

卒業生の進路、カラフルな人生。

山形県立米沢栄養大学を卒業した先輩方は、学んだ知識を生かし、様々なフィールドで活躍しています。活躍の場は十人十色。そんなカラフルな先輩方を紹介します。

2019年卒業 伊藤 七海 さん

山形市 学校給食センター 栄養管理室 管理栄養士

私は宮城県出身ですが、公立では希少な管理栄養士養成課程のある点に惹かれて米沢栄養大学に入学しました。米沢は「かてもの文化」という食文化が根付いており、地域の食文化からも学ぶ事が多かったです。また、少人数制で先生との距離が近く、相談しやすいアットホームな雰囲気でした。

卒業後は、管理栄養士として幅広く活躍できる山形市に就職しました。学校給食センターで、主に食材の発注と検収をしています。届いた食材の数量、異物混入、賞味期限とともに、鮮度や食材の状態、食材によっては温度まで厳しくチェックしています。献立作成も担当していますが、調理設備や人員、イベント事や季節感などの考慮すべき点がたくさんあり、少し不安です。知識だけでなく、経験が必要な仕事なので、先輩に相談しつつ実践を重ねながら覚えていけたらと思います。



2019年卒業 深山 桜 さん

川西町 公立置賜総合病院 栄養管理室 管理栄養士

将来、地元山形で栄養や病院に関わる仕事がしたくて、米沢栄養大学を選びました。栄養大は、実践的な実習に参加できる機会が多かったです。中でも、糖尿病のお子さんと家族が対象のサマーキャンプに参加した際、知識の重要さを痛感する出来事があり、とてもいい経験でした。また、授業で聞いた現役の病院勤務の管理栄養士さんの話に感銘を受け、その方が勤務するこの病院に入りました。先輩のような頼れる管理栄養士になるため、日々仕事を見て学んでいます。

今の仕事は、アレルギーを除去した病院食の献立作成や配膳、患者さんの栄養指導などです。私自身入院の経験があるからこそ、暗い気持ちになりがちな患者さんの気持ちを食と笑顔で明るくしてあげたいと思います。コミュニケーションを大切に、患者さんに寄り添った管理栄養士でありたいです。



2019年卒業 菅原 桃 さん

酒田市 東北日本ハム株式会社 商品開発販促課

私が働く東北日本ハムは、特定原材料7品目を使用しない食物アレルギー対応専用工場です。食物アレルギー対応商品に興味を持ったのは、大学時代に教育実習で担当したクラスに食物アレルギーを持つ子どもがいたことがきっかけです。企業論の授業でこの企業を知り、2年生の頃から合同説明会で積極的にアプローチしました。キャリア支援の先生は1対1で親身に相談に乗っていただいたり、とてもお世話になりました。

業務内容は、新商品の開発や既存品のリニューアルです。製品化に向けて製造規格を作成し、製造現場への連携を行います。不足しがちな栄養素を強化した製品の開発や、製品を使用した栄養バランスの良いメニューを考案する際、管理栄養士としての基礎知識を活かしていると感じています。これからもよりおいしく食卓が彩るような商品を生み出し、多くの方に「食べる喜び」を届けていきたいです。



2020年卒業 高橋 果奈 さん

医療法人藤田好生会 藤田総合病院栄養科 管理栄養士

私が病院の管理栄養士を目指したのは、学生時代の臨床実習がきっかけです。栄養大の先輩が活躍している姿を見て、私も先輩のように患者さんを食の面から支える管理栄養士になりたいと思いました。米沢栄養大学は臨床実習の他にも様々な分野で活躍している管理栄養士や卒業生の話を聞く機会があり、自分が将来管理栄養士としてどのような分野で働きたいのか、明確にすることができました。授業以外では、ボランティアに参加したり、レジピコンテストに挑戦したりしました。様々なことにチャレンジできる機会があるため、将来に繋がる貴重な経験が積めると思います。

現在の業務は、食材の発注や検収、栄養管理計画書の作成などです。学生時代に身につけた知識が役立つと実感しています。まだまだ経験不足な面もたくさんありますが、毎日勉強と経験を積み重ねて成長できたいと思います。



2020年卒業 宮澤 伽奈 さん

茨城県阿見町立阿見小学校 阿見町立学校給食センター 栄養教諭

少人数教育や地域密着型の魅力に惹かれ、米沢栄養大学を選びました。人の基盤をつくる「食」と次世代を担う児童らを育成する「教育」に興味があり、近くの小学校で学習ボランティアやもぐもぐラボの活動に参加しました。子どもたちと関わった経験は、現在においても貴重なものとなっています。

今は給食センターで献立作成や検収を行いながら、小・中学校で食育指導を行っています。栄養教諭は、給食管理と食に関する指導の両方に携わるため、一体とした食育を推進できることが魅力であると感じています。専門職が一人のため不安も多々ありますが、給食の時間になると目を輝かせてくる児童の姿や、「また先生の授業を受けたい」という声など、子どもたちと直接触れ合うことのできる喜びがやりがいへと繋がっています。これからもわくわくした食育を通し、児童生徒の人生における食の基盤をつくる手助けをしていきたいです。

