

## 基本計画書

基本計画書										
事項	記入欄							備考		
計画の区分	学部の学科の設置									
フリガナ設置者	カクシエンカクイン コウシエンカクイン 学校法人 甲子園学院									
フリガナ大学の名称	カクシエンカクイン 甲子園大学 (Koshien University)									
大学本部の位置	兵庫県宝塚市紅葉ガ丘10-1									
大学の目的	甲子園学院の校訓『勤勉努力、和衷協同、至誠一貫』を建学の精神とし、人間教育を重視し、人格の陶冶に努め、豊かな教養と品性を兼備した人材の育成に努めるとともに、広く知識を授け、深く専門の学芸を教授研究し、創造的で実践力に富む有為な人材を育成することを目的とする。									
新設学部等の目的	建学の精神に基づく教育方針に則り、食品学的基础に立ち、栄養学の専門理論と技術を教育研究し、その修得と実践によって、人々の栄養改善・健康増進に貢献し、食の諸問題の解決にも寄与し得るレベルの高い管理栄養士（栄養学科）と食を創るプロフェッショナル（食創造学科）を養成する。									
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地		
	栄養学部 (College of Nutrition) 食創造学科 (Department of Food Design)	年	人	年次人	人	学士 (食創造学) (Bachelor of Food Design)	令和5年4月 第1年次	兵庫県宝塚市紅葉ガ丘10-1		
	計	4	80	—	320					
同一設置者内における変更状況 (定員の移行、名称の変更等)	栄養学部 フードデザイン学科（廃止）（△80） ※令和5年4月学生募集停止									
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数				卒業要件単位数				
	栄養学部食創造学科	講義	演習	実験・実習	計	124単位				
教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等						兼任教員等	
			教授	准教授	講師	助教	計	助手		
	新設	栄養学部食創造学科	7人 (7)	4人 (4)	2人 (2)	0人 (0)	13人 (13)	0人 (0)	11人 (1)	
		計	7人 (7)	4人 (4)	2人 (2)	0人 (0)	13人 (13)	0人 (0)	11人 (1)	
	既設	栄養学部栄養学科	9人 (9)	4人 (4)	5人 (5)	1人 (1)	19人 (19)	8人 (8)	9人 (9)	
		心理学部現代応用心理学科	5人 (5)	4人 (4)	4人 (4)	1人 (1)	14人 (14)	1人 (1)	10人 (10)	
計		14人 (14)	8人 (8)	9人 (9)	2人 (2)	33人 (33)	9人 (9)	19人 (19)		
合計		21人 (21)	12人 (12)	11人 (11)	2人 (2)	46人 (46)	9人 (9)	30人 (30)		
教員以外の職員の概要	職種		専任		兼任		計			
	事務職員		17人 (17)		8人 (8)		25人 (25)			
	技術職員		0 (0)		0 (0)		0 (0)			
	図書館専門職員		1 (1)		0 (0)		1 (1)			
	その他の職員		1 (1)		1 (1)		2 (2)			
計		19 (19)		9 (9)		28 (28)				

校 地 等	区 分	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計				
	校 舎 敷 地	37,365㎡	0㎡	0㎡	37,365㎡				
	運 動 場 用 地	25,400㎡	0㎡	0㎡	25,400㎡				
	小 計	62,765㎡	0㎡	0㎡	62,765㎡				
	そ の 他	1,372㎡	0㎡	0㎡	1,372㎡				
合 計	64,137㎡	0㎡	0㎡	64,137㎡					
校 舎		専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計				
		24,753㎡ (26,628㎡)	0㎡ (0㎡)	0㎡ (0㎡)	24,753㎡ (26,628㎡)				
教室等	講義室	演習室	実験実習室	情報処理学習施設	語学学習施設	大学全体			
	28室	12室	35室	4室 (補助職員2人)	0室 (補助職員0人)				
専 任 教 員 研 究 室		新設学部等の名称		室 数					
		栄養学部食創造学科		13 室					
図書・設備	新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕 種	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	学科単位での特定不能のため、 大学全体の数	
	栄養学部食創造学科	130,296 [33,075] (130,296 [33,075])	2,043 [484] (2,043 [484])	5 [5] ( 5 [5])	1,423 (1,423)	9 (9)	— ( — )		
	計	130,296 [33,075] (130,296 [33,075])	2,043 [484] (2,043 [484])	5 [5] ( 5 [5])	1,423 (1,423)	9 (9)	— ( — )		
図 書 館		面積		閲覧座席数		取 納 可 能 冊 数		大学全体	
		1,198㎡		119		134,000			
体 育 館		面積		体育館以外のスポーツ施設の概要				大学全体	
		1,743.63㎡		至誠館					
経 費 の 見 積 り 及 び 維 持 方 法 の 概 要	区 分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	届出学科全体  図書購入費には 電子ジャーナル・データベースの整備費(運用コスト含む)を含む。
	教員1人当り研究費等		300千円	300千円	300千円	300千円			
	共同研究費等		1,000千円	1,000千円	1,000千円	1,000千円			
	図書購入費	500千円	500千円	500千円	500千円	500千円			
	設備購入費	3,000千円	3,000千円	3,000千円	3,000千円	3,000千円			
学生1人当り 納付金	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次			
	994.5千円	994.5千円	994.5千円	994.5千円	— 千円	— 千円			
学生納付金以外の維持方法の概要		私立大学等経常経費補助金、資産運用収入、雑収入 等							
既 設 大 学 等 の 状 況	大 学 の 名 称	甲子園大学							
	学 部 等 の 名 称	修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又 は称号	定員 超過率	開設 年度	所 在 地
	栄養学部 栄養学科	4	120	—	480	学士 (栄養学)	0.38	昭和 42年度	兵庫県宝塚市紅葉 ガ丘10-1
心理学部 現代応用心理学科	4	60	—	240	学士 (心理学)	0.99	平成 23年度		
既 設 大 学 等 の 状 況	大 学 の 名 称	甲子園大学大学院							
	学 部 等 の 名 称	修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又 は称号	定員 超過率	開設 年度	所 在 地
	栄養学研究科 食品栄養学専攻								兵庫県宝塚市紅葉 ガ丘10-1
	博士前期課程	2	6	—	12	修士 (栄養学)	0.25	平成4年 度	
	博士後期課程	3	2	—	6	博士 (栄養学)	0.00	平成14 年度	
心理学研究科 心理学専攻									
博士前期課程	2	8	—	16	修士 (心理学)	0.81	平成 13年度		
博士後期課程	3	2	—	6	博士 (心理学)	0.17	平成 13年度		

既設大学等の状況	大学の名称	甲子園短期大学							
	学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地
	生活環境学科 幼児教育保育学科	年 2	人 30	年次人 —	人 60	短期大学士(生活環境学) 短期大学士(幼児教育保育学)	倍 0.26 0.47	昭和39年度 昭和42年度	兵庫県西宮市瓦林町4番25号
附属施設の概要	該当なし								

(注)

- 1 共同学科等の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設学部等の目的」、「新設学部等の概要」、「教育課程」及び「教員組織の概要」の「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「教員組織の概要」の「既設分」については、共同学科等に係る数を除いたものとする。
- 3 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科又は高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」及び「体育館」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 4 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「校地等」、「校舎」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」、「体育館」及び「経費の見積もり及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 6 空欄には、「—」又は「該当なし」と記入すること。

学校法人甲子園学院 設置認可等に関わる組織の移行表

令和4年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	令和5年度	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	変更の事由
甲子園大学				甲子園大学				
栄養学部				栄養学部				
栄養学科	120	—	480	栄養学科	120	—	480	
<u>フードデザイン学科</u>	<u>80</u>	—	<u>320</u>	<u>0</u>	—	<u>0</u>		令和5年4月学生募集停止
				<u>食創造学科</u>	<u>80</u>	—	<u>320</u>	学科の設置（届出）
心理学部				心理学部				
現代応用心理学科	60	—	240	現代応用心理学科	60	—	240	
計	260	—	1,040	計	260	—	1,040	
甲子園大学大学院				甲子園大学大学院				
栄養学研究科				栄養学研究科				
食品栄養学専攻				食品栄養学専攻				
博士前期課程	6	—	12	博士前期課程	6	—	12	
博士後期課程	2	—	6	博士後期課程	2	—	6	
心理学研究科				心理学研究科				
心理学専攻				心理学専攻				
博士前期課程	8	—	16	博士前期課程	8	—	16	
博士後期課程	2	—	6	博士後期課程	2	—	6	
計	18	—	40	計	18	—	40	
甲子園短期大学				甲子園短期大学				
生活環境学科	30	—	60	生活環境学科	30	—	60	
幼児教育保育学科	40	—	80	幼児教育保育学科	40	—	80	
計	70	—	140	計	70	—	140	

## 設置の前後における学位等及び専任教員の所属の状況

届出時における状況					新設学部等の学年進行 終了時における状況								
学部等の名称	授与する学位等		異動先	専任教員		学部等の名称	授与する学位等		異動元	専任教員			
	学位又は称号	学位又は学科の分野		助教以上	うち教授		学位又は称号	学位又は学科の分野		助教以上	うち教授		
栄養学部 フードデザイン 学科 (廃止)	学士 (フードデザイン学)	家政関係	栄養学部食創造学科	13	7	栄養学部 食創造学科	学士 (食創造学)	家政関係	栄養学部フードデザイン学科	13	7		
			計							計			
			計							計			
			計							計			
			計							計			

## 基礎となる学部等の改編状況

開設又は 改編時期	改編内容等	学位又は 学科の分野	手続きの区分
平成20年4月	栄養学部フードデザイン学科 設置	家政関係	設置届出(学科)
平成24年4月	栄養学部フードデザイン学科のカリキュラム変更(栄養士養成施設の指定)	家政関係	学則変更
平成25年4月	栄養学部フードデザイン学科のカリキュラム変更(栄養教諭二種免許状)	家政関係	教職課程の認定
平成31年4月	栄養学部フードデザイン学科のカリキュラム変更(栄養教諭二種免許状)	家政関係	教職課程の再認定
令和5年4月	栄養学部食創造学科 設置	家政関係	設置届出(学科)
令和5年4月	栄養学部フードデザイン学科の学生募集停止	家政関係	学生募集停止(学科)

教育課程等の概要														
(栄養学部食創造学科)														
科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手	
基礎演習科目	基礎セミナー	1通	2				○		1					
総合 教養 科目	人文 科学 系列	歴史学	1前	2			○							兼1
		文学概論	1前	2			○							兼1
		文学特論	1後	2			○							兼1
		日本語表現	1前	2			○							兼1
		哲学	1前	2			○			1				
		生命倫理	1後	2			○							兼1
		心理学入門	1前	2			○							兼1
	社会 科学 系列	法学入門	1前		2		○							兼1
		日本国憲法	1後		2		○							兼1
		経済学入門	1後		2		○			1				兼1
		経営と文化	1前		2		○							兼1
		社会学入門	1後		2		○							兼1
		異文化コミュニケーション論	1前		2		○			1				
	自然 科学 系列	教育学	1前		2		○							兼1
		数学の基礎	1前		2		○							兼1
		統計学入門	1後		2		○							兼1
		生物の化学	1後		2		○							兼1
		化学Ⅰ	1前		2		○			1				兼1
		化学Ⅱ	1後		2		○							兼1
		化学実験	1後		1								○	兼1
		生物学Ⅰ	1前		2		○							兼1
生物学Ⅱ	1後		2		○							兼1		
外国 語 科目	総合英語(前期)	1前	2				○			1				
	総合英語(後期)	1後	2				○			1				
	英会話初級(前期)	1前		2			○						兼1	
	英会話初級(後期)	1後		2			○						兼1	
	英語で読む健康科学	2前・後		2			○			1				
	TOEIC英語	2前		2			○			1				
	映像メディア英語	2前・後		2			○			1				
	朝鮮韓国語初級(前期)	1前		2			○						兼1	
	朝鮮韓国語初級(後期)	1後		2			○						兼1	
	朝鮮韓国語中級(前期)	2前		2			○						兼1	
朝鮮韓国語中級(後期)	2後		2			○						兼1		
健康管理 科目	スポーツ理論	1前		2		○							兼1	
	健康管理と栄養学	1後		2		○							兼1	
	スポーツ実技	1通		2								○	兼1	
情報処理 科目	コンピュータ演習	1前		2			○						兼1	
	情報処理応用演習A	2後		1			○						兼1	
	情報処理応用演習B	2後		1			○						兼1	
教養演習 科目	学生生活入門Ⅰ	1前		2			○						兼1	
	学生生活入門Ⅱ	1後		2			○			1				
	地域協働論	1後		2			○			1				
キャリア 支援科目	キャリアデザインⅠ	2後		2			○						兼1	
	キャリアデザインⅡ	3前		2			○			1				
	キャリアデザインⅢ	3後		2			○			1				
小計(46科目)		—	6	83	0		—		3	2	0	0	0	兼15

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考			
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手				
専門基礎科目	食と幸せ	1前	2			○			1								
	食のための生物学	1前		2		○			1								
	食のための化学	1前		2		○			1								
	食品学総論	1前		2		○				1							
	食品学実験	1後		1				○		1							
	基礎栄養学	1後		2		○			1								
	食の安全	1後		2		○				1							
	調理学入門	1後		2		○					1						
	製菓入門	1後		2		○					1						
	おいしさの科学	1後		2		○			1								
	日本の伝統・食文化	1後		2		○					1						
	世界の食文化	1後		2		○					1						
	食料生産学入門	1後		2		○				1							
	食品加工・流通学入門	1前		2		○			1								
	食品研究開発入門	1後		2		○			1								
	食品ビジネス学入門	1後		2		○			1								
	経営学入門	1前		2		○										兼1	
	食生活と健康入門	1後		2		○			1								
	小計(18科目)		2	33	0			—	5	3	2	0	0			兼1	
専門科目	食料生産	食糧経済学	2・3後		2		○				1						
		食資源生産学	2・3前		2		○				1						
		食料生産システム	2・3後		2		○				1						
		生産管理論	2・3前		2		○			1							
		食と地域の実践演習	2・3通		2			○		2						共同	
	小計(5科目)	—	0	10	0			—	3	1	0	0	0				
	食品加工・流通	食品加工学実践演習	2・3前		2			○		1							
		食品製造学	2・3前		2		○			1							
		食品衛生学	2・3前		2		○			1			1				
		HACCP論	2・3後		2		○					1					
		食品流通論	2・3前		2		○			1							
		調理学実習Ⅰ	2・3前		1				○			1					
		調理学実習Ⅱ	2・3後		1				○			1					
	食品デザイン論	2・3後		2		○			1								
	小計(8科目)	—	0	14				—	3	0	2	0	0				
	研究開発	食品開発論	2・3後		2		○			1							
		食品物性論	2・3前		2		○			1							
		分析化学	2・3後		2		○				1						
		食品官能評価論	2・3前		2		○			1							
食品官能評価実習		2・3後		1				○	1								
スポーツ栄養		2・3後		2		○										兼1	
食品バイオテクノロジー		4前		2		○				1							
食品バイオテクノロジー実験	4後		1				○		1								
小計(8科目)	—	0	14	0			—	3	1	0	0	0		兼1			
食品ビジネス	食の情報学	2・3前		2		○										兼1	
	ビジネスデータ分析演習	2・3後		2			○									兼1	
	食品産業論	2・3前		2		○			1								
	消費行動論	2・3後		2		○										兼1	
	ビジネス心理学	2・3前		2		○										兼1	
	食品マーケティング実践演習	3・4後		2			○		1								
	食品関連法規	4後		2		○			1								
小計(7科目)	—	0	14	0			—	3	0	0	0	0		兼3			



科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			専任教員等の配置					備考	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習	教授	准教授	講師	助教	助手		
専門科目	店舗経営	簿記会計入門	2・3後	2		○									兼1
		起業入門	2・3前	2		○									兼1
		6次産業化論Ⅰ	2・3後	2		○			1						
		6次産業化論Ⅱ	3・4後	2		○			1						
		店舗経営論	3・4後	2		○									兼1
		店舗経営実践演習	4後	2			○		1						
		小計(6科目)	—	0	12	0	—		2	0	0	0	0	0	兼3
	食生活と健康	食生活・食文化論	2・3前	2		○			1						兼1
		機能栄養学	2・3前	2		○									
		公衆栄養学	2・3前	2		○					1				
		ライフステージ栄養学	2・3前	2		○					1				
		介護の食事実習	2・3後	1				○				1			
		医薬品・サプリメント論	2・3後	2		○									
		フードスペシャリスト論	4前	2		○			1	1					
		フードコーディネーター論	4前	2		○									兼1
	小計(8科目)	—	0	15	0	—		2	1	2	0	0	0	兼2	
	小計(42科目)	—	0	79	0	—		7	3	2	0	0	0	兼9	
	プロジェクト実践科目	プロジェクト実践Ⅰ	2前	4				○		6	2	2			共同
		プロジェクト実践Ⅱ	3後	4				○		6	2	2			共同
		小計(2科目)	—	8	0	0	—		6	2	2	0	0		
	演習科目	コミュニティⅠ	1前	2				○		6	2	2			共同
コミュニティⅡ		1後	2				○		6	2	2			共同	
コミュニティⅢ		2前	2				○		6	2	2			共同	
コミュニティⅣ		2後	2				○		6	2	2			共同	
コミュニティⅤ		3前	2				○		6	2	2			共同	
コミュニティⅥ		3後	2				○		6	2	2			共同	
小計(6科目)	—	12	0	0				6	2	2	0	0			
卒業研究	卒業研究	4通	0	4	0		○		6	2	2	0	0	共同	
小計(69科目)	—	22	116					7	3	2	0	0			
合計(115科目)			—	28	199	0	—		7	4	2	0	0	兼23	—
学位又は称号		学士(食創造学)			学位又は学科の分野			家政関係							
卒業要件及び履修方法							授業期間等								
1. 総合教養科目 基礎演習科目2単位 一般教養科目:人文科学系列、社会科学系列及び自然科学系列から各4単位以上 外国語科目から総合英語(前期)及び総合英語(後期)で4単位以上 健康管理科目から2単位以上 情報処理科目から2単位以上 教養演習科目から2単位以上 合計24単位以上を取得すること 2. 専門科目 専門基礎科目から必修科目2単位を含む26単位以上 専門展開科目から40単位以上 ただし、食料生産、食品加工・流通、研究開発、食品ビジネス、店舗経営及び食生活と健康から各4単位以上を含む。 プロジェクト実践科目8単位以上 演習科目12単位以上 合計94単位以上を取得すること 総計124単位以上修得すること。(履修科目の登録の上限:58単位(年間))							1学年の学期区分		2学期						
							1学期の授業期間		15週						
							1時限の授業時間		90分						

授 業 科 目 の 概 要					
(栄養学部食創造学科)					
科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考		
総合 教養 科目	一般 教養 科目	人文 科学 系列	基礎セミナー	本講義では、食を題材とした学内外でのイベントや活動を通じて、学生自らが、大学での学びや生活について、具体的に思い描くことが出来るようにすることを目的とする。講義や演習を受講する際の心構え、レポート作成、定期試験に向けた学修、図書館等の大学施設の有効活用について、丁寧に説明し指導する。また、甲子園学院の建学の精神に触れ、大学で学ぶことの意義について認識する。	
			歴史学	本講義では、テキストや資料を使用し、歴史とは何かを考え、世界史の中の日本史についての理解を通して、現代の世界情勢に関する問題点を把握する。具体的には、古代から現在に至るまで、外国人が日本・日本人をどう見てきたのかという視点から学修し、また、各時代ごとの指導者や一般庶民等の生き方を概観し、現代に生きる自身の生き方・社会への関わり等を考える。現在の世界情勢にも関心を持ち、自身の意見を発表できるようにする。	
			文学概論	本講義では、日本文学がどのような変遷をたどり成立したのかを学び、日本文化への理解を深めることを目的とする。また、「自分の感性を発見し、より研ぎ澄ますこと」を目標に、その材料として日本の『詩』を用いて、毎回複数回の詩に出会う中で、自分の感性を発見する力をつける。	
			文学特論	本講義では、日本の近現代文学に関する基礎的な知識を学びつつ、著名な文学作品を鑑賞し、様々な視点から小説を読み解く力を身に付けることを目指す。ある一人の詩人の作品を追跡し、その詩人の生き方や考え方などを読み取っていくなかで、作品が生まれた背景についても理解を深める。また、外国語の詩を鑑賞することで、原詩の美しさと翻訳の限界・可能性についても考察する。さらに、実際に詩を創作し、表現する難しさと喜びを味わう。	
			日本語表現	本講義では、文章表現の基礎を学び、大学生活、就職活動時、そして社会に出てからも要求される文書の作成について、「事実を客観的に説明し、意見を論理的に記述する力」、「文章を正確に読解する力」を養う。文章表現の基礎を説明したうえで、文章を読んだり、書いたりすることを、レポート課題の提出及び添削を通して総合的に身に付ける。	
			哲 学	本講義は、古代ギリシア以来の西洋哲学に触れることにより、真理とは何か、真理は存在するのか、真理の探究方法のうち特に演繹・帰納などの論理的推論について理解し、あらゆる学問の基礎となるべき考え方(論理)を身に付けることを目的とする。哲学で扱われる問題がどのようなもので、どのように論じられてきたか、それについて現代に生きる我々がどのように考えるべきかを考察する。	
			生命倫理	本講義では、科学の発展に伴う生命倫理に関する問題を正しく学び、科学技術のあり方について考えていく。近年の目ざましい医療技術の進歩・発展により生じてきた生命にかかわるさまざまな倫理的問題について知り、それらを自分自身の問題としても学ぶ。また、スポーツ界における競争主義や成果主義がもたらす倫理的問題、野生動物や家畜、実験動物などの生命にまつわる倫理的問題などをどう考えるかなど、さまざまな領域における現代の倫理的問題について幅広く、多角的に学び、それらの意味を深く考えることを通して、現代社会に生きる人間として必要な倫理的な感覚や思考を身に付け、人として生き方を深く考察できるようにすることを目的とする。	
			心理学入門	本講義では、心理学の基礎知識と方法を知り、心理学が人間の心をどのようなものと考え、そのありさまをどのようにとらえていこうとする学問であるかについて理解するため、心理学全般にわたる学術的な基礎知識について、入門者向けに説明する。人間の心に迫る科学としての心理学の立場と、これまでに明らかになった心のはたらきの特徴を理解する。	

# 授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
社会科学系列	法学入門	本講義は、社会人として必要な法律の基礎知識を学ぶことを目的とする。具体的には、法とは何か、法の原則、解釈、適用について学ぶとともに、私法（民法）についても、契約、不動産売買、交通事故、医療事故など日常生活での出来事を題材として学修する。更に、家族関係の法律、雇用関係の法律についても学修し、年金制度や医療保険制度を中心に、社会保障法、生活保護法や児童福祉法を中心に社会福祉法についても学ぶことで、行政法の基本原則についても学ぶ。	
	日本国憲法	本講義では、身近にあるさまざまな問題の中に潜む憲法上の問題を足がかりとしながら、国の最高法規である日本国憲法の全体像を理解することを目指す。憲法の内容や基本的人権、法の原則等について理解することを目指す。	
	経済学入門	本講義では、経済のしくみがどのようにになっているかを理解することを目的とする。具体的には、マクロ経済学の基礎的な内容として、国民所得、物価、国内総生産、投資、利子率などについて概説し、日本経済についての一般的な知識を修得することを目指す。	
	経営と文化	本講義では、日本の文化・歴史を紹介し、現在の日本文化の形成、日本の代表的な企業文化について、具体的に分かり易く講義する。日本で特徴的に進化した文化である、コンビニエンスストア、アニメ、日本食、通信販売などを事例に、社会の変化が日本の文化・経営に及ぼす影響を分かりやすく講義する。海外との比較による、日本の経営の特徴についても説明する。	
	社会学入門	社会学は身近な問題を理解し、調査する際、大変有効な学問である。本講義では、学生にとって身近な学校、家族、職場などの集団や、そこにあらわれる人間関係の構造について、社会学の知見から説明する。身の回りの日常生活から研究の課題を見つけ出す方法や、論文を読み解くための社会学の基礎的な知識に加えて、社会調査法などについても学んでいく。	
	異文化コミュニケーション論	本講義では、「異文化」という設定や文化という枠組みから、他者を理解することの是非について、英語を活用しながら進めていく。異文化コミュニケーション論の基本を理解した後、円滑なコミュニケーションに必要な要素は何かについて、ケーススタディに沿って学生が話し合い、異文化コミュニケーションについて理解を深めていく。	
	教育学	本講義では、学生の主体的な学びを目指した教学について学び、現代社会における教育の動向を考察することを目的とする。「教えること」、「学ぶこと」の両側面から、教学改善についての方法や課題について学ぶ。講義では、知識を獲得する他に、学生の主体性な学びを目指したグループワークによるアクティブラーニングを実施する。また、スマホやタブレットなどICTを活用した授業についても考察する。	
自然科学系列	数学の基礎	本講義では、大学の専門教育を受けるうえで必要となる数学の基礎的な部分を修得し、数学の概念理解と、その論理的な運用方法の修得を目指す。講義では、高等学校の数学の知識を前提に、専門領域で応用できる力を養うための論理的訓練を行う。また、数式の運用能力の向上も目指す。	
	統計学入門	本講義では、統計についての概念理解から、統計処理によって導出された結果の読み取り方までを幅広く学修し、データを統計的に有効に利用できるようにするための基礎的な考え方を学ぶ。統計理論の活用ができるよう、具体例に即し、統計処理の確認を行いながら進めていく。	

総合教養科目  
一般教養科目

## 授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考		
総合教養科目	一般教養科目	自然科学系列	生物の化学	本講義では、生物が、生物以外の物質と同一の原理で構築されていることを解説し、生物に特徴的な分子、糖質、脂質、炭水化物の特徴の講義を通じて、生物の営みとヒトの健康についての理解を深めることを目的とする。身近な例を重視し、日常生活と関連付けて理解できるよう配慮する。	
	化学Ⅰ	本講義では、栄養素がヒトの体内に摂取された時、どのようにエネルギーに変わるのかについて、その基本となる知識を修得するために、化合物、原子、分子の成り立ちを基礎として、主に物質の水溶液中での性質を解説し、生体や食品中での挙動を修得することを目的とする。			
	化学Ⅱ	栄養素を摂取するヒトも、栄養素となる動植物も、主に有機化合物から成り立っている。本講義では、生体成分を理解するために有機化学の基礎を解説し、栄養素を化学的な目で自ら捉えることができるようになることを目的とする。有機化学の基本を踏まえ、三大栄養素および核酸の化学構造と、それぞれの特徴を捉え、反応性を理解できるように講義を進める。			
	化学実験	化学実験では、実験操作の要点を講義し、実験を安全に行うために必要な心構えを解説する。実験操作を経験する過程で、実験の危険性などについて配慮できるよう指導する。また、実験結果の収集、データのまとめ、レポート作成を経験することにより、論理的な思考力を養成する。			
	生物学Ⅰ	本講義では、生物学のうちヒトに関連する分野を中心に既存の知識を整理しながら、生物学の基本的な概念や法則を理解し、日常の現象を科学的に説明できるよう学修する。特に、人体・生命に関する基礎知識を修得させることを目指す。			
	生物学Ⅱ	本講義では、生化学・医学に関連する生物学の基礎知識を修得させることを目指す。また、かけがえのない自然と人間の存在、生命の尊厳を認識し、専門的な学修をする上で必要となる考え方についても学ぶ。			
外国語科目	総合英語（前期）	本講義では、大学生に必要とされる基本的な英語力を身につけることを目指す。また、講義を通じて、日米の文化について理解を深め、言語の背景にある異文化への理解を深める。多彩な練習問題によって総合的な英語の運用能力を向上させ、食・栄養・健康に関する基本的な語彙を修得し、使えるようになることを目指す。			
	総合英語（後期）	本講義では、大学生に必要とされる基本的な英語力を身につけることを目指す。また、講義を通じて、日米の文化について理解を深め、言語の背景にある異文化への理解を深める。多彩な練習問題によって総合的な英語の運用能力を向上させ、食・栄養・健康に関する基本的な語彙を修得し、英語で理解し会話できるようになることを目指す。			

## 授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
総合教養科目 外国語科目	英会話初級（前期）	<p>The purpose of this course is to enable you to develop rapid response in English using simple situations. Attention will be given to pronunciation and intonation with particular emphasis given to reduced sounds and liaisons. After studying a model conversation, alternative expressions will be introduced with special attention given to the appropriateness of the language used for a given situation. In the first class, we will focus on self-introduction and greetings with others.</p> <p>本講義は、前期、後期を通して、単純な状況下でスムーズに対応できる英語力を養成することにある。特に発音やイントネーションに注意し、弱く発音される音や、音のつながりに注意するよう指導する。基本的な会話の事例を学んだ後、状況に相応しい表現も修得出来るようにする。前期の講義では、自己紹介や他人との挨拶などを中心に行う。</p>	
	英会話初級（後期）	<p>The purpose of this course is to enable you to develop rapid response in English using simple situations. Attention will be given to pronunciation and intonation with particular emphasis given to reduced sounds and liaisons. After studying a model conversation, alternative expressions will be introduced with special attention given to the appropriateness of the language used for a given situation. In the late class, we will focus on the reception at the store.</p> <p>本講義は、前期、後期を通して、単純な状況下でスムーズに対応できる英語力を養成することにある。特に発音やイントネーションに注意し、弱く発音される音や、音のつながりに注意するよう指導する。基本的な会話の事例を学んだ後、その他の状況に相応しい様々な表現も修得出来るようにする。後期の講義では店での応対を中心に行う。</p>	
	英語で読む健康科学	<p>本講義では、健康科学分野の書籍や雑誌における英語での読解力や表現力の基礎を身に付けることを目的とする。多彩なテーマの演習問題によって、総合的な英語力と運用能力を向上させる。</p>	
	TOEIC英語	<p>本講義では、日本のビジネスシーンにおいてもっとも注目され、数多くの企業や団体に採用されているTOEIC について、練習問題を通して独自の問題形式に慣れ、最近の出題傾向と対策のポイントを学習する。TOEICのスコアレベルを向上させる英語力を養成するとともに、日常における英語でのコミュニケーション力をも向上させることを目標とする。</p>	
	映像メディア英語	<p>本講義では、日常会話や映像メディアで使われる実用的な英語のリスニングやスピーキングを通して、英語に親しむとともに、英語で交わされるコミュニケーションに多く触れることを目的とする。映像メディアを楽しむことで語彙力や文法力の向上に役立てる。</p>	
	朝鮮韓国語初級（前期）	<p>本講義では、前期、後期の双方の授業を通して、朝鮮韓国語の修得を目指すとともに、現代韓国情勢、日韓関係、南北朝鮮関係等について考察し、学生が自身の意見を発表できるようにすることを目的とする。講義では、コミュニケーションに重点を置き、朝鮮韓国語での簡単な会話が出来ようになることを目指し、前期の講義では、ハングル文字と発音の修得を中心に行う。</p>	

## 授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
外国語科目	朝鮮韓国語初級（後期）	本講義では、前期、後期の双方の授業を通して、朝鮮韓国語の修得を目指すとともに、現代韓国情勢、日韓関係、南北朝鮮関係等について考察し、学生が自身の意見を発表できるようにすることを目的とする。講義では、コミュニケーションに重点を置き、朝鮮韓国語での簡単な会話ができるようになることを目指し、後期の講義では、基礎的な挨拶・文法の修得を中心に行う。	
	朝鮮韓国語中級（前期）	本講義では、前期、後期の双方の授業を通して、朝鮮韓国語の修得を目指すとともに、現代韓国情勢、日韓関係、南北朝鮮関係等について考察し、学生が自身の意見を発表できるようにすることを目的とする。講義では、基礎的な文法を踏まえ、日常会話能力を養う。音楽やドラマなどから、生きた韓国の社会・文化に触れ、あいさつなど標準的な会話のモデルを学ぶ。	
	朝鮮韓国語中級（後期）	本講義では、前期、後期の双方の授業を通して、朝鮮韓国語の修得を目指すとともに、現代韓国情勢、日韓関係、南北朝鮮関係等について考察し、学生が自身の意見を発表できるようにすることを目的とする。講義では、コミュニケーションに重点を置き、朝鮮韓国語での簡単な会話ができるようになることを目指す。後期の講義では、音楽やドラマなどから、生きた韓国の社会・文化に触れ、買い物や旅行など外出時の会話を中心に学ぶ。	
総合教養科目  健康管理科目	スポーツ理論	適度な運動は運動不足の解消はもとより、肥満を防止し生活習慣病の危険を防止するといわれ、また精神的ストレスに対する有効性も指摘されている。本講義では、身体的な側面から健康とスポーツを捉え、フィットネス、運動生理学、運動処方、スポーツ栄養学等について概観する。次に、社会・心理的側面からスポーツと動機づけ理論、メンタルマネジメントについて学び、スポーツの身体的側面のみならず社会・心理的側面についても講述し、最後にその文化的意義を明らかにすることを目的とする。	
	健康管理と栄養学	本講義では、基本的な栄養学を踏まえ、ライフステージ別の栄養管理について学修し、栄養と健康の関わりについて理解し、自らの健康管理能力を向上させるとともに、専門教育を学ぶために必要な基礎知識を身に付けることを目的とする。	
	スポーツ実技	スポーツは気軽に楽しむレクリエーションから能力の高い者の競技水準まで、様々なレベルで行うことができる。スポーツ実技では、科目履修者の状態に合わせて、能力別チーム編成を行い、ゲームを中心に展開し、スポーツの実践を通して、基礎体力の保持・向上に努め、健康について考える。また、運動の楽しさを体験し、仲間とのコミュニケーションを円滑にはかえることを目指す。	
情報処理科目	コンピュータ演習	現代はパソコン・インターネットの活用は必須のスキルとなっており、活用できないと日常生活や就職活動でもマイナス面が大きい。本演習では、パソコンの基本操作から、タイプ練習を通じて正しいタッチタイプの方法を練習しながら、最低限必要と思われるワープロと表計算、インターネット時代のためのメール・Web検索を含め、研究発表に欠かせないプレゼンテーション能力を身に付けることを目指す。	
	情報処理応用演習A	社会生活上、文書作成作業においてパソコンを使用するのが最も一般的であることから、本演習では、実務に即応できる文書作成のトレーニングを行う。マイクロソフト社のワープロソフトであるWord 2016を使用して、基本的なビジネス文書の作成能力を養成する。	

## 授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
総合教養科目	情報 処理 科目	情報処理応用演習 B	本演習では、マイクロソフト社の表計算ソフトであるExcel2016を使用して、データ活用に必要な基本的な関数の利用方法、グラフの作成、データベース機能としてデータ検索、データフォーム、オートフィルタ、データの集計方法としてピボットなどの利用方法を学習する。
	教養 演習 科目	学生生活入門 I	本講義では、大学入学までの自身の目的意識、価値観、経験などを振り返りながら、自身の進みたい進路を見出し、その目標に向かって努力していく力を身に付け、充実した大学生活を送るためにどうすればよいかということを考えていく。主に、「協同学習」というグループワーク形式で実施し、「仲間」と協力し合う中でお互いが成長していくことを目指す。
		学生生活入門 II	本講義では、大学生活及び職業生活に役立つコミュニケーションスキルを身につけることを目的とする。コミュニケーション（意思疎通）においては、論理的思考や表現に加えて、場の雰囲気を読み相手への配慮が欠かせない。講義では、リーディング、リスニング、ディベート、グループディスカッション、プレゼンなど、様々な形式の演習を体験し、基礎的なコミュニケーション能力の向上を図る。
		地域協働論	本講義では、甲子園大学が位置する宝塚市において、関連するイベントに参加し、イベント参加前後の情報収集やグループワークを通して、地域との協働に関する実践手段や初歩的な知識を学ぶ。社会に貢献し、自ら行動できる力を養い、地域が抱えている課題の解決に貢献するとはどうということかについて考える。
	キャリア 支援 科目	キャリアデザイン I	本講義では、社会で働く人たちの話を聞き、学生が自身の「就職観・職業観」を内省し、なぜ就職するのか（何のために働くのか）、働く上で何に価値を置くのか等について考えることで、自身の「就業意識」を確認し、「就職意欲」を高めることを目的とする。
		キャリアデザイン II	本講義では、社会的、職業的に自立することができるように、必要な基礎知識や態度、また、人生観や職業観を身につけ、さらに、社会人として必要な人間関係形成能力や社会形成能力を高めるために、コミュニケーション・スキルやチームワークの能力、リーダーシップ能力を身につけることを目的とする。様々な業種や業界を知り、就職への意欲を向上させていく。
キャリアデザイン III		本講義では、社会的、職業的に自立することができるように、必要な基礎知識や態度、また人生観や職業観を身につけ、さらに社会人として必要な人間関係形成能力や社会形成能力を高めるために、コミュニケーション・スキルやチームワークの能力、リーダーシップ能力を身につけることを目的とする。自己分析やグループでの討論などを通して自分を知り、自分の人生設計を計画し、さらに自分に合った職業選択ができる能力を身につけることを目指す。また、実際の就職活動のために実践的な就職活動のスキルを修得していく。	

## 授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専 門 基 礎 科 目	食と幸せ	本講義は、食創造学科の教育内容や理念、方向性全体を理解するための導入科目として位置付ける。専門展開科目である「食料生産」、「食品加工・流通」、「食品ビジネス」、「店舗経営」、「食生活と健康」、「研究開発」の概要を紹介することで、学生が学びの体系を把握し、授業に興味を持ち、積極的に関わる姿勢を身に付けることを目的とする。さらに、食の意義や、食のもたらす幸福感について、自己や他者、そして社会に対する眼差しを持ちながら考察する。	
	食のための生物学	本講義では、生物学のうち、ヒトに関連する分野を中心に知識を整理しながら学修する。特に、食品学や栄養学を学ぶために必要な分野（タンパク質・酵素、代謝、遺伝子発現、人体の器官、恒常性の維持、免疫など）について学び、食に関する専門科目を受講するために必要な基礎知識を修得することを目指す。	
	食のための化学	本講義では、食に関する専門科目を受講するために必要な化学の基礎知識を修得させることを目指す。特に、生体の主要部分であるタンパク質、酵素、核酸、脂質、糖質、ビタミン、ホルモンなどの構造と機能を理解するために必要な化学的知識の修得を目指す。	
	食品学総論	近年、食品の一次機能（栄養）、二次機能（嗜好）に加え、生体調節作用に関わる三次機能が注目されている。食品の三次機能の作用機作の説明が活発化し、新規機能性食品や食品素材の開発研究が盛んとなっている。この流れを正しく把握するためには食品学の基礎知識を修め、食品成分の体内動態を理解することが必要である。本講義では、食品学の基礎的知識を修得し、食品の一次機能から三次機能までその趣旨を理解することを目的とする。食と健康、食品分類、食品の一般成分、自動酸化、活性酸素、食品の色・味・香り、非栄養成分、保健機能食品について概説し、食品の主成分の化学組成と成分間相互作用について学ぶ。	
	食品学実験	食品学実験では、食品加工や製造における食品の物性、食品成分の変化について、実験を通して学び、微生物の培養と酵素反応を確認することを目的とする。食品の物性、成分変化、発酵食品、微生物培養、酵素反応について理解し、また、微生物を扱う実験の基本操作を身につけ、実験データのまとめ方を修得することを目指す。	
	基礎栄養学	本講義では、糖質、脂質、タンパク質、ビタミン、ミネラルの5大栄養素について、これらの物質代謝に焦点を合わせ学ぶ。さらに、これらの栄養学的特徴や、生理機能、役割について学び、エネルギーの生産、身体構成の維持・増進・身体調節の機能等にいかに関与しているかを学ぶ。栄養の概念及び摂食行動に影響する因子を理解し、栄養素の構造と生体内での働き（消化・吸収、代謝）との関係を把握できることを目指す。	
	食の安全	近年、わが国において食の安全を脅かす事件が多発し、これらを背景に食品安全行政が抜本的に見直されてきた。本講義では、薬物等により発現される有害な作用（血管・血液に作用）やその仕組みについて学ぶ。さらに、食品の生産、流通、消費という一連のプロセスを見通す視点に立ち、食品の安全性に関わる事項を具体的に解説し、食の安全性を脅かす可能性のある要因を分析し、食品による健康被害の予防対策を考えられるようにすることで、毒作用の検定法や危険性の予測の判断力をつけることを目的とする。	
調理学入門	本講義では、調理過程において生じる食品の栄養特性、物性の変化及び色調の変化などについて科学的に理解し、安全性、栄養性、嗜好性を高める調理方法について考える機会とする。さらに、各食品素材の調理特性、調理器具の特性、食事計画について学ぶとともに、食べる人の立場に立った食事の提供について、栄養学的観点だけでなく、心理的側面を意識しながら学修する。		



## 授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専 門 科 目  専 門 基 礎 科 目	製菓入門	本講義では、製菓(スイーツ)製造における基本事項を学ぶ。製菓はおいしいさとともに、見た目の美しさや華やかさが重要であり、高い審美性が求められ、材料の選定、加工技術に加え芸術的感性が必要になる。基本事項の学修後、製菓の商品特性であるおいしさとデザインについて、経験豊富なパティシエにより、実際の製菓製造の過程を学び、おいしさとデザインの重要性を理解する。	
	おいしさの科学	食のおいしさに関する文化的背景は、西洋と日本で異なっている。西洋の「おいしい」は糖・脂質を中心とする一方、日本の「おいしい」はだしを中心とした旨味であり、糖・脂質と比較すると健康へのプラスの影響が期待できる。人間は食品を口に入れた直後から、瞬間的においしさを感じているが、本講義では、これらのおいしさを生理、文化、情報、報酬の4つの側面からとらえ、「おいしい」を科学的に理解し、考察することで、現代人の食の嗜好性について考える。	
	日本の伝統・食文化	本講義では、日本のさまざまな地域の食について、その歴史的・文化的な背景を探求する。「和食」「茶の湯」「ハレとケ」「おもてなしの精神」と食との関わりについて、考察する。学生が、自身の興味関心に応じて日本国内の特定の地域を決め、その地で好まれている食に関する歴史的・文化的背景を調べ、地域ごとに異なる食とその文化の変遷を理解し、考察できる力を身に付ける。本講義を通じて、食のもつ歴史的・文化的背景を考察する力や、日本独特の食文化・生活スタイルを理解することを目的とする。	
	世界の食文化	本講義では、世界のさまざまな国や地域について、食事・食文化・食生活等食のあり方を探求する。特定の国・地域の食について紹介し、食が生まれた背景と現状に至るまでの経緯を、歴史とともに知ること、食の幅広さや奥深さに触れる機会とし、食のもつ歴史的・文化的背景を考察する力を身に付けることを目的とする。	
	食料生産学入門	本講義では、食料を人間が生存していく上で必要なカロリー源及び生体構築物・生体調節物として捉え、その食料資源(農産物、水産物、畜産物)を、生産と分布の2側面から解説し、日本の食料資源の確保のあり方について考察する。また、気候変動が食料生産に及ぼす影響について学び、持続可能な新しい生産システムとはどのようなものかについて考察する。本講義は専門展開科目「食料生産」への導入科目として位置付けている。	
	食品加工・流通学入門	農産物、畜産物、水産物などは収穫あるいは捕獲された状態のままでは味や品質を長期間保つことは出来ないため、食品加工技術を生み出すことで、栄養のバランスや長期保存といった要求に応じてきた。本講義では、現在使われている食品加工・流通技術について原理や効果を理解することにより、食品加工の重要性を認識することを目的とする。従来の食品加工・流通技術に加え、安心安全、高齢者向け、嗜好性など多様なニーズに応える新しい技術についても学ぶ。なお、本講義は専門展開科目「食品加工・流通学」への導入科目として位置付けている。	
	食品研究開発入門	私たちは、爆発的な人口増加、地球温暖化に伴う異常気象など、地球規模で様々な課題を抱えている。食の分野においても、爆発的な人口増加に対応するための食料生産システムの確立や人工肉の開発等、研究開発を通じて課題を克服する取り組みが地球規模でさかんに取り組まれている。本講義では現在及び将来の食品開発について考察する。なお、本講義は専門展開科目「研究開発」への導入科目として位置付けている。	

**授 業 科 目 の 概 要**

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専門 基礎 科目	食品ビジネス入門	本講義では、食品の生産から流通、消費までの食品ビジネスにおけるトータルな仕組み、特に食品関連企業などのビジネス行動について概要を学ぶ。また、食生活の変化に対して、食品関連企業がどのような行動をとるのか、食品関連企業のマーケティング戦略のあり方や世界の食品産業の現状と動向についても理解する。さらに、食品関連企業のSDGsへの取組みについても紹介する。なお、本講義は専門展開科目「食品ビジネス」への導入科目として位置付けている。	
	経営学入門	今日、経営の範囲は営利団体である私企業（会社）に止まらず、生協・農協・社会福祉法人等の公企業やNPO、公共団体など非営利組織一般に広がっている。本講義では、組織で働く経験の少ない学生にも経営の概略が分かるように、企業経営の全体像について、その意義と仕組みを丁寧に講義する。企業活動によって支えられている現代の日常生活を捉えるための経営学を学修する。なお、本講義は専門展開科目「店舗経営」への導入科目として位置付けている。	
	食生活と健康入門	近年、日本人の食生活において、栄養の偏りが問題となっている。また、超高齢社会の現在、健康を獲得し、豊かで独立した生活を送るためには、適切な運動・栄養・休養を日常生活に取り入れることが必要である。本講義では、ライフスタイルや食行動について理解し、食生活が健康にどのような影響を及ぼすかについて、科学的知見に基づき理解し、考えることを目的とする。なお、本講義は専門展開科目「食生活と健康」への導入科目として位置付けている。	
専門 科目	食糧経済学	本講義は、経済学の基礎を踏まえ、生産・流通・消費を経済的側面から解析する食糧経済学の基礎知識を習得することを目的とする。特に「食料の需給と人口」「食料の生産」「食料の流通」「供給政策」「食料問題と食生活」の5項目について焦点を当てる。また、グローバルな視点で、日本における産業構造の変化について理解するとともに、日本を含む諸外国の食糧政策についても学ぶ。	
	食資源生産学	食料生産技術の研究は進んでいるものの、食資源の多くは養殖を含めた天然資源が利用されており、また、日本の食料はカロリーベースで6割を輸入に依存しているのが現状である。本講義では、このような食資源をめぐる現状と課題を理解し、食料増産や機能性作物の作出など、新規生産技術を紹介し、その将来性を学び、食資源の確保に関する基礎知識を身に付けることを目的とする。	
	食料生産システム	世界的な人口増加と環境問題から、従来の食料生産システムでは対応できず、世界の飢餓人口は増加し続けており、持続可能な新しい食料生産システムを構築することが急務である。本講義では、現在の食料生産システムが抱える、人口増加、水不足、環境破壊、気候変動などの諸問題を理解し、また、SDGsの目標2「飢餓をゼロに」のターゲットを念頭に置き、世界各国で行われている取り組みについて紹介し、これからの食料生産システムを考える。	
	生産管理論	企業における生産管理は、工場やセンターなどの生産現場で、他社に勝る効率性・スピード・品質を確保し、より効果的な生産工程への改善を考察する経営の一側面である。本講義では、主に食料調達・加工・製造を中心に、効率的で信頼性の高い生産管理について学ぶ。また、製造現場の状況と市場需要に対応するだけでなく、予想外の事態に対応できるリスク管理についても学ぶ。	

# 授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門 展開 科目	食料生産	食と地域の実践演習	日本国内では、地域で生産された農林水産物を、その生産された地域内において消費する地産地消の取組みがさかんである。地産地消は、なじみ深い土地の食べ物を摂取することで、食料自給率の向上に加え、生産者と消費者の繋がりを深めることや、6次産業化にもつながっていく非常に重要な取り組みである。本講義では、宝塚市と協力して様々な取組みを企画することを通じて、宝塚市の地産地消の取組や、地域の特性や食資源について理解し、その活用方法を学ぶ。	共同
	食品加工・流通	食品加工学実践演習	本講義では、収穫あるいは捕獲された農産物、畜産物、水産物の品質劣化を抑え、栄養、嗜好、生理特性を高め、さらに安全性、経済性、利便性・簡便性を付与した高品質の加工食品製造のための伝統的な加工技術について演習形式で学修する。食品材料の分離、抽出、濃縮、乾燥、蒸留、殺菌などとその保存技術（食品の腐敗・変敗等の防止）について学ぶとともに、これらの原理についても講述する。また、科学・技術の進歩に伴い誕生した新しい加工技術（真空、高圧加工、誘電加熱・通電加熱、凍結、膜利用、エクストルーダー、バイオリアクターなど）や検査・評価法および食品の規格と表示についても言及する。	
	食品製造学	本講義では、農産物、畜産物、水産物などの複雑な化合物からなる有機体を原材料とするが、これらの素材の特性や性質、利用法などを学修する。食品製造に関する理論及び方法を学修後、食品の保存の必要性、保存に伴う食品の変化、酵素や微生物の働き等による保存方法や食品製造の新技术についても言及する。		
	食品衛生学	食品の多様化、流通の国際化、健康志向の増大、安全への関心など食品をめぐる環境が著しく変化し、大規模の食中毒発生、残留農薬、食品添加物、異物の混入、遺伝子組み換え食品、水質汚染、その他有害物質による食品の汚染など多くの食に関係する問題点や課題がある。本講義では、安全な食品を食するための、食品衛生行政、環境や食品中の微生物と食中毒や経口感染症の関連と予防、食品添加物の規定基準などについて概説し、理解を深める。		
	HACCP論	本講義では、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法であるHACCPについて、説明する。危害要因分析、重要管理点の決定、検証方法の設定及び文書化と記録の維持管理について理解することを目的とする。		
	食品流通論	本講義では、食品の流通機構や主な食品の流通実態を学ぶとともに、食品の品質・規格・保管・輸送までを視野に置き、食品の流通について、広く学ぶことを目的とする。食品流通の現状と問題点をあげ、それぞれの食品の品質要因、環境要因の測定技術と実際の流通との関連を概説し、食品の変質や機械的な損傷防止の技術と原理を学修する。		
	調理学実習 I	本実習は、調理理論に基づき操作別、様式別の基本的調理を実習することにより、安全で栄養価が高く、かつ嗜好性を食事の調理技術を身につけることを目的とする。本実習では、特に調理の基礎に焦点をあて、正しい調理器具の扱い方、食材の使い方及び栄養価計算の方法などを学び、調理学実習Ⅱにつながる望ましい食事作りの土台となる基礎的な知識・技術を身に付ける。		

## 授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
食品 加工・ 流通	調理学実習Ⅱ	本実習は、調理学実習Ⅰにおいて習得した基礎的な知識・技術を土台にして、望ましい食事作りが出来ることを目的とする。具体的には、和洋中を代表とする各国の料理について、献立形式の違いやそれぞれの調理法の特徴を学び、実践する。栄養学的観点、心理的側面、また、おいしさについて、取得した調理技術を活用し、消費者に楽しく幸せな食事を提供するための方法を学修する。	
	食品デザイン論	消費者が食品を選択する際には、形や色彩、パッケージのユニークさなど、見た目の影響を強く受け、デザインが食品の価値や魅力を左右するケースも少なくない。本講義では、デザイン経験の少ない学生に対して、食品やパッケージなど具体的な食品デザインを紹介することで、食品デザインの意義を理解し、消費者の心をつかみ、食品のおいしさ・魅力を表現する方法としての食品デザインについて学ぶ。	
専門 展開 科目  研究 開発	食品開発論	本講義では、食品開発・製造・販売の実学と業務ノウハウの基礎を身に付けることを目的とする。商品開発から特許出願までの一連の流れを学び、商品開発の実際とその意義について理解し、商品開発の各種事例を取り上げ、その開発手法を研究し成功要因を推察する。また、商品開発の発想、コンセプトの策定方法等食品関連企業の戦略についても学ぶとともに、製造や販売等にも言及する。	
	食品物性論	日常接する食品の種類は極めて多く、しかも固体、半固体、粉体、液体とさまざまな形態をとる。食品にはそれぞれ独特の特徴が有り、その特徴はそれぞれが持つ特異的な物性に基づいている。これらの食品の物性は加工や貯蔵によって変化し、食味に多大の影響を及ぼす。本講義では、種々の具体的な食品をとりあげてそれらの興味深い性質について紹介しながら食品のコロイド、エマルジョン、ゾルとゲル、レオロジー、テクスチャーなどの基礎概念を理解する。	
	分析化学	本講義では、食品分析に利用される、様々な分析手法や分析機器の原理となる化学反応を理解する上で重要な基礎概念である、化学量論と化学平衡論について学ぶとともに、機器分析の理論と応用について学修する。特に、溶液内反応の平衡論と重量分析法、容量分析法、さらに無機成分の化学分析法を学ぶ。これらの学習を通じ分析化学反応の定性・定量的取扱いを習得する。	
	食品官能評価論	本講義では、人間の五感（視覚・聴覚・味覚・嗅覚・触覚）によって、食品の色、フレーバー、味、テクスチャーのような官能的品質を客観的に評価するための方法論と、理化学的な物性値との相互関係について、ヒトの感覚器官に関する基礎的知識、計量心理学的な評価方法に関する諸問題について体系的に理解することを目的とする。同時に、食品官能評価を科学的な測定法とするために必要な統計学的な知識と手法を身に付ける。	
	食品官能評価実習	本実習では、食品官能評価論で学んだことを基礎に、人間の感覚の特性や感度を理解し、官能評価を実施する方法論を実践を通じて修得する。また、嗜好に直接結びつく官能評価の手法や解析法、さらに個々の食品の識別方法の知識と技術について学ぶ。感応評価手法の修得のために、味覚感度試験、各種の官能試験評価法、食品の鑑別法及び食味評価などについて実習を行う。	
	スポーツ栄養	スポーツ栄養学は、アスリートなど身体活動量が多い人に必要な栄養学的理論・知識・スキルを体系化したものである。本講義は、スポーツ栄養の知識を修得するとともに、その知識を商品開発へと応用させ、スポーツ関連食品の開発に必要な理論を理解することを目的とする。スポーツ関連商品の開発担当者を外部講師として招へいし、商品開発の実際についても学ぶ。	
	スポーツ栄養	スポーツ栄養学は、アスリートなど身体活動量が多い人に必要な栄養学的理論・知識・スキルを体系化したものである。本講義は、スポーツ栄養の知識を修得するとともに、その知識を商品開発へと応用させ、スポーツ関連食品の開発に必要な理論を理解することを目的とする。スポーツ関連商品の開発担当者を外部講師として招へいし、商品開発の実際についても学ぶ。	

**授 業 科 目 の 概 要**

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
研究 開発	食品バイオテクノロジー	バイオテクノロジーとは、生物の持つ様々な機能を利用して、人間の生活に役立たせる技術であり、古くは、酒や味噌・醤油の製造などバイオテクノロジーを利用した食品開発がなされてきた。さらに現代のバイオテクノロジーには、遺伝子組換え技術、遺伝子増幅法をはじめとする、様々な手法が含まれる。本講義では、食品分野におけるバイオテクノロジー技術の利用について、基礎的な説明を行い、遺伝子組換え作物の作成、発酵工業分野での応用例、食品の鑑別、分析技術の例を取り上げ講義する。	
	食品バイオテクノロジー実験	本実験では、食品バイオテクノロジーで学んだことを基礎とし、乳酸菌、酵母や納豆菌など食品の開発に利用される微生物の培養方法や観察方法、食品からのDNA抽出の手法や遺伝子組換え技術、遺伝子増幅法などをはじめとする食品業界で必要とされる最新の技術を体験し、その技術習得を目指す。また、実験を通じて、食品バイオテクノロジーについての知識の定着を図る。	
専門 展開 科目	食の情報学	食料生産から加工・流通、店舗経営、食品ビジネス、食品開発など、食に関する情報は多岐にわたり、データ化の上、分析・解析され、利用されている。これらの食に関わる情報をいかにして収集し、処理し、活用するかは、食ビジネスにおいて極めて重要である。本講義では、情報社会における情報活用から計算機科学の基礎までを学習し、AI、セキュリティ、情報倫理を含む現代における情報リテラシーを養うことで、食ビジネスにおける情報の重要性と情報活用の意義を理解することを目的とする。	
	ビジネスデータ分析演習	本演習では、ビジネス現場で実際に活用するためのビジネスデータについての「考え方」とデータ分析の基礎的な「手法」を併せて学修し、企業における迅速な意思決定を支える適切なデータの抽出・加工・分析方法等を取得する。具体的には、課題の定義、仮説アプローチ、データ分析の軸を見極める手法、データの特徴を多面的に把握する手法などを実践的に学修する。	
	食品産業論	食品産業は、一次産業から二次、三次と多くの産業が連携し、成り立っている。本講義では、食品産業を構成する様々な業界（農産食品、畜産食品、水産食品、冷凍食品、中食、飲料、栄養機能食品、お菓子）の現状と将来性について講義し、日本の主要な食品産業（全体と各分野）の強みと弱みについて理解することを目的とする。食品産業の将来の方向性、課題、解決方法等について、各自が意見を持つことが出来るようになることを目指す。	
	消費行動論	本講義では、マーケティングの基礎概念を学ぶと同時に、消費者の購買行動等、選択・意思決定に関わる視点に注目し、社会心理学的視点からそのメカニズムを理解する。消費者の購買行動に関する基礎知識を修得し、消費者の行動プロセスや購買モチベーションについて体系的に捉え、消費者の購買行動に関する基礎知識を日常生活における身近な事象と結び付け、マーケティングの必要性、重要性とその基本的な考え方を修得することを目的とする。	
	ビジネス心理学	本講義では、ビジネスの中心となるマーケティングを取り上げ、ビジネス活動を心理学的なアプローチで理解する力を養うことを目的とし、企業の実例の紹介により、マーケティングの実状を学ぶ。マーケティングには、お客様との間で商品をやりとりする活動だけでなく、商品を新たに生み出す開発・製造・生産という活動も含まれる。こうしたマーケティングに携わる人の行動や心理について考慮する、またはすべきステージを、あらゆる立場の人について発見し、そのステージで役立つ心理学の知見・理論・分析方法を説明・提案できるようになることが目的である。	

# 授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
食品 ビジネス      専門 展開 尾科 科目    店舗 経営	食品マーケティング実践演習	本講義では、食生活と食品消費の変化について述べ、時代の変化に機動的に対応する必要性に迫られている食品関連企業のマーケティングについて考え、具体的な食品企業におけるケーススタディを通じて、マーケティング戦略について考察する。世界の食品産業の現状や動向についても解説し、食品産業の国際マーケティング戦略についても考察する。	
	食品関連法規	本講義では、食を正しく取り扱うために必要な法律とその体系を学ぶことを目的とする。食料の流通及び食品産業のあり方について、特に注意を払うべき法の体系を理解する。食品衛生関連法規やJAS法等食品の安全と消費者保護に関する法律、さらに食品産業の経営形態に関する法律等について事例をあげて解説する。また、食品開発に必要な特許関係についても概略を理解する。	
	簿記会計入門	本講義では、基本的な複式簿記の原理と構造の理解及び記帳技術を学ぶとともに、損益計算書や貸借対照表といった基本的な会計知識を学ぶ。小規模企業における企業活動や会計実務を踏まえ、経理関係書類の適切な処理ができるようにすることを目的とする。本講義で学んだ知識は、食品開発を行う上で必要な商品原価や利益率への理解に繋がるとともに、店舗経営を行う上でも必要となる。	
	起業入門	本講義では、ビジネスの基本知識と起業家に求められる資質・能力等について系統的に学ぶ。起業を思い立つ起点、ビジネスアイデアからビジネスプランへの錬成、実際の事業の立ち上げと展開、ビジネスモデルの構築方法、必要となる資金の集め方等、起業する上で必要な知識を段階的に学ぶ。複数の起業家を例に、起業に至る動機やプロセスについて学び、起業を将来のキャリア選択の一つとして考える契機とすることを旨とする。	
	6次産業化論 I	本講義では、1次産業活性化のための6次産業化に関する事例や制度等を概説し、6次産業化を推進する人材の育成を行うことを目的とする。6次産業化のさまざまな実例を学び、レポートにして発表することを繰り返し、「食の6次産業化プロデューサー」（「わかる」のレベル）として地域に貢献できる人材を育てる。	
	6次産業化論 II	本講義では、1次産業活性化のための6次産業化に関する事例や制度等を概説し、6次産業化を推進する人材の育成を行うことを目的とする。さまざまな地域での体験学習を通じて、地域の農林水産物を活用した加工品の開発、消費者への直接販売、レストランの展開など、食分野で新たなビジネスを創出するための職能を高める。	
	店舗経営論	店舗経営を行うにあたり、事業計画、財務、人事、顧客管理等の理解が必要となる。本講義では、財務面に焦点を当て、基本的な指標となる売上、原価、粗利、営業利益等といった指標の意味を理解し、財務的な観点で会社を捉えることができるようになることを目的とする。また、原価・粗利等の指標は商品開発とも密接な関係があり、商品の利益を出すために必要な考え方を学び、プロジェクト実践科目へと繋がるような講義を行う。	
店舗経営実践	本講義では、店舗経営論で学んだ知識を基礎とし、店舗経営の面白さや難しさを知ることによって店舗経営の実例を通じて学ぶ。また、現実の店舗に赴き、商品の仕入れ・納品・陳列・販売・顧客対応等、実際の店舗運営を体験することで、店舗運営に関する実践的能力を身に付けることを目的とする。		

## 授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
専 門 展 開 科 目  食 生 活 と 健 康	食生活・食文化論	本講義では、日本人の食生活の現状とそれを取り巻く背景を理解し、食生活と和食を中心とした食文化についての基礎知識を学ぶ。また、気候風土、政治、宗教、経済や食情報が食生活に及ぼす影響について、他国の食生活や食文化との比較も交え考察する。さらに、関係省庁の行政資料を用いて国の食関連政策を概観し、当該施策と食品産業界や消費者との関わりを理解する。	
	機能栄養学	近年、生活習慣病の予防や健康に対する国民の意識が高まりつつある。日常的に摂取する食品についても、その機能性が再認識され、新商品の開発に繋がるケースが多く見受けられる。本講義では、食品の機能に注目し、商品開発に繋げための様々な食品成分の機能性について理解し、機能性表示食品、栄養機能食品、特定保健用食品について知識を高めることを目的とする。	
	公衆栄養学	本講義では、すべての人が良好な健康状態を保つために、栄養に関わる各種の方策を、集団レベルで検討し、実践していくものである。国民の疾病構造や栄養課題、世界における健康・栄養課題など公衆栄養学の意義・役割について理解する。また、近年多発する災害時の栄養課題についても考察する。	
	ライフステージ栄養学	ヒトは、ライフステージごとに生理的機能が異なり、各々の特性に応じた食事管理が必要となる。本講義では、各ライフステージにおける身体的特徴を理解し、食事の管理を中心とした栄養管理とその基になる食事摂取基準について、基本的な知識を修得することを目的とする。また、日本人の食事摂取基準の考え方や、ライフステージ別に特徴的な疾病を理解し、食事の管理を中心とした栄養管理について説明する。	
	介護の食事実習	摂食嚥下機能が低下することは、栄養状態の悪化だけでなく、人としての尊厳にも大きく影響するといわれている。本講義では、病気や身体の変化で身体機能や摂食嚥下機能が低下し、普通の食事が食べられない、あるいは一人では食事ができないという人が安全に美味しく食べることができるように、医療や福祉の現場で行われている調理方法のポイントについて、症例を交えながら、実践的に理解する。	
	医薬品・サプリメント論	本講義では、医薬品及びサプリメントの効果について、神経系、内分泌・代謝系、アレルギー及び炎症、循環器系など項目毎に理解を深める。また、医薬品及びサプリメントの種類や生体内での作用とその効果についても解説する。更に、医薬品に関する基本的な知識や、食品の持つ機能性や安全性について解説するとともに、食品、医薬品に関わる国内外の関連法規についても解説する。	
	フードスペシャリスト論	食創造学科を卒業した学生は、食品の開発製造、流通、販売、外食などを担う食品産業をはじめ、食関係の広範な分野での活躍が期待されている。本講義は、学科の学びを活用し、食の多様性を理解し、人の幸せに貢献する「食」を消費者に提案できる力を養成することを目的とする。本科目は、フードスペシャリスト資格の必修科目であり、テキストに沿って過去問を紹介しながら講義を進める。	

## 授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部食創造学科)

科目区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考	
専門科目	専門展開科目	食生活と健康		
		フードコーディネート論	食に関する様々な場において、複雑な条件を調整し、それぞれの要求に沿って満足できる状況を演出するフードコーディネートは、食卓や食品を販売するスーパー、食情報を発信するイベントなど、その活用は多岐に渡る。これを適切な実践のために、食文化やテーブルコーディネート、食環境などの基礎的な知識について理解させる。本科目は、フードスペシャリスト資格の必修科目であり、テキストに沿って過去問を紹介しながら講義を進める。	
	プロジェクト実践科目	プロジェクト実践Ⅰ	プロジェクト実践Ⅰでは、学生と教員が協働し、「人と社会を幸せにする食品とは何か」をテーマに、食品の企画・開発に必要とされる技術・知識を、情報収集を行いながら身に付けることを目的とする。ラーメン、粉もん、和食、製菓、グミ、チョコレート、香辛料、西洋料理（フレンチ・地中海料理）、スイーツ、酒、味噌・発酵、ゼリー・ゼラチン・寒天など、大学が設定した食品テーマから好きなものを選択し、食品テーマごとに素材、流通経路、加工技術、価格、商品、プロモーション内容、最近のヒット商品やトレンド、身体・健康への影響等、商品開発を行う上で必要な基礎情報を収集し、プロジェクト実践Ⅱへと展開していく。	共同
		プロジェクト実践Ⅱ	プロジェクト実践Ⅱでは、学生と教員が協働し、「人と社会を幸せにする食品とは何か」をテーマに、プロジェクト実践Ⅰで獲得した知識や技術を活用し、具体的な食品開発に取り組む。食品の価格や予想される原価、必要となる加工技術や想定される仕入れ先、商品プロモーションの方法やターゲット設定、流通経路等、修得した知識を活用して、食品開発に取り組む。学内コンペ実施により、取組成果について、プレゼンや情報発信する方法も体験する。	共同
	演習科目	コミュニティⅠ	コミュニティ科目は、専任教員をベースにした少人数のクラス（コミュニティ）に属し、食に関する様々なテーマについて、コミュニティのメンバーである他の学生と議論をし、また、学内外の様々なイベントに参加することで、コミュニケーション能力を高め、自発的に行動する意識付けを行う人物の育成に寄与する演習科目である。コミュニティ科目の導入である本科目では、学科の教育方針・体系を理解し、これからの学習につなげる意識付けと大学生活を送る上で重要な仲間との共同作業になれることを目標とする。	共同
		コミュニティⅡ	コミュニティ科目は、専任教員をベースにした少人数のクラス（コミュニティ）に属し、食に関する様々なテーマについて、コミュニティのメンバーである他の学生と議論をし、また、学内外の様々なイベントに参加することで、コミュニケーション能力を高め、自発的に行動する意識付けを行う人物の育成に寄与する演習科目である。本科目では、2年生から始まる専門科目の選択の前に、企業人による講演やインタビュー、地域・農業関係者との交流など社会と繋がる学びを通して、将来の自分を考え、好き・夢中になれる専門領域を見つけることを目的とする。	共同
		コミュニティⅢ	コミュニティ科目は、専任教員をベースにした少人数のクラス（コミュニティ）に属し、食に関する様々なテーマについて、コミュニティのメンバーである他の学生と議論をし、また、学内外の様々なイベントに参加することで、コミュニケーション能力を高め、自発的に行動する意識付けを行う人物の育成に寄与する演習科目である。2年生の前半に行うコミュニティ科目では、各学生がプロジェクト実践科目で習得した情報や知識を同じコミュニティに所属するメンバーに共有し、議論することで、自身が自分が開発したい商品に関する多面的なアプローチを行う。	共同



## 授 業 科 目 の 概 要

(栄養学部食創造学科)

科目 区分	授業科目の名称	講義等の内容	備考
演習科目	コミュニティⅣ	コミュニティ科目は、専任教員をベースにした少人数のクラス（コミュニティ）に属し、食に関する様々なテーマについて、コミュニティのメンバーである他の学生と議論をし、また、学内外の様々なイベントに参加することで、コミュニケーション能力を高め、自発的に行動する意識付けを行う人物の育成に寄与する演習科目である。2年生の後半で行うコミュニティ科目は3年生で行う、商品開発型のプロジェクト実践科目の履修に向けて、コミュニティのメンバーと自分が開発したい商品について議論を深め、専門科目の学びとも連携し、自分が開発したい商品を具体化していくことを目的としている。	共同
	コミュニティⅤ	コミュニティ科目は、専任教員をベースにした少人数のクラス（コミュニティ）に属し、食に関する様々なテーマについて、コミュニティのメンバーである他の学生と議論をし、また、学内外の様々なイベントに参加することで、コミュニケーション能力を高め、自発的に行動する意識付けを行う人物の育成に寄与する演習科目である。本科目では、卒業後の自分をより明確化するため、これまでの学習や体験を振り返り、メンバーとも議論し、社会における自分の役割を明確にする。	共同
	コミュニティⅥ	コミュニティ科目は、専任教員をベースにした少人数のクラス（コミュニティ）に属し、食に関する様々なテーマについて、コミュニティのメンバーである他の学生と議論をし、また、学内外の様々なイベントに参加することで、コミュニケーション能力を高め、自発的に行動する意識付けを行う人物の育成に寄与する演習科目である。コミュニティ科目の締めくくりである本科目では、同時期に受講している商品開発型のプロジェクト実践科目で開発している商品について、コミュニティ内でのプレゼンを行うなど、就職活動で必要とされる能力の向上を目指す。	共同
卒業研究	卒業研究	卒業研究では調査研究や実験研究を自分の力で実施できる能力を身につけることを目的としている。 現代は多くの情報が満ち溢れており、中には正確でない情報、うその情報もある。正しい情報を見分けるには知識と判断力が必要になる。卒業研究は同じテーマに時間をかけてじっくりと取り組むことで多くの情報に触れ、知識を得るとともに、情報を整理して自分の考えを述べるための力を身に付ける。また、他人の意見を聞きながら自身の考えを深め、より良い調査研究を行うことで思考力を鍛え、何が正しいかを判断出来るリテラシーを身に付ける。 実験研究では、実験の原則である再現性の重要性を理解し、再現性を実現するための正確な実験技術と、達成するための姿勢を身に付ける。	共同

(注)

- 1 開設する授業科目の数に応じ、適宜枠の数を増やして記入すること。
- 2 専門職大学等又は専門職学科を設ける大学若しくは短期大学の授業科目であって同時に授業を行う学生数が40人を超えることを想定するものについては、その旨及び当該想定する学生数を「備考」の欄に記入すること。
- 3 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科若しくは高等専門学校の出発定員に係る学則の変更の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合、大学等の設置者の変更の認可を受けようとする場合又は大学等の廃止の認可を受けようとする場合若しくは届出を行おうとする場合は、この書類を作成する必要はない。

# (1) 都道府県内における位置関係の図面

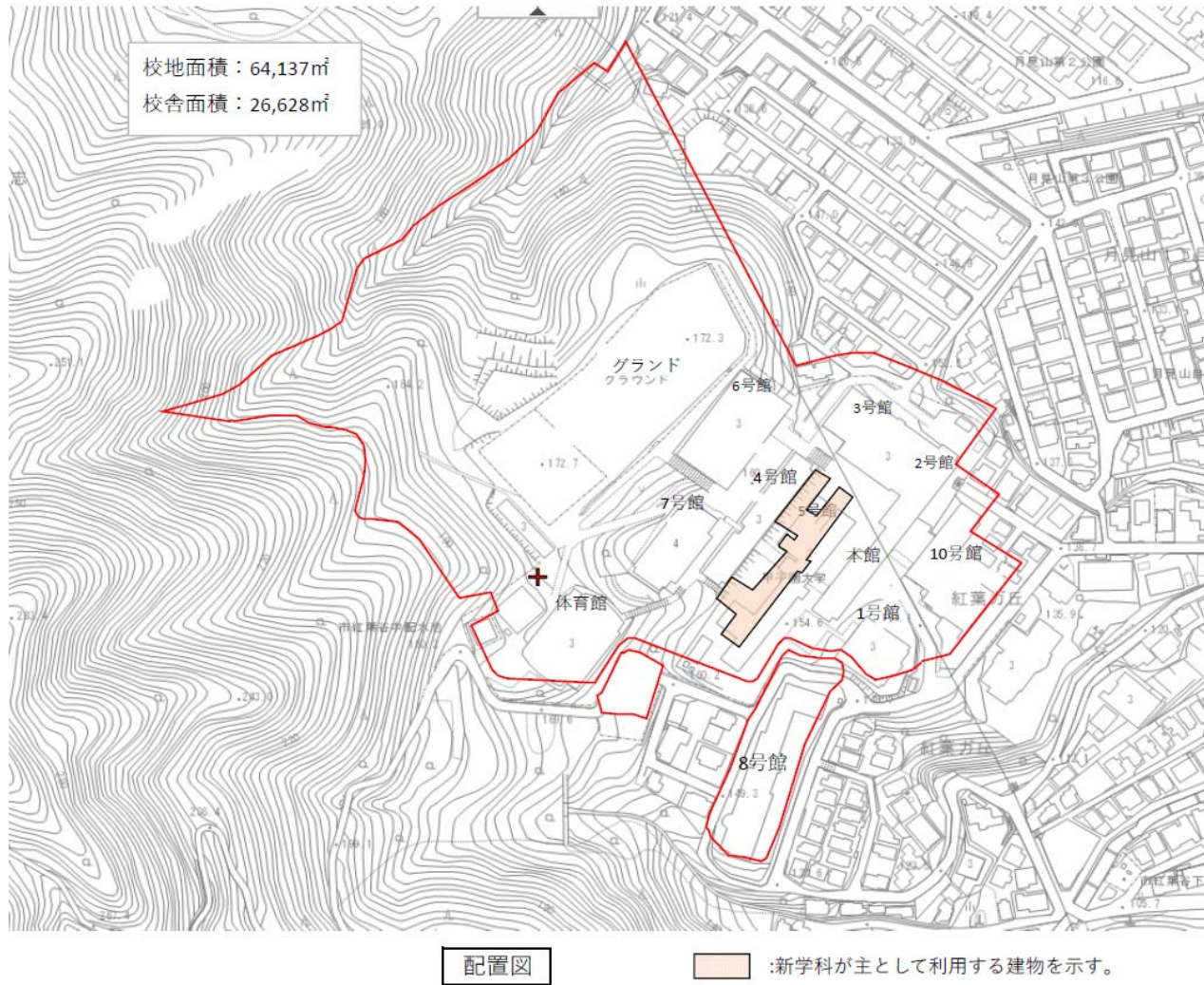


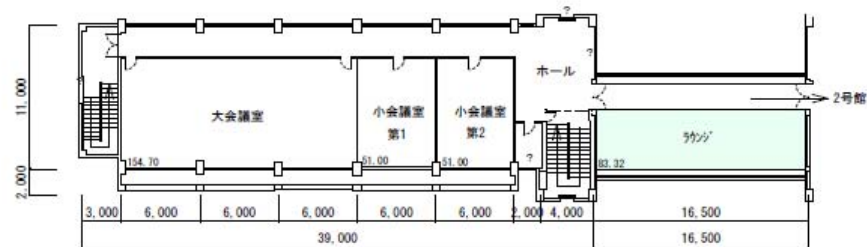
## (2) 最寄駅からの距離、交通機関及び所要時間が分かる図面



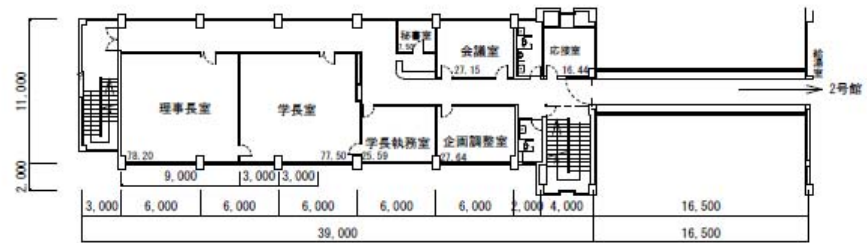
駅からの距離 JR 宝塚駅から 1.2km  
阪急宝塚南口駅から 1.5km  
交通手段 スクールバス

(3)校舎、運動場等の配置図

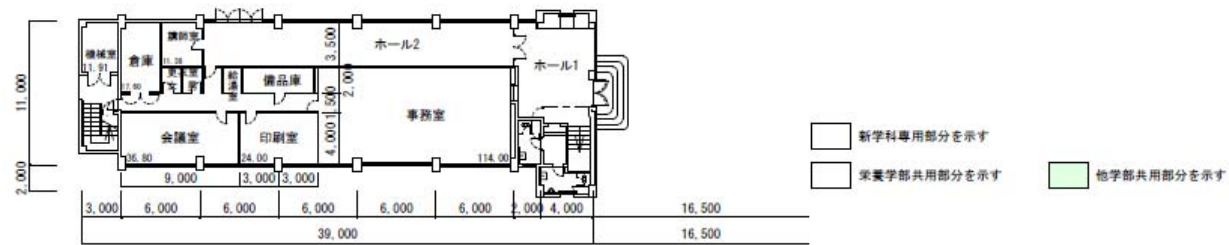




3 階



2 階



1 階

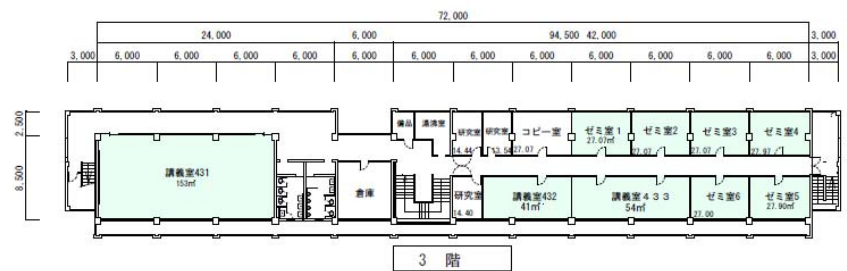
- 新学科専用部分を示す
- 栄養学部共用部分を示す
- 他学部共用部分を示す

甲子園大学 食創造学科

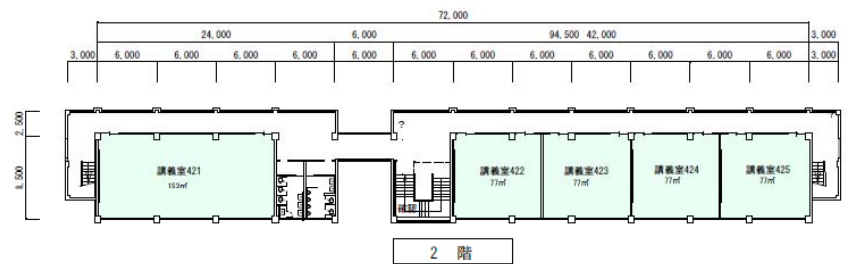
本館平面図 A3 (横)、A4 (縦) = 1:400



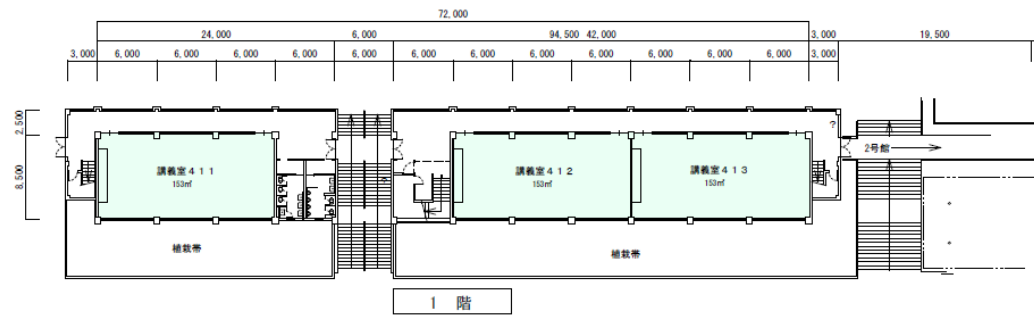




3階



2階



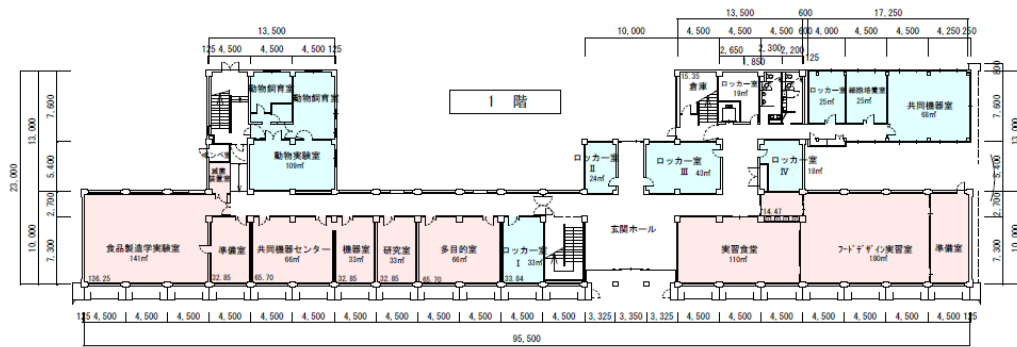
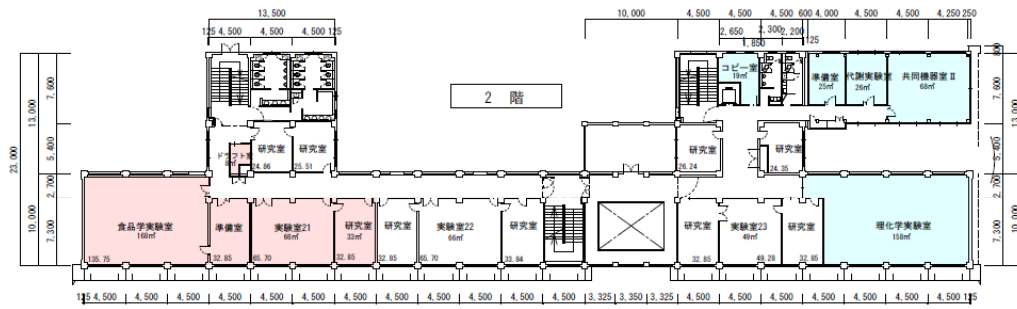
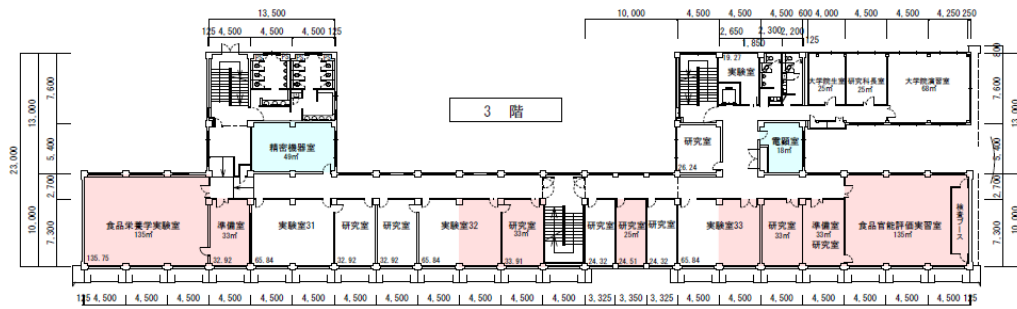
1階

甲子園大学 食創造学科

4号館 平面図 A3=1:400、A4=non scale

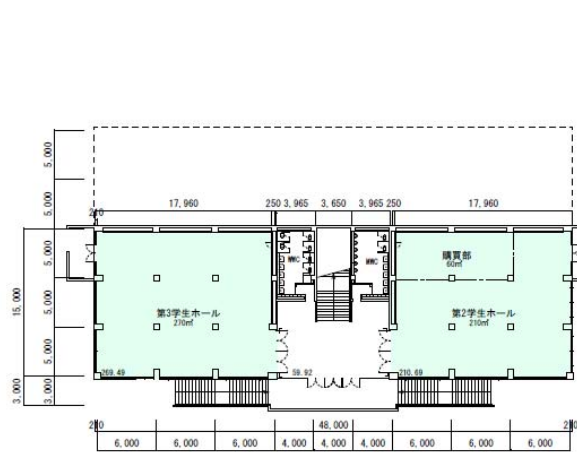
- 新学科専用部分を示す
- 卒業学部共用部分を示す
- 他学部共用部分を示す



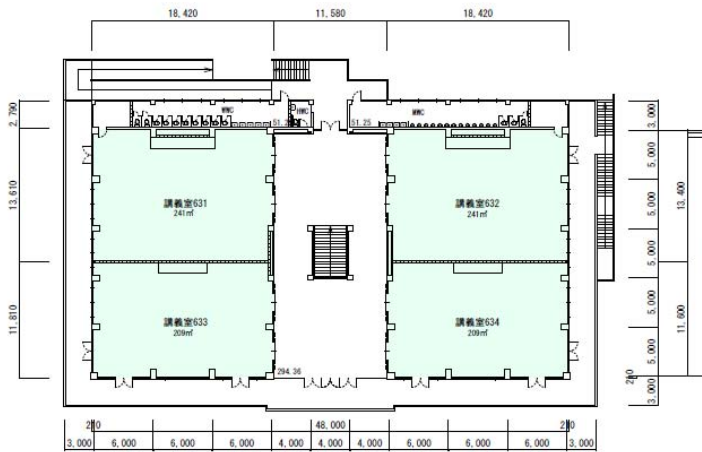


甲子園大学 食創造学科  
5号館 平面図 A3=1:400, A4=non scale

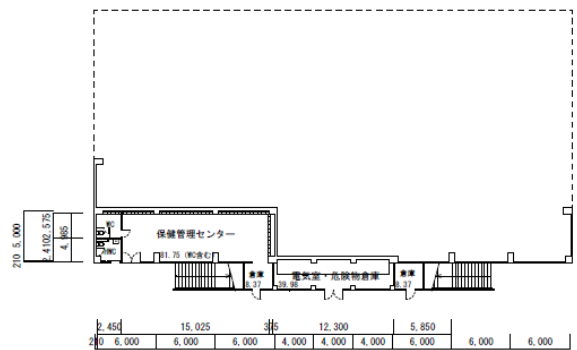
- 新学科専用部分を示す
- 栄養学部共用部分を示す
- 他学部共用部分を示す



2階



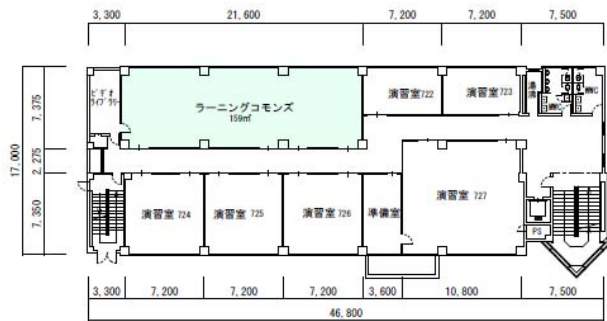
3階



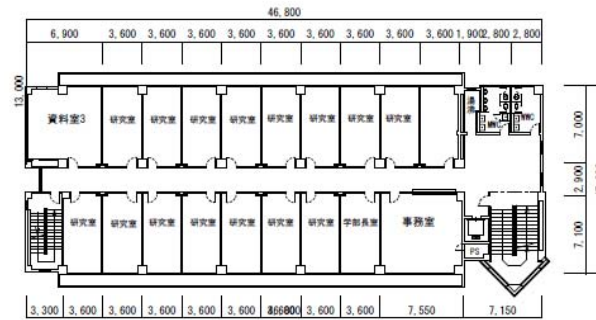
1階

甲子園大学 食創造学科  
6号館 平面図 A3=1 : 400、A4=non scale

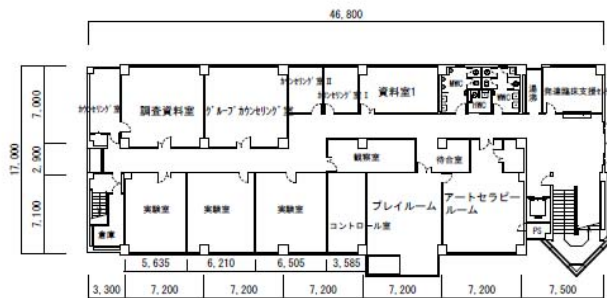
- 新学科専用部分を示す
- 実習室共用部分を示す
- 他学部共用部分を示す



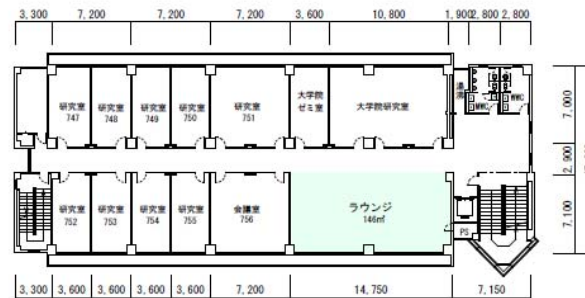
2階



3階



1階



4階

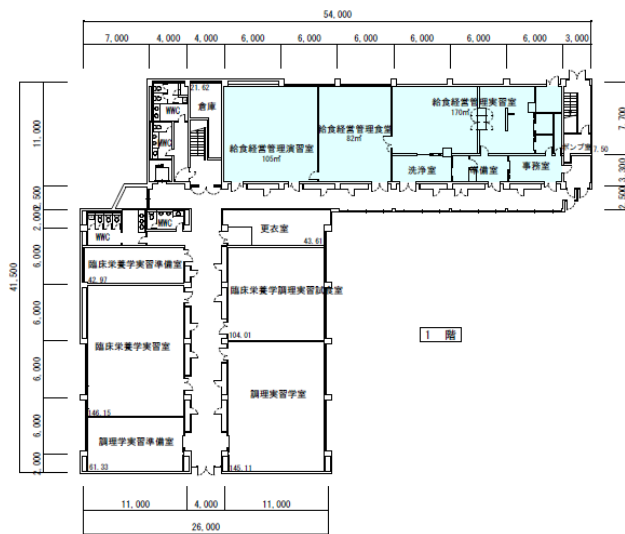
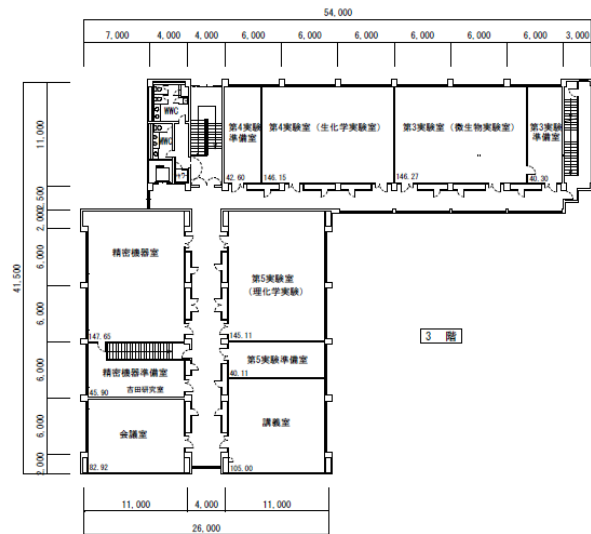
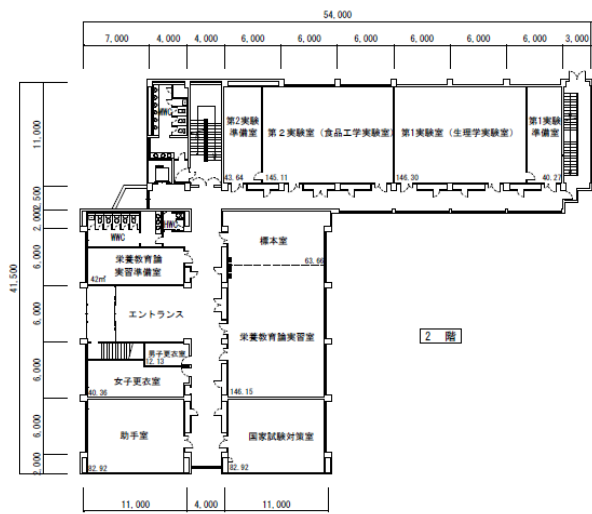
甲子園大学 食創造学科

7号館 平面図 A3=1:400 A4=non scale

新学科専用部分を示す

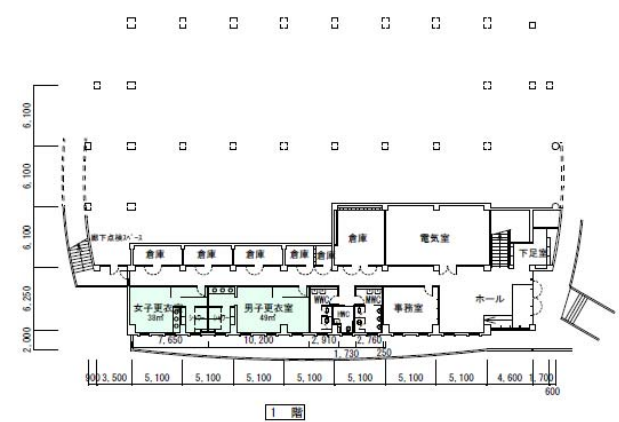
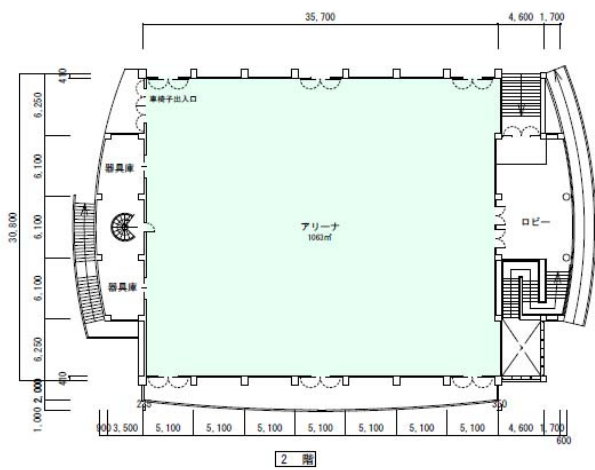
実業学部共用部分を示す

他学部共用部分を示す



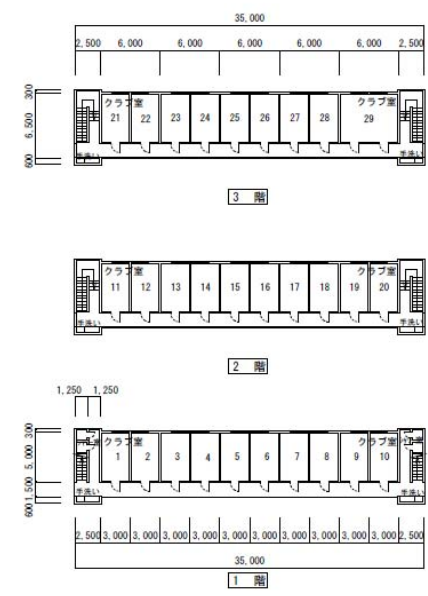
甲子園大学 食創造学科  
10号館 平面図 A3=1:400 A4=non scale

新学科専用部分を示す  
 実業学部共用部分を示す  
 他学部共用部分を示す

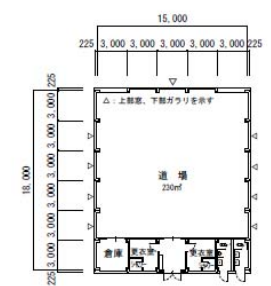


甲子園大学 食創造学科  
体育館 平面図 A3=1:400 A4=non scale

新学科専用部分を示す  
 実業学部共用部分を示す  
 他学部共用部分を示す



クラブハウス平面図 A3=1:400 A4=non scale



至誠館 平面図 A3=1:400 A4=non scale

# 甲子園大学学則（案）

## 第 1 章 総 則

（目的及び使命）

第 1 条 甲子園大学（以下「本学」という。）は、学校法人甲子園学院の校訓「黽勉努力、和衷協同、至誠一貫」を建学の精神として、人間教育を重視し、人格の陶冶に努め、豊かな教養と品性を兼備した人材の育成に努めるとともに、広く知識を授け、深く専門の学芸を教授研究し、創造的で実践力に富む有為な人材を育成することを目的とする。

2 前項に基づく学部・学科の人材養成の目的及び教育研究上の目的は、別に定める。

（自己点検及び評価）

第 1 条の 2 本学は、教育研究水準の向上を図り、本学の目的及び社会的使命を達成するため教育研究活動等の状況について、自ら点検及び評価を行う。

2 点検及び評価に関する必要な事項は、別に定める。

（名 称）

第 2 条 本学は、甲子園大学と称する。

（所在地）

第 3 条 本学は、兵庫県宝塚市紅葉ガ丘 10 番 1 号に置く。

## 第 2 章 組織及び収容定員

（組 織）

第 4 条 本学に、次の学部及び学科を置く。

栄養学部 栄養学科  
食創造学科  
心理学部 現代応用心理学科

第 4 条の 2 本学に大学院を置く。

2 大学院に次の研究科を置く。

栄養学研究科  
心理学研究科

3 大学院に関する学則は、別に定める。

（図書館）

第 4 条の 3 本学に、図書館を置く。

2 図書館に関する規程は、別に定める。

（教育研究施設等）

第4条の4 本学に、入試センター、情報処理センター、発達・臨床心理センター、保健管理センター、キャリアサポートセンター、地域連携推進センター、共通教育推進センター、産学連携センター、体育館及び至誠館を置く。

2 前項に規定するセンター等に関する規程は、別に定める。

(教育推進室)

第4条の5 本学に、学士課程教育・大学院教育推進室（以下「教育推進室」という。）を置く。

2 教育推進室に関する規程は、別に定める。

(収容定員)

第5条 学生の収容定員は、次のとおりとする。

学 部	学 科	入学定員	収容定員
栄 養 学 部	栄 養 学 科	120	480
	食 創 造 学 科	80	320
心 理 学 部	現 代 応 用 心 理 学 科	60	240

### 第 3 章 修業年限及び在学期間

(修業年限)

第6条 本学の修業年限は、4年とする。

(在学期間)

第7条 本学の在学期間は、8年を超えることはできない。

2 第22条の規定により入学した学生の在学期間は、同条第3項の規定により定められた在学すべき年数の2倍に相当する年数を超えることはできない。

3 第28条の規定により、再入学した者の退学以前の在学期間は通算する。

4 第30条の規定により、転学部、転学科を許可された者の在学期間は通算する。

5 第53条に規定する停学の期間は、これを在学期間に算入する。ただし、通算して3か月を超える場合は、第31条に規定する卒業の要件の期間には算入しないものとする。

### 第 4 章 学年、学期及び休業日

(学 年)

第8条 学年は、4月1日に始まり、翌年3月31日に終わる。

(学 期)

第9条 学年を分けて、次の2学期とする。

前 期 4 月 1 日 から 9 月 30 日 まで

後 期 10月1日から翌年3月31日まで

(休業日)

第10条 授業を行わない日（以下「休業日」という。）は、次のとおりとする。

- (1) 日曜日
  - (2) 国民の祝日に関する法律（昭和23年法律第178号）に規定する休日
  - (3) 学院創立記念日（5月1日）
  - (4) 春季休業 3月11日から3月31日まで
  - (5) 夏季休業 8月12日から9月23日まで
  - (6) 冬季休業 12月24日から翌年1月6日まで
- 2 学長が必要と認めた場合には、前項に定める休業日を変更し、又は休業日に授業を行うことがある。
  - 3 臨時休業日は、そのつど学長が定める。

## 第5章 教育課程及び履修方法

(教育課程)

第11条 本学における授業科目は、総合教養科目及び専門科目とする。

- 2 前項に規定する授業科目及びその単位数並びに履修方法等については、別に定める。
- 3 資格若しくは受験資格又は免許を取得しようとする者は、別に定める規程等に従い、所定の科目及び単位を修得しなければならない。

(教職課程)

第11条の2 教育職員免許状の取得を希望する者のために、教育職員免許法及び同法施行規則に基づく教職課程をおく。

- 2 前項に開設する授業科目及び単位数は、別に定める。
- 3 本学において、取得できる教育職員免許状の種類等は、次のとおりとする。

学部・学科	免許状の種類
栄養学部栄養学科	栄養教諭1種普通免許状

- 4 前項の免許状を取得するための授業科目の履修方法及び修得すべき単位等必要な事項は、別に定める。

(他の大学又は短期大学における授業科目の履修等)

第11条の3 教育上有益と認めるときは、本学と他の大学又は短期大学との協定に基づき、学生が当該大学又は当該短期大学の授業科目を履修することを認めることができる。

- 2 学生が前項の規定により履修した授業科目について修得した単位を、60単位を超えない範囲で、本学において修得したものとみなすことができる。



3 前2項の規定は、学生が外国の大学又は短期大学に留学する場合及び外国の大学又は短期大学が行う通信教育における授業科目を我が国において履修する場合に準用する。

(大学以外の教育施設等における学修)

第11条の4 教育上有益と認めるときは、学生が行う短期大学又は高等専門学校の専攻科における学修その他文部科学大臣が別に定める学修を、本学における授業科目の履修とみなし、単位を与えることができる。

2 前項により与えることができる単位数は、前条第2項及び第3項により本学において修得したものとみなす単位数と合わせて60単位を超えないものとする。

(入学前の既修得単位等の認定)

第11条の5 教育上有益と認めるときは、学生が本学に入学する前に大学、短期大学又は高等専門学校において履修した授業科目について修得した単位(科目等履修生により修得した単位を含む。)を本学において修得したものと認定することができる。

2 前項に規定するほか、教育上有益と認めるときは、学生が本学に入学する前に行った前条第1項に規定する学修を、本学における授業科目の履修とみなし単位を与えることができる。

3 第2項により修得したものとみなすことができる単位数は、第11条の3第1項及び前条第1項の規定により本学において修得したものとみなす単位数と合わせて60単位を超えないものとする。

4 第22条第1項第5号から第7号に該当する者が本学に編入学する場合は、第1項の規定を準用する。

5 入学前の既修得単位等の認定に関し、必要な事項は別に定める。

(授業科目の単位の計算方法)

第12条 授業科目の単位の計算方法は、1単位の履修時間を教室内及び教室外を合わせて45時間とし、次の基準によるものとする。

(1) 講義、演習

1時間の講義及び演習に対して、授業時間外の2時間の学修を必要とするものとし、15時間の講義及び演習をもって1単位とする。日曜日

(2) 実験、実習、実技等

実験室、実習場等で行うものとし、30時間から45時間の実験、実習、実技等をもって1単位とする。ただし、心理学部における心理学基礎実験実習については15時間の実験実習をもって1単位とする。(授業科目の単位修得の認定)

第13条 授業科目を履修した者に対する単位修得の認定は、試験その他の審査により、これを行う。

2 前項の試験及び審査の方法については、別に定める。

(単位の付与)

第14条 授業科目を履修し、試験その他の審査に合格した者には、所定の単位を与える。

(成績の評価)

第15条 試験その他による成績の評価は、秀、優、良、可及び不可の五段階をもって表示し、秀、優、良、可を合格とし、不可を不合格とする。

## 第6章 入 学

(入学の時期)

第16条 入学の時期は、学年の始めとする。ただし、再入学及び編入学については、学期の始めとすることができる。

(入学資格)

第17条 本学に入学することのできる者は、次の各号のいずれかに該当するものとする。

- (1) 高等学校若しくは中等教育学校を卒業した者
- (2) 通常の課程による12年の学校教育を修了した者（通常の課程以外の課程によりこれに相当する学校教育を修了した者を含む。）
- (3) 学校教育法施行規則第150条各号のいずれかに該当する者

(入学志願の手続)

第18条 本学へ入学を志願する者（以下「入学志願者」という。）は、入学願書に所定の入学検定料及び別に定める書類を添えて、学長に願出しなければならない。

(入学者の選考)

第19条 前条の入学志願者に対しては、学力試験、面接試験等を行う。

2 入学者の選抜に関する要項は、別に定める。

(入学の手続)

第20条 前条の規定による選考の結果に基づき、合格の通知を受けた者は、所定の期日までに、入学金等を納入し、別に定める書類を学長に提出しなければならない。

(入学の許可)

第21条 学長は、前条に規定する入学の手続を経た者に対し、入学を許可する。

(編入学)

第22条 次の各号のいずれかに該当する者で、本学へ入学を志願する者があるときは、欠員のある場合に限り、選考のうえ、相当年次に入学を許可することがある。

- (1) 大学を卒業した者
- (2) 他の大学に在学する者
- (3) 短期大学を卒業した者
- (4) 高等専門学校を卒業した者
- (5) 専修学校の専門課程（修業年限が2年以上であることその他の文部科学大臣の定める基準を満たすものに限る。）を修了した者（学校教育法第90条第1項に規定する者に限る。）

- (6) 高等学校の専攻科の課程（修業年限が2年以上であることその他の文部科学大臣の定める基準を満たすものに限る。）を修了した者（学校教育法第90条第1項に規定する者に限る。）
- (7) 外国の短期大学を卒業した者及び外国の短期大学の課程を有するものとして当該外国の学校教育制度において位置付けられた教育施設であって、文部科学大臣が指定するものの当該課程を我が国において履修した者（学校教育法第90条第1項に規定する者に限る。）
- 2 前項による入学志願者は、同項第2号に掲げる者にあつては現に在学する大学の長の許可書、第1号、第3号及び第4号に掲げる者にあつては卒業証明書、第5号及び第6号に掲げる者にあつては修了証明書、第7号に掲げる者にあつては卒業証明書又は修了証明書を、出願の際願書に添えなければならない。
- 3 第1項の規定により、入学を許可された者の既に履修した授業科目及び単位数の取扱い並びに本学を卒業するために必要な在学年数については、教授会の意見を聴いて、学部長が決定するものとする。

## 第7章 休学、復学、転学、退学、除籍及び転学部等

### (休学)

第23条 学生が、病気その他やむを得ない理由により、3か月以上修学することができない場合は、医師の診断書又は詳細な理由書を添えて、学部長に願い出て、その許可を受けて休学することができる。

- 2 学生が、病気のため修学することが適当でないと認められたときは、学部長は休学を命ずることができる。

### (休学の期間)

第24条 休学の期間は、1年以内とする。ただし、特別の理由がある場合は、1年を限度として休学期間の延長を認めることができる。

- 2 休学期間は、通算して4年を超えることはできない。
- 3 休学期間は、第7条に定める在学期間には算入しない。

### (復学)

第25条 休学期間中に、その理由が消滅した場合は、復学願を学部長に提出して、その許可を受けて復学することができる。

### (転学)

第26条 他の大学へ転学を希望する者は、保護者連署の転学願を学部長に提出し、学長の許可を受けなければならない。

### (退学)

第 27 条 病気その他やむを得ない理由により、退学しようとする者は、その理由を具し、保護者連署の退学願を学部長に提出し、学長の許可を受けなければならない。

(再入学)

第 28 条 前条に規定する手続を経て本学を退学した者又は第 29 条第 5 号により除籍になった者で、再入学を願い出た者に対しては、学長は、教授会の意見を聴いて、これを許可することがある。

(除 籍)

第 29 条 次の各号のいずれかに該当する者は、教授会の意見を聴いて、学長が除籍する。

- (1) 死亡、又は長期にわたり行方不明の者
- (2) 病気、成績不良その他の理由により、成業の見込みがないと認められる者
- (3) 所定の在学期間を超えた者
- (4) 所定の休学期間を超えてなお修学できない者
- (5) 所定の期間内に授業料その他納付金を納入しない者

(転学部等)

第 30 条 他の学部に転学部又は同一学部の他の学科に転学科を志願する者があるときは、所属学部長の承認を得て、志願することができる。

- 2 転学部又は転学科は、志願先の教授会の意見を聴いて学長が許可する。
- 3 その他転学部又は転学科については、別に定める。

## 第 8 章 卒業及び学士の学位

(卒業の要件等)

第 31 条 本学に 4 年（第 22 条第 1 項の規定により入学した者については、同条第 3 項の規定により定められた在学すべき年数）以上在学し、所定の授業科目を履修し、その単位数を修得した者については、当該学生の所属する学部教授会の意見を聴いて、学長が卒業を認定する。

- 2 前項に定める授業科目及び単位数については、別に定める。

(学位の授与)

第 32 条 前条の規定により卒業を認定した者には、次の区分に従って、学士の学位を授与する。

栄 養 学 部	栄 養 学 科	学 士 (栄 養 学)
	食 創 造 学 科	学 士 (食 創 造 学)
心 理 学 部	現 代 応 用 心 理 学 科	学 士 (心 理 学)

- 2 前項のほか、学位について必要な事項は、別に定める。

## 第 9 章 入学検定料、入学金及び授業料等

(入学検定料、入学金及び授業料等)

第 33 条 本学における入学検定料、入学金及び授業料等の額は、次のとおりとする。

区分	栄養学部		心理学部
	栄養学科	食創造学科	現代応用心理学科
	円	円	円
入学検定料	30,000	30,000	30,000
入学金	250,000	250,000	250,000
授業料（年額）	958,000	908,000	868,000
実験実習費（年額）	217,500	—	—
施設整備費（年額）	86,500	86,500	86,500

- 2 入学金は、入学手続の際に納入しなければならない。
- 3 授業料、実験実習費（以下「授業料等」という。）は、毎年度について、前期（1次、2次）及び後期（1次、2次）の4期に区分し、それぞれの期において、年額の4分の1に相当する額を、所定の期日までに納入しなければならない。ただし、前期（1次）に1か年分又は前期分、後期（1次）に後期分の授業料等の納入を希望する者は、その旨を申し出て納入することができる。
- 4 第1項に掲げる授業料等以外に、特定の授業科目を履修する場合は、必要に応じて個々に定める経費を別途納入しなければならない。
- 5 入学検定料は、第1項に定める金額にかかわらず、複数出願するときは、減額することがある。

(授業料等の貸与)

第 34 条 学業成績が優秀で、かつ、経済的理由により授業料等の納入が困難な者に対しては、別に定める規程により、授業料等の全部、又は一部を貸与することがある。

(休学者の授業料等の取扱い)

第 35 条 休学を許可され又は命ぜられた者(以下本条において「休学者」という。)の休学中の授業料等は、免除する。ただし、休学者は、休学中は休学在籍料を納入しなければならない。休学在籍料は別に定める。

(復学者の授業料等の取扱い)

第 36 条 前期又は後期中途において復学した者の授業料等は、当該期の授業料等の額から、既に納入した授業料の額を差引いた額とし、復学した日から 10 日以内に納入しなければならない。

(転学、退学及び停学者の授業料等の取扱い)

第 37 条 前期又は後期中途で、転学又は退学しようとする者は、当該期分の授業料等を納入するものとする。

2 停学期間中の授業料等は徴収する。

(既納付金)

第 38 条 既納付金は、いかなる理由があっても、これを返還しない。

## 第 10 章 職 員 組 織

(職 員)

第 39 条 本学に、学長、教授、准教授、講師、助教、助手、事務職員及びその他の職員を置く。

2 前項に定める職員のほか、副学長、学長補佐を置くことができる。

(学部長)

第 40 条 学部に、学部長を置く。

第 41 条 削除

(図書館長)

第 42 条 図書館に、館長を置く。

(教育推進室長)

第 42 条の 2 教育推進室に、室長を置く。

(センター長)

第 43 条 入試センター、情報処理センター、発達・臨床心理センター、保健管理センター、キャリアサポートセンター、地域連携推進センター、共通教育推進センター及び産学連携センターに、それぞれセンター長を置く。

## 第 11 章 評 議 会

(評議会)

第 44 条 本学に、評議会を置く。

2 評議会は、次に掲げる評議員をもって組織する。

- (1) 学長
- (2) 副学長
- (3) 各学部長
- (4) 削除
- (5) 各研究科長
- (6) 入試センター長
- (7) キャリアサポートセンター長
- (8) 地域連携推進センター長
- (9) 共通教育推進センター長

- (10) 産学連携センター長
  - (11) 図書館長
  - (12) 教育推進室長
  - (13) 事務局長
  - (14) 各学部から選出された教授各2人以内
  - (15) その他学長が評議会の議を経て指名した者
- 3 評議会は、学長の諮問に応じて、次の各号に掲げる事項を審議する。
- (1) 本学の重要な規則、規程の制定及び改廃に関する事項
  - (2) 本学の学部、学科、教育施設その他重要な施設の設置及び改廃に関する事項
  - (3) 本学教員の任用及び昇任の基準に関する事項
  - (4) 本学の入学定員に関する事項
  - (5) 各学部等の連絡調整に関する事項
  - (6) 教職員の福祉及び厚生に関する事項
  - (7) 学生の賞罰に関する事項
  - (8) 学生の厚生補導に関する事項
  - (9) その他本学の運営に関する重要な事項
- 4 評議会に関する規程は、別に定める。

## 第 12 章 教 授 会

(教授会)

第 45 条 本学の各学部には、教授会を置く。

- 2 教授会は、学部長及び当該学部の専任の教授をもって組織する。ただし、学部長又は教授会が必要と認めた場合には、准教授を加えることができる。
- 3 教授会は、次の各号に掲げる事項を審議し、学長が決定を行うに当たり意見を述べるものとする。
- (1) 学生の入学、卒業及び課程の修了
  - (2) 学位の授与
  - (3) 前2号に掲げるもののほか、教育研究に関する重要事項で、教授会の意見を聴くことが必要なものとして学長が定めるもの
- 4 教授会は、前項に規定するもののほか、学長及び学部長（以下この項において「学長等」という。）がつかさどる教育研究に関する事項について審議し、及び学長等の求めに応じ、意見を述べることができる。
- 5 教授会に関する規程は、別に定める。

## 第 13 章 聴講生、科目等履修生、研究生、外国人留学生及び委託生

### (聴講生)

第 46 条 本学の所定の授業科目中、1 科目又は数科目について、聴講を志願する者があるときは、教育、研究に支障がない場合に限り、選考のうえ学長は教授会の意見を聴いて、聴講生として入学を許可することがある。

2 聴講生に関する規程は、別に定める。

### (科目等履修生)

第 47 条 本学の所定の授業科目中、1 科目又は数科目について履修し、単位を取得することを志願する者があるときは、教育、研究に支障がない場合に限り、選考のうえ学長は教授会の意見を聴いて、科目等履修生として入学を許可することがある。

2 科目等履修生に関する規程は、別に定める。

### (研究生)

第 48 条 本学教員の指導の下に、特定の専門事項について研究することを志願する者があるときは、選考のうえ学長は教授会の意見を聴いて、研究生として入学を許可することがある。

2 研究生に関する規程は、別に定める。

### (外国人留学生)

第 49 条 外国人で、留学のため本学に、入学を志願する者があるときは、選考のうえ学長は教授会の意見を聴いて、外国人留学生として入学を許可することがある。

2 外国人留学生に関する規程は、別に定める。

### (委託生)

第 50 条 公の機関等から、学生の委託について願い出があるときは、選考のうえ、学長は教授会の意見を聴いて、委託生として入学を許可することがある。

2 委託生に関する規程は、別に定める。

## 第 14 章 公開講座

### (公開講座)

第 51 条 地域社会の発展に寄与し、社会人の教養を高め、文化の向上に資するため、本学に公開講座を開設することができる。

2 公開講座は、学長、又は学部長が、これを主宰する。

## 第 15 章 賞 罰

### (表彰)



第 52 条 学生で、学業成績が優秀で品行方正な者、又は他の学生の模範となる者があるときは、教授会の意見を聴いて、学長が表彰することがある。

(懲 戒)

第 53 条 本学の規則に違反し、又は学生の本分に反する行為をした者は、教授会の意見を聴いて、学長が懲戒する。

2 懲戒の種類は、退学、停学及び訓告とする。

3 前項の退学は、次の各号のいずれかに該当する者に対して行う。

(1) 性行不良で改善の見込のない者

(2) 正当な理由がなく出席常でない者

(3) 本学の秩序を乱し、その他学生の本分に反した者性行不良で改善の見込のない者

3 学生の懲戒手続に関する規程は、別に定める。

附 則

この学則は、昭和 61 年 4 月 1 日から施行する。

ただし、昭和 60 年度以前に入学した者については、第 33 条第 1 項の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

1 この学則は、昭和 62 年 4 月 1 日から施行する。

2 昭和 62 年 3 月 31 日現に在学する者については、なお従前の例による。

附 則

1 この学則は、昭和 63 年 4 月 1 日から施行する。

2 昭和 63 年 3 月 31 日現に在学する者については、なお従前の例による。ただし、改正規則第 11 条第 2 項別表中増設科目並びに第 33 条第 1 項については、昭和 31 年度入学生から適用する。

附 則

この学則は、平成元年 4 月 1 日から施行する。

附 則

1 この学則は、平成 2 年 4 月 1 日から施行する。

2 平成 2 年 3 月 31 日現に在学する者については、第 33 条第 1 項の規定にかかわらず、次の表に掲げるとおりとする。

区 分	栄 養 学 部	経 営 情 報 学 部
授 業 料 (年額) 実 験実習費 (年額)	830,000 円 195,000	720,000 円 —

附 則

- 1 この学則は、平成3年4月1日から施行する。
- 2 経営情報学部経営情報学科の入学定員については、第5条の規定にかかわらず、平成3年度から平成11年度までの間は、300人とする。
- 3 平成元年度以前に入学した者については、第33条第1項の規定にかかわらず、次の表に掲げるとおりとする。

区 分	栄 養 学 部	経 営 情 報 学 部
授 業 料 (年額) 実 験実習費 (年額)	850,000 円 200,000	740,000 円 —

附 則

この学則は、平成3年9月30日から施行する。

附 則

- 1 この学則は、平成4年4月1日から施行する。
- 2 平成元年度以前に入学した者については、第33条第1項の規定にかかわらず、次の表に掲げるとおりとする。

区 分	栄 養 学 部	経 営 情 報 学 部
授 業 料 (年額) 実験実習費 (年額)	870,000 円 200,000	760,000 円 —

附 則

この学則は、平成5年4月1日から施行する。

附 則

- 1 この学則は、平成6年4月1日から施行する。
- 2 平成5年度以前の入学者については、改正後の第11条第2項別表並びに第30条の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この学則は、平成7年4月1日から施行する。

- 2 平成6年度以前の入学者については、改正後の第11条第1項、第11条の3第2項及び第30条並びに第11条第2項別表の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この学則は、平成9年4月1日から施行する。
- 2 経営情報学部経営情報学科の入学定員については、第5条の規定にかかわらず、平成9年度から平成11年度までの間は、275人とする。

附 則

- 1 この学則は、平成10年4月1日から施行する。
- 2 平成10年3月31日現に在学する者については、なお従前の例による。

附 則

- 1 この学則は、平成11年4月1日から施行する。
- 2 平成10年度以前の入学者については、改正後の第11条第2項別表の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この学則は、平成12年4月1日から施行する。
- 2 経営情報学部経営情報学科の入学定員については、第5条の規定にかかわらず、平成12年度から平成15年度までの間は、次の表に掲げるとおりとする。

平成12年度	平成13年度	平成14年度	平成15年度
250人	240人	230人	220人

- 3 平成11年度以前の入学者については、改正後の第11条第2項別表の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この学則は、平成13年4月1日から施行する。
- 2 平成12年度以前の入学者については、改正後の第11条第2項別表の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この学則は、平成14年4月1日から施行する。
- 2 平成13年度以前の入学者については、改正後の第31条及び第11条第2項別表の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この学則は、平成 15 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 平成 14 年度以前の入学者については、改正後の第 31 条及び第 11 条第 2 項別表の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この学則は、平成 16 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 平成 15 年度以前の入学者については、学部名称の変更を除き、改正後の第 31 条及び第 11 条第 2 項別表の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この学則は、平成 17 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 平成 16 年度以前の入学者については、第 34 条の変更を除き、なお従前の例による。

附 則

この学則は、平成 18 年 4 月 1 日から施行する。ただし、人間文化学部及び比較文化学科の名称変更並びに比較文化学科の学位記の変更については、平成 18 年度以降に当該学部・学科に入学した者に対して適用する。

附 則

- 1 この学則は、平成 18 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 平成 17 年度以前の入学者については、改正後の第 11 条及び第 31 条の規定にかかわらず、なお従前の例による。ただし、次の科目については、それぞれ変更の対象となる入学年度を遡及して適用する。

科目区分	授業科目	適用入学年度
現代経営学部 医療福祉マネジメント学科 専門科目	社会保障論 A	平成 16 年度以降入学生
	社会保障論 B	
	精神医学 A	
	精神医学 B	
	精神保健学 A	
	精神保健学 B	
	精神科リハビリテーション学 A	
	精神科リハビリテーション学 B	
	精神保健福祉論 A	
	精神保健福祉論 B	
	精神保健福祉論 C	
	精神保健福祉援助技術総論 A	

	精神保健福祉援助技術総論 B	
	精神保健福祉援助技術各論 A	
	精神保健福祉援助技術各論 B	
	精神保健福祉援助演習 A	
	精神保健福祉援助演習 B	
	社会福祉援助技術現場実習 I	平成 17 年度以降入学生
	社会福祉援助技術現場実習 II	
	社会福祉援助技術現場実習指導 I	
	社会福祉援助技術現場実習指導 II	
	社会福祉援助技術現場実習指導 III	
人文学部心理学科 専門科目	精神保健学 A	平成 16 年度以降入学生
	精神保健学 B	
人文学部総合教養科目	心理学の基礎	
	心理学の応用	
	社会学の基礎	
	社会学の応用	
	法学入門	
	日本国憲法	

附 則

- 1 この学則は、平成 19 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 平成 18 年度以前の入学者については、改正後の第 31 条及び第 11 条第 2 項別表の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この学則は、平成 20 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 平成 19 年度以前の入学者については、改正後の第 31 条及び第 11 条第 2 項の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この学則は、平成 21 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 平成 20 年度以前の入学者については、改正後の第 11 条第 2 項の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

- 1 この学則は、平成 22 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 改正後の第 11 条第 2 項別表の人文学部総合教養科目については、平成 21 年度入学生から適用する。

附 則

- 1 この学則は、平成 23 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 現代経営学部現代経営学科、同医療福祉マネジメント学科、人文学部心理学科並びに同社会文化学科は、平成 23 年度以降の学生募集を停止する。
- 3 改正後の第 4 条の規定にかかわらず、前項の学部・学科は、平成 22 年度以前に入学した者が在学しなくなるまで存続するものとする。
- 4 平成 22 年度以前に入学した者については、改正後の第 11 条第 2 項、第 11 条の 2 第 2 項、同条第 3 項、第 31 条、第 32 条、並びに第 33 条の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

この学則は、平成 24 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

- 1 この学則は、平成 25 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 平成 24 年度以前の入学者については、改正後の第 11 条第 2 項の規定にかかわらず、なお従前の例による。

附 則

この学則は、平成 25 年 8 月 1 日から施行する。

附 則

- 1 この学則は、平成 26 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 現代経営学部現代経営学科、同医療福祉マネジメント学科及び人文学部心理学科、同社会文化学科は平成 26 年 3 月 31 日をもって廃止する。

附 則

- 1 この学則は、平成 27 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 総合教育研究機構は、平成 27 年 3 月 31 日をもって廃止する。
- 3 人間文化学研究科は、平成 27 年 4 月 1 日から心理学研究科に名称変更した。

附 則

この学則は、平成 28 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この学則は、平成 29 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この学則は、平成 31 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この学則は、令和元年 9 月 1 日から施行する。

附 則

- 1 この学則は、令和 5 年 4 月 1 日から施行する。
- 2 この学則による改正前の甲子園大学学則第 4 条に規定するフードデザイン学科は、この学則による改正後の甲子園大学学則第 4 条の規定にかかわらず、令和 5 年 3 月 31 日に当該学科に在学する者が当該学科に在学しなくなる日まで存続するものとする。
- 3 令和 5 年 3 月 31 日現在フードデザイン学科に在籍する者については、第 33 条第 1 項の規定にかかわらず、次の表に掲げるとおりとする。

区分	栄養学部 フードデザイン学科
	円
入学検定料	30,000
入学金	250,000
授業料（年額）	908,000
実験実習費（年額）	150,000
施設整備費（年額）	86,500

「甲子園大学学則」の一部改正に係る変更の事由及び変更点

令和5年度に「食創造学科」を設置することに伴う規程整備及び学費改定のため、甲子園大学学則の一部改正を行う。変更点は次のとおり。

第4条 「フードデザイン学科」を削除し、「食創造学科」を追加する。

第5条 「フードデザイン学科」を削除し、「食創造学科」を追加する。

第11条の2「栄養学部フードデザイン学科」の「栄養教諭1種普通免許状」と削除する。

第32条「フードデザイン学科 学士(フードデザイン学科)」を削除し、「食創造学科 学士(食創造)」を追加する。

第33条第1項の表を次のとおり改正する。

区分	栄養学部		心理学部
	栄養学科	食創造学科	現代応用心理学科
	円	円	円
入学検定料	30,000	30,000	30,000
入学金	250,000	250,000	250,000
授業料(年額)	958,000	908,000	868,000
実験実習費(年額)	217,500	—	—
施設整備費(年額)	86,500	86,500	86,500

附則を次のとおり追加する。

- この学則は、令和5年4月1日から施行する。
- この学則による改正前の甲子園大学学則第4条に規定するフードデザイン学科は、この学則による改正後の甲子園大学学則第4条の規定にかかわらず、令和5年3月31日に当該学科に在学する者が当該学科に在学しなくなる日まで存続するものとする。
- 令和5年3月31日現在フードデザイン学科に在籍する者については、第33条第1項の規定にかかわらず、次の表に掲げるとおりとする。

区分	栄養学部 フードデザイン学科
	円
入学検定料	30,000
入学金	250,000
授業料(年額)	908,000
実験実習費(年額)	150,000
施設整備費(年額)	86,500



甲子園大学学則変更部分の新旧対照表

改正案				現 行			
第1条～第3条 <略>				第1条～第3条 <略>			
(組織)				(組織)			
第4条 本学に、次の学部及び学科を置く。				第4条 本学に、次の学部及び学科を置く。			
栄養学部		栄養学科		栄養学部		栄養学科	
		<u>食創造学科</u>				<u>フードデザイン学科</u>	
心理学部		現代応用心理学科		心理学部		現代応用心理学科	
第4条の2～第4条の5 <略>				第4条の2～第4条の5 <略>			
(収容定員)				(収容定員)			
第5条 学生の収容定員は、次のとおりとする。				第5条 学生の収容定員は、次のとおりとする。			
学部	学科	入学定員	収容定員	学部	学科	入学定員	収容定員
栄養学部	栄養学科	120	480	栄養学部	栄養学科	120	480
	<u>食創造学科</u>	80	320	学部	<u>フードデザイン学科</u>	80	320
心理学部	現代応用心理学科	60	240	心理学部	現代応用心理学科	60	240
第6条～第11条 <略>				第6条～第11条 <略>			
(教職課程)				(教職課程)			
第11条の2 教育職員免許状の取得を希望する者のために、教育職員免許法及び同法施行規則に基づく教職課程をおく。				第11条の2 教育職員免許状の取得を希望する者のために、教育職員免許法及び同法施行規則に基づく教職課程をおく。			
2 前項に開設する授業科目及び単位数は、別に定める。				2 前項に開設する授業科目及び単位数は、別に定める。			
3 本学において、取得できる教育職員免許状の種類等は、次のとおりとする。				3 本学において、取得できる教育職員免許状の種類等は、次のとおりとする。			
学部・学科		免許状の種類		学部・学科		免許状の種類	
栄養学部栄養学科		栄養教諭1種普通免許状		栄養学部栄養学科		栄養教諭1種普通免許状	
<u>栄養学部フードデザイン学科</u>		<u>栄養教諭1種普通免許状</u>		<u>栄養学部フードデザイン学科</u>		<u>栄養教諭1種普通免許状</u>	

4 前項の免許状を取得するための授業科目の履修方法及び修得すべき単位等必要な事項は、別に定める。

第11条の3～第31条 <略>

(学位の授与)

第32条 前条の規定により卒業を認定した者には、次の区分に従って、学士の学位を授与する。

栄養学部

栄養学科 学士(栄養学)  
食創造学科 学士(食創造学)

心理学部

現代応用心理学科 学士(心理学)

2 前項のほか、学位について必要な事項は、別に定める。

(入学検定料、入学金及び授業料等)

第33条 本学における入学検定料、入学金及び授業料等の額は、次のとおりとする。

区分	栄養学部		心理学部
	栄養学科	食創造学科	現代応用心理学科
	円	円	円
入学検定料	30,000	<u>30,000</u>	30,000
入学金	<u>250,000</u>	<u>250,000</u>	<u>250,000</u>
授業料(年額)	958,000	<u>908,000</u>	868,000
実験実習費(年額)	217,500	—	—
施設整備費(年額)	<u>86,500</u>	<u>86,500</u>	<u>86,500</u>

2 入学金は、入学手続の際に納入しなければならない。

3 授業料、実験実習費(以下「授業料等」という。)は、毎年度について、前期(1次、2次)及び後期(1次、2次)の4期に

4 前項の免許状を取得するための授業科目の履修方法及び修得すべき単位等必要な事項は、別に定める。

第11条の3～第31条 <略>

(学位の授与)

第32条 前条の規定により卒業を認定した者には、次の区分に従って、学士の学位を授与する。

栄養学部

栄養学科 学士(栄養学)  
フードデザイン学科 学士  
(フードデザイン学)

心理学部

現代応用心理学科 学士(心理学)

2 前項のほか、学位について必要な事項は、別に定める。

(入学検定料、入学金及び授業料等)

第33条 本学における入学検定料、入学金及び授業料等の額は、次のとおりとする。

区分	栄養学部		心理学部
	栄養学科	フードデザイン学科	現代応用心理学科
	円	円	円
入学検定料	30,000	<u>30,000</u>	30,000
入学金	<u>300,000</u>	<u>300,000</u>	<u>300,000</u>
授業料(年額)	958,000	<u>908,000</u>	868,000
実験実習費(年額)	217,500	<u>150,000</u>	—
施設整備費(年額)	<u>74,000</u>	<u>74,000</u>	<u>74,000</u>

2 入学金は、入学手続の際に納入しなければならない。

3 授業料、実験実習費(以下「授業料等」という。)は、毎年度について、前期(1次、2次)及び後期(1次、2次)の4期に

区分し、それぞれの期において、年額の4分の1に相当する額を、所定の期日までに納入しなければならない。ただし、前期(1次)に1か年分又は前期分、後期(1次)に後期分の授業料等の納入を希望する者は、その旨を申し出て納入することができる。

4 第1項に掲げる授業料等以外に、特定の授業科目を履修する場合は、必要に応じて個々に定める経費を別途納入しなければならない。

5 入学検定料は、第1項に定める金額にかかわらず、複数出願するときは、減額することができる。

第34条～第53条 <略>

附 則

この学則は、昭和61年4月1日から施行する。

ただし、昭和60年度以前に入学した者については、第33条第1項の規定にかかわらず、なお従前の例による。

<中略>

附 則

1 この学則は、令和元年9月1日から施行する。

附 則

1 この学則は、令和5年4月1日から施行する。

2 この学則による改正前の甲子園大学学則第4条に規定するフードデザイン学科は、この学則による改正後の甲子園大学学則第4条の規定にかかわらず、令和5年3月31日に当該学科に在学する者が当該学科に在学しなくなる日まで存続するものとする。

区分し、それぞれの期において、年額の4分の1に相当する額を、所定の期日までに納入しなければならない。ただし、前期(1次)に1か年分又は前期分、後期(1次)に後期分の授業料等の納入を希望する者は、その旨を申し出て納入することができる。

4 第1項に掲げる授業料等以外に、特定の授業科目を履修する場合は、必要に応じて個々に定める経費を別途納入しなければならない。

5 入学検定料は、第1項に定める金額にかかわらず、複数出願するときは、減額することができる。

第34条～第53条 <略>

附 則

この学則は、昭和61年4月1日から施行する。

ただし、昭和60年度以前に入学した者については、第33条第1項の規定にかかわらず、なお従前の例による。

<中略>

附 則

1 この学則は、令和元年9月1日から施行する。

3 令和5年3月31日現在フードデザイン学科に在籍する者については、第33条第1項の規定にかかわらず、次の表に掲げるとおりとする。

区分	栄養学部 フードデザイン学科
	円
入学検定料	30,000
入学金	250,000
授業料（年額）	908,000
実験実習費（年額）	150,000
施設整備費（年額）	86,500

## 甲子園大学学部教授会規程

(趣 旨)

第 1 条 この規程は、甲子園大学学則第45条第5項の規定に基づき、各学部に置かれる学部教授会（以下「教授会」という。）について定める。

(構 成)

第 2 条 教授会は、当該学部に所属する専任教授をもって構成する。ただし、学部長又は教授会が必要と認めた場合は、准教授を加えることができる。

(審議事項)

第 3 条 教授会は、次の事項について審議し、学長が決定を行うにあたり意見を述べるものとする。

(1)学生の入学、卒業及び課程の修了に関すること。

(2)学位の授与に関すること。

2 教授会は、学長の定めるところにより、次に掲げる教育研究に関する重要事項について、審議し、学長が決定を行うにあたり意見を述べるものとする。

(1)教育課程の編成に関すること。

(2)教員の教育研究業績の審査に関すること。

(3)学生の賞罰に関すること。

(4)その他学長が教授会の意見を聴くことが必要なものとして定めたもの

3 教授会は、次に掲げる教育研究に関する事項について審議し、及び学長又は学部長の求めに応じ意見を述べることができる。

(1)退学、除籍、休学、転学等学生の身分に関すること。

(2)学生の試験に関すること。

(3)学生の厚生補導に関すること。

(4)その他教育研究に関すること。

(会議の招集)

第 4 条 学部長は、教授会を招集し、その議長となる。

2 学部長に事故あるときは、学部長が指名した教授が、その職務を代理する。

(学長の出席)

第 5 条 学長は、教授会に出席し、意見を述べることができる。

(開 催)

第 6 条 教授会は、毎月1回開催することを基本とする。ただし、学部長が必要と認めるとき又は構成員の3分の2以上の要請があったときは、臨時に教授会を開催するものとする。

(議 事)

第 7 条 教授会は、構成員の3分の2以上の出席がなければ議事を開くことができない。この場合において、海外出張中及び休職中の者は、構成員数に算入しない。

(議 決)

第 8 条 教授会としての議決は、出席構成員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。ただし、教授会の指定する重要事項については、出席構成員の3分の2以上をもって決することができる。

(構成員以外の出席)

第 9 条 学部長は、必要がある場合には、構成員以外の者の出席を求め、意見を聴くことができる。

(細 則)

第 10 条 教授会は、必要がある場合には、教授会運営細則を定めることができる。

(庶 務)

第 11 条 教授会の庶務は、当該学部において行う。

(規程の改廃)

第 12 条 この規程の改廃は、評議会の議を経て、学長が行う。

附 則

- 1 この規程は、平成27年4月1日から施行する。
- 2 甲子園大学学部教授会通則、甲子園大学栄養学部教授会規程、甲子園大学心理学部教授会規程、甲子園大学人文学部教授会規程及び甲子園大学総合教育研究機構規程は、廃止する。

## 甲子園大学栄養学部食創造学科 設置の趣旨等を記載した書類

1. 設置の趣旨及び必要性
2. 学部・学科等の特色
3. 学部・学科等の名称及び学位の名称
4. 教育課程の編成の考え方及び特色
5. 教育方法、履修指導方法及び卒業要件
6. 取得可能な資格
7. 入学者選抜の概要
8. 教員組織の編成の考え方及び特色
9. 施設、設備等の整備計画
10. 管理運営
11. 自己点検・評価
12. 情報の公表
13. 教育内容等の改善を図るための組織的な研修等
14. 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

## 設置の趣旨等を記載した書類

### 1. 設置の趣旨及び必要性

#### 1-1 甲子園大学の目的と現況

甲子園大学（以下「本学」という。）は、校祖・久米長八が、1941年に甲子園高等女学校を創立したことに始まる。人間教育を基礎とする建学の精神を真に実現するためには総合学園を創る必要があるとの熱意により、「黽勉努力（自らの心に従って自発的に勉め励むこと）」「和衷協同（和やかに心を込めて力を合わせ、共に行動し、事に当たること）」「至誠一貫（誠をもって人に接し、物事に対処して、一筋に真心を貫き通すこと）」の校訓三綱領を建学の精神として人間形成を行ってきた。

1967年、「食と栄養は永遠のテーマ。男女共学の学部にして、栄養士（管理栄養士）を目指す若者に、夢を与えたい」という思いから、甲子園大学を創立した。

現在、栄養学部に栄養学科とフードデザイン学科の2学科、心理学部に現代応用心理学科を擁する大学へと発展を遂げている。

これまで、既設のフードデザイン学科では、栄養士として、食を通じて、人々の栄養や健康の面から社会に貢献することを意識し、自ら行動できる能力を有する人材を養成してきた。この度、次項の理由及び必要性から、フードデザイン学科を改組発展させ、「食創造学科」を令和5年4月に開設すべく計画した。

#### 1-2 設置の理由及び必要性

フードデザイン学科は、その前身が本学開設と同時に設置された栄養学部栄養学科に遡る。栄養学科は、昭和43年に栄養士養成施設の適用を受け、昭和44年に管理栄養士養成施設の適用を受け、多くの管理栄養士を養成してきた。

さらに、平成20年に、食品科学、食品栄養学、食品産業学の分野の教育が重要であると考え、栄養学部に既存の「栄養学科」に併せ、経営学的視野を加えた「フードデザイン学科」を開設し、生産から、流通・消費に至る一連のプロセスを食品科学や食品工学などの自然科学、食料経済やマーケティングなどの社会科学さらに調理などの家政学の面からも総合的、学際的に学び、フードデザインすることの人材育成を目指し、現在に至っている。

##### (1) 社会情勢の変化

平成23年3月11日、日本の観測史上最大のマグニチュード9.0の東北地方太平洋沖地



震が発生し、多大な人的被害を及ぼし、我々日本人に、経済、社会、心理面で大きな影響を与えた。また、新型コロナウイルスは世界中に広がり、政府の緊急事態宣言等による様々な自粛要請は、我々が当たり前としていた生活様式を一変させた。地球規模の環境変化に伴う自然災害、人為災害が頻発する状況、また、国際関係の変化と情報技術の進展(society5.0)、デジタル革命(デジタルトランスフォーメーション)、グローバル化等により、世界は不確実性や不透明性を増した状況となっており、Volatility(変動性)、Uncertainty(不確実性)、Complexity(複雑性)、Ambiguity(曖昧性)の頭文字を並べVUCA(ブーカ)と呼ばれる予測不可能な時代となった。

食料事情としては、日本国内では、消費される食料を海外からの輸入に頼る一方で、大量の食品ロスが発生している。日本のように食品ロスが問題になる国がある一方で、食料不足が深刻な国もあり、人口増加や自然災害によって今後さらに深刻化するとされている状況に、SDGsの観点からも、世界的な対策が急がれる状況にある。

「2040年に向けた高等教育のグランドデザイン(答申)(中教審第211号)」において、予測不可能な社会では、専攻分野についての専門性を有するだけではなく、思考力、判断力、俯瞰力、表現力の基盤の上に、幅広く教養を身に付けることが必要とされている。

こうした社会情勢の変化を受け、本学では幅広い教養を習得した上で、自身の興味関心に従って、幅の広さと専門性を探究していく好奇心や、身に付けた力を有機的に関連させ、課題解決に向けて提案できる発想力、創造力などの力を伸ばしていく教育が一層重要となっていくと考えている。

予測不可能な社会においては、モノの豊かさだけではなく、身体と心が健やかであることが「幸福」の要素であり、身体と心を基盤とする「幸福」を考えることが「栄養学部」「心理学部」を有する本学にとって、より重要と考えている。

自らの利益のみを追求することをよしとせず、自分、他者、社会が有機的につながっているということを理解し、人や社会の幸福の向上に寄与できる人材が求められている。

## (2) 食を取り巻く環境の変化

我が国では経済成長と共に社会構造が大きく変化し、国民のライフスタイルや価値観・ニーズ等が大きく変化してきた。こうした社会構造の変化に伴い、食を取り巻く環境も大きく変化してきている。

食は、人間の幸福感にも深く寄与し、特に先進国では健康の保持・増進といった栄養に関する機能と共に、日々の生きがい、快適性、楽しさ等、精神的充足に関する役割も求められ、食を通じて幸福感の向上に寄与できる人材が社会から求められている。

現代の食の地平は広大な境界領域を取り込んで膨張を続け、「農業」「食文化」「健康」「ビジネス」のみならず、「美味しさ」「感性」「個人の心理」「社会の心理」「情報」「人間の欲求や満足感の多様性」そして、「自己実現」「社会貢献」など、人間に関わる全ての領域が食の対象となる。新たな食の開発には、多様化する食の世界に挑戦できる好奇心を有し、食料生産から消費に至る一連のフードシステムに加え、食に関する経営的視点、心理的側面、身体へ与える影響など、食に関する専門的で幅広い知識と技術を有機的に関連させ、嗜好性の高い食品を創造、提案することで、食に関する課題解決を行うことが必要である。本学が独自に実施した企業向けのヒアリングでは、消費者が食品を選択する理由は複雑で、複数の要因が絡むが、従来の栄養系学科では栄養学的観点に傾倒してしまう点が指摘され、今後は食を多面的に捉える力が求められている結果となった。

#### **【資料1 新学科設置に関するヒアリング調査結果】**

また、2020年に日本財団全国の17～19歳の男女1,000名を対象に実施した「18歳意識調査『第31回－新しい食－』」において、食事で重視するものとして最も多かったのは「おいしさ」(66.1%)であり、「空腹を満たす」(47.8%)を超えている。さらに、「気分のリフレッシュ」(21.1%)、「様々な料理を楽しむ」(18.4%)、「新鮮さ」(17.8%)、「文化や季節を楽しむ」(13.6%)などが並んだ。このことは、食への期待として、希少価値の体験、食文化の探訪、自己実現、社会の持続可能性への寄与など、精神的充足にまで食に対する期待が拡大している顕れともいえ、社会の変化にさらされる食産業には、これまでにない柔軟で大胆な発想が求められる。

#### **【資料2 日本財団18歳意識調査「第31回－新しい食－」(要約版)】**

以上のように、社会情勢、食を取り巻く環境は大きく変化してきた。

これを踏まえ、人間の健康的な生活に対し一定の貢献をしてきた従来の食に関する学科にはなかったような、幅広い食の領域に関して好奇心をもって挑戦できる広い視野を養う教育を行うとともに、学問の中心に“人間の真の幸福”を置き、食を通じて、人や社会の幸福の向上に寄与し、予測困難な時代において、食に関する課題解決ができる実践的な人材を養成することが喫緊の課題と判断し、研究と教育を適切に行う場を本学において設置する構想に至った。

#### **【資料3 食創造学科 社会的背景からディプロマ・ポリシーまでの流れ】**

### 1-3 養成する人材像と教育上の目的

本学の建学の精神の実現と、時代が求める人材の養成を希求し、新学科の養成する人材像と教育上の目的を次のとおりとする。

#### ○養成する人材像

自ら勉め励む自主創造の精神と多様な食の領域に挑戦する好奇心を有し、栄養学をベースとした食に関する専門的かつ実践的な知識・技能の活用を通じて、人や社会の幸福の向上に寄与し、予測困難な時代において、食に関する課題解決ができる実践的人材を養成する。

#### ○教育上の目的

1. 食の多様な領域に挑戦する好奇心を持ち、食に関する幅広い知識を備え、自ら問題を発見し解決できる能力を養成する。
2. 食料生産から消費に至る一連のフードシステムと食に関する経営的視点、食が人に与える心理的側面、栄養学的観点から身体へ与える影響など、食に関する幅広い知識を備え、それらを有機的に関連させることにより、創造的に、食品開発や社会へ提案できる実践的能力を養成する。
3. 本学の教育の特徴である少人数かつアクティブ・ラーニングにより、企業や地域社会との協働を通じた学びであるプロジェクト実践を通して、食に関する実践的な知識や技術を活用し、地域の振興、活性化に貢献できる能力を養成する。
4. 社会に向き合い、様々なニーズや課題を発見し、それらに対応し、自ら仕事を生み出していく力を養成する。

### 1-4 ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシー

新学科では、建学の精神を体現し、社会全体及び食の環境の変化に対応できる人材を養成することとしている。学生が新学科で学んだ結果得られる像として、具体的な目標となるディプロマ・ポリシー、並びに、教育課程編成・内容・方法及びその評価の方針として、カリキュラム・ポリシーを策定した。

#### ○食創造学科ディプロマ・ポリシー

1. 食の多様な領域に挑戦する好奇心と人と社会の幸福の向上に貢献しようとする姿勢を有している。
2. 食料生産から消費に至る一連のフードシステムに加え、食に関する経営的視点、心理的側面、身体へ与える影響など、食に関する幅広く、専門的な知識と技術を備えている。

3. 食に関する幅広い知識を有機的に関連させ、嗜好性の高い食品を創造、提案することができる能力を有する。
4. 食に関する実践的な知識や技術を活用し、地域の振興、活性化に貢献できる能力を有する。
5. 社会に向き合い、様々なニーズや課題を発見し、課題解決を通じて新しいビジネスを生み出していく力を有している。

### ○食創造学科カリキュラム・ポリシー

1. 食の多様性に触れることで食への好奇心を高め、自己のキャリア意識を醸成するための科目を配置する。
2. 食に関する幅広い知識を身に付け、興味関心に沿った学びを深めるため、食料生産、食品加工・流通、研究開発、食品ビジネス、店舗経営、食生活と健康に関する科目を配置する。
3. 学んだ知識を有機的に関連させ、人と社会の幸福に寄与する食品を開発・提案できる力へと繋げるために、プロジェクト型学習や自ら設定したテーマを研究・探究する演習科目を配置する。
4. 少人数のゼミナール形式でキャリア意識の醸成や学びのサポートを行うための科目を配置する。

養成する人材像、ディプロマ・ポリシーに沿って、表のとおりカリキュラム・ポリシー及び教育課程を対応させている。

#### 【資料4 食創造学科 3つのポリシー対応表】

### 1-6 研究対象とする学問分野

本学科が研究対象とする学問分野は、「食物栄養学」を土台に、「食料生産」、「食品加工・流通」、「研究開発」、「食品ビジネス」、「店舗経営」、「食生活と健康」等である。さらに、「食品科学」、「消費行動」、「食の6次産業」、「おいしさ」を掲げている。

これらの分野は食を教育・研究する上で中核となる分野であると同時に、それぞれが密接に関連しあっている。そのため、分野を超えた学際的研究も視野に入れている。

## 2. 学部・学科等の特色

### 2-1 甲子園大学における食創造学科の位置づけ

本学は、学則第1条（目的）において「本学は、学校法人甲子園学院の校訓『黽勉努力、和衷協同、至誠一貫』を建学の精神として、人間教育を重視し、人格の陶冶に努め、豊かな教養と品性を兼備した人材の育成に努めるとともに、広く知識を授け、深く専門の学芸を教授研究し、創造的で実践力に富む有為な人材を育成すること」を目的として掲げ、社会の要請に応じた人材育成を行ってきた。これは、本学創設以来の特色であり、本学科の設置もその一環である。また、栄養学部のほかに心理学部を擁する本学は、両学部が密接に関連し、連携して教育を行ってきたが、本学科設置後もその方針に変わりはない。

### 2-2 食創造学科の機能・特色

中央教育審議会答申「我が国の高等教育の将来像」の提言する「高等教育の多様な機能と個性・特色の明確化」には、「個々の学校が個性・特色を一層明確にし」、「特に大学は、全体として、1. 世界的研究・教育拠点、2. 高度専門職業人養成、3. 幅広い職業人養成、4. 総合的教養教育、5. 特定の専門的分野（芸術、体育等）の教育・研究、6. 地域の生涯学習機会の拠点、7. 社会貢献機能（地域貢献、産学官連携、国際交流等）等各種の機能」の「比重の置き方が各機関の個性・特色の表れ」となるとして、「教育・研究組織としての経営戦略を明確化していく必要がある」とされている。

本学科は、答申の「3. 幅広い職業人養成」、「7. 社会貢献機能」に比重を置き、以下の3点を特色とする。

#### ① 幅広い分野の実践的な食の教育研究

「食物栄養学」を土台として、「食料生産」、「食品加工・流通」、「研究開発」、「食品ビジネス」、「店舗経営」、「食生活と健康」を中心に、食と密接なつながりが予想されるビジネス心理や経営、社会学、行動学、データ科学などの幅広い分野を学ぶ機能を担う。

食を取り巻く社会の実態をリアルに感じられるよう、食に関わる企業の開発担当者や、農業関係者、店舗経営者などを大学に招き講演してもらい、実践的な食の現場を体感させる。一例として、コロナ禍で、通常の事業活動が不可能になった際に、企業等がどのように対応したのかを知ることにより、幅広く大胆な発想が、これまでにない斬新なアイデアを生み出す源泉となり得ることを学ばせるなどがある。

② 徹底した少人数教育により対話によるコミュニケーション能力と自ら活動する力の涵養

入学学生全員が、専任教員が担当する少人数のクラス（コミュニティ）に所属し、仲間づくりや社会で必要な協働作業を身に付ける。また、食に関する様々なテーマについて議論し、また学内外のイベントに参加する。企業人による講演やインタビューを織り交ぜ、地域や農業関係者とも交流を行う。アクティブ・ラーニング（主体的・対話的手法による学修）を通じて、コミュニケーション能力の向上とともに、自発的に行動・活動する意欲を養う。

③ 社会人としての基礎と姿勢から就業意欲、職業選択能力の育成への一連の教育を行うことで、食の未来を創造する人材養成

食創造学科では、初年次から、食に関連する幅広い知識を全般的に学ばせ、食への好奇心を高め、自ら学ぶ姿勢を持つことの重要性を知らしめる。2年次後期から3年次後期にかけては、自身の志向する分野を深く学ぶことはもちろんのこと、人間関係構築力、チームワーク、リーダーシップ、自己分析力を習得し、社会に貢献しようとする意欲と就業意欲を持ち、自分に合った職業選択ができる能力を涵養し、就職に必要なスキルを身に付ける。4年次では幅広い食のジャンルで、食の未来を創造することを目指す。

### 3. 学部・学科等の名称及び学位の名称

#### 3-1 学部・学科の名称

【学科名称】 食創造学科 Department of Food Design

学科名称は、多様な食の領域に挑戦する好奇心と、予測困難な時代において食に関する課題を自ら創造し解決する力をもって、食に関わる産業で貢献する人材を育成する学科であることから「食創造学科」とする。

また、学部・学科の英語名称については、国際的な通用性を考慮し、“Department of Food Design”とする。

### 3-2 学位の名称

【学位の名称】学士（食創造学）Bachelor of Food Design

学位の名称は、組織として研究対象とする学問分野をより具体的に反映させるために、本学では学科の名称と連動させている。従って、学位の名称は、「食創造学科」では「学士（食創造学）」、英語名称は、「Bachelor of Food Design」とする。

### 3-3 学位の分野

【学位の分野】家政関係

本学科は、「食物栄養学」を土台に食を創造する学科であることから、栄養学部に所属するため、学位の分野が「家政関係」とする。

なお、既設のフードデザイン学科及び併設の栄養学科においても同様とする。

【資料5 事前相談結果の送付について（文部科学省高等教育局高等教育企画課大学設置室）】

## 4. 教育課程の編成の考え方及び特色

### 4-1 教育課程編成の基本方針

本学科では、本学の建学の精神、教育方針に則り、食創造科学科の養成する人材像、ディプロマ・ポリシーによって定めた資質・能力を有する人材育成が、卒業時に達成できるよう、教育課程を編成する。そのためのカリキュラム・ポリシーを次のとおり策定している。

#### ○食創造学科カリキュラム・ポリシー

1. 食の多様性に触れることで食への好奇心を高め、自己のキャリア意識を醸成するための科目を配置する。
2. 食に関する幅広い知識を身に付け、興味関心に沿った学びを深めるため、食料生産、食品加工・流通、研究開発、食品ビジネス、店舗経営、食生活と健康に関する科目を配置する。

3. 学んだ知識を有機的に関連させ、人と社会の幸福に寄与する食品を開発・提案できる力へと繋げるために、プロジェクト型学習や自ら設定したテーマを研究・探究する演習科目を配置する。
4. 少人数のゼミナール形式でキャリア意識の醸成や学びのサポートを行うための科目を配置する。

#### 4-2 カリキュラム・ポリシーと養成する人材像やディプロマ・ポリシーとの相関について

ディプロマ・ポリシーに定める諸能力の獲得が可能となるよう、初年次教育、総合教養教育、専門教育と段階を踏まえ、講義や演習、実習、実験等を効果的に組み合わせて、カリキュラム・ポリシーを定め、カリキュラム・ポリシーに沿った体系性・順次性を考慮し、学修効果を高められるようなカリキュラムを編成する。

特に3つのポリシーの対応関係については、アドミッション・ポリシーによって入学した学生が、カリキュラム・ポリシーによって編成された教育課程を経て、ディプロマ・ポリシーに記載する能力が身に付くよう、3つのポリシーを対応させている。

初年次教育として偏りがなく、幅広い教養を身に付けるための「総合教養科目」と、学ぶことの楽しさや奥深さに気付かせ、高度の知識と技術の習得を目指し、講義に加え、実験・実習を通じて基礎学力の向上と問題解決能力を養う「専門科目」を設けている。「専門科目」は、「専門基礎科目」から段階的に学びを深める「専門展開科目」へ、さらに、知識に止まらない実践型の「演習科目」、「プロジェクト実践科目」、「卒業研究」と、重層的に配置している。

さらに、社会における大学の役割を考え、大学と地域の連携を重視し、全学必修の地域志向科目や地域協働論等を設け、他学部・他学科の学生とともに、宝塚市や地元市民と連携を保ち、地域が抱えている課題の解決に貢献することを目指している。

少人数教育の特徴を活かして、知識や技術の修得だけでなく、大学内及び社会生活において、相手の立場に立って考え、温かさ、やさしさをもって行動できる人材を育てることを目指している。

#### 【資料4 食創造学科 3つのポリシー対応表】

#### 4-3 教育課程編成における区分と内容・方法

##### (1) 総合教養科目

本学の教育方針は、「広く知識を授けるとともに、深く専門の学術を究明させて、知的・



道徳的・応用能力を発揮させること」とあり、教養教育については、カリキュラム・ポリシーにて「初年次教育においては偏りがなく、幅広い教養を身に付けるための共通科目を設けるとし、総合教養科目を配置している。これは、中央教育審議会答申などで指摘されている教養教育の重要性や意義を踏まえたものである。とりわけ、外国語によるコミュニケーション能力やコンピュータによる情報処理能力など、教養教育科目のねらいを踏まえ、履修すべき順序の明示、領域ごとの履修要件を課すなどの仕組みを整備している。また、このことを学生に十分に理解させるため、オリエンテーションの場で周知している。

本学で開設する「総合教養科目」は、「基礎演習科目」、「一般教養科目（人文科学系列、社会科学系列、自然科学系列）」、「外国語科目」、「健康管理科目」、「情報処理科目」、「教養演習科目」「キャリア支援科目」で構成され、全ての学部・学科の学生が自由に選択できる。

「教養演習科目」では、所属学部学科に関わらず、幅広い教養の習得を目指すため、充実した大学生活を送るとともに、自身の進みたい進路を見出し、その目標に向かう力を身につけるための「学生生活入門Ⅰ」、様々な形式の演習を体験し、基礎的なコミュニケーション能力の向上を図るための「学生生活入門Ⅱ」、地域に出向くなどの実習参加を通して地域協働の事例を学ぶ「地域協働論」を設置している。「キャリア支援科目」では、大学生に必要とされる学生力、成長意欲を高める目的で「キャリアデザインⅠ」、「キャリアデザインⅡ」、「キャリアデザインⅢ」と、段階的に科目を配置している。

「総合教養科目」は、計 46 科目・89 単位を開講する。

#### 「共通教養科目」の開講科目・単位数

科目区分		科目数・単位数	内訳
基礎演習科目		1 科目・2 単位	必修 1 科目・2 単位
一般教養科目	人文科学系列	7 科目・14 単位	すべて選択科目
	社会科学系列	7 科目・14 単位	すべて選択科目
	自然科学系列	8 科目・15 単位	すべて選択科目
外国語科目		11 科目・22 単位	必修 2 科目 4 単位 選択 9 科目 18 単位
健康管理科目		3 科目・6 単位	すべて選択科目
情報処理科目		3 科目・4 単位	すべて選択科目
教養演習科目		3 科目・6 単位	すべて選択科目
キャリア支援科目		3 科目・6 単位	すべて選択科目

合計	46 科目・89 単位	必修 3 科目・6 単位 選択 43 科目・83 単位
----	-------------	--------------------------------

## (2) 専門科目

本学科の専門科目は、「専門基礎科目」、「専門展開科目」、「プロジェクト実践科目」、「演習科目」、「卒業研究」で構成している。

「専門基礎科目」は、「総合教養科目」との連携、及び「専門展開科目」への導入的役割を果たす科目群として、18 科目・35 単位（必修 1 科目・2 単位、選択 17 科目・33 単位）を開講する。主として 1 年次に開講し、授業科目は、本学科の核となる「食と幸せ」をベースに、専門展開科目の入門的な科目を配置し、食に関する多面的・基礎的な学びを修得させる。

「専門展開科目」は、42 科目・79 単位（すべて選択科目）を開講し、食料生産から消費に至る一連のフードシステムと食に関する経営的視点、食が人に与える心理的側面、栄養学的観点から身体へ与える影響など、食に関する幅広い知識を備え、それらを有機的に関連させるための科目を配置している。「食料生産」では、食料経済学、食資源生産学、食料生産システム、食と地域の実践演習など、「食品加工・流通」では、食品製造学、食品衛生学、食品流通論、調理学実習など、「研究開発」では、食品開発、食品官能評価、食品バイオテクノロジーなど、「食品ビジネス」では、ビジネスデータ分析演習、消費行動論、ビジネス心理学、食品関連法規など、「店舗経営」では、簿記会計入門、起業入門、6 次産業論、店舗経営実践演習など、「食生活と健康」では、公衆衛生学、ライフステージ栄養学、フードスペシャリスト・コーディネート論など、各分野が有機的に連携するよう科目を配置している。このことで、学生が自身の志向や将来像を見据え、自ら選択できるよう工夫した配置となっている。

「プロジェクト実践科目」は、2 科目・8 単位（すべて必修科目）を開講し、「人と社会を幸せにする食品とは何か」を学科共通のテーマに少人数かつアクティブ・ラーニング形式で行う演習科目である。「プロジェクト実践Ⅰ」では、自ら情報収集するなどし、食品の企画・開発に必要とされる技術・知識を身に付け、「プロジェクト実践Ⅱ」では、「プロジェクト実践Ⅰ」で得た知識や技能を生かし、具体的な食品開発に取り組み、成果を発信することを体験させ、専門知識と実践を融合させる。

「演習科目」は、6 科目・12 単位（すべて必修科目）を開講し、すべての学生が、少人数のコミュニティに属し、アクティブラーニング形式で授業を行うことで、コミュニケーション能力を高め、自発的に行動する人物を養成する演習科目である。本学科の教育方針・体系を理解し、自身の学修に繋げる意識付け、仲間との協働作業、企業人、地域社会や農業関係

者との交流を通して、自身の専門領域を見つけ、その技能を高めることを目的とする科目である。

「卒業研究」は、1科目4単位（選択科目）で開講し、4年間の集大成として卒業研究論文に繋げる科目である。

### 「専門科目」の開講科目・単位数

科目区分		科目数・単位数	内訳
専門基礎科目		18科目・35単位	必修 1科目・2単位 選択 17科目・33単位
専門展開科目	食料生産	5科目・10単位	すべて選択科目
	食品加工・流通	8科目・14単位	すべて選択科目
	研究開発	8科目・14単位	すべて選択科目
	食品ビジネス	7科目・14単位	すべて選択科目
	店舗経営	6科目・12単位	すべて選択科目
	食生活と健康	8科目・15単位	すべて選択科目
	計	42科目・79単位	すべて選択科目
プロジェクト実践科目		2科目・8単位	すべて必修科目
演習科目		6科目・12単位	すべて必修科目
卒業研究		1科目・4単位	選択科目
合計		69科目 138単位	必修 9科目・22単位 選択 60科目 116単位

なお、これらの科目は、養成する人材像ディプロマ・ポリシーに沿って科目を対応させている。

### 【資料6 食創造学科 カリキュラムマップ】

#### (3) 教育方法

食創造学科では、「講義科目」、「演習科目」、「実験・実習科目」による教育を提供する。

「講義科目」では、双方向でのやりとりを通じた知識の修得を目指す教育方法を実施する。

「演習科目」では、社会の実態を幅広く知り、具体的な事例を通じた考える力と実践する能力を養うため、対話型かつ自ら発信することを重視し、教育方法を実施する。

「実験・実習科目」は、知識や技能を活用し、実際に社会で役立つ体験・体感を重視する

教育方法を実施する。

#### **(4) 評価**

本学科の評価は、学生がディプロマ・ポリシーに掲げる能力及びこれらを総合的に活用できる力を確実に身に付けられるよう、大学レベル、学科レベル、学生レベルで評価を実施する。学修成果の評価の公平性と透明性を確保するため、達成すべき質的水準及び具体的な実施方法などを記したルーブリックの策定により、評価を実施する。

## **5. 教育方法、履修指導方法及び卒業要件**

### **5-1 授業内容に応じた授業の方法、学生数の設定について**

#### **(1) 基礎セミナー及びコミュニティ**

1年次の学生には「基礎セミナー」を受講させることで、学生が大学生活をスムーズにスタートできる。また、本学院の建学の精神に触れ、大学で学ぶことの意義について認識させる。さらに、学内外のイベント参加等の活動を通じて、食創造学科の学生間で一体感を持つようにし、大学への帰属意識を高めることを目的とする。

1～3年次の学生は、必ず少人数の「コミュニティ」に所属することとしている。入学定員80人に対し、6～8つのコミュニティ(1コミュニティ10～14人)を編成し、それぞれに専任教員1人を担任として配置する。担任は、履修指導や生活指導等のサポートに加え、アクティブ・ラーニング形式で、コミュニケーション能力を高め、自発的に行動する意識付けを行う。特に、1年次のコミュニティ(「コミュニティⅠ」、「コミュニティⅡ」)では、学科の教育方針・体系を理解し、これからの学修につなげる意識付けと大学生活を送る上で重要となる仲間との共同作業に慣れること、企業人による講演やインタビュー、地域・農業関係者との交流など社会と繋がる学びを通して、将来の自分を考え、好き・夢中になれる専門領域を見つけることを目的とする。

#### **(2) 授業の方法、受講人数**

授業は、講義、演習、実験・実習の方法によって行い、「講義科目」、「演習科目」、「実験・実習科目」として教育を提供する。

「講義科目」では、履修者人数の上限を原則80名とし、双方向でのやりとりを通じた知

識の修得を目指す教育方法を実施する。「演習科目」では、学内教員にとどまらず、社会の実態を幅広く知り、具体的な事例を通じて考える力と実践する能力を養うため、対話型かつ自ら発信することを重視した教育方法を実施する。「実験・実習科目」は、知識や技能を活用し、実際に社会で役立つ体験・体感を重視する教育方法を実施する。

「総合教養科目」については、学部・学科・学年を超えて履修できる科目としており、本学科を含む全学生の履修希望者と一緒に受講することになる。

「専門科目」の授業については、学生が、自身の興味関心に応じた科目を自身で選択して受講していく方式としている。授業は、食に関する多面的・基礎的な学びである「専門基礎科目」から、6領域に分かれる「専門展開科目」へと段階的に移行していく設計としている。学生の興味関心に合った主な領域を中心に選択できることから、各学生がかなり異なる時間割となる。効果的な理解と浸透を促す学年配当を推奨したうえで、学生の主体性を重視し、授業は、少人数教育を基本に双方向のやりとりを通じた授業を実施する。

### (3) 卒業要件

卒業要件は、科目区分ごとに必修、選択科目を定めている。

#### 卒業要件

科目区分		卒業要件	
総合教養科目	基礎演習科目		2 単位以上
	一般教養科目	人文科学系列	4 単位以上
		社会科学系列	4 単位以上
		自然科学系列	4 単位以上
	外国語科目		4 単位以上（総合英語（前期）及び総合英語（後期）を含む）
	健康管理科目		2 単位以上
	情報処理科目		2 単位以上
	教養演習科目		2 単位以上
	キャリア支援科目		—
	小計		24 単位以上
専門科目	専門基礎科目		必修（「食と幸せ」2 単位）を含む 26 単位以上
	専門展開科目	食料生産	40 単位以上

	食品加工・流通	ただし、「食料生産」「食品加工・流通」「研究開発」「食品ビジネス」「店舗経営」「食生活と健康」から各4単位以上を含む。
	研究開発	
	食品ビジネス	
	店舗経営	
	食生活と健康	
プロジェクト実践科目	8単位以上	
演習科目	12単位以上	
卒業研究	—	
小計	94単位以上	
合計	124単位以上	

「総合教養科目」については、本学カリキュラム・ポリシーにて「初年次教育においては偏りがなく、幅広い教養を身に付けるための共通科目を設ける」としていることから、学生の自主的な選択に任せつつ、各科目区分から、偏りなく幅広い教養を身に付けられるよう、最低履修単位数を設けている。

「専門科目」は、全般として、食の多様性に触れることで食への好奇心を高め、自己のキャリア意識を醸成するための科目を配置しており、学生の興味・関心に応じた科目を自身で選択する主体性を重視し、必修科目は可能な限り減らした。

「専門基礎科目」は、主に1年次向けの専門科目として位置付けている。本学科の理念である「食と幸せ」を必修科目としたうえで、2年次以降に履修する「専門展開科目」の導入として「入門科目」を多く配置している。これらは、食の多様性に触れさせることで各学生の興味関心を掘り起こし、かつ、今後の学修の方向性を自身で決定していく意味を持ち、すべて選択科目としている。

本学科を卒業する学生は、自身の興味関心に応じた専門を究めると同時に、幅広い食の世界に対応できる基礎的な素養を身に付けている必要がある。このため、「専門展開科目」では、6領域すべてに最低4単位以上の履修を義務付け、それ以外は自身の専門を究められる内容の領域を中心に履修するよう設計している。

「プロジェクト実践科目」は、学んだ知識を有機的に関連させるプロジェクト型学習で、本学科を卒業した学生が、現実的に食の世界に触れる重要な科目であることから、「プロジェクト実践Ⅰ」、「プロジェクト実践Ⅱ」ともに必修科目としている。

「演習科目」については、すべての学生が何らかの少人数制のコミュニティに属することで、上記専門科目を“ヨコ”につなげる補完的な機能と、学生が社会で必要とされる協働意識

を育てる機能を持つことを目的としているため、「コミュニティⅠ」～「コミュニティⅥ」までのすべてを必修科目としている。

#### 【資料7 食創造学科 時間割表】

### 5-2 履修モデル

本学科は、社会及び食環境のめまぐるしい変化という予測困難な時代において、食に関する課題解決ができる実践的人材を養成する教育を実施するため、多様な食ビジネス現場において、一人ひとり全く異なる活躍ができることを期待しているが、概ね3パターンの履修モデルを用意している。

#### (履修モデル①)

食品を加工・製造するプロセスを概観し、世の中の需要に先んじた食品開発に繋げる力を身に付けるため、「食品加工・流通」、「研究開発」、「食品ビジネス」領域を中心に履修する。これにより、食品開発部門や食品シンクタンク、工場製造部門で勤務することを想定している。(食品開発系)

#### (履修モデル②)

食ビジネスにおいては、開発や製造のみならず、経営やマーケティングなど、製品そのものを直接取り扱わない部署も多い。多様な部門で柔軟に対応するために、食に関する幅広い知識・経験を身に付ける必要がある。現実的に経営を支えていくため「食料生産」、「食品ビジネス」、「店舗経営」を中心に履修し、食関連の企業において、調達、営業、財務などの業務に従事、または、自ら起業し食ビジネスの最前線で市場開拓する起業人が育つことを想定している。(食ビジネス系)

#### (履修モデル③)

飽食の時代にあって、「栄養・健康」と「おいしさ・幸せ」は、別々のものではなく、融合することでこそ、未来の食の在り方を提案できると考えている。普段口にする身近な食を通じて、持続可能な健康・福祉を提案・発信できる能力を持ち、保健・福祉・教育現場、行政の健康企画部門、地域を食で盛り上げる人材を育てることを想定している。(栄養・健康系)

#### 【資料8 食創造学科 履修モデル】

## 5-2 履修指導

本学の履修指導は、入学時のオリエンテーションだけでなく、基礎セミナーやコミュニティの場でも、履修指導を行う。2年次以降においても、学年の授業開始日までに、ガイダンスを実施し、きめ細やかに履修指導を行う。

ほかにも、教員のオフィスアワーを、全学生に周知し、この時間を活用して必要な学生への個別指導や助言を行っている。学生への個別指導は、基礎セミナーやコミュニティを担当する専任教員が中心に担い、事務局関連部署とも密接に連携を図り、学生が無理なく履修、卒業できるように配慮した履修計画を立てる支援を行っている。

履修登録科目のうち卒業非算入科目を除く、科目の成績の平均を数値で表したGPA (Grade Point Average) を算出し、学生自らの学業成績の状況を的確に把握して、適切な履修計画とそれに基づく学習への取り組みに役立つようにしている。

また、効果的な学修を達成するための方策として、授業出席ならびに定期試験の受験資格について、学生便覧、各科目のシラバスに明記し、授業初回にはシラバスを読み上げるなどの方法で必ず確認することで、学生自らが日々の勉学の重要性を認識できるよう徹底させている。

## 5-3 履修科目の年間登録上限

本学では、1単位あたり必要な45時間の学修時間を確保し、学修すべき授業科目を精選することで十分な学修時間を確保し、授業内容を深く真に身につけることを目的として、学生が履修科目として登録することができる単位数の上限を定めている。これにより、学生は各年次にわたり段階的にかつ適切に授業科目を履修することができる。

本学科の各学年の履修の登録単位数の上限は、全学的なルールに従い、年間58単位以下とする。

## 5-4 卒業研究

「卒業研究」は、本学科で学んだ内容の集大成として教員の指導の下、自身の興味関心のある分野について調査、分析、論文の執筆を行う。指導教員や学生との議論に180時間以上取り組むものとし、4単位を付与する。

# 6. 取得可能な資格



食創造学科で取得可能な資格は以下のとおりである。なお、資格取得は卒業の要件とはしていない。

#### 食創造学科で取得可能な資格

資格名	国家資格 ／民間資格	資格取得 ／受験資格付与	卒業要件・追加履修必要
フードサイエンティスト	民間資格	資格取得可能	卒業要件単位に含まれる科目の履修のみで取得可能で、追加履修は必要としない。資格取得は卒業要件ではない。
フードスペシャリスト	民間資格	受験資格付与	卒業要件単位に含まれる科目の履修のみで取得可能で、追加履修は必要としない。資格取得は卒業要件ではない。
食の6次産業化 プロデューサーレベル2	民間資格	受験資格付与	卒業要件単位に含まれる科目の履修のみで取得可能で、追加履修は必要としない。資格取得は卒業要件ではない。

## 7. 入学者選抜の概要

### 7-1 アドミッション・ポリシー

本学の教育理念、ディプロマ・ポリシー、カリキュラム・ポリシーに基づく教育内容等を踏まえ、食創造学科における入学者を受け入れるための基本的な方針として以下のとおり、アドミッション・ポリシーを定める。

#### ○食創造学科アドミッション・ポリシー

1. 食の多様な領域に関心を持ち、挑戦する意欲と好奇心を有している。(D1)
2. 食に関する幅広く、専門的な知識と技術を身に付けるため、高等学校卒業程度の基礎学力を有している。(D2)
3. 食に対して、ユニークな発想を尊び、創造的に学ぶ意欲を有している。(D3)
4. 自らの考えを的確に表現し、同時に、人々と良好な関係を築き、他者の考えを受け入

れる力を有している。(DP4)

5. 大学での学びを、地域や社会に生かそうという志を有している。(DP5)

※ ( ) 内は、それぞれ対応するディプロマポリシー (DP) を記載している。

また、アドミッション・ポリシー (AP) と学力の3要素の対応関係については、以下に示した。

	知識・技能	思考力・判断力・表現力	主体性を持ち多様な人々と協働しつつ学習する態度
AP 1			◎
AP 2	◎		
AP 3		◎	○
AP 4		○	◎
AP 5			◎

◎：強く関連するもの／○：関連するもの

食創造学科の受け入れ方針としては、学力の3要素に関する力を総合的に判断しながらも、食に関する意欲や、興味・関心といった学びに向かう態度を重点的に確認していくため、「主体性を持ち多様な人々と協働しつつ学習する態度」を特に重視した入試を実施する。

## 7-1 選抜方法と募集人員

入学者選抜は、文部科学省通知「大学入学者選抜実施要項」に基づき、本学が定める入学者選抜試験により実施し、本学科が求める知識・技能、思考力・判断力・表現力等、主体的に学習に取り組む態度を評価する。特に、思考力・判断力・表現力等について、ユニークな発想や創造的に学ぶ意欲等を多様な角度から評価する。受験生の能力やニーズに応えるために、総合型入試、学校推薦型入試（指定校推薦入試を含む）、一般入試による入試を実施し、志願者の便宜を図るために複数回の受験機会を設け、多様な入試方法を実施する。

総合型入試では学力の3要素（「知識・技能」、「思考力・判断力・表現力等」、「主体性を持ち多様な人々と協働しつつ学習する態度」）のうち、「思考力・判断力・表現力等」、「主体性を持ち多様な人々と協働しつつ学習する態度」を特に重点的に判定する入試とする。

学校推薦型入試Ⅰ、Ⅱでは基礎的な「知識・技能」を重点的に判定する入試として、1科

目選択の学力検査を設けている。

学校推薦型入試Ⅲでは、「思考力・判断力・表現力等」、「主体性を持ち多様な人々と協働して学習する態度」を重点的に判定する入試とする。

一般入試前期（A、B）・中期・後期では「基礎的な知識・技能」を判定する入試として、1科目型を実施し、一般入試中期では1科目型を実施する。

また指定校推薦入試・系列高校推薦入試も実施する。

出願方法は、インターネットによる出願方式を採用し、特定の入試区分に複数出願（同一学部に限る）する場合は、入学検定料の割引制度を設けるなど、受験生の利便性を図る。入学特別措置制度（特待生奨学金）選考試験を受けた者のうち、成績優秀者には、初年度授業料の全額もしくは半額、または入学金の全額相当額を奨学金として給付する。

## ○令和5年度 実施案

<総合型入試Ⅰ、Ⅱ>

・選考方法：

（一次選考）

- ・ 討論型：テーマについて生徒同士又は教員との討論により選考する。
- ・ 課題型：大学が指定した課題等について、提出されたレポートにより選考する。
  - ・ 提案タイプ：大学が提案した課題についてまとめたレポートにより選考する。
  - ・ 解決タイプ：大学が指定した時事問題に対して解決策をまとめたレポートにより選考する。

（二次選考）一次選考により優秀な者に対し、調査書、面接（口頭試問を含む）により選考する。

・実施時期及び合格発表時期：

I：9月中旬実施、11月上旬合格発表

II：10月中旬実施、11月上旬合格発表

・募集人員：I 20人、II 10人

<総合型入試Ⅲ>

- ・選考方法：調査書、自己推薦書、小論文により選考する。
- ・実施時期及び合格発表時期：11月中旬実施、11月下旬合格発表
- ・募集人員：10人

<総合型入試 特別>

- ・選考方法：面接、調査書により選考する。
- ・実施時期及び合格発表時期：3月下旬実施、3月下旬合格発表
- ・募集人員：5人

<総合型入試 系列高校推薦入試>

- ・選考方法：学校長の推薦、書類審査、面接、小論文により選考する。
- ・実施時期及び合格発表：9月上旬実施、11月上旬合格発表
- ・募集人員：若干名

<学校推薦型入試 指定校>

- ・選考方法：書類審査、面接により選考する。
- ・実施時期及び合格発表時期：11月上旬実施、11月下旬合格発表
- ・募集人員：若干名

<学校推薦型入試 I、II>

- ・選考方法：基礎学力検査（国語・英語・化学基礎・生物基礎から1科目選択）、調査書により選考する。
- ・実施時期及び合格発表時期：11月中旬実施、12月上旬合格発表
- ・募集人員：I・II・IIIで15人

<学校推薦型入試III>

- ・選考方法：自己アピール型（高校時代に取り組んだ活動内容を発表）、調査書により選考する。
- ・実施時期及び合格発表時期：12月上旬実施、12月下旬合格発表
- ・募集人員：I・II・IIIで15人

<一般入試前期（A、B）>

- ・選考方法：基礎学力検査（国語・英語から1科目選択）により選考する。
- ・実施時期及び合格発表時期：2月上旬実施、2月中旬合格発表
- ・募集人員：10人

#### <一般入試中期>

- ・選考方法：基礎学力検査（化学基礎・生物基礎から1科目選択）により選考する。
- ・実施時期及び合格発表時期：2月下旬実施、3月上旬合格発表
- ・募集人員：5人

#### <一般入試後期>

- ・選考方法：基礎学力検査（国語・英語から1科目選択）により選考する。
- ・実施時期及び合格発表時期：3月中旬実施、3月下旬合格発表
- ・募集人員：5人

なお、それぞれの入試は、アドミッション・ポリシーと対応させている。

#### **【資料9 アドミッション・ポリシー（AP）と入試種別との対応関係】**

### **7-3 合格者決定手続き**

合格者の決定は、各入学者選抜試験終了後に開催する入試判定会議及び学部教授会を経て学長が行う。

### **7-4 科目等履修生の受け入れについて**

甲子園大学では、学則第47条より、本学の所定の授業科目中、1科目又は数科目について履修し、単位を取得することを志願する者がいるときは、教育、研究に支障がない場合に限って、選考のうえ学長は教授会の意見を聴いて、科目等履修生として入学を許可することができる。

食創造学科においても、他学科同様、科目等履修生として入学希望者が出た場合、規程に則り受け入れを許可する。

## **8. 教員組織の編成の考え方及び特色**

### **8-1 教員組織編成の考え方**

食創造学科では、国内外の食産業界で活躍する人材の育成を目標としていることから、企業における研究開発や、マネジメント部署での商品開発を経験するなど、食産業界に精通し

た教員を採用し、配置している。専任教員のそれぞれは、本書類の「1. 設置の趣旨及び必要性」、「2. 学部・学科等の特色」、「3. 教育課程の編成の考え方及び特色」で示す本学の理念や養成する人材像を具現化するための教育課程を実践する人材によって構成されている。

専任教員は13人（教授7人、准教授4人、講師2人）で、大学設置基準に定める専任教員数（基準数7人）を上回る配置としている。

食創造科学科の専任教員1人当りの収容定員に対する学生数（S T比）は、24.6人（ $320 \div 13$ ）となり、きめ細やかな指導が可能となるよう配置している。

専任教員の男女の内訳については、男性9人、女性4人で、女性教員の比率は34.7%、職位の構成は、教授7人、准教授4人、講師2人で、教授・准教授職に重きを置いた望ましい構成と考えている。

また、食の幅広いジャンルで活躍する実務家、現代の食の面白さを追究する取組みを行う起業家などを招き、専任教員の指揮のもと、多様な人材による授業展開を準備している。

なお、一部の教員を除き、専任教員は「コミュニティ科目Ⅰ～Ⅵ」（計12単位）、「プロジェクト実践科目Ⅰ～Ⅱ」（合計8単位）を担当する。本科目は学生の興味・関心に沿って食に関する幅広く実践的な学びができるように配当した本学科の特色となるゼミナール型の科目で、学生が興味関心に沿って自主的に学ぶことを教員がサポートし、今まで学んだ内容をより深めるキッカケを提供する。従来の講義型科目とは異なり、学生が調査した内容を中心に少人数で議論を行うこととしている。なお、各教員が担当する学生数については、教員間の調整等により、一部の教員に過度な負担がかからないように配慮する。

## 8-2 教員組織編制の特色

食創造学科では、専任教員のそれぞれは、食品加工学、機能栄養学、生化学、基礎栄養学、食品のおいしさの科学、味覚・嗅覚・食感の生理学、食品衛生学、食品製造学、食品ビジネス、細胞生物学、公衆衛生学、食品ビジネス、食品微生物学、分析化学、食品バイオテクノロジー、農学、栽培学、文化人類学、給食管理、栄養教育に精通した教育者・研究者であり、その実績や手腕を教育研究に傾注することができる教員組織となっている。

13人のうち、企業の研究開発部門から3人、医師（内科）が1人、管理栄養士有資格者が2人所属している。企業出身者は食ビジネスにも精通し、広く人脈のある教員であり、管理栄養士有資格者は調理・フードデザイン、栄養教育に精通した教員で実践力を培う教育ができる陣容となっている。

また、食創造学科の教員組織における主な研究領域は、多様な食の領域の知見を学際的に

包含した「食創造」を中心とした研究分野となる。これらの研究分野については、個々の専任教員が研究を推進するのみならず、研究テーマに応じて複数の専任教員が研究チームを組織し、学外の有識者や企業の研究員などを加えたチームによる研究体制を構築していくことができる。

### 8-3 専任教員が保有する学位

食創造学科の専任教員が保有する学位は、博士又は修士である。

本学では、修士学位及び学士学位の保有者に対して、勤務しながら大学院への修学や博士の学位取得を奨励し、可能な限り、専任教員の博士号の取得（論文博士を含む。）を目指している。

#### 専任教員が保有する学位

	博士の学位	修士の学位	学士の学位	合計
教授	6	1	0	7
准教授	3	1	0	4
講師	—	2	0	2
合計	9	4	0	13

### 8-4 専任教員の年齢構成

#### (1) 完成年度終了時点での専任教員の年齢構成

専任教員の年齢構成は次頁の表のとおりである。

#### ○食創造学科 専任教員の年齢構成（完成年度終了時点：令和9年3月末）

職位	39歳以下	40～49歳	50～59歳	60～68歳	68歳以上	合計
教授	0	0	1	1	5	7
准教授	0	0	3	1	0	4
講師	0	0	1	1	0	2
助教	0	0	0	0	0	0
合計	0	0	5	3	5	13
	0%	0%	38%	23%	38%	100%

食創造学科の専任教員については、大学設置・学校法人審議会大学設置分科会運営委員会の附帯事項・助言事項のとおり、年齢構成が高くなっている。

「設置に係る事前相談の結果について」（令和3年8月）

**【附帯事項】**

（助言事項）

完成年度前に、定年規程に定める退職年齢を超える専任教員数の割合が比較的高いことから、定年規程の趣旨を踏まえた適切な運用に努めるとともに、教員組織編製の将来構想について検討すること。

**【資料5 事前相談結果の送付について（文部科学省高等教育局高等教育企画課大学設置室）】**

これは、研究者、教育者として十分な経験と実績を積んだ教員を適正に配置する必要があり、結果として退職年齢を超える教員の割合が高い状態となったものである。

教員の定年については、甲子園学院定年に関する規程第2条において、65歳に達した日の学年度末をもって定年退職となること、同規程第6条において、60歳以上で採用された者に対する68歳までの定年の特例、同規程第7条には、理事長が「特に必要と認める者」として、定年を超えて特別に採用することができること定められている。

本学科の該当者についても、理事長が「特に必要と認める者」として、完成年度末までの雇用継続を認めており、教育研究活動の継続に支障はない。

**【資料10 定年に関する規定】**

**（2）完成年度終了時点での専任教員の年齢構成及び補充計画等**

完成年度以降の教員組織については、後述する大学の基本的な将来計画に則り、教育研究領域の分野での退職者補充、年齢構成の低年齢化に取り組む。学科開設以降は、専任教員全員に対して教育方法の工夫や改善、教材の開発など教育上の能力向上とともに、若手教員の育成のため、学術論文の執筆、学術雑誌への投稿、著書の出版、学会発表等において、上位職位への昇格基準に達する実績が得られるよう、積極的な研究支援を行い、次代を担う教授、准教授へとつながる後継者育成にも力を注いでいく。

大学の基本的な将来計画においては、完成年度以降の教員組織については、教育研究領域を踏まえ専門性の維持継続を目的として計画的に実施する。

現在の教員採用は、教育研究の中長期的な継続、そのための年齢構成等、全学的な視野に



立ち、運営企画会議での議論を経て、当該学部長、学科長と理事長、学長、副学長による事前協議において、採用候補者の教育研究業績、本学における教育研究の考え方、模擬授業、面接結果等をもとに慎重に協議し、決定している。

今後、現在の運用を継続するとともに、教育の継続性をより確実なものとするため、以下の点に留意して教員採用を決定する。

1. 若手人材を意識的に採用するべく中期的な人員計画を策定する。
2. 募集は J R E C - I N の活用等、公募形式を中心とするが、特に高年齢に偏らないよう年齢構成に留意する。
3. 年齢構成のバランスについて、これまで以上に配慮する。

以上の基本方針のもと、教員組織において専門性の維持継続が図れるよう人事運用面での対応を強化する。

食創造学科では、完成年度の3月末時点で定年年齢を超える教員は、下記の5人であり、具体的な後任補充については、次のとおり計画している。

#### ○完成年度終了時点（令和9年3月末）において定年超過した教員の後任補充計画

教員名	年齢：完成年度終了時点	後任補充計画
伏木 亨	74 歳	左記教員が担当する「食と幸せ」をはじめ、本学科の構想の具現化を継承する人材について、後任となる人材を募集し、かつ、内部登用も視野に入れて、慎重に補充人材を検討する。
木本 実	74 歳	左記教員は、食品企業での開発及び経営手腕の経験を活かした科目を担当しており、食品企業の有為な人材から補充人事を検討するため、本学科の継続性に問題はない。
西田 昌司	72 歳	左記教員は、令和8年度より、後任となる人材を募集し、令和9年度に補充人事を行うことにより、本学科の継続性に問題はない。
寺嶋 昌代	70 歳	左記教員は、令和8年度より、後任となる人材を募集し、令和9年度に補充人事を行うことにより、本学科の継続

		性に問題はない。
大橋 哲也	69 歳	左記教員は、食品企業での開発の経験を活かした科目を担当しており、食品企業の有為な人材から補充人事を検討するため、本学科の継続性に問題はない。

## 9. 施設、設備等の整備計画

### 9-1 校地、運動場等の整備計画

本学の校地は 64,137 m<sup>2</sup>（設置基準上必要なのは 10,400 m<sup>2</sup>）、校舎は 26,628 m<sup>2</sup>（設置基準上必要なのは 11,073 m<sup>2</sup>）で校地・校舎とも設置基準を十分に満たしている。

食創造学科設置後も、大学全体の収容定員に変更がなく、不足は生じない。

大学設置基準第 34 条に規定されている「学生が休息その他に利用するのに適当な空地」については、3つの学生ホール（1号館、3号館、6号館）、談話コーナー（1号館）、展望ラウンジ（本館）及びラウンジ（7号館）、ラーニング・コモンズ「時習館」（7号館）があり、雨天時にも利用できるガラス屋根のライトコート（2か所）には、自動販売機とベンチを置き、屋外に憩いの空間を提供している。

大学設置基準第 35 条に規定されている運動場として、グラウンド 1 面とテニスコート 2 面を整備し、授業及びサークル活動で使用できるようにしている。その他、屋内スポーツ施設として、体育館、武道場（至誠館）を整備している。

### 9-2 校舎等施設の実備計画

食創造学科については、既存のフードデザイン学科の施設・設備をすべて移管することになり、化学実験、調理実習等の実験室や調理室並びに器具等についてもすべて移管する。収容定員も 320 人と既存学科と変わらないため、教育上の支障は生じない。

講義系科目については、収容定員が 80 名を超える講義室で授業を実施する。また、開講年次が 2 年・3 年といった形で複数年度にまたがる場合は 160 名まで受講者が拡張する可能性があるため、160 名を超えても収容可能な講義室にて授業を実施する。特に 421 号室、413 号室については、優先的に食創造学科が使用する教室として定め、学内調整して使用することとなっている。

実験・実習の科目である「化学実験」、「食品学実験」、「調理学実習 I・II」、「食品官能評価実習」、「食品バイオテクノロジー実験」、「介護の食事実習」は全てフードデザイン学科で

使用していた5号館の実験室・実習室（506、510、512、511、514、515、520、530、534室など）を使用し、また当該室の備品で実施が可能であり、教育上支障はない。

ゼミナール型の授業である「プロジェクト実践Ⅰ・Ⅱ」、「コミュニティⅠ～Ⅵ」、「卒業研究」については専任教員1名につき、14名以内で担当するため、研究室や小教室等で授業を実施する。

教員の研究室は、研究及び学生の指導ができる十分なスペースを一人一室用意し、実験研究等の必要な教員には、研究室とは別に近接する実験室を確保している。

既存学科と比し、企業や地域の方々との連携を特色とする学科であることから、これまで学生ホールとして使用してきたオープンスペースを改装する。具体的には、令和4年度中の授業のない期間に工事を進め、対話を中心としたスペースに変更する。

さらに、「6次産業化論」の授業等で使用する施設として、敷地内実習農園の計画を進めている。地元農業経営者の支援を受けながら、授業をはじめ、学生サークルでの活動拠点、地域の方々との交流の場として、広く活用できる場として、計画を進めている。

### 9-3 図書等の資料及び図書館の整備計画

#### (1) 図書館の規模、機能等

本学図書館は、2号館及び3号館の1階に配置されている。2号館1階は、学生食堂並びに学生ホールがあり、図書館のエントランスはこれに接し学生が気軽に利用しやすい環境を作っている。授業開校時は、8時45分から18時まで開館しており、学生・教職員はもとより、地域住民も利用可能としている。館内では、パソコン、インターネットWi-Fi、複合機（コピー等）が利用できる環境を整備し、学生の学習活動のサポート及び教員の教育・研究活動の支援を行っている。

図書館の閲覧座席数は199席あり、大学院・大学学生総数437人（令和4年5月1日現在）に対して、座席率は45.5%となっている。本学で所蔵していない資料については、24時間いつでもメールで文献複写と貸出しの申し込みができる。

#### (2) データベース、電子ジャーナル等の整備

データベースは、国立情報学研究所が提供する「WebcatPlus」、「CiNii」や、学術機関リポジトリデータベースなどのほか、「PubMed」、「PsycARTICLES」、「National Center for Biotechnology Information」、「e-Stat」といった専門的なデータベースにアクセスできるよう整備している。さらに、農林水産省の水産白書、食料・農業・農村白書等の白書の

検索を備えている。

電子ジャーナルについては、「American Journal of Nutrition」、「Journal of Nutrition」、「British Journal of Nutrition」、「Journal of Academy of Nutrition and Dietetics」、「日本食品微生物学会雑誌」等の栄養・食品関連のコアジャーナルを整備し、書誌情報から検索して本文が利用できるようにしている。

### **(3) 他大学図書館等の協力について**

国公立の大学図書館協会、兵庫県下大学図書館協議会、国立国会図書館、各公共図書館、日本医学図書館協会等、諸機関と相互連携を図り、相互利用サービスを推進している。国立情報学研究所の ILL システムを導入し料金の支払いの簡素化を図り図書の貸借文献の複写の効率化を推進している。

### **(4) 蔵書の整備計画について**

令和 4 年 5 月時点で、本学附属図書館に所蔵する図書は 130,296 冊(うち外国書 33,075 冊)、学術雑誌は 2,043 種(うち外国語雑誌 484 種)である。その内、食創造学科に関連する分野の図書は 39,072 冊である。

食創造学科では、上記に加え、専門基礎分野の図書とともに専門応用分野について、食品、産業、経済、農業、商業、情報等の図書の充実をはかるため、図書等購入リストを作成した。リストに掲載する書籍を、順次購入している途上で、開設年度以降も加増していく計画である。

#### **【資料 1 1 図書等購入リスト】**

## **1 0 . 管理運営**

### **1 0 - 1 教授会**

本学では、学部ごとに「学部教授会」(以下「教授会」という。)を置いており、食創造学科は「栄養学部教授会」に所属する。

学則及び学部教授会規程に定める役割、構成員、審議事項は以下のとおり。

(役割)

平成 27 年 4 月 1 日改正の学校教育法第 93 条で、教授会の役割について明確された

ことを受け、本学においても学則、学部教授会規程を改正し、「学長の定めるところにより、教育研究に関する重要事項について、審議し、学長が決定を行うにあたり意見を述べる」、「教育研究に関する事項について審議し、及び学長又は学部長の求めに応じ意見を述べることができる」機関であることを明確にしており、適切に運用している。

(構成員)

当該学部にも所属する専任教授をもって構成する。ただし、学部長又は教授会が必要と認めた場合は、准教授を加えることができる。

(開催頻度)

毎月1回開催することを基本とし、学部長が必要と認めたとき又は構成員の3分の2以上の要請があったときは、臨時に開催することができ、学部長が議長にあたる。

(審議事項)

1. 教授会は、次の事項について審議し、学長が決定を行うにあたり意見を述べるものとする。
  - (1) 学生の入学、卒業及び課程の修了に関すること。
  - (2) 学位の授与に関すること。
2. 教授会は、学長の定めるところにより、次に掲げる教育研究に関する重要事項について、審議し、学長が決定を行うにあたり意見を述べるものとする。
  - (1) 教育課程の編成に関すること。
  - (2) 教員の教育研究業績の審査に関すること。
  - (3) 学生の賞罰に関すること。
  - (4) その他学長が教授会の意見を聴くことが必要なものとして定めたもの
3. 教授会は、次に掲げる教育研究に関する事項について審議し、及び学長又は学部長の求めに応じ意見を述べることができる。
  - (1) 退学、除籍、休学、転学等学生の身分に関すること。
  - (2) 学生の試験に関すること。
  - (3) 学生の厚生補導に関すること。
  - (4) その他教育研究に関すること。

#### **【資料12 甲子園大学学部教授会規程】**

## **10-2 関連する委員会等**

### **(1) 大学評議会**

学部教授会の上位機関として、大学全体の重要事項を審議する「大学評議会」を設置している。学則第 44 条及び甲子園大学評議会規程を根拠とし、学長、副学長、各学部長、各研究科長、入試センター長、キャリアサポートセンター長、地域連携推進センター長、共通教育推進センター長、産学連携センター長、図書館長、教育推進室長、事務局長、その他学長が評議会の議を経て指名した者によって構成され、毎月 1 回 学長が議長となつて、以下の事項を審議している。

- (1) 本学の重要な規則、規程の制定及び改廃に関する事項
- (2) 本学の学部、学科、教育施設その他重要な施設の設置及び改廃に関する事項
- (3) 本学教員の任用及び昇任の基準に関する事項
- (4) 本学の入学定員に関する事項
- (5) 各学部等の連絡調整に関する事項
- (6) 教職員の福祉及び厚生に関する事項
- (7) 学生の賞罰に関する事項
- (8) 学生の厚生補導に関する事項
- (9) その他本学の運営に関する重要な事項

## (2) 委員会等

本学では、大学全体の委員会（以下「全学委員会」という。）等において、各学部・学科の教員及び担当事務部門が構成員となり、教職協働で教学を担っている。

全学委員会のうち主なものは下記のとおりである。なかでも重要な委員会には、学長及び副学長が構成員として出席し、重要な事項の審議を行っている。

### ① 運営企画会議

学長主宰のもと、副学長、学部長、事務局長等で構成され、評議会に付議する議題の整理や、大学運営に関する重要事項の企画及び立案を主な目的とした合議体である。原則として、週に一度開催し、学長のリーダーシップのもと、意思決定と教学マネジメントを行っている。事務局は、総務課が担っている。

### ② 学務委員会

教務及び学生の厚生補導全般について審議し、さらにその結果について各学部間の連絡・調整を図る組織として、学務委員会を設置している。原則として、月に 1 度開催し、教学及び学生生活全般の検討を行っている。事務局は、学生課及び教務課が担っている。

### ③ 入学試験委員会

入学者選考の円滑な実施を図り、その協議のための組織として、入学試験委員会を設置

している。学生募集、入学試験の実施、入学試験の合否判定に関することの審議を行っている。事務局は、入試センターが担っている。

#### ④ 将来計画委員会

本学の中長期的かつ総合的な展望に基づく組織及び業務全般に関する将来計画を策定する組織として、将来計画委員会を設置している。当委員会において、本学科の改組にかかる基本的方針を決定した。事務局は、企画調整室が担っている。

#### ⑤ FD・SD委員会

FD及びSDを推進し、教育指導等の改善及び教育研究活動等の効果的な実施及び運営を図るための組織として、FD・SD委員会を設置している。授業及び研究活動の内容及び方法の改善のための組織的な研修及び研究、職員に必要な知識及び技能の修得、能力・資質の向上のための研修、学生の学修環境の整備や学生による授業評価に関することを行っている。事務局は、総務課及び教務課が担っている。

令和3年度については、引き続きコロナ禍のなか、テーマと回数を絞って研修会を開催した。開催内容は次のとおり。

日程	テーマ	担当
令和3年6月2日	高校訪問における説明・注意事項等について	入試センター
令和3年7月7日	オープンキャンパスにおける課題・反省等について	企画調整室 株式会社船井総合研究所
令和3年8月2日	科学研究費助成事業について	企画調整室 独立行政法人日本学術振興会 研究事業部
令和3年9月1日	自己点検・評価について	企画調整室 日本高等教育評価機構評価員
令和3年12月22日	シラバスに関連した成績評価の方法について	FD・SD委員会
令和4年3月30日	ループリックの作成について	FD・SD委員会

#### ⑥ 自己点検・評価委員会

本学の内部質保証の担保のため、自己点検・評価を実施していく組織として、自己点検・評価委員会を設置している。当委員会において、自己点検・評価項目の策定、報告書の作成及び公表、また第三者評価及び学校教育法に定める認証評価に関する事項等を行って

いる。事務局は、企画調整室が担っている。

#### ⑥ 新学科設置準備室

食創造学科の設置に向け、大学及び法人事務局が一体となって準備を進めるため、新学科設置準備室を設置した。新学科を担う予定の教員を中心に、学科の理念、教育課程、届出書作成、広報などにおいて、組織的に取り組んでいる。事務局は、企画調整室が担っている。

## 1 1. 自己点検・評価

### 1 1 - 1 実施体制と取り組み

本学では、「甲子園大学における内部質保証に関する方針」により、「建学の精神である『勤勉努力、和衷協同、至誠一貫』を念頭に置き、教育の質の向上を図るとともに、適切な水準に保たれていることを自らの責任で明示する内部質保証の取組を恒常的に推進する」とし、全学自己点検・評価委員会を組織し、自己点検・評価を実施している。

直近の令和3年度自己点検・評価においては、学生生活、教育課程、教職員マネジメント等全般的な自己点検評価を実施した。特に、10の取り組むべき課題を挙げ、重点的に取り組んでいるところである。

直近では、平成28年度に日本高等教育評価機構による大学機関別認証評価を受け、日本高等教育評価機構が定める基準に適合しているとの認定を受けた。現在は、令和5年度に認証評価を受けるべく、自己点検・評価活動を進めている。

設置が予定されている食創造学科においても、学科所属の教員が自己点検・評価委員会の構成員となり、構成員を中心に自己点検・評価活動を推進している。

**【資料13 甲子園大学における内部質保証に関する方針】**

**【資料14 甲子園大学内部質保証推進に関する規程】**

**【資料15 甲子園大学自己点検・評価委員会規程】**

### 1 1 - 2 点検・評価項目

日本高等教育評価機構が示す下記の6項目の評価基準及び大学が独自で設定できる基準の項目に従って点検・評価を実施する。

- (1) 使命・目的等
- (2) 学生
- (3) 教育課程



- (4) 教員・職員
- (5) 経営・管理と財務
- (6) 内部質保証
- (A) 教育の多様化 (IPE)。

### 1 1 - 3 自己点検評価の活用・公表

自己点検評価書、日本高等教育評価機構から通知を受けた評価結果、評価結果に付された改善を要する点について、適宜、改善・改革の取り組みを行い、その内容をとりまとめた報告書はホームページで公開している。

「令和3年度自己点検評価書」

甲子園大学 ホームページトップ

> 大学概要 > 情報公開 > 自己点検評価報告書及び中期目標・中期計画について

<https://www.koshien.ac.jp/about/disclosure.php>

## 1 2. 情報の公表

本学は、学校法人としての公共性に鑑み、社会に対する社会的説明責任を果たすために、主としてインターネットホームページを通して広く社会に教育研究活動等の情報を公表している。本学ホームページ内の「情報公開」において、学校教育法施行規則に定められる9項目を中心に積極的に情報を公表している。

「情報公開」

甲子園大学 ホームページトップ > 大学概要 > 情報公開

<https://www.koshien.ac.jp/about/disclosure.php>

### 【掲載内容】

#### ① 大学の教育研究上の目的に関すること

大学の人材養成の目的及び教育上の目的、大学院研究科の人材養成の目的及び教育上の目的

#### ② 教育研究上の基本組織に関すること

#### 教育研究上の基本組織

- ③ 教員組織、教員の数並びに各教員が有する学位及び業績に関すること  
教員組織、専任教員の数、学位及び業績
- ④ 入学者に関する受入方針及び入学者数、収容定員及び在籍者数、卒業・修了者数、進学者数、就職者数等に関すること  
入学者の受入方針、入学者数、収容定員、在籍者数、卒業・修了者数、進学者数、就職者数、入試結果、就職活動の状況等
- ⑤ 授業科目、授業の方法及び内容、年間の授業計画に関すること  
教育課程編成実施方針、年間の授業計画等（シラバス）、科目ナンバリング・カリキュラムマップ
- ⑥ 学修の成果に係る評価、卒業又は修了認定の基準に関すること  
学位授与の方針、学修の評価、卒業・修了認定
- ⑦ 校地、校舎等の施設及び設備その他の学生の教育研究環境に関すること  
キャンパス概要、建物・敷地全景図、校舎等の耐震化率
- ⑧ 授業料、入学料その他の大学が徴収する費用に関すること  
授業料、入学料その他の大学が徴収する費用等
- ⑨ 大学が行う学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援に関すること  
学生の修学、進路選択及び心身の健康等に係る支援、心身の健康支援メンタルヘルス（学生生活相談室設置要項）、甲子園大学におけるキャリア教育・職業教育に係る基本的な考え／基本方針
- ⑩ その他  
教育上の目的に応じた学生が修得すべき知識及び能力に関する情報（各学部・研究科主要科目の特徴、目標等）、甲子園大学規程集、日本高等教育評価機構による大学機関別認証評価、自己点検評価書及び中期目標・中期計画について、設置届出書及び設置計画履行状況報告書など

### 13. 教育内容等の改善を図るための組織的な研修等

本学では、教育指導等の改善並びに教育研究活動等の効果的な実施及び運営を図るため、FD・SD委員会を整備している。教員と職員の研修を一体的に行い、FD・SD活動を通じて教員と職員の協働を促進する機能をもたせ、下記の取組みを行っている。

## 【資料 1 6 甲子園大学 FD・SD 委員会規程】

FD・SD 委員会が実施している主な活動は以下のとおりである。

### ① 学生による授業評価アンケート

本学では、教員が自身の教授法の改善を行い、教育の質の向上を図ることを目的として、学生による授業評価アンケートを毎年実施している。アンケートは、前・後期のそれぞれ中間期・期末時に実施している。各教員のそれぞれの担当科目に基づく結果に対する自己分析とともに、アンケート結果を学内公開し、その後の授業改善に生かしている。

### ② 教員による公開授業評価

授業担当者が、自身の授業を他の教員に公開し、相互に授業評価を行なうことで、教育の質の向上を目指すことを目的とし、毎年実施している。他の教員による評価結果は、担当教員にフィードバックされるとともに、大学ホームページにおいて学内向けに公開している。新型コロナウイルス感染拡大により、授業をオンラインで実施した際も、オンライン上での公開授業評価を実施し、教育の質の向上を図っている。

### ③ FD・SD 研修会

平成 29 年より、スタッフ・ディベロップメント (SD) の義務化が図られ、本学では、「FD 研修会」を「FD・SD 研修会」に改め、教員及び職員を対象とした資質向上のための研修を実施し、教職協働への意識向上に資している。

令和 2 年度は、日本学術振興会の職員による「科研費公募要領説明会」、四国大学地域・教育連携センター教員による「科研費申請セミナー」、本学教員らによる 2 回の「研究交流会」を実施するなど、「研究」に重点を置いて研修会を実施した。

令和 3 年度は、感染症蔓延により、学生確保活動に制限があるなかでの対応、大学機関別認証評価受審への準備を FD・SD 活動の主なテーマとし、下記表のとおり FD・SD 委員会を開催した。

日程	テーマ	担当
令和 3 年 6 月 2 日	高校訪問における説明・注意事項等について	入試センター
令和 3 年 7 月 7 日	オープンキャンパスにおける課題・反省等について	企画調整室 株式会社船井総合研究所
令和 3 年 8 月 2 日	科学研究費助成事業について	企画調整室

		独立行政法人日本学術振興会 研究事業部
令和3年9月1日	自己点検・評価について	企画調整室 日本高等教育評価機構評価員
令和3年12月22日	シラバスに関連した成績評価の方法について	FD・SD委員会
令和4年3月30日	ループリックの作成について	FD・SD委員会

また、事務局課長等管理職員を対象に、文部科学省の高等教育政策のうち、大学職員として知っておくべき代表的な政策を取り上げ紹介するSD研修を行っている。当SD研修終了後は、速やかに各管理職員から所属の職員に対し説明を行うことにより、必要に応じて、全職員に高等教育政策への理解を深めるようにしている。

## 1 4. 社会的・職業的自立に関する指導等及び体制

### 1 4 - 1 教育課程内の取組みについて

「4. 教育課程の編成の考え方及び特色」で既述したとおり、本学の学生が、卒業後に自らの資質を向上させ、社会的及び職業的自立を図るために必要とする能力を、教育課程内外の教育・指導を通じて培うことができるよう、教育課程内の取組みとしては、「総合教養科目」の中に「キャリア支援科目」を設けている。

1年次には、「基礎セミナーⅠ」を開講し、専門職種に繋がるキャリア教育を実施し、2年次には、1年次に培った「学生力」を「社会人力」につなげ、「就職意欲」を高めることを目標に、キャリア形成支援講座として「キャリアデザインⅠ」、社会で働く人の話を聞きながら、自分のこれまでの「就職観・職業観」を内省し、なぜ就職するのか(何のために働くのか)、働く上で何に価値を置くのか等について考え、自身の「就職意識」を確認し、「就職意欲」を高め、3年次には、社会人になるために必要な「社会人基礎力」と就職活動の具体的なスキルを高めることを目標にキャリア支援講座として「キャリアデザインⅡ」と「キャリアデザインⅢ」を開講している。(「基礎セミナーⅠ」以外は選択科目、すべて2単位)

### 1 4 - 2 教育課程外の取組について

学生が自発的・主体的に学び、社会的・職業的自立を図るため、キャリアアップ講座とし

て、PC スキル入門、英検対策、秘書検定対策、SPI 対策、公務員試験対策等の講座を開講している。

本学のキャリアサポートセンターには、有資格のキャリアコンサルタントが常駐し、学生のキャリア支援や就職支援を実施している。具体的には、3年次全員を対象に個人面談を実施し、希望進路や就職先への考えを聴き取ったうえで、各学生の意向や状況把握の把握を行い、さまざまな助言・相談、求人紹介・サポートを行っている。

また、地域の商工会議所と共同実施のイベントや地域の文化芸術センターでの催事の運営に、学生が参画している。教員の指導のもと、企画、広報、当日の実施までの全工程を学生が自ら考え、実施することで、社会で役立つ実践経験を積んでいる。

### **1 4 - 3 適切な体制の整備について**

本学では学生のキャリア支援の部署として「キャリアサポートセンター」を置き、入学直後から継続的に進路選択に関し、専門のキャリアカウンセラー（進路、就職全般、インターンシップを担当する有資格者）を配置し、進路、就職全般への就職、インターンシップをサポートしている。学部・学科には3人ずつの教員による「学部・学科キャリアサポート委員会」、大学全体では「全学キャリアサポート委員会」を組織し、学部・学科ごと及び全学横断的に、教職協働で充実した学生のキャリア支援を行っている。

## 資料目次

- 資料 1 新学科設置に関するヒアリング調査結果
- 資料 2 日本財団 18 歳意識調査「第 31 回テーマ -新しい食について-」（要約版）
- 資料 3 食創造学科 社会的背景からディプロマ・ポリシーまでの流れ
- 資料 4 食創造学科 3つのポリシー対応表
- 資料 5 事前相談結果の送付について  
(令和 3 年 8 月 20 日 文部科学省高等教育局高等教育企画課大学設置室)
- 資料 6 食創造学科 カリキュラムマップ
- 資料 7 食創造学科 時間割表
- 資料 8 食創造学科 履修モデル
- 資料 9 アドミッション・ポリシー（AP）と入試種別との対応関係
- 資料 10 定年に関する規程
- 資料 11 図書等購入リスト
- 資料 12 甲子園大学学部教授会規程
- 資料 13 甲子園大学における内部質保証に関する方針
- 資料 14 甲子園大学内部質保証推進に関する規程
- 資料 15 甲子園大学自己点検・評価委員会規程
- 資料 16 甲子園大学 FD・SD 委員会規程

## 新学科設置に関するヒアリング調査結果

### (1) ヒアリングの目的

- ・ 新卒・若手の人材面での課題をヒアリングすることで企業が求める人材像を明確化させる。
- ・ 甲子園大学との連携が可能であるかヒアリングし、企業と密に連携した教育体制が実現可能か検証する。
- ・ 企業の採用担当へのヒアリングを通じて現在の学部学科構想が企業の目にどう映るのかをヒアリングし、学部学科構想に資する資料とする。

### (2) ヒアリング方法

- ・ 個別インタビュー方式

### (3) ヒアリング対象企業

NO	社名	担当者所属	ヒアリング場所
1	近畿中央ヤクルト販売株式会社	総務統括部 統括部長 兼 CS サポート部担当部長	近畿中央ヤクルト販売株式会社 会議室
2	シダックス株式会社	管理本部 人事部 採用責任者	WEB
3	株式会社阪急デリカアイ	経営管理室 人事労務課長	株式会社阪急デリカアイ 打ち合わせ室

### (4) ヒアリングの結果

- ・ 栄養系に関しては、**食を多面的に捉える力が求められている。栄養的観点だけでなく、流通、マーケティング等の力が必要である。**
- ・ 職業と学生のイメージがマッチしていないケースが多い。
- ・ 企業連携の可能性は非常に高い。すでに他大学と連携しているケースも多く。授業を担当するなど容易に受けもらえる。
- ・ 企業によっては連携だけでなく、包括的な連携を望んでいるケースもある。
- ・ 大学で学ぶ内容と企業での実際の業務内容にギャップがあり、企業と連携することは企業側から好意的に捉えられている。
- ・ **食について多面的に捉えるカリキュラムは企業側からも受け入れやすく、連携の可能性が高い。**

## 近畿中央ヤクルト販売株式会社 ヒアリング要旨

日時 2020年9月11日(金) 11:00~11:30 場所 近畿中央ヤクルト販売株式会社  
会議室

参加者 総務統括部 統括部長 兼 CSサポート部担当部長  
総務統括部 総務部 業務課

### 要旨

Q. 甲子園大学のイメージについてお聞かせください。

- ・ 宝塚で栄養に関する大学というイメージがあり、毎年コンスタントに数名入社頂いていた。ただ、最近では他の大学からの応募が増加したことで甲子園大学からの入社は少なくなっている。存在感が薄れてきている印象である。
- ・ 昔からのお付き合いがあり、協定も結んだ。学生を工場見学などにご招待する機会等もあり、連携させて頂いている。

Q. 新卒・若手の人材面での課題等がございますか。

- ・ 第一に、終身雇用の感覚が薄れていることだと思う。いまの若い方は早期で結果を求めているため、自分の考える仕事につけないと早期に退職してしまうケースが多い。
- ・ ヤクルトは開拓・営業関連の仕事が多く、泥臭いものを中心となるが、それが受け入れられない。栄養に関する知識を活かしたいが、そうならないために退職してしまう。ヤクルトとしては営業現場を知ったうえで次のステップに進んで欲しいが、そこまで待てない若手が多い。
- ・ 栄養系の学生は考える方向性が全て同じ。どの学生も給食営業、献立提案を希望するが、部署としてそこまで多くの人材を受け入れることはできない。**食についてもう少し幅広くとらえて興味関心を持ってほしい。人材の幅が課題だと思う。**

Q. 現在、甲子園大学では食をもう少し幅広くとらえるような学科を構想しています。特にビジネス面を強くする予定ですが。どのような印象をもたれますか。

- ・ **食について、栄養だけでなくどうやったらその製品が製造されてお客様の手にとどくのか広い視野で捉えられるようになって欲しい。**
- ・ 心理学部があるので、**消費者心理等も取り入れて学部横断で実施するのは良いのではないか。**

以上



## シダックス株式会社 ヒアリング要旨

日時 2020年8月25日(火) 9:30~10:00 場所 WEB

参加者 先方：管理本部 人事部 採用責任者

### 要旨

Q. 甲子園大学のイメージについてお聞かせください。

- ・ 過去の甲子園大学様の卒業生はすぐ社内で活躍している方がいます。そういった先輩方に比べると、最近はおとなしい印象があります。比較的受け身というか、自らすぐリードしていく感じでは、ここ数年の印象としてはない。
- ・ 男性で入社された方もおり、もう少しリードしてもらえる感じだと嬉しいなというところもあります。管理栄養士で入社していますが、**ゆくゆくはマネジメントもやってもらいたい**と思っています。

Q. 新卒・若手の人材面での課題等はございますか。

- ・ ストレス耐性が弱い方が増えているかなとは思いますが。怒られ慣れてないといえますか。悩みがあっても、自分からは上司や他のスタッフに相談ができず退職してしまうケースがあります。ストレスマネジメント力を身につけて欲しいです。

Q. 現在、甲子園大学では食をもう少し幅広くとらえるような学科を構想しています。特にビジネス面を強くする予定ですが、どのような印象をもたれますか。

- ・ 大学で学んできたイメージと、実際の仕事のギャップが大きい点は課題であるかと思っておりますので、その解消のために進めて頂ければとても良いと思います。
- ・ 入社後は給食の現場からなので、最初はパートさんと一緒に皿洗いをしたりとか、盛り付け業務だったり、現場を知ることからスタートします。入社後、「私は栄養士なんだからこんな仕事は...」といった内容を言ったりする方がおられます。次のステップにいくための重要な知識、スキルでもあるので、そこは理解しておいて欲しいのです。白衣を着て栄養指導するといったイメージが強すぎるように思う。現場の経験がないと指導ができないので、理解頂きたい。
- ・ 数年で退職される方が多く、その後は同じ委託会社に行かれる方もいらっしゃいますし、直営の病院、施設さんに移られる方もいらっしゃいます。

Q. 連携の可能性等はございますか。

- ・ 他大学様から1日1コマだっただりのご依頼を受けたりすることもありますので、引き受けること自体は可能ではあると思います。

以上

## 株式会社阪急デリカアイ ヒアリング要旨

日時

2020年8月31日(月)

13:00~14:00

場所

株式会社阪急デリカアイ  
打ち合わせ室

参加者 先方：経営管理室 人事労務課長

### 要旨

Q. 甲子園大学のイメージについてお聞かせください。

- ・ 自分の頭で処理をしてから行動に移す子が多く、考える癖付けをして頂いているように感じる。
- ・ 工場長が甲子園大学卒業で、採用数は毎年ある程度あるので非常にお世話になっています。

Q. 新卒・若手の人材面での課題等はございますか

- ・ **前向き力、ポジティブに捉える力を持ってほしい。**例えば、表現が難しいですが、コロナの時代を「100年に1度」と言われていますが、「そうしたタイミングを生きることができた」とも解釈できる。物事を前向きに、ポジティブに捉えて欲しいと思います。
- ・ **多面的に捉えていく力が欲しい。**例えば、お弁当一つとっても、健康に、というのは一つの要素として重要だと思います。豆腐ハンバーグが売れたことなど。ただ消費者は栄養だけを考慮して商品を購入するわけではない。時には栄養よりも空腹を満たすことを優先することも多いのではないかと。**実生活に置き換えていろいろと物事を考えられるような力が不足しているように感じる。**

Q. 甲子園大学ではビジネス面を強くする予定ですが、どのような印象を持たれますか。

- ・ **これからはジェネラリストの要素が必要になってくると思う。**栄養士として高い専門性を有したとしても、そこに幅広さが必要。流通論とか、マーケティング論とかをいれると良いのではないのでしょうか。
- ・ **PBL(プロジェクト・ベースド・ラーニング)等を活用するのは良いと思う。自分の意見をしっかり発言する機会、考える機会を持ってほしい。**
- ・ 授業を通じて日々の生活が少しでも変化すれば大きいと思う。**自分が商品を選んだ時に「なぜ選んだのか？」などを癖付ける習慣がつけばとても大きい。**

Q. 連携の可能性等はございますか。

- ・ 弊社は高校生への知名度がそこまで高くないが、もし甲子園大学が良いのであれば、ぜひとも強く連携していきたい。畿央大学様等、他の大学から連携の打診を受けることは多くあるので、授業をもつ等も可能である。阪急 OASIS とも共同で開発する機会等もあるので、そういった内容を伝えられるのではないかと。

Q. その他

- ・ 弊社の採用は管理栄養士のみを主軸とした採用ではない。良い学生であると判断したら当然採用はする。
- ・ 最近は武庫川女子の生徒の印象が良い。面接をしていても笑顔で、話の内容は完結。しっかり考えてから面接に挑んでいるように思う。直近の採用も14人中4人が武庫川女子であった。武庫川女子に次いで京都産業大などは採用が多い。

以上

# 18歳意識調査 「第31回 - 新しい食 -」要約版

---

日本財団 2020年11月30日

# 目次

---

調査概要	3
食事で重視するもの	5
食品を購入するときに考えること	6
コロナ禍における食生活の変化	7
コロナ禍における食生活の変化の内容	8
日本の食料自給率について	9
日本の食料自給率について問題だと思う理由	10
日本の食料自給率が低い理由	11
食料確保のための輸出制限について	12
食料確保のための輸出制限について 回答理由	13
食料不足に備えて力を入れるべきこと	15
フードテック認知	16
フードテックに可能性を感じるか	17
フードテックにどのような可能性を感じるか	18
フードテックに最も可能性を感じるもの 回答理由	19
代替肉や昆虫食は未来の食材になると思うか	21
代替たんぱく源について	22

# 調査概要「18歳意識調査」 - 新しい食 -

---

**調査対象** 全国の17歳～19歳男女

**回答数** 1000

※下記の割付にて回収

	17歳	18歳	19歳	計
男性	166	167	167	500
女性	166	167	167	500
計	332	334	334	1000

**調査除外** 下記の関係者は調査から除外  
印刷業・出版業/マスコミ・メディア関連/  
情報提供サービス・調査業/広告業

**実施期間** 2020年10月9日（金）～10月14日（水）

**調査手法** インターネット調査

※注記：本編の図表の数値は、小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても必ずしも100%とはならない。

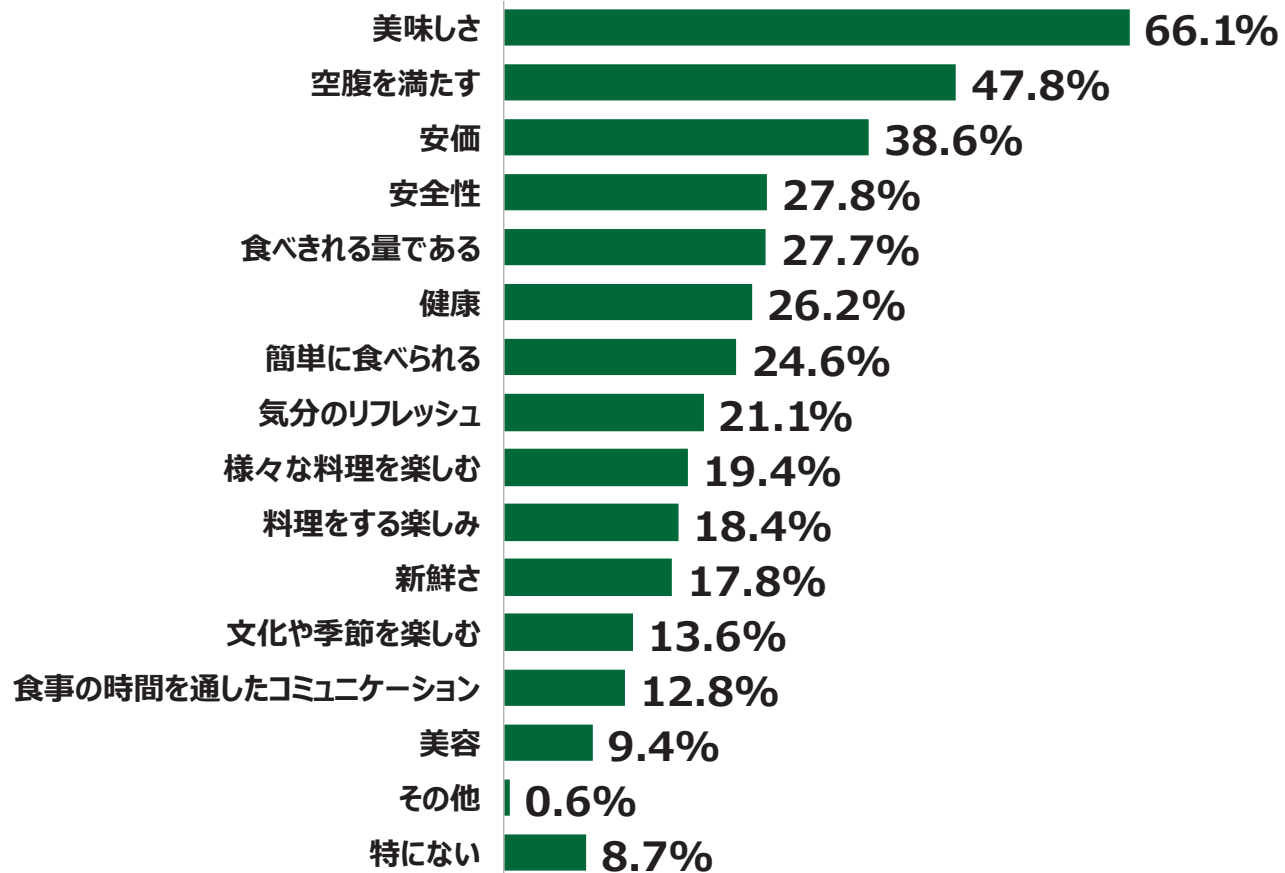
# 要約

---

# 食事で重視するもの

食事で重視するものとして最も多かったのは「美味しさ」(66.1%)。  
次いで、「空腹を満たす」(47.8%)、「安価」(38.6%)が上位に挙がる。

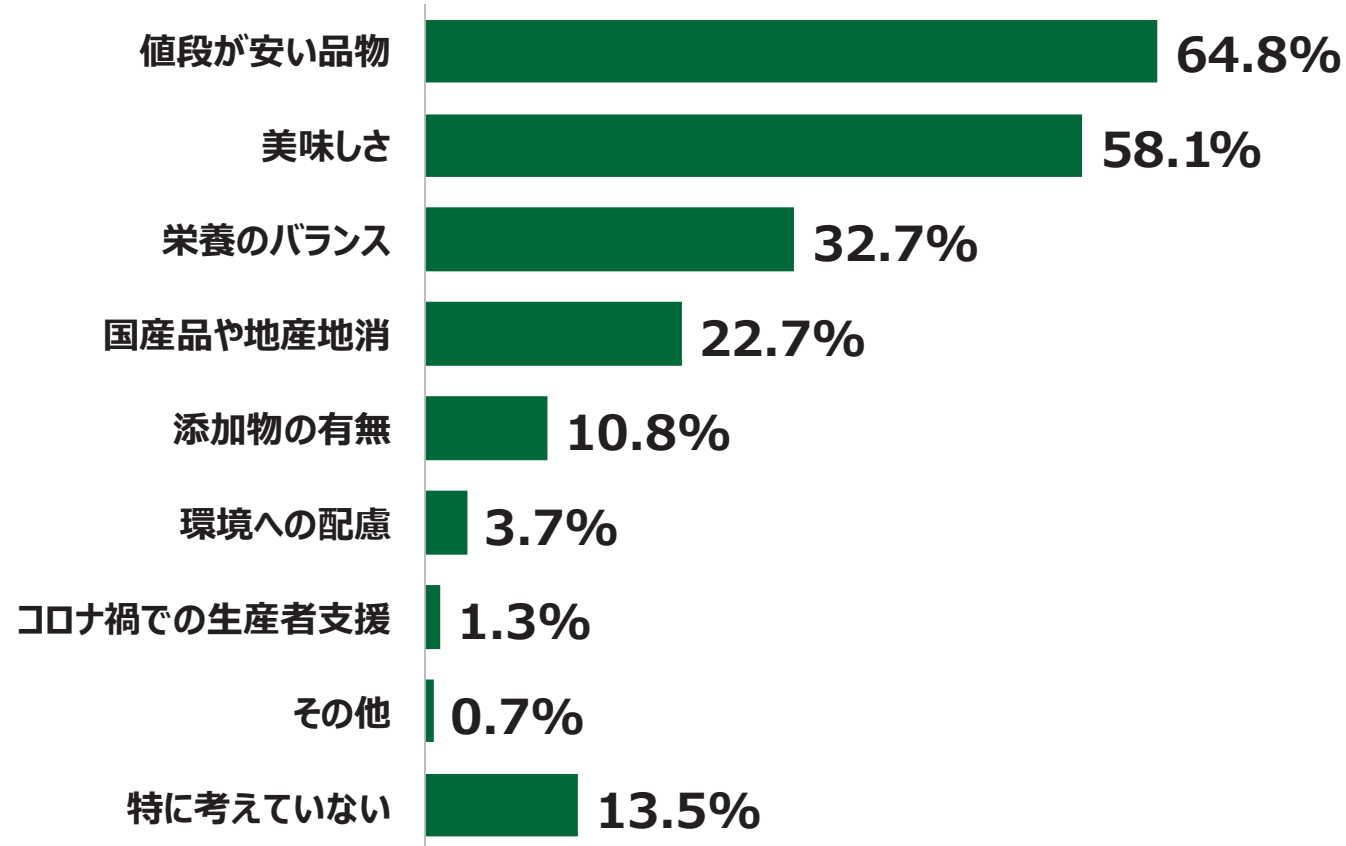
Q あなたが食事で重視するものは何ですか。(複数回答) (n=1000)



# 食品を購入するときに考えること

食品を購入する際に考えることとして「値段が安い品物」(64.8%)が最多。次いで「美味しさ」(58.1%)と続く。

Q 普段、食品を購入するとき、何を考えて購入していますか。(3つまで) (複数回答) (n=1000)

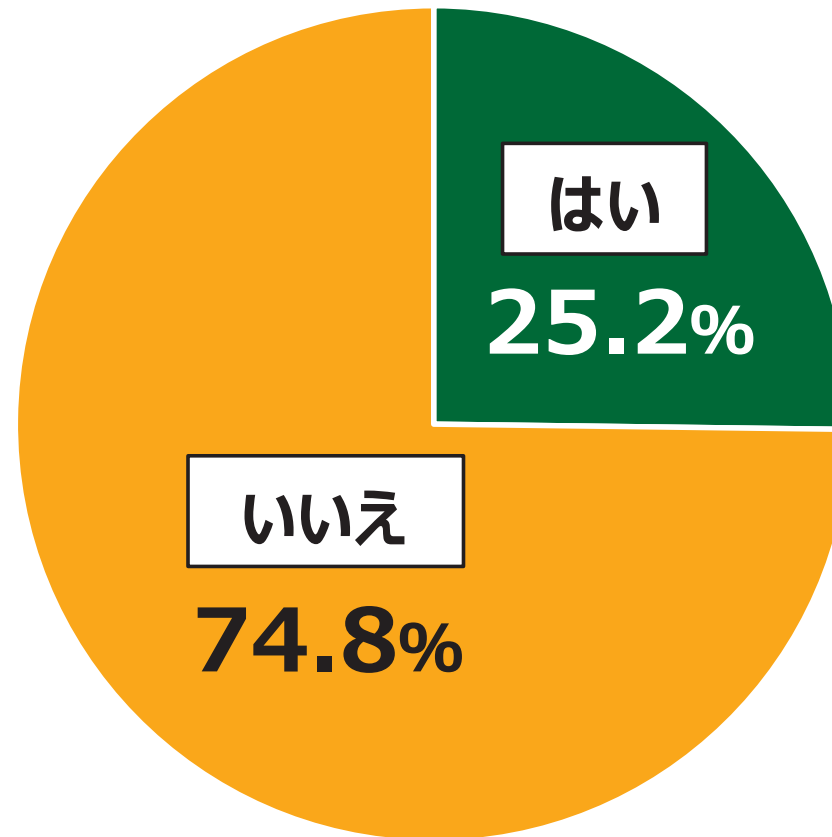




# コロナ禍における食生活の変化

食生活が変化したのは全体の25.2%。

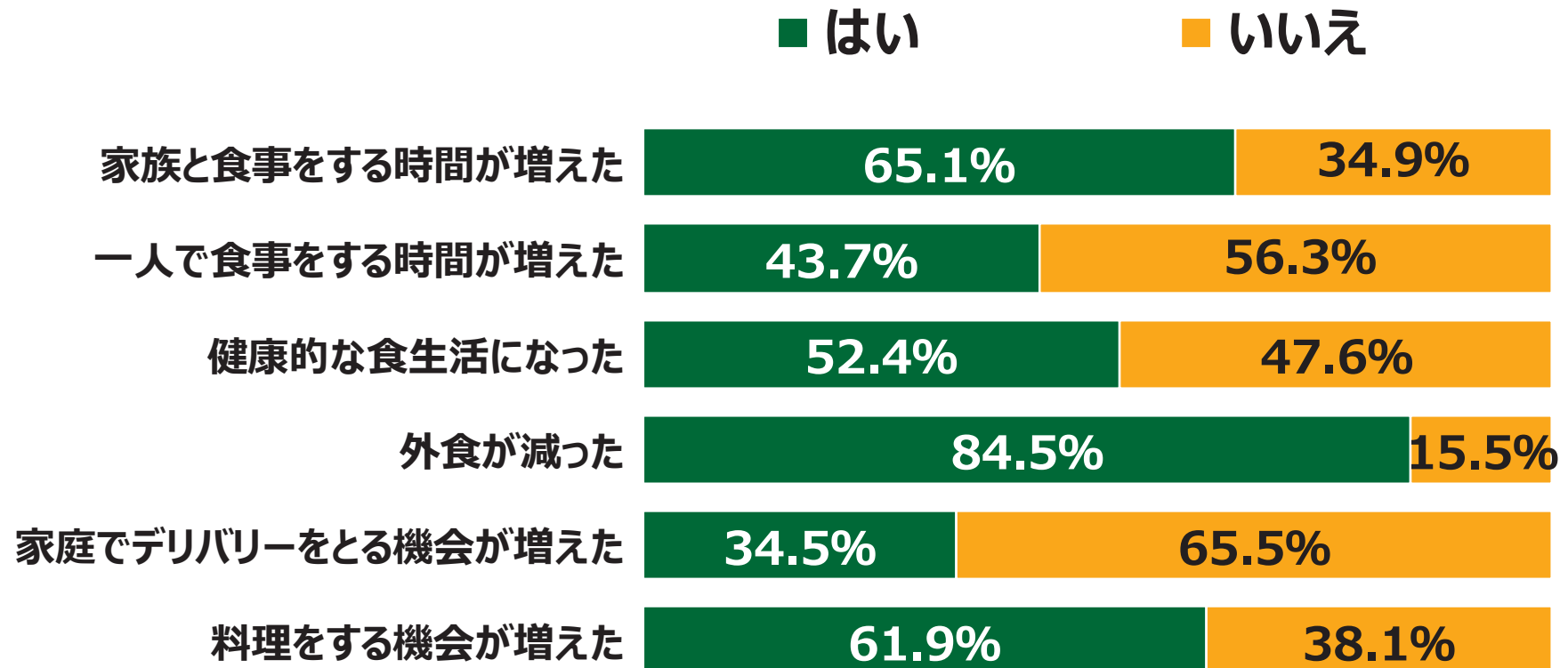
Q 新型コロナウイルス感染状況拡大に関連してお伺いします。コロナ禍において、あなたの食生活は変わりましたか。  
(n=1000)



# コロナ禍における食生活の変化の内容

食生活が変化した層で、最も多い変化は「外食が減った」（はい：84.5%）。  
ほか、「家族と食事をする時間が増えた」、「料理をする機会が増えた」が、それぞれ6割以上。

■ 食生活が変化した人  
Q 下記についてお答えください。（n=252）

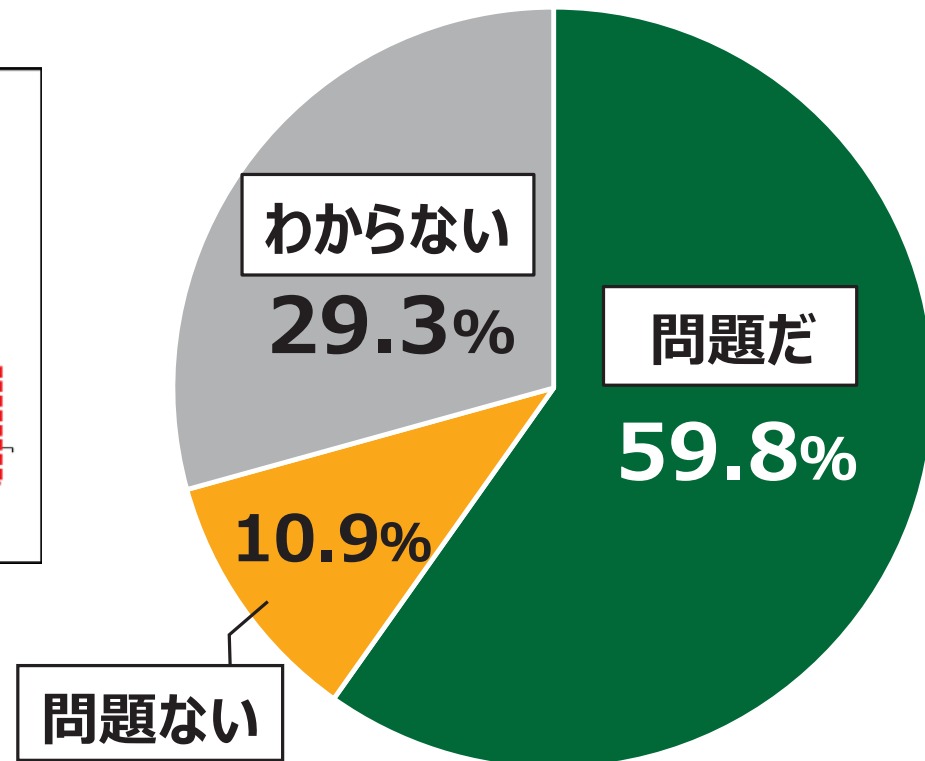
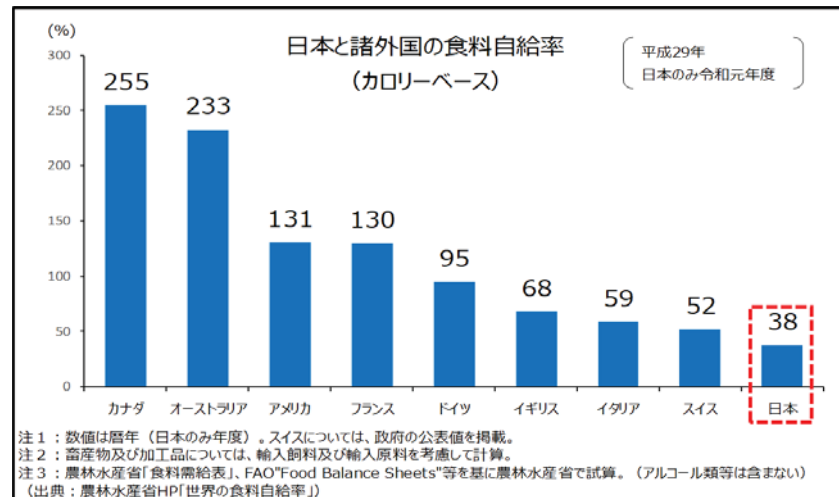


# 日本の食料自給率について

日本の食料自給率について、59.8%の人が「問題だ」と回答。「問題ない」(10.9%)を大きく上回る。

- Q カロリーベースで見た日本の食料自給率は38%です。この数字をどう考えますか。  
※国民が生きていくのに必要なエネルギー(カロリー)に対する国内生産の割合を示す指標です。(n=1000)

【参考画像】

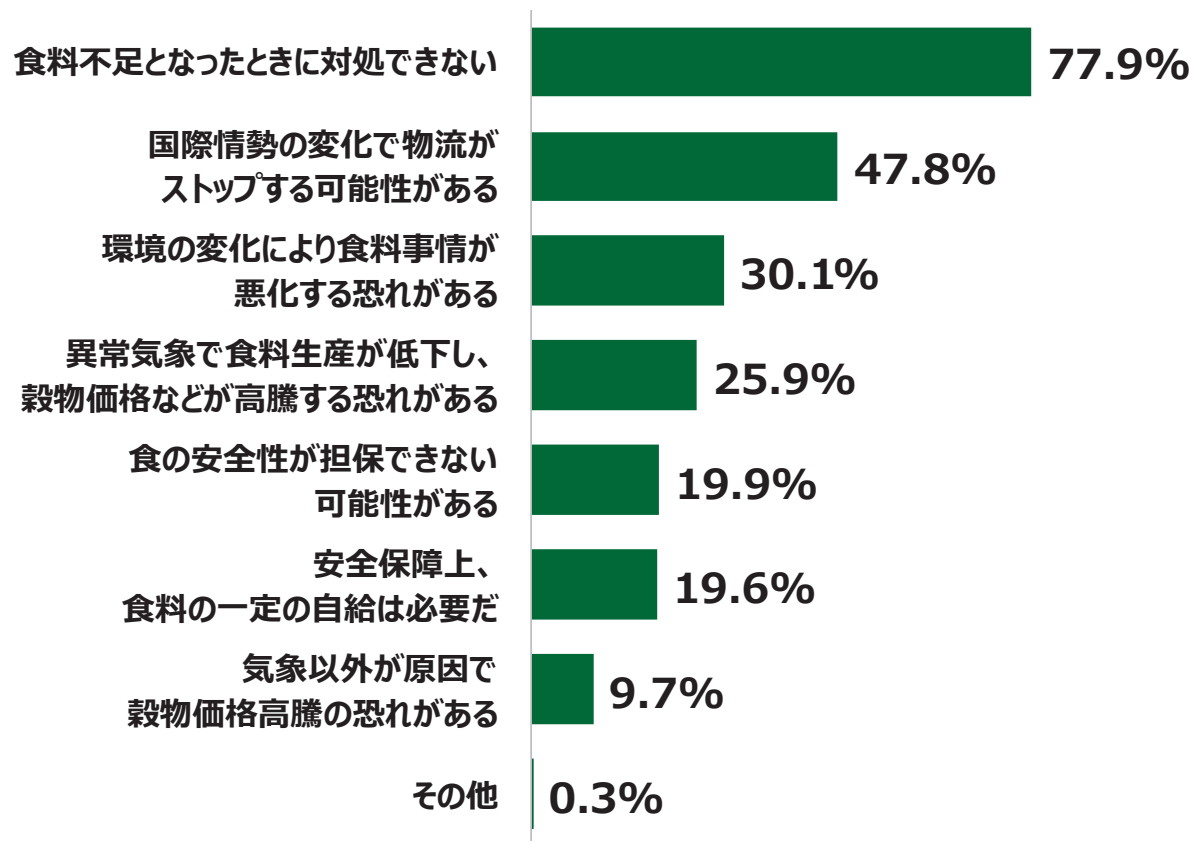


# 日本の食料自給率について問題だと思う理由

「問題だ」と回答した理由として、「食料不足となったときに対処できない」（77.9%）が最多。  
ほか、「国際情勢の変化で物流がストップする可能性がある」（47.8%）、「環境の変化により食料事情が悪化する恐れがある」（30.1%）が上位に挙がる。

■ 日本の食料自給率について問題だと思う人

Q 前問で「問題だ」とお答えになった理由を選択してください。（3つまで）（複数回答）（n=598）



# 日本の食料自給率が低い理由

- 日本の食料自給率が低い理由として、「第一次産業に就いている人が少なく、また、高齢者が多いため」「農家が減っているから」「農家の高齢化が問題となり後継者がなかなかいないから」など、農家の減少や高齢化、人手不足であることが大きな要因であるという回答が多く挙がる。
- また、「輸入にあまりにも頼りすぎであるから」「安い値段で輸入ができる食料に頼りすぎている」「外国産の安価な食材に、国産の食材の需要が奪われてるから」など、多くを海外からの輸入に頼っていること、さらに消費者は安価な輸入品を求めてしまうため、ますます国産の食品の需要が減ってしまっているという指摘も多い。
- ほか、「国土が狭いうえ、都市化が進んでいるから」という農業に活用できる土地が狭いからという回答や、「気候が安定してないから」「日本は災害が多く、農業に向いていないと思うから」という気候の不安定さや災害が多い点が農業に向いていないという声も寄せられた。

Q なぜ日本の食料自給率が低いと考えますか。（自由回答抜粋・原文のまま掲載）（n=1000）

## 農家の減少

- 近年、農業従事者が減り若者も減っていることや、海外から安価な農作物、魚や肉が入ってくるようになったから。そして日本の農地として使える土地が海外に比べ狭いこと。（女性）
- 国土が狭いから農業に従事する人がいないから（男性）
- 若者の農業などへの興味が薄れつつある（女性）
- 少子高齢化により農業や漁業をやる人が高齢化し、農家などになりたい人が減ったから。日本は災害が多く、そのたびに被害を受けているから。（女性）
- 第一次産業に就いている人が少なく、また、高齢者が多いため。農業用地が狭い、少ない。（女性）
- 第一次産業の職業就職希望率の低下・都市化による農作物栽培面積の低下・日本人の食生活の変化（男性）
- 土地が狭い、人手不足などの理由で農業とか自給率が低い。（男性）
- 土地の狭さと都市計画と少子高齢化による農業従事者の減少（男性）
- 農家が減っているから（男性）
- 農家が高齢化しているから。（男性）
- 農家などにつこうとする若者が減っているから（男性）
- 農家の高齢化が問題となり後継者がなかなかいないから（女性）
- 農業が衰退しているから。（男性）
- 農業における労働者が減っているから（男性）
- 農業の安定性が保証されていないから。また重労働というイメージがある。（男性）
- 農業の跡継ぎがなくて、農業生産者が減っているため。（女性）
- 農業系の職業が衰退してるから。（男性）
- 農業就業者などが年々減少しているから（女性）
- 農業従事者の不足（男性）
- 農業等の第一次産業への力の加え方が足りないから（男性）

## 輸入に頼っている

- ほとんどを輸入に頼っているから。（女性）
- 安い値段で輸入ができる食料に頼りすぎている（女性）
- 海外から一定水準の品質の安価な農産物が安定して輸入されている以上、飲食店を含め消費者は安価な海外産の農産物を手に取るから。国産の食品は価格競争では勝てない（男性）
- 外国の輸入品に頼りすぎて日本の食料産業にあまり力をいれていない（女性）
- 穀物類は外国産をよく見かける。パン等は主食になりつつあるので、外国産の作物が輸入されなかった場合、重症となると考えられるから。（男性）
- 土地を開拓して工業を進めすぎて、重軽工業系は輸出、食料系は輸入。という流れが定着しすぎている。（男性）
- 輸入が多い（女性）
- 輸入にあまりにも頼りすぎであるから。（男性）
- 輸入品に頼っているから（女性）

## 外国産の食品が安い／国産の食品が高い

- 外国から輸入されてくる安価な野菜や肉などを、安いからという理由だけで選んでしまったため、国内の農家が減ってきているから。（男性）
- 外国の方が人件費が安いので、国産の作物に比べて価格が安くなりがちだから。（女性）
- 外国産が安いから（男性）
- 外国産の安価な食材に、国産の食材の需要が奪われてるから（男性）
- 国産が外国産に比べて高い傾向があるから（男性）
- 国産のものが高く、輸入品が安いので、多くの人が安い輸入品を買うため（女性）
- 輸入品に頼りがちで国産品の値段が高騰し手に取りづらくなっているから。（女性）

## 土地が狭い

- そもそも土地が狭いからというのが一点。また、第一次産業関連の情報を目にする機会が少なく、参入に踏み入る若者が少ないから。（男性）
- 狭いから需要の高い食料を作れる農家が少ない（女性）
- 国土が狭いうえ、都市化が進んでいるから（男性）
- 国土が狭く、山地や火山が多いので農業に適さない。第三次産業に依存している（女性）
- 土地が狭い、異常気象、災害が多い（男性）
- 土地が狭いのに建物ばかり多く建て、畑や田んぼなどはほとんど少なくなっているから。（男性）
- 農業のできる土地が狭く、事業者が減っているからかもしれない（女性）
- 面積が狭いから（女性）

## 気候・災害

- 気候が安定してないから（男性）
- 気候条件がほかの国に比べてきつから（男性）
- 災害や土地の面積などが農業にあまり適していない。（男性）
- 四季があり気候変動が激しいため。また、そもそも土地が少ないのと、少子高齢化が進むにつれて農業の後継者不足が進んでいるから。（女性）
- 日本は災害が多く、農業に向いていないと思うから（男性）
- 日本は地震や台風などの災害にみまわれることが多く長い間続けて農業をすることが難しいから また、高価なものが多いから（女性）

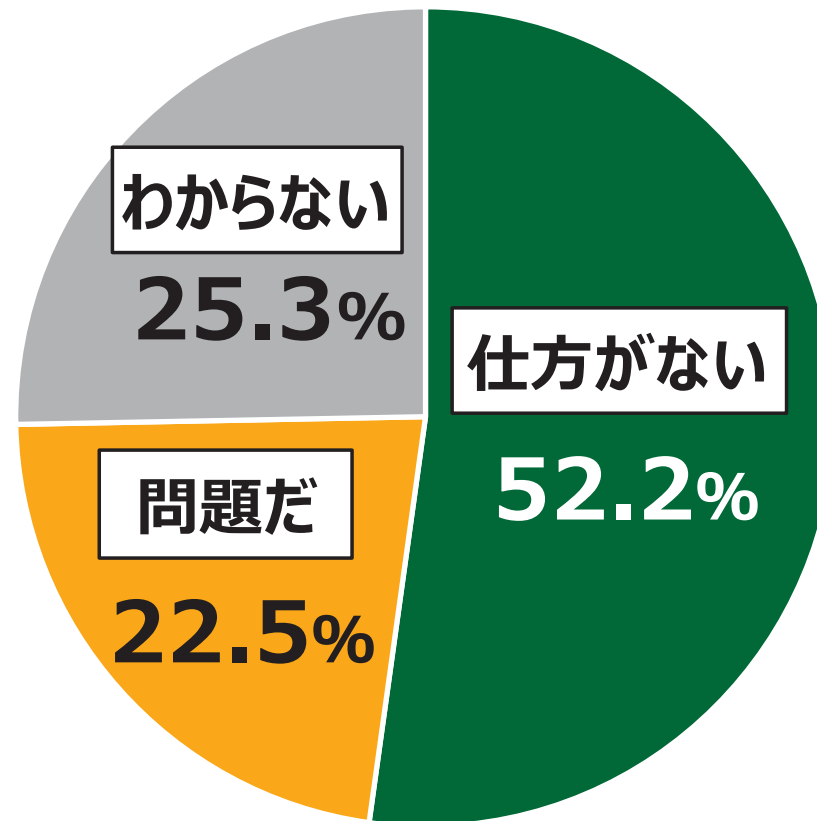
## 【日本の食料自給率が低い理由「自由回答集」】

日本財団公式webサイトに掲載 [https://www.nippon-foundation.or.jp/what/projects/eighteen\\_survey/](https://www.nippon-foundation.or.jp/what/projects/eighteen_survey/)

# 食料確保のための輸出制限について

全体の約半数が「仕方がない」と回答。「問題だ」としたのは22.5%。

Q コロナ禍において食料の確保のため、およそ20近くの国と地域が輸出制限に踏み切っています。この事実をどう考えますか。  
(n=1000)



# 食料確保のための輸出制限について 回答理由 1/2

- 「仕方がない」の理由として、「まずは自国を第一に考えなければいけなく、他国への輸出制限解除などはその次だから」「まずは、自分の国の食糧問題について考えるべき」「自国の食料を優先するのは当然であるから」など、自国の食料を確保し、自国民を守ることは当然であるという回答が多く挙がる。
- また、「コロナを食料とともに持ち込まれても困るから」「外国からの輸入品を媒介してコロナウイルスが持ち込まれる事が危惧されており、まずは自国の安全を確保する事が第一優先事項であると考えから」など、輸入品を通してコロナウイルスが持ち込まれる危険性があるという指摘も多く見られた。

(前問：コロナ禍において食料の確保のため、およそ20近くの国と地域が輸出制限に踏み切っています。この事実をどう考えますか。)

Q 前問でお答えになった理由をご記載ください。(自由回答抜粋・原文のまま掲載) (「仕方がない」：n=522)

## 「仕方がない」理由

### 自国を第一に考えるのは当然

- いくらグローバル化と言っても自国を守れなければ意味がない。(男性)
- コロナのせいでもまずは自分の国を良くしないとイケないから(男性)
- その国の人たちが生きていくためには食べないとイケないから他の国に輸出できなくなっても仕方が無いと思う(女性)
- それぞれの国で、自国の国民の安全を第1に確保しようと思うのは当たり前だし、大切なことだと思うから。(女性)
- どの国も食料は必要だし、その食料によってはコロナが運ばれてしまうこともあるから。(女性)
- どの国も自分の国民を守ることで精一杯だと思うから。(男性)
- まずは、自分の国の食糧問題について考えるべきだから(男性)
- まずは自国を第一に考えなければいけなく、他国への輸出制限解除などはその次だから。(男性)
- まず自国を優先するのは当然のことだと思うから。(女性)
- 危機的な状況になったときは、他国よりまず自国を守ろうとするだろうと考えるから。(女性)
- 今後コロナによって世界がどう変化していくかわからないので、どの国も自分たちが食べるための食料は確保しておこうと思うのは至極真っ当な考えであると思ったから(男性)
- 自国が少しでも食料を保管しておきたいのは自然な話だから(男性)
- 自国の食料を優先するのは当然であるから(女性)
- 自国の食糧の確保が優先になるのは仕方の無いことだと思うから。(男性)
- 自国への食糧供給を最優先にするのはごくごく普通のことかと思えます。自国が食糧不足になってしまっただけで生産ができない上に、働き手が減り経済や社会全体に影響が出ると思ったので。(女性)
- 自分の国を守りたいのはよくわかるから(女性)

### 感染リスクを考えると仕方がない

- ウイルスを運ぶ可能性があるから。(女性)
- コロナウイルス対策のためなら仕方がないから。(女性)
- コロナが大量発生している国と貿易して、その国の食品を食べること自体に抵抗があるから(女性)
- コロナによってあらゆるものが制限されており、輸出制限も仕方がないから(男性)
- コロナの影響は想像しているよりも大きいものだと思うから(男性)
- コロナを持ち込まれたり、自国の経済活動を優先しなければ、ならないから。(女性)
- コロナを食料とともに持ち込まれても困るから。(女性)
- コロナ拡大するよりまし(男性)
- 衛生面も心配あるし、日本人もこれを機会に国産の食物を買うべきだと思うから。(女性)
- 外国からの輸入品を媒介してコロナウイルスが持ち込まれる事が危惧されており、まずは自国の安全を確保する事が第一優先事項であると考えから。自給で賄える内はやむを得ない事と割り切るしかないと思う。(女性)
- 感染リスクを考えると仕方がない(女性)
- 感染者を増やさないためには仕方がないと思う(女性)
- 食料にウイルスとかが付いたら大問題だから(女性)
- 新型のウイルスは対策が確立しておらず、安全を確保するには最善の方法だと思う。(女性)
- 輸出を行うことでウイルス感染が広まる恐れがあるから。(男性)

## 【食料確保のための輸出制限について 回答理由「自由回答集」】

日本財団公式webサイトに掲載 [https://www.nippon-foundation.or.jp/what/projects/eighteen\\_survey/](https://www.nippon-foundation.or.jp/what/projects/eighteen_survey/)

# 食料確保のための輸出制限について 回答理由 2/2

- 「問題だ」の理由は、「食料自給率が低い国に食べ物がいきわたらない」「他国の食材が日本に回って来ず、日本で食糧不足が起こると考えられるから」「輸入に頼る日本の食料事情が悪化する可能性がある」など、日本のように食料自給率の低い国では国内で食料不足が起こる可能性があるという意見が目立つ。
- 「わからない」の理由は、この問題について詳しくないという理由のほか、「コロナの感染を抑えるためにはやむを得ないような気もするが」「食料の確保を最優先としなければならない国はあると思うが」など、コロナウイルスの感染拡大を抑えたり、自国の食料確保のためには仕方ないが、食料確保が困難になる国が出てくる点は問題であるという回答が見られた。

(前問：コロナ禍において食料の確保のため、およそ20近くの国と地域が輸出制限に踏み切っています。この事実をどう考えますか。)

Q 前問でお答えになった理由をご記載ください。(自由回答抜粋・原文のまま掲載) (「問題だ」：n=225、「わからない」：n=253)

## 「問題だ」理由

### 食糧難になる／自給率の低い日本では食料が不足する

- コロナ以前から、世界的に食糧不足が問題になっている中で、追い討ちをかけるようにコロナのせいで更に食糧の生産や輸出などが滞ってしまったら、更に問題が悪化するから。(男性)
- 国内だけでは国民の食料を賄いきれなくなる(女性)
- 自国のために輸出を制限して備えておくのはいいことであるが、食料自給率の低い日本にとってはあまり嬉しい状況ではないから。(男性)
- 食べ物だけでなく色んなものが不足して、食糧饑饉になる(女性)
- 食料自給率が低い国に食べ物がいきわたらない(女性)
- 食料自給率が低く、他国からの輸入に頼っている日本にとっては、輸出制限をされると国内の食料が不足する恐れがあるため。(女性)
- 食料自給率の少ない国の、食料が足りなくなる恐れがあるから。(男性)
- 食糧難に陥る(男性)
- 他国の食材が日本に回って来ず、日本で食糧不足が起こると考えられるから。(女性)
- 日本に今まで回ってきた食材が激減する(男性)
- 日本に食料が来ないかも知れないから。(男性)
- 日本のような輸入に頼っている国に影響が出うる(女性)
- 輸入に頼る日本の食料事情が悪化する可能性がある(女性)

## 「わからない」理由

- あまりわからない(女性)
- コロナの感染を抑えるためにはやむを得ないような気もするが、経済を回すことも大切であるように感じるから。また、食料自給率が低い国は、多くの国が輸出制限を行うことによって食糧の確保が困難になる可能性があるから。(女性)
- そもそもそれが社会問題なのかかわからない(女性)
- どこまでコロナウイルスが食品に影響するかわからないから(女性)
- 経済に詳しくないから(女性)
- 国際的な問題はよくわからない(女性)
- 食料の確保を最優先としなければならない国はあると思うが、輸出制限によって食糧不足の影響が広範囲に拡大する恐れもあるのではないかと考えるため。(男性)
- 知識不足です。すみません。(男性)
- 余り詳しく無いから。(男性)

## 【食料確保のための輸出制限について 回答理由「自由回答集」】

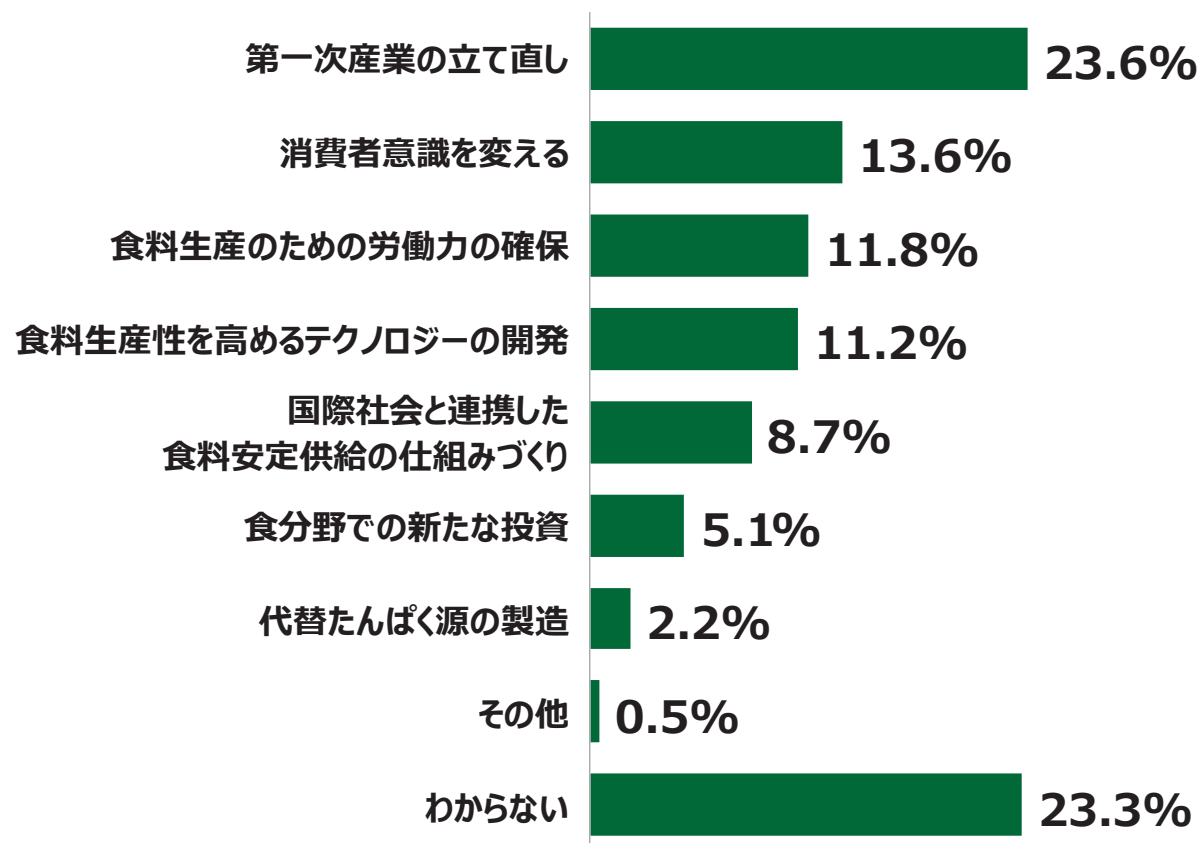
日本財団公式webサイトに掲載 [https://www.nippon-foundation.or.jp/what/projects/eighteen\\_survey/](https://www.nippon-foundation.or.jp/what/projects/eighteen_survey/)



# 食料不足に備えて力を入れるべきこと

食料不足に備えて力を入れるべきことは、「第一次産業の立て直し」(23.6%)が最多。  
ほか、「消費者意識を変える」(13.6%)、「食料生産のための労働力の確保」(11.8%)が上位に挙がる。

Q 食料不足に備えて日本は何に最も力を入れるべきですか。(単一回答) (n=1000)

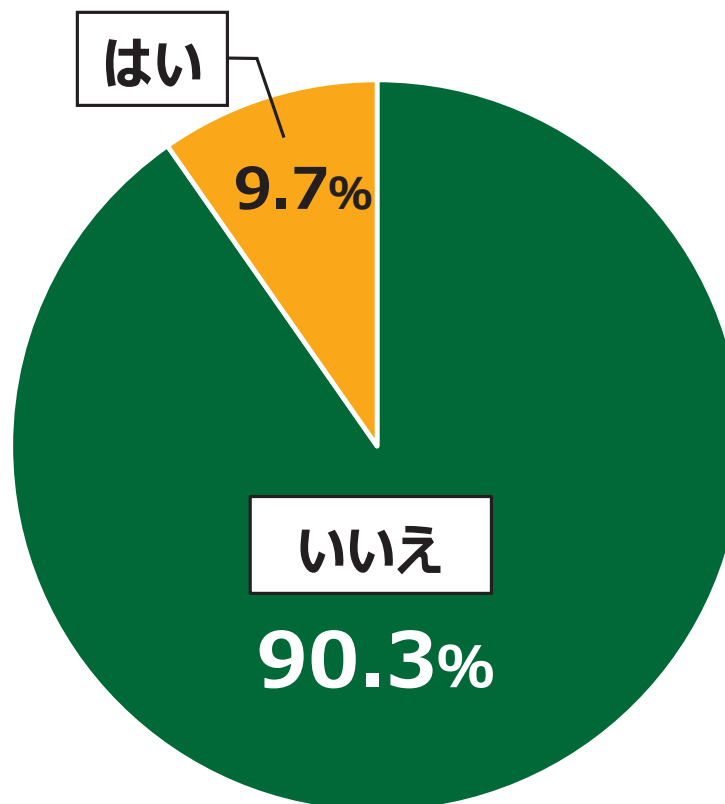


# フードテック認知

「フードテック」の認知は9.7%と1割に満たない。

- Q 食の分野に最新のテクノロジーを融合させる「フードテック」が注目されています。  
※「フードテック」とは、新しいテクノロジーを駆使し、今までにない食品を開発したり、調理法を発見したりする技術で、食に関する様々な問題を解決できる可能性があると言われています。下記についてお答えください。

「フードテック」を知っていますか。(n=1000)

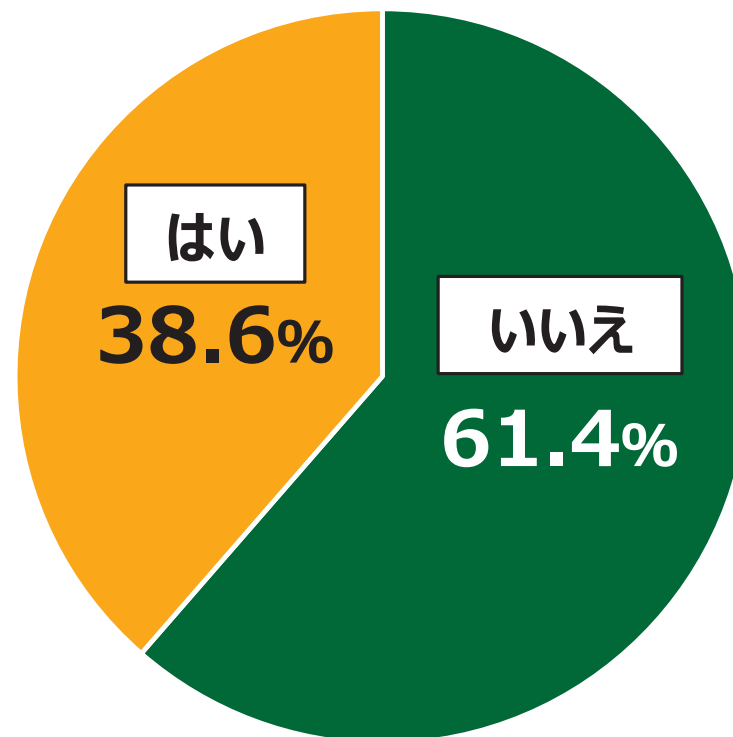


# フードテックに可能性を感じるか

61.4%の人が「いいえ (=可能性を感じない)」と回答。

- Q 食の分野に最新のテクノロジーを融合させる「フードテック」が注目されています。  
※「フードテック」とは、新しいテクノロジーを駆使し、今までにない食品を開発したり、調理法を発見したりする技術で、食に関する様々な問題を解決できる可能性があると言われています。下記についてお答えください。

「フードテック」に可能性を感じますか。(n=1000)

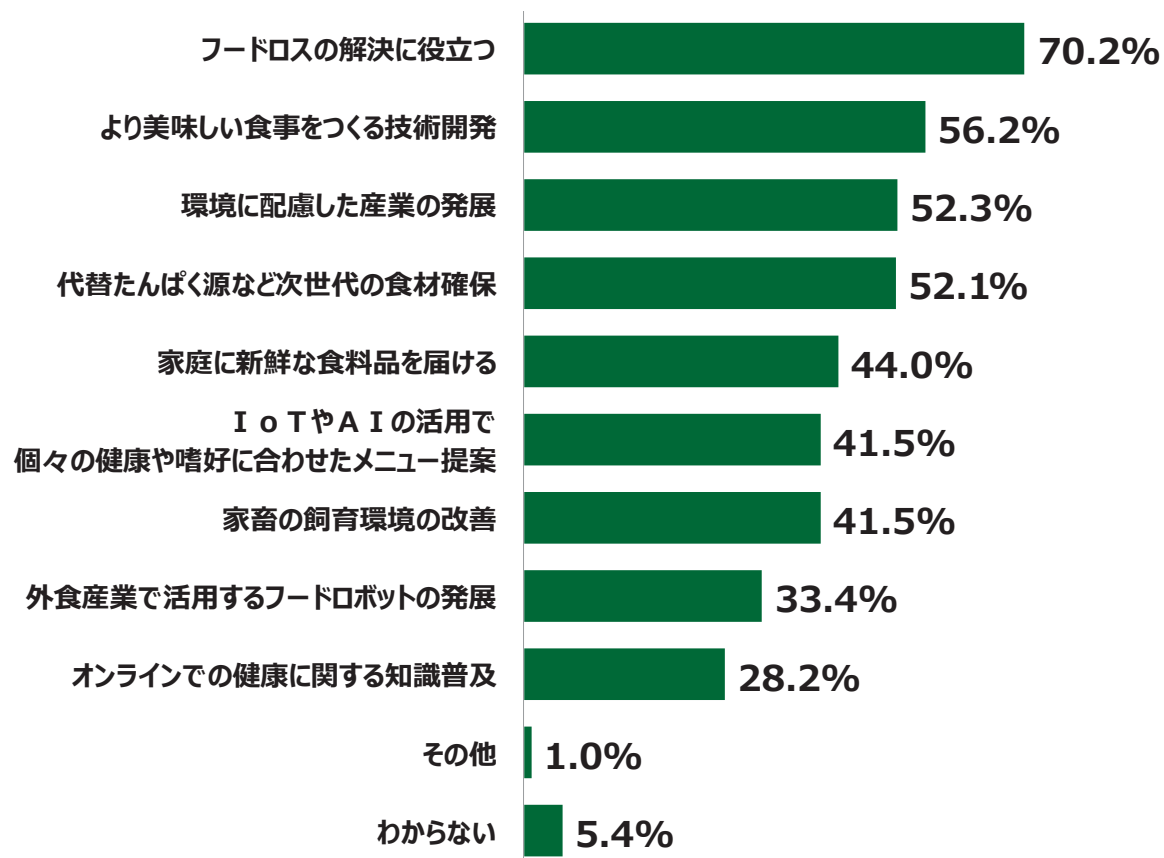


# フードテックにどのような可能性を感じるか

「フードロスの解決に役立つ」(70.2%)が最多。  
ほか、「より美味しい食事をつくる技術開発」(56.2%)、「環境に配慮した産業の発展」(52.3%)、「代替たんぱく源など次世代の食材確保」(52.1%)が上位に挙がる。

## ■ フードテックに可能性を感じる人

Q 「フードテック」にどのような可能性を感じますか。すべて選択してください。(複数回答) (n=386)



# フードテックに最も可能性を感じるもの 回答理由 1/2

- 最も可能性を感じるものとして「フードロスの解決に役立つ」を選んだ理由は、「フードテックは食料問題を解決することができるので、必要な場所に適量の食料を回せるようにすればフードロスが減ると思う」「技術革新（フードテック）で新しい食品の開発や流通の効率化により問題解決に大きく前進出来ると思ったため」など、フードテックにより効率的な食品の生産や流通が可能であるという意見が多く、現在大きな問題となっているフードロスの問題を解決できると期待を寄せている。
- 「代替たんぱく源など次世代の食材確保」では、「食糧不足の改善につながると思うから」「人口と食糧供給が成り立たなくなった時に必要な技術だと思うから」など、食料不足の危機に備えて必要であるという意見が見られた。
- 「より美味しい食事をつくる技術開発」については、「より美味しい食事をつくる技術開発なら、消費者の関心が高まりやすいと思ったから」「食べることは、楽しむのが大事だと思うから、より美味しい食事をしたい」などの回答が挙がり、美味しい食事をつくる、美味しく食べるという点について関心を持っている様子がうかがえた。

## ■フードテックに可能性を感じる人

Q 選んだ中から最も可能性を感じるものを1つ選択してください。（単一回答）（n=386）

Q 「フードテック」の【前問の回答】に最も可能性を感じるとした理由をご記載ください。（自由回答抜粋・原文のまま掲載）

### 「フードロスの解決に役立つ」(30.3%)

- AI解析によって必要な分だけを店頭で販売できるようになるかもしれない（女性）
- IT等の技術を利用することでどんなものがどれだけの時期に必要なか、や、生産計画などの生産者の助けになるから（男性）
- これまで家庭などで余って生ごみとして捨てられていた食材を上手に活用してフードロスを減らすことができると思ったから。（男性）
- フードテックは食料問題を解決することができるので、必要な場所に適量の食料を回せるようにすればフードロスが減ると思う（女性）
- フードロス(食料廃棄問題)はものすごく身近でもおこっていることなので解決出来たら随分食事情が良くなるのではないかと考えたから（女性）
- フードロスは今の日本にとって大きな問題であるため。（男性）
- フードロスを減らすことは自給率を上げる上でも重要だから（女性）
- 過発注を防ぐ（男性）
- 技術の使用で食料の賞味期限や消費期限を延ばせそうだから（女性）
- 今は食べ物の廃棄量が多いと聞くので、減つたらいいなと思ったから（女性）
- 捨てられる食糧を減らすことは処分に費すエネルギーや資金が減らせるから（男性）
- 食品廃棄は、生産者・消費者ともに大きく関係のある問題なので、技術革新（フードテック）で新しい食品の開発や流通の効率化により問題解決に大きく前進出来ると思ったため。（男性）
- 世界各国で食品ロスが問題になっているので、食べやすさ、生産性の向上に期待されている（男性）
- 日本はフードロスが多いため、フードテックを活用すれば、新しい技術や知識で、減らすことが出来るのではないかと考えたから（女性）
- 無駄なものを出さずに生産性を上げられるし、おいしさがあれば食に対する意識が変わると思うから（男性）
- 例えば、コンビニやスーパーなどで商品の売れ残り状況を一括して把握するシステムを作ると、必要なところに食料が行き渡り、フードロスの削減に繋がるのではないかと。（男性）

### 「代替たんぱく源など次世代の食材確保」(15.5%)

- いつ食糧難になるかわからないし、次世代の食材確保ができれば、少なからず今までよりは安心さが増えると思うから（女性）
- タンパクは生きていく上で大切だから、代替がきくようになるのはとても良いと思うから。（女性）
- フードテックと言えばタンパク質のイメージが強いから（男性）
- 技術を生かして新たな栄養を効率よく作る事ができれば、生産性が向上し、食材ない食料確保につながると思ったから。（女性）
- 食べられる食材が増えることは食糧不足の改善につながると思うから（女性）
- 食糧不足が目に見える中で次世代食材の必要性が高まっているから（男性）
- 新しいタンパク源を作れそうだから（男性）
- 人口と食糧供給が成り立たなくなった時に必要な技術だと思うから。（男性）
- 日本は食料自給率が低いから代替案を出したい（女性）

### 「より美味しい食事をつくる技術開発」(11.9%)

- 1番現実出来そうだから（女性）
- おいしいもの、質のいいものであれば消費量も増えると思うから（女性）
- より美味しい食事をつくる技術開発なら、消費者の関心が高まりやすいと思ったからです。（男性）
- 科学技術で甘味、辛味、苦味等の味を調整することが出来るのではと思った（女性）
- 今の調理技術よりもさらに向上するから、より美味しい料理を食べられると思ったから。（女性）
- 食べることは、楽しむのが大事だと思うから、より美味しい食事をしたい。（男性）
- 人の味覚だけでなく新しいテクノロジーをつかってより美味しくする方法を探すことはさらに美味しい食事をつくる事が出来ると思うから（女性）
- 調理法などを発見したりすることで可能性をとて感じることが出来る（男性）
- 美味しい方がみんなで楽しめるから（女性）

## 【フードテックに最も可能性を感じるもの 回答理由 「自由回答集」】

日本財団公式webサイトに掲載 [https://www.nippon-foundation.or.jp/what/projects/eighteen\\_survey/](https://www.nippon-foundation.or.jp/what/projects/eighteen_survey/)

# フードテックに最も可能性を感じるもの 回答理由 2/2

- 「環境に配慮した産業の発展」では、「環境問題によって農業が危ういだけでなく、農業自体も環境問題に大きく関連している」「フードテックによって農家さんや経営者さんに負担が少なく、環境に配慮した産業を発展させるのが可能ではないかと考えました」など、環境に配慮しながら産業を発展させていくことが重要であるという意見が挙がる。
- 「IoTやAIの活用で個々の健康や嗜好に合わせたメニュー提案」では、「より健康的で効率的な消費が可能になると考えたから」など、健康的な食生活を期待する声が寄せられた。

## ■フードテックに可能性を感じる人

Q 選んだ中から最も可能性を感じるものを1つ選択してください。(単一回答) (n=386)

Q 「フードテック」の【前問の回答】に最も可能性を感じるとした理由をご記載ください。(自由回答抜粋・原文のまま掲載)

### 「環境に配慮した産業の発展」(11.1%)

- これからは環境問題によって農業が危ういだけでなく、農業自体も環境問題に大きく関連しているため、産業の発展が必要だと思うから。(女性)
- それぞれの場所に適した産業を発展させることができるから(男性)
- よりクリーンな方法で機械を動かせば良いと思うし、またテクノロジーが進歩すれば自然から受ける影響も少なくなると思うから。(女性)
- 環境に配慮する事が産業の発展に必要な不可欠であるから。(男性)
- 環境に目を向けるようになりそうだから(女性)
- 環境を維持しつつ食料自給率を上げていくことは持続可能な社会を生み出すから(女性)
- 環境問題は迅速に解決すべき問題だと思うから(女性)
- 今の科学では環境に配慮することに重きをおくと農家さんや経営者さんに大きな負担がかかっているという記事を見たことがありました。フードテックによって農家さんや経営者さんに負担が少なく、環境に配慮した産業を発展させるのが可能ではないかと考えました。(女性)
- 地球温暖化が進む中で環境のことを考えた産業の発展は率先して取り組むべきことだと感じたから(女性)

### 「IoTやAIの活用で個々の健康や嗜好に合わせたメニュー提案」(7.0%)

- AIによる健康管理やIoT技術を使用して情報交換をできると思った(男性)
- これを行うことで健康的な人が増えると思います。世の中仕事や何やらで忙しくてとても食生活改善にまで手が回らない人がいるので、この提案のおかげで健康も手に入れることが出来ると思います。(女性)
- 近年、AIの発達が進んでいるので、より健康的で効率的な消費が可能になると考えたから。(男性)
- 多くの情報からより個別化された食事の実現ができると思われるので(男性)
- 誰しもがメニューで迷うからそれがなくなるのは有難いし、そのメニューによって健康に保てるのはいいことだと思います。(男性)

### 「家庭に新鮮な食料品を届ける」(6.7%)

- フードテックによって野菜が効率的かつ適正に管理されるかもしれないから。(女性)
- フードテックのメインの役割だから。(女性)
- 安定して食糧を確保できるから(男性)
- 新鮮な食材は大事だから(女性)
- 新鮮な食料品が届くと健康にもよく、嬉しいからです(女性)
- 買い物に行けない高齢者や小さな子供がいてなかなか買い物に行けない人や仕事で忙しい人などのためにあったら便利だと思うから(女性)

### 「家畜の飼育環境の改善」(4.7%)

- ただ育ててとにかく売だけの業者が減って、家畜たちの環境を整えて、しっかりと質のいい肉を生産してくれる業者が増える気がするから(女性)
- 家畜の餌をより栄養価の高いものにすることや毛刈り、掃除などの効率化が科学技術の応用として実現するのではないかと考えたから。(女性)
- 家畜の飼育環境が劣悪だと感じるから。また、最近は犯罪も多いので対策して欲しい。(女性)
- 今の日本の家畜の扱いが問題だと思っており、期待したい。(男性)

### 「外食産業で活用するフードロボットの発展」(3.6%)

- フードテックの中で一番手取り早くできると思ったから。(女性)
- フードロボットがあるおかげで人件費の削減になるから(男性)
- 一次産業の労働人口は減少の一途のため、労働力の一部を機械で補うことが必要だと思うから。(女性)

### 「オンラインでの健康に関する知識普及」(2.6%)

- オンラインの手軽さは重要(女性)
- 革新的といえばオンライン上での取り組みであると考えたから。(男性)

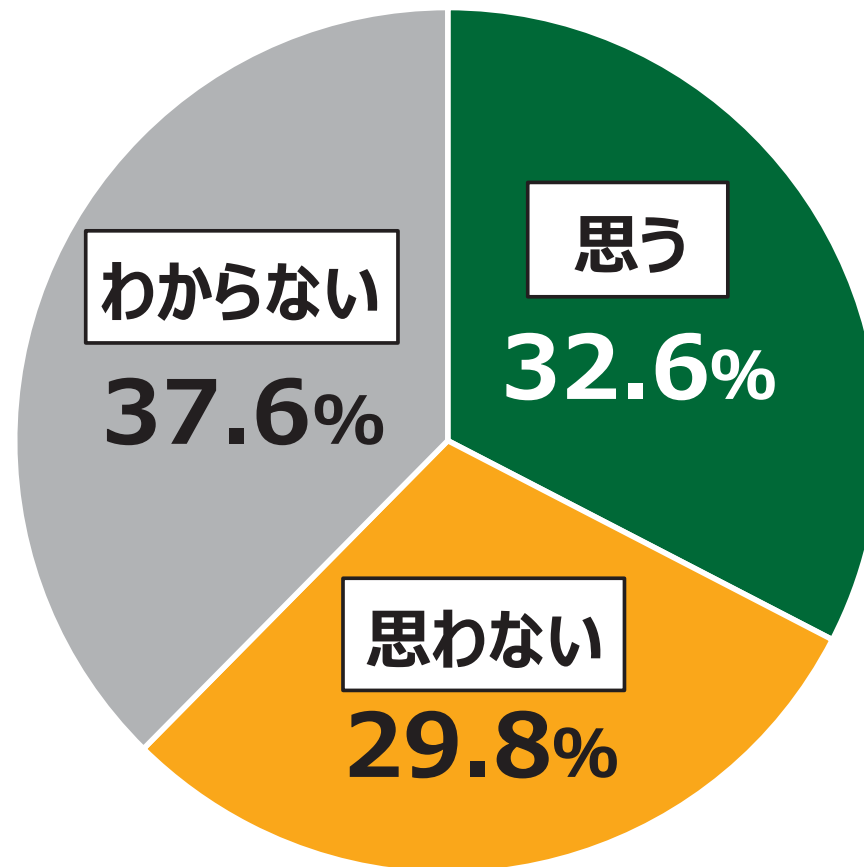
## 【フードテックに最も可能性を感じるもの 回答理由 「自由回答集」】

日本財団公式webサイトに掲載 [https://www.nippon-foundation.or.jp/what/projects/eighteen\\_survey/](https://www.nippon-foundation.or.jp/what/projects/eighteen_survey/)

# 代替肉や昆虫食は未来の食材になると思うか

「思う」が32.6%、「思わない」が29.8%と意見が分かれた。

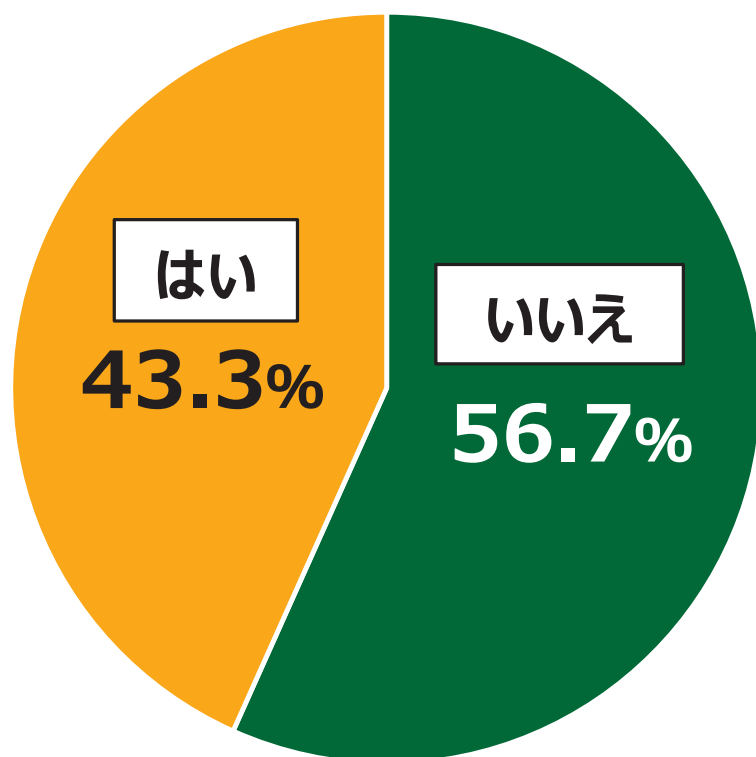
Q フードテックの分野で近年、代替たんぱく源である「代替肉」や「昆虫食」が注目を集めています。未来の食材になると思いますか。(n=1000)



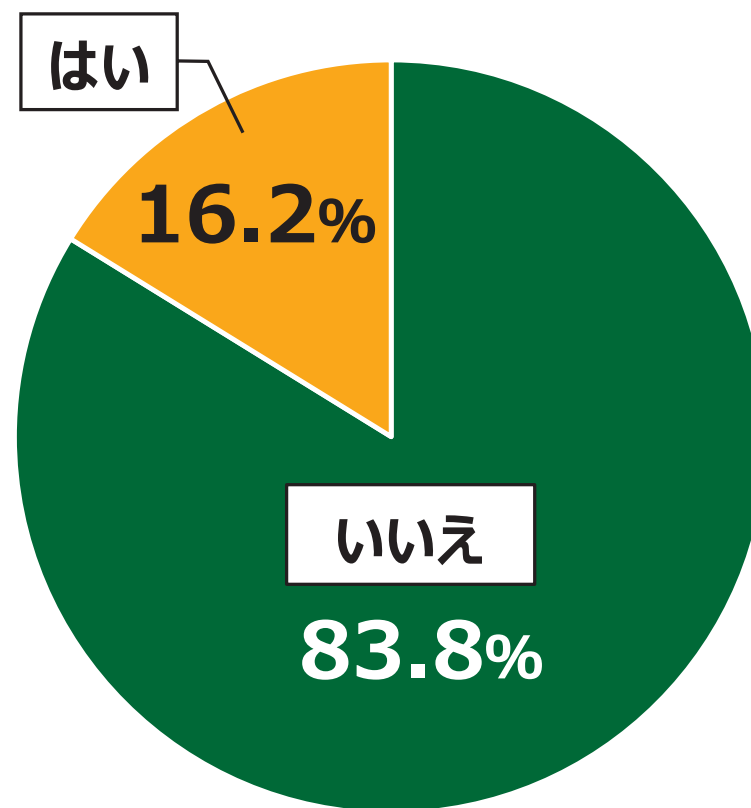
# 代替たんぱく源について

「代替肉」「昆虫食」どちらも「いいえ (=食べてみたくない)」が多く、  
「代替肉」は56.7%、「昆虫食」は83.8%。

Q 代替たんぱく源として「代替肉」を食べてみたいですか。  
(n=1000)



Q 代替たんぱく源として「昆虫食」を食べてみたいですか。  
(n=1000)





■ 食創造学科 社会的背景からディプロマ・ポリシーまでの流れ

建学の精神	社会全体の変化	食の環境の変化
<p>・甲子園学院は「勤勉努力（自らの心に従って自発的に勉め励むこと）」「和衷協同（和やかに心を込めて力を合わせ、共に行動し、事に当たること）」「至誠一貫（誠をもって人に接し、物事に対処して、一筋に真心を貫き通すこと）」の校訓三綱領を建学の精神として人間形成を行い、専門的な知識と技能を学ぶ最高学府を目指して発展してきた。</p>	<p>・自然災害、人為災害、国際関係の変化、情報技術の進展、グローバル化等により、世界は不確実性や不透明性を増した状況となっており、予測不可能な時代となった。</p> <p>・「2040年に向けた高等教育のグランドデザイン（答申）（中教審第211号）」では予測不可能な社会では、専攻分野についての専門性を有するだけではなく思考力、判断力、俯瞰力、表現力の基盤の上に、幅広い教養を身に付けることが必要とされている。</p> <p>・予測不可能な社会においては、モノの豊かさだけではなく、身体と心が健やかであることが「幸福」の要素であり、身体と心を基盤とする「幸福」を考えることが、「栄養学部」「心理学部」を有する本学にとって、より重要となる。</p> <p>・自らの利益のみを追求することをよとせず、自分、他者、社会が有機的につながっているということを理解し、『食』を基盤として人や社会の幸福の向上に寄与できる人材が求められている。</p>	<p>・我が国では経済成長と共に社会構造が大きく変化し、国民のライフスタイルや価値観・ニーズ等が大きく変化してきた。こうした社会構造の変化に伴い、食を取り巻く環境も大きく変化してきている。</p> <p>・食は、人間の幸福感にも深く寄与し、特に先進国では健康の保持・増進といった栄養に関する機能と共に、日々の生きがい、快適性、楽しさ等、精神的充足に関する役割も求められるようになってきており、食を通じて幸福感の向上に寄与できる人材が社会から求められている。</p> <p>・食をとりまく環境の変化に伴い、地域の食資源の開発・再発見、食品の機能性の付与等の商品開発が求められている。新たな食の開発のためには、食料生産から消費に至る一連のフードシステムに加え、食に関する経営的視点、心理的側面、身体へ与える影響など、食に関する幅広く、専門的な知識と技術を有機的に関連させ、嗜好性の高い食品を創造、提案することが必要である。</p> <p>・本学が独自に実施した企業向けのヒアリングでは、消費者が食品を選択する理由は複雑で、複数の要因が絡むが、従来の栄養系学科では栄養学的観点に傾倒してしまう点が指摘され、今後は食を多面的に捉える力が求められている結果となった。</p>

【養成する人材像】

自ら勉め励む自主創造の精神と多様な食の領域に挑戦する好奇心を有し、栄養学をベースとした食に関する専門的かつ実践的な知識・技能の活用を通じて、人や社会の幸福の向上に寄与し、予測困難な時代において、食に関する課題解決ができる実践的人材を養成する。

DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
<p>食の多様な領域に挑戦する好奇心と人と社会の幸福の向上に貢献しようとする姿勢を有している。</p>	<p>食料生産から消費に至る一連のフードシステムに加え、食に関する経営的視点、心理的側面、身体へ与える影響など、食に関する幅広く、専門的な知識と技術を備えている。</p>	<p>食に関する幅広い知識を有機的に関連させ、嗜好性の高い食品を創造、提案することができる能力を有する。</p>	<p>食に関する実践的な知識や技術を活用し、地域の振興、活性化に貢献できる能力を有する。</p>	<p>社会に向き合い、様々なニーズや課題を発見し、課題解決を通じて新しいビジネスを生み出していく力を有している。</p>

## ■ 食創造学科 3つのポリシー対応表

		【養成する人材像】				
		自ら勉め励む自主創造の精神と多様な食の領域に挑戦する好奇心を有し、栄養学をベースとした食に関する専門的かつ実践的な知識・技能の活用を通じて、人や社会の幸福の向上に寄与し、予測困難な時代において、食に関する課題解決ができる実践的人材を養成する。				
		DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
		食の多様な領域に挑戦する好奇心と人と社会の幸福の向上に貢献しようとする姿勢を有している。	食料生産から消費に至る一連のフードシステムに加え、食に関する経営的視点、心理的側面、身体へ与える影響など、食に関する幅広く、専門的な知識と技術を備えている。	食に関する幅広い知識を有機的に関連させ、嗜好性の高い食品を創造、提案することができる能力を有する。	食に関する実践的な知識や技術を活用し、地域の振興、活性化に貢献できる能力を有する。	社会に向き合い、様々なニーズや課題を発見し、課題解決を通じて新しいビジネスを生み出していく力を有している。
CP1	食の多様性に触れることで食への好奇心を高め自己のキャリア意識を醸成するための科目を配置する。	◎	○			
CP2	食に関する幅広い知識を身に付け、興味関心に沿った学びを深めるため、食料生産、食品加工・流通、研究開発、食品ビジネス、店舗経営、食生活と健康に関する科目を配置する。		◎	○	○	○
CP3	学んだ知識を有機的に関連させ、人と社会の幸福に寄与する食品を開発・提案できる力へと繋げるために、プロジェクト型学習や自ら設定したテーマを研究・探究する演習科目を配置する。			◎	◎	◎
				◎	◎	◎
CP4	少人数のゼミナル形式でキャリア意識の醸成や学びのサポートを行うための科目を配置する。	○	○	○	○	○
		AP1	AP2	AP3	AP4	AP5
		食の多様な領域に関心を持ち、挑戦する意欲と好奇心を有している。	食に関する幅広く、専門的な知識と技術を身に付けるため、高等学校卒業程度の基礎学力を有している。	食に対して、ユニークな発想を尊び、創造的に学ぶ意欲を有している。	自らの考えを的確に表現し、同時に、人々と良好な関係を築き、他者の考えを受け入れる力を有している。	大学での学びを、地域や社会に生かそうという志を有している。

## 設置に係る事前相談の結果について

### 【設置計画の概要】

- 学部の学科の設置
  
- 甲子園大学  
  栄養学部  
  食創造学科
  
- 開設年度 : 令和5年度

### 【事前相談の結果】

届出要件を満たしているが、主たる学位の分野は「理学関係」ではなく、「家政関係」のため、新設の栄養学部食創造学科及び廃止学科の栄養学部フードデザイン学科、既設の栄養学部栄養学科の学位の分野をいずれも「理学関係」から「家政関係」に変更した上で、届出すること。

### 【附帯事項】

#### (遵守事項)

- ・特になし。

#### (助言事項)

- ・完成年度前に、定年規程に定める退職年齢を超える専任教員数の割合が比較的高いことから、定年規程の趣旨を踏まえた適切な運用に努めるとともに、教員組織編制の将来構想について検討すること。

### 【理学関係が含まれない理由】

- ・新設の栄養学部食創造学科及び廃止学科の栄養学部フードデザイン学科について、栄養学関係を主な教育内容としており、「理学関係」ではなく、「家政関係」の学位の分野であると読み取れるため。

## ■食創造学科 カリキュラムマップ

					【養成する人材像】				
					自ら勉め励む自主創造の精神と多様な食の領域に挑戦する好奇心を有し、栄養学をベースとした食に関する専門的かつ実践的な知識・技能の活用を通じて、人や社会の幸福の向上に寄与し、予測困難な時代において、食に関する課題解決ができる実践的人材を養成する。				
					DP1	DP2	DP3	DP4	DP5
科目区分	授業科目の名称	配当年次	必修	選択	食の多様な領域に挑戦する好奇心と社会の幸福の向上に貢献しようとする姿勢を有している。	食料生産から消費に至る一連のフードシステムに加え、食に関する経営的視点、心理的側面、身体へ与える影響など、食に関する幅広く、専門的な知識と技術を備えている。	食に関する幅広い知識を有機的に関連させ、嗜好性の高い食品を創造、提案することができる能力を有する。	食に関する実践的な知識や技術を活用し、地域の振興、活性化に貢献できる能力を有する。	社会に向き合い、様々なニーズや課題を発見し、課題解決を通じて新しいビジネスを生み出していく力を有している。
総合教育科目	基礎演習科目	基礎セミナー	1通	2					
	一般教養科目	人文科学系列	1前 1前 1後 1前 1前 1後 1前	2 2 2 2 2 2 2	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○				
		社会科学系列	1前 1後 1前 1後 1前 1前	2 2 2 2 2 2	○ ○ ○ ○ ○ ○				
		自然科学系列	1前 1後 1後 1前 1後 1後 1前 1後	2 2 2 2 2 1 2 2	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○				
	外国語科目	総合英語(前期) 総合英語(後期) 英会話初級(前期) 英会話初級(後期) 英語で読む健康科学 TOEIC英語 映像メディア英語 朝鮮韓国語初級(前期) 朝鮮韓国語初級(後期) 朝鮮韓国語中級(前期) 朝鮮韓国語中級(後期)	1前 1後 1前 1後 2前・後 2前 2前・後 1前 1後 2前 2後	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○				
	健康管理科目	スポーツ理論 健康管理と栄養学 スポーツ実技	1前 1後 1通	2 2 2	○ ○ ○				
	情報処理科目	コンピュータ演習 情報処理応用演習A 情報処理応用演習B	1前 2後 2後	2 1 1	○ ○ ○				
	教養演習科目	学生生活入門Ⅰ 学生生活入門Ⅱ 地域協働論	1前 1後 1後	2 2 2	○ ○ ○			○	
	キャリア支援科目	キャリアデザインⅠ キャリアデザインⅡ キャリアデザインⅢ	2後 3前 3後	2 2 2	○ ○ ○				○ ○ ○
専門科目	専門基礎科目	食と寄せ 食のための生物学 食のための化学 食品学総論 食品学実験 基礎栄養学 食の安全 調理学入門 製菓入門 おいしさの科学 日本の伝統・食文化 世界の食文化 食料生産学入門 食品加工・流通学入門 食品研究開発入門 食品ビジネス学入門 経営学入門 食生活と健康入門	1前 1前 1前 1後 1後 1後 1後 1後 1後 1後 1後 1後 1前 1後 1前 1後 1前 1後	2 2 2 2 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○				
	専門展開科目	食料生産	2・3後 2 2 2 2 2	2 2 2 2 2 2	○ ○ ○ ○ ○ ○			○	○
		食品加工・流通	2・3前 2・3前 2・3前 2・3後 2 2・3前 2・3前 2・3後 2・3後	2 2 2 2 2 1 1 1 2	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○				
		研究開発	2・3後 2・3前 2・3後 2・3前 2・3前 2・3後 2・3後 4前 4後	2 2 2 2 1 1 2 2 1	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○				
		食品ビジネス	2・3前 2・3後 2・3前 2・3後 2・3前 3・4後 4後	2 2 2 2 2 2 2	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○			○	
		店舗経営	2・3後 2・3前 2・3後 3・4後 2・4後 4後	2 2 2 2 2 2	○ ○ ○ ○ ○ ○			○ ○ ○ ○ ○	
		食生活と健康	2・3前 2・3前 2・3前 2・3前 2・3後 2・3後 4前 4前	2 2 2 2 1 1 2 2	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○			○	
	プロジェクト実践科目	プロジェクト実践Ⅰ プロジェクト実践Ⅱ	2前 3後	4 4	○ ○			○ ○	○ ○
	演習科目	コミュニティⅠ コミュニティⅡ コミュニティⅢ コミュニティⅣ コミュニティⅤ コミュニティⅥ	1前 1後 2前 2後 3前 3後	2 2 2 2 2 2	○ ○ ○ ○ ○ ○			○ ○ ○ ○ ○ ○	
	卒業研究	卒業研究	4通	4				○	○

## 食創造学科 授業時間割表&lt;前期&gt;

時限		Ⅰ (9:00~10:30)			Ⅱ (10:40~12:10)			Ⅲ (13:00~14:30)			Ⅳ (14:40~16:10)			Ⅴ (16:20~17:50)			
曜	学年等	授 業 科 目	担当者	教室	授 業 科 目	担当者	教室	授 業 科 目	担当者	教室	授 業 科 目	担当者	教室	授 業 科 目	担当者	教室	
月	教養	基礎セミナー(通年)	学科教員	513	学生生活入門Ⅰ	梶木(兼任)	411				総合英語[前期]	上村	411	スポーツ理論	藤林(兼任)	727	
					異文化コミュニケーション論	森田	412							経営と文化	木本	130	
	専門科目	1年						食のための化学	寺嶋								
		2年	起業入門	祇園(兼任)	421	生産管理論	釜阪	421	食品加工学実践演習	大橋	421	食品製造学	大橋	421	公衆栄養学	黒田	421
		3年	起業入門	祇園(兼任)	421	生産管理論	釜阪	421	食品加工学実践演習	大橋	421	食品製造学	大橋	421	公衆栄養学	黒田	421
	4年										食品バイオテクノロジー	瀬尾	412				
火	教養													英会話初級[前期]	スネリング(兼任)	112	
	専門科目	1年	食品加工・流通学入門	釜阪	412	経営学入門	岡田(兼任)	412	食と幸せ	伏木	412	食のための生物学	西田	412			
		2年	食品衛生学	盛本	421	食品流通論	釜阪	421	調理学実習Ⅰ	黒田	515	調理学実習Ⅰ	黒田	515	調理学実習Ⅰ	黒田	515
		3年	食品衛生学	盛本	421	食品流通論	釜阪	421	調理学実習Ⅰ	黒田	515	調理学実習Ⅰ	黒田	515	調理学実習Ⅰ	黒田	515
		4年															
水	教養				コンピュータ演習	梶木(兼任)	120	日本語表現	浅井(兼任)	726	法学入門	板東(兼任)	632	朝鮮韓国語初級[前期]	熊谷(兼任)	424	
					映像メディア英語(2年)	上村		キャリアデザインⅡ(3年次)	木本	412	朝鮮韓国語中級(前期)(2年次)	熊谷(兼任)	424	教育学	林(兼任)	130	
											歴史学	熊谷(兼任)	424				
											数学の基礎	梶木(兼任)	120				
	専門科目	1年															
	2年	食品物性論	大橋	421	食資源生産学	松岡	421	食品官能評価論	盛本	421				コミュニティⅢ	全学科教員	研究室	
	3年	食品物性論	大橋	421	食資源生産学	松岡	421	食品官能評価論	盛本	421	コミュニティⅣ	全学科教員	研究室				
	4年																
木	教養	化学Ⅰ	高橋(兼任)	411	哲学	上村	423				生物学Ⅰ	吉田(兼任)	513	TOEIC英語(2年次)	森田	112	
														英語で読む健康科学(2年次)	上村		
	専門科目	1年			食品学総論	松岡	413	コミュニティⅠ	全学科教員	研究室							
		2年	食の情報学	中野(兼任)	421	食品産業論	木本	421	ビジネス心理学	吉田千(兼任)	421	食と地域の実践演習	大橋・木本	421	ライフステージ栄養学	黒田	421
		3年	食の情報学	中野(兼任)	421	食品産業論	木本	421	ビジネス心理学	吉田千(兼任)	421	食と地域の実践演習	大橋・木本	421	ライフステージ栄養学	黒田	421
	4年																
金	教養	スポーツ実技(通年)	藤林(兼任)	324	文学概論	浅井(兼任)	727	情報処理応用演習[2年](A)	梶木(兼任)	120							
								心理学入門	吉田千(兼任)	726							
	専門科目	1年															
		2年	食生活・食文化論	谷澤(兼任)	421	機能栄養学	盛本	421				プロジェクト実践Ⅰ	全学科教員	研究室等	プロジェクト実践Ⅰ	全学科教員	研究室等
		3年	食生活・食文化論	谷澤(兼任)	421	機能栄養学	盛本	421									
	4年	フードスペシャリスト論	大橋	413	フードコーディネーター論	佐々木(兼任)	413	卒業研究	全学科教員	研究室							

食創造学科 授業時間割表＜後期＞

時限	Ⅰ (9:00~10:30)				Ⅱ (10:40~12:10)			Ⅲ (13:00~14:30)			Ⅳ (14:40~16:10)			Ⅴ (16:20~17:50)			
曜	学年等	授 業 科 目	担当者	教室	授 業 科 目	担当者	教室	授 業 科 目	担当者	教室	授 業 科 目	担当者	教室	授 業 科 目	担当者	教室	
月	教養	基礎セミナー (通年)	学科教員	513							総合英語[後期]	上村	411	社会学入門	山口 (兼任)	727	
														生物の化学	佐藤 (兼任)	411	
	専門科目	1年				食の安全	瀬尾	412	調理学入門	黒田	412						
		2年				食料生産システム	松岡	421				HACCP論	梅本	421	食糧経済学	松岡	421
3年		店舗経営論	高橋 (兼任)	421	食料生産システム	松岡	421	食品マーケティング実践演習	釜阪	421	HACCP論	梅本	421	食糧経済学	松岡	421	
4年		店舗経営論	高橋 (兼任)	421				食品マーケティング実践演習	釜阪	421							
火	教養													英会話初級[後期]	スネリング (兼任)	112	
	専門科目	1年	食品ビジネス学入門	釜阪	413	基礎栄養学	寺嶋	413	食生活と健康入門	西田	413	食品学実験	松岡	413	食品学実験	松岡	413
		2年	分析化学	瀬尾	421	食品開発論	釜阪	421	食品デザイン論	大橋	421				食と地域の実践演習	大橋・木本	421
		3年	分析化学	瀬尾	421	食品開発論	釜阪	421	食品デザイン論	大橋	421	6次産業化論Ⅱ	木本	421	食と地域の実践演習	大橋・木本	421
		4年										6次産業化論Ⅱ	木本	421	店舗経営実践演習	伏木	413
水	教養	化学Ⅱ	寺嶋	513	統計学入門	梶木 (兼任)	322	キャリアデザインⅠ (2年次)	藤林 (兼任)	412	日本国憲法	板東 (兼任)	632				
		情報処理応用演習[2年] (B)	梶木 (兼任)	120	化学実験			キャリアデザインⅢ (3年次)	木本	411	朝鮮韓国語中級 (後期) (2年次)	熊谷 (兼任)	424	健康管理と栄養学	村中 (兼任)	631	
					映像メディア英語 (2年)	上村					生物学Ⅱ	吉田 (兼任)	513	朝鮮韓国語初級[後期]	熊谷 (兼任)	422	
	専門科目	1年							日本の伝統・食文化	梅本	421						
		2年	食品官能評価実習/調理学実習Ⅱ	盛本/梅本	515/515	食品官能評価実習/調理学実習Ⅱ	盛本/梅本	515/515	食品官能評価実習/調理学実習Ⅱ	盛本/梅本	515/515						
3年		食品官能評価実習/調理学実習Ⅱ	盛本/梅本	515/515	食品官能評価実習/調理学実習Ⅱ	盛本/梅本	515/515	食品官能評価実習/調理学実習Ⅱ	盛本/梅本	515/515	プロジェクト実践Ⅱ	全学科教員	研究室等	プロジェクト実践Ⅱ	全学科教員	研究室等	
4年																	
木	教養													英語で読む健康科学 (2年次)	上村		
	専門科目	1年	製菓入門	梅本	413	おいしさの科学	伏木	413	コミュニティⅡ	全学科教員		世界の食文化	森田	413	食料生産学入門	松岡	413
		2年	スポーツ栄養	浅野 (兼任)	421	医薬品・サプリメント論	瀬尾	421	消費行動論	市川 (兼任)	421	簿記会計入門	樋口 (兼任)	421	6次産業化論Ⅰ	木本	421
		3年	スポーツ栄養	浅野 (兼任)	421	医薬品・サプリメント論	瀬尾	421	消費行動論	市川 (兼任)	421	簿記会計入門	樋口 (兼任)	421	6次産業化論Ⅰ	木本	421
		4年							食品関連法規	盛本	412	食品バイオテクノロジー実験	瀬尾	515	食品バイオテクノロジー実験	瀬尾	515
金	教養	スポーツ実技 (通年)	藤林 (兼任)	324				文学特論	浅井 (兼任)	727	生命倫理	安村 (兼任)	412	学生生活入門Ⅱ	上村	412	
		経済学入門	滋野 (兼任)	631				地域協働論	大橋	413							
	専門科目	1年				食品研究開発入門	大橋	413									
		2年	介護の食事実習	梅本	515	介護の食事実習	梅本	515	ビジネスデータ分析演習	破田野 (兼任)	421				コミュニティⅣ	全学科教員	研究室
		3年	介護の食事実習	梅本	515	介護の食事実習	梅本	515	ビジネスデータ分析演習	破田野 (兼任)	421	コミュニティⅥ	全学科教員	研究室			
4年								卒業研究	全学科教員	研究室							

## ■食創造学科 履修モデル

					履修モデル① 食品開発系 食品を加工・製造するプロセスを概観し、世の中の需要に先んじた食品開発に繋げる力を身に付ける。	履修モデル② 食ビジネス系 食関連の企業において、調達・営業・財務などの業務に従事、また、自ら起業し、食ビジネスの最前線で市場開拓する力を身に付ける。	履修モデル③ 栄養・健康系 身近な食を通じて、「栄養・健康」と「おいしさ・幸せ」の融合を、提案・発信する力をつけ、地域で食を盛り上げる力を身に付ける。		
					食品開発部門、食品シンクタンク 工場製造部門	食関係企業営業・財務・調達 起業、店舗経営	保健・福祉・教育現場、 行政の健康企画、地域		
科目区分	授業科目の名称		配当年次	必修	選択	出口			
総合教育科目	基礎演習科目		基礎セミナー		1通	2			
	一般教養科目	人文科学系列	歴史学	1前	2				
			文学概論	1前	2				
			文学特論	1後	2				
			日本語表現	1前	2		○		
			哲学	1前	2			○	
			生命倫理	1後	2		○		
		心理学入門	1前	2			○		
		社会科学系列	法学入門	1前	2				
			日本国憲法	1後	2		○		
			経済学入門	1後	2		○		
			経営と文化	1前	2			○	
			社会学入門	1後	2				
	異文化コミュニケーション論		1前	2			○		
	自然科学系列	教育学	1前	2					
		数学の基礎	1前	2					
		統計学入門	1後	2		○			
		生物の化学	1後	2					
		化学Ⅰ	1前	2		○			
		化学Ⅱ	1後	2			○		
	化学実験	1後	1			○			
	生物学Ⅰ	1前	2			○			
	生物学Ⅱ	1後	2						
	外国語科目	総合英語（前期）	1前	2		○			
		総合英語（後期）	1後	2		○			
		英会話初級（前期）	1前	2					
		英会話初級（後期）	1後	2					
		英語で読む健康科学	2前・後	2					
		TOEIC英語	2前	2					
		映像メディア英語	2前・後	2					
		朝鮮韓国語初級（前期）	1前	2					
		朝鮮韓国語初級（後期）	1後	2					
		朝鮮韓国語中級（前期）	2前	2					
	朝鮮韓国語中級（後期）	2後	2						
	健康管理科目	スポーツ理論	1前	2					
		健康管理と栄養学	1後	2		○			
		スポーツ実技	1通	2			○		
	情報処理科目	コンピュータ演習	1前	2		○			
		情報処理応用演習A	2後	1			○		
		情報処理応用演習B	2後	1			○		
	教養演習科目	学生生活入門Ⅰ	1前	2		○			
		学生生活入門Ⅱ	1後	2			○		
		地域協働論	1後	2			○		
	キャリア支援科目	キャリアデザインⅠ	2後	2		○			
		キャリアデザインⅡ	3前	2			○		
		キャリアデザインⅢ	3後	2			○		
専門科目	専門基礎科目	食と幸せ	1前	2		○			
		食のための生物学	1前	2		○			
		食のための化学	1前	2		○			
		食品学総論	1前	2		○			
		食品学実験	1後	1		○			
		基礎栄養学	1後	2		○			
		食の安全	1後	2		○			
		調理学入門	1後	2		○			
		製菓入門	1後	2		○			
		おいしさの科学	1後	2		○			
		日本の伝統・食文化	1後	2		○			
		世界の食文化	1後	2		○			
		食料生産学入門	1後	2		○			
		食品加工・流通学入門	1前	2		○			
		食品研究開発入門	1後	2		○			
		食品ビジネス学入門	1後	2		○			
		経営学入門	1前	2		○			
		食生活と健康入門	1後	2		○			
		専門展開科目	食料生産	食糧経済学	2・3後	2		○	
				食資源生産学	2・3前	2		○	
				食料生産システム	2・3後	2		○	
	生産管理論			2・3前	2		○		
	食と地域の実践演習			2・3通	2		○		
	食品加工・流通		食品加工実践演習	2・3前	2		○		
			食品製造学	2・3前	2		○		
			食品衛生学	2・3前	2		○		
			HACCP論	2・3後	2			○	
			食品流通論	2・3前	2			○	
			調理学実習Ⅰ	2・3前	1		○		
	調理学実習Ⅱ		2・3後	1		○			
	食品デザイン論		2・3後	2		○			
	研究開発	食品開発論	2・3後	2		○			
		食品物性論	2・3前	2		○			
		分析化学	2・3後	2		○			
		食品官能評価論	2・3前	2		○			
		食品官能評価実習	2・3後	1		○			
	スポーツ栄養	2・3後	2		○				
	食品バイオテクノロジー	4前	2		○				
	食品バイオテクノロジー実験	4後	1		○				
	食品ビジネス	食の情報学	2・3前	2		○			
		ビジネスデータ分析演習	2・3後	2		○			
		食品産業論	2・3前	2		○			
		消費行動論	2・3後	2		○			
		ビジネス心理学	2・3前	2		○			
		食品マーケティング実践演習	3・4後	2		○			
	食品関連法規	4後	2		○				
	店舗経営	簿記会計入門	2・3後	2		○			
		起業入門	2・3前	2		○			
		6次産業化論Ⅰ	2・3後	2		○			
		6次産業化論Ⅱ	3・4後	2		○			
		店舗経営論	3・4後	2		○			
店舗経営実践演習		4後	2		○				
食生活と健康	食生活・食文化論	2・3前	2		○				
	機能栄養学	2・3前	2		○				
	公衆栄養学	2・3前	2		○				
	ライフステージ栄養学	2・3前	2		○				
	介護の食事実習	2・3後	1		○				
	医薬品・サプリメント論	2・3後	2		○				
フードベジタリアン論	4前	2		○					
フードコーディネーター論	4前	2		○					
プロジェクト実践科目	プロジェクト実践Ⅰ	2前	4		○				
	プロジェクト実践Ⅱ	3後	4		○				
演習科目	コミュニティⅠ	1前	2		○				
	コミュニティⅡ	1後	2		○				
	コミュニティⅢ	2前	2		○				
	コミュニティⅣ	2後	2		○				
	コミュニティⅤ	3前	2		○				
	コミュニティⅥ	3後	2		○				
卒業研究	卒業研究	4通		4	○				

総合教養科目

専門科目

専門基礎科目

専門展開科目

プロジェクト実践科目

演習科目

卒業研究

26単位

29単位

47単位

8単位

12単位

4単位

合計

26単位

28単位

52単位

8単位

12単位

4単位

合計

27単位

28単位

46単位

8単位

12単位

4単位

合計

合計

126単位

130単位

125単位

## ■ アドミッション・ポリシー（AP）と入試種別との対応関係

			【養成する人材像】				
			自ら勉め励む自主創造の精神と多様な食の領域に挑戦する好奇心を有し、栄養学をベースとした食に関する専門的かつ実践的な知識・技能の活用を通じて、人や社会の幸福の向上に寄与し、予測困難な時代において、食に関する課題解決ができる実践的人材を養成する。				
			DP1 多様な領域に挑戦する好奇心と社会に貢献しようとする姿勢を有している。	DP2 食料生産から消費に至る一連のフードシステムに加え、食に関する経営的視点、心理的側面、身体へ与える影響など、食に関する幅広く、専門的な知識と技術を備えている。	DP3 食に関する幅広い知識を有機的に関連させ、嗜好性の高い食品を創造、提案することができる能力を有する。	DP4 食に関する実践的な知識や技術を活用し、地域の振興、活性化に貢献できる能力を有する。	DP5 社会に向き合い、様々なニーズや課題を発見し、課題解決を通じて新しいビジネスを生み出し、力を有している。
入試種別	判定資料	評価点数	AP 1 食の多様な領域に関心を持ち、挑戦する意欲と好奇心を有している。	AP 2 食に関する幅広く、専門的な知識と技術を身に付けるため、高等学校卒業程度の基礎学力を有している。	AP 3 食に対して、ユニークな発想を尊び、創造的に学ぶ意欲を有している。	AP 4 自らの考えを的確に表現し、同時に、人々と良好な関係を築き、他者の考えを受け入れる力を有している。	AP 5 大学での学びを、地域や社会に生かそうという志を有している。
総合型（Ⅰ、Ⅱ）	面接	100点	○		○	○	○
	調査書			○			
総合型（Ⅲ）	調査書	100点		○		○	○
	自己推薦書	50点	○		○	○	○
	小論文	50点			○	○	
総合型（特別）	面接	100点	○		○	○	○
	調査書			○			
総合型選抜（系列校）	面接	100点	○		○	○	○
	小論文	100点		○		○	
	調査書			○		○	○
学校推薦型（指定校）	面接	100点	○		○	○	○
	調査書			○			
学校推薦型（Ⅰ、Ⅱ）	学力試験	100点		○			
	調査書		○	○	○	○	○
学校推薦型（Ⅲ）	面接（自己アピール）	100点	○		○	○	○
	調査書			○			
一般（前、中、後期）	学力試験	100点		○			
	調査書		○	○	○	○	○



## 甲子園学院定年に関する規程

改正 平成 25 年 4 月 1 日

(目的)

第 1 条 この規程は、学校法人甲子園学院就業規則第 12 条の規定に基づき、常勤の職員（以下「専任職員」という。）の定年について必要な事項を定める。

(定年年齢)

第 2 条 専任職員の定年年齢は、次のとおりとする。

- (1) 大学及び短期大学の教育職員 65 歳
- (2) 高等学校、中学校、小学校及び幼稚園の教育職員 60 歳
- (3) 事務職員、技術職員及び労務職員 60 歳

(定年退職の日及び再雇用)

第 3 条 専任職員は、定年に達した日の属する学年度末をもって退職とする。ただし、前条第 2

号及び第 3 号に該当する専任職員で、本人が希望し、解雇事由又は退職事由に該当しない者であって、高年齢者等の雇用の安定等に関する法律の一部を改正する法律（平成 24 年法律第 78 号。）附則第 3 項に基づき、なお効力を有することとされる改正前の高年齢者等の雇用の安定等に関する法律（昭和 46 年法律第 68 号。）第 9 条第 2 項に基づく労使協定の定めるところにより、次の各号に掲げる基準（以下「基準」という。）のいずれにも該当する者については、65 歳まで再雇用し、基準のいずれかを満たさない者については、次の基準の適用年齢まで再雇用する。

- (1) 引き続き勤務することを希望していること。
- (2) 直近の健康診断の結果、業務遂行に問題がないこと。
- (3) 無断欠勤がないこと。
- (4) 勤務成績が良好であること。

2 前項の場合において、次の表の左欄に掲げる期間における当該基準の適用については、同表の左欄に掲げる区分に応じ、それぞれ右欄に掲げる年齢以上の者を対象に行うものとする。

平成 25 年 4 月 1 日から平成 28 年 3 月 31 日まで	61 歳
平成 28 年 4 月 1 日から平成 31 年 3 月 31 日まで	62 歳
平成 31 年 4 月 1 日から平成 34 年 3 月 31 日まで	63 歳
平成 34 年 4 月 1 日から平成 37 年 3 月 31 日まで	64 歳

(再雇用者の身分等)

第 4 条 前条による再雇用者の身分は嘱託又は非常勤講師とするとともに、4 月 1 日から翌年 3 月 31 日までの 1 年を単位として更新するものとし、その雇用期間における退職金は支給しない。

(高齢者の採用)

第5条 理事長は前2条の規定による再雇用者とは別に、60歳以上の高齢者を専任職員又は非常勤の職員として採用することができる。

(定年の特例)

第6条 前条の規定により専任職員となった者の定年は、次のとおりとする。

- (1) 大学及び短期大学の教育職員 68歳
- (2) 高等学校、中学校、小学校及び幼稚園の教育職員 65歳
- (3) 事務職員、技術職員及び労務職員 65歳

(特別の採用)

第7条 理事長は、特に必要と認める者を前条に規定する定年を超えて専任職員又は非常勤の職員として特別に採用することができる。

- 2 前項の場合における雇用は、1年毎に更新することを原則とする。ただし、特別の事由により、期限を付し、又は期限を付さないことができる。
- 3 前項の場合の年齢は、理事長が特別に必要とする者を除き、75歳を超えることができない。

(適用除外)

第8条 第2条、第6条及び前条の規定は、学長、副学長、校長及び園長には適用せず、別に定める。

(定めのない事項)

第9条 この規程に定めのない事項については、理事長が定める。

附 則

- 1 この規程は昭和62年4月1日から施行する。
- 2 この規程の施行の日前に旧規程の適用を受け、定年を超えて在職中の者については、なお、従前の例による。

附 則

この改正規程は、平成2年4月1日から施行する。

附 則

- 1 この規程は、平成5年4月1日から施行する。
- 2 この規程の施行の前日において、学校法人甲子園学院定年規程の特例に関する規程の適用を受けている者の定年年齢は、その規程の定めによる。
- 3 学校法人甲子園学院定年規程の特例に関する規程は、廃止する。

附 則

この規程は、平成6年4月1日から施行する。

附 則

- 1 この規程は平成18年4月1日から施行する。
- 2 第6条第2号及び第3号の規定の適用（第5条適用者を除く。）については、次の表の左欄に掲げる期間の区分に応じ、同条同号中「65歳」とあるのは、それぞれ同表の右欄に掲

げる字句に読み替える。

平成18年4月1日から平成19年3月31日までの間	62歳
平成19年4月1日から平成22年3月31日までの間	63歳
平成22年4月1日から平成25年3月31日までの間	64歳
平成25年4月1日以降	65歳

附 則

この規程は、平成25年4月1日から施行する。

## 甲子園大学 栄養学部 食創造学科 図書購入リスト

連番	分野	ISBN	書名	著者名	出版社	出版年次	本体価格
1	情報学	9784833424387	顔認証の教科書	今岡 仁 著	プレジデント社	202112	1,600
2	情報学	9784492762561	責任ある AI	保科 学世 著	東洋経済新報社	202109	2,000
3	情報学	9784065238080	ディープラーニング 学習する機械	Y. ルカン 著	講談社	202110	2,500
4	情報学	9784297125608	ディープラーニングを支える技術	岡野原 大輔 著	技術評論社	202201	2,680
5	情報学	9784163914220	アルゴリズムの時代 機械が決定する世界をどう生きるか	ハンナ・フライ 著	文藝春秋	202108	1,700
6	情報学	9784062192231	マスターアルゴリズム	P. ドミンゴス 著	講談社	202104	4,500
7	情報学	9784822288730	教養としてのコンピューターサイエンス講義	B. カーニハン 著	日経BP	202002	2,600
8	情報学	9784296000128	教養としての AI 講義	メラニー・ミッチェル	日経BPマーケティング	202102	2,600
9	情報学	9784798167206	あたらしい人工知能技術の教科書	我妻 幸長 著	翔泳社	202109	3,400
10	情報学	9784802613224	画像認識の基本と原理	川島 賢 著	ソシム	202108	2,000
11	情報学	9784297119003	AIエンジニアの実務と知識がこれ1冊でしっかりわかる教科書	AIエンジニア研究会	技術評論社	202102	1,980
12	情報学	9784297128111	ディープラーニングを支える技術 2	岡野原 大輔 著	技術評論社	202205	2,980
13	情報学	9784297121303	絵と図でわかる AI と社会	江間 有沙 著	技術評論社	202106	2,000
14	情報学	9784761274696	AI プログラミングが最速で学べる!	日比野 新 著	かんき出版	202001	1,600
15	情報学	9784757103993	新 基礎情報学	西垣 通 著	NTT出版	202106	2,500
16	情報学	9784798170138	図解まるわかり AI のしくみ	三津村 直貴 著	翔泳社	202203	1,680
17	情報学	9784320125421	コンピュータビジョン最前線 2021 冬	井尻 善久 他編	共立出版	202112	3,000
18	情報学	9784862464507	AlphaZero 深層学習・強化学習・探索人工知能プログラミング実践入門	布留川 英一 著	ポーンデジタル	201906	3,200
19	情報学	9784326154777	情報の哲学のために	L. フロリディ 著	勁草書房	202107	3,000
20	情報学	9784065218846	イラストで学ぶ人工知能概論 改訂第2版	谷口 忠大 著	講談社	202012	2,600
21	情報学	9784422414201	決定版 コンピュータサイエンス図鑑	H. コールドウェル	創元社	201907	2,000
22	情報学	9784802512008	創るための AI	徳井 直生 著	ビー・エヌ・エヌ	202101	2,600
23	情報学	9784065215180	イラストで学ぶ 認知科学	北原 義典 著	講談社	202011	2,800
24	情報学	9784297120382	はじめての AI リテラシー	岡嶋 裕史 著	技術評論社	202107	1,680
25	情報学	9784315521856	人工知能 ディープラーニング編	松尾 豊 (監修)	ニュートンプレス	201910	900
26	情報学	9784623090921	大学生のための情報リテラシー	上出 浩 他著	ミネルヴァ書房	202103	2,500
27	情報学	9784864107716	AI は人間を憎まない	トム・チヴァース 著	飛鳥新社	202106	2,200
28	情報学	9784798164953	あたらしい脳科学と人工知能の教科書	我妻 幸長 著	翔泳社	202101	2,800
29	情報学	9784297117108	基礎からわかる情報リテラシー 改訂第4版	奥村 晴彦 著	技術評論社	202011	1,480
30	情報学	9784622089841	AI 新生	S. ラッセル 著	みすず書房	202104	3,500
31	情報学	9784315523003	AI 大図鑑	松尾 豊 監修	ニュートンプレス	202012	2,800
32	情報学	9784140817711	超 AI 入門 ディープラーニングはどこまで進化するのか	松尾 豊 編著	NHK出版	201902	1,200
33	情報学	9784296070220	キーワードで学ぶ最新情報トピックス2022	佐藤 義弘 他監修	日経BPマーケティング	202202	1,300
34	情報学	9784905325161	人工知能が「生命」になるとき	三宅陽一郎	第二次惑星開発委員会	202012	2,800
35	情報学	9784315522600	人工知能 仕事編	松原 仁 (監修)	ニュートンプレス	202007	900
36	情報学	9784295005353	エンジニアなら知っておきたい AI のキホン	梅田 弘之 著	インプレス	201901	2,200
37	情報学	9784794972972	AI が会話できないのはなぜか	西田 豊明 著	晶文社	202202	2,300
38	情報学	9784873119120	人工知能のアーキテクトたち AI を築き上げた人々が語るその真実	M. フォード 著	オライリー・ジャパン	202008	3,200

連番	分野	ISBN	書名	著者名	出版社	出版年次	本体価格
39	情報学	9784535559073	相対化する知性 人工知能が世界の見方をどう変えるのか	西山 圭太 他著	日本評論社	202003	2,700
40	情報学	9784862464729	OpenAI Gym/Baselines	布留川 英一 著	ポーンデジタル	202002	3,200
41	情報学	9784802511261	ALIFE   人工生命	岡 瑞起 著	ビー・エヌ・エヌ	202203	2,600
42	情報学	9784802612470	世界一カンタンで実践的な文系のための人工知能の教科書	福馬 智生 著	ソシム	202004	1,500
43	情報学	9784816928628	スキルアップ! 情報検索 新訂第2版	中島 玲子 他著	日外アソシエーツ	202101	2,450
44	情報学	9784782800546	心の社会	M. ミンスキー	産業図書	199007	4,300
45	情報学	9784865104196	情報モラル&情報セキュリティ 改訂3版	富士通エフ・オー・エム (FOM出版)	富士通オフィス	202002	500
46	情報学	9784865103465	情報リテラシー 総合編 改訂版		富士通オフィス	201803	2,500
47	情報学	9784764955578	計算論的思考ってなに?	中島 秀之 編著	近代科学社	202201	2,200
48	情報学	9784296104543	ディープラーニング活用の教科書 実践編	日経クロストrend	日経BPマーケティング	201910	1,800
49	情報学	9784862464460	FINAL FANTASY 15の人工知能	スクウェア・エニックス	ポーンデジタル	201905	3,200
50	情報学	9784621305881	AIの倫理学	M. クーケルバーク	丸善出版	202012	2,400
51	情報学	9784274224263	基礎から学ぶ人工知能の教科書	小高 知宏 著	オーム社	201909	2,700
52	情報学	9784297113254	メディアリテラシー標準テキスト メディアとインターネットを理解するための基礎知識	定平 誠 著	技術評論社	202005	1,480
53	情報学	9784621305034	教養のコンピュータサイエンス情報科 3版	小鐘 香椎子 他著	丸善出版	202003	3,000
54	情報学	9784297110819	情報倫理 改訂新版 ネット時代のソーシャル・リテラシー (改訂新版)	高橋 慈子 他著	技術評論社	202003	1,380
55	情報学	9784320009295	五感を探るオノマトペ「ふわふわ」と「もふもふ」の違いは数値化できる	坂本 真樹 著	共立出版	201906	1,800
56	情報学	9784344928145	AIは人類を駆逐するのか? 自律世界の到来	太田 裕朗 著	幻冬舎	202006	800
57	情報学	9784274225956	一般情報教育 IT Text 一般教育シリーズ	情報処理学会一般情報	オーム社	202009	2,200
58	情報学	9784254129113	データサイエンス入門 (Pythonによるビジネスデータサイエンス1)	笹嶋宗彦編	朝倉書店	202104	2,500
59	情報学	9784254129120	データの前処理 (Pythonによるビジネスデータサイエンス2)	羽室行信編	朝倉書店	202106	2,900
60	情報学	9784254129137	マーケティングデータ分析 (Pythonによるビジネスデータサイエンス3)	中原孝信編	朝倉書店	202109	2,600
61	経済	9784769916208	強い! ブランドの育て方	名倉洋輔著	恒星社厚生閣	201806	2,600
62	経済	9784405120112	サクッとわかるビジネス教養 行動経済学	阿部 誠 監修	新星出版社	202103	1,200
63	経済	9784297109691	60分でわかる! SDGs 超入門	バウンド 著	技術評論社	201911	1,080
64	経済	9784152100672	NOISE (上)	D. カーネマン 他著	早川書房	202112	2,100
65	経済	9784299004512	SDGs 見るだけノート	笹谷 秀光 監修	宝島社	202005	1,100
66	経済	9784478105511	父が娘に語る美しく、深く、壮大で、飛んでもなくわかりやすい経済の話	Y. バルファクス 著	ダイヤモンド社	201903	1,500
67	経済	9784309300160	アダム・スミスの夕食を作ったのは誰か?	K. マルサル 著	河出書房新社	202111	2,100
68	経済	9784622090038	資本主義だけ残った	B. ミラノヴィッチ	みすず書房	202106	3,600
69	経済	9784152100689	NOISE (下)	D. カーネマン 他著	早川書房	202112	2,100
70	経済	9784532323806	ビジネス・エコノミクスマネジメント・テキスト 第2版	伊藤 元重 著	日本経済新聞出版社	202109	2,500
71	経済	9784478104323	経済は統計から学べ!	宮路 秀作 著	ダイヤモンド社	202106	1,600
72	経済	9784815612627	アメリカの高校生が学んでいる経済の教室	D. A. メイヤー 著	SBCクリエイティブ	202202	1,500
73	経済	9784534059062	教養としての「金融&ファイナンス」大全	野崎 浩成 著	日本実業出版社	202003	2,500
74	経済	9784492762585	エンベデッド・ファイナンスの衝撃	城田 真琴 著	東洋経済新報社	202112	1,800
75	経済	9784532323790	実況! ビジネス力養成講義 ファイナンス	石野 雄一 著	日本経済新聞出版社	202102	1,800
76	経済	9784140818558	なぜ、脱成長なのか	G. カリス 他著	NHK出版	202104	1,400
77	経済	9784492315330	ナラティブ経済学	R. J. シラー 著	東洋経済新報社	202108	2,800

連番	分野	ISBN	書名	著者名	出版社	出版年次	本体価格
78	経済	9784492503317	監視資本主義	S. スボフ 著	東洋経済新報社	202107	5,600
79	経済	9784046011688	大学4年間の経済学が10時間でざっと学べる	井堀 利宏 著	KADOKAWA	201504	1,500
80	経済	9784800286710	行動経済学見るだけノート	真壁 昭夫 著	宝島社	201808	1,200
81	経済	9784297117405	金融のしくみがこれ1冊でしっかりわかる教科書	伊藤 亮太 著	技術評論社	202101	1,500
82	経済	9784797387261	経済ってなんだ？	山本 御穂 著	S B クリエイティブ	202108	1,500
83	経済	9784532358860	バブルの経済理論	櫻川 昌哉 著	日本経済新聞出版社	202105	4,500
84	経済	9784537219319	眠れなくなるほど面白い図解 経済とお金の話	神樹 兵輔 著	日本文芸社	202110	850
85	経済	9784909515063	気候危機とグローバル・グリーン	ノーム・チョムス	那須里山舎	202112	2,200
86	経済	9784534057419	金融の基本 新版	田淵 直也 著	日本実業出版社	201912	1,700
87	経済	9784535557567	ミクロ経済学の力	神取 道宏 著	日本評論社	201409	3,200
88	経済	9784532323851	図解SDGs入門	村上 芽 著	日本経済新聞出版社	202101	1,600
89	経済	9784297122478	為替のしくみがこれ1冊でしっかりわかる教科書	尾河 眞樹 監修	技術評論社	202108	1,500
90	経済	9784065195031	現代経済学の直観的方法	長沼 伸一郎 著	講談社	202004	2,400
91	経済	9784828308968	なぜ金利が上がると債券は下がるのか？(増補改訂)	角川 総一 著	ビジネス教育出版社	202107	1,600
92	経済	9784487815432	あなたを変える行動経済学	大竹 文雄 著	東京書籍	202201	1,300
93	経済	9784761273330	NO.1エコノミストが書いた世界一わかりやすい金利の本	上野 泰也 編著	かんき出版	201804	1,600
94	経済	9784492315354	超訳 ケインズ『一般理論』	J. M. ケインズ 著	東洋経済新報社	202103	1,700
95	経済	9784761268947	スタンフォード大学で一番人気の経済学入門 ミクロ編	池上 彰 監訳	かんき出版	201302	1,500
96	経済	9784641165823	教養としてのグローバル経済	齊藤 誠 著	有斐閣	202105	2,000
97	経済	9784800282859	大学4年間の経済学見るだけノート	木暮 太一 監修	宝島社	201807	1,100
98	経済	9784535556591	経済学で出る数学 改訂版-高校数学からきちんと攻める(改訂版)	尾山 大輔 編著	日本評論社	201303	2,100
99	経済	9784761269104	スタンフォード大学で一番人気の経済学入門 マクロ編	池上 彰 監訳	かんき出版	201304	1,500
100	経済	9784492315217	マンキュー入門経済学 第3版	N. G. マンキュー	東洋経済新報社	201910	3,200
101	経済	9784502290411	速習！ミクロ経済学 第2版	石川 秀樹 著	中央経済ホールディングス	201904	2,600
102	経済	9784502290312	速習！マクロ経済学 第2版	石川 秀樹 著	中央経済ホールディングス	201904	2,400
103	経済	9784478109342	世界を貧困に導くウォール街を超える悪魔	ニコラス・シャクソン	ダイヤモンド社	202111	2,200
104	経済	9784766427479	「ネオ・チャイナリスク」研究	柯 隆 著	慶應義塾大学出版会	202105	2,400
105	経済	9784750517018	経済のトリセツ	山形 浩生 著	亜紀書房	202107	1,800
106	経済	9784140818862	「経済学」にだまされるな！	T. ボルシェ 著	NHK出版	202112	1,600
107	経済	9784492396476	人口減少社会のデザイン	広井 良典 著	東洋経済新報社	201910	1,800
108	経済	9784532359089	リージョナルバンカース 地域金融が勝ち抜く条件	N I K K E I F i n	日本経済新聞出版社	202111	1,800
109	経済	9784751530702	グッド・アンセスター	ローマン・クルツナリ	あすなろ書房	202109	1,800
110	経済	9784295008965	SDGsが生み出す未来のビジネス	水野 雅弘 著	インプレス	202006	1,680
111	経済	9784297113193	金融業界のしくみとビジネスがこれ1冊でしっかりわかる教科書	伊藤 亮太 著	技術評論社	202006	1,500
112	経済	9784532135133	競争政策の経済学	大橋 弘 著	日本経済新聞出版社	202104	2,500
113	経済	9784408339870	アイデア資本主義	大川内 直子 著	実業之日本社	202109	1,800
114	経済	9784046019585	大学4年間の金融学が10時間でざっと学べる	植田 和男 著	KADOKAWA	201707	1,500
115	経済	9784297111175	効果検証入門 正しい比較のための因果推論	安井 翔太 著	技術評論社	202001	2,680
116	経済	9784765746564	投資家の疑問に答える日銀の出口戦略Q & A	木内 登英 著	銀行研修社	202201	1,600

連番	分野	ISBN	書名	著者名	出版社	出版年次	本体価格
117	経済	9784910063195	ミッション・エコノミー	M. マツカート 著	ニューズビックス	202112	2,100
118	経済	9784766824728	マナー・ローンダリング対策Q&A 第3版	國吉 雅男 他著	経済法令研究会	202105	1,200
119	経済	9784862808219	教養としての政治経済学	井堀 利宏 著	総合法令出版	202110	1,500
120	経済	9784492681473	決済インフラ入門 (2025年版)	宿輪 純一 著	東洋経済新報社	202107	2,000
121	経済	9784798059976	SDGsがよくわかる本	松原 恭司郎 著	秀和システム	201912	1,300
122	経済	9784492444658	次なる100年	水野 和夫 著	東洋経済新報社	202202	3,600
123	経済	9784326550869	入門・行動科学と公共政策	C. サンステイーン	勤草書房	202107	1,800
124	経済	9784532135157	日本 戦争経済史	小野 圭司 著	日本経済新聞出版社	202105	4,500
125	経済	9784000614757	地球を壊す暮らし方	U. ブラント	岩波書店	202106	2,800
126	経済	9784532177102	人口戦略法案	山崎 史郎 著	日本経済新聞出版社	202111	2,400
127	経済	9784535557956	入門マクロ経済学 第6版	中谷 巖 他著	日本評論社	202103	2,800
128	経済	9784822247478	実践 行動経済学 - 健康、富、幸福への聡明な選択	R. セイラー 著	日経BP	200907	2,200
129	食品	9784478090732	食品表示検定認定テキスト・中級 改訂7版	食品表示検定協会	ダイヤモンド社	202101	2,500
130	食品	9784492222669	食品の裏側	安部 司 著	東洋経済新報社	200511	1,400
131	食品	9784478090565	食品表示検定 初級・問題集	食品表示検定協会	ダイヤモンド社	201808	1,400
132	食品	9784478090633	食品表示検定認定テキスト・初級 改訂6版	食品表示検定協会	ダイヤモンド社	202001	1,400
133	食品	9784860645717	「発酵」のことが一冊でまるごとわかる	齋藤 勝裕 著	ベレ出版	201901	1,500
134	食品	9784492223369	食品の裏側 2 実態編	安部 司 著	東洋経済新報社	201404	1,400
135	食品	9784478090756	食品表示検定認定テキスト・初級 改訂7版	食品表示検定協会	ダイヤモンド社	202201	1,500
136	食品	9784478090725	食品表示検定 中級・問題集	食品表示検定協会	ダイヤモンド社	202203	2,000
137	食品	9784798064567	よくわかる最新発酵の基本と仕組み	齋藤 勝裕 著	秀和システム	202106	1,700
138	食品	9784826902267	歪められた食の常識	T. スペクター 著	白揚社	202103	2,600
139	食品	9784756251121	発酵はおいしい! イラストで読む世界の発酵食品	ferment bo	バイインターナショナル	201912	2,400
140	食品	9784822288617	クリーンミート 培養肉が世界を変える	P. シャビロ 著	日経BP	202001	1,800
141	食品	9784534058843	図解 飲食店の衛生管理	河岸 宏和 著	日本実業出版社	202111	1,800
142	食品	9784863241121	発酵文化人類学 微生物から見た社会のカタチ	小倉 ヒラク 著	木楽舎	201705	1,600
143	食品	9784326154685	食農倫理学の長い旅	P・B・トンプソン	勤草書房	202102	3,200
144	食品	9784863102316	ゲノム編集食品が変える食の未来	松永 和紀 著	ウェッジ	202011	1,500
145	食品	9784495569228	最新版 ビジュアル図解 食品工場のしくみ	河岸 宏和 著	同文館出版	201908	1,800
146	食品	9784873119632	メタファーとしての発酵	S. E. キャッツ 著	オライリー・ジャパン	202109	2,000
147	食品	9784873117638	発酵の技法 世界の発酵食品と発酵文化の探求	S. E. キャッツ 著	オライリー・ジャパン	201604	3,600
148	食品	9784562059683	肉食の終わり	J. リース 著	原書房	202111	2,500
149	食品	9784767904504	調理と食品の官能評価	松本 仲子 著	建帛社	201205	2,000
150	食品	9784562059515	発酵食品の歴史	C. ポームガースバー	原書房	202109	2,500
151	食品	9784495540845	これからの飲食店衛生管理の教科書	山川 博史 監修	同文館出版	202104	1,600
152	食品	9784903097633	日本発酵紀行	小倉 ヒラク 著	D&DEPARTMENT PROJECT	201906	1,800
153	食品	9784802132923	食品添加物用語の基礎知識 第3版	小藪 浩二郎 監修	メディア・バル	202111	1,818
154	食品	9784534053152	最新版 食品に関する法律と実務がわかる本	佐伯 龍夫 著	日本実業出版社	201509	2,000
155	食品	9784526081842	図解よくわかるフードテック入門	三輪 泰史 編著	日刊工業新聞社	202202	2,200

連番	分野	ISBN	書名	著者名	出版社	出版年次	本体価格
156	食品	9784309907451	発酵道 酒蔵の微生物が教えてくれた人間の生き方	寺田 啓佐 著	河出書房新社	200708	1,500
157	食品	9784326750566	ビールの自然誌	R. デザール 著	勤草書房	202001	2,200
158	食品	9784065259054	食品衛生・食品安全テキスト&問題集 2版	藤井 建夫 著	講談社	202110	2,600
159	食品	9784805859636	食品安全検定テキスト 初級 第2版	一色 賢司 監修	中央法規出版	201911	2,200
160	食品	9784332040644	食品加工学と実習・実験 第2版	谷口 亜樹子 編著	光生館	201608	2,100
161	食品	9784812220115	食の商品開発	内田 雅昭 著	昭和堂	202108	2,300
162	食品	9784817197214	HACCP制度化にまつわるQ&A	米虫 節夫 他編	日科技連出版社	202009	2,600
163	食品	9784416615751	図解でよくわかる発酵のさほん 発酵のしくみと微生物の種類から、食品・製薬・環境テクノロジーまで	館 博 監修	誠堂新光社	201504	1,600
164	食品	9784751114087	飲食店のHACCPがよくわかる本	大坪 晏子 他著	旭屋出版	202003	1,800
165	食品	9784895313964	マンガで読む発酵の世界 微生物たちが作り出すおいしさと健康の科学	黒沼 真由美 著	緑書房	202002	1,800
166	食品	9784862514127	食卓の危機-遺伝子組み換え食品と農薬汚染	安田 節子 著	三和書籍	202010	1,700
167	食品	9784495579920	ビジュアル図解食品工場の点検と監査 改訂	河岸 宏和 著	同文館出版	201609	1,700
168	食品	9784805883525	大量調理施設衛生管理のポイント 7訂		中央法規出版	202107	2,500
169	食品	9784774175393	食品加工が一番わかる	永井 毅 監修	技術評論社	201509	1,880
170	食品	9784542920316	やさしいHACCP入門 新版	新宮 和裕 著	日本規格協会	201705	1,500
171	食品	9784540212222	世界の発酵食をフィールドワークする	横山 智 編著	農山漁村文化協会	202201	1,900
172	食品	9784623091102	テキーラとメスカル	S. ボーウェン 著	ミネルヴァ書房	202106	3,500
173	食品	9784805856970	食品安全検定テキスト 中級 第2版	一色 賢司 監修	中央法規出版	201807	2,800
174	食品	9784474066625	食品表示の法律・実務ガイドブック 新訂版	石川 直基 他著	第一法規	201908	3,400
175	食品	9784817196606	食品衛生法対応 はじめてのHACCP	食品安全ネットワーク	日科技連出版社	201812	2,800
176	食品	9784767905655	食品微生物学 改訂	高見 伸治 他著	建帛社	201603	2,100
177	食品	9784805883372	現場で役立つ食品微生物Q&A 第5版	小久保 彌太郎 編著	中央法規出版	202107	3,200
178	食品	9784769916703	食品のコクとは何か	西村 敏英 編	恒星社厚生閣	202107	4,000
179	食品	9784526075506	食品包装の科学 おもしろサイエンス	石谷 孝佑 監修	日刊工業新聞社	201603	1,600
180	食品	9784542402638	ここが知りたかった!FSSC22000・HACCP対応工場改修・新設ガイドブック	角野 久史 編著	日本規格協会	201501	3,900
181	食品	9784778316167	トマト缶の黒い真実	J. B. マレ 著	太田出版	201803	1,900
182	食品	9784805884287	食品安全検定テキスト 中級 第3版	一色 賢司 監修	中央法規出版	202202	2,800
183	食品	9784526080784	食品工場の生産技術	弘中 泰雅 著	日刊工業新聞社	202008	3,000
184	食品	9784772677103	食べものが劣化する日本 命をつむぐ種子と安心な食を次世代へ	安田 節子 著	合同出版	201909	1,400
185	食品	9784778204686	フレームワーク思考で学ぶHACCP	今城 敏 著	カナリアコミュニケーションズ	202005	1,600
186	食品	9784526075728	トコトンやさしい発酵の本 第2版	協和発酵バイオ 編	日刊工業新聞社	201605	1,500
187	食品	9784542305441	HACCP実践のポイント 改訂2版	新宮 和裕 著	日本規格協会	201711	2,900
188	食品	9784794225702	酵母 文明を発酵させる菌の話	ニコラス・マネー 著	草思社	202203	2,000
189	食品	9784065133415	エッセンシャル食品化学	中村 宜督 他編著	講談社	201812	3,200
190	食品	9784758112147	美食のサビエンス史	J. アレン 著	羊土社	202010	2,200
191	食品	9784897324258	食品ロスの経済学 増補改訂新版	小林 富雄 著	農林統計出版	202006	3,000
192	食品	9784061537347	発酵食品学	小泉 武夫 編著	講談社	201204	3,800
193	食品	9784061547803	絵でわかる食中毒の知識	伊藤 武 著	講談社	201511	2,200
194	食品	9784805858950	いのちを守る食品表示 新版第2版	全国スーパーマーケット	中央法規出版	201905	3,800



連番	分野	ISBN	書名	著者名	出版社	出版年次	本体価格
195	食品	9784425983711	乳酸菌の疑問 5 0	日本乳酸菌学会 編	成山堂書店	202006	1,800
196	食品	9784782104446	法令等でわかる 食品の一般衛生管理	今城 敏 著	幸書房	202005	3,500
197	食品	9784540073007	農家が教える どぶろくのつくり方	農山漁村文化協会	農山漁村文化協会	200712	1,400
198	食品	9784767907062	H A C C P 管理者認定テキスト 改訂版	日本食品保蔵科学会H	建帛社	202104	2,200
199	食品	9784805857366	食品表示基準対応 早わかり食品表示Q & A	食品表示研究会 編集	中央法規出版	201809	4,000
200	食品	9784812219232	食の設計と価値づくり	新村 猛 著	昭和堂	202104	2,800
201	食品	9784425983513	発酵・醸造の疑問 5 0	東京農業大学応用生物	成山堂書店	201906	1,600
202	食品	9784540151705	農家が教える手づくり加工・保存の知恵と技	農山漁村文化協会	農山漁村文化協会	201508	1,800
203	食品	9784846119102	ゲノム操作・遺伝子組み換え食品入門	天笠 啓祐 著	緑風出版	201906	1,900
204	食品	9784820749837	図解 食品工場の基本とリスク管理	河岸 宏和 著	日本能率協会	201604	1,800
205	食品	9784782104422	おいしさの見える化-風味を伝えるマーケティング力	角 直樹 著	幸書房	201910	3,200
206	食品	9784802208765	焼酎の履歴書	鮫島 吉廣 著	イカロス出版	202006	2,182
207	食品	9784806714903	天然発酵の世界	S. E. キャッツ 著	築地書館	201503	2,400
208	食品	9784865462333	食品添加物用語の基礎知識 第2版	小藪 浩二郎 監修	マガジンランド	201907	1,667
209	食品	9784061547704	絵でわかる麹のひみつ	小泉 武夫 著	講談社	201502	2,200
210	食品	9784254431254	醸造の事典	北本 勝ひこ 他編集	朝倉書店	202106	12,000
211	食品	9784782104583	食品工場のカビ対策 事例データブック	高鳥 浩介 編集	幸書房	202109	3,500
212	食品	9784495536916	飲食店の品質管理のしくみがわかる本	渡邊 常和 著	同文館出版	201706	1,700
213	食品	9784526072086	サプリメント・機能性食品の科学 おもしろサイエンスB&Tボックス	近藤 和雄 著	日刊工業新聞社	201403	1,600
214	食品	9784526078811	食品工場の生産管理 第2版	弘中 泰雅 著	日刊工業新聞社	201809	2,000
215	食品	9784526078941	実務に役立つ食品分析の前処理と実際	中村 洋 監修	日刊工業新聞社	202007	3,000
216	食品	9784540122279	農家が教える続・発酵食の知恵 こうじ・酵母・乳酸菌・酢酸菌・納豆菌・・・	農文協 編	農山漁村文化協会	201212	1,800
217	食品	9784801498594	フードジャーニー 食べて生きて、旅をして、私たちは「日本人」になった	長沼 敬敏 著	サンクチュアリ・パブリッシング	202012	2,000
218	食品	9784320009042	現代乳酸菌科学-未病・予防医学への挑戦	杉山 政則 著	共立出版	201512	1,600
219	食品	9784782104484	イラストで見るH A C C Pシステムの要点	小西 良子 編著	幸書房	202012	3,000
220	食品	9784782104576	実践!!食品工場の品質管理 改訂	矢野 俊博 編集	幸書房	202107	3,000
221	食品	9784808260781	イラスト 食品の安全性 第4版	小塚 諭 編	東京教学社	202004	2,500
222	食品	9784540141911	地域食材大百科 全15巻	農文協編	農山漁村文化協会	201003	183,000
223	食品	9784562049387	カレーの歴史	コリーン・テイラー・セン 著	原書房	201308	2,000
224	食品	9784562049776	キノコの歴史	シンシア・D・バーテルセン 著	原書房	201401	2,000
225	食品	9784562049783	お茶の歴史	ヘレン・サベリ著	原書房	201401	2,000
226	食品	9784562050604	スパイスの歴史	フレッド・ツアラ著	原書房	201404	2,000
227	食品	9784562050680	ジャガイモの歴史	アンドルー・F・スミス著	原書房	201406	2,000
228	食品	9784562050697	スープの歴史	ジャネット・クラークソン 著	原書房	201407	2,000
229	食品	9784562050901	ビールの歴史	ギャビン・D・スミス著	原書房	201408	2,000
230	食品	9784562051038	鮭の歴史	ニコラス・ミンク著	原書房	201410	2,000
231	食品	9784562051113	レモンの歴史	トビー・ゾンネマン著	原書房	201411	2,000
232	食品	9784562051212	牛肉の歴史	ローナ・ピアッツィ=ファネル著	原書房	201412	2,000
233	食品	9784562051229	ハーブの歴史	ゲイリー・アレン著	原書房	201501	2,000

連番	分野	ISBN	書名	著者名	出版社	出版年次	本体価格
234	食品	9784562051526他	「食」の図書館第Ⅱ期 全10巻	マートン, レニー著 他	原書房	201504	20,000
235	食品	9784562053179他	「食」の図書館第Ⅲ期 全10巻	ファブリーツィア・ランツァ著 他	原書房	201604	22,000
236	食品	9784562054008他	「食」の図書館第Ⅳ期 全10巻	ジェイ, マーサ著 他	原書房	201704	22,000
237	食品	9784562055548他	「食」の図書館第Ⅴ期 全10巻	ハント, キャシー著 他	原書房	201804	22,000
238	食品	9784562056514他	「食」の図書館第Ⅵ期 全8巻	マッケンハウプト, メグ著 他	原書房	201904	17,600
239	食品	9784562058549他	「食」の図書館第Ⅶ期 全5巻	モリス, ナタリー・レイチェル著 他	原書房	202010	11,000
240	食品	9784540191848	そば・うどん・粉もの	日本調理科学会企画・編集	農山漁村文化協会	202011	2,800
241	食品	9784540191855	汁もの	日本調理科学会企画・編集	農山漁村文化協会	202011	2,800
242	食品	9784540191947	漬物・佃煮・なめ味噌	日本調理科学会企画・編集	農山漁村文化協会	202011	2,800
243	食品	9784540191824	どんぶり・雑炊・おこわ	日本調理科学会企画・編集	農山漁村文化協会	202112	2,800
244	食品	9784540191893	野菜のおかず 春から夏	日本調理科学会企画・編集	農山漁村文化協会	201212	2,800
245	食品	9784540191916	いも・豆・海藻のおかず	日本調理科学会企画・編集	農山漁村文化協会	202112	2,800
246	食品	9784540191954	年取りと正月の料理	日本調理科学会企画・編集	農山漁村文化協会	202112	2,800
247	食品	9784540191961	四季の行事食	日本調理科学会企画・編集	農山漁村文化協会	202112	2,800
248	食品	9784767961798	栄養・食糧学用語辞典 第2版	日本栄養・食糧学会編	建帛社	201505	11,000
249	食品	9784254430950	果実の事典	杉浦明 [ほか] 編集	朝倉書店	200811	20,000
250	食品	9784254430943	機能性食品の事典	荒井綜一 [ほか] 編集	朝倉書店	200708	18,000
251	食品	9784788289499	食品衛生小六法 令和4年版	食品衛生研究会編集	新日本法規出版	202111	7,700
252	食品	9784130517003	スポーツ栄養学ハンドブック	ダン・ベナードット	東京大学出版会	202109	14,000
253	食品	9784865630800	食の安全と健康意識データ集	三冬社編集制作部編	三冬社	202202	14,800
254	食品	9784865630794	食生活データ総合統計年報	三冬社編集制作部編	三冬社	202201	14,800
255	食品	9784864980579	食のビジュアル情報図鑑	ローラ・ロウ	柘風舎	201807	12,000
256	食品	9784254485011	ブリ類の科学 (シリーズ水産の科学 ①)	虫明敬一編著	朝倉書店	201906	3,800
257	食品	9784254485028	ウナギの科学 (シリーズ水産の科学 ②)	塚本勝巳編著	朝倉書店	201906	4,000
258	食品	9784254485035	カキ・ホタテガイの科学 (シリーズ水産の科学 ③)	尾定誠編著	朝倉書店	201908	4,000
259	食品	9784254485042	ノリの科学 (シリーズ水産の科学 ④)	二羽恭介編著	朝倉書店	202012	3,800
260	食品	9784254485059	マダイの科学 (シリーズ水産の科学 ⑤)	家戸敬太郎編著	朝倉書店	202102	3,600
261	食品	9784254485066	マグロの科学 (シリーズ水産の科学 ⑥)	中野秀樹編著	朝倉書店	202206	3,800
262	食品	9784866590608	新食品開発入門	中村豊郎(著)	創英社/三省堂書店	201902	1,500
263	食品	9784812220115	食の商品開発	内田 雅昭 著	昭和堂	202103	2,300
264	食品	9784502394317	商品開発・管理の新展開	商品開発・管理学会	中央経済社	202203	3,400
265	食品	9784798062594	最新食品業界の動向とカラクリがよ〜くわかる本	中村恵二/著	秀和システム	202009	1,400
266	食品	9784296106714	フードテック革命	田中宏隆(著)	日経BP	202007	1,800
267	食品	9784526080784	食品工場の生産技術	弘中泰雅(著)	日韓工業新聞社	202008	3,000
268	食品	9784495569228	食品工場のしくみ	河岸 宏和(著)	同文館出版	201908	1,800
269	食品	9784478109441	まねるだけで伝わるデザイン	深田美千代(著)	ダイヤモンド社	202006	2,000
270	食品	9784860645939	「食品の科学」が一冊でまるごとわかる	齋藤勝裕(著)	ベレ出版	201909	1,600
271	食品	9784862670748	視覚デザイン	南雲治嘉	ポーンデジタル	200912	1,800
272	食品	9784274227370	人を幸せにする 食品ビジネス学入門(第2版)	日本大学食品ビジネス学科(著, 編集)	オーム社	202107	1,800

連番	分野	ISBN	書名	著者名	出版社	出版年次	本体価格
273	食品	9784782535417	食品業界大研究	小西 慶太(著)	産学社	202001	1,700
274	食品	9784540192098	食・農・環境とSDGs	古沢広祐 (著)	農山漁村文化協会	202003	2,300
275	食品	9784822259143	パッケージデザインの教科書 第3版	日経デザイン	日経BP	201706	2,900
276	食品	9784820731511	実戦商品開発マーケティング戦略	佐藤義典(著)	日本能率協会マネジメントセンター	201807	1,600
277	食品	9784569788968	食品ロスの大研究	井出留美(監修)	PHP研究所	201911	3,200
278	食品	9784769916598	食品製造に役立つ食品工學事典	日本食品工学会(編集)	恒星社厚生閣	202012	8,000
279	栄養化学	9784591160022	ライオンのおやつ	小川糸	ポプラ社	201910	1,500
280	栄養化学	9784022737571	幸福寿命 ホルモンと腸内細菌が導く100年人生	伊藤裕	朝日新聞出版社	201803	760
281	栄養化学	9784765544771	栄養と遺伝子のはなし	佐久間慶子	技報堂出版	201402	1,800
282	栄養化学	9784062728843	昭和50年の食事でその腹は引っ込む	都築毅	講談社+α新書	201501	840
283	栄養化学	9784864106627	サイエンス異変	ヴァイバー・クリガン＝リード	飛鳥新社	201812	1,806
284	栄養化学	9784789554596	佐々木敏の 栄養データはこう読む!第2版	佐々木敏	女子栄養大学出版会	202006	2,500
285	栄養化学	9784309226712	サイエンス全史(上)	ユヴァル・ノア・ハラリ	河出書房新社	201609	1,900
286	栄養化学	9784309226729	サイエンス全史(下)	ユヴァル・ノア・ハラリ	河出書房新社	201609	1,900
287	栄養化学	9784591146927	コンビニコーヒーは、なぜ高級ホテルより美味しいのか	川島良彰	ポプラ新書	201510	780
288	栄養化学	9784480066213	脳からストレスを消す食事	武田英二	ちくま新書	201108	820
289	栄養化学	9784391146561	腸内フローラの真実	NHKスペシャル取材班	主婦と生活社	201509	1,290
290	栄養化学	9784140883426	「こころ」は遺伝子でどこまで決まるのか	宮川剛	NHK出版新書	201102	780
291	栄養化学	9784812207536	DNAでたどる日本人10万年の旅	崎谷満	昭和堂	200801	2,300
292	栄養化学	9784757160477	火の賜物 ヒトは料理で進化した	リチャード・ランガム	NTT出版	201003	2,520
293	栄養化学	9784072806081	老いない体をつくる 骨の力	鄭 雄一	主婦の友社	201112	1,200
294	栄養化学	9784320009042	現在乳酸菌科学	杉山正則	共立出版	201512	1,600
295	栄養化学	9784622079101	失われゆく我々の内なる細菌	マーティン・J・ブレイザー 著、山本太郎 訳	みずず書房	201507	3,200
296	農業	9784864108287	日本の農林水産業が世界を変える	本田 浩次 著	飛鳥新社	202104	1,500
297	農業	9784532358358	マッキンゼーが読み解く食と農の未来	A. アンドニアン 他	日本経済新聞出版社	202008	2,000
298	農業	9784806715245	土と内臓 微生物がつくる世界	D. モンゴメリー 著	築地書館	201611	2,700
299	農業	9784297113636	農業のしくみとビジネスがこれ1冊でしっかりわかる教科書	窪田 新之助 著	技術評論社	202007	1,500
300	農業	9784816369728	最新 日本の農業図鑑	八木 宏典 監修	ナツメ社	202103	1,600
301	農業	9784781619804	日本人のための大麻の教科書	大麻博物館 著	イースト・プレス	202105	1,600
302	農業	9784416615997	図解でよくわかる農業のきほん 栽培の基礎	堀江 武 監修	誠文堂新光社	201503	1,600
303	農業	9784844137764	種から種へ 命つながるお野菜の一生	鈴木 純	雷鳥社	202106	2,400
304	農業	9784540211461	農家が教えるゆずづくし	農文協 編	農山漁村文化協会	202108	1,500
305	農業	9784802132510	無肥料栽培を実現する本	岡本 よりたか 著	メディア・パル	202106	1,364
306	農業	9784802210690	国産アボカド栽培入門	東 愛理 著	イカロス出版	202109	1,800
307	農業	9784540192043	今さら聞けない農業の話 きほんのき	農文協 編	農山漁村文化協会	201912	1,500
308	農業	9784416520970	図解でよくわかるスマート農業のきほん	野口 伸 監修	誠文堂新光社	202010	1,800
309	農業	9784416714270	図解でよくわかる 土・肥料のきほん	日本土壌協会 監修	誠文堂新光社	201408	1,600
310	農業	9784906822409	野菜の花写真館	植松 國雄 著	敬文舎	202105	2,000
311	農業	9784806716235	稼げる農業経営のススメ	新井 毅 著	築地書館	202109	1,800

連番	分野	ISBN	書名	著者名	出版社	出版年次	本体価格
312	農業	9784540211508	今さら聞けない有機肥料の話 きほんのき	農文協 編	農山漁村文化協会	202109	1,500
313	農業	9784540151361	小さい農業で稼ぐコツ 加工・直売・幸せ家族農業で30a1200万円	西田 栄喜 著	農山漁村文化協会	201602	1,700
314	農業	9784802210454	食と農のプチ起業	小野 淳 著	イカロス出版	202106	1,500
315	農業	9784772695749	サステナブル・フード革命	A. リトル 著	合同出版	202112	2,200
316	農業	9784495390365	2030年のフード&アグリテック	野村アグリプランニン	同文館出版	202003	2,300
317	農業	9784526080470	図解よくわかるスマート農業 デジタル化が実現する儲かる農業	三輪 泰史 編著	日刊工業新聞社	202003	2,000
318	農業	9784540211799	どう考える? 「みどりの食料システム戦略」		農山漁村文化協会	202109	1,000
319	農業	9784802209830	イチゴで稼ぐ!		イカロス出版	202104	1,636
320	農業	9784540211188	農家日記〈2022年版〉		農山漁村文化協会	202110	1,500
321	農業	9784866251387	タネはどうなる!? 新装増補版	山田 正彦 著	サイゾー	202101	1,400
322	農業	9784259518684	最新版 図解 知識ゼロからの現代農業入門	八木 宏典 監修	家の光協会	201907	1,300
323	農業	9784416715642	図解でよくわかる 土壌微生物のきほん	横山 和成 監修	誠文堂新光社	201507	1,600
324	農業	9784802210447	農家の未来はマーケティング思考にある	折笠 俊輔 著	イカロス出版	202106	1,636
325	農業	9784778317386	14歳から知る食べ物と人類の1万年史	インフォビジュアル研	太田出版	202101	1,500
326	農業	9784022515155	絶対にギブアップしたくない人のための成功する農業	岩佐 大輝 著	朝日新聞出版	201803	1,500
327	農業	9784540201264	農家が教える草刈り・草取りコツと裏ワザ	農文協 編	農山漁村文化協会	202102	1,600
328	農業	9784562056132	誰も農業を知らない プロ農家だからわかる日本農業の未来	有坪 民雄 著	原書房	201812	1,800
329	農業	9784540151033	まんがでわかる 土と肥料 根っこから見た土の世界	村上 敏文 著	農山漁村文化協会	201802	1,400
330	農業	9784541043351	新農家暦〈令和4年〉	農林統計協会 編	農林統計協会	202110	545
331	農業	9784864868303	農業経理士教科書 税務編 第6版	森 剛一 著	大原出版	202105	3,000
332	農業	9784532323325	フードバリューチェーンが変える日本農業	大泉 一貫 著	日本経済新聞出版社	202003	1,800
333	農業	9784806716075	人に話したくなる土壌微生物の世界	染谷 孝 著	築地書館	202009	1,800
334	農業	9784802132862	新装版 続無肥料栽培を実現する本	岡本 よりたか 著	メディア・パル	202109	1,364
335	農業	9784806715672	土・牛・微生物 文明の衰退を食い止める土	D. モントゴメリー	築地書館	201809	2,700
336	農業	9784833423205	農業に転職! 就農は「経営計画」で9割で決まる	有坪 民雄 著	プレジデント社	201907	1,600
337	農業	9784540211546	今さら聞けない除草剤の話 きほんのき	農文協 編	農山漁村文化協会	202111	1,500
338	農業	9784883403455	シャインマスカットの栽培技術	山田 昌彦 編	創森社	202010	2,500
339	農業	9784540201592	今さら聞けないタネと品種の話 きほんのき	農文協 編	農山漁村文化協会	202009	1,500
340	農業	9784540211522	足場パイプ&塩パイプで便利道具	農文協 編	農山漁村文化協会	202110	1,600
341	農業	9784806716204	食卓を変えた植物学者	D. ストーン 著	築地書館	202105	2,900
342	農業	9784416520871	図解でよくわかる土壌診断のきほん	日本土壌協会 監修	誠文堂新光社	202009	1,800
343	農業	9784798054254	最新農業の動向としくみがよ〜くわかる本	中村 恵二 著	秀和システム	201804	1,300
344	農業	9784295404446	ビジネスパーソンの新・兼業農家論	井本 喜久 著	インプレス	202009	1,480
345	農業	9784532359164	国民のための「食と農」の授業	山下 一仁 著	日本経済新聞出版社	202003	2,700
346	農業	9784766134353	ナマクアランドの多肉植物	F. グルニエ 著	グラフィック社	202111	4,500
347	農業	9784416621127	図解でよくわかる施設園芸のきほん	中野 明正 著	誠文堂新光社	202108	1,800
348	農業	9784532321833	農業のマーケティング教科書 食と農のおい	岩崎 邦彦 著	日本経済新聞出版社	201711	1,600
349	農業	9784540161858	農家が教える自然農法 肥料や農薬、耕うんをやめたらどうなるか	農文協 編	農山漁村文化協会	201702	1,700
350	農業	9784540181450	農家が教える野菜づくりのコツと裏ワザ	農文協 編	農山漁村文化協会	201808	1,500

連番	分野	ISBN	書名	著者名	出版社	出版年次	本体価格
351	農業	9784540211126	最新 夏秋トマト・ミニトマト栽培マニュアル	後藤 敏美 著	農山漁村文化協会	202105	2,800
352	農業	9784562057672	地図とデータで見る農業の世界ハンドブック	J. P. シャルヴェ	原書房	202011	2,800
353	農業	9784262136295	剪定もよくわかる おいしい果樹の育て方	三輪 正幸 著	池田書店	201403	1,500
354	農業	9784540201707	おいしい野菜の生育と診断	高橋 広樹 著	農山漁村文化協会	202107	2,200
355	農業	9784065243848	樹木土壌学の基礎知識	堀 大才 著	講談社	202107	3,000
356	農業	9784416614990	図解でよくわかる農業のきほん 農業の選び	寺岡 徹 監修	誠文堂新光社	201405	1,600
357	農業	9784495540814	野菜も人も畑で育つ	萩原 紀行 著	同文館出版	202102	1,700
358	農業	9784806713999	土の文明史－ローマ帝国、マヤ文明を滅ぼし、米国、中国を衰退させる土の話	D. モントゴメリー	築地書館	201004	2,800
359	農業	9784861241246	自然農・栽培の手引き－いのちの営み、田畑の営み	川口 由一 監修	南方新社	200710	2,000
360	農業	9784540211423	今さら聞けない農業・農村用語事典	農文協 編	農山漁村文化協会	202104	1,600
361	農業	9784540211447	農家が教えるタネ採り・タネ交換	農文協 編	農山漁村文化協会	202107	1,500
362	農業	9784865564372	農業法務のすべて	菅原 清暁 編著	民事法研究会	202104	3,500
363	農業	9784492046074	完全版 生ごみ先生が教える「元氣野菜づくり」超入門	吉田 俊道 著	東洋経済新報社	201706	1,500
364	農業	9784259518660	農業がわかると、社会のしくみが見えてくる 新版	生源寺 真一 著	家の光協会	201804	1,200
365	農業	9784526077142	トコトンやさしい土壌の本	藤原 俊六郎 他著	日刊工業新聞社	201706	1,500
366	農業	9784065223987	エッセンシャル土壌微生物学	南澤 究 編著	講談社	202104	2,700
367	農業	9784259518707	最新版 図解 知識ゼロからのコメ入門	八木 宏典 監修	家の光協会	201910	1,500
368	農業	9784259547646	「農業を株式会社化する」という無理	内田 樹 他著	家の光協会	201807	1,400
369	農業	9784761272609	最強の農起業!	畔柳 茂樹 著	かんき出版	201706	1,500
370	農業	9784416616796	図解でよくわかる 病害虫のきほん	有江 力 監修	誠文堂新光社	201606	1,600
371	農業	9784802211048	持続的農業の土づくり		イカロス出版	202112	1,800
372	農業	9784540111099	図解 土壌の基礎知識 新版	藤原 俊六郎 著	農山漁村文化協会	201302	1,800
373	農業	9784883403264	育てて楽しむレモン 栽培・利用加工	大坪 孝之 監修	創森社	201808	1,400
374	農業	9784829972335	わさびの日本史	山根 京子 著	文一総合出版	202008	2,500
375	農業	9784540191329	農家が教える野菜の発芽・育苗 コツと裏ワザ	農文協 編	農山漁村文化協会	201908	1,800
376	心理	9784779515309	食の心理とウェルビーイング	山中祥子著	ナカニシヤ出版	202103	2,500
377	商業	9784344038332	プロセスエコノミー	尾原 和啓 著	幻冬舎	202107	1,500
378	商業	9784296109555	「心」が分かるとモノが売れる	鹿毛 康司 著	日経BPマーケティング	202105	1,700
379	商業	9784798158167	THE MODEL マーケティング・インサイドセールス・営業・カスタマMarkeZine BOOK	福田 康隆 著	翔泳社	201901	1,800
380	商業	9784894512207	シュガーマンのマーケティング30の法則	J. シュガーマン 著	フォレスト出版	200603	1,600
381	商業	9784822289935	コンテナ物語 増補改訂版 世界を変えたのは「箱」の発明だった (増補改訂版)	M. レビンソン 著	日経BP	201910	2,800
382	商業	9784492046852	マーケターのように生きる	井上 大輔 著	東洋経済新報社	202103	1,600
383	商業	9784478004531	ザ・コピーライティング－心の琴線にふれる	J. ケープルズ 著	ダイヤモンド社	200809	3,200
384	商業	9784569849546	電通現役戦略プランナーのヒットをつくる「調べ方」の教科書	阿佐見 綾香 著	PHP研究所	202110	2,950
385	商業	9784827212617	セールスコピー大全	大橋 一慶 著	ぱる出版	202101	1,800
386	商業	9784833424158	小売の未来	D. スティーブンス	プレジデント社	202106	2,200
387	商業	9784822257958	マーケティングとは「組織革命」である。	森岡 毅 著	日経BP	201805	1,600
388	商業	9784815603076	売れるコピーライティング単語帖－探しているフレーズが必ず見つかる言葉のアイデア20	神田 昌典 著	SBクリエイティブ	202004	1,780
389	商業	9784798172873	成果を上げるライブコマースの教科書	武者 廉佑 他著	翔泳社	202203	1,800

連番	分野	ISBN	書名	著者名	出版社	出版年次	本体価格
390	商業	9784532320751	「言葉にできる」は武器になる。	梅田 悟司 著	日本経済新聞出版社	201608	1,500
391	商業	9784596015297	Z世代マーケティング 世界を激変させるニューノーマル	J. ドーシー 著	ハーバーコリンズ・ジ	202110	1,900
392	商業	9784868601513	「サブスクD2C」のすごい売り方	新井 亨 著	フォレスト出版	202111	1,800
393	商業	9784041056752	新訳 ハイパワー・マーケティング	J. エイブラハム 著	KADOKAWA	201710	2,100
394	商業	9784756254528	心ゆさぶる広告コピー	岩崎 亜矢	バイインターナショナル	202106	1,900
395	商業	9784295405498	企画-「いい企画」なんて存在しない	高瀬 敦也 著	インプレス	202108	1,480
396	商業	9784046020154	大学4年間のマーケティングが10時間でざっと学べる	阿部 誠 著	KADOKAWA	201709	1,500
397	商業	9784262165875	マンガでわかるデジタルマーケティング	西井 敏恭 著	池田書店	202009	1,200
398	商業	9784798160078	実践 顧客起点マーケティング	西口 一希 著	翔泳社	201904	2,000
399	商業	9784799109373	事例で学ぶB to Bマーケティングの戦略と実践	栗原 康太 著	ずばる舎	202010	1,800
400	商業	9784883355259	The Art of Marketing マーケティングの技法	音部 大輔 著	宣伝会議	202112	2,400
401	商業	9784820729341	SNS×メディアPR100の法則	笹木 郁乃 著	日本能率協会	202107	1,500
402	商業	9784894514652	非常識な成功法則 新装版	神田 昌典 著	フォレスト出版	201110	1,300
403	商業	9784299016980	世界&日本の販売戦略がイラストでわかる最新マーケティング図鑑	平野 敦士 カール	宝島社	202106	1,982
404	商業	9784478111772	コピーライティング技術大全	神田 昌典 著	ダイヤモンド社	202111	3,200
405	商業	9784295406242	世界のマーケターは、いま何を考えているのか？	廣田 周作 著	インプレス	202112	1,680
406	商業	9784478039632	データ・ドリブン・マーケティング	M. ジェフリー 著	ダイヤモンド社	201704	2,800
407	商業	9784534056092	マーケティングの基本 新版	安原 智樹 著	日本実業出版社	201808	1,600
408	商業	9784297119065	物流業界のしくみとビジネスがこれ1冊でしっかりわかる教科書	ロジ・ソリューション	技術評論社	202102	1,500
409	商業	9784534058027	デジタルマーケティングの定石 なぜマーケターは「成果の出ない施策」を繰り返すのか	垣内 勇威 著	日本実業出版社	202009	2,200
410	商業	9784262174792	マンガでわかる新しいマーケティング	西口 一希 著	池田書店	202109	1,300
411	商業	9784799106945	マーケティングリサーチとデータ分析の基本	中野 崇 著	ずばる舎	201804	1,700
412	商業	9784478107089	物流の世界史	M. レヴィンソン 著	ダイヤモンド社	202202	2,400
413	商業	9784492047026	非クリエイターのためのクリエイティブ課題解決術	齋藤 太郎 著	東洋経済新報社	202202	1,600
414	商業	9784534057518	広報・PRの基本 新版	山見 博康 著	日本実業出版社	202001	2,000
415	商業	9784492233733	仕掛学 人を動かすアイデアのつくり方	松村 真宏 著	東洋経済新報社	201610	1,500
416	商業	9784296000258	物流DX革命	北川 寛樹 著	日経BPマーケティング	202111	2,100
417	商業	9784815602734	言語化力	三浦 崇宏 著	SBCクリエイティブ	202001	1,500
418	商業	9784295012542	いちばんやさしいデジタルマーケティングの教本 第2版	田村 修 著	インプレス	202109	1,980
419	商業	9784492557990	欲望の錬金術	R. サザーランド 著	東洋経済新報社	202104	2,400
420	商業	9784756920096	届く！刺さる！売れる！キャッチコピーの極意	弓削 徹 著	明日香出版社	201901	1,600
421	商業	9784799327425	いくつになっても恥をかける人になる	中川 諒 著	ディスカヴァー・トゥエンティワン	202106	1,500
422	商業	9784296000517	マーケティングの新しい基本	奥谷 孝司 著	日経BPマーケティング	202201	1,800
423	商業	9784826902342	「欲しい！」はこうしてつくられる	M. ジョンソン 著	白揚社	202201	2,500
424	商業	9784046053060	コトラーのH2Hマーケティング	P. コトラー 他著	KADOKAWA	202109	2,800
425	商業	9784862762603	カスタマーサクセス サブスクリプション時代に求められる「顧客の成功」1	N. メータ 他著	英治出版	201806	1,900
426	商業	9784023316157	コトラーのマーケティング4.0 スマートフォン時代の究極法則	P. コトラー 他著	朝日新聞出版	201708	2,400
427	商業	9784405103672	マーケティング用語図鑑 改訂版	野上 眞一 著	新星出版社	202102	1,800
428	商業	9784296107698	ファンベースなひとたち ファンと共に歩んだ企業10の成功ストーリー	佐藤 尚之 著	日経BPマーケティング	202011	1,700

連番	分野	ISBN	書名	著者名	出版社	出版年次	本体価格
429	商業	9784295403913	広告がなくなる日	牧野 圭太 著	インプレス	202104	1,580
430	商業	9784295404965	ビジネスパーソンのためのクリエイティブ入門	原野 守弘 著	インプレス	202102	1,580
431	商業	9784838731497	100案思考	橋口 幸生 著	マガジンハウス	202104	1,500
432	商業	9784862763006	カスタマーサクセス・プロフェッショナル	A. ヴァイドゥヤネイ	英治出版	202103	2,300
433	商業	9784299014511	物流戦略見るだけノート	角井 亮一 監修	宝島社	202103	1,980
434	商業	9784295406150	アイデアは図で考えろ!	A. ズー 著	インプレス	202111	1,680
435	商業	9784532324018	Make a k e 式「売れる」の新法則	坊垣 佳奈 著	日本経済新聞出版社	202104	1,600
436	商業	9784295006343	いちばんやさしいマーケティングの教本	中野 崇 著	インプレス	201908	1,600
437	商業	9784296108268	最新マーケティングの教科書〈2021〉	日経クロストrend	日経BPマーケティング	202011	1,400
438	商業	9784297124595	失敗から学ぶマーケティング	森 行生 著	技術評論社	202112	2,700
439	商業	9784299013439	コトラーのマーケティング見るだけノート	安部 徹也 監修	宝島社	202102	1,360
440	商業	9784495540678	図解よくわかるこれからのデジタルマーケティング	船井総合研究所 著	同文館出版	202008	1,800
441	商業	9784844366812	ネットで「女性」に売る 数字を上げる文章とデザインの基本原則	谷本 理恵子 著	インプレスコミ	201709	1,500
442	商業	9784781619286	トリガー 人を動かす行動経済学26の切り口	楠本 和矢 著	イースト・プレス	202011	1,600
443	商業	9784820729235	図解デジタルマーケティング・ハンドブック	カーツメディアワーク	日本能率協会	202107	2,000
444	商業	9784798063560	最新広告業界の動向とカラクリがよくわかる本 (第5版)	蔵本 賢 他著	秀和システム	202103	1,600
445	商業	9784296107438	超図解・新しいマーケティング入門	博報堂マーケティング	日経BPマーケティング	202111	2,000
446	商業	9784534050427	価格の心理学	L. コールドウェル	日本実業出版社	201302	1,600
447	商業	9784798163963	SNS戦略 デジタル時代の実践スキル	後藤 真理恵 著	翔泳社	202008	1,680
448	商業	9784862762689	カスタマーサクセスとは何か 日本企業にこそ必要な「これからの顧客との付き合い方」	弘子 ラザヴィ 著	英治出版	201907	1,800
449	情報/哲学	9784480069320	イノベーションはなぜ途絶えたか	山口栄一	ちくま新書	201612	800
450	情報/哲学	9784334039967	世界のエリートはなぜ「美意識」を鍛えるのか?	山口周	光文社新書	201707	760
451	情報/哲学	9784492533611	リーダーシップの哲学	一條和生	東洋経済新報社	201506	1,800
452	情報/哲学	9784822250256	クリエイティブマインドセット	トムケリー&デビッドケリー	日経BP社	201406	1,900
453	情報/哲学	9784492533611	リーダーシップの哲学	一條和生	東洋経済新報社	201506	1,800
454	情報/哲学	9784822279325	『ビジネススクールでは学べない 世界最先端の経営学』	入山章栄	日経BP社	201511	1,800
455	情報/哲学	9784478015698	経営は何をすべきか	ゲイリー・ハメル	ダイヤモンド社	201302	2,200
456	情報/哲学	9784061155053	タテ社会の人間関係単一社会の理論	中根千枝	講談社現代新書	199212	800
457	情報/哲学	9784862761415	信念に生きる—ネルソン・マンデラの行動哲学	リチャード・ステンゲル	グロービス	201209	1,900
458	情報/哲学	9784478003121	幸之助論	ジョン・P・コッター	ダイヤモンド	200804	1,800
459	情報/哲学	9784799315637	ビジネスモデル全史	三谷 宏治	ディスカバー	201409	2,800
460	情報/哲学	9784799313138	経営戦略全史	三谷 宏治	ディスカバー	201304	2,800
461	情報/哲学	9784532319557	How Google Works	エリック・シュミット	google	201410	1,800
462	情報/哲学	9784798124094	イノベーションオブライフ	クリステンセン	翔泳社	201212	1,800
463	情報/哲学	9784569797137	日本企業にいま大切なこと	野中郁次郎、遠藤功	株式会社PHP研究所	201109	720
464	情報/哲学	9784860634872	日本で一番大切にしたい会社 1	坂本光司	あさ出版	200803	1,400
465	情報/哲学	9784062167826	ハーバード流 企画実現力	ジョン・P・コッター ロー ン、A・ホワイトヘッド	講談社	201107	1,600
466	情報/哲学	9784822248178	ビジョナリーカンパニー3 衰退の五段階	ジェームズ・C. コリンズ	日経BP社	201007	2,200
467	情報/哲学	9784822242633	ビジョナリーカンパニー2	ジェームズ・C. コリンズ	日経BP社	202108	2,200

連番	分野	ISBN	書名	著者名	出版社	出版年次	本体価格
468	情報/哲学	9784822740313	ビジョナリーカンパニー	ジェームズ・C. コリンズ	日経BP社	199509	1,942

計 1,367,082



## 甲子園大学学部教授会規程

(趣 旨)

第 1 条 この規程は、甲子園大学学則第45条第5項の規定に基づき、各学部に置かれる学部教授会（以下「教授会」という。）について定める。

(構 成)

第 2 条 教授会は、当該学部に所属する専任教授をもって構成する。ただし、学部長又は教授会が必要と認めた場合は、准教授を加えることができる。

(審議事項)

第 3 条 教授会は、次の事項について審議し、学長が決定を行うにあたり意見を述べるものとする。

- (1)学生の入学、卒業及び課程の修了に関すること。
- (2)学位の授与に関すること。

2 教授会は、学長の定めるところにより、次に掲げる教育研究に関する重要事項について、審議し、学長が決定を行うにあたり意見を述べるものとする。

- (1)教育課程の編成に関すること。
- (2)教員の教育研究業績の審査に関すること。
- (3)学生の賞罰に関すること。
- (4)その他学長が教授会の意見を聴くことが必要なものとして定めたもの

3 教授会は、次に掲げる教育研究に関する事項について審議し、及び学長又は学部長の求めに応じ意見を述べることができる。

- (1)退学、除籍、休学、転学等学生の身分に関すること。
- (2)学生の試験に関すること。
- (3)学生の厚生補導に関すること。
- (4)その他教育研究に関すること。

(会議の招集)

第 4 条 学部長は、教授会を招集し、その議長となる。

2 学部長に事故あるときは、学部長が指名した教授が、その職務を代理する。

(学長の出席)

第 5 条 学長は、教授会に出席し、意見を述べることができる。

(開 催)

第 6 条 教授会は、毎月1回開催することを基本とする。ただし、学部長が必要と認めるとき又は構成員の3分の2以上の要請があったときは、臨時に教授会を開催するものとする。

(議 事)

第 7 条 教授会は、構成員の3分の2以上の出席がなければ議事を開くことができない。この場合において、海外出張中及び休職中の者は、構成員数に算入しない。

(議 決)

第 8 条 教授会としての議決は、出席構成員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。ただし、教授会の指定する重要事項については、出席構成員の3分の2以上をもって決することができる。

(構成員以外の出席)

第 9 条 学部長は、必要がある場合には、構成員以外の者の出席を求め、意見を聴くことができる。

(細 則)

第 10 条 教授会は、必要がある場合には、教授会運営細則を定めることができる。

(庶 務)

第 11 条 教授会の庶務は、当該学部において行う。

(規程の改廃)

第 12 条 この規程の改廃は、評議会の議を経て、学長が行う。

附 則

- 1 この規程は、平成27年4月1日から施行する。
- 2 甲子園大学学部教授会通則、甲子園大学栄養学部教授会規程、甲子園大学心理学部教授会規程、甲子園大学人文学部教授会規程及び甲子園大学総合教育研究機構規程は、廃止する。

令和 2 年 4 月 1 日実施

## 甲子園大学における内部質保証に関する方針

## 1. 方針

甲子園大学は、建学の精神である「黽勉努力、和衷協同、至誠一貫」を念頭に置き、教育の質の向上を図るとともに、適切な水準に保たれていることを自らの責任で明示する内部質保証の取組を恒常的に推進する。

## 2. 責任・役割

全学的な内部質保証は、学長の責任の下、内部質保証推進担当部署が主体となり、学長、学長補佐、副学長及びすべての構成員が、自覚と責任をもって、互いに連携・協力し、総体として厳正に推進する。

## 3. 推進

全学的な内部質保証は、「甲子園大学内部質保証推進に関する規程」に基づき推進する。

## 甲子園大学内部質保証推進に関する規程

## (趣旨)

第1条 この規程は、甲子園大学学則第1条の2第2項及び「甲子園大学における内部質保証に関する方針」に基づき、甲子園大学（以下「本学」という。）が行う自己点検・評価をはじめとする内部質保証の取組のために必要な事項を定めるものとする。

## (内部質保証のための取組)

第2条 本学は、中期目標又は中期計画（以下「中期目標等」という。）と密接な関係性を保ちながら、自己点検・評価を行い、その結果を認証評価結果と併せて大学教育の改善に反映させる活動を継続して行うことにより、大学教育の一層の向上に努めるものとする。

2 本学は、大学教育の質の向上に資するため、IR機能の強化に取り組むものとする。

## (中期目標等)

第3条 甲子園大学将来計画委員会が処理する中期目標等は、5年ごとに策定することを基本とする。中期目標等は、本学のホームページにおいて公表するものとする。

2 中期目標等は、対象期間中に必要に応じて見直しを行い、改訂するものとする。

## (自己点検・評価)

第4条 本学は、年度ごとに自己点検・評価を行うことを基本とし、自己点検評価書を作成して公表するものとする。自己点検評価書は、本学のホームページにおいて公表するものとする。

2 自己点検・評価は、客観的なエビデンスの収集及び分析を通じて行われなければならない。

3 自己点検・評価を実施するため、本学に自己点検・評価委員会を置く。自己点検・評価委員会の組織等必要な事項については甲子園大学自己点検・評価委員会規程において定める。

## (1年度のPDCAサイクルの展開)

第5条 本学は、内部質保証の取組の一環として、次のとおり1年度のPDCAサイクルの展開を行う。

(1) 栄養学部及び心理学部は、年度当初にその年度の当該学部の運営目標を立案し、年度末に総括を行うものとする。

(2) 事務職員は、年度当初にその年度の当該課・室等の業務計画を立案し、年度末に総括を行うものとする。

## (総括部署)

第6条 内部質保証推進の総括を行う部署については、「甲子園大学内部質保証推進担当部署に関する細則」において定める。

(規程の改廃)

第7条 この規程の改廃は、評議会の議を経て学長が行う。

附 則

- 1 この規程は、令和2年4月1日から施行する。
- 2 甲子園大学 IR(大学機関調査)推進に関する規程を全部改正する。

附 則

この規程は、令和3年4月1日から施行する。

附 則

- 1 この規程は、令和3年10月19日から施行する。
- 2 第4条第1項の規定は、令和2年度自己点検評価書の作成及び公表に係る行為から適用する。

## 甲子園大学自己点検・評価委員会規程

(趣旨)

第1条 この規程は、甲子園大学内部質保証に関する規程第4条第4項の規定に基づき甲子園大学自己点検・評価委員会(以下「委員会」という。)について必要な事項を定めるものとする。

(審議事項等)

第2条 委員会は、次の各号に掲げる事項を審議し、処理する。

(1) 自己点検・評価に関すること

ア 自己点検・評価項目の策定

イ 自己点検・評価の実施

ウ 各部署の自己点検・評価の統括および検証に係る事項

エ 自己点検・評価項目に係るエビデンスの収集及び分析

オ 自己点検・評価の報告書の作成

カ 自己点検・評価の結果の公表

キ 外部評価および第三者評価に係る事項

ク 学校教育法に定める認証評価に係る事項

(2) その他委員会の目的を達成するために必要なこと

(組織)

第3条 委員会は、次の各号に掲げる委員をもって組織する。

(1) 学長

(2) 副学長

(3) 学長補佐

(4) 各学部長

(5) 入試センター長

(6) 学務委員会委員長及び副委員長

(7) 事務局長

(8) その他学長が指名する者

(委員長等)

第4条 委員会に、委員長及び副委員長を置き、委員長は学長をもって充てる。

2 委員長は、委員会を招集し、議長となる。

3 副委員長は、委員長が委員の中から指名する。

4 副委員長は、委員長の職務を補佐し、委員長に事故あるときは委員長の職務を代理する。

(議事)

第5条 委員会は、委員の過半数の出席で成立し、議事は多数決で決する。

(委員以外の出席)

第6条 委員長は、必要があるときは、委員以外の者の出席を求めて意見を聴くことができる。

(専門委員会)

第7条 委員会は、特定の事項を調査及び処理するために必要があるときは、専門委員会を置くこ

とができる。

- 2 専門委員会に属すべき委員は、委員長が指名する。
- 3 専門委員会には、委員のほかに専門委員を配置することができる。
- 4 専門委員は、委員長が、委員会の議を経て、教職員の中から指名する。
- 5 専門委員会に主査を置き、当該専門委員会の委員のうちから、委員長が指名する。
- 6 主査は、専門委員会を招集し、議長となるとともに、会務を総括する。

(結果の報告等)

第8条 委員長は、自己点検・評価の結果について学外の有識者等に意見を求めることができる。

- 2 委員長は、前項の意見を求めた場合は、委員会において意見を踏まえて必要な検討を行い、結果に反映させた上で学長に報告するものとする。
- 3 学長は、自己点検・評価の結果に基づき関係部局の長に対して改善の実施を求め、その実現を図らなければならない。
- 4 前項の改善の指摘があったときは、当該部局の長は改善計画及び改善結果について委員会に対し報告を行わなければならない。

(委員会の運営)

第8条の2 委員会は、議事の手続その他委員会の運営に関し必要な事項を委員会の「申合せ」によって定めることができる。

(庶務)

第9条 委員会の庶務を担当する部署については、「甲子園大学内部質保証推進担当部署に関する細則」において定める。

(規程の改廃)

第10条 この規程の改廃は、評議会の議を経て学長が行う。

## 附 則

この規程は、令和2年4月1日から施行する。

## 附 則

この規程は、令和2年6月16日から施行し、令和2年4月7日から適用する。

## 附 則

第1条 委員会に準備委員を置き、委員の中から委員長が指名する。

2 準備委員は、認証評価受審について委員会に諮る案件を整理するとともに、認証評価受審準備室（甲子園学院組織規程附則に基づき設置）と連携・協力して認証評価受審のための準備を行う。

3 準備委員の職務について必要な事項は、他に定める。

第2条 前条の規定は、令和3年4月1日から施行する。

第3条 第1条の規定は、令和6年3月31日限り、その効力を失う。

2 当該規定の失効に伴い必要な経過措置は、別に定める。

## 甲子園大学 FD・SD 委員会規程

## (設置)

第1条 本学のファカルティ・ディベロップメント(以下「FD」という。)及びスタッフ・ディベロップメント(以下「SD」という。)を推進し、もって教育指導等の改善並びに教育研究活動等の効果的な実施及び運営を図るため、FD・SD委員会(以下「委員会」という。)を置く。

## (所掌事項)

第2条 委員会は、次の事項を所掌する。

- (1) 授業及び研究指導の内容及び方法の改善を図るための組織的な研修及び研究に関すること。
- (2) 職員に必要な知識及び技能を習得させ並びに能力及び資質を向上させるための研修に関すること。
- (3) FD・SDの推進のための計画立案及び取組に関すること。
- (4) 学生の学修環境の整備に関すること。
- (5) 学生による授業評価の実施及び結果の分析に関すること。
- (6) その他FD・SDの推進のために必要なこと。

## (構成等)

第3条 委員会は、次の各号に掲げる者をもって構成する。

- (1) 学長
  - (2) 副学長
  - (3) 各学部長
  - (4) 学務委員会委員長
  - (5) 学務委員会副委員長(教務担当)及び学務委員会副委員長(学生生活支援担当)
  - (6) 各学部から推薦された専任教員各1名
  - (7) 事務局長
  - (8) 総務課長
  - (9) 教務課長
  - (10) その他学長が必要と認める者
- 2 前項第6号及び第10号の委員の任期は2年とし、再任を妨げない。ただし、委員が任期中に辞任した場合の後任の任期は、前任者の残任期間とする。

## (委員長等)

第4条 委員会に委員長及び副委員長を置く。

- 2 委員長は、副学長をもって充て、委員長は、委員会を招集し、議長となる。
- 3 副委員長は、委員の中から委員長が指名し、副委員長は、委員長を補佐し、委員長に事故あるときは、委員長の職務を代理する。



(小委員会等)

第5条 委員会に小委員会及びワーキンググループ(以下「小委員会等」という。)を置くことができる。

2 小委員会等に関することは、別に定める。

(議事)

第6条 委員会は、委員の過半数の出席で成立し、議事は多数決で決する。

(委員以外の出席)

第7条 委員長は、必要があるときは、委員以外の者の出席を求めて意見を聴くことができる。

(雑則)

第8条 この規程に定めるもののほか、FD・SDの推進及び委員会の運営に関し、必要な事項は、別に定める。

(事務)

第9条 FD・SDの推進及び委員会に関する事務は、事務局総務課及び教務課が協力して処理する。

(規程の改廃)

第10条 この規程の改廃は、評議会の議を経て、学長が行う。

附 則

この規程は、平成16年10月19日から施行する。

附 則

この規程は、平成17年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成18年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成19年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成20年6月25日から施行する。

附 則

この規程は、平成23年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成26年5月27日から施行し、平成26年4月1日から適用する。

附 則

この規程は、平成27年4月1日から施行する。

附 則

この規程は、平成28年1月19日から施行する。

附 則

- 1 この規程は、平成 29 年 5 月 16 日から施行し、平成 29 年 4 月 1 日から適用する。
- 2 「甲子園大学教育等改善委員会規程」の題名を「甲子園大学 FD・SD 委員会規程」に改める。

附 則

この規程は、令和 3 年 4 月 20 日から施行し、令和 3 年 4 月 1 日から適用する。

## 学生の確保の見通し等を記載した書類

### (1) 学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況

#### ① 学生の確保の見通し

##### ア 定員充足の見込み

##### イ 定員充足の根拠となる客観的なデータの概要

##### ウ 学生納付金の設定の考え方

#### ② 学生確保に向けた具体的な取り組み状況

### (2) 人材需要の動向等社会の要請

#### ① 人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的（概要）

#### ② 上記①が社会的、地域的な人材需要の動向等を踏まえたものであることの客観的な根拠

# 学生の確保の見通し等を記載した書類

## (1) 学生の確保の見通し及び申請者としての取組状況

### ① 学生確保の見通し

#### ア 定員充足の見込み

##### 1. 入学定員設定の考え方

食創造学科の入学定員設定の考え方は、既設のフードデザイン学科の志願状況や就職状況を踏まえるとともに、通学圏域である兵庫県・大阪府の高等学校及び中学校の在籍者数、高等学校を卒業した者の大学進学状況、類似学部等の設置状況や受験者動向、本学への求人実績や卒業生の採用実績がある企業等の団体を対象とした人材需要調査の結果などを総合的に勘案したうえで、十分な定員充足を見込むことができる入学定員として、食創造学科 80人と設定した。

なお、令和5年度に食創造学科が設置された場合、既設のフードデザイン学科（入学定員 80人）は募集停止し、在学生の卒業を待って廃止することとしている。

栄養学部フードデザイン学科	
入学定員	収容定員
人 80	人 320

⇒

栄養学部食創造学科	
入学定員	収容定員
人 80	人 320

##### 2. 定員超過率が 0.7 倍未満の学科について

令和4年度の入試結果を受けて、甲子園大学栄養学部栄養学科及びフードデザイン学科、並びに、併設する甲子園短期大学生生活環境学科及び幼児教育保育学科の平均入学定員超過率が 0.7 未満となる。

##### 1) 甲子園大学

甲子園大学では、平成26年7月に、理事会にて「甲子園大学学生確保のための改善策について」の決議を行った。決議では、入学定員を充足していない状況を踏まえ、「学生に対する支援の充実」、「広報等の充実」、「高校等への働きかけの強化」及び「教育の活性化等の促進」の4つの柱を立て、改善策を総合的かつ集中的に実施して、全学をあげて学

生の確保に取り組むこととした。

#### **a) 栄養学部栄養学科**

今回、定員超過率が 0.7 倍未満（平均 0.35 倍）となる栄養学部栄養学科は、昭和 42 年に開設し、昭和 44 年に管理栄養士養成課程となった。定員は、開設当初から 120 人であった。

しかしながら、本学科における直近 5 年間の志願者数は、平成 30 年度が 110 人（志願倍率 0.92 倍）、平成 31 年度が 111 人（志願倍率 0.93 倍）、令和 2 年度が 96 人（志願倍率 0.80 倍）、令和 3 年度が 58 人（志願倍率 0.48 倍）、令和 4 年度が 52 人（志願倍率 0.43 倍）となっており、また、入学者については、平成 30 年度が 47 人（入学定員超過率は 0.39 倍）、平成 31 年度が 64 人（入学定員超過率は 0.53 倍）、令和 2 年度が 45 人（入学定員超過率は 0.38 倍）、令和 3 年度が 24 人（入学定員超過率は 0.20 倍）、令和 4 年度 30 人（入学定員超過率は 0.25 倍）と、減少傾向に歯止めがかからない状況に陥っている。

特に、平成 30 年度の急激な落ち込みは、近隣大学に栄養系学部が開設されたことにより、志願者数が大きく減少したと判断しており、また、令和 2 年度の急激な落ち込みは、生徒がオープンキャンパスに来校し教職員との対話を通じて進学意欲の向上を目指してきた、従来の本学の学生確保戦略が、コロナ禍において、十分に行えなかったことによる結果と判断している。

全国的に、志願者数や質の高い入学者の確保が難しい状況にさらされるなか、入学定員を充足させるために、管理栄養士国家試験の合格に向けて、より一層充実した教育体制を整えることに加え、生徒にとって魅力のある学科とするため、栄養学科では鋭意検討しているところである。

具体的には、管理栄養士国家試験の合格に向けて、低学年から系統だった学修が行えるよう、「国家試験対策室」を設置、4 年次ではゼミ形式の成績別・少人数制で、苦手領域を徹底的に指導する教員体制を敷いている。また、管理栄養士の主な活躍の場として病院を想定し、近隣の公立看護専門学校と連携し、多職種連携教育（IPE）を実施し、就職直後から実践できる知識やノウハウを獲得できる授業を実施している。

ウイズコロナ・アフターコロナを見据えて、現在栄養学科では、生徒に魅力のある学科を目指し、学生確保に向けた検討を進めている。

### ○ 甲子園大学栄養学部栄養学科の直近5年間の志願者・入学者等の状況

年度	入学定員	志願者	志願倍率	入学者	定員超過率
平成30年度	120	110	0.92	47	0.39
平成31年度		111	0.93	64	0.53
令和2年度		96	0.80	45	0.38
令和3年度		58	0.48	24	0.20
令和4年度		52	0.43	30	0.25
平均		85	0.71	42	0.35

### b) 甲子園大学栄養学部フードデザイン学科

今回、定員超過率が0.7倍未満(平均0.15倍)となる栄養学部フードデザイン学科は、平成20年の開設に遡る。定員は、開設当初から80人であった。平成24年には、栄養士養成課程として認可された。

しかしながら、本学科における直近5年間の志願者数は、平成30年度が35人(志願倍率0.44倍)、平成31年度が38人(志願倍率0.48倍)、令和2年度が33人(志願倍率0.41倍)、令和3年度が26人(志願倍率0.33倍)、令和4年度が17人(0.21倍)となっており、また、入学者については、平成30年度が13人(入学定員超過率は0.16倍)、平成31年度が12人(入学定員超過率は0.15倍)、令和2年度が18人(入学定員超過率は0.23倍)、令和3年度が9人(入学定員超過率は0.11倍)、令和4年度が8人(入学定員超過率は0.10倍)と、減少傾向に歯止めがかからない状況に陥っている。

フードデザイン学科は、開設当初から志願者・入学者数ともに伸び悩んでおり、平成24年に栄養士養成課程となった以降も、目立った伸びが見られないなか、現在まで推移している。食品開発分野を目指す学生を養成する学科として、近隣の大学との差別化ができていないことが大きな原因と考えている。

このため、平成30年12月の理事会承認により「甲子園大学経営健全化プロジェクト会議」を立ち上げ、フードデザイン学科を含む栄養学部の在り方について検討を重ねてきた。さらに、令和2年6月からは「将来計画委員会」にて、フードデザイン学科を廃止し、食創造学科の新設に向かって議論してきた。

令和3年12月からは、「新学科設置準備室」を設置し、組織横断的に準備を進めてきた。

## ○ 甲子園大学栄養学部フードデザイン学科の直近5年間の志願者・入学者等の状況

年度	入学定員	志願者	志願倍率	入学者	定員超過率
平成30年度	80	35	0.44	13	0.16
平成31年度		38	0.48	12	0.15
令和2年度		33	0.41	18	0.23
令和3年度		26	0.33	9	0.11
令和4年度		17	0.21	8	0.10
平均		30	0.37	12	0.15

(注) フードデザイン学科の志願者数は第二志望志願者数を含む。

## 2) 甲子園短期大学

甲子園短期大学では、平成30年度～令和3年度の4年間の定員超過率が生活環境学科では平均0.22倍、幼児教育保育学科では平均0.32倍と0.7倍を下回っている。

全国の私立短期大学(教育学系学科)の入学志願動向は、過去5年間入学定員超過率が継続して低下傾向にあり、志願倍率も令和3年度では0.97倍と1.0倍を切る結果となっている。一方で、全国の私立大学(教育学系学部)の入学定員超過率は令和3年度にやや減少したものの、1.00前後を推移しており、志願倍率も5.6倍～6.7倍前後を推移している。教育学系学部に関心のある高校生は4年制大学への志望度が高く、短期大学への志望度は年々減少していることが分かる。本学においても、高校生の短期大学離れ、4年制大学志向の影響は少なからず、定員超過率が低い要因となっている可能性がある。

### 【資料1：全国の私立短期大学(教育学系学科)の直近5年間の志願者・入学者等の状況】

これらを踏まえ、令和4年度から、両学科とも入学定員を見直し、生活環境学科は80人から30人へ、幼児教育保育学科は80人から40人に変更した。

甲子園短期大学の事務組織は規模が小さく、入試体制は、入試部長1名及び入試事務担当者1名の2名で、事務を担当し、関係教職員の協力を得ながら、学生募集、広報、入試選抜のすべての業務を行っている。限られた予算内で学生募集活動、広報活動を行っているため、大手の広告代理店や教育情報企業との契約も十分とはいえず、競合他大学・短期大学と比べると予算規模や職員配置において劣る点があった。令和4年1月より、学院本部に広報に精通する事務職員(課長)1名を採用し、入学定員未充足の状況が続くこととなった要因を分析し、長期的かつ安定的な学生確保と定員充足のために、各種の広報展開を積極的に行っていく。

### a) 生活環境学科

今回、定員超過率が0.7倍未満となる生活環境学科における直近5年間の志願者数は、平成30年度が15人(志願倍率0.19倍)、平成31年度が25人(志願倍率0.31倍)、令和2年度が21人(志願倍率0.26倍)、令和3年度が11人(志願倍率0.14倍)、令和4年度が16人(志願倍率0.53倍)となっており、また、入学者については、平成30年度が15人(入学定員超過率は0.19倍)、平成31年度が23人(入学定員超過率は0.29倍)、令和2年度が21人(入学定員超過率は0.26倍)、令和3年度が10人(入学定員超過率は0.13倍)、令和4年度が12人(入学定員超過率は0.40倍)であった。

#### ○ 甲子園短期大学生生活環境学科の直近5年間の志願者・入学者等の状況

年度	入学定員	志願者	志願倍率	入学者	定員超過率
平成30年度	80	15	0.19	15	0.19
平成31年度		25	0.31	23	0.29
令和2年度		21	0.26	21	0.26
令和3年度		11	0.14	10	0.13
平均		18	0.23	17	0.22
令和4年度	30	16	0.53	12	0.40

### b) 幼児教育保育学科

今回、定員超過率が0.7倍未満となる生活環境学科における直近5年間の志願者数は、平成30年度が25人(志願倍率0.31倍)、平成31年度が27人(志願倍率0.34倍)、令和2年度が21人(志願倍率0.26倍)、令和3年度が31人(志願倍率0.39倍)、令和4年度が志願者数23人(志願倍率0.58倍)となっており、また、入学者については、平成30年度が23人(入学定員超過率は0.29倍)、平成31年度が26人(入学定員超過率は0.33倍)、令和2年度が21人(入学定員超過率は0.26倍)、令和3年度が31人(入学定員超過率は0.39倍)、入学者22人(入学定員超過率0.55倍)であった。

#### ○ 甲子園短期大学幼児教育保育学科の直近5年間の志願者・入学者等の状況

年度	入学定員	志願者	志願倍率	入学者	定員超過率
平成30年度	80	25	0.31	23	0.29
平成31年度		27	0.34	26	0.33
令和2年度		21	0.26	21	0.26



令和3年度		31	0.39	31	0.39
平均		26	0.33	25	0.32
令和4年度	40	23	0.58	22	0.55

## イ 定員充足の根拠となる客観的なデータの概要

### 1. 私立大学における1年次人数の状況

令和3年度学校基本調査によると、私立大学の1年次に在籍する学生数は503,396人であった。平成14年度では488,204人であり、ここ20年間で15,192人(3.1%)増加した。中長期的にみると少子化傾向が進展し18歳人口は減少傾向にあるが、大学進学者数は全体として増加していることがうかがえる。

**【資料2：私立大学における男女別・1年次人数の推移 参照】**

### 2. 本学の設置圏域における学生確保の見込み

#### 1) 本学が学生確保の基盤とする地域

本学の直近5年(平成29年度～令和3年度)入学者の出身高校の所在地を確認したところ、兵庫県および大阪府の高等学校からの入学者が87.6%と大半を占めており、本学が学生確保の基盤としているのは、兵庫県、大阪府の1府1県であることが確認できる。

**【資料3：甲子園大学入学者のうち、兵庫県・大阪府の高等学校卒業者の入学状況(直近5年) 参照】**

#### 2) 学生確保の基盤とする地域における完成年度までの大学受験対象者の状況

令和3年度学校基本調査によると、食創造学科の開設初年度(令和5年度)に大学受験対象者となる兵庫県、大阪府の高等学校に在籍している2年生の生徒数は合計110,053人、学部開設2年目(令和6年度)に受験対象者となる兵庫県、大阪府の高等学校に在籍している1年生の生徒数は合計108,084人となっている。さらに、学部開設3年目(令和7年度)に受験対象者となる兵庫県、大阪府の中学校に在籍している3年生の生徒数は121,630人、学部開設4年目(令和8年度)に受験対象者となる兵庫県、大阪府の中学校に在籍している2年生の生徒数は121,782人となっている。(令和7年度および令和8年度の受験対象者の推計では、中学校の生徒数を基準としているが、令和3年度学校基本調査によると、兵庫県、大阪府の中学校を卒業した生徒の高等学校等への進学率の平均

は 98.8%のため、同等数の生徒が将来、大学受験対象者になると想定している。)

以上のことから、開設初年度（令和 5 年度）から学部開設 4 年目（令和 8 年度）の完成年度を迎えるまで、兵庫県、大阪府の大学受験対象者は 11 万人台から 12 万人台へと増加傾向にあることが分かる。

#### **【資料 4：設置圏域の高等学校及び中学校の在籍者数 参照】**

一方、令和 3 年度学校基本調査によると、全国の高等学校を卒業した生徒の過去 3 年間の大学等進学状況は、令和 3 年 3 月は卒業生数 1,141,140 人のうち大学等進学者数は 627,040 人で大学等進学率は 54.9%、令和 2 年 3 月は卒業生数 1,167,348 人のうち大学等進学者は 635,003 人で大学等進学率は 54.4%、平成 31 年 3 月は卒業生数 1,174,801 人のうち大学等進学者は 631,273 人で大学等進学率は 53.7%であった。

それに対して、兵庫県内の高等学校を卒業した生徒の過去 3 年間の大学等進学状況は、令和 3 年 3 月は卒業生数 43,957 人のうち大学等進学者は 26,408 人で大学等進学率は 60.1%、令和 2 年 3 月は卒業生数 44,846 人のうち大学等進学者は 25,950 人で大学等進学率は 57.9%、平成 31 年 3 月は卒業生数 45,882 人のうち大学等進学者は 25,867 人で大学等進学率は 56.4%となっており、直近の大学等進学率は全国水準を 5.2 ポイント上回っている。

また、大阪府内の高等学校を卒業した生徒の過去 3 年間の大学等進学状況は、令和 3 年 3 月は卒業生数 70,339 人のうち大学等進学者は 41,739 人で大学等進学率は 59.3%、令和 2 年 3 月は卒業生数 72,555 人のうち大学等進学者は 40,987 人で大学等進学率は 56.5%、平成 31 年 3 月は卒業生数 73,826 人のうち大学等進学者は 40,006 人で大学等進学率は 54.2%となっており、直近の大学等進学率は全国水準を 4.4 ポイント上回っている。

#### **【資料 5：設置圏域の高等学校を卒業した生徒の大学進学状況 参照】**

以上の点をまとめると、本学が食創造学科の開設を予定する令和 5 年度から完成年度を迎える令和 8 年度まで、設置圏域には毎年 11 万人台～12 万人台の大学受験対象者が存在する。また、設置圏域における高校生の大学等進学意欲は全国水準を上回っていることから、完成年度まで安定した学生確保の見通しがあるものと考えられる。

### **3) 学生確保の基盤とする地域における中長期的な大学受験対象者の状況**

完成年度以降の中長期的な学生確保の見通しを考察するため、令和 2 年度国勢調査を

参考に分析を行った。具体的には本学が食創造学科を設置予定の令和 5 年度から令和 16 年度までの 12 年間の、大学進学対象となる生徒数推移を国勢調査の年齢別人口を基準人口として予測を行った。前提として、学校基本調査で公表される高校生人数は全日制・定時制高校の在学者数を元としているのに対し、国勢調査では各都道府縣市町村において住民登録等を行う者が年齢別に算出されている。そのため、国勢調査の地域ごとの人数には、県外高校への通学者、就労者等を含むが、長期的な少子化進展の規模や傾向をさまざまな観点から考察する上では有効と判断した。

食創造学科を設置予定の令和 5 年度は、大学進学時期を迎える者（18 歳人口）は全国で 1,076,720 人であるのに対し、開設 12 年目の令和 16 年度は 978,693 人で人数比は 90.9%となる見込みである。兵庫県では 48,219 人から 43,120 人で人数比 89.4%、大阪府では 73,647 人から 66,720 人で人数比 90.6%、兵庫県・大阪府の合計では 121,866 人から 109,840 人で人数比は 90.1%である。18 歳人口は今後 12 年間で概ね 1 割減となる見込みである。

中長期的な大学受験対象者数の減少は 1 割程度であるものの、影響を免れるものではないため、長期的かつ安定的な学生確保と定員充足、さらには学生の質担保を維持するために、食創造学科設置当初より少子化進展を踏まえた後述「学生確保に向けた具体的な取組状況」に記載の広報展開を積極的に行っていくこととしている。

**【資料 6：大学進学対象となる生徒数 推移予測（令和 5 年度～令和 16 年度） 参照】**

### **3. 大学・短期大学における志願・受験・合格・入学者数の動向**

本学既設学科の直近 5 年（平成 30 年度～令和 4 年度）の総志願者数は、栄養学部フードデザイン学科、栄養学部栄養学科、心理学部応用心理学科の全学科の入学定員 1,300 人（平成 30 年度～令和 4 年度の入学定員合計）に対して 1,107 人で、入学定員に対する志願倍率は 0.85 倍である。また、入学者数は 558 人で、定員超過率は 0.43 倍となっている。

また、短期大学の設置学科の直近 5 年（平成 30 年度～令和 4 年度）の総志願者数は、生活環境学科、幼児教育保育学科の全学科の入学定員 710 人（平成 30 年度～令和 4 年度の入学定員合計）に対して 215 人で、入学定員に対する志願倍率は 0.30 倍である。また、入学者数は 204 人で、定員超過率は 0.29 倍となっている。

大学・短期大学における既設学科の直近 5 年（平成 30 年度～令和 4 年度）の志願倍率が 1 倍を下回っている要因を分析した上で、長期的かつ安定的な学生確保と定員充足のために

後述「学生確保に向けた具体的な取組状況」に記載の広報展開を積極的に行っていく。

**【資料 7 : 甲子園大学・短期大学への志願・受験・合格・入学者数（直近 5 年）】**

#### 4. フードデザイン学科における志願・受験・合格・入学者の動向

栄養学部フードデザイン学科における過去 5 年（平成 30 年度～令和 4 年度）の入試動向をみると、5 年平均の志願倍率は 0.37 倍、平均定員超過率 0.15 倍となっている。

入学定員未充足の状況がこのように続くこととなった要因を分析した上で、長期的かつ安定的な学生確保と定員充足のために後述「学生確保に向けた具体的な取組状況」に記載の広報展開を積極的に行っていく。

**【資料 7 : 甲子園大学・短期大学への志願・受験・合格・入学者数（直近 5 年）】**

#### 5. 大学の家政系における在学生数の状況

令和 3 年度学校基本調査によると、大学の家政系学部の在学生数は 70,704 人であった。年次推移を見ると、平成 14 年度が 49,567 人であり、現時点までの在学生数の推移は順調に推移し、過去 10 年間でも 7 万人を下回ることではなく、家政系学部の在学生数は、中長期的にも安定していることが分かる。また、設置予定の食創造学科については、経営学の考えを学びに取り入れることが 1 つの特色であり、大学の社会科学系学部の在学生数は 833,104 人であった。年次推移を見ると、平成 14 年度が 983,478 人であり、現時点までの在学生の推移としては減少傾向であるが、従来の家政系学部への志願者だけでなく、社会科学系学部の志願者も対象とすることでより多くの学生の確保が期待できる。

**【資料 8 : 大学における学科分野別の在学生数の推移 参照】**

#### 6. 近隣の大学における状況

本学の学生確保の基盤である兵庫県・大阪府に加え、通学圏域と見込まれる京都府を含めた京阪神エリアにおける栄養系の学部学科のうち管理栄養士の取得を想定していない学科を本学の競合校として、以下のとおり特定した。

(競合校)

- ① 神戸学院大学 栄養学部 臨床検査学科（兵庫県）
- ② 神戸女子大学 健康福祉学部 健康スポーツ栄養学科（兵庫県）
- ③ 神戸松蔭女子学院大学 人間科学部 都市生活学科 食ビジネス専修（兵庫県）

- ④ 園田学園女子大学 人間健康学部 食物栄養学科（兵庫県）
  - ⑤ 武庫川女子大学 食物栄養科学部 食創造科学科（兵庫県）
  - ⑥ 大阪樟蔭女子大学 健康栄養学部 食物栄養学科（大阪府）
  - ⑦ 大阪成蹊大学 経営学部 経営学科 フードビジネスコース（大阪府）
  - ⑧ 摂南大学 農学部 食農ビジネス学科（大阪府）
  - ⑨ 梅花女子大学 食文化学部 食文化学科（大阪府）
  - ⑩ 京都先端科学大学 バイオ環境学部 食農学科（京都府）
  - ⑪ 京都ノートルダム女子大学 現代人間学部 生活環境学科（京都府）
  - ⑫ 同志社女子大学 生活科学部 食物栄養科学科（京都府）
  - ⑬ 立命館大学 食マネジメント学部 食マネジメント学科（京都府）
- 以上 13 大学

競合が予想される 13 校における過去 3 年間の入試状況は合計で志願者数 24,202 人に対して、合格者 9,586 人、倍率（志願者÷合格者）2.52 倍となっており、全ての大学において直近 3 年間で倍率（志願者÷合格者）が 1.0 倍を上回っている。

以上 13 校の志願者動向をみると、本学が設置する食創造学科と同様に管理栄養士の取得を目的としない栄養系の学科では、近年においても安定した志願者数の確保ができている状況にあることが伺える。

新たに設置を予定している食創造学科では、栄養学に関する知識だけでなく、食に関する経営的視点や心理的側面、身体へ与える影響など、食に関する幅広く、専門的な知識と技術を備え、活用できる人材の育成を目指している。その観点から近隣の競合校を確認すれば次の 4 校が特に食創造学科のコンセプトに近い学校となることが考えられる。

- ① 武庫川女子大学 食物栄養科学部 食創造科学科（兵庫県）
- ② 大阪成蹊大学 経営学部 経営学科 フードビジネスコース（大阪府）
- ③ 摂南大学 農学部 食農ビジネス学科（大阪府）
- ④ 立命館大学 食マネジメント学部 食マネジメント学科（京都府）

以上 4 校の志願者動向をみると、過去 3 年間の倍率（志願者÷合格者）が 1.58～4.10 倍となっている。本学が設置する食創造学科と近いと考えられる学科では、18 歳人口の減少期に至っている近年においても、特に安定した志願者数の確保ができている状況にあることが伺える。

**【資料 9：想定される競合大学の志願者動向と定員充足状況 参照】**

## 7. 入学意向に関するアンケート調査について(レポート後、追記)

本学科の設置計画を策定するにあたり、学生確保の見通しを定量的な数値から確認することを目的として、通学圏である兵庫県、大阪府を中心に、開設時に学生募集の対象となる全国の高等学校の2年生・3年に対してアンケート調査を実施した。なお、調査対象が高校2年生と高校3年生となっているのは、調査期間が令和4年3月～令和4年5月と年度をまたいで実施したため、3月実施分は高校2年生、4月・5月実施分は高校3年生に対して調査を実施したものである。

### ○ 甲子園大学 栄養学部 食創造学科設置に関する進学需要調査 調査概要

調査対象	高校2年生	
調査エリア	兵庫県・大阪府を中心とした全国の高等学校の2年生、3年生	
調査方法	調査対象校に事前に調査協力を依頼し、承諾を得た対象校へ調査票を送付。ホームルームなど教室で配布・回収するよう依頼した。	
調査対象数	依頼数 (依頼校数)	18,114人 (153校)
	有効回収数 (回収校数)	11,670人 (125校) ※回収率 64.4%
調査時期	令和4年3月1日～令和4年5月13日	
調査実施機関	株式会社 船井総合研究所	

進学需要調査の結果、11,670人から有効回答が得られた。

有効回答数 11,670人中、食創造学科に「ぜひ受験したい」、「受験したい」、「受験先の候補として検討する」と回答した 1,293人のうち、「ぜひ入学したい」と回答した人は 103人、「入学したい」と回答した人は 165人であり、「ぜひ入学したい」或いは「入学したい」の回答を行った高校生（以下、入学意向者とする）は入学定員 80名の 3.35倍である 268人となった。

食創造学科の入学定員 80人に対して入学意向者のみで入学定員以上（入学定員の 3.35倍）の学生確保の見通しが得られたが、この他に「入学先の候補として検討する」と回答した高校生は 867人おり、入学意向者 268人に加え、867人の高校生が食創造学科に何らかの興味・関心があるという結果となった。

今後は、食創造学科のPR・広報活動を通じて、こうした入学以降者及び検討者に対して

入学してもらえらるようにするここと、更なる学生確保の見通しが得られると考えられる。

以下、食創造学科への入学意向者 268 人に対して、クロス集計を実施し、入学意向者の傾向や、想定されるニーズの確認を実施した。

## ○ 入学意向者の傾向分析（クロス集計）

### 1) 「Q4. 興味のある学問分野」、「Q7. 本学科への進学意向」のクロス集計結果

入学意向者 268 人に対して、「Q4. 興味のある学問分野」でクロス集計を実施し、更なるニーズの確認を実施した。

集計の結果、食創造学科に進学を希望する進学希望者 268 人のうち、約 38%にあたる 102 人が「栄養・食物・食べ物関係」に興味があり、約 24%にあたる 65 人が「経済・経営・ビジネス関係」に興味がある結果となった。

食創造学科では、従来の栄養・食物学を中心とした学びだけでなく、食品開発、農業、店舗経営など食に関する幅広い知識を学ぶことができる点を特色としている。特に店舗経営、食品ビジネス、マーケティングなど、経営・経済・ビジネスに関する領域を学ぶ機会も多く、こうした学科の特色が「栄養・食物・食べ物関係」だけでなく、「経済・経営・ビジネス関係」に興味がある学生が本学への入学意向が高い結果に繋がっているものと考えられる。食創造学科は「栄養・食物・食べ物関係」に興味のある生徒に加え、「経済・経営・ビジネス関係」に興味のある学生も募集対象として、高い見込みがあるといえる。

### 2) 「Q3. 希望する進路」、「Q4. 興味のある学問分野」、「Q7. 本学科への進学意向」のクロス集計結果

入学意向者 268 人に対して、「Q3. 希望する進路」にて「1. 大学」を選択した生徒は 138 人おり、そのうち「Q4. 興味のある学問分野」で「栄養・食物・食べ物関係」「経済・経営・ビジネス関係」の興味の有無についてクロス集計を行った。

クロス集計の結果、大学進学希望でかつ、経営・経済・ビジネス関係に興味のある入学意向者は 50 名、大学進学希望でかつ、栄養・食物学・食べ物関係に興味のある入学意向者は 51 名という結果となった。

「栄養・食物・食べ物関係」「経済・経営・ビジネス関係」双方に興味のある重複回答を除くと、大学進学希望で、興味のある学問分野が本学での学びの内容に合致する入学意向者は 87 名となり、定員 80 名の 1.09 倍となった。

## 【資料 10：甲子園大学 食創造学科の進学需要・人材需要に関する調査結果 参照】

## ウ 学生納付金の設定の考え方

本学では、これまでの改定の経緯や競合他大学の学費との比較など諸条件を検討し、学費を決定している。

食創造学科にあっても、既設学部の徴収額とのバランスや設置圏周辺地域における類似学部・学科を設置している私立大学の学生納付金も勘案しつつ、充実した教育と研究の実現並びに大学としての継続的、かつ健全な運営のために最低限必要な収入を精査したうえで、入学金及び学費（学費、諸経費）を設定した。

具体的には、入学金 250,000 円、学費は 1 年次から 4 年次まで 994,500 円（学費：908,000 円、諸経費：86,500 円）としており、初年度納付金は 1,244,500 円である。この学費設定は、本学科を志望する受験生にとっても許容範囲内の金額であると思われる。

### 【資料 1 1：競合校の学生納付金 参照】

## ②学生確保に向けた具体的な取組状況

### ア 既設学科が定員未充足であった原因

既設のフードデザイン学科は開設当初から志願者・入学者ともに伸び悩んでおり、平成 24 年に栄養士養成課程として指定を受けた以降も、目立った伸びが見られないなか、現在まで推移している。食品開発分野を目指す学生を養成する学科として、近隣の大学との差別化ができていない点が大きな問題であると考えている。また甲子園大学及びフードデザイン学科の魅力が伝わり切らなかった点も問題であったと考えている。

一方で、設置する食創造学科においては、栄養学に関する知識だけでなく、食に関する経営的視点や心理的側面、身体へ与える影響など、食に関する幅広く、専門的な知識と技術を備え、活用できる人材の育成を目指している。広報活動ではこうした特色を重点的に伝えていく。

甲子園大学の事務組織において、学生確保を担う入試センターでは、入試センター長（教員）、入試センター室長（事務職員）のほか 5 名の事務職員（うち 1 名は派遣職員）で、学生確保に関する業務を担当している。限られた人員と予算での業務活動となることから、近隣高校等へ訪問し、進路指導教員等を経由し、本学の教育に真に関心を持った受験生がオープンキャンパスに参加することで、受験意思を固めるという方法を主な学生確保活動としてきた。この活動形態は、どんな些細なことでも教職員に相談できるアットホームな環境でのびのびと学修し社会で役立つ人材を養成するという小規模校ならではの本学の強みを理



解してもらうのに適した方法であり、今後もこの方針を基本とすることは変わらない。

ただし、ここ2年間の感染症の影響により、高校訪問活動や対面型オープンキャンパス開催を制限せざるを得ない状況が重なり、これまで以上に、競合他大学・短期大学と比し、広報活動の影響を強く受けていることを認識している。

このことから、令和4年1月より、学院本部に広報に精通する事務職員（課長）1名を採用し、SNSを中心とした広報活動を強化することとした。従来予算とは別途、新学科広報に要する費用を確保し、SNS 広告や駅交通広告の活用など、本学科の魅力を受験生に知ってもらう機会を増やす取組みを断続的に行っていく。また、受験生に親しんでもらえるようなホームページへのリニューアルや、新学科キャラクターの設定など取組みを進めている。

さらに、従来以上に、オープンキャンパスや学科説明会の回数を増やすなど、工夫を施しながら、効果的な学生確保方策を続けていく。

## イ 学生確保に向けた具体的な取組み

大学および短期大学における定員超過率が0.7倍未満の学科については、以下1)～6)の取組みを全学的に計画又は一部実施しており、これらの取組みによって学生を確保していくことを考えている。

### 1) 印刷物やメディア等による広報活動

入試センター広報担当者を中心に、学生確保に向けた様々な広報活動を実施・計画している。

大学案内を作成し、オープンキャンパス案内等とともに、3月から10月にかけて計3回発送していく。また、令和4年3月からは進学情報誌や進学関連 Web サイトにて設置学科に関する情報を発信し、認知・訴求を促進させる予定である。

そのほか、各種PR活動、交通広告などにより、本学の教育・研究活動等の情報を高校生はじめ、地域社会に広く発信していく予定である。

(主な広報活動)

- ・パンフレット・リーフレット  
大学案内、食創造学科のリーフレット、オープンキャンパス案内など
- ・進学情報誌への出稿
- ・交通広告  
デジタルサイネージ (JR等主要駅)、バスラッピング (スクールバス)
- ・Web 広告  
SNS の活用 (インスタ広告、YouTube)

・オウンドメディア

本学ホームページ、SNS (Facebook、Instagram、Twitter)

## 2) 高校訪問

兵庫県・大阪府を中心に、近畿・中国・四国地方へ高校訪問を行う。高校訪問活動は専任教員及び担当職員にて体制を組み、高校進路担当教員を対象に実施する。大学案内パンフレットや進路担当教員向け及び受験生に向けた各種情報などを持参し、本学科の学びの特色や魅力だけでなく、入試の説明やチラシ・リーフレットの掲示や配布の依頼などを段階的に行う予定である。

## 3) 進学ガイダンス

進学関連広告会社主催の高校内ガイダンスでは、本学の教員が受験生に本学・学部学科を紹介し、参加受験生に、本学科の特色や魅力に加えて、栄養関連の仕事の魅力や求められている人材像についても伝え、本学科の教育内容が社会に求められている人材の養成に必要なものであると訴求することで興味・関心を高めることができると考えている。

また、受験生及び保護者に向けての進学ガイダンスでも、同様の取組みを行う予定である。

## 4) オープンキャンパス

令和4年度はオープンキャンパスを3～12月にかけて実施する予定である。オープンキャンパスでは、「学科紹介」、「模擬授業」、「体験教室」、「学校見学」などによって、本学の教育に直接触れる機会を設ける。話を聞くだけでなく、模擬授業や体験教室を実際に本学で受けることで、食創造学科での学びを実際に肌で感じ、学ぶ意識を高めることを目指している。加えて、「入試説明会」や「個別相談会」などを設け、入試や入学に向けての疑問や不安を解消できるような企画も実施する。オープンキャンパスの参加者を確保することを目的に、令和4年度は3回「オープンキャンパス告知DM」を発送する予定である。オープンキャンパス参加のために実際に大学に来校し、学校の雰囲気や通学時間などを体感することによって、入学後のギャップや中途退学をなくす効果もあると考えている。

## 5) 高校教員向け大学説明会

高校進路担当者に向けたアプローチとして、「高校教員向け大学説明会」を実施する。令和4年2月に、甲子園学院高校の進路指導担当教員を集め、本学科の特色ある教育や魅力を重点的に紹介した。参加者には簡易な学科案内資料をもとに学科の理念や目的、内容を説明し、質疑応答の時間を十分に確保することによって、参加いただいた進路担当教員の知りたい情報を余すところなく伝えることができた。同様の取組みを、他校へも拡大

していく予定である。

#### 6) 受験生・保護者向け入試相談見学会

受験生及び保護者を対象に「入試相談見学会」を実施する。本学を志望する受験生が、入試や入学後の生活・学修・金銭面での不安や、卒業後の不安を解消するため、相談機会を設けている。教職員が個別に対応し、時間をかけて相談にのっている。また、大学の施設の見学会も実施し、大学の雰囲気や通学時間などを体感することで、入学後のギャップをなくすこともできると考えている。

今回、設置する食創造学科の中長期的な定員確保のためには、小学生・中学生・高校生といった若い世代に対して、食に関する知識や食にまつわる職業への理解を深める活動を行い、食の学びを目指す人を増やすとともに本学の魅力を伝えていくことが重要であると考えている。また、小中高生に限らず、地域における健康意識や食に関する興味・関心の向上や本学の認知向上によって、地域社会から求められる学科という立ち位置を築くことも重要であると考えている。

以下、中長期的な定員確保を目的として、(7)～(8)の取組を計画している。

#### 7) 中学校や高等学校向け啓発活動、職業体験

中学校や高等学校にて、食に関する出張講座の実施を計画している。食に関する知識や職業の認知向上及び仕事内容の理解することで、食の意義と目指す職業の選択肢に卒業後に就職することが想定される職種を増やすことに繋がると考えている。

また、兵庫県が公立中学校全2年生を対象に実施する職業体験活動「トライやる・ウィーク」の受け入れ先として、積極的に中学生を受け入れている。感染状況を踏まえ、今後も引き続き受け入れていく予定である。

#### 8) 地域向け講演会等

食に関する情報を教養として広く伝えるため、地域住民を対象に講演会・講座を実施している。令和4年度は、毎年実施している本学主催の市民講座、地域と食に関わる講演会を予定している。また、昨年に引き続き、宝塚北地域の野菜や加工品を地元住民に認識拡大するため、地元商工会議所とともに、野菜販売会を実施する予定である。さらに、商工会議所会員である複数のスイーツ店とともに、地元の名産品を作るイベントを企画、食関連の複数企業が集い新しい食の在り方を模索する懇談会に地域の方々にも参画してもらおう企画など、地域住民の食への関心を高めるだけでなく、地域における本学及び本学科への認知を向上させ、食に関する職種を目指し、本学への進学を希望する高校生を増やすことに繋がると考えている。

## (2) 人材需要の動向等社会の要請

### ①人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的(概要)

食創造学科は、自ら勉め励む自主創造の精神と多様な食の領域に挑戦する好奇心を有し、栄養学をベースとした食に関する専門的かつ実践的な知識・技能の活用を通じて、人や社会の幸福の向上に寄与し、予測困難な時代において、食に関する課題解決ができる実践的人材を養成する。また、人材養成にあたり以下の4つの能力を養成する。

1. 食の多様な領域に挑戦する好奇心を持ち、食に関する幅広い知識を備え、自ら問題を発見し解決できる能力を養成する。
2. 食料生産から消費に至る一連のフードシステムと食に関する経営的視点、食が人に与える心理的側面、栄養学的観点から身体へ与える影響など、食に関する幅広い知識を備え、それらを有機的に関連させることにより、創造的に、食品開発や社会へ提案できる実践的能力を養成する。
3. 本学の教育の特徴である少人数かつアクティブ・ラーニングにより、企業や地域社会との協働を通じた学びであるプロジェクト実践を通して、食に関する実践的な知識や技術を活用し、地域の振興、活性化に貢献できる能力を養成する。
4. 社会に向き合い、様々なニーズや課題を発見し、それらに対応し、自ら仕事を生み出していく力を養成する。

### ②上記①が社会的、地域的な人材需要の動向等を踏まえたものであることの客観的な根拠

#### 1. 既存学部・学科への求人状況と就職実績

本学は、栄養学部栄養学科、フードデザイン学科、心理学部現代応用心理学科を有し、令和3年度の入学定員は260人の規模になっている。最近5年間の就職実績は下表のとおりである。

年度	卒業者数 (人)	求人件数 (人)	就職希望者 (人)	就職者数 (人)	就職率
平成29年度	109	715	93	93	100.0%
平成30年度	128	1,165	117	117	100.0%
平成31年度	110	1,053	99	98	99.0%
令和2年度	112	717	89	82	92.1%
令和3年度	108	586	85	83	97.6%

このように多数の求人件数を得て、また高い就職実績を維持していることは、本学の有する学部・学科の人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的が、人材需要の動向等の社会の要請を踏まえたものであることを示している。これは本学が、社会が求める人材を輩出する高等教育機関として社会からの高く期待されていることの顕れと言える。

また、食創造学科の基礎となる既設のフードデザイン学科の最近5年間の就職者数の実績は、下表のとおりである。

年度	卒業者数 (人)	求人件数 (人)	就職希望者 (人)	就職者数 (人)	就職率
平成29年度	21	715	19	19	100.0%
平成30年度	29	1,165	28	28	100.0%
平成31年度	17	1,053	16	16	100.0%
令和2年度	16	717	13	12	92.3%
令和3年度	11	586	8	7	87.5%

顕著な就職実績を有しており、多くの卒業生が専門性を生かした業務に就いている。このことは、フードデザイン学科における人材の養成に関する目的その他の教育研究上の目的が、人材需要の動向等社会の要請を踏まえたものであることを示していると考えられる。

## 2. 人材需要の根拠となる調査結果の概要

食創造学科における人材需要の見通しを測定するために、食創造学科に就任予定の教職員や甲子園大学と関係のある民間企業・団体を中心に、卒業生の就職が想定される事業所の人事・採用担当者に対して人材需要アンケートを実施した。

### ○ 甲子園大学 栄養学部 食創造学科設置に関する人材需要調査 調査概要

調査対象	卒業生の就職が想定される事業所の人事・採用担当者	
調査エリア	兵庫・大阪・京都を中心とした全国	
調査方法	調査対象とした事業所の人事・採用担当者宛に、人材需要に関する調査票を郵送。 協力可能な場合、回答済のアンケートを所定の返信用封筒に同封の上、返送してもらった。	
調査対象数	依頼数	557 社
	有効回収数	146 社 (回収率：26.2%)

調査時期	令和4年2月1日～令和4年3月31日
調査実施機関	株式会社 船井総合研究所

人材需要調査の結果、146社から有効回答が得られた。

そのうち、食創造学科への期待度を問う質問に対し、全体の86%にあたる125社が「とても期待している」又は「ある程度期待している」と回答し、食創造学科に対し何らかの期待をしている結果となった。

また、食創造学科を卒業した人材への採用意向については回答件数142社中、85%にあたる121社が「採用対象になる」「おそらく採用対象になる」「採用対象として検討しても良い」と回答した。採用意向を示した121社に対し、更に追加で「採用可能と思われる人数をご記入ください」と質問した結果、287名の採用可能枠が確認された。

以上の結果から、食創造学科で学んだ人材への需要は高く、卒業後の進路は十分に見込めるものといえる。

**【資料10：甲子園大学 食創造学科の進学需要・人材需要に関する調査結果 参照】**

### 3. 社会的な人材需要

日本政策金融公庫農林水産事業が令和3年7月に実施した「平成3年上半期食品産業動向調査」では、令和3年上半期の食品産業の景況DIが、前回調査（令和2年下半期実績）から15.2ポイント上昇し▲9.3、令和3年下半期の見通しは、令和3年上半期からさらに4.1ポイント上昇し▲5.2となり、新型コロナウイルス感染症拡大前（令和元年上半期/▲16.3）を上回る水準となり、総じて持ち直しの動きが確認される。

また、同調査において、今後の経営発展に向けて取り組みたい課題として、製造業、卸売業、小売業で「需要の変化に対応した商品・生産物の見直し、開発」、飲食業で「販路の多様化」が最も高くなっていた。

さらに、SDGsの取組みについて、「取組んでいる」という回答もあるなか、「内容は知っているが、取組みを検討していない」、「言葉は知っているが、詳しくは知らない」または「全く知らない」と回答する企業も一定数存在する。

新型コロナウイルスの影響が残る状況とはいえども、これらの状況から、企業現場では、栄養の専門家だけでなく、ビジネス、食品開発、食を取り巻く社会状況の知見を有した複合的な専門性をもつ人材が求められていることが伺える。食創造学科が養成する人材は、このニーズにまさに合致する。

**【資料12：日本政策金融公庫 ニュースリリース（令和3年9月30日） 参照】**

## 資料目次

- 資料 1 全国の私立短期大学（教育系学科）の直近 5 年間の志願者・入学者等の状況
- 資料 2 私立大学における男女別・1 年次人数の推移 参照
- 資料 3 甲子園大学入学者のうち、兵庫県・大阪府の高等学校卒業者の入学状況  
(直近 5 年)
- 資料 4 設置圏域の高等学校及び中学校の在籍者数 参照
- 資料 5 設置圏域の高等学校を卒業した生徒の大学進学状況 参照
- 資料 6 大学進学対象となる生徒数 推移予測（令和 5 年度～令和 1 6 年度） 参照
- 資料 7 甲子園大学への志願・受験・合格・入学者数（直近 5 年）
- 資料 8 大学における学科分野別の在学生数の推移 参照
- 資料 9 想定される競合大学の志願者動向と定員充足状況
- 資料 1 0 甲子園大学 食創造学科の進学需要・人材需要に関する調査結果 参照
- 資料 1 1 競合校の学生納付金 参照
- 資料 1 2 日本政策金融公庫 ニュースリリース（令和 3 年 9 月 30 日）

【資料1】全国の私立短期大学（教育系学科）の直近5年間の志願者・入学者等の状況

○全国の私立短期大学（教育系学科）の直近5年間の志願者・入学者等の状況

年度	集計学科数 (学科)	入学定員 (人)	志願者 (人)	志願倍率	受験者 (人)	合格者 (人)	入学者 (人)	定員超過率
平成29年度	194	23,356	27,578	1.18	26,914	23,801	20,847	0.89
平成30年度	196	23,226	25,552	1.1	25,025	22,362	19,602	0.84
平成31年度	192	22,182	23,532	1.06	22,913	21,190	18,425	0.83
令和2年度	189	21,252	21,674	1.02	21,130	19,747	17,308	0.81
令和3年度	189	20,662	19,966	0.97	19,482	18,674	16,318	0.79

出典：私立大学・短期大学等 入学志願動向（日本私立学校振興・共済事業団）

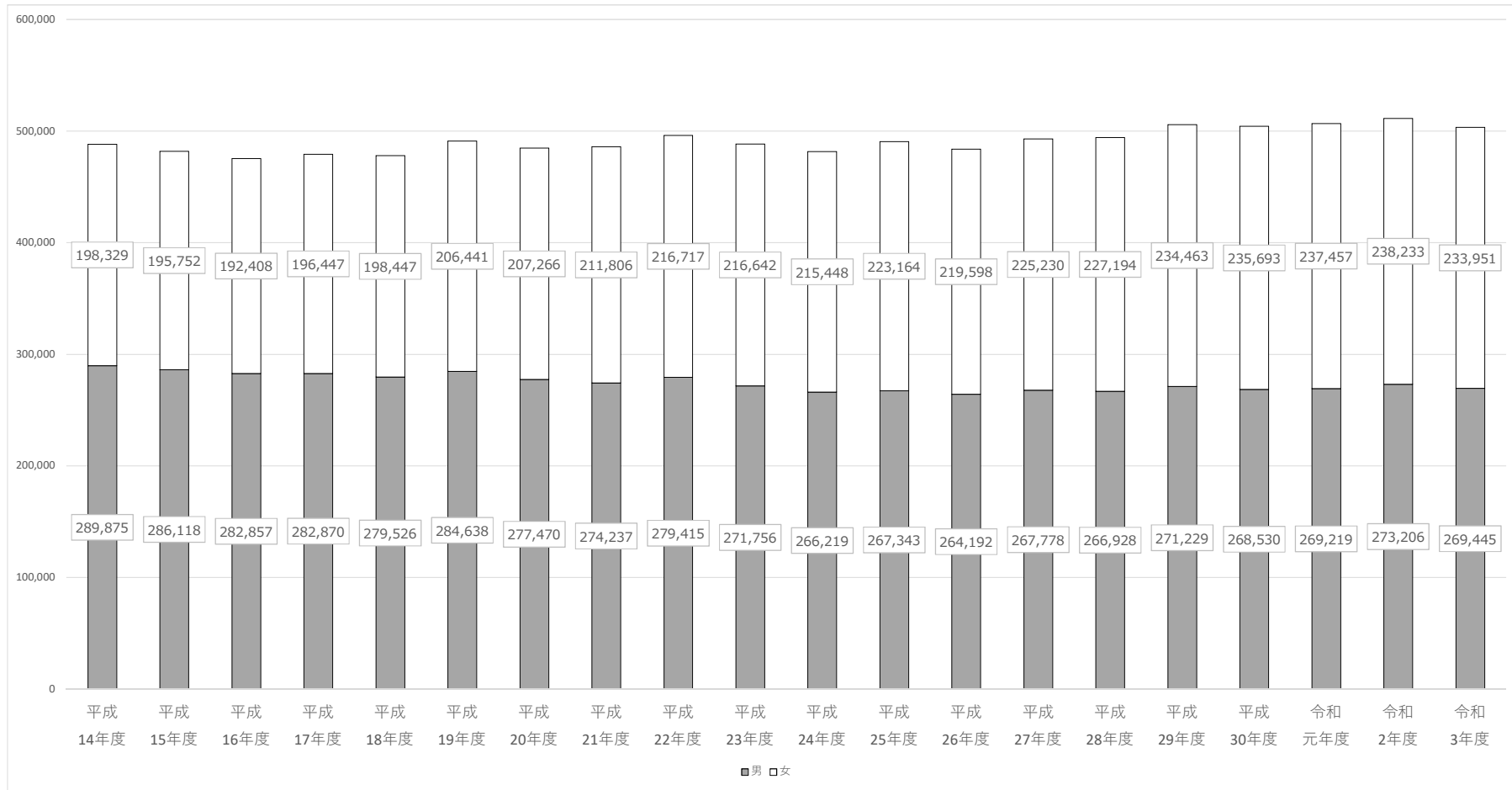
○全国の私立大学（教育系学部）の直近5年間の志願者・入学者等の状況

年度	集計 学科数	入学 定員	志願者	志願 倍率	受験者	合格者	入学者	定員 超過率
平成29年度	91	15,893	104,972	6.60	101,373	34,762	16,294	1.03
平成30年度	94	16,678	108,370	6.50	104,582	36,470	16,722	1.00
平成31年度	101	17,603	119,094	6.77	114,628	40,170	17,735	1.01
令和2年度	103	17,855	118,849	6.66	113,950	41,340	17,871	1.00
令和3年度	104	17,832	100,983	5.66	96,453	40,613	16,834	0.94

出典：私立大学・短期大学等 入学志願動向（日本私立学校振興・共済事業団）



【資料2：私立大学における男女別・1年次人数の推移】



	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度	平成23年度	平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	令和元年度	令和2年度	令和3年度
全体	488,204	481,870	475,265	479,317	477,973	491,079	484,736	486,043	496,132	488,398	481,667	490,507	483,790	493,008	494,122	505,692	504,223	506,676	511,439	503,396
男	289,875	286,118	282,857	282,870	279,526	284,638	277,470	274,237	279,415	271,756	266,219	267,343	264,192	267,778	266,928	271,229	268,530	269,219	273,206	269,445
女	198,329	195,752	192,408	196,447	198,447	206,441	207,266	211,806	216,717	216,642	215,448	223,164	219,598	225,230	227,194	234,463	235,693	237,457	238,233	233,951

(単位：人)

出典：「平成14～令和2年度 学校基本調査報告書」(文部科学省)

【資料3 甲子園大学入学者のうち、兵庫県・大阪府の高等学校卒業者の入学状況】

	平成29年度	平成30年度	平成31年度	令和2年度	令和3年度	計
入学者数	135	114	145	138	88	620
うち兵庫県	88 65.2%	86 75.4%	104 71.7%	93 67.4%	67 76.1%	438 70.6%
うち大阪府	26 19.3%	10 8.8%	25 17.2%	31 22.5%	13 14.8%	105 16.9%
うち兵庫県・大阪府	114 84.4%	96 84.2%	129 89.0%	124 89.9%	80 90.9%	543 87.6%

【資料4：設置圏域の高等学校及び中学校の在籍者数】

○高等学校及び中学の在籍者数(令和3年度)

	高校2年生	高校1年生	中学3年生	中学2年生
兵庫県	41,408	40,385	47,676	47,659
大阪府	68,645	67,699	73,954	74,123
合計	110,053	108,084	121,630	121,782

(単位：人)

出典：「令和3年度学校基本調査報告書」(文部科学省)

○中学校卒業時の高等学校等進学率(令和3年度)

	中学校卒業者 総数	高等学校等 進学者数	高等学校等 進学率
兵庫県	46,634	46,091	98.8%
大阪府	72,405	71,448	98.7%
合計	119,039	117,539	98.7%

(単位：人)

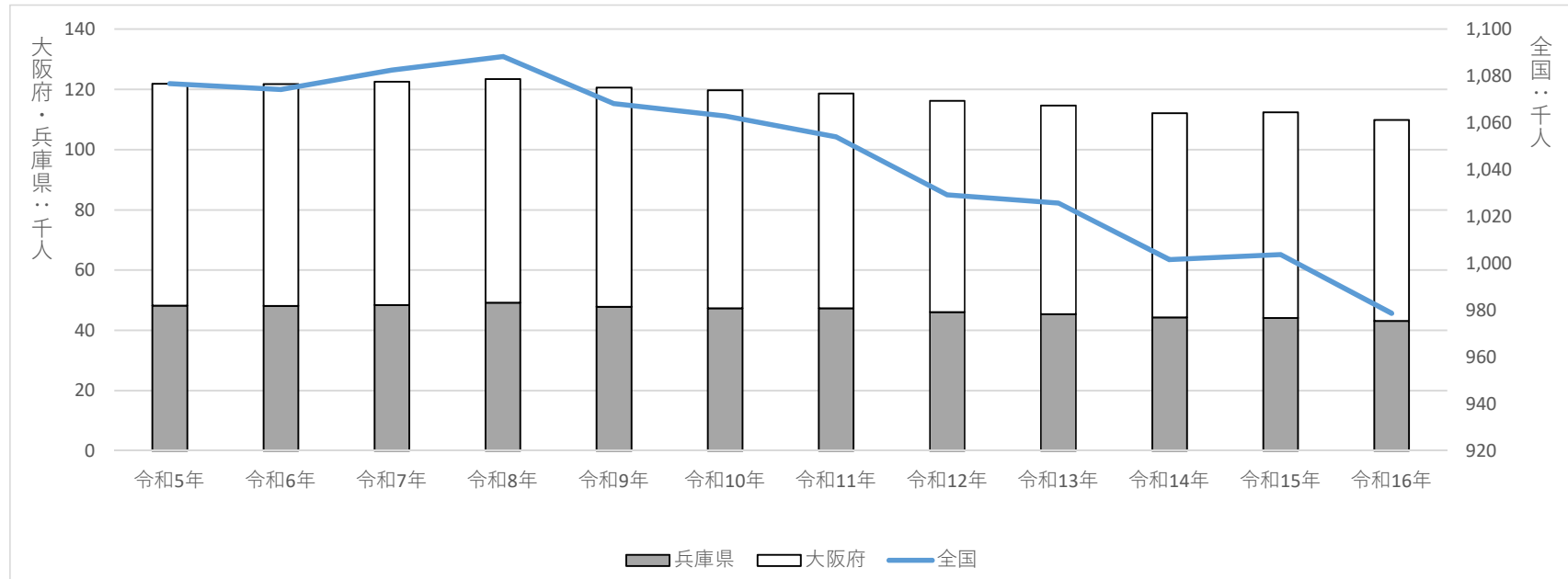
出典：「令和3年度学校基本調査報告書」(文部科学省)

【資料5：設置圏域の高等学校を卒業した学生の大学進学状況】

大学進学年度		平成24年度	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度	平成31年度	令和2年度	令和3年度
全国	卒業生数（人）	1,191,210	1,231,117	1,180,838	1,199,977	1,190,262	1,198,290	1,179,808	1,174,801	1,167,348	1,141,140
	大学進学者（人）	605,390	614,183	608,247	617,507	618,423	629,733	628,821	631,273	635,003	627,040
	大学進学率	50.8%	49.9%	51.5%	51.5%	52.0%	52.6%	53.3%	53.7%	54.4%	54.9%
兵庫県	卒業生数（人）	44,568	46,249	45,400	45,872	46,229	47,201	46,333	45,882	44,846	43,957
	大学進学者（人）	24,180	25,035	24,788	25,469	25,641	26,295	25,956	25,867	25,950	26,408
	大学進学率	54.3%	54.1%	54.6%	55.5%	55.5%	55.7%	56.0%	56.4%	57.9%	60.1%
大阪府	卒業生数（人）	68,556	72,506	71,422	73,852	74,413	75,858	75,043	73,826	72,555	70,339
	大学進学者（人）	35,279	36,913	36,947	39,077	40,461	40,791	40,390	40,006	40,987	41,739
	大学進学率	51.5%	50.9%	51.7%	52.9%	54.4%	53.8%	53.8%	54.2%	56.5%	59.3%
兵庫・大阪 合計	卒業生数（人）	113,124	118,755	116,822	119,724	120,642	123,059	121,376	119,708	117,401	114,296
	大学進学者（人）	59,459	61,948	61,735	64,546	66,102	67,086	66,346	65,873	66,937	68,147
	大学進学率	53%	52%	53%	54%	55%	55%	55%	55%	57%	60%

出典：「令和3年度学校基本調査報告書」（文部科学省）

【資料6：18歳人口の推移予測（令和4年度～令和16年度）】



大学進学年度	令和5年	令和6年	令和7年	令和8年	令和9年	令和10年	令和11年	令和12年	令和13年	令和14年	令和15年	令和16年	令和5年度比
全国	1,076,720	1,074,185	1,082,483	1,088,310	1,068,205	1,062,884	1,053,993	1,029,265	1,025,673	1,001,512	1,003,732	978,693	90.9%
兵庫県	48,219	48,149	48,434	49,159	47,799	47,367	47,287	46,013	45,401	44,297	44,083	43,120	89.4%
大阪府	73,647	73,591	74,078	74,242	72,853	72,407	71,363	70,214	69,199	67,803	68,286	66,720	90.6%
合計	121,866	121,740	122,512	123,401	120,652	119,774	118,650	116,227	114,600	112,100	112,369	109,840	90.1%

出典：「令和2年国勢調査」（政府統計局）

【資料7：甲子園大学への志願・受験・合格・入学者数（直近5年）】

栄養学部 栄養学科

年度	入学定員	志願者	志願倍率	入学者	定員超過率
平成30年度	120	110	0.92	47	0.39
平成31年度	120	111	0.93	64	0.53
令和2年度	120	96	0.80	45	0.38
令和3年度	120	58	0.48	24	0.20
令和4年度	120	52	0.43	30	0.25
平均	120	85.4	0.71	42	0.35

栄養学部 フードデザイン学科

年度	入学定員	志願者	志願倍率	入学者	定員超過率
平成30年度	80	35	0.44	13	0.16
平成31年度	80	38	0.48	12	0.15
令和2年度	80	33	0.41	18	0.23
令和3年度	80	26	0.33	9	0.11
令和4年度	80	17	0.21	8	0.10
平均	80	29.8	0.37	12	0.15

心理学部 応用心理学科

年度	入学定員	志願者	志願倍率	入学者	定員超過率
平成30年度	60	80	1.33	50	0.83
平成31年度	60	94	1.57	66	1.10
令和2年度	60	170	2.83	71	1.18
令和3年度	60	98	1.63	53	0.88
令和4年度	60	89	1.48	48	0.80
平均	60	106.2	1.77	57.6	0.96

甲子園大学計	入学定員 1,300	志願者 1,107	志願倍率 0.85	入学者 558	定員超過率 0.43
--------	---------------	--------------	--------------	------------	---------------

甲子園短期大学 生活環境学科

年度	入学定員	志願者	志願倍率	入学者	定員超過率
平成30年度	80	15	0.19	15	0.19
平成31年度	80	25	0.31	23	0.29
令和2年度	80	21	0.26	21	0.26
令和3年度	80	11	0.14	10	0.13
平均	80	18	0.23	17.3	0.22
令和4年度	30	16	0.53	12	0.40

甲子園短期大学 幼児教育保育学科

年度	入学定員	志願者	志願倍率	入学者	定員超過率
平成30年度	80	25	0.31	23	0.29
平成31年度	80	27	0.34	26	0.33
令和2年度	80	21	0.26	21	0.26
令和3年度	80	31	0.39	31	0.39
平均	80	26	0.33	25.3	0.32
令和4年度	40	23	0.58	22	0.55

甲子園短期大学 計	入学定員 710	志願者 215	志願倍率 0.30	入学者 204	定員超過率 0.29
--------------	-------------	------------	--------------	------------	---------------

【資料8：私立大学における学科分野別の在学者数推移】

	平成 14年度	平成 15年度	平成 16年度	平成 17年度	平成 18年度	平成 19年度	平成 20年度	平成 21年度	平成 22年度	平成 23年度
全学部	2,499,147	2,509,374	2,505,923	2,508,088	2,504,885	2,514,228	2,520,593	2,527,319	2,559,187	2,569,349
人文科学	411,423	409,571	408,186	405,413	400,114	397,851	393,976	389,598	388,564	385,268
社会科学	983,478	979,660	961,762	945,756	925,988	912,787	901,770	892,864	892,545	879,173
理学	88,075	88,230	87,398	86,844	85,502	84,313	82,637	81,889	81,425	80,960
工学	456,700	446,966	439,107	433,377	425,535	418,713	410,683	403,406	400,633	394,474
農学	69,516	69,447	69,672	70,328	71,664	72,973	74,902	75,454	75,816	75,770
保健	157,231	164,461	174,437	186,854	200,115	214,546	225,974	235,466	253,183	270,786
商船	801	769	597	439	250	56	18	6	0	0
家政	49,567	53,071	57,143	60,170	62,817	65,127	65,841	66,650	68,160	69,503
教育	135,426	137,261	139,472	141,891	144,833	149,100	153,330	160,050	166,980	172,971
芸術	69,335	71,559	72,159	72,622	72,803	72,898	73,354	72,997	72,797	72,073
その他	77,595	88,379	95,990	104,394	115,264	125,864	138,108	148,939	159,084	168,371

	平成 24年度	平成 25年度	平成 26年度	平成 27年度	平成 28年度	平成 29年度	平成 30年度	令和 元年度	令和 2年度	令和 3年度
全学部	2,560,909	2,562,068	2,552,022	2,556,062	2,567,030	2,582,670	2,599,684	2,609,148	2,623,572	2,625,688
人文科学	379,288	377,182	371,201	368,285	366,220	364,621	365,163	365,163	364,474	362,542
社会科学	861,881	848,652	835,213	828,230	829,399	833,256	837,240	836,408	835,595	833,104
理学	80,990	80,490	80,684	80,111	79,290	79,008	78,458	77,997	78,353	78,464
工学	390,532	390,042	388,276	389,168	384,762	384,724	382,324	380,452	382,341	381,554
農学	75,741	75,724	75,593	75,398	76,404	76,676	76,930	77,100	77,622	77,810
保健	282,337	293,292	303,098	311,827	318,456	324,689	329,272	332,815	339,048	344,348
商船	0	0	119	245	365	398	395	406	411	623
家政	70,266	71,288	71,091	71,711	71,392	70,948	71,628	71,601	72,117	70,704
教育	178,421	183,783	187,549	190,218	190,903	191,153	189,948	189,343	189,986	189,046
芸術	70,929	70,137	69,163	69,145	69,691	70,341	71,361	72,920	74,755	76,835
その他	170,524	171,478	170,035	171,724	180,148	186,856	196,965	204,943	208,870	210,658

(単位：人)

出典：「平成14～令和3年度 学校基本調査報告書」(文部科学省)

【資料9：想定される競合大学の志願者動向と定員充足状況】

大学名	学部名	学科名	偏差値	入学定員	令和元年度			令和2年度			令和3年度			3年間の合計		3年間の平均		
					志願者	合格者	倍率	志願者	合格者	倍率	志願者	合格者	倍率	志願者	合格者	志願者	合格者	倍率
神戸学院大学	栄養	臨床検査学	40	65	396	209	1.89	521	205	2.54	424	229	1.85	1,341	643	447	214	2.09
神戸女子大学	健康福祉	健康スポーツ栄養	40	80	580	159	3.65	416	171	2.43	666	156	4.27	1,662	486	554	162	3.42
神戸松蔭女子学院大学	人間科学	都市生活学科 食ビジネス専修	40	100	265	177	1.50	422	188	2.24	119	82	1.45	806	447	269	149	1.80
園田学園女子大学	人間健康	食物栄養	38	80	226	148	1.53	254	182	1.40	163	107	1.52	643	437	214	146	1.47
武庫川女子大学	食物栄養科	食創造科	45	80	—	—	—	420	183	2.30	554	206	2.69	974	389	487	195	2.50
大阪樟蔭女子大学	健康栄養	食物栄養	35	40	151	109	1.39	151	115	1.31	67	53	1.26	369	277	123	92	1.33
大阪成蹊大学	経営	経営学科 フードビジネスコース	38	140	431	121	3.56	1,201	1,114	1.08	715	254	2.81	2,347	1,489	782	496	1.58
摂南大学	農	食農ビジネス	45	100	—	—	—	2,772	1,036	2.68	1,409	767	1.84	4,181	1,803	2,091	902	2.32
梅花女子大学	食文化	食文化	40	60	171	126	1.36	212	136	1.56	169	116	1.46	552	378	184	126	1.46
京都先端科学大学	バイオ環境	食農	35	70	153	18	8.50	145	91	1.59	91	63	1.44	389	172	130	57	2.26
京都ノートルダム女子大学	現代人間	生活環境	38	70	138	121	1.14	207	189	1.10	121	102	1.19	466	412	155	137	1.13
同支社女子大学	生活科学	食物栄養科学科 食物栄養科学	50	60	500	118	4.24	372	154	2.42	491	160	3.07	1,363	432	454	144	3.16
立命館大学	食マネジメント	食マネジメント	55	320	3,694	619	5.97	2,729	784	3.48	2,686	818	3.28	9,109	2,221	3,036	740	4.10
合計			—	—	6,705	1,925	3.48	9,822	4,548	2.16	7,675	3,113	2.47	24,202	9,586	8,067	3,195	2.52

出典：大学受験パスナビ 各大学入試結果（旺文社）

※大阪樟蔭女子大学の令和3年度の数値は学校ホームページより転載。

※大阪成蹊大学は経営学科の3コースの合計数値を転載。

※武庫川女子大学食物栄養学部食創造科学科及び摂南大学農学部食農ビジネス学科は、令和2年度開設。





甲子園大学 食創造学科の  
進学需要・人材需要に関する調査結果

2022年 5月

株式会社  
船井総合研究所

■ 進学需要に関する調査 3 頁

調査概要  
調査書  
提示資料  
協力実施校一覧  
調査結果

■ 人材需要に関する調査 2 4 頁

調査概要  
調査書  
提示資料  
協力実施企業一覧  
調査結果

# 進学需要に関する調査

### ▶ 調査目的

- ✓兵庫県・大阪府を中心とする高等学校に在籍する高校生に甲子園大学が設置を構想している「栄養学部 食創造学科」についてアンケート調査を実施。
- ✓甲子園大学 栄養学部 食創造学科に対する高校生の興味度・進学意向を検証し、進学需要を確認する。

### ▶ 調査対象

- ✓兵庫県・大阪府を中心とした全国の高等学校の2年生、3年生
  - ・調査期間が令和4年3月～令和4年5月と年度をまたがって実施したため、3月実施分は高校2年生、4月・5月実施分は高校3年生に対して調査を実施した。
  - ・調査対象校に事前に調査協力を依頼し、承諾を得た対象校へ調査票を送付。ホームルームなど教室で配布・回収するよう依頼した。

### ▶ 調査期間

- ✓令和4年3月1日～令和4年5月13日

### ▶ 有効回収数

- ✓依頼校 153校 18,114人
- ✓実施校 125校 11,670人（回収率64.4%）

甲子園大学 栄養学部 食創造学科（仮称）の設置計画に関するアンケート

この調査は、高校2年生（2022年4月3年生）の皆さんに、高等学校卒業後の進路について、その意向や内容をお聞きして、新たに設置を予定している新学科、食創造学科（仮称）を構想する上での基礎資料とさせていただきます。調査結果は統計資料としてのみ使い、外部の人に見せたりすることはございません。別紙資料をご参考にしていただき、回答のご協力をお願いいたします。

※この資料に記載されている「食創造学科（仮称）」に関する事項は予定であり、内容が変更になる可能性があります。

Q1. あなたの性別                      1. 男性                      2. 女性                      ※記載は任意です。

Q2. あなたの高校名

高等学校

ここからは進学についての考えをお聞きます。

Q3. あなたは高校を卒業後、どのような進路に進みたいと思っていますか。最も進学したいと思う選択肢を一つ選んで下さい。

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 大学</li> <li>2. 短期大学</li> <li>3. 専門職大学・専門職短期大学</li> <li>4. 専門学校</li> <li>5. 就職</li> <li>6. その他（                      ）</li> <li>7. まだ考えていない</li> </ul> | } | <p>1～4の方は Q4 以降の質問にお答えください</p><br><br><br><br><br><p>5～7の方はこちらで終了になります</p> |
|---|---|--|

Q4. あなたはどのような学びの分野に興味がありますか？興味のある分野を全て選んで下さい。（複数回答可）

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 栄養・食物学・食べ物関係</li> <li>3. 地球・環境・エネルギー</li> <li>5. スポーツ・健康科学</li> <li>7. 文化・地理・歴史</li> <li>9. 経済学・経営・ビジネス</li> <li>11. 農学・生物学・獣医学</li> <li>13. 芸術・文学・表現</li> <li>15. 服飾・住居</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>2. 看護学・理学療法・作業療法・医療技術</li> <li>4. 人間・心理・教育・福祉</li> <li>6. 医学・歯学・薬学</li> <li>8. 社会・法学・政治</li> <li>10. 国際・語学</li> <li>12. 数学・物理学・化学</li> <li>14. 工学・建築学・技術</li> <li>16. その他（                      ）</li> </ul> |
|---|---|

※食創造学科（仮称）では文理を問わず食に関する文化、ビジネス、心理、農業、健康など幅広い分野を学ぶことができます。

裏面に続く

ここからは、現在設置計画中の「食創造学科（仮称）」についてお聞きします。  
別紙資料を見ていただいた後、お答えください。

Q 5. 2023 年に、食に関する幅広い内容を自由に学ぶことができる新しい学科「食創造学科（仮称）」を開設する予定です。下記の a～g にその特色を記載しています。どの程度魅力があるかお答えください。  
(a～g の各項目について、それぞれあてはまる番号に○をつけてください。(それぞれひとつに○))

食創造学科（仮称）の特色	(A) 大いに魅力 的である	(B) 魅力的で ある	(C) やや魅力 的である	(D) 魅力的で はない	(E) 全く魅力的 ではない
a 充実の初年次プログラム 食開発、農業、カフェ、経営など食に関する幅広い知識を学び、 おいしさの秘密や新商品のマーケティングなど食に関する感性やセ ンスを身に付けることで、自分のやりたいことに出会える	1	2	3	4	5
b 企業・社会の「本物」との“出会い” 本学の豊富な企業ネットワークにより、誰もが知る一流企業、食 開発者、農業関係者など幅広い業界とダイレクトな交流ができ る。	1	2	3	4	5
c 独自の超自由設計がプログラム ほぼ全ての科目が選択科目であり、教員のサポートの下、学生 が自分の興味に合わせて自分で授業を設計していくことができる。	1	2	3	4	5
d アクティブ・ラーニング① 1年生から小グループ（スクール・コミュニティ など）での学生同 士が学び合う機会が多く、仲間を作り、一緒に学ぶことができる。	1	2	3	4	5
e アクティブ・ラーニング② 2年生から「和食」「お菓子」「スイーツ」から「ラーメン」「粉もん」ま で、自分で食品のテーマを選び新商品開発ができる。	1	2	3	4	5
f 食の未来の創造へ 食べることが好きな人であれば、誰でも学ぶことができ、食を通して 人を幸せにする喜びを体験し、就職につなげることができる。	1	2	3	4	5
g 宝塚市にキャンパスがある唯一の大学 文化・芸術の街、宝塚の落ち着いた環境で学ぶことができる。	1	2	3	4	5

Q 6. あなたは、「食創造学科（仮称）」が開設された場合、どの程度受験を希望しますか。最もあてはまる選択肢を一つ  
選んで下さい。

1. ぜひ受験したい                      2. 受験したい                      3. 受験先の候補として検討する  
4. あまり受験先としては考えない    5. 受験先としては考えない

Q 7. Q 6 で「ぜひ受験したい」「受験したい」「受験先の候補として検討する」とお答えいただいた方、受験して合格したとして  
入学を希望しますか。一つ選んで下さい。

1. ぜひ入学したい                      2. 入学したい                      3. 入学先の候補として検討する  
4. あまり入学先としては考えない    5. 入学先としては考えない

Q 8. 「食創造学科（仮称）」に対して、お気づきの点などございましたら、ご記入ください。

質問はこれで終了です。ご協力いただきありがとうございました。

好きを幸せに変える学び

現代社会の複雑で多岐多岐の流通や情報の仕組みにも早く対応できる学生を育てるために、食創学科を創設します。



副学長 伏木亨

日本の経済もグローバル化も激変している。食創学科は、食文化、健康、ビジネスのみならず、美味し、感性、個人の心、社会の心理、食育、人間の健康や生活の多様性、そして、自己実現、社会貢献、SDGsなど、人間に関わる全ての領域が食の教育の対象となります。

食創造学科

広大な世界市場を取り込んで発展する現代の食の科学、農業、食文化、健康、ビジネスのみならず、美味し、感性、個人の心、社会の心理、食育、人間の健康や生活の多様性、そして、自己実現、社会貢献、SDGsなど、人間に関わる全ての領域が食の教育の対象となります。

- 学科名 食創学部食創学科
創設年度 2023年4月
専攻 食創
入学定員 90名(定員外320名)
入学資格 高校卒業
卒業資格 食創学部食創学科卒業(学士)

食創学部 食創学部食創学科(新設)
食創学部 食創学部食創学科(新設)
食創学部 食創学部食創学科(新設)

文化・芸術の街「宝塚」にある唯一の大学

ACCESS



甲子園大学 Koshien University

〒665-0006 兵庫県宝塚市虹葉が丘10-1
TEL:0797-87-5111
https://www.koshien.ac.jp

食創学部 食創学部食創学科(新設)
食創学部 食創学部食創学科(新設)
食創学部 食創学部食創学科(新設)



甲子園大学 Koshien University

“食べる”を仕事にできる幸せ



甲子園大学 食創造学科 2023年4月誕生

“食べる”を仕事にできる幸せ

“食”、“食べる”にはいろいろな面があります。素材を作る人、素材を加工して商品にする人、料理を作って誰かへ提供する人、そして、ご来店してくれる家族や友人を幸せにします。

1 年次 充実の初年次プログラム / 企業・社会の「本物」との「出会い」
2 年次 独自の「超自由設計カリキュラム」
3 年次 アクティブ・ラーニング (主体的・対話的手法)
4 年次 食の未来の創造へ

自由・自主的な学びの場 食創造学科とは?

1 年次 充実の初年次プログラム
1 年次 企業・社会の「本物」との「出会い」
2 年次 独自の「超自由設計カリキュラム」
2 年次 アクティブ・ラーニング (主体的・対話的手法)
4 年次 食の未来の創造へ

クラーク記念国際高等学校 芦屋キャンパス
クラーク記念国際高等学校 三田キャンパス
クラーク記念国際高等学校 姫路キャンパス
青森県立弘前実業高等学校
聖ウルスラ学院英智高等学校
佐野清澄高等学校
埼玉県立新座総合技術高等学校
国際学院高等学校
駒場学園高等学校
神奈川県立相原高等学校
福井県立若狭東高等学校
長野県上田染谷丘高等学校
長野県上伊那農業高等学校
長野県白馬高等学校
松本第一高等学校
岐阜県立瑞浪高等学校
岐阜県立恵那農業高等学校
岐阜県立坂下高等学校
岐阜県立恵那南高等学校
済美高等学校
静岡県立伊東商業高等学校
静岡県立伊豆総合高等学校
浜松学院高等学校
愛知県立渥美農業高等学校
愛知啓成高等学校
三重県立あけぼの学園高等学校
三重県立石薬師高等学校
滋賀県立伊吹高等学校
滋賀県立彦根翔西館高等学校
京都府立海洋高等学校
京都府立農芸高等学校
華頂女子高等学校
京都聖カトリック高等学校
京都暁星高等学校
京都廣学館高等学校
京都翔英高等学校
大阪府立島本高等学校
大阪府立長尾高等学校
大阪府立枚方津田高等学校
大阪市立咲くやこの花高等学校
大阪学芸高等学校
大阪体育大学浪商高等学校
あべの翔学高等学校

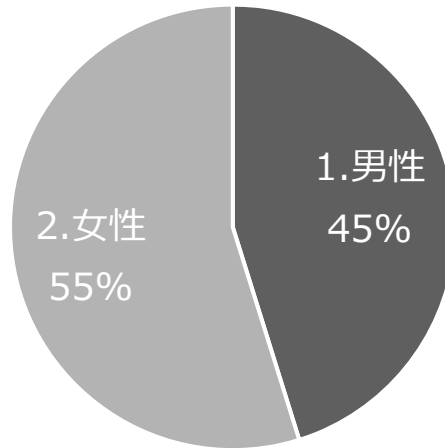
好文学園女子高等学校
梅花高等学校
香ヶ丘リベルテ高等学校
香里ヌヴェール学院高等学校
四條畷学園高等学校
アナン学園高等学校
箕面自由学園高等学校
阪南大学高等学校
東大阪大学敬愛高等学校
建国高等学校
城星学園高等学校
四天王寺東高等学校
兵庫県立神戸北高等学校
兵庫県立神戸甲北高等学校
兵庫県立長田商業高等学校
兵庫県立西宮南高等学校
兵庫県立尼崎高等学校
兵庫県立尼崎西高等学校
兵庫県立宝塚東高等学校
兵庫県立川西明峰高等学校
兵庫県立有馬高等学校
兵庫県立明石南高等学校
兵庫県立社高等学校
兵庫県立農業高等学校
兵庫県立夢前高等学校
兵庫県立千種高等学校
兵庫県立太子高等学校
兵庫県立出石高等学校
兵庫県立洲本高等学校
兵庫県立宝塚西高等学校
兵庫県立加古川南高等学校
神戸常盤女子高等学校
三田松聖高等学校
東洋大学附属姫路高等学校
市川高等学校
神戸弘陵学園高等学校
相生学院高等学校 神戸校
奈良県立二階堂高等学校
奈良県立高円高等学校
奈良県立榛生昇陽高等学校
奈良育英高等学校
天理高等学校
奈良文化高等学校



鳥取県立米子南高等学校
鳥取県立鳥取湖陵高等学校
倉吉北高等学校
米子北高等学校
島根県立出雲農林高等学校
島根県立邇摩高等学校
島根県立益田翔陽高等学校
岡山県立岡山南高等学校
岡山県立和気閑谷高等学校
岡山県立林野高等学校
広島県立加計高等学校
広島県立音戸高等学校
広島県立沼南高等学校
萩光塩学院高等学校
徳島県立吉野川高等学校
藤井学園寒川高等学校
高松中央高等学校
尽誠学園高等学校
香川誠陵高等学校
村上学園高等学校
愛媛県立川之江高等学校
愛媛県立弓削高等学校
愛媛県立川之石高等学校
愛媛県立野村高等学校
愛媛県立宇和島南中等教育学校
済美高等学校
高知県立安芸桜ヶ丘高等学校
高知県立宿毛高等学校
九州国際大学付属高等学校
佐賀県立佐賀農業高等学校
佐賀県立伊万里実業高等学校
長崎県立佐世保西高等学校
宮崎県立宮崎北高等学校
鵬翔高等学校
都城聖ドミニコ学園高等学校
大口明光学園高等学校
大阪高等学校
大阪緑涼高等学校
県立伊川谷高等学校

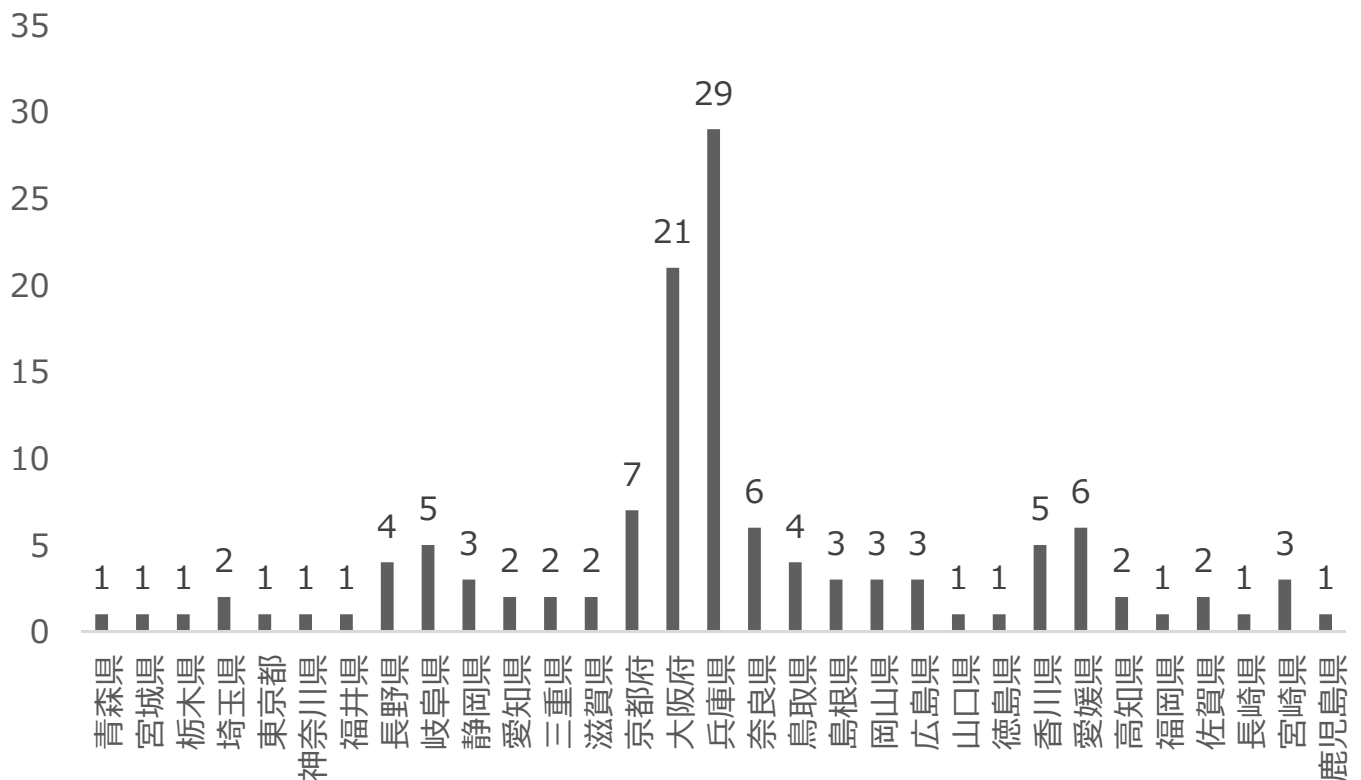
## 調査結果

## ◆ 性別



(有効回答数 11,223)

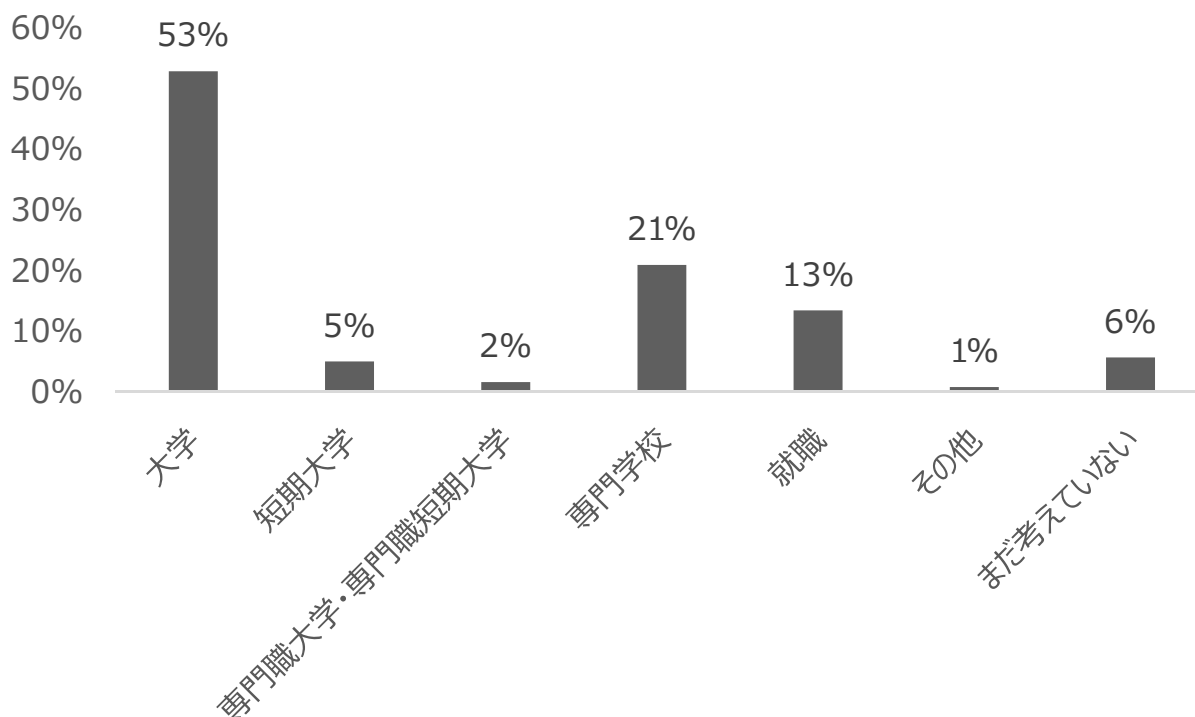
## ◆ 高校所在地



(有効回答数 125)

## ◆ 高校卒業後の希望進路

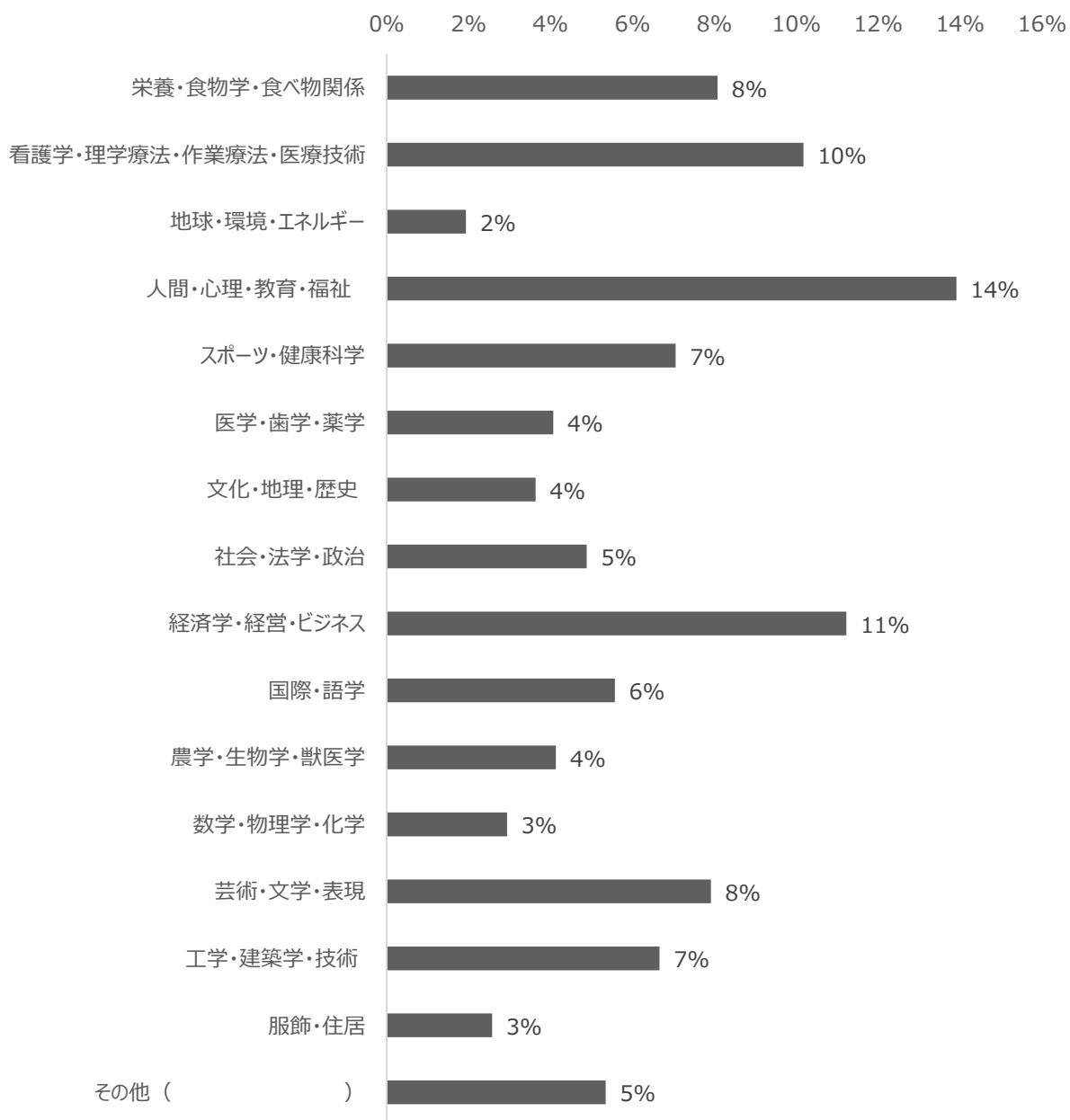
Q3. あなたは高校を卒業後、どのような進路に進みたいと思っていますか。  
最も進学したいと思う選択肢を一つ選んで下さい。



(有効回答数 11,456)

## ◆希望する学問系統

Q4. あなたはどのような学びの分野に興味がありますか？  
興味のある分野を全て選んで下さい。（複数回答可）

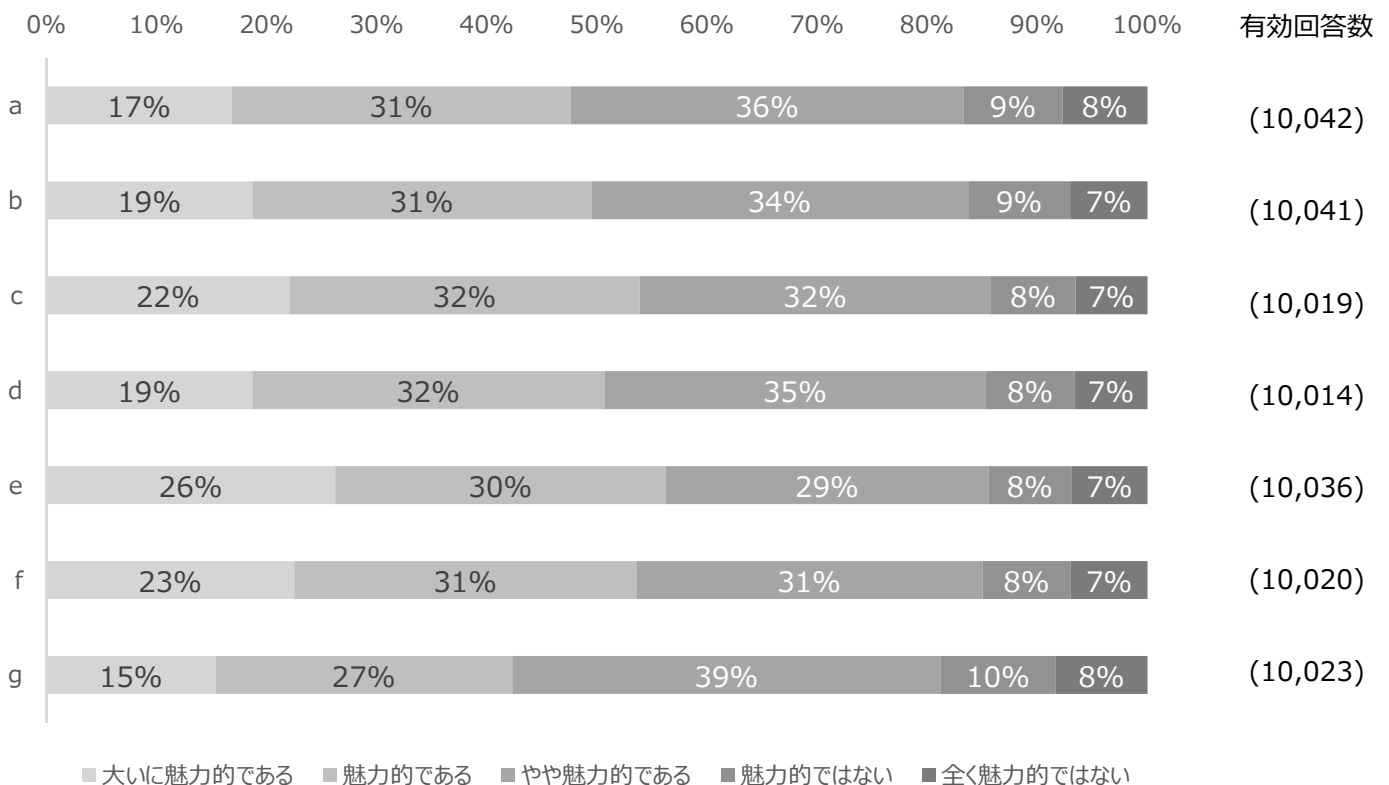


(有効回答数 16,120)

※複数選択有

## ◆特色に対する魅力調査

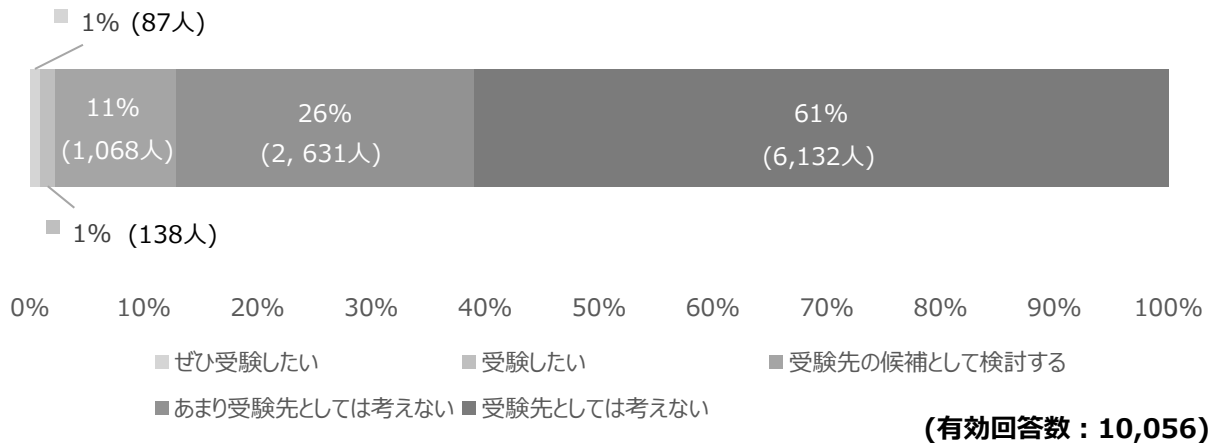
Q 5. 2023 年に、食に関する幅広い内容を自由に学ぶことができる新しい学科「食創造学科（仮称）」を開設する予定です。下記のa～g にその特色を記載しています。どの程度魅力があるかお答えください。（a～g の各項目について、それぞれあてはまる番号に○をつけてください。（それぞれひとつに○））



食創造学科（仮称）の特色	
a	<u>充実の初年次プログラム</u> 食開発、農業、カフェ、経営など食に関する幅広い知識を学び、おいしさの秘密や新商品のマーケティングなど食に関する感性やセンスを身に付けることで、自分のやりたいことに出会える。
b	企業・社会の「本物」との“出会い” 本学の豊富な企業ネットワークにより、誰もが知る一流企業、食開発者、農業関係者など幅広い業界とダイレクトな交流ができる。
c	<u>独自の超自由設計カリキュラム</u> ほぼ全ての科目が選択科目であり、教員のサポートの下、学生が自分の興味に合わせて自分で授業を設計していくことができる。
d	アクティブ・ラーニング① 1年生から小グループ（スクール・コミュニティ など）での学生同士が学び合う機会が多く、仲間を作り、一緒に学ぶことができる。
e	アクティブ・ラーニング② 2年生から「和食」「お菓子」「スイーツ」から「ラーメン」「粉もん」まで、自分で食品のテーマを選び新商品開発ができる。
f	食の未来の創造へ 食を食べることが好きな人であれば、誰でも学ぶことができ、食を通じて人を幸せにする喜びを体験し、就職につなげることができる。
g	宝塚市にキャンパスがある唯一の大学 文化・芸術の街、宝塚の落ち着いた環境で学ぶことができる。

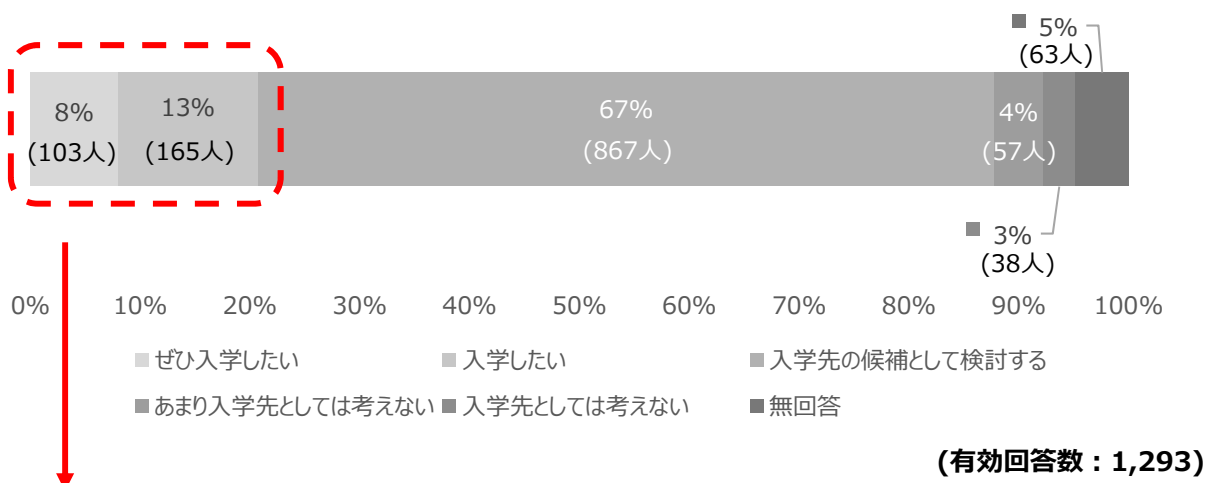
◆甲子園大学「食創造学科」への受験意向/入学意向

Q 6. あなたは、「食創造学科（仮称）」が開設された場合、どの程度受験を希望しますか。最もあてはまる選択肢を一つ選んで下さい。



「ぜひ受験したい（87人）」「受験したい（138人）」  
「受験先の候補として検討する（1,068人）」を回答した1,293人を抽出

Q 7. Q 6で「ぜひ受験したい」「受験したい」「受験先の候補として検討する」とお答えいただいた方、受験して合格したとして入学を希望しますか。一つ選んで下さい。



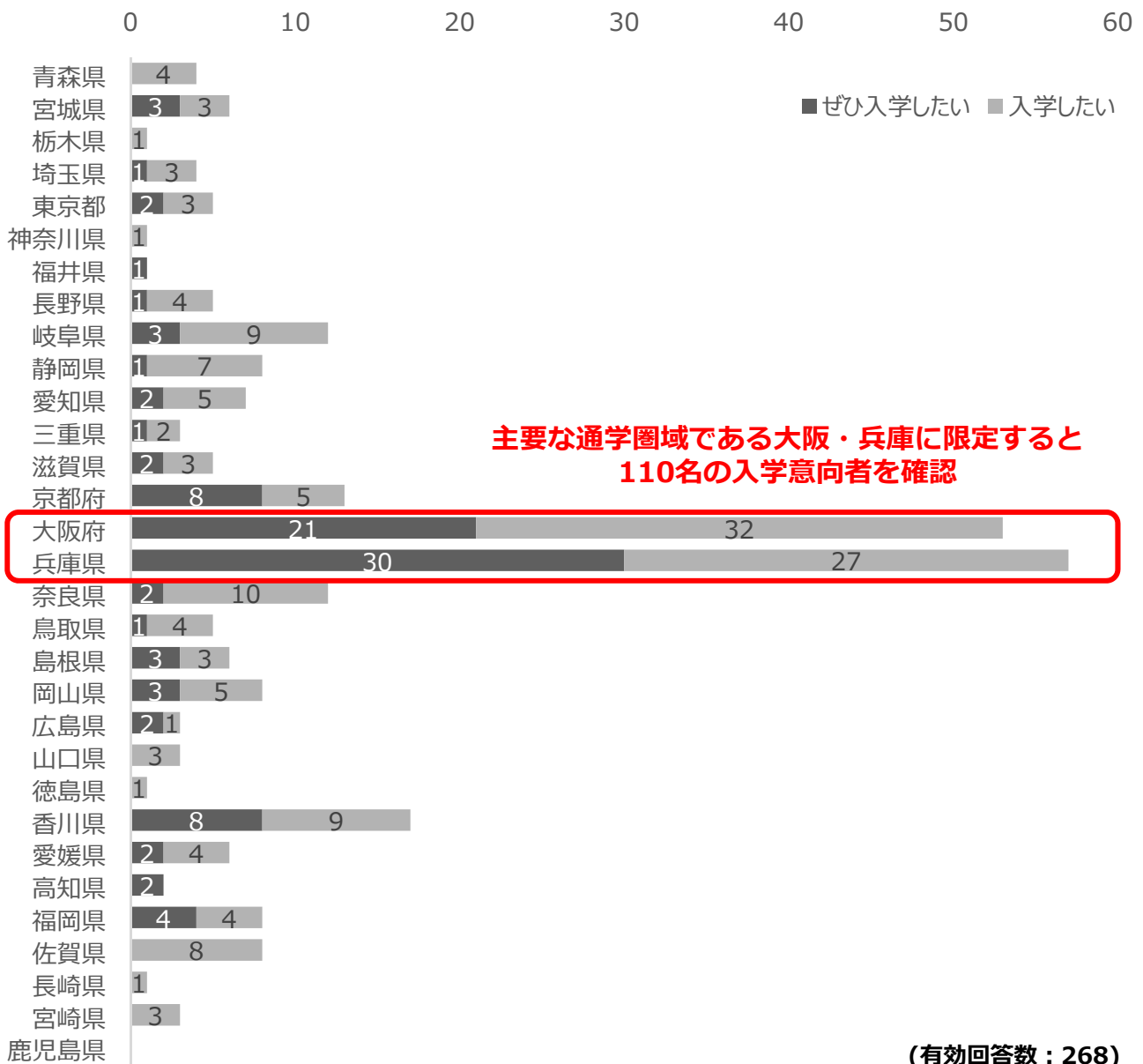
「ぜひ入学したい（103人）」「入学したい（165人）」  
と回答した生徒（入学意向者）は268人確認され  
定員80名の3.35倍となった。

◆入学意向者の傾向分析（クロス集計）

「ぜひ入学したい（103人）」  
「入学したい（165人）」と回答した入学意向者268人



高校の所在地ごとにクロス集計を実施



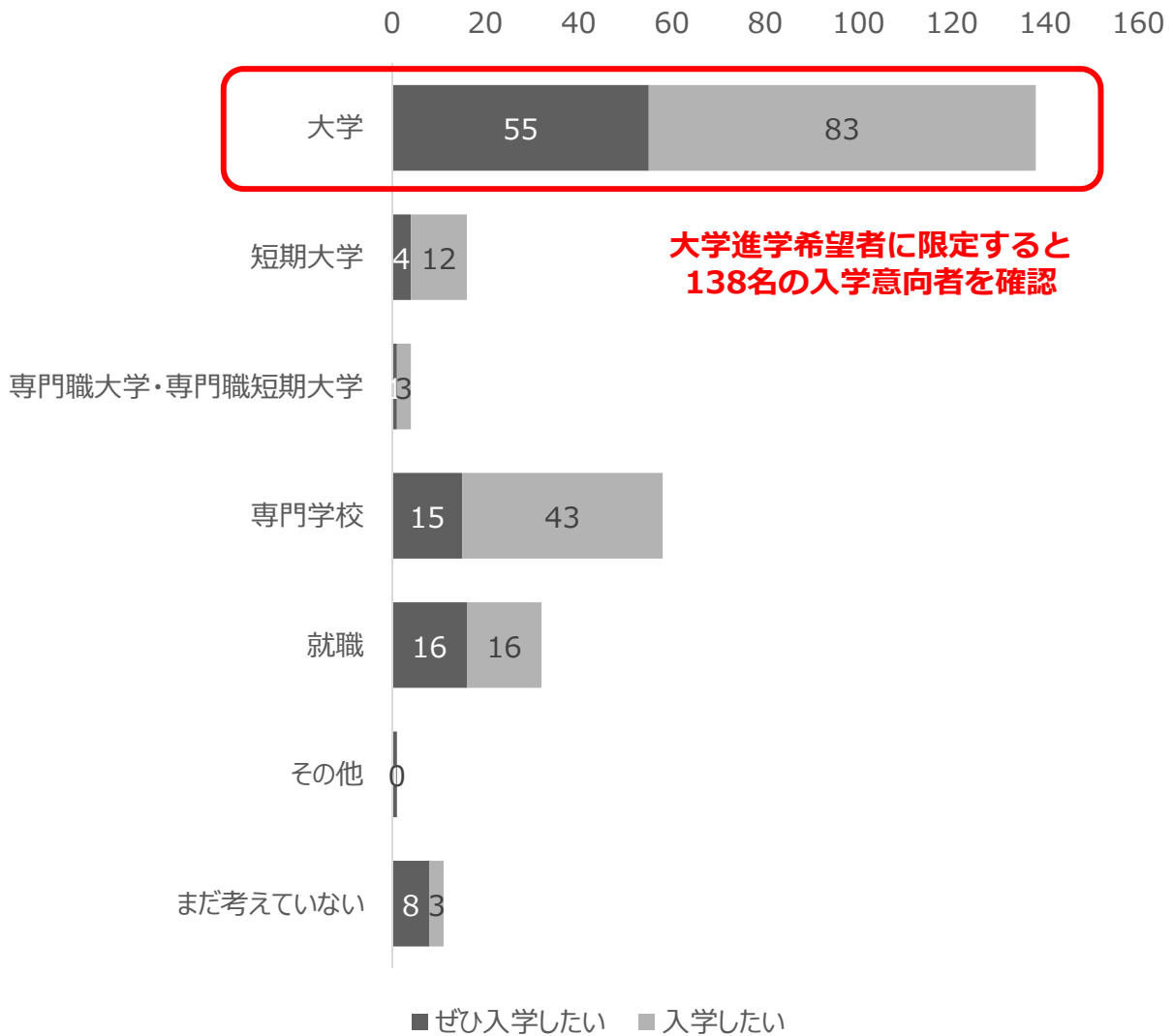


◆入学意向者の傾向分析（クロス集計）

「ぜひ入学したい（103人）」  
「入学したい（165人）」と回答した入学意向者268人



「Q3.希望する進路」でクロス集計を実施



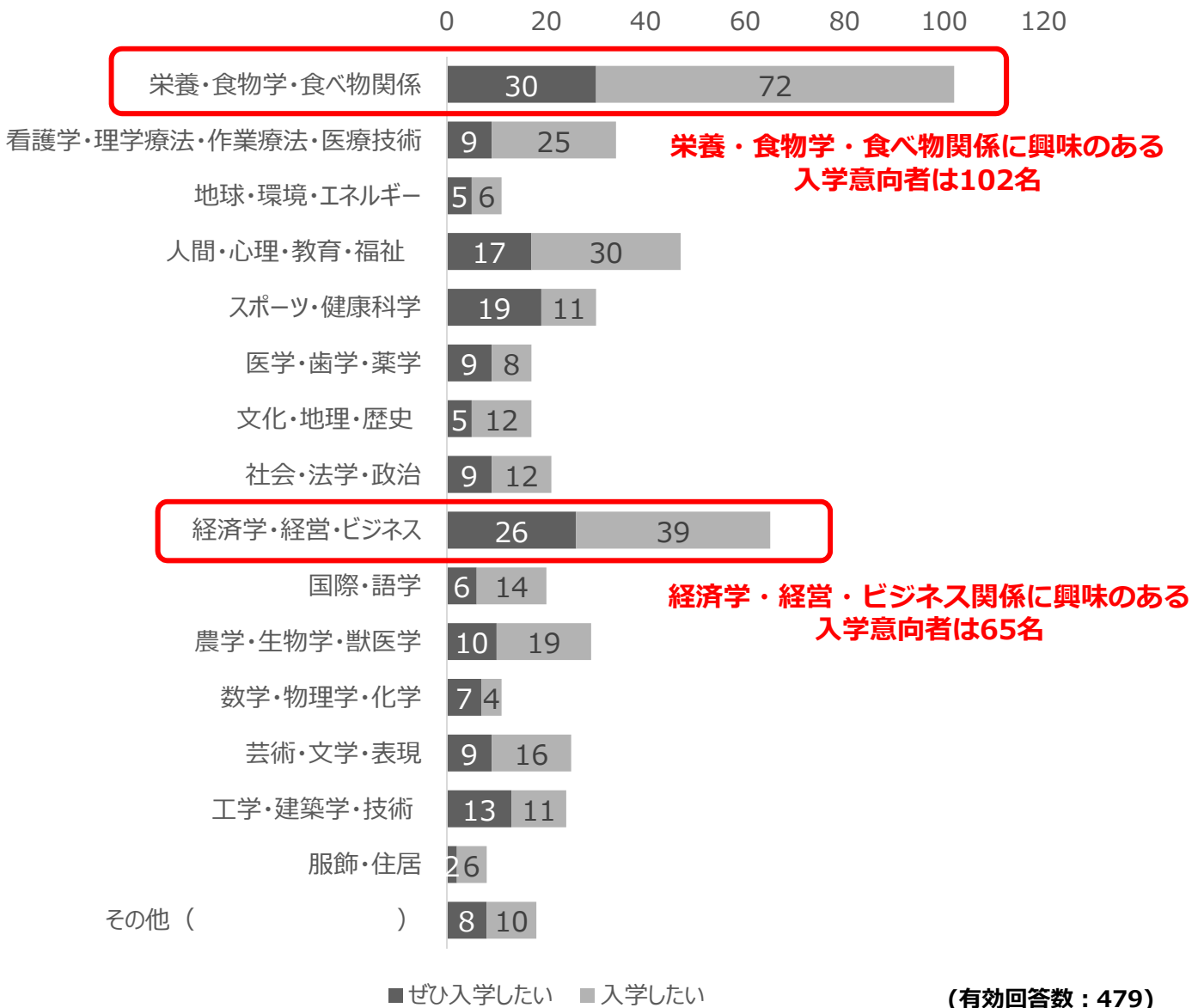
(有効回答数：268)

◆入学意向者の傾向分析（クロス集計）

「ぜひ入学したい（103人）」  
「入学したい（165人）」と回答した入学意向者268人



「Q4.興味のある学問分野」でクロス集計を実施



◆甲子園大学「食創造学科」への受験意向/入学意向

「ぜひ入学したい（103人）」  
「入学したい（165人）」と回答した入学意向者268人



「Q3.希望する進路」で「大学」を選択した生徒を抽出



「Q4.興味のある学問分野」で「栄養・食物学・食べ物関係」と「経済学・経営・ビジネス関係」でクロス集計を実施  
※重複回答も区別して集計

		経済学・経営・ビジネス			
		興味あり		興味なし	
栄養・食物学・食べ物関係	興味あり	ぜひ入学したい	3	ぜひ入学したい	15
	興味あり	入学したい	11	入学したい	22
栄養・食物学・食べ物関係	興味なし	ぜひ入学したい	16	ぜひ入学したい	21
	興味なし	入学したい	20	入学したい	30

大学進学希望でかつ、経営・経済・ビジネス関係に興味のある入学意向者は50名



大学進学希望でかつ、栄養・食物学・食べ物関係に興味のある入学意向者は51名

大学進学希望でかつ栄養・食物・食べ物関係あるいは、経済、経営、ビジネスに興味のある入学意向者は87名となり定員80名の1.09倍となった

## ◆自由記述欄

Q 8. 「甲子園大学 栄養学部 食創造学科」に対するご意見・ご要望がございましたら、ご記入ください

食開発ができるのがすごいと思った。
取得が可能なライセンスは何ですか？
たのしそう、おいしそう。
取得できる資格が知りたいです。
良いと思います。
食は大切
地域の農家の人とはどれくらい関われるか？
コロナ禍なので制限がありそうと思いました。
食べ物に関する事は興味があるのでとても良いと思いました。
受験先が遠いため入学できないですがとてもすばらしいと思いました。
どのような職業への就職が期待できるのか
自分に合ったカリキュラムを組めるのはとてもいいことだと思った。
食物は大事だからこういった学科は良いと思う。
楽しみにしています 頑張ってください
どこの企業（農家さん等）と連携をしているのか知りたい。
総合学科とは違いはありますか？
食品に関する資格は前もって必要なのか
食生活を改めて見直すことができそうだなと思った。
食創造学科は食品についてや栄養学について学ぶと思う
農薬を使わなくてもできる野菜の研究が大事
発想力が大切で楽しそうな学科だと思いました。
最高です。
楽しいことができる

## ◆自由記述欄

Q 8. 「甲子園大学 栄養学部 食創造学科」に対するご意見・ご要望がございましたら、ご記入ください

選択科目であっても例えばこの科目を選択したら、ほぼ強制的に自分の気になっていない科目を選択しないといけない場合があるかも？って思ってしまう
すごい
楽しそう
交流や独学が多いと感じた、
宝塚市あるというのがとても魅力的です。
食事でも人を幸せにできることがめっちゃいいと思いました。
良いなと思えることばかりあったりする。
とても良い学科だと思いました。
良いと思う。
楽しそうだと思いました。
食について詳しく学ぶことができるのはとても良いと思います。
とても良い学科です。
食に関しての事が多いと思った。
生徒一人一人が学べる場だなと思いました。
食を通じて人を幸せにする喜びが体験出来る。
とてもいいところだと気づきました。
とてもいい考えだと思います。
食のプロになれそう
魅力のある学科だと思う。
すばらしいと思います
とてもすばらしい大学ですね。
放課後に練習か作業ができるスペースがあるといいと思います。

## ◆自由記述欄

Q 8. 「甲子園大学 栄養学部 食創造学科」に対するご意見・ご要望がございましたら、ご記入ください

もっと早くできてたら勉強して進学の見野に入っていたのになと思う。
かついいと思います。
素晴らしいなと思いました。
学生が作った商品が大ヒットしたらおもしろいと思います。
とてもおもしろいと思った。
偏差値はどのくらいか。他学校と何がちがうか
様々な食にちなんだ文化や技術をよく通じていくのがすごいと思いました。
このアンケートで始めてこの学校の存在に気づいたこと
食に対して感心が深まり、一部でなく大部分を知ることができると思います。
食事や料理が好きな人が楽しめる学科
食の仕事や勉強はやりたいと思う。
bの「幅広い業界とダイレクトな交流」とは、企業などの上層部を指しているのかや、どんな人が教師としていてくれるのか、また、資格などはどのようなものが取れるのか気になりました。
アレルギー食に力を入れてくれるといいなと思いました。
人を幸せに出来そうで良いなと思った。
この学科を出たらどこに就職できるのか。資格なに取れるのか
興味があります。
良い計画だと思われる
昔からある物を使い、もっとものすごく開発すればよりよい物がつくれると思いました。
食品開発ができるのは、とても魅力的だと思った。
社会に出てから大切なチーム力もつけることができる
どんな職につくためのカリキュラムがあるのか、取得できる資格はあるのか
自分でカリキュラムを組めるのが良いと思いました。

## ◆自由記述欄

Q 8. 「甲子園大学 栄養学部 食創造学科」に対するご意見・ご要望がございましたら、ご記入ください

学科名から具体的に何を学ぶかが分かりにくい。食品研究開発学科の方がよい
非常におもしろそうだと感じた
「専門導入科目」などの具体的な例を書いて下さるとわかりやすいと思いました。
グローバルな観点からの情報をもっと知りたいです。
カリキュラムで具体的にどんな科目が学べるか分からない。
とれる資格をかいていてほしいです。
企業や社会との交流のサポートはとてもすばらしいと思った。 また、生徒のやりたいことを全力で支援する大学の計画は生徒の成長につながると思った。
興味が出てきたら、受験させていただきます。
頑張ってください。
食は大切なので良そうと思った。
この学科を卒業することで何か資格は取れますか？
食を学ぶことでいろいろなことが学べる
とても楽しそうでした。
色々な学部を知れて良い。
食は生きてく上で必要なもので是非とも開設して下さい。
スイーツを開発できるのはいいと思う。
楽しそうです。
名前からどういうものをするか想像しがたかったです。ありがとうございました。
食について学ぶ大学はいいと思った。
とても可能性,将来性があり、これからの日本や世界に必要な学科と思った。
自分たちで商品開発できるのがいいと思った。

# 人材需要に関する調査



### ▶ 調査目的

- ✓全国の事業所に、「甲子園大学 栄養学部 食創造学科」の卒業生に対する採用意向を確認し、人材需要を確認する。

### ▶ 調査対象・調査方法

- ✓調査対象とした事業所の人事・採用担当者宛に、人材需要に関する調査票を郵送。協力可能な場合、回答済のアンケートを所定の返信用封筒に同封の上、返送してもらった。

### ▶ 調査期間

- ✓令和4年 2月1日～令和4年 3月31日

### ▶ 有効回収数

- ✓依頼校 557社
- ✓実施校 146社（回収率26.2%）

甲子園大学 栄養学部 食創造学科（仮称）の設置計画に関するアンケート

役職	貴事業所名
----	-------

調査結果は統計資料としてのみ用い、学校法人甲子園学院が食に関する幅広い内容を自由に学ぶことができる新しい学科「**栄養学部 食創造学科**」の設置を構想する上での基礎資料とするものです。別紙資料をご参考にしていただき、回答のご協力をお願いいたします。

※この資料に記載されている「**栄養学部 食創造学科**」に関する事項はすべて予定であり、内容が変更になる可能性があります。

Q 1. 貴事業所の種類をお選びください。あてはまるものに○をつけてください。

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| 1. 林業・農業・漁業                  | 2. 製造業（医薬品・試薬・化粧品）     |
| 3. 製造業（食料品製造）                | 4. 卸売・小売業（百貨店・スーパー）    |
| 5. 宿泊・飲料サービス業（宿泊）            | 6. 宿泊・飲料サービス業（飲食）      |
| 7. 生活関連サービス・娯楽業（旅行）          | 8. 医療・福祉業（医療＜病院＞・保健衛生） |
| 9. 卸売・小売業（飲食品・コンビニエンスストア）    |                        |
| 10. 卸売・小売業（医薬品＜調剤・ドラッグ＞・化粧品） |                        |
| 11. その他（ ）                   |                        |

Q 2. 貴事業所所在地をお選びください。あてはまるものに○をつけてください。

- |             |            |          |
|-------------|------------|----------|
| 1. 兵庫県      | 2. 大阪府     | 3. 京都府   |
| 4. 滋賀県      | 5. 奈良県     | 6. 和歌山県  |
| 7. 北海道地方    | 8. 東北地方    | 9. 関東地方  |
| 10. 中部地方    | 11. 中国地方   | 12. 四国地方 |
| 13. 九州・沖縄地方 | 14. その他（ ） |          |

Q 3. 貴事業所の従業員・職員数をお選びください。あてはまるものに○をつけてください。

- |              |                  |                  |
|--------------|------------------|------------------|
| 1. ～99 人     | 2. 100～299 人     | 3. 300～499 人     |
| 4. 500～999 人 | 5. 1,000～2,999 人 | 6. 3,000～9,999 人 |
| 7. 10,000 人～ |                  |                  |

Q 4. 甲子園大学 栄養学部 食創造学科では別紙資料にある項目を特色として開設する予定です。どの程度ご期待いただけますか。あてはまるものを一つ選び○をつけてください。

- |               |                |              |
|---------------|----------------|--------------|
| 1. とても期待している  | 2. ある程度期待している  | 3. どちらともいえない |
| 4. あまり期待していない | 5. まったく期待していない |              |

Q 5. 「甲子園大学 栄養学部 食創造学科（仮称）」で学んだ学生の新卒採用について、どのようにお考えいただけますか。貴事業所の考え方に最も近いものを一つ選び、○をつけてください。

- 1. 採用対象になる
- 2. おそらく採用対象になる
- 3. 採用対象として検討してもよい
- 4. あまり採用対象にはならない
- 5. 採用対象にはならない

1、2、3を選択された方にお伺いします  
 } 採用可能と思われる人数をご記入ください

名

Q 6. 「甲子園大学 栄養学部 食創造学科」に対するご意見・ご要望がございましたら、ご記入ください。

質問はこれで終了です。アンケートにご協力いただきまして誠にありがとうございました。



宝塚小林農園	大阪中央青果株式会社
株式会社グッドプランニング	伊那食品工業株式会社
株式会社ロピア	株式会社木乃婦
株式会社ジェイブロード	新田ゼラチン株式会社
株式会社モーリス	一富士フードサービス株式会社
共和産業株式会社	株式会社G7ホールディングス
東洋ワークセキュリティ株式会社	不二製油株式会社
大阪石材工業株式会社	太陽油脂株式会社
株式会社ワン・ダイニング	リボン食品株式会社
株式会社赤垣屋	花太刀食品工業株式会社
株式会社ニチダン	浅田給食メディカル事業部
株式会社マルワ	株式会社ジオード
株式会社ビティー	株式会社LEOC
劑盛堂薬品株式会社	ハウス食品株式会社
株式会社ブロンコビリー	日清医療食品株式会社
株式会社ディスコ	三和紙器株式会社
株式会社ファンデリー	株式会社オイシス
株式会社リニュー	株式会社ゼンショーホールディングス
株式会社エイジック	株式会社林原
株式会社ローゼン	近畿製粉株式会社
I&H株式会社	たんぽぽ薬局株式会社
株式会社サエラ	株式会社伊藤園
サトフードサービス株式会社	株式会社三嶋亭
有限会社レベルアップ	求食事業部
株式会社J.みらいメディカル	オリジン東秀（株）
プレミアムキッチン株式会社	株式会社龍インターナショナル
株式会社アカカベ	みのり農園（株）
シダックス株式会社	佐賀県農業協同組合
株式会社グリーンハウス	株式会社ナフコ
藤産業有限会社	（株）千興ファーム
株式会社文化放送キャリアパートナーズ	（有）本川牧場
テストリアルグループ	カスカード本部事務所
株式会社西利	（株）三重ヒヨコ
株式会社松ちゃん給食	株式会社トヨタレンタリース京都
一子相伝 なかむら	大阪糖菓（株）コンペイトウ王国
ウエルシア薬局株式会社	株式会社器
ナンブフードサービス株式会社	イオンベーカー株式会社
株式会社柏屋	南九食品株式会社
日本物流センター株式会社	有限会社海産物のわたなべ
株式会社マイナビ	昭和製菓株式会社
菊乃井	（株）トキワ
株式会社ふくなお	不二商事（株）
株式会社サラダクラブ	（株）ZUND

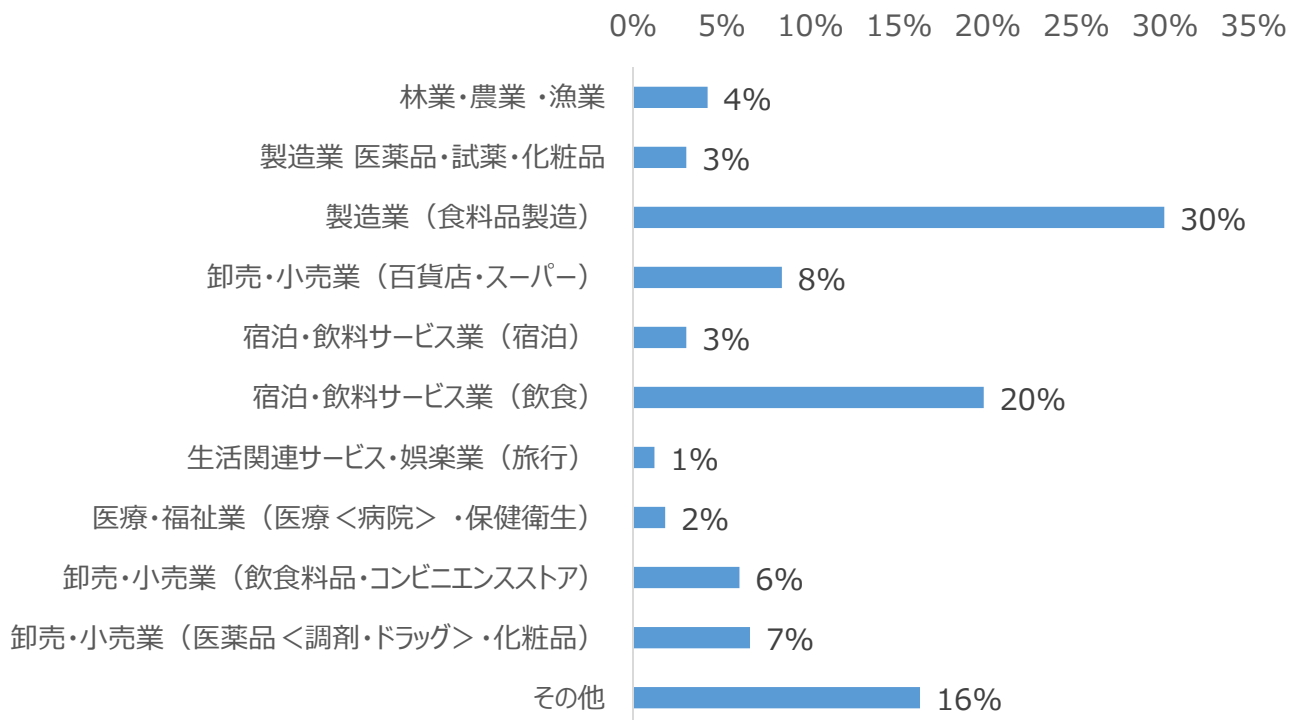
株式会社朝日エアポートサービス
株式会社AgLiBright
嶋本育史
株式会社バルニバービ
TETRPOT株式会社
前原製粉株式会社
株式会社安楽亭
(株) フライングガーデン
(株) LAVA International 大阪オフィス
株式会社ハイデイ日高
(株) 大志プラン
南州農場 (株) くらぶたの丘
株式会社佃善
株式会社マルワ製麺
スギ薬局
淀川食品 (株)
(株) グルメ杵屋
株式会社土井志ば漬本舗
みつばグループ
株式会社阪急オアシス
ぜん
(株)ポトマック
株式会社 銀座ルノアール
花太刀食品工業株式会社
株式会社サンドラッグ
七福醸造株式会社
(株)ミツワ
株式会社共立メンテナンス 人事部
プライムデリカ株式会社
(株)ストーン・フィールド
株式会社メガスポーツ
株式会社名古屋食糧
株式会社ニッコトラスト
クオール(株)大阪事業所
朝日共販(株)
(株)明和食品
(株)マルハチ
株式会社ナガタ薬品
がんこフードサービス株式会社
企業組合こもねっと
合同会社KOTO
JA兵庫六甲
(株) サンアクティス上富田工場

株式会社神戸屋本社
株式会社プレひまわり
キンキサイン株式会社
クニヒロ株式会社
株式会社エムエフシー
元気寿司 (株)
株式会社ポッカクリエイト
株式会社日米クック
株) 吉野家ホールディングス
マツモトキヨシグループ
富士産業株式会社関西事業部
(株) アカカベ
コカ・コーラボトラーズジャパン (株)
(株) サラダクラブ伊丹工場
株式会社 ひらまつ
(株) コバヤ
メイジョーソース (株)

## 調査結果

## ◆ 企業の基本情報

Q 1. 貴事業所の種類をお選びください。あてはまるものに○をつけてください。

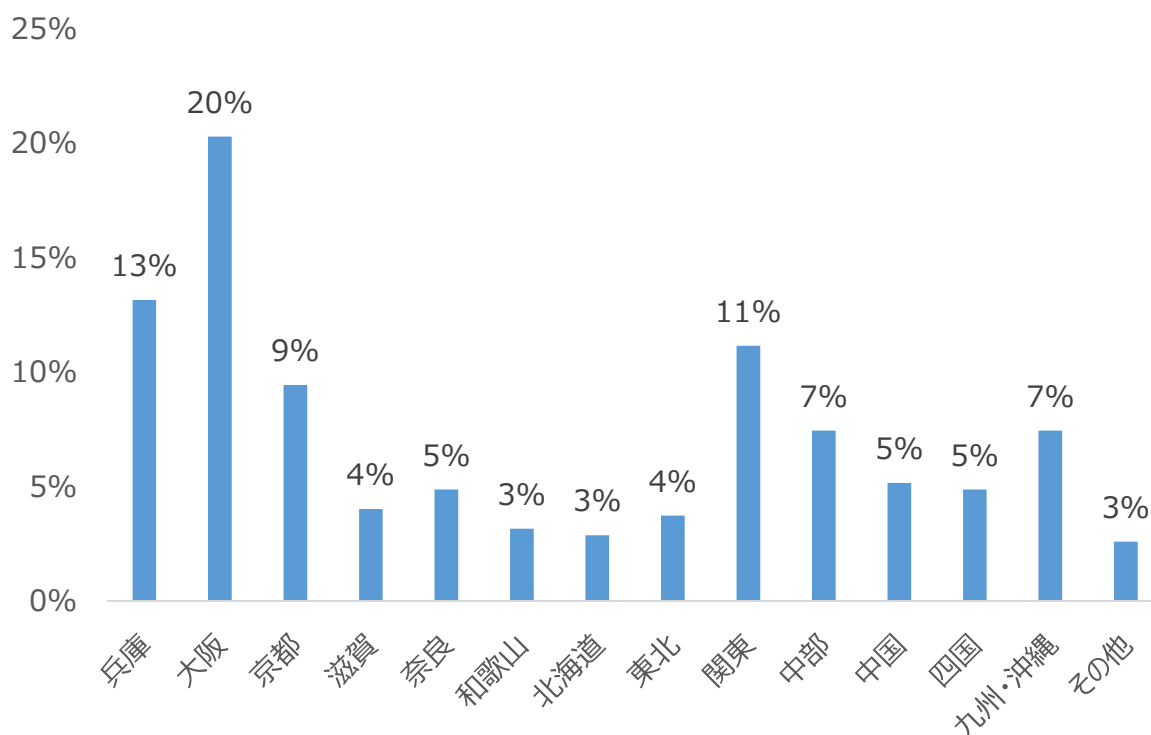


(有効回答数 : 167)  
※重複回答あり



## ◆企業の基本情報

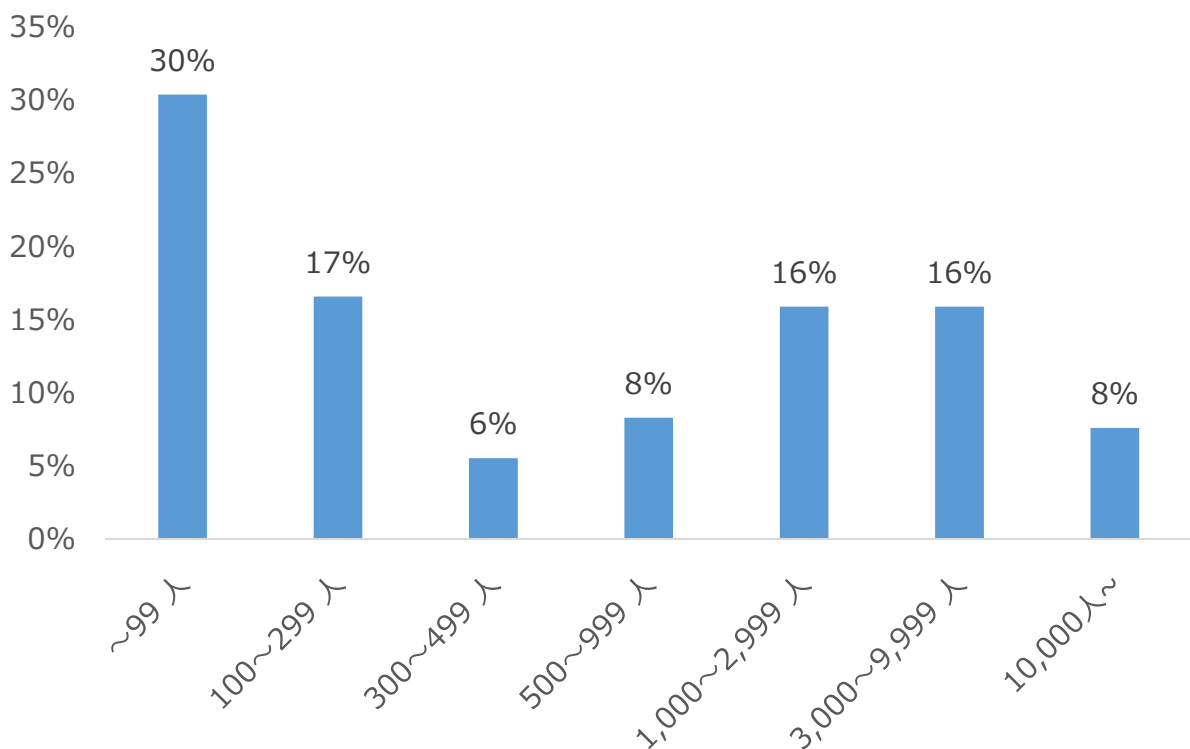
Q 2. 貴事業所所在地をお選びください。あてはまるものに○をつけてください。



(有効回答数 : 700)  
※重複回答あり

## ◆企業の基本情報

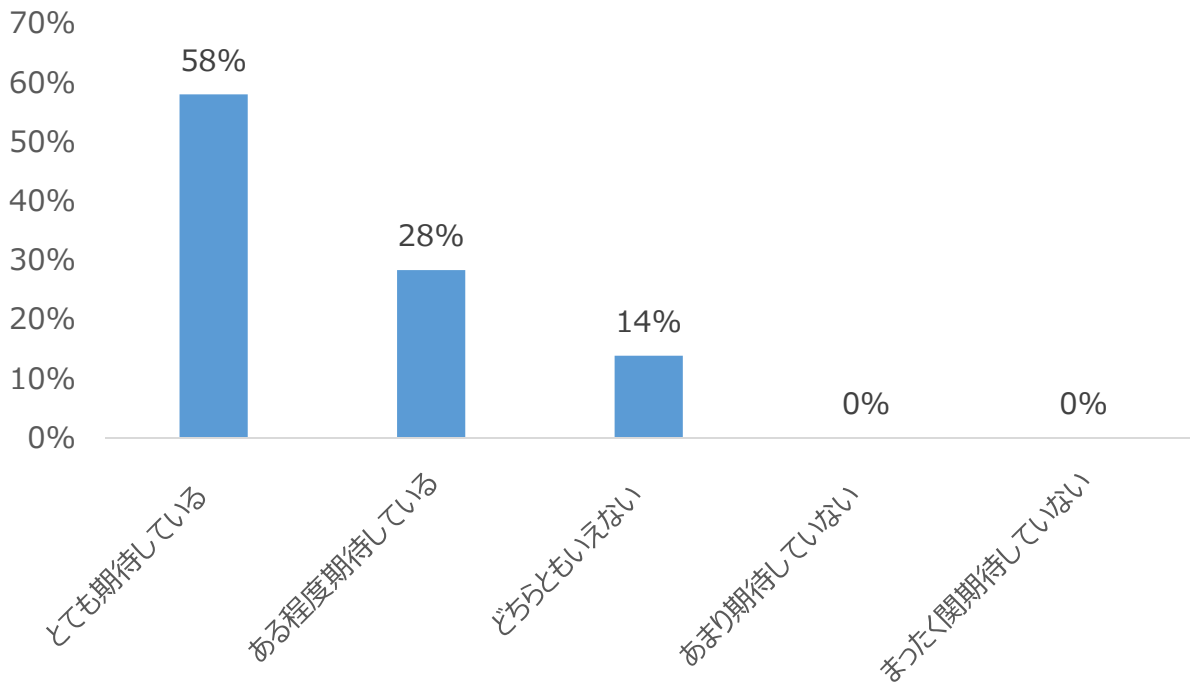
Q 3. 貴事業所の 従業員・職員数 をお選びください。あてはまるものに○をつけてください。



(有効回答数 : 145)

◆ 企業からの期待値

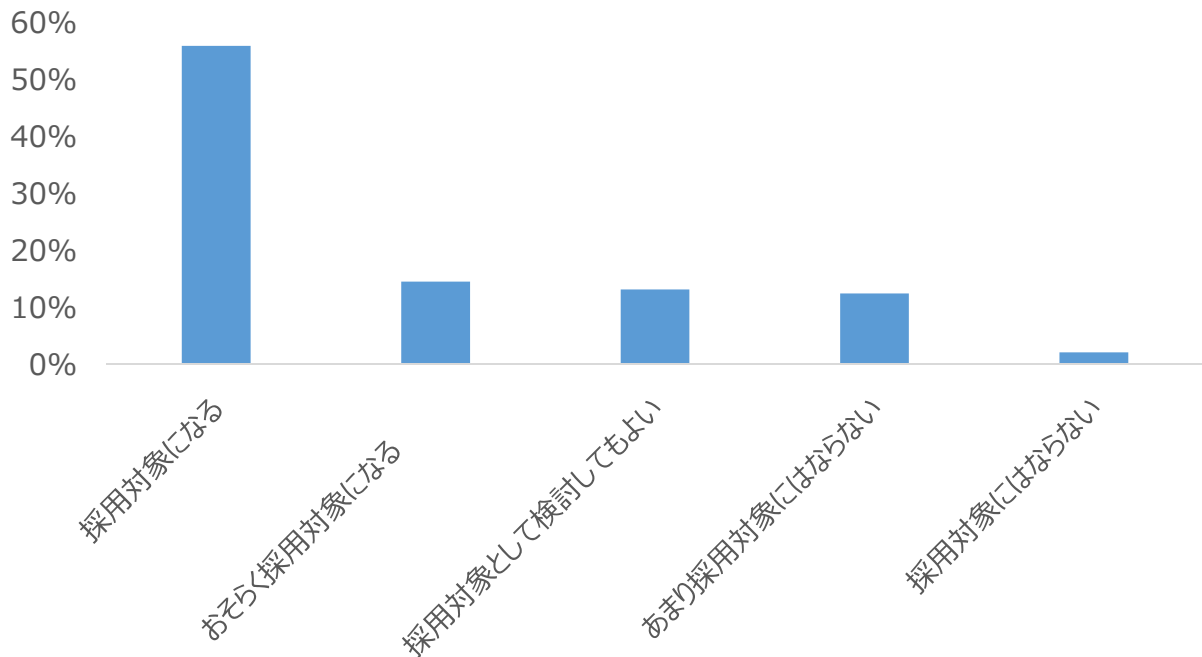
Q 4 甲子園大学栄養学部 食創造学科 では 別紙資料 にある項目を特色として開設する予定です。どの程度ご期待 いただけますか。



(有効回答数 : 145)

## ◆卒業生に対する採用意向・採用想定人数

Q5. 「甲子園大学 栄養学部 食創造学科（仮称）」で学んだ学生の新卒採用について、どのようにお考えいただけますか。貴事業所の考え方に最も近いものを一つ選び、○をつけてください。



(有効回答数：142)



「採用対象になる」「おそらく採用対象になる」「採用対象として検討してもよい」を選択された企業を抽出

1, 2, 3、を選択された方にお伺いします、採用可能と思われる人数をご記入ください。

**総数 287名**

※〇～〇人という回答の場合は最小人数、「若干名」という回答はカウントしなかった

## ◆自由記述

Q6. 「甲子園大学 栄養学部 食創造学科」に対するご意見・ご要望がございましたら、ご記入ください

<p>農園とのコラボ企画ができれば良いと考えています。宝塚を盛り上げる商品開発を期待します。</p>
<p>弊社は食品企業として、管理栄養士を積極採用させていただいています。是非新しい学部を設置してたくさんご縁を繋げると幸いです。</p>
<p>コロナウイルス感染症の影響により、これまで以上に「食」に関する知識等が、企業、消費者に求められています。その中において、「食創造学科」では食の商品開発からビジネスマネジメントまで学ぶことができ、大いに期待しています。</p>
<p>取引先様に食品業界もあり、食育、衛生に関する知識が商談の中に必須となる場合がございます。非常に期待しております。是非宜しくお願い申し上げます。</p>
<p>食の分野で様々なことが学べ、特に店舗経営について選択できる所は、弊社の属するフードビジネスに通じるのでとても魅力だと感じます。</p>
<p>食創造学科の理念が素晴らしいと感じました。学科の設置に大いに期待しています。</p>
<p>医薬品も「食」の養生が整っていなければ、真の効果は期待できません。食創造学科で学ばれた皆様が「食」を通じて、元気な世の中をつくる原動力としてご活躍されますことを心から祈念いたしております。</p>
<p>仕入れ、製造、販売まで手掛けている当社にとって、とても魅力的な学科と感じました。是非より関係性を強化させて頂きたいと思っております。宜しくお願い致します。</p>
<p>当社では現在新卒採用を「栄養士資格取得見込みの方」としてありますが、今後栄養士でなくても当社自社工場（埼玉工場）で求める人材等と一致する学生様も多く卒業されるようになるのではと感じました。</p>
<p>これから高齢化社会における大きな目標である「健康長寿」を中心に支える「食」のイノベーション等に活躍する人材教育をお願いしたい。</p>
<p>食にかかわる分野を多面的に学んだ、食ビジネスで活躍できる人材が幾瀬いされることを大いに期待しております。</p>

## ◆自由記述

Q6. 「甲子園大学 栄養学部 食創造学科」に対するご意見・ご要望がございましたら、ご記入ください

<p>超高齢化社会となる将来にとって、特に高齢者の食に関して課題は多いです。医療とコラボレーションする可能性もあります。</p>
<p>現状、弊社では学んだ内容を活かすことができるフィールドがないため、あまり採用対象にはならないと回答していますが、食に関するニーズは高いと感じていますので、学ぶ場や活躍の場が増えるのは良いと思います。</p>
<p>当社では、店舗での勤務だけでなく、仕入れ～消費の終了までをマネジメントしている為、様々な部門での活躍が想像できます。ぜひ今後も情報交換をさせて頂ければ幸いです。</p>
<p>食に対するニーズは高まっており、様々な面からサポートして下さる人材が増えることは嬉しく思います。</p>
<p>食に関して多角的に学ぶことができるというのが興味深い。カリキュラムを拝見し、コミュニケーション能力や自主性、主体性の育成という点も大いに期待できると感じました。</p>
<p>食品製造においては、製造機械の活用が重要ですので、専門学科ほどでなくても、製造機械について（最新技術にどのようなものがあるか）学ぶ場があれば、就職に有利にはたらくと思われます。</p>
<p>お世話になっております。これからも、どうぞよろしく願いいたします。</p>
<p>弊社も「食」に携わる企業として「総合職」にて貴学食創造学科の学生様とご縁ができますことを心待ちにしております。</p>
<p>弊社の新卒学卒者の方の募集職種は総合職、栄養職、SE職がございます。その内の総合職に該当するかと思われます。お人様をワクワク幸せにするお仕事をぜひ実現して頂きたいです。</p>
<p>食を担う人材の育成に期待しています。</p>
<p>新たな学科創設に期待しております。</p>
<p>食の大切さ、たのしさを知る学科を創り上げてください。</p>
<p>身体作りに大切な食のお届けを一緒にやって下さる方が増えればうれしく思います。</p>

## ◆自由記述

Q6. 「甲子園大学 栄養学部 食創造学科」に対するご意見・ご要望がございましたら、ご記入ください

<p>弊社グループでも医食同源プロジェクトを立ち上げております。食に対する関心は今後ますます高くなると思います。新しい発想、チャレンジを期待しています。</p>
<p>当社は給食事業を運営する企業です。従って、外食向けの人材よりは従来の栄養士学科卒の栄養士、管理栄養士の活躍を期待します。</p>
<p>食を取り巻く環境が世界規模で変化していく中、未来に適合する新しい食の価値を創造し伝えていける人材の育成に期待します。</p>
<p>弊社は日本国内はもちろん、世界各国から届く食肉を皆さまの囑託に届けるまでの物流拠点です。食ビジネスというカテゴリで産学連携を目指しております。ぜひ弊社で課外授業等で見学会をご提供できれば何よりです。</p>
<p>栄養学部食創造学科及び貴学のますますのご発展をお祈り申し上げます</p>
<p>調理師養成施設学校のようにテクニックを教えるのではなく理論を学ばせてほしい。後々には経営にも参加できる人材育成をお願いします。</p>
<p>就職の前に開発の事など学べるのは面白いなと思いました。開発以外の仕事で食に関わること、どんな職があるのか、卒業したらどんな事が出来るのかがもう少し分かるとうれしいなと思いました。</p>
<p>「畑からテーブルへ」サラダを届ける会社です。農業から食品加工、食で健康を考えるとところまで広い視野で学んでこられた学生さんに大きな期待を持っております。</p>
<p>昨年卒業生をいただき、今後も食にかかわれる良い人材をご紹介いただきたい。</p>
<p>大学4年間でしっかり学び、料理人や新しい食を発信できる人材をどんどん育成して頂きたい。</p>
<p>多様性の時代でもあり、長く売れ続ける精進を開発することは難しい時代です。消費者の不充足ニーズをアイデア化する力とモノづくりがおもしろいと感じる感性を持った学生をどんどん輩出いただけたらと思います。</p>
<p>当グループは、こだわり食品製造として、多くの人や企業に受入れられる食品をプライベートブランドとして作っており、期待しております。</p>

## ◆自由記述

Q 6. 「甲子園大学 栄養学部 食創造学科」に対するご意見・ご要望がございましたら、ご記入ください

消費者の視点を軸にして、新しい食ビジネスを創造できる人材を育てていただきたい。
「超自由設計カリキュラム」に魅力を感じます。多様性は未だに現実ではなく、期な経験をした学生が繋いでくれる時代が来ると考えます。
弊社は常に食を通してユニークさを追求する会社であり、「食品」を「栄養」の側面だけでなく、あらゆる角度から見る事が出来る人材の必要性を感じ、非常に興味があります。
非常に楽しみにしております。
食の仕事に携わる楽しさと、学生の豊かな想像力を育てる自由闊達な学部学科形成を願います。
弊社には総合職という採用がございます。“食”について多くの事を学んでくれるので、活躍できる部署がございます。機構の学生様とご縁を頂けると幸いです。
既存にとらわれずに自発的に考えられる人材の育成に期待しています。
各支店では管理栄養士・栄養士の方の採用ですが、全国で総合職も採用しております。食や健康に関わり活躍を期待しております。
「毎日に美味しい発見」が商品のもつ力であると考えますので食創造学科の内容に期待します。
フードサービス業の商品開発部門などで即戦力となる人材を望みます。海外では culinary school (料理学校) のポジションがしっかりしていますので、日本でも確立されるとありがたいです。
食と経営感覚を身に付けた人材育成していただきたい。
やる気のある元気な学生を希望します。
食の新しい道が開拓されることを想像すると期待に満ちあふれた学科をイメージしました。とても楽しみです。
各種学識、専門性がますます深化を遂げる一方で、学識を横断してプロデュースする能力が時代の要請となると思います。貴学科設立の主意はとてもユニークで興味深いと思います。



## ◆自由記述

Q6. 「甲子園大学 栄養学部 食創造学科」に対するご意見・ご要望がございましたら、ご記入ください

管理栄養士を目指すことはできるのか(資格取得)が分からなかった。
薬局の会社であるため、あまり対象とならず申し訳ございません。
期待しております。
食を通じて地方に関心を持ってくれるとうれしいです
農業部門では現在、力仕事が多いため。栄養学に特科した人材採用は行ってないため。
御校から卒業生を迎えたこともあり、今回の新設学科には非常に興味がございます。今後ともおつき合いさせていただければと思いますのでよろしく願います。
食品加工も系列会社でおこなっておりますので、ぜひ採用できる機会がありましたらよろしく願います。
この度はご案内ありがとうございました。今後とも、よろしくお願い申し上げます。
甲子園大学卒業生の方は、アルバイトから入社された方を含め、3名が社員,2名がパートナーさんとして活躍されております今後も大きな期待を寄せております。
食に関する会社なので期待している
現状、弊社は小規模の為、採用する余裕はありません。 食創造については飽食の時代と言われながらも世界的な人口増と農産物の確保には危機感を持っております。貴学科の発展を期待しています。

【資料 1 1 競合校の学生納付金】

大学名	学部・コース	入学金	授業料	諸経費	初年度合計
神戸学院大学	栄養学部 臨床検査学専攻	400,000	1,020,000	463,300	1,883,300
神戸女子大学	健康福祉学部 健康スポーツ栄養学科	250,000	850,000	365,000	1,465,000
神戸松蔭女子学院大学	人間科学部 都市生活学科	200,000	820,000	278,000	1,298,000
園田学園女子大学	人間健康学部 食物栄養学科	300,000	760,000	380,000	1,440,000
武庫川女子大学	食物栄養科学部 食創造科学科	200,000	995,000	314,700	1,509,700
大阪樟蔭女子大学	健康栄養学部 食物栄養専攻	284,010	890,000	318,000	1,492,010
大阪成蹊大学	経営学部 経営学科食ビジネスコース	250,000	795,000	197,000	1,242,000
摂南大学	農学部 食農ビジネス学科	250,000	1,050,000	50,000	1,350,000
梅花女子大学	食文化学部 食文化学科	220,000	750,000	569,010	1,539,010
京都先端科学大学	バイオ環境学部	260,000	1,020,000	457,240	1,737,240
京都ノートルダム女子大学	現代人間学部	280,000	750,000	380,000	1,410,000
同志社女子大学	生活科学学部 食物科学専攻	260,000	916,000	308,000	1,484,000
立命館大学	食マネジメント学部	200,000	1,216,400	29,000	1,445,400

単位：円

出典：各大学のホームページ

2021年9月30日

株式会社日本政策金融公庫

**食品産業の景況は持ち直しの動き**

～ 設備投資DIはコロナ禍前の水準に近づく ～

&lt; 食品産業動向調査(令和3年7月調査) &gt;

日本政策金融公庫（略称：日本公庫）農林水産事業は、「食品産業動向調査（令和3年7月調査）」を実施し、令和3年上半期の食品産業の景況と新型コロナウイルス感染症拡大の影響、SDGsの取組みについて調査しました。

調査結果のポイントは以下の通りです。

## &lt; 景況 &gt;

- 令和3年上半期の食品産業の景況DIは、前回調査（令和2年下半期実績）から15.2ポイント上昇し▲9.3となった。令和3年下半期の見通しは、令和3年上半期からさらに4.1ポイント上昇し▲5.2となった。
- 景況DIは、新型コロナウイルス感染症拡大前（令和元年上半期/▲16.3）を上回る水準となり、総じて持ち直しの動きがみられる。
- 業種別では、製造業、卸売業、飲食業で上昇し、マイナス幅は縮小した。他方、令和2年上半期以降プラス値となっていた小売業は、30.4ポイント低下し0.0となった。
- 令和3年下半期の業種別見通しは、令和3年上半期に続き、製造業、卸売業、飲食業で上昇、小売業で低下の動きとなった。中でも、平成30年下半期以降マイナス値が続いていた飲食業は、26.3ポイント上昇し9.5とプラス値に転換する見通しであり、持ち直しの動きがみられる。
- 食品産業の設備投資DIは4.8となり、新型コロナウイルス感染症拡大前（令和元年7月時点/6.1）に近い水準となった。

## &lt; 新型コロナウイルス感染症拡大の影響 &gt;

- 新型コロナウイルス感染症拡大による売上高への影響は、製造業と卸売業でマイナスの影響があるとする割合が低下した。一方、小売業では、マイナスの影響があるとする割合（44.8%）が上昇し、「プラスの影響がでている」（38.6%）を上回った。他方、飲食業では前回調査に引き続き、約9割が売上高にマイナスの影響があるとする回答となった。
- 製造業を売上規模別にみると、売上高5億円未満の企業の約8割で売上高にマイナスの影響があるとする回答となり、前回調査から大きな動きは見られなかった。他方、売上高10億円以上の各売上階層においては、マイナスの影響があるとする割合が低下した。
- 今後の経営発展に向けて取り組みたい課題は、製造業、卸売業、小売業で「需要の変化に対応した商品・生産物の見直し、開発」、飲食業で「販路の多様化」が最も高くなった。

## < SDG s の取組み >

- SDG sに「既に取り組んでいる」との回答は、小売業（42.0%）で最も高く、次いで飲食業（23.7%）、製造業（21.7%）、卸売業（11.7%）となった。製造業、卸売業、小売業のいずれの業種も、売上規模が大きくなるほど「既に取り組んでいる」割合が高くなる傾向がみられた。
- SDG sに「既に取り組んでいる」または「取組みを検討している」と回答した先の具体的な取組み内容は、全業種で「地域への貢献活動」が最も高く、次いで、製造業、卸売業、小売業で「環境保護活動」、飲食業で「商品・サービスの開発・見直し」が続いた。
- SDG sについて「内容は知っているが、取組みを検討していない」、「言葉は知っているが、詳しくは知らない」または「全く知らない」と回答した先に、取り組む際の課題を聞いたところ、全業種で「取り組む余裕がない」が最も高くなった。さらに、製造業を売上規模別でみると、売上規模が小さくなるほど「取り組む余裕がない」の割合が高くなる傾向がうかがえる。また、売上100億円以上の企業では、「社内での理解度が低い」が最も高くなった。

■詳細は、添付のレポートをご参照ください。

### <お問い合わせ先>

日本政策金融公庫 農林水産事業本部 情報企画部（担当：坂本、米山） TEL: 03-3270-5585  
〒100-0004 東京都千代田区大手町1-9-4 大手町フィナンシャルシティ ノースタワー

# 食品産業動向調査(令和3年7月)

～食品産業の景況、新型コロナウイルス感染症拡大の影響  
及びSDGsの取組みについて～

## ～目次～

I.食品産業の景況について	..... P 3 ～12
II.新型コロナウイルス感染症拡大による影響について	..... P13～14
III.今後の経営発展に向け取り組みたい課題について	..... P15～17
IV.SDGsの取組みについて	..... P18～22

## ○調査概要

- 調査時期：令和3年7月1日～7月16日
- 調査方法：調査票による郵送アンケート調査
- 調査対象：全国の食品関係企業<sup>(注)</sup>（製造業、卸売業、小売業、飲食業）6,893社
- 有効回収数：2,880先（回収率41.8%）

（内訳）

製造業：1,805社、卸売業：716社、小売業：260社、飲食業：99社

（注）主な調査対象は国産の農林水産物を原材料として使用または商品として取り扱う食品関係企業

＜お問い合わせ先＞

日本政策金融公庫 農林水産事業本部 情報企画部（担当：坂本、米山）TEL：03-3270-5585  
〒100-0004 東京都千代田区大手町1-9-4 大手町フィナンシャルシティ ノスタワ-

# I. 食品産業の景況について(景況DI)

※景況DIは、売上高DI、経常利益DI、資金繰りDIを単純平均して算出

※前年同期と比べた経営実績(今回調査は令和2年1～6月比)および経営見通し(今回調査は令和2年7～12月比)

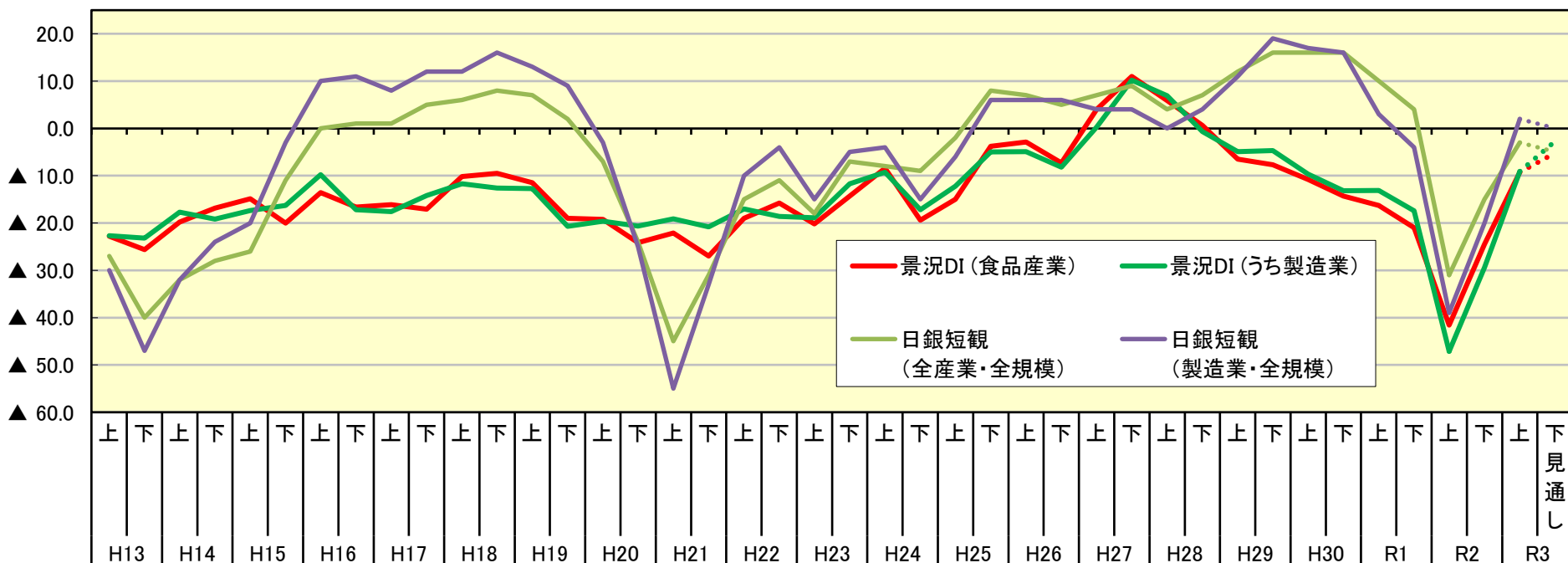
## 【実績】

・令和3年上半期の食品産業の景況DIは、前回調査(令和2年下半期実績)から15.2ポイント上昇し▲9.3となった。景況DIは、新型コロナウイルス感染症拡大前(令和元年上半期/▲16.3)を上回る水準となり、総じて持ち直しの動きがみられる。

## 【見通し】

・令和3年下半期の食品産業の景況DIは、令和3年上半期からさらに4.1ポイント上昇し▲5.2となる見通し。

DI



	平成28年 上半期	平成28年 下半期	平成29年 上半期	平成29年 下半期	平成30年 上半期	平成30年 下半期	令和元年 上半期	令和元年 下半期	令和2年 上半期	令和2年 下半期	令和3年 上半期	令和3年 下半期 見通し
食品産業	5.9	0.6	▲ 6.5	▲ 7.7	▲ 10.8	▲ 14.3	▲ 16.3	▲ 21.0	▲ 41.6	▲ 24.5	▲ 9.3(+15.2)	▲ 5.2(+4.1)
うち製造業	6.9	▲ 0.7	▲ 4.9	▲ 4.7	▲ 9.7	▲ 13.2	▲ 13.1	▲ 17.4	▲ 47.1	▲ 29.4	▲ 9.1(+20.3)	▲ 2.7(+6.4)

( )は前回との差

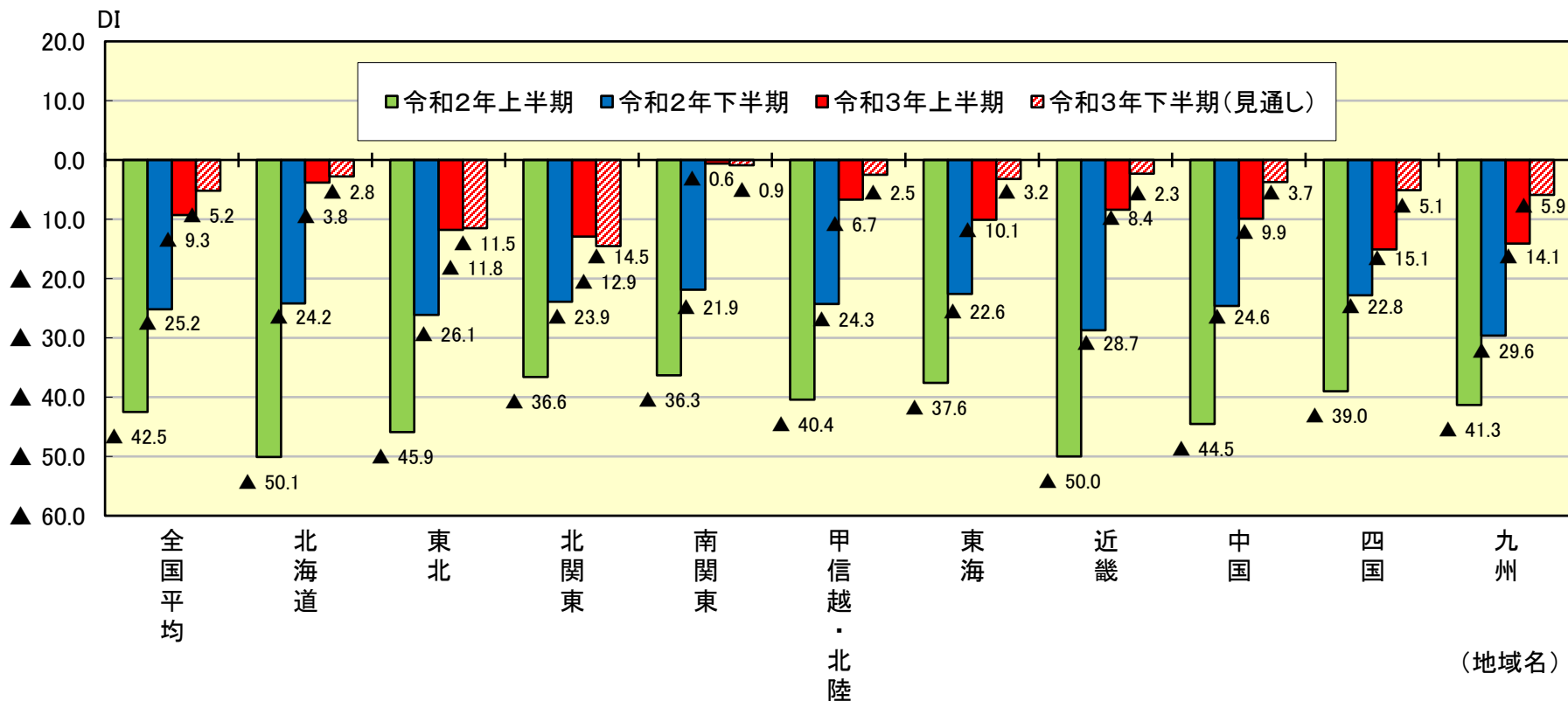
# I. 食品産業の景況について(地域別景況DI)

## 【実績】

- 令和3年上半期の地域別景況DIは▲0.6～▲15.1の幅でマイナス値となったが、すべての地域で上昇が確認された。
- 地域別では南関東(+21.3ポイント)、北海道(+20.4ポイント)、近畿(+20.3ポイント)の順に上昇幅が大きくなった。

## 【見通し】

- 令和3年下半期の地域別景況DIは、北関東(-1.6ポイント)および南関東(-0.3ポイント)を除く地域ではマイナス幅が縮小する見通し。



## (注)地域の区分

北海道……北海道

東北……青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県

北関東……茨城県、栃木県、群馬県

南関東……埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県

甲信越・北陸……新潟県、富山県、石川県、福井県、山梨県、長野県、岐阜県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県

東海……岐阜県、静岡県、愛知県、三重県

近畿……滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県

中国……鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県

四国……徳島県、香川県、愛媛県、高知県

九州……福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県(沖縄県除く)



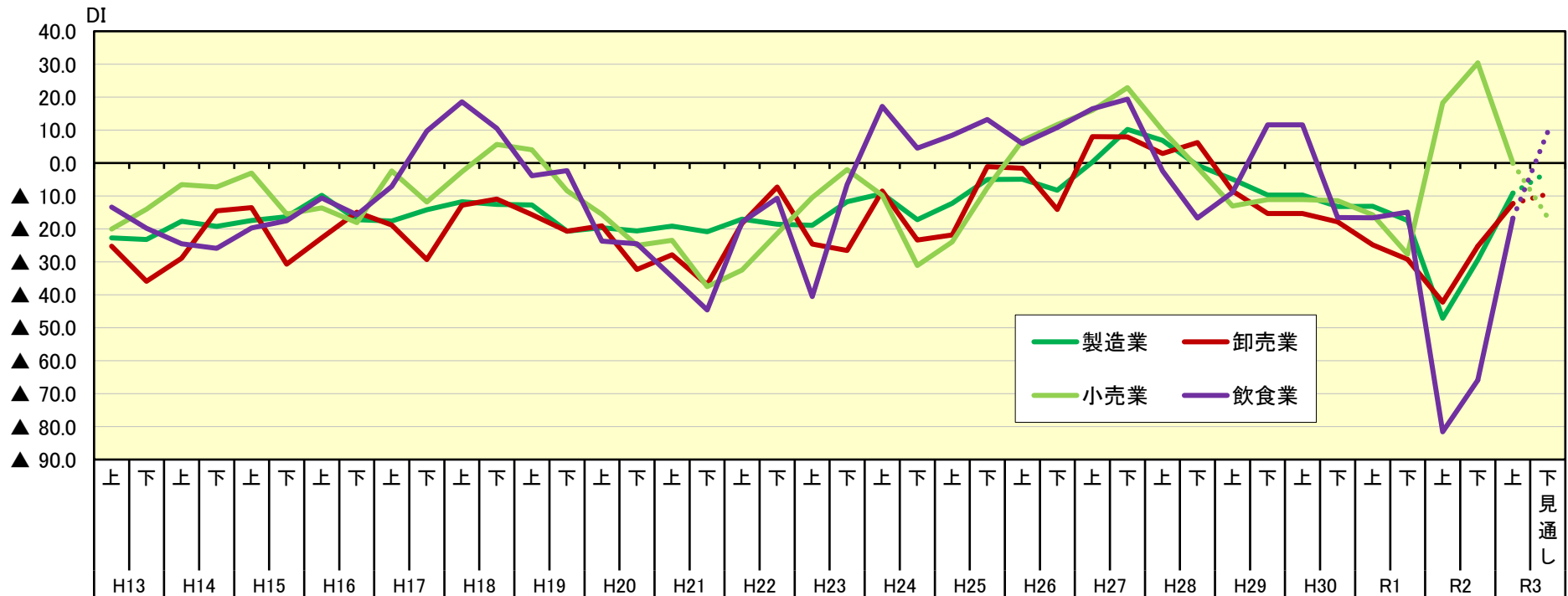
# I. 食品産業の景況について(業種別景況DI)

## 【実績】

・令和3年上半期の業種別景況DIは、製造業、卸売業、飲食業で上昇し、マイナス幅は縮小した。他方、令和2年上半期以降プラス値となっていた小売業は、30.4ポイント低下し0.0となった。

## 【見通し】

・令和3年下半期の業種別景況DIは令和3年上半期に続き、製造業、卸売業、飲食業で上昇、小売業で低下となる見通し。中でも、平成30年下半年以降マイナス値が続いていた飲食業は、26.3ポイント上昇し9.5とプラス値に転換する見通しであり、持ち直しの動きがみられる。



	平成28年 上半期	平成28年 下半期	平成29年 上半期	平成29年 下半期	平成30年 上半期	平成30年 下半期	令和元年 上半期	令和元年 下半期	令和2年 上半期	令和2年 下半期	令和3年 上半期	令和3年 下半期 見通し
製造業	6.9	▲ 0.7	▲ 4.9	▲ 9.7	▲ 9.7	▲ 13.2	▲ 13.1	▲ 17.4	▲ 47.1	▲ 29.4	▲ 9.1(+20.3)	▲ 2.7(+6.4)
卸売業	2.9	6.2	▲ 8.5	▲ 15.3	▲ 15.3	▲ 17.8	▲ 24.8	▲ 29.2	▲ 42.2	▲ 25.2	▲ 12.3(+12.9)	▲ 9.4(+2.9)
小売業	9.9	▲ 1.3	▲ 13.0	▲ 11.1	▲ 11.1	▲ 11.4	▲ 15.7	▲ 27.7	18.3	30.4	0.0(-30.4)	▲ 16.5(-16.5)
飲食業	▲ 2.4	▲ 16.7	▲ 8.9	11.6	11.6	学生確保(資料)-59	▲ -16.6	▲ 14.9	▲ 81.6	▲ 65.9	▲ 16.8(+49.1)	9.5(+26.3)

( )は前回との差

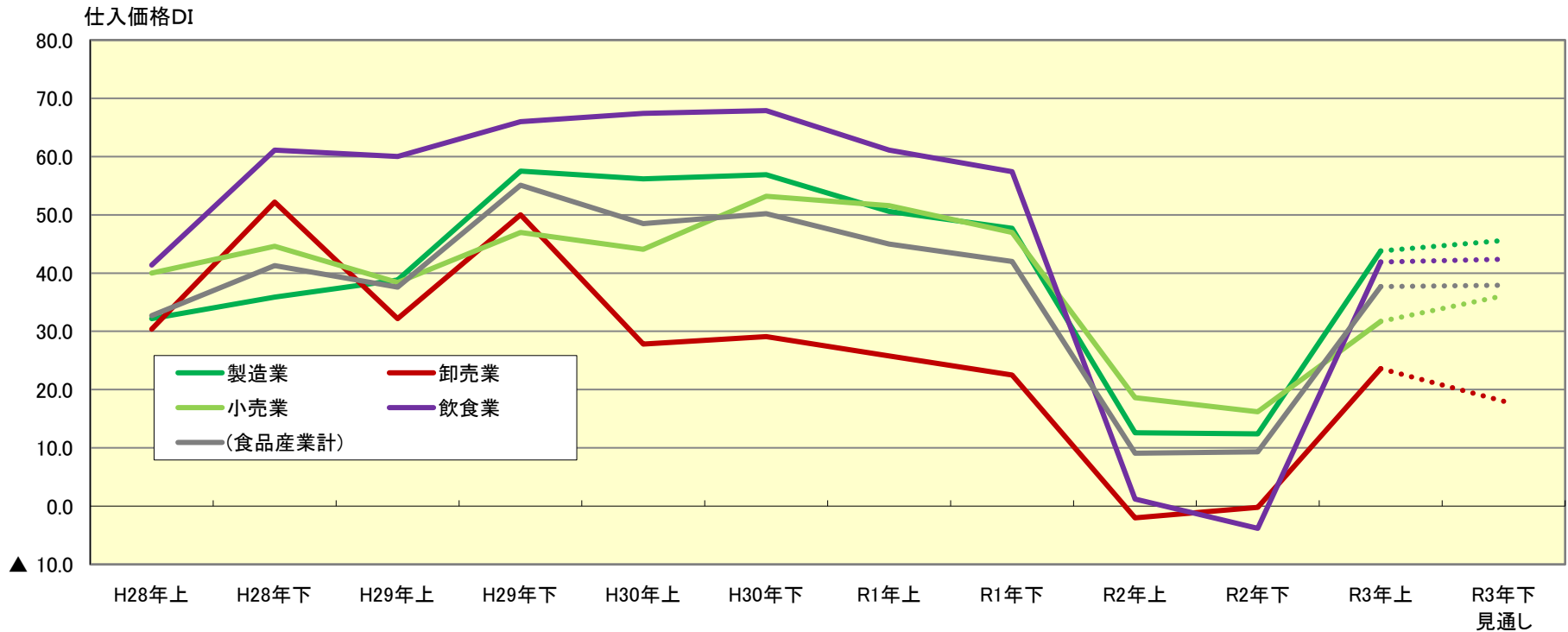
# I. 食品産業の景況について(仕入価格DI) ※「上昇」の割合から「低下」の割合を引いた値

## 【実績】

・令和3年上半期の食品産業の仕入価格DIは、28.4ポイント上昇し37.7となった。

## 【見通し】

・令和3年下半期の食品産業の仕入価格DIは、37.9と横ばいで推移する見通し。



	平成28年 上半期	平成28年 下半期	平成29年 上半期	平成29年 下半期	平成30年 上半期	平成30年 下半期	令和元年 上半期	令和元年 下半期	令和2年 上半期	令和2年 下半期	令和3年 上半期	令和3年 下半期 見通し
食品産業	32.7	41.3	37.6	55.1	48.5	50.2	45.0	42.0	9.1	9.3	37.7(+28.4)	37.9(+0.2)
うち製造業	32.2	35.9	38.8	57.5	56.2	56.9	50.6	47.7	12.6	12.4	43.8(+31.4)	45.6(+1.8)
うち卸売業	30.4	52.2	32.2	50.0	27.8	29.1	25.8	22.5	▲ 2.0	▲ 0.2	23.6(+23.8)	18.0(-5.6)
うち小売業	40.0	44.6	38.4	47.0	44.1	53.2	51.6	47.0	18.6	16.2	31.7(+15.5)	36.1(+4.4)
うち飲食業	41.4	61.1	60.0	66.0	67.4	67.9	61.1	57.4	1.2	▲ 3.8	41.9(+45.7)	42.4(+0.5)

# I. 食品産業の景況について(販売数量DIと販売価格DI)

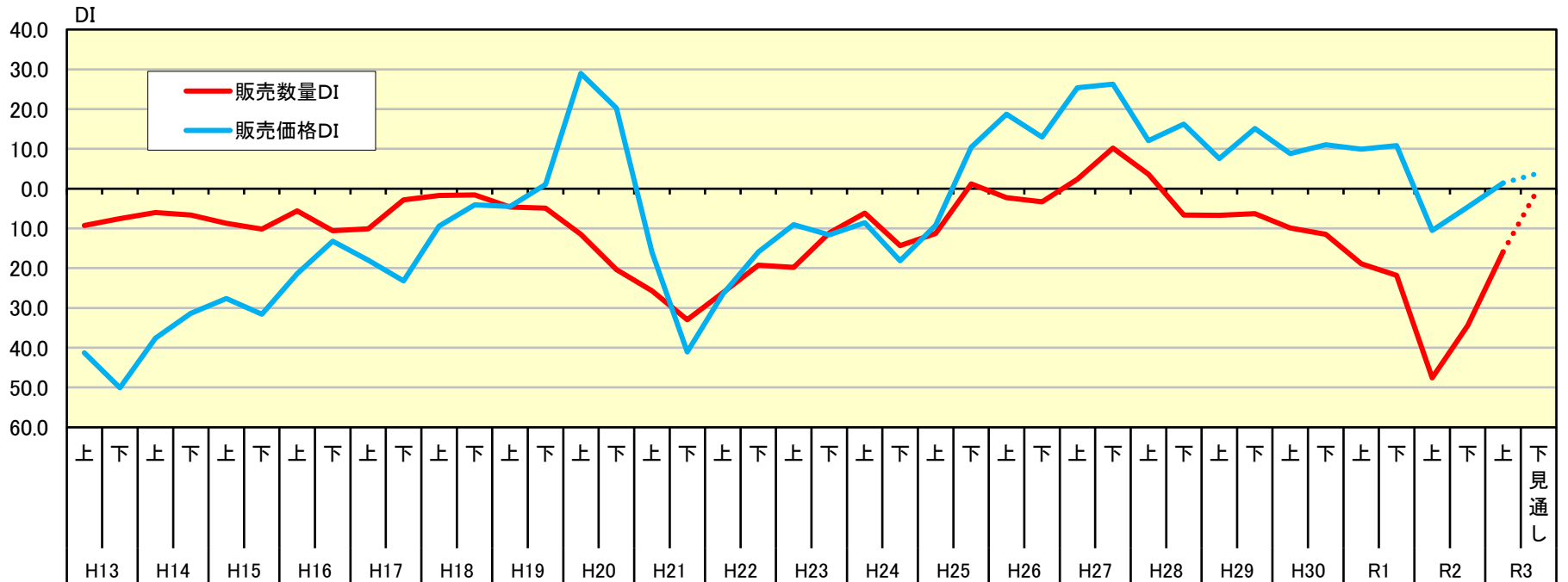
※「増加・上昇」の割合から「減少・低下」の割合を引いた値

## 【販売数量】

- ・令和3年上半期の販売数量DIは、18.5ポイント上昇し▲15.9となった。
- ・令和3年下半期の販売数量DIは、16.1ポイント上昇し0.2となり、平成28年上半期以来のプラス値となる見通し。

## 【販売価格】

- ・令和3年上半期の販売価格DIは、6.0ポイント上昇し1.4となり、令和元年下半期以来のプラス値となった。
- ・令和3年下半期の販売価格DIは、2.5ポイント上昇し3.9となる見通し。



	平成28年 上半期	平成28年 下半期	平成29年 上半期	平成29年 下半期	平成30年 上半期	平成30年 下半期	令和元年 上半期	令和元年 下半期	令和2年 上半期	令和2年 下半期	令和3年 上半期	令和3年 下半期 見通し
販売数量DI	3.6	▲ 6.6	▲ 6.7	▲ 6.3	▲ 9.9	▲ 11.5	▲ 18.9	▲ 21.8	▲ 47.6	▲ 34.4	▲15.9(+18.5)	0.2(+16.1)
販売価格DI	12.1	16.2	7.6	15.1	8.8	11.0	9.9	10.8	▲ 10.5	▲ 4.6	1.4(+6.0)	3.9(+2.5)

# I. 食品産業の景況について(雇用判断DI)

※「不足」の割合から「過剰」の割合を引いた値

## 【実績】

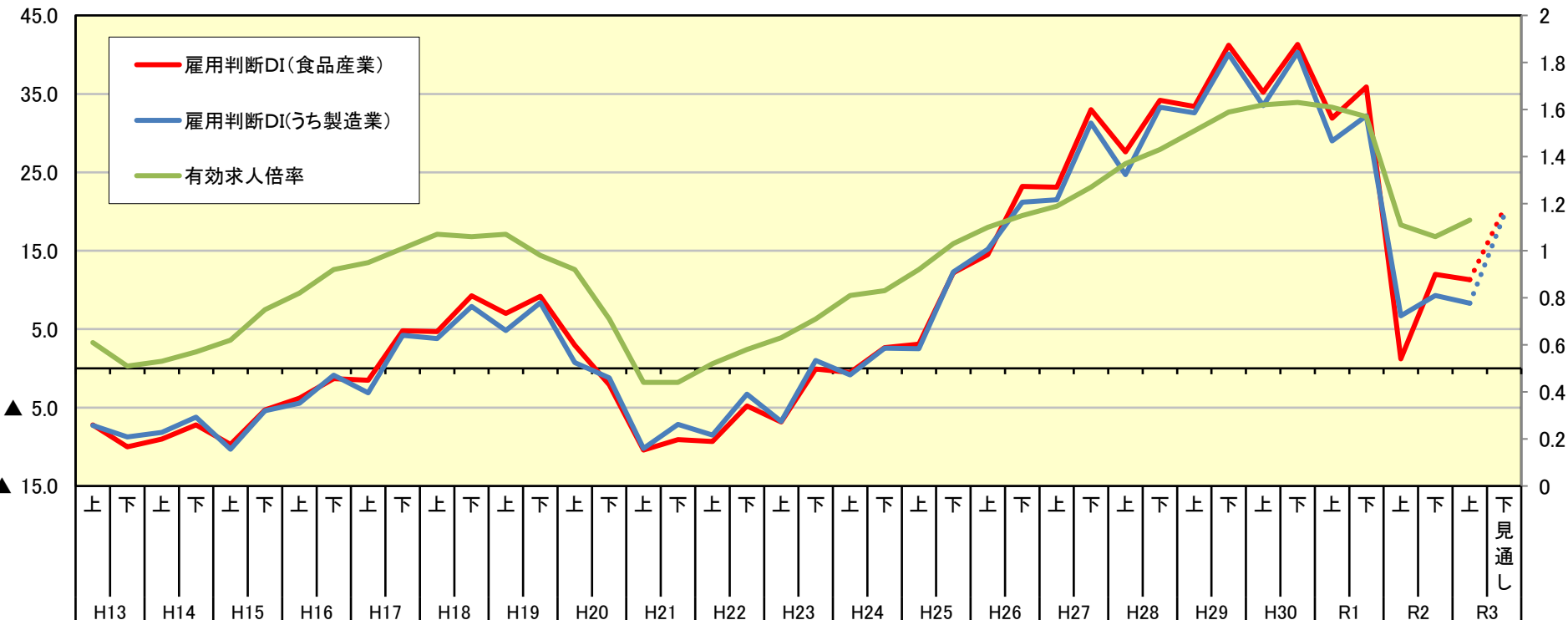
・令和3年上半期の食品産業の雇用判断DIは、前回調査(令和2年下半期)で上昇し、今回調査は横ばい(-0.7ポイント)の11.3となった。

## 【見通し】

・令和3年下半期の食品産業の雇用判断DIは、9.0ポイント上昇し20.3となる見通し。

雇用判断DI

有効求人倍率



	平成28年 上半期	平成28年 下半期	平成29年 上半期	平成29年 下半期	平成30年 上半期	平成30年 下半期	令和元年 上半期	令和元年 下半期	令和2年 上半期	令和2年 下半期	令和3年 上半期	令和3年 下半期 見通し
食品産業	27.6	34.2	33.4	41.2	35.2	41.3	31.9	35.9	1.2	12.0	11.3(-0.7)	20.3(+9.0)
うち製造業	24.7	33.3	32.6	40.1	33.5	40.2	29.0	32.2	6.7	9.3	8.3(-1.0)	19.5(+11.2)

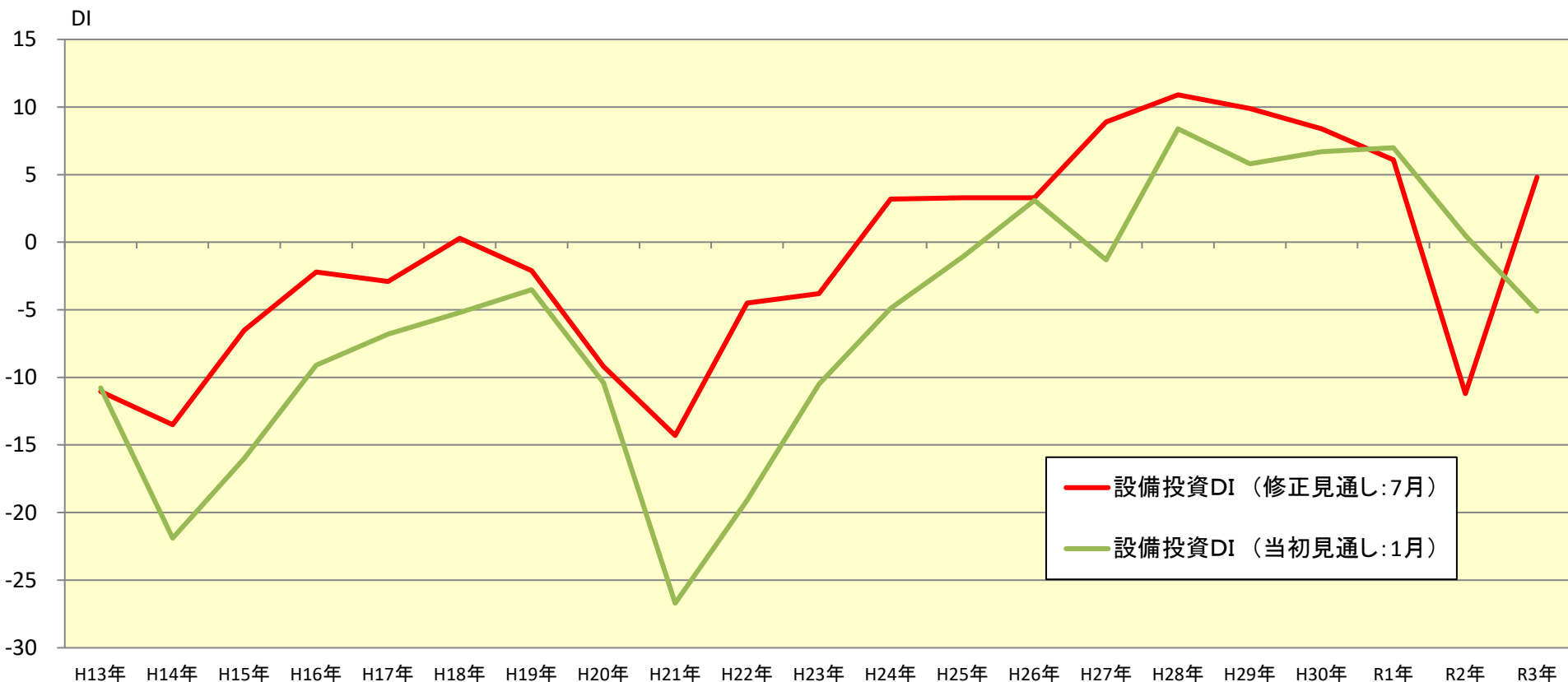
学生確保(資料)-62

( )は前回との差

# I. 食品産業の景況について(設備投資DI)

※「増加」の割合から「減少」の割合を引いた値

・食品産業の設備投資DIは4.8となり、新型コロナウイルス感染症拡大前(令和元年7月時点/6.1)に近い水準となった。



(注)年途中に行う上半期調査に比べ、年初に行う下半期調査の方が設備投資に対して弱含みとなりやすい。

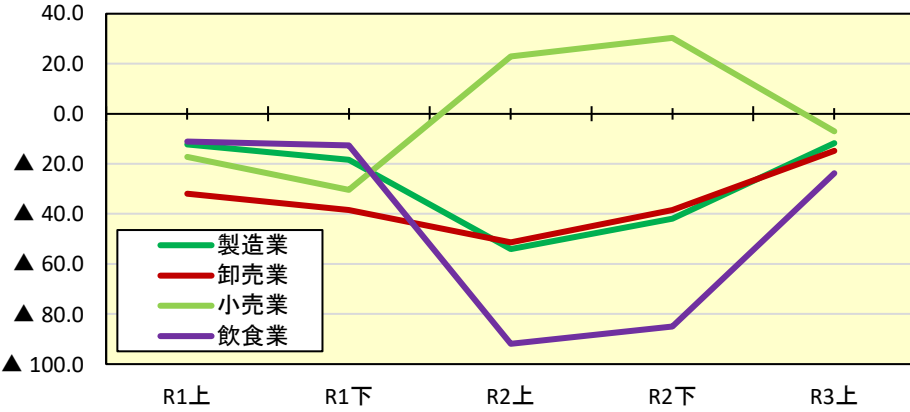
	平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年
設備投資DI (修正見通し:7月)	▲ 4.5	▲ 3.8	3.2	3.3	3.3	8.9	10.9	9.9	8.4	6.1	▲ 11.2	4.8(+16.0)
設備投資DI (当初見通し:1月)	▲ 19.1	▲ 10.5	▲ 4.9	▲ 1.1	3.1	▲ 1.3	8.4	5.8	6.7	7.0	0.5	▲ 5.1(-5.6)

( )は前回との差

# I. 食品産業の景況について(業種別 各DI)

## 【売上高DI】

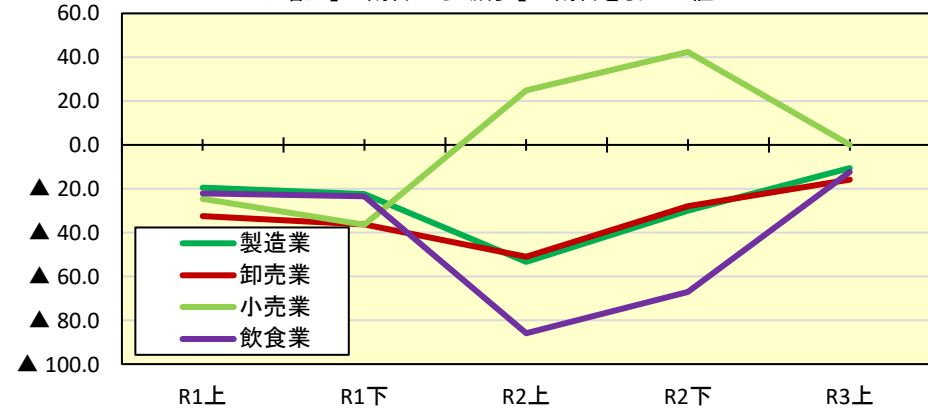
※「増加」の割合から「減少」の割合を引いた値



	令和元年上半期	令和元年下半期	令和2年上半期	令和2年下半期	令和3年上半期
製造業	▲12.2	▲18.4	▲54.1	▲41.9	▲11.7
卸売業	▲32.0	▲38.5	▲51.4	▲38.5	▲14.8
小売業	▲17.2	▲30.4	22.9	30.3	▲7.0
飲食業	▲11.1	▲12.7	▲91.9	▲85.0	▲23.7

## 【経常利益DI】

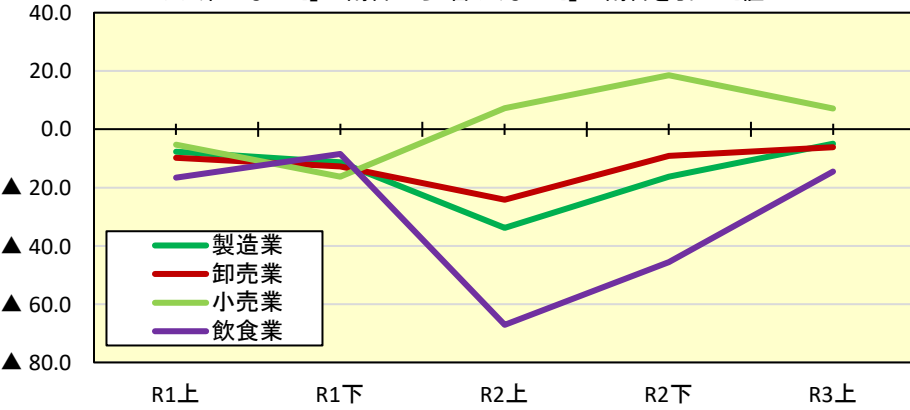
※「増加」の割合から「減少」の割合を引いた値



	令和元年上半期	令和元年下半期	令和2年上半期	令和2年下半期	令和3年上半期
製造業	▲12.2	▲18.4	▲54.1	▲41.9	▲11.7
卸売業	▲32.0	▲38.5	▲51.4	▲38.5	▲14.8
小売業	▲17.2	▲30.4	22.9	30.3	▲7.0
飲食業	▲11.1	▲12.7	▲91.9	▲85.0	▲23.7

## 【資金繰りDI】

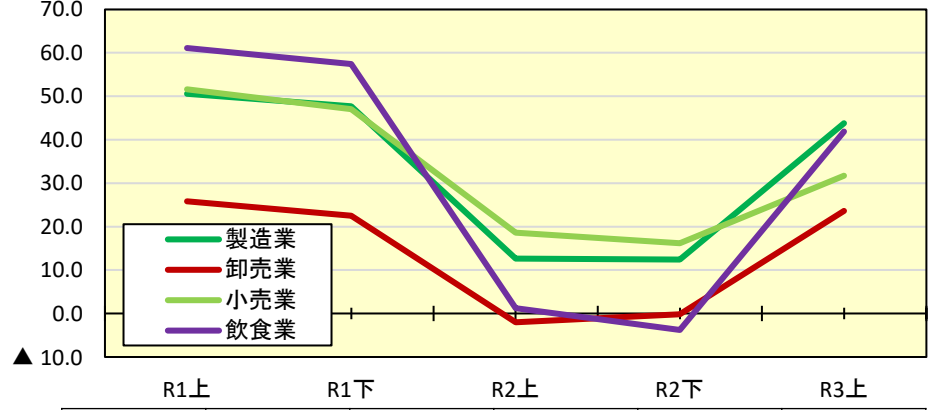
※「楽になった」の割合から「苦しくなった」の割合を引いた値



	令和元年上半期	令和元年下半期	令和2年上半期	令和2年下半期	令和3年上半期
製造業	▲7.7	▲11.3	▲33.8	▲16.2	▲5.0
卸売業	▲9.8	▲12.7	▲24.2	▲9.1	▲6.2
小売業	▲5.3	▲16.3	7.2	18.5	▲4.4
飲食業	▲16.6	▲8.5	▲67.0	▲45.6	▲14.5

## 【仕入価格DI】

※「上昇」の割合から「低下」の割合を引いた値

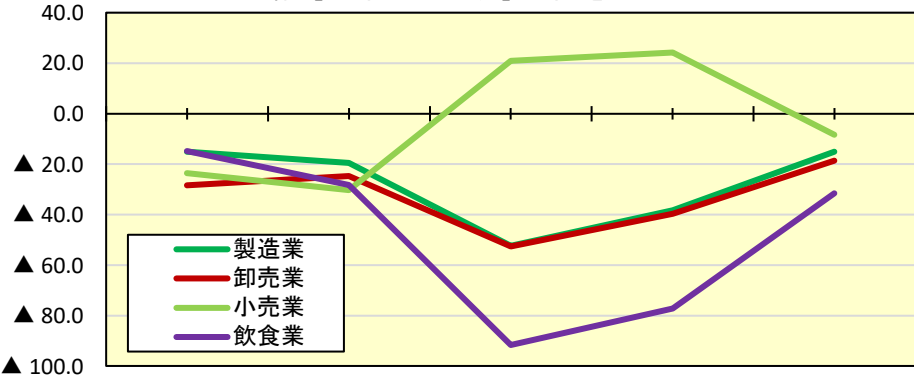


	令和元年上半期	令和元年下半期	令和2年上半期	令和2年下半期	令和3年上半期
製造業	50.6	47.7	12.6	12.4	43.8
卸売業	25.8	22.5	▲2.0	▲0.2	23.6
小売業	51.6	47.0	18.6	16.2	31.7
飲食業	61.1	57.4	1.2	▲3.8	41.9

# I. 食品産業の景況について(業種別 各DI)

## 【販売数量DI】

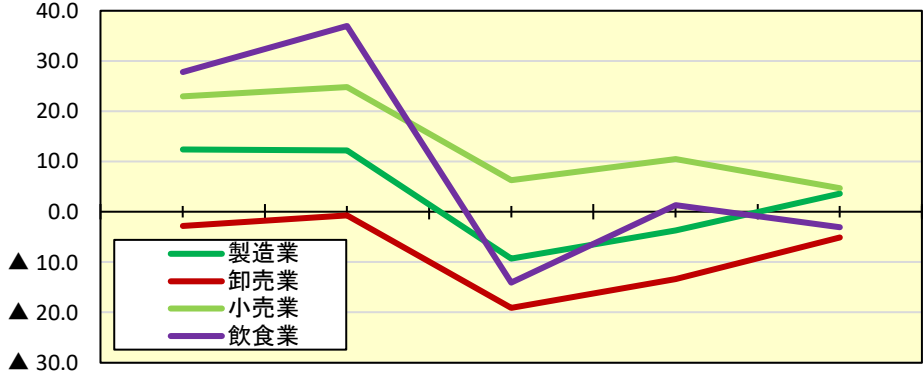
※「増加」の割合から「減少」の割合を引いた値



	R1上	R1下	R2上	R2下	R3上
	令和元年上半期	令和元年下半期	令和2年上半期	令和2年下半期	令和3年上半期
製造業	▲ 15.1	▲ 19.5	▲ 52.4	▲ 38.3	▲ 15.1
卸売業	▲ 28.4	▲ 24.7	▲ 52.6	▲ 39.6	▲ 18.6
小売業	▲ 23.6	▲ 30.3	20.9	24.3	▲ 8.3
飲食業	▲ 14.8	▲ 28.3	▲ 91.7	▲ 77.2	▲ 31.6

## 【販売価格DI】

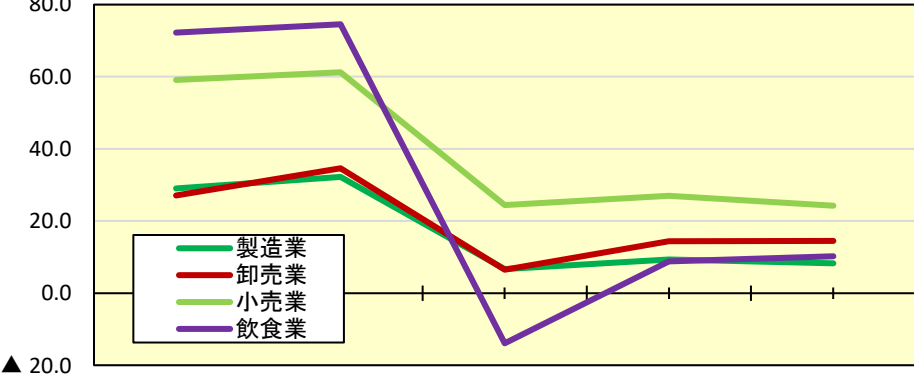
※「上昇」の割合から「低下」の割合を引いた値



	R1上	R1下	R2上	R2下	R3上
	令和元年上半期	令和元年下半期	令和2年上半期	令和2年下半期	令和3年上半期
製造業	12.4	12.2	▲ 9.3	▲ 3.7	3.6
卸売業	▲ 2.8	▲ 0.7	▲ 19.1	▲ 13.4	▲ 5.1
小売業	23.0	24.8	6.3	10.5	4.7
飲食業	27.8	37.0	▲ 14.1	1.3	▲ 3.1

## 【雇用判断DI】

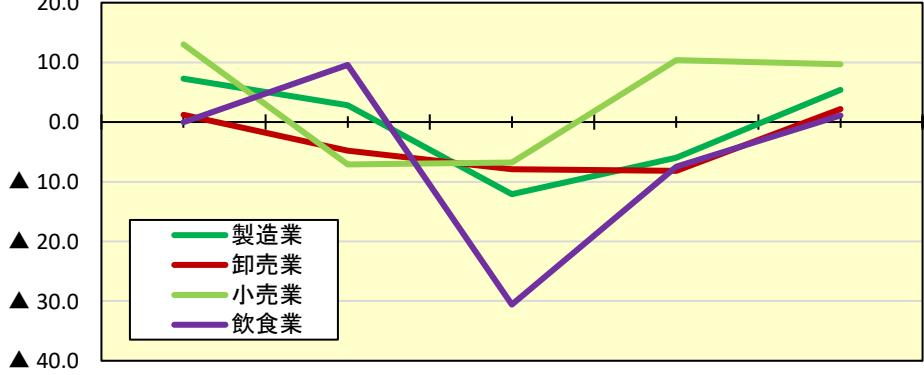
※「不足」の割合から「過剰」の割合を引いた値



	R1上	R1下	R2上	R2下	R3上
	令和元年上半期	令和元年下半期	令和2年上半期	令和2年下半期	令和3年上半期
製造業	29.0	32.2	6.7	9.3	8.3
卸売業	27.1	34.6	6.5	14.4	14.5
小売業	59.1	61.2	24.4	27.0	10.2
飲食業	72.2	74.5	▲ 13.9	8.8	10.2

## 【設備投資DI】

※「増加」の割合から「減少」の割合を引いた値

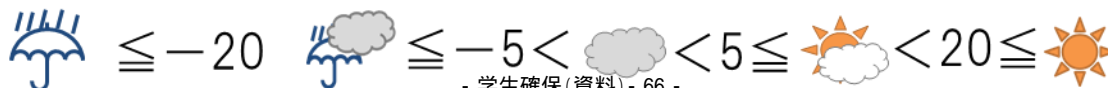


	R1上	R1下	R2上	R2下	R3上
	令和元年上半期	令和元年下半期	令和2年上半期	令和2年下半期	令和3年上半期
製造業	7.3	2.8	▲ 12.1	▲ 6.0	5.4
卸売業	1.2	▲ 4.8	▲ 7.9	▲ 8.2	2.2
小売業	13.0	▲ 7.1	▲ 6.8	10.4	9.7
飲食業	0.0	9.6	▲ 30.6	▲ 7.5	1.1

# 【参考】食品産業の景況について(景況DI業種別詳細)

業種／業態	景況		売上高		経常利益		資金繰り			
	令和3年 上半期	令和3年 下半期	令和3年 上半期	令和3年 下半期	令和3年 上半期	令和3年 下半期	令和3年 上半期	令和3年 下半期		
製造業①	食肉加工品	▲4.2	1.2	▲4.5	8.8	▲6.0	▲3.0	▲2.2	▲2.2	
	牛乳・乳製品	17.9	3.3	18.3	7.1	21.2	4.2	14.1	▲1.4	
	水産食品	▲10.3	▲7.0	▲12.9	▲0.4	▲14.9	▲11.6	▲3.2	▲9.0	
	農産保存食品	▲8.5	1.5	▲13.1	6.8	▲7.7	2.3	▲4.6	▲4.6	
	調味料	▲6.8	▲6.7	▲7.5	0.8	▲9.8	▲8.2	▲3.0	▲12.8	
	糖類	▲38.1	▲23.8	▲57.1	▲28.6	▲57.1	▲42.8	0.0	0.0	
	精穀・製粉	▲31.8	▲24.3	▲49.1	▲27.3	▲29.6	▲30.9	▲16.7	▲14.6	
	パン	0.8	11.1	▲15.4	10.2	17.9	23.1	0.0	0.0	
	菓子	▲6.3	6.2	▲7.2	17.6	▲2.1	8.7	▲9.7	▲7.8	
	油脂	11.2	6.7	21.4	26.7	26.6	0.0	▲14.3	▲6.7	
	めん類	▲16.3	▲13.6	▲27.0	▲13.5	▲16.4	▲18.9	▲5.6	▲8.4	
	冷凍食品	8.9	12.0	12.5	17.8	3.6	10.9	10.7	7.2	
	炊飯・そう菜	▲2.8	7.6	4.9	21.6	▲8.4	1.2	▲4.8	0.0	
	飲料	▲4.6	4.8	▲10.0	12.3	▲10.0	4.1	6.1	▲2.1	
	酒類	▲20.3	▲11.9	▲24.5	▲5.0	▲23.4	▲13.6	▲13.0	▲17.0	
	その他	▲15.0	▲4.3	▲16.4	4.9	▲19.6	▲6.1	▲9.0	▲11.6	
	(製造業)①	▲9.1	▲2.7	▲11.7	4.4	▲10.6	▲4.7	▲5.0	▲7.9	
	卸売業	各種商品	▲6.9	6.6	▲9.7	9.9	▲8.3	5.7	▲2.8	4.3
		穀類・豆類	▲22.1	▲19.1	▲35.1	▲23.4	▲24.7	▲26.0	▲6.5	▲7.8
青果物		▲14.9	▲23.8	▲14.9	▲27.0	▲21.0	▲31.8	▲8.9	▲12.6	
食肉		▲3.6	5.3	2.5	24.4	▲11.0	0.0	▲2.4	▲8.5	
生鮮魚介		▲23.6	▲9.2	▲29.8	▲6.4	▲25.4	▲7.4	▲15.5	▲13.8	
その他生鮮品		16.6	6.7	27.5	20.0	7.3	0.0	15.0	0.0	
その他飲食品		▲8.0	▲1.0	▲14.9	2.0	▲6.0	1.0	▲3.0	▲5.9	
(卸売業計)②		▲12.3	▲9.4	▲14.8	▲6.6	▲15.9	▲13.0	▲6.2	▲8.5	
②のうち関係業者		▲4.9	▲6.2	▲5.6	▲8.1	▲9.1	▲7.0	0.0	▲3.5	
うち市場開設兼卸売		▲19.3	▲16.8	▲28.0	▲14.3	▲18.9	▲19.3	▲11.1	▲16.7	
うち市場仲卸		▲19.9	▲21.7	▲14.5	▲22.2	▲27.4	▲27.0	▲17.7	▲15.8	
(小売業計)③		0.0	▲16.5	▲7.0	▲19.2	0.0	▲23.9	7.1	▲6.3	
(飲食業)④		▲16.8	9.5	▲23.7	25.5	▲12.3	10.2	▲14.5	▲7.1	
(食品産業計)①~④計	▲9.3	▲5.2	▲12.4	0.3	▲11.0	▲8.0	▲4.5	▲8.0		

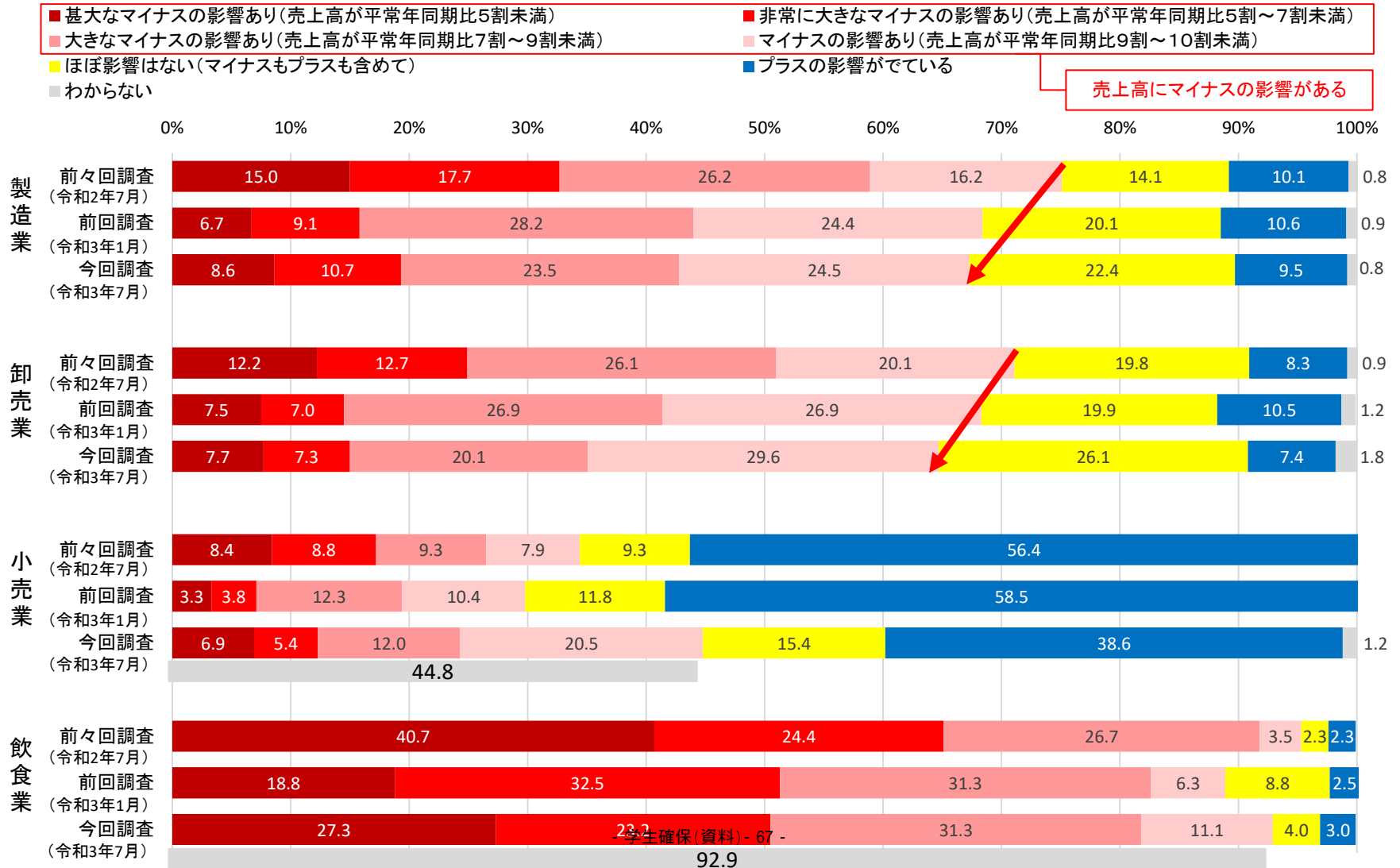
お天気マークは、DI値によって次のとおりとしています。





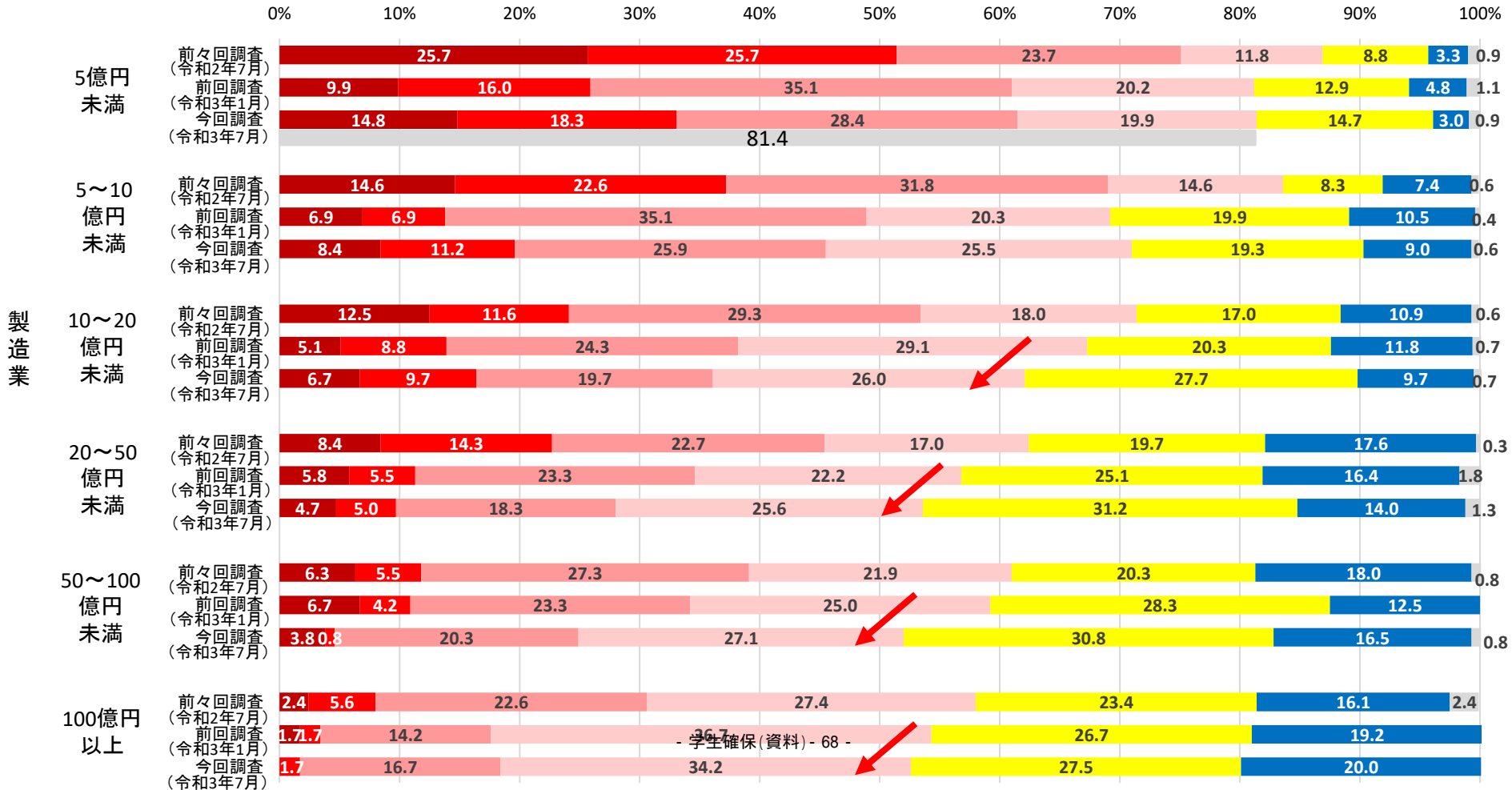
## Ⅱ. 新型コロナウイルス感染症拡大による影響について

- ・新型コロナウイルス感染症拡大による売上高への影響は、製造業と卸売業でマイナスの影響があるとする割合が低下した。一方、小売業では、マイナスの影響があるとする割合(44.8%)が上昇し、「プラスの影響がでている」(38.6%)を上回った。
- ・他方、飲食業では前回調査に引き続き、約9割が売上高にマイナスの影響があるとする回答となった。



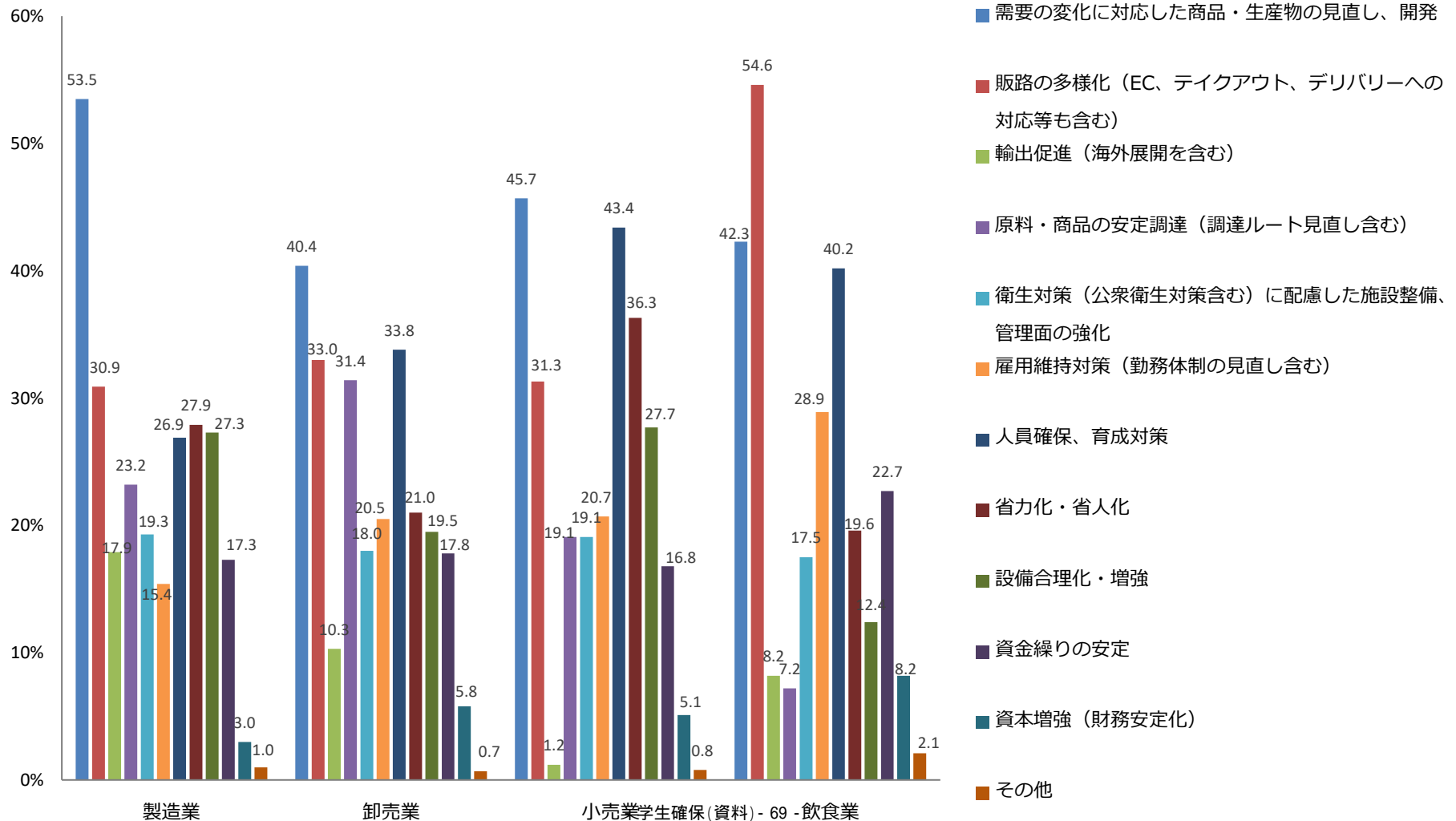
## Ⅱ. 新型コロナウイルス感染症拡大による影響について

- ・製造業を売上規模別にみると、売上高5億円未満の企業の約8割で売上高にマイナスの影響があるとする回答となり、前回調査から大きな動きは見られなかった。
- ・他方、売上高10億円以上の各売上階層においては、マイナスの影響があるとする割合が低下した。



# Ⅲ. 今後の経営発展に向け取り組みたい課題について

- ・今後の経営発展に向けて取り組みたい課題は、製造業、卸売業、小売業では「需要の変化に対応した商品・生産物の見直し、開発」、飲食業で「販路の多様化」が最も高くなった。
- ・前々回(令和2年7月)調査からの推移をみると、製造業と小売業ではこれまで上位3位になかった「省人化・省力化」が浮上した。



# Ⅲ. 今後の経営発展に向け取り組みたい課題について

## 【上位3位の推移】

		前々回調査(令和2年7月)	前回調査(令和3年1月)	今回調査(令和3年7月)
製造業	1位	商品・生産物の見直し、開発(55.3%)	商品・生産物の見直し、開発(50.5%)	商品・生産物の見直し、開発(53.5%)
	2位	販路の多様化(39.4%)	人員確保、育成対策(34.3%)	販路の多様化(30.9%)
	3位	資金繰りの安定(30.8%)	販路の多様化(33.3%)	省人化・省力化(27.9%)

		前々回調査(令和2年7月)	前回調査(令和3年1月)	今回調査(令和3年7月)
卸売業	1位	商品・生産物の見直し、開発(48.6%)	人員確保、育成対策(44.2%)	商品・生産物の見直し、開発(40.4%)
	2位	販路の多様化(38.1%)	商品・生産物の見直し、開発(38.0%)	人員確保、育成対策(33.8%)
	3位	原料・商品の安定調達(32.0%)	原料・商品の安定調達(30.0%)	販路の多様化(33.0%)

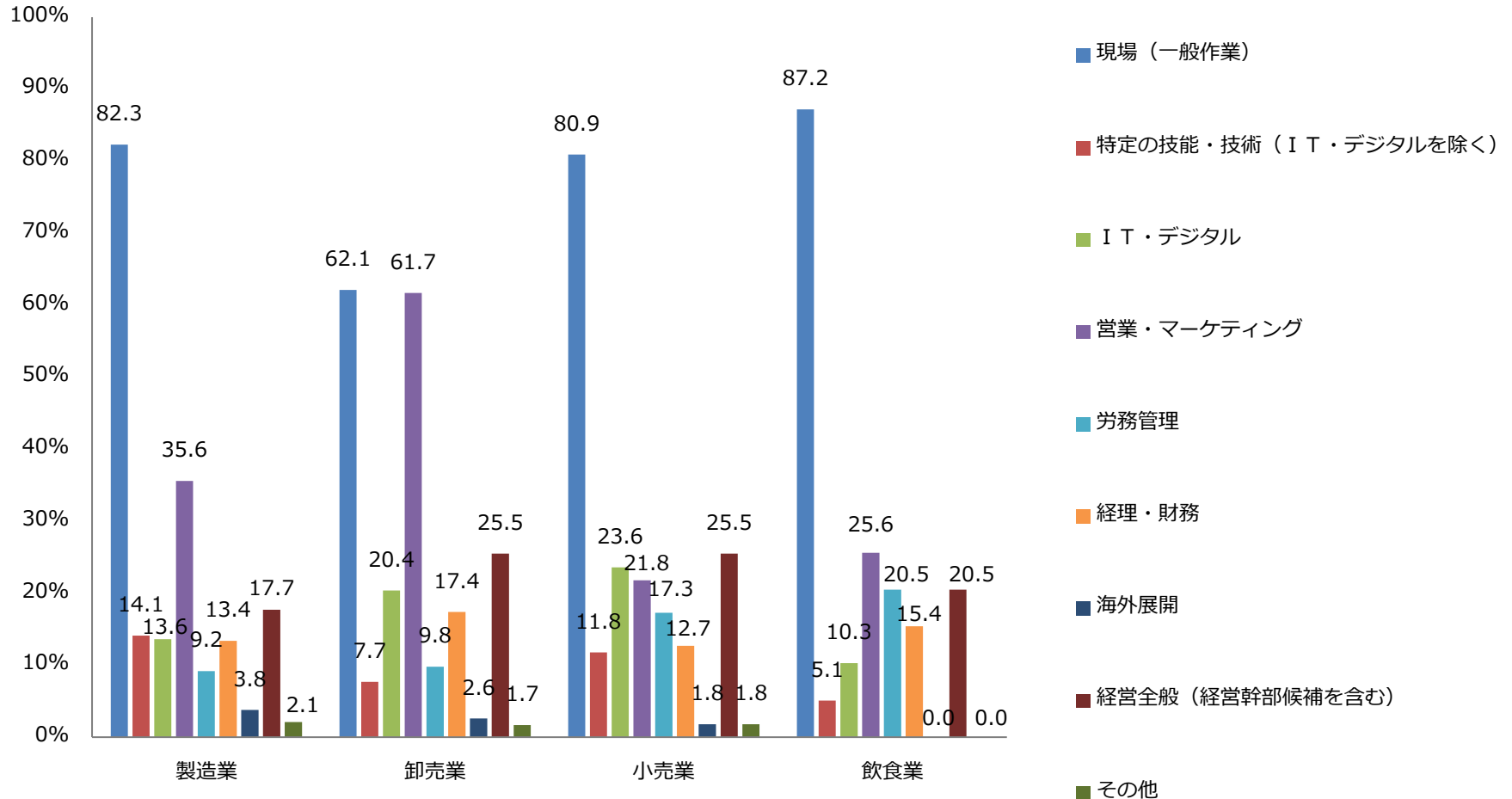
		前々回調査(令和2年7月)	前回調査(令和3年1月)	今回調査(令和3年7月)
小売業	1位	衛生対策の強化(52.1%)	人員確保、育成対策(51.7%)	商品・生産物の見直し、開発(45.7%)
	2位	商品・生産物の見直し、開発(44.7%)	商品・生産物の見直し、開発(47.8%)	人員確保、育成対策(43.4%)
	3位	販路の多様化(33.2%) 人員確保、育成対策(33.2%)	衛生対策の強化(38.3%)	省人化・省力化(36.3%)

		前々回調査(令和2年7月)	前回調査(令和3年1月)	今回調査(令和3年7月)
飲食業	1位	販路の多様化(58.1%)	販路の多様化(46.2%)	販路の多様化(54.6%)
	2位	資金繰りの安定(48.8%)	商品・生産物の見直し、開発(44.9%)	商品・生産物の見直し、開発(42.3%)
	3位	衛生対策の強化(41.9%) 人員確保(資料) - 人員確保、育成対策(39.7%)	人員確保、育成対策(39.7%)	人員確保、育成対策(40.2%)

# Ⅲ. 今後の経営発展に向け取り組みたい課題について

## 【具体的に求める人材の分野(3つまで)】

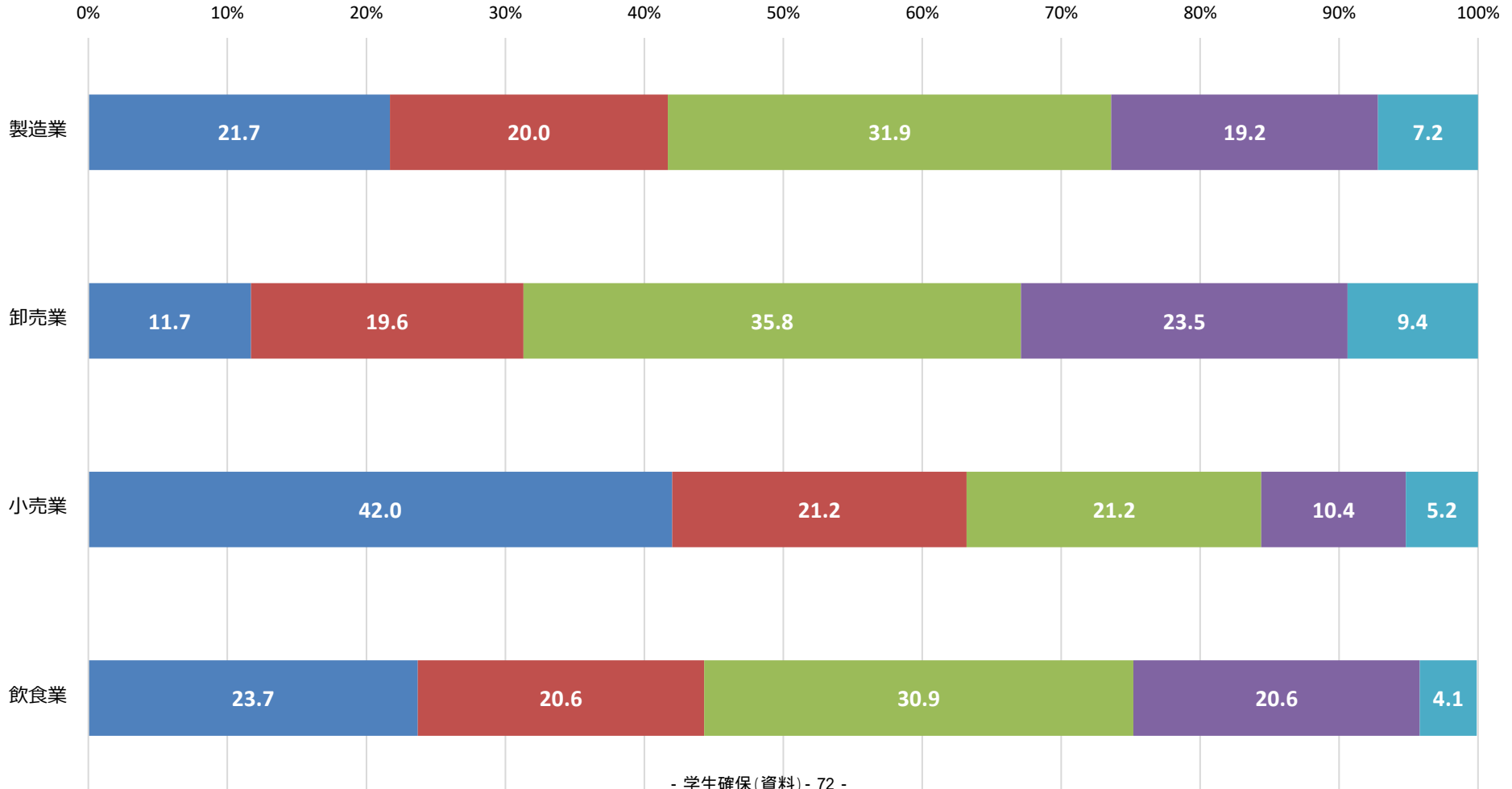
・今後の経営発展に向けて取り組みたい課題として「人員確保、育成対策」を選択した先について具体的に求める人材の分野を聞いたところ、全業種で「現場(一般作業)」の割合が高くなった。



# IV. SDGsの取組みについて

・SDGsに「既に取り組んでいる」との回答は、小売業(42.0%)で最も高く、次いで飲食業(23.7%)、製造業(21.7%)、卸売業(11.7%)となった。

■ 既に取り組んでいる ■ 取組みを検討している ■ 内容は知っているが、取組みを検討していない ■ 言葉は知っているが、詳しくは知らない ■ 全く知らない

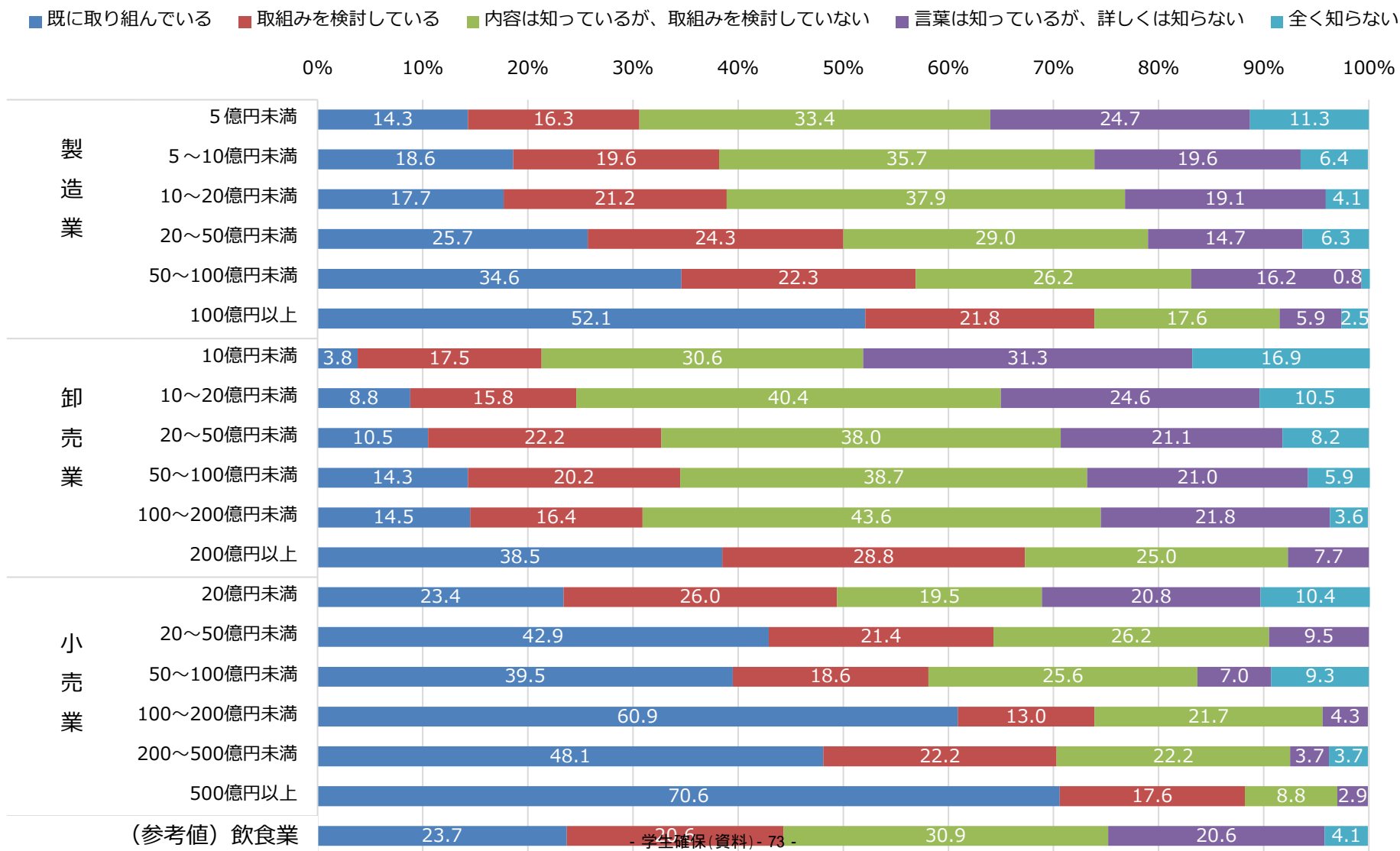


# IV. SDGsの取組みについて

## 【売上規模別 内訳】

(注) 飲食業は売上規模別分析を行っていないので参考値としている

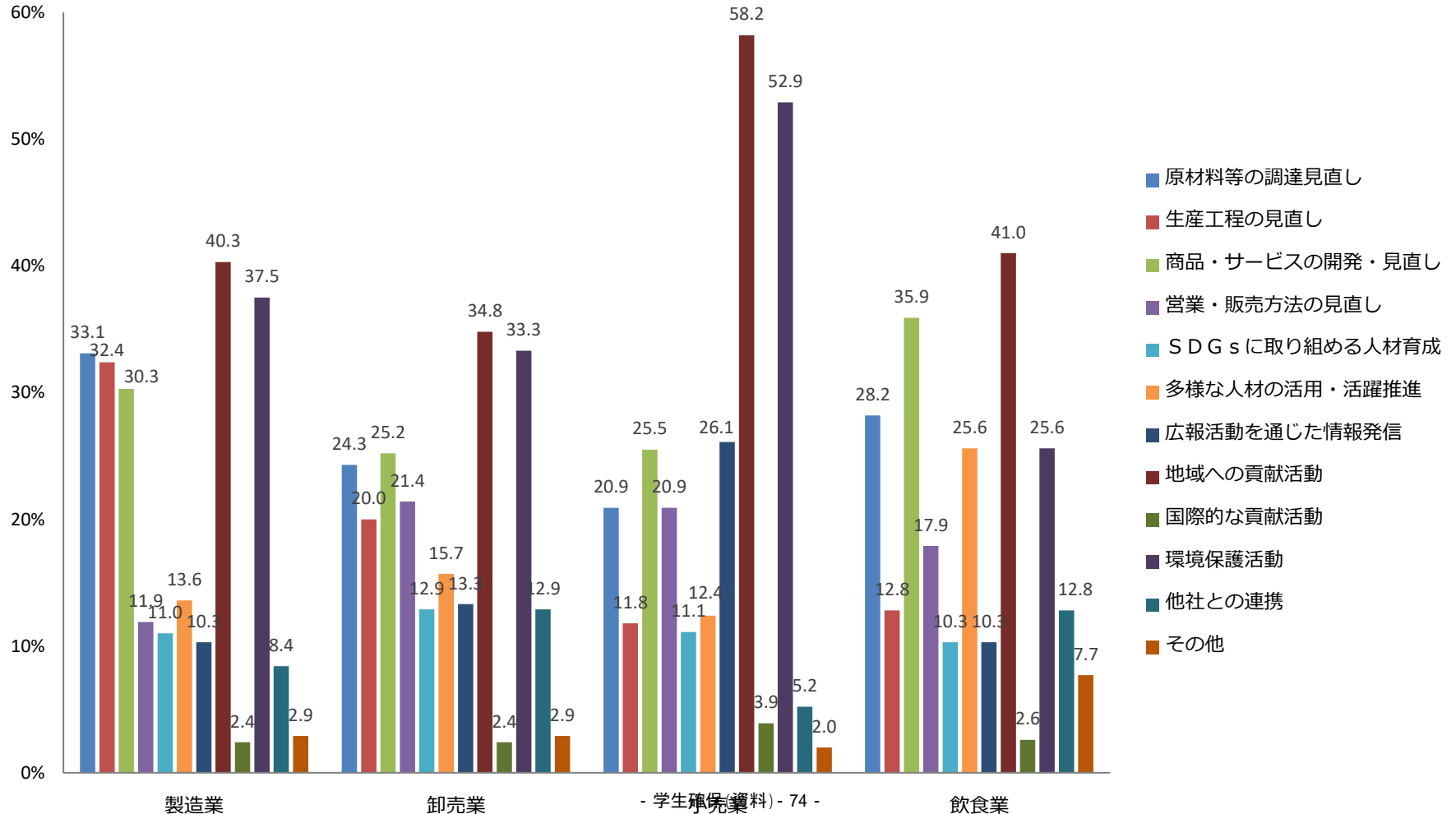
・製造業、卸売業、小売業のいずれの業種も、売上規模が大きくなるほど「既に取り組んでいる」割合が高くなる傾向がみられた。



# IV. SDGsの取組みについて

(取り組んだ・取り組みたいもの: 3つまで)

- ・SDGsに「既に取り組んでいる」または「取組みを検討している」と回答した先の具体的な取組み内容は、全業種で「地域への貢献活動」が最も高く、次いで、製造業、卸売業、小売業で「環境保護活動」、飲食業で「商品・サービスの開発・見直し」が続いた。
- ・飲食業では他業種と比較して、「多様な人材の活用・活躍促進」の回答割合が高くなった。

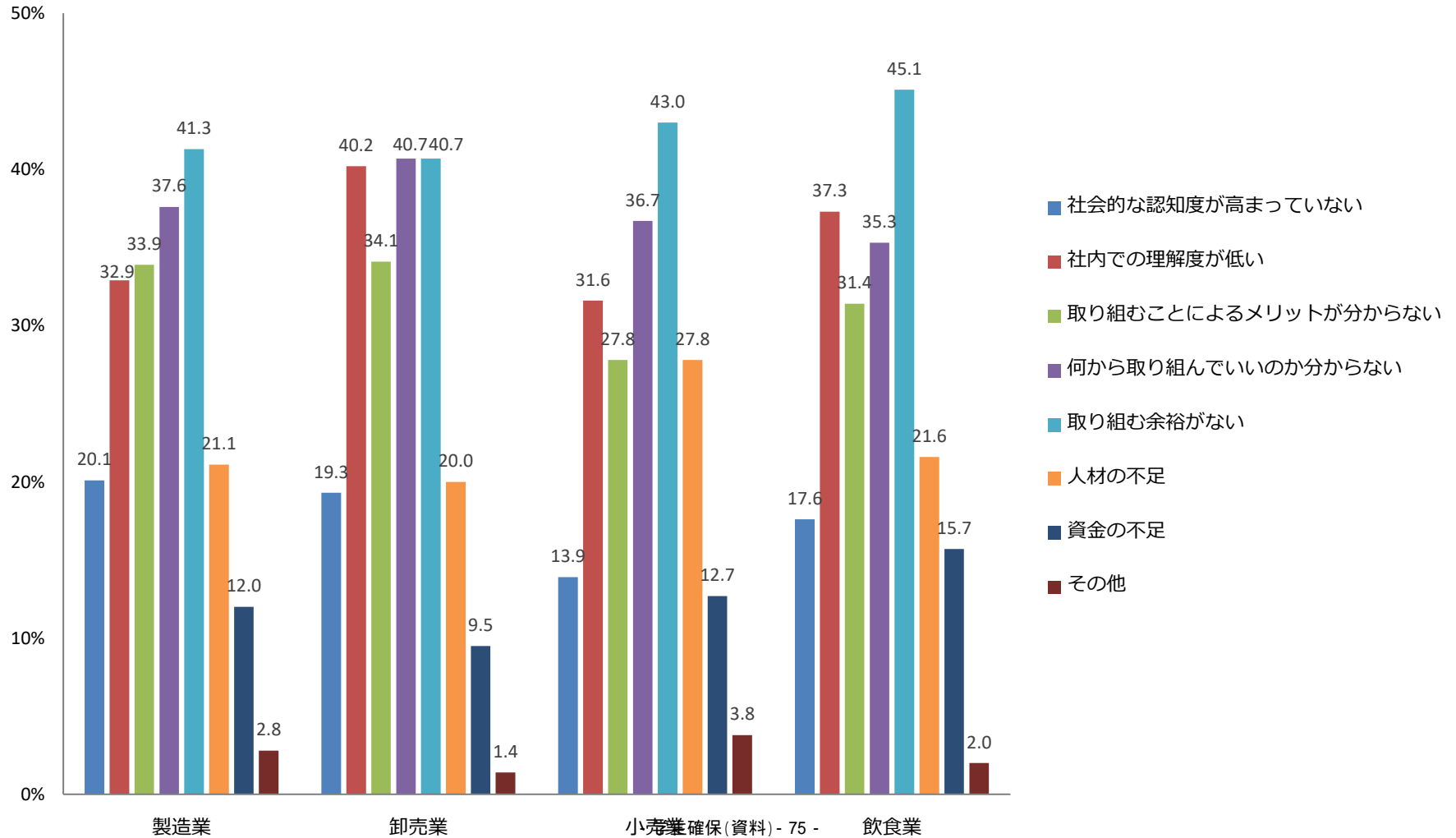




# IV. SDGsの取組みについて

(取り組む際の課題:3つまで)

・SDGsについて「内容は知っているが、取組みを検討していない」、「言葉は知っているが、詳しくは知らない」または「全く知らない」と回答した先に、取り組む際の課題を聞いたところ、全業種で「取り組む余裕がない」が最も高くなった。

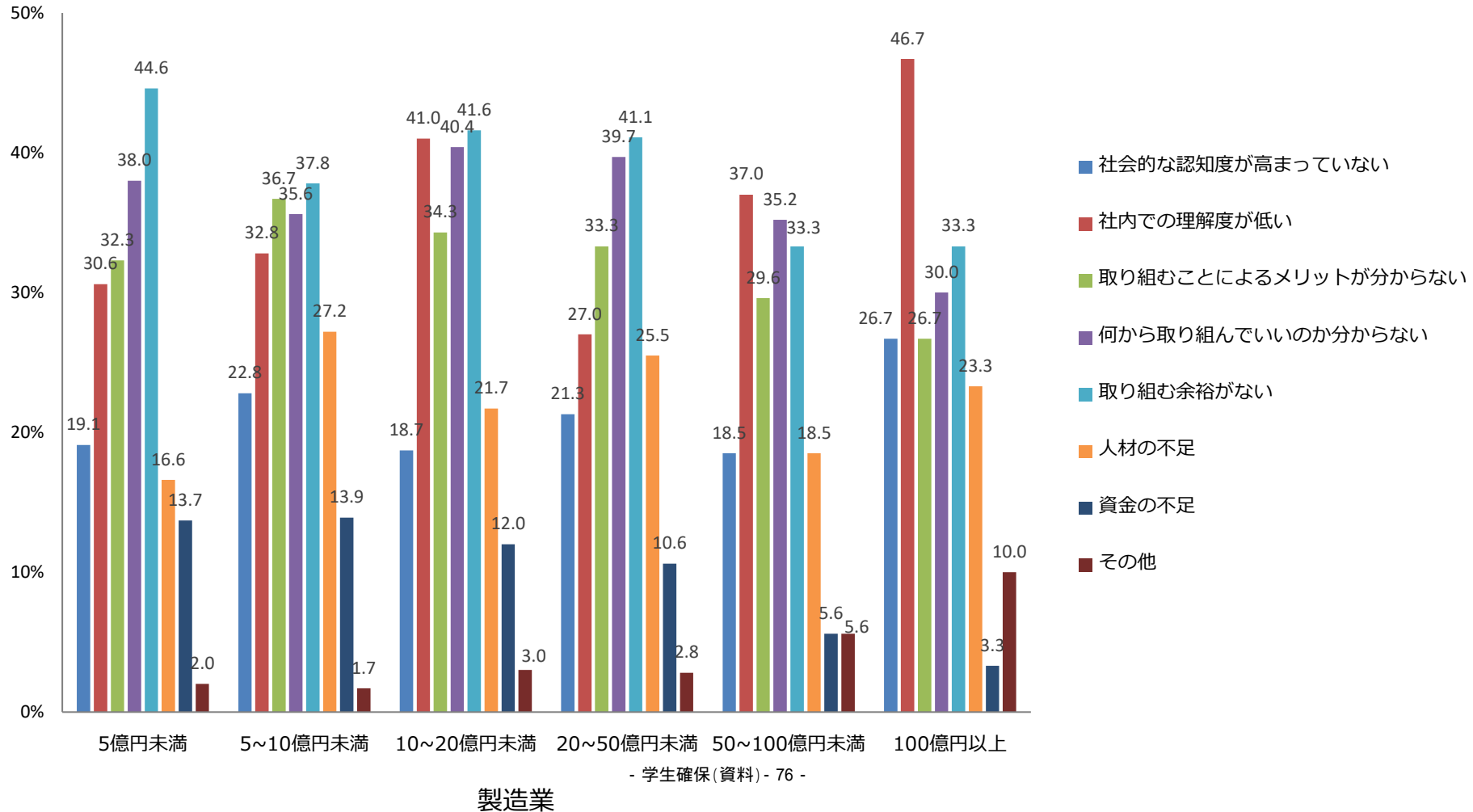


# IV. SDGsの取組みについて

(取り組む際の課題:3つまで)

## 【製造業の売上規模別 内訳】

・製造業を売上規模別で見ると、売上規模が小さいほど「取り組む余裕がない」の割合が高くなる傾向がうかがえる。また、売上100億円以上の企業では、「社内での理解度が低い」が最も高くなった。



# 教 員 名 簿

学 長 の 氏 名 等						
調書 番号	役職名	フリガナ 氏名 <就任(予定)年月>	年齢	保有 学位等	月額基本給 (千円)	現 職 (就任年月)
	学長	サクマ ハルオ 佐久間 春夫 <令和2年4月>	74 (高 )	医学博士		甲子園大学学長 (令和2年4月)

(注) 高等専門学校にあつては校長について記入すること。

教 員 の 氏 名 等												
(栄養学部食創造学科)												
調書 番号	専任等 区分	職位	フリガナ 氏名 <就任(予定)年月>	年齢	保有 学位等	月額 基本給 (千円)	担当授業科目の名称	配当 年次	担当 単位 数	年間 開講 数	現 職 (就任年月)	申請に係る大学等の 職務に従事する 週当たり平均日数
1	専	教授 (学科 主任)	材ハシ テツヤ 大橋 哲也 <令和5年4月>	65 (高)	博 士 (工学)		基礎セミナー 地域協働論 食品研究開発入門 食と地域の実践演習 食品加工学実践演習 食品製造学 食品デザイン論 食品物性論 フードスペシャリスト論 プロジェクト実践 I プロジェクト実践 II コミュニティ I コミュニティ II コミュニティ III コミュニティ IV コミュニティ V コミュニティ VI 卒業研究	1通 1後 1後 2・3通 2・3前 2・3前 2・3後 2・3前 4前 2前 3後 1前 1後 2前 2前 2後 3前 3後 4通	2 2 2 2 2 2 2 2 4 4 4 2 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 1 2 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1	甲子園大学 栄養学部7・ト・デ ザ・心学科教授 (平成30年4月)	5日
2	専	教授	テラジマ マサヨ 寺嶋 昌代 <令和5年4月>	66 (高)	博 士 (理学)		化学Ⅱ 食のための化学 基礎栄養学 プロジェクト実践 I プロジェクト実践 II コミュニティ I コミュニティ II コミュニティ III コミュニティ IV コミュニティ V コミュニティ VI 卒業研究	1後 1前 1後 2前 3後 1前 1後 2前 2後 3前 3後 4通	2 2 2 4 4 2 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1	甲子園大学 栄養学部7・ト・デ ザ・心学科教授 (令和2年4月)	5日
3	専	教授	フジキ トモキ 伏木 亨 <令和5年4月>	70 (高)	農学 博士		食と幸せ おいしさの科学 店舗経営実践演習	1前 1後 4後	2 2 2	1 1 1	甲子園大学 栄養学部7・ト・デ ザ・心学科教授 (令和3年4月)	5日
4	専	教授	モリモト コウジ 盛本 浩二 <令和5年4月>	54	博 士 (医学)		食品衛生学 食品官能評価論 食品官能評価実習 食品関連法規 機能栄養学 プロジェクト実践 I プロジェクト実践 II コミュニティ I コミュニティ II コミュニティ III コミュニティ IV コミュニティ V コミュニティ VI 卒業研究	2・3前 2・3前 2・3後 4後 2・3前 2前 3後 1前 1後 2前 2後 3前 3後 4通	2 2 1 2 2 4 4 2 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 2 2 1 1 1 1 1 1 1	甲子園大学 栄養学部7・ト・デ ザ・心学科教授 (令和2年4月)	5日
5	専	教授	キモト ミル 木本 実 <令和5年4月>	70 (高)	修 士 (農学)		経営と文化 キャリアデザインⅡ キャリアデザインⅢ 食と地域の実践演習 食品産業論 6次産業化論Ⅰ 6次産業化論Ⅱ プロジェクト実践 I プロジェクト実践 II プロジェクト実践 II コミュニティ I コミュニティ II コミュニティ III コミュニティ IV コミュニティ V コミュニティ VI 卒業研究	1前 3前 3後 2・3通 2・3前 2・3後 3・4後 2前 3後 3後 1前 1後 2前 2後 3前 3後 4通	2 2 2 2 2 2 2 4 4 2 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1	甲子園大学 栄養学部7・ト・デ ザ・心学科教授 (令和2年4月)	5日
6	専	教授	ニシダ マサシ 西田 昌司 <令和5年4月>	68 (高)	医学 博士		食のための生物学 食生活と健康入門 プロジェクト実践 I プロジェクト実践 II コミュニティ I コミュニティ II コミュニティ III コミュニティ IV コミュニティ V コミュニティ VI 卒業研究	1前 1後 2前 3後 3前 1後 2前 2後 3前 3後 4通	2 4 4 4 2 2 2 2 2 2 4	1 2 2 2 1 1 1 1 1 1 1	甲子園大学 栄養学部7・ト・デ ザ・心学科教授 (令和3年4月)	5日

7	専	教授	カマサ ヒロシ 釜阪 寛 ＜令和5年4月＞	58	博士 (農学)	食品加工・流通学入門 食品ビジネス学入門 生産管理論 食品流通論 食品開発論 食品マーケティング実践演習 プロジェクト実践Ⅰ プロジェクト実践Ⅱ コミュニティⅠ コミュニティⅡ コミュニティⅢ コミュニティⅣ コミュニティⅤ コミュニティⅥ 卒業研究	1前 1後 2・3前 2・3前 2・3後 2・3後 3・4後 2前 3後 1前 1後 2前 2後 3前 3後 4通	2 2 2 2 2 2 2 4 4 2 2 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 2 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1	江崎グリコ株式会社 研究業務室 (令和3年1月) 甲子園大学 栄養学部 (令和4年4月)	5日
8	専	准教授	カミタ ケンジ 上村 健二 ＜令和5年4月＞	59	文学 修士	哲学 総合英語(前期) 総合英語(後期) 英語で読む健康科学 映像メディア英語 学生生活入門Ⅱ	1前 1前 1後 2前後 2前後 1後	2 2 2 2 2 2 2	1 1 1 2 2 2 1	甲子園大学 栄養学部7・ト・デ ザ・イ学科准教授 (平成9年4月)	5日
9	専	准教授	セオ マコト 瀬尾 誠 ＜令和5年4月＞	47	博士 (薬学)	食の安全 分析化学 食品バイオテクノロジー 食品バイオテクノロジー-実験 医薬品・サプリメント論 プロジェクト実践Ⅰ プロジェクト実践Ⅱ コミュニティⅠ コミュニティⅡ コミュニティⅢ コミュニティⅣ コミュニティⅤ コミュニティⅥ 卒業研究	1後 2・3後 4前 4後 2・3後 2前 3後 1前 1後 2前 2後 3前 3後 4通	2 2 2 1 2 4 4 2 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 2 2 1 1 1 1 1 1 1	甲子園大学 栄養学部7・ト・デ ザ・イ学科准教授 (令和2年4月)	5日
10	専	准教授	マツカ ケイタ 松岡 大介 ＜令和5年4月＞	51	博士 (農学)	食品学総論 食品学実験 食料生産学入門 食糧経済学 食資源生産学 食料生産システム プロジェクト実践Ⅰ プロジェクト実践Ⅱ コミュニティⅠ コミュニティⅡ コミュニティⅢ コミュニティⅣ コミュニティⅤ コミュニティⅥ 卒業研究	1前 1後 1後 2・3後 2・3後 2・3前 2・3前 2前 3後 1前 1後 2前 2後 3前 3後 4通	2 1 2 2 2 2 2 4 4 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1	甲子園大学 栄養学部7・ト・デ ザ・イ学科准教授 (令和3年4月)	5日
11	専	准教授	モリタ クコ 森田 久仁子 ＜令和5年4月＞	52	博士 (人文学)	異文化コミュニケーション論 TOEIC英語 世界の食文化	1前 2前 1後	2 2 2	1 1 1	甲子園大学 栄養学部7・ト・デ ザ・イ学科准教授 (平成29年4月)	5日
12	専	講師	ウメト マミ 梅本 真美 ＜令和5年4月＞	52	修士 (経済学)	製菓入門 日本の伝統・食文化 HACCP論 調理学実習Ⅱ 介護の食事実習 プロジェクト実践Ⅰ プロジェクト実践Ⅱ コミュニティⅠ コミュニティⅡ コミュニティⅢ コミュニティⅣ コミュニティⅤ コミュニティⅥ 卒業研究	1後 1後 2・3後 2・3後 2・3後 2前 3後 1前 1後 2前 2後 3前 3後 4通	2 2 2 1 1 4 4 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 1 2 2 1 1 1 1 1 1	甲子園大学 栄養学部7・ト・デ ザ・イ学科講師 (令和3年4月)	5日
13	専	講師	クロダ ヒサエ 黒田 久恵 ＜令和5年4月＞	62 (高)	修士 (学術)	調理学入門 調理学実習Ⅰ 公衆栄養学 ライフステージ栄養学 プロジェクト実践Ⅰ プロジェクト実践Ⅱ コミュニティⅠ コミュニティⅡ コミュニティⅢ コミュニティⅣ コミュニティⅤ コミュニティⅥ 卒業研究	1後 2・3前 2・3前 2・3前 2前 3後 1前 1後 2前 2後 3前 3後 4通	2 1 2 2 4 4 2 2 2 2 2 2 4	1 1 1 1 2 2 1 1 1 1 1 1	甲子園大学 栄養学部7・ト・デ ザ・イ学科講師 (令和3年4月)	5日
14	兼任	教授	ササキ ヒロコ 佐々木 裕子 ＜令和8年4月＞	57	博士 (家政学)	フードコーディネート論	4前	2	1	甲子園大学 栄養学部 栄養学科教授 (平成29年4月)	5日
15	兼任	教授	ヒグチ カツイチ 樋口 勝一 ＜令和6年4月＞	53	博士 (工学)	簿記会計入門	2・3後	2	1	甲子園大学 心理学部教授 (令和4年4月)	5日
16	兼任	准教授	タニザワ ヨウコ 谷澤 容子 ＜令和6年4月＞	61	博士 (学術)	食生活・食文化論	2・3前	2	1	甲子園大学 栄養学部 栄養学科准教授 (令和〇年4月)	5日

17	兼担	准教授	ヨシダ チサト 吉田 千里 <令和6年4月>	54	博士 (学術)		ビジネス心理学	2・3前	2	1	甲子園大学 心理学部 現代応用心理学 科准教授 (平成29年4月)	5日
18	兼担	講師	アサノ マリコ 浅野 真理子 <令和6年9月>	42	修士 (学術)		スポーツ栄養	2・3後	2	1	甲子園大学 栄養学部 栄養学科講師 (平成29年4月)	5日
19	兼担	講師	ハタノ トモミ 破田野 智美 <令和6年4月>	46	博士 (文学)		ビジネスデータ分析演習	2・3後	2	1	甲子園大学 心理学部 現代応用心理学 科専任講師 (令和3年4月)	5日
20	兼担	講師	イチカワ ショウコ 市川 祥子 <令和6年4月>	48	博士 (学術)		消費行動論	2・3後	2	1	甲子園大学 心理学部 現代応用心理学 科講師 (平成30年4月)	5日
21	兼担	講師	ナカノ クミコ 中野 久美子 <令和6年4月>	59	博士 (農学)		食の情報学	2・3前	2	1	甲子園短期大学 生活環境学科 (平成31年4月)	5日
22	兼任	講師	ギオン ケイコ 祇園 景子 <令和6年4月>	47	博士 (工学)		起業入門	2・3前	2	1	神戸大学バ リユースクール 准教授 (令和3年4月)	—
23	兼任	講師	オカダ エミ 岡田 恵美 <令和5年4月>	49	修士 (経営管 理)		経営学入門	1前	2	1	流通科学大学 商学部経営学科 講師 (令和3年9月)	—
24	兼任	講師	タカハシ タクジ 高橋拓児 <令和7年4月>	54	博士 (食農 学)		店舗経営論	3・4後	2	1	京料理「木乃 婦」社長	—

## 臨時理事会決議録（抄本）

1. 開催日時 令和4年5月20日(金) 自13時30分 至14時20分
2. 開催場所 甲子園学院 第3会議室
3. 出席者 理事 久米 知子、福井 昇、佐久間春夫、早坂 三郎、吉田 光男、  
江本 通彦（リモート：自宅）  
書面意思表示者 山崎 武徳  
陪 席（監 事） 西川 淳

### 4. 議 案

#### 審議事項

- (1) 甲子園大学新学科（栄養学部食創造学科）の設置について 審資料1
- (2) 甲子園大学栄養学部フードデザイン学科の募集停止について 審資料2
- (3) その他

### 5. 議事の経過及び結果

定刻、久米知子理事長が出席者数を確認し、定数に達しているので開会が宣せられた後、議事録署名人として福井 昇及び吉田光男の両理事が指名され、議案の審議に入った。

#### 審議事項

- (1) 甲子園大学新学科（栄養学部食創造学科）の設置について 大学長  
審資料1に基づき、令和5年4月1日に開設予定である新学科(食創造学科)の設置に至る理由及び必要性につき、詳細に説明が行われるとともに、基本計画に基づき学科構成の説明が行われた。  
以上の説明について議長が質問意見を求めたところ、新学科設置に伴う(法人の)収支状況について質疑があり、高校生を対象としたアンケート結果からは一定数の受験生は確保できると想定され、定員の充足状況は改善できる見込みがあり、経営改善に資することになるものと考えたとの説明が行われた。  
この後、改めて議長が質問意見を求めたが、全員異議なく原案のとおり承認された。
- (2) 甲子園大学栄養学部フードデザイン学科の募集停止について 理事長  
審資料2に基づき、審議事項1にて承認を頂いた新学科(食創造学科)設置に際しては、フードデザイン学科の定員を移行させるため、同学科は募集停止(令和5年4月1日付)とし、在籍生がいなくなった年度をもって廃止する予定であることが説明された。  
以上の説明について議長が質問意見を求めたが、全員異議なく原案のとおり承認された。

以下、省略

その他、報告・意見等無きを確認のうえ、議長は議事終了を告げ閉会した。

6. 表決数                    7 票

7. 議長署名                理事長    久 米 知 子    ㊟

議事録署名人            理 事    福 井      昇    ㊟

議事録署名人            理 事    吉 田 光 男    ㊟

監事署名                 監 事    西 川      淳    ㊟

令和4年5月25日

これは決議録原本と相違ありません。

学校法人甲子園学院  
理事長 久 米 知 子



## 甲子園大学新学科（栄養学部食創造学科）の設置について

食に関する関心の高さは、健康志向の高まりと共にマスコミ等において取り上げられる機会も多く、社会的な関心事となっている。このような状況を反映して近年では管理栄養士、栄養士を養成する学部学科の新増設が続き、特に関西地区では乱立傾向とも言える現象を呈し、それぞれ定員割れの状況を呈するにいたっている。

このことは、五十有余年の歴史を有する本学においても例外ではなく、管理栄養士の養成を主とする栄養学科、栄養士を養成するフードデザイン学科の学生の減少は顕著である。特にフードデザイン学科においては栄養学科との差別化が不明確で、またこれまでの幾多の改革の試みも進展してこなかった

今般、学生の減少が著しいフードデザイン学科を改組し、別紙「基本計画書」のとおり新学科（食創造学科）を設置することにいたしたい。

## 設置の理由及び必要性

フードデザイン学科は、その前身が本学開設と同時に設置された栄養学部栄養学科に遡る。栄養学科は、昭和43年に栄養士養成施設の適用を受け、昭和44年に管理栄養士養成施設の適用を受け、多くの管理栄養士を養成してきた。

さらに、平成20年に、食品科学、食品栄養学、食品産業学の分野の教育が重要であると考え、栄養学に既存の「栄養学科」に併せ、経営学的視野を加えた「フードデザイン学科」を開設し、生産から、流通・消費に至る一連のプロセスを食品科学や食品工学などの自然科学、食料経済やマーケティングなどの社会科学さらに調理などの家政学の面からも総合的、学際的に学び、フードデザインすることの人材育成を目指し、現在に至っている。

### （1）社会情勢の変化

平成23年3月11日、日本の観測史上最大のマグニチュード9.0の東北地方太平洋沖地震が発生し、多大な人的被害を及ぼし、我々日本人に、経済、社会、心理面で大きな影響を与えた。また、新型コロナウイルスは世界中に広がり、政府の緊急事態宣言等による様々な自粛要請は、我々が当たり前としていた生活様式を一変させた。地球規模の環境変化に伴う自然災害、人為災害が頻発する状況、また、国際関係の変化と情報技術の進展（society5.0、デジタル革命（デジタルトランスフォーメーション）、グローバル化等により、世界は不確実性や不透明性を増した状況となっており、Volatility（変動性）、Uncertainty（不確実性）、Complexity（複雑性）、Ambiguity（曖昧性）の頭文字を並べVUCA（ブーカ）と呼ばれる予測不可能な時代となった。

「2040年に向けた高等教育のグランドデザイン（答申）（中教審第211号）」では予測不可能な社会では、専攻分野についての専門性を有するだけでなく思考力、判断力、俯瞰力、表現力の基盤の上に、幅広い教養を身に付けることが必要とされている。

こうした社会情勢の変化を受け、本学では幅広い教養を習得した上で、自身の興味関心に従って幅広く専門性に探究していく好奇心や、身に付けた力を有機的に関連させ、課題解決に向けて提案できる発想力、創造力などの力を伸ばしていく教育が一層重要となっていくと考えている。

予測不可能な社会においては、モノの豊かさだけでなく、身体と心が健やかであることが「幸福」の要素であり、「栄養学部」「心理学部」を有する本学にとって、身体と心を基盤とする「幸福」を考えることがより重要となる。

自らの利益のみを追求することをよしとせず、自分、他者、社会が有機的につながっているということを理解し、人や社会の幸福の向上に寄与できる人材が求められている。

## （2）食を取り巻く環境の変化

我が国では経済成長と共に社会構造が大きく変化し、国民のライフスタイルや価値観・ニーズ等が大きく変化してきた。こうした社会構造の変化に伴い、食を取り巻く環境も大きく変化してきている。

食は、人間の幸福感の向上にも深く寄与し、特に先進国では健康の保持・増進といった栄養に関する機能と共に、日々の生きがい、快適性、楽しさ等、精神的充足に関する役割も求められるようになってきており、食を通じて幸福感の向上に寄与できる人材が社会から求められている。

現代の食の地平は広大な境界領域を取り込んで膨張を続け、「農業」「食文化」「健康」「ビジネス」のみならず、「美味しさ」「感性」「個人の心理」「社会の心理」「情報」「人間の欲求や満足感の多様性」そして、「自己実現」「社会貢献」など、人間に関わる全ての領域が食の対象となる。新たな食の開発のためには、多様化する食の世界に挑戦できる好奇心を有し、食料生産から消費に至る一連のフードシステムに加え、食に関する経営的視点、心理的側面、身体へ与える影響など、食に関する専門的で幅広い知識と技術を有機的に関連させ、嗜好性の高い食品を創造、提案することで、食に関する課題解決を行うことが必要である。

本学が独自に実施した企業向けのヒアリングでは、消費者が食品を選択する理由は複雑で、複数の要因が絡むが、従来の栄養系学科では栄養学的観点に傾倒してしまう点が指摘され、今後は食を多面的に捉える力が求められている結果となった。

また、2020年に日本財団が17～19歳の1,000名の男女を対象に実施した「18歳意識調査第31回－新しい食－」において、食事で重視するものとして最も多かったのは「おいしさ（66.1%）」であり、「空腹を満たす」（47.8%）を超えている。さらに、「気分のリフレッシュ」（21.1%）、「様々な料理を楽しむ」（18.4%）、「文化や季節を楽しむ」（13.6%）などが上位に並んだ。このことは、食への期待として、希少価値の体験、食文化の探訪、自己実現、社会の持続可能性への寄与など、精神的充足にまで食に対する期待が拡大している顕れともいえ、社会の変化にさらされる食産業には、これまでにない柔軟で大胆な発想が求められる。

以上のように、社会情勢、食を取り巻く環境は大きく変化してきた。

これらを踏まえ、人間の健康的な生活に対し一定の貢献をしてきた従来の食に関する学料にはなかったような、幅広い食の領域に関して好奇心をもって挑戦できる広い視野を持った教育を行うとともに、学問の中心に“人間の真の幸福”を置き、食を通じて、人や社会の幸福の向上に寄与し、予測困難な時代において、食に関する課題解決ができる実践的な人材を養成することが喫緊の課題と判断し、本学において研究と教育を適切に行う場（食創造学科）を設置する構想に至った。

## 基本計画書

基本計画										
事項	記入欄								備考	
計画の区分	学部の学科の設置									
フリガナ設置者	ガッコウホクゲン コウケンガクダイ 学校法人 甲子園学院									
フリガナ大学の名称	コウケンガクダイ 甲子園大学 (Koshien University)									
大学本部の位置	兵庫県宝塚市紅葉ガ丘10-1									
大学の目的	甲子園学院の校訓『勤勉努力、和衷協同、至誠一貫』を建学の精神とし、人間教育を重視し、人格の陶冶に努め、豊かな教養と品性を兼備した人材の育成に努めるとともに、広く知識を授け、深く専門の学芸を教授研究し、創造的で実践力に富む有為な人材を育成することを目的とする。									
新設学部等の目的	建学の精神に基づく教育方針に則り、食品学的基礎に立ち、栄養学の専門理論と技術を教育研究し、その修得と実践によって、人々の栄養改善・健康増進に貢献し、食の諸問題の解決にも寄与し得るレベルの高い管理栄養士（栄養学科）と食を創るプロフェッショナル（食創造学科）を養成する。									
新設学部等の概要	新設学部等の名称	修業年限	入学定員	編入学員年次人	収容定員	学位又は称号	開設時期及び開設年次	所在地		
	栄養学部 (College of Nutrition) 食創造学科 (Department of Food Design) 計	4 4	80 80	— —	320 320	学士 (食創造学) (Bachelor of Food Design)	令和5年4月第1年次	兵庫県宝塚市紅葉ガ丘10-1		
同一設置者内における変更状況 (定員の移行、名称の変更等)	栄養学部 フードデザイン学科 (廃止) (△80) ※令和5年4月学生募集停止									
教育課程	新設学部等の名称	開設する授業科目の総数					卒業要件単位数			
	栄養学部食創造学科	講義	演習	実験・実習	計	124単位				
教員組織の概要	学部等の名称		専任教員等						兼任教員等	
			教授	准教授	講師	助教	計	助手	兼任	
	新設	栄養学部食創造学科	7人 (7)	4人 (4)	2人 (2)	0人 (0)	13人 (13)	0人 (0)	11人 (1)	
		計	7人 (7)	4人 (4)	2人 (2)	0人 (0)	13人 (13)	0人 (0)	11人 (1)	
	既設	栄養学部栄養学科	9人 (9)	4人 (4)	5人 (5)	1人 (1)	19人 (19)	8人 (8)	9人 (9)	
		心理学部現代応用心理学科	5人 (5)	4人 (4)	4人 (4)	1人 (1)	14人 (14)	1人 (1)	10人 (10)	
計		14人 (14)	8人 (8)	9人 (9)	2人 (2)	33人 (33)	9人 (9)	19人 (19)		
合計		21人 (21)	12人 (12)	11人 (11)	2人 (2)	46人 (46)	9人 (9)	30人 (20)		
教員以外の職員の概要	職種		専任		兼任		計			
	事務職員		17人 (17)		8人 (8)		25人 (25)			
	技術職員		0人 (0)		0人 (0)		0人 (0)			
	図書館専門職員		1人 (1)		0人 (0)		1人 (1)			
	その他の職員		1人 (1)		1人 (1)		2人 (2)			
	計		19人 (19)		9人 (9)		28人 (28)			

校 地 等	区 分	専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計					
	校 舎 敷 地	37,365㎡	0㎡	0㎡	37,365㎡					
	運 動 場 用 地	25,400㎡	0㎡	0㎡	25,400㎡					
	小 計	62,765㎡	0㎡	0㎡	62,765㎡					
	そ の 他	1,372㎡	0㎡	0㎡	1,372㎡					
	合 計	64,137㎡	0㎡	0㎡	64,137㎡					
校 舎		専 用	共 用	共用する他の 学校等の専用	計					
		24,753㎡ (26,628㎡)	0㎡ (0㎡)	0㎡ (0㎡)	24,753㎡ (26,628㎡)					
教室等	講義室	演習室	実験実習室	情報処理学習施設	語学学習施設	大学全体				
	28室	12室	35室	4室 (補助職員2人)	0室 (補助職員0人)					
専 任 教 員 研 究 室		新設学部等の名称		室 数						
		栄養学部食創造学科		13 室						
図 書 ・ 設 備	新設学部等の名称	図書 〔うち外国書〕 冊	学術雑誌 〔うち外国書〕 種	電子ジャーナル 〔うち外国書〕 種	視聴覚資料 点	機械・器具 点	標本 点	学科単位での特 定不能なため、 大学全体の数		
	栄養学部食創造学科	130,296 [33,075] (130,296 [33,075])	2,043 [484] (2,043 [484])	5 [5] ( 5 [5])	1,423 (1,423)	9 (9)	— ( — )			
	計	130,296 [33,075] (130,296 [33,075])	2,043 [484] (2,043 [484])	5 [5] ( 5 [5])	1,423 (1,423)	9 (9)	— ( — )			
図 書 館		面積	閲覧座席数	収 納 可 能 冊 数		大学全体				
		1,198㎡	119	134,000						
体 育 館		面積	体育館以外のスポーツ施設の概要							
		1,743.63㎡	至誠館							
経 費 の 見 積 及 び 持 続 方 法 の 概 要	経 費 の 見 積 方 法	区 分	開設前年度	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次	届出学科全体  図書購入費には 電子ジャーナル・ データベースの 整備費（運用 コスト含む） を含む。
		教員1人当り研究費等		300千円	300千円	300千円	300千円			
		共同研究費等		1,000千円	1,000千円	1,000千円	1,000千円			
		図書購入費	500千円	500千円	500千円	500千円	500千円			
		設備購入費	3,000千円	3,000千円	3,000千円	3,000千円	3,000千円			
	学生1人当り 納付金	第1年次	第2年次	第3年次	第4年次	第5年次	第6年次			
	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円	— 千円			
学生納付金以外の維持方法の概要			私立大学等経常経費補助金、資産運用収入、雑収入 等							
既 設 大 学 等 の 状 況	大 学 の 名 称	甲子園大学								
	学 部 等 の 名 称	修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又 は称号	定員 超過率	開設 年度	所 在 地	
	栄養学部 栄養学科	4	120	—	480	学士 (栄養学)	0.38	昭和 42年度	兵庫県宝塚市紅葉 ガ丘10-1	
心理学部 現代応用心理学科	4	60	—	240	学士 (心理学)	0.99	平成 23年度			
既 設 大 学 等 の 状 況	大 学 の 名 称	甲子園大学大学院								
	学 部 等 の 名 称	修業 年限	入学 定員	編入学 定員	収容 定員	学位又 は称号	定員 超過率	開設 年度	所 在 地	
	栄養学研究科 食品栄養学専攻									
	博士前期課程	2	6	—	12	修士 (栄養学)	0.25	平成4年 度		
	博士後期課程	3	2	—	6	博士 (栄養学)	0.00	平成14 年度		
	心理学研究科 心理学専攻									
博士前期課程	2	8	—	16	修士 (心理学)	0.81	平成 13年度			
博士後期課程	3	2	—	6	博士 (心理学)	0.17	平成 13年度			

既設大学等の状況	大 学 の 名 称	甲子園短期大学							
	学 部 等 の 名 称	修業年限	入学定員	編入学定員	収容定員	学位又は称号	定員超過率	開設年度	所在地
		年	人	年次人	人		倍		
	生活環境学科	2	30	—	60	短期大学士(生活環境学)	0.26	昭和39年度	西宮市瓦林町 4番25号
	幼児教育保育学科	2	40	—	80	短期大学士(幼児教育保育学)	0.47	昭和42年度	
附属施設の概要		該当なし							

(注)

- 1 共同学科等の認可の申請及び届出の場合、「計画の区分」、「新設学部等の目的」、「新設学部等の概要」、「教育課程」及び「教員組織の概要」の「新設分」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 2 「教員組織の概要」の「既設分」については、共同学科等に係る数を除いたものとする。
- 3 私立の大学の学部若しくは大学院の研究科又は短期大学の学科又は高等専門学校の収容定員に係る学則の変更の届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」及び「体育館」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 4 大学等の廃止の認可の申請又は届出を行おうとする場合は、「教育課程」、「校地等」、「校舎」、「教室等」、「専任教員研究室」、「図書・設備」、「図書館」、「体育館」及び「経費の見積もり及び維持方法の概要」の欄に記入せず、斜線を引くこと。
- 5 「教育課程」の欄の「実験・実習」には、実技も含むこと。
- 6 空欄には、「—」又は「該当なし」と記入すること。

甲子園大学栄養学部フードデザイン学科の募集停止について

1) 募集停止の時期

令和5年4月1日

2) 備考

令和5年3月31日に栄養学部フードデザイン学科に在学する者がいなくなることが  
確定した後、当該学科を廃止する予定。

## 設置に係る事前相談の結果にかかる附帯事項への対応について

### 1. 付された附帯事項

#### 【附帯事項】

(遵守事項)

- ・特になし。

(助言事項)

- ・完成年度前に、定年規程で定める退職年齢を超え専任教員数の割合が比較的高いことから、定年規程の趣旨を踏まえた適切な運用に努めるとともに、教員組織編制の将来構想について検討すること。

### 2. 附帯事項に対しての対応

食創造学科の専任教員については、附帯事項・助言事項のご指摘のとおり、年齢構成が高くなっている。これは、研究者、教育者として十分な経験と実績を積んだ教員を適正に配置する必要があり、結果として退職年齢を超える教員の割合が高い状態となったものである。

教員の定年については、甲子園学院定年に関する規程第2条において、65歳に達した日の学年度末をもって定年退職となること、同規程第6条において、60歳以上で採用された者に対する68歳までの定年の特例、同規程第7条には、理事長が「特に必要と認める者」として、定年を超えて特別に採用することができる定められている。本学科の該当者についても、理事長が「特に必要と認める者」として、完成年度末までの雇用継続を認めており、教育研究活動の継続に支障はない。

完成年度以降の教員組織については、完成年度の3月末時点で定年年齢を超える教員についての後任補充については、若手教員の育成と外部の教員採用を中心として具体的に計画しており、完成年度以降の教育研究の継続には支障がない。大学の基本的な将来計画に則り、教育研究領域の分野での退職者補充、年齢構成の低年齢化に取り組む。学科開設以降は、専任教員全員に対して教育方法の工夫や改善、教材の開発など教育上の能力向上とともに、若手教員の育成のため、学術論文の執筆、学術雑誌への投稿、著書の出版、学会発表等において、上位職位への昇格基準に達する実績が得られるよう、積極的な研究支援を行い、次代を担う教授、准教授へとつながる後継者育成にも力を注いでいく。

今後も、現在の運用を継続するとともに、教育の継続性をより確実なものとするため、採用及び決定の際には、教育研究能力には十分配慮しつつ、若手人材の意識的採用・育成、高年齢に偏らないよう留意するなど、年齢構成のバランスに配慮する

なお、食創造学科の完成年度の3月末時点で定年年齢を超える教員5人についての後任補充については、具体的に計画している。

### 3. 附帯事項に対しての対応にかかる届出書への反映

設置の趣旨等を記載した書類

#### 8. 教員組織の編成の考え方及び特色

##### 8-4 専任教員の年齢構成

- (1) 完成年度終了時点での専任教員の年齢構成
- (2) 完成年度終了時点での専任教員の年齢構成及び補充計画等

以上