

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN001
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
心理学(カウンセリング論を含む)	4	前期	2	必修	講義	岩槻 恵子	
授業概要	栄養教育をするにあたって、対象となる人々の心理や行動特性について知ることの重要性を理解するために、基本的な心理学を概説する。						
到達目標	栄養教育をするにあたって、対象となる人々の心理や行動特性について知ることの重要性を理解する。						
評価方法	100点満点の総合評価。授業内で毎回提出する小レポートの平均点にて評価(最終回は配点を全体の10%とする)。欠席した回の小レポートは後日提出しても受け取らない(0点となる)。						
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	心理学とは	授業ガイダンス, 心理学の定義, 科学としての心理学, 研究法, 歴史					
2	視覚のしくみ	心的表象, 錯視, 視覚の法則, トップダウン処理/ボトムアップ処理					
3	記憶のしくみ	記憶の貯蔵庫モデル, 長期記憶, 短期記憶, 忘却, 記憶障害					
4	学習のしくみ	古典的条件づけ, オペラント条件づけ, 強化・消去, モデリング					
5	「やる気」の心理学	内発/外発的動機づけ, 自己決定感, 学習性無力感, 原因帰属					
6	パーソナリティ	類型論, 特性論, さまざまな性格検査					
7	青年期の心理学	自我同一性の形成, 青年期の対人関係					
8	対人関係の心理学	印象形成, 印象形成に影響する要因, 対人魅力, 対人スキル					
9	心の健康1: 臨床心理学とは	臨床心理学の概要, 適応/不適応, 欲求/葛藤, 防衛機制, ストレス					
10	心の健康2: カウンセリングの基本的事項	栄養士の倫理, 環境整備, 場面構成, リラクゼーション法					
11	心の健康3: カウンセリング技法①	傾聴の技法					
12	心の健康4: カウンセリング技法②	傾聴の実習, カウンセリングの実例					
13	心の健康5: 自己の振り返り	心理尺度を活用した自己の振り返り					
14	脳と心	脳の構造, ニューロンの働き, 大脳の機能局在, 変化する脳					
15	まとめ	まとめレポート作成 ※全回のプリントを持参すること					
教科書 (参考書・教材等)	教科書は使用しない。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 管理栄養士科							KN002
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
コミュニケーション論	4	前期	2	必修	講義	伊藤 俊典	
授業概要	栄養教育の効果を上げるために、人が社会生活の中で個人、組織、地域とどのように共存していくかを修得する科目とし、社会人として生きていく上での道徳性を学ぶ。						
到達目標	人間関係をよくすることの重要性を理解するとともに、社会人として生きていく上でのコミュニケーションに関する基本的な理論やスキルを身に付け、豊かな人間性と社会性、コミュニケーション能力を身に付ける。						
評価方法	学習課題への取り組みから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	コミュニケーションとは	人間関係とコミュニケーション、コミュニケーション能力					
2	人間関係の中でのコミュニケーションの諸課題	対人ストレス、誤解、葛藤、トラブル					
3	現代のコミュニケーションの諸課題	現代社会のコミュニケーションの課題(インターネット、SNSなど)					
4	コミュニケーションの内容・方法	言語コミュニケーション、非言語コミュニケーション					
5	人間関係の心理学(1)	人間関係の心理学、カウンセリングの基本的な考え方					
6	人間関係の心理学(2)	分かり合うための言語コミュニケーション					
7	自己理解	自己理解、他者理解、自己肯定感					
8	コミュニケーションをよくするために(1)	論理的思考力、論理的コミュニケーション					
9	コミュニケーションをよくするために(2)	聴く態度、受容、共感					
10	コミュニケーションをよくするために(3)	敬語の使い方					
11	コミュニケーションをよくするために(4)	コミュニケーションスキル					
12	コミュニケーションをよくするために(5)	相手に理解してもらうための話し方・説明の仕方、質問の仕方					
13	コミュニケーションをよくするために(6)	社会人としての基本的なコミュニケーションの知識とスキル					
14	コミュニケーションをよくするために(7)	ストレスマネジメント、アンガーマネジメント、ハラスメント防止					
15	コミュニケーションをよくするために(8)	コミュニケーションと道徳性(人権尊重、思いやりの心など)					
教科書 (参考書・教材等)	授業の際に適宜プリントを配布する。配布プリントとパワーポイント等を用いた講義を行う。						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN003
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
食生活論	4	後期	2	必修	講義	長谷川 紘美	
授業概要	栄養士・管理栄養士として、日本および諸外国の食の変遷や食糧事情など食生活全般についての知識を修得することを目指す。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食文化や食生活を取り巻く現状を理解する。</li> <li>・健康的な食生活を営む知識と能力を身につける。</li> </ul>						
評価方法	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、食生活の概念					
2	食生活と健康	食生活にかかわる諸問題					
3	世界の食文化類型と特徴	世界の食文化、食器					
4	世界の食文化①	東アジアの食文化					
5	世界の食文化②	東南アジアとオセアニアの食文化					
6	世界の食文化③	ヨーロッパ、ロシア、アフリカの食文化					
7	世界の食文化④	北米、中米、南米の食文化					
8	日本の食文化①	江戸時代までの日本の食文化					
9	日本の食文化②	行事食と儀礼食					
10	日本の食生活の変遷①	江戸時代までの食生活					
11	日本の食生活の変遷②	近代の食生活					
12	ライフステージに応じた食育①	妊娠期、幼児期、学童期の食育					
13	ライフステージに応じた食育②	青年期～高齢期の食育					
14	これからの食育	食の観点から考えるSDGs					
15	まとめ	総括					
教科書 (参考書・教材等)	栄養科学シリーズNEXT 食べ物と健康 食文化論/食育・食生活論						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN004
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
文章表現・文章読解	1	前期	2	必修	講義	木田橋 宏信	
授業概要	管理栄養士のための学習や国家試験、並びに実務において必要な基礎的「表現力・読解力」について学ぶ						
到達目標	日々の学習や実習におけるレポート作成や履歴書作成、各種資料の読解など、あらゆる場面において必要となる文章作成能力・文章読解能力の習得を目標とする						
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 文章の書き方(基礎)	本講座の目的と意義を明示し、文章作成上の最低限のルールを確認、文章作成演習					
2	文章の組み立て	文法に基づく基本的な文章構造を確認 会話表現の要点を確認、文章作成演習					
3	自立語	自立語の基礎を確認 会話表現の要点を確認、文章作成演習					
4	付属語	付属語の基礎を確認 会話表現の要点を確認、文章作成演習					
5	論証法 1～4回内容の確認+小テスト	基本的な論証法を確認し、1～4回の内容の確認テスト 文章作成演習					
6	敬語	敬語の基礎を確認 文章作成演習					
7	レポート演習	書籍・記事を利用してレポート作成演習					
8	プロットの書き方 実習日誌の書き方	文章作成におけるプロットの書き方を習得 文章表現の要点、特に実習日誌の書き方等を確認、文章作成演習					
9	叙述上の要点確認 メールや手紙等の書き方	文章作成上の細かい注意点を確認 文章表現の要点、メール・手紙の書き方等を確認、文章作成演習					
10	6～9回内容の確認+小テスト	6～9回の内容の確認テスト 文章作成演習					
11	文章読解まとめ	文章構成と正確な読解手順を学び、今後の文章読解に活用する基礎読解演習、並びに文章作成演習					
12	小論文演習、読解	小論文の書き方の要点を整理して演習 並びに文章読解					
13	履歴書の書き方、読解 一般教養確認	履歴書の書き方について基礎的内容を確認 その他の文章作成・読解に必要な一般教養問題、文章作成演習					
14	様々な語彙と漢字、読解	語彙・漢字の確認と演習 文章作成演習					
15	まとめ	期末試験に備えて総復習 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						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN005
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
ジェンダー学	4	前期	2	必修	講義	森岡 真梨	
授業概要	世界で広がっているジェンダーの理論、考え方を学び、現在私たちが直面している問題の解決策を考える。						
到達目標	人権やジェンダー／セクシュアリティの視点から物事を見ることができるようになる。身近なニュースや出来事と学んだことの間わりを考えることができるようになる。社会の現状を理解し、良い点と問題点を考えることができるようになる。自分の考えを言葉で表現できるようになる。						
評価方法	授業内で課すコメントペーパーや授業内ワーク(50%)および第15回に行う授業内の課題(50%)で総合的に評価する						
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
	人権とは何か(1)	人権とは何か、自分たちの生活・人生においてどのような人権が必要かを考える					
	人権とは何か(2)	日本の中で人権を保障している仕組みについて考える 「特権」とは何かを理解する					
	人権とは何か(3)	人間の性の定義を考える					
	人権とは何か(4)	国際セクシュアリティ教育ガイドランスの構造を学び、世界でジェンダー・セクシュアリティの教育が人権に基づいて理解・実践されていることを確認する					
	身体の性(1)	身体の性・性分化について学ぶ					
	身体の性(2)	月経・射精・妊娠の仕組みについて理解する					
	身体の性(3)	妊娠・出産・人工妊娠中絶について理解する					
	身体の性(4)	生殖と政治には関わりがあることを理解する					
	社会・人間関係と性(1)	日本と外国の性・セクシュアリティ教育を各国の教科書を見比べ、自分が受けてきた性・セクシュアリティ教育について考える					
	社会・人間関係と性(2)	人間関係の中の暴力(DVや性暴力)の構造を理解する ※DVや暴力という授業内容で、過去の経験等から大勢の人と授業に参加することへの不安をもつ方がいるかもしれないため、この回を欠席した方(理由を問わず)は希望すれば欠席者用の課題レポートで出席の代わりとすることができる。 ※この回では授業内で履修者同士の情報交換やディスカッションは行わない。					
	社会・人間関係と性(3)	統計でみるジェンダー問題					
	社会・人間関係と性(4)	労働とジェンダー問題					
	社会・人間関係と性(5)	教育とジェンダー問題					
	社会・人間関係と性(6)	絵本で考える性とジェンダー					
	ディスカッションと課題	グループディスカッションを行い、自分の考えをレポートにまとめる					
教科書 (参考書・教材等)	なし。プリントを配付する						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN006
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
社会科学入門Ⅰ	1	後期	2	必修	講義	井崎 雅之	
授業概要	前半では、豊かな社会人生活を送るための基礎知識として、社会の仕組みを、経済面を中心に学習します。 後半には、主要国の近現代史の理解を通じて、現在、私たちが生きている時代を考察します。						
到達目標	社会の仕組みの全体像を経済面から理解すること。その上で、TV、Web、新聞のマクロ経済関係の記事、情報を、聞き、読み、理解した上で、自分なりの考え方を持てるようにすること。同時に、必要な情報の収集のための検索を行い、信頼のできる情報の見極め方を訓練します。						
評価方法	テーマ毎に行う、理解度確認テスト、小論文の平均点で100点満点評価する。						
教員紹介	海外勤務を含む、都市銀行、専門商社での実務経験、米国公認会計士の専門知識をもとに、講義を行う。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	導入、日本経済TODAY	①本講座の目的、シラバスの全体像 の説明 ②日本経済の歩み(現在の立ち位置の確認)					
2	GDPで世界を見る	①GDPとは ②GDPで何がわかるのか。GDPではわからない事は何か					
3	成長と循環 経済指標	①景気がよい、悪いとは、何をもちて判断するのか ②経済指標 代表的な経済指標にはどういったものがあるか					
4	望ましい物価とは	①モノの値段、消費者物価指数とは ②インフレとデフレ、経済成長にインフレは必要なのか					
5	財政政策と金融政策	①財政政策と金融政策(何故、必要なのか。その役割) ②財政政策、金融政策の実施機関、各々の制約・限界					
6	財政政策、日本の財政、給付と負担のあり方	①日本の国家予算の内容 ②日本の公的債務の残高、「責任ある積極財政」とは					
7	金融(おカネについて考えよう)	①「おカネ」とは一体何なのだろうか? ②日本での「おカネ」の発行残高はいくらなのか。その内訳は ③世の中の「お金」を増やすには					
8	経済学は世界の歴史とともに歩む(経済活動と国家)	「経済学の父」アダム・スミスから、「資本論」のカール・マルクス、1980年代からの「新自由主義」まで、経済理論の流れを追う					
9	国際収支と世界貿易体制	①国際収支(統計)の仕組み、変わる産業構造 ②世界貿易体制の大きな変化、貿易赤字は「悪」か					
10	円高・円安、国際通貨体制	①円高・円安とは ②国際通貨体制の変遷、変動相場制へ。固定相場制に戻れるのか					
11	アメリカ近現代史	①転換点となった1980年代のレーガン政権の「新自由主義」 ②「新自由主義」の綻びと、世界に波乱を巻き起こしている トランプ政権					
12	中国近現代史	①1949年の建国から、世界第二位の経済規模(GDP)の大国へ ②「歴史認識」の問題					
13	インド独立史	①インド独立運動の経過 (意外な日本との関わり) ②1947年8月15日 パキスタンとの分離独立					
14	中近東近現代史	①ユダヤ教、キリスト教、イスラム教は同じ神への信仰?? ②イスラム過激派はどうして生まれたのか					
15	近現代史のまとめ	4つの国の近現代史を振り返り、今、私たちが置かれている国際情勢を確認します。					
教科書 (参考書・教材等)	教科書は使いません。毎回レジメを用意します。また、政府、日銀などのHPを閲覧します。						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN007
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
社会科学入門Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	井崎 雅之	
授業概要	豊かな社会人生活を送るための基礎知識を、ライフ・プランニング、ファイナンシャル・プランニングの面から学習します。						
到達目標	①日本の税金、社会保険制度の仕組み ②人生の設計図を描くための、ライフ・プランニングの基本(生涯キャッシュフロー表、保険、貯蓄・資産運用、借入等)						
評価方法	テーマ毎に行う、理解度確認テスト、小論文の平均点で100点満点評価する。						
教員紹介	海外勤務を含む、都市銀行、専門商社での実務経験、米国公認会計士(CPA)、ファイナンシャル・プランナー(CFP)の専門知識をもとに、講義を行う。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	導入	①本講座の目的、シラバスの全体像の説明 ②人生にとっての「お金」の意味を考える					
2	まず「手取り」を計算しよう	①給与明細から「手取り」の計算をする ②これを通じて、税金と社会保険料の存在を理解する					
3	税金(総論)	①どのような税金があるのか ②税金の種類(所得税などの直接税と、消費税などの間接税の違いなど)					
4	税金(各論)	①所得税の仕組み(含、預金など金融取引にかかる税金など) ②贈与税と相続税					
5	税金のまとめ	①ここまで学んだ内容の振り返り(復習) ②理解度確認テストの実施					
6	(公的)社会保険制度 (年金保険以外)	①健康保険(様々な給付内容、高額療養費制度など) ②介護保険、雇用保険(失業保険)、労災保険					
7	(公的)社会保険制度 (年金保険(1))	①(公的)年金制度の概要 ②(公的)年金の金額の計算					
8	(公的)社会保険制度 (年金保険(2))	①年金保険の持続可能性(私たちの年金は減ってしまうのか) ②少子高齢化に対応するための「マクロ経済スライド」と「財政検証」					
9	(公的)社会保険制度 まとめ	①(公的)社会保険制度のまとめ(復習) ②理解度確認テストの実施					
10	演習:生涯の資金収支のシミュレーション(1)	各自、異なった世帯構成(単身、カップル、子供の有無等)を想定の上で、リタイア後の老後を含めた、資金収支のシミュレーション					
11	演習:生涯の資金収支のシミュレーション(2)	シミュレーションの結果を持ち寄り、世帯構成、年収によって、生涯の収支がどのように変化するか、共有					
12	リスク・マネジメント	①「保険」はどういう時に使うのか(保険の利用方法) ②生命保険、損害保険(人生のリスクに備える)					
13	金利を味方につけよう	①資産運用と金利 ②借入と金利					
14	資産運用(貯蓄)(全般)	①個人の貯蓄のための金融商品にはどのようなものがあるか ②ハイリターンは「必ず」ハイリスク					
15	資産運用(貯蓄)(株式投資)	①鉄則:長期、積立て、分散、低コスト ②株式投資のリスクの大きさをどの程度とみればよいのか					
教科書 (参考書・教材等)	教科書は使いません。毎回レジメを用意します。また厚生労働省などのHPを閲覧します。						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN008
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
情報処理論	2	前期	2	必修	講義	森岡 真梨	
授業概要	情報収集の方法を概説し、統計的処理の初歩を計算演習を通して学ぶ。						
到達目標	管理栄養士に必要な情報の収集および情報の統計学的処理の初歩とその表現を理解する。						
評価方法	総合評価で100点満点とする(最終試験50点、演習課題50点)						
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	統計とは何か1	統計の概要、尺度水準					
2	統計とは何か2	統計の使われ方／研究法について					
3	統計処理の基礎1	代表値と散布度					
4	統計処理の基礎2	度数分布と正規分布					
5	統計処理の基礎3	正規分布を用いた確率計算					
6	統計処理の基礎4	標本と母集団					
7	演習課題(成績に含まれる)	演習問題を解き、自己採点と解説を行う。対象範囲は1～6回。授業プリント、自作のノート、電卓の持ち込み可能。忘れず持参					
8	統計処理の基礎5	信頼区間と推測統計					
9	統計処理の基礎6	t検定と分散分析					
10	統計処理の基礎7	相関と回帰					
11	統計処理の基礎8	ノンパラメトリック検定					
12	統計処理の基礎9	カイ二乗検定					
13	演習2(成績に含まれる)	演習問題を解き、自己採点と解説を行う。対象範囲は8～12回。授業プリント、自作のノート、電卓の持ち込み可能。忘れず持参					
14	統計処理の基礎9	適切な分析手法の選び方／統計結果の読み取り方					
15	まとめと試験	期末試験。対象範囲は1～14回。授業プリント、自作のノート、電卓の持ち込み可能。忘れず持参					
教科書 (参考書・教材等)	プリントを配布する。必要に応じて各自で「統計学」のプリントも参考にすること。√の計算のできる電卓を用意すること(最終試験時以外はスマホに内蔵のものでも構わない)						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科						KN009
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
情報処理実習(統計処理含む)	2	後期	1	必修	実習	森岡 真梨
授業概要	情報の統計的処理方法の初歩を、Excelを用いて習得する。Excelの関数の使い方、グラフ・表の作成方法も学ぶ。					
到達目標	管理栄養士に必要な情報の統計学的処理の初歩を実際に行って理解する。					
評価方法	授業参加および期末試験で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	コンピュータと統計解析	データの入力方法、Excelの基本操作の確認				
2	データのまとめ方1	基本統計(代表値など)				
3	データのまとめ方2	度数分布・ヒストグラム				
4	データのまとめ方3	分布、区間推定				
5	演習課題	1～4回の復習 過去のプリント、データを参照しても構わない。				
6	パラメトリック検定1	t検定				
7	ノンパラメトリック検定1	マン・ホイットニーのU検定とそれに関連するExcel関数				
8	ノンパラメトリック検定2	符号検定とそれに関連するExcel関数				
9	演習課題	6～8回の復習 過去のプリント、データを参照しても構わない。				
10	ノンパラメトリック検定3	カイ二乗検定				
11	パラメトリック検定2	相関・回帰(1)				
12	パラメトリック検定3	相関・回帰(2)				
13	研究法	分析を前提とした質問紙の作成／検定方法の検討				
14	演習課題	1～13回の復習 過去のプリント、データを参照しても構わない。				
15	最終課題	与えられた課題に基づく統計分析など 過去のプリント、データを参照しても構わない。				
教科書 (参考書・教材等)	プリントを配布する。必要に応じて各自で「統計学」「情報処理論」のプリントも参考にすること。学校から配付されたgoogle アカウントへのログインおよび、学校の共有フォルダへのアクセスが必要なので、準備しておくこと。					

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN010
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
基礎化学・生物 I	1	前期	2	必修	講義	伊藤 俊典	
授業概要	管理栄養士の専門分野を学ぶ上で必要な「化学」「生物」の基礎内容を1年間かけて学び、その後の専門分野での理解に困らない知識を習得する。						
到達目標	人体の機能、栄養学、生化学、食品を理解する上で、「化学」「生物」の基礎知識が必要不可欠なので、基礎化学・生物 I では、化学と生物の基礎部分の理解を深め、その後の専門分野の理解のための必要不可欠な知識を得させることを目標とする。						
評価方法	授業中において行う学習課題(確認テスト)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	【化学】栄養学と化学のかかわり 【生物】人体の構造	【化学】栄養学に必要な化学、水の性質、水の状態、栄養学のなかの水 【生物】生物学について、人体の構造					
2	【化学】元素・原子・分子とは何か(1) 【生物】ヒトの体とエネルギーの関係	【化学】元素と原子、原子の構造、周期表からわかる元素の性質 【生物】食事とエネルギー、栄養素の種類、ATP、エネルギーの使い道					
3	【化学】元素・原子・分子とは何か(2) 【生物】細胞の構造と機能(1)	【化学】分子とはなにか、さまざまな化学結合 【生物】細胞の発見、細胞の構造、細胞内小器官のはたらき					
4	【化学】元素・原子・分子とは何か(3) 【生物】細胞の構造と機能(2)	【化学】物質の状態、水素結合、極性分子、ファンデルワールス力 【生物】細胞周期、細胞にとって大切な水					
5	【化学】元素・原子・分子とは何か(4) 【生物】糖の種類と性質(1)	【化学】栄養学のなかの”分子・物質の状態” 【生物】身近な糖分・糖質・炭水化物、糖の種類・構造と性質					
6	【化学】溶液の濃度(1) 【生物】糖の種類と性質(2)	【化学】溶液・溶質・溶媒、質量パーセント濃度、物質質量(モル) 【生物】単糖類、二糖類の種類と生成・分解、多様な多糖類					
7	【化学】溶液の濃度(2) 【生物】糖からエネルギーを得るしくみ(1)	【化学】密度、比重、栄養学のなかの”濃度” 【生物】運動とエネルギーの消費、解糖系の概要、ピルビン酸とTCA回路					
8	【化学】溶液のいろいろな性質(1) 【生物】糖からエネルギーを得るしくみ(2)	【化学】溶液の性質の考え方、沸点上昇・凝固点降下、浸透・浸透圧 【生物】電子伝達系による酸化とATPの合成、好氣的と嫌氣的条件下でのATP生成					
9	【化学】溶液のいろいろな性質(2) 【生物】脂質の構造と性質(1)	【化学】溶質の溶け方と溶解度、溶液のいろいろな性質 【生物】脂質とは、脂肪酸の種類と性質、脂肪酸のはたらき					
10	【化学】酸と塩基(1) 【生物】脂質の構造と性質(2)	【化学】酸・塩基の定義、電離度、水素イオン濃度、酸性・塩基性の定義 【生物】トリアシルグリセロール以外の脂質、コレステロールの合成とはたらき					
11	【化学】酸と塩基(2) 【生物】脂質の輸送と代謝(1)	【化学】pH、緩衝作用(緩衝液)、中和と塩、栄養学のなかの”酸と塩基” 【生物】体内を巡る脂質、脂質は肝臓と全身をいったりきたり					
12	【化学】酸化還元反応 【生物】脂質の輸送と代謝(2)	【化学】酸化と還元、酸化剤と還元剤、酸化還元反応 【生物】脂肪酸からエネルギーを取り出す、脂肪酸の合成					
13	【化学】有機化学の基礎(1) 【生物】ビタミンとミネラルのはたらき(1)	【化学】有機化学とはなにか、炭素原子と結合する原子、官能基 【生物】ビタミン発見の歴史、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミン					
14	【化学】有機化学の基礎(2) 【生物】ビタミンとミネラルのはたらき(2)	【化学】有機化合物の命名法、構造式 【生物】体内でのビタミンのはたらき、ミネラルのはたらき					
15	【化学】有機化学の基礎(3) 【生物】DNAの構造とはたらき	【化学】アルカン、アルケン、アルキン、シクロアルカン、ベンゼン 【生物】遺伝物質の正体、DNAの二重らせん構造の解明					
教科書 (参考書・教材等)	【化学】栄養科学イラストレイテッド基礎化学 土居純子著 羊土社、必要に応じてプリント配布 【生物】大学で学ぶ身近な生物学 第2版 吉村成弘著 羊土社、必要に応じてプリント配布						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN011
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
基礎化学・生物Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	伊藤 俊典	
授業概要	管理栄養士の専門分野を学ぶ上で必要な「化学」「生物」の基礎内容を1年間かけて学び、その後の専門分野での理解に困らない知識を習得する。						
到達目標	人体の機能、栄養学、生化学、食品を理解する上で、「化学」「生物」の基礎知識が必要不可欠なので、基礎化学・生物Ⅱでは、化学と生物の基礎部分の理解を深め、その後の専門分野の理解のための必要不可欠な知識を得させることを目標とする。						
評価方法	授業中に行う学習課題(確認テスト)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	【化学】アルカン 【生物】DNAの構造とはたらき(1)	【化学】アルカン、構造異性体、アルキル基、アルカンの命名法 【生物】DNAの二重らせん構造、DNAの複製と維持					
2	【化学】アルケン 【生物】DNAの構造とはたらき(2)	【化学】アルケンの命名法、幾何異性体、アルケンの化学的性質 【生物】DNAの塩基配列、DNAから染色体へ					
3	【化学】シクロアルカン、シクロアルケン 【生物】DNAからタンパク質へ(1)	【化学】シクロアルカン、シクロアルカンの命名法、シクロアルケン 【生物】遺伝子のスイッチを制御するしくみ、RNAポリメラーゼ、RNA合成					
4	【化学】アルコール、エーテル 【生物】DNAからタンパク質へ(2)	【化学】アルコールの命名法、エーテルの命名法 【生物】リボソームによるタンパク質の合成、ポリペプチド鎖					
5	【化学】アルデヒド 【生物】タンパク質のはたらき(1)	【化学】アルデヒドの命名法、アルデヒドの化学的性質 【生物】タンパク質の目的地、タンパク質と触媒					
6	【化学】ケトン 【生物】タンパク質のはたらき(2)	【化学】ケトンの命名法、ケトンの化学的性質、身の回りのケトン 【生物】細胞内外のシグナルや物質を輸送するタンパク質					
7	【化学】カルボン酸 【生物】細胞内外の情報伝達(1)	【化学】カルボン酸の命名法、カルボン酸の化学的性質 【生物】細胞同士のコミュニケーション、細胞外の情報細胞内に伝えるしくみ					
8	【化学】エステル 【生物】細胞内外の情報伝達(2)	【化学】エステルの命名法、エステルの化学的性質 【生物】細胞膜の電位変化によるシグナル伝達					
9	【化学】アミン、アミド 【生物】細胞分裂のしくみと制御(1)	【化学】アミンの命名法、アミンの化学的性質、アミドの命名法 【生物】体細胞分裂と減数分裂、染色体の数と形					
10	【化学】芳香族化合物(1) 【生物】細胞分裂のしくみと制御(2)	【化学】芳香族化合物とは 【生物】体細胞分裂における染色体の構造変化と分配機構					
11	【化学】芳香族化合物(2) 【生物】細胞分裂のしくみと制御(3)	【化学】フェノール類、芳香族カルボン酸 【生物】減数分裂における染色体の組換え、サイクリン					
12	【化学】糖類の化学 【生物】発生と分化	【化学】糖類の構造のあらわし方、単糖類、二糖類、多糖類 【生物】受精卵から体ができあがる過程					
13	【化学】脂質の化学 【生物】免疫システムのしくみ(1)	【化学】単純脂質、複合脂質、誘導脂質、脂質の分解(消化) 【生物】免疫:外敵から身を守るしくみ、自然免疫、獲得免疫					
14	【化学】アミノ酸の化学 【生物】免疫システムのしくみ(2)	【化学】アミノ酸の構造と性質、アミノ酸の分類 【生物】異物に素早く対処するしくみ、免疫は記憶する、ウイルスと免疫					
15	【化学】酵素反応の有機化学 【生物】細胞のストレス応答機構	【化学】加水分解酵素、酸化及び還元酵素 【生物】細胞にとってストレスとは、DNAの損傷とがん、活性酸素による損傷					
教科書 (参考書・教材等)	【化学】栄養科学イラストレイテッド有機化学 山田恭正編 羊土社、必要に応じてプリント配布 【生物】大学で学ぶ身近な生物学 第2版 吉村成弘著 羊土社、必要に応じてプリント配布						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN012
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
基礎化学実験	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	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 管理栄養士科							KN013
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
統計学	1	後期	2	必修	講義	森岡 真梨	
授業概要	統計学の初歩を学ぶ。基本的な数字での表し方を実際に計算することを通して学ぶ。						
到達目標	生命, 社会, その他すべての事象を数字で捉えたときのまとめ方について理解する。						
評価方法	総合評価で100点満点とする(小テスト50点、最終試験50点)						
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	統計とは何か	統計学の概要					
2	統計処理の基礎1	データの種類と表し方					
3	統計処理の基礎2	代表値					
4	統計処理の基礎3	散布度					
5	演習1	演習問題を解き自己採点と解説を行う(成績には入らない)対象範囲は1~4回。 授業プリントと自作のノート、電卓の持ち込みが可能なので忘れずに持ってくること					
6	統計処理の基礎4	正規分布の基本					
7	統計処理の基礎5	正規分布の応用					
8	演習2	演習問題を解き、自己採点と解説を行う(成績には入らない)対象範囲は6~7回。 授業プリントと自作のノート、電卓の持ち込みが可能なので忘れずに持ってくること					
9	母集団と標本/小テスト	前半30分程度 母集団と標本について説明、その後 復習のための小テスト。 範囲は1~9回(当日プリントも含む)授業プリントと自作のノート、電卓の持ち込みが可能					
10	統計処理の基礎6	クロス集計とカイ二乗検定					
11	統計処理の基礎7	t検定					
12	統計処理の基礎8	相関分析					
13	統計処理の基礎9	ノンパラメトリック検定					
14	演習3	演習問題を解き、自己採点と解説を行う(成績には入らない)対象範囲は10~13回 授業プリントと自作のノート、電卓の持ち込みが可能なので忘れずに持ってくること					
15	まとめと試験	授業内試験(1~14回が範囲) 授業プリントと自作のノート、電卓の持ち込みが可能なので忘れずに持ってくること					
教科書 (参考書・教材等)	プリントを配布する。電卓が必要になる場合があるので準備する (試験の時以外はスマホ等に内蔵のものでも構わない)						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN014
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	前期	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	管理栄養士・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点満点で評価						
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 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 管理栄養士科							KN015
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
数学	1	前期	2	必修	講義	木田橋 宏信	
授業概要	管理栄養士のための学習や国家試験、並びに実務において必要な基礎的「数学」内容について学ぶ						
到達目標	管理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ことを目標とする						
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	今後の割合等の計算に備えて、 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、 実践的に必要となる資料の整理や読み取りの基礎を確認					
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、濃度計算を中心とする応用的計算方法を 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 加えてその他、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 管理栄養士科							KN016
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	ブラッドリー・タイラー・ディレアー	
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しましょう。					
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 1						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN017
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	ブラッドリー・タイラー・ディレアー	
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 管理栄養士科							KN018
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 I	2	前期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディラー	
授業概要	ネイティブ講師の授業を通して、身近な話題を通して英会話を楽しく学び、スピーキングの基礎技術向上を図りながら、英語に対する苦手意識を克服する。						
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 管理栄養士科							KN019
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Ⅱ	2	後期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディラー	
授業概要	「基礎英会話Ⅰ」をさらにステップアップする技量を身につける。日常会話がスムーズにできるように演習を交えて行う。						
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 管理栄養士科							KN020
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 I	3	前期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディラー	
授業概要	就職先における日本語以外での会話や指導の必要性を鑑み、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簡単な意見交換ができるようになること。 ②医学英語の知識を高め、専門的なアドバイス方法を学習すること。 ③就職先でつかう会話表現を習得すること。						
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	Long time no see!	久しぶりに会ったときに使う挨拶表現を学習しましょう。					
2	Paraphrasing	パラフレーズを学習してスピーキング能力を上げましょう。					
3	Giving Nutrition Advice	食や栄養に関する健康管理のアドバイスをしましょう。					
4	Dictogloss	アクティビティーを通じて、リスニング力を高めましょう。					
5	Pronunciation in Focus	正確な発音ができるように練習しましょう。					
6	Telling a Story	自分の体験や経験をクラスメートとシェアしましょう。					
7	Adding Information	関係代名詞をマスターして会話力UPを目指しましょう。					
8	Design Project	【プレゼンテーション】パブリックアートをデザインして発表しましょう。					
9	Pot Luck Day	【フリートーク】持ち寄った料理を紹介しましょう。					
10	Critical Thinking: Advertising	ジャンクフードの広告について話し合しましょう。					
11	Workplace Psychology	(心理テスト)あなたはどの性格でしょうか？					
12	Workplace Vocabulary I: Affixes	医療英語(単語)を学習しましょう。					
13	Workplace Vocabulary II: Medical Terminology	医療英語(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 III : Global Voices: 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 管理栄養士科							KN021
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Ⅱ	3	後期	2	必修	講義	ブラッドリー・タイラー・ディ ラー	
授業概要	「職業英会話Ⅰ」をさらにステップアップする技量を身につける。単語や文法を活用し、様々な状況にて英語での会話がスムーズにできることを目指す。						
到達目標	①簡単な意見交換ができるようになること。 ②医学英語の知識を高め、専門的なアドバイス方法を学習すること。 ③就職先でつかう会話表現を習得すること。						
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 I Review	前期に学習した内容を復習しましょう。					
2	Workplace Grammar I	ビジネス英語を学習しましょう。					
3	Natural English: Phrasal Verbs	ネイティブが良く使う口語表現を学習しましょう。					
4	Pronunciation in Focus	【 The Schwa 】正確な発音ができるように練習しましょう。					
5	Natural English II: Fluency & Cohesion	接続詞を使って、スピーキングのコツをつかみましょう。					
6	Culture X: Religious Recipes: halal	食に関する宗教のタブーについて学習しましょう。					
7	Case study	新商品(健康なスポーツドリンク)を開発しましょう。					
8	Discussing Photography	好きな写真について紹介・話し合しましょう。					
9	TED TALK	社会問題などのディスカッションを英語で聞き、リスニングの練習をしましょう。					
10	Life Skills: S.M.A.R.T.	SMART法則を使って、人生設計してみましょう。					
11	Job Interview	【初級】面接を英語で受けてみましょう。					
12	Writing Basic Emails	簡単なやり取りをEメールで送りましょう。					
13	Business Meetings	ビジネスミーティングに参加してみましょう。					
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(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 Ⅲ : Global Voices: 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 管理栄養士科管 理栄養士科							KN022
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Ⅲ	4	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	1年次～3年次で修得した専門科目の内容を英語で説明できるスキル修得を目指す。						
到達目標	①就職先でつかう会話表現を習得すること。 ②ほどよい流暢さでビジネス・カジュアルな会話を続けることができる。						
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	OJT@Day Care Part I	【保育園】こどもたちの食に関するアドバイスをしましょう。					
2	OJT@Day Care Part II	【保育園】両親から寄せられる食に関する質問に答えましょう。					
3	Nuance: Qualifying Yourself	自分の考えや気持ちを正確に伝える練習をしましょう。					
4	Music X: Pronunciation & Listening	洋楽を聞いて歌詞の穴埋めにチャレンジしましょう。					
5	Workplace Grammar II	ビジネス英語を学習しましょう。					
6	Film: That Sugar Film: Part I	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。					
7	Film: That Sugar Film: Part II	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。					
8	Vocabulary: Affixes: Pathology	英語の病気(病名・診断名)を学習しましょう。					
9	OJT@Hospital	【病院】患者さんに食事に関するアドバイスをしましょう。					
10	Pot Luck Day	【フリートーク】持ち寄った料理を紹介しましょう。					
11	Sodium Restricted Recipe	塩分制限食のレシピを考えましょう。					
12	Natural English	イディオム・フレーズを学習しましょう。					
13	Design Project	飲酒の低年齢化、過度な飲酒に対する広告をデザインしましょう。					
14	全体のまとめ/定期試験予備日	これまで学習した内容を復習しましょう。 ※該当者(事前に連絡します)はこの日に口頭試験を受けましょう。					
15	定期試験	口頭試験をしましょう。					
教科書 (参考書・教材等)	English Essentials IV- I : Professional Calling 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 管理栄養士科管 理栄養士科							KN023
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Ⅳ	4	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	実際に病院等での集団指導・個人指導, 保育園・学校等での食育の場面設定を行い, 英語で会話や説明ができる技量を身につけ, 社会で活用できることを目指す。						
到達目標	①就職先でつかう会話表現を習得すること。 ②ほどよい流暢さでビジネス・カジュアルな会話を続けることができる。						
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	OJT@JSNA	【スポーツ栄養士】アスリートの食事管理をしましょう。					
2	Professional Arguments and Conflict Management	職場トラブルの対処法を学習しましょう。					
3	Vocabulary Through Context	文脈から単語の意味を推測してみましょう。					
4	OJT@Nursing Home	【介護施設】入所者に食事療法を丁寧に伝えましょう。					
5	Film: Food Inc. Part I	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。					
6	Film: Food Inc. Part II	映画をみながら新しい表現を学習しましょう。					
7	TED Talk	エキスパートによるプレゼンテーション動画を見てみましょう。					
8	Presentation Skills	効果的なプレゼンテーションスキルを身につけましょう。					
9	Pot Luck Day	【フリートーク】持ち寄った料理を紹介しましょう。					
10	Resume Building: Part I	英文カバーレター(自己PR)を作成しましょう。					
11	Resume Building: Part II	英文履歴書を作成しましょう。					
12	Job Interview: Part II	【中級】面接を英語で受けてみましょう。					
13	Cross Cultural Communication	海外の労働環境について学習しましょう。					
14	全体のまとめ/定期試験予備日	これまで学習した内容を復習しましょう。 ※該当者(事前に連絡します)はこの日に口頭試験を受けましょう。					
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 IV- II : Professional Calling 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 管理栄養士科							KN024
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 管理栄養士科							KN025
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
保健体育実技	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(施設の使用も含む)					
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)	なし。実施場所が学外のアリーナ等の施設を使用するため、使用状況により実施順は変わる。						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN026
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	3	前期	2	必修	講義	尾崎 哲則	
授業概要	管理栄養士が地域行政で活躍するにあたり必要となる公衆衛生活動の基本的な事項について、すなわち厚生統計(人口動態調査、人口静態調査、各種疾病調査等)を通じて、日本人の健康状態の現状、問題点、改善策を学ぶ。						
到達目標	管理栄養士として必要な公衆衛生に関する基本的事項(人口統計・生活習慣病の疫学など)を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	日本公衆衛生学会で理事を10年、また健康日本21(第2次)の審議会委員をはじめ、国・地域での健康推進の委員会の委員を務めた経験を基に、公衆衛生を理解した管理栄養士養成に向けた授業を展開する。(歯科医師免許所持、日本公衆衛生学会・公衆衛生専門家所持)						
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 環境保全、公害	生態系と環境保全、公害、					
3	環境保健 2 温熱環境、空気、水質	温熱環境、空気、水質、廃棄物処理					
4	衛生統計 1 人口統計	人口統計(人口静態統計・人口動態統計)、生命表					
5	衛生統計 国家統計	国家統計、疾病統計、その他の保健統計					
6	疫学 1 疫学定義・疫学の方法	疫学の概念・定義、疫学の方法、各種疫学の特徴					
7	疫学 2 介入疫学、スクリーニング	EBM、スクリーニング、研究と倫理					
8	生活習慣対策 1 健康に関する行動と社会、運動	健康に関する行動と社会、運動					
9	生活習慣対策 2 喫煙	喫煙					
10	生活習慣対策 3 飲酒、ストレス、歯科保健	飲酒、ストレス、歯科保健					
11	主要疾患と予防 1 がん	がん					
12	主要疾患と予防 2 循環器疾患	循環器疾患					
13	主要疾患と予防 3 代謝疾患、骨・関節疾患、腎疾患、消化器疾患	代謝疾患、骨・関節疾患、腎疾患、消化器疾患					
14	主要疾患と予防 4 感染症	感染症					
15	まとめ	まとめと評価					
教科書 (参考書・教材等)	社会・健康と健康 2024-2025 南江堂 吉池信男ほか						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN027
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	3	後期	2	必修	講義	尾崎 哲則	
授業概要	生活習慣と疾患リスクの関連性について学び、現行の施策・対策およびその課題について理解する。						
到達目標	管理栄養士として必要な公衆衛生に関する事項が説明できるのみならず、現場(保健所・市町村や職域など)での公衆衛生活動が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	日本公衆衛生学会で理事を10年、また健康日本21(第2次)の審議会委員等を務めた経験より、公衆衛生を理解した管理栄養士養成に向けた授業を展開する。(歯科医師免許所持、公衆衛生専門家所持)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	衛生行政総論	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	食中毒	食中毒の疫学、対策、行政対応					
13	精神保健	精神疾患、精神障害者福祉					
14	国際保健	国際協力、SDGs					
15	まとめ	まとめと評価					
教科書 (参考書・教材等)	社会・健康と健康 2024-2025 南江堂 吉池信男ほか						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN028
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Ⅲ	4	前期	2	必修	講義	尾崎 哲則	
授業概要	医療保険や介護保険を中心とした社会保険制度, 母子保健、学校保健、産業保健などの衛生行政, 特定健診・特定保健指導など, 管理栄養士として参画する保健医療福祉制度についての理解を深める。						
到達目標	医療保険や介護保険を中心とした社会保険制度について説明できる。 母子保健、学校保健、産業保健などの衛生行政施策及び地域保健行政の概要について説明できる。 特定健診・特定保健指導など, 保健医療福祉制度についての概説できるようになる。						
評価方法	試験(筆記)による100点満点評価。ただし, 第 15 回目(最終回)授業における授業内試験。						
教員紹介	日本公衆衛生学会で理事を10年、また健康日本21(第2次)の審議会委員等を務めた経験より、公衆衛生を理解した管理栄養士養成に向けた授業を展開する。 (歯科医師免許所持、公衆衛生専門家所持)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	社会と健康	健康の概念・定義および健康づくりと健康管理について、理解を深める。					
2・3	人口統計	人口に関わる統計について理解を深める。					
4	保健統計	国家統計としての保健統計の概要を知る。					
5	保健・医療・福祉の制度	保健・医療・福祉の制度について理解を深める。					
6	地域保健	地域保健法における保健所と市町村保健センターについて理解を深める。					
7・8	医療制度と福祉制度	医療保険制度と国民医療費及び、医療法、医療計画並びに社会福祉制度について理解する。					
9	母子保健	母子保健についての現状や母子保健法に基づく事業等に理解を深める。					
10・11	成人保健 と 高齢者保健・介護	成人保健における高齢者医療確保法とのかかわりや介護保険法に関わる諸事項について理解する。					
12	産業保健	労働と健康の関連及び、労働安全衛生法による労働安全衛生対策の在り方について理解を深める。。					
13	学校保健	学校保健の現状と学校保健安全法に示されている学校保健安全対策についても理解を深める。					
14	国際保健	地球規模の健康問題を扱う、国際協力の在り方について理解を深める。					
15	地域保健 まとめ	地域保健全体についての概要について理解を深める。					
教科書 (参考書・教材等)	参考書:社会・環境と健康 2024-2025, 吉池信男, 實澤 篤, 栗木清典 編, 南山堂						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN029
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
公衆衛生学特論	4	後期	2	必修	講義	尾崎 哲則	
授業概要	これまでに学んだ公衆衛生学の内容を踏まえながら、新たな知見と最近の動向を踏まえた最新情報を講義する。						
到達目標	前期までに学んだ公衆衛生学の各項目について、その内容を踏まえながら、新たな知見と最近の動向を踏まえた最新情報について概説できるようになる。						
評価方法	筆記試験を実施し、100点満点評価する(60点以上をもって合格とする)。						
教員紹介	日本公衆衛生学会で理事を10年、また健康日本21(第2次)の審議会委員等を務めた経験より、公衆衛生を理解した管理栄養士養成に向けた授業を展開する。 (歯科医師免許所持、公衆衛生専門家所持)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1・2	環境と健康	環境と健康を地球規模の環境問題から見ていくとともに、実際の環境汚染と健康影響について理解を深める。					
3・4	疫学	疫学の概念と指標について理解を深めるとともに、疫学の各種方法を、集団への応用ができるように実践力を高める。					
5	EBM及び疫学研究と倫理・スクリーニング	EBM及び人を対象とした研究調査における倫理的配慮、並びにスクリーニングの事例について理解を深める。					
6	健康に関連する行動と社会	生活習慣病、NCDの概念を再確認するとともに、健康日本21、身体活動、運動の現状や対策について、理解を深める。					
7	喫煙行動と飲酒行動	喫煙・飲酒の現状と健康影響と社会的問題及びそれぞれの対策について理解を深める。					
8	睡眠、休養、ストレスと歯科保健	睡眠障害、休養の概念、ストレスの概念等について理解する。歯と全身の健康について理解する。					
9	がんの疫学と予防対策	主要部位のがんなどの疫学的特徴を理解し、検診を含むがん対策について理解を深める。					
10	循環器疾患の疫学と予防対策	代表的な循環器疾患ある、高血圧、脳血管疾患、心疾患の疫学及び予防対策について理解を深める。					
11	代謝疾患 及び 骨・関節疾患	糖尿病、脂質異常症および肥満、メタボリックシンドローム、並びに骨・関節疾患について理解する。					
12	感染症と食中毒	感染症の予防と発生後の対処、並びに、食中毒についても、健康危機管理側面から理解を深める。					
13	精神疾患 その他の疾患	精神保健対策について理解を深める。さらに、CKD、COPDなどの疾患についても理解する。					
14・15	地域保健での応用	地域住民の健康状態などについて、公衆衛生的な方向からの課題解決を図る上で必要とされる知識、思考・判断力を高める。					
教科書 (参考書・教材等)	参考書:社会・環境と健康 2024-2025, 吉池信男, 實澤 篤, 栗木清典 編, 南山堂						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN030
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
公衆衛生学実習	4	前期	1	必修	実習	尾崎 哲則	
授業概要	大気汚染, 水質汚濁, 騒音, 照度などの環境衛生に関する項目および人口動態, 人口静態, 生命表, 並びに有病率, 罹患率など, 管理栄養士として把握すべき内容を実習し, 日本人の健康問題や環境問題への理解を深めることを目指す。						
到達目標	大気汚染, 水質汚濁, 騒音, 照度などの環境衛生に関する理解を深める。人口動態, 人口静態, 生命表などの人口指標, 並びに有病率, 罹患率などの疫学指標について説明できるようになる。						
評価方法	試験は行わず課題・レポート・授業内での小テスト・授業内課題などで100点満点評価。						
教員紹介	日本公衆衛生学会で理事を10年、また健康日本21(第2次)の審議会委員等を務めた経験より、公衆衛生を理解した管理栄養士養成に向けた授業を展開する。 (歯科医師免許所持、公衆衛生専門家所持)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション	本実習における各単元での目標や実習の進め方、必要な機材等についてのガイダンスをする。					
2	統計手法 国家統計	統計手法(標本抽出等)について演習を通して理解を深める。また国家統計で用いられている統計手法等を確認すると共に各統計調査の特徴を理解する。					
3	疫学1 疫学の定義 疫学指標 曝露効果の測定	疫学の定義および疫学指標について理解するとともに、演習を通して曝露効果の測定について理解を深める。					
4	疫学2 研究方法 研究デザイン	疫学の方法および研究デザインについて、演習を通して理解をすすめる。					
5	疫学3 介入研究 バイアス	疫学における介入研究の特徴および進め方(倫理配慮も含め)、疫学におけるバイアスを講義・演習を通して理解する。					
6	疫学4 メタアナリシス EBM	メタアナリシスについて、手法・意義を理解するのみならず、その応用であるEBMの意味や在り方について理解する。					
7	疫学指標と人口統計・生命表	人口統計(人口静態・人口動態)における疫学指標(年齢調整死亡率など)について演習を通して、理解を深めると共に生命関数や健康寿命についても理解を深める。					
8	スクリーニング	集団検診で用いられるスクリーニングについての指標および集団の把握方法について、演習を通して理解する。					
9	地域保健法と保健機関	地域保健法に規定された保健所と市町村保健センターについて、演習を通してその在り方や業務について理解する。					
10	データベースと地域保健	データベースの地域保健における応用法と特徴について、演習を通して理解する。					
11	レセプトデータと地域保健	レセプトデータ及び特定健診等情報データベース(NDB)、国保データベース(KDB)の特徴を知るのみならず、どのように地域保健へ応用されているかについて演習を通じて理解する。					
12	環境保健1 温熱環境, 大気	温熱環境及び大気(空気成分・濃度)を測定することを通じ、各種項目の特性を理解するとともに、環境を評価する指標について理解を深める。					
13	環境保健2 騒音, 照度	騒音・照度を測定することを通じ、測定項目の特性を理解するとともに、環境を評価する指標について理解を深める。					
14	環境保健3 水質	水質を測定することを通じ、測定項目の特性を理解するとともに、水質を評価する指標について理解を深める。					
	まとめ	疫学、環境保健について、各自でまとめて、発表する。					
教科書 (参考書・教材等)	参考書:社会・環境と健康 2024-2025, 吉池信男, 實澤 篤, 栗木清典 編, 南山堂						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN031
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 I	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等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	管理栄養士に必要な人体の構造と生理機能について習得する。						
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・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	細胞、組織	細胞の構造、組織の構造、結合組織					
2	消化器系1	消化器系の構成と機能					
3	消化器系2	消化管運動					
4	消化器系3	消化管における吸収					
5	循環器系1	循環器系の構成と機能					
6	循環器系2	血管の構成と機能					
7	循環器系3	体循環、肺循環					
8	呼吸器系1	呼吸器系の構造と機能					
9	呼吸器系2	肺、呼吸運動					
10	呼吸器系3	呼吸の調節					
11	腎・尿路系1	腎・尿路系の構成と機能					
12	腎・尿路系2	ホルモンと腎					
13	まとめ1	1～4回まとめ					
14	まとめ2	5～8回まとめ					
15	まとめ3	9～12回まとめ					
教科書 (参考書・教材等)	栄養科学イラストレイテッド解剖生理学ー人体の構造と機能ー(羊土社) 栄養科学イラストレイテッド【演習版】解剖生理学ー人体の構造と機能ー(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 管理栄養士科							KN032
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Ⅱ	1	後期	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等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	管理栄養士に必要な人体の構造と生理機能について習得する。						
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・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	血液・リンパ系・凝固系	血液・リンパ系・凝固系の構成と機能、血球の分化、凝固系、線溶系					
2	生殖器系	生殖器系の構成と機能、女性の性周期、妊娠					
3	骨格系	骨格系の構成と機能、軟骨、関節、骨形成					
4	筋肉系	筋肉系の構成と機能、骨格筋、赤筋、白筋					
5	内分泌系1	内分泌系の構成と機能					
6	内分泌系2	カルシウム代謝調節、副腎皮質・髄質					
7	神経系1	神経系の構成、中枢神経系					
8	神経系2	末梢神経					
9	感覚器系	感覚器系の構成、味覚					
10	免疫系	免疫系の構成と機能、体液性免疫、細胞性免疫					
11	皮膚組織・体温調節	皮膚組織の構成、体温調節の機能、					
12	まとめ1	1～3回					
13	まとめ2	4～6回					
14	まとめ3	7～9回まとめ					
15	まとめ4	10～11回まとめ					
教科書 (参考書・教材等)	栄養科学イラストレイテッド解剖生理学—人体の構造と機能—(羊土社) 栄養科学イラストレイテッド【演習版】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 管理栄養士科							KN033
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
解剖生理学特論	4	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等を理解するための基礎を理解することを目的とする。						
到達目標	管理栄養士に必要な人体の構造と生理機能について習得する。						
評価方法	筆記試験を実施し、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・小児歯科学会での学会発表)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	細胞、組織	細胞の構造、組織の構造					
2	消化器系	消化器系の構造と機能					
3	血液・リンパ・凝固系	血液・リンパ・凝固系の構成と機能					
4	循環器系	循環器系の構成と機能					
5	呼吸器系	呼吸器系の構成と機能					
6	腎・尿路系系	腎・尿路系の構成と機能					
7	生殖器系	生殖器系の構成と機能					
8	骨格系	骨格系の構成と機能					
9	筋肉系	筋肉系の構成と機能					
10	内分泌系	内分泌系の構成とホルモンの機能					
11	神経系	神経系の構成と機能					
12	感覚器系	感覚器系の構成と性質					
13	免疫系	免疫系の構成と機能					
14	皮膚組織・体温調節	皮膚組織の構造、体温調節					
15	まとめ	1～14回まとめ					
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 管理栄養士科							KN034
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
解剖生理学実験	2	前期	1	必修	実験	川野 仁	
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などの視聴覚の教材を用いて人体に関する知識と理解を深める。</p>						
到達目標	<p>管理栄養士に必要な人体の構造と機能に関する知識を習得する。            到達目標は管理栄養士国家試験の合格レベルである。</p>						
評価方法	<p>人体画像のスケッチ(80%)と課題(20%)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た経験を、人体の構造と機能の教育に生かす(医学博士号所持)</p>						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	解剖生理学実習のオリエンテーション 人体の区分と名称(解剖学用語)	1. オリエンテーション 実験の準備と必要な用具、教材 2. 人体の面と方向、および人体の部位の名称 解剖学用語の解説					
2	人体の構成:細胞と組織	1. 細胞の構造と機能 2. 細胞のスケッチ 3. 組織の構造と機能 4. ヒトの発生(ビデオ) 5. 管理栄養士国家試験対策:細胞と組織					
3	骨格系	1. 全身の骨格と関節 2. 骨を構成する細胞(ビデオ) 3. 骨の形成と破壊 4. 骨に作用するホルモン 5. 骨のスケッチ					
4	筋肉系	1. ビデオ:骨の病気 2. 骨格筋の構造と機能 3. 管理栄養士国家試験対策:運動系(骨と筋) 4. 骨格筋のスケッチ					
5	循環器系	1. ビデオ:心臓の病気 2. 心臓の構造と機能 3. 心臓のスケッチ 4. 血管の構造と機能 5. 管理栄養士国家試験対策:循環器系					
6	血液免疫系	1. 血液と血球 2. 血球のスケッチ 3. 免疫の仕組み 4. 管理栄養士国家試験対策:血液免疫系 5. ビデオ:アレルギー					
7	消化器系 I	1. ビデオ:胃腸 2. 消化管の構造と消化の仕組み 3. 消化管ホルモンによる消化の調節 4. 消化器系のスケッチ					
8	消化器系 II	1. ビデオ:腸と免疫機能 2. 肝臓、膵臓、胆のうの構造と機能 3. 管理栄養士国家試験対策:消化器系 4. 十二指腸のスケッチ					
9	呼吸器系	1. ビデオ:糖尿病 2. 肺と気道の構造と機能 3. 管理栄養士国家試験対策:呼吸器系 4. 呼吸器系のスケッチ					
10	泌尿器系	1. ビデオ:腎臓の機能 2. 泌尿器のの構造と機能 3. 管理栄養士国家試験対策:泌尿器系 4. ネフロン(腎小体)のスケッチ					
11	内分泌系	1. ビデオ:ホルモンの作用 2. 内分泌器の構造とホルモンの作用 3. 管理栄養士国家試験対策:内分泌系 4. 副腎のスケッチ					
12	生殖器系	1. ビデオ:母乳と胎盤 2. 男女の生殖器の構造と機能 3. 管理栄養士国家試験対策:生殖器系 4. 男女生殖器のスケッチ					
13	神経系I	1. ビデオ:男女の脳の違い 2. 脳を構成する細胞:ニューロンとグリア 3. 中枢神経系の構造と機能 4. 脳のスケッチ					
14	神経系II	1. 末梢神経系の構造と機能 2. 自律神経系の働き 3. 管理栄養士国家試験対策:神経系 4. 自律神経系のスケッチ					
15	感覚器系・実習のまとめ	1. 感覚器系の構造と機能 2. 感覚器(視覚器、聴覚器)のスケッチ 3. 授業アンケート 4. スケッチブックの提出					
教科書 (参考書・教材等)	羊土社 解剖生理学(志村二三夫他編) 解剖生理学I、IIで使用した教科書						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN035
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	$\beta$ 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 管理栄養士科							KN036
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 管理栄養士科							KN037
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	3	前期	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	提出レポートにより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の測定	卵黄中のリン脂質を定量 もしくは肝臓中のビタミンB1測定					
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回の結果からクリアランスとたんぱく質摂取量の計算					
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 管理栄養士科							KN038
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
病理学 I	1	後期	2	必修	講義	田中 明	
授業概要	代謝疾患(肥満、糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症など)、循環器疾患(心不全、高血圧、狭心症、心筋梗塞、脳卒中)、内分泌疾患の原因、病態、症状、診断、治療などについて学ぶ。						
到達目標	代謝疾患(肥満、糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症など)、循環器疾患(心不全、高血圧、狭心症、心筋梗塞、脳卒中)、内分泌疾患の成因、病態、症状、診断、治療などを理解し、説明できる。						
評価方法	定期試験により100点満点の総合評価する。						
教員紹介	大学病院などでの医療経験をもとに、病理学 I の授業展開を行う。医師免許所持、医学博士、糖尿病専門医、糖尿病研修指導医、内科認定医、認定臨床栄養医。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	糖尿病(1)	糖尿病の映画を見て、糖尿病患者の生活、糖尿病に対する考え方を知る					
2	糖尿病(2)	糖尿病の成因、分類、病態について学ぶ					
3	糖尿病(3)	糖尿病の症状、合併症、診断について学ぶ					
4	糖尿病(4)	糖尿病の治療について学ぶ					
5	脂質異常症(1)	脂質異常症の基礎知識として、リポ蛋白の種類と代謝について学ぶ					
6	脂質異常症(2)	脂質異常症の成因、分類、診断、治療について学ぶ					
7	肥満症(1)	肥満症の成因、病態、合併症について学ぶ					
8	肥満症(2)	肥満症の診断、治療、メタボリックシンドロームについて学ぶ					
9	高尿酸血症、高尿酸血症	高尿酸血症、高尿酸血症について学ぶ					
10	循環器疾患(1)	循環器疾患の基礎知識と心不全について学ぶ					
11	循環器疾患(2)	高血圧について学ぶ					
12	循環器疾患(3)	動脈硬化症の成因、病態、診断、治療について学ぶ					
13	内分泌疾患(1)	ホルモン作用、視床下部疾患、脳下垂体疾患、甲状腺疾患について学ぶ					
14	内分泌疾患(2)	副甲状腺疾患、副腎疾患について学ぶ					
15	まとめと試験	病理学 I の試験					
教科書 (参考書・教材等)	Nブックス 新版 臨床栄養学[第5版](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 管理栄養士科							KN039
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
病理学Ⅱ	2	前期	2	必修	講義	田中 明	
授業概要	消化器疾患、肝胆膵疾患、腎臓疾患、呼吸器疾患、血液疾患、免疫・アレルギー疾患、骨・関節・歯科疾患、神経疾患の成因、病態、症状、診断、治療などについて学ぶ。						
到達目標	消化器疾患、肝胆膵疾患、腎臓疾患、呼吸器疾患、血液疾患、免疫・アレルギー疾患、骨・関節・歯科疾患、神経疾患の成因、病態、症状、診断、治療などを理解し、説明できる。						
評価方法	定期弛緩により100点満点の総合評価をする。						
教員紹介	大学病院などでの医療経験をもとに、病理学Ⅱの授業展開を行う。医師免許所持、医学博士、糖尿病専門医、糖尿病研修指導医、内科認定医、認定臨床栄養医。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	消化器疾患(1)	口腔疾患、食道疾患の成因、病態、症状、診断、治療について学ぶ。					
2	消化器疾患(2)	胃・十二指腸疾患の成因、病態、症状、診断、治療について学ぶ。					
3	消化器疾患(3)	大腸疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
4	肝胆膵疾患(1)	肝炎の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
5	肝胆膵疾患(2)	肝硬変症の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
6	肝胆膵疾患(3)	肝臓癌、胆嚢疾患、膵臓疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
7	腎臓疾患(1)	糸球体腎炎、ネフローゼ症候群の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
8	腎臓疾患(2)	腎不全の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
9	呼吸器疾患(1)	かぜ症候群、肺炎の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
10	呼吸器疾患(2)	肺結核、慢性閉塞性肺疾患、肺癌の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
11	血液疾患	血液疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
12	免疫・アレルギー疾患	免疫・アレルギー疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
13	骨・関節・歯科疾患	骨粗鬆症、骨軟化症、歯周病の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
14	神経疾患	神経疾患の成因、病態、診断、治療について学ぶ。					
15	まとめと試験	病理学Ⅱの試験					
教科書 (参考書・教材等)	Nブックス 新版 臨床栄養学 {第5版} 建帛社 田中 明、加藤昌彦 編著						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN040
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
病理学特論	4	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、管理栄養士として知っておくべき疾患の原因、発生のしくみ、形態学的変化を中心に授業を進める。						
到達目標	身近な疾患に対する理解を深め、さらに、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	筆記試験を実施し、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・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	感染症	原因病原微生物、感染経路					
2	運動器系疾患	骨粗鬆症、変形性膝関節症					
3	生殖器系疾患	妊娠高血圧症候群、糸球体がん、子宮頸がん					
4	代謝系疾患	糖尿病、脂質異常症、高尿酸血症					
5	血液系疾患	貧血、白血病					
6	免疫系疾患	食物アレルギー、自己免疫疾患					
7	疾患変化・診断	バイタルサイン					
8	循環器系疾患	虚血性心疾患、高血圧、不整脈、心不全					
9	消化器系疾患	胃食道逆流症、クローン病、潰瘍性大腸炎、慢性肝炎、肝硬変					
10	神経系疾患	脳血管疾患、認知症、パーキンソン病					
11	呼吸器系疾患	肺炎、COPD、肺がん					
12	腎・尿路系疾患	糸球体腎炎、ネフローゼ症候群、糖尿病性腎炎、アシドーシス、アルカローシス					
13	臨床検査	画像検査、生体機能検査					
14	治療	原因療法、対症療法、ターミナルケア					
15	まとめ	1～14回まとめ					
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 管理栄養士科							KN041
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
運動生理学	3	後期	2	必修	講義	今井 久美子	
授業概要	運動時に身体に及ぼす生理機能の変化、体内代謝調節などを理解し、身体運動と栄養及び食事とのかわり、健康づくりやスポーツ選手の食事に活用できる知識を習得する。管理栄養士国家試験の実力を身に付ける。						
到達目標	1. 運動時に身体に生じる生理機能の変化、体内代謝調節について理解できる。2. 運動時のエネルギー代謝、エネルギーと各栄養素の必要量を理解できる。3. 健康づくりのための身体活動・運動ガイド及びスポーツ選手の食事管理について基礎的な活用ができる。4. 管理栄養士国家試験に臨むことができる。						
評価方法	授業内におけるテスト(70%)と課題及び授業への取り組み(30%)を100点満点とし総合的な評価をする。						
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 運動生理学と栄養学のかかわり	授業の進め方と運動生理学の概要、運動栄養学とスポーツ栄養学					
2	骨格筋の構造と筋収縮 神経系の役割	骨格筋の構造、筋収縮のしくみ、筋組織の種類、トレーニングによる筋力や筋量の変化、神経系の構造と役割、運動単位					
3	運動と循環・呼吸	血液の循環と心臓の働き、血圧、呼吸と肺の働き、酸素摂取量、運動時のエネルギー代謝					
4	運動とエネルギー源(1)	エネルギー源となる栄養素、糖質と脂質の貯蔵量・貯蔵形態、運動中のエネルギー源、肝グリコーゲンの枯渇と回復					
5	運動とエネルギー源(2)	エネルギー供給系、トレーニングがエネルギー供給系に及ぼす影響、筋繊維の種類とエネルギー供給系、運動中の糖質摂取					
6	エネルギー消費量 体重の増加と減量	総エネルギーの内訳、エネルギー消費量とエネルギー必要量の推定法、体重の増量と減量					
7	まとめとテスト(1)	1回～6回までの授業で行った内容のまとめとテスト					
8	身体組成・体格	身体組成、内臓脂肪組織と皮下脂肪組織、白色脂肪細胞と褐色脂肪細胞、肥満とやせ、スポーツ選手の体格・身体組成					
9	筋肉づくりとたんぱく質	たんぱく質代謝に影響を与える要因、筋肉づくりのためのたんぱく質必要量と効果的なたんぱく質、たんぱく質摂取タイミング					
10	骨づくりと栄養素 体力と運動能力の性差	骨の構造・機能・代謝、運動・重力と骨量、運動能力の性差、女性アスリートの健康問題					
11	体温調節と水分補給	熱産生・熱放散、体温調節機構、脱水・熱中症対策、水分・電解質補給、熱中症対策とたんぱく質					
12	運動と健康・身体活動と健康	加齢に伴う身体機能の変化、運動能力と遺伝的要因、健康づくりのための身体活動・運動ガイドおよび指針					
13	スポーツ選手の食事管理(1)	スポーツ活動の目的に合わせた食事の考え方、トレーニング期間、試合前、試合後の食事、スポーツ選手の増量と減量					
14	スポーツ選手の食事管理(2)	スポーツ貧血対策、コンディショニングとビタミン・ミネラルの摂取、スポーツにおけるサプリメント、運動と食物アレルギー					
15	まとめとテスト(2)	8回～14回までの授業で行った内容のまとめとテスト					
教科書 (参考書・教材等)	1. 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) 2. 適宜、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 管理栄養士科							KN042
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 管理栄養士科							KN043
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
食品学各論(食品機能論を含む)	1	後期	2	必修	講義	西村 敏英	
授業概要	食材や食品の栄養・おいしさ・生理機能や加工特性について学ぶ。各食品の食品成分に関して栄養的特徴、おいしさに関わっている特性並びに健康維持に対する役割を理解する。生鮮食品では、保存における変化や保存方法を学ぶ。加工食品に関しては、製造工程や各工程の役割を理解する。機能性食品や食品の表示(栄養表示、健康表示ほか)についても学ぶ。						
到達目標	食材や食品の機能、加工特性を理解し、それぞれの機能に関わる成分や加工方法を説明できる。また、植物性食品、動物性食品、調味料・香辛料などの食品の成分と機能の特性を毎日の食生活に活かし、健康な食生活を送ることができる。						
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	食品の成分と加工による変化	主要食品成分(水、炭水化物、たんぱく質、脂質)の特性を復習する。					
2	植物性食品Ⅰ	穀類(米、小麦、大麦など)の栄養、機能特性、加工特性を学ぶ。					
3	植物性食品Ⅱ	いも類、豆類並びに種実類の栄養、機能特性、加工特性を学ぶ。					
4	植物性食品Ⅲ	野菜類と果実類の栄養、機能特性、加工特性を学ぶ。					
5	植物性食品Ⅳ	藻類ときのこ類の栄養、機能特性、加工特性を学ぶ。					
6	動物性食品Ⅰ	魚介類の栄養、機能特性、並びに加工特性を学ぶ。					
7	動物性食品Ⅱ	食肉類の栄養と機能特性を学ぶ。					
8	動物性食品Ⅲ	食肉類の加工特性を学ぶ。					
9	動物性食品Ⅳ	乳類の栄養、機能特性、並びに加工特性を学ぶ。					
10	動物性食品Ⅴ	卵類の栄養、機能特性、並びに加工特性を学ぶ。					
11	その他Ⅰ	調味料(食塩、砂糖および甘味料、発酵調味料)や香辛料の種類と特性を学ぶ					
12	その他Ⅱ	食用油脂類、菓子類、並びに飲料類(醸造酒、蒸留酒、その他の飲料)の種類と機能特性を学ぶ、					
13	食品規格基準と表示	食品の規格基準と表示を学ぶ					
14	特別用途食品と保健機能食品Ⅰ	特別用途食品の種類、保健機能食品制度とその歴史					
15	特別用途食品と保健機能食品Ⅱ	保健機能食品(栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品)の特徴と承認条件の違い、保健機能食品とサプリメントの違い、保健機能食品の活用方法					
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 食品学各論 第4版』、(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 管理栄養士科							KN044
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
食品学特論	4	前期	2	必修	講義	小野澤 晶子	
授業概要	これまでに学んだ食品学の内容を踏まえながら、新たな知見と最近の動向を踏まえた最新情報を講義する						
到達目標	過去に学んだ食品学を踏まえ、より高度な知識を身に付ける						
評価方法	筆記試験を実施し、100点満点で評価する(60点以上を持って合格とする)						
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	人と食べ物	食文化と生活・食料と環境問題に関して					
2	食品の分類、成分及び物性1	分類の種類・植物性食品の分類と成分に関して					
3	食品の分類、成分及び物性2	動物性食品の分類と成分・油脂類、調味料、香辛料、嗜好飲料の分類と成分に関して					
4	食品の機能	食品の一次機能・二次機能・三次機能に関して					
5	食品の安全性1	食品衛生と法規・食品の変質に関して					
6	食品の安全性2	食中毒・寄生虫に関して					
7	食品の安全性3	食品中の有害物質・食品添加物に関して					
8	食品の表示と規格基準1	食品の表示制度・表示方法・規格基準に関して					
9	食品の表示と規格基準2	特別用途食品・保健機能食品の規格基準と表示、器具・容器包材の規格基準と表示に関して					
10	食品の生産・加工・保存・流通と栄養1	食料生産と栄養、食品加工と栄養・食品加工とその利用に関して1					
11	食品の生産・加工・保存・流通と栄養2	食料生産と栄養、食品加工と栄養・食品加工とその利用に関して2					
12	食品の生産・加工・保存・流通と栄養3	食品流通・保存と栄養、器具と容器包装に関して					
13	食事設計と栄養・調理1	食事設計の基礎・調理の基本に関して					
14	食事設計と栄養・調理2	食品の調理の基本・物性・献立に関して					
15	食事設計と栄養・調理3	食品成分表に関して					
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 管理栄養士科							KN045
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	2	後期	1	必修	実験	西村 敏英	
授業概要	座学で学んだ各種食品成分の化学的・構造的特性や生理機能などに関する知識を定着させると同時に、食品成分表に掲載されている栄養成分の定性的・定量的分析方法を理解する。						
到達目標	食品成分表に掲載されている食品成分の化学的・構造的特性に基づいた分離、定性・定量方法を説明できる。また、食品成分の理化学的変化についても理解し、説明できる。						
評価方法	実験毎に提出するレポートについて、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	オリエンテーション	実験の諸注意、実験器具の使い方、食品成分表に掲載されている食品成分の分析方法の理解、レポートの書き方を学ぶ。					
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(その1)	水分の定量、灰分の定量(その1)					
6	食品成分の一般分析Ⅰ・Ⅱ(その2)	水分の定量、灰分の定量(その2)					
7	食品成分の一般分析Ⅲ(リンの定量)	直接灰化法・モリブデンブルー比色法によるリンの定量					
8	食品成分の一般分析Ⅳ(その1)	粗たんぱく質の定量(改良ケルダール法-分解)					
9	食品成分の一般分析Ⅳ(その2)	粗たんぱく質の定量(改良ケルダール法-蒸留、滴定)					
10	食品成分の一般分析Ⅴ(還元型ビタミンCの定量)	インドフェノール滴定法による還元型ビタミンCの定量					
11	食品成分の一般分析Ⅵ(粗脂肪の定量)(その1)	ソックスレー抽出法による粗脂肪の定量(その1)					
12	食品成分の一般分析Ⅵ(粗脂肪の定量)(その2)	ソックスレー抽出法による粗脂肪の定量(その2)					
13	小麦粉含有成分の分離	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によるタンニンの定量					
15	鉄の定量	オルトフェナントロリン比色法による鉄の定量					
教科書 (参考書・教材等)	実験テキスト(当日配布)、食品成分表、『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 第4版』(株)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 管理栄養士科							KN046
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	3	前期	2	必修	講義	小野澤 晶子	
授業概要	食品の調理加工に伴う食品成分の物理的・化学的・栄養学的変化、および加工食品の加工原理などについて教授する。						
到達目標	あらゆる食品の保存・加工に興味を持ち保存・加工方法に関わる知識を身に付ける。						
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	食品加工の目的	食品加工の意義・現状・将来について学ぶ					
2	食品保存の目的と原理①	水分含量・pH調整・温度調整・浸透圧調整等について学ぶ					
3	食品保存の目的と原理②	燻煙・ガス調整・放射線・食品添加物について学ぶ					
4	食品加工の目的と原理	加工の目的、物理的方法、化学的方法、生物・酵素的の方法について学ぶ					
5	植物性食品の素材加工①	穀類・豆類・いも類とその加工法について学ぶ					
6	植物性食品の素材加工②	野菜類・果実類・きのこ類とその加工について学ぶ					
7	畜産食品の素材加工	獣鳥肉類・卵類・乳類とその加工法について学ぶ					
8	水産食品の素材加工	魚介類・藻類とその加工法について学ぶ					
9	油脂類・甘味料・調味料・香辛料の加工	油脂類・甘味料・調味料・香辛料とその加工特性について学ぶ					
10	嗜好飲料	茶類・コーヒー・ココア・清涼飲料類とその加工法について学ぶ					
11	発酵食品	アルコール飲料・発酵調味料とその加工法について学ぶ					
12	食品加工の規格・表示①	加工品の表示(栄養機能食品等)について学ぶ					
13	食品加工の規格表示②	加工品の表示(規格基準・強調表示等)について学ぶ					
14	加工食品の安全性	HACCP等安全性に関すること、安全性を脅かす要因について学ぶ					
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)	新ガイドライン準拠 エキスパート管理栄養士養成リリース 食べ物と健康3 森友彦・河村幸雄 編 化学同人						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN047
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	3	後期	1	必修	実習	小野澤 晶子	
授業概要	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教授する。※他クラスのと授業進行・食材購入の関係で授業項目が前後・内容変更することがあります						
到達目標	各素材における成分の特性、加工原理、保存法、評価法を理解し、食品加工技術を身に付ける。						
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 管理栄養士科							KN048
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
調理学	1	前期	2	必修	講義	長谷川 紘美	
授業概要	安全で栄養バランスの取れたおいしい食事作りに関する知識について学ぶ						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士として必要な食事作りに関する知識を習得する</li> <li>・食べ物の嗜好性・栄養性に及ぼす調理の影響や調理性を理解する</li> <li>・自らの食生活に活用し、人々の健康維持・増進のための食事設計に活用できる</li> </ul>						
評価方法	定期試験、小テストなどを100点満点で総合的に評価する						
教員紹介							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	ガイダンス、調理の意義	調理の目的と役割を学ぶ					
2	おいしさ	おいしさを決める構成要素について学ぶ					
3	米の調理性	米の調理性を学ぶ					
4	小麦粉の調理性	小麦粉の調理性を学ぶ					
5	いも・でんぷん・大豆・豆の調理性	いも・でんぷん・大豆・豆の調理性を学ぶ					
6	きのこ・藻類・野菜・果物の調理性	きのこ・藻類・野菜・果物の調理性を学ぶ					
7	肉の調理性	肉の調理性を学ぶ					
8	魚の調理性	魚の調理性を学ぶ					
9	卵の調理性	卵の調理性を学ぶ					
10	乳・乳製品の調理性	乳・乳製品の調理性を学ぶ					
11	調味料の調理性	調味料の調理性を学ぶ					
12	ゲル化剤・嗜好品の調理性	ゲル化剤・嗜好品の調理性を学ぶ					
13	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					
14	冷蔵・冷凍	冷蔵庫の特性、凍結の要点を学ぶ					
15	官能評価・物性と総括	食品の物性および官能評価方法を学ぶ					
教科書 (参考書・教材等)	調理学-健康・栄養・調理-						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN049
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
基礎調理実習 I	1	後期	1	必修	実習	長谷川 絢美	
授業概要	実習にあたっての注意事項をしっかりと理解し、食材の基本的な技術を学ぶ						
到達目標	安全で栄養バランスのとれたおいしい食事づくりができるために基礎調理技術を習得する。						
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、調味料の計量					
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、ほうれんそうのお浸し、かきたま汁					
5	基本3	炊き込みご飯、厚焼き卵、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、コーンスープ					
7	中国1	什錦炒飯、肉片湯、辣黄爪					
8	日本1	白飯、鯖みそ、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	西洋4	サンドイッチ、スコーン、ヨーグルトゼリー、紅茶					
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 管理栄養士科							KN050
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
基礎調理実習Ⅱ	2	前期	1	必修	実習	長谷川 紘美	
授業概要	実習にあたっての注意事項をしっかりと理解し、食材の基本的な技術を学ぶ						
到達目標	安全で栄養バランスのとれたおいしい食事づくりができるために基礎調理技術を習得する。						
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					
2	日本1	白飯、ぶりの照り焼き、菜果なます、白和え、お吸い物					
3	中国1	白飯、乾焼大蝦、涼拌茄子、珍珠					
4	西洋1	白飯、鶏のトマト煮、コンソメスープ、パンナコッタ					
5	中国2	白飯、麻婆豆腐、玉米湯、芒果布丁					
6	日本2	たけのご飯、鶏の治部煮、焼きなす、沢煮椀					
7	レシピ作成	メニューコンテストのレシピ作成					
8	中国3	猪肉饅頭、搾菜肉絲湯、杏仁豆腐					
9	西洋2	白飯、白身魚のソテー、ラタトゥイユ、マセドアンサラダ、コンポート					
10	日本3	白飯、擬製豆腐、じゃがいもの三杯酢、吉野鳥の澄まし汁、わらび餅					
11	中国4	白飯、腰果鶏丁、白菜肉丸子湯、抜絲地瓜					
12	日本4	白飯、ピカタ、けんちん汁、切り干し大根の煮物					
13	中国5	白飯、甘醋肉塊、番茄炒蛋、馬來糕					
14	試作会	メニューコンテストの試作会					
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 管理栄養士科							KN051
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
応用調理実習	2	後期	1	必修	実習	長谷川 紘美	
授業概要	食事文化と様式別調理の特徴を理解して、栄養的・嗜好的に満足を得られる食事をつくる力をつけるための調理実習を行う。						
到達目標	対象者に応じた食文化、季節に配慮した食事を調えることができる。日常的な献立を理解して作ることができる。食品の特徴を理解した上で調理に活かすことができる。 ※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					
2	西洋1	ピザ、ビシソワーズ、ブラマンジェ					
3	西洋2	ビーフストロガノフ、ミネストローネ、パウンドケーキ					
4	西洋3	パエリア、ミモザサラダ、ガスパチョ					
5	西洋4	白飯、エスカベッシュ、ピクルス、じゃがいものグラタン					
6	中国1	白飯、春巻き、ワンタンスープ					
7	中国2	八宝肉飯、青椒牛肉絲、酸辣湯					
8	行事食1	春の献立					
9	行事食2	夏の献立					
10	行事食3	秋の献立					
11	行事食4	クリスマス料理					
12	行事食5	おせち料理					
13	日本1	天ぷらの献立					
14	災害食	災害食					
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 管理栄養士科							KN052
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
献立作成	1	後期	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	対象者別の献立作成1	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					
11	対象者別の献立作成2	朝・昼・夕食 1日分の献立作成 対象者…会社員 事業所給食の献立作成					
12	対象者別の献立作成3	栄養計画 食事計画 献立計画 学校給食の献立作成					
13	対象者別の献立作成4	栄養計画 食事計画 献立計画 高齢者施設の献立作成					
14	対象者別の献立作成5	試験課題 「自分の昼食」の献立作成 食事摂取基準参考					
15	対象者別の献立作成6	栄養計画 食事計画 献立計画 病院給食の献立作成					
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 管理栄養士科							KN053
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
調理科学実験	4	前期	1	必修	実験	小野澤 晶子	
授業概要	実験を通して、調理科学の知識と科学的見地から調理の基本となる物性の変化を教授する。試料購入の状況により授業項目が前後・内容変更することがあります。						
到達目標	調理学の知識を科学的見地から考えることが出来るように、実験を通して身に付ける。						
評価方法	レポートによって100点満点評価をする(内容によっては再提出あり・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	調理科学に関する基礎実験	ガイダンス・計量					
2	食習慣と調理に関する実験	減塩と調理					
3	調理と酵素に関する実験	甘みとアミラーゼの関係					
4	植物性食品の調理性に関する実験1	小麦粉の種類による特性・しん粉だんご生地このね回数と副材料の影響					
5	植物性食品の調理性に関する実験2	パイ生地の作り方の違いが製品に及ぼす影響 モックリンゴジャムにおける食品添加物が製品に及ぼす影響					
6	官能評価法に関する理解1	官能評価法1					
7	官能評価法に関する理解2	官能評価法2					
8	植物性食品の調理性に関する実験3	米の状態試験・加水量の試験					
9	植物性食品の調理性に関する実験4	小麦粉の膨化調理の影響 小豆の調理加工特性					
10	植物性食品の調理性に関する実験5	じゃがいもの調理特性・生野菜の吸水と放水					
11	動物性食品の調理性に関する実験1	肉の加熱調理と副材料の影響					
12	動物性食品の調理性に関する実験2	卵・卵液の熱凝固					
13	成分抽出素材の調理性に関する実験	お茶の抽出の違い・人工甘味料と砂糖の差に関して					
14	副材料がテクスチャーに及ぼす影響	クッキーに含まれる副材料の違いに関して					
15	植物性食品の調理性に関する実験6	じゃがいもの素揚げに関して・揚げ物の種類と油きりにに関して					
教科書 (参考書・教材等)	調理化学実験 大羽 和子他 学建書院						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN054
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	2	前期	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	定期試験で100点満点で評価をする。						
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 管理栄養士科							KN055
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	3	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100点満点評価する。						
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 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、過酸化物価の測定					
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 管理栄養士科							KN056
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 I	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 ①	脂溶性ビタミンの種類と代謝・生理作用、欠乏と過剰					
13	ビタミンの栄養 ②	水溶性ビタミンの種類と代謝・生理作用、欠乏と過剰					
14	ミネラルの栄養 ①	多量ミネラルの種類と代謝・生理作用、欠乏と過剰					
15	ミネラルの栄養 ②	微量ミネラルの種類と代謝・生理作用、欠乏と過剰					
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						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN057
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Ⅱ	1	後期	2	必修	講義	渡邊 依子	
授業概要	「基礎栄養学Ⅰ」で学んだ内容をもとに、ヒトが生きるうえで必要となる各栄養素の代謝、生理的役割について再度確認し理解を深める。						
到達目標	基礎栄養学Ⅰで学んだ知識をもとに、各栄養素の代謝とその生理的意義について、栄養素に対する応答の個人差を含めて理解し説明できる。 基礎栄養学Ⅰで学んだ知識を、他の栄養学系科目と関連付けて理解できる。						
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	基礎栄養学Ⅰの復習	前期の振り返り					
2	水・電解質の栄養①	生体内の水の分布、水の出納、水の代謝					
3	水・電解質の栄養②	酸塩基平衡、高血圧とナトリウム・カリウム					
4	エネルギー代謝①	エネルギーとは、エネルギーの測定法					
5	エネルギー代謝②	基礎代謝量、活動代謝量、食事誘発性体熱産生					
6	遺伝形質と栄養①	遺伝形質と栄養の相互作用					
7	遺伝形質と栄養②	生活習慣病と遺伝子多型					
8	炭水化物の栄養	炭水化物の栄養について復習					
9	脂質の栄養	脂質の栄養について復習					
10	たんぱく質の栄養	たんぱく質の栄養について復習					
11	ビタミンの栄養	ビタミンの栄養について復習					
12	ミネラルの栄養	ミネラルの栄養について復習					
13	水、電解質の栄養	水の出納・電解質の代謝について復習					
14	エネルギー代謝	エネルギー代謝について復習					
15	遺伝形質と栄養	遺伝形質と栄養について復習					
教科書 (参考書・教材等)	前期に基礎栄養学Ⅰの授業で使用したプリント 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						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN058
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
基礎栄養学特論	4	前期	2	必修	講義	惟村 直仁	
授業概要	基礎栄養学, 生化学の知識をさらに磨くための講義と最新の知見やトピックスを講義する。						
到達目標	生化学、栄養学、臨床栄養学などの知識が結びつくことを目標とする。						
評価方法	筆記試験を実施し、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	栄養の概念・定義	栄養とはなにか、栄養学の歴史、欠乏症と過剰症など					
2	炭水化物の消化と吸収 炭水化物の代謝①	炭水化物の基礎、消化と吸収、細胞内移動 グルコースなどの代謝について					
3	炭水化物の代謝②	グルコースなどの代謝について					
4	タンパク質アミノ酸①	たんぱく質の消化と吸収 たんぱく質の機能 栄養評価について。					
5	タンパク質アミノ酸②	たんぱく質 アミノ酸の代謝					
6	脂質の栄養①	脂質の吸収と運搬 食後と食間の脂質代謝 脂肪酸について					
7	脂質の栄養②	脂肪酸の体内代謝					
8	エネルギー代謝①	エネルギー消費量					
9	エネルギー代謝②	エネルギー消費量 測定方法					
10	ビタミンの栄養①	水溶性ビタミン、脂溶性ビタミン、ビタミンの栄養学的機能					
11	ビタミンの栄養②	生理学的利用 代謝					
12	ミネラルの栄養①	ミネラルの分類と栄養学的機能 多量ミネラルと微量ミネラル 栄養学的機能					
13	ミネラルの栄養②	硬組織とミネラル 生体機能の調節					
14	ホメオスタシスと情報	情報伝達 細胞の情報伝達					
15	遺伝子と栄養	遺伝子 核酸の代謝					
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 管理栄養士科							KN059
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
基礎栄養学演習	1	前期	1	必修	演習	今井 久美子	
授業概要	管理栄養士業務に必要な日本食品標準成分表、日本人の食事摂取基準、食事バランスガイドの概要と基礎的な活用法について習得する。食事内容の基礎的な解析法と評価法について習得する。						
到達目標	1. 日本食品標準成分表の策定目的、活用法を理解し、栄養価の算出ができる。2. 日本人の食事摂取基準の策定目的と概要を理解し、基本的な活用ができる。3. 食事バランスガイドの策定目的と概要を理解し、基本的な活用と食事に対する基本的な評価ができる。						
評価方法	授業内のテスト(70%)と課題またはレポートと授業への取り組み(30%)を合わせ100点満点として、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、日本食品標準成分表(1)	授業の概要、日本食品標準成分表の沿革、仕組み、見方と活用法。					
2	日本食品標準成分表(2)	栄養価の算出法と数値の扱い方、日本食品標準成分表にインデックスを付ける、モデル献立(A)の栄養価算出、算出時の留意点。					
3	日本食品標準成分表(3)	モデル献立(A)の算出した栄養価の確認。					
4	日本食品標準成分表(4)	モデル献立(B)の栄養価算出、算出時の留意点。					
5	日本食品標準成分表(5)	モデル献立(B)で算出した栄養価の確認。					
6	アルコールについて	アルコールの適量、アルコール度数から算出するアルコール量。					
7	まとめとテスト(1)	日本食品標準成分表を用いた栄養価算出、アルコールの適量に関するまとめとテスト					
8	日本人の食事摂取基準(1)	日本人の食事摂取基準の沿革、策定目的、活用法。					
9	日本人の食事摂取基準(2)	体重管理とエネルギー必要量、BMIの算出法と評価。					
10	日本人の食事摂取基準(3)	推定エネルギー必要量、エネルギー産生栄養素バランス。					
11	日本人の食事摂取基準(4)	各栄養素の指標、食事摂取基準の読みとり方。					
12	食事バランスガイド(1)	食事バランスガイドの策定目的、しくみ、活用法					
13	食事バランスガイド(2)	料理区分、サービング(SV、つ)、食事バランスによる食事の評価。					
14	食事バランスガイド(3)	食事バランスガイド活用術、食事の解析と評価法。					
15	まとめとテスト(2)	日本人の食事摂取基準及び食事バランスガイドに関するまとめとテスト					
教科書 (参考書・教材等)	1. 日本食品標準成分表(八訂)、2. 日本人の食事摂取基準 2025年版、3. 適宜、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 管理栄養士科							KN060
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養学実習	3	前期	1	必修	実習	今井 久美子	
授業概要	自己をクライアントとし、栄養アセスメントの技法を用い、身体状況と食事調査の情報収集、解析、評価より問題点を探り、改善の立案と併せ科学的根拠に基づいたレポートを作成する。体験型の栄養教育を企画し発表する。						
到達目標	1. 健康保持・増進、疾病予防における栄養アセスメントの概念と手順を理解し、活用ができる。2. 身体状況の計測、タイムスタディ及び食事調査などの情報収集、解析、評価、改善の立案ができる。3. 集団に対する栄養教育の企画と発表ができる。4. 科学的根拠に基づいたレポートが書ける。						
評価方法	課題に対するまとめのレポート(80%)と発表及び授業への取り組み(20%)を合わせ100点満点として、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・文献購読(1)	〈オリエンテーション〉実習の概要と進め方、〈購読〉栄養学的な論文の構成。現在の自己の栄養学的問題点を探る。					
2	文献購読(2)	〈購読〉栄養学的な論文を購読し、レポートの書き方の確認。					
3	栄養アセスメント(1)	〈情報収集〉①身体計測(In Body・ロコモスキャン・血圧)、②タイムスタディ、③食事調査、④食嗜好のアンケート。					
4	栄養アセスメント(2)	〈解析〉①身体計測(In Body、ロコモスキャン、血圧)、②タイムスタディより消費エネルギー量、身体活動レベルの算出。					
5	栄養アセスメント(3)	〈解析〉③食事記録の数量化と栄養価の算出、食事バランスガイドを用いた自己の食事解析。					
6	個々人の食事摂取基準(1)	〈食事摂取基準〉自己の推定エネルギー必要量、エネルギー産生栄養素バランス、たんぱく質の摂取基準を算出。					
7	個々人の食事摂取基準(2)	〈食事摂取基準〉自己のビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6の摂取基準の算出、ミネラルの摂取基準の策定。					
8	情報の解析・評価(1)	〈解析・評価〉自己のエネルギー量及び各栄養素の食事摂取基準値と摂取量との充足率算出、栄養素レベルによる食事解析と評価。					
9	情報の解析・評価(2)	〈解析・評価〉④食嗜好に関するアンケートの解析し、自己の食嗜好について検討と評価。					
10	まとめ(1)	〈目的・方法・結果〉論文の書き方を参照し、実習の目的、自己のデータ(①～④)の情報の収集法と解析法と解析結果を作成。					
11	まとめ(2)	〈結果・考察〉自己のデータ(①～④)の結果より、問題点に対し、自己が実行できる改善案を作成する。					
12	栄養教育の実践に向けて(1)	〈栄養教育を受講〉すでに咀嚼能力が確立した対象者に対する咀嚼指導。					
13	栄養教育の実践に向けて(2)	〈栄養教育の企画〉幼児期、学童期を対象とした体験型の栄養教育の企画(I)。					
14	栄養教育の実践に向けて(3)	〈栄養教育の企画と発表準備〉幼児期、学童期を対象とした体験型の栄養教育の企画(II)、発表準備、発表プログラム作成。					
15	栄養教育の実践に向けて(4)	〈企画の発表〉幼児期、学童期を対象とし企画した体験型の栄養教育の発表。					
教科書 (参考書・教材等)	1. 日本標準食品成分表(八訂)、2. 日本人の食事摂取基準 2025年版 3. 調理のためのベーシックデータ 第6版、4. 適宜、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 管理栄養士科							KN061
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	日本人の食事摂取基準の概要及び栄養ケア・マネジメントの基礎や成長・発達・加齢に伴う身体の変化、妊娠期・授乳期の特性、栄養管理面について学ぶ。						
到達目標	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・授乳期について身体的及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能力を養う。						
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、管理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	栄養ケア・マネジメント I	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 II	栄養アセスメント					
3	栄養ケア・マネジメント III 食事摂取基準の基礎的理解 I	栄養ケア計画の実施・モニタリング・評価・フィードバック 食事摂取基準とは					
4	食事摂取基準の基礎的理解 II	食事摂取基準の基礎理論					
5	食事摂取基準の基礎的理解 III	エネルギー・栄養素別食事摂取基準					
6	食事摂取基準の基礎的理解 IV	対象特性					
7	食事摂取基準の基礎的理解 V	食事摂取基準のまとめ					
8	成長・発達・加齢 I	成長・発達及び加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養①					
9	成長・発達・加齢 II	成長・発達及び加齢に伴う身体的・精神的変化と栄養②					
10	妊娠期・授乳期の栄養 I	妊娠期・授乳期の生理的特徴①					
11	妊娠期・授乳期の栄養 II	妊娠期・授乳期の生理的特徴②					
12	妊娠期・授乳期の栄養 III	妊娠期・授乳期の生理的特徴③					
13	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①					
14	妊娠期・授乳期の栄養 V	妊娠期・授乳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 管理栄養士科							KN062
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、新生児期、乳児期、成長期(幼児期・学童期・思春期)の特性、栄養管理面について学ぶ。						
到達目標	新生児期から思春期までのライフステージ別の身体的及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能力を養う。						
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、管理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	新生児期・乳児期の栄養Ⅰ	新生児期・乳児期の生理的特徴①					
2	新生児期・乳児期の栄養Ⅱ	新生児期・乳児期の生理的特徴②					
3	新生児期・乳児期の栄養Ⅲ	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア①					
4	新生児期・乳児期の栄養Ⅳ	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア②					
5	新生児期・乳児期の栄養Ⅴ	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養ケア③					
6	成長期の栄養Ⅰ	幼児期の生理的特徴					
7	成長期の栄養Ⅱ	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア①					
8	成長期の栄養Ⅲ	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア②					
9	成長期の栄養Ⅳ	幼児期の栄養アセスメントと栄養ケア③					
10	成長期の栄養Ⅴ	学童期・思春期の生理的特徴①					
11	成長期の栄養Ⅵ	学童期・思春期の生理的特徴②					
12	成長期の栄養Ⅶ	学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア①					
13	成長期の栄養Ⅷ	学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア②					
14	成長期の栄養Ⅷ	学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養ケア③					
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 管理栄養士科							KN063
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Ⅲ	2	後期	2	必修	講義	吉本 奈央	
授業概要	「応用栄養学Ⅱ」に続き、成人期、高齢期の特性、栄養管理面について学ぶ。また運動、ストレス、特殊環境下での特性、栄養管理面をについて学ぶ。						
到達目標	成人期・高齢期のライフステージ別の特性や様々な環境における身体的および栄養学上の特性を学び、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、管理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	成人期の栄養Ⅰ	成人期の生理的特徴①					
2	成人期の栄養Ⅱ	成人期の生理的特徴②					
3	成人期の栄養Ⅲ	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア①					
4	成人期の栄養Ⅳ	成人期の栄養アセスメントと栄養ケア②					
5	成人期の栄養Ⅴ	成人期の生理的特徴、栄養アセスメントと栄養ケアのまとめ					
6	高齢期の栄養Ⅰ	高齢期の生理的特徴①					
7	高齢期の栄養Ⅱ	高齢期の生理的特徴②					
8	高齢期の栄養Ⅲ	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア①					
9	高齢期の栄養Ⅳ	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア②					
10	高齢期の栄養Ⅴ	高齢期の栄養アセスメントと栄養ケア③					
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Ⅲ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 管理栄養士科							KN064
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
応用栄養学特論	4	後期	2	必修	講義	吉本 奈央	
授業概要	最近の国民のライフスタイルの変化に伴ってライフスタイル栄養学の重要性が増大しているため、その内容を新しい知見とトピックスを取り上げながら講義する。						
到達目標	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ライフステージ別の身体的・生理的特徴と栄養の特性を理解し、対象者に合わせた栄養ケアを実践できる能力を養う。						
評価方法	筆記試験を実施し、100点満点で評価する(60点以上をもって合格とする)						
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、管理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	応用栄養学の復習					
2	日本人の食事摂取基準Ⅰ	食事摂取基準2020年版の振り返りと2025年版の変更点①					
3	日本人の食事摂取基準Ⅱ	食事摂取基準2020年版の振り返りと2025年版の変更点②					
4	日本人の食事摂取基準Ⅲ	食事摂取基準2020年版の振り返りと2025年版の変更点③					
5	栄養ケア・マネジメントⅠ	栄養ケア・マネジメントの概念					
6	栄養ケア・マネジメントⅡ	栄養ケア・マネジメントの概要					
7	妊娠期・授乳期	妊娠期・授乳期の栄養アセスメントと栄養管理					
8	新生児期・乳児期	新生児期・乳児期の栄養アセスメントと栄養管理					
9	成長期	幼児期・学童期・思春期の栄養アセスメントと栄養管理					
10	成人期	成人期・更年期の栄養アセスメントと栄養管理					
11	高齢期Ⅰ	高齢期の栄養アセスメントと栄養管理①					
12	高齢期Ⅱ	高齢期の栄養アセスメントと栄養管理②					
13	運動・スポーツと栄養	運動・スポーツ時の栄養アセスメントと栄養管理					
14	環境・ストレスと栄養 災害時の栄養	環境・ストレス時の栄養アセスメントと栄養管理 災害時の栄養管理					
15	まとめ	応用栄養学特論のまとめ					
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 管理栄養士科							KN065
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 I	2	前期	1	必修	実習	吉本 奈央	
授業概要	講義で学んだ知識をもとに、妊娠期、授乳期、成長期のライフステージ別の特性や課題を理解し、栄養管理、アセスメントを行い、献立作成、調理実習を通し、管理栄養士としての実践力を身につける。						
到達目標	ライフステージ別(妊娠期・授乳期、成長期)の身体的・生理的特徴と栄養の特性を理解し、健康維持・増進、疾病予防、健全な発育を目的とした食事計画から調理、提供への展開ができる理論と技量を身につける。						
評価方法	100点満点の総合評価、レポートや課題の内容を総合的に判断して評価する。						
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、管理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	授業のすすめ方、栄養ケアマネジメント、食事計画					
2	妊娠期の栄養管理 I	妊娠期栄養の特性、妊娠期の食事・献立計画					
3	妊娠期の栄養管理 II	妊娠期の食事計画と班別献立計画					
4	妊娠期の栄養管理 III	＜調理実習＞妊娠期特性に応じた食事(調理・試食・評価)					
5	妊娠期の栄養管理 IV 授乳期の栄養管理 I	妊娠期の食事計画の振り返り・改善 授乳期栄養の特性					
6	授乳期の栄養管理 II 乳児期の栄養管理 I	母乳栄養と人工栄養、調乳					
7	乳児期の栄養管理 II	＜調理実習＞乳児期の特性に応じた食事(調理・試食・評価)					
8	幼児期の栄養管理 I	幼児期の特性に合わせた栄養ケアマネジメントの実際					
9	幼児期の栄養管理 II	＜調理実習＞幼児食の展開(1～2歳児用の食事と3～5歳児の食事)					
10	幼児期の栄養管理 III	幼児の事例を基にした栄養ケア計画及び献立作成					
11	幼児期の栄養管理 IV	食事計画(食物アレルギー対応食含む)、班別献立計画					
12	幼児期の栄養管理 V	＜調理実習＞幼児期の特性に応じた食事(調理・試食・評価)					
13	学童期・思春期の栄養管理 I	学童期及び思春期栄養の特性・栄養ケアマネジメント					
14	学童期・思春期の栄養管理 II	＜調理実習＞学童期の特性に応じた食事(調理・試食・評価)					
15	まとめ	応用栄養学実習 I のまとめ					
教科書 (参考書・教材等)	応用栄養学実習書—PDCAサイクルによる栄養ケア—(建帛社)、栄養科学イラストレイテッド応用栄養学改訂第3版(羊土社)、八訂食品成分表、調理のためのベーシックデータ						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN066
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Ⅱ	2	後期	1	必修	実習	吉本 奈央	
授業概要	講義で学んだ知識をもとに、成人期、高齢期のライフステージ別の特性や課題を理解し、栄養管理、アセスメントを行い、献立作成、調理実習を通し、管理栄養士としての実践力を身につける。さらにスポーツや運動時に対するアセスメントや栄養管理について習得する。						
到達目標	成人期や高齢期といったライフステージや運動時にかかわる心身の状態の特性を理解し、アセスメントに基づいた上で対象者の嗜好に配慮し、かつ健康を維持・増進できるための適切な栄養ケアプラン及び献立作成、調理の工夫等ができる力を身に着ける。						
評価方法	100点満点の総合評価、レポートや課題の内容を総合的に判断して評価する。						
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、管理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 災害時の栄養管理Ⅰ	応用栄養学実習Ⅱの授業の進め方 災害対策と備蓄食料					
2	災害時の栄養管理Ⅱ	＜調理実習＞災害時の調理					
3	成人期の栄養管理Ⅰ	成人期の栄養アセスメント及び栄養ケア計画①					
4	成人期の栄養管理Ⅱ	成人期の栄養アセスメント及び栄養ケア計画②					
5	成人期の栄養管理Ⅲ	成人期の栄養アセスメント及び栄養ケア計画③					
6	成人期の栄養管理Ⅳ	＜調理実習＞成人期の栄養アセスメント及び栄養ケア計画④					
7	成人期の栄養管理Ⅴ 運動・スポーツ時の栄養管理Ⅰ	成人期の栄養アセスメント及び栄養ケア計画⑤ スポーツ選手の栄養ケア計画					
8	運動・スポーツ時の栄養管理Ⅱ	＜調理実習＞スポーツ選手の食事					
9	高齢期の栄養管理Ⅰ	高齢期の特性に合わせた栄養ケア					
10	高齢期の栄養管理Ⅱ	高齢期の栄養ケア計画、献立作成					
11	高齢期の栄養管理Ⅲ	咀嚼・嚥下困難高齢者の栄養ケア					
12	高齢期の栄養管理Ⅳ	＜調理実習＞高齢期の特性に合わせた食事					
13	高齢期の栄養管理Ⅴ	改訂 高齢期の特性に合わせた食事 献立作成					
14	高齢期の栄養管理Ⅵ	＜調理実習＞改訂 高齢期の特性に合わせた食事					
15	まとめ	応用栄養学実習のまとめ					
教科書 (参考書・教材等)	応用栄養学実習書—PDCAサイクルによる栄養ケア—(建帛社)、栄養科学イラストレイテッド応用栄養学改訂第3版(羊土社)、八訂食品成分表、調理のためのベーシックデータ						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN067
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養基礎演習(食事摂取基準)	2	前期	1	必修	演習	渡邊 くるみ	
授業概要	管理栄養士業務に必要な不可欠な、厚生労働省策定の「日本人の食事摂取基準」を十分理解し活用できるように学習する。						
到達目標	「日本人の食事摂取基準2025年版」の目的と策定方針、各指標の意義、エネルギー及び栄養素策定の基礎理論、活用等を理解および策定の科学的根拠と活用について理解する。						
評価方法	授業内に行う小テストと定期試験により100点満点評価する。(配分は学生の状況を確認して総合的に勘案する)						
教員紹介	保健所勤務にて、公衆栄養行政を担当してきた経験から、管理栄養士のガイドラインとしての「日本人の食事摂取基準」の活用について、演習を行いながら管理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	総論1	「日本人の食事摂取基準」の活用と策定方針					
2	総論2	策定の基本的事項					
3	総論3	策定の留意事項					
4	総論4	活用に関する基本的事項					
5	各論1 エネルギー	エネルギー策定の基礎理論					
6	各論2 エネルギー	推定エネルギー必要量					
7	各論3 たんぱく質	たんぱく質策定の基礎理論					
8	各論4 脂質	脂質策定の基礎理論					
9	各論5 炭水化物等	炭水化物策定の基礎理論 エネルギー産生栄養素バランス					
10	各論6 脂溶性ビタミン	脂溶性ビタミン策定の基礎理論					
11	各論7 水溶性ビタミン	水溶性ビタミン策定の基礎理論					
12	各論8 多量ミネラル	多量ミネラル策定の基礎理論					
13	各論9 微量ミネラル	微量ミネラル策定の基礎理論					
14	生活習慣病及び生活機能の維持・向上に係る疾患等	高血圧・脂質異常症、糖尿病、慢性腎臓病(CKD)、骨粗鬆症の発症予防と重症化予防の基本的な考え方と食事の関連					
15	まとめ	まとめ					
教科書 (参考書・教材等)	「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 管理栄養士科							KN068
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養教育論 I	1	後期	2	必修	講義	亀山 ころこ	
授業概要	栄養教育の概念、教育者として必要な資質、行動科学、栄養カウンセリングについて学び、練習問題を解くことで知識の定着を図る。						
到達目標	健康維持・増進、疾病予防のための栄養教育ができるよう行動科学の理論モデルや栄養カウンセリングの手法等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	病院・クリニックにおける個人・集団に対する栄養教育の経験をもとに管理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	講義の概要、授業の進め方、栄養教育の場面					
2	栄養教育の概念	栄養教育の定義、目的、管理栄養士に求められる資質					
3	栄養教育・健康教育	ヘルスプロモーション、食育					
4	生態学的モデル	栄養教育と生態学的モデル					
5	行動変容に関する理論	栄養教育と行動科学、栄養教育に必要なスキル、レスポナント学習理論、オペラント学習理論					
6	行動変容に関する理論	行動的教育モデル、ヘルスビリーフモデル					
7	行動変容に関する理論	計画的行動理論、トランスセオレティカルモデル					
行動変容に関する理論	行動変容に関する理論	社会的認知理論、ソーシャルサポート、自己効力感					
9	行動変容に関する理論	コミュニティオーガニゼーション、エンパワメント、ヘルスリテラシー、ソーシャルキャピタル、イノベーション普及理論					
10	栄養カウンセリング	栄養カウンセリングの概要、食の行動モデル					
11	栄養カウンセリング	カウンセラーとクライアントとの関係、ラポールの形成					
12	栄養カウンセリング	行動カウンセリングの方法論					
13	栄養カウンセリング	カウンセリングの基礎、認知行動療法					
14	栄養カウンセリング	動機付け面接、行動療法面接の実際					
15	まとめ	まとめ					
教科書 (参考書・教材等)	健康栄養化学シリーズ 栄養教育論 第4版(武見ゆかり他、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 管理栄養士科							KN069
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養教育論Ⅱ	2	前期	2	必修	講義	春日 千加子	
授業概要	栄養カウンセリングや栄養教育の計画の立案、実施、評価、フィードバックについての基礎知識や理論を学び、栄養教育マネジメントの全体像を把握し、栄養教育に応用できるスキルを習得する。						
到達目標	健康の維持・増進、疾病予防を目的とした栄養教育(栄養指導)が実践できるための知識と技量を身につける。						
評価方法	定期試験にて100点満点評価する						
教員紹介	クリニック、病院(外来)、企業内診療所、特定健診、自治体での集団・個人の栄養教育の経験により、管理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	講義の概要、進め方について					
2	栄養カウンセリング(1)	カウンセリングの概念、コミュニケーション、カウンセリングの技術					
3	栄養カウンセリング(2)	カウンセリングの技術と栄養カウンセリングの特徴					
4	栄養カウンセリング(3)	行動カウンセリング、コーチングスキル					
5	栄養カウンセリング(4)	栄養カウンセリングの実際					
6	栄養教育マネジメント	栄養教育マネジメントの概要、栄養管理プロセス					
7	栄養教育のアセスメント	栄養アセスメントの種類と方法					
8	栄養教育計画	目標設定					
9	栄養教育の方法(1)	栄養教育方法の選択と教育形態					
10	栄養教育の方法(2)	栄養教育に用いる教材・媒体の種類と内容、特徴					
11	栄養教育計画の実施	カリキュラムの作成と実施					
12	栄養教育の評価(1)	評価の目的、種類、内容					
13	栄養教育の評価(2)	評価デザインの種類と活用法					
14	栄養教育の評価(3)	目標から評価デザインについての復習					
15	まとめ	栄養教育における計画から評価までのまとめを行う					
教科書 (参考書・教材等)	栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論 第4版(笠原賀子他、講談社)、スライドの資料を配布						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN070
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養教育論Ⅲ	2	後期	2	必修	講義	春日 千加子	
授業概要	ライフステージ・ライフスタイル別の生理学的特徴や生活行動を理解し、多様な場における栄養教育の展開について理解する。						
到達目標	健康の維持・増進、疾病予防を目的とした栄養教育(栄養指導)が実践できるための知識と技量を身につける。						
評価方法	定期試験にて100点満点評価する						
教員紹介	クリニック、病院(外来)、企業内診療所、特定健診、自治体での集団・個人の栄養教育の経験により、管理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	ライフステージの栄養教育の基本について	講義の概要、各ライフステージの栄養教育についての全体像(減塩の栄養教育の必要性などを例にあげる)					
2	妊娠・授乳期の栄養教育(1)	妊娠期の栄養教育の特と留意点					
3	妊娠・授乳期の栄養教育(2)	授乳期の栄養教育の特性と留意点					
4	乳幼児期の栄養教育(1)	新生児、乳児期の栄養教育の特性と留意点					
5	乳幼児期の栄養教育(2)	乳児期(離乳食)、幼児期の栄養教育の特性と留意点					
6	食物アレルギーの栄養教育	食物アレルギーの栄養教育の特性と留意点					
7	学童期・思春期の栄養教育(1)	学童期の栄養教育の特性と留意点					
8	学童期・思春期の栄養教育(2)	思春期の栄養教育の特性と留意点					
9	成人期の栄養教育(1)	成人の栄養教育の特性と留意点(肥満症、メタボリックシンドローム)					
10	成人期の栄養教育(2)	成人期の栄養教育の特性と留意点(動脈硬化と脂質異常症)					
11	成人期の栄養教育(3)	成人期の栄養教育の特性と留意点(糖尿病)					
12	成人期の栄養教育(4)	成人期の栄養教育(高血圧症)					
13	高齢期の栄養教育(1)	高齢期の栄養教育の特性と留意点(フレイル、サルコペニアなど)					
14	高齢期の栄養教育(2)	高齢期の栄養教育の特性と留意点(骨粗鬆症など)					
15	まとめと復習	ライフステージにおける栄養教育のまとめ					
教科書 (参考書・教材等)	スライドの資料配布(参考書)・栄養科学シリーズNEXT 栄養教育論 第4版(笠原賀子他 講談社)・栄養科学イラストレイテッド 応用栄養学 第2版(栢下淳、上西一博編 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 管理栄養士科							KN071
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養教育特論	4	後期	2	必修	講義	小川 万紀子	
授業概要	対象者の社会・生活環境や健康・栄養状態の特徴を考慮し、行動理論や技法を応用した栄養教育の展開について理解する。						
到達目標	1年後期から受講した「栄養教育論」ならびに「栄養教育実習」の授業内容を包括的に復習し、管理栄養士として就職した際に、対象者に対する栄養教育・指導がスムーズに実施できる知識および技量を身につける。						
評価方法	15回目に実施する定期筆記試験にて100点満点で評価し、60点以上で合格とする。						
教員紹介	企業内診療所、自治体および開業医での集団・個人栄養教育・指導の経験により、管理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	行動科学の理論とモデル(1)	「刺激－反応理論」「生態学的モデル」「ヘルスビリーフモデル」の各理論を理解する。					
2	行動科学の理論とモデル(2)	「トランスセオレティカルモデル」「計画的行動理論」「社会的認知理論」の各理論を理解する。					
3	行動科学の理論とモデル(3)	「イノベーション普及理論」「ヘルスリテラシー」の各理論を理解する。					
4	栄養カウンセリング	「行動カウンセリング」「カウンセリングの基礎的技法」「認知行動療法」「動機づけ面接」の内容を理解する。					
5	行動変容技法と概念(1)	「刺激統制」「反応妨害・拮抗」「行動置換」「オペラント強化」「認知再構成」「意思決定バランス」の内容を理解する。					
6	行動変容技法と概念(2)	「目標宣言、行動契約」「セルフモニタリング」「セルフエフィカシー」等の内容を理解する。					
7	組織づくり・地域づくり・食環境づくりへの展開	「セルフヘルプグループ」「グループダイナミクス」「エンパワメント」「栄養教育と食環境づくり」の内容を理解する。					
8	栄養教育マネジメント(1)	栄養教育マネジメントで用いる理論やモデルである「プリシード・プロセスモデル」「ソーシャルマーケティング」について理解する。					
9	栄養教育マネジメント(2)	健康・食物摂取に影響を及ぼす要因のアセスメントの種類と方法について理解する。					
10	栄養教育マネジメント(3)	栄養教育の目標設定である「実施目標」「学習目標」「行動目標」「環境目標」「結果目標」について理解する。					
11	栄養教育マネジメント(4)	栄養教育計画立案にあたる「学習形態と場」「期間・時期・頻度・時間」等について理解する。					
12	栄養教育マネジメント(5)	栄養教育の評価「企画評価」「経過評価」「影響評価」「結果評価」「経済評価」「総合的評価」等について理解する。					
13	ライフステージ別の栄養教育の展開	ライフステージ別・ライフスタイル別における栄養教育の展開について理解し、現場で活用できる技量を身につける。					
14	諸外国の栄養教育の動向	先進国、開発途上国における栄養教育の歴史および現状を理解する。					
15	まとめ	本授業で学んだ「栄養教育論」全般を包括的に復習する。					
教科書 (参考書・教材等)	栄養教育論Ⅰ・Ⅱ・Ⅲで使用したテキスト(NEXT 栄養教育論 講談社刊)および必要に応じて印刷物を配布する。						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN072
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養教育実習 I	3	前期	1	必修	実習	小川 万紀子、春日 千加子	
授業概要	個人栄養教育に必要な臨床検査データおよび医師の指示書・カルテ等の読み方を学び、個人栄養指導が問題なく遂行できる技量をロールプレイ実施により習得する。						
到達目標	健康維持・増進、疾病予防ならびに重症化予防を目的とした栄養教育(栄養指導)が実践できるための知識と技量を身につける。						
評価方法	個人栄養教育演習の内容をもって100点満点評価とする						
教員紹介	産業保健の場やクリニック等で集団・個人の栄養教育の経験により、管理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・検査値略語の解説	実習の進め方、注意事項、スタッフ紹介。臨床現場で活用する略語を解説する。					
2	臨床検査値の読み方・活用法	臨床検査値の概要を理解し、カルテからデータ内容を習得する技法を学ぶ。					
3	症例の読み方・疾患別食事療法の基本(1)	10症例の検査結果より疾患内容を読み取る演習と通じ、カルテの読み方を習得する。各疾患の食事療法の基本を理解する。					
4	疾患別食事療法の基本(2)	各疾患の食事療法の基本を理解する。					
5	グループ演習(1)	小グループに分かれ、配布する症例を使用し、管理栄養士と患者役になり、ロールプレイを実施する。					
6	グループ演習(2)	小グループに分かれ、配布する症例を使用し、管理栄養士と患者役になり、ロールプレイを実施する。					
7	グループ演習(3)	小グループに分かれ、配布する症例を使用し、管理栄養士と患者役になり、ロールプレイを実施する。					
8	グループ演習(4)	小グループに分かれ、配布する症例を使用し、管理栄養士と患者役になり、ロールプレイを実施する。					
9	個人栄養教育実演	担当教員が配布した5症例の指導例を披露し、留意点を解説する。					
10	個人栄養教育演習(1)	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する(患者役は教員が行う)。					
11	個人栄養教育演習(2)	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する(患者役は教員が行う)。					
12	個人栄養教育演習(3)	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する(患者役は教員が行う)。					
13	個人栄養教育演習(4)	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する(患者役は教員が行う)。					
14	個人栄養教育演習(5)	個人栄養教育演習を実施し、栄養カウンセリング技法を習得する(患者役は教員が行う)。					
15	総評・まとめ	全実習内容を振り返り、各自の実習内容を総合的に評価する。					
教科書 (参考書・教材等)	教科書は定めない。必要に応じて資料を配布する。						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN073
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
栄養教育実習Ⅱ	3	後期	1	必修	実習	春日 千加子	
授業概要	栄養教育を実施する場合に必要な企画案の作成、実施、評価等を行い、栄養教育におけるPDCAサイクルの重要性を習得する。また実際に集団教育を実施することでプレゼンテーションの応用力を学ぶ						
到達目標	健康維持・推進、疾病予防ならびに疾病の重症化予防を目的とした栄養教育(栄養指導)が実践できるための知識と技量を身につける。						
評価方法	プレゼンテーション、課題レポートを総合的に100点満点評価をする						
教員紹介	クリニック、病院(外来)、企業内診療所、特定健診、自治体での集団・個人の栄養教育の経験により、管理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	実習の進め方、注意事項について説明					
2	集団栄養教育の企画(1)	はじめに、集団栄養教育についての全体像について理解する					
3	集団栄養教育の企画(2)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
4	集団栄養教育の企画(3)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
5	集団栄養教育の企画(4)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
6	集団栄養教育の企画(5)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
7	集団栄養教育の企画(6)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
8	集団栄養教育の企画(7)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
9	集団栄養教育の企画(8)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
10	集団栄養教育の企画(9)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
11	集団栄養教育の企画(10)	ある対象集団における教育内容をグループで討議し、教育媒体を作成する					
12	集団栄養教育の企画(11)	発表に向けて、プレゼンテーションのリハーサル等、グループ内で最終確認をする					
13	集団栄養教育プレゼンテーション(1)	作成媒体を利用し、プレゼンテーション(集団指導)を行う					
14	集団栄養教育プレゼンテーション(2)	作成媒体を利用し、プレゼンテーション(集団指導)を行う					
15	プレゼンテーション評価、まとめ	企画案、実施内容についてディスカッションを行い、評価する 全実習内容を振り返り、包括的にまとめる					
教科書 (参考書・教材等)	教科書は定めない。 必要に応じて資料を配布する。						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN074
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	2	前期	2	必修	講義	伊沢 由紀子	
授業概要	<p>消化器疾患、肝臓・胆嚢・膵臓疾患、代謝・内分泌系疾患等の各疾患の病態生理、栄養状態のアセスメント、栄養管理計画、栄養補給法、栄養食事指導・生活指導、モニタリングと評価について教授する。</p>						
到達目標	<p>消化器疾患、代謝・内分泌系疾患、循環器疾患、筋骨格疾患等の各疾患の病態生理、栄養状態のアセスメント、栄養管理計画、栄養補給法、栄養食事指導・生活指導、モニタリングと評価について学習、専門的知識を修得すること。</p>						
評価方法	筆記試験80%、その他20%(授業への取り組み方・小テスト等を含む)						
教員紹介	<p>大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理栄養士養成における臨床栄養について授業展開を行う。</p>						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	臨床栄養学の概念	臨床栄養の意義と目的、疾病と栄養					
2	消化器疾患1	口内炎・舌炎、胃・食道逆流症等の病態生理・栄養食事療法					
3	消化器疾患2	胃・十二指腸疾患、胃切除後症候群の病態生理・栄養食事療法					
4	消化器疾患3	下痢、便秘、過敏性腸症候群の病態生理・栄養食事療法					
5	消化器疾患4	炎症性腸疾患、たんぱく漏出性胃腸症(クローン病・潰瘍性大腸炎等の病態生理・栄養食事療法					
6	肝臓・胆嚢・膵臓疾患1	肝炎、肝硬変、脂肪肝、NAFLD・NASH等の病態生理・栄養食事療法					
7	肝臓・胆嚢・膵臓疾患2	胆石症、胆嚢炎・胆管炎の病態生理・栄養食事療法					
8	肝臓・胆嚢・膵臓疾患3	膵炎・膵癌の病態生理・栄養食事療法					
9	代謝・内分泌系疾患1	肥満、るいそうの病態生理・栄養食事療法					
10	代謝・内分泌系疾患2	脂質異常症の病態生理・栄養食事療法					
11	代謝・内分泌系疾患3-①	糖尿病の病態生理・栄養食事療法					
12	代謝・内分泌系疾患3-②	糖尿病の病態生理・栄養食事療法					
13	代謝・内分泌系疾患4	高尿酸血症・通風の病態生理・栄養食事療法					
14	代謝・内分泌系疾患5	甲状腺機能亢進症・低下症、クッシング症候群の病態生理 栄養食事療法					
15	まとめ	これまでの各疾患ごとの授業のポイントをまとめる					
教科書 (参考書・教材等)	<p>エッセンシャル 臨床栄養学 第10版 (医歯薬出版)、配布プリント 糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版(文光堂) 腎臓病食品交換表 第9版(医歯薬出版)</p>						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN075
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	必修	講義	伊沢 由紀子	
授業概要	臨床栄養学Ⅰに続き、各疾病と栄養状態との関係を理解し、疾病に対する臨床栄養学的なアプローチを実践するために必要な基礎知識を教授する。						
到達目標	臨床栄養学Ⅰに続き、循環器系疾患、腎臓疾患、血液系疾患、内分泌疾患、呼吸器疾患、免疫・アレルギー疾患など各疾患の病態生理、栄養状態のアセスメント、栄養管理計画、栄養補給法、栄養食事指導・生活指導、モニタリングと評価について学習、専門的知識を修得する。						
評価方法	筆記試験80%、その他20%(授業への取り組み方・小テスト等を含む)						
教員紹介	大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理栄養士養成における臨床栄養について授業展開を行う。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	循環器系疾患1	メタボリックシンドローム、高血圧症の病態生理・栄養食事療法					
2	循環器系疾患2	動脈硬化症の病態生理・栄養食事療法					
3	循環器系疾患3	虚血性心疾患、うっ血性心不全、脳卒中の病態生理・栄養食事療法					
4	呼吸器疾患1	肺炎・気管支喘息の病態生理・栄養食事療法					
5	呼吸器疾患2	慢性閉塞性肺疾患の病態生理・栄養食事療法					
6	腎臓疾患1	慢性腎臓病(CKD)の病態生理・栄養食事療法					
7	腎臓疾患2	ネフローゼ症候群の病態生理・栄養食事療法					
8	腎臓疾患3	糖尿病性腎症の病態生理・栄養食事療法					
9	腎臓疾患4	腎盂腎炎、急性腎不全の病態生理・栄養食事療法					
10	腎臓疾患5	人工透析(血液、腹膜)の病態生理・栄養食事療法					
11	免疫・アレルギー疾患	アレルギー疾患、自己免疫疾患の病態生理と食事療法					
12	血液疾患 鉄欠乏性貧血	巨赤芽球性貧血の病態生理と栄養食事療法					
13	骨・関節疾患	骨粗鬆症・くる病・骨軟化症の病態生理と栄養食事療法					
14	栄養障害	栄養失調症、PEM、ビタミン・ミネラルの欠乏症及び過剰症の病態生理と栄養食事療法					
15	妊産婦・授乳婦疾患	妊娠高血圧症候群、妊娠糖尿病の病態生理と栄養食事療法					
教科書 (参考書・教材等)	エッセンシャル 臨床栄養学 第10版 (医歯薬出版) 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 管理栄養士科							KN076
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Ⅲ	3	前期	2	必修	講義	伊沢 由紀子	
授業概要	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学習した内容をさらに深く掘り下げ、各疾病と栄養状態との関係を理解し、疾病に対する臨床栄養学的なアプローチを実践するために必要な基礎知識を教授する。						
到達目標	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学習した内容の復習と同時に内容をさらに深く掘り下げ、難しい症例について学び、栄養状態のアセスメント、栄養管理計画、栄養補給法、栄養食事指導・生活指導、モニタリングと評価について学習し、専門的知識を修得する。						
評価方法	筆記試験80%、その他20%(授業への取り組み方・小テスト等を含む)						
教員紹介	大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理栄養士養成における臨床栄養について授業展開を行う。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱで学んだ疾患についての栄養管理	臨床栄養学Ⅰ・Ⅱについて学んだ内容を復習し症例について学ぶ。					
2	高齢者疾患1	高齢者の特異性、高齢者の症候と疾患、高齢者に多くみられる障害					
3	高齢者疾患2	フレイル、サルコペニアの栄養管理の栄養管理					
4	高齢者疾患3	摂食・嚥下障害の栄養管理					
5	高齢者疾患4	褥瘡の栄養管理					
6	高齢者疾患5	高齢者の栄養管理のまとめ					
7	小児疾患1	先天性代謝異常、乳児下痢症の病態生理・栄養食事療法					
8	小児疾患2	小児腎臓病の病態生理・栄養食事療法					
9	小児疾患3	小児糖尿病、小児肥満の病態生理・栄養食事療法					
10	外科1	術前・術中・術後の栄養管理					
11	外科2	疾患別の術後の栄養管理					
12	外科3	クリティカルケア					
13	がんと栄養	がん患者の栄養管理					
14	その他	感染症、心身症の栄養管理					
15	まとめ	まとめ及び症例					
教科書 (参考書・教材等)	エッセンシャル 臨床栄養学 第10版 (医歯薬出版) 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 管理栄養士科							KN077
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
臨床栄養学特論	4	後期	2	必修	講義	伊沢 由紀子	
授業概要	最近の国民の生活習慣病の複合疾患など、臨床における高度な栄養指導、献立作成および摂食障害などに対応できるための新しい知見や高度な知見を講義する。						
到達目標	生活習慣病の複合疾患等を理解し、これら複雑な症状に対しての栄養介入計画、栄養指導、献立作成が出来るようにする。						
評価方法	筆記試験を実施し100点満点で評価する(60点以上をもって合格とする。)						
教員紹介	大学病院、がん専門病院等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	臨床栄養学のポイント	臨床栄養学を学ぶにあたり必要な基礎項目について					
2	肥満・メタボリックシンドローム	肥満・メタボリックシンドロームを中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理					
3	脂質異常症、高尿酸血症	脂質異常症、高尿酸血症を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理					
4	糖尿病	糖尿病を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理					
5	その他内分泌疾患	内分泌疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理					
6	循環器系疾患	循環器系疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理					
7	腎臓疾患1	腎臓疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理					
8	腎臓疾患2	腎臓疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理					
9	人工透析	人工透析を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理					
10	呼吸器疾患	呼吸器疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理					
11	肝疾患・肝硬変	肝疾患・肝硬変を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理					
12	消化器疾患1	消化器疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理					
13	消化器疾患2	消化器疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理					
14	血液疾患、栄養障害など その他疾患	血液疾患、栄養障害などその他疾患を中心に他の疾患とのかかわりと栄養管理					
	まとめ	疾患別まとめの他、臨床栄養の概念や診療報酬について					
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 管理栄養士科							KN078
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	後期	1	必修	実習	山邊 志都子	
授業概要	臨床栄養管理の実践に必要な技能について、栄養アセスメント(身体計測・臨床検査値の解釈)から、栄養補給の基本となる献立作成、および病態や食形態に応じた食事療法の展開技術までを、一連の実習を通して教授する。						
到達目標	臨床現場における栄養管理プロセス(栄養評価、栄養ケア計画、栄養指導)の重要性を理解し、医療チームの中で管理栄養士が果たすべき役割と専門性を理解する。具体的には、患者個々の病態に即した的確な栄養管理を実施するための専門的知識と、臨床技能を実践的に習得することを目標とする。						
評価方法	100点満点の総合評価。授業への取り組み方10%、プレゼンテーション力20%、提出課題70%(実習課題30%、期末レポート40%)とする。						
教員紹介	総合病院における豊富な実務経験を活かし、臨床現場で求められる高度な専門知識と実践的スキルを修得できるよう、症例に基づいた多角的な授業展開を行う。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	臨床栄養管理に必要な技能	栄養サポートチーム(NST)での管理栄養士の役割 栄養管理計画書について					
2	栄養評価1	身体計測					
3	栄養評価2	臨床検査					
4	栄養評価3	臨床診査					
5	栄養計画1	栄養補給法:経口栄養、経管栄養(経腸栄養剤使用)、経静脈栄養					
6	診療記録1	SOAP記録による情報の分類					
7	栄養診断	症例による栄養診断コードの選択					
8	症例検討、糖尿病交換表の使い方	糖尿病症例、肥満症症例、動脈硬化症症例 糖尿病食品交換表の使い方					
9	調理実習	エネルギーコントロール食調理実習					
10	症例検討	胃切除術後症例、食道癌術後症例					
11	調理実習	軟菜食調理実習					
12	症例検討、腎臓病交換表の使い方	クローン症例、慢性腎不全症例 腎臓病食品交換表の使い方					
13	調理実習	慢性腎不全食調理実習					
14	症例検討	嚥下障害症例、頭頸部癌症例					
15	展開食について まとめ	病院における展開食の考え方 実習まとめ					
教科書 (参考書・教材等)	栄養科学シリーズNEXT臨床栄養管理学実習第3版、三訂 臨床栄養管理ポケット辞典 第2版、糖尿病食事療法のための食品交換表、腎臓病食品交換表、食品成分表、配布プリント、電卓、特殊食品等						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN079
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	3	前期	1	必修	実習	山邊 志都子	
授業概要	疾患別の栄養管理に基づいた献立作成から調理までを実践し、個々の病態や嚥下機能に合わせた食事形態の展開技術を体系的に学ぶ。						
到達目標	臨床栄養学実習Ⅰでの経験を踏まえ、臨床栄養学実習Ⅱでは各疾患に応じた栄養管理(経口栄養、経腸栄養、経静脈栄養)の実践的な知識と手技を修得する。また、各疾患にを通じて、専門職として必要なプレゼンテーション能力を養成することを目的とする。						
評価方法	100点満点の総合評価。授業への取り組み方(10%)、調理・盛り付け等の実技技能(10%)、プレゼンテーション能力(10%)に加え、実習報告書と学期末の課題レポート(計70%、うち期末分40%)を総合して評価を行う。						
教員紹介	総合病院での臨床経験に基づき、臨床現場の視点を取り入れた管理栄養士育成教育を行う。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション・食事計画	対象者に合わせた献立を計画し発注が完了できるようにする。					
2	糖尿病食・肥満症食の演習①	「糖尿病食事療法のための食品交換表」から単位計算の演習・基本献立からの展開について学ぶ					
3	糖尿病食・肥満症食の演習② 献立作成・発注書作成	エネルギーコントロール食の献立を作成する。発注書を作成する。					
4	糖尿病食の調理実習	エネルギーコントロール食の調理実習を行う。					
5	腎臓病食の演習①	「腎臓病の食品交換表」から単位計算の演習を行う。					
6	腎臓病食の演習② 献立作成・発注書作成	たんぱく・ナトリウム食の献立を作成する。発注書を作成する。					
7	腎臓病食調理実習	たんぱく・ナトリウム食を調理する。					
8	脂質コントロール食の献立作成	炎症性大腸炎・膵臓病など脂質制限食の献立を作成する。					
9	脂質コントロール食の調理実習	炎症性大腸炎・膵臓病など脂質制限食を調理する。					
10	咀嚼・嚥下障害の調理実習 (流動食・軟食)	流動食・全粥・五分粥・三分粥・嚥下障害の調理法を学ぶ					
11	咀嚼・嚥下障害の調理実習 (半固形食)	半固形食・嚥下障害の調理法を学ぶ					
12	化学療法治療中のがん患者における献立および調理	味覚異常症食・栄養剤を利用したアレンジ食を調理する。					
13	栄養指導とカウンセリング及びNBM: 糖尿病患者に対する栄養指導	栄養食事指導とカウンセリングおよびNBM(narrative based medicine)について学んだ後に、糖尿病患者に対する栄養指導プランを作成し、ロールプレイングを行う。					
14	展開食の献立作成	病院における展開食を作成する。					
15	まとめ・発表	まとめ・発表を実施する。					
教科書 (参考書・教材等)	栄養科学シリーズNEXT臨床栄養学実習第3版、糖尿病食事療法のための食品交換表、腎臓病食品交換表、食品成分表、配布プリント、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 管理栄養士科							KN080
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
臨床栄養マネジメント論	2	後期	2	必修	講義	伊沢 由紀子	
授業概要	臨床栄養学の意義と目的、医療・福祉・介護と臨床栄養、医療制度の基本はじめ、総合的な栄養ケア・マネジメントについて教授する。						
到達目標	臨床栄養学の意義と目的、医療・福祉・介護と臨床栄養、医療制度の基本はじめ、総合的な栄養ケア・マネジメントについて学習し、専門的知識を習得する。						
評価方法	筆記試験80%、その他20%(授業への取り組み方・小テスト等を含む)						
教員紹介	大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理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	臨床栄養学の概念	臨床栄養学の意義と目的					
2	医療と臨床栄養	職業倫理、患者の権利、チーム医療、リスクマネジメント					
3	医療制度の基本	医療保険制度、診療報酬					
4	福祉・介護と臨床栄養	障害の分類、介護福祉と栄養ケア					
5	栄養ケア・マネジメント	栄養管理の目的とマネジメント・サイクル、栄養ケア・マネジメントの進め方					
6	栄養アセスメント1	医療現場の現場で発生しやすい低栄養、栄養スクリーニング、栄養アセスメントの目的					
7	栄養アセスメント2	栄養アセスメントの項目、栄養アセスメントの実際					
8	栄養状態の判定	栄養状態の判定とは、栄養診断の用語、栄養診断の手順					
9	栄養介入	栄養管理計画とは、栄養管理計画の作成、栄養教育、栄養管理と記録					
10	栄養状態のモニタリングと評価	モニタリングの必要性、栄養投与量の再評価と修正、栄養補給法の再評価と修正					
11	栄養補給法1	栄養補給法の種類と選択、経静脈栄養法、経腸栄養法					
12	栄養補給法2	経口栄養法					
13	傷病者・要介護者への栄養教育	臨床栄養学における栄養教育の特徴、傷病者や要介護者への栄養教育、行動変容を可能とする栄養教育の技術					
14	食物と薬剤の相互作用	薬剤の吸収による効果と副作用、食物と医薬品の相互作用の例、薬剤が食物や栄養素摂取に与える影響					
15	臨床検査	臨床検査の基礎知識					
教科書 (参考書・教材等)	エッセンシャル 臨床栄養学 第10版 (医歯薬出版)、NEXT新臨床栄養学(講談社サイエンティフィック)、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 管理栄養士科							KN081
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
臨床栄養マネジメント演習	3	前期	1	必修	演習	伊沢 由紀子	
授業概要	栄養管理プロセスを用いた病態に応じた栄養アセスメント、栄養ケア・マネジメントのあり方について演習を通して教授する。						
到達目標	栄養管理プロセスを用いた栄養アセスメントの手法を学び、アセスメント内容に応じた栄養ケアの手法や評価の仕方などについて病態別に学ぶ。栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントについて演習を通して理解する。						
評価方法	100点満点の総合評価。平常点(授業への取り組み方10%、授業への参加度10%)、プレゼンテーション力10%、提出課題70%にて評価する。						
教員紹介	大学病院、がん専門病院での勤務経験をもとに、管理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	栄養管理プロセス	栄養スクリーニング、栄養評価、栄養診断など					
2	症例別栄養管理の実際1	メタボリック症候の群栄養管理					
3	症例別栄養管理の実際2	肥満症の栄養管理					
4	症例別栄養管理の実際3	糖尿病の栄養管理					
5	症例別栄養管理の実際4	脂質異常症の栄養管理					
6	症例別栄養管理の実際5	高尿酸血症・痛風の栄養管理					
7	症例別栄養管理の実際6	炎症性腸疾患(クローン病)の栄養管理					
8	症例別栄養管理の実際7	肝硬変(非代償期肝硬変)の栄養管理					
9	症例別栄養管理の実際8	慢性腎不全の栄養管理					
10	症例別栄養管理の実際9	糖尿病腎症の栄養管理					
11	症例別栄養管理の実際10	透析(血液透析)の栄養管理					
12	症例別栄養管理の実際11	心不全の栄養管理					
13	症例別栄養管理の実際12	慢性閉塞性肺疾患の栄養管理					
14	課題発表	課題発表準備					
15	課題発表	課題発表、授業のまとめ					
教科書 (参考書・教材等)	管理栄養士課程におけるモデルコアカリキュラム2015準拠第6巻臨床栄養学実習(医歯薬出版)、NEXT新臨床栄養学(講談社サイエンスフィック)、糖尿病食事療法のための食品交換表 第7版(文光堂)、腎臓病食品交換表第9版治療食の基準(医歯薬出版)、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 管理栄養士科							KN082
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	後期	2	必修	講義	渡邊 くるみ	
授業概要	公衆栄養の概念、公衆栄養活動の理論的根拠などの基本的知識や我が国の健康・栄養状態、実際に行われている政策等について教授する。						
到達目標	個人や地域集団のQOLの向上、健康増進及び疾病予防を達成させるため、管理栄養士として、公衆栄養の概念、公衆栄養活動の理論的根拠などの基本的知識を身につける。また、わが国の健康・栄養状態を理解・把握し、現在実際に行われている栄養政策等を理解する。						
評価方法	定期テスト及び小テストにて100点満点評価とする						
教員紹介	特別区の保健所において保健栄養行政、公衆栄養活動に携わっていた経験を踏まえ、管理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	公衆栄養学の概念	公衆栄養の概念					
2	公衆栄養学活動	公衆栄養活動と管理栄養士					
3	健康・栄養問題の現状と課題1	少子高齢化における健康・栄養問題					
4	健康・栄養問題の現状と課題2	健康状態の変化					
5	健康・栄養問題の現状と課題3	食を取り巻く環境の変化					
6	健康・栄養問題の現状と課題4	諸外国の健康・栄養問題の現状と課題と国際栄養の理解					
7	健康づくり政策と公衆栄養活動	健康づくり政策と公衆栄養活動の役割、栄養政策					
8	健康づくり政策と公衆栄養活動	公衆栄養関係法規					
9	健康づくり政策と公衆栄養活動	行政・関連する組織の連携と行政栄養士の業務					
10	健康づくり政策と公衆栄養活動	健康づくり政策(健康増進基本方針、食育の推進に関する計画等)					
11	健康づくり政策と公衆栄養活動	食環境づくり政策					
12	健康づくり政策と公衆栄養活動	国民健康・栄養調査					
13	健康づくり政策と公衆栄養活動	食料需給					
14	健康づくり政策と公衆栄養活動	健康づくりのための指針・ツール					
15	まとめ	前期公衆栄養学授業のまとめ					
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10巻 公衆栄養学 2026年版 公衆栄養活動の実践のための理論と展開」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 管理栄養士科							KN083
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	3	前期	2	必修	講義	渡邊 くるみ	
授業概要	保健・医療・福祉・介護の総合的なかかわりとシステム、地域栄養活動に基礎となる理論と方法論、エビデンスの基本となる栄養疫学調査の意義と結果に対する理論等について教授する。						
到達目標	地域集団における保健栄養問題の状況及び環境要因等を的確に把握し、適切な栄養関連プログラムを提供するため、公衆栄養マネジメントに必要な理論・方法を習得する。また、現在行われている公衆栄養プログラムの展開の実際について学ぶ。						
評価方法	定期テスト及び小テストにて100点満点評価とする						
教員紹介	特別区の保健所において保健栄養行政、公衆栄養活動に携わっていた経験を踏まえ、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	栄養疫学Ⅰ	栄養疫学の概要 栄養疫学の必要性と意義 暴露要因としての食事摂取量					
2	栄養疫学Ⅱ	疫学的手法					
3	栄養疫学Ⅲ	健康・栄養活動への栄養疫学の活用、栄養疫学のまとめ					
4	公衆栄養マネジメントⅠ	公衆栄養マネジメントとは					
5	公衆栄養マネジメントⅡ	公衆栄養アセスメント(目的と方法、食事摂取基準の地域集団への活用)					
6	公衆栄養マネジメントⅢ	公衆栄養アセスメント(地域の実態把握の方法)					
7	公衆栄養マネジメントⅣ	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Ⅴ	公衆栄養プログラムの計画・実施・評価					
9	公衆栄養マネジメントⅥ	災害時の栄養政策					
10	公衆栄養マネジメントⅦ	公衆栄養マネジメントのまとめ					
11	公衆栄養プログラムの展開	地域特性に対応したプログラムの展開 (健康づくり、食育等)					
12	公衆栄養プログラムの展開	地域特性に対応したプログラムの展開 健康食生活の危機管理と食支援					
13	公衆栄養プログラムの展開	食環境整備のためのプログラムの展開					
14	公衆栄養プログラムの展開	地域集団の特性別プログラムの展開、ライフステージ別、ハイリスク					
15	公衆栄養プログラムの展開	まとめ					
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10巻 公衆栄養学 2025年版 公衆栄養活動の実践のための理論と展開」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 管理栄養士科							KN084
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
公衆栄養学特論	4	後期	2	必修	講義	渡邊くるみ	
授業概要	最近の国民の生活習慣の広がりを視野に、栄養調査、公衆栄養アセスメント、食環境整備、食品表示、災害時の食支援ネットワークづくり、食育などを理解し、公衆栄養行政に対応するための新しい知見やトピックスを講義する。						
到達目標	公衆栄養学に関する必要な知識を習得する。						
評価方法	筆記試験を実施し 100 点満点で評価する( 60 点以上をもって合格とする)						
教員紹介	保健所において保健栄養行政、公衆栄養活動に携わっていた経験を踏まえ、管理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	公衆栄養学の概念	公衆栄養学の概念と公衆栄養活動					
2	健康・栄養問題の現状と課題	国民健康栄養調査の結果等					
3	食環境整備	食環境の変化と食料自給表					
4	栄養政策1	公衆栄養関係法規					
5	栄養政策2	国民健康栄養調査等					
6	栄養政策3	健康日本21(健康増進計画)、食育推進基本計画					
7	栄養疫学	食事調査、エネルギー調整、食事摂取基準					
8	公衆栄養マネジメント1	公衆栄養アセスメント					
9	公衆栄養マネジメント2	マネジメント評価					
10	公衆栄養活動プログラムの実際1	災害対策と食支援ネットワーク、					
11	公衆栄養プログラムの実際2	年代別の課題と取組					
12	公衆栄養プログラムの実際3	食環境整備とツール					
13	公衆栄養プログラムの実際4	地域の健康づくり					
14	公衆栄養学の応用問題	公衆栄養学における状況ベースの問題解決方法					
15	まとめ	公衆栄養学特論まとめ					
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10巻 公衆栄養学2024 年版公衆栄養活動の実践のための理論と展開」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 管理栄養士科							KN085
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
公衆栄養学実習	3	後期	1	必修	実習	渡邊 くるみ	
授業概要	自治体・職域・企業において公衆栄養活動を展開するためのプロセスを理解するために、企画の立案、提案に関する事柄をについて、実習を通じて教授する。						
到達目標	公衆栄養学Ⅰ・Ⅱの学習に基づき、地域の栄養課題を解決するためにアセスメントから評価に至る公衆栄養マネジメントの考え方と手法を理解し、公衆栄養プログラムの計画・実施・評価等の方法を習得する。						
評価方法	100点満点の総合評価、個人のレポートや課題およびグループで取り組む課題の達成度及び発表により総合的に評価する。						
教員紹介	特別区保健所にて栄養指導を担当していた経験より、管理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	公衆栄養学実習の概要	公衆栄養学実習の概要 公衆栄養マネージメント					
2	公衆栄養マネージメントの実際	公衆マネージメントのプロセス					
3	公衆栄養プログラムの対象と支援	栄養・食生活支援と食を通じた社会環境の整備					
4	公衆栄養アセスメント1	地域診断と既存資料の活用					
5	公衆栄養アセスメント2	プリシード・プロシードモデルの活用					
6	公衆栄養プログラムの目標設定	プリシード・プロシードモデルに沿った目標設定					
7	公衆栄養プログラムの計画策定	課題解決に向けた計画案の作成					
8	公衆栄養プログラムの展開1	課題解決に向けた公衆栄養プログラムの実際					
9	公衆栄養プログラムの展開2	公衆栄養活動の実際					
10	公衆栄養プログラムの評価	公衆栄養活動に対する評価					
11	個人課題のまとめ	課題解決に向けた効果的な普及啓発					
12	班別課題の公衆栄養プログラムの立案	地域健康・栄養活動のプレゼンテーション(媒体作成)1					
13	班別課題の公衆栄養プログラムの立案2	地域健康・栄養活動のプレゼンテーション(媒体作成)2					
14	班別課題の公衆栄養プログラムの立案3	地域健康・栄養活動のプレゼンテーション(発表準備)					
15	班別公衆栄養プログラムの発表・評価	地域健康・栄養活動のプレゼンテーション(発表、相互評価)総括					
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10巻 公衆栄養学 2025年版 公衆栄養活動の実践のための理論と展開」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 管理栄養士科							KN086
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
給食経営管理論 I	1	後期	2	必修	講義	清水 孝子	
授業概要	人々の健康や栄養状態の改善・維持・増進等を目標とした栄養食事管理を実践するために、給食施設における、食事管理、栄養管理、衛生管理、経営管理の基礎知識を修得をし、給食経営についての理解を深める。						
到達目標	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 給食の意義および給食経営管理の概要を理解する。</li> <li>2. 給食施設のマネジメントにおける管理栄養士に必要な素養を理解し、習得する。</li> <li>3. 給食運営や関連の資源を判断し、栄養面、安全面、経営管理全般のマネジメント能力を養う。</li> </ol>						
評価方法	定期試験結果にて100点満点評価する。						
教員紹介	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	給食の概念	特定給食施設の意義と役割、給食施設の種類と特徴					
2	関連法規	健康増進法、学校給食法、食品衛生法、医療法、社会福祉法等					
3	栄養・食事管理	栄養・食事管理システムと栄養・食事計画の実際					
4	献立管理	献立計画と献立作成の手順					
5	生産管理	生産管理として、調理・提供のプロセスを理解する。					
6	品質管理	給食における品質の概念を理解する。					
7	食材料管理	給食で用いられる食材料の特徴と条件、購入計画、発注、納品、検収、出庫、食材料費管理を学び、食材料管理およびその実務を理解する。					
8	衛生安全管理①	衛生・安全管理の目的、食中毒の種類と特徴					
9	衛生安全管理②	HACCPと大量調理施設衛生管理マニュアル					
10	衛生安全管理③	作業工程と衛生管理基準					
11	施設・設備管理①	施設・設備の基準と関連法規 調理室内の内装と関連設備、機械、器具					
12	施設・設備管理②	食器、調理用具類 ・ レイアウト、図面 ・ 日常の保守管理					
13	経営管理①	経営管理の意義・目的、経営組織、					
14	経営管理②	経営資源、経営戦略					
15	まとめ	重要項目の再確認 大量調理施設衛生管理マニュアルの熟知					
教科書 (参考書・教材等)	給食経営管理論 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 管理栄養士科							KN087
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
給食経営管理論Ⅱ	2	前期	2	必修	講義	清水 孝子	
授業概要	各給食施設の特徴を学び、各施設に適した給食の運営及び経営管理について理解する。 労務・衛生・危機管理などの知識を習得し、特定給食施設を運営する為のマネジメントスキルを養う。						
到達目標	1. 各給食施設ごとの特徴を学び、各施設で求められる管理栄養士の素養を理解し、習得する。 2. 労務・衛生・危機管理などのマネジメントを実践する上で必要な基礎知識を習得する。						
評価方法	定期試験にて100点満点評価する。						
教員紹介	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	給食におけるマーケティング	給食におけるマーケティングの活用					
2	顧客管理	給食における顧客サービス、顧客満足度の評価・改善					
3	人事労務管理	人事・労務管理の目的、範囲、人材育成					
4	給食運営の委託	委託の目的、形態および方法					
5	原価管理	原価の構成、原価計算・分析、会計管理					
6	危機管理	危機管理対策					
7	事務情報管理	給食の基礎情報と帳票の種類、事務・情報管理					
8	児童・福祉施設	児童・福祉施設における栄養・食事管理、関連法規					
9	学校給食	学校給食における栄養・食事管理、関連法規					
10	事業所給食	事業所給食における栄養・食事管理、関連法規、運営の特徴					
11	高齢者・介護施設	高齢者・介護施設における栄養・食事管理、関連法規					
12	医療施設の給食①	医療施設における栄養・食事管理、関連法規、運営の特徴					
13	医療施設の給食②	医療施設における栄養・食事管理の実際					
14	その他の施設	給食施設、外食産業における管理栄養士の役割と関連法規					
15	まとめ・復習	総まとめとして、特に重要な項目についての復習を行う					
教科書 (参考書・教材等)	給食経営管理論 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 管理栄養士科							KN088
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
給食経営管理特論	4	後期	2	必修	講義	中村 桂樹	
授業概要	特定給食施設における栄養管理の主体である給食とそれを取り巻く様々なマネジメントサイクルを理解し、演習問題を活用しながら、管理栄養士として実践に結び付く授業展開を行う。						
到達目標	各管理項目で修得した知識を踏まえたうえで、さらに関連性を学ぶことによって、給食経営を持続的に行うために必要な知識を習得する。						
評価方法	筆記試験を実施し、100点満点で評価する(60点以上をもって合格とする)						
教員紹介	病院、高齢者福祉施設、給食受託会社において給食管理をしていた経験から管理栄養士養成に向けた授業展開を行う。(管理栄養士資格所持)						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	給食経営の概念①	給食の目的と特徴、特定給食施設と関連法規					
2	給食経営の概念②	運営の作業手順、給食経営の資源					
3	給食経営システム①	トータルシステムとサブシステム					
4	給食経営システム②	栄養管理(給与栄養目標量・食品構成表・荷重平均栄養成分表)					
5	給食経営システム③	品質管理(設計・適合・総合品質)と標準化					
6	給食経営システム④	食材料管理(食材料の流通・契約方法)					
7	給食経営システム⑤	衛生管理(食中毒・HACCPの概要)					
8	給食経営システム⑥	生産管理①(大量調理の特徴)					
9	給食経営システム⑦	生産管理①(労働生産性・配膳管理)					
10	給食経営システム⑧	施設・設備管理(作業動線とゾーニング、各種機器)					
11	給食経営におけるマーケティング	マーケティングの目的、基本プロセス					
12	給食経営における組織管理①	人事管理、組織の形態					
13	給食経営における組織管理②	会計・原価管理(ABC分析、損益分岐点)					
14	危機管理対策の基本	リスク管理、事故対策と対応					
15	まとめ	各項目の振り返りとまとめ					
教科書 (参考書・教材等)	配布プリント使用						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN089
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
給食経営管理演習	1	後期	1	必修	演習	清水 孝子	
授業概要	大量調理の特性を理解し、献立の作業工程・調理工程を計画し、食材料管理、品質管理、衛生管理を踏まえた作業指示書、作業工程表の作成ができる。 事業所給食を設定し、栄養計画、献立作成、調理、生産、提供、片付け、評価というプロセスを理解する。						
到達目標	1. 給食の意義および給食経営管理の概要を理解する。 2. 給食施設のマネジメントにおける管理栄養士に必要な素養を理解し、習得する。 3. 給食運営や関連の資源を判断し、栄養面、安全面、経営管理全般のマネジメント能力を養う。						
評価方法	提出された課題にて100点満点評価						
教員紹介	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	給食経営管理実習要綱	実習の目的・意義・衛生管理・役割分担					
2	栄養管理と品質管理	給与栄養目標量・献立作成基準・調味割合					
3	食材料管理	原価計算・発注書の作成					
4	生産管理	検収表・作業工程表の作成・					
5	衛生管理	衛生的な調理の評価のための帳票					
6	生産管理と品質管理①	作業指示書の作成					
7	生産管理と品質管理②	作業指示書の作成					
8	生産管理①	作業工程表の作成					
9	生産管理②	作業工程表の作成					
10	献立管理・生産管理①	事業所給食の献立作成・作業指示書・作業工程表の作成					
11	献立管理・生産管理②	事業所給食の献立作成・作業指示書・作業工程表の作成					
12	献立管理・生産管理③	事業所給食の献立作成・作業指示書・作業工程表の作成類					
13	献立管理・生産管理④	事業所給食の献立作成・作業指示書・作業工程表の作成類					
14	食材料管理・栄養管理	栄養出納表・日計表・受払簿					
15	まとめ	給食の運営の流れの再確認					
教科書 (参考書・教材等)	管理栄養士養成のための栄養教育モデル・コア・カリキュラム準拠第12巻 給食経営管理論実習 日本食品標準成分表、日本人の食事摂取基準、調理のためのベーシックデータ、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 管理栄養士科							KN090
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
給食経営管理実習Ⅰ	2	前期	1	必修	実習	大野 強	
授業概要	給食施設を想定した大量調理・提供実習を行い、給食運営の方法と技術を習得する。						
到達目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食の計画、生産、提供、評価のサイクルを理解し班員との連携を図り役割分担を十分に生かし実践できる。</li> <li>献立に沿って施設・人員等の条件をもとに、調理作業の計画を立て、適切なサービスを実施できる。</li> <li>衛生管理を理解し、献立に応じた生産管理、品質管理の方法を習得する。</li> </ul>						
評価方法	100点満点の総合評価 (実習への取り組み、実習レポート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							
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	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	グループワーク① 献立計画・帳票作成	帳票類・卓上メモの作成、計画発表会					
3	指示献立実習① 反省会	生産管理実習① 1, 栄養士班(サービス) 2, 調理班 3, 下処理班					
4	グループワーク② 献立計画・帳票作成	帳票類・卓上メモの作成、計画発表会					
5	指示献立実習② 反省会	生産管理実習② 1, 栄養士班(サービス) 2, 調理班 3, 下処理班					
6	グループワーク③ 献立計画・帳票作成	帳票類・卓上メモの作成、計画発表会					
7	指示献立実習③	生産管理実習③ 1, 栄養士班(サービス) 2, 調理班 3, 下処理班					
8	グループワーク④ 献立計画・帳票作成	帳票類・卓上メモの作成、計画発表会					
9	指示献立実習④	生産管理実習④ 1, 栄養士班(サービス) 2, 調理班 3, 下処理班					
10	グループワーク⑤ 献立計画・帳票作成	帳票類・卓上メモの作成、計画発表会					
11	指示献立実習⑤	生産管理実習⑤ 1, 栄養士班(サービス) 2, 調理班 3, 下処理班					
12	グループワーク⑥ 献立計画・帳票作成	帳票類・卓上メモの作成、計画発表会					
13	指示献立実習⑥	生産管理実習⑥ 1, 栄養士班(サービス) 2, 調理班 3, 下処理班					
14	グループワーク⑦	ファイル作成					
15	まとめ	総合評価会 各グループごとの発表					
教科書 (参考書・教材等)	実習用個人ファイル(初回配布)、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 管理栄養士科							KN091
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
給食経営管理実習Ⅱ	2	後期	1	必修	実習	大野 強	
授業概要	給食施設を想定した大量調理・提供実習を行い、給食運営の方法と技術を習得する。						
到達目標	前期の目標に加え ①目的に応じた献立計画(献立作成)食材料管理から、生産管理、品質管理ができる。 ②対象者に応じた、食事サービスの方法の検討、実践、評価ができる。 ③実習により収集したデータを分析し、改善策の考察ができる。						
評価方法	100点満点の総合評価 (実習への取り組み、実習レポート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							
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	オリエンテーション・献立計画・帳票作成	対象者に合わせた献立計画(献立作成)生産計画					
2	グループワーク① 献立計画・帳票作成	対象者に合わせた献立計画(献立作成)生産計画					
3	自主献立実習①	生産管理実習① 実習計画・帳票作成・サービス					
4	グループワーク② 献立作成・帳票作成	帳票類・卓上ポスター・計画発表会					
5	自主献立実習②	生産管理実習② 実習計画・帳票作成・サービス					
6	グループワーク③ 献立作成・帳票作成	帳票類・卓上ポスター・計画発表会					
7	自主献立実習③	生産管理実習③ 実習計画・帳票作成・サービス					
8	グループワーク④ 献立作成・帳票作成	帳票類・卓上ポスター・計画発表会					
9	自主献立実習④	生産管理実習④ 実習計画・帳票作成・サービス					
10	グループワーク⑤ 献立作成・帳票作成	帳票類・卓上ポスター・計画発表会					
11	自主献立実習⑤	生産管理実習⑤ 実習計画・帳票作成・サービス					
12	グループワーク⑥ 献立作成・帳票作成	帳票類・卓上ポスター・計画発表会					
13	自主献立実習⑥	生産管理実習⑥ 実習計画・帳票作成・サービス					
14	グループワーク	ファイル作成					
15	まとめ・発表	実習内容のまとめ・考察・発表(給食経営管理における評価と改善)					
教科書 (参考書・教材等)	実習用個人ファイル(初回配布)、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 管理栄養士科							KN092
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
総合演習 I	4	前期	1	必修	演習	小川 万紀子	
授業概要	学内で習得した専門分野の各教育内容を包括した学習を実施し、専門分野を横断した学習方法を教授する。						
到達目標	管理栄養士科において学んだ集大成として、専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力、実践力を養うことを目的とする。						
評価方法	筆記試験を実施し、100点満点で評価する(60点以上をもって合格とする)。						
教員紹介	産業保健の場(企業内診療所)で集団-個人の栄養教育をしていた経験より、管理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					
1-2	応用栄養学①	栄養ケアマネジメント、食事摂取基準の基礎を確認する					
3-4	応用栄養学②	ライフステージ別の食事摂取基準を確認する					
5-6	応用栄養学③	ライフステージ別の特性およびアセスメント項目を確認する(妊娠期、乳児期、幼児期、学童期、思春期)					
7-8	応用栄養学④	ライフステージ別の特性およびアセスメント項目を確認する(成人期、更年期、高齢期)					
9-10	応用栄養学⑤	スポーツ時、特殊環境における特性およびアセスメント項目を確認する					
11-12	応用栄養学⑥	臨地実習の経験を踏まえ、実際の現場での応用栄養学のあり方について考える					
13-14	給食経営管理論①	給食の概念、関連法規、栄養・食事管理について確認する					
15-16	給食経営管理論②	献立管理、品質管理・生産管理、食材管理について確認する					
17-18	給食経営管理論③	衛生管理、施設・設備管理、危機管理について確認する					
19-20	給食経営管理論④	マーケティング、原価管理、顧客管理、労務管理について確認する					
21-22	給食経営管理論⑤	各種給食施設の栄養・食事管理について確認する					
23-24	給食経営管理論⑥	臨地実習の経験を踏まえ、実際の現場での給食経営管理のあり方について考える					
25-26	まとめ①	管理栄養士として適正な栄養管理を行うための能力について演習を行う					
27-28	まとめ②	管理栄養士として適正な栄養管理を行うための能力について演習を行う					
29-30	試験	応用栄養学、給食経営管理論に関する応用的内容を含んだ試験					
教科書 (参考書・教材等)	プリント配布、これまで関連科目にて使用した教科書						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN093
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
総合演習Ⅱ	4	前期	1	必修	演習	小川 万紀子	
授業概要	学内で習得した専門分野の各教育内容を包括した学習を実施し、専門分野を横断した学習方法を教授する。						
到達目標	管理栄養士科において学んだ集大成として、専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力、実践力を養うことを目的とする。						
評価方法	筆記試験を実施し、100点満点で評価する(60点以上をもって合格とする)。						
教員紹介	産業保健の場(企業内診療所)で集団-個人の栄養教育をしていた経験より、管理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					
1-3	臨床栄養学①	臨床栄養学の概念、栄養ケアマネジメント、栄養アセスメント、臨床検査、栄養補給法などについて復習する					
4-6	臨床栄養学②	各疾患別の栄養管理を確認する(肥満・代謝性疾患, 消化器疾患, 腎疾患, 内分泌疾患等)					
7-9	臨床栄養学③	各疾患別の栄養管理を確認する(免疫・アレルギー疾患, 感染症, がん, 手術・周術期等)					
10-12	臨床栄養学④	臨地実習の経験を踏まえ、実際の現場での臨床栄養学のあり方について考える					
13-15	公衆栄養学①	公衆栄養学の概念、公衆栄養学活動、健康・栄養問題の現状と課題について考える					
16-18	公衆栄養学②	健康づくり政策と公衆栄養活動、公衆栄養マネジメント、公衆栄養プログラムについて考える					
19-21	公衆栄養学③	栄養疫学の復習、データを用いた演習					
22-24	公衆栄養学④	臨地実習の経験を踏まえ、実際の現場での公衆栄養学のあり方について考える					
25-27	栄養教育論①	栄養教育の概念、行動科学の理論とモデル、行動変容技法と概念について確認する					
28-30	栄養教育論②	栄養カウンセリングの技法を確認し、栄養カウンセリングの実際を学ぶ					
31-33	栄養教育論③	栄養教育マネジメントとして、アセスメント、目標設定、栄養教育計画立案、栄養教育プログラムの実施、評価を学ぶ					
34-36	栄養教育論④	臨地実習の経験を踏まえ、実際の現場での栄養教育のあり方について考える					
37-39	まとめ①	管理栄養士として適正な栄養管理を行うための能力について演習を行う					
40-42	まとめ②	管理栄養士として適正な栄養管理を行うための能力について演習を行う					
43-45	試験	臨床栄養学、公衆栄養学、栄養教育論に関する応用的内容を含んだ試験					
教科書 (参考書・教材等)	プリント配布、これまで関連科目にて使用した教科書						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN094
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
総合演習Ⅲ	4	後期	1	必修	演習	小川 万紀子	
授業概要	学内で習得した専門分野の各教育内容を包括した学習を実施し、専門分野を横断した学習方法を教授する。						
到達目標	管理栄養士科において学んだ集大成として、専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力、実践力を養うことを目的とする。						
評価方法	筆記試験を実施し、100点満点で評価する(60点以上をもって合格とする)。						
教員紹介	産業保健の場(企業内診療所)で集団-個人の栄養教育をしていた経験より、管理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					
1-2	食品学①	食料と環境問題、食品成分・物性、食品成分表について確認する					
3-4	食品学②	食品の機能、食品表示、規格基準について確認する					
5-6	食品学③	植物性食品の分類と成分について復習する					
7-8	食品学④	植物性食品の分類と成分について復習する					
9-10	食品学⑤	動物性食品の分類と成分について復習する					
11-12	食品学⑥	油脂類、調味料及び香辛料類、嗜好飲料類の分類と成分について復習する					
13-14	食品加工学①	食品加工の方法、栄養的变化、加工食品とその利用について確認する					
15-16	食品加工学②	食品流通、食料の保存法、器具と容器包装について確認する					
17-18	食品加工学③	調理学(調理操作と栄養的变化)を復習する					
19-20	食品衛生学①	食品衛生と法規、食品の変質について確認する					
21-22	食品衛生学②	食中毒、食品による感染症・寄生虫症、食品中の有害物質について確認する					
23-24	食品衛生学③	食品添加物について確認する					
25-26	食品衛生学④	食品衛生管理について確認する					
27-28	まとめ	臨地実習の経験を踏まえ、管理栄養士として適正な栄養管理を行うための能力について演習を行う					
29-30	試験	食品学、食品加工学、食品衛生学に関する応用的内容を含んだ試験					
教科書 (参考書・教材等)	プリント配布、これまで関連科目にて使用した教科書						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN095
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
総合演習Ⅳ	4	後期	2	必修	演習	小川 万紀子	
授業概要	学内で習得した専門分野の各教育内容を包括した学習を実施し、専門分野を横断した学習方法を教授する。						
到達目標	管理栄養士科において学んだ集大成として、専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力、実践力を養うことを目的とする。						
評価方法	筆記試験を実施し、100点満点で評価する(60点以上をもって合格とする)。						
教員紹介	産業保健の場(企業内診療所)で集団-個人の栄養教育をしていた経験より、管理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					
1-2	基礎栄養学①	生化学分野の復習:アミノ酸・たんぱく質・糖質・脂質・核酸の構造と機能、代謝について確認する					
3-4	基礎栄養学②	生化学分野の復習:生体エネルギーと代謝、酵素の機能について確認する					
5-6	基礎栄養学③	栄養素の消化・吸収と体内動態、三大栄養素の体内代謝について確認する					
7-8	基礎栄養学④	ビタミン・ミネラルの栄養、水分、エネルギー代謝について確認する					
9-10	基礎栄養学⑤	生化学と基礎栄養学を横断し概観する					
11-12	解剖生理学①	細胞・組織・器官の構造、消化器系の構造と機能について確認する					
13-14	解剖生理学②	循環器系、腎・尿路系、内分泌系、神経系について確認する					
15-16	解剖生理学③	呼吸器系、運動器系、生殖器系、血液・凝固系、免疫系について確認する					
17-18	病理学①	加齢・疾患に伴う変化、臨床検査、治療方法、栄養障害について確認する					
19-20	病理学②	代謝疾患、循環器系疾患、内分泌系疾患について確認する					
21-22	病理学③	消化器系疾患、腎・尿路系疾患、呼吸器系疾患、神経系疾患について確認する					
23-24	病理学④	運動器疾患、血液疾患、生殖器系疾患、アレルギー疾患、感染症について確認する					
25-26	病理学⑤	解剖生理学と病理学を横断し概観する					
27-28	まとめ	管理栄養士として適正な栄養管理を行うための能力について演習を行う					
29-30	試験	生化学、基礎栄養学、解剖生理学、病理学に関する応用的内容を含んだ試験					
教科書 (参考書・教材等)	プリント配布、これまで関連科目にて使用した教科書						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科						KN096
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
事業所等実習(給食の運営)	3	後期	1	必修	実習	宮崎 知左子・高田 航
授業概要	特定給食施設における総合的な学習					
到達目標	給食の運営に必要な栄養部門の業務全般について、マーケティング、経営管理、献立作成から配膳に至る一連の作業、食数管理、オーダーリングシステム、作業管理、衛生管理、嗜好調査などの基本的な業務の実際を特定給食施設の現場で体験的に学ぶ。					
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)					
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】	各実習施設の概要を知り、目標の設定、事前学習を行う。				
2	施設実習	各特定給食施設において、管理栄養士の業務全般についての実習を行う。実習内容は、「給食の運営」の教育目標に則した実習の目標を定め、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務の実際について理解できる内容とし、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 管理栄養士科						KN097
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名
病院等実習(臨床栄養学)	3	後期	2	必修	実習	宮崎 知左子・高田 航
授業概要	病院、介護老人保健施設における総合的な学習					
到達目標	栄養指導、ベッドサイドケア、チーム医療による栄養管理、治療食基準など、傷病者の病態や栄養状態に基づいた適正な栄養管理の在り方について体験的に学ぶ。					
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)					
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)	各実習施設の概要を知り、目標の設定、事前学習を行う。				
2	施設実習	各実習施設において、管理栄養士の業務全般についての実習を行う。臨床栄養の現場において、栄養管理業務(栄養管理計画、ベッドサイドケア、栄養指導、チーム医療)や食事管理業務(献立作成、食品発注・検収・管理、食札管理、嗜好調査)などの基本的な業務の実際を学ぶ。				
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 管理栄養士科							KN098
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
保健所等実習(公衆栄養学)	3	後期	1	必修	実習	渡邊 くるみ、宮崎知左子、高田 航	
授業概要	業態における総合的な実習(保健所等実習:病院等実習=1:2での単位選択) 保健所において、地域住民のための公衆栄養の実際を学ぶための総合的な実習を行なう。						
到達目標	地域や職域における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養うことを目的として、実践の場において専門的知識と技術の総合をするための課題発見、問題解決の習得を目指す。						
評価方法	実習記録(ノート)(60%)、提出物、事前・事後の取り組み(40%)にて100点満点で評価する。						
教員紹介	特別区の保健所において保健栄養行政、公衆栄養活動に携わっていた経験を踏まえて栄養士養成に向けた授業展開を行う。(渡邊)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)	実習する施設の概要を知り、目標の設定、事前学習を行う。					
2	施設実習	公衆栄養の現場において、管理栄養士の役割および業務について理解した上で、公衆栄養活動のプログラム作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養う事を目的として、地域におけるQOLの向上や健康状態の改善を考えた栄養改善事業の実際を学ぶ。					
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 管理栄養士科							KN099
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
臨地実習概論 I	3	前期	2	必修	講義	宮崎 知左子、高田 航	
授業概要	臨地実習の意義を認識させ、実習の目標を定め、管理栄養士という専門性について教授する。						
到達目標	臨地実習に向けて、実習の目的、実習施設の概要、目標をしっかり理解した上で、知識の整理、研究課題の検討を行う。終了後は、実践の現場で学んだ事柄の情報交換を行い、実践活動の場での課題発見・解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士としての知識及び技術を修得する。						
評価方法	総合的に評価して60点以上を合格とする(100点満点)。						
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	実習書を用いて臨地実習の目的、概要、心得、注意点、手続きおよび実習に向けての学び方、姿勢などの説明					
2	事前指導	臨地実習の目的、概要、心得、注意点、手続きおよび実習に向けての学び方、姿勢などの説明 / 実習プロフィールの下書き					
3	事前指導	臨地実習の目的、概要、心得、注意点、手続きおよび実習に向けての学び方、姿勢などの説明 / 実習プロフィール本書き					
4	事前指導	臨地実習の目的、概要、心得、注意点、手続きおよび実習に向けての学び方、姿勢などの説明 / お礼状の書き方					
5	事前指導	臨地実習の目的、概要、心得、注意点、手続きおよび実習に向けての学び方、姿勢などの説明					
6	事前指導						
7	事前指導	臨地実習に向けて、各施設の現場指導者を講師とした講演を聞き、各施設の概要ならびに指導内容を理解する(病院・保健所・事業所等ほか)					
8	事前指導						
9	事前指導						
10	事前指導						
11	事前指導	臨地実習に向けての課題研究、テーマ設定などの検討 病院・保健所・給食別テーマの設定など					
12	事前指導						
13	事前指導						
14	事前指導						
15	事前指導						
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 管理栄養士科							KN100
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
臨地実習概論Ⅱ	4	前期・後期	4	必修	講義	宮崎 知左子、高田 航	
授業概要	臨地実習の意義を認識させ、実習の目標を定め、管理栄養士という専門性について、演習を通して教授する。						
到達目標	臨地実習に向けて、実習の目的、実習施設の概要、目標をしっかり理解した上で、知識の整理、研究課題の検証を行う。終了後は、実践の現場で学んだ事柄の情報交換を行い、実践活動の場での課題発見・解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士としての知識及び技術を習得する。						
評価方法	全授業を通して総合的に評価し60点以上を合格とする(100点満点)。ただし、学外実習報告会を理由なく欠席した場合には、いかなる場合でも不合格とする。						
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)。						
授 業 計 画							
回	主 な 項 目	概 要					
1	事前指導	臨地実習(保健所)について、目的、概要、日程、手続きおよび実習に向けての学び方、姿勢などの説明					
2	事前指導						
3	事前指導						
4	事前指導	これまでの病院・給食施設実習で習得した知識、情報を基に、臨地実習(保健所)に向けて学ぶ姿勢、対象者との関わりなどについて学ぶ。(グループ学習)					
5	事前指導						
6	事前指導						
7	事前指導						
8	事前指導						
9	事前指導						
10	事前指導	臨地実習に向けて各施設より現場指導者を招き、現場での指導内容を理解する。					
11	事前指導						
12	事後指導	学外実習報告に向けて実習施設の概要と特徴、使命、栄養部門での体験を実習先毎にまとめ、報告会用のパワーポイントで作成する。各病院での診療機能の違い特徴、組織、チーム医療・栄養指導・治療食などの臨床栄養管理業務。					
13	事後指導						
14	事後指導						
15	事後指導						

2026年度 吉祥寺二葉栄養調理専門職学校 栄養専門課程 管理栄養士科							KN100
科目名	学年	開講時期	単位数	必修・選択	形式	氏名	
臨地実習概論Ⅱ	4	前期・後期	4	必修	講義	宮崎 知左子、高田 航	
授業概要	臨地実習の意義を認識させ、実習の目標を定め、管理栄養士という専門性について、演習を通して教授する。						
到達目標	臨地実習に向けて、実習の目的、実習施設の概要、目標をしっかり理解した上で、知識の整理、研究課題の検証を行う。終了後は、実践の現場で学んだ事柄の情報交換を行い、実践活動の場での課題発見・解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士としての知識及び技術を習得する。						
評価方法	全授業を通して総合的に評価し60点以上を合格とする(100点満点)。ただし、学外実習報告会を理由なく欠席した場合には、いかなる場合でも不合格とする。						
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)。						
16	事後指導	学外実習報告会(学内)へのまとめ。パワーポイント作成。保健所での公衆栄養活動(食育・メタボリックシンドローム等)及び特定給食施設における献立、調理、盛り付け、配膳、現前、洗浄消毒等の給食管理における業務。					
17	事後指導						
18	事後指導						
19	事後指導	パワーポイントのまとめ					
20	事後指導						
21	事後指導						
22	事後指導	予行発表					
23	事後指導						
24	事後指導	各グループにおける報告(発表)					
25	事後指導						
26	事後指導						
27	事後指導						
28	事後指導						
29	事後指導						
30	事後指導						
教科書 (参考書・教材等)							