

2025年9月27日生涯教育研修会 会場変更のお知らせ

公益社団法人千葉県栄養士会

酷暑の夏が過ぎ、残暑の厳しさがつづきますが、会員の皆様におかれましては、ご健勝のこととお喜び申し上げます。本会では、9月27日開催予定の研修会を集合型で開催する予定でしたが、演者のご都合により（急な韓国出張が入り）、急遽、Web開催に切り替えることといたしました。直接、質疑ができる貴重な時間を共有する予定でしたが、致し方ないと断念した次第です。逆に、会場参加の場合は参加しづらかったものの、Web開催であれば、参加できるという会員さんも多いものと思います。5年に一度改定される食事摂取基準であり、我々、栄養士・管理栄養士の業務規範になる食事摂取基準の理解ですので、ぜひ多くの方にご参加いただきたいと思います。

この変更に伴い、午後の福祉事業部企画の研修につきましても、Web開催とさせていただきますので、お間違い無きようよろしくお願いいたします。なお、福祉事業部の皆様には、大変なご迷惑等お掛けすることになりますが、ご容赦願えれば幸いです。この場をお借りしてお詫びいたします。

最後に、改めまして、国家資格である専門職業人として、スキルアップに努めることが責務となっていることをご理解いただきたいと思います。千葉県栄養士会会員は、全員が、日々、自己研鑽に努めて頂いておりますので、是非、日本栄養士会 HP よりキャリアノート（第4版/2023.4.1）をご確認いただき、所定の研修を修了して認定管理栄養士（認定栄養士）の称号を得ることを目指していただきたいと思います。「今日の自分より、成長した自分を目指し、一人ではできないことでも仲間がいれば達成できることがたくさんあります。」「自己研鑽の輪/仲間づくり」に努めて頂ければと思います。 楽しく学んでいきましょう。

期 日	時 間	講義/ 演習	単 位	科 目	提 案
2025年 9月27日 (土) Web開催 に変更 (参加申込者に、 URLのご連絡を させていただきます) 事務所参加可能 ↑ 集合型ハイブリッド開催 (和洋女子大学 東館16階会議室) 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いただきます。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と思います。基本的な考え方から学びましょう。	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)

