

附設栄養専門学校

1 学校の概況

本校は、昭和24年4月に大阪市立生活科学研究所附設栄養学院として創立された。

当時は、終戦直後の混乱期で、極度の食糧不足により市民の栄養状態は非常に悪く、食生活の管理や向上に携わる栄養改善のための指導者の養成が急務であった。そのため創立時は、厚生大臣指定の栄養士養成施設として1年制でスタートしたが、昭和25年4月に栄養士法の改正に伴い2年制となった。また同年9月には、研究所の改称により衛生研究所附設栄養学院となった。

その後、昭和49年12月に研究所の新築移転、改称に伴い、本校も環境科学研究所附設栄養学院と改称した。

昭和51年に学校教育法が一部改正され専修学校制度が発足し、本校は同年12月に文部省令による認可(専門課程)を受け、昭和52年4月から大阪市立環境科学研究所附設栄養専門学校と改称し、現在に至っている。

また、専修学校の専門課程の修了者に対する専門士の称号の付与に関する規定(平成6年6月21日文部省告示第84号)の制定に伴い、本校課程を修了した者に対して、専門士の称号を授与することが認可(平成7年1月23日文部省告示7号)されたので、平成7年3月卒業生から専門士(衛生専門課程)の称号を授与することとした。

本校創立以来、平成11年4月で50年を迎えたが、その間にわが国の社会、経済情勢は大きく変貌し、食生活環境も不足時代から過剰時代へと大きな変化を遂げた。その結果、国民の体位は改善され、平均寿命に関しては世界のトップになった。しかし、その反面、過剰栄養や栄養のアンバランスに起因する生活習慣病や肥満などが増加し、高齢化社会での諸問題も派生してきた。本校は、このような生活環境の変化に対応する食生活の指導者である栄養士を養成するために、不断にカリキュラムの見直しを行い、その時代の要請に即応した専門知識、技能及び教養を修得させる教育を行ってきた。

また、学校教職員は、健康指標からみた食生活調査や栄養改善のための基礎資料となる研究を行うと同時に、行政機関が主催する各種講習会に講師として参加し、地域住民等への正しい食生活、栄養知識の普及啓発に当たっているほか、栄養士等の卒後教育にも力を

注いでいる。

2 業務および行事の概要

(1) 入学式

平成19年4月3日に、第59回入学式を環境科学研究所2階大会議室において挙行了。新入生は36名、第2学年に進級した者(第58回生)は32名で、在籍者は68名になった。

(2) 修業

前期授業 4月5日から7月6日まで

前期試験 7月11日から7月20日まで

後期授業 10月1日から1月11日まで

後期試験 1月17日から1月25日まで

(3) 卒業式

平成20年3月10日に、第58回卒業式を環境科学研究所2階大会議室において挙行了。卒業生は32名で、学校創立以来の卒業生総数は2,238名となった。

(4) 校外実習および見学

この実習および見学は、栄養教育および給食管理の実際を実地に修練し、また教育課程に関連した施設を実際に見ることによって、栄養士として具備すべき知識および技能全般を体得させることを目的としている。

ア 校外実習(臨地訓練)

厚生労働省の実施基準では、給食管理として学校・事業所において1単位以上とされているが、本校では、2年生を対象に臨床栄養学実習、公衆栄養実習、給食管理実習として病院2単位、社会福祉施設1単位、市立小学校1単位の臨地訓練を行った。

実施に際しては、学生を数名ずつのグループに分けて実習先に配属した。実習終了後、報告会で発表させ、さらにレポートを提出させた。

(ア) 学校実習(平成19年6月11日から6月15日まで市立小学校13校において32名)

栄小学校3名、北鶴橋小学校2名、平尾小学校2名、榎並小学校2名、真田山小学校2名、天王寺小学校3名、北中道小学校3名、荻田北小学校2名、瓜破小学校2名、思斎養護学校3名、長池小学校2名、北恩加島小学校3名、啓発小学校3名

(イ) 社会福祉施設・保育園・保健福祉センター実習(平成19年8月6日から8月10日まで13施設において32名)

からまつ苑 3 名、加寿苑 2 名、ひまわりの郷 2 名、玉出東保育園 1 名、ひかり保育園 1 名、山の内保育園 2 名、小路保育園 1 名、こひつじ乳児保育園 2 名、博愛社保育園 1 名、ヨルダン保育園 1 名、阿さひ保育園 1 名、北区保健福祉センター 5 名、東淀川区保健福祉センター 5 名、東住吉区保健福祉センター 5 名

(ウ) 病院給食実習(平成 19 年 7 月 30 日から 9 月 14 日の間で 10 日間、14 病院において 32 名)

独立行政法人国立病院機構大阪医療センター 4 名、大阪赤十字病院 2 名、大阪市立総合医療センター 3 名、大阪市立北市民病院 2 名、大阪市立十三市民病院 2 名、大阪市立住吉市民病院 2 名、共済組合連合会京阪奈病院 3 名、貴島中央病院 2 名、徳洲会八尾徳洲会総合病院 2 名、日本生命済生会附属日生病院 2 名、住友病院 2 名、国立循環器病センター 2 名、大阪市立大学医学部附属病院 4 名

イ 施設見学

平成 19 年度に実施したものは次の通りである。

「八つ橋作り体験」(京都市)

(平成 19 年 5 月 2 日 = 1・2 年生)

「アサヒビール吹田工場」「サントリー山崎蒸留所」見学(平成 19 年 11 月 16 日 = 2 年生)

「山田牧場 高山」(京都・岐阜)(平成 20 年 3 月 13 日・14 日 = 1 年生)

(5) 栄養教室

栄養専門学校の学生が日頃学んでいる教科や学習の内容を市民の方々に理解していただくと共に、栄養の知識を普及し、栄養指導の実践を体験してもらうことを目的に、「栄養教室」を開催した。

「保存食」をテーマとして、平成 19 年 11 月 9 日に栄養指導を行い、昼食には保存食を取り入れた献立を提供した。また、11 月 10 日には学校の所在する天王寺区の桃陽小学校の児童に対して親子クッキング教室を行った。

(6) 卒業研究(2年生)

平成 19 年 7 月 23 日～9 月 28 日、2 年生は環境科学研究所のほか、池淵クリニック、大阪市立大学医学部附属病院で研修し、次の通り 16 のテーマで研究報告をまとめ、平成 20 年 2 月 26 日卒業研究発表会を開催した。

課題名

1. 浴室のカビ汚染の特徴

2. 緑化害虫ヒロヘリアオイラガのまゆの捕食
3. 熱水抽出法による下水汚泥からのリン回収条件の検討
4. 市販飲料水の微量ミネラル含有量の比較
5. 非有機スズ系船底防汚塗料による汚染の実態とその化合物及び分解物の YES 活性と変異原性について
6. 病原微生物の分子遺伝学
7. 大阪市における食品中の残留農薬および栄養成分の 1 日摂取量調査
8. なにわ野菜の食物繊維の分析
9. 成分栄養剤(エレンタール)の嗜好性の向上と調理性の検討
10. 食にまつわる新商品の開発(2-1) なにわ野菜を使った商品の開発
11. 食にまつわる新商品の開発(2-2) 糖尿病に役立つミネラルアップ食の検討
12. 生活習慣病予防運動教室
13. 糖尿病クッキング教室(3)
14. 経管栄養管理中の患者における液体栄養剤投与の際の温度管理について
15. がん化学療法による味覚変化の発生状況
16. 食育活動の報告

(7) 入学試験

平成 20 年度入学生(第 60 回生)を選抜する入学試験は、平成 19 年 11 月 21 日に推薦入試の学科試験(化学)と面接を行い、書類審査を含めた総合判定のうえ、11 月 30 日に合格者 3 名を決定し通知書を発送した。

また、平成 20 年 2 月 9 日に一般入試の学科試験(国語総合[古典を除く]、英語、リーディング・ライティングから 1 科目、数学[数学、数学 A(確率のみ)]、生物、化学 から 1 科目を当日選択)を実施し、同日に学科試験受験者の内一次合格者 41 人に対して面接試験を行った。翌週 2 月 15 日に合格者 33 名を発表した。平成 20 年度入試の出願者は推薦 8 名、一般 50 名で、競争率は推薦 2.7 倍、一般 1.5 倍であった。

(8) 第58回卒業生の就職状況

平成 20 年 3 月 10 日に卒業した第 58 回生(32 名)の就職状況は次の通りである。

(H20.3.10 現在)

栄養士として就職した者	32 名
(内訳) 学校(公務員)	1 名
病院(官・民含む)	9 名

社会福祉施設	6 名
食品企業(試験・検査室他)	5 名
PR・栄養指導・スポーツ	1 名
事業所給食	8 名
その他	2 名

3 教職員による調査・研究

(1) 「なにわ野菜」の成分分析と機能性成分の検索(食品保健課との共同研究)

"なにわ野菜"が大阪市内の小学校において食育の一環として栽培され、一部で給食の食材あるいは加工食品の原料として利用されている。しかし、"なにわ野菜"の給食施設や一般家庭における利用の機会はとても少ない。これは、多くの情報が提供されている一般の野菜と比較し、"なにわ野菜"が未だ成分値などの科学的情報の提示がないことが一因となっていると考えられる。"なにわ野菜"の成分値を明らかにすることによって、学校給食や病院給食などの集団給食における"なにわ野菜"の利用を促すことになる。

本年度は無機成分の分析と食物繊維の定量を行った。

6種の「なにわ野菜」(田辺大根(葉・根)、天王寺蕪(葉・根)、水茄子、毛馬胡瓜、玉造黒門白瓜、勝間南瓜)のNa, K, Ca, Mg, P, Fe, Zn, Cu, Mnの定量を行った。その結果、毛馬胡瓜、天王寺蕪(根)でCa、天王寺蕪(葉)でZn、田辺大根(根)でPの含有量が対照野菜に比べ有意に高い値を示した。しかし、毛馬胡瓜、天王寺蕪(根)、天王寺蕪(葉)、田辺大根(葉)とそれぞれの対照野菜いずれのFe分析値も五訂食品成分表に示された対照野菜の表示値より著しく少ない値を示したので、灰化法等を検討した。

6種の「なにわ野菜」の総食物繊維の定量を行った。天王寺蕪(葉)と勝間南瓜の食物繊維量がそれぞれの対照野菜である白蕪(葉)、日本南瓜に比べて、多いことがわかった。

(2) 生活習慣病の是正と食育活動

大阪の伝統野菜の勝間南瓜、田辺大根、天王寺蕪、玉造黒門越瓜の特性を生かしたお菓子の開発を行った。学校で栽培した毛馬胡瓜などを使って試作を行い、キ

ュウリ・キウィジャム、ジェラード、タルト、ココナッツブラマンジェ等のレシピを作成した。

糖尿病患者のミネラル不足は、食事制限を行う上でエネルギーと糖質コントロールが外せず、ミネラル源となるたんぱく質、穀類が少なくなってしまうことが考えられる。そこで、毎日の食事ではミネラルを補給できるよう主食に雑穀を使用したミネラルアップパンを作成、そのミネラルの分析、レシピの開発を行った。作成したミネラルアップパンは市販のパンの2～5倍のミネラルを含んでいた。

生活習慣病の予防には運動による消費エネルギーの増加と、これに伴う体力の向上効果があるといわれていることを検証するために「エクササイズガイド 2006」を基に4つの違う身体活動量を算出し、各グループで身体組成にどのような影響を与えるかについて検討を行った。その結果、筋肉量を増加させることにより、基礎代謝量の増加が見られることがわかった。さらに、有酸素運動のみでは、筋肉量の増加は見られないが、体脂肪率の減少には効果のある運動であることがわかった。

保育所の子供を対象に昨年に引き続き、食育クッキングを行った。本年のメニューは「ちらし寿司&スイートパンプキン」と「ちらしずし&さつまいもきんつば」であった。また、保護者を対象とした「熱中症予防」「食中毒予防」や「食の安全」についての話をした。小学校の保護者と児童には「旬」について紙芝居、クイズを行った。12月には保育園の子供と一緒に「みかん狩り」を実施し、果物についてのお話をした。



写真2-7-1 小学校での出前食育活動の様子