

設置の趣旨等を記載した書類

目次

1.	設置の趣旨及び必要性	p. 1
2.	学部・学科等の特色	p. 2
3.	学部・学科等の名称及び学位の名称	p. 2
4.	教育課程の編成の考え方及び特色	p. 3
5.	教員組織の編成の考え方及び特色	p. 5
6.	教育方法、履修指導方法及び卒業要件	p. 5
7.	施設、設備等の整備計画	p. 7
8.	入学者選抜の概要	p. 9
9.	取得可能な資格	p. 11
10.	実習の具体的計画	p. 11
11.	企業実習や海外語学研修等の学外実習を実施する場合の具体的計画	p. 12
12.	管理運営	p. 13
13.	自己点検・評価	p. 13
14.	情報の公表	p. 14
15.	教育内容等の改善を図るための組織的な研修等	p. 15
16.	社会的・職業的自立に関する指導等及び体制	p. 15

資料目次

1. 設置の趣旨及び必要性

本学は、1923（大正 12）年、家政学の確立と女性の自立を目指して、創立者大江スミによって市ヶ谷富久町に設立した「家政研究所」、1925（大正 14）年に麹町区三番町に開学した東京家政学院を起源とし、1963（昭和 38）年、現在の千代田区三番町に東京家政学院大学が開学された。

本学の建学の精神は、「知識の啓発（Knowledge）、特性の涵養（Virtue）、技術の練磨（Art）」であり、この「KVA 精神」をもとに、広く知を求め、それを裏付ける技を磨き、これらを方向づける徳を備える女性を社会に送り出すこと、すなわち、広く深い教養教育を土台に高度の専門教育を授け、知徳を磨き、応用能力を伸ばし、時代にふさわしい心身ともに健全な良き社会人・家庭人としての女性を育成することを教育理念としている。

現代生活学部食物学科は、既存学科である現代生活学部生活デザイン学科で扱っていた家政学分野の主要領域の一つである「食」の領域を分離し、「食」の様々な領域をより専門的に学び、加えて、「栄養士養成施設」として設置するために新たに入学者定員 70 名の学科として設置する。

食物学科では、「食」に関する基礎的な知識と技能を持ち、その上で関連領域を含む幅の広い知識と経験とを活かし、「食」を通じて「豊かに生きる」ことに貢献する情熱と徳性を備えた人材を育成する。

21 世紀社会において加速する少子・高齢化に伴う社会構造が変化する中で、人々はより一層「健やか」で「豊か」に生きることを目指すようになってきている。その一方で、生活スタイルや食生活・食環境の変化、人々の価値観の多様化などにより、生活習慣病とその重症化への懸念など、「食・栄養・健康」に起因する様々な課題を抱えている。また、「食」の外部化が進む中で安全で、安心して食べることができる食物が望まれているが、簡便化と依存により、「正しい食生活」や「楽しい食事の場」は失われつつある。更に、誤った健康意識から、身近な食情報をもとに健康を害するなど新たな問題も報告されている。胎児から高齢者までのすべてのステージにおいて、適した食事量と質、その形状・形態とサービスについても多くの課題が示され、日常の食生活のあり方を専門的な視点から見直し、よりよい食生活の推進、正しい食生活に関する情報を発信していく必要がある。そのような課題について、現在から未来に繋げる「食を通しての健康づくり」の使命を担い、その環境づくりにも寄与できる専門家の育成が急務であり、その期待は非常に大きい。

食物学科では、活力ある社会を実現するために、「健康で豊かに生きることを実現できる食」の創造と提案を行える人材育成を目的とし、企画力及び調整の能力を持ち、個人に対して、また集団に対しても、地域や企業（フードビジネス分野）、教育の場において健康増進に積極的に携わることのできる『栄養士』を養成する。

上記の養成の趣旨に沿って、食物学科の学位授与の方針（ディプロマポリシー）を、以下のよう

- ・学内外で講義・実習・演習を通し、多様な食環境や食事文化を理解し、様々な立場や状況の人々との疎通ができるコミュニケーション力、プレゼンテーション力を身につけている
- ・多種多様な情報を整理し、客観的な判断ができる基礎力を身につけている
- ・食生活を取り巻く様々な事象について、関心を持ち、自ら課題を見出し、その解決に意欲的に取り組むことができる
- ・栄養士、教員、食の専門家として探究心を持ち、使命感と倫理観を持って社会に貢献したいという意欲がある

・専門的、体系的な学修を通じて、食生活と健康、食の安全性など、食を通じて生活の質の向上を図るための指導力や、食品・食物の調理・加工の技能と、これらの開発企画や表現力を身につけている

具体的には、人文・社会・自然科学を融合させながら、専門的・系統的な学修を基礎に、生産・加工から消費にいたる一連のシステムの安全・衛生管理を担い、それに伴う経済的な効果（メリット）と損失（デメリット）を分析し、環境への好循環を生み出せる人材、また、多様な食事文化を理解し、食べることの本質を探求・見出しながら、その文化的・科学的側面を客観的に捉え、多様な状況の人に対して、健康の維持増進を視点に嗜好性の高い、適切かつ良質な「食」の企画・開発・提案・提供と指導・推進、更には、「食環境」の整備ができる人材育成を目指す。

2. 学部・学科等の特色

現代生活学部は、中央教育審議会答申「我が国の高等教育の将来像」（平成 17 年 1 月）で提示されている「大学の機能別分化」における「幅広い職業人養成」を特色とする。

食物学科は、本学の教育理念のもと、上記の趣旨及び必要性をもとに設置しようとするもので、食物学科においても「幅広い職業人養成」を行うこととする。

なお、学科の特色は以下のとおりである

- 「食」の課題発見・解決能力を持つゼネラリストを育成する。
- 「食」を中心に暮らしについてのソリューションを求める人々・組織へ企画・提案のできる能力を持つ専門家を育成する。

食の専門家として、人々の生活を豊かにするためには、食べ物と健康、食生活に深い関心と知識を持ち続け、食べ物と人とのかかわりについて客観性を持って理解し、これらの知識や理解をもとに、多様な状況や価値観を持つ人々と良好なコミュニケーションにより疎通を図り、指導的な役割を果たせる人材を育成する。

- ・食物学科は、従来の学科での食企画・開発関連の授業を通して、これまでに企業や行政の課題に応えた商品や食企画の提案など、多数の創造性のある成果・実績を有している。この実績を基盤として更に発展させ、食品開発の専門性を備えた食の専門家の育成と栄養士を養成する。
- ・食品メーカーや外食・中食などのフードサービス部門において、健常者は勿論、乳幼児、高齢者の食事、介護用食事についても、安全性に配慮したより嗜好性の高い食品の開発や食環境整備を可能とし、ライフステージに合わせた食事づくりの指導や支援、和食などの食事様式を視野に入れた食生活全般を総合的・包括的にサポートし、地域社会への食事・食育推進に貢献できる人材の育成を行う。また、これらの知識・技能を基軸とし、教育者としてのコミュニケーション能力、対話力を備えた人材を育成する。

すなわち、現代社会が、食を介したあらゆる場面で必要とする課題に総合的に応えられる人材を育成する。

3. 学部・学科等の名称及び学位の名称

現代生活学部の新設する食物学科は、「食」を通じて豊かな生活（暮らし）を提案・実現し得る知識と技能を有し、様々な側面から人々の健康の保持増進を支援し、多様な状況や価値観を持つ人への適切な指導ができる人材を育成する学科である。その活躍の場は、食物生産・食品加工の場、食

品流通の場、外食の場とともに、食のあり方を伝える場、食を通じて豊かな生活を実現する場と多岐にわたる。修得すべき能力は栄養にかかわる内容を中核とするが、あわせて、総合的分野としての家政学がその基本的能力として掲げる、人の生き方・暮らし方を選択する能力、社会の変化に対応して生活を組み立てる能力、次世代や他者の生活を支援する能力が必須である。

従って、学科の教育体系の中で修得すべき専門分野は、「食」の主要分野である調理学、食品学及びその加工、衛生学、栄養学などに加えて、家政学の総合性に立脚した、フードビジネス、フードコーディネーター、食品流通、食・企画開発、比較食文化、食生産等の複合分野まで含む。これらを通して食品の科学や調理・加工、栄養と健康、食の安全・衛生など「食の科学的側面」と、食文化、食空間のコーディネーター、食の流通・経済などの「食の文化や社会的側面」との関連性を保ちながら総合的な視野に立ち、食を通じて「人々の健康と生活（暮らし）の質の向上」を追求する専門家を養成する。また、これらと並行し、修得した総合的な知識・技術等を、教育という過程を通じてより効果的に社会に伝え、貢献できるように、教員（家庭科教諭・栄養教諭）の養成を行い、その専門性を持って指導的役割を果たすことができる人材育成を行う。

以上のような専門（研究）分野は、家政学を基盤とした「食」を通じて、人の生活を研究・教育、発展させるものであるため「学士（家政学）」とする。

「食物学科」 （英訳名：Department of Food and Nutrition）

「学士（家政学）」 （英訳名：Bachelor of Home Economics）

4. 教育課程の編成の考え方及び特色

現代生活学部食物学科の教育課程は、「共通教育科目領域」、「専門科目領域」、「資格科目領域」の3領域で編成されており、その方針（カリキュラムポリシー）は、以下のとおりである。

- ・初年次教育としては、基礎的な知識と学修力を身につけ、教養ある社会人として貢献できるように広く共通教育科目を配置する
- ・専門への導入のための「専門基礎科目分野」や教職課程の「教科関連科目」にて、体験型学外授業や行政・企業と連携した授業を導入し、客観的な視野を持った栄養士、教員としての基盤を作る
- ・専門及びキャリア教育は、「栄養士養成に関わる科目」と「教職・栄養教育科目」「栄養教諭・教員養成」「栄養士発展」「食産業企画開発」の分野にて各専門性に特化した科目を配置する
- ・専門科目を体系的・融合的に修得するために学年進行にあわせた「分野共通科目」を配置する
- ・教員免許(家庭科・栄養)に関わる教職養成課程では、地域貢献活動やゼミナールにおいて実践的な活動をもとに人々と協働して課題解決ができる内容とする
- ・専門基礎科目、専門科目には、実習、実験、演習科目、学外実習科目を配置し、学内、学外での実習及び地域社会や企業との連携をもとに体験的学修ができる科目を配置する。これらにおける社会的体験やディスカッションを通し、課題の発見と解決、背景の異なる人々とのコミュニケーション能力とプレゼンテーション能力を養う
- ・栄養士、教員、フードビジネスの専門家に必要なコンピテンシーを養い、社会人としての基礎力を養う
- ・食に関わる様々な課題に対して主体的に取り組み、知識、技術力の向上に努めたことを授業内及び各種レポート、実習試験、筆記試験、プレゼンテーション（発表、報告）などにより総合

的に評価する

- ・GPAの客観的な評価基準を適用する

上記の教育課程の編成方針に沿い、現代生活学部食物学科の設置の趣旨を実現するために必要な力を養うことを目的として、「共通教育科目領域」、「専門科目領域」、「資格科目領域」の3領域とその領域内の分野ごとに設置される授業科目を体系的に用意する。

【共通教育科目領域】

教養教育及び人間教育を最優先の教育テーマとして掲げ、幅広く深い教養と総合的な判断力を培い、豊かな人間性を涵養するために、共通教育科目を設置している。

アカデミックスキル科目群は、大学での学修に対応できるようになるための基本的なアカデミックスキルを修得することを目的とし、特に、「リテラシー演習」は、全学科1年次の必修科目で、レポート作成に必要となる情報活用能力及び日本語表現力を培うために、本学の学生に適した教材を独自に開発し、複数の教員がチームを組んで指導に当たることとしている。

教養科目群は、「文化と表現」、「数理と情報」、「からだと健康」、「自然と環境」、「社会と生活」、「生き方の問題」、「外国語」、「総合演習」、「日本語・日本事情」の9分野で構成する。なかでも、「生き方の問題」分野の「東京家政学院を学ぶ」は、創立者の生涯を学ぶことによって、本学院の学生であることに自信と誇りを持つよう、自校教育の位置づけとして用意している。また、「総合演習」分野の「海外研修」、「地域貢献活動」などは、基礎学力の向上と幅広い視野を身につけさせることを目的として用意している。また、教養科目群については、外国人留学生のために開設する「日本語・日本事情」分野を除く8分野全般にわたって1年次に履修することを推奨する。

キャリアデザイン科目群は、共通教育としてのキャリア支援科目では、専門性にかかわらず、どの学生にとっても必要となる、自らの力で生き方を選択し、自立した社会人として生きていくための基盤となる能力や態度を養うことを目指す。

【専門科目領域】

食物学科は、「食」について探究し、課題発見・解決能力を持つゼネラリストを育成し、「食」を中心に暮らしについてのソリューションを求める人々・組織へ企画・提案できる能力を持つ専門家を育成するために、教育目標、ディプロマポリシー、カリキュラムポリシーに基づいて教育課程を編成する。

具体的には、食に関する課題の広がりや研究方法の多様性を認識するために、上記の「共通教育科目領域」を基盤に、栄養士養成施設指定規則に示される教育内容を含め、「専門科目」を構成する。

【資格科目領域】

資格科目領域では、中学校・高等学校教諭一種（家庭）のほかに、近年、社会的にニーズがある栄養教諭二種の養成のための科目を設置している。昭和38年に中学校・高等学校家庭科の教育職員養成課程の認可を受け、「教職に関する科目」を開設している。

5. 教員組織の編成の考え方及び特色

現代生活学部食物学科の教員配置に当たっては、教育・研究が円滑・的確に実施できるよう、大学設置基準で定められた基準を満たすとともに、「栄養士法施行規則（昭和 23 年 1 月 16 日厚生省令第 2 号）」で定める基準に基づき教員配置を行っている。研究分野については、既存の現代生活学部生活デザイン学科の衣・食・住領域から、食領域を担当する専任教員が食物学科に異動するため、主に「栄養・食品・調理」に関する研究分野が中心となる。

食物学科の教員組織は、栄養士養成施設の指定する基準に則り、「社会生活と健康」、「人体の構造と機能」及び「食品と衛生」の科目に 2 名、「栄養と健康」、「栄養の指導」及び「給食の運営」の科目に 3 名（管理栄養士資格保有者 2 名）の専任教員を配置している。また、専任の助教 1 名（管理栄養士資格保有）を配置している。また、主に共通教育領域を担当する教員 3 名を含めた専任教員 9 名（完成年度時）で構成する。

専任教員の担当科目は、それぞれの教員の専門分野及び有資格に応じて分担している。

完成年度における専任教員の年齢構成は、教授 60 代 3 名、50 代 2 名、准教授 60 代 2 名、40 代 1 名、助教 60 代 1 名である。なお、本学の専任教員の定年は満 67 歳（資料 1：学校法人東京家政学院定年規程第 2 条）である。

更に、「食物総合演習 A」「食物総合演習 B」「卒業研究 A」「卒業研究 B」は、学科所属の全専任教員が担当し、学生へは少人数単位で丁寧な指導に当たる。

6. 教育方法、履修指導方法及び卒業要件

本学は履修科目の年間登録単位数の上限（CAP 制）を設け、食物学科では上限を 44 単位と定めている。ただし、資格科目領域の単位数は含まない。

また、他大学における授業の履修等については、学則第 38 条で「学長は、教育上有益と認めるときは、他大学または短期大学（以下「他大学等」という。）との協議に基づき、学生に当該他大学等の授業科目を履修させることができる。」とし、「修得した単位については、教授会の議に基づき、60 単位を超えない範囲で本学において修得したものとみなすことができる。」と定めている。

なお、教育方法、履修指導方法は以下のとおりである。

食物学科は、栄養士養成校指定規則で定める基準に基づき学科の教育課程を編成し、教育を行う。また、中学・高等学校教諭一種（家庭）、栄養教諭二種をおき、これらの定める基準に基づき教育を行う。

食物学科は、卒業必要単位数を計 124 単位以上（表 2）とする。その履修条件の内訳は、共通教育科目（表 3）20 単位（必修科目 1 単位、選択科目 19 単位以上）及び専門科目 95 単位以上（必修科目 63 単位、選択科目 32 単位以上）とした。

表 4 は、教育課程における専門科目名・単位数・授業形態・必修選択別・履修順序を示す。また、学生への履修指導として入学時に履修ガイドを配付し、それぞれのキャリアに即した選択科目の履修指導を行う。食物学科の時間割、履修モデルは添付資料に示す。（資料 2 時間割（食物学科））（資料 3 食物学科履修モデル）

授業方法（授業形態）は、専門科目履修条件（表 4）に示すように、講義、実習、実験、演習科目を配置し、実習は校内、校外実習を実施する。また、栄養士養成指定規則に定められる専門・必修

科目(表2・表4)は、1クラス35名から40名を定員として編成し、そのうち、実験・実習科目は、1クラスを10グループ以上に分けた、1グループを4名前後の少人数編成で実施する。

学位論文(卒業研究A、B)(表4)の作成に関する研究活動は必須とし、それぞれ2単位とする。

表2 卒業に必要な単位数

専門科目	必修	63
	選択	32
小計		95
共通教育科目	必修	1
	選択	19
小計		20
上記2区分から自由に選択する単位数※		9
卒業必要最低単位数合計		124

※ 他学部、他学科の専門科目で履修した単位を含む

表3 共通教育科目の履修条件

アカデミックスキル		1(リテラシー演習)
教養科目	文化と表現	2
	数理と情報	2
	からだと健康	2
	自然と環境	2
	社会と生活	2
	生き方の問題	2
	外国語	4

(注1) 表中の単位数は、共通教育科目の各領域から修得しなければならない最低単位数を示す。その単位数は、卒業に必要な単位数(表2)の選択単位数に含まれる。

(注2) 表中の、単位数とともに授業科目名が表示されているものは、必修単位数及び必修授業科目を示す。その単位数は、卒業に必要な単位数(表2)の必修単位数に含まれる。

表4 食物学科専門科目履修条件

科目群	授業科目名	単位	授業形態	必修 選択	年次			
					1年	2年	3年	4年
専門基礎	食生産体験演習A	1	演習	必修	○			
	食生産体験演習B	1	演習	必修	○			
	栄養士論	2	講義	必修	○			
	地球環境と食	2	講義	選択		○		
	フードビジネス概論	2	講義	選択	○			
	コミュニケーション・プレゼン演習	1	演習	選択	○			
	有機化学	2	講義	選択	○			
	分子生物学	2	講義	選択	○			
	統計学演習	1	演習	選択	○			
	基礎サイエンス実験	1	実験	選択	○			
	食と語学A	1	演習	選択	○			
食と語学B	1	演習	選択		○			
社会福祉学概論	2	講義	選択	○				
社会生活と健康	公衆衛生学Ⅰ(総論)	2	講義	必修		○		
	公衆衛生学Ⅱ(各論)	2	講義	必修			○	
人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ(解剖学)	2	講義	必修	○			
	解剖生理学Ⅱ(生理学)	2	講義	必修		○		
	解剖生理学実習	1	実習	必修		○		
	生化学(総論)	2	講義	必修		○		
	代謝栄養学(生化学各論)	2	講義	必修			○	
栄養学・生化学実験	1	実験	必修		○			
食品と衛生	食品学総論	2	講義	必修	○			
	食品学各論	2	講義	必修		○		
	食品学実験	1	実験	必修		○		
	食品衛生学	2	講義	必修			○	
	食品衛生学実験	1	実験	必修			○	

栄養と健康	基礎栄養学	2	講義	必修		○		
	応用栄養学	2	講義	必修		○		
	栄養学各論実習	1	実習	必修			○	
	臨床栄養学総論	2	講義	必修			○	
	臨床栄養学各論	2	講義	必修			○	
	臨床栄養学実習	1	実習	必修			○	
	栄養学実習	1	実習	必修			○	
栄養の指導	栄養指導論	2	講義	必修			○	
	栄養指導実習	1	実習	必修			○	
	栄養カウンセリング論	2	講義	必修			○	
	栄養カウンセリング実習	1	実習	必修			○	
	公衆栄養学	2	講義	必修			○	
	公衆栄養学実習	1	実習	必修			○	
給食の運営	給食管理学	2	講義	必修		○		
	校内給食管理実習	1	実習	必修			○	
	校外給食管理実習	1	実習	必修			○	
	基礎調理学実習	2	実習	必修	○			
	調理学	2	講義	必修		○		
	調理科学実験	1	実験	必修		○		
コース 共通科目	微生物学	2	講義	選択		○		
	HACCP 実践演習	2	演習	選択				○
	食品機能学	2	講義	選択			○	
	食品加工学	2	講義	選択		○		
	食品加工学実習	2	実習	選択		○		
	応用調理学実習	2	実習	選択	○			
	製品・食品鑑別演習	2	演習	選択			○	
	食空間コーディネート論	2	講義	選択		○		
	比較食文化・食生活論	2	講義	選択	○			
	調理と文化	2	実習	選択				○
	栄養士総合演習	1	演習	必修		○		
	食物総合演習 A	1	演習	必修			○	
	食物総合演習 B	1	演習	必修			○	
	卒業研究 A	2	演習	必修				○
卒業研究 B	2	演習	必修				○	
産業企画 開発コース	フードスペシャリスト論	2	講義	選択	○			
	フードコーディネート論	2	講義	選択		○		
	食品流通経済	2	講義	選択			○	
	バイオサイエンス演習	2	演習	選択			○	
	フードビジネス演習	2	演習	選択				○
	食企画・開発演習Ⅰ	2	演習	選択		○		
	食企画・開発演習Ⅱ	2	演習	選択			○	
	食企画・開発演習Ⅲ	2	演習	選択			○	
栄養士 強化コース	病態生理学	2	講義	選択		○		
	子供の食とアレルギー	2	講義	選択			○	
	調理と素材	2	実習	選択			○	
教員養成 コース	食事計画論	2	講義	選択	○			
	食教育研究	2	講義	選択				○
教科関連科目	被服学概論	2	講義	選択	○			
	服飾造形実習 A	2	実習	選択	○			
	住居学概論 (製図含む)	2	講義	選択	○			
	家庭経営学概論	2	講義	選択	○			
	家庭電気・機械・情報処理	2	講義	選択			○	
	保育学	2	講義	選択			○	
	食科学概論	2	講義	選択	○			
	家庭看護 (学校安全・救急看護法)	2	講義	選択		○		

7. 施設、設備等の整備計画

ア 校地、運動場の整備計画

校地は、東京都町田市相原町（町田キャンパス）と東京都千代田区三番町（千代田三番町キャンパス）の2か所に有している。校地等面積は144,635㎡（内校舎敷地：125,855㎡、運動用地：12,267㎡、その他：6,513㎡）であり、大学設置基準を十分満たしている。町田キャンパスはJR 横浜線相原駅からバスで9分の場所に位置し、春には桜並木、秋には紅葉など四季

の自然を感じられる郊外型キャンパスである。また、千代田三番町キャンパスは JR 中央・総武線市ヶ谷駅から徒歩で 8 分の場所に位置し、JR や地下鉄など鉄道 6 線を利用することができる都市型キャンパスである。

各キャンパスには体育館、テニスコートが整備され、授業及び課外活動などに活発に活用されている。また、町田キャンパスのテニスコートは一般市民にも解放され、休日には多くの近隣住民が利用している。

イ 校舎等施設の整備計画

町田キャンパスでは 8 棟の校舎を有しており、必要となる教室等の内訳は、講義室 27 室、演習室 23 室、実験・実習室 54 室、情報処理学修施設 2 室のほか教員研究室、講師室、図書館、学長室、事務室、会議室、保健室、学生食堂・売店などが整備されている。

食物学科の設置に伴い、新たに給食管理実習室を設置し、最新厨房機器・空調設備を揃えた環境下での調理実習が実施できる。厨房内環境においても、HACCP に準拠する食品製造工程をエリア別（「荷捌き・検収室」、「食品庫」、「前室」、「下処理室」、「調理室」、「洗浄室」）に厳格に分け、学生に対して総合衛生管理製造過程の手法を実践習得させることが可能となる。将来的には、就職先において各種の給食・調理システムに順応できる学生を養成できる教育インフラシステムを目指している。また、これまでに様々な学修形態に対応するため、平成 27 年に図書館内にラーニングコモンズを設置し、更に平成 28 年に学内に無線 LAN 環境の整備を行うなど、教育環境の充実にも力を入れている。

学生の福利厚生施設の一環としては、学生ラウンジ（室名：ローズコート）、学生食堂が設置されているほか中庭にはテーブルやベンチを設置し、学生の憩いの場として利用している。また、学内にコンビニエンスストアを設置されている。

本学では、開設以来、教育環境の整備と充実に対して積極的に取り組んでおり、今回の新学科設置に対しては、新たな校舎等の建設をすることなく現有の施設等を再整備し有効活用することで十分対応可能であると考えているが、今後も学生が満足するための教育環境の向上に努めていくこととしている。

ウ 図書等の資料及び図書館の整備計画

本学附属図書館の所蔵する蔵書冊数は、259,938 冊（町田キャンパス 212,285 冊、千代田三番町キャンパス 47,653 冊）であり、そのうち、食物学科の教育研究活動に必要な総記・哲学・歴史・社会科学・自然科学分野の所蔵図書数は、27,435 冊である。また、学術雑誌を 3,786 種、電子ジャーナル 579 種、データベース 7 種を整備している。学部編成上、家政学分野を中心に蔵書を体系的に整備している。視聴覚資料や電子媒体である電子ジャーナル、データベース等も体系的に整備し、利用者への有効な活用に供している。食物学科の設置に伴い、食品・食物学分野の基本図書、視聴覚資料併せ 300 点の購入を予定している。各キャンパスの所蔵図書・資料は、学内便でデリバリー機能を活用し、どちらのキャンパスからも両方の図書館資料を共有できるように整備している。

本学附属図書館は、各キャンパスにそれぞれ設置しており、町田キャンパス図書館の延べ床面積は、2,421 m²、閲覧席は 208 席、グループスタディールーム 4 室、キュービクル 2 室、絵本コーナ

一、ラーニングコモンズを設置している。最終授業終了後も学生が利用できるように、平日は19時25分まで開館している。

8. 入学者選抜の概要

入学者受け入れ方針(アドミッションポリシー)は本学の教育目標に基づき以下のとおり定める。

- ・栄養士としての知識・技能を有し、さらに、家庭科教諭、栄養教諭、食に関係する企画・開発などのフードビジネスの専門家としての知識・技術を理解し、身につけたい人
- ・食生活の重要性を理解し、客観的で合理的な考え方と判断力をつけたい人
- ・食べ物と健康、食生活に関心があり、食べ物と人との関わり、人々の健康の維持増進を食生活からアプローチしたいという意欲と情熱を持つ人
- ・食の安全・衛生やフードシステム、フードビジネスに関心があり、これらの分野において、企画・立案、及び課題解決を行うことに関心・意欲がある人
- ・多様な人々や状況に対し、食品、栄養、調理・加工、教育など、その専門性を持って柔軟な対応ができ、建設的なアイデアの提案やコーディネートスキルを身につけたい人

現代生活学部食物学科の入学者の選抜方法は、以下のとおりである。なお、食物学科では編入学試験は実施しない。

◆ AO 入試

オープンキャンパス参加型、課題型、活動報告型を設ける。

・オープンキャンパス参加型

本学が指定する日程のオープンキャンパスで体験授業を受講し、食物学科の学びを理解した上で、受験を希望する者に対し、グループワーク・レポートを実施する。

後日、グループワーク・レポートに関する面談を行い、面談の結果と出願書類による総合判定により選抜する。食物学科が求める人材を予め提示した上で、本学及び食物学科に対する興味と理解を確認し、本学に入学して学ぶことを強く志望する者を選抜する。

・課題型

志願者と本学との相互理解を確認するために、エントリーシートと、食物学科の教育内容にかかわる課題をもとに十分な面談を行い、面談の結果と出願書類による総合判定により選抜する。食物学科が求める人材を予め提示した上で、本学及び食物学科に対する興味と理解を確認し、本学に入学して学ぶことを強く志望する者を選抜する。

・活動報告型

志願者と本学との相互理解を確認するために、エントリーシートと、高校時代の活動について活動報告書を提出させ、食物学科での学びにどのように活かしていくかなどを面談(活動報告書に関するプレゼンテーションを含む)し、面談の結果と出願書類による総合判定により選抜する。食物学科が求める人材を予め提示した上で、本学及び食物学科に対する興味と理解を確認し、本学に入学して学ぶことを強く志望する者を選抜する。

◆ 推薦入試

指定校推薦、一般推薦(公募推薦)、卒業生・在学生推薦及び部活動・社会貢献活動継続者推薦を設ける。

- ・ 指定校推薦

高等学校における学業成績が、本学の指定した基準・条件を満たし、学校長が責任を持って推薦できる女子を対象にし、面接、出願書類により総合判定する。
- ・ 一般推薦選抜（公募推薦選抜）

本学が掲げる条件を満たし、学校長が責任を持って推薦できる女子を対象にし、小論文、面接、出願書類による総合判定により選抜する。
- ・ 卒業生・在學生推薦選抜

本学が掲げる条件を満たし、学校長の推薦書にかえて本学卒業生または在學生が責任を持って推薦書を提出できる女子を対象に、小論文、面接、出願書類による総合判定により選抜する。
- ・ 部活動・社会貢献活動継続者推薦

本学が掲げる条件を満たし、学校長の推薦書にかえて活動団体の責任者（部活動の顧問等）が責任を持って推薦書を提出できる女子を対象に、面接、出願書類（活動報告書を含む）による総合判定により選抜する。
- ◆ 一般入試

本学が実施する試験の成績及び出願書類により総合判定する。
- ◆ センター試験利用入試

大学入試センターが実施する試験の成績及び出願書類により総合判定し選抜する。
- ◆ 特別選抜試験
 - ・ 社会人特別選抜試験

社会人とは入学する年の4月1日までに4年間以上の社会経験（職業の有無は不問）を有する女子をいう。小論文、面接、出願書類による総合判定により選抜する。
 - ・ 海外帰国子女特別選抜試験

日本国籍を有し、外国で教育を受けた18歳に達する女子で、本学が定める一定の項目に該当するものに対し、小論文、面接、出願書類による総合判定により選抜する。
 - ・ 私費外国人留学生特別試験

外国の国籍を有し、本学が定める一定の項目に該当する女子で「日本留学試験」を受験していることを条件に、小論文、面接、「日本留学試験」の成績及び出願書類による総合判定により選抜する。なお、小論文は、日本語で論述することを課している。
- ◆ その他
 - ・ 科目等履修生

大学入学資格を有し、特定の授業科目を履修する科目等履修生として本学に入学を志願する者に対し、教授会の選考を経て受け入れている。
 - ・ 研究生

学士の学位を有する者又はこれと同等以上の学力があると認められた者が、特定の専門事項について研究する研究生として本学に入学を志願する場合、予め研究課題を定め、研究指導を受けようとする教員の承諾を得た後、教授会の選考を経て受け入れを行っている。

なお、食物学科（入学定員 70 名）の選抜方法による募集の割合は一般入試（AO 入試及びセンター試験利用入試を含む）約 67%、推薦入試約 33%とする。

9. 取得可能な資格

食物学科の取得可能な資格は以下のとおりである。

取得可能な資格一覧

栄養士免許	国家資格	所定単位を取得して卒業により資格が得られる
管理栄養士免許[受験資格]	国家資格	所定修得単位数により卒業後実務経験 1 年で受験資格が得られる
食品衛生管理者[任用資格]	国家資格	所定単位を取得することにより任用資格が得られる
食品衛生監視員[任用資格]	国家資格	所定単位を取得することにより任用資格が得られる
栄養教諭二種免許	国家資格	所定単位を取得することにより資格が得られる
中学校・高等学校教諭一種免許（家庭）	国家資格	所定単位を取得することにより資格が得られる
フードスペシャリスト 専門フードスペシャリスト	民間資格	所定単位を取得して特別試験に合格後資格が得られる
フードコーディネーター3 級	民間資格	所定単位を取得し、日本フードコーディネーター協会に認定登録することにより資格が得られる
HACCP 管理者資格	民間資格	所定単位を取得し、日本食品保蔵科学会 HACCP 委員会に申請し、認定されることにより資格が得られる
FBA（フードビジネスアドミニストレータ）	学内資格	所定単位を取得することにより学内資格を認定する
社会福祉主事[任用資格]	国家資格	所定単位を取得することにより任用資格が得られる
児童指導員資格[任用資格]	国家資格	所定単位を取得することにより任用資格が得られる

10. 実習の具体的計画

食物学科は栄養士養成施設として校外実習が必修であり、その具体的な内容は以下のように実施する。

ア 実習先の確保状況

栄養士養成に必要な校外実習対応科目は「校外給食管理実習（1 週間）」である。管理栄養士または栄養士が専従し、特定多数の人に継続的に給食を提供している病院、小学校、介護老人保健施設、事業所、保育所へ依頼をし、添付資料のとおり承諾を得ている。（資料 4 実習施設一覧(食物学科)）（資料 5 受け入れ承諾書）

イ 実習先との契約内容

東京家政学院大学から実習施設へ「校外実習依頼書」を提出する。実習施設から「校外実習承諾書」を提出いただくことにより実習受け入れが許可される。

ウ 習水準確保の方策

実習水準を確保するため、学生は関連の科目の単位を修得していることを条件とし、事前教育に十分な時間をかけ、実習の意義、目的、目標を周知させる。実習施設へは、希望する実習内容を明確に伝え、綿密な連携をとりながら水準を確保する。

エ 実習先との連携体制

実習施設と校外実習担当教員が、実習の目的と学修の目標と内容、実習日程、人員等を相談・協議し実習に入る。実習中、実習後には、巡回指導担当教員が施設を訪問し、実習状況の把握、実習施設からの要望や課題に対応ができる体制をとる。また、実習施設と定期的な連絡会を持ち連携体制を深める。

オ 実習前の準備の状況（感染予防対策・保険等の加入状況）

感染予防対策については、実習前には腸内細菌検査を実施し、異常のあるものは実習させない。また、麻疹、風疹、水痘、流行性耳下腺炎の免疫の獲得を確認する。必要に応じてインフルエンザワクチンを接種する。

保険加入については、入学時に授業・実習に伴う本人の怪我や事故を補償する「学生教育研究災害傷害保険（学研災）」と、学内外の対人・対物補償のための保険「学研災付帯賠償責任保険（学研賠）」に加入する。

カ 事前・事後の指導計画

事前教育として実習の意義・目的、内容、学修の目標、心構え、実習施設の概略を周知させる。また、実習施設の管理栄養士・栄養士からの講義を実施し、実習の動機づけを行う。

実習後は、目標、課題についての実習ノートや報告書の作成とともに、校内実習と校外実習を有機的に結び付けるための総合的な事後指導を行う。また、校外実習報告会と意見交換会を実施し、実習施設、教員及び学生間で成果・課題を共有する。

キ 教員及び助手の配置並びに巡回指導計画

校外実習担当教員及び食物学科の教員 9 名が各実習施設へ巡回を行い、学生の実習状況の確認と実習施設からの要望や教育上の改善事項を確認・対応を行う。

ク 実習施設における指導者の配置計画

実習施設における指導者については、栄養部門の責任者と管理栄養士または栄養士に依頼し、校外実習担当教員と綿密な連携を行うことで、質の高い実習を行う。

ケ 成績評価体制及び単位認定方法

実習前の事前教育（授業）への出席状況と授業計画内容に即したレポート、実習先での出席・実習状況、実習先からの評価、実習ノートや実習報告書、校外実習報告会の報告内容等を総合的に評価する。単位は、100 点満点で、60 点以上の学生を認定する。

教育実習は学生の出身・卒業校、教育委員会の指定した学校または本学の併設中学校・高等学校において行う。実習に際しては、実習該当前年度から担当教員及び当該学生は、教育実習の時期、授業内容、教育実習での準備等について綿密な事前相談と打合せを実施し、教育実習の成果が得られるよう連携をとる。教育実習期間に学科教員による研究授業の参観を行う。

11. 企業実習や海外語学研修等の学外実習を実施する場合の具体的計画

企業実習は、栄養士養成課程では、法令の定めるところにより校外実習（「給食の運営」1 週間）を実施する。該当科目は、「校外給食管理実習」（3 年次）として開講予定で、給食現場における実践を通して給食運営のための諸計画や技術を修得することを目的とする。実習先は、事業所、学校給食施設、福祉施設、病院などである。具体的な実習施設確保については既に対応を進めており、本学との包括連携協定を締結した施設を含め、現在、本学の健康栄養学科が依頼している実習先で時期をずらすことで受け入れ可能との回答を得ている施設もあり、教育に必要な実習施設について十分に確保の見通しが立っている。

共通教育科目の教養科目として開設される選択科目である「海外研修」は、「英語研修」と「異文化理解」を隔年で実施する。英語研修では、平成 24 年度、26 年度、28 年度には Royal Roads University（カナダ）、異文化理解研修では、平成 23 年度にはロンドン（イギリス）、25 年度にはミュンヘン、

フランクフルト（ドイツ）で研修を行った実績がある。

学外実習の成績評価体制は、事前指導を担当する教員及び実習先での指導教員により行う。単位認定は、「事前説明会」、「事前授業」、「現地研修」（研修先での授業）に出席すること及び終了後にレポートの提出を「合格」の条件とし、基準を満たせば単位が認定される。

12. 管理運営

東京家政学院大学の教育・研究に関する管理運営は、教授会及び代議員会で審議し、また、課題分野別に各種委員会を補助機関として設置し審議している。

教授会は、学則において設置することを定めており、専任の教授、准教授、講師及び助教をもって組織している。教授会においては、学生の入学、卒業及び課程の修了、学位の授与、その他教育研究に関する重要事項で、教授会の意見を聞くことが必要なものとして学長が別に定めるものを審議している。

代議員会は、教授会から委ねられた次に掲げる事項を審議し、学長等の求めに応じ、意見を述べるものとする。非常勤講師の採用に関する事項、学術研究及び教育計画に関する事項、学生の在籍に関する事項（学生の入学及び卒業に関する事項を除く。）、学生の賞罰に関する事項、学生の厚生補導に関する事項、その他教授会から特に委ねられた事項を、学部長、各学科長、各学科から選出された専任教員を持って組織し、審議している。教授会の運営については、教授会運営規程により定めている。代議員会の運営は代議員会規程により定め、原則として1ヶ月に一度開催し、その他必要な審議事項がある場合には適宜開催する。

また、東京家政学院大学における重要事項を審議し、学校法人東京家政学院との連絡調整を図る機関として、東京家政学院大学運営委員会を設置し、原則として1ヶ月に一度開催する。

更に、懸案事項について、学部・学科間の整理・調整をして共通理解を図るとともに、教授会や上記運営委員会に諮る事項を決定するため、学長、副学長(2人)、学部長、附属図書館長、大学院研究科長、大学事務局長、その他学長指名する者で構成される部局長会議を開催しているほか、理事長、常務理事(3人)、学長(2人)、中高校長で構成される常任理事会を1ヶ月に二度開催している。

このように、学校法人及び大学等の組織体制を整備し、常に管理運営全般の体制改善を図ることとする。

13. 自己点検・評価

東京家政学院大学の自己点検・評価は、東京家政学院大学・東京家政学院大学大学院自己点検・評価委員会を中心に実施している。

自己点検・評価委員会の構成員は、学長を委員長とし、副学長、学部長、研究科長、附属図書館長、生活文化博物館長、情報処理センター長、保健管理（町田・千代田三番町）センター長、学生支援（町田・千代田三番町）センター長、国際交流センター長、地域連携・研究（町田・千代田三番町）センター長、各学科長、大学事務局長、大学事務局次長、各グループ課長とし、大学内の役職者全員で構成することで、実行的な自己点検・評価組織としている。この中で、学内の各種委員会及び事務組織の責任者（委員長及びグループ課長など）を自己点検・評価実施責任者に指定し、責任者は、それぞれの活動及び業務の自己点検・評価を、第三者評価の評価基準に沿って、「自己点検・評価報告書」を毎年度作成し、ホームページで公表する。

平成 28 年度に、公益財団法人日本高等教育評価機構の評価基準項目に基づき第三者評価を実施し、その評価結果は、本学ホームページで公表している。

14. 情報の公表

情報の公表については、インターネットを利用して自由に閲覧できるように大学のホームページを開設している。更に、広報誌「学院だより」、学生募集要項、大学案内等の作成・刊行・配布等を行うとともに、報道機関、地方自治体等に情報の公表を行っている。

大学ホームページは、本学の概要、諸行事、受験生を対象とした入試情報、就職や教育研究活動、課外活動の状況を紹介するほか自己点検・評価結果の情報を提供している。

法人ホームページでは、以下の URL で大学の情報公開をしている。

ア 大学の教育研究上の目的に関すること

掲載場所；ホーム>情報公開>教育・財務情報>教育研究上の基本となる組織に関する情報

http://www.kasei-gakuin.ac.jp/houjin/information/educationkasei1_1

イ 教育研究上の基本組織に関すること

掲載場所；ホーム>情報公開>教育・財務情報>教育研究上の基本となる組織に関する情報

http://www.kasei-gakuin.ac.jp/houjin/information/educationkasei1_1

ウ 教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること

掲載場所；ホーム>情報公開>教育・財務情報>教員組織及び教員数並びに教員の保有学位、業績に関する情報

http://www.kasei-gakuin.ac.jp/houjin/information/educationkasei1_2

エ 入学者に関する受け入れ方針及び入学者の数、収容定員及び在学する学生の数、卒業または修了した者の数並びに進学者数及び就職者数その他進学及び就職等の状況に関すること

掲載場所；ホーム > 大学案内 > 東京家政学院大学・大学院の三つの考え（ポリシー）

<http://www.kasei-gakuin.ac.jp/guide/policy.html>

掲載場所；ホーム>情報公開>教育・財務情報>学生に関する情報

http://www.kasei-gakuin.ac.jp/houjin/information/educationkasei1_3

オ 授業科目、授業の方法及び内容並びに年間の授業の計画に関すること

掲載場所；ホーム > 大学案内 > 学生便覧・授業計画（シラバス）

<http://www.kasei-gakuin.ac.jp/guide/syllabus.html>

掲載場所；ホーム>情報公開>教育・財務情報>教育課程に関する情報

http://www.kasei-gakuin.ac.jp/houjin/information/educationkasei1_4

カ 学修の成果に係る評価及び卒業または修了の認定に当たっての基準に関すること

掲載場所；ホーム>情報公開>教育・財務情報>学修の成果に係る評価及び卒業の認定に当たっての基準に関する情報

http://www.kasei-gakuin.ac.jp/houjin/information/educationkasei1_5

キ 校地・校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること

掲載場所；ホーム>情報公開>教育・財務情報>学習環境に関する情報

http://www.kasei-gakuin.ac.jp/houjin/information/educationkasei1_6

ク 授業料、入学料その他の大学が徴収する費用に関すること

掲載場所；ホーム> 情報公開> 教育・財務情報> 学生納付金に関する情報

http://www.kasei-gakuin.ac.jp/houjin/information/educationkasei1_7

ケ 大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること

掲載場所；ホーム> 情報公開> 教育・財務情報> 学生支援と奨学金に関する情報

http://www.kasei-gakuin.ac.jp/houjin/information/educationkasei1_8

コ その他（教育上の目的に応じ学生が修得すべき知識及び能力に関する情報、学則等各種規程、設置認可申請書、設置届出書、設置計画履行状況等報告書、自己点検・評価報告書、認証評価の結果等）

掲載場所；ホーム> 情報公開> 教育・財務情報

<http://www.kasei-gakuin.ac.jp/houjin/information>

15. 教育内容等の改善を図るための組織的な研修等

本学では、東京家政学院大学教育改善（FD）委員会を設置し、教員が主体的に授業改善に資することを目的として、教育の資質向上に向けた次の取り組みを行っている。

履修学生による「授業評価アンケート」は、教員が授業の内容及び方法を改善することを目的に実施している。授業担当教員には、解析した個々の集計データをフィードバックし、その結果を踏まえ、授業改善報告書の提出を求めている。この「授業評価アンケート」を実施することにより、教員が授業の実施状況及びその効果、更には自己申告に基づく優良点・反省点などに関して、自ら点検・評価を行って、授業内容及び方法の改善を図っている。

教員相互による「授業公開・授業参観」は、教員相互が授業内容の検討及び方法の改善を図ることを目的に実施している。授業を参観した教員には、授業の中で参考になった点、全体的な感想、質問事項等を記載した「授業参観記録」を提出している。また、授業担当者は、その「授業参観記録」内容についてコメントを記入し、参観教員にフィードバックしている。この「授業公開・授業参観」を実施することにより、教員が相互に研鑽し、主体的に授業改善をしていくことで、教員の資質向上を図っている。

「FD・SD 研修会」は、本学の教職員の資質向上を図ることを目的とした取り組みであり、毎年、当該分野における学識経験が豊富な講師を招いて実施している。FD・SD の開催に当たっては、場や機会について両者を峻別することなく、目的に応じ、協同して取り組むこととしている。このような観点から全学教職員を対象とし、教員・職員協同参加で研究会を開催している。また、教員の資質向上のための取り組みは、大学が掲げる教育目標の実現が最終目的であり、その教育目標の実現達成には、大学を挙げて教員・職員の円滑な協働体制を確立することが不可欠であるため、職員資質の改善（SD）研修も独自に開催している。

16. 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

ア 教育課程内の取り組みについて

共通教育の教育課程内にキャリアデザイン教育として、1年次に「キャリアデザイン概論」、2年次に「キャリアデザイン a」及び「キャリアデザイン b」を授業科目として開設している。

キャリアデザイン教育は、大学での学びとキャリアがどのように繋がっているのかなどを含めて、多様な働き方について考えさせる内容となっている。キャリアを就職だけではなく、広い意味での

働き方と幸せな職業人生について考え、働き続ける力を身につけることに力点をおいた内容となっている。

イ 教育課程外の取り組みについて

教育課程外のキャリア・就職支援については、「学年別の就職ガイダンス」、「キャリア支援講座」、「ネット就職支援システム」、「個別支援（就職支援）」、「資格・就職試験対策講座」などの活動を行っている。また、主に3年生を対象として、学内公務員説明会・学内企業説明会を開催し、地方自治体や企業の採用担当者と直接対話できる体制を整えている。

各学科においては、学科別に就職懇談会を開催している。就職懇談会は、就職支援室主催のもと、各学科の就職支援員の教員が学生支援グループと連携して行っており、第一線の現場で活躍する卒業生から企業や施設の現状と就職活動体験を学ぶ場である。働く女性の身近なキャリアモデルとして、実践的なアドバイスを得る機会でもあり、学生においては就職意欲を向上させる場となっている。

ウ 適切な体制の整備について

本学では学長を補佐する体制として、各キャンパスに副学長をおいており、キャンパスごとに副学長を長とする就職支援室を設けている。就職支援室では学生のキャリア支援・就職支援に関する事項等について基本的な方針を定め、その実行を企画している。

また、クラス担任制度を設け、担任である教員はクラスの全学生と個別に面談を行い、勉学、学生生活、進路の悩みを把握している。これらの事務は、学生支援グループが担当しており、教学と事務組織が一体となって、就職活動におけるエントリーシートの添削、面接指導などのアドバイスを行っている。なお、面談内容については各担任と就職支援室との連携を図り、双方向の支援体制を築いているなど、全学で学生の社会的・職業的自立に取り組む体制を整備している。

資料目次

資料 1	学校法人東京家政学院定年規程	p.1
資料 2	時間割（食物学科）	p.2
資料 3	食物学科履修モデル	p.6
資料 4	実習施設一覧（現代生活学部食物学科）	p.9

資料1 学校法人東京家政学院定年規程

第1条 この規程は、学校法人東京家政学院就業規則第34条の規定に基づいて、職員の定年に関する事項を定める。

第2条 職員の定年は、次のとおりとする。

- (1) 大学・短大の教員 満67歳
- (2) 中学・高校の教員 65歳
- (3) 事務職員 65歳
- (4) 作業職員 65歳

第3条 職員が定年に達したときは、その日の属する学年の末日に退職するものとする。

第4条 削除

附 則

この規則は、昭和39年5月1日から施行する。

附 則

この規則は、昭和55年7月1日から施行し、昭和52年4月1日から適用する。

附 則

この規則は、昭和57年1月20日から施行する。

附 則

この規則は、平成2年3月1日から施行する。

附 則

1 この規則は、平成26年4月1日から施行する。

2 第2条の定めにかかわらず、次のとおり経過措置を講じる。

(1) 大学の教員

イ 平成26年4月1日～平成27年3月31日 満69歳

ロ 平成27年4月1日～平成28年3月31日 満68歳

(2) 事務職員

平成26年4月1日～平成27年3月31日 満66歳

附 則

この定年規則は、学校法人東京家政学院定年規程に改正し、平成27年4月1日から施行する。

資料2 時間割 食物学科 前期

	1年生			2年生			3年生			4年生		
	専門科目		資格科目	専門科目		資格科目	専門科目		資格科目	専門科目		資格科目
	FA	FB		FA	FB		FA	FB		FA	FB	
月	I						食企画・開発演習Ⅱ 黒田久夫 2204					
	II			フードコーディネータ論 山田正子 2203								
	III			地球環境と食 岩見哲夫 2204			子どもの食とアレルギー 岩本直樹 2203		フードビジネス演習 黒田久夫 1206			
	IV					教育原理 河田敦子 2401			(前半)教育方法・技術論 木村文香 2402			
	V			教育心理学 木村文香 2402			教育制度論 佐藤広美 2401					
火	I	基礎調理学実習 小口悦子 2105			食品学実験 黒田久夫 2307		校内給食管理実習 山田正子 G104	臨床栄養総論 岩本直樹 2401				
	II			基礎栄養学 岩本直樹 2204			公衆栄養学 三澤朱実 2401				栄養教育実習指導 河田・辻 1202	
	III	基礎調理学実習 小口悦子 2105		食品学実験 黒田久夫 2307	基礎栄養学 岩本直樹 2204		公衆栄養学 三澤朱実 2401	校内給食管理実習 山田正子 G104			教育実習指導 河田敦子 1202	
	IV						臨床栄養学総論 岩本直樹 2401					
	V								家庭科教育法C 河田敦子 1302			
水	I				食と語学B 大和田寛 2203			栄養指導論 三澤朱実 2402				
	II			食と語学B 大和田寛 2203			栄養学実習 岩本直樹 2104	公衆衛生学Ⅱ(各論) 佐々木深円 2402				
	III						公衆衛生学Ⅱ(各論) 佐々木深円 2401	栄養学実習 岩本直樹 2104				
	IV	家庭経営学概論 河田敦子 2402					栄養指導論 三澤朱実 2401					
	V					家庭科教育法A 上村協子 1301			特別活動論 齋藤史夫 1402			
木	I		教師論 佐藤広美 3401	解剖生理学実習 朝山光太郎 2307			調理と素材 小口悦子 2105					
	II	栄養士論 山田正子 1206			食品学各論 山崎薫 2203							
	III	フードビジネス概論 山岡義卓 2204		食品学各論 山崎薫 2203	解剖生理学実習 朝山光太郎 2307		食品機能学 黒田久夫 1206					
	IV											
	V											
金	I	住居学概論 小池孝子 3301					代謝栄養学(生化学各論) 三島綾子 2204	食品衛生学 山崎薫 2203		調理と文化 小口悦子 2105		
	II	被服学概論 富田・花田 2402					食品衛生学 山崎薫 2203	代謝栄養学(生化学各論) 三島綾子 2204				
	III	社会福祉概論 西口守 1206		調理学 小口悦子 2203	解剖生理学Ⅱ(生理学) 朝山光太郎 2204		製品・食品鑑別演習 山崎薫 2207			食教育研究 三澤朱実 2403		
	IV	食生産体験演習A 高尾純宏他 1206		解剖生理学Ⅱ(生理学) 朝山光太郎 2204	調理学 小口悦子 2203							
	V			家庭看護 遠藤由美子 2204								
集中							食物総合演習A 学科教員			卒業研究A 学科全教員 河田敦子	教育実習A/B 河田敦子	
									HACCP実践演習 山崎薫	栄養教育実習 河田・辻		

食物学科 後期

	1年生			2年生			3年生			4年生		
	専門科目		資格科目	専門科目		資格科目	専門科目		資格科目	専門科目		資格科目
	FA	FB		FA	FB		FA	FB		FA	FB	
月	I					教育課程論 河田敦子 1204						
	II	分子生物学 岩見哲夫 2204			キャリアデザインb 金森敏 1206		栄養指導実習 三澤朱実 2104	臨床栄養学実習 岩本直樹 2203				
	III				食企画・開発演習I 黒田久夫 1206		臨床栄養学実習 岩本直樹 2204	栄養指導実習 三澤朱実 2104				
	IV							食品衛生学実験 山崎薫 2307				
	V	統計学演習 新海公昭 1308				教育相談論 木村文香 3403						
火	I	基礎サイエンス実験 岩見・黒田 2301 2307	基礎サイエンス実験 岩見・黒田 2301 2307		調理科学実験 小口悦子 2105		公衆栄養学実習 三澤朱実 2104	栄養学各論実習 岩本直樹 2204				
	II				給食管理学 山田正子 2401							
	III	服飾造形実習A 藤田恵子 1408			給食管理学 山田正子 2401	調理科学実験 小口悦子 2105	バイオサイエンス演習 岩見・山崎 2303 2307					
	IV				応用栄養学 岩本直樹 2204							
	V	食事計画論 小口悦子 2203				応用栄養学 岩本直樹 2204			家庭科教育法D 河田敦子 1202			
水	I	解剖生理学I(解剖学) 朝山光太郎 2401	食と語学A 大田和寛 1301		食空間コーディネート論 山田・高尾 2203			食企画・開発演習III 黒田久夫 1206				
	II	食と語学A 大田和寛 1301	解剖生理学I(解剖学) 朝山光太郎 2401		食品加工学 山崎薫 2203							
	III	法学入門(日本国憲法) 尾崎利生 3301			食品加工学実習 山崎薫 2207		食品流通経済 黒田久夫 1206					
	IV	食生産体験演習B 高尾純宏他 1206					保育学 新聞よしみ 2402					
	V	人間の体 金子和正 2204					家庭科教育法B 上村協子 1204		生徒指導論 齋藤史夫 2203			
木	I	コミュニケーション・プレゼン演習 黒田久夫 1206			生化学(総論) 三島綾子 1302	公衆衛生学I 佐々木深円 1301		臨床栄養学各論 岩本直樹 2204	栄養カウンセリング論 三澤朱実 2104			
	II	フードスペシャリスト論 山田正子 1206			公衆衛生学I 佐々木深円 1301	生化学(総論) 三島綾子 1302		栄養カウンセリング論 三澤朱実 2104	臨床栄養学各論 岩本直樹 2204			
	III	食科学概論 山崎薫 1206			病態生理学 岩本直樹 2204			家庭電気・機械・情報処理 梶田孝一 3404				
	IV	有機化学 三島綾子 1206										
	V											
金	I	応用調理学実習 小口悦子 2105			栄養学・生化学実験 岩本・山崎 2303 2307	栄養学・生化学実験 岩本・山崎 2303 2307		栄養カウンセリング実習 三澤朱実 2104				
	II		食品学総論 黒田久夫 2401									
	III	食品学総論 黒田久夫 2401	応用調理学実習 小口悦子 2105		微生物学 山崎薫 2203			栄養学各論実習 岩本直樹 2204	栄養カウンセリング実習 三澤朱実 2104			
	IV				栄養士総合演習 山田正子 2203							教育実習指導 河田敦子 1204
	V	比較食文化・食生活論 櫻井美代子 2204					道徳教育論 河田敦子 1204	食品衛生学実験 山崎薫 2307	公衆栄養学実習 三澤朱実 2104			
集中								食物総合演習B 学科全教員	学校栄養教育論 大富・酒井	卒業研究B 学科全教員		教職実践演習(中等) 河田敦子
								校外給食管理実習 山田正子				教育実践演習(栄養) 河田他
												教育実習A/B 河田
												栄養教育実習 河田・辻

共通教育科目 前期

	アカデミックスキル	教養科目										キャリアデザイン				
		文化と表現	教理と情報	からだと健康	自然と環境	社会と生活	生き方の問題	外国語			総合演習		日本語・日本事情			
月	I	リテラシー演習 千葉一博 他 1301他				環境と資源					中国語入門1 河野哲宏 1302					キャリアデザインa 金森敬 1206
	II			ダイエットとフィットネス 金子和正 アリーナ		生物学入門 岩見哲夫 2401		生命倫理 田中丹史 2401	Basic English 1 大和田寛 1308	ドイツ語入門1 高次裕 1203	中国語入門1 河野哲宏 1301	韓国語入門1 徐政廷 1204		アカデミック・ジャパニーズ1 森朋子 0432		
	III	コンピュータ演習a 千葉一博 1401		健康スポーツ演習a 大嶋徹 アリーナ	健康スポーツ演習a 宮崎寛子 アリーナ			心理学a 加地謙一 2401	Basic English 1 飯部典子 1302	Listening & Speaking 1 大和田寛 1308	ドイツ語入門1 高次裕 1203	韓国語入門1 徐政廷 1204				
	IV			健康スポーツ演習a 宮崎寛子 アリーナ		自然史 岩見哲夫 2403	経済学入門 大野裕之 2203	哲学入門 梅田孝太 1203	Listening & Speaking 1 飯部典子 1301	フランス語入門1 綾部素幸 1402	中国語入門1 河野哲宏 1204	韓国語入門1 徐政廷 1202		日本語ラボa・日本語ラボc 森朋子 0432		
	V		音楽 山原麻紀子 3401	数学トピックス 新海公昭 1203												
火	I		美学・美術史 久々瀬直子 1402													
	II															
	III															
	IV															
	V	コンピュータ演習a 千葉一博 1401														
水	I		日本の言語と文化 内田宗一 1402			化学入門 三島綾子 2401				Listening & Speaking 1 飯部典子 1301				アカデミック・ジャパニーズ1 森朋子 0432		
	II	コンピュータ演習a 千葉一博 1401					経営学入門 金森敬 2204	東京家政学院を学ぶ 雷田弘美 他 1206	Basic English 1 大穀郁子 1308	Communication English 1 マークルイス 1204						
	III			健康スポーツ演習a 外川重徳 アリーナ			法学入門(日本国憲法) 尾崎利生 3301		Listening & Speaking 1 大穀郁子 1308	Reading & Writing 1 大和田寛 1206			日本の歴史と文化 内田宗一 0432			
	IV	コンピュータ演習a 千葉一博 1401		基礎数学a 新海公昭 1302	健康スポーツ演習a 外川重徳 アリーナ				Communication English 1 マークルイス 1204	Basic English 1 大和田寛 1308						
	V		異文化コミュニケーション 飯部典子 3302	基礎統計学a 新海公昭 1302			市民と法 尾崎利生 2401									
木	I															
	II															
	III															
	IV						社会学入門 野坂真 1202									
	V															
金	I															
	II															
	III	コンピュータ演習a 千葉一博 1401														
	IV	コンピュータ演習a 千葉一博 1401														
	V															
集中				健康スポーツ演習c 金子和正						フランス語初級1 綾部素幸			海外研修(異文化理解 or 英語研修) 飯部典子			
				健康スポーツ演習c 大嶋徹						ドイツ語初級1 高次裕			地域貢献活動 大嶋徹			
				健康スポーツ演習d 吉田博幸						中国語初級1 辻リソ						
										韓国語初級1 徐政廷						

共通教育科目 後期

	アカデミックスキル	教養科目										総合演習	日本語・日本事情	キャリアデザイン		
		文化と表現	数理と情報	からだと健康	自然と環境	社会と生活	生き方の問題	外国語								
月	I	コンピュータ演習b 千葉一博 1401		体育講義 金子和正 3301 体育実技 金子和正 アリーナ	教養の生物学 岩見哲夫 1206											
	II	色彩論 滝沢真美 3401			教養の化学 三島綾子 1302	世界の歴史 浜由樹子 1202	ジェンダー論 舟山純子 3301	Basic English 2 大和田寛 1308	ドイツ語入門2 高次裕 1204	中国語入門2 河野哲宏 1301	韓国語入門2 徐敏廷 2402		アカデミック・ジャパニーズ2 森朋子 0432	キャリアデザインb 金森敬 1206		
	III	考古学 小瀬康行 3301	基礎数学b 新海公昭 1402	健康スポーツ演習b 西崎舞子 アリーナ	体育実技 金子和正 アリーナ		国際関係論 浜由樹子 1202	心理学b 加地謙一 3305	Listening & Speaking 2 大和田寛 1308	Basic English 2 高次裕 1204	ドイツ語入門2 高次裕 1204	中国語入門2 徐敏廷 2402	韓国語入門2 河野哲宏 1301			
	IV		コンピュータ概論 千葉一博 1302	健康スポーツ演習b 西崎舞子 アリーナ					Reading & Writing 2 大和田寛 1204	フランス語入門2 綾部素幸 1301	韓国語入門2 徐敏廷 2402			日本語ラボb・日本語ラボd 森朋子 0432		
	V															
火	I															
	II															
	III															
	IV	民俗学 西村敬也 1402														
	V															
水	I			健康スポーツ演習b 金子和正 アリーナ		日本の歴史 熊井保 2402		Listening & Speaking 2 大和田寛 1302					アカデミック・ジャパニーズ2 森朋子 0432	キャリアデザイン概論 金森敬 3301		
	II	外国語の言語と文化 西村晶結 1402		レクリエーション概論 大嶋徹 2403	健康スポーツ演習b 金子和正 アリーナ	地球の科学 角和善隆 2204		Basic English 2 大和田寛 1308	Communication English 2 マークルイス 1202	Listening & Speaking 2 大和田寛 1302						
	III			健康スポーツ演習b 大嶋徹 アリーナ	健康スポーツ演習b 外川重徳 アリーナ	教養の物理学 小谷太郎 1202	法学入門(日本国憲法) 尾崎利生 3301	Listening & Speaking 2 大和田寛 1308	Basic English 2 大和田寛 1302				社会人としての日本語 内田崇一 0432			
	IV	コンピュータ演習b 千葉一博 1401		健康スポーツ演習b 外川重徳 アリーナ				Communication English 2 マークルイス 1202	英語検定対策講座 大和田寛 1308							
	V	コンピュータ演習b 千葉一博 1401	文章表現法 内田崇一 1301	基礎統計学b 新海公昭 1303	人間の体 金子和正 2204											
木	I															
	II															
	III															
	IV															
	V															
金	I															
	II															
	III	コンピュータ演習b 千葉一博 1401														
	IV	コンピュータ演習b 千葉一博 1401														
	V	コンピュータ演習b 千葉一博 1401														
集中				健康スポーツ演習d 金子和正				フランス語初級2 綾部素幸				英会話集中講座 マークルイス				
								ドイツ語初級2 高次裕								
								中国語初級2 辻リン								
								韓国語初級2 徐敏廷								

資料3 食物学科履修モデル① <栄養士発展系>

取得資格可能：栄養士免許、食品衛生管理者、食品衛生監視員、HACCAP管理者資格、フードスペシャリスト受験資格、フードコーディネーター受験資格

科目区分	1年次			2年次			3年次			4年次			卒業要件 必要単位数		
	授業科目名	単位		授業科目名	単位		授業科目名	単位		授業科目名	単位				
		前期	後期		前期	後期		前期	後期		前期	後期			
共通科目	アカデミックスキル	リテラシー演習	1										20 【必修1】		
		コンピュータ演習 a	1												
	教養科目	文化と表現	文章表現法		2										
		数理と情報	基礎統計学 a	2											
		からだと健康	人間の体		2										
		自然と環境	化学入門	2											
			生物学入門	2											
		社会と生活	法学入門		2										
	外国語	生き方の問題	東京家政学院を学ぶ	2											
		Listening & Speaking 1	1												
			Listening & Speaking 2	1	1										
				Reading & Writing 1	1										
	Reading & Writing 2		1		1										
小計			12	8		0	0		0	0		0	0	20	
専門科目	専門基礎科目	食生産体験演習A	1		地球環境と食	2							95 【必修63】		
		栄養士論	2												
		食生産体験演習B		1											
		基礎サイエンス実験		1											
	社会生活と健康				公衆衛生学Ⅰ(総論)	2		公衆衛生学Ⅱ(各論)	2						
	人体の構造と機能	解剖生理学Ⅰ(解剖学)	2		解剖生理学Ⅱ(生理学)	2		代謝栄養学(生化学各論)	2						
					解剖生理学実習	1									
					生化学(総論)	2									
					栄養学・生化学実験	1									
	食品と衛生	食品学総論	2		食品学各論	2		食品衛生学	2						
	栄養と健康				食品学実験	1		食品衛生学実験	1						
					基礎栄養学	2		栄養学各論実習	1						
					応用栄養学	2		臨床栄養学総論	2						
								臨床栄養学各論	2						
								臨床栄養学実習	1						
								栄養学実習	1						
	栄養の指導							栄養指導論	2						
								栄養指導実習	1						
								栄養カウンセリング論	2						
								栄養カウンセリング実習	1						
							公衆栄養学	2							
給食の運営							公衆栄養学実習	1							
							給食管理学	2		校内給食管理実習	1				
							調理学	2		校外給食管理実習	1				
分野共通科目							調理科学実験	1							
							応用調理学実習	2		微生物学	2	HACCAP実践演習	2		
							比較食文化・食生活論	2		食品加工学	2	調理と文化	2		
							食品加工学実習	2		食品加工学実習	2	食品機能学	2		
							食空間コーディネータ論	2		製品・食品鑑別演習	2	製剤・食品鑑別演習	2		
栄養士強化合野							栄養士総合演習	1		食物総合演習A	1	卒業研究A	2		
							病態生理学	2		食物総合演習B	1	卒業研究B	2		
教員養成分野	食事計画論	2							子どもの食とアレルギー	2					
小計		5	12			12	21		21	14		8	2	95	
自由に選択する単位	共通科目				キャリアデザインa	1								9	
	専門科目				キャリアデザインb	1									
					コミュニケーション・プレゼン演習	1									
					有機化学	2									
					分子生物学	2									
小計		0	7			1	1		0	0		0	0	9	
年間単位数		17	27			13	22		21	14		8	2	124	
		44				35			35			10			

※ 太字下線は、必修科目

資料3 食物学科履修モデル② <食産業企画開発系>

取得資格可能 ; 栄養士免許、フードスペシャリスト受験資格、フードコーディネーター受験資格、フードビジネスアドミニストレータ(学内資格)

科目区分	1年次			2年次			3年次			4年次			卒業要件 必要単位数		
	授業科目名	単位		授業科目名	単位		授業科目名	単位		授業科目名	単位				
		前期	後期		前期	後期		前期	後期		前期	後期			
共通科目	アカデミックスキル	リテラシー演習	1										20 【必修1】		
		コンピュータ演習 a	1												
	教養科目	文化と表現	外国の言語と文化		2										
		数理と情報	基礎統計学 a	2											
		からだと健康	レクリエーション概論		2										
		自然と環境	化学入門		2										
			環境と資源		2										
		社会と生活	国際関係論		2										
	生き方の問題	東京家政学院を学ぶ		2											
	外国語		Communication English 1	1											
		Communication English 2		1											
		Reading & Writing 1	1												
		Reading & Writing 2		1											
小計		12	8		0	0		0	0		0	0	20		
専門科目	専門基礎科目	食生産体験演習A	1		地球環境と食	2							95 【必修63】		
		栄養士論	2												
		食生産体験演習B		1											
		統計学演習		1											
	社会生活と健康				公衆衛生学Ⅰ(総論)	2		公衆衛生学Ⅱ(各論)	2						
	人体の構造と機能			2	解剖生理学Ⅰ(解剖学)	2		代謝栄養学(生化学各論)	2						
						解剖生理学実習	1								
						生化学(総論)	2								
						栄養学・生化学実験	1								
	食品と衛生	食品学総論		2	食品学各論	2		食品衛生学	2						
					食品学実験	1		食品衛生学実験	1						
	栄養と健康				基礎栄養学	2		栄養学各論実習	1						
					応用栄養学		2	臨床栄養学総論	2						
								臨床栄養学各論	2						
								臨床栄養学実習	1						
	栄養の指導							栄養学実習	1						
								栄養指導論	2						
								栄養指導実習	1						
								栄養カウンセリング論	2						
給食の運営							栄養カウンセリング実習	1							
							公衆栄養学	2							
							公衆栄養学実習	1							
給食の運営	基礎調理学実習	2		給食管理学	2		校内給食管理実習	1							
				調理学	2		校外給食管理実習	1							
				調理科学実験	1										
分野共通科目	応用調理学実習	2		食品加工学	2		食品機能学	2		卒業研究A	2				
	比較食文化・食生活論	2		食品加工学実習	2		製品・食品鑑別演習	2		卒業研究B	2				
				食空間コーディネート論	2		食物総合演習A	1							
				栄養士総合演習	1		食物総合演習B	1							
食産業企画開発分野	フードスペシャリスト論	2		フードコーディネータ論	2		食品流通経済	2		フードビジネス演習	2				
				食企画・開発演習Ⅰ	2		バイオサイエンス演習	2							
							食企画・開発演習Ⅱ	2							
							食企画・開発演習Ⅲ	2							
小計		5	12		14	19		19	20		4	2	95		
自由に選択する単位	共通科目				キャリアデザインa	1							9		
					キャリアデザインb	1									
	専門科目	フードビジネス概論	2		食と語学B	1									
		コミュニケーション・プレゼン演習		1											
	有機化学		2												
	食と語学A		1												
小計		2	4		2	1		0	0		0	0	9		
年間単位数		19	24		16	20		19	20		4	2	124		
		43			36			39			6				

※ 太字下線は、必修科目

資料3 食物学科履修モデル③ <栄養教諭・教員養成系>
 取得資格可能 ; 栄養士免許、栄養教諭二種、中学・高等学校教諭一種(家庭)、フードスペシャリスト受験資格

科目区分	1年次			2年次			3年次			4年次			卒業要件 必要単位数	
	授業科目名	単位		授業科目名	単位		授業科目名	単位		授業科目名	単位			
		前期	後期		前期	後期		前期	後期		前期	後期		
共通科目	アカデミックスキル	リテラシー演習											20 【必修1】	
	教養科目	文化と表現	文章表現法											
		数理と情報	コンピュータ概論		コンピュータ演習a	1								
		からだと健康			健康スポーツ演習c	2								
		自然と環境	化学入門		環境と資源	2								
		社会と生活	東京家政学院を学ぶ		法学入門(日本国憲法)	2								
		外国語	Communication English 1	1		Reading & Writing 1	1							
	Communication English 2		1	Reading & Writing 2		1								
小計		6	5		8	1		0	0		0	0	20	
専門科目	専門基礎科目	食生産体験演習A	1		食と語学B	1							95 【必修63】	
		栄養士論	2											
		食生産体験演習B		1										
	社会生活と健康				公衆衛生学Ⅰ(総論)	2		公衆衛生学Ⅱ(各論)	2					
	人体の構造と機能			2	解剖生理学Ⅰ(解剖学)	2		代謝栄養学(生化学各論)	2					
					解剖生理学実習	1								
					生化学(総論)	2								
					栄養学・生化学実験	1								
	食品と衛生			2	食品学各論	2		食品衛生学	2					
					食品学実験	1		食品衛生学実験	1					
	栄養と健康				基礎栄養学	2		栄養学各論実習	1					
					応用栄養学		2	臨床栄養学総論	2					
								臨床栄養学各論	2					
	栄養の指導							臨床栄養学実習	1					
								栄養学実習	1					
							栄養指導論	2						
							栄養指導実習	1						
							栄養カウンセリング論	2						
給食の運営			2	給食管理学	2	2	校内給食管理実習	1						
				調理学	2		校外給食管理実習	1						
				調理科学実験		1								
分野共通科目	比較食文化・食生活論	2		食空間コーディネート論	2		食物総合演習A	1		調理と文化	2			
	応用調理学実習	2		栄養士総合演習	1		食物総合演習B	1		卒業研究A	2			
栄養士強化分野									子どもの食とアレルギー	2				
教員養成分野									調理と素材	2				
教科関連科目			2	食事計画論	2					食教育研究	2			
			2	被服学概論	2	家庭看護(学校安全・救急看護法)	2	家庭電気・機械・情報処理	2					
			2	服飾造形実習A	2			保育学	2					
			2	住居学概論(製図含む)	2									
			2	家庭経営学概論	2									
小計		11	15		13	13		17	18		6	2	95	
自由に選択する単位	共通科目				生命倫理	2							9	
	専門科目			1	コンピュータ演習b	1								
				2	コミュニケーション・プレゼン演習	2								
		1		有機化学	1									
		2		基礎サイエンス実験	2									
小計		2	4		2	1		0	0		0	0	9	
年間単位数		19	24		23	15		17	18		6	2	124	
		43			38			35			8			

※ 太字下線は、必修科目

科目区分	1年次			2年次			3年次			4年次			教員免許 取得に必要な 卒業要件外 単位数
	授業科目名	単位		授業科目名	単位		授業科目名	単位		授業科目名	単位		
		前期	後期		前期	後期		前期	後期		前期	後期	
資格科目	教職に関する科目	教師論	2		教育原理	2		家庭科教育法C	2		教職実践演習(中等)	2	
		教育心理学	2		教育制度論	2		家庭科教育法D	2	2	教職実践演習(栄養)	2	
					教育課程論		1	特別活動論	2		教育実習指導	1	
					家庭科教育法A	2		教育方法・技術論	1		教育実習A	4	
					家庭科教育法B	2		生徒指導論	2		栄養教育実習指導	1	
					道德教育論	2					栄養教育実習	1	
					教育相談論	2							
栄養に係る教育に関する科目							学校栄養教育論	2					
教員免許取得に必要な 卒業要件外単位数		4	0		6	7		5	6		7	4	39

資料4 実習施設一覧(現代生活学部食物学科)

整理 番号	施設名	所在地	受け入れ人数(人)	備考
			校外給食 管理実習	
1	医療法人社団 三秀会 羽村三慶病院	〒205-0012 東京都羽村市羽4207	6	
2	社会福祉法人 共助会 介護老人保健施設 サンシルバー町田	〒194-0211 東京都町田市相原町2373-1	10	
3	町田市教育委員会	〒194-8520 東京都町田市森野2-2-22本庁舎10階	3	
4	株式会社 日京クリエイト	〒245-0053 神奈川県横浜市戸塚区上矢部町2289	15	
5	日清医療食品株式会社 北関東支店 当社受託先の病院・施設	〒330-6020 埼玉県さいたま市中央区新都心11-2 ランド・アクシス・タワー20階	20	
6	株式会社 グリーンハウス	〒163-1477 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階	16	
受け入れ承諾人数 計			70	