右手にライセンス、左手に生きる力

人間総合科学大学　広報誌

健康栄養学科・ヘルスフードサイエンス学科

2024.8

vol.3

UHAS press.

ユーハス プレス

University of Human Arts and Sciences

特集

人間科学部の大学生活と食の学び。

contents

01　人間総合科学大学の大学生活

03　人間科学部　健康栄養学科の学び

05　人間科学部　ヘルスフードサイエンス学科の学び

企業と食品開発を学ぶ授業

学校法人早稲田医療学園

人間総合科学大学

勉強だけでなく
楽しい大学生活を満喫

緑豊かな蓮田キャンパスに、人間科科学部の「健康栄養学科」と「ヘルスフードサイエンス学科」の学生が在籍しています。年間を通して学生生活を楽しむためのイベントを行い、机上の学びだけでなく友人との交流で、コミュニケーションも学んでいます。

今号では「健康栄養学科」と「ヘルスフードサイエンス学科」をご紹介します。

全学合同　校外遠足「西武園ゆうえんち」

2024年6月5日に、全学合同で西武園ゆうえんちへ校外遠足に行きました。学部・学科・学年の垣根を超え、活気ある学生生活の一助となればとの行事でした。話題のアトラクションに絶叫したり、昔懐かしの商店街や食べ物を満喫しました。

スポレク大会

2024年5月8日に、スポレク大会が開催されました。入学後、間もない1年生がドッヂボールとボッチャで、各学科・専攻ごとに一致団結しました。ドッジボールは理学療法学専攻、ボッチャは健康栄養学科が優勝しました。

オリンピック競技にもなったボッチャ

白熱するドッヂボール対決

蓮田キャンパス

健康栄養学科1年　「コミュニケーション実習Ⅰ」

本格的なピザ作りは初めて

健康栄養学科1年「コミュニケーション実習Ⅰ」では、学内の畑で収穫できた野菜を使い、生地をこね、ピザを作って食べるという授業があります。

とても楽しい授業でした！

レンガの窯もお手製！

ヘルスフードサイエンス学科2年「総合調理実習の給食試食会」

ヘルスフードサイエンス学科では、総合調理実習の授業で大量調理を学び、給食試食会で学内の教職員をお客様として招き、現場で役立つ勉強をしています。

学生が考えた季節に合ったメニューは、大変好評です。

- 豚の中華炒め
- きくらげの酢の物
- 豆腐のお吸い物
- フルーツポンチ
- ご飯

チームワークでスムーズに配膳

2024年10月26日 学園祭

蓮田・岩槻キャンパス同時開催

今年は、両キャンパス同時開催します。
皆さん、遊びに来てくださいね！

好評だったベーグル

蓮田市の郷土料理「呉汁」の出店

2023 年 10 月 28 日 Human Festival 食彩祭の様子

食の学科ならではの食べ物ブース

健康栄養学科

第12回 学生政策提案フォーラム　最優秀賞受賞！

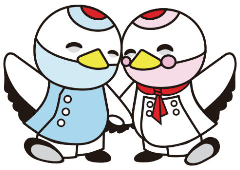
テーマ「誰一人取り残さない持続可能な地域社会」

最優秀賞

チーム名：UHAS 食堂

発表テーマ

「こども食堂を活用した食生活改善プロジェクト」



2023年11月26日（日）、大学コンソーシアムさいたま主催 第12回 学生政策提案フォーラム in さいたまが開催されました。今年度のテーマは、「誰一人取り残さない持続可能な地域社会」でした。

本学は、健康栄養学科のチームが、発表テーマ「こども食堂を活用した食生活改善プロジェクト」にて参加し、多くの他大学チームの中から選ばれ、最優秀賞を戴きました。

全員（1･2年生 計10名）が最後まで一丸となり、毎週ミーティングを重ね、この発表に向けて努力してきました。

おめでとうございます！

過去の受賞歴

◆2022年第11回学生政策提案フォーラム in さいたま
「優秀賞」
UHAS dining：「子どもの未来を繋ぐ ～あったかサポート～」
「優秀賞」
チーム uhas：「居酒屋 × 食育 ～お通しから見直そう～」

◆2018年第8回学生政策提案フォーラム in さいたま
「最優秀賞」
チーム青志：「彩☆スポ ジュニア栄養サポート制度」

◆2017年第7回学生政策提案フォーラム in さいたま
「優秀賞」
UHAS.com：「埼食健美　健康ダイエット in さいたま」

健康栄養学科長よりごあいさつ

健康栄養学科では、開設以来16期生までの卒業生が巣立っていきました。「食・栄養」管理のプロである管理栄養士（RD:registered dietician）として活躍している事と思います。

また、ここにお示ししたように、管理栄養士国家資格を目指したカリキュラムや、ボランティア活動、地域連携に注力してきた結果として、2023年の第11回学生政策提案フォーラムinさいたま連続「最優秀賞」をはじめ、数々の賞に輝いています。これは学修だけでない活動力・コミュニケーション力、こころを学ぶところによると考えます。

これからも地域や社会に貢献できる管理栄養士を育てていきたいと思います。

健康栄養学科長
教授　白石弘美

健康栄養学科3年　「公衆栄養学実習」

クラス合同で意見交換会をおこないました

自治体職員になりきって名刺交換！

　この実習では、プリシード・プロシードモデルという公衆栄養マネジメントにて用いられるモデルを使用しながら、班で選んだ自治体の健康課題を減らしていくためのプログラムを検討していきます。
　今回の授業では、自治体の健康課題がなぜ起こっているのかをブレーンストーミングした後、クラス合同で自治体の健康課題についての意見交換を行いました。
　この意見交換会で、様々な班から提示された健康課題や地域的な背景を知ることができました。
　これからは、意見交換会で得られた様々な意見を整理し、取り組む地域の健康課題の解決に向けた公衆栄養プログラムを考えていきます。頑張れ未来の管理栄養士たち!

健康栄養学科1年　「コミュニケーション実習Ⅰ」

　コミュニケーション実習Ⅰでは、管理栄養士に必要なコミュニケーション能力を養うために様々なグループワークを行っています。今回は、個々に与えられた情報や条件をもとにグループで課題を解決していく学習方法である「ジグソーメソッド」を用いたゲームをみんなで行いました。情報を伝える方法が口頭のみと限定されているため、自分が持っている情報をどのように言葉だけで伝えるかが重要となります。

グループワークの様子

地域連携　加須市との共同開発メニュー

　加須市、株式会社丸武、花咲徳栄高等学校、地域ブロンズ会議、人間総合科学大学が共同で、「まご弁（減塩弁当）」を開発し、学生が栄養価の計算を担当しました。スーパーまるたけ騎西店で販売され、また、オープンキャンパスにおいても健康栄養学科に参加された方へお土産として配りました。

オープンキャンパスのお土産

実習農園のとりくみ

農業作業風景

収穫した野菜を販売

　収穫した野菜は、「コミュニケーション実習Ⅰ・Ⅱ」「調理学実習Ⅰ・Ⅱ」の授業で活用しています。

季節の野菜が
盛りだくさん

ヘルスフードサイエンス学科

メディシェフレシピコンテスト2023
メディシェフグランプリを受賞！

右：メディシェフグランプリ（1 位）を受賞した大橋 愛 さん
左：メディシェフプロ賞（2 位）を受賞した吉川 翼 さん

「まるごとペロリ！ベリーとキウイのシリアルヨーグルト」
ヘルスフードサイエンス学科　大橋　愛 さん

「ボリューム満点！！
里芋の和風グラタン焼き」
ヘルスフードサイエンス学科
吉川　翼さん

2024年3月7日（木）、静岡県のホテルクエスト清水にてメディシェフレシピコンテスト授賞式が行われました。今年度のテーマは、「『腸活』にぴったりの一品」でした。
ヘルスフードサイエンス学科の多くの学生が挑戦し、書類審査の結果２人が選ばれました！おめでとうございます！

メディシェフ

メディシェフとは一般社団法人日本医食促進協会が認定する医食の新しい専門家を認定する資格です。医療・栄養・調理に関する知識を総合的に学び、健康・予防・疾患に適した職を提供する人材のことを言います。

過去の受賞歴

◆メディシェフレシピコンテスト2022

準グランプリ
「心も身体も健康にしちゃうくまさん !!」
ヘルスフードサイエンス学科　田替藤 萌衣 さん

優　秀　賞
「ニコーンのもちひやホッペ」
ヘルスフードサイエンス学科　平本 千夏 さん

ヘルスフードサイエンス学科長よりごあいさつ

ヘルスフードサイエンス学科では今春第4期生を送り出しました。お陰様で就職率は発足以来100％を維持しており産業界から当学科への大きな期待を感じております。卒業生は製造、外食、流通、給食、保育園等の幅広い食の分野で活躍しております。
当学科の特徴は、「美味しさと健康」の両立を目指す「食の専門家」を育成することにあります。食には「からだ」だけではなく、美味しさを通じ「こころ」の健康にも貢献できる力があります。学内外の連携により、学生諸君が夢を見つけ一歩を踏み出すサポートをさせていただくのが我々の願いです。

ヘルスフードサイエンス学科長
教授　時光一郎

共同開発したスムージーを実店舗で販売する学生

地元野菜を使用したハンバーグソース

デパ地下でも販売された丼ぶりメニュー

自治体との協働プロジェクト

ヘルスフードサイエンス学科がさいたま商工会議所および、さいたま市内飲食・小売店との産学官連携により「おいしい健康食」をキーワードにメニューの開発を行いました。

埼玉県産小松菜を用いたスムージーをはじめ、人参、ほうれん草、サツマイモ、じゃがいもなどの地元野菜を活用し、手軽に減塩したお弁当などを期間限定販売しました。

食品学や栄養学を学ぶ学生ならではのアイデアと、地元飲食・小売店3店舗の技術・経験をもとに約6ヵ月の期間を経て共同開発しました。（Open Kitchen 然様・WA ベーグル様・台湾総菜モモゾノ弁当様）

ヘルスフードサイエンス学科2年「食品加工応用」

ヘルスフードサイエンス学科2年の食品加工応用の授業が行われました。

今回は株式会社明治 崎山様に講義を行って頂きました。「チョコレートがどうやって作られているか」だけではなく、実際に「カカオの実からチョコレートを作る」という特別な体験授業でした。

カカオ豆

カカオ豆から作るチョコレート

オープンキャンパス 体験型の楽しい模擬授業！

練り切り体験

つぶつぶアイス作り

学生スタッフによる相談

2025年 START!

食・栄養・看護・リハビリ

健康栄養学科 ヘルスフードサイエンス学科 看護学科 理学療法学専攻 義肢装具学専攻

×

からだ plus こころ を学ぶ

副専攻プログラム

認定心理士

心身健康科学副専攻プログラム

埼玉県内唯一
食・医療系大学で認定心理士取得に向け学べます

からだ plus
こころの専門知識・技能に関する資格取得を目指す

認定心理士

（日本心理学会認定心理士）

「心理学の専門家として仕事をするために必要な最小限の標準的基礎学力と技能を習得している」と、公益社団法人日本心理学会が認定する民間資格です。本学において指定の科目を履修し、単位を修得した後、日本心理学会に申請することにより認定されます。

New 新入試制度

給費特待生制度

スカラシップ選抜(奨学生)

併願可　入試特典

※給付型で返還義務はありません。
（給費生は毎年継続審査あり）

スカラシップ選抜の受験者全体を対象とし、以下の基準を満たした場合、給費生、準給費生の対象となります。給費生、準給費生に採用されなかった場合でも、一般選抜合格者と同等もしくはそれ以上の学力があると認められた受験生は一般合格となります。

合格者
- 受験者の試験結果上位10～20% → 給費生 → 年間授業料の半期分免除（最大4年間）
- 受験者の試験結果上位10～20% → 準給費生 → 入学金の半額免除
- 上記以外の合格 → 一般合格

※入学後還付

※詳細は募集要項をご覧ください。

2024年

OPEN CAMPUS

わかりやすい学科説明や楽しい模擬授業、
先輩が案内してくれるキャンパスツアーなど盛りだくさんのイベントです！
個別相談ブースもあります。

お申込はこちらから

蓮田キャンパス

【人間科学部】
健康栄養学科
ヘルスフードサイエンス学科

★日にち限定 学食体験

開催時間 10:00～12:00【受付 9:30】

8/10(土)★　8/25(日)★　9/22(日)
10/20(日)　11/24(日)　2025年 3/23(日)

岩槻キャンパス

【保健医療学部】
看護学科
リハビリテーション学科 理学療法学専攻
リハビリテーション学科 義肢装具学専攻

開催時間 10:00～12:00【受付 9:30】

8/10(土)　8/25(日)
9/22(日)　2025年 3/23(日)

＼10～12月は平日ナイトオープンキャンパス開催予定／

夏の個別オープンキャンパス

蓮田キャンパス　岩槻キャンパス

8月平日・9/1・9/8・9/15

事前エントリーシート対応！

詳細はこちらから

人間総合科学大学

■人間科学部
健康栄養学科
ヘルスフードサイエンス学科
心身健康科学科（通信制）

■保健医療学部
看護学科
リハビリテーション学科　理学療法学専攻
リハビリテーション学科　義肢装具学専攻

■お問い合わせ
アドミッションセンター
〒339-8539
埼玉県さいたま市岩槻区馬込1288
TEL：048-749-6111　FAX：048-749-6110
E-mail：admin@human.ac.jp