




〔基本研修〕

研修番号 1回	研修大項目：2. 食と栄養に関する基礎知識 研修中項目：2-3. 根拠に基づいた栄養管理 研修小項目：各種ガイドライン、食事摂取基準、最新の栄養療法の取組、各職種の取組	時間	単位
		90分	講義 1単位 (必須)
目標	食事摂取基準を適切に活用するために、調査・研究の考え方及び BDHQ（食習慣調査票）を学び、今後の業務への調査・研究と食事アセスメントに繋げることができる。		
講義内容	<ul style="list-style-type: none"> ・調査・研究の考え方、及び BDHQ（食習慣調査票）について ・食事摂取基準の活用 		
講師名	東京大学大学院医学系研究科 社会予防疫学分野 教授 佐々木 敏 氏		
開催日時	平成 29 年 6 月 4 日（日） 10:30～12:00		
開催場所	新潟ユニゾンプラザ 多目的ホール		
おすすめポイント	 <p>佐々木先生が行っている多数の調査・研究の中から、私たち管理栄養士・栄養士に今、必要と思われるごく一部のものについて概要説明していただきます。</p> <p>食事摂取基準を適切に活用するために、栄養アセスメントを学習することにより、日常業務に調査・方法および BDHQ（食習慣調査票）の有用性等を熟知して用いることができます。日本人の食事摂取基準(2015年版)の(p.24)及び巻末のオリジナル資料 13. 食事摂取基準の活用のための栄養アセスメントおよび資料 14. 15. を熟読されて受講されるとさらにおもしろく理解できるでしょう。</p> <p>※巻末カラー刷りのオリジナル資料は佐々木先生がわかり易く執筆されています。</p>		


〔基本研修〕

研修番号 2回	研修大項目：2. 食と栄養に関する基礎知識 研修中項目：2-3. 根拠に基づいた栄養管理 研修小項目：各種ガイドライン、食事摂取基準、最新の栄養療法の取組、各職種の取組	時間	単位
		90分	講義 1単位 (必須)
目標	日本食品標準成分表2015年版(七訂)の考え方を正しく理解し日常業務に活用できる。		
講義内容	「7訂食品成分表」ではない。日本食品標準成分表2015年版(七訂)について (パート1)		
講師名	東京大学大学院医学系研究科 社会予防疫学分野 教授 佐々木 敏 氏		
開催日時	平成 29 年 6 月 4 日（日） 13:00～14:30		
開催場所	新潟ユニゾンプラザ 多目的ホール		
おすすめポイント	 <p>佐々木敏先生は、科学技術・学術審査会 資源調査分科会 食品成分委員会専門委員として、日本食品標準成分表2015年版（七訂）の作成に携われました。日本食品標準成分表2015年版（七訂）の正しい理解と日常業務での活用方法について、今までとは違った視点でのご講義をいただきます。エビデンスが明確で、「もっと知りたいな」「こんな考え方」と思える先生のお話の中には、とても役に立つ貴重な情報が満載です。 <u>当日は全官法出版の日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)を持参下さい。</u></p>		


〔基本研修〕

研修番号 3回	研修大項目：4. 栄養ケアプロセス 研修中項目：4-5. 栄養診断に基づいた管理計画（栄養介入） 研修小項目：必須栄養素量等、栄養補給、栄養教育、他職種との協働	時間	単位
		90分	講義 1単位 (必須)
目標	日本食品標準成分表2015年版(七訂)の考えを正しく理解し、日常業務に活用できる。		
講義内容	「7訂食品成分表」ではない。日本食品標準成分表2015年版(七訂)について (パート2)		
講師名	東京大学大学院医学系研究科 社会予防疫学分野 教授 佐々木 敏 氏		
開催日時	平成 29 年 6 月 4 日 (日) 14:45~16:15		
開催場所	新潟ユニゾンプラザ 多目的ホール		
おすすめポイント 	パート1に引き続き、日本食品標準成分表2015年版(七訂)について、栄養管理計画での活用演習も取り入れてご講義をしていただきます。 <u>当日は全官法出版の日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)を持参下さい。</u>		


〔基本研修〕

研修番号 4回	研修大項目：3. 食事管理プロセス 研修中項目：3-8. 感染対策 研修小項目：標準予防策	時間	単位
		90分	講義 1単位
目標	感染症の理解を深め、注意すべき感染症への対応とその予防対策を習得し、実践することができる。		
講義内容	注意すべき感染症への対応とその予防対策		
講師名	新潟大学 医学部 保健学科 検査技術科専攻 准教授 渡邊 香奈子 氏		
開催日時	平成 29 年 6 月 17 日 (土) 14:40~16:10		
開催場所	新潟ユニゾンプラザ 大研修室		
おすすめポイント 	人類は細菌やウイルスとの戦いです！脅威となる感染症が発生している中、注意すべき感染症への対応とその予防対策について、最前線で活躍されている渡邊先生からご講義いただきます。 県内のウイルス研究の第一人者のひとりである渡邊先生は、県保健環境科学研究所の研究員としての職歴もあり、感染症の豊富な現場経験談や事例を交えながら、巧みな話術で専門用語もわかりやすく説明してくださり、業務に活かせるヒントが満載の内容です。この機会にぜひ、受講しましょう！		


〔基本研修〕

研修番号 5回	研修大項目：7. 調査研究 研修中項目：7-1. 研究方法・研究発表 研修小項目：知識や技術の習得・プレゼンテーション、研究デザイン、データ解析、研究会・地方会・全国学会・国際学会	時間	単位
		180分	講義 2単位
目標	調査研究手法を学ぶことによって、業務の評価を明確にし、業務の質の向上を行うとともに、結果を研究発表や論文にまとめることができる。		
講義内容	「実践活動報告」の計画・発表の方法		
講師名	お茶の水女子大学 基幹研究院自然科学系 教授 赤松 利恵 氏		
開催日時	平成 29 年 8 月 27 日（日） 13:00～16:10		
開催場所	北里大学 保健衛生専門学院		
おすすめポイント	 <p>人を対象とした実践活動によって得られたデータを客観的に整理、評価することで日頃から疑問に感じていることの解決、自身の業務評価、他職種への発信が可能となります。また、実践現場からの発信が科学的根拠のはじまりとなる可能性もあります。今回、赤松先生のわかりやすい講義を受講して、自身の業務を発信するスキルを習得しましょう。</p>		


〔基本研修〕

研修番号 6回	研修大項目：6. 非常時の緊急体制 研修中項目：6-1 非常時の食事提供 研修小項目：備蓄食品と備蓄量 食事提供マニュアル	時間	単位
		90分	講義 1単位
目標	災害時の栄養・食生活支援活動のノウハウを習得し、各職域事業部の災害時における栄養・食生活支援対策の共有化を図るとともに、災害時栄養・食生活支援ネットワークを推進する。		
講義内容	<p>1 講義「災害時における栄養・食生活支援活動のノウハウとネットワークの推進」 講師 新潟県福祉保健部健康対策課</p> <p>2 事例発表「災害時における栄養・食生活支援の対応」 ①医療事業部、②福祉事業部、③学校研究教育事業部、④公衆衛生事業部 助言 日本災害食学会</p>		
講師名	新潟県福祉保健部健康対策課		
開催日時	平成 29 年 9 月 30 日（土） 13:00～14:30		
開催場所	新潟テルサ 大会議室		
おすすめポイント	 <p>新潟県が中越大震災、中越沖地震に見舞われてから 10 年以上経過し、その後も東日本大震災や熊本地震等甚大な災害が発生するなど、災害の種類や規模が多岐にわたる昨今、最新の災害時における栄養・食生活支援活動のノウハウや、各職域事業部の災害時における栄養・食生活支援の対応策を学び、今後の業務に活かしましょう。災害はいつ、どこで発生するか、わかりません。この機会にぜひ受講しましょう！</p>		


〔基本研修〕

研修番号 7回	研修大項目：2. 食と栄養に関する基礎知識 研修中項目：2-4. 栄養(食物)と医薬品の影響 研修小項目：栄養(食物)が医薬品に及ぼす影響、医薬品が栄養(食物)に及ぼす影響	時間	単位
		180分	講義 2単位
目標	薬と栄養・食物の相互作用を理解し、自身の業務に活用できる。		
講義内容	栄養ケアプロセスを実践するための薬の基礎知識 薬剤の体内動態から医薬品の形状と嚥下の関連など		
講師名	新潟薬科大学 薬学部 教授 朝倉 俊成 氏		
開催日時	平成 29 年 10 月 28 日 (土) 13:00～16:10		
開催場所	上越市内の予定		
おすすめポイント	 <p>小児から高齢者まで、栄養ケアプロセスを実践するためには薬の基礎知識が不可欠です。栄養(食物)と医薬品の相互作用のみならず、栄養食事指導に役立つ内容について、事例を交えてご講義いただきます。 朝倉先生の講義はわかりやすいと好評なので、多くの会員の方の受講をお待ちしております。</p>		


〔基本研修〕

研修番号 8回	研修大項目：5. リスクマネジメント 研修中項目：5-3. 食物アレルギー 研修小項目：アレルゲンとなる原因食品	時間	単位
		180分	演習 1単位
目標	食物アレルギーについて正しく理解し、日常業務に活用することができる。		
講義内容	食物アレルギーの基礎知識 緊急時における対応		
講師名	昭和大学 医学部 小児科学講座 講師 今井 孝成 氏		
開催日時	平成 29 年 12 月 2 日 (土) 13:00～16:10		
開催場所	新潟市万代市民会館 多目的ホール		
おすすめポイント	 <p>私たちにとって、食物アレルギーは避けられない課題の一つです。今回、食物アレルギーの権威 昭和大学 医学部 小児科学講座 講師 今井孝成先生にご講義いただくことにより、食物アレルギーを正しく理解し、日々の業務に活かしていただけたらと思います。 今井先生のお話は、とにかく端的で分かり易く、あっという間に時間が過ぎてしまいます。もっと聴きたい・教えてもらいたいと思う方が大勢いるはずですが、今井先生には、多忙スケジュールの中、新潟におこしいただけることになりました。このような機会は滅多にありません。ぜひ多くの会員の方に受講していただけたらと思います。</p>		


〔実務研修 福祉事業部担当〕

研修番号 1回	研修大項目：食と栄養に関する基礎知識	時間	単位
	研修中項目：根拠に基づいた栄養管理 科 目：食物アレルギー 項目番号：23-112 対応する分野：福祉栄養(高齢者・障がい者)、福祉栄養(児童) 臨床栄養、学校栄養、健康・スポーツ栄養、給食管理 公衆栄養、地域栄養、	180分	講義 2単位
目 標	最新の食物アレルギーの治療を知ることにより、日常業務の栄養管理に繋げることができる。		
講義内容	食物アレルギーの最新情報 ～乳幼児期から児童～		
講師名	すこやかアレルギークリニック 院長 田中 泰樹 氏		
開催日時	平成 29 年 7 月 17 日 (月祝) 9 : 30～12 : 40		
開催場所	新潟ユニゾンプラザ 大研修室		
おすすめ ポイント 	食物アレルギーの治療現場から成り立ちと事例を含めて、学習することにより最新の情報を知ることができます。このことにより、対象児への栄養指導の対応及び栄養管理に結びつけることができます。内容の濃い講義です、受講をお待ちしております。		


〔実務研修 福祉事業部担当〕

研修番号 2回	研修大項目：食と栄養に関する基礎知識	時間	単位
	研修中項目：根拠に基づいた栄養管理 科 目：認知症 項目番号：23-119 対応する分野：福祉栄養(高齢者・障がい者)、臨床栄養、公衆栄養、 地域栄養	90分	講義 1単位
目 標	口から食べる支援の重要性を学び、栄養業務の向上を目指す パート1		
講義内容	～認知症の方の着眼点～		
講師名	日本大学歯学部歯学科摂食機能療法学 教授 植田 耕一郎 氏		
開催日時	平成 29 年 7 月 17 日 (月祝) 13 : 30～15 : 00		
開催場所	新潟ユニゾンプラザ 大研修室		
おすすめ ポイント 	昨年度好評であった植田先生の講義を今年も開催します！ 最新情報にポイントを絞っていただき、口から食べることのみばかりではなく、「人間」そのものを視点とした講義構成となっています。「口から食べる」という支援の重要性を学び、それぞれの対象者を取り巻く環境や心身の状態等も含めて理解することができます。これらのことを学び、対象者の関わり方や栄養計画をよりよく実践することができます。第2回では、特に「認知症の方の着眼点」についてご講義いただきます。「障がい者の方の着眼点」について講義される第3回と合わせての受講がお勧めです。		


〔実務研修 福祉事業部担当〕

研修番号 3回	研修大項目：食と栄養に関する基礎知識 研修中項目：根拠に基づいた栄養管理 科 目：摂食・嚥下機能 項目番号：23-118 対応する分野：福祉栄養(高齢者・障がい者)、福祉栄養(児童)、 臨床栄養、公衆栄養、地域栄養	時間	単位
		90分	講義 1単位
目 標	口から食べる支援の重要性を学び、栄養業務の向上を目指す パート2		
講義内容	～障がい者の方の着眼点～		
講師名	日本大学歯学部歯学科摂食機能療法学 教授 植田 耕一郎 氏		
開催日時	平成 29 年 7 月 17 日 (月祝) 15:10～16:40		
開催場所	新潟ユニゾンプラザ 大研修室		
おすすめ ポイント	 <p>第2回に引き続き、昨年度好評であった植田先生の講義です。 最新情報にポイントを絞っていただき、口から食べることのみばかりではなく、「人間」そのものを視点とした講義構成となっています。「口から食べる」という支援の重要性を学び、それぞれの対象者を取り巻く環境や心身の状態等も含めて理解することができます。これらのことを学び、対象者の関わり方や栄養計画をよりよく実践することができます。第3回では、「障がい者の方の着眼点」についてご講義いただきます。ぜひ、「認知症の方の着眼点」について講義される第2回と合わせて受講されることをおすすめします。</p>		


〔実務研修 学校健康教育事業部担当〕

研修番号 4回	研修大項目：栄養ケアプロセス 研修中項目：個人を対象とした栄養指導 科 目：食育のための行動科学 項目番号：46-111 対応する分野：学校栄養、健康・スポーツ栄養、公衆栄養、地域栄養 福祉栄養(児童)	時間	単位
		90分	講義 1単位
目 標	児童生徒が自己効力感を高め、生涯における健康づくりに結びつけることができるよう行動科学を活用し、食育を行うことができる。		
講義内容	1) 学童期の摂食障害について 2) 偏食などの食行動について		
講師名	上越教育大学大学院 学校教育研究科 臨床・健康教育学系 教授 増井 晃 氏		
開催日時	平成 29 年 7 月 22 日 (土) 13:30～15:00		
開催場所	アトリウム長岡 大会議室		
おすすめ ポイント	 <p>上越教育大学大学院 学校教育研究科 臨床・健康教育学系教授の増井晃先生は精神科医で、前職の滋賀医科大学では付属病院に「摂食障害外来」を開設され、病院栄養部と協力して「摂食障害食」の開発をされるなど、臨床医学の現場で精力的に摂食障害の治療にあたってこられました。今回の研修では摂食障害という疾病について理解を深めることを目標としております。若年女性の「やせ願望」が問題視される中、思春期の摂食障害を防ぐために学童期の段階での食育から、どのような働きかけを行えば良いのかというヒントがいただけると思います。ぜひ受講ください。</p>		


〔実務研修 学校健康教育事業部担当〕

研修番号 5回	研修大項目：栄養ケアプロセス	時間	単位
	研修中項目：地域連携 科 目：地域連携① 項目番号：412-102 対応する分野：学校栄養、公衆衛生、地域栄養、福祉栄養（児童）	90分	講義 1単位
目 標	保護者・地域住民との関わりや地域の生産者との円滑な交流などを通して、食育の推進に共通理解を図り、協力を得ることができるよう、食育コーディネーターとしての役割を果たすことができる。		
講義内容	<ul style="list-style-type: none"> ・地域の食育機関との連携の進め方 ・地域の食育関連事業への関わり方 ・地域の食育コーディネーターとしての役割 		
講師名	上越教育大学大学院 学校教育研究科 臨床・健康教育学系 教授 野口 孝則 氏		
開催日時	平成 29 年 7 月 22 日（土） 15：10～16：40		
開催場所	アトリウム長岡 大会議室		
おすすめポイント	 <p>野口孝則先生は、ライフステージに応じた健康づくり活動をテーマに、教育や保育における地域・職域と連携した食育の推進、産学連携など様々な研究に取り組まれています。食育のコーディネーターとして、どのように地域と関わるか、その具体的な方法について知ることができる良い機会です。ぜひ受講ください。</p>		


〔実務研修 地域活動事業部担当〕

研修番号 6回	研修大項目：栄養ケアプロセス	時間	単位
	研修中項目：個人を対象とした栄養指導 科 目：対人関係スキル 項目番号：46-113 対応する分野：地域栄養、公衆栄養、福祉栄養（高齢者・障害者）、福祉栄養（児童）	90分	講義 1単位
目 標	対人関係のスキルを学ぶことにより、多職種と協働して、より良いケアプランを作成、実践できる。		
講義内容	相手の気持ちを理解した最適なプレゼン方法		
講師名	東京工芸大学 芸術学部 教授 大島 武 氏		
開催日時	平成 29 年 7 月 30 日（日） 13:00～14:30		
開催場所	新潟ユニゾンプラザ 大研修室		
おすすめポイント	 <p>平成 26 年度の栄養士研修会で大好評だった大島武先生、今年度は生涯教育でご講義いただきます。コミュニケーションの大切さ、相手の気持ちを理解するには？ 相手の気持ちに立ったプレゼンの基礎から人の心を動かすための実践まで、細部にわたり目からウロコのポイントがたくさんです。明日からすぐに活かせる対人関係スキルを学びましょう。</p> <p>引き続き第7回の受講を、ぜひおすすめします。より理解が深まります。</p>		


〔実務研修 地域活動事業部担当〕

研修番号 7回	研修大項目：栄養ケアプロセス	時間	単位
	研修中項目：集団を対象とした栄養指導 科 目：対象者に合わせた効果的な情報提供方法 項目番号：47-101 対応する分野：地域栄養、学校栄養、福祉栄養(児童)	90分	講義 1単位
目 標	食に関する指導を行う上で指導内容が効果的に対象者に伝わるような方法を習得し、実践できる。		
講義内容	対象者に合わせた最適なプレゼン方法		
講師名	東京工芸大学 芸術学部 教授 大島 武 氏		
開催日時	平成 29 年 7 月 30 日 (日) 14:40～16:10		
開催場所	新潟ユニゾンプラザ 大研修室		
おすすめ ポイント	 <p>第6回に引き続き、平成26年度の栄養士研修会で大好評だった大島武先生の講義です。指導内容が効果的に対象者に伝わるわかりやすい話し方、人の心を動かすためにはどうしたらよいかなど、明日からすぐに活かせるプレゼンテーション技法を学びましょう。理解が深まるために、第6回と合わせて受講されることをおすすめします。(お父さまの大島渚監督のお話も聞けるかも・・・?!)</p>		


〔実務研修 公衆衛生事業部担当〕

研修番号 8回	研修大項目：食と栄養に関する基礎知識	時間	単位
	研修中項目：国民の健康の増進の総合的な推進 科 目：地域診断の進め方 項目番号：21-104 対応する分野：公衆栄養、健康・スポーツ栄養、給食管理、地域栄養	180分	講義 2単位
目 標	健康にいがた21(第3次)・第3次食育推進計画の改定ポイントと新潟県健康・栄養施策を学び、公衆栄養業務におけるマネジメント能力及び企画政策能力の向上を図る。		
講義内容	1) にいがた減塩ルネサンス運動の取組評価と課題 2) 健康にいがた21(第3次)・第3次食育推進計画について ～新潟県の健康・栄養施策と改定ポイント～		
講師名	1) 新潟県立大学人間生活学部 教授 村山 伸子 氏 2) 新潟県福祉保健部健康対策課		
開催日時	平成 29 年 9 月 2 日 (土) 13:00～16:10		
開催場所	新潟ユニゾンプラザ 大会議室		
おすすめ ポイント	 <p>新潟県の健康増進計画及び食育推進計画の各策定委員を務められている村山先生から、健康にいがた21(第2次)・第2次食育推進計画・にいがた減塩ルネサンス運動の取組評価と課題について、わかりやすくご講義いただきます。 また、平成29年3月に改定された健康にいがた21(第3次)・第3次食育推進計画のポイントを学ぶことができます！ 新潟県の健康課題や食生活の特徴を踏まえた上で、PDCAサイクルに基づく業務を展開するためのヒントが満載です。この機会にぜひ受講しましょう！</p>		

〔実務研修 医療事業部担当〕

研修番号 9回	研修大項目：非常時の緊急体制 研修中項目：非常時の食事提供 科 目：災害時対応 項 目 番 号：61-101 対応する分野：臨床栄養、学校栄養、健康・スポーツ栄養、給食管理、 公衆栄養、地域栄養、福祉栄養(高齢者・障がい者)、 福祉栄養(児童)	時間	単位
		90分	講義 1単位
目 標	災害時における食の備えを考え、どのように対処すべきか知識を取得する		
講義内容	災害時の備蓄食品について-災害食の観点から食の備えを考える- ・給食施設における食の備え ・災害食における最近のトピックス		
講師名	ホリカフーズ株式会社 経営戦略室 別府 茂 氏		
開催日時	平成 29 年 9 月 30 日 (土) 15:10~16:40		
開催場所	新潟テルサ 大会議室		
おすすめ ポイント	 <p>今まで災害時の備蓄食品については、通常の食事以外の特別なものと考えすぎる傾向にあり、実際非常食3日分を確保してあれば安心と思われてはいないでしょうか？ 実は最近その食品の食べづらさや、問題点がクローズアップされてきています。 このいつ起きるかわからない災害に備え、これからの災害食としての捉え方を切り替え、今後のあり方について考える貴重な講義内容となると思います。幅広い会員の皆様に受講をお勧めします。</p>		

〔実務研修 医療事業部担当〕

研修番号 10回	研修大項目：食と栄養に関する基礎知識 研修中項目：根拠に基づいた栄養管理 科 目：褥瘡 項 目 番 号：23 - 120 対応する分野：臨床栄養、公衆栄養、地域栄養、 福祉栄養(高齢者・障がい者)	時間	単位
		180分	講義 2単位
目 標	高齢者に多い褥瘡の発生予防や、治療における栄養サポートについてガイドラインに基づいた知識を理解し活用する。		
講義内容	高齢者の栄養管理～褥瘡の栄養管理を中心に・最新のトピックス～ ・褥瘡のアセスメントの基本 ・栄養サポートの実際		
講師名	関西電力病院 栄養管理室長 美作大学客員准教授 真壁 昇 氏		
開催日時	平成 29 年 11 月 11 日 (土) 13:30~16:40		
開催場所	新潟ユニゾンプラザ 大研修室		
おすすめ ポイント	 <p>真壁昇先生の最も得意とする分野の1つである「褥瘡の栄養管理」についてお話いただきます。高齢者や低栄養患者の栄養管理においては、日々悩み試行錯誤しながら栄養サポートされていることと思います。今回は褥瘡ガイドラインに基づき、基本的な知識の構築と、最新のトピックスも受講できるまたとないチャンスです。是非、多数の参加をお待ちしています。</p>		

