

SEIBU-GAKUEN SCHEDULE GUIDE 2025 全科オープンキャンパス・説明会 日程紹介

詳しくは
こちら！



参加特典 オープンキャンパス・説明会・学園祭に2回参加で **入学検定料免除** になります。

体験型オープンキャンパス

会場：各校舎 開催時間：10:00~13:30

4月20日(日)	8月2日(土) / 9日(土)	12月20日(土)
5月10日(土) / 25日(日)	23日(土)	
6月1日(日) / 21日(土)	9月7日(日) / 27日(土)	2026年
7月13日(日) / 26日(土) <small>※義肢以外</small>	10月4日(土) <small>※調理以外</small>	1月24日(土)
	11月8日(土) / 16日(日) <small>※義肢のみ</small>	2月15日(日)
		3月15日(日) / 28日(土)

学科説明会

会場：各校舎
開催時間：10:00~12:00

4月26日(土)	〈直前説明会〉
5月31日(土)	9月20日(土)
6月7日(土)	10月26日(日) <small>※言語・義肢のみ</small>
6月15日(日)	11月8日(土) <small>※調理・栄養のみ</small>
7月27日(日)	
8月8日(金)	2026年 2月28日(土)

夜の説明会

開催時間：18:00~20:00

〈調理師夜間部〉	〈全科〉
5月30日(金) 12月5日(金)	2026年
6月13日(金)	2月6日(金)
7月11日(金) 1月30日(金)	3月13日(金)
11月21日(金) 2月13日(金)	

学園祭

開催時間：10:00~14:00

7月26日(土) 義肢装具学科学園祭〈新宿校〉
10月4日(土) 調理師科感謝祭〈新所沢校〉
10月26日(日) 栄養士学科学園祭〈所沢校〉
11月8日(土) 言語聴覚学科学園祭〈池袋校〉

WEB個別説明会(要予約) 開催時間：平日 9:00~17:00 土曜 9:00~12:00



〈学校法人 文理佐藤学園 / 厚生労働大臣指定 専修学校〉

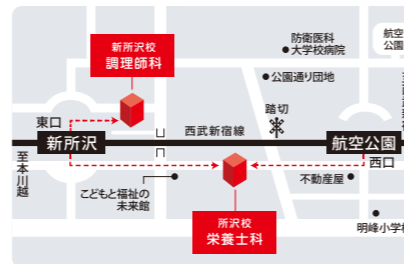
西武調理師アート専門学校
西武学園医学技術専門学校

新所沢校 調理師科(昼・夜)

〒359-0044 埼玉県所沢市松葉町4-23
TEL.04-2992-0006(代)

所沢校 栄養士科

〒359-1112 埼玉県所沢市泉町1806
TEL.04-2922-0008(代)



東京池袋校

言語聴覚学科

〒170-0013
東京都豊島区東池袋3-9-3
TEL.03-3980-1771(代)



東京新宿校

義肢装具学科

〒169-0073
東京都新宿区百人町2-5-9
TEL.03-3360-6217(代)



〈お問い合わせ〉

所沢 04-2922-0008 東京 03-3980-1771

E-mail > welcome@seibugakuen.ac.jp

西武学園 WEBサイト > 西武学園

URL > https://www.seibugakuen.ac.jp



BUNRI'S
西武学園

Dream Wind

School Guide 2025

Make your dreams come true here at Seibu!



調理師科
新所沢校

栄養士科
所沢校

言語聴覚学科
東京池袋校

義肢装具学科
東京新宿校

西武調理師アート専門学校

西武学園医学技術専門学校

調理師科 CULINARY ARTS

新所沢校

心と技が磨かれた未来の「食」のフードスペシャリストを育成します

人気の日本料理や西洋・中国・製菓・製パンなど、調理技術の基礎から応用まで学び、充実のカリキュラムで即戦力を養います。入学直後から、就職講座/面接指導/マナー講習/インターンシップ(現場研修)などを実施し、個々の希望に合わせた就職100%を叶えていきます。夢は大きく! 志は高く!

取得できる資格

国家資格

国家資格 調理師免許

食品や栄養に関する知識を持っていることを証明する、プロの料理人や経営者になるために必要な資格。本校を卒業することで無試験で取得可能。

専門調理師・調理技能士(技術考査)

調理技能・技術についての国家資格です。本校の技術考査に合格すると、実務経験6年で学科試験免除で受験できます。

学内認定資格

西武学園 フードコーディネーター2級

食のスペシャリスト「フードコーディネーター」。本校のフードコーディネーター講座でテーブルセッティング、カラーコーディネート、ラッピングなど「食」の演出を学び資格を取得可能。

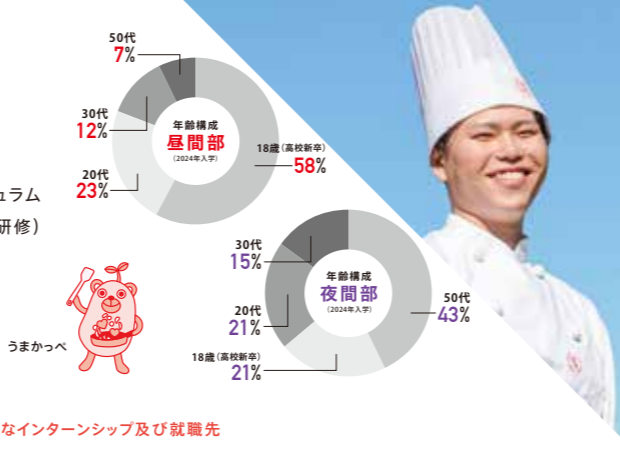
西武学園 調理技能検定3級~1級

より高度な調理技術と専門知識の習得を目指し、基礎を学び、年3回行われる試験を受けることで、全員が確実に基礎技術力を習得できる本校独自の資格です。

主なインターンシップ及び就職先

帝国ホテル/ホテルオークラ/ホテルニューオタニ/ハイアットリージェンシー東京/パークハイアット東京/ロイヤルパークホテル/東京マリオットホテル/ヒルトン東京/ホテルメトロポリタン/ホテル雅叙園東京/竹葉亭/うかい/和食大鼓/梅の花/膳割/志川越いちのや/川越山屋/日比谷松本楼/イルクヤンティ/キハチカンパニー/赤坂四ッ川/菊水亭/晴珍楼/明治記念館/八芳園/東京會館/氷川會館/銀座コージーコーナー/トップスベーカー/モン・プレジール/エミール/グリーンハウス/ニフス/三芳の森病院/特別養護老人ホーム龍令園/エムサービス 他

→ P.04



栄養士科 DEPARTMENT OF NUTRITION

所沢校

西武学園の「食」「食育」への新しい挑戦は栄養士の活躍をさらに広げます

健康長寿社会を予防医学で支える栄養士。人生100年時代の今だからこそ、社会的ニーズが高まっています。医療の中の栄養士を目指す栄養医療領域、乳児から高齢者まで食育と福祉を融合した健康福祉領域、健康と運動に特化したヘルシースポーツ領域から自分に合った道を探しましょう。

取得できる資格

国家資格

国家資格 栄養士免許

身につけた知識・技術によって献立作成、栄養指導、調理指導などを行い、栄養・食生活の側面から人々の健康づくりを支援する専門職。本校を卒業することで無試験で取得可能。

食育栄養インストラクター

全国栄養士養成専門学校協議会の栄養士・管理栄養士養成施設の学生に限定された資格で、栄養士・管理栄養士のプラスαの資格。

学内認定資格

西武学園 フードコーディネーター2級

食のスペシャリスト「フードコーディネーター」。本校のフードコーディネーター講座でテーブルセッティング、カラーコーディネート、ラッピングなど「食」の演出を学び資格を取得可能。

西武学園 調理技能検定

より高度な調理技術と専門知識の習得を目指し、基礎を学び、各種試験を行うことで、全員が確実に基礎技術力を習得できる本校独自の資格です。

その他の資格

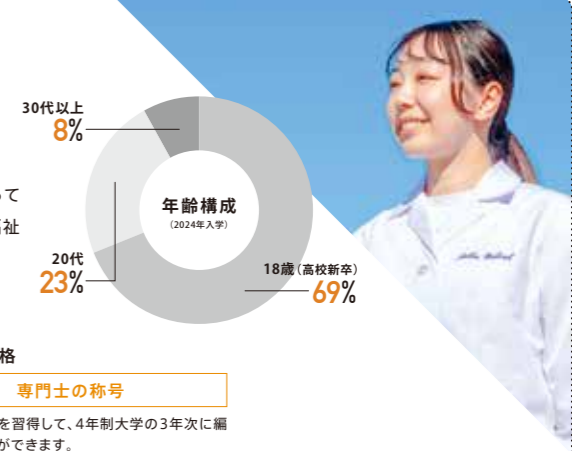
専門士の称号

衛生専門課程を習得して、4年制大学の3年次に編入することができます。

フードスペシャリスト

健康管理能力検定
生活リズムアドバイザー

認知症サポーター



→ P.14

Dream Wind

Make your dreams come true here at Seibu!



夢を後押しする風が吹いている場所。

高い就職率と安心の国家資格取得、専門職をめざせる西武学園の学び

“ほんものを創るチカラ”を身につけてたくさんの人々に笑顔を届けましょう!

心を豊かに! 夢は大きく! あなたの未来と希望を育てます。



言語聴覚学科 DEPARTMENT OF SPEECH THERAPY

東京池袋校

ことばで気持ちを伝えられない方たちの心を開く素敵な仕事です

言語聴覚士は、患者様のことば、きこえ、のみこみなどのリハビリを行い支援する国家資格の医療職で、人のために役立つ大変やりがいのある仕事です。言語聴覚士は不足しており、全国の病院・施設・行政機関等から多くの求人が寄せられており、本校で言語聴覚士の資格を取得すれば、毎年就職率は100%! 言語聴覚士の資格を取得し、医療のプロフェッショナルとして活躍しましょう!

取得できる資格

国家資格

国家資格 言語聴覚士

3年間という最短で国家試験の受験資格が得られます。

専門士の称号

医療専門課程を習得して、4年制大学の3年次に編入することができます。

Print!

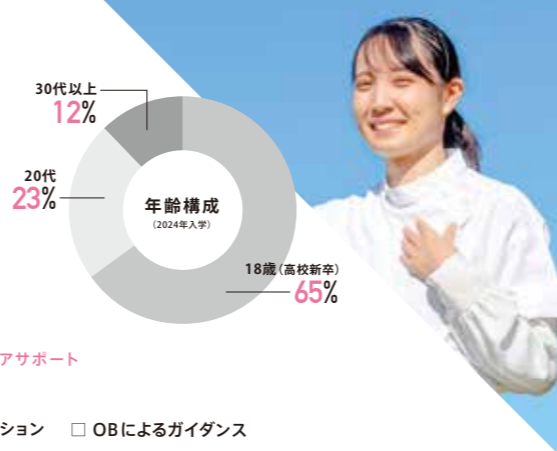
病院が主な就職先で、その他、介護施設、福祉施設、行政機関等へ就職する方もいます。就職担当と担任が連携し、進路アンケートや個人面談を実施し、きめ細かな指導をします。全国から寄せられた求人情報を常時公開し、相談しながら就職活動をサポートします。

3年間のキャリアサポート

- オリエンテーション
- 個人面談
- 保護者会
- 講演会
- 学会参加
- OBによるガイダンス
- 履歴書の書き方講座
- 面接の練習
- 就職説明会の参加



→ P.22



義肢装具学科 DEPARTMENT OF PROSTHETICS AND ORTHOTICS

東京新宿校

臨床経験豊富な講師陣による実践授業!
就職実績が良いのには理由があります

義肢装具学科では、現場で活躍されている方や経営者の方の特別講義を実施し、就職後なるべく早く立ち立てるようサポートしています。また、社会人としての必須条件である「挨拶・身だしなみ・清掃・出席」の4つを大切にしており、企業様からの評価も高く、確実な就職につながっています。

取得できる資格

国家資格

国家資格 義肢装具士

3年間という最短で国家試験の受験資格を取得できます。

専門士の称号

医療専門課程を習得して、4年制大学の3年次に編入することができます。

その他の資格

福祉用具専門相談員

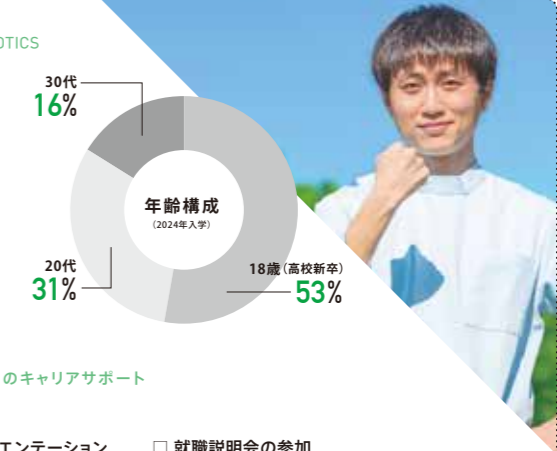
義肢装具士資格取得により従事可能

3年間のキャリアサポート

- オリエンテーション
- 履歴書の書き方講座
- 講演会
- OBによるガイダンス
- 保護者会
- 就職説明会の参加
- 個人面談
- 面接の練習
- 学会参加



→ P.30



同じ夢を持つ仲間とともに、
 楽しみながら学べる環境で、たくさんの
 美味しい料理が笑顔から生まれています。

西武調理師アート専門学校 (専門実践教育訓練給付金制度) 認定校 ※昼のみ

CULINARY ARTS
調理師科

新所沢校 | 昼1年・夜1.5年

【西武調理師アート専門学校の「アート」とは?】

自然の産物である素材を元に、料理人の知識と技で生み出される料理はまさに見た目、味ともに人を感動させる「アート(芸術)」と言えます。西武調理師アート専門学校では50年以上の実績をもとに、「アート」をキーワードに料理のちからで「SMILE & HAPPINESS」を生み出す、時代に即した調理師の育成に努めています。

【目指す職種】

- ✓ 調理師 (卒業と同時に無試験で国家資格取得)
- ✓ 専門調理師・調理技能士 (技術審査)
- ✓ 西武学園調理技能検定 (学内認定)
- ✓ 西武学園
 フードコーディネーター2級 (学内認定)

…など

【目指せ進学】

併設校の「西武学園医学技術専門学校(栄養士科)」
 「西武文理大学」に特別推薦で進学が可能です!

西武学園の特徴 ①

高い就職率 (就職希望者)
 プロへの近道!
 就職先がきっと見つかります。

100%

西武学園の特徴 ②

資格取得率
 夢へのチャレンジ!
 資格に年齢は関係ありません!

100%

西武学園の特徴 ③

既卒者率
 構成年齢は様々で、
 学びなおしも安心です。

42% | 79%



社会人の方へ

専門実践教育訓練給付金制度をご利用いただけます。

働く人の主体的で、中長期的なキャリア形成を支援し、雇用の安定と再就職の促進を図ることを目的とする雇用保険の給付制度です。一定の条件を満たす雇用保険の被保険者(在職者)、または被保険者であった方(離職者)が、厚生労働大臣の指定する専門実践教育訓練を受講し修了した場合、本人が教育訓練施設に支払った教育訓練経費の一定の割合額(上限あり)がハローワークから支給されます。

調理師科(昼・夜)	
1年目	年間40万円
資格取得後、調理師として就職した場合	年間16万円
支給額合計(最大)	56万円

<在校生インタビュー>

MYSCHOOL
 * LIFE *

調理師の道の先に思い描いた自分の姿を

埼玉県 東野高等学校 高橋 さくらさん

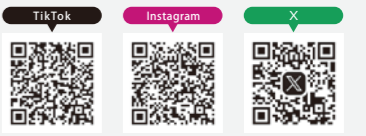
私が調理師の道に進もうと決めた時、お客様に美しく美味しいお料理を提供する姿がイメージできました。その目標に向かってホテル見学ツアーに参加、以前ここで働いていた先生とも合流し、思いがけず料理長様まで出てきてくださって私たちを激励いただきました。働いている先輩たちの雰囲気も若く明るくて、このステージで自分も活躍してみたいと、ますます『早く働きたい』と思うようになりました。学校での授業も充実していて、イベントの準備では、先生とも協力して放課後は常に何かを仕込んでいる、この日々がたまらなく楽しかったのです。こんな学校は他にないですね! 楽しくすごしています。

就職先 ▶ ハイアットリージェンシー東京

CAMPUS CALENDAR 西武学園キャンパスカレンダー

4/5月	6/7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
●入学式 ●新入生研修会	●サラダコンテスト ●テーブルマナー研修 ●調理技能検定 ●校外実習(インターンシップ)	●テーブルマナー研修 ●前期本試験	●学園祭(感謝祭)	●調理技能検定(写真) ●フラワーアレンジメント	●クリスマスケーキ特別実習 ●クリスマスリース講座 ●おせち料理特別実習	●フードコーディネーターフェスティバル(写真) ●調理技能検定	●卒業料理作品展 ●後期本試験	●卒業旅行&テーブルマナー ●ホスピタリティパーティ ●卒業式&謝恩会

校内の雰囲気はこちらからもご覧いただけます



WESTERN FOOD

西洋料理

色とりどりのソースと芸術的な盛り付けで豊かに描かれる一品。素材の持ち味を最大限に引き出す、フレンチやイタリアンの広がり学びます。

〈学べるメニュー〉

トマト&クリームの手打ちパスタ/夏野菜のペペロンチーノ/ピッツァマルゲリータ/フィレンツェ風キッシュ/リゾット/アクアパッツァ/ブイヤベース/舌平目のグルノーブル風/魚介のムースリヌ/鴨のローストオレンジソース/真鯛のポワレ2種のワインソース/鶏のガランティエヌ/子羊肉のパイ包み焼きマリアカラス風/春キャベツのポターージュ/牛ほほ肉の赤ワイン煮込み/バエリア 他



CONFECTIONERY & BREAD

製菓・製パン

センスと感性で誰もが微笑むスイーツの世界。焼きたての香りで幸福感を満たすパンの世界。

〈学べるメニュー〉

カトルカール/季節のフルーツタルト/モンブラン/ガトーモカ/デリスフリユイ/抹茶のロールケーキ/リンゴと紅茶のパウンドケーキ/シュークリーム/クリスマスケーキ/冷菓/シュガークラフト/チョコレート/メロンパン/カレーパン/バターロール/シュトレン/クリームベジロール/スモークサーモンとクリームチーズのペーグル/デニッシュ/クロワッサン/ベリーベリーブレッド/キャラクターパン 他



私のコダワリ

埼玉県
越谷東高等学校 出身
調理師科 照井 康介さん

西洋には様々な種類のソースがあります。一つ一つのソースの特徴を学び、食材の美味しさを引き出す組み合わせを覚え、将来自身で作った料理を食べたお客様に温かさや満足感を提供できるようになりたいです。



2 応用実習 情熱を持ってコース料理を作る!

様々な種類の魚や肉の部位を使い、ワインや小麦粉、チーズを使っている調理法を身につけながら、色鮮やかで華やかな盛り付けを学びます。また国内外で活躍するシェフの特別授業で最新のメニューを学び、卒業前にはコース料理を実践します。



1 基礎実習 基本から応用までしっかり学ぶ!

数種類の包丁や鍋、ストーブやオーブンの基本調理道具の使い方からスタートし、フォン(出汁)の取り方や野菜の切り方、材料の取り扱いを学び、丸鶏をさばくなど、基本技術を一人ひとり丁寧に指導して、フレンチやイタリアンを中心にオードブルからメイン、デザートまでを学びます。



3 試食 完成した料理を自ら確認!

見た目や味は同じ素材、同じレシピでも意外に人それぞれ違うものです。それは個性でもありますが、プロの料理としてはどうなのか...先生に質問し、学生同士で試食・確認しながら料理としての質を高めていきましょう。



私のコダワリ

埼玉県
秋草学園高等学校 出身
調理師科 中西 陽菜さん(左)
埼玉県 東京農業大学
第三高等学校 出身
調理師科 宮川 凛さん(右)

実習で、材料にはそれぞれに美味しい料理を作るための役割があると学びました。そのため、失敗ないように計量をきちんと行う、綺麗な仕上がりになるように料理を作る動作は丁寧にすることを心がけています。



2 応用実習 情熱を持ってコース料理を作る!

季節の旬の果物や食材を使ってコース料理の最後の楽しみとなるデザートを作ります。料理とのバランスを考えることも重要になるテクニカルな実習です。



1 基礎実習 基本から応用までしっかり学ぶ!

フランスなどヨーロッパの伝統的なお菓子の基礎を製法理論を交えながら学び、生地の作り方やデコレーションの仕方を習得します。製パンはイースト菌の動きを学び、バターロール、菓子パン、デニッシュなどの段階的なスキルアップとともに習得していきます。



3 試食 完成した料理を自ら確認!

見た目や味は同じ素材、同じレシピでも意外に人それぞれ違うものです。それは個性でもありますが、プロの料理としてはどうなのか...先生に質問し、学生同士で試食・確認しながら料理としての質を高めていきましょう。

CHINESE FOOD

中国料理

悠久の歴史、炎の芸術といわれる中国料理の迫力。
四大料理「四川」「上海」「広東」「北京」の調理法、
そして伝統の味を学べます。

〈学べるメニュー〉

麻婆豆腐／八宝菜／焼売／餃子／小籠包／カニ入りあんかけチャーハン／蝦仁の北京風チリソース炒め／ホタテと卵白の炒め／白菜と干し貝柱のクリーム煮／野菜とおこげのスープ／ザーサイと鶏肉の毛湯スープ／どんこ椎茸となまこの煮込み／牛ロース肉の甘酢辛み炒め／山芋と百合のつぼみ入サラダ仕立て／XO 醤とモッツアレラチーズ入り紋甲いかの冷菜／襦粗拼盤／冬瓜の詰め物蒸し 他



JAPANESE FOOD

日本料理

料理で四季を表現し、素材を生かす繊細な日本料理。
一番身近な料理だからこそ、その奥深さを追求できます。

〈学べるメニュー〉

筑前煮／ブリ大根／スッポン鍋／鮎塩焼き／穴子の押し寿司／加茂茄子鳥味噌田楽焼き／牛肉の都焼き／塩釜ほうらく焼き／天婦羅／海老真丈挟み揚げ／鯨唐揚／鰻南蛮漬け／鰹尽くし／枝豆吉野豆腐／おでん鍋／滝川豆腐／松茸ごはん／土瓶蒸し／握り寿司／手打ちうどん／お節／精進料理／会席料理 他



私のコダワリ

埼玉県
川越西高等学校 出身
調理師科 倉田 恭佑さん

色鮮やかでダイナミックな中国料理には、火力が命の鍋振りと、正確かつ繊細な包丁さばきがかかせません。日頃から、自身の包丁を研ぐことや扱う道具の手入れを怠らず、また鍋を振るための筋トレにも取り組んでいます。



2 応用実習

情熱を持ってコース料理を作る！

炒(チャオ)・焼(シャオ)・炸(ザア)・蒸(ツェン)・煎(ジェン)の5つの調理法をさらに深めています。コース料理の仕込みから盛り付け、点心・デザートまで一連の流れを実習します。



1 基礎実習

1 基本から応用までしっかり学ぶ！

中国料理は1本の中華包丁で全ての材料を切ります。その包丁の扱い方と火の扱い方など基本を習得。別名「火の料理」といわれる中国料理は、火の扱い方が重要なポイント。揚げる・炒める・蒸すなどの調理方法を徹底的に実習し、基礎をマスターします。



3 試食

3 完成した料理を自ら確認！

見た目や味は同じ素材、同じレシピでも意外に人それぞれ違うものです。それは個性でもあります。プロの料理としてはどうか…先生に質問し、学生同士で試食・確認しながら料理としての質を高めていきましょう。



私のコダワリ

埼玉県
大川学園高等学校 出身
調理師科 大木 聖空さん

自分に一番親しみのある日本料理だからこそ、調理の基礎をしっかりと学びたいと考えています。料理にあわせた基本調味料の割合を覚え、日本料理ならではの技法を習得するため疑問に思ったことはすぐに先生に聞くようにしています。



2 応用実習

2 情熱を持ってコース料理を作る！

基礎実習を習得したら、前菜、椀物、刺身、煮物、焼き物、揚げ物などを季節ごとに習得し、料亭や専門店に出される会席料理にチャレンジします。スッポン、鰻などの食材も扱っていきます。



1 基礎実習

1 基本から応用までしっかり学ぶ！

日本料理の基礎は包丁を自在に扱えること。包丁の持ち方、研ぎ方、切り方など初めての人でもしっかりと技術を身につけることができます。そして様々な魚のおろし方や調理法、食材の下処理、味付けを学んでいます。



3 試食

3 完成した料理を自ら確認！

見た目や味は同じ素材、同じレシピでも意外に人それぞれ違うものです。それは個性でもあります。プロの料理としてはどうか…先生に質問し、学生同士で試食・確認しながら料理としての質を高めていきましょう。

THE FOOD COORDINATOR

〈特別実習〉西武学園 フードコーディネーター2級取得

「食の演出家」 フードコーディネーターになる!

「食」と「おもてなしの心」を調和して、フード業界で活躍する人材、それが「食」のスペシャリスト「フードコーディネーター」です。美味しい料理をさらに美味しく、心から楽しんでもらえる時を演出するために必要なクリエイティブ力を、この講座で習得していきます。テーブルセッティング、フラワーアレンジメント、ラッピング、カラーコーディネート、飾りナブキン、塩細工、シュガークラフトなどをトータルで学びます。



年に一度開催されるフードコーディネーター表彰イベント



▲ フラワーアレンジメント

「ステキな時を過ごしてもらいたい」そんな思いを込めて花を自由にアレンジしていきます。アレンジの基本から学べます。



▲ ナブキン

何通りもある折り方でステキなテーブルセッティングを演出。おもてなしの心を形で表現します。



▲ カラーコーディネート

食欲をそそる色は? 気持ち落ち着く色は? この色とあの色は合う? 感情をもコントロールする不思議な色の組み合わせなどを学びます。



▲ シュガークラフト

絞り技術は製菓の基本。シュガークラフトは砂糖を使った「絞り」の芸術。花やケーキデコレーションなど、美しく造形する技術を学びます。

調理師科 昼間部

	1限目 (9:00~9:50)	2限目 (10:00~10:50)	3限目 (11:00~11:50)	4限目 (12:40~13:30)	5限目 (13:40~14:30)	6限目 (14:40~15:30)	7限目 (15:40~16:30)
月	食品衛生学	食文化理論			調理実習		調理理論
火	調理理論	公衆衛生学			食品衛生学		調理理論
水	調理理論	調理外国語			調理実習		
木		栄養学			調理実習		調理理論
金	公衆衛生学	食品学			トータルアートマネジメント		



夜

間

部

へようこそ!

夜1.5年

新所沢駅から徒歩約2分と駅から近く、仕事や学校が終わってからも授業に間に合う好立地。

『私たちに夢がある!』一人ひとりの夢が集う場所。夜間部は年齢も経験も様々ですが、新たな出会いは自分自身を必ず成長させてくれます! 少人数でまとまりもあり、わきあいあいと毎回楽しい授業でとにかく仲よし。やりたいことをやるのは今しかない! という思いで、専門知識を高めて将来の可能性を広げるため、Wスクールの方も多く、自分自身のスキルアップと将来への夢がふくらみます。

夜間部の特徴

- ◎学費が安い!
- ◎面倒見が良い!
- ◎奨学金入学制度もある!
- ◎レシピが豊富!
- ◎実習も座学も、楽しい授業!
- ◎専門実践教育訓練給付金制度が使える!
(支給額合計、最大56万円)



1年半後には、きっと笑顔で仲間と共に卒業できる!

力を合わせて! 「レストラン実習」のーコマ(1年次)

調理師科 夜間部(1年次)

	1限目 (18:00~19:30)	2限目 (19:40~21:10)
月		調理実習
火	食品衛生学実習	食文化理論
水		調理実習
木	調理理論	トータルアートマネジメント
金	公衆衛生学	栄養学



MY HAPPY LIFE

夢を叶えた「先輩たち」からのメッセージ



就職先 株式会社東京會館
埼玉県 山村国際高等学校 出身
新井 駿平さん / 2013年 調理師科卒業

高き志を胸に。挑戦し続けて自分をブラッシュアップしたい!

皇居のお堀を望む東京會館で勤続10年。ポワソン(魚料理の部署)のチーフアシスタントを務めています。昨年、【ガストロノミー(美食学)のエベレスト】ともいわれる(ル・テタンジュ賞)国際シグネチャー・クイズ・コンクール日本大会に初めて挑戦。提出するルセットも料理工程も全てフランス語でしたので、同僚に協力を仰ぎ、料理のアドバイスも料理長はじめ諸先輩方からたくさんいただいて、大変ありがたく思いました。

就職先 埼玉県立飯能南高等学校 出身
加藤 晋佳さん / 2020年 調理師科卒業・2022年 栄養士科卒業

調理師&栄養士 W免許でライフステージに合わせた就職を!

私は西武学園で調理師、栄養士免許を取得し、現在、美ヶ原の王ヶ頭ホテルで働いています。1年目の私でも前菜やデザートを担当されるほど、とてもやりがいのある職場です。料理長が優しく楽しい方で何でも教えてくれるので、この職場のうちに一つでも技術を極め、調理のスキルを上げたいと思っています。また、学生時代に出会った仲間は、今でも連絡を取り合っており心の支えとなっています。



就職先 ザ・リッツ・カールトン日光
東京国際大学 出身
小林 誠一さん / 2022年 調理師科卒業

日本最高峰のホテルで信頼される人を目指します

私は海外旅行が好きで、様々な国を訪ね歩き、出会った人たちに自分の作った料理を振る舞うことができました。その中でも日本料理が一番人気。この経験が料理を学ぼうと思ったきっかけとなりました。西武学園に入学し、日本料理の四季を織り込んだ奥深さや、食材を駆使した芸術性にさらに魅了されました。現在はグローバルな環境で学べるホテルリッツカールトン日光で、外国の方々の前で和食、寿司、鉄板焼きの3種類を担当しています。



【ホテルオークラ東京】 洋

埼玉県立 所沢中央高等学校 出身
横内 宥飛さん

ホテル見学会でロビーにしか入れなかったホテルオークラでしたが、学校に届いていた求人票を見て校外実習に行きたいと希望し、面接で「料理に対する情熱を語れ」との熱いお言葉をいただき就職を決めました。

たくさんのアドバイスをもらって就職を決めました!

【ホテル椿山荘東京】 洋

埼玉県 狭山清陵高等学校 出身
大西 美紅さん

新入生研修会を行ったホテル椿山荘東京に就職が決まりました。一年前に就職を決めた先輩の話、立派な宴会場、人工の霧も出せる日本庭園など、すべてがキラキラとまぶしく目に映りました。

学校生活を楽しみながら夢を忘れずに!

【ザ・ベニンシュラ東京】 洋

埼玉県立 川越初雁高等学校 出身
伊勢 翔悟さん

西洋料理が好きなので調理の道へ進みました。面接練習では、最初は緊張のあまり上手に笑顔や質問に答えることができず不安でしたが、だんだん慣れてきて試験当日の自信につながりました。

世界で最も有名な5つ星ホテルに就職!

【ホテルニューオータニ東京】 洋

埼玉県立 狭山緑陽高等学校 出身
鈴木 愛実さん

先生の後押しがあって面接に挑戦。実技試験もありましたが、学んできた調理実習の経験で無事に就職決定。最上階のビュッフェでのアルバイトもさせていただき、お客様の前に立つという楽しい経験もできました。

次の目標は、外国のお客さまとの英語での接客です!

【ヒルトン東京】 和

東京都立 府中東高等学校 出身
藤井 久大さん

就職を希望したきっかけは、校外実習で実際の現場を見て、グローバルな職場環境や、高いプロ意識とキャリア育成を魅力的に感じたから。日本料理の担い手として働けることを楽しみにしています。

新宿にあるホテルの和食担当になります!

【ホテルメトロポリタンエドモント】 和

埼玉県立 日高高等学校 出身
西田 優理さん

メトロポリタンには叔父が勤めていて、私も同じ場所で働きたい気持ちで強く目標にしていました。就職しても気を抜かず調理のプロとしてがんばってまいります。

豊島区のホテルの和食調理担当に就職!

【ウェスティンホテル横浜】 洋

西武文理大学 出身
板垣 美羽さん

ホテルの合同説明会で、のびのびと活躍している先輩の姿に惹かれ、ウェスティンの人事の方とつながることができました。7月の校外実習前には内定をいただき、とても楽しく充実したインターンシップでした。

最初の一步を踏み出すことは大切だと思います!

【株式会社LIVE CREATE】 洋

埼玉県 東京農業大学 第三高等学校 出身
宮川 凛さん

東京都港区にあるイタリアンレストラン Grill & Pasta es 麻布十番に内定が決まりました。内定先は、校外実習先でもあり、ここで働いていきたいと強く思い、希望が叶いました。

麻布十番のレストランでがんばります!

【グランドハイアット東京】 和

埼玉県立 豊岡高等学校 出身
橋本 明さん

一流のホテルで経験を積めることにワクワクしています。学校での時間を大切に、より成長できるよう技術はもちろん、より実践にむけた実習を心掛けたと思います。

六本木ヒルズのホテルに就職!

主な就職先

▼ホテル・式場

帝国ホテル/ホテルオークラ/ホテルニューオータニ/グランドハイアット東京/リーガロイヤルホテル東京/富士屋ホテル/グランドニッコー東京 台場/ヒルトン東京ベイ/東京ベイホテル/ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル/ハイアットリージェンシー東京/パークハイアット東京/ロイヤルパークホテル/パレスホテル東京/ザ・プリンスパークタワー/ヒルトン東京/プリンスホテル/ホテル椿山荘東京/東京マリオットホテル/ヒルトン東京お台場/アパホテル&リゾート/芝パークホテル/坂戸グランドホテルWIN/ラフレさいたま/リゾートトラスト/明治記念館/八芳園/東京會館/目黒雅叙園/ベルヴィ武蔵野/氷川会館/テイク&ギブニーズ/ベルセゾン/ラ・ポア・ラクテ/リビエラ東京/乃木会館 他

▼集団給食

グリーンハウス/レバスト/東洋食品/ニッコトラスト/三芳の森病院/特別養護老人ホーム亀倉園/ニューフジフーズサービス/特別養護老人ホームマザーアース/エムサービス/ニフス/藤江/アケア/リエゾン/社会福祉法人育心会/フォンス/西洋フード・コンパスグループ/メフォス/東松山医師会病院/わかな/さかえ保育園 他

▼専門店

株式会社LIVE CREATE/菊乃井/なだ万/銀座久兵衛/銀座神谷/東京たん熊北店/美濃吉/大志満/勘八/神田江戸銀/竹葉亭/福助/うかい/木乃婦/美々卯/天-/和食大穀/清河園蜻蛉亭/梅の花/うなぎ車屋/山屋/新ばし船正/鯉割京川越いちのや/とらふぐ亭/松栄庵/分けとく山/ひらまつ/銀座レカン/シェ・ミカワ/銀座Sunmi/オザミワールド/日比谷松本楼/ざくろ/た喜ち/イルキャンティ/六本木ヒルズクラブ/クロシェット ドゥ ボワ/つばめグリル/三笠会館/ジロー/レストランシステム/ピストロピンキオ/アルポルト/ボンヴィパン/キハチカンパニー/丸笑/四川料理吉華/銀座アスター食品/東天紅/筑紫樓/赤坂四川飯店/菊水亭/萬珍楼/聘珍楼/重慶飯店/南国酒家東京迎賓館/恵比寿京鼎樓 他

▼製菓・製パン

神戸屋/株式会社アコア/アンリ・シャルパンティエ/キルフェボン/木村屋総本店/ドンク/京橋千疋屋総本店/新宿高野/キハチアンドエス/銀座コージーコーナー/お菓子の店ファミリー/グレーブストーン/武蔵野菓子工房/浅野屋/中村屋/トップスベーカリー/モン・プレジール/エミール/パティスリーボタジエ 他

子どもからお年寄りまで
幅広い世代の健康を守る食の専門家。

DEPARTMENT OF NUTRITION

栄養士科

所沢校 | 2年制

【栄養士とは?】

学校給食や高齢者福祉、さらにはチーム医療の一員として、栄養士が活躍できるフィールドは多岐にわたっています。人生100年時代に、栄養士のニーズはますます高まっており、西武学園は時代のニーズに応える実践的な栄養士の育成を目指しています。

【取得を目指す資格】

- ☑ 栄養士 (卒業と同時に無試験で国家資格取得)
- ☑ 専門士の称号 (4年制大学の3年次に編入可能)
- ☑ フードスペシャリスト (2025年入学生より取得対象)
- ☑ 食育栄養インストラクター (実力認定試験A判定以上)
- ☑ 西武学園調理技能検定 (学内認定)
- ☑ 西武学園フードコーディネーター2級 (学内認定)
- ☑ 健康管理能力検定3級 ...など

【活躍のフィールド】

- ☑ 病院・診療所
- ☑ 行政
- ☑ 健康美容
- ☑ 学校給食
- ☑ 食品研究
- ☑ 福祉施設
- ☑ 保育園
- ☑ 医薬品
- ☑ 産業給食 ...など

西武学園の特徴 1

高い就職率 (就職希望者)
プロへの近道!
就職先がきっと見つかります。

100%

西武学園の特徴 2

資格取得率
夢へのチャレンジ!
資格に年齢は関係ありません!

100%

西武学園の特徴 3

既卒者率
構成年齢は様々で、
学びなおしも安心です。

35%



社会人の方へ

専門実践教育訓練給付金制度をご利用いただけます。

働く人の主体的で、中長期的なキャリア形成を支援し、雇用の安定と再就職の促進を図ることを目的とする雇用保険の給付制度です。一定の条件を満たす雇用保険の被保険者(在職者)、または被保険者であった方(離職者)が、厚生労働大臣の指定する専門実践教育訓練を受講し修了した場合、本人が教育訓練施設に支払った教育訓練経費の一定の割合

栄養士科	
額(上限あり)	年間40万円
1年目	年間40万円
2年目	年間40万円
資格取得後、栄養士として就職した場合	年間32万円
支給額合計(最大)	112万円

〈在校生インタビュー〉

MY SCHOOL

* LIFE *

目指すは健康を支える管理栄養士!

新潟県立長岡向陵高等学校 ** | 本村 優衣さん

西武学園
特待生
入 学

私は、料理が大好き! でも料理を作るだけで終わるのではなく、きちんとした栄養に関する知識を学びたいと思い入学を決めました。

少人数制の実習や授業で、すごく手厚く、深く教えてもらえます。授業では実際に自分で献立を立て、何が不足しているのか考える献立作成など、即戦力となる知識と技術が身につきます。

将来は管理栄養士の資格も取って病院などで栄養指導ができる人になりたいです。

CAMPUS CALENDAR 西武学園キャンパスカレンダー

<p>4/5月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●入学式 ●新入生ガイダンス ●新入生歓迎会 ●企業講話 	<p>6/7月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●調理技能検定 ●大量調理実習 ●プレコンセプション講座 ●テーマパーク研修 	<p>9月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●地産地消レシピ開発 ●前期本試験 ●ミニ運動会 ●テーブルマナー研修 ●普通救命講習 	<p>10月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●フラワーアレンジメント ●卒業生講話 ●調理技能検定 ●学園祭 	<p>12月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●フードコーディネーターフェスティバル ●クリスマスケーキ特別実習 ●クリスマスリース演習 ●おせち料理特別実習 	<p>1月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●地域食育活動(エプロンシアター) 	<p>2月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●後期本試験 ●卒業研修旅行 	<p>3月</p> <ul style="list-style-type: none"> ●テーブルマナー研修 ●卒業式 ●謝恩会
---	---	---	--	--	---	---	--

※校内の雰囲気はこちらからもご覧いただけます※

TikTok Instagram X

CURRICULUMS

基礎からしっかり学び、専門的な学びへステップアップ

栄養士科では1年次の基礎学習を経て、2年次にはより専門性を深めるスキルアップカリキュラムを展開。「栄養医療領域」「健康福祉領域」「ヘルシースポーツ領域」の3つの領域からアプローチします。



〈在校生インタビュー〉
MYSCHOOL
* LIFE *



オープンキャンパススタッフと仲良くなるろう!

埼玉県立豊岡高等学校 出身 | 福井 理歩さん

西武学園
特待生
入
学

入学した一番の決め手は、オープンキャンパスのアットホームな雰囲気でした。そして今はスタッフとして頑張っていて、毎回メニューも違うし実習も楽しいです! みなさんもぜひオープンキャンパスに来て、私たちスタッフと仲良くなってください。私たちがご紹介する『西武学園卒業生・在校生紹介選抜』という入試区分があります。入学前から先生や先輩と仲良くなって、安心してキャンパスライフを始めましょう。

カリキュラム一覧

	基礎分野	専門分野	その他	
1年次	1年次は基礎から学ぶ 「社会学」や「生物学」などの基礎科目と「解剖生理学」や「食品学」、「栄養学」などの専門的な基礎科目を学びます。座学だけでなく、実習もあります。	人文科学 心理学(2) 社会科学 社会学(2) 自然科学 栄養化学(2) 生物学(2) 保健体育 実践健康学(1) 実践健康学〈実習〉(1)	人体の構造と機能 解剖生理学(2) 解剖生理学実験(1) 食品と衛生 食品学I:総論(2) 食品学II:各論(2) 食品衛生学(2) 衛生微生物実験(1) 栄養と健康 基礎栄養学(2) 応用栄養学(2) 臨床栄養学I:各疾患の病態(1) 医学概論(1)	栄養情報処理実務(1) フードコーディネーター論(2) 食品の官能評価・鑑別論(2)
2年次	2年次は専門性を深め、就職を見据えた学習へ 2年次からは実践的な科目が増え、栄養士に必要な学習をします。将来の夢に合わせた3つの領域からアプローチ。スキルアップカリキュラムが始まります。 3つの領域 〈栄養医療〉 〈ヘルシースポーツ〉 〈健康福祉〉	外国語 栄養学英語(2) 社会生活と健康 公衆衛生学(2) 社会福祉概論(2) 人体の構造と機能 生化学(2) 生化学実験(1) 運動生理学(2) 病理学(2) 食品と衛生 食品化学実験(1) 食品学III:加工貯蔵学(2) 食品加工貯蔵学〈実習〉(1) 栄養と健康 臨床栄養学II:各疾患の食事療法(2) 臨床栄養学〈実習〉(2)	給食の運営 調理学実習II(2) 給食経営管理学〈実習〉I:校内(1) 給食経営管理学〈実習〉II:校外(2) 栄養の指導 栄養指導論〈実習〉(2) 公衆栄養学(2)	臨床検査学(2) 栄養情報処理実務(1) フードスペシャリスト論(2) 食品流通学(2) 管理栄養士総論(2) 選択科目 現代健康食論〈実習〉(1) ホスピタリティサービス論(2) 現代栄養調理学〈実習〉(1)

()内は単位



就職も安心の本格的な授業

栄養士科 2年次

栄養+医療

日本で最初! 医療の中の栄養士を目指す

栄養医療領域

病院などの医療機関や、患者さんの健康をサポートする栄養士を目指そう!

- 疾病の知識とその予防
- 治療食の献立作成とその実習
糖尿病食、高血圧症食、脂質異常症食、肝臓病食、腎臓病食、骨粗鬆症食、貧血食... など
- 常食から治療食への展開食を学ぶ

健康+スポーツ

健康に特化した実践力に優れたスーパー栄養士を目指す

ヘルシースポーツ領域

スポーツ栄養は活力を生み出す元気づくりのための栄養学。健康を維持増進させるために必要な『栄養+運動』をトレーニングも含めて実践的に学びます。

- 一般人の健康の維持や体力向上のための献立作成と栄養指導
- アスリートのパフォーマンス向上のための栄養分析とフィードバック
- 健康寿命延伸のための予防医学を取り入れたレシピ開発

食育+福祉

時代のニーズにあった高齢化社会と食育を担う栄養士を目指す

健康福祉領域

高齢者・児童福祉施設や、医療分野を交えた福祉や介護の実践と食育指導ができる栄養士を目指そう!

- ステージ別(世代別)の食と生活の知識
- 高齢者の食事及び実習:
嚥下食、ソフト食、テーブルセッティングなど
- アレルギー食材の除去食の献立作成と実習
- 保育園の食事及び実習:アレルギー食、行事食... など
- フードダイバーシティ(食の多様性):ベジタリアン... など

命と健康を守る「即戦力の栄養士」

私の時間割

お気に入りの授業をご紹介します!

埼玉県立飯能高等学校 出身
三上 愛さん

“栄養とは何か?”という基礎的なことを体系的に学べる基礎栄養学は、すべての授業につながるのでもっとも興味深いです。栄養面で欠かせない必須アミノ酸もここで登場します! また心理学の授業も、知らなかった多様な視点を学べるので楽しいです。私の実際のノートを見てください!

授業中のノートを消書きノートにまとめながら覚えていきます。

(例:1年次)

	1限目 (9:00~10:30)	2限目 (10:40~12:10)	3限目 (13:00~14:30)	4限目 (14:40~16:10)
月	栄養指導論	給食管理学	生物学	基礎栄養学
火	調理学〈実習〉I	調理学〈実習〉I	解剖生理学	食品衛生学
水	臨床栄養学I	調理学	栄養化学	特別授業
木	食品学I(総論)	心理学	応用栄養学	フードコーディネーター論
金	調理学〈実習〉I	調理学〈実習〉I	実践健康学	実践健康学〈実習〉

2年生からは専門的な授業と実践的な実習で毎日充実してるよ!



多職種連携授業が始まります!

連携校: 所沢看護専門学校/医学アカデミー

POINT

“できる!”力をあなたへ...

授業はすべて実習&演習&講義

卒業生の現場体験談など「ようこそ先輩(特別講座)」も大人気!

〈特別講座〉東京2020パラリンピック トライアスロン(ガイド)銅メダリスト

PRACTICAL TRAININGS

実習の積み重ねで自信は確かなものに

医療系実習で医療に強い栄養士へ、調理系実習で調理に強い栄養士へ、仲間と共同作業で社会活動の一步を学び、それぞれの実習で深く学べるから、身につく能力と自信は確かなものになります。

全員取得!
西武学園 **フードコーディネーター2級**

「食」と「おもてなしの心」を調和して、フード業界で活躍する人材、それが「食」のスペシャリスト「フードコーディネーター」です。美味しい料理をさらに美味しく、心から楽しんでもらえる時を演出するために必要なクリエイティブ力を、この講座で習得していきます。テーブルセッティング、フラワーアレンジメント、ラッピング、カラーコーディネート、飾りナブキン、塩細工、シュガークラフトなどをトータルで学びます。



医療系実習



衛生微生物実験

食品の調理前・調理後の細菌検査や器具の検査、食材の管理法など調理と食材の関係性や安全性を学びます。

体の中のしくみや、各臓器・細胞の動きを理解し、またライフステージに見合った疑似体験などで、体の構造を深く学びます。

解剖生理学実験



食品化学実験

食品に含まれる、塩分濃度・色素・ビタミン定性・糖の定性・たんぱく質の分類と定性など栄養成分の分析をします。

生化学の授業で学んだことを実験で確認し、生体内での物質の代謝について学び、そして栄養士になるために必要な基礎的な技術を身につけます。

生化学実験



調理系実習



調理実習

日本料理・西洋料理・中国料理・製菓・製パンのすべてを基礎から応用までマスターし、即戦力の栄養士を目指します。

給食経営管理実習の授業の一環として、自分たちで作成した献立を実際につくり、学内の学生たちに100食以上の昼食を提供します。アンケートなどで食べる側の気持ちも学びます。

大量調理実習



臨床栄養学実習

各治療食について理解し、献立作成を行い、実際に治療食をつくり、食事療法の具体化を学びます。

食品の品質保存、有効利用、安定供給を目的として、工程・保存・貯蔵の原理を学び、さらに実習を通して理解を深めます。

食品加工貯蔵学実習



MEDICAL TRAINING

COOKING PRACTICE

キャリアアップ

バリエーション豊かな実習が栄養士のみならず、社会人としての経験値を確実に高めます。

▼食育力



エプロンシアター

地域の小学校に食育活動としてエプロンを使った寸劇を披露し、わかりやすく、楽しく栄養指導をします。



行事食

四季折々の行事と旬の食材の関係を食事で表現します。季節を感じながら、日本の年中行事を楽しみます。



治療食

実際に各治療食の献立作成・調理をして、食事療法の具体化を学びます。食べる側の気持ちになり、盛り付けにも配慮します。



地産地消レシピ

所沢市で生産された食材を使ったレシピ開発。実際に調理し、地域の方々に試食していただき、好評を得ています。

▼実践力



調理技能検定

調理に強い栄養士。授業の中で日本・西洋・中国料理の基本からしっかり学び、合格すると認定証を交付します。



校外実習

実際の現場を経験することにより、「チームワークの大切さ」、「仕事のやりがい」を感じることが出来ます。



地元連携のプロジェクトに参加! 地元所沢市の食材を生かした商品作り! 学生のアイデアを生かしています。(オリジナルラー油、ケーキ等)



食育フォーラム

食生活の向上を図るため、所沢市学校給食研究会が毎年主催し、毎回出演依頼を受け、学生たちが食育寸劇を披露。

▼創造力



フードコーディネート

「食」を通して、健康・栄養そして笑顔を提供するスペシャリストとして、フードビジネス界で幅広く活躍していきます。



X'masコーディネート

クリスマスケーキ(ホール)、グリーティングカード、リースなどを作成し、食事提供・食育指導の実践として行っています。

▼コミュニケーション力&プレゼンテーション力



テーマパーク研修発表会

浦安にあるテーマパークでホスピタリティを感じるための研修があります。何を感じ取ったかを各々が発表します。



校外実習発表会

校外実習後、現場のことを在校生に伝え、また発表することにより自分に何がこれから必要なのかを再確認する発表会。



卒業研究発表会

今まで学んできたことを発表する卒業研究発表会。当日は在校生、お世話になった先生、講師の方々も招待します。



歓迎会&送別会

2年生がおもてなしの心で新入生を歓迎、1年生が感謝の気持ちを込めて送別会を企画・運営。楽しいひと時を、笑顔で。

MY HAPPY LIFE

夢を叶えた「先輩たち」からのメッセージ



日々の仕事がやりがいに!

自分の夢へ向かって翼広げよう

勤務先
社会福祉法人
アンドレア保育園

帝京大学 スポーツ医療学科 出身
伊藤 佳美さん / 2021年卒業

おやつは手づくりでこだわりつつ アレルギー対応を

Q: 現在はどのようなお仕事をされていますか?

A: 現在、社会福祉法人アンドレア保育園にて、0歳から6歳の園児に給食を提供しています。

入職と同時に献立作成などすべてを任せられ、自由ののびのびとお仕事をさせていただいています。私がまず最初に手掛けたのは、献立からなるべく乳製品と卵を抜くこと。思いもかけない出汁や調味料にもいろいろな添加物と共に入っていることに気付いたからです。

アレルギー対応の子どものためでもあります。普通食の子ども達にとっても、普段不足しがちな豆などの食材を食べる機会になるメリットもあると思っています。

Q: 仕事でのやりがい、魅力を教えてください

A: 一番は子どもたちの「おいしい!」の笑顔です。「子どもたちのために、安全で美味しい給食を作る」。大変だと思うことはあっても、この信念がぶれなければ、つらいと感じることはありません。保育園は保育・看護・調理の職種の垣根を越えたチームワークが

大切です。専門職として意見を出し合い、課題を乗り越えられた時に栄養士としてのやりがいを感じます。

職場でも自分から質問する「質問力」が大切

Q: 西武学園での学びが役立っていますか?

A: 役立っていない授業を見つける方が難しい!(笑) 例えば献立の書き方一つでも、どこに意識を向けて作成すべきなのか、細かく指導を受けました。本当に現場をわかっている先生方なので、職場に出ても困らないようにときちゃんと教えてくださり、そのありがたみが現場に出ると実感できます。全ての授業が今も役立っています!

Q: これからの夢、今後の目標を教えてください

A: まずは『管理栄養士』を取得することです。さすがに1年目は新しい仕事と家庭の仕事に追われ、勉強の余裕はありませんでした。ですが、仕事のリズムもつかめてきたので、ここからは自分の目標に向かって勉強も始めたいです。そして将来的には、管理栄養士の資格を取得し、周産期の栄養指導をフリーランスで展開していくことが今後の目標です。



就職先
株式会社メフォス 東京事業部

埼玉県立入間向陽高等学校 出身
R・Kさん / 2023年卒業

国家資格でプロになる! 即戦力の栄養士に...

私は偏食のある子どもたちにも食材の素晴らしさを伝えたいと思い、栄養士科に入学。調理も医療もしっかりと学び、株式会社メフォスに就職が決まりました。この会社は保育園・幼稚園・学校・企業・福祉施設・病院と幅広く事業所があるので、働いていく中で学べるがたくさんあると思います。信頼される栄養士を目指し、一つでも多くのことを吸収し日々成長できるよう頑張ります。

埼玉県立和光高等学校 出身
I・Aさん / 2018年卒業

就職先
株式会社ベネメール

管理栄養士を目指して頑張ります!

西武学園で学んだいくつもの授業が、今の仕事で役立っています。なかでも安全で衛生的な給食提供をするための給食管理と、食生活や疾病などを考えた予防のための献立作成が仕事で役立つと思います。今までは、仕事を覚えることで手一杯だったため、勉強が中々進みませんでしたが、少しずつ勉強に励み、管理栄養士を目指して頑張ります。



就職先
日本ゼネラルフード株式会社

工学院大学 出身
R・Kさん / 2010年卒業

管理
栄養士

毎日が勉強、仕事を楽しんでいます!

現在、社員食堂で献立作成、調理、そしてマネージメントをしながら毎日750食を提供しています。おかげさまで毎日楽しく仕事をさせていただいています。食堂では定食、麺、カレー、丼ぶり、パンなど多様に提供しています。味はもちろん、料理の見た目や、飽きのこない献立にもこだわり、お客様に「食の楽しさ」を伝えていきたいです。

主な就職先

病院 ▶ 圏央所沢病院 / 埼玉石心会病院 / 三恵病院 / 新所沢清和病院 / 聖みどり病院

保育園 ▶ あきくさ保育園 / あそびのてんさい新河岸第3保育園 / あゆみの会 / アンドレア保育園 / 敬愛学園 / 慶櫻南台保育園 / こどもの森 / 小鳩保育園 / コピーアンドアソシエイツ / なかよし保育園 / ねむの木保育園 / 練馬区立東大泉第二保育園 / 未来っ子保育園 / 東向島園 / 谷里保育園 / ゆめの駅保育園 / 陽明保育園 / わらべ東久留米保育園

福祉施設 ▶ エスポワール所沢 / 介護老人福祉施設みかんの里 / ハッピーネット
給食受託会社 ▶ イニソフーズ / 栄養食 / 協同組合飯能給食センター / コンパスグループ・ジャパン / シダックス / 東京ケータリング / 日本海給食 / ベネミール / メディカルケアプランニング / レクトン

給食受託会社(病院) ▶ イムグループ / エームサービス / グリーンハウス / 東京天竜 / 戸田中央医科グループ / 日清医療食品 / メフォス / LEOC / レバスト

給食受託会社(保育園) ▶ ニックス / ミールケア / LEOC

給食受託会社(学校給食) ▶ シダックスフードサービス / 日本国民食 / フジ産業

給食受託会社(福祉施設) ▶ アスモフードサービス / アミス / シダックスフードサービス / 日清医療食品 / 日本医療食研究所 / LEOC / レバスト

その他 ▶ アイフーズ / 美ヶ原高原 / 王ヶ頭ホテル / グリーンパレス歯科医院 / クリエイトエス・ディー / ミリアルリゾートホテル

進学 ▶ 晃陽看護栄養専門学校 管理栄養士学科 / 西武文理大学 サービス経営学部 / 東京国際大学 福祉心理学科

人と接するのが好きだから。
ことばで気持ちを伝えられない方たちの
心を開く素敵な仕事。

DEPARTMENT OF
SPEECH THERAPY
言語聴覚学科

東京池袋校 | 3年制

【ST言語聴覚士とは?】※ST: Speech-Language-Hearing Therapist

ことばによるコミュニケーションには言語、聴覚、発声、発音、認知などの機能が関係していますが、病気や交通事故、発達上の問題などでこのような機能が損なわれることがあります。言語聴覚士は、ことばによるコミュニケーションに問題がある方や摂食嚥下障害の方、聴覚障害の方、ことばの発達に遅れがあるお子さんに対して、専門的サービスを提供し、自分らしい生活を構築できるように支援する専門職です。

【取得を目指す資格】

- ☑ **言語聴覚士**
(国家資格)
- ☑ **専門士の称号**
(4年制大学の3年次に編入可能)
...など

【活躍のフィールド】

- ☑ **医療機関** 病院のリハビリテーション科、脳外科、耳鼻科、形成外科、小児科、口腔外科
- ☑ **保健機関** 老人保健施設、保健所、保健センター
- ☑ **福祉機関** 身体障害者福祉センター、療育センター、ことばの相談室
- ☑ **教育機関** 教育支援センター
...など

西武学園の特徴 ①

高い就職率 (就職希望者)
プロへの近道!
就職先がきっと見つかります。

100%

西武学園の特徴 ②

資格取得率
夢へのチャレンジ!
資格に年齢は関係ありません!

100%

西武学園の特徴 ③

既卒者率
構成年齢は様々で、
学びなおしも安心です。

35%



〈在校生インタビュー〉

MYSCHOOL
* LIFE *

国試対策とマナー教育が魅力!

神奈川県立茅ヶ崎高等学校 出身 | 勝俣 佑月さん

西武学園
総合型
選抜

先生方を含め、国家試験全員合格を目指して学習に取り組める雰囲気の魅力を感じました。

科目数も多く不安がありましたが、疑問をすぐに解決できる環境や国家試験合格に向けてのサポートが充実していることが入学を決めた理由です。

また、挨拶や礼儀など社会人としてのマナーを日々の学校生活で身につけられることも良いと感じました。西武学園で学んだことを今後に活かせるよう頑張っていきたいです。

LET'S STEP UP! 夢をかなえる! 学びのステップ

STEP 1 基礎を身につける

1年次には、コミュニケーション論・社会福祉学・心理学などの基礎分野と、解剖学・生理学・呼吸発声発語系の構造機能病態・聴覚系の構造機能病態・神経系の構造機能病態などの専門基礎分野を学びます。



STEP 2 技術を学ぶ

2年次には、失語症・高次脳機能障害・嚥下障害・言語発達障害・聴覚障害・構音障害・音声障害などの専門科目を中心に学び、演習を行います。



STEP 3 応用力を高める

3年次では、前期に実際に病院等で臨床実習を行います。後期には国家試験対策授業で1~3年の総復習を行い、西武学園オリジナル教材で応用力を養い、国家試験合格を目指します。同時に、年14回の模擬試験で実践力を培い、習熟度別補習で弱点を克服します。

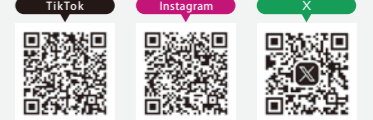


STEP 4 求められる人材へ

1年次からホスピタリティ概論やコミュニケーション論を学び、挨拶、礼儀、コミュニケーション能力を培い、社会人、医療人としてのスキルを磨きます。



※校内の雰囲気はこちらからもご覧いただけます※



CURRICULUMS

人間愛でコミュニケーションを大切にする

1年次では言語聴覚士に必要な基礎的な知識を身につけるカリキュラムになっています。2年、3年次では専門的な知識と技術を学ぶため、検査演習、臨床実習など実践的な内容へと進みます。



(在校生インタビュー)
MYSCHOOL
* LIFE *



一緒に学ぶから支え合って頑張れる
千葉県立国分高等学校 出身 | 清田 彩香さん

西武学園
指定校
推薦

専門的なことを基礎から学び始めるので大変な部分もありますが、同じ夢に向かう仲間がいてくれるから支え合って頑張れるし、多くのことを学び考えることで人としても成長できているように思います。言語聴覚士は年齢問わず、人にとって大切な時間や活動をサポートできる素敵なお仕事だと日々感じるので、これからも患者様やご家族、一人でも多くの人を助け、笑顔で精進していきます。

カリキュラム一覧

()内は単位

	基礎分野	専門基礎分野	専門分野
<p>1年次から専門的な学習を行う</p> <p>1年次から国家試験を見据え、専門的な基礎や本格的な授業を始めます。</p> <p>実際の病院と同じ設備があるから実践的！</p>	<p>科学的思考の基礎 生命倫理(1) 心理学(1)</p> <p>人間と生活 コミュニケーション論(1) コミュニケーション 技能演習(1) 社会福祉学(1)</p> <p>社会の理解 統計学(1) コンピュータ入門(1) 英語Ⅰ(2) 英語Ⅱ(2)</p> <p>言語聴覚法の基盤 音楽療法概論(1) 手話(1) 介護予防運動学(1) 日本語表現(2) 老年学・子ども学(1) 人体のつくり(2) コミュニケーション 障害入門(2)</p>	<p>人体のしくみ・疾病と治療 解剖学(1) 生理学(2) 栄養学(1) 小児科学(1) 呼吸発声発語系の構造・機能・病態(1) 聴覚系の構造・機能・病態(1) 神経系の構造・機能・病態(1)</p> <p>心の働き 生涯発達心理学(2) 学習・認知心理学(2) 臨床心理学(2)</p> <p>言語とコミュニケーション 言語学Ⅰ(2) 音声学(2) 音響学(2) 言語発達学(1)</p> <p>社会保障・ 教育とリハビリテーション リハビリテーション概論(1)</p> <p>1年生から専門的授業があるから、言語聴覚士のイメージが つきやすいね☆</p>	<p>発声発語・摂食嚥下障害学 摂食嚥下障害Ⅰ(1)</p> <p>臨床実習 臨床実習Ⅰ(1) 臨床実習Ⅱ(1)</p> <p>地域言語聴覚療法 地域言語聴覚療法(2)</p> <p>言語聴覚障害学総論 言語聴覚障害学総論(2)</p> <p>失語・高次脳機能障害 失語Ⅰ(3) 失語症 演習(1) 高次脳機能障害Ⅰ(2) 高次脳機能障害 演習(1)</p> <p>言語発達障害学 言語発達障害学Ⅰ(3) 言語発達障害学</p> <p>発声発語・摂食嚥下障害学 音声障害(2) 構音障害Ⅰ(運動障害性)(2) 構音障害Ⅱ(機能性・器質性)(2) 摂食嚥下障害Ⅱ(2)</p> <p>聴覚障害学 聴覚障害Ⅰ(成人)(2) 聴覚障害Ⅱ(小児)(2) 聴力検査 演習(1) 補聴器・人工内耳(1)</p> <p>臨床実習 臨床実習Ⅲ(4) 臨床実習Ⅳ(1)</p>
<p>専門基礎に加え、 本格的な授業へ</p> <p>2年次は基礎授業は少なくなり、より実践的な授業があります。1年次に学んだ専門基礎分野(国試出題科目)の復習を中心とした国試対策で基礎知識の定着を図ります。</p>	<p>社会の理解 英語Ⅱ(2)</p>	<p>人体のしくみ・疾病と治療 内科学(1) 精神医学(1) リハビリテーション医学(1) 耳鼻咽喉科・頭頸部外科学(1) 臨床神経学(2) 形成外科学(1) 臨床歯科医学・口腔外科学(1)</p> <p>心の働き 言語とコミュニケーション 心理測定法(1) 言語学Ⅱ(2)</p> <p>社会保障・教育とリハビリテーション 社会保障制度(1)</p>	<p>言語聴覚障害学総論 言語聴覚学特別講義Ⅰ(1) 言語聴覚学特別講義Ⅱ(3) 言語聴覚学特別講義Ⅲ(3) 言語聴覚学研究(1)</p> <p>失語・高次脳機能障害 失語Ⅱ(1) 高次脳機能障害Ⅱ(1)</p> <p>言語発達障害学 言語発達障害学Ⅱ(1)</p> <p>発声発語・ 摂食嚥下障害学 吃音・流暢性障害(1) 摂食嚥下障害Ⅲ(1)</p> <p>聴覚障害学 聴覚障害Ⅲ(総合)(3)</p> <p>言語聴覚療法管理学 言語聴覚療法管理学(2)</p> <p>臨床実習 臨床実習Ⅳ(8)</p>
<p>専門的な実習と 国家試験への準備</p> <p>実習が増え、国家試験に向けた習熟度別の苦手科目の補習では専門の先生に質問できます。専門家の先生の特別講義もあります。年14回の模試で本番の疑似体験ができ、自信がつけます。</p> <p>国家試験への対策 授業が充実して 安心できるよ！</p>			

ピックアップカリキュラム

インターンシップ

病院、施設などを1日見学するインターンシップを実施し、言語聴覚士の仕事を理解し、臨床実習への準備、将来の目標につなげます。また、具体的な言語聴覚士の現場に触れることで、さらに学習意欲を高めます。終了後はインターンシップ報告会を開催し、一人ひとりが発表します。



手話でホスピタリティ 手話コミュニケーション

「ホスピタリティ概論」の授業の中で手話を学習しています。日常会話からスタートし、授業終了後には手話検定試験にチャレンジできます。聴覚障がい者への理解を通してホスピタリティを学びます。



言語とコミュニケーション論

言語聴覚士として必要なコミュニケーション力を高めるために、「コミュニケーション技術」「対象者との関係構築」「多職種連携」について演習を含め学んでいます。



臨床教育について

2年次最後の臨床実習前教育では、卒業生との交流で心構えを教わったり、特別講師による実践演習を行います。その後、実際の臨床現場で言語聴覚士の指導を受けて、患者様への支援の仕方やチーム医療について学びます。実習後は全学生が集まり、報告会を開きます。



1年次から始まる国家試験対策

1年次から始まる国家試験対策では、西武学園オリジナルキーワード集を活用して基礎を定着させると同時に、早めの弱点克服を促します。2年次では科目別に国家試験過去問題の実施及び研究、キーワード学習を進めます。さらに3年次では国家試験対策授業を実施し、3年間の総復習とオリジナル模擬問題などを使用して応用力を磨きます。



年14回の模試と習熟度別補習

国家試験の疑似体験で、国家試験本番で実力を発揮し、また国家試験形式の問題に慣れるため、西武学園では年14回の模擬試験を実施しています。その結果により、専門の教員による習熟度別補習を行い、弱点を克服しステップアップします。



PRACTICAL TRAININGS

実習の積み重ねで自信は確かなものに

西武学園の言語聴覚学科では、充実した設備と授業で、病院や施設、教育機関など幅広い分野で活躍できる言語聴覚士を育てます。



〈在校生インタビュー〉
MYSCHOOL
* LIFE *



「充実」の学生生活

神奈川県 鶴沼高等学校 出身 | 大江 里奈さん

西武学園
総合型
選抜

私の学生生活を一言で表すならば、「充実」です。先生方にはもちろんのこと、学園祭などの交流の中で親しくなった先輩方にも、学習面も含め様々なサポートをいただいています。また、自然に挨拶や礼儀といった社会人としてのマナーも身につけることができました。今は、同級生とともに切磋琢磨しながら全員で国家試験合格に向けて日々精進しています。将来は、患者様に信頼と安心を持ってもらえる言語聴覚士になりたいです。

実習紹介



中耳機能検査

鼓膜の動きや耳小骨の動きを調べることで、中耳炎などの有無を確認できます。



言語発達検査

0歳から使用することができ、型はめや実際のものを使うことができるか、語順を正しく理解できるかなど言語機能を確認して、訓練につなげていきます。



幼児聴力検査

1歳からできる音源定位検査や、3歳からできるボタン押し検査などがあります。デジタル補聴器フィッティングシステムを活用して詳細な補聴器の調整を行います。



吸引(嚥下障害)

嚥下障害の患者様への吸引は、患者様の命を守る技術のひとつ。卒業前から吸引に関する基礎知識を理解し、吸引実技実習の経験しておくことは大変重要です。



語音聴力検査

ことばの聞き取り能力やことばを聞き分ける能力を調べます。



失語症検査

ことばに必要な「聴く・話す・読む・書く」を検査します。失語症の有無、重症度などがわかります。



高次脳機能検査

模様図を呈示し、4~16個の立方体を構成してもらいます。高次脳機能障害やその疑いのある方に行う検査です。



充実の実習設備と校内をご紹介します!

実際の病院と同じ設備を使っている演習を行っています。



発声訓練装置

OAE



自記オーディオメータ

インピーダンス・オーディオメータ



呼吸発声機能測定装置

デジタル補聴器調整システム



新生児用オーディオメータ

音響分析装置



防音室

防音室内実習



マジックミラー観察室

図書室



小児訓練室



成人訓練室

MY HAPPY LIFE

夢を叶えた「先輩たち」からのメッセージ



学生時代に培った体験やチームワーク力を糧に、
広い視野を持った言語聴覚士を目指しています

言語聴覚士

勤務先 東京天使病院
東海大学菅生高等学校 出身
長谷川 実由さん / 2020年度卒業

患者様の回復を、近くで実感できる仕事。

Q: 現在はどのようなお仕事をされていますか?

A: 主に脳血管障害を呈した患者様を対象に、失語症や高次脳機能障害、嚥下障害に対するリハビリを提供しています。

Q: 仕事でのやりがい、魅力を教えてください

A: 患者様がリハビリによって回復される姿を近くで実感できることです。患者様から「大変だったけどあなたとリハビリができて良かった」と感謝して下さった時にこの仕事を選んで良かったと感じました。

Q: 仕事でのこだわり、心掛けていることを教えてください

A: 患者様の一番の理解者になれるように常に心掛けています。一対一で向き合うことが多く、より深く信頼関係をつくり「この人なら安心して自分の思いを伝えられる」と患者様に感じていただけるようにリハビリを行っています。

退院後の生活までを考えたリハビリを提供。日々知識を深め、患者様に少しでも貢献したい。

Q: 今後の目標をお聞かせください

A: 入院生活だけではなく退院後の生活まで視野を広げリハビリを提供できるように、日々知識を深めて患者様に少しでも多く貢献していきたいです。

Q: 学生時代に学んだことで今、役立っていることは?

A: 学内実習ではSLTAをはじめAMSD等様々な検査を検査者・患者側共に体験し学びました。臨床実習前は友人と検査道具を借りて予習をしていました。

Q: 学生時代に身についたこと、成長したことを教えてください

A: 授業でグループワークがあり、協力して課題へ取り組むことやチームワークが身についたと思います。現場で働いてからは多職種連携が重要になり、そこでグループワークで培ったことを活かして、患者様が笑顔で退院できるように支援していきます。



就職先 イムス東京葛飾総合病院 (イムスリハビリテーションセンター) 東京葛飾病院
千葉県立松戸高等学校 出身
植草 優歩さん / 2018年卒業

言語聴覚士としての高みを常に目指します

脳血管障害、心疾患、内科などで、言語障害、嚥下障害を呈した方へのリハビリを提供しています。言語聴覚士(ST)としての仕事でもっとも魅力的なことは、やはり患者様と接し一緒にリハビリできることです。自分の知らない世界を知ることができ、目の前の景色が変わっていくという感動がやりがいにつながっていくからでもあります。臨床に関してはもちろん、教育についても興味がありますので、現場でたくさん学んでいこうと思います。

就職先 国立筑波大学附属坂戸高等学校 出身
石井 唯菜さん / 2018年卒業

就職先 医療法人社団武蔵野会 TMGあさか医療センター

目の前のことに夢中で取り組んでいます

急性期病院で働いています。急性期という短期間での関わりの中で、患者様が食べたいものを食べることができた瞬間や、ご家族やご友人とコミュニケーションをとれている場面をみることがこの仕事のやりがいでもあり魅力だと思います。安全にリハビリを行うためにも、リスク管理の一つとして適宜、患者様の状態確認をすることを心がけています。より知識を深め、他の職種からも頼りにされるような言語聴覚士になりたいです。



就職先 社会医療法人社団 大成会 長汐病院
川崎市立川崎高等学校 出身
矢木 菜月さん / 2014年卒業

誰からも頼りになる言語聴覚士(ST)でありたい

臨床現場では、嚥下、呼吸、構音障害、高次脳など、西武学園での授業はどれをとっても無駄なことはありませんでした。1年生で習う解剖学や栄養学なども本当に大切です。STとしての知識や経験を身につけていくことはもちろん、他職種との連携も決しておろそかにできません。その気持ちを忘れずに日々臨床に努め、患者様にとってもチーム(組織)の中でも頼られる存在であり続けることが、私の目指すところです。

主な就職先

麻生総合病院/麻生リハビリ総合病院/稲城台病院/イムス板橋リハビリテーション病院/川越リハビリテーション病院/霞が関南病院/金沢文庫病院/株式会社パル・オネスト Pal 膝折教室/神谷病院/北原国際病院/恵仁会病院/圏央所沢病院/小金井リハビリテーション病院/五反田リハビリテーション病院/埼玉よりい病院/佐藤病院/下伊那厚生病院/湘南厚木病院/新久喜総合病院/新松戸中央総合病院/新横浜リハビリテーション病院/静清リハビリテーション病院/清智会記念病院/世田谷記念病院/多摩川病院/千葉みなとリハビリテーション病院/筑波記念病院/鶴川記念病院/鶴巻温泉病院/東京品川病院/東京天使病院/

東芝林間病院/所沢リハビリテーション病院/所沢ロイヤル病院/戸田中央リハビリテーション病院/とちぎメディカルセンターとちのき/成田リハビリテーション病院/ねりま健育会病院/博慈会記念総合病院/箱根リハビリテーション病院/花と森の東京病院/原宿リハビリテーション病院/東船橋病院/ヒヤリング・ディストリビュータ・ジャパン株式会社/二子玉川耳鼻咽喉科/ふれあい町田ホスピタル/松尾病院/美原記念病院/武蔵嵐山病院/武蔵台病院/武蔵村山病院/有隣病院/横浜新緑総合病院/横浜なみきリハビリテーション病院/リハビリテーション天草病院/リハビリテーション花の舎病院/リハビリパーク板橋病院/緑成会病院 他多数

東京都内唯一の義肢装具士養成校。
生活を支える義肢装具を生み出す、
ものづくりのプロフェッショナル。

DEPARTMENT OF PROSTHETICS
AND ORTHOTICS
義肢装具学科

東京新宿校 | 3年制

【PO義肢装具士とは?】※PO:Prosthetist and Orthotist

人工の手足である義肢の製作・適合、または身体に疾患のある人のためにコルセットなどの装具等を医師の指導のもと製作する国家資格のプロフェッショナルです。また患者様と直接ふれあい仕事を進めていくので、豊かな人間性が求められます。

【取得を目指す資格】

- ☑ 義肢装具士 (国家資格)
- ☑ 専門士の称号 (4年制大学の3年次に編入可能)
- ☑ 福祉用具専門相談員 (義肢装具士資格取得により従事可能) ...など

【活躍のフィールド】

- ☑ 義肢装具メーカー
- ☑ 義肢装具パーツ・材料メーカー
- ☑ 靴メーカー・販売店
- ☑ エビテーゼ(人工ボディー)メーカー ...など
- ☑ 進学(専門分野)
- ☑ 病院
- ☑ 介護・福祉事業所 ...など

西武学園の特徴 1

高い就職率 (就職希望者)
プロへの近道!
就職先がきっと見つかります。

100%

西武学園の特徴 2

資格取得率
夢へのチャレンジ!
資格に年齢は関係ありません!

100%

西武学園の特徴 3

既卒者率
構成年齢は様々で、
学びなおしも安心です。

47%



〈在校生インタビュー〉

MYSCHOOL
* LIFE *

気持ちが前向きになるような
コミュニケーションが必要!

埼玉県立大宮東高等学校 ※ 須藤 駿介さん

西武学園
総合型
選抜

LET'S STEP UP! 夢をかなえる! 学びのステップ

STEP 1 基礎を身につける

1年次は医学、工学、専門科目の基礎固めを行います。解剖学や運動学で身体の構造や運動を学び、数学や力学、材料学、製図学では「ものづくり」の基本を勉強します。美術、英語、心理学等の授業は専門科目を学ぶ土台となります。



STEP 2 技術を学ぶ

1年次の基本工作論では工具の使い方や機械加工など基礎技術を学びます。2年次以降の専門科目(装具、義手、義足)の実習授業では、学生・義肢ユーザーの採型を行い、製作後、実際に装着してフィッティングを評価します。



STEP 3 応用力を高める

2年次から卒業研究に取り組みます。研究計画、実験、考察、論文作成と進め、3年次に学術大会と同様な環境で発表を行います。また業界のTOPランナーによる特別講義では、パラスポーツや経営などについて熱い想いに触れることができます。



STEP 4 求められる人材へ

2、3年次に各6週間の臨床実習があり、実際に義肢装具士の仕事を体験し実践力を磨きます。また国家試験に向け、毎月の校内模試・解説や国家試験講座で合格を目指します。



校内の雰囲気はこちらからもご覧いただけます



CURRICULUMS

経験豊富な講師陣による、実践授業を学べる

1年次は基礎的な内容をしっかりと身につけるカリキュラムを組んでいます。
2、3年次は1年次での基礎を土台にしてより専門的なカリキュラムに進みます。
経験豊富な講師陣による実践的な授業で、
より現場に近い技術と知識を学ぶことができます。



〈在校生インタビュー〉
MYSCHOOL
* LIFE *



装具が完成した時の達成感がとても楽しい!

神奈川県立藤沢清流高等学校 出身 | 栗瀬 峻平さん

西武学園
総合型
選抜

想像したより学業も実習も大変で苦労する毎日ですが、内容は面白く毎日新しい発見があります。実習はとても疲れますし、帰りも遅くなることがあるので大変だと思いますが、それ以上に装具が完成した時の達成感が強くてとても楽しいです。この職業はとて人のためになり、やりがいのある仕事だと思います。そんな職業に就けるように頑張っていきます!

カリキュラム一覧

()内は単位

	基礎分野	専門基礎分野	専門分野
1年次	科学的思考の基礎 人間と生活 美術(1) 数学(2) 物理学(2) 心理学(2) 外国語(2) 電子計算統計学(4)	人間の構造と機能及び心身の発達 解剖学Ⅰ(4) 解剖学Ⅱ(2) 基礎運動学(2) 生理学(2) 疾病と障害の成り立ち及び回復過程の促進 整形外科Ⅰ(2) 医学概論(2) 義肢装具領域における工学 機構学(2) 図学・製図学(2) 義肢装具材料学(2) 義肢装具材料力学(2)	基礎義肢装具学 義肢装具概論Ⅰ(2) 義肢装具概論Ⅱ(2) 基本工作論(9) 装具学 装具Ⅰ(3)
2年次	科学的思考の基礎 人間と生活 統計学(2)	人間の構造と機能及び心身の発達 運動学Ⅰ(2) 疾病と障害の成り立ち及び回復過程の促進 整形外科Ⅱ(2) 病理学(2) 義肢装具領域における工学 リハビリテーション工学(2)	義肢学 義肢Ⅰ(7) 装具学 装具Ⅱ(7) 装具Ⅲ(2) 福祉用具学 福祉用具学(1) 臨床実習 臨床実習Ⅰ(5)
3年次		人間の構造と機能及び心身の発達 運動学Ⅱ(2) 疾病と障害の成り立ち及び回復過程の促進 臨床神経学(2) 保健医療福祉とリハビリテーションの理念 理学療法・作業療法学(2) リハビリテーション医学(1) 関係法規(1) 義肢装具領域における工学 システム制御工学(1)	基礎義肢装具学 義肢装具特論(4) 義肢学 義肢Ⅱ(5) 義肢Ⅲ(4) 装具学 装具Ⅳ(2) 福祉用具学 関連職種特論(2) 臨床実習 臨床実習Ⅱ(5)



ピックアップカリキュラム

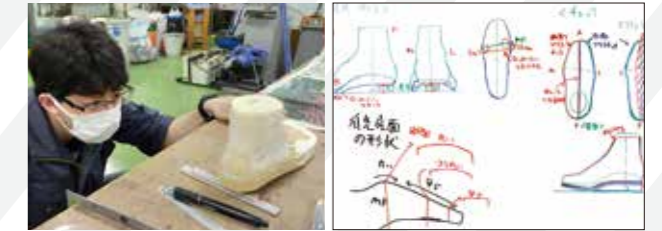
貴重な経験で技術を養う エピテーゼ製作

事故や病気などで失った指や耳、鼻、眼などを補完する、いわば人工のボディパーツをエピテーゼと呼びます。見た目では本物と全く見分けがつかないほど精巧に作られ、製作には非常に高度な技術が必要となりますが、これを学ぶことができる場所は国内でもわずかです。



マイスターに学ぶ靴型装具作り 整形外科靴講義

靴の先進国であるドイツのマイスター資格を持つ講師を招いて靴型装具の講義を行っています。靴型装具とは、足の疾患や障害などにより通常の靴が履けない人のために、オーダーメイドの靴を製作して疾患の治療や日常生活の補助をするものです。この講義で靴に興味を持ち、靴関連の企業に就職する学生も多数います。



毎年高い国家試験合格実績

国家試験合格率は通算96%の実績を誇ります。これは早期から国家試験を見据えた手厚い授業を行うことで可能となっており、対策は万全です。



観察眼を養い、製作を効率よく 鉛筆画デッサン

本学科では医療系の学科には珍しく美術の授業があります。対象物をじっくり描くことで「観察する眼」を養い、義肢装具の製作やノート作りに役立っています。



作ってこそ分かる真剣勝負の実習 下腿義足採型

義肢装具の製作において採型作業は最も重要な工程で、部分的に圧迫を加えるなどの手技が必要なため、3Dスキャナなどではまだまだ代替できない部分があります。まさに真剣勝負の瞬間です。



私の時間割

お気に入りの授業をご紹介します!

山梨県 日本航空高等学校 出身
西見 美美さん



私の推しの教科は、福祉用具学です。様々な福祉用具を知ることができます。よく街中で見られる車椅子や杖についても学ぶことができ、それぞれの種類や特徴、使い方、調整の仕方などを学びます。世界の福祉機器を一堂に集めた国際福祉機器展に行く機会があるので、その時に授業で学んだことと照らし合わせて見ることができるので楽しいです。

(例:1年次 10月内の時間割)

	1限目 (9:00~10:30)	2限目 (10:40~12:10)	3限目 (13:00~14:30)	4限目 (14:40~16:10)
月	基本工作論〈実習〉			
火	外国語	義肢装具概論Ⅱ	補習	
水	解剖学Ⅱ	基礎運動学	医学概論	整形外科Ⅰ
木	図学・製図学		心理学	
金	基本工作論〈実習〉			

PRACTICAL TRAININGS

実習の積み重ねで自信は確かなものに

実践的なプロの義肢装具士を育成するために、実習を教える講師陣は義肢装具製作会社で長く指導的な役割を担っていた義肢装具士で、現場に近い技術と知識を学ぶことができます。



〈在校生インタビュー〉
MYSCHOOL
* LIFE *

義肢装具士ができる 社会貢献を目指して

東京都立拜島高等学校 出身 | 濱口 遥香さん



私は将来、誰もが笑顔で過ごせるような社会を作りたい、ものづくりで日本や人を助けたい、支えたいと思い、義肢装具士になりたいと考えています。ここでは義肢装具士になるために基礎となる勉強や製作技術を学んでいます。私の志す義肢装具士になるために学んだことを経験として活かせるように、日々精進しています！

西武学園
総合型
選抜

キャリアアップ

バリエーション豊かな実習が義肢装具士のみならず、社会人としての経験値を確実に高めます。

デジタル ファブリケーション実習

近年3D-CADや3Dプリンターなどを利用したデジタルファブリケーションが急速に広まりつつあり、義肢装具分野でも導入が始まっています。授業では実際にこれらの技術に触れ、画面の中で義肢装具を設計する過程を学ぶことができます。



業界有数の 会社社長による特別講義

業界企業経営者の方々にご講演をいただきます。仕事への姿勢、考え方、社会への貢献、会社の取り組みなど仕事をしていく上で大変重要となる内容を熱く語られ、学生のモチベーションも自然に上がります。



スポーツ義足の スペシャリストによる講義

障害者スポーツ論の授業の一環で、日本のパラリンピック陸上選手の多くを支えているスポーツ義足製作のスペシャリストをお呼びして、一般の義足との違い等を教えていただきます。



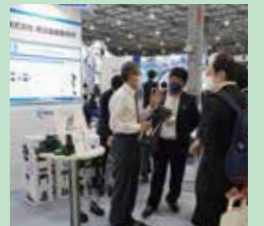
関連制度・法律の講義

義肢装具士として業務を行うためには、医療福祉にまつわる制度・法律を理解している必要があります。国家試験で問われる範囲にとどまらず、現実の業務に即した手続きの流れや注意点など、社会に出てすぐに役立つ実践的な知識を学べます。



国際福祉機器展の見学

毎年1回行われる国内最大規模の福祉機器展に参加しています。義肢装具以外の福祉機器に触れることで視野が広がり、就職先の選択肢も増えていきます。



関連団体からの協力

日本義肢協会主催の会社説明会が年1回東京で行われ、就職に関する色々な情報を聞くことができます。また、卒業生によるガイダンスも行い、就職への意識も自然に高まります。



最新鋭機器の体験授業

人間の動きを調べるためには様々な計測機器が使用されます。企業に協力してもらい、最先端の評価機器を学生が体験できる授業を行っています。これまでの授業で教わったことを直接体感するため、知識を整理することができます。



実習紹介



採型

全ての義肢・装具を作る上で最も大切な作業です。この「採型」で製品が身体に合うか合わないかが決まるというほど、正確な技術を必要とします。



金属支柱曲げ

ハッカーという特殊な工具を使用し、脚の設計図に合わせて金属支柱を曲げ加工します。最初は曲げる場所や方法がわかりませんが、慣れてくるとだんだんと形になっていきます。



ミシン縫製

義肢・装具のベルト類を製作するのに使用します。仕上げのでき栄えて製品の価値も決まります。最初は慣れませんが、回数を重ねるごとに上手くなっていきます。



トリミング加工

成型後のプラスチックを切り出し、きれいなトリミングラインになるように切削加工します。装着した時、患者様を傷つけないように、丁寧に角を落としていきます。



プラスチック成型

プラスチックを専用オープンで温め、モデル型にかぶせるように覆い吸引機で吸いながら、真空状態にしてモデルにピッタリと合わせ成型していきます。



ドリル加工

金属支柱を加工する時には必ずドリルで穴あけを行います。金属同士やベルトと金属を固定するための工程です。ものづくりの要素満載です。



モデル修正

採型されたモデルに石膏を流してでき上がったものに修正を加えます。これにより、フィッティングが良くなったり、支持力が高まったりします。



アライメント調整

義足は、患者様に装着していただく前に標準的なアライメント(バランス)で組み上げます。その後、個々の歩き方などによりアライメントを調整していきます。

MY HAPPY LIFE

夢を叶えた「先輩たち」からのメッセージ



日々、患者様の状態を知り、より快適に
過ごせるようサポートする仕事です

義肢装具士

（勤務先）
有限会社
吉田POサプライ

埼玉県立所沢西高等学校 出身
佐藤 広志さん / 2009年卒業

【取材メモ】社長さんと工場長が幼馴染、という雰囲気がとても温かい会社。佐藤さんの奥様も実は小学校の幼馴染とのこと。しかも、義肢装具学科の6期生（奥様も卒業生）、さらには西武学園文理中学・高等学校の卒業生で、あらためて西武学園とご縁が深い佐藤さんでした。

西武学園 義肢装具学科の 第2期生として入学しました

皆さん、医療の現場で働く【PO】という職業をご存じですか？POとは、「Prosthetist and Orthotist」の略語で、医師の指示の下、フルオーダーメイドで「義肢」や「装具」を作り、使う人の身体能力やライフスタイルに合わせて適合を行う医療の専門職です。私は高校の進路ガイダンスで初めてこの職業を知りました。【義肢装具士】が国家資格になる、まさにその年代でこの仕事を知ることができ、ラッキーだったと思います。高校の指定校推薦をいただき西武学園の第2期生として入学しました。

西武学園では、毎朝の【オアシス運動】を実施しており、3年間やり続けた挨拶運動は、就職してからの指針となりました。どこの職場でも、病院でも、挨拶しないことなんか絶対にはありません。しかも一番大切なコミュニケーションはすべて挨拶から始まります。また、仕事の報告や連絡、困ったときの相談もどんな職場でも欠かせないもの



です。毎日全員で唱和した【オアシスにハウレンソウを育てよう!】は卒業して15年経っても私の中に息づいています。

主に腰部や胸部の コルセットを作成しています

勤務は、週に3カ所の病院に向き、採寸や調整をしています。作業にあたる日は、主に腰部や胸部のコルセットを作製していますが、初めてコルセットを装着した患者様が、脊柱の骨折があっても立てたり、歩けたりする様子をうかがうだけでうれしくなります。また調整した装具がぴったりと適合できるとヨシっ!と心の中でガッツポーズ。日々患者様の様子を他の医療スタッフから聞き取りながら、より快適に使用していただけるようサポートする仕事はやりがいがあります。

退院される患者様には、「便りがいいのいい知らせなので、もう会いませんように」と言って笑顔で送り出します。健康的に不便なく生活できることが、何よりも大切ですね。



装着されたコルセット



（就職先）
三浦工デザイン株式会社（代表取締役）
埼玉県立坂戸高等学校 出身
三浦 篤行さん / 2008年卒業

患者様とご家族のために、今でも日々学習

西武学園卒業後、義肢装具製作所に勤務。2013年に開業し、現在は先天性の障がいや病気、事故により身体が不自由になってしまったお子さん向けの、下肢身体障がいの補装具を設計・製作する会社の代表取締役を務めています。西武学園では、「義肢装具士」としての知識・技術はもとより、「自立した社会人」を学ばせていただきました。整容に気をつけ、時間を守って行動し、丁寧に話して、言われたことをメモし、やるべきことをやり、そのために努力（勉強）して提出期限を守る。見ている人は見てくれています。そうすることで私の場合は医師や患者様からの信頼をいただき、時に励まされ、日々充実しています。

（就職先）
早稲田大学 出身
今井 大樹さん / 2015年卒業

（就職先）
国立障害者リハビリテーションセンター研究所

障害に関わらず幸せを感じられる世の中にしたい

センター内にある病院と研究所の義肢装具士を併任しています。病院では、入院患者様やユーザー様への義肢の製作および義肢を用いたリハビリテーションを実施しています。義肢装具士はモノを作っているようで本当はヒトを、人生を作っているのだと思っています。まずは痛みのない義足を履いて歩いていただき、ユーザー様も義足のある日々慣れてくると、次第に歩くことが当たり前になり、再び自身の人生を楽しめるようになっていきます。そういう姿を見て、この仕事には何にも代えられない喜びがあると感じます。臨床と研究どちらも疎かにせず、少しでも多くの人の役に立てる人間に成長したいです。



（就職先）
株式会社アスカ（各種補装具・側弯矯正装具メーカー）
千葉県 志学館高等学校 出身
泉水 春香さん / 2017年卒業

「装具製作技能士1級」を目標にしています!

勤務をしている株式会社アスカは義肢や装具全般を幅広く扱っており、小児向けの装具にも力を入れています。私は営業と側弯症装具の製作を担当しています。営業では西武学園での実習時に先生がなぜ失敗したのかを自分で考えさせるようにして下さったことは、仕事を上る上で役に立っています。とくに言葉遣いでは、最初は自信がなく、小さな声になりがちでしたが今は大きな声でゆっくりと名前をお呼びし、説明することを心がけています。報告・連絡・相談も大事です。最初からすべてうまくできる人は少ないですが、その失敗から学ぶことは多く、次に同じことを繰り返さないように心がけることができれば大丈夫だと思います。

主な就職先

義肢装具会社 ▶ COLABO / P.O.イノベーション / y-brace / 愛和義肢製作所 / アスカ / アライワーク / イストブレス / 泉ブレス / エヌ・オー・ティー / オウエンブレス / 大仁商店 / 香取義肢 / 木村義肢工作研究所 / 近畿義肢製作所 / 群馬中央義肢 / 京王義肢 / 幸和義肢研究所 / 小林義肢装具製作所 / 小柳補装具 / 佐々木義肢製作所 / シムラ / 上毛義肢 / 武内義肢製作所 / 武内ブレス / 田沢製作所 / 千葉義肢装具製作所 / テクノブレス / テクノブレス

／鉄道弘済会 / 東名ブレス / トムケアジャパン / 内藤義肢製作所 / 長野製作所 / 日本義肢製作所 / 浜松義肢製作所 / 早川義肢製作所 / 福岡義肢製作所 / マイスター靴工房 KAJIYA / 三國補装具製作所 / 溝口製作所 / 吉田義肢装具研究所 / 洛北義肢

メーカー ▶ 啓愛義肢材料販売所 / コーヤシステムデザイン

福祉施設 ▶ やさしい手

その他 ▶ 足と歩きの研究所 / スリーディメンション / 世田谷区子ども・若者部児童課



調理師科

小澤 敦 先生
(専門調理師・調理学科長・西洋料理担当)

夢を実現するために、
私たちがあなたと共に歩む

夢に向かって進む道は決して簡単ではありません。しかし、私たちはあなたのそばに立ち、困難を乗り越える手助けをします。夢を実現するための勇気と情熱を持って、一緒に歩いていきましょう。西武学園は、夢が実現する場所です。私たちと共にあなたの才能を開花させ、世界に向けて飛躍しましょう。夢を持てる限り、私たちはあなたを全力で応援します。今こそその一歩を踏み出し、夢の扉を開きましょう。あなたの未来が輝かしいものであることを心から願っています。



栄養士科

半貫 綾乃 先生
(管理栄養士・基礎栄養学担当)

誰もが笑顔の
主人公になれる場所

食べることが好きな人、食を通して自分を見つめ直したい人、食で誰かの健康をサポートしたい人…。様々な人が主役になれる栄養士科は、毎日にぎやかで笑顔が絶えません。2年間はあっという間ですが、卒業と同時に無試験で「栄養士」という国家資格を得るには、【毎日、学校に通うこと】が条件になります。調理の技術はもちろん、食に関する幅広い知識を習得し、人間的にも成長できる環境です。自分次第でたくさんの可能性が広がっていく西武学園で、一緒に学びませんか？ 次の主人公はあなたです！

最後にもう一度、考えて！

各学科の
先生たちからの

アツいメッセージ

真剣に国家資格を取得しようと思ってますか？
全力で飛び込もうとワクワクしてますか？
誰かの笑顔を守れる人になりたいですか？

さあ！西武学園で夢を叶えよう！
私たちに一番嬉しい言葉…
でも、ちょっと待って！



言語聴覚学科

飯塚 菜央 先生
(言語聴覚士)

心優しいあなたの支援が
必要です!!一緒に夢を掴もう

この仕事は、人が幸せに生きていくために大切な「話す・聴く・食べる」ことに困っている方々の一番近くで支援できるとも魅力的な仕事です。一人ひとりの個性に対応するには、相手の気持ちを「読み取る」力、相手のことばを「聴く」力、相手に「伝える」力を必要とします。近い将来お会いする対象者のために、ホスピタリティ精神を養いながら実学教育を通して知識と技術を身につけるお手伝いをします。さあ、「誰かのために！」と考える心優しいあなたの夢と一緒に実現しましょう。教員総動員で熱心に親身になってサポートいたします。



義肢装具学科

山岸 俊裕 先生
(義肢装具士・基本工作論/物理学/その他担当)

患者様を第一に考えられる
チーム医療の一員に!

義肢装具士というと、「職人気質で、寡黙に義肢や装具を作る」そんなイメージがあるかもしれません…。ですが、義肢装具士もチーム医療の一部であり、医師を中心にセラピストや看護師など様々な職種の方々と意見を交わし、義肢や装具の製作にあたります。そして何よりも、まず患者様のことを考えることが重要です。そういう意味で、他人を思いやるホスピタリティ精神とコミュニケーションを大事にできる人に入学していただくと、将来が有望だと思います。

こころのオアシス
**カウンセリング
ルーム**

ご案内



みんな笑顔で卒業しようね!

充実した学生生活を送るためには、心も身体も健康第一。“最近、ちょっと眠れない…” “何となく不安。誰に相談したら…” そんな時には、お気軽にカウンセリングルームをノックしてください。カウンセリングの先生が皆様の相談に応じてくれます。学校当番制なので、月2回程度ですが、親身になってお話を聞いてくれます。カウンセリングは保護者の方のみでも受けられますので、早めのご相談をお勧めしています。学校生活を順調に進めるための心のオアシス。元気をチャージして、笑顔で過ごせるよう一緒に寄り添います。



公認心理師/臨床心理士
おきた先生
公認心理師
おやま先生

理事長
安達原 文彦 Fumihiko Adachihara

伝えたい「高き志」(目標)
「夢を持つ」(心) 「続ける」(チカラ)
食と医療で社会に貢献

人生100年時代に入らし、人々の健康を守る食と医療の分野は、ますます社会的ニーズが広がっています。健康長寿を食で支える『調理師』『栄養士』、飲み込み、ことば、きこえのリハビリを支える『言語聴覚士』、身体機能を装具で補うプロフェッショナル『義肢装具士』。愛の眼を持ち、ホスピタリティの心で人に寄り添う4つの国家資格を取得して、ご自身の夢を叶えませんか？

西武学園が目指すのは、【高き志】と【確かな技術】を備えた社会人を育成するプロフェッショナル教育。そして現場で即戦力となる実学教育。あなたの夢を確実に実現する道が、西武学園にはあります。さあ、勇気を出して、一歩を踏み出してみましょう。

やればできる、できる、できる、できた! 夢は叶う! 念ずれば花開く! それが西武学園スピリッツです。



「高き志」そして「大きな夢」を叶えるため、「西武学園」で実学とホスピタリティを学ぶ

建学の精神
Philosophy of education

- ◎学識と技術の練磨
The cultivation of scholarship and skills.
- ◎報恩の精神
The development of a spirit of appreciation.
- ◎不撓不屈の精神
Perseverance and a quest for excellence.

教育方針
Educational policy

- ◎すべてに誠をつくし
最後までやり抜く
強い意志を養う
- Thou shalt do everything w/ heart;
Thou shalt be a man of iron will.
Thou! Dost stick to th' ultimate end!

校訓
School mottoes

- ◎誠実
Sincerity
- ◎信頼
Reliance
- ◎奉仕
Service

【学校法人文佐藤学園の使命】
先鋭的な教育事業を通じて、ホスピタリティ精神あふれる思考・探究型のボランティア人材を育成します。物事に対しWhy(使命)を思考し、How(戦略)を探索し、Do(実践)を率先する意欲的な主役をグローバル社会に輩出します。すべてのステークホルダーの多様な喜びと幸せに貢献するために存在します。

西武学園の教育理念

ホスピタリティ教育
Hospitality education

- ◎ホスピタリティ精神
Spirit of hospitality,
- ◎礼儀
Good Manners,
- ◎あいさつ
Greeting,
- ◎清掃
Cleanliness,
- ◎身だしなみ
Sophisticated personal appearance

ヒューマン教育
Human Education

西武学園の「オ・ア・シ・ス運動」

お客様や患者さんに対する言葉の使い方、マナーやホスピタリティの心が大切です。良好な人間関係を築くためにもコミュニケーションを身につけます。

オ…おはようございます
ア…ありがとうございます
シ…しつれいします
ス…すみません

ほう…報告
れん…連絡
そう…相談

西武学園家族紹介選抜のご案内

親族に西武文理大学、西武文理中学・高等学校、西武文理小学校、そして本校専門学校の在校生や卒業生がいらっしゃいましたら、「西武学園家族紹介選抜」で、入学免除などのお得な入試をご利用できます。また、さらに友人・知人に卒業生・在校生の方がいらっしゃいましたら、3万円の免除が受けられるお得な「西武学園卒業生・在校生紹介選抜」もあります。

〈お問い合わせ〉西武学園 入学センター
【所沢】04-2922-0008 【東京】03-3980-1771
E-mail » welcome@seibugakuen.ac.jp

西武学園 WEBサイト 西武学園
URL » https://www.seibugakuen.ac.jp

