

2024年10月9日（水）～
12月8日（日）Web開催

2024年度「全国栄養士大会・オンライン」

公益社団法人 日本栄養士会

目 次

参加者へのご案内	01
講演要旨	04
オンライン展示会出展一覧	11
広告	13
日本栄養士会からのお知らせ	19

参加者へのご案内

1. 大会概要

期 間：2024年10月9日（水）～12月8日（日）

主 催：公益社団法人 日本栄養士会

テ ー マ：「認知 ～自分を知り、相手も知る～」

趣 旨：全国栄養士大会は、全国の管理栄養士・栄養士が一致して取り組むべき課題を協議し、対応や実践の方法を共有することを目的として開催します。

対 象：管理栄養士・栄養士・養成校学生

会 場：公益社団法人日本栄養士会ホームページ内 (<https://www.dietitian.or.jp/>)
特設ページ（オンライン会場）

内 容：（1）講演：22講演（うちスポンサード講演：11講演）

（2）オンライン展示会：17社

・賛助会員からの情報提供

（企業名、ロゴ、商品情報、問い合わせフォーム、資料掲載、PR動画掲載）

（3）広告：15点（抄録広告：10点・デジタル広告：2点）

受 講 料：（公社）日本栄養士会会員・養成校学生は無料

生涯教育単位：実務研修 90-110 全分野共通 講義各 1 単位（ただし上限は 8 単位とする）

講演視聴後、アンケートに回答することにより付与。

※マイページへの反映は会期終了後 3 か月後の予定です。

2. 「全国栄養士大会」とは

（公社）日本栄養士会は、全ての人びとの健康の保持・増進の実現に向けて、2016年に「栄養の日（8月4日）」、「栄養週間（8月1日～8月7日）」を制定しました。

全国栄養士大会は、この「栄養の日・栄養週間」事業の一環として、現場で使える知識やスキルを身に着けることを目的に開催しています。

2017年からパシフィコ横浜、神戸国際会議場を会場に、各回およそ 2,000 名の管理栄養士・栄養士を集め開催しました。2020 年度からは、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により「オンライン」に会場を移し、初年度は 10,636 名、2021 年度は 15,972 名、2022 年度は 13,792 名が参加、2023 年度は 6 月 28 日～9 月 3 日の期間中、14,904 名が来場、オンラインの活用により、より多くの管理栄養士・栄養士が参加し、最新の栄養情報とスキルを得ることができるイベントとなりました。

心理学では「認知」は、「ある事柄をはっきりと認めること」、「知識を得る働き、すなわち知覚・記憶・推論・問題解決などの知的活動の総称」とされています。管理栄養士・栄養士が関わる対象者は多種多様。

その関わりの中では、様々な場面で相手の意図や性質を理解する力が求められます。それには、まず自分自身を理解すること。2024 年度は「認知」をテーマに考えます。

3. 生涯教育単位の付与について

講演動画を視聴後にアンケートに回答することで、1 講演につき生涯教育単位 実務研修 90-110 全分野共通の講義 1 単位・最大 8 単位が付与されます。

※8 講演以上のアンケートに回答した場合でも、最大 8 単位しか付与されません。

※仮会員の方は付与されません。正会員に登録完了後、会員番号を入力し再度アンケートにご回答ください。

※単位の付与は、2024 年度「全国栄養士大会・オンライン」期間終了後 3 か月後を予定しています。

4. 視聴についての注意事項

- ・(公社) 日本栄養士会プライバシーポリシーおよび利用規約をご確認のうえ視聴してください。
動画(映像)、掲載資料、文章、イラスト、ロゴ、写真、その他の著作物の著作権その他の権利は、当会又は第三者に帰属します。著作権法によって認められる場合を除き、著作権者の事前の許可なく、動画及び資料の一部または全部を、無断で複製(録画・録音・撮影・ダウンロードなど)し、それを転載転用・改変・配布・販売など、不正に利用することを固く禁止します。
- ・動画再生や視聴には大量のデータ(パケット)通信を行うため、携帯・通信キャリア各社にて通信料が発生します。データ通信量が一定の基準に達した時点で通信会社での通信速度制限が行われることがあります。スマートフォンやタブレットでご視聴の場合は、Wi-Fi 環境でのご利用を推奨します。(推奨動作環境をご確認ください)
なお、発生したデータ通信費用について日本栄養士会は一切の責任を負いかねます。
予めご了承ください。
- ・同一 ID・PW を利用した複数同時接続はできません。本サイトは、受講者のみの視聴を前提としていますので、会員以外の方と一緒に視聴されたり、ログイン方法を第三者に提供したりすることは厳にお控えください。
- ・視聴に問題が生じた場合は、必ずログアウトを行って、別の環境(デバイス、ブラウザ、回線等)での視聴をお試しください。
- ・動画の視聴にあたり生じたいかなる損害について、日本栄養士会は一切の責任を負いかねます。
- ・アクセスが集中した場合やメンテナンス時は、動画の視聴ができない場合がございます。その場合、時間をおいてから再度アクセスをお願いいたします。
- ・掲載されている情報は、撮影日時点のものとなります。
- ・このサービスは予告なく終了することがございます。

【推奨動作環境】

OS : Windows 8.1 以降、Mac OS X 10.10 以降、iPhone 11 以降、Android 8 以降

ブラウザ : Google Chrome 最新版、Microsoft Edge 最新版(Windows)、Firefox 最新版
Safari 最新版(Mac)

CPU : 2GHz 以上

メモリ : 3GB 以上の RAM

ハードディスク : 10GB 以上の空き

通信速度 : 3Mbps 以上の安定した回線速度

5. 個人情報の取り扱いについて

- ・個人情報は、本会が別に公表するプライバシーポリシーや利用規約に従って適切に取り扱い、お申し込みいただいた方の同意なく目的以外に利用いたしません。
- ・申込や視聴後アンケート等でご提供いただく個人情報は、当会主催のセミナーや関連情報のご案内、情報の伝達、各種アンケートのお願い、データの分析、また、当会各種会員サービス等の向上を図るための参考として使用します。
- ・個人情報は、法令の規定により提供を行う場合を除き、ご本人の同意なしに第三者への開示・提供を行うことはありません。なお、個人を特定しない形で、いただいた情報を報告等に使用することがあります。
- ・上記利用目的の達成のために、アンケートの実施、データの入力・分析等を外部業者に委託・する場合があります。この場合、当該業務委託先と当会との間で個人情報保護の契約を締結し、個人情報を保護します。

※（公社）日本栄養士会のプライバシーポリシーおよび利用規約については本会ホームページをご参照ください。

講演要旨

認知特性

～特性を知ることが自分を知ること～

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・あのねコドモくりにつく理事長 本田 真美

認知特性とは「見る」「聞く」「読む」ことでインプットした外界からの情報を、頭の中で「理解」「整理」「記憶」し、「文章」「言葉」「映像」などでアウトプット（表現）するまでの一連の方法のことです。同じ体験をしたとしても、全ての人が同じ方法で理解し、記憶し、表現するとは限りません。今回は、自身の体験をもとに、認知特性について解説します。

～アンコンシャスバイアスを知る～

気持ちよいコミュニケーションのために私たちができることは？

医療法人社団平成医会公認心理師・産業カウンセラー 三浦 千明

私たちは日々無意識の思い込みをしています。無意識の思い込みがコミュニケーションの妨げになってしまうこともあります。無意識の思い込み（アンコンシャス・バイアス）をはじめ、ご自身のバイアス（思い込み）を知っていただき、円滑なコミュニケーションの一助にしていただけましたら幸いです。

透析予防を目指した栄養管理～病態の理解編～

東京医科大学病院副院長 菅野 義彦

腎機能を維持するためには低下するメカニズムを理解することが重要で、それができればおのずと腎臓に負担のかかること、かからないことを想像することができる。腎臓に何が良くて何が悪いかをすべて覚えることはできないので、病態を大まかにでも理解して、他の職種とのコミュニケーションに役立てていただきたい。

透析予防を目指した栄養管理～栄養管理実践編～

金沢大学附属病院栄養管理部栄養管理室長 徳丸 季聡

透析患者数の増加は医療資源の消費増大の観点から社会的な課題となっている。透析導入原因の多数を占める慢性腎臓病(CKD)は診療において栄養管理が重要とされ、そして管理栄養士の介入が推奨されている。本講演では CKD の重症化予防に焦点をあて、栄養・食事の管理はもとより、管理栄養士の介入方法を含めた実践方法について述べる。

強みに焦点をあてた認知行動療法

国立研究開発法人国立精神・神経医療研究センター認知行動療法センター

目白大学心理学部助教 駒沢あさみ

2000 年台初頭より人の心のポジティブな側面、健康的な側面が注目されるようになってきた。自身の強みを知り、活用することの重要性も示されつつあるものの、自分の強みを自覚している人は意外と多くはない。本講演では、強みに焦点を当てた認知行動療法を中心に、強みの理解と活用方法を学ぶ機会を提供したい。

栄養ケアの倫理

－医療従事者として、いま学ぶべき臨床倫理－

神奈川県立保健福祉大学保健福祉学部教授 五味 郁子

管理栄養士による栄養ケアは、終末期、ICU、小児、障害者など高度専門化してきています。患者や家族の意向ならびに多職種連携のなかで、管理栄養士が自信をもって専門性を発揮するために、臨床倫理の基本を学ぶことが役立つはずです。栄養ケアの事例をふまえて医療倫理の四原則について解説します。

認知症の人を守る・認知症を防ぐために栄養のできるこ

国立研究開発法人国立長寿医療研究センター

認知症先進医療開発センター長 櫻井 孝

本年、認知症基本法が施行され、また早期アルツハイマー病の新薬が臨床応用された。認知症に対する社会の関心と期待は非常に高まっている。栄養は認知症の予防、診断、ケアのあらゆる段階に関与する。本公演では、認知症に関する栄養の知見をまとめ、栄養士に期待される役割について整理したい。

メタ認知でコミュニケーションの効果を高める

大阪大学名誉教授
鳴門教育大学名誉教授 三宮真智子

はじめに、最近よく見かける「メタ認知」という言葉について解説し、コミュニケーションとの関連を説明する。そのうえで、コミュニケーションの失敗（ミス・コミュニケーション）をメタ認知の観点から分析し、コミュニケーションの効果を高めるための手立て、栄養指導で相手の視点に立つためのメタ認知的知識について述べる。

健康日本 21（第三次）推進におけるロジックモデルとアクションプランの必要性

女子栄養大学栄養学部教授 武見ゆかり

健康日本 21（第三次）の栄養・食生活分野の目標達成は、従来と同じ取組では難しいです。そこで、目標を最終アウトカムとして、どのような活動を、どのくらい実施するかといったロジックモデルを作成し、ロジックモデルに基づくアクションプランを考えることが必要です。栄養・食生活分野の目標について、具体的なロジックモデルとアクションプランの例をご紹介します。

外国にルーツがある子どもの食の課題をどう理解するか ～学習支援の立場から～

静岡県立大学食品栄養科学部教授 角替 弘規

外国にルーツがある子どもの食に関する課題は、ともすれば見過ごされがちな事柄ではないでしょうか。私自身も、かれらの学習支援活動に長年携わりながら、やっと気付いたことでした。こうした子どもたちの食に関する課題について、かれらの学習上の課題も含めながら、どのように理解すればよいのか考えてみたいと思います。

彩色ケアが認知症を変える！

一般社団法人 彩色ケア色カルタ研究所代表理事 三浦南海子

色カルタクオリアゲーム®は、リーダーが読み札を読み参加者はそれから想像した色カードを取り、その理由を語り合うというシンプルなゲームです。コミュニケーションがとりにくい人とも色を共通にすることで取りやすくなり、様々なシーンでの活用が報告されています。セミナーではその成り立ちややり方、効果など伝えます。

知って得する「アミノインデックス®」

～1回の検査で三大疾病のリスクをチェックする???～

提供：味の素株式会社

味の素株式会社 安東 敏彦
神奈川県立保健福祉大学保健福祉学部教授 鈴木志保子

アミノインデックス®は血液中のアミノ酸濃度バランスから、①現在「がん」である可能性 ②10年以内の「脳卒中・心筋梗塞」発症リスク ③4年以内の「糖尿病」発症リスク ④現在「認知機能が低下」している可能性 ⑤「アミノ酸レベル」を評価することができます。なぜアミノ酸バランスでわかるの？ 評価法とは？ 結果の見方は？ この講座では開発者からの説明と管理栄養士からの質問への回答で、アミノ酸の知識を更に深めていきます。

術後/化学療法における栄養介入の重要性

～AI搭載摂食支援サイト活用～

提供：味の素株式会社

横浜市立大学医学部外科治療学講師 青山 徹

術後/化学療法中に摂食量低下が継続すると低栄養で治療の継続・完遂が困難となり QOL が低下する。本講では、消化器癌治療における栄養介入の重要性を述べるとともに栄養関連学会ガイドラインに準拠し、食欲不振、味覚変化、嚥下困難、嘔吐、便秘、腹部膨満、口腔課題等に対応した AI 搭載摂食支援サイト活用を紹介する。

スパイスでおいしい適塩

提供：エスビー食品株式会社

大阪公立大学生生活科学部教授 叶内 宏明
女子栄養大学栄養学部専任講師 浅尾 貴子

健康でいきいきした毎日を送るためには、塩分コントロールが大切です。しかし、食塩摂取量の理想と現実には大きな差が。減塩の重要性と課題、そして香辛料を用いた減塩対策の事例、そして適塩レシピを紹介します。第一部：「減塩食の課題克服にスパイスは有効か」 第二部：「スパイス&ハーブを活用した減塩食のポイントとメニュー提案・美味しい調味のコツ」

身体活動と水分摂取から考える成人・高齢者のフレイル予防を含めたセルフケア支援

提供：大塚製薬株式会社

早稲田大学スポーツ科学学術院スポーツ科学部教授 宮地 元彦

ヒトの生命維持には、水分が常に必要である。ヒトの体にどれだけの水分が含まれているか（ストック）はかねてより分かっていたが、ヒトの体にどれだけの水分が出入りしているか（フロー）については、正確に知られていなかった。本講演では、水分摂取と体温調節、血液循環、身体活動との関連から成人・高齢者のセルフケアについて考える。

今、知っておきたい！ 保健機能食品を活用した冬の食生活支援

提供：キリンホールディングス株式会社

東海大学医学部総合診療学系健康管理学領域主任教授
日本医師会健康食品安全対策委員会委員 西崎 泰弘

保健機能食品は、目的に応じて正しい選択をして活用すれば、食生活を豊かにしつつ健康に役立てることが可能な食品です。このような効果を最大限発揮するためには、食の専門家である管理栄養士・栄養士の皆さんによる分かりやすい情報伝達が重要となります。本講演では、今年度の機能性表示食品をめぐる議論を振り返りながら、保健機能食品の正しい選択について考えます。

熊本リハビリテーション病院 ONS の活用実践講座

提供：森永乳業クリニコ株式会社

社会医療法人令和会 熊本リハビリテーション病院
栄養管理部栄養管理科科长 嶋津さゆり

GLIM 基準が日本の低栄養診断にも使用されるようになり、急性期だけでなく回復期でもリハビリ・口腔・栄養の連携が問われるステージがやってきました。しっかり動いて、口から食べて、栄養補給をするとき、足りない栄養を補う方法は、やはり ONS ではないでしょうか？リハビリに応じた ONS の効果的な方法をご紹介します。

**栄養指導で根拠のない食や健康の情報に出会ったら
～牛乳有害説を事例に擬似科学を見抜く～**

提供：一般社団法人 J ミルク

金沢星稜大学総合情報センター講師 山本輝太郎

栄養指導において、「〇〇は体に悪いって本当ですか？」と聞かれることはありませんか。そのような時、管理栄養士・栄養士の皆さんはどのように対応しているのでしょうか。科学の方法論やエビデンスの質について理解するとともに、身の回りにある擬似科学を見極めるための思考のコツについて、「牛乳有害説」を用いながら説明します。

**超高齢社会における食生活のあり方とたんぱく質栄養
～魚肉たんぱく質の優位性～**

提供：鈴廣かまぼこ株式会社

関西大学化学生命工学部教授 福永 健治

日本は、現在 65 歳以上人口割合が 30%に達し、世界屈指の超高齢社会である。高齢者の健康問題はますます深刻になり、医療費増大など国民生活に多大な影響を与えている。本講演では、高齢者の健康管理を実践するうえで、根幹となる食生活のあり方をたんぱく質栄養の視点から述べ、魚肉たんぱく質の優位性について解説する。

ヒトを知り、がんと食べ物の関係を知る

提供：第一出版株式会社

東京大学名誉教授
放送大学名誉教授 吉村 悦郎

「ヒトを知る」とは、生命誕生以来進化を遂げたヒトとしての自分であり、「相手」としてのがん細胞を考える。さらにそこに働く食べ物の役割を世界の研究結果から述べる。

ライフステージに合わせたフラクトオリゴ糖の利用

提供：株式会社 明治

十文字学園女子大学人間生活学研究科人間生活学部教授 中村 禎子
中村学園大学栄養科学部准教授 田辺 賢一

フラクトオリゴ糖の研究は、1979年以來、整腸作用を始め、腸内細菌叢を介した様々な生理機能が明らかにされている。本講演では、各ライフステージにおけるフラクトオリゴ糖の利用について、ヒトを対象とした研究および実験動物を用いた生理機能の機序の検証など、我々の40余年にわたる研究成果を交えて紹介する。

運動と乳酸菌摂取による高齢者の健康維持

提供：株式会社ヤクルト本社

東京都健康長寿医療センター研究所
中之条研究チーム専門副部長 青柳 幸利

健康寿命の延伸は、超高齢化が進む我が国において最重要課題である。我々は、群馬県中之条町の高齢者を対象とした疫学調査により、運動が種々の疾病予防に有効であること、乳酸菌摂取頻度の高い高齢者は高血圧発症リスクが低いこと、運動と乳酸菌摂取が高齢者の排便状況を改善し、両者を組み合わせるとさらに効果的であることを明らかにしてきた。本講演で詳細を報告する。

オンライン展示会出展一覧

企業・団体の最新が、見て、聞いて、もらって、使えるWeb展示会。管理栄養士・栄養士業務をサポートする、企業・団体の製品、活動をご紹介します。毎年好評を博したサンプリング企画、今年もあります！

No	企業名	内容	サンプリング
1	味の素株式会社	栄養の指導応援サイトが誕生！ 摂食の悩みごと（食欲がない等）に家族と同じレシピで対応	あり
2	NPO法人うま味インフォメーションセンター	減塩やフレイル予防に繋がる「うま味」！うま味の知識と有益な情報を栄養士のみなさまに	あり
3	エスピー食品株式会社	スパイス&ハーブでおいしい適塩	あり
4	大塚製薬株式会社	5大栄養素を手軽に補給！ カロリーメイト ゼリー&カロリーメイト リキッドのご紹介	あり
5	花王株式会社	健康経営を推進！「スマート和食®」で"しっかり食べて太りにくい"食事環境づくり	あり
6	カゴメ株式会社	カゴメ健康サービス「ナトカリ比改善プログラム」のご案内	—
7	キューピー株式会社	指導で使える サラダ& マヨ・ドレで、おいしく食塩コントロール！	あり
8	森永乳業クリニコ株式会社	栄養補助食品をもっと身近に！今日も笑顔で「いただきます」のために	あり
9	株式会社三盛	誤嚥性肺炎を予防する、とろみ剤作成サーバーで仕事の負担軽減。	—
10	一般社団法人Jミルク	牛乳の栄養・健康、料理レシピ・イベント等に関する情報コンテンツのご案内	あり
11	一般社団法人日本即席食品工業協会	情報溢れる今こそ、正しい知識を伝えたい 動画で学ぼう 『健康と栄養』	あり
12	一般社団法人日本食品添加物協会	最新版！食品添加物をわかりやすく正しく理解するための啓発資料を紹介いたします。	—
13	第一出版株式会社	栄養改善の温故知新！歩んできた道のりを知り、未来への展望につながる本2冊をご紹介します	あり
14	トータル・ソフトウェア株式会社	業態ごとの品揃え！あったらいいなが見つかる栄養管理ソフト 【カロリーシリーズ】	—
15	松谷化学工業株式会社	栄養の指導で使える！上手に活用！水溶性食物繊維、ゼロキロカロリー甘味料	あり
16	株式会社 明治	ライフステージに合わせたフラクトオリゴ糖の利用	あり
17	株式会社ヤクルト本社	乳酸菌シロタ株の新たなエビデンス ～「ストレス緩和」「睡眠の質向上」の機能～	—

科学する ヤクルト

ヤクルトには「科学するひと」がいます。多くの研究者が、日夜、世界の人々の健康を願い、研究開発に力を注いでいます。乳酸菌にできることはもっともっとあるはず。私たちはそう信じて、今日もここヤクルト本社中央研究所で、すこやかな未来のために一人ひとりがミクロの世界を科学し続けています。



人も地球も健康に
Yakult

株式会社ヤクルト本社

〒105-8660 東京都港区海岸1-10-30 TEL.03(6625)8960
<https://www.yakult.co.jp>

[商品に関するお問い合わせ] ヤクルトお客さま相談センター

☎0120-11-8960 携帯電話からは ☎0570-00-8960(有料)へ

受付時間 10:00~16:00 (土日・祝日・夏季休業・年末年始等を除く)

医療現場で聞かれる摂食の悩みに3秒で対応

栄養関連学会ガイドラインに準拠して、悩みに応じた具体的なレシピや食事のヒントを3秒で示せるAI搭載電子ノートです。



「具体的に何を食べれば良い？」
お粥以外にも多様なレシピを伝えたい。



「どんなことに気を付けたら良い？」
気持ちに寄り添って正確に回答したい。



患者さんに応えるための3つの機能

摂食の困りごとから調べるレシピ検索

医療現場でよく相談される摂食の困りごと10種に対応したレシピ検索機能。レシピに3秒でアクセス。



食事指導に役立つ食事のヒント

栄養関連学会ガイドラインに準拠し、摂食のお悩みごとに役立つ食事のヒントを掲載。



レシピと合わせた献立のご紹介

検索したレシピと組み合わせ、患者さんやそのご家族も一緒に食べられる献立を紹介します。



そのト、スパイス&ハーブ



スパイス&ハーブで おいしい適塩

なぜスパイス&ハーブで
適塩なの？

素材本来の魅力を
最大限に引き出す
香りや辛みで
物足りなさを補える

スパイス&ハーブの力で解決！

適塩とは？

「適塩」とは、健康的な生活を送るための適切な食塩摂取量を言います。健康でいきいきとした毎日を送るためには、塩分コントロールが大切です。

塩分量を控えると
出てくるお悩み...



スパイス&ハーブの力で無理なくお悩み解決！

スパイスやハーブには、その食材の臭みを消したり、塩味やうまみを引き出す効果や、香りや辛みで物足りなさを補う力があります。そのため、塩分を控えても「おいしい適塩」ができるのです。



「マジックソルト」は
三ツ星シェフ「ダニエル・マルタン」監修の
スパイス&ハーブ岩塩です。

自然な香りや味いと華やかな彩りが、料理のおいしさや満足感をアップし、塩だけで味付けをするよりも塩分を控えながら、いろいろな料理の下ごしらえから仕上げまで活躍する魔法のブレンドです。

「マジックソルト」で手軽に適塩レシピ！



野菜たっぷりラタトゥイユ



電子レンジで簡単！混ぜピラフ



ルッコラとエビとアボカドのサラダ



日常の食事がとりづらいとき、
いかに栄養をとるか。



医療の現場が求めた、栄養バランスがあります。

十分に食事がとれない人に、いかに栄養をとってもらうか。実は、カロリーメイトのルーツは、そんな発想から生まれた「流動食」^{※1}でした。その流動食は体に負担をかけずに、必要な栄養素がバランス良くとれる。製薬会社ならではの技術が、多くの医療関係者から高く評価されました。そのノウハウを活かし、栄養補助食品として様々なシーンで使っていただけるよう開発されたのがカロリーメイトです。タンパク質、脂質、糖質に加え、11種類のビタミンと5種類のミネラル^{※2}を含み、毎日の生活に必要な栄養素で、健康を気づかう人の食生活をサポートします。



バランス栄養食
カロリーメイト

製品に関するお問い合わせ 0120-550708 お客様相談室へ <https://www.otsuka.co.jp/cmt/>
※1 1999年カロリーメイトの原産である「ハイネックス社」が開発されました。※2 カロリーメイトゼリーの場合、ビタミンは10種類、ミネラルは4種類です。



酪農乳業の
戦略ビジョン



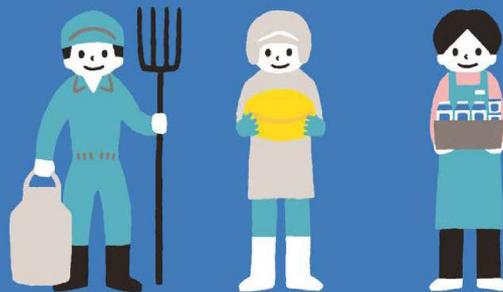
国際情報

牛乳乳製品の
知識

メルマガが会員募集中!

牛乳で
スマイル
プロジェクト

New-
Washoku
乳和食



土
目
ミルク
MILK

生乳の
需給

ご希望の方は ①お名前 ②ご所属 ③メールアドレスをご記入の上、✉ milkday@j-milk.jp へ送信!

ジャパン・ニュートリション・アクションシリーズ第1巻

人間栄養学と ジャパンニュートリション

～ひとの栄養改善への道のり～

(一財)日本栄養実践科学戦略機構 監修
中村丁次 著



★栄養にかかわるすべての人が気軽に読める、常に手元におきたい一冊。

★人類発祥の地でもあるアフリカ・マラウィの大地を行き、翻って日本の栄養と専門職の道のりを見つめなおして凝縮したポケット版。

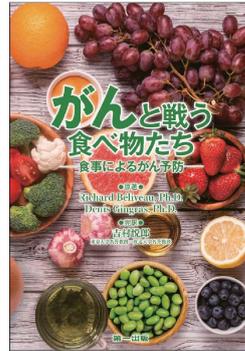
ISBN 978-4-8041-1481-1 新書判・112ページ 定価:1,540円(税込)

がんと戦う食べ物たち

—食事によるがん予防—

Richard Béliveau Ph.D. &
Denis Gingras Ph.D. 著
吉村悦郎 完訳

★原著は世界累計販売数45万部、25の言語に翻訳されているベストセラー。



★がん発症の機構と、疫学調査に基づくがん予防に効果がある食べ物について示した。

★抗がん化合物の供給源となる食べ物を、がんと戦う最良の武器とする方法が、本書からみえてくる。

ISBN 978-4-8041-1467-5 B5判・176ページ 定価:3,300円(税込)

健康・栄養・食品専門出版



第一出版(株)

ホームページ

<https://daiichi-shuppan.co.jp>



いつもの私のルーティーン

燃やそう、脂肪!

たべる、カラダとココロの「コンディショナー」

ASTRAEA W

脂肪の燃焼を高め、食後の血糖値の上昇をおだやかにする自然由来の甘味料

機能性表示食品
(届出番号: H1402)

機能性関与成分:
アルロース



摂ろう、食物繊維

パインファイバー W^{ジェル}

食後の血糖値が気になる方。
脂肪の多い食事を摂りがちな方に。

関与成分:
難消化性デキストリン



でん粉の総合メーカー
松谷化学工業株式会社
MATSUTANI
〒664-8508 兵庫県伊丹市北伊丹5丁目3番地

マツタニ & レアスウィート
online shop

ご注文・お問合せ 9:00 - 17:00 (土日祝を除く)
0120-976-912

ご購入はこちら
マツタニ&レアスウィート 検索



「健康相談員」という新たなワークステージへ

未経験可 ブランクありでも大丈夫！

完全在宅 スケジューリング得意な方歓迎！

時代に合わせたプログラム で支援を提供！

まずは オンライン業務説明会へご参加ください

- 毎週平日 約1～2回、約90分
- 午前中～夕方まで4つの時間帯で開催
(10:30～、13:30～、16:00～、18:30～)
- 完全オンライン(zoom)

▼QRコードより
WEB予約受付中



お問い合わせ **0120-739-505**

東京都千代田区神田淡路町1-2-3
<https://sompo-hs.co.jp/recruit>



認定栄養ケア・ステーション 開設のご案内

地域で活動する管理栄養士のみなさん！ 認定栄養ケア・ステーションを開設して、活躍の幅を広げませんか？ 詳しくは、日本栄養士会ホームページへ！

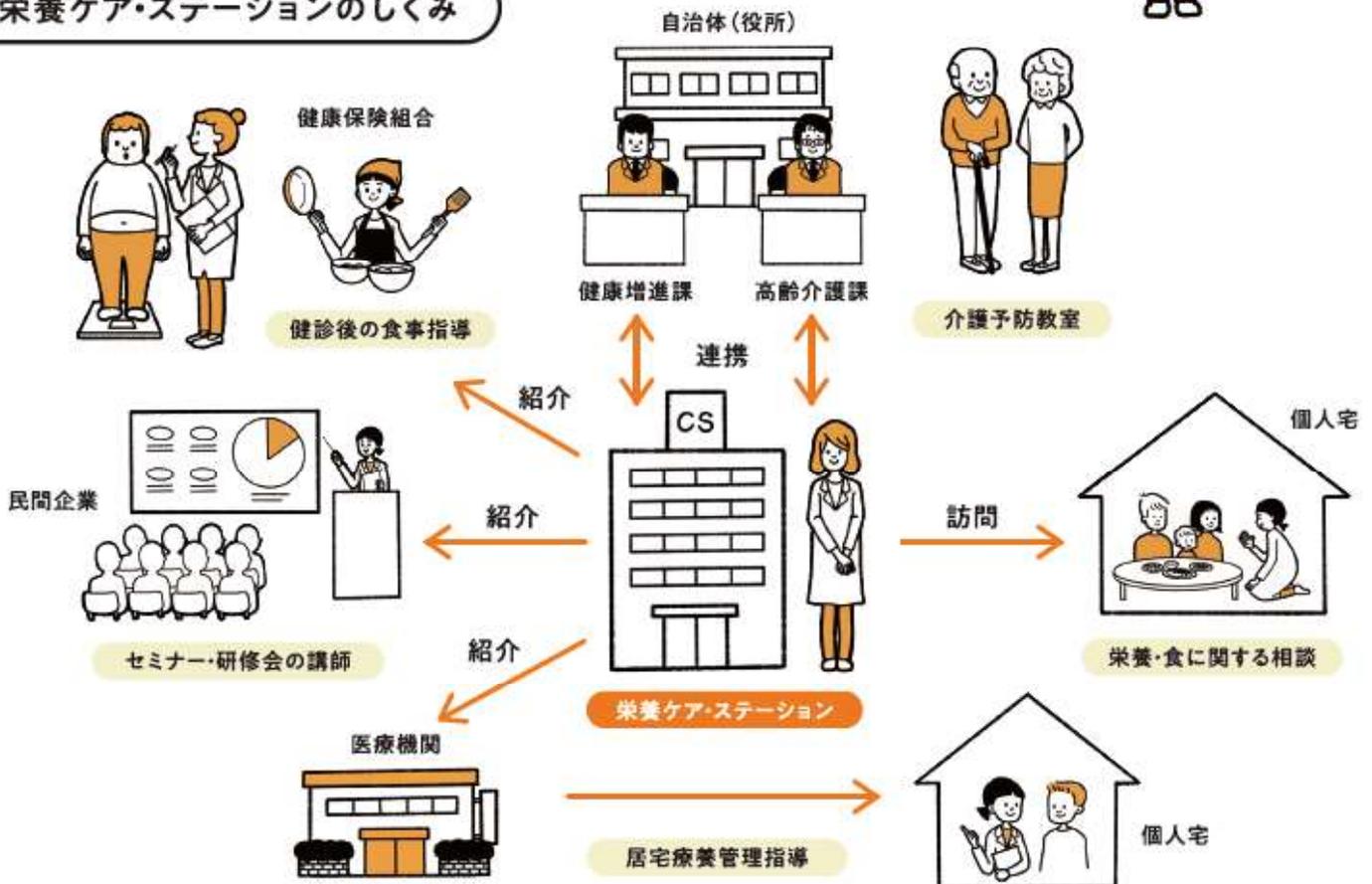
About Nutrition Care Station

栄養ケア・ステーションとは？

栄養ケア・ステーションは、栄養・食の専門職である管理栄養士・栄養士が所属する、地域密着型の拠点です。地域住民の方はもちろん、医療機関、自治体、健康保険組合、民間企業、保険薬局などを対象に管理栄養士・栄養士をご紹介、用途に応じたさまざまなサービスを提供します。



栄養ケア・ステーションのしくみ



Join us!

栄養ケア・ステーションを開設したい事業者・個人の方へ

(公社)日本栄養士会では、栄養ケアサービスを提供する各事業者、管理栄養士・栄養士の方向けに認定制度を導入しています。詳しくは、ホームページをご覧ください。

▶ <https://www.dietitian.or.jp/carestation/business/>



[事業に関するお問い合わせ]

公益社団法人 日本栄養士会
THE JAPAN DIETETIC ASSOCIATION
www.dietitian.or.jp
〒105.0004 東京都港区新橋5.13.5
新橋MCVビル6階
tel 03.5425.6555 | fax 03.5425.6554

協賛社一覧

2024年度「全国栄養士大会・オンライン」は、以下の企業・団体の皆さまにご協賛をいただきました。

【特別協賛：ゴールド】(50音順)

株式会社 明治

【特別協賛：シルバー】(50音順)

味の素株式会社 / エスビー食品株式会社 / 大塚製薬株式会社 / 森永乳業クリニコ株式会社 / 一般社団法人 J ミルク / 第一出版株式会社 / 株式会社ヤクルト本社

【特別協賛：ブロンズ】(50音順)

松谷化学工業株式会社

【一般協賛】(50音順)

アクティブシニア「食と栄養」研究会 / NPO 法人うま味インフォメーションセンター / 大塚食品株式会社 / 花王株式会社 / カゴメ株式会社 / キューピー株式会社 / キリンホールディングス株式会社 / 株式会社三盛 / 鈴廣かまぼこ株式会社 / SOMPOヘルスサポート株式会社 / トータル・ソフトウェア株式会社 / 一般社団法人日本食品添加物協会 / 一般社団法人日本即席食品工業協会

2024年度「全国栄養士大会・オンライン」

発行：公益社団法人 日本栄養士会

〒105-0004 東京都港区新橋 5-13-5 新橋 MCV ビル 6F

T E L : 03-5425-6555

発行日：2024年10月9日（水）