

地域連携プロジェクト

地域と連携した学び

管理栄養学科では、学んだことを実際に地域で取り組めるよう、カリキュラムを組んでいます。
令和7年度新カリキュラムでは、これまで取り組んでいた活動をさらに充実させて多彩な活動を展開します。

南葛SC×東京聖栄大学



東京聖栄大学は、キャプテン翼で有名な地元サッカーチーム南葛SCと協定を結んでいます。サッカー選手に必要な栄養素を強化したレシピやジュニアユースチームのための食事アドバイスレシピの作成、選手対象の栄養セミナーの実施を通してチームをサポートしています。スポーツ栄養に興味がある人は一緒に取り組んでみませんか？

葛飾区との協働による「かつしかの元気食堂事業」

メニュー開発

葛飾区が運営する食環境整備事業「かつしかの元気食堂」と協働のもと、学生が栄養的に配慮されたメニューを開発し、イトーヨーカドーをはじめとした区内飲食店で提供しています。学内で学んだことが実際に地域で実現できる貴重な機会となっています。



かつしか知っ得メモ

本学は、葛飾区との協働による食環境整備の一端を担っています。学生が考案した「かつしか知っ得メモ」は、手作りの栄養・健康情報カードで、毎月発行され、食材の特徴やレシピ、生活習慣病予防の栄養情報、食文化等多岐にわたっており、「かつしかの元気食堂」や「元気な食応援店」（約270店舗）で掲示されています。



豊富な現場経験をもつ教員によるサポート

本学では、きめ細かいキャリアサポートを展開しており、卒業時には学びを活かした就職先を決めています。

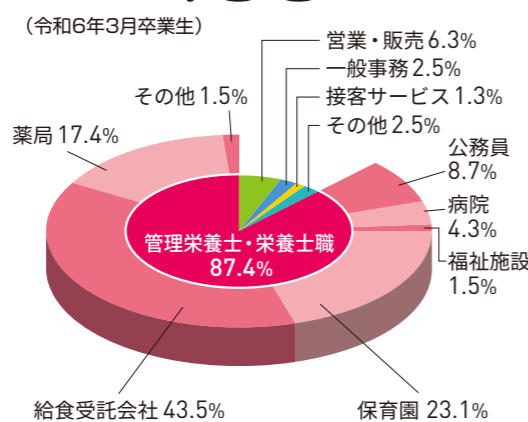
管理栄養士
国家試験合格率
83.3%
(令和6年3月卒業生)

管理栄養士養成課程(新卒)
全国平均合格率: **80.4%**

国家試験対策は、1、2年次では専門基礎教科の理解を深め、3、4年次では模擬試験や特別講座を多く実施するなどの充実したサポート体制を用意しています。

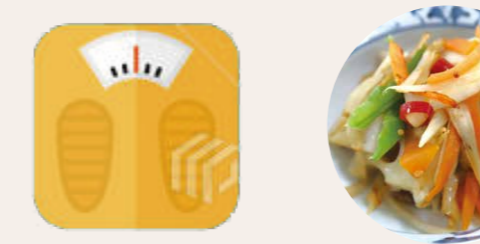
学びを活かした就職先

就職率 **100%**
(令和6年3月卒業生)



教職課程 (栄養教諭一種)

教職課程は創設して11年目になり、講義、演習、実習いずれの授業も少人数で行われています。本学で学び栄養教諭一種免許を取得した卒業生は現在、栄養教諭(4名)や学校栄養職員(12名)として東京都をはじめ埼玉県、さいたま市、千葉県、川崎市、相模原市、山形県の学校現場で、また保育所や病院など多くの職場で活躍しています。



人々の健康を支える
食と栄養の
スペシャリストになる

おしごと鑑 管理栄養士の

TOKYO
SEIEI
COLLEGE





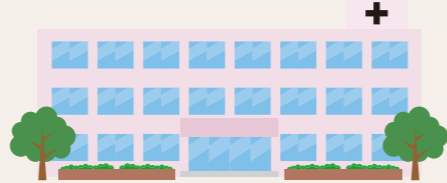
大学(助手)

実験・実習等の授業で教員の補助的な仕事を担当します。栄養学をはじめ、管理栄養士課程で得た食と健康に関する知識や技術を生かし、学生のサポート役を担います。学生にとっては心強い存在です。



東京聖栄大学管理栄養学科 助手
山岸 咲希さん
2018年度卒(11期生)

実験の試業作成から給食実習の調理補助など、多岐にわたる業務に携わらせていただいています。学生が快適に過ごせるよう努めているので、授業中に笑顔が見られることにやりがいを感じます。



病院

チーム医療を行う病院では、医師・看護師・薬剤師などと連携しながら患者の栄養状態の改善を行います。またクリニックでは患者の生活習慣に沿った栄養指導が求められます。



社会福祉法人 仁生社 江戸川病院
永井 豊芽さん
2022年度(15期生)

病院で患者様の栄養管理に携わっています。栄養指導ではその人に合った指導を行い、感謝をいただけることにやりがいを感じています。日々学び、成長し続けることができる職場です。



医療法人社団 ひかり歯科クリニック
鈴木 萌子さん
2020年度卒(13期生)

歯科医院に勤務しています。0歳児では歯の本数に合わせた離乳食指導や食べる姿勢の指導も行います。また高齢の方へは食形態やお口のトレーニング等、幅広い年代へ栄養指導を行い、お口からの健康管理を支援しています。



国立病院機構 東長野病院
山本 成観さん
2021年度卒(14期生)

入院患者の栄養管理と献立作成を担当しています。入院中、食事は楽しみであり、治療上でも大切な役割があるため、日々満足していただけるように献立を作成しています。



民間企業

調剤薬局・ドラッグストア
健康・ヘルスケア

接客等の店舗業務とともに、来店客の栄養相談を行います。また、企業としてスポーツと栄養を結びつけて人々の健康につながる分野もあり、学んだことを生かせる職場です。



RIZAPグループ株式会社
佐々木 保奈美さん
2018年度卒(11期生)

大学卒業後、RIZAPグループ株式会社に入社し、経営企画やIR業務を担当しています。RIZAPでは、大きな規模で人々の健康に寄与することにやりがいを感じています。今後は栄養学を活かし、美容健康事業を立ち上げたいと考えています。



株式会社ココカラファインヘルスケア
高島 恭さん
2021年度卒(14期生)

在学中にドラッグストアへ就職する道があると知り、この業界に入りました。大学で学んだ栄養の知識、カウンセリングの知識が役に立っています。それ以外に業の知識も必要になるため、登録販売者の資格を取得しました。人体に対して相互に作用するため、自身の知識が如実に試される職業になります。



福祉施設

高齢者・障害者福祉施設では、一人一人の身体に合わせた適切な食事を提供します。保育園では安心安全な食事の提供と栄養管理で子どもたちをサポートします。



社会福祉法人 奉優会 渋谷区つばめの里・本町東
近藤 葉月さん
2012年度卒(4期生)

利用者様の人生に寄り添った栄養ケアができるのが特別養護老人ホームで働く管理栄養士の醍醐味です。今年の4月より育休から復帰しました。大変なこともありますが上司や同僚に助けってもらい楽しく仕事をしています。

こんにちは
いろいろ
あるんです

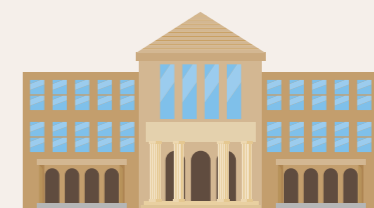


管理栄養士が

活躍する フィールド



本学管理栄養学科を卒業した先輩たちは、幅広いフィールドの第一線で活躍しています。高度な栄養の専門知識と技術を持つ管理栄養士は、現代社会に必要とされている食と栄養のスペシャリスト。健康へのニーズは年々高まっており、将来活躍できるフィールドも幅広くさまざまです。あなたも食と栄養の世界に飛び込んでみませんか？



公務員

保健センター／公立保育園

都道府県や市町村といった地方自治体や保健所などに勤務し、地域住民の健康づくりのサポートを行います。行政栄養士になるには公務員試験に合格する必要があります。



千葉市保健センター
小林 千明さん
2017年度卒(10期生)

乳幼児から高齢者世代に栄養相談や健康教育を行うため、必要な知識やスキルも多岐にわたります。試行錯誤の毎日ですが、「相談してよかった」「味噌汁の減塩に成功した」等住民からの声はとても励みになっています。

起業

飲食店・カフェ



食や栄養に関する豊富な知識やスキルを使って、飲食店・カフェの企画開発・店舗経営等独立や起業を目指せます。また、料理教室講師や美容系の分野でも栄養の知識は生かれます。



スパイスカレー&カフェ胡桃
古矢 元吾さん
古矢 夏美さん
2018年度卒(11期生)

毎週異なるスパイスカレーを提供しています。有名な成田山新勝寺や成田空港から近くにお店があるため、国内外様々な人と会えるのを楽しみに営業しています。



幼稚園・学校

幼稚園では安心安全な食事の提供と栄養管理で子どもたちをサポートします。学校では学校給食の管理がおもな仕事の「学校栄養職員」と、食育の推進も担う「栄養教諭」の2職種があります。栄養教諭は教員免許状を取得のうえ、採用試験に合格する必要があります。



東京聖栄大学付属わたなべ幼稚園
佐久間 玲佳さん
2019年度卒(12期生)

私はわたなべ幼稚園の卒園生です。私が、通っていた時に出来立ての給食を食べるのが毎日の楽しみだったように今自分が作る給食が子どもたちの楽しみになるのを目標に、創意工夫することにやりがいを感じています。これが私の幼稚園の管理栄養士を志望した大きな理由です。



さいたま市立常盤小学校
饗庭 さつきさん
2017年度卒(10期生)

私は、現在、1200食の自校式給食の小学校に勤務しています。業務内容は、献立作成及びアレルギー対応、発注、会計、衛生・調理指導、給食指導、食に関する指導等です。「いつもおいしい給食ありがとうございます」という言葉に元気をもらい、安心・安全で楽しくおいしい給食づくりに励んでいます。



相模原市立双葉小学校
大石 紗穂さん
2019年度卒(12期生)

小学校の管理栄養士として、献立作成や発注・食育を行っています。児童から直接給食の感想を聞くことや、そら豆のさやむき体験などを通して児童が食に興味を持つ場を作ることができ、やりがいを感じています。



給食受託会社

高齢者施設
事業所(社員食堂)

事業所、病院、高齢者施設、学校、保育園等の給食を受託しており、幅広い分野の人たちの身体を考えた食事を担っています。



株式会社グリーンハウス ウェルガーデン伊興園
木川 ひなさん
2020年度卒(13期生)

特別養護老人ホームで献立作成、それぞれの食形態への展開、発注事務、厨房での盛り込みを行っています。発注は入居者様の人数や食材によって量が変わるので特に注意して行っています。



コンパスグループ・ジャパン株式会社 SUBARU本社店
桑原 和希さん
2023年度卒(16期生)

事業所給食でメニュー作成や発注業務、帳票作成などを主に行っています。おいしい食事を提供し、お客様が笑顔になれるよう、また少しでも、お客様の仕事の活力になれることを目指し、日々働いています。