



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

名古屋文理大学大学院

健康情報学研究科

NAGOYA
BUNRI

2026 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。

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)
名古屋文理大学 稲沢キャンパス
入学定員 5名 (収容定員 10名)
取得学位 修士 (健康情報学)

健康は個々人の生理学的な状態であると同時に、社会的に決定される人間の存在状態といえます。目覚ましい進歩を遂げつつある生成AIや、ほとんど社会インフラといえるほどに生活に浸透したスマートフォンやSNSは、心身両面において現代人の在り様に影響を及ぼしています。「健康」をキーワードとして、こうした技術のもつポテンシャルを最大限に引き出すとともに、技術としての意味や価値を深く考究し、人間の幸福に資する情報科学を追究するのが健康情報学です。

本研究科では、上記のような大きな目標を追究すると同時に、地域に密着し、健康に関する地域の課題解決に取り組むことで、情報科学と健康科学の両分野に通じた「高度情報人材」を育成します。主要な授業科目としては、「健康情報学」、「健康データサイエンス」、「健康情報産業論」などを必修科目として学修するほか、健康科学分野、情報科学分野の専門科目を選択し学修します。また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養い、学生のキャリア形成に繋がるように支援します。

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

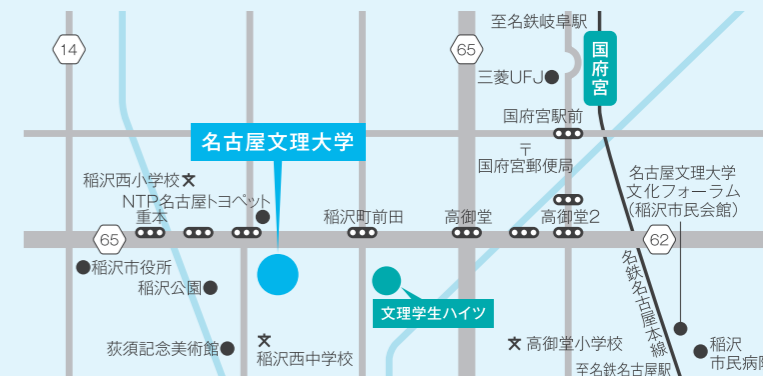
稲沢キャンパス 名古屋文理大学大学院 名古屋文理大学

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

名二環自動車道、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

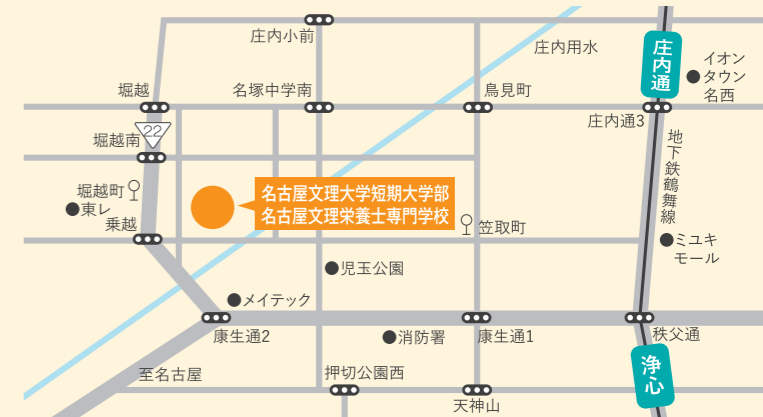
キャリア支援センター

〒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 : <https://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)

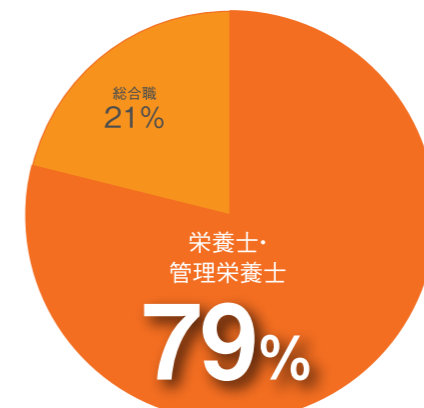
名古屋文理大学短期大学部 / 名古屋文理栄養士専門学校
学務課 (就職担当)

〒451-0077 愛知県名古屋市西区笹塚町2-1
TEL : 052-521-2254(直) FAX : 052-521-2230
E-mail : nagoyask@nagoya-bunri.ac.jp



「科学的問題解決力」を重視した管理栄養士教育

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!



主な専門科目

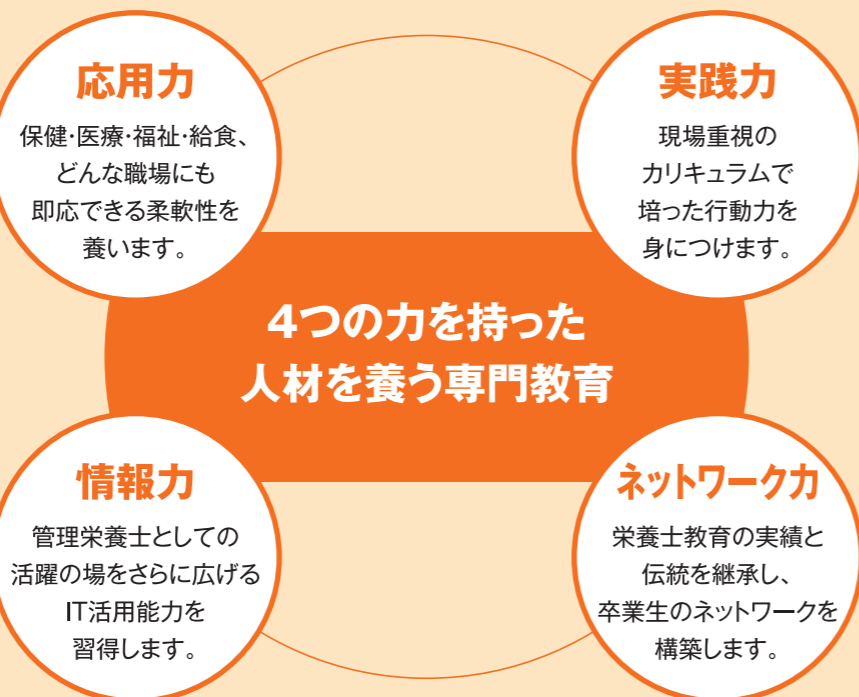
公衆衛生学	調理学	病気の成り立ち
加工食品学	栄養疫学	スポーツ栄養論
病態栄養学	生化学	給食実務論
健康管理概論	栄養学	食品学
食品衛生学	公衆栄養学	栄養教育論
臨床栄養管理論	運動生理学	ライフステージ栄養学
解剖生理学	給食経営管理学	卒業演習

取得を支援している資格

管理栄養士国家試験受験資格	食品衛生監視員 (任用資格)
栄養士免許	食品衛生管理者 (任用資格)
栄養教諭一種免許	NR-サプリメントアドバイザー

卒業演習テーマ(例)

- 「慢性疾患への心理的アプローチ・ストレスマネジメントと食・行動変容への動機づけ」(応用心理学)
- 「醸造微生物を活用した新たな発酵食品の開発」(食品学)
- 「一口量と咀嚼回数の関係」(応用栄養学)
- 「大学生の骨密度・骨格筋量評価・骨格筋量推定のための各種筋力の妥当性」(運動生理学)
- 「野菜や果物の抗酸化力の季節による変化に関する研究」(基礎栄養学)
- 「GAG投与した短肢症マウス組織におけるデコリンの分布に関する組織化学的検索」(解剖生理学)
- 「水煮大豆パンの開発」(給食経営管理学)
- 「自然に健康に導く食環境づくりの取り組み方法の検討」(公衆栄養学)
- 食物アレルギー代替レシピの開発(調理学)
- 「幼児および保護者を対象とした食育支援および介入研究」(栄養教育論)
- 「エストロゲンと食事摂取状況・体組成との関連についての検討」(臨床栄養学)
- 「経腸栄養剤の選択に関わる研究」(臨床栄養学)
- 「体内時計や食事のタイミングが身体に与える影響に関する研究」(生化学)
- 「保存温度逸脱による微生物リスクの評価」(食品衛生学)



最近の主な就職先

令和7年10月末現在

医療福祉業界
愛知慈恵会/アスクこども育成会/RJD/安城市社会福祉協議会/いけり矯正歯科/井ノ口会/ヴェルヴァーレ本陣クリニック/大木会/大阪医科薬科大学病院/おち夢クリニック名古屋/梶の木内科医院/河村病院/季秋会/岐阜県厚生農業協同組合連合会/杏林会/貴和会/CREA/小池ハートクリニック/光明会/済衆館病院/さくら会/紫水会/主体会/順秀会/昭和在宅クリニック/すぎもと歯科/清雅会/青山里会/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/聡誠会/SOYOKAZE/高針福祉会/多治見清涼会/橋クリニック/takk/治友会/董仙会/藤友五幸会/名古屋市立大学病院/にのみ歯科医院/日本ライフデザイン/白寿会/ひかりの里/ひだまりこころクリニック/藤田医科大学病院/三重県立大学附属病院/緑の丘福祉会/実り会/メグラス/麗心会/ユアアンドアイ/裕誠会/よつ葉の会/和合会

給食業界

一富士フードサービス/魚国総本社/ EVERYFOOD/エムサービス/グリーンハウス/シダックス/センダン/トモ/日清医療食品/富士産業/メーキュー/メフォス/LEOC/レバスト

食品メーカー

アビ/栄光堂ホールディングス/おやつカンパニー/カネ美食品/湖池屋/シノプフーズ/スジャータめいらく/タクマ食品/名古屋製酪/日本自然発酵/フジパングループ本社/ヤマサちくわ

フードサービス業界

サガミホールディングス/すかいらくホールディングス/はま寿司/ブロンコピリー

卸・小売業界

秋田屋/IDOM/アンファー/エーアンドエスカンパニー/杏林堂薬局/クサリのサンロード/ゲンキー/コスモ薬局/サエラ/サンドラッグ/昭和/スギ薬局/スズカ未来/スズケン/中部薬品/中部フーズ/中北薬品/トーカン/トヨタ生活協同組合/南山堂/バローホールディングス/ビックカメラ/ファイントラスト/モノループ/ヤマ食

サービス業界

アイシン・コロボ/EP総合/小泉アフリカ・ライオン・サファリ/ G-7リテールジャパン/食品分析開発センター-SUNATEC/スタッフサービス/TBCグループ/トップメディアホールディング/日本ビジネスステータープロセッシングセンター/ホテルニューアワジ/LIFE CREATE/リゾートトラスト

公務員・教育・その他

愛知北農業協同組合/ ABC Cooking Studio/岡崎市役所/ OSGコーポレーション/函南町立西小学校/航空自衛隊/関ヶ原町役場/瀬戸市教育委員会/認定こども園北都/東浦町役場/フジマック/みなみ保育園

社会人への第一歩

Student Voice!



内定先:岐阜県厚生農業協同組合連合会

実践的な実習を体験して 目指したい方向性がより明確に

食べることや料理が好きで、中学生の頃から管理栄養士になるのが夢でした。大学では、実際の症例を基に栄養管理計画書を作成する授業が特に印象に残っています。知識を実践に繋げる面白さを学びました。病院での臨地実習で、熱心に患者さんと向き合う管理栄養士の方を見て、「私も一人ひとりに寄り添える専門家になりたい」という目標が明確になりました。将来的には腎臓病などの専門資格も取得して、さらに学びを深めていきたいです。



内定先:洗心福祉会

実践的な学びを通して培った 食への思いを伝えていきたい

他の短期大学から編入して本学に入りました。最初は不安もありましたが、先生方の手厚いサポートや編入生同士のつながりのおかげで、すぐに馴染むことができました。授業では、患者さんのカルテをもとに栄養管理を考えるなど実践的な内容が多く、現場で生かせる力が自然と身につきます。祖母の介護を通して栄養の大切さを実感し、高齢者の健康を支えたいという思いが強まりました。卒業後はその思いを職場で生かしていきたいです。



内定先:エムサービス株式会社

協力と実践を通して成長を実感 一つ一つ積み上げて突き詰める

この学科で管理栄養士の資格取得を目指してきました。大学では先生方との距離が近く、わからないことをすぐに相談できる環境が魅力です。特に印象に残っているのは、2~3年次に行った給食経営管理実習です。大量調理の機器を使い、仲間と協力して衛生管理にも気を配りながら作業を進める経験は、とても学びが多いものでした。資格取得はゴールではなく、ここからがスタートです。卒業後は就職先で、実践を繰り返して成長していきたいと思っています。

健康栄養学

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

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際を学んでいます。

実践教育事例②



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「食のプロデューサー」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③



科学的考察力の養成
実験を通して

「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。



※学生がフードコーディネーター実習で制作した作品です。

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

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

フードビジネス学科

名古屋文理大学

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10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「鬼まんマドレーヌ」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内外のコンテスト（外食インカレ、レシピ開発）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ドスタイリング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。

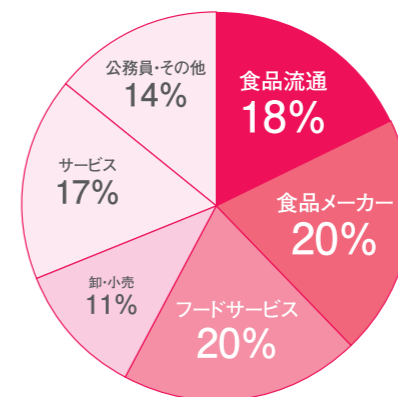
実践教育事例④



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ター実習」では毎回作品を仕上げながら、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きます。

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

過去3年間(令和4~6年度卒)の実績

食品メーカー

井桁堂/一富士製麺所/岩田食品/開運堂/カネ美食品/熊澤酒造/九重味淋/桂新堂/コロパン/三州食品株式会社/敷島製パン/シノフーズ/シャトレゼ/正和製菓/寿がきや食品/杉本食肉産業/タカラ食品/テーブルマーク/デリカシェフ/東海牛乳/東海デキストリン/日進乳業/ニッセー/パウダーフーズフォレスト/広伝/福玉米粒麦/フジパングループ本社/フレッシュ/豆福/マルトモ/明治/ヤマザキビスケット

食品流通業界

青木商店/アオキスーパー/イオンリテール/カネエ/クスのアオキ/ケンキョ/ココカラファイングループ/昭和/スギ薬局/全日本食品/中部フーズ/中部薬品/ツルヤ/トーヨー/トヨタ生活協同組合/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/マルハニチロ物流サービス中部/ユニー/ユニマツライフ

フードサービス業界

あぎんどスシロー/アマーバホールディングス/一富士フードサービス/ウエルカム/エムサービス/エスワイフード/NUKコーポレーション/王将フードサービス/オリジン東秀/木曾路/五味八珍/コマダ/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/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/ニッポンナッツ/日清医療食品/はま寿司/HUGE/フロンコビリー/ポッカクリエイト/本町オープン/ロイヤルホールディングス

卸・小売業界

アーバンリサーチ/愛知日産自動車/イツワ商事/オンワード樫山/東海マツダ販売/ヒマラヤ/名鉄AUTO/モノループ/ヤマニパッケージ/リベリウォーチェ


サービス業界

アドダイセン/ウィルオブ・コンストラクション/かえるデンタルクリニック/オ/ G-FACTORY/双運物流/ソフバンク/つばめグループ/トヨタレンタリース岐阜/バーソナック/ハートランド/ハウスコム/八光殿/平山/フォーミュレーションITS/フジアルテ/フジタクシーグループ/Plan-Do-See/プレジヤスパートナーズ/星野リゾート・マネジメント/マーケティングアソシエーション/ミニミニ/ LAVA International

公務員・その他

あいち中央農業協同組合/あいち海部農業協同組合/あいち三河農業協同組合/愛知みなみ農業協同組合/伊藤金属工業/ウッドホーム/エヌビーシー/各務原航空機器/神戸役場/サカイナゴヤ/セクスィハイム中部/全国共済農業協同組合連合会愛知県本部/双運物流/滝川学園/東宏工業/中島特殊鋼/中日本精工/中野区役所/フタダ/三喜工作所/美濃市役所/宮吉硝子/盟和精工/ワン/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
伊藤 玲皇さん

情熱を学びに変え、商品開発で 人々に喜ばれる未来を目指す

私は中学の頃から食品の栄養や成分に関心を持ち、将来は食品に携わる仕事を志してこの大学を選びました。授業ではカフェラテアートの実習が特に印象的で、専門家の指導のもと繰り返し挑戦する中で、技術の難しさや奥深さを学びました。大学生活では授業やサークルを自ら選択することで行動力や思考力も育まれ、仲間と共に成長できています。将来は食品メーカーで新商品開発に携わり、多くの人に喜ばれる魅力的な商品を生み出すことを目指しています。

 健康生活学部
フードビジネス学科 3年
五十嵐 優衣さん

実践的な学びを通して見つけた 新たな夢に向かって進む

テレビで見た商品開発の仕事に憧れて、フードビジネス学科を選びました。この学科の魅力は、企業の方と新しい商品を考えて、ラテアートの技術を習得したりと、実践的な授業が豊富なのと感じています。最初は完璧主義で失敗が怖かったのですが、周りの皆とアイデアを出し合ううちに、一人で抱え込まずに挑戦する楽しさを知りました。現場で活躍されている先生方からお話を聞く中で、新たに「品質管理」という目標が見つかり、今は資格取得に向けて仲間と一緒に勉強を頑張っています。

 健康生活学部
フードビジネス学科 3年
辻森 さくらさん

企業との連携で学ぶ事ができる “本物の開発力”で経験を重ねる

フードビジネス学科では、企業と連携して実際に商品開発を行う授業があり、今は新しいプリンの商品を開発しています。海辺をイメージした見た目のプリンを考えたのですが、材料や保存の問題で思うように仕上がらず、試行錯誤を重ねています。企業の方の意見を直接聞くことができるのはとても貴重な経験だと感じます。将来は、この経験を活かしてコンビニスイーツなどの開発に携わり、多くの人に笑顔と幸せを届けられるような魅力的な商品をつくってみたいです。

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技術を学んでいます。さらに、ネットワーク技術やAI（人工知能）データヘル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の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るコンテンツを制作することを学んでいます。学生は、習得した技術や知識を活用して、映像作品やポスター、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ぶ
サウンドスペシャリストを養成
P.Aやレコーディングの音響技術と楽曲制作をこの柱として、音響エンジニアやサウンドクリエイターを目指す学んでいます。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して、実務経験を積んでいます。

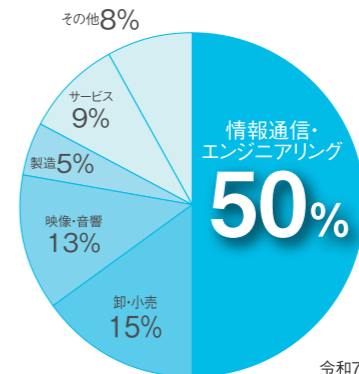
メディアデザインコース



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！



令和7年10月末現在

最近の主な就職先

情報通信・エンジニアリング業界

アール・エム・アイ・エス・ジェイ/旭情報サービス/アスパーク/ANX/アビスト/アルテクナ/アルトナー/アルプス技研/アンダーデザイン/アイス/ワイルテック/エイム/エクストリンク/エーセントゲート/エスユーエス/エンテックス/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/高速道路ホールテク/ロジエ/コスモウインズ/サイバーエージェント/サイバーネックス/サイファテック/ジェイエスフィット/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/実業の日本総合研究所/ジャズシステム/スクラッチ/スターシステム/スタッフサービス・エンジニアリング/セントラルエンジニアリング/ノフトテックス/第一コンピュータサービス/ダイキエンジニアリング/タップス/ティーアイリアル/ディービーティー/ティ・エス・シー/デンソーテク/東海エンジニア/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/日研トータルソーシング/日本システム技術/日本情報産業/日本電通/ネットアーツ/パーソナック/パーソルクロスステク/ロジエ/ビーネックスソリューションズ/ビーネックスステク/ロジエ/フォーカスシステムズ/富士ソフト/BREXA Technology/ポールトウウィン/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/ユニテック/ユニバーサルコンピュータ/ヨコタエンタープライズ/ワダエンジニアリング

クリエイティブ業界(映像・音響・CG)

アイ・シー・シー/アイプロ/アド・ライブ/イングス/オー・アール・ビー/大垣ケーブルテレビ/クラウドポイント/三光/三光アド/島村楽器/スタジオリングス/映像センター/ZTV/セントラルビデオ/ノーゴ/中京エレクトロ/ちらしやドットコム/take-ZERO/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/BIGSHIP/ひまわりネットワーク/ブラド/ミクスネットワーク/lyrics

製造業界

大野ナイフ製作所/都築産業/トヨタ自動車/ニッコーインテック/日本紙工業/布目電機/二村機器/丸和電子化学

郵・小売業界

アルペン/イオンビッグ/石原商事/エディオン/大森石油/岐阜商事/杏林堂薬局/ゲンキー/三甲/シラネ/大黒屋/中部事務機/ドン・キホーテ/名古屋マル自動車/ネクステージ/バイク王&カンパニー/ビッグ/フィールコーポレーション/fujitaka/名鉄生活創研/ヤマダホールディングス/ユニー/米津物産

サービス業界

アニバーサルドリーム/ウィル・オブ・コンストラクション/グッドワークコミュニケーションズ/グロースリンク税理士法人/信譽運輸/ディップ/TBCグループ/テクノワールド/名古屋整形外科・人工関節クリニック/nadeshico/日本通運/NEXYZ.中部/ひとこむ/平山/三菱UFJビジネスパートナー/ヤマト運輸/ワールドインテック/ワールドコーポレーション

公務員・教育・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/おおぞら高等学院/岐阜県森林組合連合会/岐阜県警察/サンワハウス/シーカンパニー/星城高等学校/東建コーポレーション/トヨタすまいるライフ/トヨタ中央自動車学校

社会人への第一歩

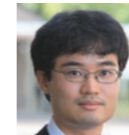
Student Voice!



情報メディア学部
情報メディア学科 3年
新城 孝太さん

基礎から幅広い学びの中で進みたい道を選択できる

入学当初は進みたい道が決まっていなかったのですが、1年次に映像・音楽・システム・デザインと幅広く学ぶ中で映像制作に強く惹かれるようになりました。現在はカメラや編集ソフトを用いた実習、スタジオでの撮影、仲間と企画した作品づくりに積極的に取り組んでいます。大学には本格的な機材や設備が整っており、学生のうちから現場に近い経験が積めることが大きな強みだと感じています。こうした学びを生かし、将来は映像制作の分野で活躍したいと強く考えています。



情報メディア学部
情報メディア学科 3年
紅林 和樹さん

アウトプットを繰り返すことで学びのサイクルが好循環する

幼いころからパソコンに触れ、情報技術に興味があったのでこの大学を選びました。システムコースでは、プログラミング言語などを幅広く学んでいます。AIのような新しい技術も、大学のガイドラインに沿って安心して活用できるのが魅力です。ゼミでは各自がテーマを決めて研究・発表し、学んだ知識をアウトプットしています。これまでに入退室管理システムやWebサイトの制作を行いました。こうした経験からWeb開発への興味もさらに湧き、将来はシステムエンジニアになりたいと考えています。



情報メディア学部
情報メディア学科 3年
木村 美桜さん

仲間と学び合い成長し実践を意識してデザインに取り組む

もともとデザインを学びたくて、この大学を選びました。この学科にはデザインだけでなく、映像やサウンドなど幅広い分野の授業があり、いろんな刺激を受けながら学べるところが魅力です。ゼミではチラシ制作や3Dプリンターを使った立体デザインにも挑戦しました。先生方は現役のプロの方が多く、実践的なアドバイスをもらえます。今はデザインプロジェクトでリーダーを任せられ、スケジュール管理や後輩への指導も経験しています。仲間と切磋琢磨しながら、将来は人の心を動かすデザインを作りたいです。



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

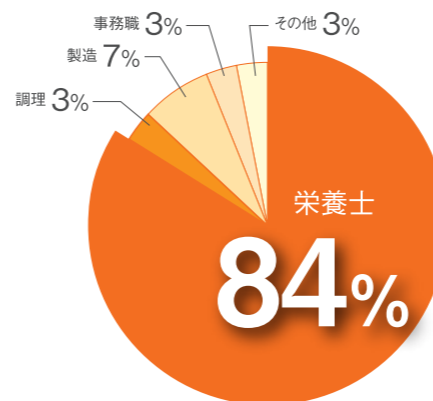
栄養士専攻

食物栄養学科

人の健康を食を通して支えるプロを



令和7年度卒業見込み者内定状況
(令和8年3月卒業見込み)

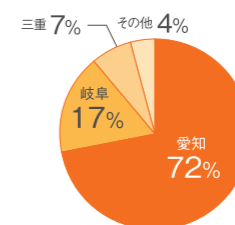


令和7年度入学生データ
(令和9年3月卒業予定)

男女比



出身地比率



令和7年10月末現在

卒業生の主な就職先

医療・福祉

相生山病院/荒木病院/安城更生病院/育徳会/稲沢厚生病院/海南病院/カリオン福祉会/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

アスフードサービス/富士フードサービス/イフスコヘルスケア/魚国総本社/エムサービス/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/東洋食品/トーカイフーズ/トモHD/中川給食/日清医療食品/ニフス/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/ベネニール/マルタマフーズ/メーキュー/メアス/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/デリカスイト/ニッセーデリカ/日本アースデリカ/ファーストフーズ名古屋/フジデリカ/フジパングループ本社/プリムイソバン/ブルームダイニングサービス/松浦商店/マルヨシ食品/三井酢店/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

アイگران/あけぼの保育園/稲葉地保育園/岩田こども園/岩田保育園/永信保育園/大治東保育園/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/くまのみ保育園/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/天白福祉会/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/エイジェック/エスターウ/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/ハウスオプローゼ/ファイブホールディングス/ファンケル/フィールコーポレーション/ホンダカーズ/名鉄バス/メニコンネット/ユニー/ロワジールホテル豊橋

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・サービスを修得。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修得します。

社会人への第一歩

Student Voice!



食物栄養学科
栄養士専攻 1年
本間 咲姫さん

夢を目指してわくわくの毎日 子どもたちへ食の楽しさを伝えたい

中学生のころから栄養士になりたいと思いつけてきました。高校時代は人前に入るのが苦手でしたが、短大入学を機に調理実習などで班のメンバーと協力しながら時間内に料理を仕上げる緊張感と達成感を楽しんでいます。どの授業も栄養士になるための内容で、学ぶたびにやりがいを感じています。将来は幼稚園や保育園で働き、子どもたちにおいしい食事を通じて“食べることの楽しさ”を伝えたいと考えています。日々の学びが、夢の実現につながっています。



食物栄養学科
栄養士専攻1年
山岸 日菜乃さん

挑戦する気持ちを胸に 学びを生かせる栄養士を目指して

入学前は自分の意見をあまり言えない性格でしたが、授業や実習を通じて積極的に発言し、挑戦する姿勢が身につきました。調理実習では班のメンバーと協力しながら効率よく作業を進める大切さを実感しています。学びの一つひとつが自信につながり、栄養士としての責任感も芽生えました。将来は、学校で学んだ知識を最大限に活かしながら、現場に合わせて積極的に提案しつつ柔軟に対応できる栄養士を目指しています。食を通じて人を支える仕事に、強い憧れを抱いています。

主な取得資格

- 栄養士免許証・食育インストラクター3級・フードコーディネーター3級・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

栄養士としての知識の幅を広げ学びを深めるために
将来の目標や学びの興味に合わせて2領域から
選択して学習

健康サポート領域

食と健康に関心を持ち、からだところの面から幅広い人々の健康サポート、栄養管理について学ぶ領域です。

- 健康管理論
- メンタルヘルス論
- スポーツ栄養論

食デザイン領域

食・調理・製菓に関心を持ち、幅広い調理・製菓技術を身に付け、食の楽しさについて学ぶ領域です。

- 調理・製菓応用実習
- 食文化論
- フードコーディネーター論
- フードコーディネーター実習

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



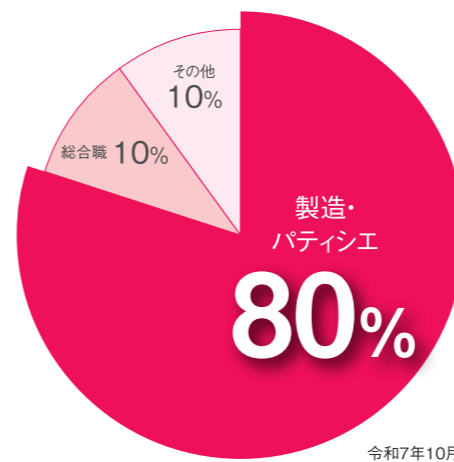
製菓専攻

食物栄養学科

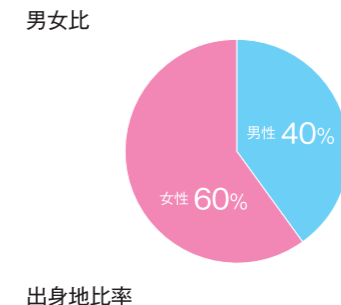
幅広い力を持ち、楽しい食生活の提案ができるプロを



令和7年度卒業見込み者内定状況
(令和8年3月卒業見込み)



令和7年度入学生データ
(令和9年3月卒業予定)



出身地比率



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
- 菓子検定2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

- 衛生法規
- 公衆衛生学Ⅱ
- 食品衛生学Ⅱ
- 食品衛生学実験
- 応用栄養学
- 製菓基礎理論1
- 製菓基礎理論2
- 製菓理論Ⅰ
- 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ⅠⅠ
- 製菓専門実習ⅡⅠ
- 調理実習Ⅰ
- 調理実習Ⅱ
- フードマーケティング論

2年次

- フードコーディネート論
- 食文化論
- メンタルヘルス論
- デジタル表現技法
- カフェ・スイーツ実習
- フードコーディネート実習
- 製菓実践演習
- 食生活と起業
- 消費者心理
- カラーコーディネート論
- ゼミナール

卒業生の主な就職先

食品製造(和・洋菓子、パン店)

ア・ラ・カンパニー/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・ドゥ・ワタナベ/キャナリイ/ロウ/グランマ/ケーキハウスツマガリ/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/チョコレートタカス/新宿高野/ Sweets world さんらいず/スイーツガーデン/ slow /空と麦と/ちんぱんじー/ツバメヤ/デザートランド/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/パティスリーエスポワール/パティスリーコモノ/パティスリーあわせのえぎ/パティスリーメリ・メロ/パティスリー モン・モ・ティス/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/ビエールプレッシュ/ビケット/ブーランジェリーブーブー/不枳園/フジバングループ本社/仏蘭西菓子 REGNIE /ブランタン/ブランパン/フランボワーズ/プレジール/フレパールラデュ/ペーカリーピカソ/ボンバナ/ボンレヴェック/緑と風のダーシェンカ/ミュゼドゥアッシュ/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・スリジエダムール洋菓子店/ロピア

その他

伊勢湾マリン開発/ ABC Cooking Studio /エムエンタープライズ/グランドホテル浜松/サザビーリーグ 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 /トランジツジエネラルオフィス/長坂養蜂場/ひらまつ/フィールコーポレーション/プラス/ポジティブドリームパーソンズ/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
稲垣 美音さん

お菓子づくりで人の心を動かす 失敗も成長の糧にして前へ

高校時代は部活動に打ち込み、人をまとめることが得意でした。現在は製菓の基礎から応用まで幅広く学んでいます。中でも特にジェノワーズ(スポンジケーキ)の焼成が印象に残っています。失敗と成功を繰り返す中で、「失敗も学びになる」と感じ、どんなことにも挑戦する姿勢が身につきました。落ち込んだ人をあげましたり、明るい気持ちにしたり、人の心を動かせるようなお菓子を創ることが目標です。技術を磨くだけでなく、お客様の気持ちに寄り添えるパティシエを目指しています。



食物栄養学科
製菓専攻 1年
稲葉 汐泉さん

少人数の学びで力を伸ばす 頼られるパティシエを目指して

短大入学前は裏方で支えることが好きなタイプでしたが、入学後は積極的に行動するようになりました。製菓専攻は先生との距離が近く、わからないことをその場で質問でき丁寧に指導いただける、とても学びやすい環境です。実習では自分にできることを考えて率先して動く力も養われました。今後は授業で得た知識や技術を自信に変え、柔軟な発想でお菓子づくりに取り組みたいと考えています。周囲から頼られる人材になることを目指して努力を続けています。

実践教育事例①



製菓コンテスト

一年生と二年生、学年ごとに開催。第一次審査(レシピ審査)で選ばれた作品が本選に出場し、グランプリをめざします。二年生のグランプリ受賞者は二月に行われる「製菓技術伝承実習」において、受賞作品に込められた思いや知識、技術を二年生へ伝えます。

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、マシ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、学修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、「カフェエスパー」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修得します。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。



社会の変化に素早く対応 できる栄養士を養成

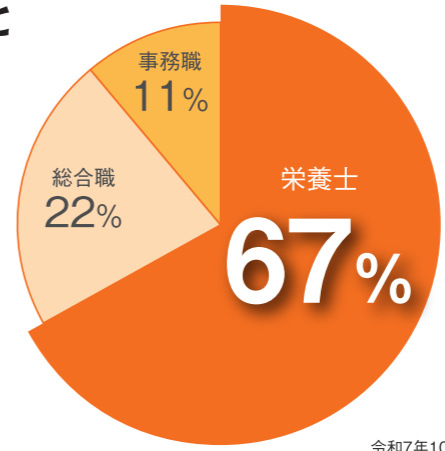
栄養士科

名古屋文理栄養士専門学校

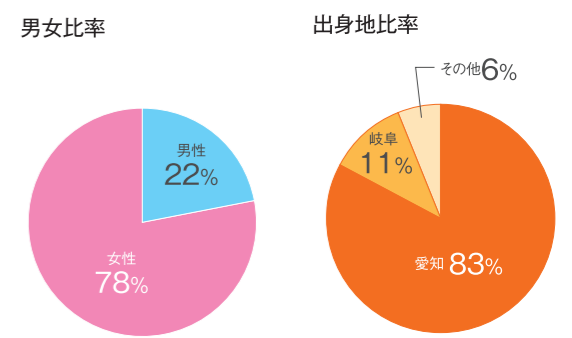


70年近くに亘る実績と
卒業生の活躍で
高い就職率を
保っています。
19年連続で
就職率100%を
達成しました!

令和7年度卒業見込み者内定状況
(令和8年3月卒業見込み)



令和7年度入学生データ
(令和9年3月卒業予定)



令和7年10月末現在

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/すぎもと歯科/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/栄屋食品/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/ニッコクトラスト/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/ブロンコビリー/マルヨシ食品/ヤマシン醸造/隆祥房/ロック・フィールド
- 公務員・教育**
アイグラン/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/ぼっぼ保育園/ポピンズエデュケア/みかづき保育園/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

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。

食育指導

Q.授業はどんな内容ですか?
食育とは、国民一人ひとりが生涯にわたり健全な食生活を送り、健康の維持・増進を図ることができるようにする取り組みです。自らの食について考える習慣を身につけ、食を適切に選択する判断力を養うことを目的としています。本講義では栄養士の知識と技術を生かし、国民全体の食育推進に貢献できる指導力をさまざまな活動や体験を通して培います。

Q.授業のポイントはなに?
少人数のグループを編成し、グループごとのテーマに沿って活動します。活動内容はさまざまですが、これまで「地域住民」「高齢者」「未就学児」「地産地消」「SDGs」など、食育の趣旨に根ざしたテーマに取り組んできました。こうした活動は上級生の取り組みが下級生に受け継がれ、学年を超えた食育指導の輪を形成しています。

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
末武 結衣さん

**仲間と協力して学ぶ喜び
子どもの笑顔を支える栄養士に**
高校生の頃から明るく活発な性格で、仲間と関わりながら検定取得などにチャレンジしてきました。現在は班で協力しながら行う調理実習にやりがいを感じています。役割分担や助け合いを通じてチームワークの大切さを学びました。商業高校出身のためこれまでとは全く異なる授業に最初は戸惑いましたが、今ではすっかり慣れ、学ぶ楽しさを実感しています。将来は保育園で働き、子どもたちが安心して食べられる食事を提供したいと考えています。食を通じて子どもたちの健やかな成長を支える栄養士を目指しています。

名古屋文理栄養士専門学校 栄養士科 1年
平手 綾華さん

**心も満たす食事を届けたい
食品開発で健康を支える栄養士へ**
食べることが大好きで、料理に関する本や動画を見るのが日課になっています。栄養士科では、栄養バランスだけでなく、衛生管理や見た目・香りの工夫まで幅広く学べるのが魅力です。授業を通じて「食事は栄養だけでなく心を満たすもの」と、より強く感じるようになりました。日常の食事でも「どんな人に向けた料理か」を考えるようになり、食に対する意識が変化してきたと感じています。将来は商品開発分野で、健康寿命の延伸に貢献できる栄養士になりたいと考えています。

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修得し、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



ライフステージ栄養学実習
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。

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

研修期間ごとの説明会(5月と11月)で学生を募集します。翌月中に研修先企業様にマッチングできた参加者についてご連絡します。

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

NAGOYA BUNRI 名古屋文理大学 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 : <https://www.nagoya-bunri.ac.jp/>