生活環境学部

食環境栄養学科

No.	テーマ	内容	教員名
109	食事から健康な身体づくりを！	一生を健康に過ごすには、毎日の食生活が大切な要素の一つです。では、どのような栄養素をどのくらい摂取することが望ましいのでしょうか。不足しがちな栄養素、過剰になりがちな栄養素、それがどのような身体の不調につながっていくのかを知り、性別や年代ごとの特性や機能にあったバランスの良い食事を考えてみましょう。	浅野 友美
110	高齢者の食と栄養	私たちは、食物を消化・吸収し、体の中で代謝することで生命活動を営んでいます。しかし、年齢を重ねると共にこれらの体の機能にもうまく働かない所が出てきます。授業では、高齢者が食事を食べる時、どういう状態にあるか、また、私たちはどう寄り添えば良いかをお話しします。超高齢化社会の昨今、お年寄りの食事について一緒に考えてみませんか。	石田 淳子
111	新しいバイオテクノロジーで作られた食品とは？	古くから、私たちは生物の働きの一つである「発酵」を利用して醤油やお酒を造り、食事を豊かなものにしてきました。「発酵」のような生物の力を利用した技術のことを広く「バイオテクノロジー」と呼びます。ここでは、食品に利用されている新しいバイオテクノロジーの技術を紹介します。皆さんのユニークなアイデアも聞かせてください。	太田 明伸
112	スニップ（SNPs）とは？	私たちの体には、生まれ持った「性質」が備わっており、これを「体質」と呼びます。体質は、身の回りの環境や摂取する食べ物によって、私たちの体に様々な影響を与えることがあります。ここでは、体質に関わるスニップ（SNPs）について学び、さらにSNPsが皆さんの健康に与える良い影響、悪い影響について考えてみましょう。	
113	ビタミンとは？ ―ビタミン発見の歴史から現在まで―	ビタミンに関する講義を行います。ビタミンにはいくつかの種類があり、それぞれの働きや欠乏症などが明らかになっています。それぞれのビタミンが発見されたときのエピソードから健康との関わり合い、さらに現在明らかとなっている研究結果に至るまでの内容について、わかりやすくお話しします。	岸 和廣
114	臨床栄養学とは？ －栄養学の知識は現代医療の根幹に据えられている－	人間が生命を維持する上で、栄養物の供給は欠かせません。臨床栄養学とは、病気と栄養の問題を明らかにしていき、栄養学の観点から医療に貢献していく方策を系統的に学ぶ分野です。病気になってしまったときの食材の選び方や調理法は？食欲が落ち、口から十分に食事が摂れなくなってしまった患者さんは、どのような方法で生命を維持していくのでしょう？医学部、看護学部、薬学部、栄養系学部、福祉系学部を目指す皆さんに分かりやすくお話しします。	
115	医療・福祉における多職種連携とは？ ―医師・看護師・薬剤師・管理栄養士等の緊密な連携―	医療や福祉は、単一の職種の力だけでは十分にその効果を上げることができません。医師や看護師、薬剤師、管理栄養士やその他の医療・介護職が緊密に連携し、一つの問題（即ち対象となる人の回復）に対して業務に当たることを多職種連携と呼びます。この授業では、対象者を中心に据えたとき、どのようなライセンス（国家資格）を持ったスタッフが、どのようなアプローチ（方策）で医療や福祉に関わっているのか、また、多職種連携やチーム医療とは何なのかということを理解していただきます。医学部、看護学部、薬学部、栄養系学部、福祉系学部を目指す皆さんに分かりやすくお話しします。	
116	病院管理栄養士を目指す皆さんへ －医療者としてのスキルアップの方法をお教えします－	国家資格である管理栄養士は、令和５年から医療職へ含まれることになりました。内科医や外科医、専門看護師・認定看護師のように、高い専門性を持った管理栄養士は様々な認定資格を取得することができるのです。この講義では、病院に勤務する管理栄養士の業務内容をはじめにお話しし、医療者としてどのようにして病院管理栄養士の専門性を高めていく（スキルアップしていく）のかを、講義担当者の経験を踏まえて分かりやすくお話しします。	
117	食育ってなに？	「食」に関する正確な知識を身につけることが望まれています。平成17年には食育基本法が成立しました。ここでは「食」を生きる上での基本として、知育、徳育、体育の基礎と位置づけられています。このような社会状況の中、「食育」は各種健康イベント、地域保健活動等、多くの機会に実施されています。ここで行なわれている「食育」とはどういったものなのでしょうか。「食と健康」の関わりを考えてみましょう。	北森 一哉

118	塩は体に悪い？	「塩の摂りすぎはよくない」とよく耳にします。でも実は塩は人間にとって欠かせないものなのです。どうして悪者のように扱われてしまうのでしょうか。塩にはどんな働きがあり、私たちの体にはどのような影響を及ぼすのか。良いところ、悪いところを知り、食塩との付き合い方を考えましょう。	清水 彩子
119	食品の色と色素成分	食品の「おいしさ」を決定する要因として食品の色は重要な役割を果たしています。食品の色には暖色とよばれる赤、オレンジが多く、寒色とよばれる青色が少ないことに気付いていますか？普段余り意識しない食品の色について一緒に考えて見ましょう。	薗田 邦博
120	食の安全について	現在の我々の生活においては、流通手段の発達により様々な食品が手に入り、食の安全についての意識も高まってきています。しかし、様々な情報が入り乱れており、安心を得ることは難しい。そこで、安全（科学）の視点から、様々な食品に含まれる食品添加物の基準値がどのように設定されてきているかについて過去の食品事件などを含め解説します。	内藤 久雄
121	食物アレルギーについて知ろう	食物アレルギーは、特定の食べ物に含まれる物質（アレルゲン）に対して、体が過剰に反応することで、かゆみや蕁麻疹、吐き気など不利益な症状をもたらします。ときに全身性のアナフィラキシーという重い症状により、生命に危機を与えることさえあります。通常は体の栄養源となる食べ物が、どうして体に害をもたらしてしまうのでしょうか。また、食物アレルギーにならないためには、どうしたら良いのでしょう。最近の話題を紹介しながら、これまでにわかっていることをお伝えしたいと思います。	平野 可奈
122	女性の食事と健康	思春期には健康感よりファッションや美容面の関心に目が向きがちです。みなさんも体重管理に強く注目しているのではないでしょうか。今は人生100年時代で特に女性は長寿です。これからの自分の健康を見据えて、女性の健康を維持しながら適正体重ときれいを手に入れるための方法を食事の面からいっしょに考えてみましょう。	丸山 智美

※ 授業は約５０分を予定しています。

【お申込み・お問い合わせ】
金城学院大学　入試広報部
電話：0120-331791　e-mail：nyushi@kinjo-u.ac.jp

本学公式サイト