

# 平成 30 年度生涯教育研修会日程

公益社団法人千葉県栄養士会 H30 年 6 月

栄養士・管理栄養士は科学の進歩と社会の変化に的確に対応するために、常にスキルの向上を図り、専門職としての能力の習熟が求められます。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修得し、実践力をつけ、対象者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た研修です。また、所定の研修を修了し、認定審査に合格すると、それぞれの分野の認定管理栄養士（認定栄養士）として証明されます。この認定制度に加わらず、独自に研修を受けることももちろん可能です。興味のある研修会等、積極的にご参加ください。

| 開催日<br>場所  | 時間              | 単位         | 科目   | 講師                           |
|--|-----------------|------------|--|------------------------------|
| 平成 30 年<br>6 月 10 日<br>(日)<br>千葉市文化<br>センター 5 階<br>セミナー室 | 10:00～<br>10:50 |            | オリエンテーション<br>(生涯教育制度についての説明)   | 公益社団法人千葉県栄養士会<br>学術部長 新津美江   |
|  | 11:00～<br>12:30 | 基本 1       | 3. 食事管理プロセス<br>3-4 献立計画<br>3-5 実施献立<br>3-6 献立評価・食事管理の改善<br><br>献立作成のポイント、献立作成の方法、大量調理システム、調理スタッフとの連携、<br>検食、摂取量把握、食品構成・献立の評価改善           | 千葉県立保健医療大学<br>栄養学科長 渡邊智子     |
|  | 13:20～<br>14:50 | 実務 1       | 新しい知見で考える巨大地震の備え (61-101)<br><br>災害時防災マニュアルにもとづいた緊急時行動計画や非常時における対応スキルの習得。<br>職場や家庭で非常食に関する備えやそれらを随時活用する方法等 TV や雑誌で活躍中の危<br>機管理アドバイザーに聞く。 | 株式会社 危機管理教育研究所<br>代表 国崎信江    |
|  | 15:00～<br>16:30 | 実務 1       | 「うつわ」から広がる食育 (46-111)<br><br>食器を教材としての切り口に、奥深い「うつわ」と食育のお話し。<br>食器の絵柄から歴史や食文化まで、栄養士に欠かせない食器の知識をひろげる。                                      | 三信化工株式会社<br>営業開発部 海老原誠治      |
| 7 月 22 日<br>(日)<br>千葉市文化<br>センター 5 階<br>セミナー室            | 9:20 ～<br>10:50 | 基本<br>必須 1 | 4. 栄養ケアプロセス<br>4-1 栄養ケアプロセス<br><br>栄養ケアプロセス、栄養管理の選択法、PDCA サイクル、栄養管理の質的向上   | 前国立国際医療研究センター<br>栄養管理室長 河野公子 |
|  | 11:00～<br>12:30 | 基本<br>必須 1 | 4. 栄養ケアプロセス<br>4-2 栄養スクリーニング<br><br>栄養スクリーニングの項目、スクリーニングの方法 (SGA)、栄養障害のリスク判定   | 前国立国際医療研究センター<br>栄養管理室長 河野公子 |
|  | 13:20～<br>14:50 | 基本<br>必須 1 | 4. 栄養ケアプロセス<br>4-3 栄養アセスメント<br><br>臨床診査、身体計測 (身体測定技術の習得)、臨床検査、栄養素等摂取量、既往歴、予後<br>判定   | 千葉県立保健医療大学<br>准教授 谷内洋子       |
|  | 15:00～<br>16:30 | 実務 1       | 食物アレルギーの診断と治療 (23-112)<br><br>アレルギー専門医・指導医の講師により食物アレルギーの最新情報を学び、給食提供時<br>における対応の方法や食物アレルギーに対する個別的な相談指導を適切に行うことがで<br>きるようになることを目指す。       | 千葉県こども病院<br>主任医長 山出晶子        |

|   |                 |                   |  |                                    |
|---|-----------------|-------------------|--|------------------------------------|
| 8月26日<br>(日)<br>千葉市文化<br>センター5階<br>セミナー室  | 9:20 ~<br>10:50 | 基本<br>必須1         | 4. 栄養ケアプロセス<br>4-4 栄養診断  | 駒沢女子大学人間健康学部<br>准教授 工藤美香           |
|   |                 |                   | 栄養診断の目的と方法、栄養診断の項目(摂取量、臨床栄養、行動と生活環境)、栄養診断の記録   |                                    |
|   | 11:00~<br>12:30 | 基本<br>必須1         | 4. 栄養ケアプロセス<br>4-5 栄養診断にもとづいた管理計画  | 駒沢女子大学人間健康学部<br>准教授 工藤美香           |
|   |                 |                   | 必要栄養素量、栄養補給、栄養教育、多職種との協働   |                                    |
|   | 13:20~<br>14:50 | 基本<br>必須1<br>(演習) | 4. 栄養ケアプロセス<br>4-2 栄養スクリーニング<br>4-3 栄養アセスメント<br>4-4 栄養診断<br>4-5 栄養診断にもとづいた管理計画       | 駒沢女子大学人間健康学部<br>准教授 工藤美香           |
|   | 15:00~<br>16:30 |                   | この演習は各中項目ごとに行なうのではなく「4-2 栄養スクリーニング」~「4-5 栄養診断にもとづいた管理計画」までの4つの項目を総合的な演習として開催する。      |                                    |
| 9月8日<br>(土)<br>千葉市文化<br>センター5階<br>セミナー室   | 9:20 ~<br>10:50 | 基本1               | 3. 食事管理プロセス<br>3-7 衛生管理<br>3-8 感染対策 (ハサップの導入を踏まえて)                                   | 船橋市立医療センター<br>栄養管理室長 松原弘樹          |
|   |                 |                   | スタッフの衛生管理、食材の衛生管理、施設の衛生管理、標準予防策  |                                    |
|   | 11:00~<br>12:30 | 実務1               | 糖尿病栄養指導の実践報告(23-102)   | 千葉県栄養士会<br>医療事業部 井上小百合 荻野悟         |
|   |                 |                   | 本会会員により、糖尿病栄養食事指導の実際を具体的な事例を取り上げて、経験から得られた実践内容について報告を行う。情報を共有し、より効果的な指導技術を高めることに活かす。 |                                    |
|   | 13:20~<br>14:50 | 基本<br>必須1<br>(演習) | 4. 栄養ケアプロセス<br>4-2 栄養スクリーニング<br>4-3 栄養アセスメント<br>4-4 栄養診断<br>4-5 栄養診断にもとづいた管理計画       | 千葉県栄養士会参与 江尻喜三郎<br>千葉県栄養士会副会長 鯨岡春生 |
|   | 15:00~<br>16:30 |                   | 8月26日の演習における事例とは異なる事例で検討しディスカッションを行なう。より多くの擬似的な体験をすることで、課題解決のための現状分析や意思決定能力を身に付ける。   |                                    |
| 10月28日<br>(日)<br>千葉市文化<br>センター5階<br>セミナー室 | 9:20 ~<br>10:50 | 基本1               | 2. 食と栄養に関する基礎知識<br>2-6 保健機能食品と栄養成分表示制度   | 淑徳大学看護栄養学部<br>准教授 伊澤華子             |
|   |                 |                   | 医薬品と健康食品、栄養の質の評価(利用効率)、表示すべき事項、強調表示の基準   |                                    |
|   | 11:00~<br>12:30 | 実務1               | 多職種連携(言語聴覚士)<br>「栄養士と言語聴覚士が一緒にできること」<br>(412-105)                                    | 国際医療福祉大学成田保健医療<br>学部 准教授 石山寿子      |
|   |                 |                   | 言語聴覚士の専門性・仕事への理解を深め、連携の意義を高める。講師は摂食嚥下障害学がご専門で研究テーマに「栄養摂取がもたらす認知症患者及び摂食嚥下障害患者への影響」等々。 |                                    |
|   | 13:20~<br>14:50 | 実務1               | 職場での研究活動の進め方(90-110)   | 聖徳大学人間養学部<br>教授 須永美幸               |
|   |                 |                   | 調査研究の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ようになることを目指す。          |                                    |
|   | 15:00~<br>16:30 | 実務1               | 「その気にさせる話し方」(90-110)   | 東京工芸大学芸術学部<br>教授 大島 武              |
|   |                 |                   | わかりやすく話すための技術や上手な話の聞き方、表現技術を磨くことの重要性を学ぶ。職場や家族とのコミュニケーション、ビジネスでのプレゼンテーションに役立てる。       |                                    |