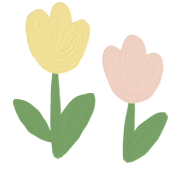




# 公益社団法人 新潟県栄養士会 2026年度定時総会「特別講演」



日時

2026年6月13日（土） 15：20～16：20

会場

新潟ユニゾンプラザ 大研修室  
(新潟市中央区上所2丁目2番2号)

## 講演テーマ

「日本食品標準成分表」を使いこなそう  
～実践栄養業務、栄養学研究、食育での活用～



東京栄養食糧専門学校  
校長 渡邊智子 氏

## 講師プロフィール

- ・東京栄養食糧専門学校校長
- ・千葉県立保健医療大学名誉教授
- ・千葉県学校保健学会理事長
- ・産業栄養指導者会会長
- ・博士（医学）
- ・新潟市出身
- ・千葉県立衛生短期大学，千葉県立保健医療大学，淑徳大学を経て現職。
- ・日本食品標準成分表の策定に30年にわたり携わる。
- ・千葉県食育推進県民会議委員として「グー・パー食生活ガイドブック\*2」の開発・普及も行っている。
- ・日本栄養大学出版部WEBマガ\*3)に「食品成分表」を連載中。
- ・日本栄養改善学会 学会賞（2007），日本食生活文化財団 日本食生活文化賞（2021）

## 講演要旨

人々の健やかな生活に望ましい食事は欠かせません。望ましい食事の科学的根拠である食事摂取基準に基づくエネルギーおよび栄養素量は、食品成分表を使って、おいしい食事として提供されます。

「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」は、文部科学省が公表している最新の食品成分表です（2026年3月27日付で正誤表が公開されました\*1）。この食品を評価する「最新の物差し」である食品成分表について、「標準と改訂」，「食品成分表のタテ（食品）」，「食品成分表のヨコ（成分項目）」，「適切な栄養計算」，「食育での活用」の視点から解説します。

栄養計算ソフトで見ている「食品成分データベースとしての数値だけの食品成分表」とは違う，食品成分表のもつ様々な魅力や可能性に気づかれることと思います。明日からの実践栄養業務，栄養学研究，食育で役立つお得な情報をお届けできれば嬉しいです。

\*1



\*2



\*3

