

2026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25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 (項目番号はな くなりました)	科 目	提 案
2026年 7月25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	学術部提案: ・テーマ:「専門職としての役割と倫理観」(オリエンテーション含む) ・内容概要:生涯教育体系の概要説明と専門職業人としての責務として生命倫理、職業倫理について学びます。公益業務を担う専門職業人としての自覚のもと、行動規範を理解しましょう。	講師:多賀昌樹先生(学術部/和洋女子大学)
	11:00 ～ 12:30	講義	基幹(実務/講義) 1単位	学術部提案 ・テーマ:「健康的で持続可能な食環境づくりにおける日本版包装前面栄養表示の位置づけと最新動向」 ・内容:2026年2月に消費者庁は「日本版包装前面栄養表示ガイドライン」を公表した。健康的で持続可能な食環境づくりの一助となる 「健康日本21(第三次)における日本版包装前面栄養表示の位置づけと国際的な動向」について、日本版栄養プロファイリングモデルとの関連も含めて解説する。	講師:坂口景子先生(淑徳大学看護栄養学部 栄養学科)
	13:20 ～ 14:50	講義	基幹(実務/講義) 1単位	公衆衛生事業部担当 ・テーマ:食物繊維の栄養学的意義と生活習慣病予防 ・内容:腸内環境改善により生活習慣病予防が期待できる食物繊維の栄養学的意義、上手な摂取方法を学び、効果的な栄養指導につなげる。	講師:青江誠一郎先生(大妻女子大学)
	15:00 ～ 16:30	講義	基幹(実務/講義) 1単位	公衆衛生事業部担当 ・テーマ:食品添加物と情報リテラシーについて学ぶ ・内容:体によくないものと誤解されやすい食品添加物について、基礎知識や安全性、イメージに惑わされることなく科学的知見に基づいて適切に判断するためのポイントを学ぶ。	講師:畝山智香子先生(国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員)

2026年 8月30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) 1単位	福祉事業部企画 ・テーマ:「嚥下調整食と手元調整プラス〇(まる)〇(まる)」 ・内容:食べる機能と嚥下調整食の対応について理解をし、どの年代にも対応できるようにする。	講師:牧野日和先生(愛知大学健康科学科健康栄養学科)
	11:00～ 12:30	演習	基幹(実務/演習) 0.5単位	(連続):同上	講師:同上
	13:20～ 14:50	講義	基幹(実務/講義) 1単位	医療事業部企画 ・テーマ:「栄養指導技術の向上を目指して」 ・内容:栄養指導は非常に重要な業務であるが、そのスキルについて学ぶ機会は驚くほどに少ない。栄養指導に必要と思われる考え方と技術について概説する。	講師:加部駿平先生 (医療事業部学術担当・新東京病院)
	15:00～ 16:30	演習	基幹(実務/演習) 0.5単位	(連続) ・テーマ:「栄養指導技術の向上を目指して」 ・内容:栄養指導に必要な技術を、模擬情報を用いて体験し、明日の実臨床に生かせる知識を身につける。	講師:同上
2026年 9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	基幹(実務/講義) 1単位	学校健康事業部企画 ・テーマ:「これだけは知っておきたい!「食品成分表」と「栄養計算」のきほん」 ・内容概要:日本食品標準成分表(八訂)についての基本情報と最新情報について学びます。演習は成分表の調理後の成分値を使った栄養計算方法や、子どものおやつに適したものを成分表を使って考える等、実際の業務に活用できる内容で実施する。	講師:渡邊智子先生 (学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校)
	11:00～ 12:30	演習	基幹(実務/演習) 0.5単位	(連続)	講師:同上
	13:20～ 14:50	講義	基幹(実務/講義) 1単位	学術部提案 ・テーマ:「現場で生きるアンガーマネジメントと“ほめる力”ー栄養士・管理栄養士が信頼関係を築くための実践ヒントー」 ・内容概要:栄養士・管理栄養士は、職場内の多職種連携や対象者への支援の中で、感情のコントロールや適切な関わり方が求められます。本講演ではアンガーマネジメントの基本と、相手の行動変容を促す「ほめ方」の実践的なポイントを、具体例を交えてわかりやすく解説します。	講師:平野井啓一先生 (株)メディカル・マジック・ジャパン代表取締役)
15:00～ 16:30	講義	基幹(実務/講義) 1単位	学術部提案 ・テーマ:「高齢者の栄養ケアに必要な基本スキル/知識」 ・内容:高齢者の栄養ケアでは、低栄養だけでなくサルコペニア、肥満など多様な栄養状態を見極める力が求められます。GLIM基準やAWGS2025等の評価ツールを活用し、在宅・臨床の現場で生活背景を踏まえたアセスメントと支援の基本スキルを事例を通して学びます。	講師:高崎美幸先生 (聖徳大学人間栄養学科/東葛クリニック病院)	