授業改善等に関する報告書（2025 年前期）

授業アンケートへのフィードバック

平成 28 年度より、学内で使用されている LMS（Lerning Management System）manaba 上で学生が回答した授業アンケート内容に対し、教員がコメントする形式を採っている。

次ページ以下に、それらの「授業アンケートへのフィードバック」をまとめて掲載し、授業改善等に関する報告とする。

［2025（前期）食生活科学科　管理栄養士専攻］授業アンケート結果へのフィードバック

コース名	教員名	教員からのコメント
健康管理論	佐々木　渓円	皆さんの管理栄養士を目指す意欲が高く、熱心に受講していただきありがとうございました。いただいたコメントも今後の参考にします。4年間の学生生活が実り多いものになるよう支援を続けますので、よろしくお願いします。
公衆衛生学ｂ	佐々木　渓円	この授業は多様なテーマを半年間で学習する内容でしたので、知識の整理が大変だったと思います。しかし、皆さんが管理栄養士として活躍するために、授業に一生懸命取り組んでいることが分かりました。学んだ知識を、保健所の実習や卒業後に役立てていただけますと幸いです。お疲れ様でした。
解剖生理学ａ	筧　慎治	アンケートへの回答ありがとうございました。多くの方に、それなりに理解していただき、それなりに満足していただけたようですが、回答者は意欲的に取り組んできた学生さんに偏っているであろうことを考慮すると、学生さん全体に対しては、もう少し内容を絞り、より丁寧な説明が必要なことを示唆していると思われます。また、栄養生理学のアンケートと比較して、理解度、満足度が相対的に低い傾向であったことも、さらなる原因の検討が必要と思われました。後期の解剖生理学bの講義内容に反映させていきたいと思います。ありがとうございました。
栄養生理学（運動生理学を含む）	筧　慎治	アンケートへの回答ありがとうございました。多くの方に、それなりに理解していただき、それなりに満足していただけたようですが、回答者は意欲的に取り組んできた学生さんが多いであろうことを考慮すると、学生さん全体に対しては、もう少し内容を絞り、より丁寧な説明が必要なことを示唆していると思われます。後期の解剖生理学bの講義、および来年度の栄養生理学の講義内容に反映させていきたいと思います。ありがとうございました。
生化学ａ	中村　彰男	「生化学a」は高校の生物や化学をおさらいしながら進めてきました。少しでも「生化学」に興味を持っていただけると幸いです。
解剖生理学実験	筧　慎治	集計結果からは、概ね満足していただけたようですが、アンケートを残してくれた学生さんが少なく、特に文字で具体的に感想を記載して下さった学生さんの数が、例年よりもかなり少ないのが気になりました。プラスマイナスどちらにしても印象が弱かったのかもしれません。同じ傾向が続くのかを注視しながら、必要に応じて講義の内容を根本的に検討してみます。ありがとうございました。
食品機能論	松岡　康浩	本科目は国試対策も大事ですが、管理栄養士として知っておくべき食品の機能性について考える力を、根拠データや論文抄読などで培いました。
食品加工学実習	守田　和弘	実習おつかれさまでした。総合的な満足度が全体平均より高いことから、満足いただけたものと思います。
調理学実験	数野　千恵子	初めてのグループでの実習で、コミュニケーションの取り方や、自分の立ち位置などに戸惑ったこともあったと思いますが、半年間の実習で、少しづつ学んでいったと思います。これからも多くのグループ実習があると思いますので、積極的に参加してください。また、大学生になったばかりですのでレポートの作成方法にも少しこだわりましたが、回を重ねるごとに多くの学生さんは良くなっていきました。感心しています。 『調理学』は料理を、よりおいしく食べるための理論を勉強する学問でもあります。関心を持ってもらえるきっかけになれば幸いです。
調理学実験	数野　千恵子	初めてのグループでの実習で、コミュニケーションの取り方や、自分の立ち位置などに戸惑ったこともあったと思いますが、半年間の実習で、少しづつ学んでいったと思います。これからも多くのグループ実習があると思いますので、積極的に参加してください。また、大学生になったばかりですのでレポートの作成方法にも少しこだわりましたが、回を重ねるごとに多くの学生さんは良くなっていきました。感心しています。 『調理学』は料理を、よりおいしく食べるための理論を勉強する学問でもあります。関心を持ってもらえるきっかけになれば幸いです。
基礎栄養学	中村　彰男	「栄養学」の基本となる部分を「臨床栄養学」や「応用栄養学」にリンクさせながら講義を行いました。試験はよくできていたと思います。
基礎栄養学実習	中村　彰男 鈴木　浩明	「基礎栄養学実習」では「基礎栄養学」の座学で学んだ知識を実習を行うことで定着することを念頭にプロトコールを組みました。楽しんで実習できたと思います。

［2025（前期）食生活科学科　管理栄養士専攻］授業アンケート結果へのフィードバック

コース名	教員名	教員からのコメント
栄養マネジメント論	髙橋　加代子 森川　希	この授業は専門的な領域になってきますので、単語を覚えながら、全体を理解することになりますので、大変だったと思います。そのため、実践現場の経験や症例を取り混ぜで説明し、イメージができるように心がけました。 特に、外部講師を招いての授業は好評だったコメントで、現場の内容を理解できたとの感想があり、今後も取り入れていきたいと思います。 授業資料に関しては、PDFとしてmanabaにアップすることを希望する学生が少数いました。この授業の資料は枚数が多いので、大学はペーパーレスを推進していますので、どちらかにするか検討したいと思います。 この授業では、来年度の校外実習に向けて、普段の行動で実習中に注意されることで皆さん方が気づけていない点を説明しています。授業評価に「平常点」があり、授業態度として遅刻が該当することを説明していますので、遅刻の多い方は社会では勤怠評価の項目にも必ず含まれており、ルールを順守できるかに繋がっていることを理解してくれるとよいでしょう。遅刻はしないという認識をもち、後期は遅刻しないように頑張りましょう。（髙橋） 食事摂取基準に関する範囲は、応用的な内容を含んでおり、難しかったと思います。食事摂取基準を用いた栄養摂取状況のアセスメントについては、上級学年でも繰り返し演習しますので、少しずつ覚えていきましょう。 便宜性を高めるため、練習問題のプリント配布に加え、授業スライド(パワーポイント)もmanabaコースコンテンツで配信しました。こちらは今後も継続していきたいと思います。(森川)
ライフステージ栄養学ｂ	於保　祐子	確認プリントの解答が見にくい席があったなら申し訳ありません。次年度から工夫してみます。質問はmanabaにいただくと他の連絡事項に埋もれて気付かない事があるようです、これも申し訳ありませんでした。Gメール等を活用するようにします。 授業での学びを基礎としてライフステージに合った栄養、疾患別の栄養、またスポーツや特殊環境下での栄養について興味を持って、さらに今後も学びを深めてください。
栄養マネジメント実習	森川　希	授業内容と方法についての評価は、管理栄養士専攻専門科目の平均をやや上回っていました。 ダグラスバッグによるエネルギー代謝の測定では、感染予防対策を継続し各回の測定者数を限定して実施しました。アンケートからは、エネルギー代謝の測定や計算、食事調査実習など実践的な内容についてのコメントを多くいただきました。 授業資料のペーパーレス化方針が示されたことを受け、実習資料の一部はPDF配信としましたが、これによって資料の参照が煩雑になったようでした。また、実習室でPCを広げると教卓に背を向けることになるため、受講しやすさを考慮して講義パートでは一般教室を使用しました。移動の手間や進行上のタイムロスについては改善の余地があると感じています。次年度の実施方法については、大学方針に縛られず、学生さんのご意見を参考に見直しを検討したいと思います。
栄養マネジメント実習	森川　希	授業内容と方法についての評価は、管理栄養士専攻専門科目の平均をやや上回っていました。 ダグラスバッグによるエネルギー代謝の測定では、感染予防対策を継続し各回の測定者数を限定して実施しました。アンケートからは、エネルギー代謝の測定や計算、食事調査実習など実践的な内容についてのコメントを多くいただきました。 授業資料のペーパーレス化方針が示されたことを受け、実習資料の一部はPDF配信としましたが、これによって資料の参照が煩雑になったようでした。また、実習室でPCを広げると教卓に背を向けることになるため、受講しやすさを考慮して講義パートでは一般教室を使用しました。移動の手間や進行上のタイムロスについては改善の余地があると感じています。次年度の実施方法については、大学方針に縛られず、学生さんのご意見を参考に見直しを検討したいと思います。
栄養教育各論ａ	辛島　順子	「栄養教育各論a」では、管理栄養士が栄養教育や栄養指導を行う際に必要な行動科学理論やカウンセリングを中心に学びました。初めて聞く言葉も多く、難しさを感じることもあったと思いますが、理論やモデルを活用した栄養教育の実施者を目指し、これからの講義や実習で理解を深めてください。
栄養教育論実習ａ	辛島　順子	「栄養教育論実習a」では、2年次に学んだ行動科学理論やカウンセリングを実際の栄養教育で活用するための実習を行いました。実際に栄養教育計画を作成することやロールプレイを行うことで、講義では気づかなかった細かな言葉遣いの工夫などにも気づくことができたようです。今後の学内実習においても、実際の管理栄養士の仕事を想定した実習を通して、さまざまな気づきを得られるようにしていきます。

［2025（前期）食生活科学科　管理栄養士専攻］授業アンケート結果へのフィードバック

コース名	教員名	教員からのコメント
臨床栄養学ａ	鈴木　浩明	コメントありがとうございます。 講義のまとめを課題にすることについては、多くの学生の皆さんがポジティブなコメントを書いてくれていて安心しました。復習ノートを作ることで、頭の中が整理され、より深く理解することができます。また、試験前に復習する時にも、講義資料をひっくり返すよりも便利です。 小テストや定期試験の点数は、昨年度よりも明らかに向上しています。それでも、小テストと定期試験の点数のギャップが大きいので、課題と試験直前の勉強の間に、簡単で良いので復習の時間を作ることの必要ではないかと考えています。 課題に出したことは、国家試験で問われていることでもあります。試験問題を出しやすい領域は、課題の分量も多くなりがちです。一方、国家試験にはあまり出ないけれども、臨床の現場で大切な知識もあります。国家試験に合格することは学修の到達点ではなく、皆さんが管理栄養士として働くために必要な知識やスキルを学修することや、臨床における問題点を考えることが大切です。皆さんのアンケートでは、課題に費やした時間の平均が1.7時間なので、こちらが想定した範囲内かなと思います。 国家試験の過去問の課題は、選択肢が正しいかどうかしか勉強しないので、本質的な理解ができていないことが多いです。症例問題など、皆さんが理解する上で国家試験問題を知っておいた方が良い場合には、課題に国試の過去問を出しています。 資料の文字の大きさの件ですが、manabaに資料をアップロードするだけでも良いのですが、同じ文章を紙で読むのとスクリーンで読むのでは、前者の方が理解度が高いことがわかっているため印刷した資料を渡しています。ただ、1ページ６枚を４枚にすると紙の量が1.5倍必要になります。このため、1ページ6枚とし、文字の小さい部分はアップロードした資料で確認できるようにしています。 臨床栄養学以外にも学修することがたくさんあり大変とは思いますが、引き続き頑張ってください。
臨床栄養管理学総論	髙橋　加代子	この授業は、診療報酬や介護報酬など制度的な内容や、臨床的な医療用語など聞きなれない単語が多く大変だったと思います。また、薬剤と食品の関係などの知識を習得することも必要なため、わかりやすく例題をあげて説明し、理解できるように努めました。 皆さんからは、「資料と解説が分かりやすかった」「外部の講師の話がきけてよかった」等のコメントが多く、この形式での授業で進めたいと思います。 授業のスピードですが、「早口なことが多く、講義のスピードについていけなかった」と回答している方と「先生のパワポがすごく見やすかったのと、声の大きさや話のスピードがちょうどよく、理解をしながら授業に参加することが出来た」等の意見もあり、以前よりはゆっくりを心がけて話していますが、さらに注意します。 「診療報酬のところが、スライドの文字が小さくて読みにくかった。」とのコメントですが、これは始めに説明した通り、スライドでは限界がありますので、出典を記載していますのでそちらを参考にしてください。 「学生の発表資料には見やすさやデザインを求める」とありますが、2年生の授業で発表をさせてはいませんし、「デザインを求める」は授業資料とは目的が異なります。「見やすさ」に関しては「見やすかった」とのコメントが多く記載されており、検討します。今後もさらに改善を目指して授業を進めたいと思います。
臨床栄養管理実習	髙橋　加代子	この授業は、校外実習に向けた内容で、臨床栄養学と献立作成に関する内容の融合となっており、授業終了後には皆さん方の成長がみられました。安心して校外実習に望めるように、求められる内容で授業をしました。 献立作成に関しては、1～2年生での学びを基に、座学の授業とは違い、治療食に展開していく授業ですので、これまでの学びと技能の習得は活かされます。今後、その能力の向上を目指してくれることを期待しています。 今後、コメントされた内容を見直し、改善を図っていきたいと思います。
臨床栄養管理実習	髙橋　加代子	この授業は、校外実習に向けた内容で、臨床栄養学と献立作成に関する内容の融合となっており、授業終了後には皆さん方の成長がみられました。安心して校外実習に望めるように、求められる内容で授業をしました。 献立作成に関しては、1～2年生での学びを基に、座学の授業とは違い、治療食に展開していく授業ですので、これまでの学びと技能の習得は活かされます。今後、その能力の向上を目指してくれることを期待しています。 今後、コメントされた内容を見直し、改善を図っていきたいと思います。
公衆栄養学ａ	森川　希	授業内容と方法についての評価は、管理栄養士専攻専門科目の平均とほぼ同等でした。 管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）に準拠した教科書を中心にしつつ、歴史的に重要な資料や法文については一次資料を用いることを重視しました。日本の公衆栄養活動に係る制度や歴史について理解が深まったとのコメントがあり、嬉しく思います。「公衆衛生学」と関連づけての学修にもつながったようです。 穴埋め形式のワークは好評でしたので、今後も継続したいと思います。

［2025（前期）食生活科学科　管理栄養士専攻］授業アンケート結果へのフィードバック

コース名	教員名	教員からのコメント
公衆栄養学ｂ	森川　希	授業内容と方法についての評価は、管理栄養士専攻専門科目の平均とほぼ同等でした。 授業資料のペーパーレス化方針が示されたことを受け、公衆栄養学aに引き続き、一部の資料についてはPDFファイル配信とし、小テストもmanabaで実施しました。難易度の高い「栄養疫学」の回については、例年同様に計算作業を取り入れるようにしました。これについては特に不便との意見は見られなかったため、次年度以降も様子をみながら継続しようと思います。 個別の意見としては、「保健所実習に役立った」との意見が複数ありました。 また、出欠管理の方法、欠席課題についてもコメントもいただきました。出席確認は、学生・教員相互に後日参照可能な方法としてレスポンを第一手段としています。入力時間を過ぎてからの申告は当日のみ受け付けています。欠席課題を簡単にしてほしいという意見がありましたが、授業範囲を確認した上で取り組むこと、レポートの様式を整えること以上の要求はなく、ページ数や文字数の下限も設けていません。再提出になるケースも具体的に周知していますので、よく読んで提出するようにしましょう。
給食経営管理ｂ	山岸　博美	講義の内容を実習に生かしてください。
給食マネジメント実習	山岸　博美	後期も引き続き頑張りましょう
総合演習ａ	鈴木　浩明	コメントありがとうございます。 　臨床の現場で使える知識を蓄えるためには、臨床栄養学の事項だけでなく、解剖や生理学、基礎栄養学、応用栄養学の知識が統合されていることが必要です。これまでの勉強は縦割りで、国試の勉強も過去問中心なので、有機的につなげるのが難しかったのではないかと思います。また、反転授業形式なので自分で考える作業を行うことも重要なポイントです。聞いているだけ、読んでいるだけでは知識にはなりません。 　総合演習aは、これまでの知識を有機的につなげることを目指していますが、目的は少しは達成できているようで安心しました。課題が重複や量について言及している方がいますが、課題の重複自体は、そんなに問題ではないです。それだけ重要な部分ですし、皆さんの予習の負担は増えていないはずです。アンケートでは、皆さんの課題にかけた時間の平均は1.6時間なので、こちらの想定範囲内です。症候や検査については国試範囲を超えていますが、臨床の現場では必要になってくることですし、追加ワークなどは、国試勉強を意識して課題を出していますので、国試対策を考えても、無駄な勉強はありません。 　あと半年、国試合格に向けて頑張ってください。
総合演習ｃ	於保　祐子 髙橋　加代子	ライフステージごとの身体の特徴とそれに対応した栄養学的課題や注意点そして実際の運用について、ポイントを押さえる授業をしました。要点を確認したうえでの知識整理に役立てばと思います。
総合演習ｄ	森川　希 山岸　博美	みなさん目標に向かって引き続き頑張りましょう（山岸） 授業内容と方法についての評価は、管理栄養士専攻専門科目の平均よりやや高い結果でした。 「苦手科目の理解が深まった」「国試対策ができた」といったコメントを嬉しく受け止めています。総合演習の目的は国家試験合格に限ったものではありませんが、様々なアプローチで問題を解くことを介して、各自が苦手分野を見つけ、結果的に得点が上げられるような工夫を今後も検討していきます。（森川）
特別講義ａ	中村　彰男 筧　慎治	「特別講義a」では「人体の構造と疾病の成り立ち」を中心におさらいをしました。管理栄養士の国家試験のための力になると幸いです。
校外給食実習	山岸　博美 冨重　慶子	暑いですが、実習頑張ってください。
公衆栄養学実習ｂ	佐々木　渓円	実習お疲れ様でした。今後も国家試験の合格だけでなく、管理栄養士として活躍することを目標にして、継続して修学を続けましょう。
微生物学 木曜配信（日野）	守田　和弘	オンデマンド型の授業でしたが、総合的な満足度が全体平均に近いことから、概ね満足して学習いただけたものと思います。
基礎化学	杉山　靖正	アンケートからみなさんの積極的に学んだ様子が窺えました。また「内容を理解する力が身につきました。」「図表を用いて説明してくださりとでも分かりやすかったです。」「とても分かりやすい授業でした。」「授業内で内容を理解する力が身につきました。」などの意見や感想をいただき、集中して受講してもらえたようで、講義担当者としてはうれしく思います。食品を学ぶ上で化学の知識は不可欠ですので、これからも化学に関する内容でわからないことがあれば気軽に質問に来てくださいね。

［2025（前期）食生活科学科　管理栄養士専攻］授業アンケート結果へのフィードバック

コース名	教員名	教員からのコメント
基礎調理１	佐藤　幸子	大学生活において初めての実習授業では、日常の基本的な調理に関する計量や炊飯という普段気にもせずこなしている作業を１から理論的に進めてきました。まずは、基本を理解することで、日々の作業が調理技術として身についていきます。ぜひ、日常生活で反復練習して技術を身に着けていきましょう。
食品衛生学ａ	大道　公秀	授業アンケートを読ませていただく限りでは、おおむね良好な評価をいただけたと思っています。楽しく授業に参加いただけている様子の学生もいましたし、学修を通じて、学びが発展してきたようにも思います。
食品加工学ａ	守田　和弘	総合的な満足度が全体平均より高いことから、満足に取り組んでいただけたものと思います。
食品学ｂ	松岡　康浩	食品学は食品関連業務の基本です。 もう少しアンケートの回答率を上げてください。
調理学特別講義	中川　裕子	国家試験に纏わる問題もいれたため、意欲的に学んでいたと思います。 オンデマンドの課題もみなさんしっかりと行っていて、意欲的に取り組んだという評価について、高い評価であったことはよかった。 今後も反復して行い、知識を定着させるとよいですね。