

管理栄養士の養成施設レポート

第7回

宮城学院女子大学 編



国家資格である管理栄養士の資格をとるためには養成施設に通い、所定の単位を取得する必要があります。日本国内に149校^{※1}ある養成施設の中から毎号1校をとり上げ、その特色をご紹介します。

お話を伺ったかた



それぞれの自主性を重んじる学習環境で
愛のある知性をほぐくみます

宮城学院女子大学 生活科学部 食品栄養学科長
鎌田由香さん

ここが
ウリ!

地域や社会がかかえる栄養の問題を
解決できる実践力をバックアップ

宮城学院女子大学は、1886

(明治19)年創立の「宮城女学校」

を前身とする4年制大学です。現

在、現代ビジネス学部、教育学部、

生活科学部、学芸学部の4学部9

学科を擁し、栄養士養成に関して

は1953(昭和28)年以来、約

70年の歴史があります。

管理栄養士を養成する生活科学

部食品栄養学科の24年度入学定員

は100名。23年3月卒業生の管理栄

養士国家試験合格率は約90%、合

格者数は80名と、北海道・東北地

区で最多となりました。

本学では管理栄養士としての実

践力を身につける教育に力を入れ

ています。資格取得に必要な臨床

実習に加え、たとえば病院への就

職を希望する学生に3週間の病院

実習を実施し、臨床栄養の現場で

活躍できる力を育成します。

point 2

地域や社会とつながる 多様な連携活動

地域の自治体や企業などと連携協定を結び、共同で行なう調査や研究、イベントなどに学生たちが積極的に参加しています。たとえば一般社団法人「食のみやぎ応援団」とは、魅力ある県内産業の課題を解決しながらサステナブルな食品開発を実施。《石窯ぱん工房ばーすでい》と開発した「こんにやくベーグルサンド」は今年3月16~17日に開催予定の「食べて応援しよう! in仙台2024」で販売します。



point 1

女性の生き方を支える教育 「MGUスタンダード」

本学ではすべての学生に対して基礎教育「MGUスタンダード」を実践しています。これは、建学の精神を基盤とし、キリスト教精神を理解する科目、女性としての生き方を考える科目(女性と人権、ライフワーク論など)、すべての学問探求のための基礎となる科目、グローバル社会に対応するための科目などで構成されています。また、4年間を通したキャリア教育として、進路選択に役立つ科目を設置しています。



宮城学院女子大学 TOPIC 2

地元のお店で買える学生考案の「みやぎベジプラスメニュー」

宮城県ではメタボ対策の一つとして、「野菜！あと100g」「減塩！あと3g」を目指す「ベジプラス100&塩eco」を推進するため、県内の管理栄養士養成校の大学生からメニュー案を募る「みやぎベジプラスメニュー商品化事業」を毎年実施しています。令和5年度には応募メニュー208品の中から10品（そのうち4品が本学学生によるもの）が県内のスーパー、百貨店によって商品化され、お弁当やお総菜として販売されました。写真は「～柚子香る～切干大根とひじきのサラダ」。



宮城学院女子大学 TOPIC 3

fmいずみで毎週放送中！ 学生が構成・出演するラジオ番組

正木恭介ゼミの学生がパーソナリティを務める「管理栄養士を目指す宮城学院女子大生のパワフル奮闘記」は、毎週金曜夜7時30分にfmいずみで放送されているラジオ番組です。今年度で16年目を迎えました。食と健康をテーマに、学生生活の話題のほか、世界各国の朝食レシピ紹介、食や健康の質問に答えるコーナーなどで構成された30分番組。インターネット経由で過去の放送が聴けます。



ラジオの
詳細はこちら



宮城学院女子大学 TOPIC 1

バラエティー豊かな 学生の自主活動「MG-LAC」

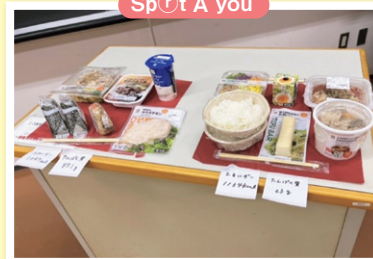
MG-LACとは、「自主の精神」のもと、自主的・実践的な学び、社会貢献の場を提供するために設置された「リエゾン（連携を意味する語）・アクション・センター」の愛称です。学部学科を越えた学生同士、学生と教職員、大学と地域社会がつながり、協働して活動を創っていくという意図と願いがこめられています。「やりたい」こと“おもしろい”ことを、自分たちの力で形に」という考えのもと、国際支援、防災食支援、古文書保全、運動部の栄養サポート等活動は多彩です。

Food And Smile!



「食を通じて人々を笑顔に！」をモットーに、防災関連の活動として毎年防災レシピカレンダーを制作し、販売している。

SpOt A you



スポーツ栄養に関心がある学生で構成されるグループでは、近隣の大学や高校、中学の運動部で栄養サポートを実施している。

Heartful Sweets



病気の子どもたちとご家族を支援するため、衛生や食物アレルギーに配慮した手作りお菓子を提供している。