○鎌倉女子大学　齋藤さゆり先生による講義の様子と生徒の感想

**講義名：「管理栄養学科での学び」**

**☆生徒から講師の先生へのお礼と感想**

**1年　H.Mさん**

管理栄養士は、病院や高齢者施設、保育所などで活躍していることを知りました。乳幼児から高齢者までと様々な人と関わる職業だと伺い、コミュニケーション能力も大切だと感じました。病気の知識をしっかりと身につけているので、患者さんに対する栄養指導の場合でも信頼されているという話を伺い、「管理栄養士」という職業に魅力を感じました。また、管理栄養学科では、解剖生理学、病理学といった体のしくみ、病気の知識を学ぶことができると分かりました。多くの患者さんと接するときに、食事のサポートに加えて正確な病気の情報を伝えることもあるため、高度な知識や技術が必要であると感じました。私は、栄養価を考え食事を提供することはもちろん、美味しいと言ってもらえる食事を考えることも大切なことだと思います。例えば、入院患者さんの場合、食事が楽しみの一つだと感じていただくためにも、栄養価と美味しさを兼ね備えた献立を考えることが管理栄養士の目標だと思いました。
講座の中で最も印象に残ったのは、「管理栄養士は、あらゆるライフステージに対応する」という部分です。そのため、食品の働きや食品衛生を学ぶことはもちろん、栄養の吸収の仕方や病気の知識などを大学で学ぶことの大切さに気づくことができました。さらに、大量調理器を使用して調理した給食を学内の実習で提供していることに特に興味を持ちました。授業や実習で習得したことを実践的に使い、技術や判断力が養える大学に進学したいと思いました。

**1年　S.Eさん**

管理栄養士と栄養士の違いを丁寧に教えてくださいました。管理栄養士は国家試験をパスすることで免許を得ることができますが、栄養士は都道府県知事から免許を得ることができます。管理栄養士の仕事は、主に病院食を考えたり、学校給食の一口メモをつけて栄養素の紹介をしたりと多岐にわたり、保健所でも働いている管理栄養士もいると伺いました。保健所での主な仕事は、地域の住民の健康管理だそうです。私は管理栄養士と栄養士の違いがはっきりしていなかったので、明確になって良かったです。そしてもう一つ学んだことは、「給食の定義」です。私は今まで、給食は小学校と中学校のお昼に食べるものだと思っていました。しかし本当は、特定多数の人に継続的に食事を提供することや提供する食事を指すと伺いました。私はそれを聞いて、自分以外にも学校給食のみと認識している人がいるのではないかと考えました。