

# 2026年度出張講義一覧

※授業内容については一覧表の下部にある「授業に関する問い合わせ先」の担当者にお問い合わせください。

※授業内容以外については広報・募集グループにお問い合わせください。

【申込・問い合わせ先】大妻女子大学 広報・募集グループ ☎ 03-5275-6011 Fax 03-3261-8119 ✉ kouhou@ml.otsuma.ac.jp

## 家政学部

<b>食物学科</b>	食品企業で商品開発の経験がある教員、病院で栄養指導の経験をもつ教員、オリンピックで選手に帯同して栄養管理経験をもつ教員等、実務を経験した教員が大学での学びが社会でどのように役立つかについて講義できます。
最少催行人数：10	

No.	授業名	内容	講師名	出張可能曜日	
				前期 (4~7月)	後期 (10~1月)
1	機能性食品と栄養学	機能性食品をテーマとして、農学部の食品化学系が強い専門分野と、家政学部の食物系が強い専門分野の両軸から授業を行います。現在、販売されているトクホ、機能性表示食品を例に出しながら、講義します。	小治 健太郎	水、木	月
2	病気の治療のための栄養学～サイエンスとアート～	病気の状態に合わせて、体に取り入れるエネルギーや栄養素を増減することで、早く治したり重症化を防ぐことができます。同時に、食事は治療中の楽しみでもあります。栄養学が医療現場でどのように活用されているのかを解説します。	深津 章子	水 (PM)	水 (PM)
3	ヨーグルトの機能、栄養、商品開発	ヨーグルトの機能や栄養、加工技術や商品開発について自身の実務経験を基に具体的にお話します。また、企業での実務において高校および大学での学びがどのように役に立ったかについてもお伝えします。	堀内 啓史	月、木	月、火
4	食で未来をデザインする～人と人を結ぶ栄養士・管理栄養士～	人の一生において、ライフステージごとに適した食事や栄養管理が重要です。この講義の中では妊婦、小児、幼児、学童、思春期、成人、高齢者に対して栄養士、管理栄養士がどのように関わり、食事や栄養を支えているのかを講義します。	上杉 幸世	火(PM) 水(PM)	月、火
5	食中毒事例から知る日本の食中毒の特徴	我が国では、毎年、患者数にして約1万人の食中毒事件が発生しています。その原因は、細菌やウイルスなど様々です。本講座では、食中毒事例を紹介し、その原因と対策を講義します。	松本 拓也	月	金
6	食と栄養から考えるおいしさの科学	「おいしさ」を科学的に説明できるようになると、食の見方が変わります。本授業では、味・香り・食感のしくみ、調理による変化の理由、食品開発に用いられる評価法を取り上げ、食と栄養の専門的な学びの一端を体験します。	大田原 美保	月	火
7	スポーツ選手の栄養管理	スポーツ選手が日々のトレーニングを効果的に行い、コンディションを良好に保つためには、適切な栄養管理が一要因となります。本授業では、科学的根拠に基づいたスポーツ選手の栄養管理について事例を交えて解説します。	小清水 孝子	月 (4/20, 7/6・27は不可)、木	金 (12・1月は不可)
8	基礎栄養学で学ぶ食物繊維のはたらきと上手な摂取の仕方	基礎栄養学の授業では、炭水化物の栄養の中で、食物繊維の生理効果を学びます。本授業では、食物繊維とは何か？どんな食品に多く含まれているか？について講義します。また、今話題の腸活やダイエット効果などを基礎栄養学の視点から分かりやすく解説します。	青江誠一郎	水 (PM)、金 (6/26-7/24は不可)	水、金(PM)
9	女性医学と栄養素	女性に発症が多い疾患や男女間で臨床的に差がある疾患について年代ごとに区分したうえで、疾患の概念、危険因子、診断方法、治療法の一つとして栄養素との関連を学び、適宜模擬症例を用いながら女性医学で扱う病態を解説します。	近藤 奈々絵	火、木PM	木

## 授業に関する問い合わせ先

学科・名称	問合せ先	電話	メール
家政学部			
食物学科	広報・募集グループにお問い合わせください。	03-5275-6011	<a href="mailto:kouhou@ml.otsuma.ac.jp">kouhou@ml.otsuma.ac.jp</a>