

女子栄養大学短期大学部では、
社会人の方々が学んでいます！



栄養士、フードスペシャリストの資格が取れる！



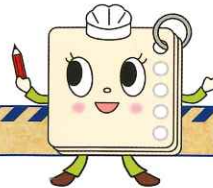
女子栄養大学短期大学部はこんな大学です！

他の短大や専門学校と何が違うの？

Point1 確かな実践力！

講義や実習を通して自分の食事を見直し、
家族や他者の食事を整える実力を養います⇒
一人ひとりに合った食事を提案し、大切な誰かをサポートするスキルが
身につきます！

健康の
大切さを
実感します



他の短大や専門学校と何が違うの？

Point2 高度な調理力！

他大学でも「調理力」と言っているけど、本学では毎回4～5品と多くの
実習！2年生になるとコース料理まで作れるようになります。

文部科学省・厚生労働省・農林水産省 他後援

家庭料理技能検定2級&準1級の合格率は**日本一**！



家庭料理検定はこちら /



専門学校と何が違うの？

Point3 卒業後の選択肢が多い！

短大から社会へ⇒食分野ではブランド校！社会人卒業生も活躍！！
短大から大学へ⇒併設校へ学園内推薦編入制度あり！管理栄養士資格取得も！
短大から専門学校へ⇒併設校に優先入学制度（調理師科・製菓科）
資格をとって転職したい人にも、もっと勉強したい人にも**多くの選択肢**が！
短大は栄養士以外の職種の求人も多数あります！

頼りになる
先輩がいろいろな
職種に！

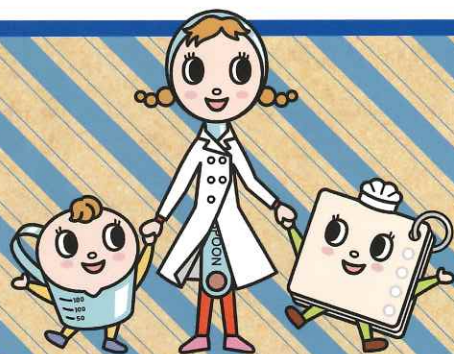
現役生の声



2年 吉川明子さん

現役生に混じって、今日も調理技術の練習。家庭料理技能検定2級に合格し、次は準1級に挑戦。

学び直しのため入学。本学を選んだ理由は社会人入試制度が取りくみやすい内容だったから。社会人のお友達もできて、充実したキャンパスライフを送っています。学習から長い間離れていたのが最初は大変でしたが、先生方の親切丁寧な指導で、今は楽しく学んでいます。好きな教科は、ライフステージ栄養学や実践調理学実習です。各年代で必要な栄養が違うという知識が得られ、調理の腕も上がり、家族に褒めてもらうことが多くなりました。外食の回数も減り、家計にも優しい状況です。若い同級生と年代を超えたおつき合いができ、気持ちが若返りました。体育で私が転んだ時など、クラスメイトが心配して駆けつけてくれ、感謝の気持ちでいっぱいです。2年生になって、さらに調理技術をあげたかったので、企業とコラボしてお惣菜を考案する調理学のゼミに入りました。開発するお弁当の打ち合わせや、企業さん試作のお弁当の試食感想を協議し合うのも非常に勉強になります。その他お菓子作りや包丁の基礎技術の練習など盛り沢山です。今後も勉強に励み、栄養士としての知識を増やし、社会に貢献できる人材になりたいです。



卒業生の声



塚本久視さん

「充実したかけがえのない2年間」という塚本久視さん。本学を卒業後栄養士として保育園に勤務。いまは地域の食育に関わっています。

私が入学したのは食品の品質管理や栄養成分分析などに携わっていく中で、食に関する専門知識を基礎から体系的に学び直したいという思いが募ったためでした。たくさんの不安はありましたが、家族の応援もあり、後悔したくないという思いが勝りました。学科試験の無い社会人入試という受験方法も後押ししてくれました。学生時代はハードな毎日で、課題や定期試験はシビアです。とはいえ、小テストがある科目が多く、知識を定着させやすかったですし、疑問点は先生方へ気軽に質問にうかがえる雰囲気もあります。10代のクラスメイト達と頭を悩ます事もありましたが、今では楽しい思い出です。若い友達からのバースデーカードは大切に保管しています。家庭料理技能検定取得も目標にしていたので、調理学ゼミに所属しました。先生方に何度もご指導いただき、その結果優良賞をいただきました。企業へのレシピ提供では、味付けに授業で学んだ調味パーセントを活用しました。自分で料理をする時も調味パーセントで計算する事も多いです。元々料理は好きでしたが、調理技術も上がり、以前より楽しみながら作る事が増えました。現在は自治体が主催する食育活動に参加しています。これからも栄養短大で得た学びと経験を活かしていきたいと思っています。

卒業生の声



君島由佳さん

卒業後は埼玉県にある本学4年制の実践栄養学科に編入し、管理栄養士資格を取得。

自身の入院をきっかけに、食について専門的に学びたいと思い、社会人入学しました。学校を選ぶ上で大切にしたのは下記の点です。

1. 栄養学の専門知識を学べる
2. 実践的な授業が多い
3. 卒業後のサポート
4. キャンパスライフが充実している

実習の施設はもちろん学食や学生寮なども整っているため、学生生活を充実させることができます。また、当時はクラブ活動や文化祭なども盛んに行われており、充実したキャンパスライフでした。私は調理のゼミの他に調理研究部にも所属し、実習以外でも色々なメニューを作れたことが、調理技術の向上につながったと思います。

卒業後のサポートも充実しています。仕事で色々迷うことがあれば数年たった今でも先生方が相談にのって下さり、応援して下さいます。卒業後は大学の編入を経て管理栄養士を取得し、現在は新しい特別養護老人ホームの立ち上げに携わっています。本学での学びを活かし、地域に貢献できるように頑張りたいです。



私たちが
卒業後の目標に向かって
日々頑張っています!



卒業生の声



阿部雅江さん

元小学校の校長先生。
栄養士取得のために本学
に再入学しました。

退職が目前になって、地域社会貢献できる方法を模索していました。やはり「食に関わる」ことをしたい。そのためには、食の専門職として「栄養士」の免許を待っていることが、必要不可欠であると思い、社会人入学しました。入学生の最年長でした。熱心な先生方との出会い、設備の整った施設で、充実した貴重な時間。苦手なPCや化学の教科に関しては、家族の支援や自分の息子より若い学友に助けて頂きました。2年間の学びの中で大切にしてきたことは、取得出来る資格を全て取ること。さらに調理に強い栄養士になることでした。先生方は常に時間を惜しまず、丁寧にご指導して下さいました。卒業後にもご指導いただき、家庭料理技能検定は最難関の1級を取得することができました。今、コロナが落ち着き、やっと地域活動が出来るように。市の健康づくり推進員会で一緒だった方と意気投合し、食育ボランティアを立ち上げ、この夏休みに「子どもの食育(料理教室)」を3カ所所で実施することが出来そうです。自分の思い描いていた地域貢献が実現しそうです。古希を過ぎ、残された時間を、生まれ育った地域のために頑張りたいと考えています。これら実現の基盤は、栄短で学んだことであり、多くの先生の支援と援助に感謝しております。



どんな教育が行われている？

Point4 万全なフォローアップ体制

充実したサポート～理系科目が苦手でも大丈夫！

個別指導の時間「苦手克服タイム」があります。その他の時間もいつでも質問OK！
実技の補講やレポートの書き方などの指導もあります。

高い教育力の先生達～専門学会で、Webで、雑誌で活躍している専門家集団です。

理系科目に自信がなくても、四則計算ができれば大丈夫！サポートします。

(入学前に「基礎学力アップ講座」もあります)

専門学校と何が違うの？

Point5 教員の数が多く質問しやすい



・学校を設置する基準で、短大は専門学校より多い人数の専任教員を置くことが決められている。
本学はさらにその基準より先生が多いです。

・つまり、いつでも先生たちが学校にいたので質問や相談にすぐ行ける。(学生と距離が近い)
学業から進路、人生相談まで！なんでも相談できます！

現在学んでいる社会人学生

(令和5年度)

70代… 1名 60代… 1名 50代… 3名
40代… 2名 30代… 1名 20代… 2名

※3年間で計画的に学ぶ「長期履習制度」を活用している学生もいます。

学びの理由

- 老後を健康に過ごしたい
- 家族の病気を食でサポートしたい
- 栄養士資格をとって食の仕事に転職したい
- 子ども食堂をサポートしたい ……などいろいろな方が勉強中です！

※社会人のための入試制度があります(下記「社会人のための特設サイト」から「社会人特別入試の詳細」をご確認下さい)。



定期試験にむけて
個人指導を受け、
頑張っています。



「合格」の評価を貰いました！
試験本番も頑張ります。

■ 駒込キャンパス(女子栄養大学短期大学部)

〒170-8481 東京都豊島区駒込3-24-3

JR山手線・東京メトロ南北線駒込駅より徒歩3分

お問い合わせ先(入試広報課):049-282-7331

\ 社会人のための特設サイト / \ 短大HPはこちら / \ インスタはこちら /



JOSHIEIYO_TANDAI