NAGOYA NSC COLLEGE

食を学ぶ。栄養を学ぶ。

名古屋 栄養 専門学校

Nagoya College of Nutrition

食物栄養科 男女共学2年

栄養士免許取得［国家資格］

2023

School Guide

Nagoya College of Nutrition

食を学ぶ。栄養を学ぶ。
人の健康を支える
栄養士になる。

「食」は、人が健康な生活を送る上でなくてはならないもの。
高齢化社会の進行や、一人暮らし世帯、共働き家庭の増加など、
現代人の「食」を巡る環境は大きく変化しています。
そうした中、食の安全・安心を守り、多様化する食への要望をかなえる
「食」のプロフェッショナル、栄養士の力が様々な分野で求められています。
栄養に関する確かな知識と、おいしさを創り出す調理の技術。
時代が求めるプロへと導く学びが、ここから始まります。

2023 School Guide

INDEX

P.03	栄養士とは	P.11	フードサービス	P.19	就職サポート
P.05	卒業生の声	P.13	調理実習	P.21	講師紹介
P.07	本校の特徴	P.15	実験・実習	P.23	キャンパスカレンダー
P.08	カリキュラム	P.16	コンピュータ演習など	P.25	オープンキャンパス
P.09	栄養指導実習	P.17	名古屋栄養専門学校を選んだ理由は?	P.26	アクセス

食物栄養科2年制

栄養士は栄養に関する指導や献立作成、
集団給食施設の管理などが主な仕事です。
これらの現場で必要な調理力・食材知識・衛生管理・献立作成力などを、
限られた2年間の中で実習授業を通して身に付けるように
カリキュラムを構成しています。
本校では調理実習科目が多く、
またコンピュータにも強い栄養士を目指し、
PowerPointでのプレゼンテーションも授業に取り入れております。
卒業時には栄養士（国家資格）の資格を取得します。
［厚生労働省認定専門教育機関］

未来の管理栄養士を育む学びの環境とサポート。時代が求める「食」のプロフェッショナルへ。

人々を、「食」で健康へと導く力のある栄養士に。

栄養士法ができて70余年。
現在、健康増進法・食育基本法・介護保険法などが
栄養士活動の根拠となり、
社会の栄養士に対する期待度も高まっています。
食事の基本、主食・主菜・副菜の組み合わせが
栄養の理論にかなっていることが明確になり、
また、食の伝統・食文化が今の食卓を作り上げていること、
さらに身体の科学や健康回復への医学にも
食が大きく関与していることを証明してきました。
人々を食で健康方向へ導くために、
未来のあなたはどんなことを学び、
どんな仕事をするのでしょうか。

卒業と同時に、「栄養士」（国家資格）の資格を取得

本校での2年間の教育課程終了後、「栄養士」の資格を取得することができます。
さらなるステップアップを目指すべく、管理栄養士の道を奨めています。

栄養士とは

栄養士は、栄養バランスの取れた献立の作成や調理方法の改善などを行う、健康な食生活のアドバイザーです。1947年に日本で栄養士法が制定され、栄養士養成の基本的な仕組みが確立。毎年約1万人の栄養士が誕生しています。資格取得は、栄養士養成施設として厚生労働大臣の指定を受けた大学・短大・専門学校で、必要な知識および技能を2年以上習得し、卒業することが条件となります。本校では2年間の教育課程を修了後、取得できます。

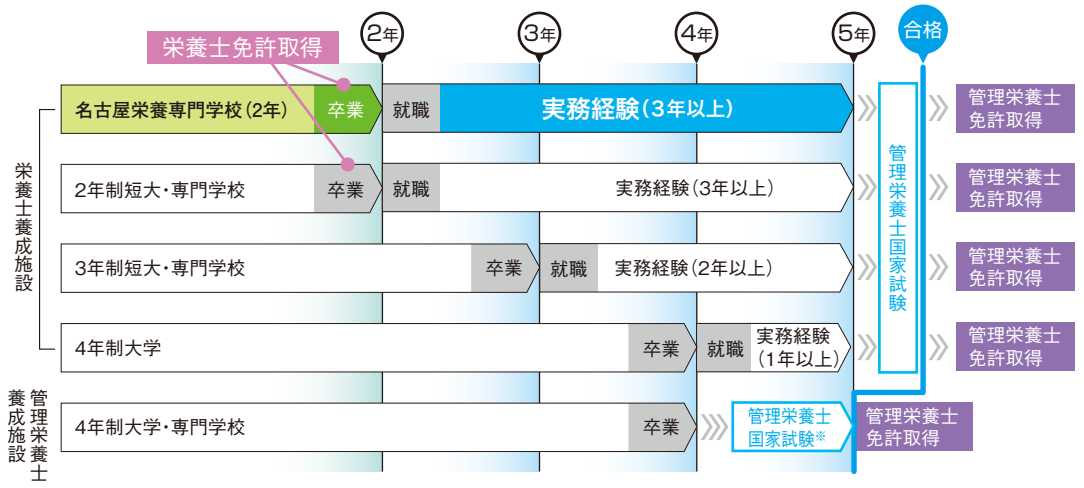
栄養士として活躍できる分野

- ●病院での医療技術者としての栄養指導管理　●給食産業の各種スタッフ
- ●会社・事業所での給食・栄養指導　●養護施設、福祉施設での献立作成栄養管理
- ●食品メーカーでの品質検査、食品分析　●栄養のカウンセリング　●保健所での栄養指導
- ●食品会社の新製品開発や家電メーカーの調理器具のPR　●学校栄養職員　●事務一般

管理栄養士とは

栄養士も管理栄養士も栄養のスペシャリストであることは変わりません。仕事の内容は、栄養士と比較すると、より幅広くより専門性が高くなります。特定の利用者に対して、身体状況や栄養状態に応じた指導を行う場合には、管理栄養士資格が必要です。本校卒業生の場合、3年以上の実務経験で、管理栄養士国家試験の受験資格が得られます。これまでの卒業生にも、管理栄養士として活躍中の先輩がたくさんいます。

管理栄養士へのステップアップ・プロセス



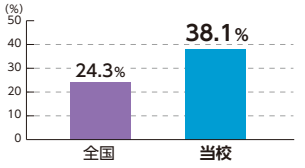
※卒業後に国家試験受験資格取得となります。

管理栄養士国家資格取得へのサポート

管理栄養士国家試験 受験対策講座

本校では卒業生を対象にした管理栄養士国家試験受験対策講座を開講しています。管理栄養士受験生が最も苦手としている科目を中心に実際に本試験過去問題を解きながら、また公開模擬試験にもチャレンジし、更に理解を深めていきます。栄養士としての資質の向上、更には、管理栄養士の資格取得を目指します。

■第35回管理栄養士国家試験 合格率



卒業生の声　栄養士・管理栄養士として現場で働くOB&OG

保育園で働く栄養士

熱田福祉会・びわの実保育園 勤務

棚田 真由さん

2017年卒業　愛知県立 天白高等学校 出身

子どもたちの「おいしかった!」が、一番の喜び。

自分が作った料理を大切な人が喜んでくれる。その経験が、栄養士を目指したきっかけです。せっかくなら大好きな子どもたちのいる場所で役立ちたいと思い、保育園の栄養士になりました。子どもたちの給食作りは、私を含む2名の栄養士で毎日40人分。在学中に経験した大量調理の実習が、いまも私の自信になっています。栄養の知識、調理のスキルはもちろん、段取りやチームワークの大切さも、この実習を通じて学びました。

仕事では、季節ごとの行事食や、子どもたちに調理体験をしてもらう「クッキングの日」など、食育にも取り組んでいます。保護者向けの給食だよりの制作も、パソコンを使ったデスクワークも食の大切さを伝える栄養士の仕事の醍醐味です。「今日のごはんは何？」と給食を楽しみにしてくれている子どもたち。その喜ぶ顔が見たいから、今日も明日も心を込めて給食を作ります。

企業で働く管理士

日本ゼネラルフード株式会社 勤務

瀬之上 茜さん

2017年卒業　愛知県立 津島北高等学校 商業科 出身

フードサービスで学んだ経験が現場に活かされています。

日本ゼネラルフードに入社しようと思ったのは、在学中に同社が入っている委託先で実習をしたのがきっかけ。委託先には名古屋栄養専門学校の卒業生が働いており、その方に会社のことをいろいろ聞くことができました。決め手になったのは愛知県内だけでなく、日本全国に拠点を持ち、幅広く食を提供している点でした。現在は調理、献立、発注、売仕入れ管理などの仕事をしています。仕事のやりがいは、自分のつくった料理を「おいしい！」と言ってもらえるとき。ときには厳しい意見をいただくこともありますが、次回は喜んでもらえるよう上司と相談しながら知恵を絞ってレシピを考えることもまた楽しいです。仕事で役立っているのは、学校で学んだフードサービス。リーダーも担当したので、作業工程表のつくり方や役割分担などの経験が活きています。担当した事業所では店長まで経験させてもらいました。次は他の事業所で先輩方から指導していただき、さらに成長していくのが目標です。

医療機関で働く管理栄養士

医療法人 ながしま内科 勤務

曽我 美景さん

2013年卒業　愛知県立 愛知商業高等学校 出身

患者様の不安を和らげる、栄養指導を行いたい。

医療機関で栄養指導を行う管理栄養士になりたい。そう思うようになったのは、在学中のことでした。病態に応じた栄養管理法を学ぶ「臨床栄養学」の授業や、医療機関での実習を通して、様々な病気に悩む患者様をサポートする仕事に憧れるようになりました。そのため、卒業後は大学へ編入し、管理栄養士の資格を取得することを決意。1度目の受験で合格し、夢を叶えることができました。入職した病院は、院長が糖尿病専門医のドクターということもあり、糖尿病の患者さまが多く来院されています。栄養指導の必要性が高い方も多く、1ヵ月の指導件数は100件以上。充実した仕事にやりがいを感じる毎日です。そして、在学中に教わった“対象者となる人の気持ちを一番に考えて行動することの大切さ”を、今まさに実感しています。常に思いやりを持ち、患者さまの気持ちに寄り添える栄養指導を続けていきたいです。

日本ゼネラルフード株式会社 勤務

川島 大貴さん

2013年卒業　愛知県立 中村高等学校 出身

企業で働く管理栄養士

制限食でもおいしく！ 知恵を絞りベストを尽くす。

委託給食会社を通じ、老人保健施設を展開している病院に出向しています。疾患を抱えていて、塩分などの制限やきざみ食などにせざるを得ない方も多いのですが、入院患者さんにとって食事は最大の楽しみの１つと言えます。せっかく食べるならおいしいと思ってもらえるものをと、だしを効かせて薄味でもおいしく食べられるようにするなど、知識を総動員して考えをめぐらせます。ペースト食でも見た目のきれいさにとことんこだわる。もちろん、どの献立も実食して味を確かめることを欠かしません。

主任という立場になり、一番緊張するのが配膳前のチェックです。当院で１回に作る食事は約350食。常食・きざみ食・とろみ食などの形状別や、さまざまな制限食を組み合わせるとパターンは40にものぼります。もし間違った食事が配膳されれば、最悪死に至ることもありうる。１つのミスもなく、安心しておいしく食べていただけるように、毎日全力疾走です。

介護老人保健施設 ラ・ファミリア 勤務

服部 文香さん

2013年卒業　東邦高等学校　名古屋芸術大学 出身

介護施設で働く管理栄養士

食べる人も、介助する人も楽しめる献立作りを目指す。

病院や老人福祉施設で栄養士として働き、いずれは多職種で栄養面をサポート（NST）などにも携わりたいと考えていた学生時代。現在の職場を見学する機会があり、料理に力を入れているアットホームな職場だと感じ就職を希望しました。直営なので、実際に自分の作成した献立を食べた方から感想を聞くことができ、「おいしい」と言われたり完食してくださったりするのを見るとうれしいですね。月１度の給食会議では「色合いがきれいだと食事介助もテンションが上がり、食べてもらいやすい」など、介護士さん視点の貴重な意見も聞けてとてもためになっています。

職場のサポートもあり管理栄養士の資格を取ることができましたが、次はケアマネージャーの資格に挑戦したいと思っています。食事の提供にとどまらず、１人１人の生きていらした背景までを理解してサポートしていける、そんな力を身につけたいですね。

フリーランス

三池 由香利さん

2013年卒業　愛知県立 碧南高等学校 出身

フリーランスの管理栄養士

自由な活動のためフリーランスに。現在はカフェ開業に奮闘中！

栄養士の枠にとらわれない幅広い仕事がしたいという思いから、就職ではなくフリーランスで活動することを選びました。まず、大学に編入して管理栄養士の資格を取得。そして、これまでには、ワークショップや食事会など人が集まる場所での出張シェフや、料理教室の開催、母校である名古屋栄養専門学校での助手の仕事など、様々なことにチャレンジしています。

今こうして夢に向かってまい進できるのは、在学中に未来を語り合える仲間と出会えたおかげです。私の活動に共感してくれる友人がさらに増え、今ではやりたいことに挑戦できるチャンスが舞い込むようになりました。今後は、名古屋市内にあるカフェのメニュー作成やイベント企画、店舗運営にも携わります。近い将来には、誰かの居場所になれるようなカフェをオープンします。そして、これからも人とのつながりを大切にして、自分らしく進んでいきたいと思っています。

本校の特徴

調理の技術と知識はもちろん、コンピュータスキルなど現代社会が求める
実践力豊かな栄養士を育てる環境が整っています。

調理力ある「食」のプロを育成

特徴1 実社会で即戦力となる実践重視のカリキュラム

食事は食べていただいて初めて栄養になります。理論と知識に偏らない実践重視のカリキュラムで、安くおいしく安全な食を生み出す調理力を磨きます。

特徴2 栄養計算、献立作成 高いPCスキルを習得

コンピュータに強い管理栄養士が指導に当たり、表計算や画像処理など、さまざまなソフトを使いこなせる力と活用法を身につけます。

特徴3 充実した設備と最新機器の導入

社会に出てすぐプロとして通用する優秀な人材を育てるため、プロ仕様の最新の設備機器を整え、栄養士としての自覚と実力を育みます。

特徴4 即、社会で通用する実践力を養う校外学習

小学校や病院、大企業などの校外実習を通し実践力を養います。食べる方の顔が見える現場での学びから、知識+おいしさの大切さを体感します。

特徴5 講師陣は第一線で活躍「食」のスペシャリスト

常に最前線の研究を行なう栄養士として長く実践を積んだスペシャリストが講師を勤めます。各分野を極めた専門家による高度な学びが実現します。

特徴6 「食」のスペシャリストを目指し様々な世代が学ぶ

現役入学生のほかに、一度社会に出たり、結婚や子育てを経て学び直そうと入学した人も多く、幅広い世代が互いに刺激し高め合いながら栄養士を目指しています。

職業実践専門課程に認定

職業実践専門課程とは、専門学校の質の保証・向上のために一定の要件を満たした学校に対し文部科学大臣が認定する制度です。企業との密接な連携により、最新の実務を身につけられるよう実践的な職業教育に取り組んでいる専門学が認定を受けることができます。

就職活動交通費支給

遠方の企業を受験する学生に、一定の条件を満たせば運賃の補助金を受け取ることができます。

社会人の方へ

入学金免除

本校では、社会人、大学・短期大学・専修学校卒業（見込み）の方などで栄養士を目指す方を対象に特別奨学生の制度があり入学金免除の特典が与えられます。（選考による）

専門実践教育訓練給付制度

働く人の主体的な能力開発の取り組みを支援し、雇用の安定と再就職の促進を図ることを目的とする雇用保険の給付制度です。教育訓練費の一部を専門実践教育訓練給付金としてハローワークから支給されます。くわしくは最寄りのハローワークにてお問い合わせください。

社会人対象
最大 約106万円
給付
雇用保険加入の方

カリキュラム

実社会で即戦力となるよう、
実験・実習科目を豊富に
設置しています。

栄養士の専門教育について
厚生労働省により示された

6つの専門教育の教育内容と目標

栄養と健康

栄養とは何か、その意義と栄養素の代謝および生理的意義を理解します。また、性・年齢・生活・健康状態などにおける栄養生理的特徴と、各種疾患における基本的な食事療法について修得します。

授業科目

●栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ　●臨床栄養学
●献立作成Ⅰ・Ⅱ　●栄養学実習
●臨床栄養学実習

食品と衛生

食品の各種成分の栄養特性について理解するとともに、食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について修得します。

授業科目

●食品学Ⅰ・Ⅱ　●食品学実習
●食品衛生学実習
●食品衛生学

人体の構造と機能

人体の仕組みについて構造や機能を理解し、食事・運動・休養などの基本的生活活動や環境変化に対する人体の適応について修得します。

授業科目

●栄養生化学　●解剖生理学
●生化学実験　●運動生理学
●解剖生理学実習

社会生活と健康

社会や環境との関係を理解し、保健・医療・福祉・介護システムについて修得します。

授業科目

●公衆衛生学
●社会福祉概論

給食の運営

給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得します。調理学、給食計画論、給食実務論を含みます。

授業科目

●フードサービスマネジメント　●調理学
●校外実習　●フードサービスⅠ・Ⅱ
●調理実習Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ・Ⅳ・Ⅴ

栄養の指導

個人、集団および地域レベルでの栄養指導の基本的役割や、栄養に関する各種統計について理解します。また、基本的な栄養指導の方法について修得します。

授業科目

●公衆栄養学概論
●栄養指導実習　●栄養指導概論
●栄養情報処理演習

基礎教育科目その他

●基礎・人文科学
●基礎・社会科学
●基礎・自然科学
●コンピュータ演習
●外国語講座
●健康管理概論
●スポーツレクリエーション
●栄養成分分析
●高齢者の栄養
●栄養カウンセリング
●就職講座

鈴田 裕子さん

大検　立命館大学 法学部 出身

座学と実習がバランスよく組み立てられていると感じました。座学では知識を得るだけでなく、先生が経験した仕事の体験談や食への考え方などにも触れられます。実習は魚を下ろしたこともなかった私でもしっかり習得でき、みんなで調理をする楽しさも実感しました。座学、実習ともに分からないことは何でも質問しました。先生も前向きな学生は歓迎してくれるので、自分の質問したこと以上の答えを返してくれます。

1年生前期	1限目 9:30〜11:00	2限目 11:10〜12:40	3限目 13:30〜15:00	4限目 15:10〜16:40
MON	調理学	栄養学Ⅰ	食品衛生学	栄養生化学
TUE	生化学実験		コンピュータ演習Ⅰ	公衆衛生学
WED	調理実習Ⅱ		栄養士特講	
THU	計算問題演習	献立作成Ⅰ	基礎生物学	
FRI	調理実習Ⅰ		栄養学Ⅱ	課外授業

※時間割は変更されることがあります。

岡本 恵理子さん

椙山女学園高等学校
椙山女学園大学 国際コミュニケーション学部 出身

栄養の専門学校なので、当初は「栄養重視で味は二の次なのかなぁ」と思っていました。でも、実際は特別講座でフランス料理などを学ぶ機会もあり、味にこだわったカリキュラムも充実。そのため、栄養士になりたい人だけでなく、料理人を目指す人にもおすすめです。さらに身体の仕組みを学ぶ授業などもあり、一見栄養と関係のなさそうに感じますが、実は密接に関係していることにも気付かされました。

2年生前期	1限目 9:30〜11:00	2限目 11:10〜12:40	3限目 13:30〜15:00	4限目 15:10〜16:40
MON	食品学Ⅱ	栄養指導概論	栄養指導実習Ⅰ	
TUE	フードサービスⅡ			
WED	調理実習Ⅳ		食品学実験	
THU	献立作成Ⅲ	臨床栄養学	栄養情報処理演習Ⅰ	
FRI	栄養学実習		就職講座Ⅱ	課外授業

※時間割は変更されることがあります。

実習を通し、栄養指導のスキルを身につけます

栄養指導実習

糖尿病をはじめ生活習慣病などの予防・改善に、食を通してアプローチするのも
栄養士の重要な責務。現代人の健康に貢献できる力を身につけます。

実習の流れ

栄養指導実習Ⅱ（バイキング実習）

1 献立作成・栄養計算・発注

主食（ご飯など）、主菜（メインディッシュ）、副菜（付け合わせなど）、汁物、デザートをそれぞれ数種類、約400皿分の献立を作成します。また、献立ごとのカロリー、たんぱく質・脂質・炭水化物・塩分量などを出します。作業の確認をし、調理に必要な食材を漏れなく発注します。

2 調 理

指導者役の学生が調理を担当。不足の材料がないかしっかり確認の上、時間内に終えるよう手際よく調理を進めます。

3 配 膳（バイキング形式）

調理を終えたら、配膳。盛りつけの美しさや1皿ずつの量にも気を配ります。

4 栄養指導

指導者の学生は、受講者がそれぞれ取った料理の栄養計算をし、過不足を指摘したり、気をつける点をアドバイスするなどの栄養指導を行います。

ピックアップ講義

栄養指導実習Ⅰ（集団栄養指導）

クラスメイトの前で栄養指導を行う「集団栄養指導実習」を行います。栄養指導を受けた人が治療や健康の維持・増進のために態度や行動を変えていくよう、資料や話し方などさまざまに工夫。実践を通し、説得力ある指導ができるよう学びます。

公衆栄養学概論

人々の病気予防・健康増進に貢献するために

栄養に関する知識と技術を広く一般に普及し、集団の健康増進・病気の予防を図るのが公衆栄養学。対象となる集団の栄養問題やニーズを把握して、適切な公衆栄養プログラムを計画・実施し、モニタリング・評価・フィードバックするための知識と技能を学びます。

栄養指導概論

栄養教育・指導に必要な知識を身につけます

対象者の健康や栄養状態、食行動、食環境などを評価・判定。その結果に基づき、栄養教育を行うためのプログラムを作成・実施・評価する能力と、それに必要な理論や方法も身につけます。

学生の声

Student Voice

人にものを伝える難しさを実感。自分自身の健康管理にも役立ちます。

たとえば「血圧の高い50歳代男性」をテーマに設定し、その方たちに向けた適切な栄養指導を行うのがこの実習です。私が取り組んだテーマは「朝食の重要性について」。調査すると20歳代に欠食が多いので、若年層に対してどのような指導を行うのがいいのか考え、プレゼンテーションしました。特に若年層は栄養に関心が薄いので、栄養の知識がない人にも分かるよう専門用語を使わずにつくりました。イラストを多用し、視覚的に理解できるよう工夫もしました。実際にやってみると伝えることは本当に難しいと痛感しましたが、朝食の知識や理解がより深まり、自分自身の健康管理にも役立っています。

早川 実希さん　愛知県立 鳴海高等学校 普通科 出身

Student Voice

大切なのは指導対象者の目線になること。それができて初めて指導内容が伝わると思いました。

私は血液中のブドウ糖が正常よりも多くなる「2型糖尿病」について、その予備軍となる単身男性に向けた栄養指導を行いました。初期の自覚症状がほとんどない病気だからこそ、発病する前に改善してほしいと思ったからです。多くの単身男性は自炊習慣がないので、スーパーやコンビニで買える食材をうまく組み合わせることで、簡単に食改善ができるように考えました。ただ、楽観的にとらえてもらっては困るので、少し危機感を持たせるような内容も織り交ぜたのがポイントです。大切なのは、対象者の目線になって考えること。対象者の目線になって初めて栄養指導の内容がしっかり伝わるんだと学びました。

杉浦 希さん　愛知県立 尾北高等学校普通科　愛知県立芸術大学 美術学部 出身

大量調理の現場ですぐに力を発揮できるように、100食分の調理を体験

フードサービス

献立から食材発注、原価管理などの一連を、チーム全員が協力して実施します。
実践力とコミュニケーション力を磨きます。

実習の流れ

フードサービス実習

1 実習計画を立てる

班を決め、実習での担当業務や作業内容の確認、献立の作成などを行います。

2 栄養計算・作業時間表などを作成

献立に基づいて栄養計算を行います。スムーズに調理が進むように作業時間表なども作成します。

3 リーフレット、ポスターを作成

食事をする人の興味をひくように、画像や文字にも工夫して、食材の話や栄養価などをリーフレットやポスターに分かりやすくまとめます。

4 実 習

時間内に100食分を調理するため、割り当てられた担当作業を迅速・確実に行います。

フードサービス実習室

実際に100食分の給食を調理。大量調理の流れとスキルを身につけます。

5 喫食・反省会

課題点、反省点を踏まえつつ、さらに美味しい食事が提供できるようにします。

ピックアップ 講義

校外実習

学校や病院、福祉施設などに5日間通い、実際に現場に入って給食運営を体験。社会に出る前に、現場を経験できるまたとない機会です。実習後はそれぞれの実習先での様子を報告して全学生と教員が情報を共有し学びに役立てます。

フードサービス（講義）

さまざまな現場で おいしい食事を提供するために

多くの栄養士が活躍しているのは、学校や企業、病院などの施設。それぞれの施設の利用者の健康管理を第一に考えつつ、コスト面や衛生管理面をクリアした食事を提供するための基礎知識を学びます。

献立作成

栄養があり、おいしく食べられるよう さまざまな面から献立を考える

目指すのは、栄養バランスが整っているだけではなく、おいしくて笑顔で食べられるメニュー作りです。栄養面やコスト面を計算に入れながら、食材の旬や盛りつける器までを想定して献立を作成します。

学生の声

Student Voice

リーダーシップを発揮するためには、率先垂範の姿勢を示すことが大切だと学びました。

フードサービスはチームワークが大切です。1チーム5、6人で行うのですが、調理の工程を考え、役割分担をし、実習時は班長が指示を出しながら調理をコントロールしていきます。難しいのは計画通りにいかないとき。実習ではトラブルがつきものなので、それを柔軟な対応で乗り切らなければいけません。私は班長を任されましたが、人に指示をするのが苦手でした。でも、相手へ伝わりやすい指示を心がけ、片付けなどを率先して取り組むと、それを見ていたチーム員も自主的に動いてくれることが分かり、自信につながりました。この経験を活かし、今後もいろんな場面でリーダーシップを発揮できるようになりたいです。

板倉 史歩さん 愛知県立 知立高等学校 商業科 出身

Student Voice

フードサービスは、学びの塊! 未経験のことばかりで大きく成長できます。

100食分の調理をする前に、20食分の試作調理を行います。20食分でも大変なのに100食分もつくれるのか不安でしたが、実際にやってみると想像通り大変! 急いでしまって料理の見栄えが悪くなったり、チームワークを発揮できなかったり、課題がたくさん浮き彫りになりました。でも、経験を重ねると大量調理のコツが分かりはじめます。チーム13人それぞれの得意・不得意を把握し、役割分担をし、起こるかもしれない問題を想定しながら調理を進めていく大切さを実感しました。自分の作業だけでなく、周りを見てクラスメイトの手伝いに入ったり、床が濡れていたら転倒しないように拭いたり……。フードサービスは、とにかく学びの塊です。

大島 由加里さん 愛知県立 安城学園高等学校 普通科 出身

おいしさを引き出す調理力をしっかり学びます

調理実習

1年次は日本・西洋料理などを通し、広くて奥深い調理の基本や知識を学びます。
2年次は高齢者や疾病別に栄養や食べやすさを考えた食事など、対象に応じた献立調理や、プロレベルの技術を学びます。

1年次

調理実習Ⅰ（栄養調理基礎）

包丁の取扱いや切り方、だしのひき方や種類、ご飯の炊き方、肉の下処理や調理など調理技術を基礎から学びます。調理法別に基本的な料理を行いながら実習。小テストを実施しながら技術の向上を図ります。

1年次

調理実習Ⅱ

料理に季節感を出せるように、日本料理の特徴である旬を学び、理解します。季節の行事食など、旬の食材を使った実習を通して、技術を正しく習得し、応用していける力を養います。

1年次

調理実習Ⅲ

和食を基本に日本の食卓に定着している西洋の行事食も含め、家庭料理のレパートリー増やしています。

2年次

調理実習Ⅳ

西洋料理、各国料理、製パンなど総合的に学習し、1年次から学んできた技術と知識のレベルアップをはかり、栄養士実務で活用・応用できる調理力を習得します。

2年次

調理実習Ⅴ

ホテルの元総料理長のシェフが講師を担当する本格的なフランス料理を学びます。その他、薬膳料理や介護料理、真空調理、災害時の調理についても実習を通して習得します。

2年次

栄養学実習

乳幼児から高齢期まで年代別に必要な栄養的特性を理解し、栄養管理・食事管理を考え理論・実習を習得します。食を通して健康を増進し病気を予防できる専門家となるよう育成します。

2年次

臨床栄養学実習

常食のほか、お粥や流動食といった一般治療食、たんぱく質や塩分をコントロールした特別治療食などさまざまな食事の献立と実習を体験。食事療法や栄養指導を担う力を身につけます。

2年次

食品学実習

加工食品の原料となる食物の処理方法や、加工工程を習得するだけでなく、製造後の保存方法、保存中の成分変化についての知識を理解し、加工食品を総合的に習得します。

調理実習室

さまざまな実習を通して調理技術と知識を身につけます。2つある調理室には「IH調理器」と「ビルトインガスコンロ」を各実習室に設置しています。

試食室

調理実習で作った料理を自分達で評価・試食をします。また講義の場としても活用できる多目的スペースです。

学生の声

Student Voice

調理実習を通して多くの経験をすることで、料理に対する見方が180度変わりました。

1年前期では包丁の使い方をはじめ、調理器具の使い方など基礎的なことを学びます。後期になると調理する回数も増え、和食、洋食、アジア料理など、つくる種類も増えていきます。実習はグループで行うので、うまく調理するためにはそれぞれの学生の得意不得意や個性をしっかりと把握し、役割分担を考えることが重要だと気付きました。この実習を経験したことで、スーパーなどで食材を買うときに成分表をしっかり確認したり、野菜の切り方ひとつとっても、無駄の少ない効率的な切り方を意識するようになりました。料理の見栄え、彩りを考えるようになったのも調理実習のおかげ。料理の見方が180度変わりましたね。

仲秋 総一郎さん 静岡県立 浜松南高等学校 普通科 出身

Student Voice

調理経験のある方でも学ぶ価値のある実習です。

大学を卒業してから洋菓子工場で働いていたので調理経験はありましたが、基本から学び直すことで調理の技術や手順を再確認することができました。メニューは和洋中に加え、バレンタインなどのイベントが近くなると、お菓子づくりにも取り組むことができます。特に勉強になったのは「魚の更紗焼き」や「イワシのつみれ」など、日常的につくらない料理を経験できること。普段は盛り付けも凝らないので、料理を美しく見せる方法も学ぶことができました。これまで料理の彩りは気にしていましたが、塩分やビタミンなどの成分的なところまで学べるのは大きなメリットを感じました。調理経験のある方でも、学ぶ価値があると思います。

山下 真莉乃さん 広島県立 祇園高等学校 普通科
広島大学 教育学部 出身

実験を通して正しく情報を発信できる栄養士に育てます

実験・実習

人体の構造や機能、食品と衛生など、食のプロフェッショナルを目指す上で
欠かせない知識を実験・実習を通して体感します。

生化学実験

生体物質（糖質、タンパク質、脂質、酵素など）の化学的性質や機能を、化学反応に基づいて理解し、基本的な実験技術や方法の原理を習得します。

食品衛生学実習

微生物の培養、まな板や洗浄した野菜の細菌検査などを通し、私たちを取り巻く目に見えない微生物の性質を理解し、衛生管理の技術を習得します。

食品学実験

食品に関する化学実験や食品の分析を行い、食品の知識・理解を化学的に考察します。また、分析成分の栄養特性についての理解を深めます。

解剖生理学実習

ラット・鶏の解剖を通して生態の形態と機能について理解し、学生自身の血液や尿を使って、生理学実験の基本操作と方法を習得します。

実験実習室

実験の基礎から、
解剖生理学実習まで幅広く行います。

実験の実習には
欠かせない器具など、
最新の顕微鏡も
完備しています。

学生の声

Student Voice

製品の製造過程を知る楽しさや失敗から多くを学べることを実感。

1年生のときに行った牛乳からバターをつくる実験や油脂を使って石鹸をつくる実験が印象に残っています。実験を通じてバターや石鹸のつくり方を体験することで、製品ができる過程を知ることができたのが大きな収穫。油汚れを落とす石鹸なのに、油脂を原材料としていることを知ったときは驚きでした。実験と聞くと難しそうなイメージですが、先生から実験器具の具体的な使用方法など基本的なことからすべて丁寧に教えてくれるので安心しました。実際にやってみると失敗することもあるのですが、失敗から学べることもたくさんあることを実感。とても学びの多い体験をさせてもらいました。

水野 花菜さん　愛知県立 南陽高等学校 総合学科 出身

PC操作を習得し情報を発信・解析するノウハウを身につけます

コンピュータ演習・栄養情報処理演習

献立の作成や食の傾向や統計の分析など、栄養士にとってIT技術は必須。
見やすく、説得力のある資料などを作成できる力を身につけます。

コンピュータ演習Ⅰ・Ⅱ（1年次）

フードサービスで必要となるパソコンスキルを身につけるため、Word・Excel・PowerPointを中心にしっかり学びます。また、Gmail、Googleドライブなどパソコン、スマホで自由に使えるようにトレーニングしています。

PowerPoint 発表会

栄養士は、栄養指導用や利用者向けの献立情報など、日常的に多くの資料を作成します。PowerPointを使い、見やすく分かりやすい資料を作成する力を磨きます。そして発表会で学んだ成果を披露します。

栄養情報処理演習Ⅰ・Ⅱ（2年次）

集計処理を効率よく行うため、Excelの関数や機能を深く学びます。データベースについてはAccessを使います。

学生が制作した
リーフレットの作品一例

パソコン実習室

基礎からWord、Excel、
また写真の加工、栄養計算を学習します。

自習室

各自で勉強や資料収集をするため、
時間が空いている時などに活用します。

学生の声

苦手だったパソコン作業が楽しくなった!
効率アップ、スピードアップで仕事が楽になります。

Student Voice

PowerPointやExcelなどのソフトを使って、献立の作成や栄養価の計算などに役立てることができます。私はもともとパソコンの知識が少なく、最初は不安でしたが徐々にスキルアップできるカリキュラムが組まれているので安心できました。慣れてくるといろんな作業が速くできるようになり、楽しくなってきました。特にExcelはショートカットを使うことで劇的に効率が上がるので、やっていておもしろかったですね。PowerPointを使った3分間の自己紹介や食品の説明などのプレゼンテーションも経験できてよかったです。最初は緊張しましたが、何度も重ねていくと緊張しなくなり、大勢の前で発表する苦手意識がなくなりますよ!

河合 美湖さん 愛知県立 古知野高等学校 普通科 出身

小林 蒼依さん
愛知県立 鳴海高等学校 普通科 出身

**実習では技術だけでなく
コミュニケーション能力も
身に付きます**

幼い頃から母や祖母の料理を手伝っているうちに、食を通じて人を笑顔にできる仕事ができたらいいなと思うようになりました。この学校に決めたのは、オープンキャンパスがよかったから。先輩や先生がフレンドリーだったのがその理由です。フードサービスや調理実習の授業がとても楽しいですね。調理技術だけでなく、人とのコミュニケーションも重要だと気付かされました。同学年でも年上の方がいらっしゃるので、敬語や礼儀なども自然と身に付いたと思います。

青木 花純さん
お茶の水女子大学 大学院
人間文化創成科学研究科 出身

**レシピコンテストに
応募するなど、食を
意欲的に学んでいます**

オンラインでしたが、オープンキャンパスに参加し、先生と学生の距離が近く感じ、雰囲気も良かったため入学を決意。授業では、食品の成分やその背景も深く学べ、自身の食生活を見直すことにも役立ちます。献立作成の授業では、栄養価はもちろん、予算、時間、対象者の好みなどさまざまな点を考慮してつくり上げなければならず、その難しさを実感しました。友人3人のグループを組んでレシピコンテストに応募するなど、意欲的に学んでいます!

名古屋栄養専門学校を選んだ理由は?

長瀬 春菜さん
名古屋市立 山田高等学校 普通科 出身

**調理設備の充実さに驚き!
座学で知らない知識を
学ぶのも楽しいです**

中学のときから栄養士になる夢があり、それを叶えるためにこの学校を選びました。オープンキャンパスに行ったときに、調理設備の充実さに驚き、それが入学の決め手になりました。1年では毎日実習や実験があり、レポートもたくさんあります。多いときは週3回提出することもあり大変ですが、自分の好きな分野を学んでいる充実感でいっぱいです。私は実習よりも座学に魅力を感じました。栄養学や調理学など知らない知識を学ぶのはとても楽しいですよ!

深谷 美紀さん
大阪府立 槻の木高等学校 普通科
立命館大学 経済学部 経済学科 出身

**栄養、IT、英語を駆使し、
プログラミングツールを
世界で展開したい**

ある企業で英語の通訳として働いていましたが、以前から興味のあった健康について知識を深めたいと思い、入学を決意。理論的に学べる栄養学や献立作成の授業は、自身の食生活にも活かすことができます。コンピューター演習ではITの知識も得ることができ、学ぶ楽しさを再認識しています。将来は栄養、IT、英語のスキルを駆使して、栄養に関するプログラミングツールをつくりたいと思っています。健康や栄養で悩んでいる世界中の人々に使ってもらうのが夢です。

髙橋 康さん

愛知県立 国府高等学校普通科
奈良大学 文学部 出身

**リーダーシップを取り
チームをまとめる
貴重な経験ができました**

祖父が闘病生活を送っていたことがきっかけで、食と栄養に関心が湧きました。私はもともと文系でしたが、調理や栄養の分野は理系。最初は不安でしたが、先生のフォローもあって乗り切ることができました。10代の方が多いですが、世代を超えて対等に話せる友だちもできました。フードサービスや調理実習では、メンバーの個性を把握しながらリーダーシップを取り、チームをまとめました。このような経験は社会人になってからも役立つと思っています。

内山 絵美さん

椙山女学園高等学校 普通科
椙山女学園大学 文化情報学部 出身

**社会人経験が
あるからこそ、学びの
大切さを実感しています**

長男が水泳をしていることから、食事面でサポートしたいと思い、この学校を選びました。座学も実習も難しいですが、その分やりがいを感じ、先生や仲間に助けられながら楽しく授業を受けています。特に栄養学がいちばん楽しいですね。大学生のときは単位取得が目的になり、真剣みが足りなかったですが、社会人を経験した後に学校へ通うと学びの貴重さ、勉強できるありがたさを実感します。特別講座やキャリアアップ講習などの学べる機会を活用し積極的に知識を吸収していきたいと思っています。

本校に入学を考えたのは?
そして学校生活やこれからの目標など在校生に聞きました。

波多野 百恵さん

岐阜県立 岐阜商業高等学校 事務科 出身

**先生の支援を受けながら、
学ぶ楽しさを実感
卒業後は新しいことに挑戦!**

専業主婦のときに体調を崩し、医師のアドバイスで回復。その後、テニスのインストラクターをしていたときもケガに悩まされ、必然的に健康や栄養について学びたいという意欲が湧いてきました。入学当初は勉強の仕方を忘れてしまっていたのですが、先生の丁寧なサポートもあり、だんだんと勉強の楽しさが分かってきました。今後ももっと貪欲に学び、卒業後は得た知識を元に市民講座を開講するなど、新しいことにチャレンジしていきたいと思っています。

榊原 有輝也さん

名古屋市立 緑高等学校
普通科 出身

**調理未経験でも
経験するごとに上達!
さらに知識を深めたいです**

進路に迷っているとき、祖父の薦めもあって食の分野に進もうと考えました。オープンキャンパスで先生や学生の人柄の良さに触れ「ここならやっていけそうだ」と入学と決めました。ただ、栄養の知識や調理経験がない僕が本当についていけるのか、不安な気持ちもありました。特に「栄養生化学」は化学物質や化学式などが出てくるので難しかったですね。でも、調理実習は経験するごとに調理の腕が上がっていくのを実感でき、いまはもっと学びたい気持ちでいっぱいです!

一人ひとりの夢をかなえる就職サポートが充実

就職サポート CAREER SUPPORT

本校では、1年次より学生一人ひとりの個性や適正を大切にした就職サポートを行っています。
2年間で修得した知識と技術が、就職先で十分に発揮できるよう求人企業の開拓にも力を入れています。

就職指導プログラム

就職活動が本番をむかえた時にスムーズな活動が行えるよう、
一人ひとりに合った就職サポートを2年間通じて行います。

年間スケジュール

1年次

- ●個別面談
- ●求人票の掲示
- ●就職ガイダンス
- ●一般常識
- ●自己分析
- ●履歴書の書き方

就職対策の授業は1年生後期から毎週あります

- ●応募企業の選定の仕方
- ●電話の仕方
- ●身だしなみ
- ●応募書類の書き方
- ●先輩就職報告会（2年生による就職活動体験報告会）
- ●卒業生就職報告会（卒業生による就職活動体験報告会）

2年次

- ●名刺交換の仕方
- ●企業懇談会
- ●模擬面接
- ●専門知識模擬テスト
- ●ビジネスマナー
  - ■ ビジネスマナーの基礎、就業中のマナー
  - ■ 報告・連絡・相談、話し方の基本、敬語の使い方
  - ■ 電話応対、訪問マナー
  - ■ 仕事の基本マナー
  - ■ ビジネス文書の書き方、会社で扱う文書
  - ■ 会社のルールと企業論理

卒業まで

求人票の掲示

医療・福祉・食品会社などの業種別、及び求人内容が分かりやすいよう栄養士・調理・製造などに分けて掲示します。

個別面談

1年後期から始め、随時担任が個人面談を行います。面談により就職についての不安や心配を取り除きます。

2年生就職活動体験報告会

1年先輩の就職内定者から就職活動の仕方や内定にいたるまでの苦労などアドバイスしてもらいます。

卒業生就職活動体験報告会

卒業生を学校にお招きして就職活動の体験や現在の仕事内容を話していただきます。質問にも丁寧に答えていただけます。

企業懇談会

企業の人事担当者や先輩卒業生を講師に迎え、講演と座談会を実施します。

模擬面接

自信をもって面接試験に臨めるよう、個人面接、及び3～4人の集団面接を体験します。

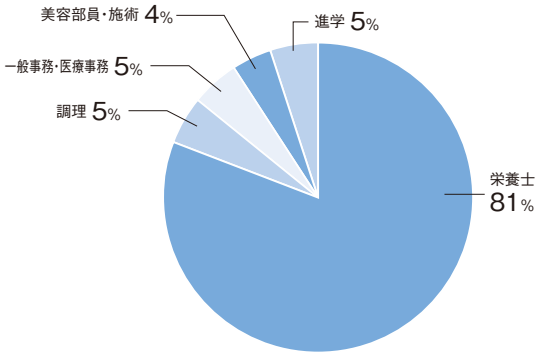
Student Voice

ポイントを押さえた就職サポートが自信につながりました。

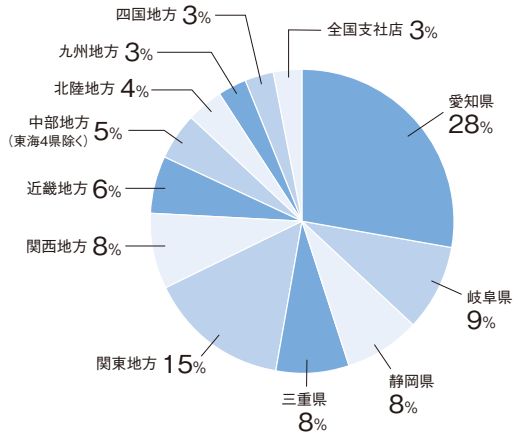
5月くらいから就職活動の準備を始めました。なかなか内定を頂く事ができず、心が折れそうになる時もありました。先生方の励ましや家族のサポートのおかげで、2月に内定を頂く事ができました。就職活動では履歴書の添削と面接練習をしていただきました。履歴書ではその会社にしかない特長を具体的に書くこと、面接では声の出し方や話し方、などたくさんの注意点を教えていただきました。特に面接練習は気を付ける点を意識して行うことで自信につながりました。まず栄養士として実務経験を積み、その後管理栄養士の資格にチャレンジしていきたいと考えています。

永嶌 ちさとさん 至学館高等学校 家政科 出身
［内 定］日本ゼネラルフード株式会社

■内定状況 [2021年3月 卒業生]



■求人地域 [2021年3月]



就職相談室より

一人ひとりの個性を大切にしたサポート

就職相談室では相談コーナーを設け、企業からの求人票を随時閲覧できるように公開しています。1年次から「就職ガイダンス」を行い、電話の掛け方・履歴書の書き方・模擬面接など全面的にバックアップしています。常にクラス担任と連携をとり、個別に対応し一人ひとりの個性を大切にしたサポートを行っています。

就職指導担当
加藤 みどり

■主な就職先・求人先

▼ 給食サービス
(株)アスモフードサービス
一冨士フードサービス(株)
イフスコヘルスケア(株)
(株)いわきゅう
(株)魚国総本社
エームサービス(株)
(株)グリーンハウス
シダックス(株)
(株)東洋食品
西洋フード・コンパスグループ(株)
ナリコマグループ
(株)ニッコクトラスト
日清医療食品(株)
日本ゼネラルフード(株)
葉隠勇進(株)
富士産業(株)
(株)マルタマフーズ
メーキュー(株)
(株)メフォス
(株)LEOC

▼ 医療施設
朝日大学村上記念病院
愛知県厚生農業協同組合連合会
　足助病院
　渥美病院
　安城更生病院
　稲沢厚生病院
　海南病院
　江南厚生病院
　知多厚生病院
　豊田厚生病院
小林記念病院病院
藤田医科大学病院

▼ 保育園
(福)あすなろ福祉会 希望ヶ丘保育園
(福)済聖会 新砂田保育園
学校法人 杉山第三学園 やしろ保育園
(福)清涼会 依佐美清涼保育園
清瀧保育園
(福)大幸福祉会 みかづき保育園
(福)ちくさ学園 希望ヶ丘保育園
(福)ちくさ学園 本山保育園
なごころ保育園
(福)フジ福祉会 名東保育園
(福)フジ福祉会 うめもりざか保育園
(福)天白福祉会 めばえ保育園

▼ 福祉施設
(福)愛光園
(福)一期一会福祉会
(株)ケアマネージメント
(福)名古屋手をつなぐ育成会
(福)長寿会
(福)福寿園
(福)幡豆福祉会 レジデンス寺嶋
(株)ユニマット リタイアメント・コミュニティ
(福)よつ葉の会

▼ 食品製造
カネ美食品(株)
(株)ジェイアール東海 パッセンジャーズ
スガキコシステムズ(株)
(株)ストローク
中部フーズ(株)
名古屋エアケータリング(株)
(株)日本デリカフレッシュ
(株)ファーストフーズ名古屋
フジパングループ本社(株)
(株)フジデリカ
プライムデリカ(株)

▼ ホテル・百貨店・外食
(株)WDI JAPAN
(株)名古屋観光ホテル
(株)名古屋東急ホテル
(株)なだ万
(株)キャナリィ・ロウ
(株)ベストプランニング
(株)ホテルグランコート名古屋
(株)名鉄百貨店
(株)山本屋本店
(株)ワイズテーブルコーポレーション
(株)プリンスホテル
LEGOLAND Japan(株)

▼ その他
(株)アクトス
(株)ABC Cooking Studio
(株)THINK フィットネス
TBCグループ(株)
(株)中部衛生検査センター
(株)ボディワークホールディングス
(株)美高商事ヘルシーワン
(株)レアール

…など多数

Student Voice

就職活動中だけでなく、内定後のサポートも心強かったです。

自分で献立を考え、つくるのが好きなので、フードサービス業界で働きたいと考えました。内定先は8月下旬にご縁をいただき、入社試験まで時間のない中、就職サポートの先生に毎日相談に乗ってもらいました。履歴書の添削や面接練習はもちろん、精神面でも支えていただきました。昨年、先輩が内定先の企業を受けたこともあり、そのときに面接で質問されたことなどの情報も提供してもらえたのはありがたかったですね。内定後もお礼状や年賀状の書き方までサポートしていただき、とても感謝しています。将来は管理栄養士の資格を取り、高校のラグビー部を栄養面で支えるボランティアをしたいです。

鈴木 友広さん　愛知県立 鳴海高等学校 普通科 出身
[内 定] 一冨士フードサービス株式会社

スペシャリストとして、未来のプロを導きます

講師紹介

食の現場に役立つ知識・技術は、現場を経験してきた人が最も熟知しています。
そのため、授業を行う講師陣は、管理栄養士としても実績豊富なスペシャリスト。
未来のプロを育てるため、情熱を持って教育に取り組んでいます。

栄養士にとって栄養学と調理技術はどちらも欠くことのできないスキルです。

谷澤 登志美
［管理栄養士・栄養学士］

担当科目：調理学、栄養指導実習、調理実習Ⅰ、臨床栄養学実習など

栄養士として仕事をしていくには、栄養学その他の専門的な知識は絶対に必要です。しかしそれだけでは「できる！ 栄養士」とはいえません。学んだ知識を献立に反映した、美味しい料理を提供できなければ意味がないのです。

計算上、エネルギーや栄養素が整っていても、美味しくなければ食べてはもらえません。献立をたてるには確かな調理技術と幅広い知識が不可欠です。材料を見極める目、衛生的な取扱い、切り方、火加減、味付けなどを調理学の知識とともに学び、技術を確実なものにしていくこと、つまり、あなた自身が日常の食事を実際に作り、日々研鑽していくことが「できる！栄養士」になるための確実な道といえるのです。

健康情報を正しく見極める目を持ち、安全で安心な食事を提供できる実力をつけよう。

栄養士の仕事の場は、食を提供する病院、福祉施設、学校、社員食堂など多岐にわたりますが、食を通じて、喫食者の健康を維持・増進するという目的は、どこにおいても変わりありません。この目的を達成するには、解剖生理学、栄養学、食品学、食品衛生学など多くの知識を必要とします。これらの知識を土台に、献立を考え、料理を作り、実際に食べてもらうことが、栄養士の大きな存在意義になります。

また、今日、テレビやWebなどで多くの栄養に関する情報が発信されていますが、その中には間違った情報も少なくありません。授業の中で、正しい情報を見極める目を養い、安全で適切な栄養バランスの食事を計画し、実行する力をつけましょう。

平田 芳浩
［管理栄養士・栄養学修士］

日本栄養士会研究教育協議会、日本栄養改善学会会員、
日本給食経営管理学会会員
担当科目：献立作成、フードサービス、公衆栄養学概論など

説得力のある資料作成に欠かせない パソコンスキルを身につけた栄養士に。

今日では栄養士の職場でもパソコンが欠かせません。単にレポート作成や栄養成分計算を容易にするだけの道具ではありません。対象者、周囲の人たちが、より健康になるための栄養指導、その効果・説得力を高めるためには、栄養知識に加えてパソコンスキルは強力な助っ人となります。料理の写真を取り込んで、喫食者が食べたくなるようなポスターやパンフレットを作れるようになります。また、プレゼンテーション力を高め、コミュニケーションの道具として大いに活用できるようにと、授業はいろいろと工夫を重ねています。

パソコンが苦手というあなたも一緒にパソコンを使いこなす力をつけましょう。

前田 文
［管理栄養士・調理師］
愛知県栄養士会教育研究部会 所属
担当科目：コンピュータ演習、栄養情報処理演習など

食べることは、生きること。 身体の仕組みを知ることで、その大切さを理解します。

「生活習慣病」は、身体に悪い生活習慣・食習慣が長年の間に積み重なって起きる病気です。栄養士・管理栄養士は、一生“食”を通して健康をサポートできる職業です。

1年次の「基礎栄養学」では、まず、食べ物に含まれる栄養素の種類とその働きを覚えます。そして食べたモノがどのように消化され、吸収されてエネルギーや身体の構成成分になるのかを学びます。

生きることは食べること。“私たちのカラダは食べ物からできている“というしくみを深く理解してもらい、はじめて栄養学を学ぶ皆さんにとって、栄養士の土台となる基礎的な知識が身につくよう、わかりやすい講義を心がけています。

大島 知美
［管理栄養士・栄養学士］
国際中医薬膳師、国際中医師、登録販売者
担当科目：栄養学Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ、栄養指導実習Ⅰ・Ⅱなど

夢と目標を持った仲間との充実した2年間が待っています

キャンパスカレンダー

「目標を持って頑張る仲間がいるから刺激になる」、「大変だけどだから楽しい」。
そんな充実した2年間がスタートします。

※感染症拡大予防対策で行事は変更となる場合があります。

enjoy!

学校生活ココが楽しい

それぞれの目標に向かって励まし合いながら頑張れる!

座学は食についてのいろんな知識が学べておもしろいです。たとえば、ご飯や味噌汁、おかずなどを配膳するときの場所にはちゃんとした意味があること、魚の頭をどちらに向けて置くとよいかなど、知らない知識が多く、思わず「なるほど!」と納得することばかり。仲間たちはそれぞれの目標をめざして頑張っているので、みんなで励まし合いながら成長できる点がいいですね。私の夢はスポーツ栄養士。ずっとハンドボールをやってきましたが、次はプレーヤーではなく栄養面で選手たちを支えられるようになりたいと思っています。

三好 左菜絵さん
大同大学大同高等学校 普通科
中京大学 現代社会学部 出身

4月
- 入学式
- 新入生歓迎会
- 新入生保護者会

5月
- オリエンテーション・健康診断
- 前期開講
- 企業懇談会(2年次)

6月

7月
- 進路希望調査(1年次)

8月
- 校外実習(病院)
- 研修ツアー
- 夏期休暇

9月
- 前期成績発表
- キャリアアップ研修
- 校外実習(小学校)
- 後期開講

▲入学式

▲新入生歓迎会

▲企業懇談会

Pick UP 01

特別講座

夏休み、土曜日、授業後には、フランス料理や介護食、ワイン、テーブルコーディネート、ラッピングなど、様々な分野の講師を外部から招いて、特別授業を開催。普段の授業では学べないテーマが登場します。

» Student Voice

珍しい食材を使って
現場経験のあるシェフが教えてくれます。

フランス料理や韓国料理、西洋菓子など、世界の料理だけでなく「お麸を使った料理」のように食材を決めた調理など、幅広く学べるのがこの講座のよさ。通常の授業では使わないような鴨肉や厳しい国際規格をクリアした製菓用のクーベチュールチョコレートなどを扱うことができ、とても貴重な体験ができます。実際の料理店で現場経験のある方が先生として教えていただけるので、一つひとつの知識に説得力がありますね。つくるものが変わると、同じ調理実習でもこんなに内容が変わるんだ! と目から鱗。将来、料理人になりたい人には絶対おすすめです。

横山 舞味さん 愛知県立御津高等学校 英語科
金城学院大学 文学部 出身

enjoy!
学校生活ココが楽しい

食に興味があれば、調理技術や知識ゼロでもOK!

この学校は圧倒的に男子が少ないのですが、少ないからこそ仲間意識が強くなり、お互いをより深く理解できるように感じます。フードサービスや調理実習はチームワークを発揮しなければうまくいかないので、このような場面でも結束力が増すと思います。僕は入学した当初は調理の知識も技術もまったくありませんでしたが、先生が丁寧に教えてくれるのでゼロからでもスタートできます。これまでの自分を変えたい。新しいことに挑戦したい。そう考えている人はとにかく楽しく食を学べる学校なので、ぜひ来てください！

吉本 歩夢さん
三重県立 明野高等学校 食品科学科 出身

Pick UP 02
研修ツアー

食品工場見学や老舗店訪問、ホテルでのテーブルマナー講習、和のマナー講座など、食に関連した研修を中心に実施しています。楽しみながら一流に触れ、経験を重ねられる貴重な場です。

≫Student Voice
その土地の風土や文化にも触れ、視野が広がりました。

前期と後期に1回ずつ、食品加工工場の見学や陶芸体験など、いくつかのコースの中から選んで参加。私は三重県・伊勢市のおかげ横丁へ行ったのが思い出に残っています。そこではみんなと一緒に行動しながら、同じ食事をするのですが、地元の名物である伊勢うどんや手こね寿司を初実食！ 未体験の味や土地の風土、文化に触れて視野が大きく広がった1日でした。

太田 夏帆さん
静岡県立 磐田北高等学校 普通科 出身

10月
11月
12月
- 冬期休暇
- 校外実習ガイダンス

1月
- 就職活動体験報告会

2月
- 後期成績発表
- 校外実習（事業所・福祉）
- 研修ツアー
- 栄養士免許申請ガイダンス
- テーブルマナー講習

3月
- 春期休暇
- 校外実習報告会
- 卒業生就職活動体験報告会
- 卒業式
- 卒業パーティー

市場見学に行ったり、韓国料理、フランス菓子、スウェーデン料理をつくったりするキャリアアップのための講座も行っています。

▲キャリアアップ研修

▲テーブルマナー講習（ホテル）

▲卒業式

▲卒業パーティー

Pick UP 03
夏季校外実習

希望者は、夏休みに小学校や病院、保育園で実習を行うことができます。小学校では実際に給食を作ったり、ミニ授業を行ったりします。病院では調乳を行ったり、栄養指導を見学したりします。保育園では、幼児食の特徴が学べます。また、子供たちと触れ合うことができ、栄養士の仕事の喜びを体感する事ができます。

≫Student Voice
食の理想と現実を目の当たりにできる学び多き実習です。

大規模な社員食堂や保育園・小学校など、学校を飛び出して実際の現場を体験できるのが校外学習です。私は1,000食を超える食事を提供する社員食堂での経験が印象に残っています。保育園では園によって食品廃棄の量が違う現実も目の当たりにしました。アレルギーの難しさや命の大切さもあらためて痛感。その中でコミュニケーション力や感謝の気持ちなど、たくさんの事を学ぶことができました。校外実習は正直言ってとても大変です。でも、その分、学校で学ぶ以上のものを得られ、食に対する価値観も変わってしまうほど貴重な経験を積むことができます。

松野 ひろ子さん 愛知県立 三好高等学校 普通科 出身

まずはお気軽に。体験入学・学校見学で、学校の雰囲気を体感しよう!

オープンキャンパス OPEN CAMPUS

参加費無料!!　何回でも参加OK!!　ひとりでも初心者でも大丈夫!!

2022
- 4/23(土)　5/7(土)・21(土)
- 6/4(土)・18(土)
- 7/2(土)・3(日)・16(土)・17(日)
- 8/6(土)・7(日)・27(土)・28(日)
- 9/10(土)・24(土)
- 10/8(土)・29(土)
- 11/12(土)　12/3(土)

2023
- 1/14(土)　2/18(土)
- 3/4(土)・25(土)

学校の授業ではできない体験。オープンキャンパスもまた学びの場です。

オープンキャンパスの企画・運営では学校や授業などの説明を主とするオンラインタイプと、高校生とその保護者と一緒に調理実習を行うオフラインタイプの2つを経験しました。調理実習では、高校生たちと一緒に韓国料理をつくりました。学校では教わる立場ですが、オープンキャンパスでは教える立場。人に教えることで自身の理解を深めることにもつながり、とても有意義でした。保護者の方と会話する機会も多くあり、コミュニケーション能力も上がったと思っています。

室岡 李奈さん
中部大学第一高等学校 普通科 出身

少しでも興味があれば、まずオープンキャンパスに来て!

これまでオープンキャンパスをスタッフとしてほぼ全部参加しました。本校の魅力がしっかりと伝わるように、来場者の年齢や雰囲気に合わせた説明をするように心掛けています。「どんな先生がいるの?」「アルバイトはできるの?」など、さまざまな質問にもすぐ答えられるように準備しています。本校に少しでも興味があれば、まずオープンキャンパスに来てください。そして、たくさんコミュニケーションを取ってください。先生と学生はいつでもウェルカムです!

深田 一輝さん
愛知県立 惟信高等学校 普通科 出身

校内施設

NSCクラブ[食堂]
NSCカレッジ各校の共有スペース。中庭にはカフェテラス風ガーデンスペースもあります。

NSCマート[コンビニ]
キャンパス内のコンビニ。パンやお菓子、お弁当などを販売しています。

ショップ・ピエ[購買]
文房具から雑誌、CDまで、豊富に取り揃えた学内ショップ。

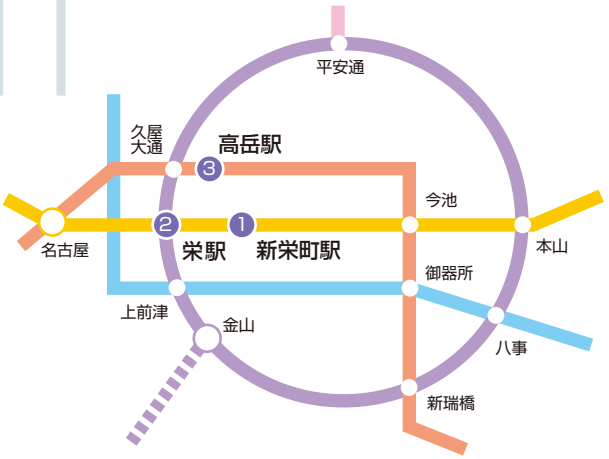
NSC事務室
証明書の発行や各種手続きを行う、学生の総合相談窓口。

学生会館[指定学生寮]
全館個室、部屋にはほとんどの必需品が揃っています。しかも寮長、寮母さんが常に勤務、日替わりメニューなど、食事もついて安心。
アクセスも良く、通学や生活に便利な立地条件です。

アクセスマップ [ACCESS MAP]

名古屋の中心・栄に位置するキャンパスは、アクセスの良さが自慢です

❶ 地下鉄東山線「新栄町」駅下車 1番出口西へ徒歩約5分
❷ 地下鉄名城線・東山線「栄」駅下車12番出口東へ徒歩約8分
❸ 地下鉄桜通線「高岳」駅下車4番出口南へ
徒歩約8分CBC（中部日本放送）すぐ南
※初めての方はCBCを目印にしてください。



名古屋市営地下鉄		
	東山線	鶴舞線
	名城線	名港線
	桜通線	上飯田線

NSC COLLEGE
Nagoya College of Nutrition
名古屋栄養専門学校
〒460-0007名古屋市中区新栄1丁目9-6

姉妹校 □名古屋ファッション専門学校 □名古屋製菓専門学校
□名古屋外国語大学 □名古屋学芸大学

入試に関するお問合せ（NSCカレッジ入学事務室）
TEL.052-241-2131 URL:nsc.ac.jp

オープンキャンパス申込みは「名古屋栄養専門学校」ホームページから
❶右のQRコードをカメラ付携帯で読み取る。
❷必要事項を打ち込んで送信するだけでOK!
nutrition.nsc.ac.jp/oc/form
機種によって取り込みできない場合は、上記のアドレスを直接入力してください。

名古屋栄養専門学校ホームページ

名古屋栄養専門学校 検索
nutrition.nsc.ac.jp

名古屋栄養専門学校

〒460-0007 名古屋市中区新栄1丁目9-6
入試に関するお問合せ（NSCカレッジ入学事務室）
TEL 052-241-2131　URL：nsc.ac.jp

授業・実習の様子、
学校行事、
ニュースなど
発信しています!

LINE ID：@nagoyaeiyou
LINEの友だち追加から
「ID検索」または「QRコード」で登録

YouTube