



【科学研究費助成事業・奨学寄附金の実績一覧】

令和4年度、令和5年度は以下の研究費を受け入れました。

令和 4 年 度	制度名	件数	金額
	科学研究費助成事業	15件	3,956,028円
令和 5 年 度	エリザベス・アーノルド 富士財団 学術研究助成金	1件	2,300,000円
	科学研究費助成事業	10件	2,316,500円
※令和5年度は8月31日現在の状況			

制度名	件数	金額
科学研究費助成事業	10件	2,316,500円
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円

【令和4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/takigawa_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います。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」をご覧の上、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 愛知県稻沢市稻沢町前田365 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4年9月1日～令和5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／フジパングループ本社 (株)／丸善雄松堂 (株)／

(社) 名古屋文理大学短期大学部 名栄会

●個人寄附者 浅野 和成／加藤 江利香／金山 拓業／後藤 正吉／小林 成隆／櫻井 雅子／佐藤 生一／鈴木 敦之／滝川 嘉彦／長澤 由美子／野々部 知加／野村 好子／長谷川 孝子／林 健司／森 千賀子／森 博／森 みづほ／安田 智彦／山澤 正勝／山田 昌子／山田 ゆかり／吉田 友敬／吉田 洋

(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。



キャリア支援センターNEWS

コロナ禍での新卒採用も3年目を迎え、企業の採用意欲は、コロナ禍前の水準に戻る結果となりました。新卒採用のニーズが高まるなか、学生の地元就職への意欲は依然高いままです。そのような状況下で、学生たちは希望を失うことなく、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】

短期大学部 食物栄養学科

大学 **97.4%**

栄養士専攻 **97.0%**

健康栄養学科 **98.8%**

製菓専攻 **98.5%**

フードビジネス学科 **98.5%**

情報メディア学科 **95.7%**

専門学校 栄養士科 **100%**

【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の急募求人もあります。ぜひご利用ください。

利用の流れ

一次面談
求職者登録

キャリアコンサルティング
求人情報提供
応募書類へのアドバイス

選考中の
アドバイス

内定獲得！

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

これからも「自由と責任」を求め続けるために

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。

私たち名古屋文理三校は、アフターコロナにおいてもコロナ前と変わらぬ教育成果を出し続けるために以下の課題に取り組んで参ります。

- (1) 18歳人口（高等教育進学人口）減少への対応。
- (2) 学校が提供する教育内容とコロナ後の社会が必要とする人材養成との調整。(3) リモート教育の内在と質向上。(4) 数理・データサイエンス・AI教育と専門教育との融合。

若者の数は今後も少なくなっていますから、我々の役割を「社会人の学び直し」等に広げるべく環境を整備します。またコロナ後の社会の特徴の一つがデジタル化への加速です。さらに、今まで経験したことの

無い課題解決や精度の高い意思決定が求められることが多くなり、栄養士など特定の専門家が世の中に溢れ出る膨大な情報の中から真に有益な知見を導き出すために、数学・統計学や人工知能を活用することができる能力が求められています。

こうした変化の中で私たちは今まで以上にリベラルアーツ（現代人が自由に生きていくための手段を学ぶ学問）の重要性を感じており、その手始めに大学院設置の検討に入ったところです。

立学の精神の冒頭には「本学は自由と責任を重んじ」とあり、私たちはこれからも「自由と責任」の教育研究の中で「精度の高い意思決定のできる人材」を育てたいと思いますので、今後とも変わらぬご支援をよろしくお願いいたします。



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



自然に健康になれる取り組みとしてレシピを考案し、マックスバリュ清須春日店で食材セットを提供しました

健康栄養学科の後藤ゼミの学生が、地域における栄養教育の実践から研究報告までの学びの一環として、産官学連携事業に取り組みました。9月25日の「主婦休みの日」に向け、ナッジ理論（小さなきっかけを与えることにより自分自身でより良い選択を自発的にとれるようにする行動経済学の理論）を基に、簡単に調理ができる、野菜の摂取に配慮したメニューを考案しようと、マックスバリュ東海様、愛知県清須保健所様、本学短期大学部食物栄養学科と打ち合わせを重ね、清須市や清須市食生活改善推進協議会の方々にご意見をいた



専門知識を深める「ゼミナール」

食物栄養学科2年後期選択科目「ゼミナール」では、栄養・製菓教育で習得した知識、技術のさらなる向上のために、選択したテーマに対して少人数の学生と教員とで調査・研究を実施しています。令和4年度の主なテーマは「自然に健康になれる食環境づくりを考える」「ヴィーガンスイーツ」「東三河特産”メヒカリの調理特性”」「醤油づくり」「子ども食堂におけるボランティア活動（令和5年度も継続実施中）」「一眼レフカメラを使った料理撮影」「スponジケーキの配合が食味および性状に与える影響」などでした。



「ゼミナール研究報告書」
2022年度



「起業するということ」

2022年度健康生活学部フードビジネス学科卒業 篠田和果奈

卒業前の昨年11月に、岐阜市柳津に「キッチンわか」をオープンして、間もなく1年が経とうとしています。現在のお店の近況と私の心境をお知らせしたいと思います。

在学中でしかもコロナ終息前の船出となりましたが、アルバイト先のオーナーや大学の先生方のご支援もあり、夢を実現できるチャンスがあるならと思い切って決断したことが、今となっては良かったと感じています。実際に起業してみると、営業以外のメンテナンス対応、家主や金融機関との良好な関係を築いていくことも重要とあらためて気づきました。

「キッチンわか」岐阜市柳津町高桑東1-17



自治会活動全面復活「体育祭」「名栄祭」

コロナウイルス感染症が5類に移行となり、行動制限も解除されたことにより、自治会活動も全面的に復活。5月には枇杷島スポーツセンターにて、4年ぶりに全学合同での体育祭が開催されました。種目は大縄8の字跳び、ドッジボール、玉入れ、クラス対応リレー。クラスカラーのハチマキや揃いのTシャツで、クラス一丸となり戦いました。体育祭は新入生歓迎の意が込められていますが、結果は上位3クラスとも1年生！2年生にとって



稻沢緑風館高等学校の米俵制作、ドキュメンタリー映像撮影中！！

情報メディア学科からは、現在進行中の稻沢緑風館高等学校のドキュメンタリー・プロジェクトの紹介です。

稻沢緑風館高等学校では、持地信雄教諭による指導のもとボランティア部員が協力し合い、国府宮神社で行われる「はだか祭」に奉納するための米俵を作っています。米俵作りは、田植えの段階から始まり、稲刈り、そして米俵の制作まで、神事のため一貫して手作業で行われています。その様子を本学の伊東宣明助教と学生有志でドキュメンタリー撮影を行なっています。長期にわたる撮



「食育指導」授業報告

専門学校2年生を対象とした本学独自の科目「食育指導」では、各担当教員によるテーマに沿いグループ別に食育活動を実施しています。その取り組みのひとつ、「美味しい手軽に魚を食べよう！」をテーマとしてオープンキャンパスの参加者を対象に学生による講義と実演を行いました。

この活動では、近年の魚介類消費減少を鑑み、魚料理を普及することで水産業界を支援し、SDGsの目標14「海の豊かさを守ろう」に寄与することや、魚介類の良質な栄養について伝えると

ともに、改めて海洋資源の重要性を考え、実践していただくことを目的に活動しています。今回ご紹介したメニューは、12月が旬の魚「鯖」を使用した「鯖カツサンド」。学生自ら鯖をおろし、ハーブパン粉で揚げ焼きして仕上げ、参加者へ提供しました。そのほか、様々な鯖料理や魚の栄養価や特性、魚漢字クイズなど魚の魅力を発信し、参加者から好評を得ました。教育により培われた能力が多様な食育活動を通してさらに高められるよう今後も努めています。

