

教育研究上の多面的情報

●教育条件について、教員一人当たり学生数、収容定員充足率、年齢別教員数、職階別教員数は教育研究上の基礎的な情報、修学上の情報をご覧ください。

●教育内容について、専任教員と非常勤教員の比率、学位授与数(または授与率)、就職先の情報も同様に教育研究上の基礎的な情報、修学上の情報をご覧ください。

●学生の状況(入学者推移、退学・除籍者数、中退率、留年者数、社会人学生数、留学生数及び海外派遣学生数)については修学上の情報をご覧ください。

●国際交流・社会貢献等の概要(海外協定相手校、社会貢献活動、大学間連携、産官学連携)について、次項以降よりご覧ください。

●海外協定相手校

アメリカ合衆国ユタ州の Utah Valley Community College (ユタバレイ コミュニティ大学) と姉妹校協定をしています。

●社会貢献活動

公開講座と公開講演会については、年度の前期・後期にそれぞれ多くの公開講座と、年に数回の公開講演会を実施しています。

公開講演会の過去の実績は以下の通りです。

毎年、食に関する講演会を実施しております。下記は平成22年度～30度(予定)の内容です。

- ・平成22年9月12日(土)「日本の食と農を考える」九州大学大学院農学研究院特別顧問
元農林水産省農林水産技術会議委員 貝沼 圭二 先生
- ・平成23年11月5日(土)「食育ー食を大切に作る心」つきぢ田村 三代目 田村 隆 氏
- ・平成24年10月20日(土)「食育にとっての食空間デザインー楽しい食卓を効果的に演出する方法ー」
櫻井 美佐子 先生(食環境コンサルタント)
- ・平成25年10月19日(土)13時～14時30分「成長期における食育の重要性」白井 ひで子先生(小平市小平第六小学校 栄養教諭)
- ・平成26年11月25日(火)14時30分～16時30分「江戸川区の特産品『小松菜』を使ったエコ・クッキングー献立の立て方とデモンストレーションー」つきぢ田村 三代目 田村 隆 氏
- ・平成27年1月22日(木)10時40分～12時10分「メディアに惑わされない! 食事のほんと」藤谷 朝実 氏
(社会福祉法人 恩賜財団済生会横浜市東部病院栄養部副部長)
- ・平成27年11月24日(火)13時00分～14時30分「江戸川区特産『小松菜』でつくる簡単デリと簡単おやつ・ラッピング」森崎 繭香 氏(お菓子・料理研究家)・宮寄 夕霞 氏(フードスタイリスト)
- ・平成28年1月22日(金)13時00分～14時30分「和食の魅力を次世代に」江原 絢子 氏(東京家政学院大学名誉教授・客員教授、一般財団法人和食文化国民会議理事・副会長)
- ・平成28年10月11日(火)13時00分～14時30分「江戸川区特産『小松菜』を使った中国料理講習会」
譚 彦 彬 氏(広東名菜「赤坂離宮」オーナーシェフ)
- ・平成29年 1月17日(火)13時00分～14時30分「学校給食の食育ー子供たちが元気になるためにー」
秋 元 美 智 子 氏(千葉県栄養士会理事 流山市立江戸川台小学校主査栄養士)

- ・平成 29 年 11 月 21 日（火）14 時～16 時「江戸川区特産小松菜を使った西洋料理講習会～東京会館の伝統フレンチをご家庭で～」 外山 勇雄 氏（東京会館グランドシェフ） 森田 信夫 氏（東京会館調理・青果部副部長 如水会館総料理長）
- ・平成 30 年 1 月 16 日（火）14 時 40 分～16 時 10 分「美味しさと香り～香りの不思議な世界～」 佐藤 広 顕 氏（東京農業大学 生物産業学部 食品香粧学科 教授）
- ・平成 30 年 11 月 3 日（土）13 時 00 分～14 時 30 分「江戸川区特産小松菜の知識を深める講座～和食の歴史トピックス～」 松尾 鉄城 氏（香川学園 女子栄養大学特任教授）
- ・平成 31 年 1 月 19 日（土）13 時 00 分～14 時 30 分「糖質の種類と機能～もっと知りたい糖質の世界～」 藤田 考輝 氏（塩水港製糖株式会社 常務執行役員 糖質研究所所長）

また、ボランティア活動については国際交流・社会貢献のページをご覧ください。

江戸川区防犯協会主催の「地域安全の集い」や小岩警察署主催の「ひったくり防止キャンペーン」に参加し、日頃の活動に対し、感謝状を受賞いたしました。（2014 年 7 月 10 日のブログ記事より）

また、ボランティアセンターを設置し、学生の学内外でのボランティア活動を奨励しています。

●大学間連携

現在、実施しておりません。

●産官学連携

現在、実施しておりません。