高等学校の皆さまへ

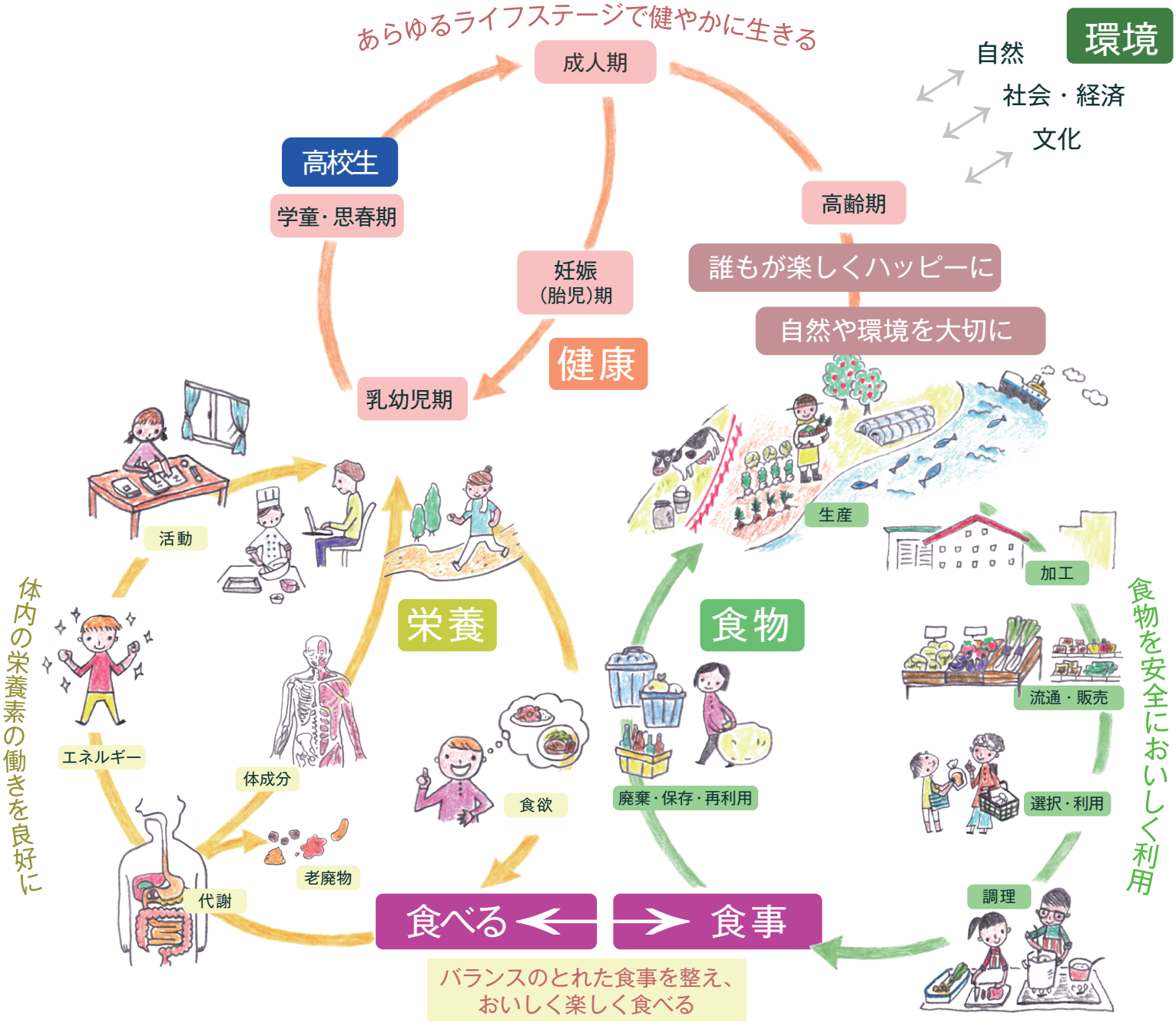
女子栄養大学

教育支援活動のご案内 2023

香川綾記念講師派遣事業 / 高大連携プログラム事業

食物、栄養、健康、そして環境、みんなつながっている

栄養学はどこからだって学べる。



学校法人 香川栄養学園
女子栄養大学大学院　女子栄養大学　女子栄養大学短期大学部　香川調理製菓専門学校

ご 案 内

学園創立者の香川昇三・綾は、真の医者は病人を診るよりも病人を出さないことに務めるべきだと考え、1933（昭和8）年に学園の前身となる『家庭食養研究会』を開いて栄養学の普及活動を始めました。

本学園の建学の精神は、「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことであり、卒業生は5万名以上に上り、人々の健康のために貢献できる専門家を養成し続けています。

日本は今、世界でも有数の長寿国となり、健やかに成長し、健やかに生きる上で、「食と栄養」は人生や生活を支える大切なテーマになっています。

こうしたなか、本学園においても、各機関の皆さま方とともに、子どもたちの健やかな成長、生活習慣病の予防という社会的要請に、栄養学の実践を通してお応えしていきたいと考えています。

「香川綾記念 講師派遣事業」は、社会貢献活動の一環として、1999（平成11）年にスタートしました。おかげさまで、多くの方々のご賛同、ご要望を得て、この事業を進めさせていただいています。

貴校におかれましても、講演会、保護者会、研修会、文化祭、あるいは出張・模擬講義等のご計画の際に、お声をかけていただき、高校生の食を通した健康づくり、身体づくりに協力して取り組むことができればと思います。

また、2005（平成17）年以降「高大連携」のご要望もいただき、現在、51高等学校と締結させていただき、様々な形で連携した取り組みを行っています。ご興味がございましたらお声がけいただけますと幸いです。

2023年4月

学校法人　香川栄養学園
広報部　学園広報課

創立者 香川綾が取り組んだ
料理の計量化

料理をおいしく作る決め手は味。
材料に対する調味料の量がいい加減だと、おいしい味に仕上げることが難しくなってしまいます。
塩分や糖分が多くなってしまうと、健康にもよくありません。
そんな時、味のものさしである「計量カップ」や「計量スプーン」が役立ちます。

香川綾は、基本的な料理を“計る”ことにこだわり、調味パーセント（料理の材料の量に対して使用する調味料の量の割合）を考案し、料理（レシピ）カードを作りました。

これにより、誰が作っても同じようにおいしく、栄養バランスのよい料理ができるようになりました。

1948（昭和23）年頃の計量カップとスプーンの試作品

創立者 香川綾をモデルにした
テレビドラマの放映

2023年３月25日放送、日本の食卓を変えた２人の女性を描くスペシャルドラマ（テレビ朝日）「キッチン革命」の第一夜は、計量カップ＆スプーンを考案し、料理カードを作り上げた本学創立者 香川 綾をモデルに描かれました。

香川綾記念 講師派遣事業

「香川綾記念 講師派遣事業」は、1999（平成11）年より、建学の理念のもと、
栄養学の実践を通して健やかな成長を支えていくことを目的に
実施しています。

1 講師派遣事業の主体
女子栄養大学「香川綾記念 講師派遣事業」推進委員会

2 派遣する講師
女子栄養大学並びに女子栄養大学短期大学部、香川調理製菓専門学校に所属する教員及び女子栄養大学生涯学習講師

3 講師派遣の対象とさせていただく催し内容
貴校主催、またはその関係団体（生徒会、保護者会、研究部会等）が主催する講演会、研修会、出張・模擬授業、学園祭等

4 講演等の内容・テーマ
本学の教員・講師の専門分野領域となります。貴校のご意向を伺い、派遣講師にお任せいただくか、あるいは、貴校ご担当の先生と派遣講師とで打ち合わせをして、テーマを決めていきます。ご希望の内容やテーマを申込書にご記入ください。

5 講師派遣の費用
講師に対する講師料等につきましては、本学で負担することもできます。
但し、実習を伴う場合の材料費等につきましては、実費をご負担いただきます。

6 実施形態
講演会、研修会、出張・模擬講義等、対面での実施のほか、オンライン（Zoom・Teams 等）を使用し、ICT を活用した取り組みも行っています。

7 お申し込み方法
「講師派遣申込書」に必要事項をご記入の上、ＦＡＸ（03-3915-3635）またはメール（gkoho@eiyo.ac.jp）をお願いいたします。
実施内容を調整後、正式な依頼文書をお送りいただきます。

※講師の日程等の都合で、ご要望に添えない場合もございます。お申し込みにつきましては、実施日の１ヶ月前までに、余裕をもってご連絡ください。
※開催後１週間以内にアンケートにご回答いただけますと幸いです。書式は HP（https://instructor.eiyo.ac.jp/）よりダウンロードしていただけます。

仕事・職業

テーマ
- 栄養と料理を学んで広がる食の仕事
- 管理栄養士・栄養士・栄養アドバイザーの仕事
- 健康を食から支える栄養士～メニュー開発・食育の実践～
- 食のプロフェッショナルとして管理栄養士

自分の夢に少し近づけた気がしてお話を聞いて良かったと思いました。

講義を聞いて管理栄養士の資格をとって、スポーツ選手を食事から支えられるようになりたいと考えるようになりました。

体験・実習

テーマ
- 栄養士の仕事～その１場面を体験してみよう！～
- 献立の立て方＆パソコンを使った栄養価計算
- 女子栄養大学のバランスのよい食事法
- テーブルコーディネート・フラワーアレンジメントについて
- 料理様式とテーブルコーディネート

マナーにも色々な種類があることを初めて知りました。

紙ナプキンの折り方も学び、バラやヨットなどの折り方を初めて知ることができました。

栄養・食

テーマ：高校生対象

・栄養学って何？
　～免疫力を高めるための食事の基礎知識について学ぶ～
・栄養学のはなし～なにをどれだけ食べたらいいの？～
・カッコいい身体を作るための食事～自分に活かす栄養学～
・高校生に不足しがちな栄養素は？
・高校生の運動と栄養
　～食べることでコンディションアップ！！～
・時間栄養学～いつ食べる？知って納得！「体内時計」～
・食で変わる！心とからだ～スポーツをする人の勝負食～
・食を通した地域振興の実践について
・女子中高生の栄養～賢く食べてやる気アップ！～
・スポーツをする人のための基本の食事

テーマ：保護者対象

・自分の身体のためにできること
　～健康な生活と身体を目指して～
・パフォーマンスを上げる高校生の食生活
　～朝食・お弁当でバックアップ～
・免疫力を高め、強い身体を作る

※テーマ・感想◯は、2021・2022 年度より一部抜粋

栄養学について身近な観点から勉強できてよかった。

食と身体の関係について知ることができた。これからの生活に活かせる知識があったので実践していきたい。

一つ一つの食べ物に意味があり、体のエネルギー源になってその日の生活を支えてくれている重要性が分かりました。

栄養についてたくさん学べる機会だった。自分の食生活をあらためて振り返ることができた。

【お問い合わせ先】

女子栄養大学「香川綾記念 講師派遣事業」推進委員会事務局
（学校法人香川栄養学園 広報部 学園広報課内）

〒170-8481　東京都豊島区駒込 3-24-3
TEL：03-3918-0014　FAX：03-3915-3635
e-mail：gkoho@eiyo.ac.jp
ホームページ：https://instructor.eiyo.ac.jp/

★ 高大連携プログラム事業

本学は、食と健康に関する知識・技術を、大学教育だけではなく、社会教育や生涯学習を通して社会に広めていく役割を果たしたいと考えています。特に、これからの社会を担う子どもの健やかな成長を社会全体で支えていくために、小・中・高等学校の関係者の方々とともに、様々な形での連携、活動を進めています。

その一環として、大学の授業を高校生に開放するなど、大学と高等学校との接続に積極的に取り組んでいます。また、高等学校で計画する特別講義や出前授業などに、ご要望いただいた専門分野の講師として、本学の豊富な教授陣ならびに生涯学習講師を全国各地に派遣する形での連携プログラムを開講しています。

すでに、本大学と高等学校で連携教育協定を結び、プログラムの実践に取り組んでいる高等学校は51校に及んでいます。

高等学校だけでなく小・中学校の児童・生徒・保護者・教職員の研修会等での派遣教育活動を行うこともできます。

それぞれの学校のニーズに応じて様々な連携の姿が考えられますので、ご要望、お問い合わせ等ございましたら、お気軽に社会連携課（TEL：03-3918-3701　e-mail：gkoho@eiyo.ac.jp）までご相談ください。

★ 香川綾記念 執筆者派遣事業

本学園では、企業や団体を対象に「香川綾記念 執筆者派遣事業」も実施しています。この事業は、健康を中心に食、栄養、運動、生活習慣、教育などに関する原稿をご提供するもので、社内報や社外向け広報誌にご利用いただいております。執筆には、女子栄養大学並びに女子栄養大学短期大学部、香川調理製菓専門学校教員及び女子栄養大学生涯学習講師、栄養クリニックスタッフがあたります。

ご関心等ございましたら、学園広報課（TEL：03-3915-3668　e-mail：gkoho@eiyo.ac.jp）までお問い合わせください。

高等学校専用

必要事項をご記入の上、**FAX（03-3915-3635）**または**メール（gkoho@eiyo.ac.jp）**にてお送りください

女子栄養大学「香川綾記念 講師派遣事業」申込書

【申し込み日】　　年　　月　　日

「香川綾記念 講師派遣事業」推進委員会事務局ゆき

貴学校名			（高校コード　　）
所在地	〒	TEL	FAX
	住所		
最寄りの交通機関	JR　　線	駅　私鉄　　線	駅
	バス　　線	停留所	

（所在地の地図や交通案内があれば合わせてお送りください）

ご担当者名	先生	担当 e-mail	@
主催者・名称			
実施希望日時	第一希望　年　月　日（　曜日）　：　～　：		
	第二希望　年　月　日（　曜日）　：　～　：		
	第三希望　年　月　日（　曜日）　：　～　：		
受講者（対象）		受講者数　　名	
実施会場・場所		当日同時開催の催し（ 有 ・ 無 ）	

【ご希望の（講演・講義）のテーマ・内容】

第一希望：

第二希望：

講演用OA機器　パソコン・プロジェクター・スクリーン（ 有 ・ 無 ・ 使用不可 ）
その他（　　）

講演資料　印刷　可（カラー・モノクロ）・不可
データのメール添付送信　可 ・ 不可

講師・テーマ・内容・実施形態・その他についてのご要望・ご質問など

講師講演料・交通費・宿泊費などのご予算

有 ・ 無

約　　円

【お問い合わせ先】
「香川綾記念 講師派遣事業」推進委員会事務局
〒170-8481　東京都豊島区駒込３-24-３
TEL：03-3918-0014　FAX：03-3915-3635
e-mail：gkoho@eiyo.ac.jp
ホームページ：https://instructor.eiyo.ac.jp

KAGAWAの学び

坂戸キャンパス　〒350-0288　埼玉県坂戸市千代田 3-9-21

女子栄養大学　栄養学部

実践栄養学科
定員 200名

管理栄養士をめざす

取得可能な資格

管理栄養士国家試験受験資格／栄養士／栄養教諭一種免許状／食品衛生監視員／食品衛生管理者／家庭料理技能検定®

保健栄養学科 栄養科学専攻
定員 100名

取得可能な資格　栄養士＋αの力を

栄養士＋
- 臨床検査学コース：臨床検査技師国家試験受験資格
- 家庭科教職コース：中学校・高等学校教諭一種免許状「家庭」
- 健康スポーツ栄養コース：スポーツ栄養実践指導者®
- 食品安全管理コース：食品微生物検査技士受験資格

など

保健栄養学科 保健養護専攻
定員 50名

養護教諭をめざす

取得可能な資格

養護教諭一種免許状／中学校・高等学校教諭一種免許状「保健」／高等学校教諭一種免許状「看護」／医療的ケア認定証／ピアヘルパー／家庭料理技能検定®　など

食文化栄養学科
定員 87名

食をデザインする専門家に

取得可能な資格

フードスペシャリスト受験資格／フードコーディネーター３級／調理師もしくはラッピングクリエーター３級／ワインエキスパート／惣菜管理士３級／家庭料理技能検定®／食生活指導士®一級

女子栄養大学大学院　栄養学研究科　男女共学

食を通してグローバルに活躍する高度な実践家・研究者に

栄養学専攻
■修士課程　■博士後期課程

５領域19分野からテーマを選び研究
栄養学を日常に生かし、深化させる
プロフェッショナルに

保健学専攻
■修士課程　■博士後期課程

ヘルスプロモーションを推進し、
社会に貢献
健康保健分野のスペシャリストに

駒込キャンパス　〒170-8481　東京都豊島区駒込 3-24-3

女子栄養大学短期大学部

食物栄養学科
定員 160名

２年間で栄養士に

取得可能な資格

栄養士／情報処理技能検定／野菜ソムリエ／フードアナリスト４級／フードスペシャリスト受験資格／家庭料理技能検定®／食生活指導士®一級

香川調理製菓専門学校　調理専門課程　男女共学

パティシエの技術をもった調理師に

取得可能な資格

■調理マイスター科［２年制］　■調理師科［１年制］
■テクニックコース［調理師科１年制＋製菓科１年制］
調理師免許／介護食士３級／キュイジィーヌ・バンケットコーディネーター３級
■製菓科［１年制］
ラッピングクリエーター３級／カフェクリエーター３級　など

KAGAWAネットワーク

栄養科学研究所（坂戸キャンパス）	学園における研究の伝統を引き継ぎ、人々の健康に貢献するための研究活動と情報発信の拠点
栄養クリニック（駒込キャンパス）	生活習慣病の予防・肥満治療・介護予防を中心に簡単でも確実に健康になれる食べ方や調理法、生活の見直し講座を開催。管理栄養士による栄養相談も実施
生涯学習センター（駒込キャンパス）	社会通信教育「栄養と料理講座」、家庭料理の知識と技能を評価する「家庭料理技能検定」、「香川料理教室」などを実施
女子栄養大学出版部（駒込キャンパス）	月刊誌「栄養と料理」をはじめ、本学が開発した食事法「四群点数法」の活用書など、日々の食事に役立つ書籍を通して、食と健康に関する確かな情報を発信
レストラン松柏軒（駒込キャンパス）	フランス料理や日本料理をご提供する営業活動を展開（完全予約制）。会食や宴会、出張料理なども実施。学生・生徒の実践教育の場でもある
菓子工房プランタン（駒込キャンパス）	旬のフルーツを使ったケーキ、パン、クッキーなどの焼き菓子の製造直売店。専門学校生徒考案のケーキが店頭に並ぶことも
代理部・サムシング（駒込キャンパス／坂戸キャンパス）	本学オリジナル商品「計量カップ・スプーン・ヘラ」をはじめ、書籍・調理器具などを販売
香川昇三・綾記念展示室（坂戸キャンパス）	学園創立者 香川昇三・綾の生涯と学園の歩み、社会還元の事例などを展示にてご紹介

入試・入学に関するお問い合わせ　女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部 入試広報課　TEL 049-282-7331／香川調理製菓専門学校 入学相談室　0120-760-593