

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

一般財団法人日本栄養実践科学戦略機構 監修
中村 丁次 著

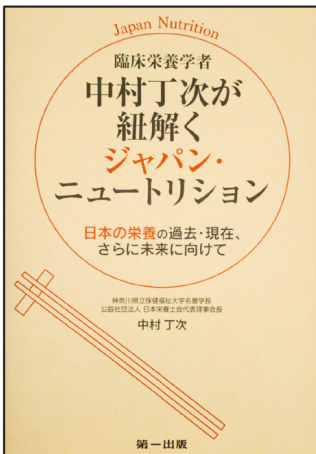
栄養の力で人々を幸せにするために、
日本の栄養改善の軌跡から取組むべき方向を示す

- ◆多くの国々のリーダーが今日ほど「栄養は大切だ」と叫んだ時代はない。筆者はアフリカでネズミの干物を食べ、子どもたちにはパンダはなぜ笹の葉だけで生きていけるのかを話し、あらゆる場面で人間による人間のための栄養の在り方を、ジャパン・ニュートリションとして発信している
- ◆栄養の力で人々を健康に、幸せにすることに携わってきた筆者が、明治の富国強兵・殖産興業時代、戦後の深刻な低栄養時代から、現代の新たな栄養問題の軌跡を紐解く



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

臨床栄養学者 中村丁次が紐解く**ジャパン**・ニュートリション



神奈川県立保健福祉大学名誉学長
公益社団法人日本栄養士会会長 中村 丁次 著

推薦のことば

「健康は正しい食生活から生まれる」
本書は、栄養こそ人々に
健康と幸福をもたらすことを教えてくれる

小泉 純一郎

- ◆約100年の歴史をもつ日本の栄養政策の後半部分に直接参画した著者が、日本の栄養学、栄養士が歩んだ道筋をたどる
- ◆栄養関係者が誇りと自信を持ち、これから栄養学を学ぼうとする若い世代に勇気と元気をもたらす本

ISBN 978-4-8041-1479-8
A5判上製 248頁 定価:2,750円(税込)

日本からみた 世界の食文化

—食の多様性を受け入れる—

鈴木志保子 編著 大久保洋子 駿藤晶子 飯田綾香 著

各国の食文化や食の多様性が学べる一冊

- ◆世界42か国の基本情報をはじめ、駐日大使館の取材で得た食事、食法、マナー、宗教や思想による食べ物や食べ方の制限なども解説
- ◆さらに各国の料理を中心に写真も多く掲載し、見て楽しく読みやすい構成。食、栄養に関わる方、これから関わる方におすすめ
- ◆海外車いすバスケットボールチームで活躍中の藤本怜央選手、奥様の優さんのインタビューを巻頭特集として掲載



ISBN 978-4-8041-1440-8
B5判 304ページ 定価:3,850円(税込)

がんと戦う食べ物たち

- 食事によるがん予防 -

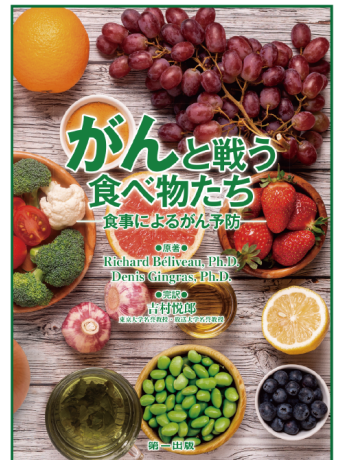
東京大学名誉教授
放送大学名誉教授

吉村 悦郎 完訳

Richard Béliveau Ph.D. / Denis Gingras Ph.D. 原著

累計販売数 45 万部、25 言語に
翻訳されているベストセラーの日本語訳版

- ◆がん発症の機構をわかりやすく解説したうえで、どのような食材ががん予防に効果があるのかを疫学調査に基づき判断し、生物化学の実験結果もあわせて示すことで、論理的に理解できるようになっている
- ◆本書を読むことで、日常の食事をとおして、がん予防の方法がみえる1冊



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

食物アレルギー お弁当のABC

レシピ数
210

食物アレルギーの知識 と 給食おきかえレシピ・アイデア集

給食によく出るメニューを

身近な材料でアレルギー対応に!



有田孝司・高松伸枝・近藤さおり 編著

ISBN978-4-8041-1377-7

2018/8/31 B5判・160ページ

定価：2,310円（税込）

★幼児～小学校低学年のアレルギー患児が、他の子どもとともに美味しく楽しく、安全に昼食を食べられるよう配慮したお弁当のメニュー集。おやつレシピも充実。

★食物アレルギー対応が必要な保育園・幼稚園・小学校（低学年）の給食に携わる管理栄養士・栄養士、食物アレルギーに関連する医療従事者、食物アレルギー患児をもつ熱心な保護者の方々に最適。

目次

1章 給食からの展開お弁当レシピ集

- 冷麺弁当 ●煮込みハンバーグ弁当 ●クリームシチュー弁当 ●マーボー豆腐弁当 ●さんまの蒲焼き弁当 ●焼きそば風弁当 ●鶏肉のピリ辛焼き弁当 ●かき揚げ弁当 ●八宝菜弁当 ●香りささみフライとばりばり皿うどん弁当 ●いかのさらさら揚げと男爵うま煮弁当 ●ミートスパゲティ弁当 ●酢豚弁当 ●ハートのコロケ弁当 ●チキンライス弁当 ほか

2章 お弁当に使える単品レシピ集

- 主食 ●コンビ ●主菜 ●副菜 ●汁物 ●おやつ ●その他/加工食品の利用

3章 食物アレルギーの知識

- (1)食物アレルギーの基礎知識
- (2)食物アレルギー治療
- (3)食物アレルギー
- (4)学校・幼稚園・保育所における給食対応
- (5)病院の管理栄養士の対応 ほか



食物アレルギーと上手につき合う方法

社会的対応と日常の留意点

神奈川芳行・伊藤節子・今村知明 著

患者とその家族、食べ物を安全に提供したい方々にぜひお読みいただきたい1冊。発症のメカニズムと治療方法、学校や保育園での対策などをわかりやすく解説。食物アレルギー表示制度の創設と普及に関わった著者らによる、食品表示の見方と実態調査結果も紹介。

ISBN978-4-8041-1322-7
2017/8/28
B5判・120ページ
定価：3,080円（税込）



居宅・グループホームにおける 簡単・おいしい介護食

基礎知識とレシピ200

内藤初枝 著/浜松調理菓子専門学校 [レシピ・料理製作]

介護食の豊富なレシピと介護における栄養指導方法について解説。介護が初めての方にもわかりやすい内容です。料理写真が見やすくなりました。

ISBN978-4-8041-1211-4
2015/4/21
B5判・168ページ
定価：2,750円（税込）



食事介護マニュアル

食べる機能を生かした食事

山崎文雄・丸山千鶴・中丸ちづ子・増田邦子 編著

食事摂取障害をもつ高齢者や障害者への介助方法や、障害にあわせた介護食の調理方法などをわかりやすく解説しました。

在庫僅少

ISBN978-4-8041-1162-9
2007/9/20
B5判・154ページ
定価：2,200円（税込）



認知症の人の心身と食のケア

長嶋紀一・水間正澄・中舘綾子・小林重芳・杉橋啓子・田中弥生 編著

認知症の人の介護について“食事面”から捉えた、これまでにない一冊。管理栄養士と心理学者、理学療法士が、豊富な事例とともに詳述。

ISBN978-4-8041-1252-7
2012/5/22
B5判・296ページ
定価：3,300円（税込）



知っておきたい食生活支援のコツとポイント

野々村瑞穂 編著/橋本通子・松岡幸代・吉村智春・富岡美佳 著

肥満、欠食、飲酒、野菜不足など食生活の問題別に、適切な食事指導を行うための手引書。管理栄養士・栄養士のみならず、保健師をはじめ医療関係者にとって強い味方。

ISBN978-4-8041-1286-2
2014/2/10
A5判・184ページ
定価：2,750円（税込）



知っておきたい食生活の基礎知識

「食育」の実践のために

野々村瑞穂 編著/橋本通子・松岡幸代 著

健康的な毎日をおくるために食生活を様々な角度からとらえ、多数のイラスト・図表で解説した入門書。

ISBN978-4-8041-1223-7
2010/4/15
A5判・208ページ
定価：2,420円（税込）



気になる下痢・便秘・腹痛

腸の病気にならないために

北野厚生 著

腸の構造、下痢・便秘や腸の疾患、健康な腸のための生活習慣など、腸に関する知識をまとめた一冊。

ISBN978-4-8041-1153-7
2009/2/5
A5判・96ページ
定価：1,045円（税込）



おいしく楽しく 実践できる低たんぱく食

腎機能低下を抑えて透析を遅らせる献立

吉村吾志夫 編著／島居美幸・松井貞子・中辻弘花 著

日々、患者さんと接している腎臓病のスペシャリストである医師と管理栄養士が組み、簡単でおいしい低たんぱくメニューをカラー写真で紹介。

ISBN978-4-8041-1292-3
2014/4/20
B5判・152ページ
定価：2,530 円 (税込)



チーム医療に必要な人間栄養の取り組み

臨床栄養管理のすべて

中村丁次 編

栄養アセスメントに基づく栄養状態の改善、ライフステージ別・疾患別の栄養管理を人間栄養の視点から記述。臨床栄養管理の集大成。

ISBN978-4-8041-1253-4
2012/5/28
B5判・750ページ
定価：10,780 円 (税込)



メディカル栄養管理総説

病院栄養士業務のAtoZ

田花利男・桑原節子・田中 寛・高橋美恵子 著

病院栄養士が専門職種として、栄養管理業務を行うための基礎知識と実務について詳述。実務に必要な文書類の実例も多数掲載。

ISBN978-4-8041-1189-6
2008/3/10
B5判・334ページ
定価：4,070 円 (税込)



身体診察による栄養アセスメント

症状・身体徴候からみた栄養状態の評価・判定

奈良信雄・中村丁次 著

食事療法や栄養療法が重要な病態・疾患を中心に、症状や身体徴候をどのように捉えて判断し、栄養アセスメントを進めればよいかを解説。

ISBN978-4-8041-1110-0
2007/6/5
B6判・184ページ
定価：2,750 円 (税込)



図表でわかる

臨床症状・検査異常値のメカニズム

奈良信雄 著

臨床症状や検査異常値が現れるメカニズムを、豊富な図表でわかりやすく解説。チーム医療や保健指導に役立ちます。

ISBN978-4-8041-1458-3
2022/9/9
B6判・272ページ
定価：3,080 円 (税込)



人間栄養とレギュラトリーサイエンス

食物栄養学から人間栄養学への転換を求めて

細谷憲政 著

科学の所産を人間との調和の上で最も望ましい姿に調整 (regulate) し方向づけていくための科学「レギュラトリーサイエンス」の理解と実用化、さらに人間栄養学の視点と方法について、読み物風に解説。

ISBN978-4-8041-1214-5
2010/3/30
B5判・272ページ
定価：2,530 円 (税込)



アセスメントに基づいた被災地における栄養支援

サプリメントの活用を含めて

足立香代子・寺本房子 監修

被災地での実践活動をもとに、炊き出しから症状による栄養アセスメント、導き出される対応とサプリメントの使い方まで、災害時～平常時の必需書。

ISBN978-4-8041-1249-7
2011/9/15
新書判・160ページ
定価：1,540 円 (税込)



サービングサイズ 栄養素量100

食品成分順位表

小山祐子・上田博子 著

エネルギー・栄養素ごとに、いつも食べている食品・量からどのくらいとれるかが一目でわかる。特定保健指導の一助としても有用。

第2版

ISBN978-4-8041-1318-0
2017/11/30
B5判・144ページ
定価：2,200円（税込）



これからの栄養教育論 —研究・理論・実践の環—

Nutrition Education — Linking Research, Theory, and Practice —

Isobel R. Contento 著 / 足立己幸・衛藤久美・佐藤都喜子 監訳

実践からの課題や研究によるエビデンス、これから引き出される理論、そして、理論を使った栄養教育の実践が環になりつながっていくという、栄養教育の全体像を示す一冊。

ISBN978-4-8041-1321-0
2015/4/16
B5判・402ページ
定価：7,480円（税込）

基礎から学ぶ

成長曲線と肥満度曲線を用いた栄養食事指導

村田光範 編著

『電子書籍版』のお取扱いのみとなります。

主要な電子書籍販売サイトにてお求めいただけます。

- ◆体重、身長を計測して作られたグラフ(身長・体重成長曲線、肥満度判定曲線)を基に、対象者の発育の状態を評価し、対象者に起こっている問題を解消するための栄養指導を行えるよう解説
- ◆子ども(0~18歳)の食に関わる管理栄養士・栄養士、保育士(特に保育所や学校で給食に関わる方)、保健師、医師、学校栄養職員、栄養教諭など関係者にとって必携書



kindle



紀伊國屋書店



honto



楽天 kobo



au ブックパス



Reader Store



ヨドバシ .com



次世代に伝えたい いまに生きる伝統料理

笠原賀子 監修 山田チヨ 松田トミ子 編集

ISBN : 978-4-8041-1118-6 B5判 164 ページ 定価 : 2,750 円 (税込)

- ◆地域に残る季節感あふれる食文化を次世代に伝えるためにまとめた、地産地消や食育の推進に役立つ一冊
- ◆高齢者施設、学校、病院、事業所給食などで、すぐにとり入れたいメニューが満載



とっておき！ヘルシーごはん 65選 ローカロリーメニュー集

近藤和雄 田口千恵 著

ISBN : 978-4-8041-1095-0 四六判 192 ページ 定価 : 1,870 円 (税込)

- ◆1食(主食・汁物・主菜・副菜)約600kcalの献立を掲載。日常で入手しやすい食材・普段の調理法で気軽につくれる
- ◆優れた食文化である日本型食生活が、楽しみながら自然と身につけ、健康づくりに役立つ
- ◆生活習慣病の予防はもちろん、メタボリックシンドロームを指摘された方々にもお使いいただきたい一冊

2024
年版

管理栄養士・栄養士必携

データ・資料集



公益社団法人 日本栄養士会 編

毎年好評の『管理栄養士・栄養士必携』
2024年最新版

- ◆管理栄養士・栄養士の日常業務に必要な最新のデータ・資料・法規等を1つにまとめた、便利なハンドブック
- ◆栄養に関する多くの資料が一冊にまとめられているので、管理栄養士の国家試験の勉強の際、手元にあると便利な一冊
- ◆これから管理栄養士・栄養士として働く人へのプレゼントにも最適

ISBN 978-4-8041-1471-2
四六判 672ページ 定価:2,860円(税込)