

就職支援協定締結・就職支援行事の開催

香川県との就職支援協定を締結

平成30年2月9日（金）に神戸女子大学・神戸女子短期大学は香川県との就職支援協定を締結しました。

神戸女子大学は愛媛県、広島県、鳥取県、兵庫県に次いで5例目、神戸女子短期大学は広島県、鳥取県に次いで3例目の就職支援協定です。

今後は香川県と連携をとり、学生のUターン・Iターン就職の促進を目指します。



浜田恵造香川県知事(左)と中島實学長

連携・協力事項

1. 学生や保護者に対する県内の各種イベント等の周知に関すること
2. 学内で行う就職相談会、企業説明会等の開催に関すること
3. 学生のUターン・Iターン就職に係る情報交換及び実績把握に関すること
4. 香川県内における学生のUターン・Iターン就職活動の支援に関すること
5. 県内企業等における学生のインターンシップ受入の支援に関すること
6. その他、学生のUターン・Iターン就職促進に関すること



とっとり就職カフェの様子

とっとり就職カフェ

平成30年2月1日（木）に神戸女子大学、鳥取県、公益財団法人ふるさと鳥取県定住機構が共催し、須磨キャンパスのベーカリーカフェ・マーベルで「とっとり就職カフェ」を開催しました。これは、平成29年1月に鳥取県との就職協定の締結に基づき、学生のIUターン就職の促進を目指すために初めて学内での就職相談会、企業説明会の開催となったものです。

本学からは1年生から4年生まで12名の学生が参加し、鳥取県の企業・団体、鳥取県庁、鳥取県教育委員会などの担当者から就職情報、インターンシップ情報の提供を受けました。仕事の紹介や就職情報についてのミニ講義があり、その後3つのグループに分かれて、コーヒー・紅茶、焼きたてのパンやサンドイッチを片手にゆったりとした雰囲気の中で各担当者に質問や相談ができる時間が設けられました。

同県出身で管理栄養士として活躍している卒業生も講師として来学。特に管理栄養士養成課程の学生たちは具体的な仕事の内容や出身地で勤務できるメリットについて気軽に尋ねることができました。

故郷で就職するという選択肢について真剣に検討する機会として、就職カフェは今後も継続していきます。

「食育実践サポートチーム」の活動が本格的に開始

神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程の4名の教員とそのゼミ生で構成している「食育実践サポートチーム」は、学生の健康維持・増進のため、健全な食生活に導くことを目的として平成27年に結成されました。その後は学内・学外のイベントに参加し、一般の方にも測定器を使った貧血チェック、血管年齢チェック、食生活チェックの結果を基に、効果的な食材の選び方や調理方法、栄養バランスの良い食事のアドバイスを行い、学生の学習の実践の場としています。

平成29年10月には、9月にオープンしたイオンモール神戸南店と地域連携プロジェクト協力に関する協定を結び、今後は本学学生はもとより広く市民の皆さんの健康の向上にも寄与し、地域振興のための活動を活発化する予定です。

平成30年3月10日（土）には、協定後の初めての活動として同店で、「健康美人は食生活から!!」をモットーにボランティアで健康チェックと食生活のアドバイスを行い、延べ337人の参加がありました。

食育実践サポートチーム構成員教員

- 橋本 加代准教授（専門：公衆栄養学）
 清水 典子准教授（専門：給食経営管理論）
 高橋 孝子准教授（専門：給食経営管理実習）
 安田 敬子准教授（専門：栄養教育論）



左から安田准教授、橋本准教授、高橋准教授、清水准教授

当日の活動は3年生（当時）の学生が中心で、一般の方に健康チェックの参加呼び込みや測定の実施、食生活アドバイスなど、さまざまなコミュニケーションをとる経験をしました。専門分野の知識を分かりやすく伝える大切さも学び、多くの体験ができたことに感謝しています。



「健康美人は食生活から!!」の活動の様子

4年連続！専門フードスペシャリスト資格認定試験 成績優秀で表彰される

平成29年12月17日（日）に実施された公益社団法人日本フードスペシャリスト協会の「専門フードスペシャリスト（食品開発）資格認定試験」（注）において、神戸女子大学家政学部 管理栄養士養成課程3年生（当時）の松下夏子さんが特に優秀な成績を収めた合格者に送られる優秀賞を受賞しました。「食品開発」部門は、今回520名が受験し合格者96名、合格率18.5%という難関でした。この資格試験に関して、日頃から授業の内容をきちんと理解し復習することを心がけていたということです。

松下さんは、食品について専門的な知識を増やし、体に良いといわれている食品がなぜ体によいかに科学的理解を深めることが大好きです。現在は、3種類の豆（白インゲン、エンドウ、小豆）を用いて、これらの発芽前後におけるオリゴ糖の種類と含有量の変化について研究中です。実験することが好きな松下さんは大学院に進学し研究を続けたいと思っています。

松下さんは英語を習得することにも熱心で、短期間の留学も経験して語学力を磨き、今年の9月には、ハワイ・ホノルル市のクアキニ病院での実習にも参加します。クアキニ病院における管理栄養士の業務とチーム医療を体験できることも楽しみにしています。



松下夏子さん



卒論指導の木村万里子准教授に実験の指導を受ける松下さん



中島實学長とフードスペシャリスト委員会の教員（右から清水典子准教授、後藤昌弘教授、林利恵子准教授、宮本有香准教授）も一緒に受賞を喜びました

（注）資格取得には、公益社団法人日本フードスペシャリスト協会の正会員の大学・短期大学で「フードスペシャリスト養成機関」として認定された特定の学科で所定の科目を履修し、試験に合格すれば卒業時に資格認定証が交付される。従来のフードスペシャリストから、より高い専門的な知識と技能を備えていると認定するために平成26年度から、専門フードスペシャリスト（食品開発）資格と専門フードスペシャリスト（食品流通・サービス）資格の認定試験が行われている

神戸女子大学パン研究会とコープこうべのコラボ企画 「神戸ハイカラキャロットチーズメロンパン」開発

新学期のスタートにあわせ、神戸女子大学のクラブ「パン研究会」の学生が生活協同組合コープこうべ（以下コープこうべ）の「神戸メロンパンご当地フード化計画」に協力して共同開発した「神戸ハイカラキャロットチーズメロンパン」が平成30年4月6日（金）から、コープこうべ全161店舗で発売されました。

「パン研究会」は、平成29年9月に実施されたコープこうべ社内の商品開発コンテストに、外部団体枠で参加し、出品したオリジナルの「キャロットチーズメロンパン」が優秀賞に輝きました。これがきっかけで「神戸メロンパンご当地フード化計画」に協力することになり、形をラクビーボール型に変え、工場の生産ラインに乗るように改良を加えて新しいメロンパンとして発売されました。

発売の初日は須磨キャンパスに近い「コープ須磨」で試食会が開催され、多くの方に召し上がっていただき大好評でした。

- 商品名 「神戸ハイカラキャロットチーズメロンパン」
- 価格 138円+税
- 店頭発売開始 平成30年4月6日
- 販売終了 平成30年6月7日
- 販売チャンネル コープこうべ161店舗



「神戸ハイカラキャロットチーズメロンパン」の学内試食会で笑顔のパン研究会の学生たちとクラブ指導の足田満吉氏

神戸特有のラクビーボール型のメロンパン、兵庫県産の小麦を60%配合