

## 2023年卒業生への意見徴収

対象：令和2年度卒業生（ライフデザイン総合学科・食物栄養学科・幼児教育学科）

時期：2023.8月～9月

方法：アンケートフォームをメールに送付

回答：91名のうち32名 回答率35.2%

### 現在の就業状況を教えてください。

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 就業している（正社員、非正規雇用、一時的な仕事も含む）          | 29 |
| 就業している（産休や育休、休業など雇用されているが休んでいる状態である） | 0  |
| 就業していない（雇用状態がない）                     | 3  |

### 本学で取得した資格は何ですか？（複数回答可）

|                   |    |                      |   |
|-------------------|----|----------------------|---|
| ① ファッション関係の資格     | 2  | ⑦ 保育士                | 6 |
| ② グラフィックやWeb関係の資格 | 3  | ⑧ 幼稚園教諭              | 0 |
| ③ 医療事務関係の資格       | 2  | ⑨ ⑦⑧以外の保育・幼児教育に関わる資格 | 0 |
| ④ 栄養士             | 20 | ⑩ 介護福祉士              | 0 |
| ⑤ 栄養教諭            | 0  | ⑪ ⑩以外の介護や社会福祉関係の資格   | 0 |
| ⑥ ④⑤以外の食に関する資格    | 0  |                      |   |

### 本学で学んだことで役に立っていることや学んでおけば良かったと思うことを教えてください。

よかったよ～

栄養士のスキルより、パソコン関連スキルが大変役立っております。関連施設の職員不足で現在介護職員になっているため、介護関係を学んでいたら良かったかな？とも思っております。

デザインの授業で学んでいたチラシ作成やホームページ作成をもっと学んでおけば良かったと思います。

腎臓食や糖尿病食等の献立を実際に見ての、展開の仕方

和裁

役に立っていることはグループで献立をたてて実際に何十人分も調理したこと。  
保育園に勤めているので子どもの事や子供用の献立をもっと学んでおけばよかった。

2回目の転職活動中！頑張ります！

食育

作り物を、しっかり学んでおけば良かったです。

性別やライフステージによって注意すべき食事の取り方がある事です。  
大変お世話になりました。ありがとうございました。

学んだ事は全部役に立っています

介護施設で直営の給食を提供しています。利用者に合わせた形態のものをレベルを落とし過ぎずに美味しく提供できるよう心がけています。大学で地産地消や手作りの良さを学びました。利用者の心身の健康を維持するお手伝いに役立ちます。感謝しております。

パソコン検定の資格をとれば良かったと思いました！今でもパソコンが苦手です（泣）

就職活動をしっかりしておけば良かったと後悔しています。栄養士として就職しましたが、資格を活かせる仕事はさせてもらえず、パートさんより仕事の出来ない人だった気がします。仕事に希望が見えなかったため、今年の2月に退職し、全然違う仕事をしています。機会があったら、栄養士の資格を活かして働きたいと思っています。

現在老健の直営で働いており、大変満足しております。管理栄養士まで頑張ります。学校時代に初任者研修など介護系の資格もとったものの正直役に立つのかと思っていただけ、介食で大変役に立ってます。勉強しておいてよかったなと思います。それから病態の授業で土谷先生からもらった資料を未だに重宝しております。もらった資料も実務で役に立つからとっておいた方がいいよって後輩たちにメッセージです。実際の食事の味とカロリー、塩分、など大変難しいと感じます。学校時代に、たくさんの献立でなく、しっかり1日分を作成し、実際に自分が食し、それも含め先生にフィードバックをもらうこと、そういった一連の勉強をじっくり出来たらよかったなと思います。仕事はどういう仲間と働かかっていうのも大事な事かなと思います。行きたいところは見学に行こう。

現在、金融業界で就業しておりますので、役に立っているのはパソコンです。また、しておいた方がよかったことは簿記です。

現在保育園4歳以下の子どもを対象に栄養士として仕事しています。転職前は老健施設で勤務しており、その際に対象者に合わせた食事を厳しく学べたと思います。アレルギーの対応や現場に慣れるための基本など身についたと思っております。その経験も今につながっていると思います。活かされていると思います。

離乳食の献立が役に立ちました。

栄養士として働く前に勉強できたこと、心構えを作ることができたことは良かったと思います。また、勤め先では実習生に対し説明することや行事食の資料を作ることをしています。パソコンを学べて良かったです。職場によって使用するものや順序など違うことがあるので、学校で習ったことを型にはめるのではなく応用していく、柔軟性を身に付けることが大事だと思います。

たくさん実技があつてよかったと思います。

一から献立を立てて大量調理をしたこと。保育園で働いているので子ども向けの献立をもっと立てておけばよかった。授業もそり外の事もなんでも将来の役に立ちます。

腎臓食や糖尿病食等の献立を実際に見ての、展開の仕方

学んだことはすべて役に立っているとおもう。但し、学生時代は試験やレポートを意識しての勉強になっていたため、その場限りで忘れることも多く、改めて学びなおして理解が深まったり、実践に移せるところまで習得できている状況である。  
栄養士認定試験の重要性の認識が甘かったため勉強を始める時期が遅かった。もっと早い時期から試験対策をするべきだった。（栄養士認定試験についての説明やその重要性、全員受験するもので結果が将来どのように就職などに影響するのか、早い段階で学生に情報提供する必要があると考える）

学校では栄養士、温泉の授業、地域貢献、バイトなどたくさんのことを経験できて良かったです。同時にいろいろ進めていたことも多かったので計画性が身に付いたと思います。そこは、現在の仕事に大変役に立っております。