

2026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	後期	2	必修	講義	栗岡 優希	
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	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、提出課題などを100点満点とし、総合的に評価する。						
教員紹介	病院栄養科勤務にて厨房業務・献立作成業務を担当していた経験より、食に関わる背景が実践につながる調理師養成に向けた授業展開を行う(調理師免許、管理栄養士免許、栄養教諭免許所持、博士(家政学))。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	授業説明(授業形式、評価方法など)、食生活とは	食生活の概念と食事の機能					
2	食文化の成り立ち	風土と食文化、宗教と食物禁忌、食法と調理法の多様性					
3	食生活と健康1	栄養素の特徴と役割、栄養					
4	食生活と健康2	食品と原材料、食品の特徴と調理性					
5	健全な食生活とは1	健康的維持のための食事のあり方					
6	健全な食生活とは2	フードファディズム(食への偏見と固執)について考える					
7	日本の食文化1	食文化を形成する要因と和食の定義、行事食、儀礼食					
8	日本の食文化2	和食の献立構成における歴史的背景と特徴					
9	日本の食文化3	日本の食事形式と料理、食材、食具の特徴					
10	日本の食に関する特徴と課題1	食の外部化、食環境、食料自給率					
11	日本の食に関する特徴と課題2	こ食、祝い膳、和菓子、郷土料理					
12	日本の食に関する特徴と課題3	食事作法、「いただきます」の意味					
13	世界の食事情1	環境汚染、飢餓、フードファディズム					
14	世界の食事情2	世界の食文化の変遷、料理の特徴、食事作法					
15	まとめ	今まで学んだ内容の復習および実践につながる考察力を養うワーク					
教科書 (参考書・教材等)							

2026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、 スコット・クレッピン・アレン	
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	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						

2026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	ジョン・ポール・ホワイト	
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	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しましょう。					
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						

2026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	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100点満点評価とする						
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、文書や基礎的な表の作成など					
4	Word(3)	Wordの応用操作、画像等も活用した文章作成など					
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Office2024(実教出版)						

2026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な「計算の理論」について学ぶ						
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						

2026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	島田 聡一	
授業概要	物質の構造と化学結合、化学反応(酸塩基反応、酸化還元反応)を主体に、化学の基礎を学習する						
到達目標	栄養について理解するための基盤となる化学の基礎知識を習得し身につけること						
評価方法	定期試験(100点満点)で60点以上を合格とする						
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	本科目の概要 物質とは何か	本科目で学ぶ概要について 物質とは何か、物質の分類について学ぶ					
2	原子の構造	物質を構成する基本粒子である原子の構造について学ぶ					
3	物質質量と化学反応式(1)	化学反応、化学変化における量的基本としての物質質量について学ぶ					
4	物質質量と化学反応式(2)	溶液の濃度と化学反応式について学ぶ					
5	原子の性質と周期律(1)	水素原子のモデルから電子殻・電子の軌道について学ぶ					
6	原子の性質と周期律(2)	電子配置の基本、元素の周期表、それと関連づけた原子の性質について学ぶ					
7	本科目前半のまとめ	本科目前半のまとめ・復習と確認テスト					
8	化学結合について(1)	化学結合の形成について学ぶ					
9	化学結合について(2)	化学結合の種類について学ぶ					
10	化学平衡	化学平衡とはどういう状態か、また化学平衡の移動はどのような場合に起こるのか、について学ぶ					
11	酸と塩基	酸と塩基の定義、また主な酸・塩基について学ぶ					
12	中和と塩	中和反応、塩の分類、中和滴定について学ぶ					
13	酸塩基平衡と水素イオン濃度	水素イオン指数pHについて学ぶ					
14	酸化還元反応	酸化と還元について学ぶ					
15	本科目のまとめ	本科目後半を主体としたまとめ、定期テストに向けた質疑応答					
教科書 (参考書・教材等)	(株)化学同人 《基礎固め》化学【第2版】						

2026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	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)。					
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、授業に関する諸注意事項				
2	実験器具の使い方	実験器具の取扱い方、器具の種類や特徴				
3	試薬の取り扱い方 溶液の調整	試薬の取り扱い方と溶液の作り方				
4	pHの測定	pH試験紙、pHメーターを用いたpH測定法				
5	滴定操作 ①	滴定の基本操作(シュウ酸とNaOHの中和滴定)、精密天秤の使い方				
6	滴定操作 ②	中和滴定を用いた食酢の酸度滴定				
7	緩衝液とその作用	緩衝液の作り方、緩衝能について				
8	ヨウ素-でんぷん反応	でんぷんの糊化と消化				
9	吸光度の測定 ①	分光光度計の使い方、検量線の作成				
10	吸光度の測定 ②	分光光度法による、ワイン中の総ポリフェノールの定量				
11	滴定操作 ③	キレート滴定を用いた、水の硬度測定				
12	滴定操作 ④	沈殿滴定を用いた、食品中の塩分の定量				
13	滴定操作 ⑤	酸化還元滴定を用いた、食品中のシュウ酸の定量				
14	酵素実験	酵素によるタンパク質・脂質の消化に関する実験				
15	滴定操作、pH測定(復習)	食品(ヨーグルト)の酸度およびpHの測定				
教科書 (参考書・教材等)	プリントを配布する。					

2026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	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	一般生活と旅行で必要な時間・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みましょう。				
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)について話し合みましょう。				
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					

2026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	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ょう。				
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ょう。				
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					

2026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	上原 任	
授業概要	本講義は、健康を「社会・制度・科学」の三つの視点から構造的に理解するための基礎を学ぶ科目である。健康の概念、主要健康指標、生活要因、社会保障制度および分野別保健の枠組みを通して、健康管理の全体像を把握する。						
到達目標	健康の概念および社会的背景を説明できる。 日本の健康指標・主要疾患・生活要因を構造的に整理できる。 医療・社会保障制度および分野別保健の基本的枠組みを説明できる。						
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・市中病院・企業内診療所等での臨床経験と、大学での社会医学系科目の教育経験に基づき、多様な側面からの学修機会を提供する。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
第1回	健康の概念と健康観	・健康の定義(WHO等)、予防の3段階、ヘルスプロモーション					
第2回	社会と健康	健康格差、社会環境と健康					
第3回	疫学	疫学とは何か					
第4回	統計	平均と中央値、割合					
第5回	生活習慣と健康	生活習慣が健康に影響するメカニズム					
第6回	主要疾患①	生活習慣病の全体像					
第7回	主要疾患②	感染症・精神保健を含む現代の課題					
第8回	社会保障の全体像	憲法25条の考え方、社会保障の枠組み					
第9回	医療提供体制と地域包括ケア	医療提供体制の構造					
第10回	地域保健	地域保健の基本構造					
第11回	母子保健	母子保健の目的と枠組み					
第12回	学校保健	学校保健の目的と枠組み					
第13回	成人・高齢者保健	成人期～高齢期の健康課題					
第14回	産業保健	働くことと健康					
第15回	まとめ	この科目のまとめ					
教科書 (参考書・教材等)	基礎から学ぶ健康管理概論(南江堂)						

2026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	石川 和希
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	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	実習への取り組み(競技への参加度)によって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	ガイダンス	体育実技を受講するにあたって(施設の使用方法含む)				
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)						

2026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	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	オリエンテーション・公衆衛生学を学ぶ意義	公衆衛生学を学ぶ意義を確認 年間の講義の進め方等に関する説明					
2	公衆衛生概論	公衆衛生の考え方, 健康の定義					
3	環境保健(1)	生態系と環境保全, , 公害					
4	環境保健(2)	環境衛生					
5	疫学(1)	疫学の基本的理解					
6	疫学(2)	各種疫学研究方法の長所・短所					
7	人口問題	人口問題に関する基本的理解					
8	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)					
9	生活習慣対策(1)	生活習慣に関する基本的理解と生活習慣が健康に与える影響					
10	生活習慣対策(2)	健康日本21					
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(その1)					
15	主要疾患と予防(5)・前期まとめ	① 感染症(その2) ② 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						

2026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	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	タバコによる健康への影響	タバコの害に関する理解、喫煙による健康への影響、禁煙支援					
2	衛生行政概論	社会保障と公衆衛生、公衆衛生と法令					
3	社会保険	社会保険制度、生活保護制度					
4	医療保障制度	医療保険制度、社会防衛的医療、福祉としての医療					
5	成人・高齢者保健, 介護保険	成人期及び高齢期における保健活動, 介護保険					
6	社会福祉概論	社会福祉の概念, 福祉法規, 子ども家庭福祉, 児童虐待					
7	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					
8	地域保健行政	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					
9	精神保健福祉	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					
10	母子保健	母子保健法、母子保健施策・事業、健やか親子21					
11	学校保健	学校保健制度と現状					
12	産業保健	産業保健の目的・現状、THP、職業性疾患					
13	成人保健・健康増進	成人期・高齢期保健の目的と課題、特定健診・特定保健指導					
14	国際保健・国際協力	グローバルヘルス、ユニバーサルヘルスカバレッジ、SDGs、保健衛生・栄養改善に関する国際機関の機能					
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						

2026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、食物の消化吸収、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	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)						

2026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	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	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	細胞の死と再生	細胞の損傷、再生、壊死、アポトーシス				
3	可逆性の損傷と適応能力	変性、化生、萎縮、肥大、過形成				
4	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	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	体液と循環異常	体液の分類、充血、梗塞、浮腫				
7	血管の閉塞とショック	血栓、塞栓、再疎通、ショック				
8	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	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	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	炎症のメカニズム	炎症細胞、サイトカイン、肉芽組織				
12	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	感染と病原微生物	感染の定義、感染症の発症、感染経路				
14	まとめ1	1～6回まとめ				
15	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)					

2026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	<p>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。</p>						
到達目標	<p>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。</p>						
評価方法	<p>人体画像のスケッチ(70%)と課題(30%)によって評価する。</p>						
教員紹介	<p>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)。</p>						
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)	<p>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</p>						

2026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	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						
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						

2026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	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						
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						

2026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	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、実験への参加度により100点満点評価をする。						
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						

2026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	西村 敏英	
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、食品成分の機能(栄養機能・嗜好機能・生理機能)並びに調理や保存時に起こる変化を学習する。その中で、体験を通じた学習も行う。						
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し、説明できる。また、食品の各主要成分並びに微量成分の特性(機能)と化学構造の特徴、各成分の熱や理化学要因による変化、並びに食品の物性を理解し、説明できる。						
評価方法	期末時に実施する定期試験の結果を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、食品学の役割					
2	食料と環境問題	食料生産と食料自給率、フードマイレージとその低減、地産地消、食べ残し・食品廃棄					
3	食品成分表	食品成分表の記載項目、食品成分表の利用方法					
4	食品成分:水分	自由水と結合水、水分活性と水分含量、食品の貯蔵性と水分活性					
5	食品成分:たんぱく質Ⅰ	アミノ酸の構造と分類、ペプチドやたんぱく質の構造と分類					
6	食品成分:たんぱく質Ⅱ	たんぱく質の構造変化と変性、酵素、たんぱく質の栄養					
7	食品成分:脂質Ⅰ	脂質の種類と構造、脂肪酸、脂質の融点					
8	食品成分:脂質Ⅱ	油脂の特性や酸化とその評価、脂質の栄養					
9	食品成分:炭水化物Ⅰ	炭水化物の特徴、単糖類、二糖類、オリゴ糖類、多糖類、					
10	食品成分:炭水化物Ⅱ	デンプンなどの多糖類と特性、加熱による構造変化と物性、多糖類の機能					
11	微量成分(ビタミン、ミネラル、核酸)	ビタミン、ミネラルの種類と機能、核酸の種類と機能					
12	食品の色	天然色素類(カロテノイド類、クロロフィル類、フラボノイド類、動物性食品の色素)、褐変(酵素的褐変・アミノ・カルボニル反応等)					
13	食品の味	味覚、呈味成分、うま味の相乗効果					
14	食品の香り	嗅覚、香気成分、食品の加熱香気					
15	食品の物性と官能評価	コロイド、レオロジー、テクスチャー、官能評価の種類、官能評価と結果の解析					
教科書 (参考書・教材等)	『栄養科学シリーズNEXT 食べ物と健康、食品と衛生 食品学総論』(株)講談社、食品成分表、テキスト、確認テスト						

2026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	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						

2026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	富永 美沙	
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」を通じて定着させる。						
到達目標	食品の一般成分や機能性成分の分離、定性・定量実験を行い、食品の成分に関する知識を深める。また食品成分の理化学的変化について学び、調理に応用できるようにする。						
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)。						
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 食品色素の定性反応	実験の諸注意 天然色素の変化					
2	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)					
3	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および同定					
4	食品の一般成分の分析(1)	水分・灰分の定量(1)					
5	食品の一般成分の分析(2)	水分・灰分の定量(2)					
6	リンの定量	モリブデンブルー比色法					
7	食品の一般成分の分析(3)	脂質の定量(1)(ソックスレー抽出法)					
8	食品の一般成分の分析(4)	脂質の定量(2)(ソックスレー抽出法)					
9	食品の一般成分の分析(5)	たんぱく質の定量(ローリー法)					
10	有機酸の定量	中和滴定による酸度測定					
11	還元型ビタミンCの定量	インドフェノール滴定法					
12	食品中のタンニンの定量	酒石酸鉄吸光光度法					
13	食品成分の分離	小麦粉からのデンプンとグルテンの分離					
14	酵素実験	果実中プロテアーゼによるたんぱく質の分解					
15	官能評価法 総括	官能評価の種類と手法 食品学実験のまとめ					
教科書 (参考書・教材等)	プリントを配布する。						

2026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。						
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点満点評価をする(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	こんにやくを製造する					
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						

2026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	富永 美沙	
授業概要	衛生法規、食品の変質、食中毒、食品に含まれる有害物質、食品添加物、衛生管理について学ぶ。						
到達目標	食品の安全性に関する知識を習得する。						
評価方法	定期試験100%で評価する。						
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	食品衛生とその目的	食品衛生の目的、食品衛生行政					
2	食品衛生関連法規	食品衛生法、食品安全基本法					
3	食品の変質(1)	食品と微生物、微生物による変質・腐敗					
4	食品の変質(2)	食品の化学的変質、食品の変質の防止方法					
5	食中毒(1)	食中毒の分類と発生状況、細菌性食中毒①					
6	食中毒(2)	細菌性食中毒②、ウイルス性食中毒					
7	食中毒(3)	自然毒食中毒					
8	食中毒(4)	化学性食中毒、経口感染症					
9	食中毒(5)	人畜共通感染症、寄生虫による食中毒					
10	有害物質による食品汚染	カビ毒、化学物質、放射性物質					
11	食品添加物(1)	食品添加物の概念、安全性評価					
12	食品添加物(2)	おもな食品添加物について					
13	食品の安全性	遺伝子組換え食品、食物アレルギー					
14	食品の器具と容器包装 食品衛生管理	器具・容器包装、洗浄と殺菌 HACCPによる食品の衛生管理					
15	総括	授業内容のまとめ					
教科書 (参考書・教材等)	プリントを配布する						

2026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	富永 美沙	
授業概要	実験を通じて、食品の品質およびその評価方法を学ぶ。						
到達目標	食品の微生物試験、理化学試験について学び、食品の安全性に関する知識を得る。						
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)。						
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 鶏卵の鮮度判定	実験の諸注意 卵黄係数、pH、比重の測定					
2	水質検査	飲料水中の亜硝酸性窒素、残留塩素、硬度、pHの測定					
3	牛乳の鮮度判定	市販飲用乳の比重、酸度の測定					
4	食器洗浄の検査	でんぷん・たんぱく質・脂肪性残留物の検査					
5	油脂の変敗試験	酸価、過酸化価の測定					
6	食品添加物(1)	漂白剤、殺菌料、酸化防止剤の検査					
7	食品添加物(2)	保存料(ソルビン酸)の定量					
8	食品添加物(3)	発色剤(亜硝酸ナトリウム)の定量					
9	食品添加物(4)	着色料の検査(抽出)					
10	食品添加物(5)	着色料の同定					
11	微生物試験(1)	無菌操作、培地の作成 空中落下菌の測定、拭き取り検査					
12	微生物試験(2)	食品中の一般細菌の検査					
13	微生物試験(3)	食品中の大腸菌群の検査					
14	衛生管理	手洗いの確認					
15	食品とアレルギー	食品中のアレルゲンの検出					
教科書 (参考書・教材等)	プリントを配布する						

2026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	栄養の概念とその意義を理解し、各栄養素の代謝や健康の保持・増進、疾患との関わりについて学ぶ。						
到達目標	栄養の意義について理解し、栄養学系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	栄養とは、栄養学の歴史、栄養素の種類と役割 食事と健康の関わり					
2	食物の摂取 ①	空腹感と食欲、摂食量の調節					
3	食物の摂取 ②	生体のリズムと食事摂取					
4	消化と吸収 ①	3つの消化方法、管腔内消化と膜消化、栄養素の吸収経路					
5	消化と吸収 ②	栄養素別の消化・吸収、消化吸収率					
6	炭水化物の栄養 ①	炭水化物の種類と分類、糖質の体内動態					
7	炭水化物の栄養 ②	難消化性糖質とその生理作用、他の栄養素との関わり					
8	脂質の栄養 ①	脂質の種類と構造、脂質の体内動態					
9	脂質の栄養 ②	コレステロール代謝、脂肪酸、他の栄養素との関わり					
10	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					
11	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					
12	ビタミンの栄養	ビタミンの種類と代謝・生理作用、欠乏と過剰					
13	ミネラルの栄養	ミネラルの種類と代謝・生理作用、欠乏と過剰					
14	水・電解質の栄養的意義	水の体内分布、水の出納、電解質の代謝					
15	エネルギー代謝	エネルギー代謝の概念、測定法、生体利用エネルギー					
教科書 (参考書・教材等)	Visual栄養学 基礎栄養学 鈴木拓史 編 中山書店						

2026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	ライフステージ及びライフスタイルに沿った食事摂取基準に基づいた食事計画、おいしさ、テクスチャーを加味した献立作成、食事の提供ができる栄養管理の実践力、食で心をワクワクさせる企画などができる応用力を習得する。災害時に栄養士として支援できる知識を学ぶ。						
到達目標	1. ライフステージ及びライフスタイルに応じた成長、健康維持・増進を目的とした栄養管理ができる。2. 食事摂取基準に基づいた献立作成、食事の提供ができる。3. 食で心をワクワクさせるイベントの企画ができる。4. 災害時に栄養士として支援ができる。						
評価方法	課題レポート、調理実習レポート(80%)、授業への取り組み(20%)を合わせ100点満点とし総合的に評価とする。						
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	＜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の留意点、規定献立(つわり予防食)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(つわり予防食)、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、離乳期の食事計画の留意点、規定献立(離乳食)の作業工程表作成。					
5	乳児期の栄養管理(2)	＜調理実習:規定献立＞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、食事計画(食物アレルギー含む)の留意点、規定献立(保育所給食)の作業工程表作成。					
7	幼児期の栄養管理(2)	＜調理実習:規定献立＞調理(保育所給食)、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、食事計画の留意点、学校給食の献立作成、栄養価の算定、発注書の作成					
9	学童期・思春期の栄養管理(2)	＜講義＞学童期・思春期、学校給食として作成した献立の調整、作業工程表作成					
10	学童期・思春期の栄養管理(3)	＜調理実習:作成献立＞調理(学校給食)、試食、検討会(評価)					
11	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、食事計画の留意点、献立作成(単身者の食事)、栄養価の算定、発注書の作成。					
12	成人期の栄養管理(2)	＜講義＞成人期の特性、単身者を対象として作成した献立の調整、作業工程表作成					
13	成人期の栄養管理(3)	＜調理実習:作成献立＞調理(単身者の食事)、試食、検討会(評価)。					
14	高齢期の栄養管理(1)	＜調理実習:規定献立＞調理(誤嚥予防食、トロミ剤の使用法、高齢施設のイベント企画)、試食、検討会(評価)。					
15	調乳法・災害時における乳幼児の栄養支援	＜調理実習＞調乳方法と調乳の留意点、災害時に乳幼児に必要な備蓄品、災害時に役立つ哺乳法、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 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、資料を配布。						

2026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	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、課題等にて総合的に100点満点で評価する。						
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	食事摂取基準のまとめ					
7	成長・発達・加齢 I	成長・発達、加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養①					
8	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					
9	妊娠期・授乳期の栄養 I	妊娠期・授乳期の生理的特徴①					
10	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					
11	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					
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						

2026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	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、課題等にて総合的に100点満点で評価する。						
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					
5	成人期の栄養Ⅰ	成人期の生理的特徴					
6	成人期の栄養Ⅱ	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア①					
7	成人期の栄養Ⅲ	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア②					
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3版 栢下淳、上西一弘編 羊土社						

2026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	亀山 ころろ	
授業概要	栄養療法の意義や臨床分野の栄養士業務や食事療法の基本、各疾患と治療食の特徴について学ぶ。						
到達目標	栄養療法の意義や臨床分野の栄養士業務や食事療法の基本を理解し、各疾患と治療食の特徴を理解する。						
評価方法	定期試験にて100点満点評価とする。						
教員紹介	社員食堂・病院給食での給食提供や、病院・クリニックでの栄養教育の経験をもとに臨床分野の栄養士養成に向けた授業展開を行う(管理栄養士所持)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	栄養療法について(動画視聴)、臨床分野の栄養士業務、食事摂取基準と各疾患の治療ガイドライン					
2	栄養補給法と食事計画	経口栄養、経腸栄養、経静脈栄養					
3	一般治療食	常食・軟食・流動食					
4	特別治療食	エネルギーコントロール食、たんぱく質コントロール食、脂質コントロール食など					
5	エネルギーコントロール食	糖尿病、妊娠糖尿病、小児・思春期糖尿病					
6	エネルギーコントロール食	肥満症、心疾患、高血圧症					
7	エネルギーコントロール食	痛風・高尿酸血症、甲状腺機能低下症・亢進症					
8	たんぱく質コントロール食	急性腎臓病、慢性腎臓病、ネフローゼ症候群、透析療法、糖尿病腎症					
9	たんぱく質コントロール食	非代償性肝硬変					
10	たんぱく質コントロール食、他	妊娠高血圧症候群、急性肝炎・慢性肝炎、脂肪肝					
11	脂質コントロール食	脂質異常症、胆道系疾患、急性膵炎・慢性膵炎					
12	易消化食	胃・十二指腸潰瘍、過敏性腸症候群、炎症性腸疾患、下痢・便秘など					
13	その他の治療食	貧血、骨粗鬆症					
14	その他の治療食	食物アレルギー					
15	その他の治療食	咀嚼障害・嚥下障害					
教科書 (参考書・教材等)	臨床栄養学実習書(医歯薬出版)						

2026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	亀山 ころこ	
授業概要	各種疾患と治療食との関係、治療食の調理方法、治療用特殊食品、既製品について学び、献立作成演習及び調理実習の体験を通して理解を深める。						
到達目標	各治療食と疾患の関係、治療用特殊食品、既製品についての知識を活用して献立を作成し、治療食を作れるようになる。						
評価方法	課題、実習レポート、ミニテスト、授業への取り組みにて100点満点評価						
教員紹介	社員食堂・病院給食での給食提供や、病院・クリニックでの栄養教育の経験をもとに臨床分野の栄養士養成に向けた授業展開を行う(管理栄養士所持)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	授業概要、実習の進め方、治療食の展開について					
2	給与栄養量の算出	約束食事箋、食事箋、エネルギー・たんぱく質必要量の算出					
3	一般治療食	常食・軟食の展開(実習)					
4	一般治療食	流動食、経腸栄養剤(実習)					
5	エネルギーコントロール食	糖尿病食の概要、糖尿病食事療法のための食品交換表の活用方法					
6	エネルギーコントロール食	糖尿病食事療法のための食品交換表を使用した献立作成					
7	エネルギーコントロール食	エネルギーを抑えてもおいしい調理の工夫(実習)					
8	脂質コントロール食	脂質の量と質のコントロールについて					
9	ナトリウムコントロール食	減塩でもおいしい調理の工夫、Na/K比、減塩食の調味パーセント(実習)					
10	たんぱく質コントロール食	たんぱく質と食塩を抑えてエネルギーを確保する調理の工夫 治療用特殊食品の色々(実習)					
11	たんぱく質コントロール食	たんぱく質コントロール食と腎臓病食品交換表の使い方、栄養価計算演習					
12	エネルギーコントロール食	糖尿病食の発表実習(エネルギー1600kcal、食塩6.5~7.5g)(実習)					
13	咀嚼・嚥下障害食	嚥下調整食分類2021、食物を軟らかくする調理法、嚥下を助ける食品(実習)					
14	食物アレルギー食	食物アレルギー栄養食事指導の手引き、食物アレルギー食の調理実習(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(医歯薬出版)、オールガイド食品成分表(実教出版)、糖尿病食事療法のための食品交換表(文光堂)、腎臓病食品交換表(医歯薬出版)、調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部)、電卓						

2026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	栄養指導に関する基礎的な知識、理論、技法および行動変容を支援する栄養指導の基本について教授する。						
到達目標	栄養指導を行うことの意義・目標、必要性および栄養指導の基礎的な知識、理論を学ぶ。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ができるような栄養指導の理論と方法の修得を目標とする。						
評価方法	100点満点の総合評価。小テスト40%、定期試験60%にて評価						
教員紹介	健康保険組合診療所、健康管理部に勤務して栄養指導を担当していた経験により、栄養士養成に向けた授業を行う(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	栄養指導の展望、栄養士制度と展望					
4	栄養指導と関係法規Ⅱ	栄養指導にかかわる法律：健康増進法、学校給食法、母子保健法、 労働安全衛生法					
5	栄養指導と関連法規Ⅲ	その他関連の法規：食育基本法、教育関連の法律、保健・医療関連の法律、 高齢者関連の法律、障害者関連の法律、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、調査の種類と方法					
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：スクリーニング、アセスメント					
10	栄養指導の方法と技術Ⅲ	栄養指導の計画・評価：栄養指導計画、栄養指導の評価					
11	栄養指導の方法と技術Ⅳ	栄養指導の方法と技術：個別指導、集団指導					
12	栄養指導の実際Ⅰ	指導方法の選択、カウンセリングの理論と意義					
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	栄養指導の実際Ⅱ	行動科学と栄養指導：栄養状態の改善と食行動の変容、学習理論、 食行動変容にかかわる要因					
15	栄養指導の実際Ⅲ	行動科学と栄養指導：行動変容の理論、行動変容技法					
教科書 (参考書・教材等)	Nブックス 四訂 栄養指導論 相川りゑ子・小野友紀編著 建帛社 参考書：日本人の食事摂取基準(2025年版)第一出版						

2026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、特性に応じた指導方法を教授する。						
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のあり方、方法を修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%、定期試験60%にて評価						
教員紹介	健康保険組合診療所、健康管理部に勤務して栄養指導を担当していた経験により、栄養士養成に向けた授業を行う(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 行動科学と栄養指導、教材・媒体					
2	栄養指導の実際Ⅳ、 栄養指導に必要な基礎事項Ⅰ	プレゼンテーション技術、コミュニケーション技術 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	ライフステージ別栄養指導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	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、参考書: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						

2026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・技術および健康増進を目指した個人、集団指導について教授する。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	栄養指導のために必要な基礎的知識・技術について実践を通じて学ぶ。ライフステージに添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、集団指導のあり方を学ぶ。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。個人指導も実施する。					
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、健康管理部に勤務して栄養指導を担当していた経験により、栄養士養成に向けた授業を行う(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、 媒体作成	本実習の意義、進め方について講述する。 媒体(カード)作成、リーフレット作成				
2	栄養アセスメント	24時間思い出し法による食事調査、栄養価計算の実施。				
3	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。				
4	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。				
5	個人栄養指導の実施	個人栄養指導を実施する。				
6	ライフステージ別集団指導 (栄養アセスメント)	ライフステージ別に班分けし、班毎に各ライフステージにおける食生活上の問題点について整理し、目標等について設定する。				
7	集団指導に企画案、 指導案作成	集団指導の企画案、指導案を作成する。				
8	集団指導の準備①	集団指導の準備 (パワーポイントによる指導および他の方法による指導方法)				
9	集団指導の準備②	集団指導の準備 (パワーポイントによる指導および他の方法による指導方法)				
10	予行演習	予行演習の実施				
11	集団指導の準備③	集団指導の準備 (パワーポイントによる指導および他の方法による指導方法)				
12	集団指導の準備④	集団指導の準備 (パワーポイントによる指導および他の方法による指導方法)				
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	模擬集団栄養指導の実施、 まとめおよび予備日	模擬集団栄養指導の発表、評価 まとめ				
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、参考書: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					

2026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	岡本 節子	
授業概要	日本や諸外国の健康・栄養問題に関する動向と、その対策としての主要な健康・栄養政策などについて学修する。地域集団の健康増進と疾病予防を目指す公衆栄養活動について学びながら、社会環境、法律や制度についても理解を深める。						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 公衆栄養活動を取り巻く社会環境、法律、制度について説明できる。 2. 健康づくり施策の推移と展開について説明できる。 3. 国民健康・栄養調査の概要、ならびに結果の評価と活用について説明できる。 4. 健康づくり施策を担当する行政と行政栄養士の業務と役割について説明できる。 						
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	病院、保健所(非常勤)、高齢者施設にて、30年勤務した経験から、栄養士養成に向けた授業展開を行います。						
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)	ウェルネス公衆栄養学2025年版(医歯薬出版株式会社)						

2026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	岡本 節子
授業概要	健康・栄養問題および関連要因の把握、課題分析から健康増進と疾病予防を目指す公衆栄養プログラムの計画立案、実施、モニタリング・評価、フィードバックを行う公衆栄養管理能力の基礎を修得する。					
到達目標	1. 地域における食環境の捉え方(概念)を説明できる。 2. 栄養疫学の地域における健康・栄養活動への活用方法について説明できる。 3. 地域における栄養・健康関連の計画策定の必要性と作成手法の基本について説明できる。					
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	病院、保健所(非常勤)、高齢者施設にて、30年勤務した経験から、栄養士養成に向けた授業展開を行います。					
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 特定検診 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)	ウェルネス公衆栄養学2025年版(医歯薬出版株式会社)					

2026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	<ul style="list-style-type: none"> 調理の目的の意義を理解し、食べ物の特徴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・おいしさ	調理の目的と役割、おいしさを決める構成要素を学ぶ					
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	供食・食卓構成	供食・食卓構成と総括					
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						

2026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	長谷川 紘美
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	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。					
評価方法	実技試験とノート提出で総合的に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	オリエンテーション	オリエンテーション、実習室の使い方				
2	包丁の扱い	野菜の切り方、調味用の計量				
3	基本1	白飯、幽庵焼き、きゅうりの酢の物、味噌汁				
4	基本2	白飯、肉じゃが、ほうれん草のお浸し、かきたま汁				
5	基本3	炊き込みご飯、厚焼き玉子、キャベツのサラダ				
6	西洋1	白飯、ハンバーグ、人参のグラッセ、いんげんのソテー、コーンスープ				
7	中国1	炒飯、肉片湯、辣黄爪				
8	日本1	白飯、鯖味噌、胡麻和え、若竹汁、水羊羹				
9	西洋2	マカロニグラタン、グリーンサラダ、カスタードプリン				
10	中国2	白飯、八宝菜、涼拌三絲、杏仁酥				
11	日本2	赤飯、茶碗蒸し、即席漬け、白玉団子				
12	西洋3	白飯、鶏肉のカレー煮込み、人参のポタージュ、マドレーヌ				
13	中国3	白飯、炸子鶏塊、川粉条、辣白菜				
14	中国4	白飯、麻婆豆腐、玉米湯、芒果布丁				
15	実技試験	実技試験				
教科書 (参考書・教材等)	配布プリント					

2026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	渡部 絵里香
授業概要	栄養士としての基本的な調理機器・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	「調理科学」、「基礎調理学実習」で学んだ知識を活かし、料理への応用や大量調理にも活かせる能力、衛生的に調理ができるの能力を習得することを目標とする。					
評価方法	レポート提出及び実技試験により100点満点評価します。					
教員紹介						
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	魚の捌き方(鰯の胡麻味噌焼き 他)				
3	中国料理①	飲茶(中華おこわ・餃子 他)				
4	西洋料理①	ルー・ソースの種類について(ブラウンルー)(チキンカレー 他)				
5	日本料理②	卵料理(親子丼 他)				
6	中国料理②	海老の扱い方(乾焼明蝦 他)				
7	西洋料理②	魚における調味料の種類と役割(ムニエル 他)				
8	アフタヌーンティー	サンドウィッチ・スコーン 他				
9	西洋料理③	ロングパスタの種類と特徴(スパゲッティミートソース 他)				
10	中国料理③	中国料理の系統と特徴について(青椒肉絲 他)				
11	日本料理③	東京の郷土料理(深川めし 他)				
12	行事食について	クリスマス料理				
13	行事・通過儀礼について①	行事食:正月料理(おせち 関東・関西雑煮 他)				
14	行事・通過儀礼について②	日本の行事と通過儀礼の食について(上巳の節句:ちらし寿司 他)				
15	実技試験・まとめ	実技試験				
教科書 (参考書・教材等)						

2026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	渡部 絵里香
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	「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、料理への応用や大量調理にも活かせる能力、衛生的に調理ができるの能力を習得することを目標とする。					
評価方法	レポート提出及び実技試験により100点満点評価します。					
教員紹介						
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	ガイダンス・五感に視点をあてた実験①	授業の進め方・長さ・重量の測定、味の相互作用				
2	調理による化学的变化に視点をあてた実験②	成分抽出素材と調理(寒天・ゼラチン・カラギーナン)				
3	調理による化学的变化に視点をあてた実験③	動物性食品の調理(食肉類)				
4	調理による化学的变化に視点をあてた実験④	植物性食品の調理(小麦粉)				
5	調理による化学的变化に視点をあてた実験⑤	植物性食品の調理(野菜・イモ類)				
6	揚げ物①(中国)	素揚げの特徴(春巻 他)				
7	揚げ物②(日本)	衣揚げの特徴(天ぷら 他)				
8	パスタについて①(西洋)	ロングパスタの種類と特徴(スパゲッティミートソース 他)				
9	パスタについて②(西洋)	ショートパスタの種類と特徴(ニョッキ 他)				
10	魚介類の捌き方(西洋)	イカの捌き方(パエリア 他)				
11	西洋だしの取り方	日本料理と西洋料理、中国料理のだしの違いについて(Consommé à la Brunoise 他)				
12	日本の伝統的な料理形式	懐石料理・会席料理について(飛龍頭 他)				
13	麺料理について(中国)	麺料理の特徴(炸醬麵 他)				
14	特別実習	特別講師による実習				
15	実技試験・まとめ	実技試験				
教科書 (参考書・教材等)	参考書:「流れと要点がわかる調理学実習」(朝倉書店)					

2026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	中村 桂樹
授業概要	特定給食施設の給食業務における各管理システムについて学ぶ。					
到達目標	特定給食施設における各システム及びマネジメントに関して、栄養士として必要な知識を身に着ける。					
評価方法	定期試験にて100点満点評価とする。					
教員紹介	病院、老人保健施設、受託給食会社における実務経験を基に、給食管理について授業展開を行う。 (管理栄養士免許保持)					
授 業 計 画						
回	主 な 項 目	概 要				
1	給食と給食経営の概念①	給食の目的と特徴、特定給食施設について				
2	給食と給食経営の概念②	給食経営の資源、マネジメントサイクル				
3	施設設備管理①	調理施設の設備・機器を理解する				
4	施設設備管理②	施設・設備の正しい保守点検の内容より、安全な作業場について学ぶ。				
5	食材料管理①	食材料の特徴、食品の流通、契約方法について				
6	食材料管理②	検収、発注、棚卸しについて				
7	小テスト①	給食概念、施設・設備管理、食材料管理の確認				
8	衛生管理①	食中毒及びHACCP、大量調理施設衛生管理マニュアル等について理解する。				
9	衛生管理②	大量調理施設衛生管理マニュアルにならった調理従事者等の衛生管理を理解する。				
10	生産管理①	生産管理における各オペレーションシステムについて理解する。				
11	生産管理②	大量調理の特性を理解する。				
12	生産管理③	配膳管理について理解する。				
13	栄養・食事管理①	栄養食事管理の目的・基準・プロセスを理解する。				
14	栄養・食事管理②	荷重平均栄養成分表、食品構成について理解する。				
15	小テスト②	衛生管理、生産管理、栄養・食事管理の確認				
教科書 (参考書・教材等)	管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム準拠 第11巻 給食経営管理論 第2版 配布プリント					

2026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	中村 桂樹	
授業概要	給食における品質管理及び支援システムから、マネジメントの理解を深める。 また各給食施設の給食経営管理を学ぶ。						
到達目標	前期において学んだ実働作業システムとの関連付けを理解し、給食管理全般のマネジメント能力を養う。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、老人保健施設、受託給食会社における実務経験を基に、給食管理について授業展開を行う。 (管理栄養士免許保持)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	品質管理	設計品質、適合品質、総合品質について理解する。					
2	会計・原価管理	給食原価の構成・費用分析について理解し、会計管理をする。					
3	人事管理・労務管理	給食施設の組織を理解し、雇用形態等について学ぶ。					
4	給食経営管理①	給食経営におけるマーケティングの定義を目的について理解する。					
5	給食経営管理②	マーケティングにおける4P、4C等について					
6	給食経営管理③	委託と受託について、またその契約方式について学ぶ。					
7	小テスト①	品質管理、会計・原価管理、委託と受託についての確認					
8	危機管理	給食におけるインシデント、アクシデント、災害時対策と対応について学ぶ。					
9	施設別給食管理 ①医療施設	医療施設の特徴と栄養士の役割について理解する。					
10	施設別給食管理 ②高齢者・介護福祉施設	高齢者・介護福祉施設の特徴と栄養士の役割について理解する。					
11	施設別給食管理 ③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。					
12	施設別給食管理 ④障がい者福祉施設	障がい者福祉施設の特徴と栄養士の役割について理解する。					
13	施設別給食管理 ⑤学校	学校の特徴と栄養士の役割について理解する。					
14	施設別給食管理 ⑥事業所	事業所の特徴と栄養士の役割について理解する。					
15	小テスト②	危機管理、各施設の特徴についての確認					
教科書 (参考書・教材等)	管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム準拠 第11巻 給食経営管理論 第2版 配布プリント						

2026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	飯田 美保	
授業概要	献立作成能力の基礎から応用を習得することを目的とする。少量調理、大量調理の特性を踏まえた献立作成の違いや手順を学ぶ。また、様々なパターンの献立作成ができる能力を習得する。						
到達目標	献立作成の理論と実際の手順について、演習を取り入れながら授業を進める。対象者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	課題提出80%・課題への取り組み方20%を総合的に評価する。(100点満点)						
教員紹介	栄養士養成施設(他校専門学校)にて教職員として従事。給食管理・大量調理実習・応用栄養学実習・社員食堂向けの授業展開を担う。						
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	献立作成について 作成までの基礎知識 食品成分表の使い方 献立のバランス 供食方法の違いについて					
2	献立作成の理論と実際2	日本人の食事摂取基準・荷重平均栄養所要量を求める 朝:昼:夕の配分					
3	献立作成の理論と実際3	献立作成(主食の計算・1人前の適量について)					
4	献立作成の理論と実際4	献立作成(主菜の計算・吸油率・廃棄率について)					
5	献立作成の理論と実際5	献立作成(副菜の計算・乾物の戻し率について)食品構成について					
6	献立作成の理論と実際6	献立作成(汁物の計算・だしの%について)					
7	献立作成の理論と実際7	献立作成(デザート計算・ゼラチン・寒天について)					
8	献立作成の理論と実際8	献立作成(塩分計算について)					
9	献立作成の理論と実際9	塩分計算の逆算 食品数の数え方 各エネルギー比の計算					
10	献立作成の理論と実際10	栄養計画 食事計画 献立計画 単一献立方式定食の献立作成					
11	献立作成の理論と実際11	栄養計画 食事計画 献立計画 単一献立方式定食の献立作成					
12	献立作成の理論と実際12	1日分の献立作成(主食+主菜 汁物 副菜 デザート)事業所給食					
13	献立作成の理論と実際13	試験課題 「自分の昼食」の献立作成 食事摂取基準参考					
14	献立作成の理論と実際14	朝・昼・夕食 1日分の献立作成 対象者…会社員					
15	献立作成の理論と実際15	本校の給食の献立作成					
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) 食品成分表 計算機 調理のためのベーシックデータ 日本人の食事摂取基準2025年版 料理本						

2026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	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、受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(初回に配布)、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					

2026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、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	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、受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(初回に配布)、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、					

2026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	宮崎 知左子・高田 航
授業概要	学外の特定給食施設にて、90時間の実習を行なう。					
到達目標	給食の運営に必要な基本的な業務の実際(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、提出物、事前事後の取り組みにて評価し、60点以上で合格とする(100点満点評価)。					
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)					
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)						

2026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	前期・後期	1	必修	講義	宮崎 知左子・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	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					
評価方法	全ての授業を総合的に評価し、60点以上を合格とする(100点満点評価)。					
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)					
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)					

2026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	上原 任	
授業概要	医療の構造(制度・職種・医行為)と、その根底にある倫理・専門職性を体系的に理解する。EBM、患者の権利、チーム医療、安全管理を通して、現代医療における専門職の役割を考察する。						
到達目標	医療提供体制と医療職の役割を説明できる。 生命倫理・医療倫理・職業倫理の基本原則を理解し、医療場面に関連づけて考察できる。 EBM、患者の権利、チーム医療および医療安全の概念を理解し、専門職としての責任を説明できる。						
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・市中病院・企業内診療所等での臨床経験と、大学での社会医学系科目の教育経験に基づき、多様な側面からの学修機会を提供する。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
第1回	医療とは何か	医療・医学・保健・福祉の関係、栄養職の位置づけ					
第2回	医療提供体制と施設	病院・診療所・介護施設、医療保険制度の概要					
第3回	医療の担い手	医師・看護師・薬剤師・管理栄養士の役割分担					
第4回	医行為と診療補助	医行為の法的位置づけ、診療補助の範囲、タスクシフト					
第5回	地域包括ケアと今後の医療	地域包括ケアシステム、超高齢社会の医療課題					
第6回	生命倫理の基礎	生命とは何か、死の概念、脳死					
第7回	生殖・遺伝・先端医療と倫理	遺伝子、ES細胞、先進医療と倫理的課題					
第8回	・医の倫理と医療者の責務	ヒポクラテスの誓い、医師会倫理綱領、守秘義務					
第9回	プロフェッショナリズムと職業倫理	専門職の責任、説明責任、利益相反					
第10回	EBMの考え方	臨床研究の基礎、エビデンスとは何か					
第11回	患者の権利とインフォームド・コンセント	患者の自己決定権、説明義務					
第12回	コミュニケーションと全人的医療	全人的医療、医療面接の基本構造					
第13回	チーム医療と医療安全	チーム医療の意義、リスクマネジメント、医療事故					
第14回	医療の未来と専門職の役割	AI、在宅医療、医療の変化の中での栄養職の役割					
第15回	まとめ	この科目のまとめ					
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)						

2026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	亀山 ころこ	
授業概要	各疾患における栄養管理の特徴について学ぶ。前半は栄養士実力認定試験の過去問題を用いて知識の定着を図り、後半は症例を通じて栄養士業務への理解を深める。						
到達目標	各疾患の特徴を理解し、それぞれの治療における栄養管理の特徴について理解する。						
評価方法	定期試験にて100点満点評価とする。						
教員紹介	社員食堂・病院給食での給食提供や、病院・クリニックでの栄養教育の経験をもとに臨床分野の栄養士養成に向けた授業展開を行う(管理栄養士所持)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	内分泌代謝疾患と栄養管理	糖尿病(1型、2型、妊娠糖尿病、糖尿病腎症)の栄養管理					
2	内分泌代謝疾患と栄養管理	肥満症、脂質異常症、高尿酸血症の栄養管理					
3	循環器疾患と栄養管理	高血圧症、心疾患、脳血管疾患、咀嚼障害・嚥下障害の栄養管理					
4	腎疾患と栄養管理	慢性腎臓病、透析、糖尿病腎症の栄養管理					
5	消化器疾患と栄養管理	肝炎、肝硬変(代償性・非代償性)、胆嚢疾患、膵炎の栄養管理					
6	食物アレルギーと栄養管理	食物アレルギーの栄養管理					
7	消化器疾患と栄養管理	胃腸疾患、消化管術後、下痢・便秘の栄養管理					
8	その他の疾患と栄養管理	貧血、がんの栄養管理					
9	その他の疾患と栄養管理	骨粗鬆症、サルコペニア、フレイルの栄養管理					
10	小児の疾患	先天性代謝異常、小児肥満、小児糖尿病(1型・2型)の栄養管理					
11	小児の疾患と栄養管理	小児1型糖尿病の栄養管理					
12	高齢者の疾患と栄養管理	高齢者の低栄養、オーラルフレイルの予防と栄養サポート					
13	高齢者の疾患と栄養管理	きざみ食とソフト食について					
14	高齢者の疾患と栄養管理	食品を原因とした窒息事件事例と予防策					
15	まとめ	まとめ					
教科書 (参考書・教材等)	臨床栄養学実習書(医歯薬出版) 参考書:栄養士実力認定試験過去問題集(建帛社)						

2026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	亀山 ころこ	
授業概要	各種疾患と治療食との関係、治療食の調理方法、治療用特殊食品、既製品について学び、献立作成演習及び調理実習を通して理解を深める。また臨床分野の栄養評価項目のひとつである体組成の測定体験をする。						
到達目標	各治療食と疾患の関係、治療用特殊食品、既製品についての知識を活用して献立を作成し、治療食を作れるようになる。						
評価方法	課題、実習レポート、ミニテスト、授業への取り組みにて100点満点評価						
教員紹介	社員食堂・病院給食での給食提供や、病院・クリニックでの栄養教育の経験をもとに臨床分野の栄養士養成に向けた授業展開を行う(管理栄養士所持)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	食物アレルギー食	食物アレルギーに対応した献立作成(卵・乳・小麦除去)					
2	ソフト食	手作りのソフト食、様々な既製品(実習)					
3	ソフト食	既製品のソフト食を使った献立作成					
4	災害時の栄養補給	備蓄食料・飲料、治療食への対応、地域における料理教室					
5	食物アレルギー食	考案した食物アレルギー食を調理する(実習)					
6	エネルギーコントロール食	低エネルギーのデザートまたはスナックを考案する					
7	カーボカウント	糖尿病食事療法の応用:カーボカウント					
8	栄養アセスメント	栄養アセスメント:体組成測定体験(Inbody)①					
9	栄養アセスメント	栄養アセスメント:体組成測定体験(Inbody)②					
10	栄養アセスメント	栄養アセスメントに用いられるパラメーターと判定基準、症例検討演習					
11	ソフト食	ソフト食の行事食(実習)					
12	ソフト食の宅配食	ソフト食の宅配食と在宅医療					
13	ソフト食	考案した既製品のソフト食献立を調理する(実習)					
14	エネルギーコントロール食	低エネルギーのデザートまたはスナックを調理する(実習)					
15	情報収集、まとめ	各種学会、給食・治療食・介護食の展示会の紹介、まとめ					
教科書 (参考書・教材等)	臨床栄養学実習書(医歯薬出版)、オールガイド食品成分表2026(実教出版)、調理のためのベーシックデータ(女子栄養大学出版部)、電卓						

2026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	スポーツ栄養マネジメントの流れや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を学ぶ。						
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、栄養がどうして必要なのか、どういう時に必要なのか説明ができる。 スポーツ栄養マネジメントについて説明できる。						
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	ガイダンス	スポーツ栄養士の役割					
2	スポーツ栄養マネジメントの理論	スポーツ栄養マネジメントの流れ					
3	スポーツ栄養マネジメントの アセスメント	身体計測					
4	スポーツ栄養マネジメントの アセスメント	身体計測演習：皮脂厚測定					
5	スポーツ栄養マネジメントの アセスメント	生理生化学検査、臨床検査・食事調査					
6	スポーツ栄養マネジメントの アセスメント	エネルギー消費量の算定					
7	栄養素の働き	糖質					
8	栄養素の働き	たんぱく質					
9	栄養素の働き	脂質					
10	栄養素の働き	ビタミン・ミネラル					
11	栄養素の働き	水分補給					
12	食事管理	スポーツ現場における食事管理					
13	エビデンス・ベースド・ ニュートリション	エビデンスの活用方法					
14	エビデンス・ベースド・ ニュートリション	サプリメント					
15	競技スポーツの特徴	演習：調査と発表					
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						

2026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、スポーツ栄養マネジメントや具体的なアプローチ方法について学ぶ。※演習含む					
到達目標	状況別に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	スポーツ栄養マネジメント	栄養教育・行動科学				
2	スポーツ現場における食環境整備	遠征・合宿帯同に必要な基礎知識				
3	目的・対象者別栄養サポート	ジュニアアスリートの栄養				
4	目的・対象者別栄養サポート	ウエイトコントロール(減量)				
5	目的・対象者別栄養サポート	ウエイトコントロール(増量)				
6	目的・対象者別栄養サポート	演習:減量・増量シミュレーション				
7	目的・対象者別栄養サポート	エネルギー不足①				
8	目的・対象者別栄養サポート	エネルギー不足②				
9	目的・対象者別栄養サポート	貧血予防と改善の栄養管理の理論				
10	目的・対象者別栄養サポート	試合前の栄養管理				
11	目的・対象者別栄養サポート	試合中の栄養管理				
12	目的・対象者別栄養サポート	試合後の栄養管理				
13	目的・対象者別栄養サポート	演習:試合時の食事プランニング				
14	スポーツ医学	スポーツ医学、ドーピング、障害者スポーツ				
15	スポーツ栄養マネジメント	まとめ				
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					

2026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	スポーツ栄養マネジメント・アセスメントを実際に行うことができる。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指導媒体を作成することができ、的を得た栄養教育を行うことができる。						
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	スポーツドリンク作成・試飲					
2	水分補給	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	競技別メニュー考案①					
4	メニュー考案・媒体作成	競技別メニュー考案②					
5	メニュー考案・媒体作成	＜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	考案メニュー資料媒体作成					
7	メニュー考案・媒体作成	考案メニュープレゼンテーション					
8	スポーツ栄養マネジメント	スポーツ栄養マネジメント計画					
9	栄養教育	状況別セミナー計画(メニュー考案)					
10	栄養教育	＜調理実習＞ 状況別メニューの作成					
11	栄養教育	状況別セミナー媒体作成					
12	栄養教育	状況別セミナー媒体作成					
13	栄養教育	状況別セミナー発表①					
14	栄養教育	状況別セミナー発表②					
15	スポーツ栄養マネジメント	スポーツ栄養マネジメント評価					
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						