



稲沢キャンパス

名古屋文理大学

健康生活学部

健康栄養学科，フードビジネス学科

情報メディア学部

情報メディア学科

NAGOYA
BUNRI

2025 求人のためのご案内



名古屋キャンパス

名古屋文理大学短期大学部

食物栄養学科（栄養士専攻，製菓専攻）

名古屋文理栄養士専門学校

栄養士科

私たちは 「人とのふれあいを深め、 個の力が光る若者を育てる大学」を 目指します。

立学の精神

本学は自由と責任を重んじ、学問を通して知識・技術を磨き、健康を増進し、特に品性を高め、正しい歴史観と人生観をつちかい、世界から信頼される日本人を育成する場である

学園では、創設者 滝川一益による「立学の精神」とともに、その理念を現代の若者が理解しやすいように以下のような解説を用意し、「立学の精神のこころ」として学内に周知させている。

立学の精神のこころ

- 名古屋文理は、人が自由に生きることを尊重し、さらに社会生活での責任を果たすことができる人間を育てます。
- 名古屋文理は、科学技術進展の担い手である教員の手によって、基礎から専門に至る知識や技術を修得した専門家を育てます。
- 名古屋文理は、教育・研究および学生生活を通して、心身ともに健康な人間を育てます。
- 名古屋文理は、規律を守り、礼節をわきまえ、堅実で、すぐれたものに対して感動する心を持つ人間を育てます。
- 名古屋文理は、先達の築いた歴史や歩んだ人生を正面から見つめ、自分の人生に生かすことのできる人間を育てます。
- 名古屋文理は、自由と責任を重んずる専門家を育成する教育機関として、人間力の涵養に力を注ぎ、世界の誰からも信頼される人間を育成します。

2025年4月 開設

名古屋文理大学大学院

健康情報学研究科 健康情報学専攻（修士課程2年制）

開設場所

名古屋文理大学 稲沢キャンパス

愛知県稲沢市稲沢町前田365番地

入学定員 5名（収容定員 10名）

取得学位 修士（健康情報学）

修業年限 2年

本研究科の特色

本研究科では、「健康情報学」の発展を通して、地域の健康課題に情報科学の応用によって対応し、研究・教育能力を有する「健康を応用分野とする高度情報人材」を育成することを教育研究上の目的としています。

そのために必要な知識と能力を身につけるため、主要授業科目として健康情報学分野の「健康情報学」「健康データサイエンス」「健康情報産業論」を必修科目として配置しています。

また、健康科学分野、情報科学分野、それぞれの領域において専門的な理論と知識を、研究指導科目である「健康情報学演習」を通じて科学的研究方法と研究姿勢を修得し、同時にコミュニケーション力と実践力を身につけ、学生自身のキャリア形成に繋がるよう支援します。

求人に関するお問合せは
各キャンパスのキャリア支援センターまで

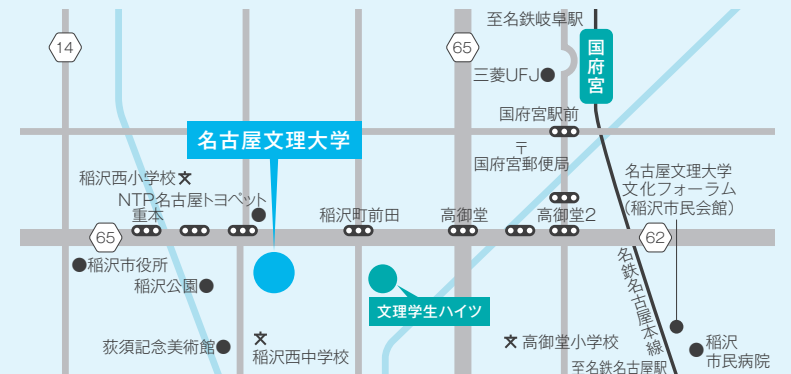
稲沢キャンパス 名古屋文理大学大学院 名古屋文理大学

公共交通機関で

名鉄「国府宮」駅下車、徒歩15分またはタクシー5分
JR「稲沢」駅下車、タクシー10分

お車で

東名阪自動車道、清須西インターまたは基目寺北インターより20分
名神高速道路一宮インターより20分（荻須記念美術館隣）



名古屋文理大学・名古屋文理大学大学院

キャリア支援センター

〒492-8520 愛知県稲沢市稲沢町前田365

TEL：0587-23-2400(代)・0587-21-2826(直) FAX：0587-23-2461

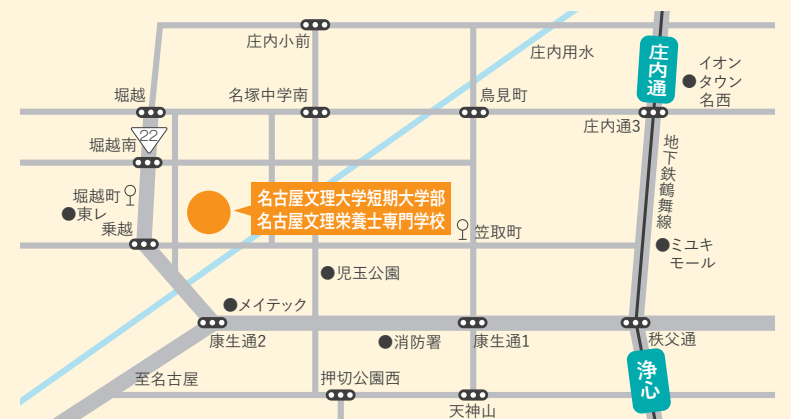
E-mail：syusyoku@nagoya-bunri.ac.jp

URL：http://www.nagoya-bunri.ac.jp/

名古屋キャンパス 名古屋文理大学短期大学部 名古屋文理栄養士専門学校

公共交通機関で

市バス ○名古屋駅 バスターミナル「5番のりば」
名駅11系統:名西橋(左まわり)名古屋駅行き
「堀越町」下車 徒歩1分
名駅26系統:平田住宅行き「堀越町」下車 徒歩1分
○名古屋駅 バスターミナル「6番のりば」
名駅13系統:上飯田町行き「笠取町」下車 徒歩3分
地下鉄鶴舞線「庄内通駅」から徒歩15分



名古屋文理大学短期大学部

〒451-0077 愛知県名古屋市西区笹塚町2-1

TEL：052-521-2251(代) FAX：052-521-2259

名古屋文理大学短期大学部／名古屋文理栄養士専門学校

キャリア支援センター

〒451-0077 愛知県名古屋市西区笹塚町2-1

TEL：052-521-2251(代) FAX：052-521-2259

E-mail：nagoyask@nagoya-bunri.ac.jp

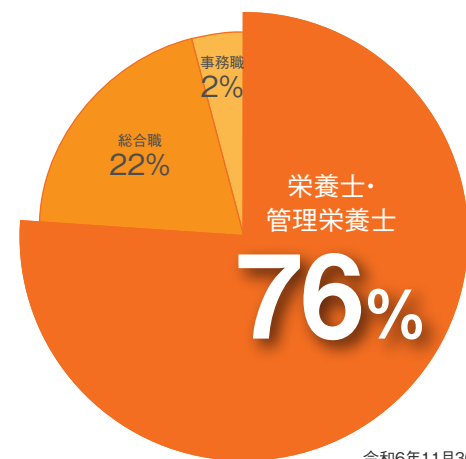
名古屋文理栄養士専門学校

〒451-0076 愛知県名古屋市西区東岸町2-53-1

TEL：052-521-2251(代)



社会に認められた
実践教育!
管理栄養士としての
活躍のフィールドが
広がっています!



最近の主な就職先

医 療 福 祉

愛知玉葉会/愛知慈恵会/青山里会/ RJD/井ノ口会/大木会/オリエンタルクリニック/梶の木会/河村病院/岐阜県厚生農業協同組合連合会/協立総合病院/貴和会/大木会/CREA/さくら会/紫水会/済衆館病院/主体会/順秀会/常願寺病院/清雅会/清風会/正明会/清流会/星陵会/洗心福祉会/善常会/セントラルクリニックグループ/SOYOKAZE/大同病院/多治見清涼会/治友会/藤友五幸会/豊川市民病院/ /名古屋市立大学病院/名古屋整形外科人工関節クリニック/いみ齒科医院/日本ライフデザイン/白寿会/ひかりの里/福寿園/藤田医科大学病院/布袋病院/三重大学附属病院/緑の丘福祉会/メグラス/躍心会/ユーアンドアイ/裕誠会/翼翔会/よつ葉の会/和合会/ヴェルヴァーレ本陣クリニック

給 食 会 社

一富士フードサービス/魚国総本社/エームサービス/グリーンハウス/シダックス/センダン/トモ/トーカイフーズ/日清医療食品/日本ゼネラルフード/フジ産業/富士産業/メーキュー/メフォス/LEOC/レバスト

食 品 製 造 ・ 飲 食 店

アビ/OSGコーポレーション/太田油脂/おやつカンパニー/オリザ油化/尾張製粉/カネ美食品/湖池屋/サガミホールディングス/七福醸造/シノブフーズ/スジャータめいらく/鈴木栄光堂/タクマ食品/トーカン/名古屋食糧/名古屋製酪/日本自然発酵/フジバングループ本社/ふじや食品/ブロンコビリー/マルサンアイ/三井酢店/ミノヤランチサービス/ヤマサちくわ/ヤマ食/ヨシダコーポレーション/わかば農園

卸 売 ・ 小 売 業

ウエルシア薬局/杏林堂薬局/クスリのアオキ/クスリのサンロード/ゲンキー/ココカラファイン/コスモス薬局/サンドラッグ/昭和/スギ薬局/スギヤマ薬局/スズケン/中部薬品/中北調剤/中北薬品/南山堂/パローホールディングス/

公 務 員 ・ そ の 他

アイシン・コラボ/愛知北農業協同組合/アスクこども育成会/安城市社会福祉協議会/ EP総合/ ABC Cooking Studio/岡崎市役所/函南町立西小学校/岐阜県厚生農業協同組合連合会/希望ヶ丘保育園/九重化成/航空自衛隊/小鳩保育園/G-7リテールジャパン/食品分析開発センターSUNATEC/スズカ未来/スタッフサービス/ 関ヶ原町役場/瀬戸市教育委員会/ TBCグループ/名古屋市/西山保育園/西美濃農業協同組合/認定こども園北都/浜松市/東浦町社会福祉協議会/フジマック/ MEDCommunications /リゾートトラスト

社会人への第一歩

Student Voice!



健康生活学部
健康栄養学科 4年
倉中 優希さん

内定先:株式会社LEOC

様々な経験を通して性格も積極的に 充実の環境で深く学ぶ事ができる

大学では、管理栄養士になるための専門的な知識や技術を学んでいます。解剖実習や大量調理の経験を通じて、実際の現場に近い形で学べることが印象的でした。特に、大人数での調理では役割分担やコミュニケーションの重要性を実感しました。将来は、病院や社員食堂で栄養を届ける管理栄養士になりたいと考えています。国家試験に向けて日々勉強に励んでおり、自分の成長を感じながら地域社会に貢献できるような社会人を目指しています。



健康生活学部
健康栄養学科 4年
小川 真満さん

内定先:藤田学園

幅広い知識と経験を蓄積して 理想の将来像に一步步近づく

高校での部活経験を通じて、食と健康の大切さに気づき、管理栄養士を目指すことにしました。この大学では、想像以上に幅広い分野の知識を学びます。特に臨地実習での病院実習が強く印象に残っています。患者さん一人ひとりに寄り添い、生活習慣からサポートする大切さを実感し、自分もそんな管理栄養士になりたいと強く思いました。卒業後はさらに経験を積みながら、人々の健康を支え、生活の質を向上させる仕事に全力で取り組んでいきたいです。



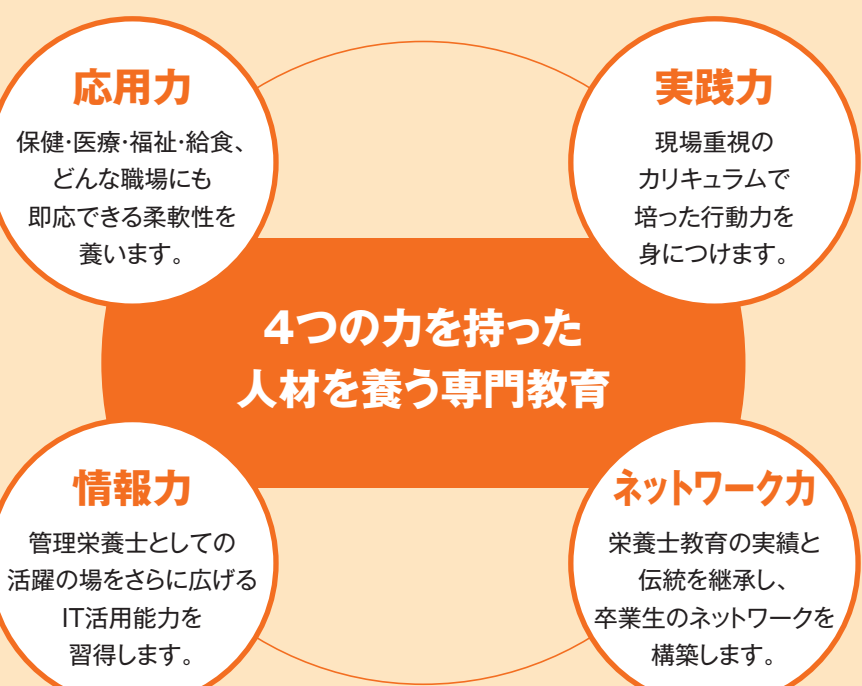
健康生活学部
健康栄養学科 4年
鈴村 きらりさん

内定先:社会福祉法人 清流会 白竹の里

食に対する探求を深め、 将来のビジョンを描きながら学ぶ

高校では食物科で学び、食に対する興味を深めました。そこからより専門的な知識を学ぶために健康栄養学科を選びました。学内の栄養教育実習や病院・学校給食での臨地実習も行い、実践的な経験を積むことができました。特に、小学校での実習では、子どもたちと触れ合いながら指導を行うことで、自分自身も楽しみながら学ぶことができました。将来は、一人ひとりの利用者の方々に寄り添いながら、栄養面からサポートできる管理栄養士として働きたいと考えています。

「科学的問題解決力」を 重視した管理栄養士教育



実践教育事例①



チーム医療の一員としての
即戦力

臨床の患者に対して的確な栄養アセスメント、栄養計画実施、栄養教育を行い、チーム医療の一員として活躍することを目標としています。講義では栄養評価の実践実習や栄養介入の実践を学んでいます。

給食経営管理における マネジメント力

事業所・福祉施設・学校を想定した実践的なマネジメント実習を通し、効率的に安全でおいしい食事の提供ができる「食のプロフェッサー」として即戦力となる人材育成を目指しています。



実践教育事例②

実践教育事例③



実験を通した
科学的考察力の養成

「食品学実験」「生化学実験」「基礎栄養学実験」などを通して、数値などの客観的な根拠に基づく栄養学(EBN)実践の基礎力となる科学的観察力考察力を養っています。

実践教育事例④



PDCAサイクルに基づいた 地域住民への食育活動

「計画」「実践」「評価」「改善」のPDCAサイクルに基づき、栄養疫学の考え方をもち、調査の企画・データ収集・解析から発表までの一連の流れを学び、地域住民に対する食育活動に活用して実践力をつけていきます。

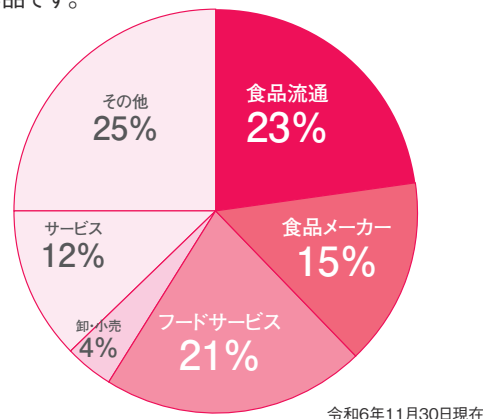
健康栄養学科

健康生活学部
人の健康を食から支える栄養管理のプロとして



※学生がフードコーディネート実習で制作した作品です。

多くの卒業生が
フードビジネス業界で
活躍しています！



最近の主な就職先

食 品 メ ー カ ー

井桁堂/一富士製麺所/岩田食品/オールハーツ・カンパニー/おとうふ工房いしかわ/開運堂/カネ美食品/桂新堂/香月堂/コロンパン/三州食品/シン・フーズ/シャトレゼ/寿がきや食品/正和製菓/杉木屋製菓/鈴木栄光堂/タカラ食品/デリカシェフ/デリカフーズ/東海牛乳/トーホー/中日本カプセル/中日本フード/日進乳業/ニッセー/日本自然発酵/日本食研/パウダーフーズフォレスト/原田/広伝/福玉粒麦/フジバングループ本社/プリムイソベン/松浦商店/松永製菓/豆福/明治/ヤマザキビスケット/ロピア

食 品 流 通

青木商店/アオキスーパー/アサヒ飲料販売/イオンビッグ/イオンリテール/カインズ/カネスエ/クスリのアオキ/ゲンキー/シモハナ物流/ジャパンビバレッジホールディングス/昭和/スギ薬局/生活協同組合コープあいち/トーホー/トヨタ生活協同組合/中部フーズ/中部薬品/ツルヤ/名古屋食糧/パローホールディングス/ファミリーマート/フィールコーポレーション/ふたば産業/マルハニチロ物流/マルハニチロ物流サービス中部/ユニー/ユニマツライフ/ヨシヅヤ

フ ー ド サ ー ビ ス

あきんどシロ/イオンベーカー/一富士フードサービス/魚国総本社/エスワイフード/NUKコーポレーション/オリジン東秀/木曽路/グリーンハウス/甲羅/五味八珍/サイゼリア/サガミホールディングス/三油商会/重光/叙々苑/すかいらーくホールディングス/杉本食肉/ゼンショーホールディングス/ダスキン/タニザワフーズ/トールコーヒー/トリドールホールディングス/日清医療食品/はま寿司/HUGE/ブロンコビリー/ポッカクリエイト/マリノ/名給/本町オープン/ロイヤルホールディングス/大和フーズ

公 務 員 ・ そ の 他

愛知県警察/あいち中央農業同組合/愛知日産自動車/愛知みなみ農業協同組合/アド・ダイセン/伊藤金属工業/イツワ商事/ウィルオブ・コンストラクション/エヌビーシー/オンワード樫山/各務原航空機器/加賀屋/ぎふ農業協同組合/神戸町役場/オ/サカイナゴヤ/島田市商工会議所/新明工業/住友生命保険/セキスイハイム中部/瀬戸信用金庫/双運物流/ソフトテックス/太陽生命保険/高末/滝川学園/つばめグループ/東宏工業/トヨタレンタリース岐阜/中島特殊鋼/中日本精工/中野区役所/なごや農業協同組合/八光殿/ハートランド/半田信用金庫/ヒマラヤ/フクダ/フジアルテ/フォーミュレーションITS/星野リゾート/マネジメント/三喜工作所/ミニミニ/美濃市役所/宮吉硝子/名鉄AUTO/盟和精工/ヤマニパッケージ/ヨネムラコーポレーション/LAVA International/ワシノ機器

社会人への第一歩

Student Voice!



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
柴田 光寛さん

学んだ知識と実際の経験が連動し、
より深い理解につながる

2年生のとき、ゼミで小学校低学年向けの食育イベントを企画しました。準備には3か月かかりましたが、クイズやゲーム形式で楽しく学んでもらう工夫をしました。大学では食文化やマーケティング、商品開発について幅広く学んでいます。実際の現場での経験も重視し、将来は食品メーカーで開発職を目指しています。様々な経験を通じて視野を広げ、多くの人に喜ばれる商品を作りたいと考えています。これからも将来の夢を叶えるため、日々努力を重ねて成長していきたいと思っています。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
大澤 亜衣那さん

試行錯誤を重ねた課題を通して
仲間と共に考えながら学びを深める

大学では「食とデザイン」の授業で、グループで餃子作りのプロセスから実際に食べるまでの動画を制作しました。食材を無駄にせず、楽しみながら食品ロスも考える課題で、とても印象的でした。また、マーケティングの授業では、商品が売れる理由や企業の戦略を学び、スーパーでのアルバイトを通じて、価格や売れ筋商品への視点も変わりました。将来は食品メーカーで販売からスタートし、ゆくゆくはマーケティングの知識を活かした仕事にも携わりたいと考えています。



健康生活学部
フードビジネス学科 3年
木下 心々美さん

数多くの本格的な経験を通して
夢に向かって着実に前進

将来自分のお店を持つことを目標に、料理とビジネスの両方を学んでいます。大学では、実践的なカフェ実習を通して、業務用の本格的な機器を使いながらお店の運営を経験しました。料理を作るだけでなく、接客や店舗運営の流れも学ぶ事ができました。また、デザインゼミでは企業様に提案するパッケージデザインを作成し、フィードバックを受けて改善しました。まずは料理の現場でしっかりスキルを磨き、その後、大学で学んだ知識を活かしながら、自分のお店を開くという夢を実現させたいです。

食品メーカー・食品流通・フードサービスの
すべてを知っている総合力

**フード
コーディネーター**

食品開発・店舗運営・食の
デモンストレーションなどで
総合的に
コーディネートする。

**フード
スペシャリスト**

食に関する知識を身につけ、
食の専門家として
食品製造から流通・販売まで
幅広く活躍する。

現代の食に関わるニーズに対応
実践力を養う資格取得支援

**フード
ビジネスマスター**

商品開発マーケティング
食とデザイン
カフェ・レストランプロデュース
海外ビジネス

実践教育事例①



商品開発

フードビジネス学科生による産学連携商品開発プロジェクトは十年以上続く取り組みです。学生自身が市場調査などをもとに企画書を作成し、商品コンセプト発表会・試作商品検討会などを経て、毎年、商社の展示会で新作を発表しています。今も『鬼まんモドレー』は新名古屋名物として好評をいただいています。

実践教育事例②



食に関する
企画・提案力の養成

講義や実習で獲得した知識・技術を発揮するため、企業とのコラボメニューの開発や学外内のコンテスト(外食インカレ、レシビ開発)などに積極的に参加しています。また商品の魅力を最大限に表現できるフーdstaイリク技術も習得しています。

実践教育事例③



産学連携および
地域との連携

企業や地域との連携にも力を入れています。食品商社との連携によるイベント共催などを実施してきました。学びを実践に活かすプログラムを充実させています。

実践教育事例④



実践力を養う
授業の数々

様々な実践的授業が充実しています。学生たちはそのような実習を通して体験的に知識やスキルを獲得しています。そのひとつである「応用フードコーディネート実習」では毎回作品を仕上げるからフードビジネスとしての「コーディネート」技術を身につけています。

フードビジネス学科

健康生活学部

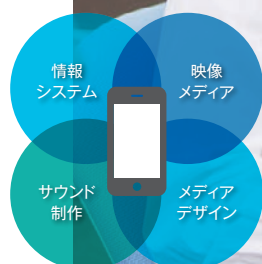
時代に即した食文化を支える「食」のプロとして

急速に進歩する社会に、創造性、 技術力、幅広い知識で対応

情報メディア学部

情報メディア学科

名古屋文理大学

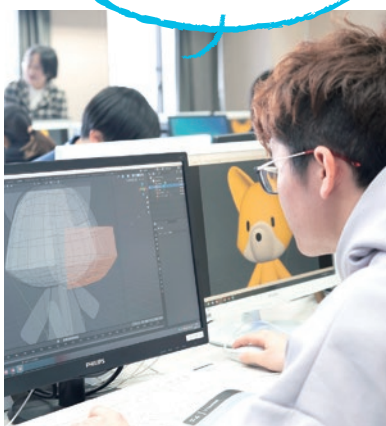


情報システム コース



プログラマ・システムエンジニアとしての基盤的スキルを養成
Python、Cなどのプログラミングに加えて、アプリ開発Web技術、ネットワーク技術やAI（人工知能）データベース開発の知識を演習を通して獲得します。学生はこれらの技術や知識を自ら企画した学生プロジェクトに活かして、実践力を磨いています。

映像メディア コース



あらゆる映像メディアコンテンツを制作しています
映像（CG、写真、画像処理、イラスト、アニメーションなど）さまざまなメディアによってコンテンツを制作することとを学んでいます。学生は、習得した技術や知識を活用して、映像作品、ポスター、3DCGなどを制作し、コンペティションへの応募など、積極的に活動しています。

サウンド制作 コース



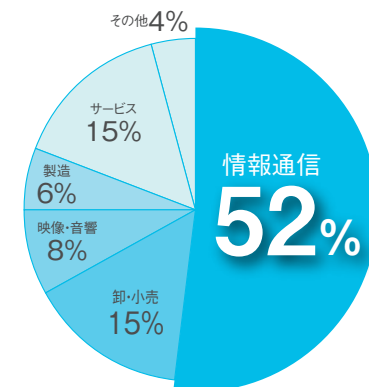
音響技術と楽曲制作を学び
サウンドスペシャリストを養成
PAやレコーディングの音響技術と楽曲制作をつの柱として、音響エンジニアやサウンドクリエイターを目指して学んでいます。また、映像コンテンツなどを制作する際に必要なサウンド編集技術が身につきます。学生作品の発表コンサートなどを通じて、実務経験を積んでいます。

メディアデザイン コース



社会の諸問題に対し学際的な解決策を提示できるデザイン力を養成
グラフィックやウェブといったメディア表現を構成するための知識や技術に加え、「メディアデザイン演習」や「暮らしとデザイン」といった総合的演習科目を通じて、社会問題を深く捉える洞察力と解決策を提案する実践力を養成します。

時代が求める エンジニア・クリエイター！ 情報通信のフィールドで 活躍中！



最近の主な就職先

情報通信業

令和6年11月30日現在
旭情報サービス/アウトソーシングテクノロジー/ANX/アビスト/アール・エム/アルタ/アルテクナ/アルトナー/アルプス技研/アンダーデザイン/エイム/エクストリンク/エージェンツ/エンテックス/岡設計/オフィスメーション/オープンアップITエンジニア/共立コンピュータサービス/高速道路IT/テクノロジー/コスモウインズ/サイファテック/サイバーエージェント/サイバーネックス/ジェイエスフィット/システム/システムアドバンス/システム・クリエイト/システムサーバー/システムリサーチ/美業之日本総合研究所/ジャスシステム/シンボロ情報システム/スターシステム/センチュリーシステムズ/セントラルエンジニアリング/ソフトテックス/第一コンピュータサービス/ティーアイアール/ティ・エス・シー/ディーピーティー/東海ソフト/東名/トップ/トーテックアメニティ/トーテックフロンティア/トランスコスモス/ナビオコンピュータ/日本システム技術/日本情報産業/日本電通/ネットアーツ/パーソルクロステック/ロジック/ビコ・ナレッジ/ビーネックス/ロジック/富士ソフト/三菱電機ソフトウェア/ミライコミュニケーションネットワーク/メイテックフィルダース/ユニバーサルコンピュータ

CG・映像・サウンド・クリエイティブ

アイ・シー・シー/アイプロ/アド・ライブ/アルテマ・エンターテインメント/アントラッシュ/飯田ケーブルテレビ/コムエンス/三光/島村楽器/スタジオリクス/総合舞台はぐるま/セントラルビデオ/中京エレクトロン/豊橋ケーブルネットワーク/名古屋テレビ映像/パナ・エンタープライズ/ひまわりネットワーク/ブラド/ミクスネットワーク

製造業

ワイルテック/大野ナイフ製作所/岐阜車体工業/岐阜多田精機/黒田精機製作所/光南工業/サカイナゴヤ/高瀬金型/都築産業/トヨタ自動車/日研トータルソーシング/日進機工/日本紙工業/二村機器/布目電機/平山/ヤマザキマザック/ワールドインテック

卸・小売業

イオンビッグ/石原商事/伊丹産業/エディオン/大森石油/ゲンキー/3 Steady/サンワハウス/シラネ/大黒天物産/東海マツダ販売/トヨタすまいるライフ/中部薬品/坪井花苑/ナヴィック/ネクステージ/ビッグ/ビックカメラ/フィールコーポレーション/MIRAI HOME/名鉄生活創研/ヤマダホールディングス/ユニー/米津物産

サービス

明弘/アニバーサルドリーム/グッドワークコミュニケーションズ/ソーゴ/高末/トヨタエンタプライズ/名古屋整形外科人工関節クリニック/nadeshico/日本通運/BIGSHIP/ひととこむ/名鉄バス/マーキュリー/ヤマト運輸/ライクススタッフィング/レゴランド/ワールドコーポレーション

公務員・その他

秋田やまもと農業協同組合/飛鳥未来高等学校/大内山酪農農業協同組合/おおぞら高等学校/岡崎信用金庫/岐阜県立岐山高等学校/星城高等学校/知多信用金庫/中央国際高等学校/トヨタ中央自動車学校/菅高等学校/三重県警察

社会人への第一歩

Student Voice!



情報メディア学部
情報メディア学科 3年
一ノ瀬 由璃乃さん

アイデアを形にする楽しさを実感 実践的な経験を積み重ねる

アプリ開発プロジェクトやハッカソンに参加し、実際にアプリを作りながらチームで課題を解決する経験を積んでいます。この学科では入門レベルから高度な演習まで幅広く学び、プログラミングの基礎から応用までをしっかりと身につけることができます。また、デザインやデバイス開発のメンバーと連携することも経験し、チームワークの重要性を強く実感しています。今後もこのスキルを活かしてアプリ開発などに積極的に携わり、実社会でも貢献できる人材になれる事を目指しています。



情報メディア学部
情報メディア学科 3年
伊藤 資さん

仲間と共に音楽制作の技術を学び 夢を実現に向けて成長できる

大学では、音響制作や作曲を通して、楽曲制作に必要な技術を学んでいます。特に印象に残っているのは「音響制作演習」で、楽器ごとの音量調整や、不要な音を抑える作業を実践しながら、音楽制作における細かな調整の重要性を学びました。作曲の授業では、先生から直接フィードバックを受ける機会があり、より良い作品を作るために日々スキルを磨いています。同じ目標を持つ仲間たちとの切磋琢磨も大きな刺激となり、将来は作曲家として音楽業界で活躍することを目指しています。



情報メディア学部
情報メディア学科 3年
卯花 心さん

実践的なアドバイスで深く学んで 専門的な技術が身に着く

ゼミで行った映画ワークショップでは、実際の映画シーンを参考にしながら撮影の実習を行いました。それまで動画を撮るときは単調になりがちでしたが、カメラの動きや構図を工夫することで、撮影した映像がどんどんと迫力を増していくことを実感しました。学生自身でプランを立てて撮影し、できあがった作品は他のグループと一緒に評価し合うことで、深い学びを得ることができました。情報メディア学科で映像制作に触れ、自分にはこの道があると感じています。



豊富な実習・実験と理論を積み重ね 食を通して人々の健康づくりを支える栄養士教育



実践教育事例①



**チームワークで
大量調理に挑戦**
【給食管理実習】
給食を行うために必要な技術サービスを習得。
献立立案から発注・調理・配膳といった連の流れ
を実践を通して学びます。

実践教育事例②



**座学で学んだ知識を
実験でより深く理解する**
【生化学実験】
生化学の講義内容を実験を通して確認すること
で生化学への理解を深めます。

実践教育事例③



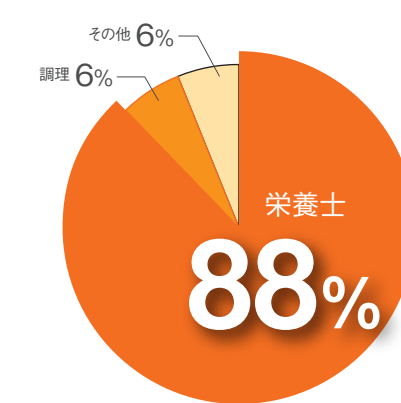
**各疾病に対応した
栄養ケア・食事療法を学ぶ**
【臨床栄養学】
様々な疾患の知識と栄養学の知識をもとに、疾病
ごとの臨床栄養学（患者さまの症状や病態、治療
に適した食事・栄養管理）を学びます。

実践教育事例④

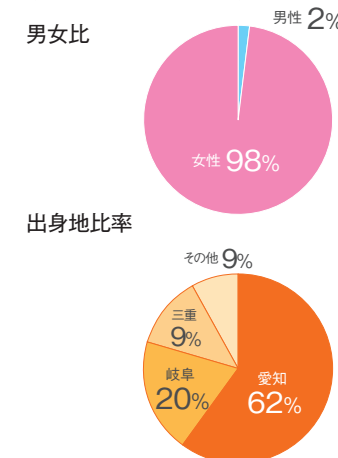


**食品や調理の知識を生かした
美味しい料理を目指す**
【調理学実習】
伝統的な行事食をはじめ和洋中の料理を実習。
喫食者に適した料理にアレンジする知識技術を
習得します。

令和6年度卒業見込み者内定状況
(令和7年3月卒業見込み)



令和6年度入学生データ
(令和8年3月卒業予定)



卒業生の主な就職先

医療・福祉

相生山病院／荒木病院／安城東生病院／育徳会／稲沢厚生病院／海南病院／カリヨン福祉会／好生館病院／江南厚生病院／さくら病院／佐藤病院／サン・ビジョン／紫水会／主体会／知多厚生病院／長寿会／名古屋セントラルクリニック／花園福祉会／福寿園／藤田医科大学病院／みたき総合病院／ヨナハ総合病院

給食会社

アスモフードサービス／一富士フードサービス／イフスコヘルスケア／魚国総本社／エームサービス／グリーンハウス／栄屋食品／シダックス／コンパスグループ・ジャパン／タカラ／ソシオフードサービス／東洋食品／トーカイフーズ／トモHD／中川給食／日清医療食品／日本ゼネラルフード／ハーベスト／葉隠勇進／フジ産業／富士産業／ベネミール／マルタマフーズ／メーキュー／メフォス／安田物産／LEOC／ロハスフード

食品製造・飲食店

アクアイグニス多気／岩田食品／敷島産業／SOMPOケアフーズ／タカラ食品／知久／中央製乳／デリカサイト／ニッセーデリカ／日本フーズデリカ／ファーストフーズ名古屋／フジデリカ／フジバングループ本社／プリムイソベン／ブルームダイニングサービス／松浦商店／マルヨシ食品／三井軒店／名糖産業／ユーハイム／ロック・フィールド／ローヤル製菓／若松屋

公務員・教育

愛名保育園／あけぼの保育園／稲葉地保育園／岩田こども園／岩田保育園／大治南保育園／金山保育園／希望ヶ丘保育園／岐阜さくら保育園／岐阜市役所／くさのみ保育所／くまのまえ保育園／黒野こども園／サニーサイドインターナショナルスクール／JPホールディングス／自衛隊／新生保育園／関市役所／なかばた保育園／並木保育園／みかづき保育園／みどり保育園／大和保育園／竜陽園／黎明保育園／和光保育園

その他

伊勢久／エスターヴ／菅田／コサキ／コスモス薬品／JAあいち中央／田中化成／日本マクドナルド／ハウスオブローゼ／服部工業／ファイブホールディングス／フィールコーポレーション／ホンダカーズ／名鉄バス／メニコネク／ユニー／ロワジールホテル豊橋

社会人への第一歩

Student Voice!



食物栄養学科
栄養士専攻 1年
中垣内 春乃さん

しっかり掘り下げて学ぶことにより より深い理解につながる

高校時代から食に興味があり、この学科に進みました。基礎をしっかり学んだ上で、自分の興味を持つ分野に集中できるのがこの学科の魅力だと感じています。特に、実習では大量調理の技術を学び、現場に必要なスキルを身につけています。2年生になるとコース選択があり、病院における栄養指導や健康サポート、高度な調理技術の習得など、多様な道が用意されています。将来は給食施設や社員食堂などで働き、美味しい給食を提供できる栄養士になりたいです。



食物栄養学科
栄養士専攻1年
森 萌恵さん

専門的な知識と実践的なスキルで 人々の健康をサポートしたい

調理学実習では仲間と協力して料理を作り、限られた時間内で完成させる工夫が求められます。和食や中華など幅広い料理に挑戦でき、毎回新しい発見があり、とても充実した時間を過ごしています。給食管理実習では、献立作成や栄養価、原価の計算を行い、実際に発注書を作成して食材を注文するなど、実践的な経験も積んでいます。高校時代に献立を考える楽しさを知り、栄養士を目指しました。将来は病院や給食センターで働き、食を通して多くの人の健康を支えたいと考えています。

主な取得資格

栄養士免許証・食育インストラクター3級・フードスペシャリスト(食品・調理コースのみ)・専門フードスペシャリスト(食品開発)(食品・調理コースのみ)・栄養教諭2種免許状(教職課程のみ)・名古屋文理調理技能認定証(1級・2級)・名古屋文理調理指導員認定証

3つのコースで 専門的な実践力を養成

栄養指導コース

疾病の成り立ちや病態への理解を身につけながら、病院における栄養指導、食事管理などに興味のある学生に向けたコースです。

病態生理学
栄養カウンセリング論
食生活改善指導

健康管理コース

健康の維持・増進について身体的および精神的側面から学び、アスリートから高齢者まで、幅広い人を対象とした健康サポートに興味のある学生に向けたコースです。

健康の科学
メンタルヘルス論
スポーツ栄養論

食品・調理コース

「食と栄養」の知識と高度で実践的な調理技術を身につけ、食品や調理に興味があり、フードスペシャリストを目指す学生に向けたコースです。

官能評価・鑑別論
フードスペシャリスト論
調理応用演習



主な取得資格

製菓衛生師国家試験 受験資格
パン製造技能士国家試験 受験資格
菓子製造技能士国家試験 受験資格
フードコーディネーター3級
名古屋文理調理技能認定証(1級・2級)
名古屋文理調理指導員認定証

専攻専門教育科目

1年次

製菓基礎理論1
応用栄養学
製菓理論I
製菓基礎理論2
製菓理論II
製菓理論III
製菓実習I
製菓実習II
製菓実習III
製菓専門実習I1
調理実習I
製菓専門実習II1
衛生法規
調理実習II
公衆衛生学II
食品衛生学II
食品衛生学実験

2年次

「製菓衛生師としての技術を深める科目」
カフェスイーツ実習
フードコーディネーター実習
食品加工実習
製菓実践演習

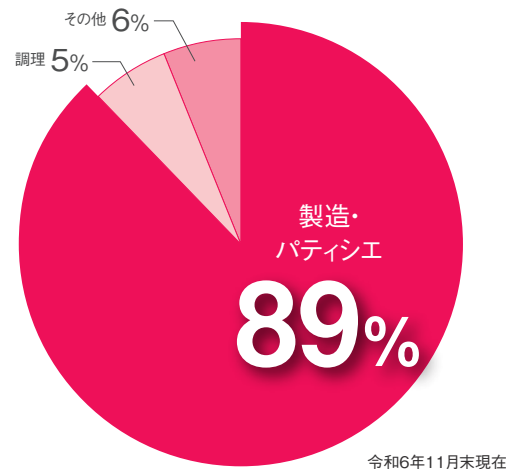
「製菓衛生師としての知識を広げる科目」

フードコーディネーター論
メンタルヘルス論
デジタル表現技法
食文化論
カラーコーディネーター論
消費者心理
ゼミナール

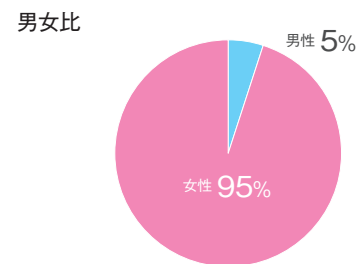
確かな製菓技術と表現力を養い 時代を担う「食」のクリエイターへ



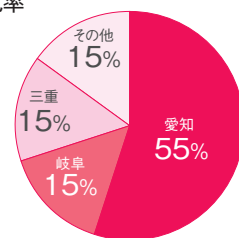
令和6年度卒業見込み者内定状況
(令和7年3月卒業見込み)



令和6年度入学生データ
(令和8年3月卒業予定)



出身地比率



卒業生の主な就職先

食品製造(和・洋菓子、パン店)

ア・ラ・カンパニユ/オールハーツ・カンパニー/菓匠 Shimizu /ガトーヴァレ/カフェタナカ/ガレ・ドウ・ワタナベ/キャナリイ・ロウ/ケーキハウスツマグリ/重光/シトロンヴェール/しゃん亭/春華堂/松華堂茶寮/正和製菓/ショコラトリータカス/ Sweets world さんらいず/スウィーツガーデン/ slow /空と麦と/ちんぱんじー/ツバメヤ/ハナフル/ノザキ製菓/パティスリーアノ/パティスリーヴィゼ/パティスリーコモノ/パティスリーしあわせのえき/パティスリーメリ・メロ/パティスリー モン・モ・ディス/パティスリーランファン/パティスリー・ロアジス/パンの店カッタン/ビー・エス・コープ/ピーターパン/ビエールプレジューズ/ピケット/ブーランジェリーブーブー/フジパングroup本社/仏蘭西菓子 REGNIE /ブランタン/ブランパン/フランボワーズ/ブレイジュール/フレベールラデュ/ベーカリーピカソ/ボンバナ/ボンレヴェック/緑と風のダーシェンカ/ミュゼドウ アッシュ/メゾン・デュ・ミエル/守山ベーカリー/モンテール/ユーハイム/芳光/ル・スリジェダムール洋菓子店/ロピア

その他の

伊勢湾マリン開発/エイムエンタープライズ/グランドホテル浜松/サザビリーリーグアイビーカンパニー/shibuya /大庄/タカラ食品/チタカ・インターナショナル・フーズ/知多信用金庫/デンソーバーラー/DREAM ON /トランジットジェネラルオフィス/長坂養蜂場/ ABC Cooking Studio /フィールコーポレーション/プラス/ホテルニューアワジ/松屋コーヒー本店/ユタカファーマシー

社会人への第一歩

Student Voice!



食物栄養学科
製菓専攻 1年
西 美寿希さん

学んだ理論や原理を実習で体感 実践的な学びが、自信へとつながる

小学生の頃からケーキ作りが好きで、この道に進みたいと思っていました。家で作ったスポンジケーキはうまく膨らまなくて悩んでいましたが、先生に教わってしっかりと作れるようになった時は感動しました。授業で学んだ理論を実習で確認できるのが面白く、効率を考えながら仲間と協力して一緒に作ることもとても楽しいです。使用する道具も本格的で、どんどんスキルが身についています。将来はパティシエとして、人を笑顔にする洋菓子を作りたいという夢が少しずつ現実に近づいていると感じています。



食物栄養学科
製菓専攻 1年
別所 青波さん

専門性の高い環境で学び 創造力と技術を高め、夢に近づく

実習と座学の連動により、製菓に関する知識が深まっています。実習では業務用の大型ミキサーなど、プロ仕様の器具を使用し、実践的な経験を積んでいます。これにより、卒業後の職業に直結する技術力を養っています。授業では時間管理や効率的な作業順序を考える力が身につく、チームワークも向上しています。ケーキやパン、和菓子など、幅広いメニューを経験できるのも魅力です。今後はカフェ運営についても学び、将来はカフェ併設の洋菓子店を開きたいという夢を持っています。

実践教育事例①



製菓コンテスト

一年生の部、二年生の部と、学年ごとに開催。第2次審査(レシビ審査)で選ばれた各6作品が本選に出場し、グランプリをめざします。グランプリ作品は秋に行われる学園祭のカフェで特別販売します。

実践教育事例②



卒業制作発表会

製菓専攻二年生による二年間の学びの集大成。パン生地、マジパンなど様々な素材を使用して作った創意あふれる作品はどれも華やかで見応えがあります。

実践教育事例③



製菓実践演習

二年次に行う特別科目。ナッペ、絞り、パイピングなどを繰り返し練習し、即戦力となる技術を身につけます。授業の最後には、学習成果の発表として実技テストを行います。

実践教育事例④



製菓・製パンを幅広く学ぶ

洋菓子だけではなく和菓子・製パンの実習も行い、幅広い技術を学びます。また、「カフェスイーツ実習」ではラッピング技術やラテアートなど、実際の現場で使える技術を習得します。パティシエ・ブーランジェ、和菓子職人として幅広い活躍が期待されます。

製菓専攻

食物栄養学科

幅広い力を持ち、楽しい食生活の提案ができるプロを



社会の変化に素早く対応 できる栄養士を養成

栄養士科

名古屋文理栄養士専門学校



実践教育事例①



調理学実習

食品がもつ機能的価値をより高いものに加工することが調理であるという前提に基づき、食品の調理性を理論的に習得し、おいしく、安心、安全に食べられるための調理技術を体得します。伝統的な行事食や各国の料理の特色についても実習を通して学びます。

実践教育事例②



給食管理実習

病院や学校などで出す給食（大量調理）は、調理法やスピード、衛生への配慮が求められます。実習では、献立作成から実施、評価までの一連の実務を通して、給食運営の基本的な技法を学ぶとともに判断力と応用力を養います。

実践教育事例③



臨床栄養学実習

糖尿病や肥満、高血圧など疾患に対応した栄養管理の理論と方法を学んだ上で、実際の献立作成や、それぞれの疾患に対して治療効果の高い食事提供のための知識と技術を実習を通して体得。病院や施設で実践できる技術を身につけます。

実践教育事例④

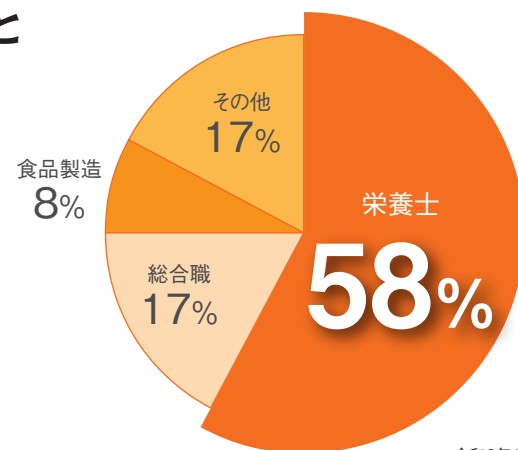


応用栄養学実習

乳児から高齢者まで、それぞれのライフステージにおける健康の維持・増進を目指して、心身の健康を養う食事が計画できる知識・技術を学修します。各ライフステージにおける健康課題に対応するための栄養管理方法についても知識を深めます。

60年以上の実績と
卒業生の活躍で
高い就職率を
保っています。
17年連続で
就職率100%を
達成しました!

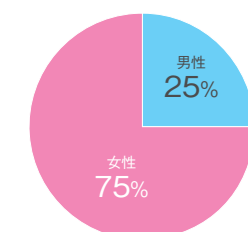
令和6年度卒業見込み者内定状況
(令和7年3月卒業見込み)



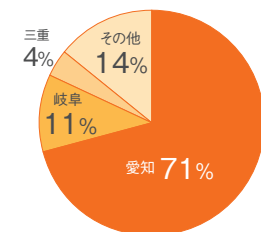
令和6年11月末現在

令和5年度入学生データ
(令和7年3月卒業予定)

男女比率



出身地比率



卒業生の主な就職先

医療・福祉

愛燦会／安城更生病院／稲沢厚生病院／ウエルネス／海南病院／共愛会／高佳会／湖山医療福祉グループ／済衆館病院／佐藤病院／三善会／紫水会／主体会／鈴木病院／宝会 ケアハレス葵／知多厚生病院／豊田厚生病院／なごや福祉施設協会／ひがし福祉会／藤田医科大学病院／ユニマツトそよ風／ヨナハ総合病院／和合病院

給食会社

アイコーメディカル／一富士フードサービス／医療給食／魚国総本社／エムサービス／O'Sフード／グリーンハウス／米屋食品／シダックス／ティー・エフ・ビー／デリックくちくま／トーカイフーズ／トモHD／ニッコトラスト／日清医療食品／日本アグネス／日本ゼネラルフード／ハートミール／フジ産業／富士産業／ミツオ／メーキュー／メフォス／LEOC

食品製造・飲食店

赤福／大丸／ときわ食品／日本フーズデリカ／ブロンコビー／マルヨシ食品／ヤマシン醸造／隆祥房

公務員・教育

赤ちゃんの家さくらんぼ／sakura保育園六本木／オアシスこども園／かもめ保育園／けやきの木保育園／光徳保育園／公明幼児園／JPホールディングス／新生保育園／高浜あおぞら保育園／天王保育園／東京児童協会／中村保育園／はなの木保育園／半田市役所／平田保育園／ぼっば保育園／みかつき保育園／緑の丘福祉会／やしろ保育園／大和保育園／ライクキッズ／竜陽園／和光保育園

その他

アールディーシー／大黒天物産／フォーシーズンズ

社会人への第一歩

Student Voice!



名古屋文理栄養士専門学校
栄養士科 1年
佐藤 楓さん

知識と実習でスキルを身につけ 将来の可能性を広げていく

以前大学で医療を学んでいた際に、病気が起こる前に出来る事があるのではないかと考え、食品や食事療法に興味を持ち、栄養士を目指すことを決めました。この学校は就職率も高く、資格を取得することで自分の自信にもつながると感じています。授業では食品学を学びながら、実習で栄養価計算や献立作成を行っています。特に減塩食品の開発に興味があり、将来的にはこの分野で貢献できるような栄養士になりたいと思っています。忙しい毎日ですが、充実感を感じながら学んでいます。



名古屋文理栄養士専門学校
栄養士科 1年
鈴木 伶奈さん

臨機応変な対応力が養われ 栄養士としての意識も高まる

この学校に入学を決めたのは、栄養士の免許を取得した後、将来的に編入も視野に入れることができるからです。実際に授業では、給食管理実習を通して、60食分の料理を作る経験をしています。特にグループワークが多く、初対面の仲間とコミュニケーションを取りながら進めるのが大変ですが、自分の意見を持つことが重要だと感じています。卒業後は、フードサービスの分野に進みたいと思っています。栄養士としての視点を生かして、他の大学の卒業生とは違ったアプローチができる自信があります。

特別講義紹介 献立立案

Q.授業はどんな内容ですか？

生活習慣病予防や健康増進を目的としたバランス食や、疾病を対象とした特別食など、対象者に応じて様々な種類の食事が提供できるようになるための献立立案力を養う授業です。栄養調整や治療に貢献する献立を作るため、栄養成分や栄養量の算定方法、疾病ガイドラインなどを学び幅広い知識を持った栄養士を目指します!

Q.授業のポイントはなに？

食品の旬、食品規格や価格、栄養量管理などの学びと、応用栄養学実習や臨床栄養学実習を連携して進めていきます。指示された栄養量で献立を立案するだけでなく、色々な食事形態に展開ができる応用力を身に付けます。卒業後に即戦力として活躍できるよう、実務を想定した内容になっています。

特別調理実習

Q.授業はどんな内容ですか？

特別調理実習の3本柱は「真空調理」「調理実験」「オリジナルメニュー実習」。介護食の実習を中心に授業を行います。近年現場で注目されている新調理システムについての知識習得や、調理科学の実験も取り入れています。また、各実習で得た知識と技術を現場で活かせる応用力も養っています。

Q.授業のポイントはなに？

学んだ知識を引き出し、繰り返し実習で活用することで、実務に活きる即戦力を育てています。そのために予習復習を欠かさないことや情報は授業中に共有し合い、疑問を残さないことを大切にしています。難しい内容もありますが、一方で仲間とワイワイ楽しめる内容も取り入れています。

インターンシップ受け入れのお願い

INTERNSHIP

インターンシップ受け入れのお願い

日頃から本学の教育活動にご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

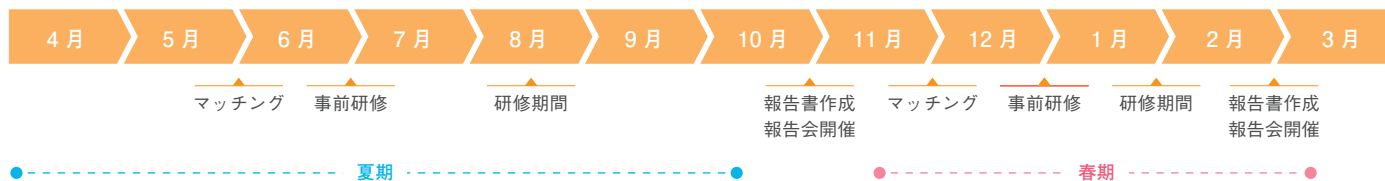
本学ではキャリア教育の一環として学生にインターンシップ研修への参加を推奨しています。インターンシップ研修を経験した学生にはキャリアプランの明確化に伴う学習意欲の向上や学習姿勢の主体化と能動化の効果が顕れています。本学としてもキャリア教育の充実により学生の就業意識や学習意識を高め、その成果を社会に還元できるよう努めてまいります。企業・団体の皆さま方におかれましては業務ご繁多のところ誠に恐縮ですが研修生受け入れのご協力を賜りますようお願い申し上げます。

- 求人、採用と研修は別のお考えで結構です。
- 情報漏えい等企業様のリスクに対する教育は確実に行ってまいります。
- 本学の学びに直結した業務体験でなくても結構です。

ご質問等は、下記連絡先までお問い合わせください。

SCHEDULE

研修スケジュール



インターンシップ研修の流れ

1. 対象学科／学年

フードビジネス／情報メディアの1～4年生

2. 研修期間

夏期：8月～9月の本学の夏期休暇中の2週間

春期：2月～3月の本学の春期休暇中の2週間

※原則とした期間です。

3. 学生の申込みについて

5月、11月に学生に対し、募集を行い、

受け入れをご協力いただいた企業様とのマッチングを行います。

4. 単位認定について

事前研修→研修→報告書提出→報告発表会

インターンシップ運営委員会によって単位認定されます。

研修関連書類は下記のものをご用意いたします。

受入依頼書、協定書、誓約書、研修概要、研修先出勤簿、評価表、研修日誌、学生傷害・賠償保険加入書

インターンシップに関するお問合せ