

2017年7月～9月の予定

オープンキャンパス

東京栄養食糧専門学校

7/29^土、7/30^日、8/2^水、8/4^金、8/19^土
8/22^火、8/24^木、9/3^日、9/9^土、9/23^土

東京調理製菓専門学校

7/22^土、7/28^金、7/29^土、8/5^土
8/10^水、8/19^土、8/20^日、8/23^水
8/25^金、8/29^火、9/14^水、9/16^土
9/24^日

※詳細内容についてはホームページをご覧ください。



各種行事

▶9/22^金 調理総合科卒業式
(東京調理製菓専門学校 夜間)



産学コラボ事業を 各会場で展開

産学コラボチームでは、この春は各会場へ出向き、様々な方々へ情報を発信しております。
世田谷公園では、子供達が公園で思いっきり遊ぶというフェスがあり、そこで美食キーマカレーとつけパンの販売協力を実施。
有楽町駅前広場では、夏対策健康相談コーナーを設置し、毎日15名程の方々の相談事の解決に取り組んでおります。



味ひとすじ 永谷園

夏は冷たい水で
お茶づけ

調理例

富士そば 会長 丹道夫 著者
(栄養科20期)

確かな商品開発力と経験、実績

全国書店にて絶賛発売中!

のど元をするりと抜けるうまさ

阪東十六番札所水沢観音山門下

上州名物 水沢うどん

本舗 丹次亭

「箱入りうどん」(汁付き)はご進物、お土産等に
ご利用いただき、好評を博しております。

伊香保温泉・水沢

☎0279-72-3739

http://www.tanjitei.com/



ODF
OKINAWA DELIVERY FOODS

豊かな『食』を創造する
株式会社オーディフ
OKINAWA DELIVERY FOODS
代表取締役 普天間 初子
〒901-2121
沖縄県浦添市内間 1-7-1 2
TEL:098-875-1291
FAX:098-875-1290

事業内容

学校給食の受託業務サービス
学校内の食堂・売店の運営
企業の社員食堂運営
各種イベント企画
「食」に関するコンサルタント業務
食品研究開発、製造・販売
前名号に付帯する一切の業務

第6回

「食糧学院 体育祭」開催!



プログラム

9:45 開会式
10:15 ▼午前の部
1. 綱引き
2. フラワーステージ
3. 障害物競争
昼休み 中間結果発表
13:25 ▼午後の部
4. フットサル
(学校対抗)(部活対抗)
5. 男女混合リレー
(学校対抗)
15:10 結果発表・閉会式

平成29年6月30日(金)

駒沢オリンピック公園総合運動場 体育館



東京栄養食糧専門学校と東京調理製菓専門学校の学生並びに教職員一同で食糧学院体育祭を行いました。全員を赤・青・緑・紫の色のチームに分けて競い合いました。初めて会った姉妹校の学生もいる中、チームワークよく一致団結してがんばりました。真剣に取り組む競技も白熱した応援も、食糧学院生らしくルールを守り元気な姿で盛り上がっていました。



各校ともに
一致団結して
がんばりました!

東京栄養食糧専門学校

「食と栄養と健康」のスペシャリストの養成

- 管理栄養士科[4年制]
臨床・福祉コース/健康・食育コース
- 栄養士科[2年制]
健康増進コース/子ども食育コース
フードビジネスコース/医療・福祉コース

渋谷からひと駅の閑静な街



東京調理製菓専門学校

「食と美と技」のスペシャリストの養成

- 高度調理技術科[2年制]
- 調理技術科[1年制]
- パティシエ・ブーランジェ科[1年制]
- 調理総合科(夜間1.5年制)

新宿駅から徒歩5分の好立地



糧友

学院広報

RYOYU

2017年7月19日発行
第31巻/通巻200号
当年No.2

〒154-8544
東京都世田谷区池尻 2-23-11

【発行者】
学校法人食糧学院広報企画部
学生会
教育後援会

【年間購読料】
1,300円(税・送料込)



東京栄養食糧専門学校 TOPICS



● 栄養士科・管理栄養士科1年 親睦宿泊研修(オリエンテーション) 4月16日～17日

これからの2年間・4年間にむけ、①「授業(学習)と学校行事(生活)を共にするクラスメイトとの信頼関係を構築する」、②「生涯自分を支える資格取得へのモチベーションを高める」目的で1泊2日の親睦宿泊研修を実施しました。

■ 管理栄養士科1年Bクラス 吉田 笑利

私は宿泊研修で大きく2つのことを学びました。1つは協調性です。様々なプログラムを通してクラスの仲を深めることができました。みんなでソフトバレーボール大会の応援に行ったり、班で野外炊飯のカレーを作ったりすることによってクラスの雰囲気も良くなり、友達もできました。2つ目は授業の大切さです。先生方の講義を受け、勉強の大変さや今学んでいることが将来どんなことにつながるのかということが分かり、改めてひとつひとつの授業を大切に受けようと思いました。楽しく、そして実りのある研修となりました。



■ 栄養士科1年Aクラス 小川 青波

入学して1週間程度で行われた今回の宿泊オリエンテーション。私含め、クラスのみならず学校にもクラスメイトにも慣れておらず、ぎこちない雰囲気が漂っていました。そんな中で行われた今回の研修、初めはどうなるかと不安な気持ちでいっぱいでした。しかし、研修先で行われたソフトバレーボール大会で話したことのなかったクラスメイトと話したり、みんなでクラスの応援をしたり、また夜に行われた野外炊飯では班のメンバーと協力して調理をおこなったりすることで、クラスメイトとの絆が芽生えました。今回の研修がなければ、クラスメイトとこんなに早く打ち解けることができなかったと思います。



● 親睦旅行 ～クラスの垣根を超え、学年で親睦を深めました!～ 4月16日実施

東京ディズニーシーのレストランの衛生管理について

栄養士科2年Cクラス 森川 咲

私は今回の親睦旅行で東京ディズニーシー内のレストランがどのように衛生管理を行っているのかを観察しました。私たちが食事をしたレストランでは調理員の方々は身なりが整っており、調理場も衛生状態が保たれていました。またホール内はゴミが一つも落ちておらず、下膳もキャストの方が素早く行ってくださったので、レストラン全体の衛生は保持されていました。衛生管理が保たれていることで安心して食事ができ、夢の国を心から楽しめると思いました。



東京ディズニーシーのキャストの心遣いについて

管理栄養士科2年Aクラス 小山 昌子

私は今回の親睦旅行で、東京ディズニーシーのキャストの方々の細かな気配り・礼儀正しさに感動しました。私がポップコーンを購入する際に、カバンの中からキャラクターの形をしたバケットを取り出すのに手間取っていると、「新しい味を入れるのを嫌がっているのかな?」とユーモアのあるコメントでその場の雰囲気を明るくしてくださいました。ただ丁寧だけではなく、相手のことを考えた明るい接客の姿勢は自分が管理栄養士として働くときに大いに参考にしたいと思いました。



明治製菓 工場見学

管理栄養士科3年Bクラス 新井 イオナ

工場見学では、私たちが日ごろ食べているチョコレートやカールの製造過程を見学しました。機械の技術や厳選した食材を使用するなど、こだわりや細やかな配慮などを見て驚くとともに感動しました。また、工場の衛生管理体制に関する映像を視聴し、異物混入の防止や品質維持のための管理体制を学びました。昼食は川越プリンスホテルのbuffetで各自取り分けた料理のバランスを指摘しあったり、スタッフのサービスを見て学んだりするなど、有意義な時間を過ごしました。



浅草寺への参拝

管理栄養士科4年Aクラス 菊池 祐太

晴天に恵まれた良き日に、私たちは浅草寺にて国家試験の合格祈願をして参りました。国家試験合格を目指し、入学以来勉学に励んできた日々を振り返り自信を確かなものとし、これから迎える厳しい受験勉強に挑む決心が固いものとなった瞬間を感じることができました。昼食は浅草ビューホテルにてbuffetに舌鼓を打ち、気のおけない仲間たちと楽しい時間を過ごしました。残り僅かとなった学生生活は、より一層真面目に取り組もうと思います。



● 平成28年度 特別講演(平成29年2月20日)を行いました!

栄養士科1年・2年生、管理栄養士科1年・4年生を対象に特別講演を行いました。栄養士科・管理栄養士科の1年生は(株)コーケン・メディケア MCS事業部 熊倉明子先生より「実践スポーツ栄養学セミナー「食トレプログラム」」のテーマのもとで講演をいただき、栄養士科2年生・管理栄養士科4年生はAISSY株式会社 代表取締役社長 鈴木隆一先生より「味覚を数値化することで見えること」のテーマのもとで講演をいただきました。学生は真剣なまなざしで、きちんとした姿勢でメモを取りながら学んでいました。みなさんの心に残ったことはどのような内容だったのでしょうか。

特別講演を聞いて ～ 実践スポーツ栄養学セミナー「食トレプログラム」～

管理栄養士科 現2年Bクラス 三上 麻里奈

スポーツをしている人の食事を作るのは大変だと思いました。朝起きてすぐにはご飯を食べられない人もいるので何度かに分けさせて食べさせるなど、その人にあった食事の工夫が大切であるということがわかりました。調理ができる管理栄養士が必要とされているということで、学校の授業で基礎から応用までしっかり学ぼうと決心しました。

栄養士科 現2年Bクラス 甲斐 なぎさ

スポーツを関連付けて栄養指導をすることがスポーツ栄養の特徴であり、ただ栄養指導を行うのとはまた違った難しさがあると思いました。選手に自覚・意識してもらわなければ意味がないので繰り返し継続して指導する必要があると思いました。健康な体を作るためにも強い体を作るためにも、トレーニングだけでなく食事が非常に重要だと改めてわかりました。

特別講演を聞いて ～ 味覚を数値化することで見えること～

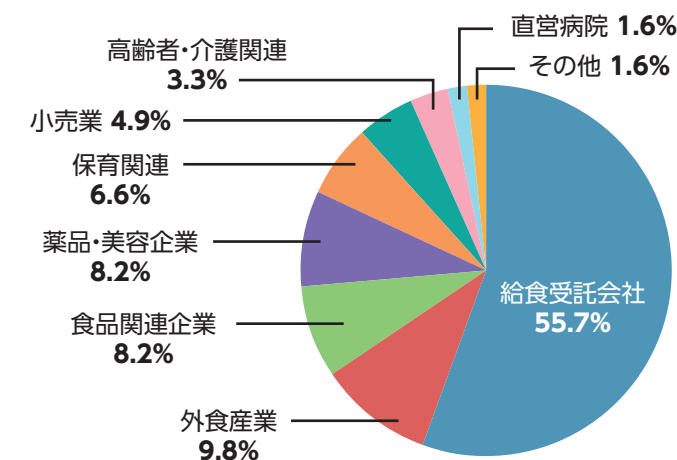
管理栄養士科11回生 平成28年度卒業 土橋 史奈

日本人と海外の人の味覚に差があるということを知り、驚きました。日本食や日本人対象の料理を作る上で「旨味」を利用することが重要だと改めて感じました。また、酸味を上手に利用することで減塩効果がある、ということなどこれから管理栄養士として働く上で大切な知識を再確認することができました。今後も「食」という身近な分野をもっと掘り下げて勉強していきたいと思いました。

● 平成29年度前期 学内企業説明会 5月24日(水)開催しました!

61社のご参加をいただき、実社会の刺激を受けた良い1日となりました。(内訳は下図)
特に今回は卒業年次以外の学生の参加が多く、就職への意識が早くから高いことを伺い知ることができました。

平成29年度前期 学内企業説明会 参加企業業種別比率



業 種	内定人数	比 率
給食受託会社	34	55.7
外食産業	6	9.8
食品関連企業	5	8.2
薬品・美容企業	5	8.2
保育関連	4	6.6
小売業	3	4.9
高齢者・介護関連	2	3.3
直営病院	1	1.6
その他	1	1.6
合 計	61	100.0

● クラブ紹介 ～フットサル部～

こんにちは。フットサル部です。私たちは部員数男女合わせて20名で活動しております。顧問は齋藤慎一先生です。活動日は月に1,2回。主な活動場所はたまプラーザにあるアディダスフットサルパークです。コートを借りられる時間が限られているので、ゲームを中心にフットサルを行っています。卒業生も交えて活動を行っているため、在校生だけではなく色々な人と交流を深めることができます! 経験者はもちろん、初心者も大歓迎です! 遊びにきてください!





● 高度調理技術科26回生 レストラン経営実習 ご紹介

Aクラス 日本料理コース

私達Aクラスが火曜日に担当するレストランの名前は「郷里(ふるさと)」です。この名前は、お越しくださいましたお客様に「ふるさと」に帰ってきたような時の、温かい心になるようなおもてなしをしたいという想いを込めました。また、「郷里」の総画数は18画。Aクラスの人数は18名。ひとりひとりの力を合わせてこのレストランを創り上げていこうという思いもあります。お客様には、美味しいお料理はもちろんのこと、心からの温かいサービスを提供できるように、クラス一丸となって頑張っています。在校生だけでなく、OB・OG・保護者の皆様のご来店も大歓迎です。クラス一同、皆様のご来店を心よりお待ちしております。



Bクラス 西洋料理コース

金曜日の運営を担当するBクラスのレストラン「FERICITE」フェリシテは、フランス語で「最高の幸せ」という意味です。普段の私達はそれぞれ個性が強く、明るく陽気ですが、営業が始まれば皆、真剣! 率先して仕事に取り組んでいます。まだまだ不慣れで上手くいかないこともあります。頑張っています。そして、Bクラスレストラン最大の魅力は、笑顔と心からのおもてなしの心です。ぜひ、個性的なメンバーが繰り広げる、笑顔と心からのおもてなしで、最高の幸せを体験しにご来店ください!!



Cクラス 西洋料理コース

2Cクラスレストラン「Recueillir」ルクイールは、集まりという意味を持ちます。私達は、和気藹々と仲の良いクラスです。ですが、偶然に同じクラスに寄せ集まった19名が、最初から同じ目標を持ち取り組むことは難しく、先生方から何度もご指導いただきながら、徐々にチームワーク良く動けるようになってきました。これから様々な問題が起こるかもしれませんが、より良くなる為に、意見の交換をしあい、肩を取り合い、最高のレストランを営業できる集合体となるべく、ルクイールと名付けました。木曜日の運営を担当する私達は、協力し合い、常にひとりひとりのお客様に対して素敵なお料理とサービスを提供することをモットーにしております。皆様のご来店をお待ちしております。



Dクラス 調理 パティシエコース

「Ensemble Pour toujours」アンサンブル ブートゥージュ、[ずっと一緒に]という名前のレストランを毎週水曜日にDクラスが運営しています。このレストランの名物は、なんといっても生クリームたっぷりのショートケーキ!!毎回お客様に大好評のメニューです。また、クロワッサンは、サクサクの食感と、豊かなバター風味で、何個でも食べたくなってしまいます! 製菓・製パンを中心としたコースのクラスではありますが、メインのお料理もお客様に楽しんでいただくために、たくさんの工夫を凝らしておりますので、ぜひ一度!そして何度でも!「Ensemble Pour toujours」へお越しくださいませ!



火曜日～金曜日に、各クラスごとにレストランを運営しております。それぞれの営業日の前日までに、調理校にてお電話でご予約を承っております。(営業時間は11:50～13:10までです。詳細はお問い合わせください。)

● 世界の医療団 支援団の集い

6月8日(木)、フランス大使公邸において、「世界の医療団 支援者の集い ソフレガラ2017」が開催され、本校は今年も参加させていただきました。これは「すべての人があらゆる壁を越え、医療にアクセスできる社会の実現に貢献したい」という意思を分かち合う、フランス料理のシェフたちが集まり、料理を提供するものです。今回の寄付のほぼ全額が、世界の医療団の医療活動に使用されます。



● 築地市場見学

調理理論と食文化概論の授業の一環で、調理技術科52回生と高度調理技術科27回生は、各クラスごとに築地市場見学を行いました。

● 27回生 Bクラス 大金 幸未

築地市場には、いろいろな種類の店があり、初めて見る食材や、変わった食材がありました。試食があるお店が多く、いろいろな味を知ることができ、興味が沸いたものは買ってみたいでした。そんな中、厚焼き玉子の店があり、その場で職人さん達が焼いており、プロの技を見ることができ参考になりました。そして、築地市場に来たならば、必ず食べたいと考えていたのは、お刺身です。お昼ご飯に切りたてのお刺身を食べることができ、見たり食べたりしながら学ぶことができました。



● テーブルマナー研修 4月20日に開催しました!

調理技術科52回生は明治記念館、パティシエ・ブーランジェ科はホテルニューオータニ、高度調理技術科27回生はインターコンチネンタル東京ベイ、26回生は各クラスごとに実施いたしました。

● Aクラス (日本料理コース) ザ プリンス パークタワー 芝桜



● Bクラス (西洋料理コース) オテル ド ミクニ



● Cクラス (西洋料理コース) モナリザ



● Dクラス (調理 パティシエコース) ボール ボキューズ



● 27回生 インターコンチネンタル 東京ベイ



● 52回生Bクラス(日本料理)・・・明治記念館

52回生 Bクラス 松本 都

私達52回生は、明治記念館にて、試食研修を行い、食卓作法を学びました。実際に食事をして、食材の色や風味のバランスが整っていて、日本料理は繊細なものと感じました。箸づかいは難しかったですが、講師の先生より、丁寧に教えていただきました。正しい作法を学びながら、全てのお料理をおいしくいただくことができ、貴重な体験ができました。



● 企業説明会

6月15日(木)平成29年度企業説明会が校内で開催されました。レストラン・ホテル・ブライダル・船の調理師・航空会社の機内食・集団調理など様々な分野の企業様にお越しいただき、学生たちは、直接お話を伺い情報収集することができました。これを機に就職活動はさらに活発になってきます。



● クラブ活動紹介

東京調理製菓専門学校には、11のクラブがあり、それぞれ積極的に活動しています。楽しみながらスキルup!! スポーツをしてリフレッシュ!! 今からの参加も大歓迎! クラブ活動に参加して、キャンパスライフを充実させよう!!



食品加工部



食の研究クラブ



料飲クラブ



空間コーディネートクラブ



野球部



フットサル部



バスケット部



西洋料理研究部



日本料理研究部



中国料理研究部



製菓クラブ

◆牛久の校有地へ 筍掘りに行きました!

4月16日(日)に皆で筍掘り&BBQに行っ
て参りました。
天候にも恵まれ、総勢50名を超える人数
が参加。学院・各校の先生方と在校生、卒
業生や就職先の方々が1日一緒に汗を流
し楽しんで来ました。



◆長寿健康ベターエイジング研究所だより

**健康的な長寿めざすベターエイジングは、運動・栄養・休養・睡眠すべてを含む生活習慣に関係していますが、
ライフステージにあった栄養素の摂り方・食事のとり方の基本についての学習はアップデートが必要です!**

2015年の日本人の平均寿命は女性が87.05歳、男性が80.79歳と伸びていますが、健康寿命についてはそれぞれ、約12歳と約9歳短く、その差である要介護期間は一向に短くなっていません。メタボとロコモという生活習慣に強く関係して発症する症候群が要介護になる大きな要因となっていると国は警鐘を鳴らしています。昨年から百寿者は6万人を越え、2050年頃には20万人を超えるとされる長寿国日本ですが、高齢になればなるほど医療介護・社会福祉費が増大し、少子高齢先進国の課題であり、地域ごとで解決策を模索している現状があります。「ヒトの寿命を決めている要因は、25%が遺伝体質であり、残りの75%が環境要因である」と言われます。環境をととのえることで、健康寿命を延長することが目標ということになります。現代は、過栄養と食事をとる時間帯の乱れ、運動不足さらに睡眠の質などの食生活習慣が多くの人の肥満を生みやすくしている結果、メタボリック症候群さらに、運動機能の低下というロコモ症候群が顕著となり、これからの医療費増大の要因になっていると解析されています。栄養や運動や酸化・糖化ストレスなどさまざまな生活習慣に関係する後天的因子が直接間接に長寿遺伝子の活性化ともかわかり、健康寿命決定とも関係していることが明らかになっています。

肥満傾向の食生活スタイルから、血糖上昇で上昇するインスリン濃度への細胞の応答性の低下というインスリン抵抗性の顕在化、さらに食後高血糖状態の長期化が血中タンパク質ならびに血管内皮細胞表面の膜蛋白の糖化反応を亢進し、糖尿病の発症、さらに、高血圧、高脂血の脂質異常症など、いわゆる3大生活習慣病、さらに細胞の活性低下から、体内での活性酸素処理能力の低下と免疫力の低下などが関係する新生物腫瘍(ガン)の発症とか重症病気へのドミノ倒し的に進行していくことがわかってきました。健康診断や日々の体調管理で、早期に病気発想リスクへの対処すること、予防栄養学・栄養学の学習実践が大事となります。

日々変化する環境の中で、病気になるリスクを最小にする自分のライフステージにあった栄養生理の分野に明るい人、栄養士・管理栄養士さんが社会は求めています。「健康経営」という発想で、家族・地域・企業でヘルスクエアを実践、社会に寄り添うコミュニケーションのネットワークを発展させ、ひいては、生涯現役の活躍で健康寿命の延伸につながると素晴らしいことです。この夏を乗り切るため、加齢とともに疲労回復に時間がかかることを自覚し、食後高血糖を抑えた、腹八分で、バランスのとれた栄養補給と適度の運動と休養、そして水分補給にも心がけ、お元気に。Happy Summer!



研究所は、世代を超えた食のリーダーの研究育成協働プラットフォームとして、学生から生涯現役者のためのベターエイジング活動の交差点をめざして、以下の活動を視野にいれております。

- 1: 年齢の変化に対応する機能性食品の提案
抗酸化食品(アスタキサンチン・CoQ10etc)・必須脂肪酸(オメガ3脂肪酸)・整腸食品(キダチアロエエキス・十六雑穀など)他
- 2: サプリメント成分の有効性について時間栄養学的視点から発信
- 3: ベターエイジングに関する最新情報の収集・月例勉強会・講演会の開催等研究会会員を募集しています。

◆平成29年度 学校法人食糧学院 教育後援会総会報告

平成29年5月20日(土)において、学校法人 食糧学院教育後援会総会が開催されました。
全議案とも可決され無事に終了しましたので報告いたします。

- (1) 会長挨拶
- (2) 理事長挨拶
- (3) 議長就任
議事録署名人の選出
- (4) 議題



- 第1号議案 役員・幹事の報告及び監事候補者の選出について
第2号議案 教育後援会会則の改正について
役員7条追加: 会員代議員
(各校の会員80名から1名、学院教職員から3名)
総会は代議員制に変更となりました。
第3号議案 平成28年度 事業報告について
第4号議案 平成28年度 収支決算報告について
監査報告
第5号議案 平成29年度 事業計画(案)について
第6号議案 平成29年度 収支予算(案)について

ご質問等ございましたら、事務局までご連絡ください。
☎03-3424-9113 教育後援会事務局

平成29年度 教育後援会役員一覧					
会 長	森 千枝子	調理校	幹 事	堀尾裕三子	調理校
副会長	本橋三知子	栄養校	監 事	山市 朝子	栄養校
	五味 恭代	調理校		上田 緑夏	調理校
幹 事	平野 真理	栄養校			

他、学院 幹事2名・監事1名、顧問3名、事務局6名

平成29年度 事業計画について	
4月5日(水)	平成29年度 合同入学式
5月12日(金)	①役員会
5月20日(土)	総会
6月15日(木)	②役員会
6月30日(金)	合同体育祭
9月14日(木)	③役員会
9月28日(木)	奨学金支給式
11月3日(金祝)	食糧祭
1月11日(木)	④役員会
2月4日(日)	食美祭
3月1日(木)	⑤役員会
3月16日(金)	平成29年度 合同卒業式

◆各校保護者会の報告

食糧学院各校(東京栄養食糧専門学校・東京調理製菓専門学校)では、保護者会を開催しています。
連絡事項や質疑応答をしながら、学生が自立していくために双方で情報や疑問を共有し解決することを目的としています。東京栄養食糧専門学校【5月20日(土)開催】、東京調理製菓専門学校【6月3日(土)開催】で終了しました。

◆あきる野レシピアイディアコンテスト協力! (食育地域連携)

サマーランドで有名な東京あきる野市。
そちらの商工会様主催のアイディアコンテストへ今夏から協力する運びとなりました。

- ①すでに行われたコンテストの優秀作品に対して
- ②実際の具現化(再現化)とレシビ化を本学院で実施
- ③11月にあきる野市で行われる商工祭にて料理提供

こういった形のコラボレーションは初めてですが、素晴らしいアイデアと特産品の開発と地域発展に貢献して参ります。





健全な歯は健康のみなもと！

さくら先生の御厚意により、皆様の健康づくりにお役に立つ「歯の大切なお話」を、2回に分けて掲載します。

▼ 歯の健康と食生活 ▼

長寿の時代と言われて久しくなりますが、いつまでも食事を美味しく食べ健康に過ごすためには丈夫な歯を持っていることが大切です。

現在、歯科衛生の向上の一環として、80歳になっても自分の歯を20本以上残して健康に過ごそう、という趣旨の「8020運動」が1989年(平成元年)より国や歯科医師会などによって提唱されています。8020達成者は非達成者に比べて生活の質(QOL)を良好に保ち社会活動意欲があるとの調査結果や、残っている歯の本数が多いほど寿命が長いという調査結果もあります。

では、丈夫な歯を作るためには、どんなことに気を付ければよいのでしょうか。日本人の食事はカルシウムがまだまだ不足していますが、丈夫な歯を作るためにはカルシウムやリンなどのミネラルのほかに良質なたんぱく質、ビタミンA、C、Dなどが必要です。食事は色々な食品を組み合わせ、バランスのとれたものにしましょう。また、食物繊維の多い野菜や肉の切り身、小魚乾魚などの噛みごたえのある食物をよく噛むことにより顎の骨を丈夫にし、歯の表面に付いた細菌や付着物が除去されます。

虫歯ができるのには、特定の食べ物というより、食べ方が問題です。一日中だらだらと食べていると常に口の中に食べ物が入っている状態が虫歯を作りやすくします。食事や間食、砂糖の入った飲み物などは、時間を決めてとるようにしましょう。そして食事の後は歯磨きをする習慣をつけましょう。

健康な体をつくるためには、栄養、運動、休養のバランスのとれた生活リズムをつくるのが大切です。中でも、食を大切にすることは自分自身を大切に、健康をつくる原点であって、社会の良心にも通じる道であり、「食は心をつくる」のであると考えます。生涯自分の歯でおいしく食べて楽しく充実した人生を過ごすことは、すべての人の願いです。

● 歯周病と生活習慣病の深い関わり

歯周病は歯の喪失をもたらせるだけでなく、その細菌が作る毒素が血液中に入ることによって全身の健康に悪影響を及ぼします。



4月 月例勉強会

平成29年4月27日(木)
(17:00-18:30)東京栄養食糧専門学校2F会議室にて、「健康寿命の延伸の一步 食生活習慣の改善とベターエイジング:「糖化は老化?」～食後高血糖スパイクと糖尿病予防を考える～」と題し、担当は岡部敬一郎(研究所所長)で新入生・進級生歓迎のイブニングセミナーが開催された。内容は、

1.増加する糖尿病予備軍と患者とこわい合併症。2.百寿者の病歴調査をみると「一病息災」:しかし、糖尿病患者の生存率は低い、長生きできない!3.糖尿病はコントロールできる。4.食事の自己管理指導と早期発見とフォローが大事。5.糖化反応とAGEs測定の意義。6.食後高血糖スパイクの認識。7.糖尿病未病から体質を知ることが長寿健康ベターエイジングの一步。健診を受け、食生活アドバイスの実践、運動とともに。などが議論された。



歯科医師
村上 さくら先生
(杉並区 村上歯科医院)

5月 月例勉強会

平成29年5月29日(月) 17:00~18:30 東京栄養食糧専門学校本館2F会議室にて、「健康寿命の延伸の一步 食生活習慣の改善とベターエイジング:肝臓の老化を考えるベターエイジング」と題し、担当は、岡部敬一郎(研究所所長)によりイブニングセミナーが開催された。主として

①再生能力の一番強い肝臓細胞の主たる働き:①栄養エネルギー分配②有害物質の解毒③胆汁生成など、生きる力の源、②どこかに異常があっても自覚症状が現れにくい臓器、③肝細胞の健康度、機能性のバイオマーカーについて、④体調(だるさ・疲労感・眠気など)との関係、⑤活性酸素発生の多い臓器であり、抗酸化酵素の加齢に伴う低下と抗酸化食品の補給、⑥病態の整理、として、アルコール性肝硬変、非アルコール性肝硬変、脂肪肝、肝がんなど、⑦腸内細菌との関係、⑧機能機能食品素材性と肝動脈・静脈の血管インフラの健全化(糖化ストレス、酸素ストレス、精神的ストレス、睡眠時間)などが議論され、肝臓をいたわる食生活習慣を見直す機会となった。

6月 月例勉強会

平成29年6月24日(月) 17:00~18:30 東京栄養食糧専門学校本館2F会議室にて、「健康寿命の延伸の一步」 ①陥りやすい栄養失調・栄養のアンバランスを考えると題して、講師:馬淵知子先生(食糧学院副学院長、マブチメディカルクリニック院長)さらに、②学会報告「日本抗加齢医学会2017のトピックスから」と題して、岡部敬一郎(所長)が担当した。

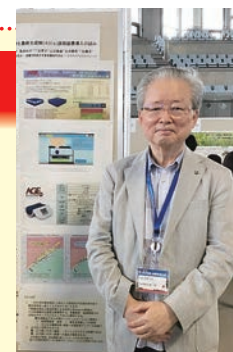
《キーワード》として、①**栄養素の多彩な働きを理解する** ②**7大栄養素+水** ③**現代社会の盲点を忘れない**

中高年、妊婦、幼児の栄養的視点の盲点、健康増進のポイント、寿命と遺伝因子と環境因子などについて、出席者も含め活発な意見交換があり、もったいなく充実した夕べとなった。

次回予定について、学院のホームページ、
ベターエイジング研イベントでお知らせします。
ふるってのご参加を!

★ 学会発表報告

第71回日本栄養・食糧学会(5月19日から29日、沖縄コンベンションセンター)に参加し、糖化蓄積度を簡易的にモニターする装置AGEsReaderの栄養現場への可能性について栄養教育ポスターセッションで発表しました。糖質摂取を常々把握できる12秒で測定できる簡易機器が栄養現場へ一般化されるようになると糖尿病未病対策に寄与するのではないかと注目されます。



長寿健康ベターエイジング研究会 最近の研究テーマ

- 1 産学官の有識者を招聘。同時に地域連携ラボ
- 2 予防医学・予防栄養学・生活習慣改善研究
- 3 創造的機能性食品の開発研究。産学コラボ
- 4 研究会月例勉強会と公演会・講習会イベント、学会、研究発表会

食のベターエイジング研究会 会員募集

- 入会金 1,000円
- 年会費 [学生] 無料 / [研究会員] 500円 / [学会会会員] 500円 / [一般会員] 2,000円 / [賛助会員(一口)] 30,000円
- 特典 1. 勉強会や特別講演会をお得な会員価格で参加できる。
2. 学会などで発表された最新情報をお届け。
3. 食糧学院が運営するカルチャースクール「スキルアップアカデミー」の講座をお得な会員価格で参加できる。などなど。



国際交流の活動



平成29年度 フランス研修留学

平成29年度のフランス研修留学を希望する学生の選抜が行われ、東京調理製菓専門学校生18名、東京栄養食糧専門学校生1名の合計19名が1年間フランスのホテルやレストランで研修を行います。今年度は希望する学生が多く、新規の受入れ施設との交渉も無事終了し、5月Gオールデンウィークの週から随時フランスに出発しました。



平成28年度・29年度の壮行会と報告会

出発当日の空港では、ご家族や同級生から激励の言葉を受けて旅立ちました。



既に職場の同僚とBBQをエンジョイ!

1年間の研修頑張ってください!

韓国 釜山の慶州大学より学生が来校!

平成29年6月11日から18日までの1週間に韓国釜山にある慶州大学から5名の学生と1名引率教員が東京調理製菓専門学校を訪問し和食の研修を行いました。

引率の鄭(じょん)先生は調理校の12回生を卒業し、現在は慶州大学で日本料理を教えています。今回は教え子と一緒に来日しました。調理校では、在校生と一緒に和食や和菓子の授業を受講し、休みの日は箱根・合羽橋・浅草等の観光名所を散策して日本の文化を楽しみました。16日(金)には研修修了の修了証を受領して18日に帰国しました。

帰国に際し、「短い期間でしたが、両校の教職員並び学生の皆様にはお世話になり有難うございました。」のお言葉を頂きました。



実習風景です!



箱根観光



修了式で無事修了証を受領!



キャリアセンター就活支援

★ 各校企業説明会開催しました!

栄養校は5月25日、調理校は6月15日に企業様が各校にお越しになり、在校生に対し、社会人とは?就職とは?諸々の話を直接面談方式で行い、ご自身の会社のことも詳しくお教え下さる説明会を実施。各校とも50社以上の企業様にご参加いただき、学生にとって貴重な時間となりました。



産学コラボ 事業紹介

食のプロフェッショナルの栄養士と調理師が食品を開発したらどうだろう?

その養成施設である専門学校が手掛けたなら、食卓が変わるような品々が出来るとはならないか?

笑顔や驚きの先にある豊かさを感じ取れるものづくりを目指す食糧学院のコラボ事業をご紹介します。

▶ メトロガイドに栄養校学生のレシピが掲載されました!

メトロガイドは東京メトロ138駅の駅構内に設置されたラックで奇数月に配布されているフリーペーパーです。今年度、6回に渡り色々な食材をテーマに学生の考えたレシピが掲載されていきます。今回はその1回目、テーマ食材は「春キャベツ」「アスパラガス」「新ジャガイモ」。春キャベツは丸ごとロールキャベツに、アスパラガスはベーコンと併せてクリームパスタに、新ジャガイモはトマトやベーコンを挟んで焼いたハッセルバックポテトに。どれも美味しそうな写真とレシピが掲載されています。

2回目のテーマ食材は「鰻」。この糧友が発行される頃には既に配布されています。皆さん是非お手に取ってご覧ください。



スキルアップアカデミー参加者募集中!

アイシングクッキー 講座

★4月15日開催

今年度最初のスキルアップアカデミーはアイシングクッキーの講座でした。開催日がイースターの日に近かったので、ウサギ、卵、花の3種類を実習しました。担当Nも参加させていただき挑戦! なかなか難しく1本の線でさえ真っ直ぐに引けない有り様でした。とは言え参加者の皆さんはそれぞれ可愛い作品が出来上がっていました。



和菓子作りと煎茶道 体験講座

★5月28日開催

日本の伝統文化「和菓子」と「煎茶道」を体験する講座でした。煎茶道を教えてくださいましたのは、静中庵流煎茶道家元、西山 泰伯先生。いつもは本学院から程近い場所にあります。池尻稲荷神社の静中庵でお稽古をされていますが、今回は特別にお越しいただき、お点前を体験させて頂きました。皆さんお茶の味の違いに大変驚かれていました。お菓子は季節の花「紫陽花」「水芭蕉」



基本技術講座

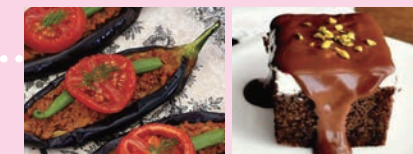
6月10日、基本技術講座が始まりました! 毎月1回、全6回で和食の基本が学べる講座です。第1回のこの日は鰻を三枚に卸すことをメインに、卸した鰻を使って南蛮漬けと、つみれ汁を実習しました。



今後の講座 開催予定

「トルコ料理教室」9月10日(日) 13:00~16:00

日本在住のトルコ人女性が日本人の味覚に合うようにアレンジしたトルコの家庭料理をご紹介します。



お申込み・
お問合せ先

食糧学院 スキルアップアカデミー
TEL.03-3424-9125 FAX.03-3424-9115
E-mail skillup@shokuryo.ac.jp

皆様のご参加を
お待ちしております!

● 健康・食生活ワンポイントナレッジー12

今回は平成29年2月11日(土)に実施いたしましたスキルアップ研修会『日本食品標準成分表2015年版(7訂)改訂の概要と活用のための留意点&追補2016年』の研修会を抜粋まとめたものです。

● 日本食品標準成分表2015年版(七訂)
改訂の概要と活用のための留意点&追補2016年

I、はじめに

● 種類

日本食品標準成分表2015年版(七訂)
日本食品標準成分表2015年版(七訂)炭水化物成分表編
日本食品標準成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表編
日本食品標準成分表2015年版(七訂)脂肪酸成分表編
日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2016年

● 成分表策定の目的

国民の健康に直接寄与
○学校給食の管理(子供は大事なのでトップに来る)
○病院給食の管理 ○栄養カウンセリング(食事制限、治療食)
○家庭での日常生活
健康行政(成分表を基に実施)
○食事摂取基準 ○国民健康栄養調査 ○食糧需給表
○自給率 ○食品規格

● 成分表の成分値

○日本人が常用する食品の(1年を通じて普通に食べられている食品)全国的な平均値(原則として1食品1成分値)
○あなたの常用する食品は成分表とあっているでしょうか

● 収載食品の名前

原料食品の名前、科学的な名前または慣習名
加工食品の名前、一般に知られている名前または政府の食品基準等によって公に認められた名前

II、成分表の経緯と公開方法

● 公開は冊子&インターネット

○冊子は有料、政府刊行センター、又は指定書店で販売。
○冊子は文部科学省のインターネットで見ることができる。

● 食品成分表データベース

成分表2015年版&3冊の別冊成分表(アミノ酸成分表編、脂肪酸成分表編、炭水化物成分表編)をデータベース化
○栄養価計算ができる
○成分別ランキングをみれる
○各食品の備考欄と第3章のその食品の溜飲店を、4冊の成分表の情報を一覧で見れる

III、成分表の改訂のポイント

● 収載食品の増加

- 日本の伝統的な食文化を代表する食品
てんぷら：さつまいも、なす、きす、パナメイビ、するめいか
さしみ：まあじ、にじまず(海面養殖)、さんま、養殖まだい、養殖ヒラメ、浜地、するめいか
- 健康志向を反映した食品
発芽玄米、玄米粉、五穀、大豆はいが、ヨーグルト(低脂肪無糖無脂肪無糖)、あまに、あまに油、えごま油、青汁(ケール)、黒酢、減塩しょうゆ、減塩みそ、マヨネーズタイプ調味料(低カロリータイプ)
- アレルギー対応の食品
米粉パン、米粉めん
- 食べる機会が増えた食品
生パスタ、ベーグル、レタス(水耕栽培)、アンチョビ、生しらす、にほんじか(じびえ)、ミニサイズの菓子パン、ビール風味炭酸飲料、パルサミコ酢、ゆずこしょう など
- 備考欄の食品を本表
夏採りほうれん草、冬採りほうれん草、ピンクグレープフルーツ
ポテトコロッケフライ済み冷凍 など
- 調理した食品の増加
揚げ物類(鶏のから揚げ、とんかつ、魚のフライ、てんぷら)
油抜き(油揚げ)、乾物のゆで等(凍り豆腐、湯葉、切り干しだいこん、ヒジキ)、野菜、きのこ、魚介、肉類の焼き、ゆで、油いため

● 別冊成分表の充実

- 日本食品標準成分表2015年版(七訂)炭水化物成分表編
○利用可能炭水化物、糖アルコール及び有機酸の作成
○成分表2015では、炭水化物成分表の利用可能炭水化物(単糖当量)も収載
- 日本食品標準成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表編と脂肪酸成分表編の充実
○収載食品数の増加

- アミノ酸(337食品→1,558食品)
- 脂肪酸(1,262食品→1,782食品)
- 追加分析+外国の成分表や類似食品から組成を推計
- 野菜の「生」から「茹で」の組成を推計
- 牛肉の「リブロース」から「肩ロース」を推計
- 米国・英国・豪州の成分表から、同種の食品の組成を推計など

● 収載値のみなおし

- 成分値の見直し
○古いデータ、疑義のあるデータ ○分析法の変更(ビタミンD)
○食品自体の変化(減塩傾向など)
- 名前・収載順の見直し
○よく使われる名称へ
くびれづた→うみぶどう シイクワシャー→シークワサー
○類似の食品を近くに配置(かんきつ)類
○タルト(和菓子としては松山の名産、洋菓子としてタルト生地を焼き、フルーツ等を載せて飾る)

● 社会ニーズに対応

- ウェブサイトでの公開
○電子ファイルでデータをインターネット上に公開
○英語版ファイルも作成し、Tagname(各栄養成分に割り当てられた国際的に共通な記号)を付与
- 栄養価計算を「八宝菜」で解説、成分表データを用いた栄養計算結果を、計算手順とともにわかりやすく紹介
- 備考欄の充実
食品に光瀬に関連する内容、各成分の重要な項目を記載【成分に関すること】
○硝酸イオン、アルコール、酢酸、カフェイン、タンニン、テオブロミン、ショ糖などの量
【食品に関すること】
○食品の別名、正常、品種名、廃棄部位 ○対応する食品
○加工食品の主原料の配合割合など
- 資料：食品群別留意点の充実

IV、4つの成分表

- 日本食品標準成分表2015年版(七訂)
 - 1) 日本食品標準成分表の目的及び性格
 - 2) 日本食品標準成分表2015年版(七訂)
 - ①収載食品(2,191食品+2010年版は1,878食品)
 - ②収載成分表項目等 ③数値の表示方法
 - ④質量(mass)と「重量(weight)」
 - ⑤食品の調理条件
 - 3) 日本食品標準成分表(成分値の表)
 - 4) 資料
 - ①食品群別留意点 ②食品の原料となる生物の英名・学名
 - ③そう菜
家庭や事業給食で良く食べられるそう菜のレシピ(食材名、食材の重量、調理方法9)を収集
↓
○成分表の収載値(調理後の成分値)を活用し栄養計算
○実例とともに解説 ○配合割合と成分値を収載
○平均、最大値、最小値を収載
○普段購入する食品の成分の目安
○食品事業者や栄養士は実際のレシピで計算します

● アミノ酸成分表編

- ①収載食品数：1,558食品 ②収載アミノ酸数：19
- ③FAOの推奨する手法に基づき、「アミノ酸残基の総量として求めたたんぱく質(アミノ酸組成によるたんぱく質)」を計算

● 脂肪酸成分表編

- ①収載食品数：1,782食品
- ②収載脂肪酸数：46
(飽和脂肪酸18、一価不飽和脂肪酸9、多価不飽和脂肪酸19)
- ③トリアシルグリセロール当量」を計算して本編に収載

● 炭水化物成分表編

- ①収載食品数：854食品
- ②収載成分
 - 利用可能炭水化物(でん粉、ぶどう糖、果糖、ガラクトース、しよ糖、麦芽糖、乳糖、トレハロース) ○糖アルコール
 - 有機酸 ○利用可能炭水化物の単糖当量を計算

次号もこの研修会の様子をお届けします!

卒業生便り

● ダイタングループ丹会長より

2017年3月2日の日本経済新聞夕刊ニュースプラスにダイタングループ「名代 富士そば」会長 丹 道夫(栄養科20回生)が登場されて、経営哲学をお話していました。年商90億円に至る「立ち食いそばチェーン」に成長するまでのプロセスを会長らしく苦勞もユーモラスに語られていました。



● オーナー卒業生のお店を訪ねて

Sun Cooking Salon(サンクッキングサロン)

オーナー 港井美佐子(栄養士科29回生昭和44年卒業)

場 所 東京都八王子市台町4-17-12

TEL & FAX 042-623-2718



● 栄養士科20回生クラス会開催

時を経たクラス会に止せて(平成29年5月28日)

風薫る5月最後の日曜日お茶の水東京ガーデンパレスに集いました。食糧学校を巣立って半世紀以上を経た今、果たして何人の参加者になるか計画の段階で一番の懸念でした。

然し、遠方の北海道・愛知からも出席されて大体想定内の人数でまとまりこれまでにない穏やかな雰囲気でのなかで懐かしい時間を共有することが出来ました。20代にタイムスリップするのに時間は要しませんでした…。あの頃はまだ日本が貧しい時代だった二年間、学びを共にした縁・絆が時を経た今もつながっていることを感じました。

『Eat to live』

これは、初めての英語の講義で学んだ言葉だったと思います。あの時の横山講師の和服姿と共に現在もそしてこれからも食の座右として皆の脳裏に刻み込まれて生活していることを窺うことができます。

これからも、すてきなお身を作ること念じつつ、元気で集うことができたことに感謝してお別れしました。(20期生 青島イツ子)



● 第8回 ふれあい感動会(平成29年度)のお知らせ

本年度も例年通り、全卒業生の集い「ふれあい懇親会」を開催致します。まだ、詳しい内容については決めていませんが、遅くも7月末までに、お知らせいたします。尚、わからないことがありましたら、学友会事務局のお問合せください。(電話 03-3422-4343 月・金のみ10:00~16:00) 多数の参加をお願い申し上げます。

★ 日 時
平成29年8月26日(土) 13:00~
★ 場 所
アルポルト東京ビックサイト店
東京都江東区有明3-11-1 会議棟8階

● 第15回 調理スキルアップ講習会(学友会)開催報告

日時 平成29年3月4日(土)11:30～15:00
 講師 山本 佳明(東京調理製菓専門学校 パティシエブーランジェー科科長)
 東京調理製菓専門学校にて学友会(調理校グループ)の主催で例年通り行われました。
 参加者 67名
 調理師校にて学友会(調理校グループ)の主催で例年通り行われました。

第1部 料理講習会

- ▼藤江 美貴(東京調理製菓専門学校卒業生)先生の司会で開始されました。(会場には調理校のDVDが流れ、終了と同時に挨拶)
- ▼開会の辞は石川 晃 東京調理製菓専門学校部会会長が行いました。
- ▼坂本 勝 会長挨拶(半田 廣志副会長が代理を務める)
- ▼本年度の行事実施状況をお話した。
- ▼柘植 末利 東京調理製菓専門学校校長挨拶
- ▼料理コンクール入賞者の件(五輪技能、グルメピック等)
- ▼H・R・S資格者(飲料サービス部門)の件、本年度も就職状況は100%で、11年連続の報告があり、本年度の募集についてのお話がありました。
- ▼佐藤 浩理事長挨拶
 東京調理製菓専門学校が57年目、栄養校は78年目を迎えました、施設貸出も新たに始めたので、講習会に活用して頂きたい、母校の発展のためにも学生募集に協力してほしいとのお話があり、2月25日に行われたベターエイジング講演会の資料を頂きました。

料理スキルアップ講習会の開始に当たり講師、山本佳明先生(元六本木ヒルズクラブパティシエ)紹介があり、始めました。内容としてはTarte aux fruits tropicaux でした。製菓なので、かなり詳しいレシピをお話して頂き、少量は難しいと言いながらも、さすがにプロと云う、メレンゲ、ピューレ技術を見せて頂きましたが、やはりお菓子は科学的なことがよく理解できました。(油脂分の分離の予防法、温度管理の大事さが痛感)チョコレートも試食し、終わりとした。

第2部 ホームカミング懇親会

地下レストランで例年通り懇親会が行われた。料理は松村、石川、小貫先生を中心に、助手の先生、学生の皆様の協力のもとに作られ、特にケーキ(イチゴ、チョコレート等)シュー、ワッフルも特別に提供されました。会は予定より30分遅れでしたが、良知先生の司会で開始され、恩田政広(東京調理製菓専門学校卒業生)の乾杯のご発声により開始、食べながら飲み旧交を温めて、又元担任・助手等も卒業生の交えて交流のひと時もあり、子供達(卒業生)の参加もあり、かなり和やかに進み、途中で船木副会長より、挨拶と産学コラボ製品の案内があり、時間になりましたので、廣寄事務局長が中締め挨拶で、お開きといたしました。今年は60名を超える卒業生が参加されました。(調理校より手土産として特性デリシャスソースを頂きました)



● 平成29年度の代議員総会開催の報告 学校法人 食糧学院 学友会会長 坂本 勝

学友会は、平成29年度代議員総会を、5月13日学校法人食糧学院栄養校2号館224教室において来賓の佐藤浩学院理事長らをお迎えして開催致しました。総会では平成28年度の事業報告と決算報告並びに平成29年度の事業計画(案)と収支予算(案)それに役員改選の3議案が提出され出席の代議員による満場一致でご承認を頂きました。役員改選につきましては留任となり引き続き学友会の運営に携わってまいりますのでよろしくお願い致します。今年度も主な事業としては管理栄養士国家試験対策講座、感動ふれあい会の開催の予定、在校生には自治会活動や研究活動への支援を行って参ります。また、会員には栄養校・調理校部会でのスキルアップ講習会を計画しております。今後も卒業生の皆様には学友会からの情報を発信して参りますので是非多くのご参加をお待ちしております。最後に役員一同皆様の学友会となる様にと努力して行きたいと思っておりますので、なお一層のご指導とご協力をお願い申し上げ総会の報告といたします。(尚、事務局よりの詳細は下記の通りです)

日時 平成29年5月13日(土)13:30～17:00
 会場 東京栄養食糧専門学校(2号館224教室、3号館多目的ホール)
 参加者 (採決時) ……………42名
 委任状出欠(書面評決者) ……24名
 出席表決権総数 ……………66名
 (委任状24名含め表決権総数 77名の過半数を超え、総会は成立しました)

議題(審議事項)

- 第1号議案 平成28年事業報告承認の件
- 第2号議案 平成28年収支決算報告承認の件
会計監査報告
- 第3号議案 平成29年度行事計画(案)承認の件
- 第4号議案 平成29年度収支予算(案)承認の件
- 第5号議案 役員改選(再任、新規)について
上記についての議案が承認された

懇親会 例年通り第三校舎1Fの多目的ホールにて懇親会が行われました。佐藤浩理事長、中澤方子東京栄養食糧専門学校校長、柘植末利東京調理製菓専門学校校長、学院教職員、代議員、役員の方々が多数参加されました。(今回の御料理は東京調理製菓専門学校卒業生で役員の恩田政広さんの経営する江戸屋様にお願ひ致しました)

● 管理栄養士国家試験対策講座(主催学友会)

第32回管理栄養士国家試験対策講座は本年度も学友会主催で実施いたします。該当する卒業生の皆様、及び卒業生の知合いの方々のご参加をお願い申し上げます。

- 1 本講座の特色 1)平日の業務に支障をきたさない週末開催
 2)専門分野に卓越した講師陣、合格に向けたポイントを解りやすく解説(講師の先生方は現役の管理栄養士養成大学で教鞭に立っている先生です)
 3)特別な受験科目のみに特化した半年間の集中講座

2 講座スケジュール

	午前の部 9:30～12:40	午後の部 13:30～16:40
9/16(土)	臨床栄養学(総論)／市原 幸文(桐生大学教授)	臨床栄養学(疾病・病態別)／市原 幸文(桐生大学教授)
10/1(日)	社会・環境と健康(公衆衛生学)／青地 克頼(聖徳大学准教授)	社会・環境と健康(健康管理概論)／青地 克頼(聖徳大学准教授)
10/29(日)	人体の構造と機能及び疾病の成立(解剖生理学・病理学)／大久保 研之(聖徳大学教授)	人体の構造と機能及び疾病の成立(解剖生理学・病理学)／大久保 研之(聖徳大学教授)
11/12(日)	公衆栄養学／井上 浩一(駒沢女子大学教授)	公衆栄養学／井上 浩一(駒沢女子大学教授)
12/2(土)	食べ物と健康(食品学・食品機能・食品加工・調理学)／土橋 昇(千葉県立保健医療大学教授)	食べ物と健康(食品学・食品機能・食品加工・調理学)／土橋 昇(千葉県立保健医療大学教授)
12/17(日)	応用栄養学／市原 幸文(桐生大学教授)	食べ物と健康(食品衛生学)／植木 幸英(聖徳大学名誉教授)
12/23(土)	基礎栄養学／岡田 昌巳(駒沢女子大学先生)	人体の構造と機能及び疾病の成立(生化学)／岡田 昌巳(駒沢女子大学先生)
2018年 1/14(日)	基礎栄養学／岡田 昌巳(駒沢女子大学先生)	人体の構造と機能及び疾病の成立(生化学)／岡田 昌巳(駒沢女子大学先生)

3 会場 学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校

4 受講資格

本校または、他校(大学・短大・専門学校)の栄養士養成施設卒業生を対象とする。

5 費用(35,000円～40,000円)

- 受講料、参考書を含む。
- 本校卒業生には、学友会から一部補助金が支給されます。

6 問い合わせ

- 1)本講座の申し込みは電話またはFAX及び郵送で9月1日までお願い致します。
- 2)申し込み後、支払方法等はお連絡いたします。
- 3)国家試験対策講座事務局

学友会(月・金 10:00～16:00)

電話 03-3422-4343 FAX 03-3422-4340
 Eメール gakyuukai@shokuryo.ac.jp

● 事務局だより

1. 助成制度対象者のお知らせ(平成28年度)

- ①東京調理製菓専門学校
 第4回全国ヘルシー中華料理コンテストで最優秀賞(厚生労働大臣賞)を受賞した宮館一路さん(平成25年卒業)へ更なるステップアップを期待し、助成いたしました。
- ②東京ホテルビジネス専門学校
 シニアソムリエを取得した加賀屋裕美さん(本科13回卒業)さんへ更に上級のソムリエの期待を込めて助成いたしました。
- ③東京栄養食糧専門学校
 パーソナルコンピューター(最新栄養ソフト付)3台貸与の助成することといたしました。(遅れましたが7月上旬を予定しています)

若手研究者にチャンスです“ご応募ください”

(抜粋)

学友会研究助成募集要項

- 【目的】
 ◎会員のスキルアップを目的とし、企画・研究・開発・改善・運営を支援する。
 ◎学会(各種)で発表できる研究支援、食糧学院の顔(スター)になれる方々の誕生のために支援する。
- 【内容】
 I 助成規定(基準)
 1. 応募資格
 学友会会員とする。(非常勤講師・学生を含む)
 2. 助成期間
 原則としては1年間とするが、必要な場合は委員会で協議し、延長を認める場合もある。
 3. 内容
 ① 食糧学院の教育に関係することを基本とする。
 ② 上記の基礎・実践の研究・開発・調査・改善・企画・運営とする。
 ③ 産学官協同であっても良い。(個人だけでなく、協同も認める)
 4. 助成金額
 助成金額については研究内容を検討し学友会研究助成委員会で決定する。
 ① 1件当たり20万円以内とする。(年度内)
 ② 返済義務はありません。
- II 選出方法
 1. 申請は学友会所定の「申請書」を提出する。(別紙)

2. 自薦・推薦が出ない場合は学友会研究助成委員会で検討する。

III 選出発表

1. 本人に通知し、同時に学院内に公表する。

IV 受給者の義務

1. 年間2回(半年単位)で進捗状況を報告する。

V 内容報告

VI その他

1. その他必要がある場合は委員会で検討し、決定する。

◎詳しいことは学友会事務局にお問い合わせください。
 (委員長 半田廣志)

学友会(同窓会)に遊びに来て下さい!

学友会はいろいろなジャンルの「ノウハウ」が沢山ある集団です。困っている「問題点」をアドバイスし、又親身になって活動致します。「人脈情報」も豊富で卒業生の幸せを願っている学友会です。どうぞ気楽にお立ち寄りください。

2. 学友会役員会

- ①役員会議(平成29年3月16日)
 ○代議員総会(平成29年5月13日)について
 ○平成28年度事業・収支報告
 ○平成29年度事業・予算計画案
 ○監査会について
- ②事務局打合せ(平成29年4月17日)
 ○監査報告、総会について
- ③監査会、事務局打合せ(平成29年5月10日)
- ④代議員総会、準備会・打合せ(平成28年5月13日)
- ⑤打合せ(平成29年5月30日)
 ○会長と行事についての報告と説明
- ⑥事務局打合せ(平成29年6月9日)

3. 学友会「会員サービスセンター」のご利用

- 卒業生の方々の転職やアルバイト
- このような人材(財)を求む ○ビジネスに人脈がほしい
- 同級生の情報が知りたい
- 現在の仕事の壁が破れず困っている等々、遠慮なくご相談ください。

お問い合わせ

学友会 ☎03-3422-4343
 〈事務所OPEN〉毎週月曜・金曜 10時～16時