

1 概要

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た。

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。

平成21年4月に60周年を迎えたが、その間にわが国の社会・経済情勢は大きく変化し、食生活をめぐる状況も食糧不足の時代から供給過剰時代へと著しい変貌を遂げた。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の増加や、朝食の欠食、不規則な食事などの食生活習慣の問題が生じ、人びとが生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむための食育を推進することが重要となってきた。本校は、このような生活環境の変化に対応しう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きた。

本校は64回生の卒業をもって、平成26年3月末廃校となった。

2 業務および行事

(1) 修業

前期授業 4月1日から7月8日まで

前期試験 7月16日から7月26日まで

後期授業 9月30日から1月17日まで

後期試験 1月27日から1月31日まで

(2) 卒業式

平成26年3月10日に第64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2,429名となった。

(3) 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地を修練し、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、公衆栄養学実習、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25年6月17日から6月21日まで 学生の出身校4校、実習を依頼した小学校11校 において33名)

平成23年度から、学生の出身小学校等に受入を依頼したところ、4校の承諾を得た。残りの学

生は例年通り、実習生の受入れの依頼を受諾していただいた小学校にお願いした。

(出身校等:5名)

箕面市立彩都の丘学園1名、八尾市立永畑小学校1名、大阪市立喜連小学校1名、大阪市立柏里小学校2名

(実習依頼小学校:28名)

巽東小学校3名、北鶴橋小学校2名、矢田北小学校3名、平尾小学校3名、開平小学校2名、巽南小学校2名、天下茶屋小学校2名、日吉小学校3名、桑津小学校2名、安立小学校3名、尼崎市立立花南小学校3名

(イ) 社会福祉施設・保育園・保健福祉センター実習

(平成25年8月5日から8月9日まで16施設において33名)

ひまわりの郷2名、おとしよりすこやかセンター西部館2名、香里寿苑2名、リュミエール加島2名、玉出東保育園1名、ひかり学園1名、めぐみ保育園1名、山之内保育園2名、こひつじ乳児保育園2名、博愛社保育園1名、たちばな保育園1名、広田保育園1名、つみき保育園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4名、東住吉区保健福祉センター5名

(ウ) 病院給食実習(平成25年8月19日から9月14日の間で10日間、11病院において33名)

(独)大阪医療センター4名、貴島中央病院2名、日生病院2名、住友病院3名、大阪赤十字病院4名、枚方公済病院3名、京都桂病院2名、大阪市立大学医学部附属病院4名、市立総合医療センター5名、市立十三市民病院2名、市立住吉市民病院2名

イ 施設見学

- 校外オリエンテーション(平成25年4月30日)
 - 「'13食博覧会・大阪」インテックス大阪
- 「アサヒビール吹田工場」「サントリー山崎蒸留所」見学(平成25年12月20日)
- 大阪市中心卸売市場見学及び調理実習(平成26年1月10日)

(4) 栄養教室

学生が日頃学んでいる教科や学習の内容を学生のご家族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。平成7年に栄養展に代わる学校行事として始まって以来、19回目となった今回は平成25年11月8日(金)と9日(土)に、「プロフィシユナル 魚の流儀」と題して3つの班に分かれ活動を行った。

栄養指導班は学生の家族や講師、卒業生等に「栄養摂取の流儀」(魚の栄養について)、「買い方の流儀」(魚の買い方)、「調理の流儀」(魚の調理法)について講義形式を基本とし、試食も行うプログラムを実施した。

調理班は、栄養指導班の話を聞いていただいた方々に、下のメニューによる昼食を提供した。

「魚コース ～海の恵み～」

- ・アジのマッシュポテトロール(しょうが風味、マスタード風味の2種)
- ・秋野菜のラタトゥイユ
- ・魚介と野菜のテリーヌ
- ・えびのフルーティーマリネ
- ・シャンピニオンスープ
- ・ブドウ入り紅茶ゼリー



親子班は桃陽小学校の児童とその保護者を対象に、「調理の過程を通して魚が異なる形、味、食感になることを実感し、調理、加工する楽しさと魚食の魅力を感じてもらおうこと、また、親子で料理をす

る楽しさを改めて感じるきっかけにさせていただきたい。」を目的に、魚肉ソーセージとピザを作る親子教室を実施した。

11月8日の参加者は62名、9日の参加者は親子15組であった。

(5)食育活動

平成26年1月23日(木)に環境科学研究所大会議室において、一般市民を対象に「栄養セミナー: 知ろう! 食べよう! お魚セミナー」を開催した。

- (1)「大阪湾の魚 よもやま話」鍋島靖信(大阪府立環境農林水産総合研究所)
- (2)「お魚栄養学 ～魚を食べて心も体もしあわせに～」中間昭彦(環境科学研究所)
- (3)「魚をおいしく食べよう」栄養専門学校学生参加者は47名であった。

(6) 第64回卒業生の就職状況

平成26年3月10日に卒業した32名のうち、栄養士として就職を希望した者27名の就職状況は次の通りである。

◎ 栄養士として就職した者	27名
(内訳) 病院(官・民含む)	8名
社会福祉施設	11名
試験・研究室	1名
その他	7名

(7) 証明書等発行事務について

廃校に伴い、証明書等発行事務は研究所管理課が担当する。

授業科目一覧

基礎分野	一般教育科目	8 単位	
	コンピューター入門	1 単位	演習
	社会学	1 単位	講義
	食料経済	1 単位	講義
	化学 I	1 単位	講義
	化学 II	1 単位	講義
	生物	1 単位	講義
	統計学	1 単位	講義
	心理学	1 単位	講義
	外国語科目	3 単位	
	英語	2 単位	講義
	科学英語	1 単位	講義
	保健体育科目	1 単位	
	体育実技	1 単位	実技
	社会生活と健康	4 単位	
	専門分野	公衆衛生学	1 単位
衛生統計・行政		1 単位	講義
母性衛生		1 単位	講義
社会福祉		1 単位	講義
人体の構造と機能		10 単位	
解剖生理学		1 単位	講義
解剖生理学実験		1 単位	実験
病理学		1 単位	講義
運動生理学		1 単位	講義
生化学 I		1 単位	講義
生化学 II		1 単位	講義
生化学実験		1 単位	実験
健康管理概論		1 単位	講義
疫学疾病 I		1 単位	講義
疫学疾病 II		1 単位	講義
食品と衛生		9 単位	
食品学総論 I		1 単位	講義
食品学総論 II		1 単位	講義
食品学各論		1 単位	講義
食品学実験		1 単位	実験
食品加工学		1 単位	講義
食品加工学実習		1 単位	実習
食品衛生学		1 単位	講義
食品衛生学実験		1 単位	実験
食品衛生対策		1 単位	講義
栄養と健康		12 単位	
基礎栄養学 I		1 単位	講義
基礎栄養学 II		1 単位	講義
応用栄養学 I		1 単位	講義
応用栄養学 II		1 単位	講義
応用栄養学 III		1 単位	講義
栄養学実習		1 単位	実習
臨床栄養学 I	1 単位	講義	
臨床栄養学 II	1 単位	講義	
臨床栄養学 III	1 単位	講義	

臨床栄養学実習	1 単位	実習
臨床栄養校外実習	2 単位	実習
栄養の指導	8 単位	
栄養教育論 I	1 単位	講義
栄養教育論 II	1 単位	講義
公衆栄養学 I	1 単位	講義
公衆栄養学 II	1 単位	講義
公衆栄養校外実習	1 単位	実習
栄養指導演習	2 単位	演習
数理統計実習	1 単位	実習
給食の運営	9 単位	
調理理論	1 単位	講義
調理科学	1 単位	講義
調理実習	3 単位	実習
給食管理	1 単位	講義
給食管理実習	1 単位	実習
給食管理校外実習	1 単位	実習
給食経営学	1 単位	講義
特別研究	4 単位	実習

- 備考 単位数の計算については、次のとおりとする。
- (1) 講義及び演習については、20時間の授業をもって1単位とする。
 - (2) 実験、実習及び実技については、45時間の授業をもって1単位とする。