



やってみよう! 管理栄養士

女子教育に力を入れる「尚絅大学 生活科学部 栄養科学科」で、
管理栄養士の仕事や栄養学を体感してみませんか？

体験企画

① 発酵食品のヒミツ

講師：尚絅大学生活科学部 准教授 野中里佐（微生物学・公衆衛生学）

納豆、みそ、日本酒、ヨーグルトなどの味や風味は、微生物のはたらきによるものです。
発酵食品をつくる微生物を顕微鏡を使って見てみましょう。

② 自分の健康度チェック！～体組成と食事バランスを組み合わせ～

講師：尚絅大学生活科学部 講師 澤部加奈子（臨床栄養学・栄養教育論）

体組成計を使った体の筋肉量や骨量の測定と食事バランスガイドによる食事チェックを
組み合わせ、自分の健康度を調べてみましょう。

③ 卒業生による管理栄養士の仕事紹介

食品会社、病院に勤めている卒業生が、管理栄養士の仕事の実際と魅力を紹介します。

参加対象：管理栄養士に関心のある高校生

開催日時：令和4年12月18日(日)午後1時～午後4時30分

開催場所：尚絅大学 生活科学部 栄養科学科

(熊本市中央区九品寺2丁目6番78号)

定員：30名程度（コロナ対策を行い、少人数で実施します）

申込先：メール(eiyokagaku@shokei-gakuen.ac.jp)で

①氏名（フリガナ）②学校名（学年）③住所 ④電話番号

⑤生年月日 ⑥身長（⑤⑥は、体組成測定に必要です）

を記入してお申し込みください。

※なお申し込み多数の場合は、抽選となります。

※メール1件につき、1名でご応募ください。

申込締切：令和4年11月30日(水)まで

参加費：無料



主催：尚絅大学 生活科学部 栄養科学科

問合せ先：096-362-2011（内線：411 担当：松本、松田）