

本学では、専攻によつては栄養士の資格取得と同時に臨床検査技師の国家試験受験資格がとれます。中には臨床検査技師として病院に勤務し、実務経験を経て管理栄養士の資格を取得する人もいます。

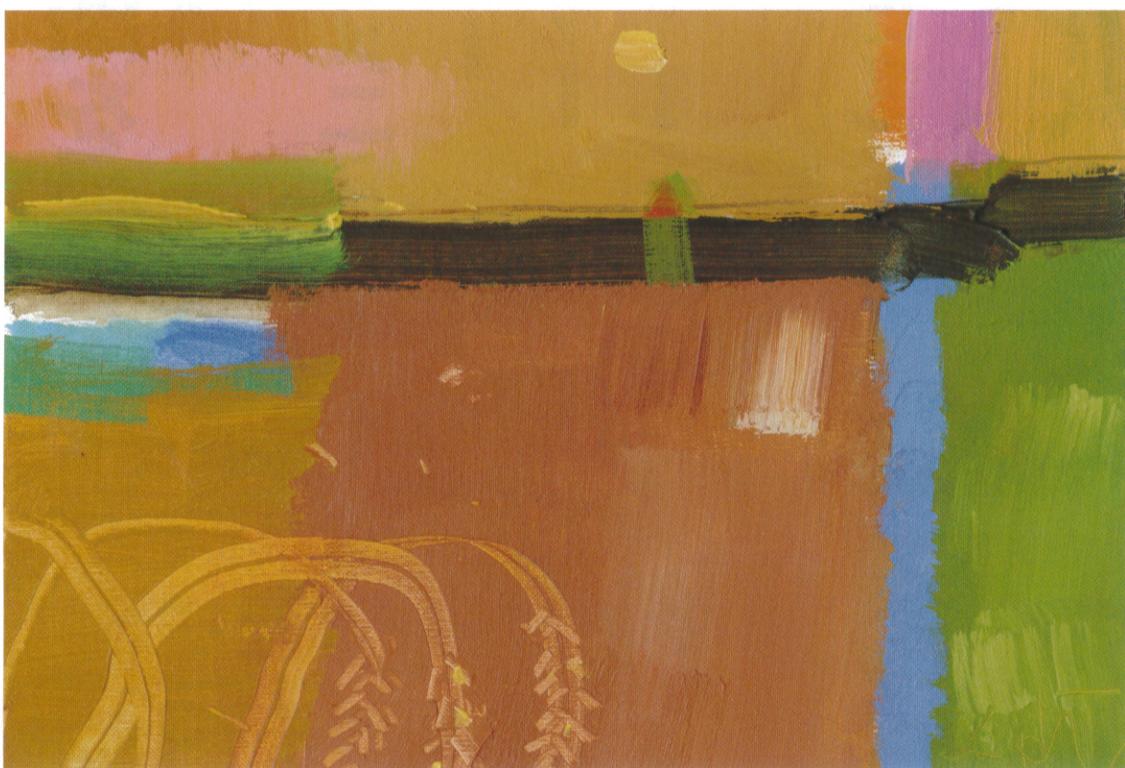
検査データに基づく食事指導の結果、治療効果が上がり入院日数を減らして喜ばれている人もいます。

管理栄養士の国家試験の全国平均合格率は29%（本学は89.9%）

です。管理栄養士コースは国家試験対応のための単位数が多く、國家試験準備のために忙しく、栄養指導の現場から最も期待される調理に関して、栄養学の実践となる調理実習にあまり時間がさけないのが実情です。その結果、若い管理栄養士は料理を知らない、患者さんの立場に立った親身な栄養指導ができないといった現場からの

苦情をよく聞きます。食事は心のこもったおいしいものでなければなりません。食欲がないかたや食生活を改めなければならないかたに提案する立場の管理栄養士自身が料理を知らなければどうにもなりません。栄養学は実践に結びつかなければ絵に描いたもちにすぎないのです。

心のこもった おいしい食事が 人々を元気にします



え／平野こうじ

日々の
暮らしに

香川芳子

女子栄養大学学長