



生活文化学科

食物栄養コース

FOOD NUTRITION

食と栄養の専門技能を身につけた
スペシャリストを育成

Point 学びのポイント

1

現場と同様の 専門的な設備

いつも清潔を保った専用の実習室には、ドライシステムやIH調理機器、野菜のオートスライサー、急速冷凍機などを備えています。大量調理の経験が積めることに加え、実践に近い給食の提供ができるカウンターも設備しています。現場と同様の大量調理体験が可能です。

2

実践力が備わる、 実験・実習を重視した授業

大量の食を提供する現場で求められる多様なニーズに対応する力を身につけるために、実験・実習を中心としたカリキュラムを編成。食と栄養への理解を深めます。

3

学びの全てが地域の企業や 施設へのプロ就職に直結

卒業生は、病院、事業所、高齢者福祉施設、保育施設、児童福祉施設などの食の現場で活躍しています。校外実習も就職先も、和歌山県内の施設がほとんどです。



Check Point

オンラインにも対応

卒業後も続く手厚いサポートで管理栄養士にステップアップ!



卒業生を対象に、約30年前からスタートした卒業後の国家試験対策講座です。働きながら参加できるように、土曜日の午後から行い、これまで多くの先輩が管理栄養士としてステップアップしています。食の専門家として倫理観を持ち、ニーズに応じていくためには、学び続ける姿勢が大切だと考えています。卒業後もつながりを持ち続け、スキルアップのモチベーションを高められるよう生涯学習の機会提供も行います。これらの伝統と実績で、多くの食物卒業生が地域に貢献し、県民の健康と安全を食から支えています。