです。

津下 肥満だけが糖尿病の原因ではないということがわかりますね。

下方 だからこそ、肥満ではないのに血圧や血糖値が高いという人たちが指導の対象になっていくべきだと思っています。

津下 やせた人の指導は難しいですね。

下方 自分はメタボではないと思っている分、自覚がないですからね。

津下 糖尿病でも一人ひとり原因が違って、太った人は少しでも減量すれば結果が出ますが、やせた人

健康寿命をいかに伸ばすか。
中年期と高齢期の違い。

辻 食を介した健康づくりについて、今日、どのような課題があるのか、その課題にどのように取り組んでいけばよいのかをお聞かせください。

津下 平均寿命に対して、健康に日常生活を送る「健康寿命」という考え方が浸透し、近年では健康寿命は延伸できることが明らかになってきました。

下方 これからの日本は少子高齢化が進む中で、健康長寿でなければ成り立ちません。高齢者がいつまでも元気で貢献できる社会を目指していく必要があります。

津下 そのとき、私たち専門家の関わりをどうするのか。適切なときに適切な介入を行わなければなりません。

下方 そこに混乱があって、中年期の生活習慣病予防と、高齢期の低栄養の問題です。中年期と高齢期では目指すところが違います。

辻 高齢者は、中年期から生活習慣病予防という健康意識をずっと持っていて、本来、栄養を取らなければいけないのに、肉は食べない、魚と野菜を中心に食べる、それをどう切り替えていくか問題ですよ。

津下 高齢者になると食べる力が落ちてきて必要量が食べられない。若い世代は必要量以上を食べても動かない。ライフステージにあったアプローチが大切で、「高カロリーはだめ!」といった一面的な情報提供だけではいけません。高齢者の場合、カロリーを減らすより、生活を活発にするほうが有効です。みんなで集まって食べるというのもいいですよ。

下方 愛知県はモーニング文化が盛んで、お年寄りが朝早く喫茶店に集まってモーニングを食べる、それが健康寿命上位の愛知県を支えているのではないかと説があります。まさか!と思いますが、確かに朝からしっかり食べて、たくさんしゃべると一日が活発になりますから、それも一理あるかもしれない。

辻 愛知県は健康に対する意識が高いですよ。

津下 社員の健康づくりが会社の活力になることを理解している経営者が多いんです。自治体レベルの活動も盛んで、これからは地域と職域のデータを関連づけて分析していくことも大切だと感じています。

名古屋文理大学
名古屋文理大学短期大学部
学長
景山 節氏

あいち健康の森
健康科学総合センター長
あいち介護
予防支援センター
センター長
津下 一代氏

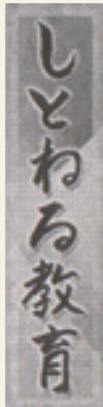
名古屋学芸大学
大学院 教授
下方 浩史氏

名古屋文理大学
健康生活学部
健康栄養学科 学科長
辻 とみ子氏

全学

学園創立60年の歩み「しとねる教育」 中部経済新聞に連載中

滝川学園は昭和31年名古屋栄養専門学院として創立以来、平成28年で60年の歴史を重ね、教育機関としての実績を積み上げてきました。この間、「立学」の精神を掲げ歴代の理事長・学長をはじめとする、諸先輩方が弛まぬ努力をなされたことが、資料により心に響きます。諸先輩方が、学生に愛情をもって接し、感動を与え、社会に出た卒業生からも学園が慕われているのが伝わります。この良き学園の歴史を纏め、4月より半年間中部経済新聞にて連載中です。



題字は滝川嘉彦理事長

全学

第三者評価において適格と 認定されました

名古屋文理大学は、平成26年度に公益財団法人日本高等教育評価機構による第三者評価を受審した結果、大学評価基準を満たしていることが認定されました。

なお、短期大学部においては平成25年度に一般財団法人短期大学基準協会より適格認定を受けております。



大学

健康栄養学科

中学校給食委員を対象に 調理実習を行いました

平成26年8月26日に北名古屋市の訓原中学校給食委員25名を対象に本学で授業と調理実習を行いました。先に授業でバランスの良い食事・栄養の大切さを知ってもらい、それに沿った食事を調理してもらいました。あまり家では料理を作らない子も楽しそうに調理をしており、パブリカやひじきなどが苦手な子も残さずしっかりと食べてくれました。今回の授業と実習で参加された皆さんの食に対する興味・関心が高まったことは、我々にとっても嬉しいことでした。



全学

各種補助金事業に採択されました

大学においては、「私立大学等改革総合支援事業」および「私立大学等教育研究活性化設備整備事業」、短期大学部においては、「私立大学等研究設備整備費等補助金」に採択され、両校のアクティブ・ラーニング環境が整備されました。

引き続き、教育改革に対し教職員が一丸となって取り組み、各種補助事業による教育環境の整備が一層進むよう努めてまいります。



大学

新たな学習スペースが誕生

平成27年4月、本館1階に基礎教育センターの新たな学習スペースが誕生しました。

レポートの作成や調べ物をする際に利用することのできるパソコンが設置され、また理解できない事柄について個別指導を受ける場としても利用可能です。学生に自ら学ぶ姿勢を身につけさせ、自己実現に向けた支援を行っていきます。



大学

健康栄養学科

合格率100%達成

第29回管理栄養士国家試験で受験者全員の合格という開学以来の願いを卒業生たちが達成しました。勉強に対するモチベーションの低さを懸念しましたが、最後の最後まで良い意味であがってくれた学生達が掴んだ結果です。これを受けて、我々教員は「勝って兜の緒を締めよ」、後輩は「天は自ら助くるものを助く」の気持ちを持って更に先に進みたいと考えております。

第29回
管理栄養士
合格率
100%!

平成27年3月卒業生実績

大学

フードビジネス

蔵富ゼミで学外研修を実施

平成27年5月30日、蔵富ゼミでは2年生・3年生合同16名で学外研修を行ないました。清須市にあるキリンビールの名古屋工場ではビールの製造過程を詳しく紹介していただき、ビールは「麦芽とホップと水」が材料であると初めて知った学生も多くいました。また食器販売のレーム化学(株)様では始めて見る和洋食器の数々に驚嘆するとともに、食器に秘められた逸話など勉強することができ食器に関する認識が大きく変わりました。



大学

情報メディア学科

プロジェクションマッピング 実施の学生に「理事長賞」

第16回稲友祭(平成26年10月)において、CGを駆使したプロジェクションマッピング作品を、取り壊しが決まっている稲沢キャンパス南館の校舎に投影するイベントを成功させた、情報メディア学科3年生の御家雄一さん、池本祐佳さんの2名が、大学から理事長賞を授与されました。同イベントは、学生だけで企画・制作され、多くの観客に感動を与え、テレビや新聞でも報道されて話題を呼びました。受賞は、推進した2人の努力と成果が、大学から評価されたものです。

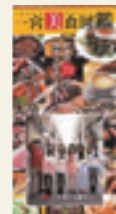


大学

PR学科

グルメマップの発行に協力

一宮商工会議所発行の「一宮美食図鑑(一宮グルメマップ)」の編集取材にPR学科栗林芳彦教授のゼミ生7名が協力し、平成27年2月に発刊されました。マップでは市内駅周辺や本町商店街の飲食店74店を紹介。店舗を取材すると同時に真清田神社などの観光スポットを紹介するなど、商店街のにぎわいづくりに取り組みました。マップは一宮市内のビジネスホテルや飲食店、駅などで配布を行っています。※PR学科は平成26年度をもって開科となりました。



短大部

山澤正勝教授へ名誉教授称号が 授与されました

長年にわたる研究・教育の功績と本学への多大なる貢献に対して、山澤正勝教授へ名誉教授称号が授与されました。平成27年6月17日教授会にて名誉教授称号授与式が行われ、学長から労いと感謝の言葉がのべられ、称号記が手渡されました。



大学

フードビジネス

2014年度「文理どんぶり！」 レシピコンテストを開催しました

フードビジネス学科では、学生たちがそれまでの学習成果を発揮する場として、「文理どんぶり!」レシピコンテストを開催しています。設定された食材原価以内で、学生食堂のオペレーションに合い、コンセプトに優れたオリジナルメニューを学生たちが考案して、競い合うものです。昨年の最優秀賞は「豆腐ソースのヘルシーひじき鶏唐井」が受賞。ボン酢ベースの豆腐ソースを用い、学生に人気の唐揚げをさっぱりと仕上げた一品です。



大学

情報メディア学科

「デジタルコンテンツ博覧会 NAGOYA」に出展

平成26年12月6～7日、名古屋栄のナディアパークで初開催された「デジタルコンテンツ博覧会NAGOYA」(総入場者数5,970名)に「名古屋文理大学情報メディア学生プロジェクト」を出展しました。ヘッドマウントディスプレイによる没入感CG映像、ノベルゲーム、企業と共同開発したiPadアプリなどの学生作品を展示してデモし、プロジェクションマッピング作品をiPadで再現した「PadVision」などのプロジェクトを紹介しました。学生の活動は学外から注目を集め、他大学や多くの出展企業とも交流を深めました。



大学

女子ハンドボール部 2年ぶり西日本 学生ハンドボール選手権大会出場!!

女子ハンドボール部は平成27年度東海学生春季リーグ戦において4位(女子1部)となり、8月9日(日)～13日(木)に行われた第45回西日本学生ハンドボール選手権大会に2年ぶりに出場いたしました。



結果は残念ながら予選リーグ敗退という結果に終わってしまいましたが、西日本の強豪校と対戦できたことは貴重な体験になったと思います。「全日本インカレ出場」という目標に向かって、秋のリーグ戦も部員一同頑張りますので、応援をよろしく願いいたします。

東海学生ハンドボール連盟 | <http://tokai-student-handball.org/>

短大部

全国私立短期大学体育大会 「30回連続出場」表彰

平成27年8月3日より開催された「第50回記念全国私立短期大学体育大会」に5クラブが参加しました。本学は昭和54年の第14回大会から37回の連続出場となり、「30回連続出場表彰」として表彰されました。結果はバドミントン男子シングルスで準優勝、硬式テニス女子シングルス及びバスケットボール女子がベスト8など、素晴らしい成績を収めました。



短大部 メディア出演

日本テレビ系列で放送中の「カミングアウトバラエティ 秘密のケンミンSHOW」に佐藤生一教授が出演し、平成26年9月11日放送回「どて煮」の歴史・ルーツについて、また平成27年2年5日放送分では「みそおでん」について解説しました。他にもメ〜テレで放送中「ドデスカ!」平成27年2月18日放送回に「全カリサーチ」のコーナーで名古屋独自のおでんダネ「赤棒」について解説しました。また、各局で放送中の本学のテレビCMが54th ACC CM FESTIVALで優秀賞に選ばれるなど、各種メディアで本学のことが取り上げられています。是非チェックしてみてください。



専門学校 調理実習室完成

W館耐震工事に伴い、平成27年4月に新しく調理実習室が完成しました。“食のプロ”として、即戦力となる栄養士を養成する理念から、衛生的な環境の中で業務用の厨房機器とAV機器を活用して、わかりやすく、実践的な調理技術の修得を目指します。この調理実習室と平成23年3月に竣工した給食管理実習室は、調理の2本柱として最新機能の機器設備を配することで、学修の成果を確実なものへとサポートしていきます。



専門学校 安全性が最優先！

名古屋文理栄養士専門学校の校舎（W館）の耐震補強工事が完了いたしました。学修環境の整備ももちろん大切ですが、最優先すべきは学生や教職員の人命です。文部科学省の指導に基づき、校舎の耐震基準 $Is \geq 0.7$ をクリアすべく、いち早く既設校舎の耐震補強対策に着手し、平成27年3月に完成いたしました。安心・安全がまた一つ増えました。



短大部 平成26年度卒業生より卒業記念品の寄贈

平成26年卒業記念品として製菓実習室・第1・第2生活実験室にロッカーを寄贈いただきました。実習・実験中に手荷物を預けておくことができるようになり、これまで以上に学生が集中して実験・実習に臨むようになりました。



専門学校 企業と学生で共同開発した弁当を販売

マックスバリュ中部株式会社様の健康的な食生活の提案や食事バランスを考慮した弁当や惣菜を提案する「ちゃんとごはん」企画を受けて、2年生と1年生の2人の学生が、メニュー提案から試作、商品名称、ラベルデザインまでを含めた「いろいろ旬祭弁当」を共同開発しました。平成26年11月15日から30日の週末限定で愛知、岐阜、三重、滋賀の4県のマックスバリュ各店舗で販売し、好評を得ました。



専門学校 就職内定率9年連続100%達成！

平成26年度卒業生の就職内定率が100%となり、平成18年度から9年連続の快挙を達成いたしました。これは、学生たちの就職活動への真摯な取り組みもさることながら、多くの関係企業様や施設様をはじめ、それらの職場での同窓生の方々のご活躍ならびに温かいご支援があったからこそ達成できたことに、心よりお礼申し上げる次第です。今後とも母校の後輩たちにご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

その他にも魅力ある情報がWebに掲載されています。▶▶▶ <http://www.nagoya-bunri.ac.jp>

学園祭
INFORMATION

稲友祭

平成27年10月24日(土)
25日(日)

テーマ

『弾』

～ここが祭の中心だ!!～



今年も移動動物園がやってきます!モルモットなどの抱っこコーナーやアフリカロバ・大型犬とのふれあいコーナー、またボニー乗馬などの体験ができます。模擬店スペースではトールペイント雑貨の販売や学生の作るオリジナルメニューをご堪能あれ。緑日スペースでは、輪投げや射的、宝探しやパズルなど、ちびっ子が楽しめるスペースを用意しております。この他にも多くのイベントを開催しますので、是非ご来場ください。※都合により変更になる可能性があります。

名栄祭

平成27年10月30日(金)
31日(土)

テーマ

『謳歌せよ!』

一度きりの今』

今年の名栄祭のテーマは、「謳歌せよ!一度きりの今」。ステージ企画では、豪華景品を用意したビンゴ大会などを開催。毎年恒例の青空市場では、旬の野菜や果物を超格安でご提供します。また、栄養士、パティシエの卵たちが作る、模擬店やスイーツカフェも大好評です。名栄祭の模擬店は、西保健所より「飲食店営業許可証」を取得しており、販売メニューは本格的なものが多く、他の模擬店では味わうことができません。ぜひご賞味下さい。

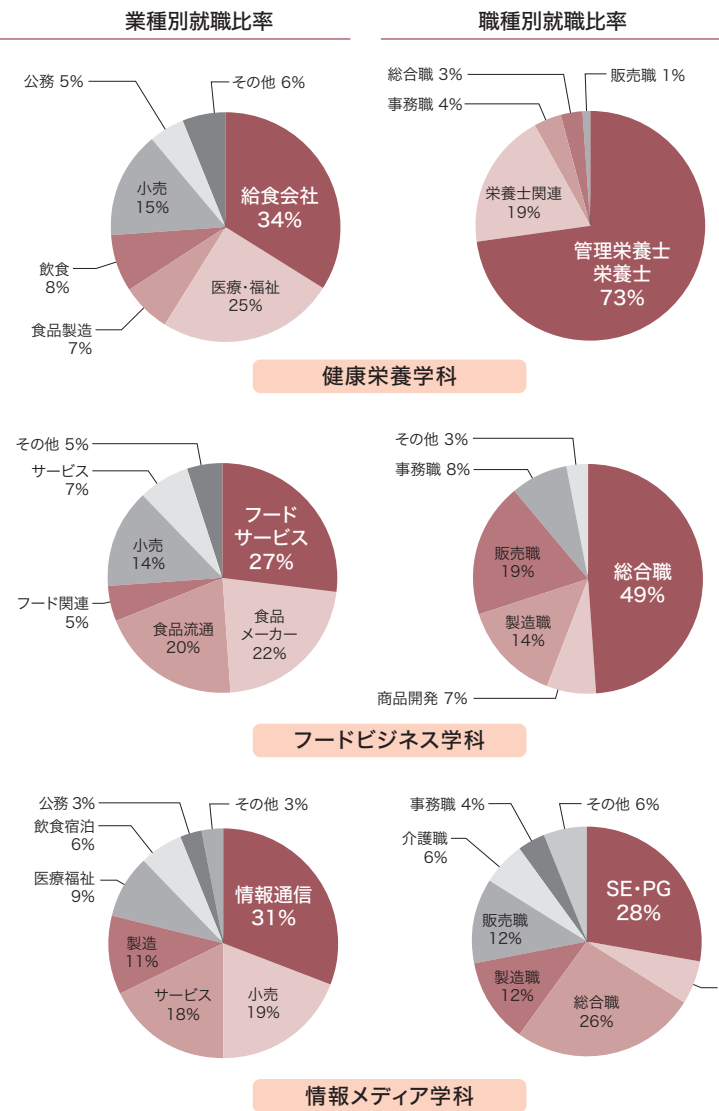


就職状況

(平成26年度)

大学

就職率 97.0%



※情報通信以外の業界でも企業内プログラマーやDTP等のITメディア分野の仕事を行っている者が含まれる。

■卒業生の主な就職先

【健康生活学部 健康栄養学科】
伊勢赤十字病院／河村病院／岐阜県総合医療センター／誠仁会／和光会／社会福祉法人愛知慈恵会／社会福祉法人共愛会／社会福祉法人栄水会／中村保育園／日清医療食品／日本ゼネラルフード／エムサービス／グリーンハウス／富士産業／マルヨシ食品／ゲンキー／サンドラッグ／マツモトキヨシ／笠松町役場／愛知北農業協同組合

【健康生活学部 フードビジネス学科】
アジアル／甲羅／ジェイアール東海バスセンジャーズ／ジェイグループホールディングス／日本レストランシステム／ポッカクリエイト／マリノ／カネ美食品／桂新堂／フジパングループ／プリムイソペン／ミノヤランチサービス／米久／両口屋清／ロック・フィールド／オールドリバー／カネスエ／昭和／大栄産業／バロー

【情報文化学部 情報メディア学科】
アンドール／エムケイシステム／サイプレス・ソリューションズ／システムリサーチ／ソフトテックス／ピコ・ナレッジ／ヒップ／ベルパーク／ユニシステム／アサヒグローバル／アイ・イーグループ／中部国際空港旅客サービス／長谷工コミュニティ／正和製菓／ファーストフーズ名古屋／ジェイコム／フランドル／ユニ／ライブオール／三重県信用漁業協同組合連合会

■卒業生の主な就職先

栄養士系学科【短大部／食物栄養学科栄養士専攻】【専門学校／栄養士科】
稲沢厚生病院／豊田厚生病院／知多厚生病院／海南病院／富田浜病院／和合病院／好生館病院／共愛会／小山田記念温泉病院／福寿園／紫水会／羽栗の里／よつ葉の会／犬山福祉会／トモ／メフォス／ティー・エフ・ビー／魚国総本社／デンソーバーラー／トーカイフーズ／日清医療食品／日本ゼネラルフード／フジ産業／メーキュー／富士産業／名糖産業／ユーハイム／デリカスイート／マルヨシ食品／ヤマダイ食品／浜乙女／三井酢店／ロピア／清洲桜醸造／国分／高坂保育園／正木幼児園／上小田井保育園／平田保育園／一宮尚正会保育園

【短大部／食物栄養学科製菓専攻】
ロピア／中京製パン／モンペリエ／プレジュールちとせ／カフェタナカ／洋菓子ボワール／名古屋ヒルトン／お菓子職人おとべ／ボンとらや／重光／梅花堂キャンデーストアー／アンデルセン／雀おどり總本店／マルベリ製菓／スイートスタイル／洋菓子フィレンツェ／モン・モ・ティス／正和製菓／大須ベーカリー／オリエンタルランド

同窓会から

名栄会

◆名栄会会員の皆様

日ごろは活発な社会活動に加え、名栄会活動にご支援、ご理解いただきお礼申し上げます。

新年度を迎え、本会員（新卒業者）238名・準会員（新入学者）238名の新しい仲間が加わり、名栄会の活動も心新たにスタートいたします。平成26年度総会において斐 正宣会長の退任要請に伴い新会長として承認いただきましたが、斐会長が任期途中であるため会長代行として、半年間、名栄会の活動に参加してきました。平成27年度は役員改選年度となっており、6月24日の総会において、「名栄会定款」に則り、会長交代と共に新役員・理事を決定し、名栄会活動を心新たにスタートさせていただきます。

名栄会は、会員の名簿管理、同期会、クラブ活動者支援、母校在学者（準会員）の課外活動の支援などは従来通り踏襲するとともに、60周年記念事業の企画委員会活動を開始します。会員各位におかれましては、同期会等の開催時やホームページなどから積極的にご意見をお寄せください。

この度、会長職を辞任された斐 正宣氏には名栄会の「一般社団法人」化に多大なご尽力をいただきました事に感謝申し上げ、今後もご支援をお約束しました。つきましては、学生時代を含め教職員として50年間育ていただきました滝川学園・名栄学院に感謝と深い愛情をもって、名栄会会長を務めさせていただきます。会員の皆様におかれましてはこれまで以上のご支援・ご協力をお願いいたします。

学園行事の大学祭は伝統的に「名栄祭」として開催され、名栄会も支援参加しています。秋（10月31日）には母校でお会いしましょう。

名栄会 会長 宮澤節子

◆名栄祭における同窓会企画

日程	平成27年10月31日（土）
場所	名古屋文理大学短期大学部 指定教室

詳細は下記名栄会Webサイトをご覧ください。

◆同窓会会長賞（学位記授与式にて授与）

👑 平成26年度受賞者

食物栄養学科栄養士専攻 宇尾 美里さん（ヤマダイ食品（株））
栄養士専門学校 辻 知将さん（（株）魚国総本社 三重支社）



◆体育祭における賞金・同窓会特別賞

平成27年度 体育祭の総合優勝、準優勝、3位のクラスに対して賞金を贈呈しました。また抽選会において同窓会特別賞として卒業生のお店である「SHAKAJY」のペア食事券を贈呈しました。

受賞クラス ★ 総合優勝 製菓 1A
★ 準優勝 食栄 1A
★ 3位 食栄 1C 食栄 2A
同窓会特別賞 1名



◆平成27年度名栄会定例総会開催の報告

Webサイト上でお知らせしていた通り、平成27年6月24日（水）午後7時より、名古屋文理大学短期大学部E館大会議室において定例総会を開催しました。議事内容等詳細は下記名栄会webサイトをご覧ください。

一般社団法人 名古屋文理大学短期大学部

名栄会Webサイト

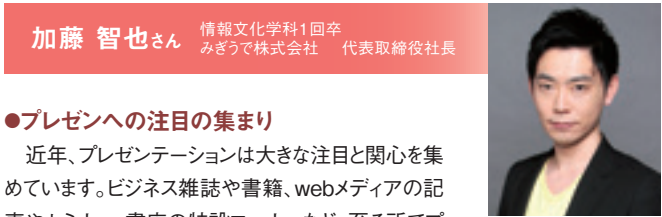
<http://www.nagoya-bunri.ac.jp/COL/meiei/>

稲友会

B-unri

卒業生執筆本のご紹介

卒業生の加藤智也さん（情報文化学科 1 回卒）が執筆した本が発売されたことに伴い、コメントをいただきましたのでご紹介します。



●プレゼンへの注目の集まり

近年、プレゼンテーションは大きな注目と関心を集めています。ビジネス雑誌や書籍、webメディアの記事やセミナー、書店の特設コーナーなど。至る所でプレゼンの文字を見かけるようになりました。

私の元にく問い合わせや相談は年々増えており、その内容もより効果が期待出来るものにしたというものに変ってきました。

そんな時に、出版のお誘いを頂いたのは願ってもない話でした。

●出版にあたって

本書は中上級者、第一線のビジネスパーソンをターゲットにしたスキルアップ本です。そのため、ソフトの使い方を1から説明するような教科書本の構成ではなく、自身のプレゼンをもっと良くするためのコツを沢山詰め込んだ逆引きの構成にしました。忙しい方に合わせ、パラパラと眺め興味が湧いたところだけ読み進めることができる本になっています。

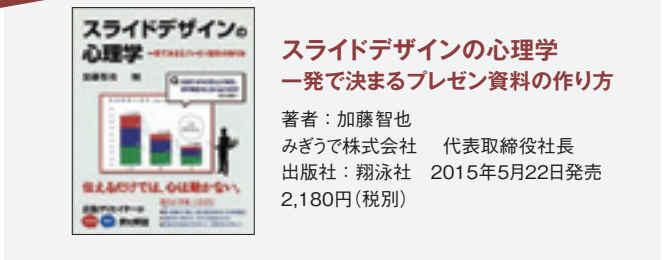
●現場の悩みを解決する実用書

これまでプレゼン資料や企画書に関する問い合わせや相談を受けた中で、一番困ったのは予算がないことでした。予算さえあれば制作を代行することが出来るのですが、予算が少ないとそうはいきません。そのため当事者が自身で作成する必要がありますが、学ぼうにもセミナーやweb/雑誌の記事には範囲が広く、書籍では独自ノウハウ物は多くありますが、ある程度の普遍性があるものは少なく、さらにデザインやクリエイティブという観点から解説してある本はありません。この本では、プレゼンの目的を整理することからページネーション（構成）、企画、発想、デザイン基礎、応用表現として伝わる方法と心に働きかける方法というように、クリエイティブの知識の中からプレゼンに必要なものだけに限定することで、実用書として一冊にまとめることができました。

この本に書いた内容は、相談の多いもの、よく見る間違いやブラッシュアップ、プレゼンを多く行っている広告やIT関係者に取材を行い、そこで知った現場の悩みを解決する方法を中心に選んでいます。

プレゼンや企画を行うみなさまのお役に立てれば幸いです。

著書紹介



ご紹介の本は、

稲友会より名古屋文理大学図書情報センターへ

寄贈しましたので、在学生への貸出が可能です。

是非お読みください。

名古屋文理大学同窓会・稲友会Webサイト

<http://www.nagoya-bunri.ac.jp/classmate/index.html>

インフォメーション

【科学研究費助成事業・奨学寄附金・委託研究費の実績一覧】

平成26・27年度は以下の科学研究費助成事業・奨学寄附金・委託研究費を受け入れました。 ※平成27年度は7月31日現在の状況

平成26年度			
科学研究費助成事業	氏名	金額	研究課題
基盤研究（C）	周 欣欣	2,210,000	拡張現実とKinectセンサーを用いた高度な臨場感を持つ教育システムの開発
基盤研究（C）	成田 裕一	1,690,000	ロンボメア構造を手がかりに蝸牛神経核celltype分化の分子機構を解明する
基盤研究（B） 研究分担者	長谷川 聡	65,000	立体映像による眼疲労と3D酔いの原因の特定と対策の確立
基盤研究（B） 研究分担者	中村 麻理	156,000	産業グローバル化先進地域の都市形成と公共空間
基盤研究（B） 研究分担者	中村 麻理	494,000	持続可能な食農システムをめざす倫理的行動規範の構築：住民参加型アプローチの可能性
基盤研究（C） 研究分担者	後藤 千穂	130,000	健康寿命の高い静岡県民の緑茶、柑橘、魚、大豆製品等の日本型食生活と腸内環境の関連
基盤研究（C） 研究分担者	田川 隆博	273,000	社会人を対象にした教員養成プログラムの開発

奨学寄附金	氏名	金額	研究課題
（財）エリザベス・アーノルド富士財団	北川 絵里奈	700,000	パン製造における米および米粉利用の検討
やずや食と健康研究所	平塚 ちあき	500,000	尿中水溶性ビタミン排泄量を生体指標とした要介護高齢者の水溶性ビタミン栄養状態の評価

委託研究費	氏名	金額	研究課題
名古屋市上下水道局	芳本 信子	230,000	体と環境にやさしい料理レシピ等の研究及び作成
愛知県下水道科学館	宮澤 洋子	229,166	エコレシピ作成
名古屋市健康福祉局	加藤 恵子	680,000	なごや健康カレッジ「エンジョイ ヘルシーライフ講座

平成27年度			
科学研究費助成事業	氏名	金額	研究課題
基盤研究（C）	周 欣欣	2,080,000	拡張現実とKinectセンサーを用いた高度な臨場感を持つ教育システムの開発
基盤研究（C）	成田 裕一	780,000	ロンボメア構造を手がかりに蝸牛神経核celltype分化の分子機構を解明する
基盤研究（B） 研究分担者	長谷川 聡	65,000	立体映像による眼疲労と3D酔いの原因の特定と対策の確立
基盤研究（B） 研究分担者	中村 麻理	156,000	産業グローバル化先進地域の都市形成と公共空間
基盤研究（B） 研究分担者	中村 麻理	442,000	持続可能な食農システムをめざす倫理的行動規範の構築：住民参加型アプローチの可能性
基盤研究（C） 研究分担者	後藤 千穂	130,000	健康寿命の高い静岡県民の緑茶、柑橘、魚、大豆製品等の日本型食生活と腸内環境の関連
基盤研究（C） 研究分担者	田川 隆博	195,000	社会人を対象にした教員養成プログラムの開発
基盤研究（C） 研究分担者	山住 富也	520,000	問題文の表現内容に起因する難易度を考慮した計算問題演習システムの開発

奨学寄附金	氏名	金額	研究課題
（財）エリザベス・アーノルド富士財団	北川 絵里奈	800,000	低温乳酸発酵サワードウによる新規パンの開発 一風味向上、物性改善および機能性の付与

委託研究費	氏名	金額	研究課題
名古屋市上下水道局	芳本 信子	230,000	体と環境にやさしい料理レシピ等の研究及び作成
名古屋市健康福祉局	加藤 恵子	360,000	なごや健康カレッジ「エンジョイ ヘルシーライフ～ベシニア時代を楽しく元気に!!～講座」

【平成26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。 <http://www.nagoya-bunri.ac.jp/gakuen/finance.html>

【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。任意ではございますが卒業生の方をはじめ幅広く社会各層の方々からご支援を賜りますようお願い申し上げます。

また、「特別寄附金」としてすすめておりました名古屋文理大学稲沢キャンパス新校舎建設事業に対する募金活動につきましては、多くの皆様からご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

【寄附者ご芳名】

平成26年8月1日から平成27年7月31日まで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

（株）紀伊國屋書店／総合電気通信（株）／（株）竹内刃物製作所／（株）ナカシマ／（一社）名古屋文理大学短期大学部名栄会／丸善（株）

●個人寄附者

岩田 恵子／景山 節／川井 志保美／川上 照美／北川 伸／蔵富 幹／柴田 賢／柴田 貴子／清水 聡子／須藤 裕之／滝川 嘉彦／竹内 宏子／寺島 治／徳永 眞司／戸田 高志／名古屋文理大学同窓会 稲友会／林 周作／平田 與一／増田 達子／松田 康子／森 千賀子／森 博／山田 ゆかり／山本 和子／吉田 洋／吉村 仁

（敬称略、順不同、公表を了承された方々のみ掲載）

寄附金については、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）

1. 食と栄養研究所講演会開催

「名古屋文理大学 食と栄養研究所」は地域に根ざした大学として地域住民の皆様の食・栄養・健康の分野で貢献できるよう、様々なプロジェクト研究に取り組んでいます。「第3回 食と栄養研究所講演会」では当研究所における研究成果発表や専門家による「健康な体を作る食生活」をテーマにした講演を予定しています。皆様のご参加をお待ちしております。

- 1 **疫学研究から読み解く、ぶれない食べ方**
(仮題) 13:40～15:10
佐々木 敏氏 (東京大学大学院教授)
- 2 **稲沢市民の健康のためにわれわれが目指しているもの**(仮題) 15:20～16:05
加藤 健司氏 (稲沢市民病院院長)
- 3 **最近の若者の食生活**
—管理栄養士課程で学ぶ学生の身体状況に関する実態調査をふまえて— 16:05～16:35
辻 とみ子氏 (本学教授)・高橋 圭氏 (本学助教)

日程	平成28年2月13日(土)	時間	13:30～17:00
会場	名古屋文理大学FLOS館3階FLOSホール		
問い合わせ先	事務局企画課 0587-23-2400(代)		

2. メディア教育シンポジウム開催

名古屋文理大学ではタブレットの配付をはじめとして、さまざまなICT活用教育に取り組んできました。この度、「ICT活用教育と高大連携」をテーマとして、ICT活用教育を実践している講師の方々をお招きし、最新の教育方法や今後の展望などについてご講演いただきます。一般の方の聴講も可能です。

日程	平成28年2月6日(土)
時間	13:00～16:40
会場	名古屋文理大学FLOS館3階FLOSホール
協賛	日本データバシフィック
問い合わせ先	日本データバシフィック 042-573-6721

詳細については本学WEBページにてご確認ください

● キャリア支援センターNEWS ●

【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、卒業生に対して求人情報の提供および相談対応を行っています。今後も卒業生向け就職支援を強化していきます。

- 1 **キャリアカウンセリング(一次面談)**
・初回来課時に、「卒業生求職登録票」の記入と30分を目安とした面談を行います。
・希望の条件や仕事内容等の確認と、今後のサポートについての紹介・相談を行います。
- 2 **履歴書・職務経歴書の添削、アドバイス**
・キャリア支援センターに来課いただき、30分を目安に添削、アドバイスをいたします。
- 3 **面接対策講座、マナー研修等の受講案内**
・必要に応じて、ヤング・ジョブ・あいちが実施する面接対策講座、マナー研修についてご案内します。

- 4 **大学に届いた求人情報の提供**
・「名古屋文理大学就職支援システム(J-NET:求人票を閲覧できるWEBシステム)」のID(既卒向け)を発行します。
- 5 **職業紹介**
・ヤング・ジョブ・あいちからの求人情報の紹介とともに、本学独自の非公開求人をご案内します。

■就職支援の対象

名古屋文理大学・名古屋文理大学短期大学部・名古屋文理大学栄養士専門学校卒業生の方を支援の対象とします。希望者は「卒業生求職登録票」の用紙に必要事項を記入し登録してください。

■卒業生向け支援による主な就職・転職先

国立長寿医療研究センター/国立病院機構 名古屋医療センター/国立病院機構 三重病院/国立病院機構 三重中央医療センター/国立病院機構 鈴鹿病院/国立病院機構 静岡医療センター/国立病院機構 天竜病院/国立病院機構 北陸病院/名古屋市立西部医療センター/名古屋ハートセンター/岐阜ハートセンター/豊橋ハートセンター/鶴岡リハビリテーション病院/佐藤病院/須磨浦病院/おさき福祉会/海都市教育委員会(有期雇用)/豊田のり福祉会/徳風保育園/中野保育園/正木幼児園/学協/ジェイク/ニッココトラスト/魚国総本社名古屋本部/日清医療食品/日本ゼネラルフード/富士産業/メフォス/リクシル/名古屋文理大学栄養士専門学校 他

MY DREAM SHOP

知多半島 師崎 崎っぽ料理の宿

【民宿 信屋 NOBUYA】

愛知県知多郡南知多町片名字新師崎

TEL : 0569-63-2323

チェックイン / 15:00～

チェックアウト / ～10:00

<http://nobuya.cc/>



ご宿泊・お食事のお客様で「ぶんりを見た」と言われた方に、ソフトドリンクを1杯サービスします！
(平成27年12月末日まで)



活魚料理発祥の地、知多半島師崎で崎っぽ料理[※]の宿「信屋」を切り盛りしている坂本弓子さんは名古屋文理短期大学の生活科学科で学びました。学生時代、板書をされない先生の話を一言一句漏らさずノートに取ったということが思い出深く、このことで身についた力が電話で予約を受ける時など、現在の仕事でも役立っているとのこと。卒業後は企業で事務員として働き、夫の拓志さんとの結婚を機に、お二人で伊勢湾の新鮮な魚介類を提供する信屋を引き継ぎ、盛り立ててきました。拓志さんもまた名古屋文理短期大学の経営学科と名古屋文理短期大学栄養士養成所 栄養士科を卒業され、衛生管理や集団調理の授業はもちろん、作業の効率化などの経営学科で学んだことも民宿の運営に活かしてきました。子育てと両立しながら試行錯誤を重ね、信屋を守ってきたお二人でしたが、先日、拓志さんが逝去され、今後はお義父様、お義母様そして従業員の方々と共に、拓志さんが望んでいた「お客様により楽しんでもらえる信屋」を、また「いつでも楽しみがある師崎という街」の実現に向けて頑張っていきます。

※崎っぽ料理…師崎の地の食材を使った地元料理。広く知ってもらうために信屋が名づけ、周辺の宿や料理店とで「崎っぽ料理伝承の会」を結成しています。

編集後記

名古屋文理はほどなく創立60周年という節目を迎えます。60年間、学問を通して知識技術を磨き、世界から信頼される若人を社会に輩出してまいりました。本学卒業生の皆様のご活躍は、様々なチャネルを通じて私ども教職員に届けられ、その度に誇らしく思う気持ちと、より質の高い教育を提供するという社会的使命感に駆られています。創立60周年を機に、さらなる飛躍を目指しますので、引き続きご指導ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

ぶんり送付先住所に変更がある場合、下記までご連絡ください

- | | | | |
|------------|---|----------------|--|
| 大学に在学している方 | TEL:0587-23-2400(代) | 短大・専門学校在学している方 | TEL:052-521-2251(代) |
| 大学を卒業の方 | 福友会事務局Webサイトの【住所変更欄】よりお知らせください。
http://www.nagoya-bunri.ac.jp/classmate/ TEL: 0587-23-2400(代) | 短大・専門学校を卒業の方 | 名古屋文理大学短期大学部 同窓会事務局Webサイトの【会員からの問い合わせ】[住所変更について]より変更手続きが行えます。
http://www.nagoya-bunri.ac.jp/COL/meiei/member.html TEL:052-521-2251(代) |

ぶんり送付停止を希望される場合は上記ウェブページからメールでご連絡いただくか、電話にてご連絡ください。

募集します!

みなさんからのメッセージ(リクエストや感想、卒業生同士の交流の呼びかけや近況報告など)をお寄せください。

あて先 ぶんり編集室 E-mail:b-hensyu@nagoya-bunri.ac.jp/お便り:〒492-8520 愛知県稲沢市稲沢町前田365 名古屋文理大学 ぶんり編集室