

2026 年 9 月 10 日（木）
～11 月 15 日（日）
Web 開催

2026 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	1
講演要旨	3
広告・日本栄養士会からのお知らせ	9

参加者へのご案内

1. 大会概要

期 間：2026 年 9 月 10 日（木）～ 11 月 15 日（日）

主 催：公益社団法人 日本栄養士会

テーマ：「実装力～学んだスキルを武器にする～」

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、現場で使える知識やスキルを身につけることを目的とする。

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特設ページ
(<https://www.dietitian.or.jp/dietetic-conference/>) ※オンライン会場

内 容：(1) 講演：17講演（うちスポンサード講演：7講演）

(2) 広告：(抄録広告・デジタル広告)

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：講演視聴後、アンケートに回答することにより生涯教育単位付与（上限 8 単位）。

※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、喫近の栄養課題を協議、対応や実践の方法を共有、現場で使える知識やスキルを身につ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、2023 年度は 14,904 名、2024 年度は 15,230 名、2025 年度は 10 月 16 日～12 月 21 日の期間中、12,690 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。

2026 年度の全国栄養士大会では、「実装力」をテーマに、学びを「知っている」で終わらせず、「使える」「変えられる」力へ、管理栄養士・栄養士に求められる実装力を共に考え、磨きます。

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、生涯教育単位を付与。(1 講演 1 単位)

※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、2026 年度「全国栄養士大会・オンライン」会期終了後、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、日本栄養士会会員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）でのご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 11 以降、Mac OS 27 以降、iPhone 11 以降、Android 14 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

専門職が社会を動かす実装力

～医療・教育・行政をつなぐ戦略～

医療法人社団しろひげファミリー しろひげ在宅診療所

理事長・院長 山中 光茂

様々な理由で病院に行けない患者さんへの自宅での日々の生活を支える在宅診療。その現場における訪問栄養士の役割の重要性と可能性について話します。

管理栄養士・栄養士のための実装科学入門

～エビデンスを現場へつなぐ方法～

公立大学法人長野県立大学大学院 健康栄養科学研究科

准教授 今村 晴彦

実装科学という新しい学問領域が注目されています。実装科学は、エビデンスある介入手法やイノベーションを、行政や医療等の現場に効果的に根付かせる方法を科学的に考えます。まさに実装力を培うために最適な学問です。講演では、実装科学の基本的な概念や枠組みについて、管理栄養士・栄養士の皆さまの実践に役立つように、具体的な事例を通してお話します。

給食施設における日本人の食事摂取基準 2025 年版の活用について

日本栄養大学栄養学部

教授 石田 裕美

給食施設は特定集団を対象に継続的に食事を提供しているため、適切な栄養管理が求められます。集団に対して効率的に食事提供をしながらも、利用者個人ごとに適した食事提供をするために、食事摂取基準は個人と集団の両面から活用していきます。日本食品標準成分表の適切な活用も含めてお話します。

食塩の適正摂取に向けた産官学連携の取組

公立大学法人福岡女子大学 国際文理学部

教授 太田 雅規

進化医学の視点から減塩の重要性と現代の課題を整理し、福岡県庁食堂でのヘルシーメニュー導入、北九州市役所でのナッジ、福岡県の「スマソる？」プロジェクトなどの実践例を通して、個人の努力だけでは限界がある減塩対策における、産官学連携による食環境整備の重要性について紹介する。

社会的処方～栄養と食を通じて医療・介護・地域をつなぐ “リンクワーカー”としての管理栄養士・栄養士～

国立大学法人京都大学大学院 医学研究科社会疫学分野

主任教授 近藤 尚己

社会的処方は専門的支援や人々同士の助け合いの場で、くすりや栄養管理食の処方に加えて、「つながり」を“処方”することで、人々のウェルビーイングを支えよう、という考え方であり、世界中で医療等への実装が進んでいます。食することは生きること—食文化と生き方を支えてきた栄養士・管理栄養士の皆様が社会的処方の活動にご参加いただくことはとても重要です。社会的処方の考え方や国内外の動向、皆様への期待について、具体的なアイデアとともにお示しします。

実効性のある食育の推進

～第5次食育推進基本計画をふまえて～

日本栄養大学 栄養学部

教授 武見 ゆかり

2026年度より開始される第5次食育推進基本計画では、1) 学校等での食や農に関する学びの充実、2) 健全な食生活の実現に向けた「大人の食育」の推進、3) 国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大、以上が重点事項とされた。また、達成をめざす目標は個人目標と地域目標に分けて示された。この計画をいかに実効性のあるものとしていくか。管理栄養士・栄養士に期待される役割について共に考える機会としたい。

病院給食運営のパラダイムシフト

～美味しく安全で、持続可能な食事提供の形を模索する～

医療法人溪仁会 手稲溪仁会病院栄養部

部長 田中 智美

病院給食は人材不足やコスト高騰等により安定した運営に課題を抱えている。当院では食事サイクル短縮と産学連携によるオリジナル完調品導入を軸に給食改革を実施し、労働時間削減と人件費削減を一部達成した。病院給食の役割を担保しつつ、安全・品質を維持し、省力化と持続可能な食事提供体制構築の取り組みの1つとして内容をご紹介します。

高齢者の低栄養対策のための特別用途食品等の活用について

消費者庁食品表示課保健表示室

課長補佐 日名子まき

医療・介護・地域において、高齢者の低栄養対策は重要な課題である。疾患等で通常の食事摂取が不十分な方のための食事代替品に「総合栄養食品（病者用）」と表示してわかりやすい食品選択につなげるための特別用途食品など、高齢者の低栄養対策のために管理栄養士・栄養士に知ってもらいたい食品表示制度の活用について解説する。

12年ぶりの改訂！専門医と専門管理栄養士がポイント解説する慢性腎臓病に対する食事療法基準 2026年版／実践で使える！慢性腎臓病に対する食事療法基準を活かすために管理栄養士が知っておきたいエビデンス

公立大学法人福島県立医科大学 腎臓高血圧内科学講座／会津坂下腎栄養アカデミー

教授 細島 康宏

12年ぶりに「慢性腎臓病に対する食事療法基準」が改訂されました。エビデンスの少ない分野ではありますが、慢性腎臓病における食事療法の考え方について、患者さんの高齢化に伴う臨床での場面に対応しやすい形でまとめられたと考えています。本講演では、改訂された内容や、その背景についてご説明をさせて頂ければと思っています。

医療法人新光会 村上記念病院栄養科

栄養科科长 北林 紘

2026年度中に「慢性腎臓病（CKD）に対する食事療法基準」は改定され、管理栄養士はCKD患者に対して、より個別化した栄養管理を求められることとなります。本動画はそのために必要なアセスメントの視点を身につけることおよび多様なプランニングが立てられるようになることを目標にしています。

高血圧管理・治療ガイドライン 2025 から見た栄養支援のあり方

国立大学法人滋賀医科大学 NCD 疫学研究センター

センター長 三浦 克之

高血圧の予防と管理において食生活・栄養の改善は最重要の項目の一つである。減塩、カリウム摂取増加、肥満の解消、適正飲酒がその主な項目である。高血圧管理・治療ガイドライン 2025 では初めて保健指導や食環境整備についても記載された。また、食事および尿のナトリウム／カリウム比の重要性についても記載された。

栄養指導現場で活かす、飲酒ガイドラインに基づくノンアルコール飲料を活用した減酒支援

提供：アサヒビール株式会社

筑波大学健幸ライフスタイル開発研究センター

センター長 吉本 尚

ノンアルコール飲料を活用し無理なく飲酒量を減らす減酒支援について、最新の飲酒ガイドラインと筑波大学の研究エビデンスに基づき、栄養指導の現場で実践可能な効果的で継続しやすい指導法やコミュニケーションのポイントを解説します。

「減塩でも満足！うま味素材を活かしたおいしい食事づくり」

提供：特定非営利活動法人うま味インフォメーションセンター

うま味インフォメーションセンター

理事長 西村 敏英

食べ物のおいしさや、人が食べ物を味わって「おいしい！」と感じるしぐみを科学的に説明します。また、その重要な要素であるうま味物質について、だし素材はもちろん、肉、魚、発酵食品など、うま味物質を多く含む食材の知識や現場でも活用できる情報をお伝えします。

健康とは何か-エネルギーから考える老化と健康

提供：大塚製薬株式会社

大塚製薬株式会社ニュートラシューティカルズ事業グループ先端科学研究所

所長 池田 泰隆

水・栄養・酸素という生命の基盤に着目し、体内の酸素活用と細胞エネルギーの関係を紐解く。新たな健康の視点とともに、注目されるフラボノイド「ケンフェロール」の可能性を通じて、新たな気づきを提示する。

なぜ学校給食には牛乳がつくのか

～カルシウム吸収の最新研究から改めて考える～

提供：一般社団法人 J ミルク

日本栄養大学 栄養学部

教授 上西 一弘

学校給食における牛乳の役割は、単なる栄養補給に留まりません。食事に牛乳をつけると、他の食品由来も含めたカルシウム全体の吸収率が向上します。成長期に必要なカルシウムを、限られた給食摂取量の中でいかに充足させるか。本講演では、牛乳提供の真の合理性について紹介します。日々の献立作成や食育のヒントとして、ぜひお役立てください。

日本の栄養 100 年の歩みと、これからの 100 年

提供：一般財団日本栄養実践科学戦略機構

一般財団日本栄養実践科学戦略機構

理事長 中村 丁次

日本の栄養士制度は飢餓の克服を目的に誕生しました。時代が変化する中で、幾度も存続の危機にさらされましたが、そのたびに先人たちは団結し、新たな道を切り開いてきました。本講演では、その 100 年の軌跡「ジャパン・ニュートリション」を紐解きます。人びとの健康と幸せのために、専門職としての使命を再確認し、次の 100 年を一緒に創りましょう。

野菜を食べる理由

～歴史、科学、そして牛が教えてくれること～

提供：一般社団法人日本即席食品工業協会

国立大学法人東京大学

名誉教授 唐木 英明

野菜は消化が悪くカロリーが低い「貧しい食品」とされていたが、ビタミンやフィトケミカルの発見後はその供給源とされた。2000年代に入って食物繊維と腸内細菌の関係が明らかにされ、今や必須の食品に変わったのだが、それは牛のルーメン内細菌の機能の発見に100年遅れるものだった。野菜を食べる理由の変遷を紹介する。

0.5g から考えるオリゴ糖栄養学

～ラクチュロース研究の最前線～

提供：森永乳業クリニコ株式会社

森永乳業株式会社研究本部 食品機能研究所機能性食品研究室

マネージャー 崎山 亮

ラクチュロースは、ビフィズス菌を増やすプレバイオティクスとして腸内環境改善を整えるオリゴ糖です。本講演では、オリゴ糖の基礎知識、当社における研究の歩み、これまでに報告されてきた多様な健康効果から、低用量で作用する最新エビデンスまでを概説し、食品分野での幅広い活用可能性を紹介します。

栄養指導の現場から、 飲酒に関する健康課題の解決へ。

ノンアルコール飲料を活用した減酒支援を学び、
全国の管理栄養士・栄養士とともに実践してみませんか。



Asahi

アサヒビールの責任ある飲酒

お酒は日々の暮らしに喜びと潤いをもたらす一方で、不適切な飲酒は個人や家庭、社会にさまざまな問題を起こすこともあります。アサヒビールは不適切な飲酒の低減と、新しい飲用機会の創出により、アルコール関連問題の解決を目指します。



演者

吉本 尚 先生

(よしもと ひさし)
筑波大学健康ライフスタイル
開発研究センター長

講演内容

- ・最新の飲酒ガイドラインについて
- ・ノンアルコール飲料を活用した減酒支援のエビデンス
- ・実践的な指導方法 など

2026年度 全国栄養士大会オンライン
アサヒビール株式会社 協賛講演（初出展）

栄養指導現場で活かす 飲酒ガイドラインに基づく ノンアルコール飲料を活用した減酒支援

栄養つながるプロジェクト 実践リーダー募集中

第2次募集

募集
締切

2026年9月30日(水)

参加者の飲酒量コントロールを目的に、
ノンアルコール飲料と各種指導用媒体（コミュニケーションツール）を提供いたします。

皆様のご参加をお待ちしております！

実施スケジュール



コミュニケーションツールは
10月下旬にお届けいたします。



実践活動期間
11月2日（月）～11月30日（月）

プロジェクトの詳細や
お申込みは、
こちらの申込フォームから
お願いいたします。



●全国栄養士大会オンラインの講演内容に関する詳細は、
日本栄養士会ホームページ内の特設ページをご確認ください。
<https://www.dietitian.or.jp/dietetic-conference/>

●栄養つながるプロジェクトに関する詳細ならびにお問い合わせは、
上記申込フォームをご確認ください。

アサヒビール株式会社 Asahi

うま味について
知るなら!



うま味の基本情報

うま味を自分で
体験してみよう!



うま味の体験

実は知らない
うま味と旨味の違い



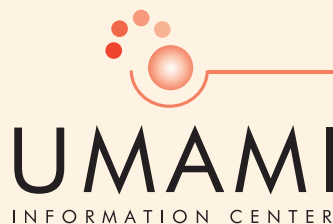
間違いだらけの
「おいしさの表現」

アカデミックなうま味
情報を知りたい方に



うま味学術論文

うま味の知識を 世界中の人々に



甘味、酸味、塩味、苦味と並ぶ基本味の
一つであるうま味。うま味インフォメーション
センターではうま味についての様々な情報を
グローバルに発信しています。



だしは
うま味の宝庫



日本が誇るだし文化

全国の郷土料理を
多数紹介



日本の郷土料理とうま味

世界の伝統食品を
ご紹介



世界のうま味文化

うま味たっぷりの
レシピ集です!



うま味のレシピ

うま味データベース



「この食品にはどれくらい、うま味物質が含まれているのだろうか?」
そんなときに調べることができるデータベースです。
ぜひ活用ください。

代表的なうま味物質である遊離グルタミン酸の数値と、さらに
遊離グルタミン酸のうま味を相乗効果によって強めるイノシン
酸、グアニル酸の数値も掲載しています。



当センターでは、世界中の人々のおいしい食事と健康で豊かな
くらしのために、うま味物質に関する正しい情報の普及活動に
取り組んでいます。ぜひ動画もご覧ください。

うま味とMSGの歴史 (YouTubeで開きます。)



乳和食メールマガジン（年4回配信）

New-
Washoku

乳和食



乳和食サイト

毎月28日は”乳和食の日”！

乳和食メルマガ会員登録集中！

新しいレシピや講習会のご案内、全国で活躍中の乳和食パートナーの皆さまの声など、乳和食の情報盛りだくさんでお届けします！



ご登録はこちらのQRコード、
または下記担当までご連絡ください。
担当 nyuwashoku@j-milk.jp



Jミルクメールマガジン（月1回配信）



酪農乳業の
戦略ビジョン

国際情報

牛乳乳製品の
知識

牛乳で
スマイル
Smiley

メルマガ会員登録集中！

New-
Washoku

乳和食

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！



一般社団法人 Jミルク
Japan Dairy Association (J-milk)

「栄養つなプロ」 キャンペーン

**アサヒビール（申込受付中）
ヤクルト本社（10月申込開始）
各キャンペーン、秋冬に実施！**

管理栄養士・栄養士の実践活動を広げるプロジェクトです！

管理栄養士・栄養士のみなさんが、日々行っている栄養指導や食育などの実践活動。

「栄養つなプロ」は、こうした栄養の実践活動を通して国民の栄養課題の解決を目指し、その活動を全国へ広げていくプロジェクトです。実践活動に活用できる指導用媒体（コミュニケーションツール）や、企業と連携した取組を通じて、管理栄養士・栄養士による活動の展開を支援します。



指導用媒体が
使える



協賛企業の
サンプル商品を
活用できる



地域の人びとの
健康と幸せに
つながる

参加方法

「栄養つなプロ」キャンペーンへの参加は、(一財)日本栄養実践科学戦略機構ホームページから申し込むことができます。協賛商品と指導用媒体を組み合わせた実践活動を計画し、専用フォームから登録してください。

1

公式ホームページへ
アクセス

2

参加登録フォーム入力

3

登録完了メール受信

最新の「栄養つなプロ」情報は、(一財)日本栄養実践科学戦略機構ホームページへ！

「栄養つなプロ」の具体的な活動内容、参加スケジュール、実践事例はホームページでご確認いただけます。

日本栄養実践科学戦略機構



<https://www.nups.or.jp/>



一般財団法人 日本栄養実践科学戦略機構

〒105-0004 東京都港区新橋5-13-5 新橋MCVビル7階 TEL 03-3578-7700 E-mail jigyoku@nups.or.jp

食事の**塩分**が気になる時は

ナトカリバランスを
意識しよう！



ナトカリバランス マップ であなたの**ナトカリバランス**をチェックしよう！▶▶▶



ナトカリバランスマップでは食事のナトリウム(塩分)とカリウムの摂取の目安を
チェックすることができます。上手に活用して、普段の食事のナトカリバランスを考えましょう！

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを。腎臓病の方はカリウムを制限する必要がありますので、必ず主治医にご確認ください。

希少糖

アルロース

アルロースの摂取で
※GLP-1の分泌促進

機能性関与成分は
1日1回 アルロース5g

※GLP-1とは、脂肪の消費を高める
働きのある消化管ホルモン

製品名：  ASTRAEA[®] アストレア

さまざまな生理機能があることが報告されています。

／運動時の！／



／日常生活の！／

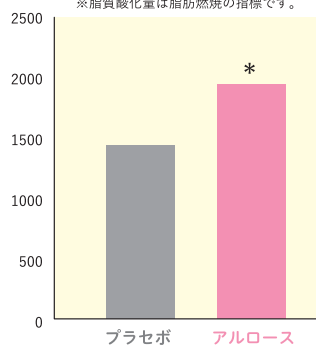


～脂肪の燃焼を高める～

アルロース 5g を摂取すると、摂取後の脂肪
の燃焼が高まりました。

脂質酸化量 (mg/50min)

※脂質酸化量は脂肪燃焼の指標です。

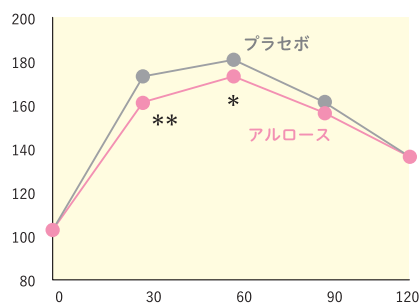


*: $p < 0.05$ (プラセボとの比較)

～食後血糖の上昇を
おだやかにする～

アルロース 5g を炭水化物の多い食事ととも
に摂取すると、食後の血糖値の上昇がおだや
かになりました。

血糖値 (mg/dL)



*, ** : $p < 0.05, p < 0.01$ (プラセボとの比較)

水溶性食物繊維

・・・でんぷん・・・

難消化性デキストリン

製品名： **Fibersol-2** ファイバーソル-2

でん粉を原料とした水溶性の食物繊維で、多くの優れた生理作用を持つことが、
さまざまな研究で明らかにされています。

難消化性デキストリンのはたらき

- 1 おなかの調子を整える
- 2 腸内環境を改善する
- 3 食後血糖の上昇を穏やかにする
- 4 食後中性脂肪の上昇を穏やかにする
- 5 内臓脂肪の蓄積を低減する
- 6 ミネラル吸収を促進する

水溶性
食物繊維



でん粉の総合メーカー

松谷化学工業株式会社

■本社・工場

〒664-8508 兵庫県伊丹市北伊丹5丁目3番地
TEL 072-771-2010 (営業)

製品のご質問やサンプル請求は
ホームページでも受付けています。

<https://www.matsutani.co.jp/inquiry/>



新機能で、AjiDASがもっと使いやすくなりました!

毎日の作業がもっと早く、安全に!

- 帳票の自動印刷、オーダー受信の処理が自動化!
- 禁止コメントごとに代替料理が設定可能!
- 自由度の高い帳票設定



NEW

栄養指導システム

- 各種栄養指導の実施統計資料が
ユーザ様毎に自由に作成できるシステム



AjiDAS9

アジダス 栄養管理システム

AjiDAS9の
説明動画はこちら



オプションでさらに使いやすく!

- 電子カルテなど他システムと連携
- 選択食のマークシート読込
- 新調理システムに対応



安心のサポート体制!

- 土日祝日含む365日受付の
サポートセンター
- 障害発生時にはリモートメンテ
ナンスで即日復旧可能
- 全国6,000ヶ所の導入実績に基づいたご提案



富士テレコム株式会社

お問い合わせ先

TEL:03-3962-0350

無料出張デモ、資料送付承ります

〒163-1326 東京都新宿区西新宿6-5-1 (新宿アイランドタワー26F)

Mail ajidas@fujitelecom.co.jp

URL <https://www.fujitelecom.co.jp>

富士テレコム アジダス

検索

協賛社一覧

2026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）

アサヒビール株式会社 / NPO法人うま味インフォメーションセンター / 一般社団法人Jミルク / 一般財団法人日本栄養実践科学戦略機構

【一般協賛】（50音順）

味の素株式会社 / 大塚製薬株式会社 / カゴメ株式会社 / キユーピー株式会社 / 日清医療食品株式会社 / 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 / 富士産業株式会社 / 富士テレコム株式会社 / 松谷化学工業株式会社 / 森永乳業クリニコ株式会社

2026 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：2026 年 9 月 10 日（木）