

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

おもてなしの接客で 人と人をつなぐ 商品を提案したい

えびせんべいの老舗である桂新堂に就職して4年目です。仕事のメインは販売ですから、おもてなしの心を大切に接客を心がけています。来店されるお客様の多くは、季節の贈り物やお祝いの品、お土産として商品を購入されます。用途や予算などを伺って、贈るシーンや贈る相手に合った商品を提案するようにしています。桂新堂の商品を通じて、贈る人と贈られる人をつなぐお手伝いをしたいという思いがあるからです。私がおすすめした商品を気に入っていただけて、後日「おいしかったよ。」と声をかけていただいたり、名前を覚えていただけたりと嬉しいですし、仕事の喜びを感じます。

今年からは副店長になり、売り上げ管理やスタッフの育成など店長をサポートする仕事も任せられるようになりました。責任ある立場になって大変ですが、「売り場をどうまわしていくか」を考えてうまくいった時、後輩スタッフの成長ぶりを見た時、売り上げ目標を達成した時にやりがいを感じます。名古屋三越栄店は、ずっと月間の売り上げ目標を達成し続けているので、お店で働く全員の自信にもなり、モチベーションもさらに高まっています。

大学時代の学びや恩師、友だちは今の私の支えに

大学生活は本当に楽しい時間でした。授業で、フランチャイズビジネスを展開する経営者の話を聞いてフードビジネスの実際を知ることができましたし、インターンシップは桂新堂を知るきっかけにもなりました。料理の見せ方を学んだフードコーディネートの勉強は、現在、商品陳列を考える時に役立っています。恩師である中村麻理先生とは今も交流がありますし、大学時代の友だちとは食事をしながらお互いの近況や仕事のことを話すことが多いですね。友だちの頑張りや刺激にもなりますし、話すことで気分もリフレッシュできます。「学生時代の友だちは良いな。支えられているな。」と感じます。

今の私の目標は、いつか店長になって、お店をひとつ任せらうこと。夢をかなえるために、これからも接客力を磨き、指導力を養うなど、いろいろなことを学んでいきます。

<2018年7月末取材>



お客様一人ひとりに対して、おもてなしの心を大切にした接客を心がけています。



同じお店で働く林 里華子さん(右)は、健康生活学部フードビジネス学科を2015年度に卒業した後輩です。

活躍する卒業生

第10回

桂新堂株式会社

鈴木 喜絵

Kie Suzuki

名古屋文理大学 健康生活学部
フードビジネス学科 2014年度卒

業務
内容

現在は名古屋三越栄店の副店長。えびせんべいの販売をはじめ、売り上げ管理やスタッフ管理など店舗運営にも関わる業務を担当しています。

名古屋文理の 近未来の教育を考える 2

TVや新聞では2020年東京オリンピックや、2027年リニア中央新幹線関連のニュースが増えてきました。いずれも日本経済をけん引する重要な年になりそうです。ところで名古屋文理が見つめるのは何年でしょう？ 私たちは2020年と2025年を見つめています。

昨年12月に安倍総理から「2020年、日本は人々の健康の基盤となる栄養分野の取組を促進するため、東京で栄養サミットを開催します。」と発言が有りました。また2025年には、65歳以上の高齢者は3700万人と実に人口の30%を占め、社会保障費33兆円(2018年予算)は年約6000億円のペースで増えるという大きな社会変化が訪れます。行政は①「病気を治すから、病気にさせない(未病)」への方針転換を、また生涯を通して人々の健康をコントロールするために②「医療・介護のビッグデータ化(情報化)」を推進し、さらに医療・介護を自宅で行う③「地域包括ケアシステム」の実現を打ち立

てています。

名古屋文理は、地域の皆様に必要とされる「栄養の殿堂」構想を打ち立てており、文部科学省の私立大学研究ブランディング事業※1)に選定されることで「栄養サミット」までに成果を出したいと考えています。また中期計画の中では「食」「栄養」「情報」の全学科が協力して①未病、②情報化、③地域包括ケアという新しい医療・介護体制で活躍できる人材を世に送り出そうとしています。

18歳人口の減少により学校が減少するかもしれないという噂は事実です。しかし、いずれの時代でも「社会のニーズ」に寄り添う組織は生き続けます。私たちは自分の「核」をしっかりと見極め伝統や得意分野を守りながらも、社会のニーズに寄り添った教育研究を実践する。名古屋文理はこれからもこうした姿勢で歩み続けます。

※1)大学の特色ある研究を基軸として、全学的な独自色を大きく打ち出す取組を行う私立大学が選定される。



学校法人 滝川学園
学校法人 名栄学院
理事長

滝川 嘉彦



教職員代表の田中明子教授と記念撮影

TOPICS

理事長・学園長 滝川嘉彦先生に 藍綬褒章が授与されました。

藍綬褒章とは、教育や医療福祉等の分野において、多年の努力により公衆の利益に貢献した人に与えられる栄典です。

滝川嘉彦先生は、長年にわたり「立学の精神」の継承者として学園を牽引し、また、文部科学省委員、日本私立短期大学協会副会長、全国栄養士養成施設協会会長等の重職を務め、日本の高等教育機関ならびに栄養士・管理栄養士養成施設の維持向上のために日々奮闘されています。このような功績が認められ、このたびの表彰となりました。

名古屋文理の 栄養三学科について考える

名古屋文理は、創立63年目になります。栄養士養成の専門学校として出発したのですが、今ではフードビジネス学科、情報メディア学科もあり、「食・栄養・情報」の大学として幅広く教育を進めています。稲沢地区の大学ではFLOS館の新設や、学科コース制の充実により学生は順調に集まっています。2003年には、栄養士養成に加えて、管理栄養士課程をもつ健康栄養学科を設置したので、本学園は栄養士養成の専門学校と短大、四年制の管理栄養士養成をおこなう大学を有することになります。このような「栄養」の三学校(三学科)併設の学園は全国でも殆ど例がありません。大学、短大、

専門学校はそれぞれの特色と世の中で果たすべき役割があり、学生の集め方や教育方法にも違いがあります。社会には、専門的な知識や高度な技術を身につけたい若い人、学資の用意が十分ではないが資格が取りたい人、学び直しをしたい社会人など、さまざまな「学びたい人」がいます。本学園の三学校はこれらの人の希望に幅広く対応できるものを持っています。専門学校、短大、大学の特徴を明確にし、社会のニーズの掘り起こしを進めれば、特色ある学園としてさらに学生が集り、存在感もより大きくなると考えています。



名古屋文理大学
名古屋文理大学短期大学部
学長

景山 節

名古屋文理と私と私の解説書



名古屋文理栄養士専門学校
校長

滝川 和郎

皆様初めまして、そして教え子のみなさんお久しぶりです。今年の4月に名古屋文理栄養士専門学校校長に就任いたしました滝川和郎と申します。今後とも、皆様の支えあつての学校です。ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。

私の教育における座右の銘は新井白石の「調べ高ければ、聴くもの稀なり」です。名古屋文理は全ての学科・専攻が専門性の高い修学であり、その学生の多くが習得した知識・技能を一般の方に伝えることを使命とした社会人として巣立っていきます。そのこともあつて、学生たちにはより高い話をした

いのです。しかし、専門性が高いということは、高校までの学習には無い新たな学びが多いのです。そう、「調べ高ければ、聴くもの稀なり」なんです。

名古屋文理の校風は、他学校の同様な宣伝文句以上に「教員と学生の距離が近い」です。このことは、より高い知識を伝授するに適しています。

名古屋文理栄養士専門学校を今以上に栄養士に特化し、高い知識・技能を判りやすく社会に広められる、そんな社会人を輩出できるようにします。

実は私、子供の頃から「名栄」で先生になりたかったんです。

よろしくお願ひします。是非、本学へ。

名古屋文理大学の 名鉄電車ボディステッカーが 新しくなりました

前は花が開花するビジュアルイメージで展開していた名鉄電車ボディステッカーが新しいビジュアルにリニューアルしました。

今回のコンセプトは実践的で即戦力となる学びを通じて、それぞれの夢や目標に向かっていく学生たち。そんな学生たちにとって社会で羽ばたいていくための翼でありたい。

本学のそんな思いを込め、ターゲットである高校生や保護者に分かり易くメッセージしていく象徴的なビジュアルに仕上がりました。

赤い車体とシルバーの車体の普通電車。路線は名古屋本線をはじめ、瀬戸線、小牧線、犬山線、各務原線、津島線、尾西線、羽島線、豊田線、三河線、西尾線、河和線、常滑線などすべての路線でみられます。飛翔する新しい名古屋文理大学をご覧ください。



名古屋文理愛唱歌「Stand Together」が完成しました



昨年度、新しい名古屋文理の愛唱歌を1年間かかって制作してきましたが、ついに新しい愛唱歌「Stand Together」が完成しました。

この作品は、曲、作詞、歌手を公募して、応募された中から厳正な審査を行い採用したものです。また、楽曲制作全般にわたって、いきものがかりのサポートメンバーなどで知られる杉浦琢雄氏にお世話になりました。

その結果、作曲は情報メディア学科3年(当時)日置裕也君、作詞は本学卒業生で職員の若佐麻紀さん、歌手は本学卒業生の池本祐佳さんに決定しました。作品名のStand Togetherは団結を意味し、これから新しい人生を生き

ていく不安や希望を抱えながら力を合わせてがんばってこうという内容となっています。

この楽曲は本学FLOS館のレコーディングスタジオを用いて録音し、完成音源が公開されています。また、生演奏が、2018年4月1日に名古屋文理大学文化フォーラムで開催されました入学式において行われ、池本さん、杉浦氏、コーラスクラブによって演奏されました。その後、情報メディア学科の青山太郎助教とその指導学生によって、紹介ビデオが制作されましたので、併せてご覧ください。なお、音源・動画の紹介サイトはこちらです。<http://www.nagoya-bunri.ac.jp/~aishoka/kokai/>

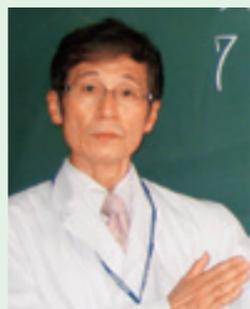
Professor File

ぷろ・ふあいる
“本学教員の素顔をお伝えます”

第10回

石田 和夫 (いしだ かずお)

名古屋栄養専門学校卒業
名城大学大学院総合学術研究科総合学術専攻博士後期課程修了
博士(学術)



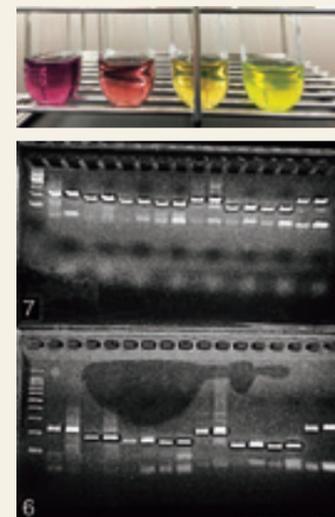
本学短期大学部および栄養専門学校にて「食品衛生学」および「食品衛生学実験」を長年担当してまいりました。振り返りますと、私が教員としてまだ駆け出しであった頃、人々の食品衛生に対する認識は一部を除いてはまだまだ低く、「食あたり」の域を出ていない程度でした。

しかし、1996年大阪府堺市に端を発した、O157集団食中毒事件が人々に衝撃を与えます。この事件を契機に、HACCPシステムによる衛生管理手法が食品業界を中心に積極的に導入され、今やこのシステム抜きで衛生管理を語ることは出来ない時代となりました。

「食品衛生学」の教育概念そのものも変わりました。「人の世、常無し」。基本は踏襲しつつも、常に時代のニーズを取り入れた教育を心がけるよう、これからも頑張っていきたいと考えております。

食品機能性ゼミ(成田ゼミ)のご紹介

成田ゼミ(食品機能性研究室)は、2018年度よりフードビジネス学科から健康栄養学科に移動しました。これまでの卒業研究では「遺伝子を解析することによってこの地域に出回っているお米に他銘柄が混入されていないか調べる研究」、「食品の加工法や生産地により抗酸化力がどのように変化するかを分析する研究」、「野菜に含まれる栄養素が貯蔵法や季節によってどのように変化するか調べる研究」、「熟成肉として販売されている肉の品質を旨味成分の含有量や官能検査により解析する研究」、「様々な機能性が報告されているものの苦味が強い高カカオチョコレートについて嗜好性向上を図るための研究」などを行ってきました。今後も、これまでと同様に「食品の機能性や栄養について科学的な観点から調べる」ことを目的に、実際に食べ比べを行って人間の感覚を使って分析する官能評価や、実験や機器を使って成分や機能性を分析する化学的評価を両輪とした研究を進めて行く計画です。



運動生理学ゼミ(國友ゼミ)のご紹介



本ゼミは健康栄養学科4年生の卒業研究として、「運動と健康」をテーマに取り組んで来ました。数年前より、運動による身体組成(骨格筋量、骨量、体脂肪率など)変化について研究しています。現在は在学生の協力を得て、骨格筋量、骨量等の測定を行っています。この数年で得られたデータ分析の結果から、現在も定期的に運動を実施している学生(運動実施群)は、運動を実施していない学生(非実施群)に比べて、骨格筋量、骨量ともに有意に高いということです。さらに、測定対象を①大学まで運動を実施してきたグループ、②高校まで実施したグループ、③中学まで実施したグループ、④中・高・大学いずれでも実施していないグループに分けて比較すると、④から①に向かって高い平均値を示すことが明らかになりました。つまり、運動を実施、そして継続することが骨格筋量と骨量を高いレベルに維持するために不可欠であることが示唆されました。國友ゼミでは「運動と健康」について研究をさらに深めて行きたいと考えています。

「稲沢まつり」(鈴木ゼミ・高橋ゼミ)

本学科では、地域貢献として稲沢市近隣地域の方々の健康の維持・増進に寄与する活動を行っています。その一つとして、毎年10月に開催される「稲沢まつり」の中の「健やかワールドin稲沢」があります(名古屋文理大学文化フォーラム 小ホール)。

来場していただいた方々を対象に「脂肪量・筋肉量」、「骨量」などを学生が測定し、教員がアドバイスを行っています。2016年度からは、学生が作成した健康・食事に関するリーフレットの配布、学生による健康ミニ講座を実施しています。昨年度は、①高血圧、②ロコモティブシンドローム対策、③糖尿病、④バランスのよい食事について実施しました。普段は教わる立場の学生が、地域の方々に講義をする数少ない機会です。数ヶ月前からテーマ決め、スライドや配布資料の作成、発表の練習を行います。この講座を通して、人に説明することの大変さなどを実感すると共に、上手く伝えられた時の充実感や喜びを経験してもらい貴重な機会となっています。



関川ゼミの4人の学生が「ICTビジネスモデル発見報告会」で地域振興賞を受賞

(社)ICTビジネス研究会主催、内閣府・総務省・中小企業庁後援の「2017年ICTビジネスモデル発見報告会 東海大会」のキャンパス部門に、関川ゼミのフードビジネス学科2年生近田優樹さん・水野なつみさん・大脇名央さん・川俣響さんの4人がエントリーしました。一次審査の書類審査に合格し、2017年12月22日にウインクあいちにて開催された報告会で研究発表をいたしました。研究発表の内容は、『ちよい旅—choice&旅』というタイトルで、フードビジネスの内容とゼミで勉強した消費者の意思決定の理論を応用したオリジナリティーのある新たなアプリの提言と、それによるビジネスチャンスの広がりを具体的に示したものでした。メイテツコム株式会社、総務省東海総合通信局、監査法人トーマツやICTビジネス研究会の役職者による9名の審査委員で審査が行われ、全部門対象の「地域振興賞—アイチベンチャーハウス賞」を受賞することができました。



産学連携事業「町家かふえチェーン化推進プロジェクト」の活動について(河木ゼミ)



2017年10月に株式会社みやび様とキックオフミーティングをスタートし、間もなく1年が過ぎようとしております。この間、河木ゼミの11名のメンバーとともに、

- 1.店舗の標準化推進(オペレーション・レイアウト・規模・メニュー)
- 2.新立地の評価・選定(客層分析・立地調査・投資回収計画)
- 3.売上倍増計画(価格・メニュー・営業形態・販売形式)

をテーマとして取り組んできました。店舗内調査に延べ8日、立地調査に同6日取り組みました。来店客調査のためのアンケート(100サンプル)を取り、分析して参りました。該当企業への報告会を都合2回実施し、現在は、マニュアル(プロダクト・サービス)作成と標準レイアウトづくり、新店舗候補立地の選定・調査を進めているところです。(勿論、「町家かふえ」の従業員の方々との親睦会も忘れずに)

今後は、2019年度でのリアル店舗の立ち上げとフランチャイズ本部機能確立を目標として進めてまいります。

サガミチェーンの新メニューを開発!!(蔵富ゼミ)

2017年度、蔵富ゼミの3年生9名が、株式会社サガミチェーン様の新メニュー開発プロジェクトに参画しました。半年間で「40代に受け入れられる商品」がテーマのメニュー開発です。当初開発した24の商品の中からゼミ生とサガミチェーン様の投票の結果、上位4品の販売が決定しました。「ゆず香る 鶏だしうどん」「牛肉の旨辛スープうどん」「スープカレーうどん」「抹茶あんみつ〜饅頭かりんとうを添えて」の4品です。考案したレシピが新メニューに選ばれた学生は「大学で学んだことを活かしてレシピを考案しました。お店で販売できるよう、原価計算や盛り付け方など難しかったですがサガミチェーン様にアドバイスを頂き、大変勉強になりました。幅広い年代の方に召し上がっていただきたいです」と語っていました。サガミチェーン様からは「どれも斬新なアイデアばかりで驚きました。今回選ばれなかったレシピも参考にして今後のメニュー開発につなげていきたいです」とのお言葉をいただくことができました。



学生プロジェクト科目が本格化

正規科目「情報メディア特別演習」として学生プロジェクトが始まって3年目を迎え、現在「サウンド」「映像」「アプリ開発」「コード教育」の4つのプロジェクトが実施されています。プロジェクト科目では、1年生から4年生までの学生たちが企画・運営から対外的な活動までを含め実践しています。これまでに、サウンドプロジェクトはFLOS館のレコーディングスタジオやPA機材を活用してデジタルサウンドを制作・発表し、映像プロジェクトは稲友祭でプロジェクションマッピング技術を使った映像パフォーマンスを実施、アプリ開発はiPadやスマホのアプリやWebシステムを開発して学外の展示会にも出展しています。コード教育は、2年後の小学校でのプログラミング必修化を見据え、小型ロボットOzobotを使った教材を開発して公開講座などで実際にプログラミング教室を実施しています。これらのプロジェクトの成果はすでに学会などで学生が発表していますが、3年目を迎えたプロジェクトでは現在、学内報告会を企画しています。



たこ焼き型ロボットOzobotを使って親子にプログラミングを教える「コード教育」プロジェクトの学生たち(稲沢こどもフェスティバル)

4年生の鈴木伸一君が国際公募展で入賞しました



情報メディア学科4年生、鈴木伸一君がCGやデジタル動画の国際公募展「2017アジアデジタルアート大賞展FUKUOKA」の学生動画部門で優秀賞(第2位)に輝きました。作品は「HAGURUMA」のタイトルで2分54秒の作品。CGと実写を組み合わせ、「将来への希望と絶望」をイメージしたもので、見る人に不思議な感動を与えます。作品前半はゆったりと自然を写した光景ですすみ、途中からCGとモノクロ映像で一気にクライマックスへ。見ているものを安らぎから不安な気分へさせる演出です。最後は2つの歯車がゆったりと回り、にびい軋み音が静かに流れます。2つの歯車は「人のこころ」と「社会」をモチーフにしているとのこと。微妙にかみ合わずに軋むところが一番の見どころとなっています。タイトルの「HAGURUMA」とあいまって、見ているものはいろいろ考えさせられます。長さは約3分ですが、含まれているテーマは30分ドラマにも匹敵するものとなっていると思います。作品は公募展のホームページ(「アジアデジタルアート大賞展」で検索)で公開されていますからぜひご覧ください。卒業後は東京で映像ディレクターとして働くことが内定しており、卒業後の活躍もおおいに期待されます。

教員と学生の音楽ユニット「師弟TUNE」がデビューしました

情報メディア学科所属の柴山一幸准教授と昨年度4年生の平田裕一君がユニットを組み、「師弟TUNE」としてデビューしました。同准教授は現役のアーティストとしても活動しており、今までに6枚のアルバムをリリースし全国でライブツアーを行うなど、その作品は高く評価されています。一方、平田君は音楽制作ゼミに所属し、オリジナルの楽曲を制作するとともに、自らもギター、シンセサイザーなどのプレイヤーとしても活躍していました。今回、この2人がユニットを組むことで、新しい音楽の流れを創造すると同時に、ゼミの他の学生もさまざまな役割を担って、大変大きなアクティブラーニング実践のプロジェクトとなっています。昨年度師弟TUNEとしてデビューしてから、現在も活動を継続しており、その間に、デビューシングル『恋のQ&A』、ファーストアルバム『卒業』、そして、世代間ギャップをテーマとしたユニークなシングル『温度 S.A. ベイビー』をリリースしています。師弟TUNEのサイトは下記アドレスです。
<http://shitei-tune.com/index.html>



名古屋柳城短期大学×名古屋文理大学短期大学部 第4回 学生交流プログラムを開催しました

2018年7月21日(土)「名古屋柳城短期大学×名古屋文理大学短期大学部 第4回 学生交流プログラム」を本学短大部にて開催しました。

本活動は保育者を目指す学生と栄養士を目指す学生同士が講座を通じて交流し、親睦を図るとともにお互いの学びを高めることを目的としています。

今回のプログラムは、本学近隣の幼稚園年長クラス親子を対象に「親子お料理教室」を開催し、「カップずし」と「白玉入りフルーツ」の2品の料理に挑戦していただくという内容でした。

お料理教室では、園児たちがお寿司をデコレーションする野菜を様々な形の型で型抜きしたり、こねた白玉の材料を好きな形にしたりして、楽しそうに調理をしている姿を見ることができました。

また、学生たちは参加者が楽しみながらスムーズに調理ができるよう、各グループで園児の調理のサポートや調理器具の用意などを積極的にを行い、笑顔があふれる雰囲気の中で料理を完成させていました。

参加した学生からは「接する園児の性格に合わせて臨機応変に対応している名古屋柳城短期大学の学生さんを見て、自分も子どもたち一人ひとりのペースに合わせて接することができる栄養教諭になりたいと思いました。」と語っていました。

名古屋柳城短期大学学生さんの園児への対応力、本学学生の調理の技術を活かした連携活動を行ったことによってお互いの学びを知ることができ、大変充実した時間になりました。



目に良い成分(ルテイン)を使用した 学生考案レシピ集の発刊



2017年度より短期大学部と株式会社メニコネクト様との間で教育連携協定を締結し、目に良い成分を使用したレシピを考案するプロジェクトに取り組んでいます。

栄養士専攻 小田良子ゼミと製菓専攻 櫻井瞳ゼミにより、様々なレシピが考案され、試作を繰り返し2018年3月9日(金)にレシピ報告会を実施しました。各ゼミ4名ずつがレシピを考案した経緯や目に良い成分(ルテイン)を多く含む食材として何を選んだか、どんなシチュエーションの方に食べてほしいかなどを考案したレシピについて報告しました。

メニコネクト様の担当者からは、プレゼンの仕方や資料の見せ方などをご指導頂き、学生にとってはとても勉強になったことと思います。報告会の後には、実際に学生が作ったものを試食頂き、味の確認もして頂きました。

最終的に学生の考案したレシピはメニコネクト様からレシピ集として発刊されました。

第4回 高校生スイーツコンテスト開催しました

2018年6月3日(日)に「第4回 高校生スイーツコンテスト」本戦が本学学内で行われました。

4回目の開催となる今回はチーズを使ったケーキをテーマとして、過去最高で76チームの応募となりました。年々応募数は増えており、本コンテストでの作品は毎回レベルの高いものとなっています。

今回のグランプリ作品はチーム名『MAH's』作品名『grassland』です。

抹茶ティラミスのロールケーキにマジパンで作ったうさぎや花などで可愛らしくデコレーションし、クリームにはクッキーとキャラメリゼされたアーモンドを加えたことによって見た目だけでなく食感も楽しめる作品に仕上がっていました。他のケーキも負けず劣らずの力作でした。



野菜作りを通して 学生生活をより充実

名古屋文理栄養士専門学校では学生からの「野菜を育てたい」という声から、小さな畑を運営し始め2年目になりました。昨年育てたナス、きゅうり、枝豆、トウモロコシに加え、今年は、トマト、ピーマン、ゴーヤ、かぼちゃ、しし唐に挑戦しています。登校後、授業後に水やり・追肥等の手入れを行い、収穫した野菜は空いた時間に調理・試食をしています。

野菜を自分たちで育てることで、野菜を育てることの大変さや、野菜の旬、新鮮な野菜の選び方などを学んでいます。また、苗を植えてから収穫するまでの手間や苦勞を体験した分、成長がみられた時や、収穫時には本当に嬉しそうな学生の顔が見られます。

「花が咲いたね」「早く食べたいね」「いつ収穫できるかな」「採れた野菜で何を作ろうか」など、畑を運営している学生同士の会話もよく聞こえ、畑仕事を通して交友関係が深まっており、また、以前よりも調理への関心を持ってくれるようになりました。



厚生労働大臣表彰 受賞



2018年度栄養士養成成功者厚生労働大臣表彰を濱田義和先生が受賞され2018年7月28日(土)全国栄養士改善大会にて表彰されました。

これは栄養士・管理栄養士の養成のため特に顕著な功績があった方を対象に表彰されるものです。長年にわたり本学において地域の栄養士養成に努められた功績が認められ受賞されました。2017年度に加藤治美先生の受賞に続き2年連続の受賞となりました。

食と栄養のプロとなる多くの卒業生を社会へ輩出してきたことが評価されたものであり、本学としても、より一層教育の質を高めるべく取り組んでまいります。

研究会への参加

食と病気との関わりについて理解を深めることを目的に、2017年9月に開催された第10回東海北陸国立病院栄養研究会に栄養士科2年生の学生が参加しました。他校の学生や現職の管理栄養士・栄養士の方々の研究発表を通して、病態についての知識や臨床現場での高齢糖尿病患者の低栄養問題や胃瘻造設後合併症などの最新の情報を聞くことができ、また、本校を卒業した先輩の活躍する姿を見て、卒業後、栄養士の仕事に従事するにあたって、良い刺激となりました。昼食には、全国国立病院の管理栄養士協議会監修の「からだデリ」弁当が配布され、栄養バランスが摂れた野菜たっぷり弁当を味わい、有意義な経験となりました。今後も研究会への参加を継続し、本年度は2018年10月6日(土)に開催される第11回東海北陸国立病院栄養研究会へ参加します。



同窓会から

名栄会

◆名栄会会員の皆様

2018年度名栄会設立60周年の記念すべき年がスタートしました。

会員の皆様に於かれましては、ご健勝にて活発な社会活動に加え名栄会の運営にご支援を頂きありがとうございます。会員は、新会員193名を迎え25,000名余になりました。

60周年記念行事は2017年度に準備委員会を立ち上げ、新年度早々の4月28日に「記念式典と祝賀会」を実施いたしました。それに先立ち、名栄会としては初めてとなる「名栄会設立60周年記念碑」を学園C館前に設置させていただき、滝川理事長・景山学長のご臨席を頂き名栄会理事出席のもと、除幕式を行いました。準会員(在学生)の目にも触れやすく、会員の皆様も学園を訪ねた時には見つけていただきやすい場所です。名栄会の皆様には、おなじみの「しとねる教育」の文字を現理事長の直筆で頂き、石碑前面に掘らせて頂きました。記念祝賀会では、短い時間でしたが会員の皆様から種々のご意見を頂きました。

次のステージへのステップアップを目指し、理事会では、ワーキンググループによる事業内容を再検討し、学園の発展にも寄与でき、名栄会の充実のために活動してまいります。

名栄会の充実、今後も、会員の皆様のご支援が必要です。

名栄会ホームページのお知らせをご覧ください、ご意見をお寄せ下さい。



名栄会 会長
宮澤節子

◆設立60周年記念式典・祝賀会終えて

去る2018年4月28日、名鉄グランドホテルにおいて、理事長、学長、副学長、学校長多数のご来賓のご臨席、理事長、学長からのご祝辞を賜りました。また、永年名栄会会長としてご尽力頂いた前会長斐正宣氏への感謝状の授与など盛大に式典を終える事ができました。その後は、宮澤会長の司会で、滝川嘉彦理事長から養成校として栄養士の在るべき姿、即戦力としての栄養士・管理栄養士など想いを語って頂きました。また、卒業生を代表として三重中央医療センター金子康彦氏より、これまでの栄養士・管理栄養士の背景と今後望まれる役割など最新情報を交え熱く語って頂き、三人のトークショーを参加者は危機感を持って聴いていました。

祝賀会は皆さん昔々の事を思い浮かべながら時間の経つのを忘れ、また、大くじ引き大会もあり会場全体大変和やかな雰囲気でした。

次回周年式典には皆様のご出席を楽しみにしています。



◆名栄祭における同窓会企画

2018年11月3日(祝土)に開催する名栄祭において同窓会ブースを出展します。詳細は下記の名栄会Webサイトをご覧ください。皆様のお越しをお待ちしております。

◆同窓会会長賞(学位記授与式にて授与)

👑 2017年度受賞者 食物栄養学科栄養士専攻 齋藤春奈さん
栄養士専門学校 夏目聖子さん



◆2018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、2018年6月20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



●卒業生の研究活動のご紹介

卒業生の児玉亜衣さん(健康栄養学科2013年度卒)より研究活動について、コメントをいただきましたのでご紹介します。

児玉 亜衣さん

健康生活学部
健康栄養学科
2013年度卒
所属 医療法人
白楊会病院
◎日本透析医学会



私は名古屋市の透析病院に勤めており、主に透析患者様へ向けて栄養指導をしています。指導の一環で、月に1回試食会を行っているのですが、患者様からの反響や要望が多く、その声をこれからの栄養指導に活かさないかと思い研究を始めました。栄養指導の中で、減塩指導は特に、口頭と資料だけでは伝わりにくく、なかなか自宅での実践に結びつけるのが困難でした。しかし、患者様の要望に合わせた試食会を行うことで、実生活に取り入れて頂きやすくなり、管理栄養士と患者様との距離が縮まり、以前よりも自発的に栄養管理をして頂けるようになりました。

今回の助成金は、学会の参加費に使わせて頂き、今後も学会発表や栄養指導を通して母校での学びを還元できたらと思います。暖かいご支援を頂きありがとうございます。

●卒業生に対する進学・学会参加への助成について

稲友会は、今後の卒業生の活躍を応援しています。そこで、開発・研究職として働く卒業生の萌芽的な活動への奨励として、大学院進学・学会参加に対して、次のように助成を行っています。※今年度の応募受付は終了しました。

助成件数：2件

助成金額：学会所属の場合は1件あたり3万円、大学院進学の場合は1件あたり7万円

助成対象：名古屋文理大学卒業生のうち卒業後7年以内で、大学院在学中の者もしくは学術学会の会員
※ただし、過去に助成対象となったものを除く

次年度の募集詳細は2019年3月中旬頃に稲友会Webサイト>>同窓会活動にて掲載予定です。助成対象者の方はぜひご応募をお願いいたします。

●稲友祭協賛事業の報告

2017年10月21日(土)・22日(日)にて開催された稲友祭にて例年来場者の子ども達に人気の移動動物園を呼ぶための支援資金として協賛を行いました。カピバラやその他動物の餌やり体験などを設置し、当日はあいにくの雨天でしたが稲友祭全体として約700人の来場者がありました。



●新入生歓迎体育大会協賛事業の報告

2018年5月23日(水)に実施された新入生歓迎体育大会にて、参加チーム54組418名に全チーム名入りのオリジナルタオルを配布しました。



●第2回健康栄養学科同窓会開催報告について

昨年度の学園広報誌ぶんりおよびWebサイトにてお知らせした通り、2018年9月8日(土)に第2回健康栄養学科同窓会を開催しました。詳細につきましては、下記稲友会Webサイトをご覧ください。

●稲友会発足20周年記念事業開催について

2020年に稲友会が発足して20年目の節目を迎えます。そこで、稲友会20周年記念事業を2020年稲友祭(10月中旬～下旬)にて実施予定です。つきましては、会員の皆様のご出席をお待ちしております。

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>

●B-netブログの紹介

稲友会Webサイトにおいて同窓会活動のお知らせや報告を更新していますので、ぜひご覧ください。



2017年度卒
就職データ
卒業生の主な
就職先

卒業生の就職状況は企業の積極採用の方針から、学生優位の売り手市場となっています。学生の就職活動スケジュールは、採用情報の解禁が3月で選考開始は6月からのスタートです。しかしながら、企業の採用活動の動きは多様化しており、志望業界・企業の動きを注意深くチェックする必要があります。

このような環境下で大学の就職率は99.0%と前年度同様に好調でした。また、短期大学部・専門学校は前年度に引き続き就職率100%となりました。内定を得た学生に共通していえることは、1年次から目的を持って学生生活を積極的に送っていることです。将来どのような仕事に就きたいのか、そのために何をしたら良いのかを自ら考え、行動できている学生を企業は評価しています。企業は学生の質を落とすまで数の確保には走らない厳選採用の姿勢は崩れておらず、樂觀できない状況でした。

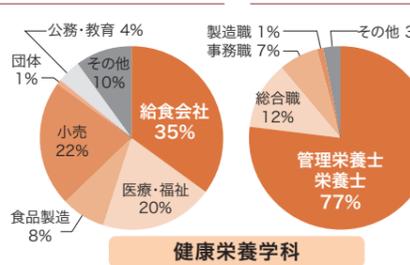
キャリア支援センターは変化する社会に学生を送り出すため、教員とともに就職活動をサポートする体制を整えております。今後も学生の希望する進路実現に向けて、就職支援活動の充実を図ります。何卒、卒業生の皆様のご指導並びにご支援をお願い申し上げます。

就職状況

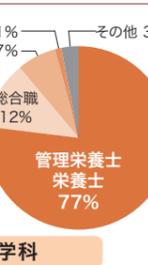
(2017年度)

大学 就職率 99.0%

業種別就職比率

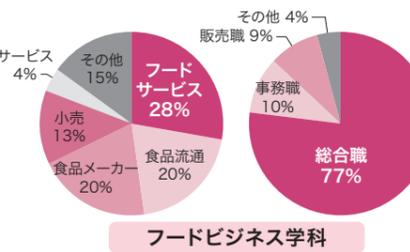


職種別就職比率



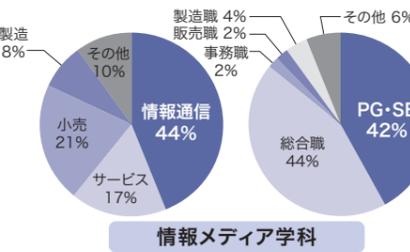
■卒業生の主な就職先

【健康生活学部 健康栄養学科】
国立病院機構名古屋医療センター／岐阜県総合医療センター／豊田厚生病院／海南病院／紫水会／共愛会／日清医療食品／グリーンハウス／富士産業／エムサービス／日本ゼネラルフード／シダックス／名古屋エアーケータリング／ジェイアール東海パッセンジャーズ／シノプアース／フジパンググループ／中部薬品／マックスバリュ中部／岐阜県栄養教諭／中村保育園



■卒業生の主な就職先

【健康生活学部 フードビジネス学科】
フジパンググループ／井村屋／昭和産業／柿安本店／おとうふ工房いしかわ／香月堂／桂新堂／プライムデリカ／ポッカクリエイト／重光／ABCクッキングスタジオ／ジェイアール東海パッセンジャーズ／伊藤忠食品／昭和／ジャパンビバレッジグループ／名給／大垣共立銀行／瀬戸信用金庫／ぎふ農業協同組合／なごや農業協同組合

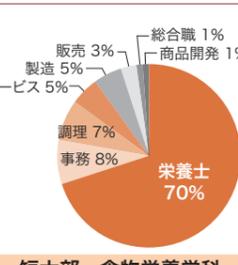


【情報メディア学部 情報メディア学科】
アンドール／ソフトテックス／トランスコスモス／ムトーアイテックス／シグマトロン／アピスト／トランコムITS／パローホールディングス／ココカラファイン／クスリのアオキ／ネットヨタ名古屋／名古屋トヨペット／尾西信用金庫／丸三証券／丸茂電機／稲沢商工会議所／愛知西農業協同組合／三重県信用漁業協同組合連合会

※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。

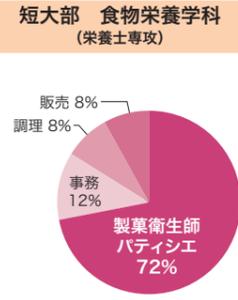
短大部 就職率 100%

職種別就職比率

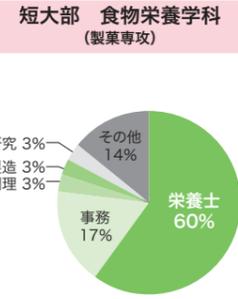


■卒業生の主な就職先

【短大部 食物栄養学科 (栄養士専攻)】
江南厚生病院／海南病院／安城更生病院／好生館病院／岐阜清流病院／主体会／ヨナハ総合病院／紫水会／福寿園／高佳会／日清医療食品／トモ／エムサービス／日本ゼネラルフード／フジ産業／メーキュー／シダックス／名糖産業／タカラ食品／ユーハイム／岩田食品／ヤマシシ醸造／隆祥房／愛名保育園／オアシスこども園／岩田こども園／かもめ保育園／茶屋保育園／正木幼稚園／豊田市学校給食協会／三重北農業協同組合 他



【短大部 食物栄養学科 (製菓専攻)】
ユーハイム／プライムデリカ／麦の穂／なかむら／ミューゼドゥアッシュ／みどり菓房若葉／ナチュラル／カフェタナカ／ザキ製菓／ローヤル製菓／ル・スリジエタムール洋菓子店／しゃん亭／エスポワール／ボンとらや／重光／ベルカント／卵卵ふわあ〜む／伊勢湾マリン開発



専門学校 栄養士科

【科学研究費助成事業・奨学寄附金の実績一覧】 ※2018年度は8月31日現在の状況

2017年度	制度名	件数	金額
	科学研究費助成事業	8件	4,238,000
	エリザベス・アーノルド富士財団 学術研究助成金	1件	1,500,000

2018年度	制度名	件数	金額
	科学研究費助成事業	8件	3,887,000
	エリザベス・アーノルド富士財団 学術研究助成金	1件	1,000,000

【2017年度 財務状況・事業報告について】

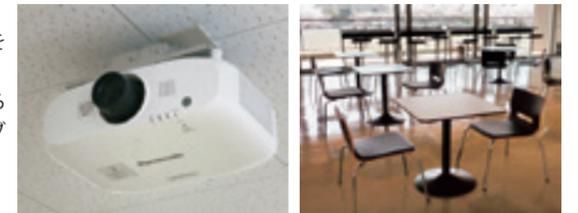
学校法人 滝川学園ホームページの財務状況をご覧ください。 <http://www.nagoya-bunri.ac.jp/gakuen/finance.html>

【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。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。

さて、滝川学園創立60周年記念事業募金につきましては、多くの皆様からのご支援を賜りました。厚く御礼申し上げます。

名古屋キャンパスでは、第1視聴覚教室にプロジェクター等を整備し、後ろの席からも画面が見やすくなりました。また、稲沢キャンパスでは本館教室棟2階、3階にテーブルやチェアを設置いたしました。授業前、授業後の憩いの場となっています。



【寄附者ご芳名】

2017年9月1日～2018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／(株)竹内刃物製作所／(株)ナカシマ／丸善雄松堂(株)
- 個人寄附者
岡崎滋昭／北瀬和治／佐藤生一／佐野和男／瀬尾禮子／大同都茂子／高久達也／武田基／長澤由美子／野本ますみ／長谷川孝子／長谷川勉／早川良子／林周作／深見亮司／藤井五仁／藤井一夫／宮嶋伸子／森千賀子／森博／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「寄附者銘板」にご芳名を記し、大学FLOS館内に顕彰させていただきました。寄附金につきましては、同封の「一般寄附金募集要項」をご覧の上、ご支援賜りますよう、よろしく願い申し上げます。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 TEL0587-23-2400(代表)

● 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、アドバイスを行います。

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、マナー研修等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／鶴飼リハビリテーション病院／佐藤病院／須磨浦病院／おかげ福祉会／海都市教育委員会(有期雇用)／豊田みのり福祉会／徳風保育園／中野保育園／正木幼稚園／名広愛児園／学協／ニココトラスト／伊藤園／魚国総本社名古屋本部／佐藤醸造／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／名古屋文理栄養士専門学校／榊原整形外科／愛知県(有期雇用)／名古屋市(有期雇用)／西尾市教育委員会(有期雇用)／瀬戸市教育委員会(有期雇用) 他

● タイムカプセル開封のお知らせ ●

開封日時：2018年11月3日(土)10:00～16:00 名栄祭
開封場所：名古屋文理大学短期大学部 E館1階 就職資料室
開封対象：2013年度卒(2014年3月卒)

地魚と銘酒の本格中国料理店

【かっぱ園菜館】

名古屋市東区泉1-9-28

TEL : 052-951-3454

◎営業時間 : 11:30~14:30 17:30~22:30

◎定休日/毎週日曜

<http://www.kappaen.co.jp>

伊藤万里子さん

名古屋文理大学短期学部

食物栄養学科 平成11年度卒



伊藤万里子さんと、夫で総料理長の伊藤祐輔さん

1953年創業の本格中国料理店の老舗、かっぱ園菜館。食材にこだわり、契約農家の野菜や豊浜で仕入れた新鮮な地魚などを使ったヘルシーでやさしい味わいを楽しめます。ユニークな店名は、創業者が酒造メーカーのかっぱのキャラクターのファンだったことに由来するそう。

伊藤万里子さんは、総料理長の祐輔さんと結婚後、ホールでの接客をはじめ、メニュー表やお店のリーフレットの制作など、店舗運営に関わる幅広い業務を担当しています。卵・乳製品を使っていないメニュー表示の際に、短大時代の学びや栄養士としての知識が役立っていると言ひ、今も教科書はすべて手元に置いてあるそうです。「スタッフをまとめるのも私の仕事。一人ひとりの気持ちに寄り添って対応するように心がけています。これも学生時代に自治会の会長を務めたその経験が活きていると思います」(万里子さん)。

お店には完全個室の宴会場もあり、接待だけでなく、子供会など地域の集まりで利用されることも多いと言ひます。

「創業当時から近隣のお客様が多く、アットホームな雰囲気のお店です。お客様とは『いらっしゃいませ』『ありがとうございます』『ただの関係ではなく、心が通う会話や交流を楽しみながら、つながりを大切にしていきたい』と万里子さん。「これからも地域に愛され続けるお店にしていきたいですね」と笑顔で語ってくださいました。



編集後記

学園広報誌ぶんりVol.10はいかがでしたでしょうか。

大阪府北部地震、北海道胆振東部地震、西日本豪雨、記録的な猛暑など今年の夏は災害が続きました。災害はいつ起きるのか予測が出来ません。万一発生した災害時に役立つ情報として今回の特集ページは本学独自の研究である防災食「サバメシ」をピックアップさせていただきました。今後皆様の生活の中でお役に立てば大変嬉しく存じます。

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

教学課窓口もしくは電話にてお知らせください。
TEL:0587-23-2400(代)

短大・専門学校に在学している方

学務課窓口もしくは電話にてお知らせください。
TEL:052-521-2251(代)

大学をご卒業の方

稲友会事務局Webサイトの[住所変更届]よりお知らせください。
<http://www.nagoya-bunri.ac.jp/classmate/> TEL: 0587-23-2400(代)

短大・専門学校をご卒業の方

名古屋文理大学短期学部 同窓会事務局Webサイトの[会員からのお問い合わせ]-[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