

2026 年 3 月 18 日  
(公社) 新潟県栄養士会

## 2026 年度新潟県栄養士会生涯教育研修会【実務研修】 受講申込のご案内

2026 年度新潟県栄養士会生涯教育研修会は Web 配信で【実務研修】のみを開催いたします。受講にあたり、通信費や受講するために必要な通信機器、通信回線の利用料金等で必要となる経費は、受講者の負担となります。視聴により生じた損害について、当会は一切の責任を負いかねます。なお、2026 年度の【基本研修】は日本栄養士会が実施する e-ラーニングを受講してください。

### ◆【基本研修】とは…

受講することですべての職域の管理栄養士・栄養士に求められる知識を身につけることができる

### ◆【実務研修】とは…

各専門分野(職域)において、さらに特化される高度で、詳細な知識や技術レベルが求められる

## 受講料

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| 各都道府県栄養士会 会員                      | 1,500 円 |
| 新潟県栄養士会 2026 年度 新入会員 <sup>※</sup> | 無 料     |
| 一般 (非会員)                          | 5,000 円 |

※ 再入会の方は新入会員に含まれません。

## 申込期間 2026 年 4 月 2 日 (木) ～ 5 月 31 日 (日)

- ※ 4 月 2 日 (木) より前のお申込みはできません。ご注意ください。
- ※ 受講料入金の締め切りも 5 月 31 日 (日) となります。
- ※ 必ず 2026 年度の会費を納入後、お申込みください。

## 注意事項

- **受講料の入金をもって受講申込みが完了します。**
  - お申込をしていますが、期日までに入金がない場合は取り消しとなります。
- 一度入金された受講料は返金できかねます。入金額のお間違いなどにお気を付けてください。
- 受講終了後のアンケート提出をもって、生涯教育の単位を付与いたします。
  - オンデマンド配信期間内にアンケートをご提出ください。
  - 配信終了後のアンケートの受付は行いません。
- 申込時点で 2026 年度栄養士会費未納の方は、非会員価格となりますのでご注意ください。

まずはマナブルに  
登録してください!

## 受講までの流れ

## ⚠️ 申し込み方法が変わりました ⚠️

★ ①～③いずれかの方法でマナブルに登録、  
ログインする

- ① マナブル(manaable)登録画面から
- ② 新潟県栄養士会ホームページの「お知らせ」から
- ③ 日本栄養士会のマイページから



★ ログイン後、研修会に申し込む（受講希望講座それぞれに申し込み）

詳しい申し込み方法は別紙をご覧ください(県栄ホームページでもご案内しています)

- ・入力したアドレスに研修会サイトからメールが届きます 受信可能な Web アドレスを登録し、「manaable.com」からのメールが受信できるよう設定してください

★ 受講料をまとめて、合計額を「ゆうちょ銀行」に振り込む(払込手数料は会員負担)

- ・口座記号番号 …… 00650-0-24485
- ・加入者名 …… 公益社団法人 新潟県栄養士会 生涯教育係

《銀行アプリ、他行やコンビニ ATM からの振込みの場合》

- ・銀行名 : ゆうちょ銀行(金融機関コード 9900) ・預金種目 : 当座
- ・店番 : 069 ・店名 : 〇六九 ・口座番号 : 0024485

アプリからの振り込みが  
便利です!

※ 通信欄もしくは、名前の前に会員番号を必ず記載してください

※ 振込が反映されるのは入金後2～3日後になります。

※ 2026年度の会費が確定されていないと一般(非会員)料金で請求されます  
早めに2026年度会費を納めましょう

※ 受講者名義でお振込みください

★ 受講申込後、申込内容の確認メールが届く(自動返信)※申込確定ではありません

受講料振込の確認がとれた方へ再度自動返信で「受講申込確定」のメールをお送りします  
メールが届かない方は新潟県栄養士会へご連絡ください

(入金が反映されるまで2～3日かかります)

※「manaable.com」、「oshirase@eiyou-niigata.jp」からのメールを受信できるよう  
設定してください

★ 研修会配信期間になりましたら日本栄養士会マイページより受講する  
受講案内メール、新潟県栄養士会ホームページからもリンクしてあります

★ 受講後、アンケートを提出する

受講後、期日内にアンケートをご提出いただくことで生涯教育単位を付与いたします  
取得できる単位数は各回とも講義1単位です

実務研修 第1回 研究・教育事業部

講義時間：90分 / 生涯教育単位：講義1単位

|                       |                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 開催期間                  | 2026年6月18日(木) 12:00 ~ 6月29日(月)                                                                                                                                                                    |
| 演題                    | 生成AI使用における、栄養管理や栄養指導などへの使用可能性と留意事項について                                                                                                                                                            |
| 講師                    | 東洋大学食環境科学部 准教授 田村龍一 先生                                                                                                                                                                            |
| 講演内容<br>&<br>おすすめポイント | <p>栄養管理においても生成AIの活用について注目されつつあります。</p> <p>本研修会では、生成AIの仕組みや限界点について、基本的な理解を含め、情報の正確性を高めるための問い方・確認方法を解説していただきます。</p> <p>そして、具体的活用例や現在のデータサイエンスとの融合例などを知ることで、今後の生成AIの方向性について考える視点へつなげていくことを目指します。</p> |

実務研修 第2回 福祉事業部

講義時間：90分 / 生涯教育単位：講義1単位

|                       |                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 開催期間                  | 2026年7月16日(木) 12:00 ~ 7月27日(月)                                                                                                                                                                              |
| 演題                    | 嚥下と窒息に関する知識と活用                                                                                                                                                                                              |
| 講師                    | 新潟医療センター 歯科医師 道見 登 先生                                                                                                                                                                                       |
| 講演内容<br>&<br>おすすめポイント | <p>新潟県内で病院から在宅に渡り、幅広く活躍中の先生より、高齢者、障がい者、児童それぞれの嚥下機能の仕組みの違いや特徴についてのご講義と共に、誤嚥と窒息の違いについてもご解説頂きます。食事場面での事故予防はもちろん、口腔と栄養の連携にも役立つ内容です。</p> <p>道見先生は、新潟市食情報連携(SHIEN)プロジェクトの幹事であり、新潟県栄養士会食事形態一覧サイトへもご協力を頂いております。</p> |

実務研修 第3回 学校健康教育事業部

講義時間：90分 / 生涯教育単位：講義1単位

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 開催期間                  | 2026年8月20日(木) 12:00 ~ 8月31日(月)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 演題                    | 発達障害等の子どもの食の困難と発達支援 —「食べられない」を傾聴と対話で支援する—                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 講師                    | 日本大学 文理学部教育学科 准教授 田部 絢子 先生                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 講演内容<br>&<br>おすすめポイント | <p>発達障害のある子どもは、食べ物の色や形といった見た目、においや味、温度や感触などに対する「苦手・不快」の感じ方が強く、食べられない食品が多い場合があります。感覚過敏や極端な偏食、異食に加え、身体の不器用さや口腔機能の課題から、箸が使いにくい、咀嚼や嚥下が難しい、味が混ざると強く嫌がるなど、食に関する困難は多様です。</p> <p>食べるという行為は、自己の体内に「食物＝異物」を直接受け入れる体験であり、慣れない経験は不安やストレスを高めやすい側面があります。そのため、同じ食べ方や限られた食品を好むことは、子どもにとって安心につながる要素でもあります。</p> <p>食は子どもの発達の基盤であり、子ども本人のみならず、その家族のQOLにも大きく関わります。しかし、発達障害等の特性を有する子どもの食の困難に対する専門的な支援や発達支援の取り組みは、まだ全国的に十分に広がっているとは言えず、専門家の養成も課題となっています。</p> <p>本研修会では、食の発達に関する基礎的な理解を深め、「食べること」に伴う困難の具体像を学びます。さらに、子どもの視点に立った発達支援・教育の在り方を考えるとともに、食の困難を抱える子どもとその保護者が直面する課題への理解を促し、現場で生かすことのできる、子どもに寄り添った支援・教育の実践力を高めることを目指します。</p> |

お申込み・受講料入金締め切りは2026年5月31日(日)までです!



実務研修 第4回 公衆衛生事業部

講義時間：90分 / 生涯教育単位：講義1単位

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 開催期間            | 2026年9月17日(木) 12:00 ~ 9月28日(月)                                                                                                                                                                                                                        |
| 演題              | <b>新しい高血圧予防の視点「ナトカリ比」と実践活動<br/>～県民健康・栄養実態調査等を踏まえた効果的なアプローチ～</b>                                                                                                                                                                                       |
| 講師              | 新潟医療福祉大学健康栄養学科 教授 鈴木一恵 先生                                                                                                                                                                                                                             |
| 講演内容 & おすすめポイント | <ul style="list-style-type: none"> <li>・新潟県の優先的な健康課題である「脳血管疾患」対策に直結する高血圧予防の視点「ナトカリ比」に関する最新の研究結果について解説されます。さらに新潟県が実施した「県民健康・栄養実態調査」結果の解析から、新潟県民の食生活の実態を分析した新たな知見についても詳しく報告されます。</li> <li>・各職域分野において、減塩に関する効果的なアプローチ方法を検討したい方には必見の講義内容となります。</li> </ul> |

実務研修 第5回 フリーランス・栄養関連企業等事業部

講義時間：90分 / 生涯教育単位：講義1単位

|                 |                                                                                                                                       |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 開催期間            | 2026年10月15日(木) 12:00 ~ 10月26日(月)                                                                                                      |
| 演題              | <b>いわゆる「健康食品」等の種類と正しい利用に向けて留意すべきこと</b>                                                                                                |
| 講師              | 福島大学食農学類 食品科学コース 准教授 種村菜奈枝 先生                                                                                                         |
| 講演内容 & おすすめポイント | <p>いわゆる「健康食品」を利用している住民が増えている現代において、管理栄養士や栄養士は、制度を正しく理解し、食事全体のバランスを踏まえた助言が求められています。本講演では、いわゆる「健康食品」等の種類と特徴を整理し、正しい利用に向けた留意点を紹介します。</p> |

実務研修 第6回 医療事業部

講義時間：90分 / 生涯教育単位：講義1単位

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 開催期間            | 2026年11月19日(木) 12:00 ~ 11月30日(月)                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 演題              | <b>認知特性～認知特性を考慮した支援の在り方とコミュニケーション能力～</b>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 講師              | 本田式認知特性研究所医学博士 みくりキッズくりにつく院長 本田 真美 先生                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 講演内容 & おすすめポイント | <p>認知特性とは視覚、聴覚、嗅覚、触覚など外部からの情報を、脳で理解、表現するまでの一連の方法、及び個々で異なる特性の偏りのことを言います。聴覚での処理が苦手な話を聞いただけでは理解が難しい、視覚的な処理が得意であれば図やイラストなどがあると理解の幅が広がる場合もあり、視野を広げその人が持つ特性を認知しながら支援することはとても重要なことです。</p> <p>この認知特性における情報処理の違いを知り、個々に合わせた支援を行う事で本人が保持している能力を活性化することにもつながり、業務の効率化、他職種・支援者との良好なコミュニケーションや栄養指導など多岐に活用できます。</p> |

 **申し込み方法が変わりました まずはマナブルに登録 !**

**詳しくは別紙「研修会申し込みの流れ」・「受講の流れ」をご覧ください**

\* **1講座ずつお申込みください**

\* **お支払いは、すべての受講料を合算してお振込みください**

