令和8年度　生涯教育研修会カリキュラム

基：基本研修
実：実務研修

公益社団法人　山梨県栄養士会　（2026.4.1）

日　時		オンデマンド配信期間（予定）	講演・演習	付与単位	演題および講師	ご講演の内容
6月14日（日） 山梨学院	10:00～11:30	6月26日（金）9:00～7月13日（月）21:00	講	実務1単位	施設における給食BCPについて お茶の水女子大学　生活科学部　食物栄養学科 公衆栄養学研究室　教授　須藤紀子　氏	災害拠点病院や全ての介護事業所ではBCP策定が義務化され、非常時においても患者や利用者の安全と健康を守るために、事業の継続が求められています。 各施設で策定されている給食BCPが、誰が見ても分かりやすい内容になっているか等、見直しポイントや、給食BCPを用いたシュミレーション方法を学びます。
7月18日（土） 山梨学院	10:00～11:30	8月7日（金）9:00～8月24日（月）21:00 2限目はオンデマンド配信無し	講	実務1単位	発達障害等の子どもの食の発達困難と発達支援 ～「食べられない」を傾聴と伴走で支援する～ 日本大学　文理学部　教育学科 准教授　田部絢子　氏	特別支援学校では現在、食に関する個別的相談指導を要する児童生徒も多く、学校における食に関する支援の充実は重要性を増しています。本研修では、発達障害を中心に食の発達困難を有する児童生徒・保護者への支援のあり方と、学校栄養士（栄養教諭）としての取り組みについてご講演いただきます。本研修を通じて、参加者の皆様が現場での対応力を一層向上させることを目指します。
	12:30～14:00		講	実務1単位	「ぽけにゅー」を用いた事例検討ワークショップ 進行　：　株式会社大塚製薬工場　藤井洋光　氏 江田智子　氏	ICTツール「ぽけにゅー」を活用しながら、事例検討ワークショップを行います。実際の訪問事例をベースに、地域・在宅におけるアセスメントの視点を学びます。模擬事例の食・栄養課題を抽出し、どのように支援をしていくか、ツールを体験しながら楽しく学ぶことができる講座です。これから訪問栄養食事指導を始めたい方にもおすすめです。 ※　後日のオンデマンド配信はございません。会場受講のみです。 **受講の方は、タブレットや、ノートパソコンをご持参ください。Wi-Fi環境あり。**
	14:15～15:45		講	実務1単位	生成AIを活用した栄養業務について plus N 代表　小嶋理恵子　氏	生成AIの栄養業務（データ分析を踏まえての事業企画立案や給食管理、栄養管理等）への活用方法を知ることで、効果的な栄養管理につなげられるような実技を含めてご講演をいただきます。 **※　対面受講推奨の内容です。会場受講の方は、出来るだけスマートホンやタブレットをご持参ください。Wi-Fi環境あり。**
8月22日（土） **山梨学院**	10:00～11:30	9月11日（金）9:00～9月28日（月）21:00	講	実務1単位	いま知りたいプレコンセプションケア ― 山梨から広げる食・栄養アプローチ ― 山梨大学大学院総合研究部医学域臨床医学系 産婦人科学教室 臨床助教　中込彰子　氏	プレコンセプションケアは、若年期からの健康づくりを通して次世代の健康を守る取り組みです。本講演では、プレコンセプションケアの概念と山梨県内における推進の現状をふまえ、食・栄養分野で重視されているポイントや最新研究の知見をご紹介いただきます。医師の視点から、管理栄養士・栄養士に期待される役割や多職種連携についてもお話しいただきます。食・栄養の専門職として、幅広い世代にアプローチできる私たちだからこそ担える実践について考える機会とします。
	12:30～14:00		講	実務1単位	今さら聞けない生化学 ―管理栄養士・栄養士のための基礎講座― 山梨学院短期大学食物栄養科 教授　萱嶋泰成　氏	学生時代に学んだ生化学。知識はあるはずなのに、現場で説明しようとするとあいまいになることはありませんか？今回は栄養管理の根拠となる生化学の基礎の中で、糖代謝・タンパク質代謝・脂質代謝にスポットをあてて学び直します。「代謝とは何か？」という基本から、栄養素が細胞レベルでどのように利用されるのかをわかりやすく解説します。臨床現場でのアセスメントや栄養管理につながる理解を目指します。
	14:15～15:45		講	実務1単位	栄養疫学研究の最前線　エビデンスから読み解く日本人の食と健康 東京大学大学院医学系研究科 公共健康医学専攻　社会予防疫学分野 助教　篠崎奈々　氏	現在の日本人の食と健康をめぐる最新の栄養疫学研究を基に、食塩摂取の実態や食事の質、フードリテラシーとの関係をわかりやすくご講演いただきます。栄養士・管理栄養士の日々の栄養情報提供や栄養相談・指導等に活用できる、実践的なポイントも交えてご紹介いただきます。
10月3日（土） 山梨学院	10:00～11:30	10月23日（金）9:00～11月9日（月）21:00	講	実務1単位	穀物由来の食物繊維の重要性と活用事例 株式会社はくばく　山梨本社　購買部　部長付 課長・博士（生命医科学）　松岡　翼　氏	今、世界中で「炭水化物の質」が問い直されています。 なかでも、全粒穀物の摂取不足は、私たちの健康を左右する決定的な要因として知られるようになってきました。本講演では、講師が長年向き合ってきた大麦という素材を、その健康機能を中心に多角的な視点から紐解いていきます。 「なぜ、白米に大麦や雑穀を混ぜるのか」という問いに対して、新しい情報をできるだけ分かりやすく、共有いたします。
	12:30～14:00		演	基本研修 食事管理プロセス 1単位	ひとり職場でも安心できる給食管理・栄養管理等について ～学生さんも初めての会員も経験者も～ 株式会社オフィス　田中 管理栄養士　高橋和子　氏	献立作成から発注、検品、在庫管理、調理し提供する。提供時もアレルギー対応や、残食からの提供栄養量の検討、衛生管理に原価計算、労務管理等、業務内容を上げると驚くほど多岐にわたる業務となる給食管理や栄養管理ですが、日々、自信をもって行えていますか？管理栄養士・栄養士として責任もある中で、疑問を抱えながら、相談したくても相手がいない現場や環境もあると思います。ベテランはもちろんのこと、初めて厨房勤務となる方や、これから現場を目指す学生さんにも分かりやすく、業務内容を学んでいける機会となるような講義です。
	14:15～15:45		演			
12月5日（土） 山梨学院	10:00～11:30	12月25日（金）9:00～2027年1月11日（月）21:00	講	実務1単位	管理栄養士・栄養士の仕事を豊かにする「倫理」入門 山梨県立大学　人間福祉学部 准教授　橋爪大輝　氏	業務の中で、倫理的ジレンマに直面したことはありませんか？ 「医療的には最善とわかっていても、患者の思いと違う」、「チーム内の意見がまとまらない」など、答えが見つからない難しい状況に、管理栄養士・栄養士として日々向き合っている方もいるかもしれません。そうした時、私たちは管理栄養士・栄養士倫理綱領を拠り所にしようと考えます。 しかし、そもそも「倫理」とは何でしょうか。哲学的なイメージのある「倫理」ですが、その意味を正しく理解することで、職業倫理をより深く捉えることができます。本講義では、管理栄養士・栄養士の倫理綱領を深く理解し、あなたの仕事をさらに豊かなものにするための土台として、「倫理」の基礎を分かりやすく解説していただきます。
	12:30～14:00		講	実務1単位	栄養ケアの質を高めるスポーツ栄養学の考え方 ―健康支援における運動・スポーツ×栄養の実践と課題― 山梨学院短期大学　食物栄養科 講師　鈴木睦代　氏	健康支援に不可欠なスポーツ栄養学の視点を軸に、ジュニアアスリートから一般成人まで幅広く適応可能な実践内容を踏まえて解説します。時間栄養学に基づき「食事・睡眠・運動」を統合したアプローチや、エネルギー不足の予防と改善策をお話します。栄養ケアの質を向上させる具体策と現場の課題を提示します。
	14:15～15:45		講	実務1単位	学校給食におけるスチコンの活用について ホシザキ東京株式会社 営業企画推進部販売促進課 コンサル係　今田　舞　氏	本研修では、学校給食におけるスチームコンベクションオーブンの基本機能と活用方法について、実演映像を交えてご紹介します。大量調理におけるスチコン活用のメリット、各モードの適切な活用による給食の質の向上など、スチコンの特性を活かした調理の工夫を解説します。 給食運営に携わる栄養士が、衛生管理や献立作成に活用できる内容です。
2027年2月6日（土） 山梨学院	10:00～11:30	2027年2月26日（金）9:00～3月15日（月）21:00	講	実務1単位	脳梗塞への取り組み 山梨大学大学院　総合研究部 医学域臨床医学系（脳神経外科学） 教授　吉岡秀幸　氏	脳卒中に関する基本的な病態の知識や情報、および山梨県の取り組みなどについてご講演いただきます。 多職種連携のなかで管理栄養士が知っておくべき知識や情報、どういった役割を望まれているかについても、触れていただきたいと思います。
	12:30～14:00		講	実務1単位	食物アレルギー　―栄養食事指導のポイント― 別府大学食物栄養科学部食物栄養学科 教授　高松伸枝　氏	乳幼児期の食物アレルギー患者は近年増加傾向にあり、給食現場での対応はますます重要になっています。本講演では、原因食物除去に伴う栄養素の補充方法、食のQOLを維持するための工夫、誤食防止の具体策など給食現場で実践可能な食支援について解説いただきます。
	14:15～15:45		講	実務1単位	（仮題）体調管理（コンディショニングケア）のための腸内環境の整え方 ヤクルト本社　学術担当（交渉中）	腸は、第二の脳と言われるほど、心の動きと腸の状態はお互いに影響を与えあっていることが、近年の研究等でわかってきています。では、腸内環境を整えることが、どう体調改善につながっていくのかを、免疫や、睡眠をからめながら解説いただきます。 ※　後日のオンデマンド配信はございません。会場受講のみです。

生涯教育の構成：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習得する基幹教育と、専門とする分野ごとさらにその専門性を高める拡充教育があります。
基幹教育は、専門知識・技術の習得と実践力をつけ、対象者の状況に関わらず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、基本研修と実務研修に分かれています。
基本研修は、管理栄養士・栄養士としてのミニマムスタンダード（守られるべき最低限の基準。最低水準）を身につけることを目的としています。（日本栄養士会が実施しているe-learning研修をご活用ください。）
実務研修は、専門とする分野に特化される知識と技術を習得することを目的としています。（対面又はWebで学習します）
基本研修30（うち指定単位13）単位、実務研修30（臨床栄養分野70）単位受講すると、認定試験の受験資格が得られ、これに合格すると専門分野別の〇〇認定管理栄養士・〇〇認定栄養士として認定されます。**この制度は、熟練した栄養に関する技術と知識を用いて、「栄養の指導」について責任をもって実践できるレベルに到達した事を日本栄養士会が認めるものです。**
拡充教育は、専門領域の特定の分野におけるさらに高度で詳細な専門知識・技術、学術（教育・研究スキル）を向上させるものとして位置づけられています。
拡充教育は特定分野の研修とマネージメントリーダー研修、専門研修に分けられていますが、今後のさらなる発展を検討中です。

まずは、受講してみましょう。スタッフ・受講者はみんな同じ仲間です、教え・教えられながら、少しづつスキルを上げていきましょう。