



卒業生 Sさん



H28年度学部卒

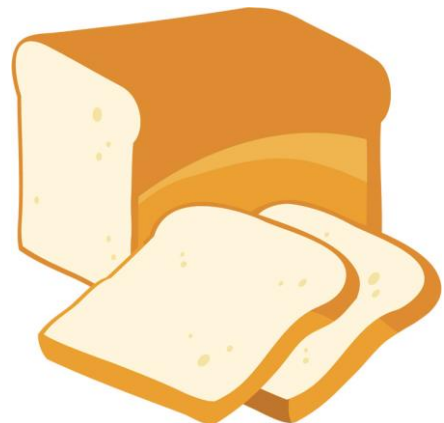
【業種：食品メーカー】

就職先：山崎製パン株式会社

職種：生産課

出身：広島県

- **現在の仕事内容**：新製品開発、食品衛生に関わる業務
- **今後取り組む予定の仕事**：現在の仕事内容を継続予定
- **この業種でよかったと思うところ**：生活に必須である食に関わる仕事で、安定して働けるところ。仕込み、成形、開発とジョブローテーションをし、様々な角度から「もの作り」について学べているところ。
- **働いてみて感じる奈良女食物の良さ**：食品衛生の知識が役に立っている。製パンの知識についても講義の内容でカバーできる。(学歴は重視されていない)
- **働いてみて感じる奈良女食物の悪さ**：プレゼンの機会が少なかった。





卒業生 Nさん



H28年度学部卒【業種：栄養教諭】

就職先：茨城県公立小学校（給食センター兼務）

職種：栄養教諭

出身：茨城県

- **現在の仕事内容**：午前中は給食センターで給食管理、昼から小学校の方で食に関する指導関連を行っています。（給食管理）献立作成、献立表・アレルギー資料等書類作成、調査物、現場の衛生管理、帳簿、食数管理、調理員さんとの打ち合わせなど。
（食に関する指導）毎日の給食時ワンポイント指導、校内食育掲示板や学校のHP、食育だよりの作成、教科の授業での連携、アレルギー児童の管理、痩せ・肥満・偏食の個別栄養相談、他校での指導など。
- **今後取り組む予定の仕事**：給食の地場産物の活用の拡大。食生活に関する調査結果に基づいて各学年の実態に沿った食育授業を各学級の担任と協力して行っていきたい。一昨年改正された学校給食実施基準の食塩相当量をまだクリアできておらず、おいしさとのバランスを取りつつ給食の適塩化に努めていきたい。
- **この業種でよかったと思うところ**：子どもたちの課題や成長していく様子を肌で感じながら指導を行うことができること。何千人もの子供たちの口に入る給食の献立を考え衛生管理を行うことは責任も重いですが、生きた教材として味や献立の工夫・改善を継続して行えること。栄養士・教諭として研修が多く、又教職員の意識も高いため、自己を高めるチャンスが多いこと。
- **働いてみて感じる奈良女食物の良さ**：勤務が小学校であっても、衛生管理や栄養相談でエビデンスに基づいて深く物事を考えなければいけないとき授業や研究、管理栄養士受験で得た深い知識は役立っていると感じる。卒業後は様々な職種に散るが、仕事で困ったことを相談できる友人ができたこと。苦労しながらも高め合える学友が多かったです。
- **働いてみて感じる奈良女食物の悪さ**：栄養教諭の受験や実践練習で、奈良女食物というより奈良女で体験記やOB、過去問の記録が少なく自分達で摸索しなければいけなかったこと。栄養士免許との兼ね合いもありますが栄養教諭の免許を他学科の教員免許と同じように卒業と同時にもらえるようにすることもできないのだろうか、と思います。4月からの勤務や手続きが忙しいです。





卒業生 **ロさん**



H30年度学部卒

【業種：病院管理栄養士】

就職先：西神戸医療センター

職種：管理栄養士

出身：兵庫県

- **現在の仕事内容**：栄養相談など病院管理栄養士業務
- **今後取り組む予定の仕事**：仕事内容は大きくは変わらないと思いますが、より専門的な知識を身につけスキルアップをしていきたいです
- **この業種でよかったと思うところ**：患者さんと直接かわる仕事なため、日々やりがいを感じられるところ
- **働いてみて感じる奈良女食物の良さ**：努力家が多く、刺激を受けてがんばれるところ、食堂のごはんがおいしいところ
- **働いてみて感じる奈良女食物の悪さ**：(病院に就職した私にとっては)臨床栄養の分野にあまり強くないところ





卒業生 Hさん



H29年度学部卒

【業種：病院管理栄養士】

就職先：京都桂病院

職種：管理栄養士

出身：兵庫県

- **現在の仕事内容**：外来栄養指導、病棟業務、NST業務、研究活動
- **今後取り組む予定の仕事**：資格取得にむけた活動（糖尿病療養指導士、病態栄養認定管理栄養士など）
- **この業種でよかったと思うところ**：ひとりひとりの患者さんの為に、できることを一緒に考えたり提案したりすることにやりがいを感じます。NSTなどのチーム医療では、他職種との関わりの中で学ぶことも多く、日々刺激を受けながら活動しています。また将来的に企業や行政で働きたいと思った時に、医療現場を理解していることは強みになるのではないかと思います。
- **働いてみて感じる奈良女食物の良さ**：研究室にも依るかと思いますが、卒業研究に熱心に取り組むことができました。卒業研究を通して学んだことは、研究活動でも活かすことができました。またポテンシャルの高い人が多く、講義、実習、イベントなど忙しい中でも充実した学生生活を送ることができました。役割分担、連携、発信など基本的なことがうまくできていたのだと、社会に出てから感じます。
- **働いてみて感じる奈良女食物の悪さ**：臨床栄養分野の講義や実習がやや少なかったと感じることがあります。臨床に興味がある人は、学生のうちから学会や学外の勉強会に参加すると思います。また社会に出てから、奈良女卒ということで求められるものは大きいと感じます。その分実力が伴わなかった時は「奈良女卒なのに」という目で見られると思います。学内でただ講義を受けているだけでは不足している面もあるので、自ら学ぶ姿勢を持つことが大事だと思います。





卒業生 Yさん



H29年度大学院卒

【業種：家電メーカー】

就職先：Panasonic

職種：技術職（設計、開発）

出身：東京都

- **現在の仕事内容**：調理ソフト開発(調理機器に搭載する自動調理モードのプログラム検討)
- **今後取り組む予定の仕事**：新機種の設計開発、取説レシピの検討、新機能提案など
- **この業種でよかったと思うところ**：便利さと美味しさを追求することで、家庭に食事の楽しさを提供できるところ
- **働いてみて感じる奈良女食物の良さ**：実習等でメンバー間で協力し課題に取り組む機会が多い、教授との距離が近い、学外実習も多いため様々なことを経験できる
- **働いてみて感じる奈良女食物の悪さ**：教授の言うことに対し、あまり「なぜ？」と思わない（良く言えば素直）





卒業生(院) Nさん



R01年度大学院卒

【業種：食品】

就職先：株式会社山田養蜂場

職種：総合職

出身：愛知県出身

- **現在の仕事内容：**
研修（電話対応、工場、農園など）
- **今後取り組む予定の仕事：**
研究（まだよくわかりません）
- **この業種でよかったと思うところ：**
生活に必要な不可欠な「食」に携わることができる、
大学で学んだことを活かすことができる
- **働いてみて感じる奈良女食物の良さ：**
栄養をはじめ多くの知識を得たこと、
パワポなどパソコン操作が身についたこと
- **働いてみて感じる奈良女食物の悪さ：**
研究に対する知識・経験不足、
資格を活かす職種についている人が少ない

