

地域共生学科 食と栄養コース

私が考える献立で、
こんなにも幸せになる人がある

人の健康に直結する食事、
栄養面を考慮し、心が満たされる食事の提供は、
相手を思いやる優しい心から生まれます。



Voice

自分の“好き”が
誰かの笑顔につながる

鎌上 恋菜さん
(帯広南商業高等学校出身)

高校時代から料理が好きで、家族から「美味しい」と言ってもらえるのがうれしくて。せっかくなら自分が考えた献立や作った食事で人を笑顔にでき、さらに健康を食の面から支えられたらと思い、食と栄養コースを選びました。なかでも一人ひとりに対応した安心・安全な食事提供と栄養管理を任される保育園で働く栄養士に興味があります。子どもは年齢によって食べられる物や大きさ、形状が違い、おやつ時間もあるので献立を考えるのも大変だと思いますが、その分やりがいもある仕事だと感じます。

成長につながる資格取得

- **栄養士・管理栄養士(受験資格)*1**
栄養士は都道府県知事の免許を受けた国家資格、管理栄養士は厚生労働大臣の免許を受けた国家資格。個人や集団に対して食事や栄養の指導、献立作成や食材の発注、栄養素の計算など食事の管理を行います。
- **フードスペシャリスト**
食に関する知識や技術を身に付け、消費者に豊かで安全なバランスのとれた「食」の提案ができる専門家、それがフードスペシャリストです。
- **家庭料理技能検定2級**
食生活に関する正しい知識を身に付け、味や栄養バランスの良い、見た目にも美しい料理が作れるようになることを目的とした資格。就職活動時に調理技術の客観的証明としても役立ちます。
- **社会福祉主事(任用資格)**
特定の福祉業務に就く公務員が名乗ることができる資格です。公務員以外にも社会福祉施設の施設長や相談職等にも準用されています。
- **その他**
コミュニケーション能力2級認定証
医療事務(メディカルクラーク)*2
全国手話検定試験4級・5級
*1.卒業後、栄養士として3年以上の実務経験が必要
*2.全学共通の特設講座で資格取得をサポートします。
学納金とは別に履修費が必要となります。また、履修者が少ない場合、開設されないこともあります。

食と栄養コースの学び

学びの魅力

- ▶ 栄養士としての知識と技術を活かした地域貢献に取り組んでいます
- ▶ 実践的な栄養士の学びに直結した科目設定です
- ▶ 苦手な科目も少人数のゼミナールで教員が徹底サポートしています
- ▶ 幼稚園や保育園、介護施設とのつながりが強い栄養士の養成校です



更にHPで
魅力を知ろう！

食と健康について
専門的な知識と技術を学び、
相手を思いやる心を備える栄養士に！

栄養士の資格を取得するための教育を基本とし、他の資格取得(フードスペシャリスト、家庭料理技能検定)も踏まえつつ、食と健康を支える専門家として基礎的知識と技術を学びます。そのうえで、広い学び(食の文化や作法)、深い学び(ゼミナールでの専門性の深化)、楽しい学び(多様な調理技術の修得)、十勝の学び(地域食材を利用したメニュー開発)、時代の要請に応える学び(嚙下食、アレルギー、食育)に取り組み、課外活動での実践を加えて、卒業後の即戦力となる人材の養成を目指します。

栄養士に必要な単位数

63 単位

教養科目から10単位以上

専門教育科目から53単位

主な授業

調理学実習をはじめとする豊富な実験・実習を通じて実践力を身に付けるとともに、医療・福祉を「食」の面から支えることができる栄養のスペシャリストを目指します。



● 栄養基礎演習Ⅰ(1年前期)

基礎数学・化学の復習から食品の栄養価計算について学んでいきます。また、家庭料理技能検定2級の取得を推奨し、模擬試験も実施します。



● 食品学実験(1年前期)

実験の基礎操作や原理・反応を学習します。技術を習得するとともに、実際に食品成分の含有量を測定し特性を学ぶことができます。



● 調理学実習(1年通年)

日本料理、西洋料理、中国料理を基礎から応用まで1年間を通して行い、多くの食材に触れさまざまな料理方法を習得することができます。



● 食品学演習(2年後期)

食品の特性を活かした食品加工を行います。羊腸を用いたフレッシュソーセージや豆腐、アイスクリームなどを作る体験ができます。



● 給食管理実習Ⅰ(2年通年)

献立作成、調理、配膳、事務作業までの栄養士業務を学ぶとともに、自分の献立が多くの人に食べてもらえる喜びを感じることができます。



● 栄養応用演習Ⅰ・Ⅱ(2年前・後期)

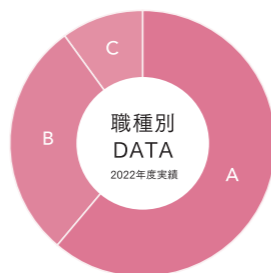
少人数に分かれ、学生主体で行う授業で「ゼミナール」とも呼びます。1年を通して自分の興味のあるテーマについて研究し、成果を発表します。

就職データ

食と栄養コース就職率

100%

2022年度実績



A: 栄養士 62%
B: 事務職 28%
C: 金融・保険 10%

● 主な就職先

[公務員] 浦幌町、池田町
[医療(栄養士)] 関西病院、十勝脳神経外科病院 ほか
[保育所・幼稚園(栄養士)] 音更大谷幼稚園、おひさま保育園、帯広保育事業協会、社会福祉法人弥生福祉会、社会福祉法人慧誠会、株式会社アイグラン ほか
[福祉施設(栄養士)] 介護老人保健施設ヴィラかいせい、介護老人保健施設あかしや、地域密着型介護老人福祉施設 コムコの里みどりヶ丘 ほか
[食品関連企業(栄養士)] トータルフーズ株式会社、有限会社NEEDS、株式会社ダイイチ ほか

[フードサービス企業(栄養士)] 株式会社日総、株式会社吉井商事、株式会社しんかーず、株式会社LEOC、日清医療食品株式会社、富士産業株式会社、株式会社グリーンハウス ほか
[金融・保険] 帯広信用金庫、株式会社日専連ジェミス、株式会社エヌシーおびひろ ほか
[小売・卸売業] 帯広スズキ株式会社、生活雑貨 地球屋 ほか
[医療・福祉] 協立病院、北斗病院、帯広第一病院 ほか
[飲食・宿泊業] ルートイングループ ほか
[進学] 北海道文教大学、札幌保健医療大学



活躍する先輩からメッセージ



幅広い食の知識を活かし
人々の暮らしを
食事の面から支援できたら！

株式会社グリーンハウス 勤務

山中 瑠綺さん

2022年度 生活科学科 卒業
(現:地域共生学科 食と栄養コース)
帯広緑陽高等学校 出身

もともと食べるのが好きだったので、食に関する仕事をしたと考え栄養士を選びました。現在は病院の栄養士として、主に厨房業務を行っています。帯広大谷短期大学では、講義を通して栄養に関する基礎だけでなく、食にまつわる文化やスポーツ栄養学など幅広い知識を学び、実習授業を通して食材の扱い方や作法、調理技術などをしっかりと学ぶことができました。また栄養士免許だけで

はなく、家庭料理技能検定やフードスペシャリストの資格を取得できるなど、自分を成長させるための機会が多くありました。これらの経験は仕事をするなかでも、日々活かされていると感じます。今後はより専門的な知識を身に付け、さまざまなステージで活躍できるよう管理栄養士の資格取得を目指し、より多くの人々を食の面からサポートしていきたいと考えています。