

<「会員専用ページ」からの基幹教育取得単位記録の出力の仕方>

a. 会員 WEB サービスにログインします。

<https://jda-support.org/jdamembercontrol/LoginWebService.do>

b. 生涯教育単位管理から「基本研修」「実務研修」をクリックすると、平成 26 年度からの取得単位が表示されます。



c. 小計の単位数が必要単位以上であることを確認します。

大項目		中項目	必須	形式	取得単位数(年度)						
					2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010以前
5. リスクマネジメント	4-10. 栄養管理記録	必須	講義				1.0				
	4-11. チーム(多職種)による栄養管理	必須	演習				1.0				
	4-12. 地域連携	必須	講義				2.0				
	5-1. 栄養管理のリスクマネジメント		講義			0.5					
	5-2. 給食管理のリスクマネジメント		演習								
6. 非常時の緊急体制	6-3. 食物アレルギー		講義								
	6-1. 非常時の食事提供		演習								
7. 調査研究	7-1. 研究方法・研究発表		講義								
			演習								
8. 関連法規	8-1. 栄養関連法規		講義								
	8-2. ライフステージと栄養関連法規		講義								
	8-3. その他		講義								
9. その他	9-1. その他		演習								
小計					0.0	13.5	15.0	0.0	0.0	0.0	0.0

■参考:取得単位数(2011年度～2015年度合計)	
取得単位数	33.5
うち必須単位数(重複を除く)	20.0

d. 右クリックをして、印刷プレビューよりプリント（出力）の確認をし、印刷します。

日本栄養士会Webサービス - 生涯教育（基本研修） - Internet Explorer

https://jda-support.org/jamembercenter/oi_detail/1/fkang/dustation.html

ファイル(F) 編集(E) 表示(V) お気に入り(A) ツール(T) ヘルプ(H)

生涯教育（基本研修）

実務研修は[こちら](#)をクリック

大項目	中項目	必須	形式	2016		2015
1.専門職としての役割と倫理意識	1-1.専門職としての役割と倫理意識	必須	講義			1.0
	2-1.国民の健康の増進の社会的な推進	必須	講義			1.0
	2-2.栄養の指導	必須	講義			2.0
	2-3.抱抱に基づいた栄養管理	必須	講義			2.0
2.食と栄養に関する基礎知識	2-4.栄養（食物）と医薬品の影響		講義			1.0
	2-5.栄養素の消化と吸収（代謝）	必須	講義			1.0
	2-6.保健機能食品と栄養成分表示制度		講義			1.0
	3-1.対象者の把握		講義			
3.食事管理プロセス	3-2.栄養食事基準		演習			
	3-3.食品構成		演習			
	3-4.献立計画		講義			
	3-5.実施状況（調理・盛付・配膳・食材料管理）		講義			
4.栄養ケアプロセス	3-6.献立評価・食事管理の改善		講義			
	3-7.衛生管理		講義			
	3-8.感染対策		講義			
	4-1.栄養ケアプロセス	必須	講義			1.0
	4-2.栄養スクリーニング		講義			4.0
	4-3.栄養アセスメント	必須	講義			4.0
	4-4.栄養診断		演習			4.0
	4-5.栄養診断にもとづく管理計画（栄養介入）		演習			4.0

注) 前頁のプリント（出力）が出来ない場合は、「単位管理」画面を表示したら、下記の手順にて画面のコピーを提出してください。

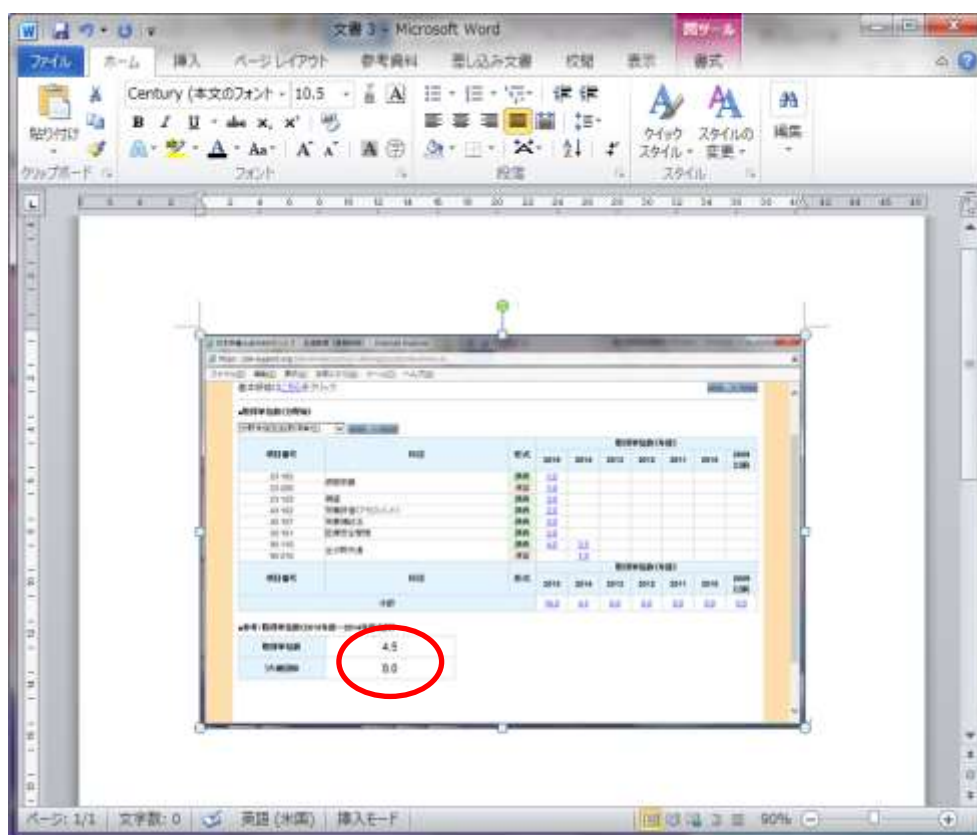
- a. キーボードの [Print Screen] キー ([Prt Sc] キー) を押します。[Print Screen] キー ([Prt Sc] キー) は、概ねキーボードの右上に位置しています。(使用機種によって、[Fn] キーを押しながら [Prt Sc] キーを押す場合もあります。)



なお、キーボードの [Alt] キー を押しながら、[Print Screen] キー ([Prt Sc] キー) を押すと、手前の 1 画面だけをコピーすることができます。(使用機種によって、[Fn] キーと [Alt] キーを押しながら [Prt Sc] キーを押す場合もあります。)

この時点で、表示していた画面全体が、パソコン内にコピーされています。

- b. ワード (もしくはエクセル) を起動させ、画面の左上にある、[貼り付け] ボタンをクリックします。



小計の単位数が確認できる画面の貼付であることを確認してください。基本研修と実務研修で画面は異なります。各取得単位が確認できる 1 面のコピーを添付してください。

基幹教育の単位取得の記録

< 基本研修 >

生涯教育(基本研修)

会員番号: 05000003 氏名: 栄養 花子

実務研修は[こちら](#)をクリック

閉じる

大項目	中項目	必須	形式	取得単位数(年度)						
				2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010 以前
1.専門職としての役割と倫理要綱	1-1.専門職としての役割と倫理綱領	必須	講義		1.0	1.0				
	2-1.国民の健康の増進の総合的な推進	必須	講義		1.0					
	2-2.栄養の指導	必須	講義		2.0					
2.食と栄養に関する基礎知識	2-3.根拠に基づいた栄養管理	必須	講義		2.0	2.0				
	2-4.栄養(食物)と医薬品の影響		講義		1.0					
	2-5.栄養素の消化と吸収(代謝)	必須	講義		1.0					
3.食事管理プロセス	2-6.保健機能食品と栄養成分表示制度		講義		1.0					
	3-1.対象者の把握		講義			1.0				
	3-2.栄養食事基準									
	3-3.食品構成		演習			1.0				
	3-4.献立計画									
	3-5.実施献立(調理・盛付・配膳・食材料管理)		講義			1.0				
	3-6.献立評価・食事管理の改善									
	3-7.衛生管理		講義			1.0				
4.栄養ケアプロセス	3-8.感染対策									
	4-1.栄養ケアプロセス	必須	講義		1.0					
	4-2.栄養スクリーニング	必須	講義		4.0					
	4-3.栄養アセスメント									
	4-4.栄養診断		演習		4.0	1.0				
	4-5.栄養診断にもとづいた管理計画(栄養介入)									
	4-6.個人を対象とした栄養指導(栄養介入)		講義							
			演習							
	4-7.集団を対象とした栄養指導(栄養介入)		講義							
	4-8.栄養指導時に必要な献立と調理(栄養介入)		講義							
			講義							
	4-9.栄養管理のモニタリング・再評価	必須	演習			1.0				
5.リスクマネジメント						1.0				
	4-10.栄養管理記録	必須	講義			1.0				
			演習			1.0				
	4-11.チーム(多職種)による栄養管理	必須	講義			1.0				
	4-12.地域連携	必須	講義			2.0				
	5-1.栄養管理のリスクマネジメント		講義		0.5					
	5-2.給食管理のリスクマネジメント									
6.非常時の緊急体制	5-3.食物アレルギー		演習							
	6-1.非常時の食事提供		講義							
7.調査研究			講義							
	7-1.研究方法・研究発表		演習							
8.関連法規										
	8-1.栄養関連法規		講義							
	8-2.ライフステージと栄養関連法規									
9.その他	8-3.その他									
	9-1.その他		講義							
			演習							
大項目	中項目	必須	形式	取得単位数(年度)						
				2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010 以前
小計				0.0	18.5	15.0	0.0	0.0	0.0	0.0

■参考:取得単位数(2011年度～2015年度合計)

取得単位数	33.5
うち必須単位数(重複を除く)	20.0

基幹教育の単位取得の記録

<実務研修> 申請する分野を選択します。

生涯教育(実務研修)

会員番号:05000003 氏名:栄養 花子

基本研修は[こちら](#)をクリック

閉じる

■取得単位数(分野毎)

分野未指定(総取得単位)

R:臨床栄養
G:学校栄養
KS:健康・スポーツ栄養
K:給食管理
P:公衆栄養
T:地域栄養
FS:福祉栄養(高齢者・障がい者)
FG:福祉栄養(児童)
認定分野外

表示

項目番号	科目	形式	取得単位数(年度)						
			2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010以前
	アレルギー	講義		1.0					
	栄養素と代謝	講義			2.0				
	のための栄養生理	講義			2.0				
	摂取基準	演習		2.0					
34 101	栄養補給法	講義		1.0					
34 102	献立作成	講義		1.0	1.0				
35 101	食材料管理	講義			1.0				

生涯教育(実務研修)

会員番号:05000003 氏名:栄養 花子

基本研修は[こちら](#)をクリック

閉じる

■取得単位数(分野毎)

G:学校栄養

表示

申請する分野になっていることを確認してからコピー。

項目番号	科目	形式	取得単位数(年度)						
			2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010以前
23 112	食物アレルギー	講義		1.0	2.0				
25 101	栄養生理 栄養素と代謝	講義		2.0	2.0				
25 102	栄養教育のための栄養生理	講義		2.0	2.0				
32 201	学校給食摂取基準	演習		2.0					
34 101	栄養補給法	講義		1.0					
34 102	献立作成	講義		1.0	1.0				
35 101	食材料管理	講義			1.0				
35 103	配膳・調理	講義		1.0					
37 102	学校給食における衛生管理	講義		1.0	1.0				
43 201	スポーツ栄養マネジメント(アセスメント)	演習		1.0					
46 101	対象者理解	講義		2.0					
46 109	個別指導(食事指導・食事管理)	講義		4.0					
46 111	食育のための行動科学	講義		3.0					
47 102	集団栄養指導	講義		1.0	1.0				
412 102	地域連携①	講義		1.0					
412 104	学校・家庭・地域が連携した食育の推進	講義		1.0					
50 103	校内感染対策	講義			1.0				
61 101	災害時対応	講義		1.0	2.0				
71 101	調査研究	講義		1.0					
90 110		講義		0.5	2.0				
90 210	全分野共通	演習			1.0				
項目番号	科目	形式	取得単位数(年度)						
			2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010以前
小計			0.0	26.5	16.0	0.0	0.0	0.0	0.0

■参考:取得単位数(2011年度～2015年度合計)

取得単位数	42.5
うち他団体	4.0