



坂戸キャンパス

科学と実践を追求し続ける
実践栄養学の最前線



駒込キャンパス

本学が発展する基礎を築いた
実践栄養学の発祥の地



学校法人 香川栄養学園

女子栄養大学大学院

女子栄養大学

女子栄養大学短期大学部

香川調理製菓専門学校

自ら、試して、確かめる。

科学とは何か、実践とは何か
その追求は、つきることがない
日々の教育・研究を支える「施設・設備」がここにはある

本学の創立者香川綾は、「合理的な食生活」の実現のために、
栄養学に取り組み続けました。

「合理的な食生活」について、綾は、次のように述べています。

栄養素のはたらき、消化吸収、新陳代謝はもちろん、食物の配合、
鑑別、食費の使い方、料理方法、配膳、供卓など科学と技術の
総合されたものを意味します。そのためには、社会の経済状態や、
日本及び世界の食料の生産と流通までも含めた広い視野に立つ
ことが必要です。

(『栄養と料理』1955 (昭和30)年2月号より)

栄養学を究めるための施設・設備が充実し、
緑に囲まれた坂戸キャンパス (大学・大学院)。

日本の栄養学の歴史とともに歩み、発展してきた
駒込キャンパス (短期大学・専門学校)。

科学とは何か、実践とは何か。

自ら、試して、確かめることのできる、
総合的で実践的な学びにふさわしい施設・設備がここにあります。

Contents



坂戸キャンパス

科学と実践を追求し続ける実践栄養学の最前線

科学から実践まで栄養学を究める総合的学び

[1・2号館] 4

[3号館 (食文化キッチンラボ)] 5

あらゆる角度から学びをサポート

[4・5号館] 6・7

さまざまな情報の発信と交流の拠点

[6～11号館] 8・9

確かな実践力が身に付く最先端の設備

[12号館] 10・11

[13号館 (学生クラブハウス)] 11

「食」を支える「農」を実感

[大学農園] 12

科学や暮らしを充実サポート

[関連施設] 13



駒込キャンパス

本学が発展する基礎を築いた実践栄養学の発祥の地

栄養学を生活にいかす実践的学び

[1・2号館] 14・15

調理と製菓の技術で食の楽しみを創造

[3・4号館] 16・17

多様なニーズに応える社会教育の拠点

[関連施設] 18

学園の歩みと施設・設備の歩み

19

キャンパス案内

20

1号館

多目的臨床栄養学実習室 (1F)
組換えDNA実験室・第7学生実験室 (1F)
第1学生実験室 (2F)

2号館

[A棟]
多目的栄養教育実習室 (1F) / 調理教育実習室 (1F)
調理実習室 (2F) / 第3学生実験室 (3F)
第4学生実験室 (4F)

[B棟]
養護実習室 (2F) / 衣環境実習室 (2F)
第5学生実験室 (3F) / 第6学生実験室 (4F)

● **学生実験室** (1号館1F・2F、2号館A・B棟3F・4F)



少人数のグループに分かれて実験。
実験内容に応じた設備や機器が揃えられた学生実験室は、第1～第7まであります。実験科目によって使い分けています。



▲食品化学実験



▲食品微生物検査実習



▲免疫検査学実習

● **多目的栄養教育実習室** (2号館A棟1F)

ライフステージ栄養・食事管理実習、栄養教育実習などに使用。



● **調理教育実習室** (2号館A棟1F)

調理設備とITシステムが完備。



◀調理教育実習室内にある階段教室。高度な技術を誇る教員の手元もモニターでクローズアップ。やり方を実際に見て、実習で自ら実践

● **養護実習室** (2号館B棟2F)

基礎看護実習、養護診断演習などで使用。



● **模擬保健室**

実際の保健室を再現した実習室。

▼現場の状況や対象者の動きを想定・確認できる設備やレイアウトに工夫をし、養護教諭として必要な実技を修得



「食」と「表現」をテーマとした創造空間
食文化キッチンラボ

3号館

商品としての料理やスイーツを
創造し、発信する実習施設

調理実習室、カフェ菓子厨房を備え、本格的な営業調理実習もできます。



◀食文化栄養学実習風景



● 調理実習室

▲示範台の手元を映し出すモニターが完備。各台での試食も可能



● 食事室

▲約80名のお客さまの席を確保できる「食事室」。レジカウンター、音響設備や飾り棚も完備。接客サービスや店内の雰囲気づくりなど、本格的な営業調理実習ができる



● カフェ菓子厨房

▲飲食店営業の許可を取得。20名ほどが作業可能な広さで、お菓子づくりに必要な器具がすべて揃う

▶書籍を閲覧したり、パソコンを利用できる学習スペース



● キッチンスタジオ

メニュー表のための料理、テーブルコーディネートや調理動画の撮影ができるスペースには、システムキッチンとスポットライトを配備

新商品を生み出す「発想力」と、商品の魅力を伝える「表現力」を身に付けます。

学修目的に応じた機能を重視
多彩な実験室と実習室

実験室と実習室はすべて、栄養学(科学)の理解を深めるために、何を学生自らの眼で確かめるべきか、また、専門知識をもとに現場で必要となる技術が、どうしたら学生に身に付くかを考え、設計されています。



4号館

図書館 (1F・中2F・2F) / iパーク (1F)
 香川昇三・綾記念展示室 (2F)
 階段教室 (3F・4F)



書籍から学ぶ

● 図書館

蔵書数は11万冊。
 閲覧コーナーとともに、グループ学習できるスペースも設置。



情報から学ぶ

● iパーク パソコンが自由に使える学習スペース。



▲レポート作成や栄養価計算の分析、e-Learningの場として活用できるスペース。
 インターネットによる情報収集も

◀専門書や雑誌のほか、これまでの卒業研究や論文も保管されている



学園の歴史から学ぶ

● 香川昇三・綾記念展示室

学園創立者で栄養学の発展と、その研究と実践・普及に生涯を捧げた香川昇三・綾の足跡をたどる展示室。



◀遺品や著作・論文など数多くの展示品から歴史や業績とともに学園の建学の精神を身近に感じることができる

香川綾が味のものさしとして考案した「計量カップとスプーン」

▶写真上:1948(昭和23)年ころの試作品
 写真下:現在の計量カップとスプーン
 (代理部で販売)



香川綾 97歳の食卓▶

綾は自らが開発した「四群点数法」を毎日の食事で実践し、その記録をつけていた。この頃の綾の食事は1日平均1,500kcal、四群点数法で1日18~20点(1点=80kcal)になる



5号館

学食で食べて学ぶ

- **カフェテリア** 学生食堂は、栄養バランスのとれたおいしい食事を食べて学び、憩う実践の場。



▲明るく広々とした食事スペース
安らぎや交流をもたらす食事環境に配慮



▲衛生管理の観点から入口には手洗いコーナーを設置。
食事前は常に手洗いを実践

- 【A棟】
カフェテリア (1F)
文化表現ホール (2F)
食コーディネート室 (2F)

- 【B棟】
アリーナ (体育館) (1F・2F)
映像表現スタジオ (2F)



▶学食のメニューは専属の管理栄養士が作成。主食はビタミンB1などお米本来の栄養価を生かした胚芽精米ごはんと主菜（魚、肉、卵、豆腐などを主材料にした料理）と副菜（野菜料理）を組み合わせた定食メニューが基本。できるだけ旬の食材を使って季節感を出し、栄養的に充実した食事を提供している

動いて学ぶ

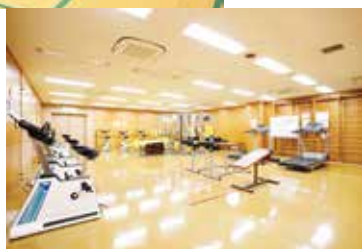
- **アリーナ (体育館)**
健康増進・体力づくりのための体育施設。



▲ステージ (1F) と観覧席 (2F) が吹き抜けになっているアリーナは、式典等にも利用される

- **トレーニングルーム**

- ▶ランニングマシンやエアロバイクなど自由に利用できる



表現して学ぶ

- **映像表現スタジオ**
メディア表現として、映像による情報伝達の基本技術を身に付けるための施設。



◀デジタルビデオカメラを使用した撮影からコンピューターを使用した編集まで実習で体験

- **文化表現ホール**



▲映像・音響設備を完備。学生の制作動画を上映

先人から学ぶ

- **食具の小さなミュージアム**
さまざまな時代や地域の食具を展示 (展示コーナーは4号館3階を含めキャンパス内3か所に設置)。



▼本学の調理教育の礎を築いた故上田フサ先生のご寄附により開設



6号館

坂戸教務学生部 (1F) / 就職資料室 (1F) / 研究室 (1F・2F)
コンピュータ実習室 (3F) / アクティブラーニング室 (3F)
各種教室 (3F・4F・5F) / 大教室 (5F)

7号館

研究棟

8号館

入試広報センター / 代理部



◀6号館 外観

キャンパス入り口正面の建物。
1階には教務や学生生活・就職等に関する事務系部署が配置

●大教室 (6号館 5F)

視聴覚機器を備えた階段教室。



●コンピュータ実習室 (6号館 3F)

パソコン等、情報処理用の最新機器を設置。



●アクティブラーニング室 (6号館 3F)

グループワークや双方向授業を展開。



◀映写機器・ホワイトボードを利用しながらの議論やプレゼンテーションなどを行う

●研究棟 (7号館) 動物を扱う研究施設。



▶ 飼料の栄養価調整による成長への影響について、動物飼育から学ぶ

●入試広報センター・代理部 (サムシング) (8号館)



▲ 1Fには入試広報に関する展示コーナーを設置



▲ 代理部 (サムシング) では教科書・学用品をはじめ学園オリジナル商品等を販売

● 学生ロッカー棟 (9号館)

全学生のロッカーが設置されている。
管理体制も万全。



◀ 9号館 外観

● メタボリックユニット (生活習慣病研究センター) (10号館)

ヒトでの代謝試験を行うための独立した研究施設。

▼ 10号館 外観



人間は、食物から摂取することで得られるエネルギー量と臓器や身体を動かすことで消費するエネルギー量の収支バランスによって、健康を維持しています。これらのバランスが崩れると、肥満や生活習慣病につながります。「メタボリックユニット」では、生命維持のために消費される必要最小限のエネルギー量である「基礎代謝量」をはじめ、運動時の代謝量、骨密度、体脂肪や体たんぱく質などの身体組成を、高度な機器や設備を使って測定します。24時間の測定が可能な宿泊室や、食事の調整や提供を行う厨房施設も備えています。

◀ 呼吸代謝測定装置

▶ X線骨密度測定装置 (DXA法)



● 練習室・集会室 (11号館)

クラブ活動の充実を図る。



▲ 11号館 外観

防音設備のある音楽練習室や集会室。



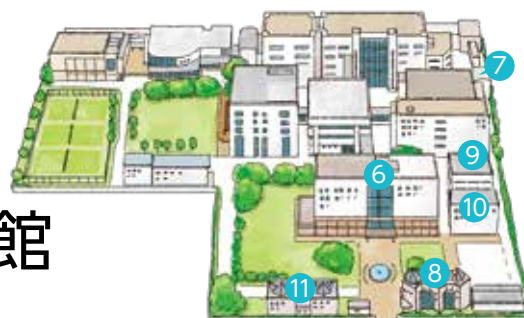
◀ ピアノが設置された音楽練習室

9号館 10号館 11号館

学生ロッカー棟

メタボリックユニット
(生活習慣病研究センター)

練習室／集会室



12号館

● 給食経営管理実習室 (1F)

栄養教育多目的室 (2F) / 保健センター (3F)
大学院講義室・自習室 (4F) / 大教室 (5F)

現場に即した実際の場面で、学んだ知識をもとに、
自ら、実行してみる。
だからこそ身につく、確かな実践力。



▲ HACCPに基づき衛生管理が行われる給食経営管理実習室。
細菌の繁殖汚染や異物混入などを防止するため実習の全工程をリアルタイムで監視・記録している

200食の提供機能と複雑な工程の管理・調整(マネジメント)機能を試す実習施設

栄養バランスのとれた食事を、決められた時間に、安全においしく提供。衛生管理はもちろん、食材の品質から食事に仕立てていくプロセス、作業を分担し協働で効率よく進める人の動き、安心しておいしく食べていただく食事環境の確保、これらの複雑な工程を総合的にマネジメントできる実践力を磨きます。

▶ 着衣表面の付着物(毛髪やごみなど)を除去するエアシャワー



▲ 業者が納入した食材の品質のチェックや鮮度を保持し保管を行う専用室



▲ 野菜下処理室 作業場所によって使用器具は色分け

▼ 非加熱の肉・魚は汚染度が高いので、肉・魚専用の下処理室を設置(写真左)。また、加熱しないサラダや果物を処理・保管する専用コーナーも設置(写真右)



▲ 回転釜、焼く・蒸すなど多機能のスチームコンベクションオーブンなど大量調理用機器を完備した主調理室(加熱調理コーナー)



▲ 盛り付けた料理を提供するサービスコーナー



◀ 実習室に併設する食堂。実際に食べ、評価を行い、技術向上につなげる



▲ 配膳カートは温冷保管など施設特性に応じて使えるよう各種用意



▲ ベルトコンベア式洗浄機(ドイツ製の省エネタイプ)が設置された洗浄室



▲ 料理の試作・試食等を行う品質管理室(写真左)、食品や設備の衛生状態をチェックする衛生検査室(写真右)、事務処理や実習室内の状況をモニタリングする演習室も併設



13号館

● 学生クラブハウス

創立80周年記念事業として建て替え。「若葉祭実行委員会」や部活動で使う部屋があります。学生の意見を多く取り入れて明るく使いやすい施設。



「食」を支える「農」を実感



● 農園

学生は、一人2m²の畑を持ち、4~5種類の野菜を育てます。収穫した野菜を持ち帰って調理して食べるプロセスを自ら体験することで、「食」と「農」のつながりを学びます。

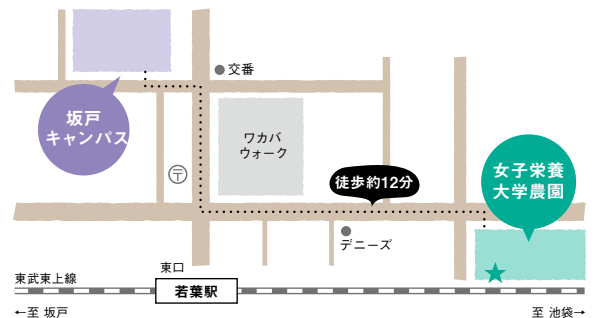


● ガーデンテラスと調理スペース

農園教室内の調理スペースで収穫野菜を調理し、ガーデンテラスで試食し、野菜の活用法を学びます。



自分で育て収穫した野菜を食べる体験を通して、「食」を支える「農」を実感。創立以来続く「野菜づくり」は、創立者の教育方針を体現するものです。



● 栄養科学研究所

大学の研究成果を
より多くの人々の健康維持に役立てるため
学園に1990(平成2)年開設された研究機関。

栄養科学研究所の前身となる「香川研究所」は、1936(昭和11)年に設立され、栄養学の教育と発展には研究が重要であるという本学園の理念を体現しています。

◀外部機関や企業との共同・委託研究、栄養科学全般に関する研究を行っています。食品の栄養・機能性成分などの分析を行う「食品成分分析センター」も併設

科学
を支える



● 学生寮(若葉寮)

5階建てワンルームタイプの学生寮。
安心して快適な暮らしを提供。

学生生活
を支える



▼個室はベッドや机、収納家具を備えたオールインワンの洋室。キッチンには冷蔵庫付き



◀明るく広々としたエントランス。セキュリティも万全

香川綾記念教育交流センター

● 香友会館

交流
の機会を
支える



◀香友会(こうゆうかい)は学園の卒業生の同窓会。5万人を超える会員(卒業生)で構成される

2000(平成12)年の開設以来、香友会主催の研修会をはじめ、卒業生の同窓会、在学生の部活動、近隣住民の集会など、様々な交流の場を提供。

▼テストキッチン・研修室・和室・会議室など多彩な部屋が用意されている



科学や暮らしを充実サポート

関連施設

栄養科学研究所

学生寮(若葉寮)

香川綾記念教育交流センター香友会館





◀ 1号館
外観



自主的に学べる 学習環境

● 図書館 (1号館 2F)

蔵書数は4万5千冊。
グループワークや
自習など目的に応じた
スペースを設置。



● iパーク (1号館 3F)

パソコンが自由に使える
学習スペース。

● 情報処理演習室
(1号館 3F)



食べて学び憩う実践の場

● カフェテリア (学食) (1号館 1F)



◀ 学食の献立は、主食の◆胚芽精米ごはん、♥主菜(魚、肉、卵、豆腐を主材料にした料理)と♣副菜(野菜料理)を組み合わせ、できるだけ旬の食材を使い、栄養的に充実した食事を提供しています。仲間と一緒に食べる憩いの場でもあります



● ピンクの廊下

学生の集いのスペース。
1・2・3号館をつなぐ廊下で、
床がピンク色なので、「ピン
クの廊下」の名称で親しま
れています。

● 給食管理実習室
(1号館 1F)

大量調理を行うための
業務用調理機器が完備。



◀ 給食管理実習室内の設備・機器

- ① 下処理室
- ② 回転釜 (給食の代表的大型機器。煮る、茹でる、炒める等万能)
- ③ スチームコンベクションオープン (焼く・蒸す等多機能)
- ④ プラストチラー (急速冷却機)
- ⑤ 温度の計測 (針状の温度センサーを使用)

給食の計画から、さまざまな大型調理機器を
実際に操作し、食事を提供するまでの
全工程を、自ら体験して学びます。

駒込キャンパス

栄養学を生活にいかす実践的学び

1号館

カフェテリア (1F) / 給食管理実習室 (1F)
図書館 (2F)
情報処理演習室 (3F) / iパーク (3F)
教室 (3F)

2号館

ロッカー室 (地下1F) / 調理実習室1・2 (1F)
階段教室 (2F)
学生実験室 (3F・4F)
教室 (4F)
体育館 (5F)

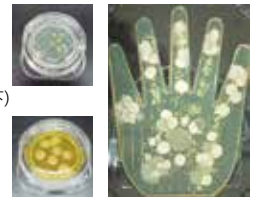
- **階段教室** (2号館 2F) 実演授業では教員の手元が見えるよう視聴覚機器を完備。



実験を通して、体内や食品におけるさまざまな反応や変化を実際に学生自らの目で確認し、実感して学べる工夫があり、そのために必要な実験機器や器具がしっかり備えられています。

- **学生実験室** (2号館 3F・4F)

食品の成分分析、微生物の観察など、様々な実験を実施。



▶ 食品学実験の様子 (右上)、食品衛生学実験の様子 (右下)

- **調理実習室** (2号館 1F)

調理の基本操作とともに、さまざまな料理形態に対応できる設備が整った実習室。



調理実習をはじめ、食事づくりに関する実習では、本学が開発した「食事法」*をベースに、栄養的でおいしい食事づくりの技術を自分のものにします。

*食事全体の栄養バランスを整え、エネルギー量を調整する「四群点数法」、料理の味を決める「調味パーセント」

▶ 調味料は計量スプーンをきちんと使って調味する



▲▲ 教員による丁寧な指導に加えて、少人数のグループワークで協力して料理を仕上げていることを通して、学生同士で確かめ合うこともでき、技術が定着していく

▲ 高度な技術を誇る教員の手元がクローズアップ。後ろの席の学生も、教員の手元の動きをモニターでしっかり確認できる



- **体育館** (2号館 5F) 各種実習・演習やクラブ活動で使用。



理論に基づき、自ら身体を動かし、実践していただくことで技術を習得します。

- ◀ 健康づくり運動処方 (ウォーキング強度を測定)



▲ 栄養学実験実習 (消費エネルギー量を測定するためウォーキングによる呼吸を採取)



▲ 教職実践演習 (専門家による救命救急法の講習を受講)

● **デモンストレーションルーム** (4号館 地下1F)

示範調理する教員の手元の動きを確実に目視できるように大型モニターを完備。



● **調理実習室** (4号館 4F)

少人数のグループで調理をしながら、手順・技術を自分のものにできるスペースを確保。必要な機器や器具を配備。



調理実習では、お客様の視線も大切にしながら、日本、西洋、中国料理の基礎から応用までの技術を習得していきます。

● **製菓実習室** (3号館 1F)

いつも使う場所だからこそ使いやすさ、学びやすさを徹底。



● **総合調理実習室** (4号館 1F)

お客様においしく食べていただくために、食材の発注から調理、盛り付け、供食に至るまでをトータルで学び実践する実習室。



● **ブルーラウンジ** (3号館 中2F)

授業の合間に、放課後に自由に使える憩いの場。



駒込キャンパス

調理と製菓の技術で食の楽しみを創造

3号館

ロッカー室 (地下1F) / 調理実習室3 (地下1F)
第1製菓実習室 (1F) / ブルーラウンジ (中2F)
学生課等事務部署 (2F) / 教室 (3F・4F・5F)
小講室 (5F)

4号館

デモンストレーションルーム (地下1F) / 調理実習室4 (地下1F)
総合調理実習室 (1F) / 菓子工房プランタン (1F)
第2製菓実習室 (1F) / 教室 (2F・3F・4F)
調理実習室5 (4F) / レストラン松柏軒 (5F)

プロフェッショナルな供食を通しての
食の実践教育の場

レストラン 松柏軒 (4号館 5F)

調理の現場実習で、仕込みの手順や盛り付け、料理を提供するタイミングなどを
実践的に身に付け、サービスの現場実習では、お客様を迎える準備や、
料理に合わせたテーブルセッティングなどを学ぶ施設。



料理を楽しみながら人との絆が深められるひとときをご提供します。

一般のお客様にご予約にてフランス料理や日本料理をご提供する営業活動を展開。
会食や宴会、出張料理なども行っています。
自治体が主催する地域の方々とのふれあい食事会の場としても利用いただいています。

1967 (昭和42)年に校内レストランとして開設。「松柏軒(しょうはくけん)」の名前の由来は、古く徳川
時代の伊達家の下屋敷として築かれた屋敷(現在の駒込校舎の地)に徳川光圀卿がご来駕の折に命名
されたといわれています。



半世紀以上、愛され続けているおいしさがあります。

菓子工房 プランタン (4号館 1F) Le Printemps

営業開始は、1968 (昭和43)年。

専門学校生が製品の企画・原価計算・製造・販売までの店舗経営を
学ぶ施設。



▲プランタン外観



▲▶専門学校生徒考案の
ケーキも店頭で登場



▼一般のお客様にも販売。定番の
おすすめクッキーは、原材料と
なる素材をいかしたシンプルな
味わいで、多くのお客様と卒業
生に愛されています



◀旬のフルーツを使った
ケーキが続々登場



◀毎日焼き立てのパンが
店頭で並び



● 香川綾記念生涯学習センター



▲香川綾記念生涯学習センター

● 代理部 (サムシング)

本学オリジナル商品をはじめ、
書籍・教科書・実習用白衣・
エプロン・調理器具などを販売。
学食で提供している胚芽精米も販売。



▲在学生のほか、保護者の方、また一般の方などにも気軽に立ち寄りいただけます



▲5号館 外観

● 広報部

(5号館 1-2F)

▼創立者香川綾の生涯を漫画で紹介した冊子



女子栄養大学で開発してきた食事をベースに、
多様な学びのニーズに応じた社会教育を展開

● 生涯学習センター (1F)

いつでもどこでも誰でも学べる社会通信教育「栄養と料理講座」、
家庭料理の知識と技能を評価する「家庭料理技能検定」、料理の基
礎から応用まで学べる「香川料理教室」などを実施。

▶現在の社会通信教育「栄養と料理講座」の前身であ
る通信講座は1960(昭和45)年にスタートした

● 栄養クリニック (2F)

1969(昭和44)年に大学内に開設。
生活習慣病の予防・肥満治療・メタボリック
シンドローム対策などを中心に各種講座の開
催、管理栄養士による栄養相談などを実施。



● 出版部 (5号館 5-7F)

月刊誌「栄養と料理」をはじめ、本学が開発した食事法「四群点数法」の活用
書など日々の食事に役立つ書籍を通して、食と健康に関する確かな情報をお
届けしています。



▶「栄養と料理」最新号(2021年5月号)

「栄養と料理」は、1935(昭和10)年
に学園の前身である「家庭食養研究
会」のテキストとして創刊



「四群点数法」の考
え方や献立づくり
の基本を解説

建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」を具現化し続けている
学園のさまざまな情報を広く社会に発信
社会連携の窓口でもあり、連携数は200以上

▼創立者香川綾が、誰もが健康になれるために考案・提案し、普及し続けてきた食事の実践についてとりまとめ、発信



駒込キャンパス

多様なニーズに応える社会教育の拠点

関連施設

香川綾記念生涯学習センター

[生涯学習センター(1F)／栄養クリニック(2F)]

代理部(サムシング)

5号館 [広報部(1-2F)／出版部(5-7F)]



学園の歩み

- 1933年 「家庭食養研究会」発足
1935年 「家庭食養研究会」のテキストとして『栄養と料理』創刊
1937年 「栄養と料理学園」に名称変更
1940年 「女子栄養学園」に改称
1945年 駒込校舎全焼 群馬県に学園疎開 創立者香川昇三 疎開先で死去
1947年 女子栄養学園 復活
1948年 「財団法人 香川栄養学園」設立 1950年 女子栄養短期大学設置
1951年 「学校法人 香川栄養学園」に改組

1956年 女子栄養短期大学に第二部(夜間)を設置
1959年 東京で最初の調理師学校として 香川調理師学校を設置
1961年 女子栄養大学家政学部食物栄養学科を設置 女子栄養学園と香川調理師学校を統合して「香川栄養学校」を設置
1965年 女子栄養大学家政学部を栄養学部栄養学科に改組
1967年 栄養学部二部(夜間)を設置

1969年 女子栄養大学大学院栄養学研究科栄養学専攻修士課程を設置

1976年 香川栄養学校を「香川栄養専門学校」に改組

1989年 大学院に栄養学専攻博士後期課程を設置

1995年 大学院に保健学専攻修士課程を設置
1997年 大学院保健学専攻に博士後期課程を設置 創立者香川綾死去(享年98歳)
2000年 女子栄養短期大学を「女子栄養大学短期学部」に名称変更

2001年 女子栄養大学短期大学部第二部(夜間)を廃止

2010年 香川栄養専門学校を「香川調理製菓専門学校」に名称変更

2020年 栄養学部二部(夜間)を廃止

施設・設備の歩み

- 1933年 香川昇三・綾 小石川駕籠町102番地の自宅で「家庭食養研究会」を発足(会長:香川綾)
1936年 「家庭食養研究会」を駕籠町198番地の鉄筋3階建てビルに移転、香川研究所設立

1945年 空襲にて駒込校舎全焼

1950年 [駒込] 木造校舎完成

1954年 [駒込] 1号館完成
1956年 [駒込] 2号館完成
1959年 埼玉県坂戸町に校地購入

1963年 埼玉県坂戸町に校舎・学生寮完成

1965年 [駒込] 3号館完成

1967年 [駒込] 4号館完成
[駒込] レストラン「松柏軒」開設
1968年 [駒込] 製菓営業開始
1969年 [駒込] 栄養クリニック開設
[坂戸] 体育館完成
1974年 [坂戸] 1号館完成

1980年 大学栄養学部を坂戸市に全面移転
[坂戸] 図書館棟(現4号館)、学生食堂完成
1986年 [坂戸] 2号館完成

1990年 [坂戸] 栄養科学研究所開設
1993年 [坂戸] 体育館、学生食堂、教室棟完成(現5号館)
1994年 [坂戸] 植物学研究室棟(現大学農園内の農園教室)完成
1995年 [駒込] 菓子工房「プランタン」(2号館地下)オープン

1999年 [駒込] 香川綾記念生涯学習センター完成
2000年 [駒込] 代理部新装オープン
[駒込] プランタン(4号館1F)新装オープン
[坂戸] 2号館実習室・演習室新設
[坂戸] 6号館完成
[坂戸] 9号館(学生ロッカー棟)完成
[坂戸] 10号館(生活習慣病研究センター)完成
2001年 [坂戸・駒込] iパーク新設
[坂戸] 7号館(研究棟)完成
[坂戸] 8号館(入試広報センター)完成
2002年 [駒込] カフェテリア・給食管理実習室新装
[坂戸] 学生寮(若葉寮)完成
2003年 [坂戸] 11号館完成
2006年 [坂戸] 12号館完成

2013年 [坂戸] 13号館(学生クラブハウス)新築
2017年 [坂戸] 3号館(食文化キッチン・ラボ)新装

[坂戸] =坂戸キャンパス [駒込] =駒込キャンパス

キャンパス・アクセス

坂戸キャンパス

Sakado Campus

女子栄養大学大学院

女子栄養大学

所在地 / 〒 350-0288 埼玉県坂戸市千代田 3-9-21

東武東上線 若葉駅より徒歩3分



駒込キャンパス

Komagome Campus

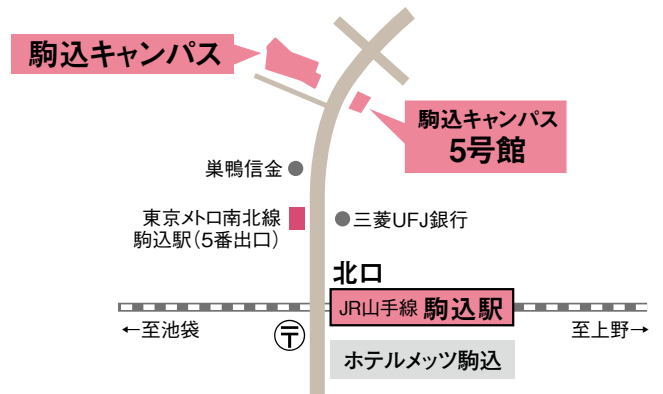
女子栄養大学短期大学部

香川調理製菓専門学校

所在地 / 〒 170-8481 東京都豊島区駒込 3-24-3

JR山手線より徒歩5分

東京メトロ南北線駒込駅より徒歩3分



学校法人 香川栄養学園

女子栄養大学 広報部 学園広報課

〒 170-8481 東京都豊島区駒込 3-24-3

TEL:03-3915-3668 FAX:03-3915-3635

e-mail:gkoho@eiyo.ac.jp

www.eiyo.ac.jp

