

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN001
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
生活と環境	1	前期	2	必修	講義	長谷川 紘美	
授業概要							
生活と環境の関わりを理解する。生活における特に「食」についての文化的・社会的側面を学び、現代社会におけるライフスタイルと食生活、その問題点や改善策について考える。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
1. 生活と環境における「食」の位置づけを理解し、食文化や食環境をとりまく正しい知識を習得する。2. 現代社会の中で望ましい食生活について理解を深め、未来の「食」について考えていく実践力を身につける。							
評価方法							
定期試験、小テストなどを100点満点とし、総合的に評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	オリエンテーション		授業の概要、食生活の意義				
2	食生活と健康		食生活にかかわる諸問題				
3	日本の食生活史		食文化の概念、社会の変化と食生活				
4	日本の食様式		日本の食様式、行事食と伝承料理				
5	栄養面から見た食生活①		ライフステージ別の食生活(幼児食～青年期)				
6	栄養面から見た食生活②		ライフステージ別の食生活(妊娠期～高齢期)				
7	安全面から見た食生活-量的問題-①		先進国と開発途上国の栄養問題				
8	安全面から見た食生活-量的問題-②		世界主要国の食糧事情				
9	安全面から見た食生活-質的問題-①		飲食による健康被害				
10	安全面から見た食生活-質的問題-②		健康にかかわる食品、その他の食品の安全性				
11	世界の食生活史、世界の食文化①		世界の食文化と歴史、アジア、オセアニアの食文化				
12	世界の食文化②		ヨーロッパ、ロシア、アフリカの食文化				
13	世界の食文化③		北米、中米、南米の食文化				
14	健康のための食生活		現代の食生活の問題点				
15	まとめと試験		前半は総復習、後半は定期試験を実施				
教科書(参考書・教材等)							
新版 健康と食生活							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN002
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
基礎英会話	2	前期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー	
授業概要							
将来的に、苦手意識をなくし日常的に使う会話力を身に付ける。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①日常生活のさまざまな場面で使う会話表現を習得すること。 ②海外旅行先で、ちょっとした会話に対応できるようになること。							
評価方法							
定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	Introductions & Icebreakers	自己紹介を交えながら授業の進め方や目標について説明します。					
2	Where have you been?	自分の経験したこと、行ったことがある場所について話しましょう。					
3	Culture IV: Epic Destinations	自分の予定や願望、計画について話しましょう。					
4	At the Airport	空港での入国審査のときの表現を学習しましょう。					
5	On the Flight	機内での会話の練習をしましょう。					
6	Pronunciation in Focus V	【 W / Uh (but) Ah (bat)】正確な発音ができるように練習しましょう。					
7	Hailing a Taxi	タクシーに乗るときの会話を練習しましょう。					
8	At the Hotel	滞在先ホテルで使う表現を学習しましょう。					
9	Restaurants III: Complaining	レストランで苦情を伝えるときの表現を学習しましょう。					
10	Pronunciation in Focus VI	ネイティブに近づく！英語のイントネーションを習得しましょう。					
11	Culture III: Why Japanese People!	日本の食文化について説明しましょう。					
12	Shopping Abroad I: Clothes	買い物(洋服)をするときにつかう表現を学習しましょう。					
13	Shopping Abroad II: Souvenir Shop	買い物(お土産)をするときにつかう表現を学習しましょう。					
14	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
15	定期試験	口頭試験(プレゼンテーション)をしましょう。					
教科書(参考書・教材等)							
English Essentials II: Aspirations Volume 1							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN003
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
職業英会話	2	後期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディレアー	
授業概要							
栄養士・管理栄養士に必要な単語や会話力を修得し、就職後に有効活用ができるスキルを身につける。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①日常生活のさまざまな場面で使う会話表現を習得すること。 ②海外旅行先で、ちょっとした会話に対応できるようになること。							
評価方法							
定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	Semester 1 Review		前期に学習した内容を復習しましょう。				
2	Banking Abroad		お金のやり取りについて学習しましょう。				
3	Restaurants IV: Booking by Phone		レストランの予約を電話でしてみましょう。				
4	Grammar I: Career Talk		希望する進路の目的や理由について話し合いましょう。				
5	Giving Directions II:		道案内(場所・方向を示す)をするときの表現を学習しましょう。				
6	Opinions & Perspectives II		世界の食文化について意見交換をしましょう。				
7	Pronunciation in Focus VII		ネイティブに近づく！英語のリズムを習得しましょう。				
8	English in Film II: TBD		映画をみながら新しい表現を学習しましょう。				
9	Grammar II: Natural Writing		簡単なライティングのスキルアップをしましょう。				
10	At the Cinema		映画館に行きましょう！				
11	Culture IV: O' Canada		相手に軽い確認や同意を求めるときにつかう表現を学習しましょう。				
12	The Love Test		クラスメートにインタビューをしてみましょう。				
13	Music III: Video Analysis		人気のミュージックビデオをみながら意見交換をしましょう。				
14	全体のまとめ		これまで学習した内容を復習しましょう。				
15	定期試験		口頭試験(プレゼンテーション)をしましょう。				
教科書(参考書・教材等)							
English Essentials II: Aspirations Volume 2							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN004
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
コンピュータ実習	1	後期	1	必修	実習	木田橋 宏信	
授業概要							
コンピュータの基本操作や各種ソフトの使用方法等の概要を学び、基本的な入力操作技術と実践方法を習得する							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養士・社会人として必要な基本的PC操作やソフトウェア使用方法及び情報リテラシーを学び、今後の学習及び実務において実践する方法を習得する							
評価方法							
授業内課題と提出物で総合的に評価(100点満点)							
教員紹介							
進学塾を中心に様々な環境においてあらゆる教科の授業や業務を行い指導に精通し、丁寧で適切な授業を展開する							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	講座意義の確認 PC基本操作(1)		本講座の目的と意義を明示し、授業上の主なルールやPCの基礎及び情報リテラシー等を確認				
2	PC基本操作(2) Word(1)		PCの基本操作方法全般の確認 Wordの基本操作				
3	Word(2)		Wordの基本操作、文書作成など				
4	Word(3)		Wordの応用操作、表の作成など				
5	Word実践		Wordを使用してメニュー作成等の実習				
6	Excel(1)		Excelの基本操作				
7	Excel(2)		Excelの応用操作				
8	Excel実践		Excelを使用して実践的な表作成・表計算の実習				
9	PowerPoint		PowerPointの基本操作全般				
10	PowerPoint実践		PowerPointを使用してポスター作成実習				
11	Word & PowerPoint実践		これまで学習したことを活用してチラシ作成等の実習				
12	Office総復習 プレゼンテーション実習準備(1)		Officeソフトにおける必要事項の総復習と補足				
13	プレゼンテーション実習準備(2)		最終課題プレゼンに向けたデータ作成				
14	プレゼンテーション実習(1)		作成したデータを使用してプレゼンテーションを行う				
15	プレゼンテーション実習(2) まとめ		前回のプレゼンテーションの続き、授業内容のまとめ				
教科書(参考書・教材等)							
30時間アカデミックOffice2021 Windows11対応(実教出版)							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN005
科 目 名		学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
計算の理論と活用		1	前期	2	必修	講義	木田橋 宏信
授業概要							
栄養士のための学習並びに実務において必要となる基礎的「計算の理論」について学ぶ							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養士として実務上必要な基本的計算ルールを理解し、論理的思考力を養成するとともに、電卓を用いた素早く正確な計算力を身につける							
評価方法							
100点満点の総合評価、定期試験50%、課題50%にて評価							
教員紹介							
進学塾を中心に様々な環境においてあらゆる教科の授業や業務を行い指導に精通し、丁寧で適切な授業を展開する							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	講座意義の確認 電卓の使い方、四則計算(1)		本講座の目的と意義を明示し、電卓の用語や基本的な使い方を習得、さらに四則計算の基礎を確認				
2	四則計算(2)、分数計算		手動および電卓を用いて四則計算を確認・習得 正確さとスピードの両方において安定を目指す				
3	一次方程式		割合の計算に備えて、 数学的思考の基本である一次方程式の計算方法を確認				
4	資料の整理と活用		平均値や近似値など、 資料の整理や読み取りに必要な基礎的知識を確認				
5	1～4回内容の確認＋小テスト		テスト範囲は1～4回目の範囲の内容、テスト前には総復習を実施。 全ての問題において電卓を使用してよい				
6	割合(1) 百分率と歩合		割合の意味、基礎を復習して習得 また電卓を用いた割合の計算方法も確認				
7	割合(2) 比、単位換算		手動および電卓を用いて、百分率と歩合の単位換算を習得 比の計算や基本的な単位換算も確認				
8	割合(3) 増減、濃度計算		手動および電卓を用いた様々な割合の計算方法を習得				
9	割合(4) 濃度計算の応用		手動および電卓を用いた、応用的濃度の計算方法を習得				
10	6～9回内容の確認＋小テスト		テスト範囲は6～9回目の範囲の内容、テスト前には総復習を実施。 全ての問題において電卓を使用してよい				
11	割合の復習・応用問題		割合の復習と実践的な応用問題演習				
12	計算問題の復習 連立方程式		1～5回目の内容(四則計算中心)の復習 並びに連立方程式の計算方法を習得				
13	割合の復習 一次不等式		6～11回目の内容(割合中心)の復習 並びに一次不等式の計算方法を習得				
14	要点復習 様々な計算		これまでの重要ポイントの復習 その他の、今後必要となる様々な数学的要素の習得				
15	まとめ		期末試験に備えて、これまでの全授業内容の要点総復習 特に基礎部分を重点的に確認する				
教科書(参考書・教材等)							
授業内配付プリント、電卓							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN006
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
化学理論	1	前期	2	必修	講義	伊能 淳	
授業概要							
栄養学・食物学を学ぶ上で必要となる化学の内容を履修する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養を理解する上で、化学は必要不可欠なものであるが、学生の習熟度にはばらつきがあるため、高校の化学の基礎部分を履修し、基本事項と基本概念を全員が習得することを目標とする。							
評価方法							
定期テストを主とし、授業時間内の小テストを加味して評価する(100点満点)							
教員紹介							
化学教諭として公立高校に定年まで勤務。定義や計算の基本など必要な事項と、エネルギー保存や平衡など基本概念の習得を目指す。栄養士として説明できなければいけないことを明示して指導する。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	物質とは何か 物質の分離		物体と物質の違いは何か。混合物から物質を分離する方法、混合物中の物質を識別する方法の基礎を学ぶ。				
2	原子の構造と化学結合 元素の周期表 化学結合		陽子・中性子・電子の数は何を決めるのか。元素の周期表とその読み方、化学結合の基本を学ぶ。				
3	物質の状態		金属結合、水素結合などを学ぶ。食品の基本となる有機化合物、ミネラルなどの物質の三態とその変化を化学結合から考える。				
4	物質の三態変化 溶液の性質		物質の三態とその変化を化学結合から考える。水溶液の性質について、沸点上昇や浸透圧、コロイドなどを学ぶ。				
5	化学反応式と物質質量		化学反応式の書き方と読み方を学ぶ。化学反応における量的関係の基本として物質質量(モル)を学ぶ。				
6	化学反応とエネルギー 化学反応の速さと平衡 平衡の移動		エネルギー保存の法則を中心に、反応の速さと温度や触媒、酵素との関係、平衡の移動など調理にも関係する化学変化を学ぶ。				
7	単位と計算 溶液と濃度		単位に着目しながら実用的な計算に強くなろう。濃度の計算を苦手とする学生が多いので特に濃度に関する計算を学ぶ。				
8	酸と塩基 pH		酸、塩基について学ぶ。また、水溶液のpHについて、定義や測定方法、pHの変化を、体内や食品のpHを例に考える。				
9	中和と塩 緩衝作用 滴定曲線		生体内でも重要な働きをする緩衝作用とは何かを学ぶ。化学分析の基本として中和滴定の概要を学ぶ。				
10	酸化還元反応 金属と酸化還元反応		生体がエネルギーを得ている酸化還元反応を考える。関連して、活性酸素や抗酸化作用についても学ぶ。				
11	有機化合物の定義と構造 異性体		有機化合物の、構造式の書き方、構造と命名法、官能基とその性質、異性体など、有機化学の基礎となる概念を学ぶ。				
12	炭化水素から医薬品まで		脂肪族化合物、芳香族化合物について代表的な物質、性質、化学反応を学び、次の糖、脂質、タンパク質の学習につなげる。				
13	糖質と脂質の化学		糖質の構造と種類、油脂の種類・生理機能について概要を学ぶ。				
14	アミノ酸 タンパク質の構造 タンパク質の性質		タンパク質について、もととなるアミノ酸の種類、構造、働きの概要を学ぶ。問題演習など定期考査対策も行う。				
15	化学理論のまとめ		講座を通じてのまとめ 定期考査に向けた質疑応答 問題演習				
教科書(参考書・教材等)							
授業は配布するプリント集を用いて行う。(参考書)高校で使用した教科書など							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN007
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
化学実験	1	前期	1	必修	実験	渡邊 依子	
授業概要 基本的な実験操作、および実験データのまとめ方を学ぶ。							
到達目標・評価方法 到達目標 実験における基本操作・基本手技を身につける。 実験データのまとめ方、レポートの書き方を身につける。							
評価方法 レポートや課題の内容を総合的に判断して評価する(100点満点評価)。							
教員紹介 							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	実験を行う際の心構え、注意事項					
2	実験器具の使い方	実験器具の種類とその取扱い(測容器の精度に関する実験)					
3	試薬の取り扱い方	試薬の取り扱い方と溶液の作り方					
4	ヨウ素-デンプン反応	デンプンの糊化と消化・レポートの書き方					
5	pHの測定	pH試験紙、pHメーターを用いたpH測定法					
6	滴定操作Ⅰ	シュウ酸とNaOHの中和滴定					
7	滴定操作Ⅱ	お酢の酸度滴定(中和滴定)					
8	緩衝液の作り方	緩衝液の作り方、緩衝能について					
9	吸光度の測定Ⅰ	検量線の作成(未知濃度試料の濃度の求め方)					
10	吸光度の測定Ⅱ	ワイン中の総ポリフェノールの定量					
11	滴定操作Ⅲ	水の硬度測定(キレート滴定)					
12	滴定操作Ⅳ	食品中の食塩濃度測定(沈殿滴定)					
13	滴定操作Ⅴ	食品中のシュウ酸の測定(酸化還元滴定)					
14	酵素実験	酵素によるタンパク質・脂質の消化					
15	滴定操作(復習)	食品の酸度滴定(中和滴定)					
教科書(参考書・教材等) プリントを配布する。							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN008
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
英語 I	1	前期	2	必修	講義	スコット・クレッピン・アレン	
授業概要							
ネイティブ講師による授業を通して、スピーキングの基礎技能向上を図る。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①英語に対する苦手意識を克服し、話すことの楽しさを認識すること。 ②身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。 ③英語でレシピを書いたり、理解できるようになること。							
評価方法							
定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	Introductions & Icebreakers	自己紹介を交えながら授業の進め方や目標について説明します。					
2	Time	一般生活と旅行に必要な時間・暦・季節に関する表現を学習しましょう。					
3	Hobbies & Interests	趣味について話し合いましょう。					
4	Expressing Favorites	好きなものについて話しましょう。相手に質問をしてみましょう。					
5	Flavors & Textures	食材の味や食感について説明できるようにしましょう。					
6	My Favorite Recipe	レシピを英語で理解・説明できるようにしましょう。					
7	Pronunciation in Focus I	【S/TH F/V/B】正確な発音ができるように練習しましょう。					
8	Restaurants I: Dining Out	食事の注文をするときの表現を学習しましょう。					
9	Restaurants II: Group Project	自分たちでレストランをデザインしてみましょう。					
10	Culture I: Reacting Naturally	ボディーランゲージを学習し、異文化コミュニケーション力を高めましょう。					
11	Music I: Show and Tell	好きな音楽について話し合いながら、様々な表現方法を学習しましょう。					
12	Pronunciation in Focus II	【L/R/ER】正確な発音ができるように練習しましょう。					
13	My Past Vacation	今まで行った旅行(国内・海外)について話し合いましょう。					
14	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
15	定期試験	口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。					
教科書(参考書・教材等)							
English Essentials I : Changing Minds: Volume 1							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN009
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
英語Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	スコット・クレッピン・アレン	
授業概要							
ネイティブ講師による授業を通して、スピーキングの基礎技能向上を図る。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
①英語に対する苦手意識を克服し、話すことの楽しさを認識すること。 ②身近な話題について会話ができるように基礎的なコミュニケーション力を養うこと。 ③英語でレシピを書いたり、理解できるようになること。							
評価方法							
定期試験(口頭試験)にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	Semester 1 Review	前期に学習した内容を復習しましょう。					
2	Discussing: Friendship	自分の友達を紹介しましょう。(物事の描写)					
3	Pronunciation in Focus III	【S/SH/N/TION/ W】正確な発音ができるように練習しましょう。					
4	What do you prefer?	和食派？洋食派？ 2つ以上のものを比較する方法を学習しまし よう。					
5	The Best & Worst	和・洋・中 どれが一番好きですか？3つ以上のものを比較する方 法を学習しましょう。					
6	Opinions & Perspectives	簡単な意見交換をしてみましょう。					
7	What did he say?	伝達の方法を学習しましょう。					
8	English in Film I: Supersize Me	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。					
9	Pronunciation in Focus IV	単語のストレスを習得して効果的なスピーキング力を身につけまし よう。					
10	Music II: SUGGESTING	好きな音楽について紹介・発表しましょう。					
11	Culture II: Christmas Theme	外国の文化について学習しましょう。					
12	Are you sure?	将来の計画について話し合ってみましょう。					
13	Giving Directions I	【初級】道案内をするときの表現を学習しましょう。					
14	全体のまとめ	これまで学習した内容を復習しましょう。					
15	定期試験	口頭試験(グループプレゼンテーション)をしましょう。					
教科書(参考書・教材等)							
English Essentials I : Changing Minds: Volume 2							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN010
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
健康管理概論	1	前期	2	必修	講義	五十里 一秋	
授業概要							
国民の健康および健康づくりの現状、疾患予防や健康管理の概念・理論を学習し、栄養士としての実践力を身に付けられるように授業を進める。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
日本では健康寿命の延伸が求められている。この科目では、健康の意義や健康管理の取り組みを紹介し、栄養士業務を通して国民のQOL向上に寄与することを目的とする。							
評価方法							
定期試験を実施し、100点満点で評価する。(60点以上で合格とする)							
教員紹介							
保健所で行ってきた健康づくり事業の経験をもとに、最近の健康づくりの動向や現場での実践例を紹介する							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1回	健康の概念		WHO憲章、憲法第25条、1～3次予防、ヘルスプロモーション				
2回	疫学、保健統計		疫学研究の手法、エビデンスレベル、基幹統計、一般統計				
3回	社会保障制度、医療保険制度、人口、		社会保障制度の概要、医療保険制度の概要、健康寿命、受療状況				
4回	医療提供体制		医療提供施設、医療計画				
5回	健康増進法、食生活と栄養		健康増進法の概要、食生活指針				
6回	身体活動・運動、休養		身体活動・運動のガイドライン、休養の指針				
7回	疾患の特徴1		循環器系疾患、糖尿病、骨・関節疾患				
8回	疾患の特徴2		がん、呼吸器疾患、感染症、精神疾患				
9回	地域保健		健康日本21、地域包括ケアシステム				
10回	母子保健・学校保健		母子保健事業、学校保健の3領域				
11回	成人保健・産業保健		健康増進事業、特定健康診査、THP				
12回	高齢者保健・障害者保健		介護保険、国際生活機能分類				
13回	まとめ1		1～4回まとめ				
14回	まとめ2		5～8回まとめ				
15回	まとめ3		9～12回まとめ				
教科書(参考書・教材等)							
基礎から学ぶ健康管理概論(南江堂)							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN011
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
健康運動指導実習(体育実技含む)	1	後期	1	必修	実習	三樹 春幸	
授業概要							
様々な種類のトレーニング、競技を体験することにより、運動初心者へのアプローチの概要を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
生涯を通じて自発的にスポーツを楽しむことのできる能力・技能を養う。身体活動を通じて健康保持増進と体力の向上を図り、栄養士としての運動指導についての基礎知識を養う。							
評価方法							
出席状況、出席時の取組みによる(100点満点評価。配分は学生の状況を確認し、総合的に勘案する)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	ガイダンス	体育実技を受講するにあたって(施設の使用法含む)					
2	体育祭	武蔵野陸上競技場、武蔵野総合体育館を使用しての競技会					
3	体育祭	武蔵野陸上競技場、武蔵野総合体育館を使用しての競技会					
4	種目別トレーニング	バレーボール、フットサル、バスケットボール、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
5	種目別トレーニング	バレーボール、フットサル、バスケットボール、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
6	種目別トレーニング	バレーボール、フットサル、バスケットボール、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
7	種目別トレーニング	バレーボール、フットサル、バスケットボール、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
8	種目別トレーニング	バレーボール、フットサル、バスケットボール、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
9	種目別トレーニング	バレーボール、フットサル、バスケットボール、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
10	種目別トレーニング	バレーボール、フットサル、バスケットボール、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
11	種目別トレーニング	バレーボール、フットサル、バスケットボール、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
12	種目別トレーニング	バレーボール、フットサル、バスケットボール、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
13	種目別トレーニング	バレーボール、フットサル、バスケットボール、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
14	種目別トレーニング	バレーボール、フットサル、バスケットボール、マシーントレーニング、ヨガ等トレーニング実際と方法を学ぶ					
15	まとめ	授業全体のまとめ					
教科書(参考書・教材等)							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN012
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
公衆衛生学Ⅰ	2	前期	2	必修	講義	遠藤 浩正	
授業概要							
健康を維持増進し、疾病を予防するために必要な公衆衛生学についての概論を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養士として必要な公衆衛生に関する基本的事項が説明できるようにする。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
明海大学歯学部卒。歯科医師。同大学大学院博士課程修了後大学で教員を勤めた後埼玉県で公衆衛生行政、歯科保健行政を27年間従事した。2016年から8年間保健所長を勤め、この間新型コロナウイルス感染症対応で現場の指揮を執った。また埼玉県保健所長会副会長も歴任。現在、社会歯科学会副理事長、日本口腔衛生学会次期代議員。日本公衆衛生学会会員。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	公衆衛生概論		公衆衛生の考え方、健康の定義				
2	環境保健 ①		生態系と環境保全、公害				
3	環境保健 ②		環境衛生				
4	疫学 ①		疫学の基本的理解				
5	疫学 ②		各種疫学研究方法の利点・欠点				
6	人口問題		人口問題に関する基本的理解				
7	国家統計		公衆衛生に係る各種国家統計(国民健康・栄養調査など)				
8	生活習慣対策 ①		健康に関する行動と社会、運動				
9	生活習慣対策 ②		喫煙、飲酒				
10	生活習慣対策 ③		健康日本21、歯科保健				
11	主要疾患と予防 ①		がんの基本的な理解、がん対策				
12	主要疾患と予防 ②		循環器疾患				
13	主要疾患と予防 ③		代謝性疾患、脂質異常症、メタボリックシンドローム				
14	主要疾患と予防 ④		感染症				
15	まとめ		前期分の補講及びまとめと評価				
教科書(参考書・教材等)							
『社会・環境と健康 公衆衛生学』,柳川洋他,医歯薬出版株式会社							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN013
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
公衆衛生学Ⅱ(社会福祉概論含む)	2	後期	2	必修	講義	遠藤 浩正	
授業概要							
健康を維持増進し、疾病を予防するために必要な公衆衛生学についての概論を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養士として必要な公衆衛生に関する事項が理解し、実践できるようにする。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする							
教員紹介							
明海大学歯学部卒。歯科医師。同大学大学院博士課程修了後大学で教員を勤めた後埼玉県で公衆衛生行政、歯科保健行政を27年間従事した。2016年から8年間保健所長を勤め、この間新型コロナウイルス感染症対応で現場の指揮を執った。また埼玉県保健所長会副会長も歴任。現在、社会歯科学会副理事長、日本口腔衛生学会次期代議員。日本公衆衛生学会会員。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	衛生行政概論		社会保障と公衆衛生、公衆衛生と法令				
2	社会保障制度		社会保険制度、生活保護制度				
3	医療保障		医療保険制度、社会防衛的医療、福祉としての医療				
4	介護保険制度		介護保険、介護施設、地域包括ケアシステム				
5	社会福祉		社会福祉概念、福祉法規、子ども家庭福祉、児童虐待				
6	高齢者・障害者福祉		高齢者福祉、障害の定義、身体障害者福祉、知的障害者福祉				
7	衛生行政システム		保健・医療・福祉の行政システム、保健所、市町村保健センター				
8	母子保健		母子保健法、母子保健施策・事業、健やか親子21				
9	学校保健		学校保健制度と現状				
10	産業保健		産業保健の目的・現状、THP、職業性疾患				
11	成人・健康増進		生活習慣病予防、特定健診・特定保健指導				
12	精神保健		精神保健の基本的理解、代表的な精神疾患、周囲(家族・職場・地域)の理解の重要性				
13	国際保健・国際協力		グローバルヘルスとは、SDGs				
14	食中毒		食品を取り扱う者にとって必要な食中毒の理解と適切な対応				
15	まとめ		後期分の補講及びまとめと評価				
教科書(参考書・教材等)							
『社会・環境と健康 公衆衛生学』,柳川洋他,医歯薬出版株式会社							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN014
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
解剖生理学	1	前期	2	必修	講義	五十里 一秋	
授業概要							
人体の構造と機能に関する基本を学び、食物の消化吸收、代謝のしくみ、栄養と各種疾患との関係などを理解するための基礎知識を学ぶことを目的とする							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養士として必要な人体の構造と生理機能について習得する。栄養士実力認定試験の認定Aレベルを達成目標とする。							
評価方法							
定期試験を実施し、100点満点で評価する。(60点以上で合格とする)							
教員紹介							
大学病院での臨床や保健所での糖尿病、脳卒中等医療連携事業の経験を生かす。(歯科医師免許・歯学博士取得、口腔衛生学会・障害者歯科学会・老年歯科医学会・小児歯科学会での発表)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1回	細胞と組織		細胞の構造、組織の構造、結合組織				
2回	消化器系1		消化器系の構成と機能				
3回	消化器系2		消化管運動				
4回	消化器系3		消化管における吸収				
5回	循環器系1		循環器系の構成と機能				
6回	循環器系2		血管の構成と機能				
7回	循環器系3		体循環・肺循環				
8回	呼吸器系1		呼吸器系の構成と機能				
9回	呼吸器系2		肺、呼吸運動				
10回	呼吸器系3		呼吸の調節				
11回	腎・尿路系1		腎・尿路系の構成				
12回	腎・尿路系2		ホルモンと腎				
13回	まとめ1		1～4回まとめ				
14回	まとめ2		5～8回まとめ				
15回	まとめ3		9～12回				
教科書(参考書・教材等)							
栄養科学イラストレイテッド解剖生理学―人体の構造と機能―(羊土社)							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN015
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
病理学	2	前期	2	必修	講義	五十里 一秋	
授業概要							
基本的な病理の成立過程を理解し、栄養士として知っておくべき疾患の原因、発生のしくみ、形態学的変化を授業する							
到達目標・評価方法							
到達目標							
身近な疾患に対する理解を深め、また、将来起こる可能性がある課題に対応できる能力を身につける							
評価方法							
定期試験を行い、100点満点で評価する。(60点以上で合格とする)							
教員紹介							
大学病院での臨床や保健所での糖尿病、脳卒中など医療連携事業の経験を生かす。(歯科医師免許・歯学博士取得、口腔衛生学会・障害者歯科学会・老年歯科医学会・小児歯科学会での学会発表)							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1回	オリエンテーション、病理学、先天異常		病気の原因、遺伝病、染色体異常				
2回	細胞の死と再生		細胞の損傷、再生、壊死、アポトーシス				
3回	可逆性の損傷と適応能力		変性、化生、萎縮、肥大、過形成				
4回	代謝の基本と糖・脂質の代謝異常		代謝異常、糖代謝異常、糖尿病、脂質代謝異常				
5回	たんぱく質・核酸・カルシウム・色素の代謝異常		アミロイドーシス、高尿酸血症、骨粗鬆症、黄疸				
6回	体液と循環異常		体液の分類、充血、梗塞、浮腫				
7回	血管の閉塞とショック		血栓、塞栓、再疎通、ショック				
8回	腫瘍の原因と分類		腫瘍の分類、腫瘍の原因、良性腫瘍・悪性腫瘍				
9回	悪性腫瘍の転移と鑑別		悪性腫瘍の転移・鑑別、腫瘍マーカー				
10回	炎症の原因と経過		炎症の定義、炎症の原因、急性炎症、慢性炎症				
11回	炎症のメカニズム		炎症細胞、サイトカイン、肉芽組織				
12回	免疫の異常		免疫のしくみ、移植、免疫不全、アレルギー、自己免疫疾患				
13回	感染と病原微生物		感染の定義、感染症の発症、感染経路				
14回	まとめ1		1～6回まとめ				
15回	まとめ2		7～13回まとめ				
教科書(参考書・教材等)							
病気のしくみと成り立ち(宣広社)							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN016
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
解剖生理学実習	1	後期	1	必修	実習	石田 静香	
授業概要							
人体の構造と機能は座学の授業だけで理解することは難しい。 人体に関するビデオや人体画像のスケッチ、人体白地図などを通じて人体に関する知識と理解を深める。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養士に必要な人体の構造と機能の知識を習得する。 到達目標は、栄養士実力認定試験の認定Aのレベルである。							
評価方法							
人体画像のスケッチ(70%)と課題(30%)によって100点満点評価する。							
教員紹介							
東京都医学総合研究所で研究に従事している経験を、栄養士養成に向けた解剖生理学の教育に生かす(博士(農学)所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	オリエンテーション		授業の目的と概要、解剖学用語の説明				
2	人体の構造		細胞の構造と機能、細胞小器官。組織の構造と分類				
3	骨格系		全身の骨格、骨と関節の構造と機能				
4	筋肉系		全身の筋、筋の構造と機能				
5	循環器系		心臓と血管の構造と機能				
6	血液免疫系		血液と免疫系の性質と機能				
7	消化器系Ⅰ		消化管(口腔、食道、胃、小腸、大腸)の構造と機能				
8	消化器系Ⅱ		肝臓、膵臓、胆のう、十二指腸の構造と機能				
9	呼吸器系		肺と気道の構造と機能				
10	泌尿器系		腎臓と尿路の構造と機能				
11	内分泌系		内分泌器の構造とホルモンの機能				
12	生殖器系		男性と女性の生殖器の構造と機能				
13	神経系Ⅰ		中枢神経系(脳と脊髄)の構造と機能				
14	神経系Ⅱ		末梢神経系(体性神経系・自律神経系)の構造と機能				
15	感覚器系・まとめ		感覚器系、スケッチ・課題の提出				
教科書(参考書・教材等)							
栄養士科1年前期の解剖生理学と同じ教科書を使用する							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN017
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
生化学Ⅰ	1	前期	2	必修	講義	惟村 直仁	
授業概要							
「生きている」仕組みを理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
人体を構成する物質や、栄養素の構造を学び、これらが体の中でどのように代謝され恒常性が保たれているのかを理解する。 また、実力認定試験過去問題を解き理解を深める。							
評価方法							
定期試験100%で評価(100点満点)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	生化学の話し	オリエンテーション					
2	組織、細胞	原核細胞と真核細胞 器官と組織 細胞周期					
3	生体膜	構造と機能 物質の輸送					
4	細胞内小器官	核 ミトコンドリア 小胞体 ゴルジ装置 リボソーム リソソーム 細胞骨格					
5	糖の基礎	糖とは 単糖類 少糖類 多糖類					
6	糖の代謝	解糖系 クエン酸回路					
7	ATPの生合成	ATPの構造 プロトン濃度勾配 電子伝達系 酸化的リン酸化					
8	その他糖代謝	ペントースリン酸経路 ウロン酸経路、ガラクトース代謝 など					
9	脂質の基礎	脂質の構造(中性脂肪、リン脂質、コレステロール)脂肪酸の構造と性質					
10	リポタンパク質	キロミクロン VLDL LDL HDL					
11	脂質の代謝	β酸化 脂肪酸合成 中性脂肪の合成					
12	脂質の生理作用	必須脂肪酸とエイコサノイド					
13	アミノ酸、たんぱく質の基礎	アミノ酸の構造と性質 たんぱく質の構造と性質					
14	アミノ酸の代謝Ⅰ	アミノ基転移反応 酸化的脱アミノ反応 脱炭酸反応 尿素回路					
15	まとめもしくは補足	学習内容の振り返り 補足					
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 生化学の基礎 建帛社							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN018
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
生化学Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	惟村 直仁	
授業概要							
前期生化学Ⅰにて、学んだ栄養素の代謝の要となっている酵素の性質を理解し、さらに代謝調節に必要なホルモンや遺伝子などについて学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養学、食品学、臨床栄養学など多くの教科の基礎となる教科であることを理解する。実力認定試験過去問題を解き、学習内容を理解する。							
評価方法							
定期試験100%で評価(100点満点)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	アミノ酸の代謝Ⅱ		アラニン-グルコース経路 食間と食後のアミノ酸代謝				
2	水溶性ビタミン		水溶性ビタミンの役割				
3	脂溶性ビタミン		脂溶性ビタミンの役割				
4	酵素Ⅰ		基本、種類 アイソザイム 補助因子アロステリック酵素 フィードバック調節 酵素の阻害				
5	酵素Ⅱ		酵素反応速度論 Km値				
6	ホルモンとは		ホルモンの種類				
7	ホルモンの作用機序		受容体 セカンドメッセンジャー				
8	各種ホルモンⅠ		インスリン グルカゴン 副腎皮質ホルモン など				
9	各種ホルモンⅡ		レプチン アディポネクチンなど				
10	核酸Ⅰ		核酸の構造 プリン塩基 ピリミジン塩基 核酸の代謝				
11	核酸Ⅱ		細胞周期 DNAの複製				
12	たんぱく質の合成		転写 スプライシング m-RNA t-RNA r-RNA				
13	免疫と生体防御Ⅰ		自然免疫 獲得免疫 など				
14	免疫と生体防御Ⅱ		抗体 アレルギー など				
15	まとめおよび補足など		学習内容の振り返りもしくは補足				
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 生化学の基礎 建帛社							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN019
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
生化学実験	2	後期	1	必修	実験	惟村 直仁	
授業概要							
生化学の講義で学んだ内容を実験を通して、理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
実験の操作方法を理解し、自ら判断する力を養う。また、酵素や生体成分の分析を通して代謝を学ぶ。							
評価方法							
提出レポートによる評価(100点満点評価)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	糖定性	単糖 二糖類 多糖類の性質を知る					
2	脂質の抽出	Folch法による卵黄からの脂質抽出					
3	リン脂質の定量もしくはビタミンB1の定量	卵黄中のリン脂質を定量もしくは肝臓中のビタミンB1を定量する。					
4	コレステロールの定量	卵黄中コレステロールの定量					
5	糖質実験	酵母を用いた糖代謝の確認					
6	酵素Ⅰ	ホスファターゼの至適pH					
7	酵素Ⅱ	乳酸脱水素酵素の至適温度					
8	酵素Ⅲ	肝臓中グルコース-6-フォスファターゼの測定					
9	たんぱく質,アミノ酸の定性	たんぱく質の等電点沈殿、キサントプロテイン反応、ニンヒドリン反応など					
10	たんぱく質抽出	肝臓中タンパク質の抽出					
11	たんぱく質の測定	肝臓中タンパク質の定量(Lowry法)					
12	DNA抽出	白子からDNAの抽出					
13	DNAの測定	インドール法による白子のDNA量を測定する。					
14	尿中クレアチニン・尿素の定量	クレアチニン、尿素など尿中窒素成分について学ぶ					
15	クレアチニンクリアランス 摂取たんぱく質量の測定	14回の結果から計算					
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 生化学の基礎 建帛社 、丸善出版 食物・栄養系のための基礎科学							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN020
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
食品学総論	1	前期	2	必修	講義	小林 益男	
授業概要							
食べ物と健康をテーマに、食と人間との関わり(食物連鎖、食を巡る環境)、食品成分表の読み方、食品理解の基盤となる構成成分とその変化を学習する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食料と環境問題などを通して人と食料・食品との関わりを理解できるようになる。また、食品の各主要成分の特性(機能)と化学構造やその変化、食品の各種微量成分(嗜好成分)の栄養特性、物性について理解できるようになる。							
評価方法							
単元終了時に実施する確認テスト(30点)と期末時に実施する本試験(70点)の結果を合算し100点満点で評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	人と食べ物		食の変遷、食物連鎖、食志向の形成				
2	食料と環境問題		フードマイレージの低減、食料生産と食料自給率、地産地消、食べ残し・食品廃棄について				
3	食品成分表		食品成分表について学ぶ。				
4	水分、水分活性、食品の貯蔵性		自由水と結合水、水分活性と水分含量、食品の貯蔵性を学ぶ。				
5	炭水化物Ⅰ		食品に含まれる代表的な単糖類、二糖類、オリゴ糖類、多糖類を学ぶ。				
6	炭水化物Ⅱ		デンプンなどの多糖類の特性と酵素や加熱による変化を学ぶ。				
7	脂質Ⅰ		脂質の分類、脂肪酸、性質を示す指標、硬化油について学ぶ。				
8	脂質Ⅱ		油脂の酸化と過酸化物質評価、脂質の栄養について学ぶ。				
9	たんぱく質Ⅰ		アミノ酸の構造と分類、たんぱく質の構造と分類を学ぶ。				
10	たんぱく質Ⅱ		たんぱく質の変化、酵素、たんぱく質の栄養を学ぶ。				
11	ビタミン・ミネラル、核酸		食品中のビタミン・ミネラルの種類と機能を学ぶ。				
12	食品の色素成分		植物性色素、動物性色素、褐変(酵素的褐変・アミノ・カルボニル反応等)を学ぶ				
13	食品の香気成分、呈味成分		においの感覚、植物性・動物性食品の香り、食品の加熱香気、味の感覚 味覚成分を学ぶ				
14	食品の物性		食品の物性とテクスチャー、テクスチャーの物理的意味を学ぶ				
15	官能検査		官能検査の実施条件、官能検査の手法を学ぶ				
教科書(参考書・教材等)							
『はじめて学ぶ健康・栄養系教科書シリーズ③食べ物と健康Ⅰ 第2版 食品成分を理解するための基礎』(株)化学同人、食品成分表、テキスト、確認テスト							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN021
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
食品機能論(食品加工学含む)		1	前期	2	必修	講義	小野澤 晶子
授業概要							
食品の分類・食品加工の基礎知識を学ぶ。 各種食品の特性・栄養成分・機能性について理解する。また食品の加工特性についても学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品の分類・食品加工の基礎知識を身に付け、各種食品の特性・栄養成分・機能性・加工方法を習得する。							
評価方法							
定期試験にて100点満点で評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	食品の分類・食品の加工		食品の各種分類方法、食品加工の意義目的・各種加工法について学ぶ				
2	穀類		穀類の特徴・加工について学ぶ				
3	いも類		いも類の特徴・加工について学ぶ				
4	豆類・種実・種子類		豆類・種実・種子類の特徴・加工について学ぶ				
5	野菜類		野菜類の特徴・加工について学ぶ				
6	果実類		果実類の特徴・加工について学ぶ				
7	きのこ類・藻類		きのこ類・藻類の特徴・加工について学ぶ				
8	食肉類		食肉類の特徴・加工について学ぶ				
9	牛乳		牛乳の特徴・加工について学ぶ				
10	卵類		卵類の特徴・加工について学ぶ				
11	魚介類		魚介類の特徴・加工について学ぶ				
12	食用油脂・甘味料・調味料		食用油脂・甘味料・調味料の特性・加工について学ぶ				
13	香辛料・嗜好飲料		香辛料・嗜好飲料の特性・加工について学ぶ				
14	調理加工食品・微生物利用食品		調理加工品・微生物利用食品の特性・加工について学ぶ				
15	まとめ		定期テストに向け半期の復習を行う				
教科書(参考書・教材等)							
食べ物と健康 食品学各論・食品加工学 谷口亜樹子編著 朝倉書店							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN022
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
食品学実験	1	後期	1	必修	実験	小林 益男	
授業概要							
食品の成分や機能性など座学で学んだ知識を「食品学実験」を通して理解する							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品の一般成分や機能性成分の分離・定性・定量を行い、食品の成分についての知識広げる。また、食品の化学変化について学び、食品の特性について理解する							
評価方法							
100点満点の総合評価、レポート80%および実技テスト20%にて評価							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	オリエンテーション		実験の諸注意、食品成分表における食品分析法、測容器具の実技練習				
2	食品色素の定性反応		クロロフィルの定性反応、アントシアンの定性反応、タンニンの変色の観察、ヘム色素の定性反応				
3	食品の褐変反応		酵素的褐変、非酵素的褐変(アミノカルボニル反応)				
4	食品中の色素の分離		薄層クロマトグラフィーによる色素の分離及び色素の同定				
5	食品成分の一般分析Ⅰ・Ⅱ		水分の定量、灰分の定量				
6	食品成分の一般分析Ⅰ・Ⅱ		水分の定量、灰分の定量				
7	リンの定量		直接灰化法・モリブデンブルー比色法				
8	食品成分の一般分析Ⅲ		粗たんぱく質の定量(ケルダール法-分解)				
9	食品成分の一般分析Ⅲ		粗たんぱく質の定量(ケルダール法-蒸留、滴定)				
10	還元型ビタミンCの定量		インドフェノール滴定法				
11	食品成分の一般分析Ⅳ		粗脂肪の定量(ソックスレー法)				
12	食品成分の一般分析Ⅳ		粗脂肪の定量(ソックスレー法)				
13	小麦粉の分離		デンプンとグルテンの分離とその性質、でんぷん粒の観察、ヨウ素-デンプン反応				
14	食品中のタンニンの定量		酒石酸鉄吸光光度法				
15	鉄の定量		オルトフェナントロリン比色法				
教科書(参考書・教材等)							
『食べ物と健康Ⅰ 第2版 食品成分を理解するための基礎』(株)化学同人、食品成分表、実験テキスト							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN023
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
食品加工学実習		1	後期	1	必修	実習	小野澤 晶子
授業概要							
食品加工法の理論を理解し、実習を通して食品の栄養・安全・嗜好面の各特性を高める過程について学ぶ。 ※他クラスのと授業進行の関係、材料の仕入れ状況にて授業項目が前後・内容変更することがあります							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食品加工における原材料の特性、加工原理、保存法、評価法を理解し、食品加工の技術を総合的に体得する。							
評価方法							
レポートによって100点満点評価する(全15回、内容によって再提出とする、1課題でも未提出の者は評価しない)							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	ガイダンス・アイスクリームの加工		食品加工学実習の勧め方について・実習室の説明・アイスクリームを製造する				
2	麺の加工		うどん・中華麺を製造する				
3	イモ類の加工		こんにゃくを製造する				
4	農産物の加工		缶詰を製造する				
5	水産物の加工		佃煮を製造する				
6	果実類の加工		ジャムを製造する				
7	豆類の加工		豆腐・がんもどきを製造する				
8	練り製品・卵の加工		さつま揚げ・味付きゆで卵を製造する				
9	野菜類・米粉の加工		ピクルス・米粉のパウンドケーキを製造する				
10	畜肉の加工		ソーセージを製造する				
11	乳製品の加工		チーズ・バターを製造する				
12	穀類・豆類の加工		かりんとう・おからパウンドケーキを製造する				
13	糖の加工		キャラメル・きなこ飴を製造する				
14	穀類の加工		パンを製造する				
15	官能評価法の習得		市販品と自製品の官能評価を行う				
教科書(参考書・教材等)							
食品加工学実習 加工の基礎知識と品質管理 片岡榮子他 地球書館							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN024
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
食品衛生学	1	後期	2	必修	講義	梅垣 敬三	
授業概要							
教科書を基本として、スライドや配布プリントを活用して、食品の安全性確保に関する全体像を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
食中毒の発生に起因する微生物、化学物質等に関する基礎的事項およびその関連法令、食品の安全性を確保するために栄養士として果たすべき役割が理解できることを目標とする。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
食品・栄養に関係した国の研究所における長い勤務経験を持ち、複数の大学において食品の安全性と機能性に関する授業を担当してきた(薬剤師免許所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	食品衛生の定義と行政		食品衛生の定義および食品衛生行政(教科書第1・2章)				
2	食品衛生関連法規		食品衛生に関する各種法規(教科書第3章)				
3	食品と微生物		微生物の特徴と食品衛生に係る微生物(教科書第4章)				
4	食品の変質と防止		微生物による変質、化学的変質、変質の防止(教科書第5章)				
5	食中毒		食中毒の概要と発生状況(教科書第6章)				
6	食中毒		細菌性食中毒(教科書第6章)				
7	食中毒		ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、化学性食中毒(教科書第6章)				
8	食中毒		食品と感染症(教科書第6章)				
9	有害物質による食品汚染		カビ毒、化学物質・環境汚染物質、発がん物質(教科書第7章)				
10	食品添加物		食品添加物の概念、安全性評価(教科書第8章)				
11	食品添加物		食品添加物の種類と用途(教科書第8章)				
12	器具と洗剤・食品の安全性対策		器具・容器包装・洗浄剤・HACCPによる衛生管理(教科書第9、10章)				
13	食品の安全性		新開発食品、食物アレルギー(教科書第11章)				
14	食品安全情報		情報の検索方法				
15	まとめ		定期試験対策および試験				
教科書(参考書・教材等)							
新食品衛生学要説2025年版							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN025
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
食品衛生学実験	2	前期	1	必修	実験	梅垣 敬三	
授業概要							
食の安全性に関する知識を「食品衛生学実験」を通し自ら実践することで食品衛生に関する知識を得る 注: 器具の関係で項目が前後、内容変更することがあります							
到達目標・評価方法							
到達目標							
各種実験を通して、食品の化学的および微生物による変質の評価方法、食品添加物の検出方法について理解し、食品衛生の実践的な対応ができるようにする。							
評価方法							
レポートにより100点満点評価を行う(内容により再提出を求めることがある)。							
教員紹介							
食品・栄養に関係した国の研究所における長い勤務経験を持ち、複数の大学において食品の安全性と機能性に関する授業を担当してきた(薬剤師免許所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	オリエンテーション 鶏卵の鮮度判定		実験の諸注意・レポートに関して、比重測定、卵黄係数の測定				
2	水質検査		飲料水の化学的検査				
3	牛乳の鮮度判定		市販用飲用乳の化学的検査				
4	食器の洗浄試験		食器における洗い残しとすすぎ残しの検査				
5	油脂の鮮度判定		油脂の化学的検査				
6	食品添加物Ⅰ		漂白剤・防腐剤・殺菌料の検出試験				
7	食品添加物Ⅱ(発色剤1)		亜硝酸ナトリウムの定量1				
8	食品添加物Ⅲ(発色剤2)		着色料の同定				
9	食品添加物Ⅳ(着色料1)		着色料の検出				
10	食品添加物Ⅴ(着色料2)		着色料の同定				
11	寄生虫の理解		魚の鮮度評価と寄生虫(アニサキス)の観察				
12	微生物実験Ⅰ		空中落下菌・拭き取り検査				
13	微生物実験Ⅱ		キッチン用品の一般細菌の検査(前回培養した菌の観察)				
14	微生物実験Ⅲ		食品からの大腸菌群の検査(前回培養した菌の観察)				
15	食品の褐変反応		食品の褐変反応 (前回培養した菌の観察・菌の観察、食品の褐変)				
教科書(参考書・教材等)							
プリントを配布する。							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN026
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
基礎栄養学	1	前期	2	必修	講義	渡邊 依子	
授業概要							
栄養学の生理的意義と代謝および健康保持・増進、疾患との関わりについて学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養の意義について理解し、栄養学各科目の基礎になることを目標とする。 健康の保持、増進、疾病の予防における栄養の役割、エネルギー代謝とその生理的意義を習得する。							
評価方法							
定期試験で100点満点評価とする。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	栄養の概念・食物の摂取	栄養の定義、栄養学の歴史、栄養素の種類と分類 食事と健康の関わり					
2	消化と吸収 ①	3つの消化方法、管腔内消化と膜消化・吸収					
3	消化と吸収 ②	栄養素別の消化・吸収					
4	炭水化物の栄養 ①	種類と分類、糖質の体内動態					
5	炭水化物の栄養 ②	他の栄養素との関わり、食物繊維					
6	脂質の栄養 ①	脂質の種類と構造、脂質の体内動態					
7	脂質の栄養 ②	コレステロール、他の栄養素との関わり					
8	たんぱく質の栄養 ①	たんぱく質とアミノ酸の関わり、生理作用、体内動態					
9	たんぱく質の栄養 ②	窒素出納、たんぱく質の栄養価評価、他の栄養素との関わり					
10	脂溶性ビタミンの栄養	脂溶性ビタミンの種類と代謝・生理作用、欠乏症と過剰症					
11	水溶性ビタミンの栄養	水溶性ビタミンの種類と代謝・生理作用、欠乏症					
12	ミネラルの栄養	ミネラルの分類と役割					
13	水・電解質の栄養	水の体内分布、水の出納、電解質の代謝					
14	エネルギー代謝 ①	エネルギーとは、エネルギーの測定法					
15	エネルギー代謝 ②・まとめ	基礎代謝量、安静時代謝量、食事誘発性体熱産生					
教科書(参考書・教材等)							
新編 基礎栄養学-栄養素のはたらきを理解するために- 川端輝江/庄司久美子 アイ・ケイ・コーポレーション							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN027
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
応用栄養学実習		2	後期	1	必修	実習	今井 久美子
授業概要							
ライフステージごとに栄養アセスメントを行う。食事摂取基準の運用を学び、食事計画からおいしさ、テクスチャーなどを加味した献立作成、食事提供ができる実践力を身につける。災害時に役立つ知識や調理法を習得する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
1. ライフステージ別に栄養アセスメントができる。2. 食事摂取基準に基づいた食事計画ができ、おいしさやテクスチャーを加味した献立作成ができる。3. 作成した献立を食事として提供できる。4. 給食施設で活用できる実践力を身に付ける。5. 災害時に栄養士として必要な知識や調理の実践力を養う。							
評価方法							
100点満点の総合評価、課題レポート80%、平常点20%にて評価							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	オリエンテーション		＜講義＞実習の概要と進め方、レポートの書き方、食事計画と献立作成、作業工程表と発注書の書き方				
2	妊娠期・授乳期の栄養管理(1)		＜講義＞妊娠期・授乳期の特性、栄養アセスメント、食事計画と献立作成、規定献立の作業工程表作成				
3	妊娠期・授乳期の栄養管理(2)		＜調理実習：規定献立＞調理、試食、検討会(評価)				
4	乳児期の栄養管理(1)		＜講義＞乳児期の特性、栄養アセスメント、離乳食の役割、離乳食の食事計画と献立作成、規定献立の作業工程表				
5	乳児期の栄養管理(2)		＜調理実習：規定献立＞調乳、調理(離乳食)、試食、検討会(評価)				
6	幼児期の栄養管理(1)		＜講義＞幼児期の特性、栄養アセスメント、幼児食の役割、食事計画と献立作成(食物アレルギー対応食含む)、作業工程表作成				
7	幼児期の栄養管理(2)		＜調理実習：規定献立＞調理、試食、検討会(評価)				
8	学童期・思春期の栄養管理(1)		＜講義＞学童期・思春期の特性、栄養アセスメント、食事計画と献立作成、作業工程表と発注書の作成				
9	成人期の栄養管理(1)		＜講義＞成人期の特性、栄養アセスメント、食事計画、単身者の献立作成、作業工程表と発注書の作成				
10	学童期・思春期の栄養管理(2)		＜調理実習：作成献立＞調理、試食、検討会(評価)				
11	成人期の栄養管理(2)		＜調理実習：作成献立＞調理、試食、検討会(評価)				
12	高齢期の栄養管理(1)		＜講義＞高齢期の特性、栄養アセスメント、咀嚼・嚥下障害食、フレイルを予防する食事の献立と発注書の作成				
13	高齢期の栄養管理(2)		＜調理実習：規定献立＞調理(嚥下障害食、ドロミの作り方)、試食、検討会(評価)、フレイルを予防する献立の調整、作業工程表作成				
14	高齢期の栄養管理(3)		＜調理実習：作成献立＞フレイルを予防する食事の調理、試食、検討会(評価)				
15	災害時の栄養管理(その一皿に思いを込めて)		＜調理実習：規定献立＞限られた食材と環境での調理、試食、検討会(評価)、備えておくとい食品、災害時の栄養問題				
教科書(参考書・教材等)							
1. ライフステージ実習栄養学(第7版)健康づくりのための栄養と食事 城田 知子他、医歯薬出版 2. 日本人の食事摂取基準 2025年版 3. 食品成分表(八訂) 4. 調理のためのベーシックデータ 第6版 5. 適宜、資料を配							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN028
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
応用栄養学Ⅰ	1	後期	2	必修	講義	吉本 奈央	
授業概要							
栄養ケア・マネジメントの基礎及び日本人の食事摂取基準の概要やライフステージごと(妊娠期・授乳期・乳児期)の特性に応じた栄養の摂取、望ましい栄養・食生活のあり方について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養ケア・マネジメントの基礎および日本人の食事摂取基準の概要について学び、理解する。また成長・発達・加齢に伴う身体の変化や妊娠・授乳期・乳児期についてそれぞれのライフステージの身体的および栄養上の特性を学び、対象者に合わせた栄養ケアを実践できる力を養う。							
評価方法							
定期テスト、小テスト、課題にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
給食委託会社・高齢者施設での勤務経験をもとに、栄養士養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	オリエンテーション		オリエンテーション 栄養ケア・マネジメントの概念				
2	栄養ケア・マネジメント		栄養アセスメント・栄養ケア計画の実施、モニタリング、評価、フィードバック				
3	日本人の食事摂取基準Ⅰ		食事摂取基準とは				
4	日本人の食事摂取基準Ⅱ		食事摂取基準の基礎理論				
5	日本人の食事摂取基準Ⅲ		エネルギー・栄養素別食事摂取基準				
6	日本人の食事摂取基準Ⅳ 成長・発達・加齢Ⅰ		食事摂取基準のまとめ 成長・発達、加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養①				
7	成長・発達・加齢Ⅱ		成長・発達、加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養②				
8	妊娠期・授乳期の栄養Ⅰ		妊娠期・授乳期の生理的特徴①				
9	妊娠期・授乳期の栄養Ⅱ		妊娠期・授乳期の生理的特徴② 妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア①				
10	妊娠期・授乳期の栄養Ⅲ		妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア②				
11	妊娠期・授乳期の栄養Ⅳ		妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養ケア③				
12	新生児・乳児期の栄養Ⅰ		新生児・乳児期の生理的特徴				
13	新生児・乳児期の栄養Ⅱ		新生児・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア①				
14	新生児・乳児期の栄養Ⅲ		新生児・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア②				
15	まとめ		応用栄養学Ⅰのまとめ				
教科書(参考書・教材等)							
栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学 第3版 栢下淳、上西一弘編 羊土社							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN029
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
応用栄養学Ⅱ	2	前期	2	必修	講義	吉本 奈央	
授業概要							
「応用栄養学Ⅰ」に続き、成長期（幼児期、学童期、思春期）、成人期、高齢期の特性、栄養管理面を理解する。また運動、ストレス、特殊環境下での特性、栄養管理面について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
成長期（幼児期、学童期、思春期）、成人期、高齢期についてそれぞれのライフステージの身体的および栄養上の特性を学び、対象者に合わせた栄養ケアを実践できる力を養う。							
評価方法							
定期テスト、小テスト、課題にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
委託給食会社・高齢者施設での勤務経験をもとに、栄養士養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	成長期の栄養Ⅰ		幼児期の生理的特徴				
2	成長期の栄養Ⅱ		幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア				
3	成長期の栄養Ⅲ		学童期・思春期の生理的特徴				
4	成長期の栄養Ⅳ		学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア①				
5	成長期の栄養Ⅴ		学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア②				
6	成人期の栄養Ⅰ		成人期の生理的特徴				
7	成人期の栄養Ⅱ		成人期の栄養アセスメントと栄養ケア				
8	高齢期の栄養Ⅰ		高齢期の生理的特徴				
9	高齢期の栄養Ⅱ		高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア①				
10	高齢期の栄養Ⅲ		高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア②				
11	運動・スポーツと栄養Ⅰ		運動時の生理的特徴				
12	運動・スポーツと栄養Ⅱ		運動と栄養ケア				
13	環境と栄養Ⅰ		ストレスと栄養ケア				
14	環境と栄養Ⅱ		特殊環境と栄養ケア				
15	まとめ		応用栄養学Ⅱのまとめ				
教科書（参考書・教材等）							
栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学 第2版 栢下淳、上西一弘編 羊土社							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN030
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
臨床栄養学Ⅰ	1	後期	2	必修	講義	大澤 繁男	
授業概要							
疾病の成因と病態を知り、その予防、治療のための食事療法の基本を教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
疾病の成り立ちと発症のリスクとなる生活習慣を知り、疾病の予防をするための食事療法と、治療のための適切な栄養管理の知識を身につける。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする							
教員紹介							
総合病院での管理栄養士としての実務経験を活かし、即戦力となる栄養士の養成を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	オリエンテーション		授業の概要、臨床栄養学の意義について				
2	栄養補給法		経腸栄養、経口栄養 経静脈栄養				
3	消化器疾患①		胃炎、消化性潰瘍の病態と食事療法				
4	消化器疾患②		胃食道逆流症の病態と食事療法				
5	消化器疾患③		炎症性腸疾患、過敏性腸症候群の病態と食事療法				
6	消化器疾患④		下痢、便秘の病態と食事療法				
7	消化器疾患⑤		肝炎・脂肪肝・非アルコール性脂肪肝炎の病態と食事療法				
8	消化器疾患⑥		肝硬変、肝不全の病態と食事療法				
9	消化器疾患⑦		膵炎、胆石、胆のう炎の病態と食事療法				
10	代謝内分泌系疾患①		脂質異常症の病態と食事療法				
11	代謝内分泌系疾患②		高尿酸血症の病態と食事療法				
12	循環器系疾患①		高血圧症の病態と食事療法				
13	循環器系疾患②		動脈硬化症の病態と食事療法				
14	循環器系疾患③		心疾患・脳卒中の病態と食事療法				
15	その他疾患・まとめ		貧血の病態と食事療法、まとめ試験対策				
教科書(参考書・教材等)							
臨床栄養学実習書(第12版)医歯薬出版・配布プリント							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN031
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
臨床栄養学実習Ⅰ		2	前期	1	必修	実習	蒲 祥子
授業概要							
「臨床栄養学Ⅰ」で学んだ知識を基礎に、具体的な治療食を学ぶ。調理実習を通して治療食の理解を深める。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
各疾患に適合した治療食を計画し、精度管理された具体的な食事として患者へ提供するための基本的な技術を習得する。							
評価方法							
提出物・小テストにて100点満点評価							
教員紹介							
総合病院での管理栄養士業務、在宅支援業務の実務経験を活かし、栄養士の養成を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	オリエンテーション		治療食の実習について				
2	経口栄養補給法		一般治療常食・軟食の展開 実習				
3	経口栄養補給法		分粥・術後食の実習				
4	経口栄養補給法		ミネラルコントロールの実習				
5	エネルギーコントロール食①		エネルギーコントロール食の適応疾患について				
6	エネルギーコントロール食②		糖尿病食事療法のための食品交換表				
7	エネルギーコントロール食③		エネルギーコントロール食の献立作成				
8	エネルギーコントロール食④		エネルギーコントロール食の実習				
9	脂質コントロール食①		脂質制限食の実習				
10	脂質コントロール食②		脂質制限食の献立作成				
11	たんぱくコントロール食①		たんぱくコントロール食の適応疾患について				
12	たんぱくコントロール食②		たんぱく制限食の献立作成				
13	たんぱくコントロール食③		たんぱく制限食の実習				
14	その他治療食		低残渣食・検査食・濃厚流動食など				
15	その他		入院時食事療養他				
教科書(参考書・教材等)							
臨床栄養学実習書(第12版)医歯薬出版 ・糖尿病食事療法のための食品交換表第7版(日本糖尿病協会・文光堂) ・腎臓病食品交換表第9版(医歯薬出版) /教材:・家庭のおかずのカロリーガイド ・配布プリント							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN032
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
栄養指導論Ⅰ	1	後期	2	必修	講義	山田 恒代	
授業概要							
栄養指導に関するに基本的な知識、理論、技法の活用方法および対象者の総合的な栄養アセスメントについて教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養指導の目的は、「健康の維持・増進を図り、疾病の予防と快適な生活を送るためのより良い食生活の実践」等があげられる。栄養指導論Ⅰでは、健康、栄養・食生活の実態を把握し、どのようなものかを理解したうえで、栄養教育・指導に関する基本的な知識、理論、技法を学ぶ。また、これらを活用して、対象者の望ましい食行動の変容、食習慣の確立を導くための総合的な栄養マネジメントを習得する事を目指すとする。							
評価方法							
100点満点の総合評価、小テスト40%、定期テスト60%にて評価							
教員紹介							
健康保険組合診療所、健康管理部勤務にて栄養指導を担当していた経験より、栄養士養成に向けた授業展開を行う(管理栄養士免許所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	栄養指導の定義と意義、 栄養指導の沿革Ⅰ		オリエンテーション、 栄養指導の意義・目標、環境と栄養指導、栄養指導の歴史				
2	栄養指導の沿革Ⅱ		経済成長期の栄養指導、栄養指導の現在				
3	栄養指導の沿革Ⅲ、 栄養指導と関係法規Ⅰ		健康増進と栄養指導、栄養士制度と法律				
4	栄養指導と関係法規Ⅱ		栄養指導に関わる法律：健康増進法、学校給食法、母子保健法、労働安全衛生法				
5	栄養指導と関係法規Ⅲ		その他の関連の法律：食育基本法、教育関連、保健・医療関係、高齢者関連、障害者関連、食品関連の法律				
6	食生活・栄養に関する諸調査Ⅰ		調査の意義・目的、種類と方法				
7	食生活・栄養に関する諸調査Ⅱ		結果の評価方法、調査の対象、国民健康・栄養調査				
8	栄養指導の方法と技術Ⅰ		栄養指導(相談)の一般原則				
9	栄養指導の方法と技術Ⅱ		栄養指導の計画・評価：アセスメントの方法と項目、判定、評価				
10	栄養指導の方法と技術Ⅲ		栄養指導計画：問題抽出、目標設定				
11	栄養指導の方法と技術Ⅳ		栄養指導計画：立案、評価				
12	栄養指導の方法と技術Ⅴ		栄養指導の方法：個別指導、集団指導				
13	まとめ		まとめおよび栄養士実力認定試験(過去問)の解説				
14	栄養指導の実践Ⅰ		指導方法の選択、カウンセリングの理論と意義				
15	栄養指導の実践Ⅱ		行動科学と栄養指導				
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 三訂栄養指導論 相川りゑ子編著 建帛社、日本人の食事摂取基準(2025年版)第一出版、食事バランスガイドを活用した栄養教育・食育実践マニュアル 第一出版							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN033
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
栄養指導論Ⅱ	2	前期	2	必修	講義	山田 恒代	
授業概要							
栄養指導の実際、栄養指導に必要な基礎事項、およびライフステージ・ライフスタイル別等、特性に応じた栄養教育・指導方法を実例を持って教授する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養指導に必要な基礎事項を学び、その知識をもとにライフステージ、ライフサイクル、給食施設別、健康障害における栄養指導方法等を習得することを目標とする。さらには、栄養指導の国際的動向についても学習する。							
評価方法							
100点満点の総合評価、小テスト40%、定期テスト60%にて評価							
教員紹介							
健康保険組合診療所、健康管理部勤務にて栄養指導を担当していた経験より、栄養士養成に向けた授業展開を行う(管理栄養士免許所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	オリエンテーション・ 栄養指導の実際Ⅲ		オリエンテーション、 教材・媒体、プレゼンテーション技術、コミュニケーション技術				
2	栄養指導に必要な基礎事項Ⅰ		日本人の食事摂取基準				
3	栄養指導に必要な基礎事項Ⅱ		食生活指針と食事バランスガイド				
4	栄養指導に必要な基礎事項Ⅲ		食育関連、食料需給表と食の安全性				
5	栄養指導に必要な基礎事項Ⅳ		健康日本21、運動指導、休養指導				
6	ライフステージ別栄養指導Ⅰ		妊娠期・授乳期の栄養指導				
7	ライフステージ別栄養指導Ⅱ		乳児期、幼児期の栄養指導				
8	ライフステージ別栄養指導Ⅲ		学童期・思春期の栄養指導				
9	ライフステージ別Ⅳ、 ライフサイクル別栄養指導		成人期、高齢期の栄養指導、単身生活者の栄養指導				
10	健康障害と栄養指導Ⅰ		高血圧症、鉄欠乏貧血、食物アレルギー、骨粗鬆症				
11	健康障害と栄養指導Ⅱ		内分泌・代謝異常				
12	給食における栄養指導Ⅰ		病院給食、学校給食、児童福祉施設給食				
13	給食における栄養指導Ⅱ		社会福祉施設給食、事業所給食				
14	まとめ		まとめおよび栄養士実力認定試験(過去問)の解説				
15	栄養指導の国際的動向		先進国における栄養問題、開発途上国における栄養問題				
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 三訂栄養指導論 相川りゑ子編著 建帛社、日本人の食事摂取基準(2025年版) 第一出版、 食事バランスガイドを活用した栄養教育・食育実践マニュアル 第一出版							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN034
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
栄養指導実習	2	後期	1	必修	実習	山田 恒代	
授業概要							
栄養指導を行うために必要な知識・技術、集団指導の在り方、および校外実習での経験を踏まえ健康増進を目指した個人、集団栄養指導について教授する。ライフステージ別に沿った媒体作成や指導プログラムの企画、実施、評価する力を身につける。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養指導を行うにあたり必要になる基本的な知識・技術について実践を通して学ぶ。ライフステージ別に沿った媒体作成や指導プログラムの企画、実施、評価する力を身につける。加えて、時間配分や指導媒体の適正化について実習を通じて理解する。個人栄養指導方法についても実践する。							
評価方法							
100点満点の総合評価、提出物(含媒体)50%、発表50%にて評価							
教員紹介							
健康保険組合診療所、健康管理部勤務にて栄養指導を担当していた経験より、栄養士養成に向けた授業展開を行う(管理栄養士免許所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	オリエンテーション・栄養アセスメント		本実習の意義、進め方について講術する。 演習:24時間思い出し法による食事調査、栄養価計算の実施				
2	食事摂取基準の算出、食事調査の評価		食事摂取基準の算出、 食事摂取基準および食事バランスガイドによる評価				
3	個人栄養指導の準備		食事調査結果を元に目標を設定し指導媒体を作成する。				
4	個人栄養指導の実施		個人栄養指導を実施する。				
5	栄養アセスメント (ライフステージ別集団指導)		食生活上の問題点などについて整理し、目標等について設定する。				
6	集団指導の企画案、指導案		集団指導の企画案、指導案を作成する。				
7	集団栄養指導の準備①		集団栄養指導の準備 (パワーポイントによる指導および他の指導方法)				
8	集団栄養指導の準備②		集団栄養指導の準備 (パワーポイントによる指導および他の指導方法)				
9	集団栄養指導の準備③		集団栄養指導の準備 (パワーポイントによる指導および他の指導方法)				
10	予行演習		予行演習の実施				
11	集団栄養指導の準備④		集団栄養指導の準備 (パワーポイントによる指導および他の指導方法)				
12	集団栄養指導の準備⑤		集団栄養指導の準備 (パワーポイントによる指導および他の指導方法)				
13	模擬集団栄養指導の実施		模擬集団栄養指導の発表、評価				
14	模擬集団栄養指導の実施		模擬集団栄養指導の発表、評価				
15	まとめおよび予備日		まとめおよび予備日				
教科書(参考書・教材等)							
Nブックス 三訂栄養指導論 相川りゑ子編著 建帛社、日本人の食事摂取基準(2025年版) 第一出版、 食事バランスガイドを活用した栄養教育・食育実践マニュアル 第一出版							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN035
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
公衆栄養学Ⅰ	2	前期	2	必修	講義	佐藤ひろ子、端井しげみ	
授業概要							
公衆栄養学は、地域・職域等の集団における健康・栄養面の現状を把握し、問題点の改善、健康の保持・増進、疾病の予防を図ることを目的としている。各種集団の健康・栄養に関する現状や問題点、関係する政策、公衆栄養活動の流れ等について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
個人や地域集団の健康の保持・増進、疾病予防を目指す公衆栄養活動の概念および公衆栄養活動を取り巻く社会環境、法律・制度などの基本的知識を身につける。また、わが国の健康・栄養課題の推移と関連づけて、現在の健康づくり施策について理解する。							
評価方法							
定期試験、小テスト、課題にて100点満点評価する。							
教員紹介							
保健所勤務にて、公衆栄養行政の現場における様々な経験から、栄養士養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	ガイダンス、公衆栄養の概念1		公衆栄養の意義と目的				
2	公衆栄養の概念2		公衆栄養活動				
3	健康・栄養問題の現状と課題1		社会環境と健康・栄養問題及び健康状態の変化				
4	健康・栄養問題の現状と課題2		食事の変化 栄養素摂取量等の変化				
5	健康栄養問題の現状と課題3		食生活の変化 食環境の変化				
6	健康栄養問題の現状と課題4		食料需給				
7	日本の栄養政策1		公衆栄養活動と組織				
8	日本の栄養政策2		公衆栄養関連法規 ①				
9	日本の栄養政策3		公衆栄養関連法規 ②				
10	日本の栄養政策4		管理栄養士・栄養士制度				
11	日本の栄養政策5		国民健康・栄養調査				
12	日本の栄養政策6		公衆栄養活動の実施に関連する指針、ツール				
13	国の健康増進基本指針と地方計画1		国の健康増進基本方針と地方計画(健康日本21)				
14	国の健康増進基本指針と地方計画2		国の健康増進基本方針と地方計画(食育推進基本計画)				
15	諸外国の健康・栄養政策		諸外国の健康課題と栄養政策				
教科書(参考書・教材等)							
ウエルネス公衆栄養学2024年版(医歯薬出版株式会社)							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN036
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
公衆栄養学Ⅱ	2	後期	2	必修	講義	渡邊 くるみ	
授業概要							
公衆栄養学は、地域・職域等の集団における健康・栄養面の現状を把握し、問題点の改善、健康の保持・増進、疾病の予防を図ることを目的としている。各種集団の健康・栄養に関する現状や問題点、関係する政策、公衆栄養活動の流れ等について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
個人や地域集団の健康の保持・増進、疾病予防を目指す公衆栄養活動の概念および公衆栄養活動を取り巻く社会環境、法律・制度などの基本的知識を身につける。また、わが国の健康・栄養課題の推移と関連づけた健康づくり施策について理解し、展開中の公衆栄養プログラムから、実践的視点を養うための概念と理論を培う。							
評価方法							
定期試験、小テスト、課題にて100点満点評価する。							
教員紹介							
保健所勤務にて、公衆栄養行政の現場における様々な経験から、栄養士養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	オリエンテーション		公衆栄養学Ⅱの授業内とポイント				
2	栄養疫学1		栄養疫学とは、食事摂取量の測定方法				
3	栄養疫学2		食事摂取量の評価方法				
4	公衆栄養マネジメント1		公衆栄養マネジメントとその過程				
5	公衆栄養マネジメント2		公衆栄養アセスメント①				
6	公衆栄養マネジメント3		公衆栄養アセスメント②				
7	公衆栄養マネジメント4		公衆栄養プログラムの目標設定				
8	公衆栄養マネジメント5		公衆栄養プログラムの計画・実施				
9	公衆栄養マネジメント6		公衆栄養プログラムの評価				
10	公衆栄養プログラムの展開1		地域集団の特性別プログラムの展開 健康づくり 食育 在宅療養、介護支援				
11	公衆栄養プログラムの展開2		地域特性に対応したプログラムの実際 健康食生活の危機管理と食支援				
12	公衆栄養プログラムの展開3		地域特性に対応したプログラムの実際 食環境整備				
13	公衆栄養プログラムの展開4		地域特性に対応したプログラムの実際 ライフステージ別				
14	公衆栄養プログラムの展開5		地域特性に対応したプログラムの実際 特定健診特定保健指導				
15	後期のまとめ		まとめ				
教科書(参考書・教材等)							
ウエルネス公衆栄養学2025年版(医歯薬出版株式会社)							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN037
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
調理科学	1	前期	2	必修	講義	長谷川 紘美	
授業概要							
調理過程で起こる食品の変化を科学的に理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
・調理の目的の意義を理解し、食べ物の特性をふまえた調理操作の理論や特性を学ぶ。 ・調理による食品の組織・物性の栄養成分の変化を学び、調理の役割について理解する。							
評価方法							
定期試験、小テストなどを100点満点とし、総合的に評価する。							
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	調理の意義		調理の目的と役割を学ぶ				
2	米の調理性		米の調理性を学ぶ				
3	小麦の調理性		小麦の調理性を学ぶ				
4	いも・でんぷん・豆の調理性		いも・でんぷん・豆の調理性を学ぶ				
5	野菜・果物・きのこ・藻類の調理性		野菜・果物・きのこ・藻類の調理性				
6	卵の調理性		卵の調理性を学ぶ				
7	乳・乳製品の調理性		乳・乳製品の調理性を学ぶ				
8	魚の調理性		魚の調理性を学ぶ				
9	肉の調理性		肉の調理性を学ぶ				
10	油脂類・ゲル化剤の調理性		油脂類・ゲル化剤の調理性を学ぶ				
11	調味料・嗜好品の調理性		調味料・嗜好品の調理性を学ぶ				
12	調理操作と加熱調理		調理操作と熱の移動、加熱機器を学ぶ				
13	冷蔵・冷凍		冷蔵庫の特性、冷凍の要点を学ぶ				
14	官能評価・物性		食品の物性および官能評価方法を学ぶ				
15	まとめ		総括				
教科書(参考書・教材等)							
食べ物と健康Ⅳ 調理学 食品の調理と食事設計							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN038
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
基礎調理学実習		1	前期	1	必修	実習	ワゲラ 久美子
授業概要							
栄養士としての基本的な態度を身に付け、調理機器・器具・食材の扱い等の調理過程全体の基本技術を習得。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
基礎的な調理技術及び知識を習得し、応用調理へ活かせるようにすることを目的とする。 ※食材の仕入れ状況により進度、内容に変更が生じる場合があります。 ※他のクラスとの進度状況をみて授業内容を前後入れ替えることがあります。							
評価方法							
レポート提出及び実技試験により評価します(100点満点)。							
教員紹介							
食品会社にて商品開発に係わっていた経験及び委託給食会社での栄養士経験をもとに栄養士養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	ガイダンス		授業の進め方・実習室の使い方など				
2	包丁の取扱い・計器の使い方		野菜、果物の切碎・計量スプーンや計量カップ等の使い方				
3	日本料理①		白飯(炊飯操作)・みそ汁①・青菜のごま和え				
4	日本料理②		さつまいもご飯・すまし汁・肉じゃが				
5	日本料理③		炊き込みご飯・かきたま汁・炒り鶏				
6	日本料理④		赤飯・魚の照り焼き・白和え				
7	中国料理①		玉米羹・麻婆豆腐・酸辣菜				
8	中国料理②		乾炸鶏塊・凉拌茄子・馬拉糕				
9	西洋料理①		ロールキャベツ・トマトサラダ・果汁ゼリー				
10	西洋料理②		マカロニグラタン・ミモザサラダ				
11	日本料理⑤		いなり寿司・細巻寿司・即席すまし汁				
12	中国料理③		八宝菜・搾菜肉絲湯・杏仁豆腐				
13	西洋料理③		コンソメスープ・ハンバーグステーキ				
14	日本料理⑥・復習		厚焼き卵・(復習)白飯・みそ汁②・青菜のごま和え				
15	実技試験・まとめ		切碎試験				
教科書(参考書・教材等)							
・流れと要点がわかる調理学実習(朝倉書店)							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN039
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
応用調理学実習Ⅰ	1	後期	1	必修	実習	ワゲラ 久美子	
授業概要							
栄養士としての基本的な態度を身に付け、調理機器・器具・食材の扱い等の調理過程全体の基本及び応用技術を習得。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
基礎的な調理技術及び知識を基盤として、さらに幅広く調理技術や知識を習得することを目的とする。 ※食材の仕入れ状況により進捗、内容に変更が生じる場合があります。 ※他のクラスとの進捗状況をみて授業内容を前後入れ替えることがあります。							
評価方法							
レポート提出及び実技試験により評価します(100点満点)。							
教員紹介							
食品会社にて商品開発に係わっていた経験及び委託給食会社での栄養士経験をもとに栄養士養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	ガイダンス・切碎の練習		授業の進め方・野菜の切碎				
2	日本料理①		おはぎ・けんちん汁・フルーツ白玉・緑茶				
3	中国料理①		飲茶(中華おこわ・餃子など)・烏龍茶・(次回授業の準備)				
4	西洋料理①		チキンカレー・ターメリックライス・即席ピクルス				
5	日本料理②		そばろ丼・沢煮椀・野菜の即席漬け				
6	中国料理②		酸辣湯・乾焼明蝦・五香茶葉蛋				
7	西洋料理②		にんじんのポタージュ・魚のムニエル・粉ふきいも				
8	アフタヌーンティー		サンドウィッチ・スコーン・パンナコッタ・紅茶				
9	行事食①		クリスマス料理				
10	郷土料理		深川めし・きんぴら・水羊羹・(正月料理の準備)				
11	行事食②		正月料理				
12	行事食③		ちらし寿司・茶碗蒸し				
13	みそ作り		みその仕込み				
14	実技試験・まとめ		加熱調理に関する実技試験				
15	災害時の食		パッキングクッキングなど				
教科書(参考書・教材等)							
基礎調理学実習で使用した教科書(流れと要点がわかる調理学実習(朝倉書店))							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN040
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
応用調理学実習Ⅱ(実験含む)	2	前期	1	必修	実習	ワゲラ 久美子	
授業概要							
食材の成分・組織・物性からみた調理特性を理解し、調理過程中に生じる種々の現象を化学的視点で試行し、おいしい料理をつくるポイントを理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
「調理科学」、「基礎調理学実習」、「応用調理学実習Ⅰ」で学んだ知識を活かし、食材の特性に合わせた調理ができる能力を習得することを目的とする。※食材の仕入れ状況により進度、内容に変更が生じる場合があります。※他のクラスとの進捗状況をみて授業内容を前後入れ替えることがあります。							
評価方法							
レポート及び実技試験実施(100点満点評価)							
教員紹介							
食品会社にて商品開発に係わっていた経験及び委託給食会社での栄養士経験をもとに栄養士養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	ガイダンス・紅茶の利用		授業の進め方・アイスティー				
2	だしの比較		昆布、かつお節、煮干しだしの比較・一番だしと二番だしなど				
3	米の調理性・調味料の利用		おにぎり・みそ汁・もち米の簡易炊飯法など				
4	乾物の利用		高野豆腐、ひじき、切り干し大根など乾物の利用と調理など				
5	ゲル化剤の利用・官能評価		寒天、ゼラチン、カラギーナンの利用・果汁ゼリーの官能評価など				
6	卵の調理		ゆで卵・マヨネーズソース・プリンなど				
7	小麦粉の調理		ピザ(商品開発)				
8	行事食①		クリスマス料理				
9	菓子の調理		ロールスポンジケーキ・ハーブティー・(正月料理の下準備)				
10	行事食②		正月料理				
11	揚げ物の調理		天ぷら・きゅうりとわかめの酢の物など				
12	肉の調理		青椒牛肉絲・涼拌三絲・(切碎の復習)など				
13	魚介類の調理		サバの味噌煮・船場汁・かぼちゃのそぼろあんかけなど				
14	特別実習		特別講師による実習又は仕込んだみそを利用したみそ料理パーティーなど				
15	実技試験		切碎試験				
教科書(参考書・教材等)							
1年次の調理実習で使用した教科書(流れと要点がわかる調理学実習(光生館))							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN041
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
給食管理論Ⅰ	1	前期	2	必修	講義	小澤 悦子	
授業概要							
特定給食施設における給食業務の効率的な運用・衛生管理・栄養食事管理等について学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
特定多数の者の健康状態・栄養状態の改善・維持・向上、QOLの向上を目標とした栄養・食事管理を効率的かつ効果的に継続して実施していく為のシステム及びマネジメントについて、給食経営管理の理論に基づき理解する。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
病院での給食分野における実務経験を基に栄養士養成における給食管理について授業展開を行う。 ≪管理栄養士免許所持≫							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	給食経営管理の全体像		給食の概要を理解する。				
2	特定給食施設における給食		給食の目的・意義・栄養士の役割を理解する。				
3	給食施設の種類と法的根拠		健康増進法に基づく給食業務について理解する。				
4	給食システム		食材料管理の特徴を理解し大量調理給食施設の栄養・食事管理から、献立の調理工程に基づき、作業管理をしていく過程を学ぶ。				
5	食材料・購買管理		食材料・購買管理の特徴を理解する。				
6	生産管理		献立の調理工程に基づき作業管理をしていく過程を理解する。				
7	衛生管理① 食中毒		大量調理施設衛生管理マニュアル等について理解する。				
8	衛生管理② 安全衛生管理		大量調理施設・調理従事者等の衛生管理を理解する。				
9	衛生管理③ HACCPシステム		HACCP(ハセップ)の理解と大量調理施設の衛生管理マニュアルを用いた作業工程管理を理解する。				
10	施設・設備管理		調理施設の設備・機器を理解し、具体的に作業に反映する事を学ぶ。				
11	定期的な施設・設備保守管理		施設・設備の保守点検により正しく運用し、安全な作業を学ぶ。				
12	栄養・食事管理①		栄養・食事管理の目的・基準・プロセスについて理解する。				
13	栄養・食事管理②		食事摂取基準を活用した給与栄養目標量の決定について理解する。				
14	献立管理		献立作成と献立管理について理解する。				
15	品質管理・前期のまとめ		給食の経営管理と品質管理の方法を学ぶ。				
教科書(参考書・教材等) 栄養科学シリーズNEXT 給食経営管理論 第4版(株)講談社 ≪教材:配布プリント≫							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN042
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
給食管理論Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	小澤 悦子	
授業概要							
給食における危機管理・マネジメント能力等を養い、各給食施設の給食経営管理を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
給食管理全般のマネジメント能力を養い、各給食施設の給食経営管理の意義・役割を理解する。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
病院で給食分野における実務経験を基に栄養士養成における給食管理について授業展開を行う。≪管理栄養士免許所持≫							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	危機管理①		事故における危機管理とリスク管理を学ぶ。				
2	危機管理②		災害時における危機管理とリスク管理を学ぶ。				
3	給食経営管理①		経営資源・組織化・リーダーシップを学ぶ。				
4	給食経営管理②		給食における食品ロス。				
5	給食経営管理③		給食産業市場・マーケティングを理解する。				
6	給食運営管理④		給食の運営における委託と契約・受託業者の役割について理解する。				
7	人事管理・労務管理		給食施設の組織を理解し、雇用形態や能力開発について学ぶ。				
8	会計・原価管理		給食の原価構成・費用分析する事により会計を管理する。				
9	各施設別給食管理 ①児童福祉施設		児童福祉施設の特徴と栄養士の役割について理解する。				
10	各施設別給食管理 ②学校給食		学校の特徴と栄養士の役割について理解する。				
11	各施設別給食管理 ③事業所		事業所の特徴と栄養士の役割について理解する。				
12	各施設別給食管理 ④医療施設		病院の特徴と栄養士の役割について理解する。				
13	各施設別給食管理 ⑤高齢者・介護保険施設		高齢者・介護保険施設の特徴と栄養士の役割について理解する。				
14	各施設別給食管理 ⑥障害者福祉施設		障害者福祉施設の特徴と栄養士の役割について理解する				
15	地域の食支援体制・まとめ		・配食サービス ・栄養士として給食施設の運営を安全に行う為に				
教科書(参考書・教材等)							
栄養科学シリーズNEXT給食経営管理論 第4版 (株)講談社 ≪教材:配布プリント≫							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN043
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
献立計画	1	前期	2	必修	講義	清水 孝子	
授業概要							
教科書に沿い、給与栄養目標量、食品群別荷重平均栄養成分、食品構成表の作成手順を学び、さらに、献立作成の手順を学び、実際に献立作成を行う。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
献立作成の理論と実際の手順を、演習を取り入れながら授業を進めていく。 また、病院をはじめとする、種々の施設の現状を理解し、それに合わせた献立作成ができるよう、実践力養成を目標とする。							
評価方法							
演習課題 70%、 確認事項など 30%、を総合的に100点満点評価							
教員紹介							
病院、老健での栄養科勤務および、給食受託会社での勤務にて給食管理を担当していた経験より、授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	ガイダンス 献立作成の理論と実際 1	献立作成にあたり 献立作成までの基礎計画 食事摂取基準と給食運営					
2	献立作成の理論と実際2	食品成分表について					
3	献立作成の理論と実際3	献立作成までの手順 給与栄養目標量について 食品群別荷重平均栄養成分について					
4	献立作成の理論と実際3	献立作成までの手順 給与栄養目標量について 食品群別荷重平均栄養成分について					
5	献立作成の理論と実際4	食品構成表の作成					
6	事業所給食の献立作成	対象者アセスメント 価	栄養計画 事業所給食における献立作成演習	食事計画	献立計画	評	
7	事業所給食の献立作成	対象者アセスメント 価	栄養計画 事業所給食における献立作成演習	食事計画	献立計画	評	
8	事業所給食の献立作成	対象者アセスメント 価	栄養計画 事業所給食における献立作成演習	食事計画	献立計画	評	
9	事業所給食の献立作成	対象者アセスメント 価	栄養計画 事業所給食における献立作成演習	食事計画	献立計画	評	
10	対象者別の献立作成	病院の常食、1日分の献立作成					
11	対象者別の献立作成	病院の常食、1日分の献立作成					
12	対象者別の献立作成	病院の常食、1日分の献立作成					
13	対象者別の献立作成	保育所の献立作成					
14	季節別の献立作成	春夏秋冬別の行事食の献立作成					
15	卓上メモの作成	作成した献立および季節に関する卓上メモの作成					
教科書(参考書・教材等)							
給食施設のための献立作成マニュアル 医歯薬出版							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN044
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
給食管理実習Ⅰ	2	前期	1	必修	実習	中村 桂樹、中澤 恵理子	
授業概要							
1クラスを6つのグループ(栄養士・調理・下処理を各×2)に分け、供食実習を行う。給食運営に関する各ポジションの役割と流れの理解を深めるための授業を展開する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
給食を運営する栄養士の一連の業務を体験し、食事計画からサービス・評価まで、給食管理業務に関する基本的知識・技術を習得する。学外実習に活かせるよう実務と理論の確認を行いながら、実習に臨む。							
評価方法							
100点満点の総合評価(実習の取り組み、レポート提出、および帳票書類作成能力、技能等を総合的に評価)							
教員紹介							
病院、高齢者施設、委託給食会社等で給食管理を担当していた経験より栄養士養成に向けた給食管理について授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	オリエンテーション・厨房見学 献立・作業計画		実習の目的・流れ・諸注意・大量調理施設衛生管理マニュアルの確認				
2	献立・作業計画・計画発表会		帳票類・卓上メモの作成、計画発表会				
3	供食実習①		A班:下処理、調理・配膳 B班:献立計画・計画発表会、サービス				
4	供食実習②		B班:下処理、調理・配膳 A班:献立計画・計画発表会、サービス				
5	供食実習③		A班:下処理、調理・配膳 B班:献立計画・計画発表会、サービス				
6	供食実習④		B班:下処理、調理・配膳 A班:献立計画・計画発表会、サービス				
7	供食実習⑤		A班:下処理、調理・配膳 B班:献立計画・計画発表会、サービス				
8	供食実習⑥		B班:下処理、調理・配膳 A班:献立計画・計画発表会、サービス				
9	供食実習⑦		A班:下処理、調理・配膳 B班:献立計画・計画発表会、サービス				
10	供食実習⑧		B班:下処理、調理・配膳 A班:献立計画・計画発表会、サービス				
11	供食実習⑨		A班:下処理、調理・配膳 B班:献立計画・計画発表会、サービス				
12	供食実習⑩		B班:下処理、調理・配膳 A班:献立計画・計画発表会、サービス				
13	供食実習⑪		A班:下処理、調理・配膳 B班:献立計画・計画発表会、サービス				
14	供食実習⑫		B班:下処理、調理・配膳 A班:献立計画・計画発表会、サービス				
15	まとめ		前期実習のまとめ・発表会				
教科書(参考書・教材等)							
実習用個人ファイル(初回到配布)、食品成分表、調理のためのベーシックデータ、大量調理、電卓							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN045
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
給食管理実習Ⅱ	2	後期	1	必修	実習	中村 桂樹、中澤 恵理子	
授業概要							
1クラスを6つのグループ(栄養士・調理・下処理を各×2)に分け、各グループが対象者に合わせた献立計画・供食実習を行う。給食運営の流れと役割の理解を深めつつ授業を展開する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
給食を運営する栄養士の一連の業務を体験し、食事計画からサービス・評価まで、給食管理業務に関する応用知識・技術を習得する。栄養士としての主体的な自覚を持つために、組織としての各役割(栄養計画・調理作業・衛生管理など)を理解し、責任を持った供食を行い、即戦力になるための力を身につける。							
評価方法							
100点満点の総合評価(実習の取り組み、レポート提出、および帳票書類作成能力、技能等を総合的に評価)							
教員紹介							
病院、高齢者施設、委託給食会社等での勤務にて、給食管理を担当していた経験より管理栄養士養成に向けた給食経営管理について授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	献立・作業計画		各班ごとに対象者の特徴に合わせた献立計画を行う。				
2	献立・作業計画・計画発表会		対象者に合わせた献立計画、作業計画、計画発表会、卓上メモ、ポスターの作成				
3	供食実習①(自主献立)		A班:下処理、調理・配膳 B班:献立計画・計画発表会、サービス				
4	供食実習②(自主献立)		B班:下処理、調理・配膳 A班:献立計画・計画発表会、サービス				
5	供食実習③(自主献立)		A班:下処理、調理・配膳 B班:献立計画・計画発表会、サービス				
6	供食実習④(自主献立)		B班:下処理、調理・配膳 A班:献立計画・計画発表会、サービス				
7	供食実習⑤(自主献立)		A班:下処理、調理・配膳 B班:献立計画・計画発表会、サービス				
8	供食実習⑥(自主献立)		B班:下処理、調理・配膳 A班:献立計画・計画発表会、サービス				
9	供食実習⑦(自主献立)		A班:下処理、調理・配膳 B班:献立計画・計画発表会、サービス				
10	供食実習⑧(自主献立)		B班:下処理、調理・配膳 A班:献立計画・計画発表会、サービス				
11	供食実習⑨(自主献立)		A班:下処理、調理・配膳 B班:献立計画・計画発表会、サービス				
12	供食実習⑩(自主献立)		B班:下処理、調理・配膳 A班:献立計画・計画発表会、サービス				
13	供食実習⑪(自主献立)		A班:下処理、調理・配膳 B班:献立計画・計画発表会、サービス				
14	供食実習⑫(自主献立)		B班:下処理、調理・配膳 A班:献立計画・計画発表会、サービス				
15	まとめ		給食管理における評価と改善のまとめ				
教科書(参考書・教材等)							
実習用個人ファイル(初回到配布)、食品成分表、調理のためのベーシックデータ、大量調理、電卓、							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN046
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
校外実習	2	後期	2	必修	実習	林 昌子、高田 航	
授業概要							
学外の特設給食施設にて、90時間の実習を行なう。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
給食の運営に必要な基本的な業務の実践(栄養食事計画、給食費管理、食材管理、発注、検収、食数管理、衛生管理、調理作業、配膳、提供サービス方法)を実習を通して習得する。							
評価方法							
実習施設からの評価(80%)、提出物、事前事後の取り組み(20%)にて100点満点評価する。							
教員紹介							
病院、高齢者施設、委託給食会社等で給食管理を担当していた経験より管理栄養士養成に向けた給食経営管理について授業展開を行う(高田 管理栄養士資格所持)。クリニックでの栄養指導を担当していた経験より授業展開を行う(林 管理栄養士資格所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	事前訪問(オリエンテーション)		実習施設の概要を把握し、実習目標の設定、事前学習を行う。				
2	施設実習		学外給食施設にて実習を行なう。「給食の運営」の教育目標に則した実習の目標を定め、給食業務の概要を理解する。給食計画を含め、給食の実務の実際を体験し、知識と技術の統合を図る。				
3	施設実習						
4	施設実習						
5	施設実習						
6	施設実習						
7	施設実習						
8	施設実習						
9	施設実習						
10	施設実習						
11	施設実習						
12	施設実習						
13	施設実習						
14	施設実習						
15	施設実習						
教科書(参考書・教材等)							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN047
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
校外実習指導	2	通年	1	必修	講義	林 昌子、高田 航	
授業概要							
校外実習に必須な基礎知識を学ぶ。目標を設定して実習に臨み、終了後は実習で学んだ内容、研究課題についてまとめ、報告会でプレゼンテーションを行う。(前期5回・後期3回 開講)							
到達目標・評価方法							
到達目標							
栄養士として、給食業務を行うために必要な知識及び技能を実習を通して習得させることが目標である。							
評価方法							
実習記録ノート(60%)、事前・事後の取り組み(40%)にて100点満点評価する。							
教員紹介							
病院、高齢者施設、委託給食会社等で給食管理を担当していた経験より管理栄養士養成に向けた給食経営管理について授業展開を行う(高田 管理栄養士資格所持)。クリニックでの栄養指導を担当していた経験より授業展開を行う(林 管理栄養士資格所持)。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	事前指導①		実習の目的、心構え 等				
2	事前指導②		事前準備、実習に際しての注意事項、言葉遣いや礼儀について など				
3	事前指導③		書類作成、実習準備、身だしなみ など				
4	事前指導④		施設別特徴の確認と課題(医療施設、福祉施設など)				
5	事前指導⑤		施設別特徴の確認と課題(学校・事業所など)				
6	事後指導①		実習ノートについて、実習後の対応(お礼状など)				
7	事後指導②まとめ		各実習施設で学んだ内容・課題について、グループ毎に討論し、整理する。				
8	学外実習報告会		実習先毎に報告会にて、パワーポイントを用いた発表を行ない、各施設の特徴や実習で学んだ知識・技術を確認する。				
教科書(参考書・教材等)							
管理栄養士・栄養士になるための国語表現(萌文書林)							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN048
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
医療概論	2	後期	2	選択	講義	五十里 一秋	
授業概要							
健康を阻害する疾病に対応するため、基本的な知識を学ぶ。また、栄養指導の基礎を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
現代医学の現状や目標を医療現場や社会保障制度の視点から理解する。							
評価方法							
定期試験を実施する。100点満点で評価する。(60点以上で合格とする)							
教員紹介							
大学での臨床や保健所における医療安全支援センター、医療連携事業の経験をもとに、授業を進める。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	医療・保健・福祉・栄養学の つながり、社会保障制度、人口		社会保障制度の概要、医療保険制度、健康寿命				
2	医療提供体制		医療提供施設、医療計画				
3	医療福祉従事者、国民医療費		医療福祉従事者の概要、国民医療費の動向、受療状況				
4	医師会、 地域包括ケアシステムシステ ム		栄養士が関わる医療、地域包括ケアシステムの概要				
5	生命倫理、医の倫理		生命倫理の概要、医の倫理の実際				
6	プロフェッショナリズム、 栄養ケアプロセス		プロフェッショナリズムの概要、栄養ケアプロセスの展開				
7	全人的医療、 インフォームドコンセント		全人的医療の実践、インフォームドコンセントの展開				
8	コミュニケーション、 チーム医療		コミュニケーションの実践、多職種連携				
9	EBM、NBM、診療ガイドライン		EBMの実践、診療ガイドラインの活用				
10	疾患の特徴1		循環器系疾患、呼吸器疾患、代謝系疾患				
11	疾患の特徴2		がん、感染症、運動器疾患				
12	疾患の特徴3		肝疾患、認知症、精神疾患				
13	まとめ1		1～4回まとめ				
14	まとめ2		5～8回				
15	まとめ3		9～12回まとめ				
教科書(参考書・教材等)							
栄養科学シリーズNEXT 医療概論(講談社)							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN049
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
臨床栄養学Ⅱ		2	後期	2	選択	講義	野田 章子
授業概要							
疾病の成因となる生活習慣やを知り、疾病の予防をするための食事療法と、治療のための適切な栄養管理の知識を教授する。確認小テストを実施し知識の定着を図る。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
疾病の成因と病態を知り、その予防、治療のための食事療法の基本を理解する。							
評価方法							
定期試験にて100点満点評価とする							
教員紹介							
総合病院・クリニックでの実務経験を活かし、即戦力となる栄養士の養成を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	臨床栄養の基礎		栄養評価、栄養計画、食事計画				
2	消化器疾患①		胃炎、消化性潰瘍・胃食道逆流症の栄養ケアプラン				
3	消化器疾患②		炎症性腸疾患、過敏性腸症候群の栄養ケアプラン				
4	消化器疾患③		肝疾患の栄養ケアプラン				
5	消化器疾患④		膵炎、胆道系疾患の栄養ケアプラン				
6	代謝内分泌疾患①		脂質異常症、肥満症の栄養ケアプラン				
7	代謝内分泌疾患②		糖尿病の病態と栄養ケアプラン1				
8	代謝内分泌疾患③		糖尿病の病態と栄養ケアプラン2				
9	循環器疾患		心疾患・脳卒中の栄養ケアプラン				
10	腎疾患①		急性腎臓病、慢性腎臓病の栄養ケアプラン				
11	腎疾患②		ネフローゼ症候群、透析療法の栄養ケアプラン				
12	腎疾患③		糖尿病性腎症の栄養ケアプラン				
13	免疫・アレルギー		自己免疫疾患、食物アレルギーの病態と栄養ケアプラン				
14	術前、術後の栄養管理		術前、術後の栄養ケアプラン				
15	まとめ		その他食事療法、まとめ、				
教科書(参考書・教材等)							
臨床栄養学実習書 13版(医歯薬出版)・糖尿病食事療法のための食品交換表第7版(日本糖尿病協会・文光堂)							
腎臓病食品交換表第9版(医歯薬出版) /教材:配布プリント							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN050
科 目 名		学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
臨床栄養学実習Ⅱ		2	後期	1	選択	実習	山邊 志都子
授業概要							
「臨床栄養学Ⅰ」「臨床栄養学実習Ⅰ」で学んだ知識を基礎に、各自が病態に合わせた献立作成を行い、調理実習を通して治療食を理解する。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
各疾患に適合した治療食を計画し、精度管理された具体的な食事として患者へ提供するための基本的な技術を習得する。							
評価方法							
提出物・小テストにて100点満点評価							
教員紹介							
総合病院における実務経験を活かし、即戦力となる栄養士の養成を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	エネルギーコントロール食		糖尿病の献立作成				
2	エネルギーコントロール食		脂質異常症の献立作成				
3	エネルギーコントロール食		糖尿病食の実習				
4	易消化食		易消化食の献立作成				
5	たんぱくコントロール食		糖尿病性腎症、透析療法食の献立作成				
6	たんぱくコントロール食		慢性腎臓病食の献立作成				
7	脂質コントロール食		胆道系疾患食の献立作成				
8	脂質コントロール食		膵炎食の実習				
9	脂質コントロール食		膵炎食の献立作成				
10	献立の展開		治療食の献立展開 ①				
11	献立の展開		治療食の献立展開②				
12	献立の展開		治療食の献立展開の実習				
13	ナトリウムの調整		減塩食				
14	ナトリウムの調整		減塩に関する実習				
15	まとめ		まとめ				
教科書(参考書・教材等)							
臨床栄養学実習書(第12版)医歯薬出版 ・糖尿病食事療法のための食品交換表第7版(日本糖尿病協会・文光堂) ・腎臓病食品交換表第9版(医歯薬出版) /教材:・家庭のおかずのカロリーガイド ・配布プリント							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN051
科 目 名	学 年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
スポーツ栄養学Ⅰ	2	前期	2	選択	講義	大内 志織	
授業概要							
運動時のエネルギー産生と消費の生化学的仕組みおよび運動時の栄養素の代謝などスポーツ栄養の基礎となる体内変化を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
運動生理学の観点から運動時代謝の仕組みを理解し、栄養がどうしても必要なのか、どういう時に必要なのか説明ができる。							
評価方法							
100点満点の総合評価。授業内小テストと課題で評価。							
教員紹介							
日本代表選手やプロ選手の栄養指導経験をもとに、スポーツ選手を対象に科学的に栄養サポートができる栄養士養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	ガイダンス		スポーツ栄養とは				
2	エネルギー代謝Ⅰ		エネルギー供給システム①				
3	エネルギー代謝Ⅱ		エネルギー供給システム②				
4	栄養素の働きⅠ		運動時の糖質代謝①				
5	栄養素の働きⅡ		運動時の糖質代謝②				
6	栄養素の働きⅢ		運動時のたんぱく質代謝①				
7	栄養素の働きⅣ		運動時のたんぱく質代謝②				
8	栄養素の働きⅤ		運動時の脂質代謝				
9	栄養素の働きⅥ		運動時の脂質代謝				
10	栄養素の働きⅦ		運動時のビタミン				
11	栄養素の働きⅧ		運動時のビタミン				
12	栄養素の働きⅨ		運動時のミネラル				
13	栄養素の働きⅩ		運動時のミネラル				
14	水分代謝Ⅰ		運動時の水分代謝				
15	水分代謝Ⅱ		運動時の水分代謝				
教科書(参考書・教材等)							
「エッセンシャル スポーツ栄養学」 市村出版							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN052
科 目 名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名	
スポーツ栄養学Ⅱ	2	後期	2	選択	講義	大内 志織	
授業概要							
競技スポーツにおけるコンディショニングと競技力向上の観点から、栄養マネジメントやアプローチ方法について学ぶ。※演習含む							
到達目標・評価方法							
到達目標							
スポーツ栄養マネジメントの流れを説明できる。競技スポーツにおける食事の重要性や問題点を正しく説明できる。具体的な食事方法を状況別に説明できる。栄養に関わる障害について原因と解決法を説明できる。							
評価方法							
100点満点の総合評価。授業内小テストと課題で評価。							
教員紹介							
日本代表選手やプロ選手の栄養指導経験をもとに、スポーツ選手を対象に科学的に栄養サポートができる栄養士養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	栄養マネジメントⅠ		栄養マネジメントの方法				
2	アセスメントⅠ		エネルギー消費と摂取				
3	アセスメントⅡ		身体組成の測定方法				
4	アセスメントⅢ		身体計測と評価				
5	増量		増量時の食事管理				
6	減量		減量時の食事管理				
7	栄養障害Ⅰ		貧血の栄養管理				
8	栄養障害Ⅱ		エネルギー不足の栄養管理				
9	栄養マネジメントⅡ		栄養マネジメントの計画				
10	試合期		試合期の食事管理				
11	リカバリー		リカバリーのための食事管理				
12	遠征・合宿時の食事		特殊環境下での食事管理				
13	サプリメント		サプリメントの考え方				
14	栄養マネジメントⅢ		栄養マネジメントの評価				
15	ジュニアアスリートの栄養 ニアアスリートの栄養		ジュニア期の食事管理				
教科書(参考書・教材等)							
「エッセンシャル スポーツ栄養学」 市村出版							

2025年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 栄養士科							EN053
科 目 名		学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏 名
スポーツ栄養実習		2	後期	1	選択	実習	大内 志織
授業概要							
栄養管理のために必要な測定評価方法、栄養教育方法を学ぶ。							
到達目標・評価方法							
到達目標							
アセスメント方法を実際に実施できる。水分補給について説明することができ、測定・評価することができる。様々な競技に対する栄養媒体を作成することができ、的を得た栄養教育をすることができる。							
評価方法							
授業内の課題にて100点満点評価とする。							
教員紹介							
日本代表選手やプロ選手の栄養指導経験をもとに、スポーツ選手を対象に科学的に栄養サポートができる栄養士養成に向けた授業展開を行う。							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目		概 要				
1	水分補給Ⅰ		スポーツドリンク				
2	水分補給Ⅱ		運動時の発汗量測定方法と評価方法				
3	メニュー考案・媒体作成Ⅰ		競技別メニュー考案①				
4	メニュー考案・媒体作成Ⅱ		競技別メニュー考案②				
5	メニュー考案・媒体作成Ⅲ		＜調理実習＞ 競技別メニューの作成				
6	メニュー考案・媒体作成Ⅳ		考案メニュー資料媒体作成				
7	メニュー考案・媒体作成Ⅴ		考案メニュープレゼンテーション				
8	栄養マネジメント		栄養マネジメント評価				
9	栄養教育Ⅰ		チームに向けたセミナーを計画しよう				
10	栄養教育Ⅱ		チームに向けたセミナーを計画しよう(メニュー考案)				
11	栄養教育Ⅲ		＜調理実習＞ 状況別メニューの作成				
12	栄養教育Ⅳ		チームに向けたセミナーの準備をしよう①				
13	栄養教育Ⅴ		チームに向けたセミナーの準備をしよう②				
14	栄養教育Ⅵ		チームに向けたセミナーを実施してみよう①				
15	栄養教育Ⅶ		チームに向けたセミナーを実施してみよう②				
教科書(参考書・教材等)							
「エッセンシャル スポーツ栄養学」 市村出版							