

2025年度 生涯教育研修会日程

公益社団法人千葉県栄養士会

栄養士・管理栄養士は、科学の進歩と社会の変化に的確に対応するために、常にスキルの向上を図り、専門職としての能力の習熟が求められます。生涯教育は、「栄養の指導」の専門職として各領域で必須とされるスキルを修得し、実践力をつけ、対象者一人ひとりに応じた適切な「栄養の指導」ができることを目指した研修です。また、所定の研修を修了し、認定審査に合格すると、それぞれの分野の認定管理栄養士（認定栄養士）の称号が与えられます。

この認定制度に関わらず、独自に研修を受けることも推奨されています。詳細については、日本栄養士会HPよりキャリアノート（第4版/2023.4.1）をご確認ください。そして興味のある研修会等、積極的にご参加ください。なお、今回初めて生涯教育制度に登録され受講される方は、初回（7月26日）の9:20からの講義を必ず受講してください。オリエンテーションを含んでいますのでよろしくお願いいたします。

本年度の生涯教育研修会も例年通り、「全職域の方が参加できるテーマ」をキーワードに企画しました。他領域の企画であっても、全職域の会員が参加して有益な知識・技能に関する内容となっていますので、新たな視点や気づき、発見につながると思います。奮って多くの方のご参加を期待しております。

期 日	時 間	講義/ 演習	単 位	科 目	提 案
2025年 7月26日 (土) オンライン 開催（事務 所にて、受 講・発表 可）	9:20～ 10:50	講義（オリ エンテーシ ョン含む）	基幹（基本/講義） 項目番号1 1単位	専門職としての役割と倫理観（オリエンテー ションを含む） 内容：新規登録者（生涯教育を新規スタート した会員）は、必ず受講してください。 生涯教育制度の概要と栄養士会員としての使 命、専門職としての役割と倫理観等について 教授するとともに、それを達成するための 生涯教育制度の概要と栄養士・管理栄養士の 社会的使命について解説します。	講師：池本真二 （学術部長）
	11:00～ 12:30	演習	基幹（基本/演習） 項目番号7-1 0.5単位	調査・研究を行うにあたって① 研究活動の流れとポイントを学ぶ 内容：研究（活動）計画作成のポイントを解 説し、研究目的達成のために必要な文献/情報 検索に関する演習を行います。	講師：谷内洋子 （県立保健医療 大）
	13:20～ 14:50	演習	基幹（基本/演習） 項目番号7-1 0.5単位	調査・研究を行うにあたって② 論文・レポートの論理的な書き方 内容：学術論文の基本構成を理解し、明確な 主張の立て方、科学的な根拠の示し方につ いて学びます。理論的思考と説得力のある文 章力の向上を目指した演習を行います。	講師：多賀昌樹 （和洋女子大学）
	15:00～ 16:30	演習	基幹（基本/演習） 項目番号7-1 0.5単位	調査・研究を行うにあたって③ 信頼性と妥当性の調査票（アンケートと調査 の違い）について学ぶ 調査研究を行うにあたって、まず知っておか なければならないことを学びましょう。 千葉県栄養改善学会の演題登録から調査・研 究を行い、発表するまでの流れを検証した いと思います！	講師：池本真二 （つくば国際大 学）

2025年 8月31日 (日) オンライン 開催(事務 所にて、受 講・発表 可)	9:20～ 10:50	講義	基幹(実務/講義) 項目番号 90-110 1単位	時間栄養学に基づく食事摂取時刻の大切さ 内容:科学的根拠が蓄積されつつある時間栄養学ですが、まだ十分に社会に浸透していないのが現状です。管理栄養士かつ基礎研究者の立場から、体内時計の働きと時間栄養学の基礎から応用研究について解説いたします。	講師:安倍知紀 (国立研究開発法人 産業技術総合研究所 細胞未病エンジニアリング研究グループ)
	11:00～ 12:30	講義	基幹(実務/講義) 項目番号 90-110 1単位	「妥協なき栄養」への取組み:栄養プロファイリングの社会実装について(仮題) 日本版栄養プロファイルモデル試案が発表され話題となっています。今回、この領域において先駆的に取り組まれている「味の素グループ栄養プロファイリングシステム(ANPS)の社会実装の状況とその未来予想図」について、わかりやすく解説いただく予定です。	講師:味の素(株) 食品事業部本部 食品研究所 担当者
	13:20～ 14:50	講義	基幹(実務/講義) 項目番号 90-110 1単位	医療事業部企画(2コマ連続) テーマ:「動脈硬化・脂質異常症と食事、栄養管理」 内容:高齢社会における動脈硬化や脂質異常症などの栄養指導、栄養管理について、ガイドラインをもとに解説、検討していきます。	講師:五十嵐大輔 (千葉大医学部付属病院)
	15:00～ 16:30	演習	基幹(実務/演習) 項目番号 90-210 0.5単位	(連続:必ず2コマ連続で受講願います) テーマ:「動脈硬化・脂質異常症と食事、栄養管理」	講師:五十嵐大輔 (千葉大医学部付属病院)
2025年 9月27日 (土) 集合型開催 (和洋女子 大学 東館 16階会議 室/106名 収容) Web参加も 可能	9:20～ 10:50	講義	基幹(実務/講義) 項目番号 90-110 1単位	学術部企画(2コマ連続) テーマ:日本人の食事摂取基準(2025年版)のポイントを学ぶ 内容:2025年版改定のポイントをお話しいただきますが、そもそも論として、基準値だけに目を向けるのではなく、食事摂取の基準の考え方、つまり食事の評価の基準としての考え方、活用の仕方を理解することがとても大切だと思います。基本的な考え方から学びなおしましょう。さらに、栄養士・管理栄養士の視野を広げるために、「日本人の食を世界の物差しで測り、世界に広めるお考え」をお話しいただく予定です。	講師:佐々木敏 (東京大学名誉教授)
	11:00～ 12:30	講義	基幹(実務/講義) 項目番号 90-110 1単位	(連続:必ず2コマ連続で受講願います) 日本人の食事摂取基準(2025年版)のポイントを学ぶ	講師:佐々木敏 (東京大学名誉教授)
	13:20～ 14:50	講義	基幹(実務/講義) 項目番号 90-110 1単位	福祉事業部企画(2コマ連続) テーマ:新調理システムについて(仮題) 内容:食材費・人件費・水道光熱費もコントロールを可能とするので、原価率維持管理に大きく貢献するといわれている新調理システムの手法についてお話ししていただく予定です。	講師:西 耕平 (一般社団法人 新調理システム推進協会 事務局長)
	15:00～ 16:30	講義	基幹(実務/講義) 項目番号 90-110 1単位	(連続:必ず2コマ連続で受講願います) テーマ:新調理システムの実際(仮題) *「早番の勤務開始が9:00になりました!」 ～ニュークックチルシステムの導入～* 内容:クックチルの導入からニュークックチルに移行した経験から、クックチルのメリット、デメリットも含め栄養士・管理栄養士の給食管理についてのお話をいただく予定です。	講師:寺山加恵 (特別養護老人ホーム アコモード/管理栄養士)