

2023年6月28日（水）～  
9月3日（日）Web開催

## 2023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 .....          | 05 |
| オンライン展示会出展一覧 .....  | 13 |
| 広告 .....            | 15 |
| 日本栄養士会からのお知らせ ..... | 25 |

# 参加者へのご案内

## 1. 研修会概要

- 1) 期 間 2023年6月28日(水)～9月3日(日)
- 2) 主 催 公益社団法人 日本栄養士会
- 3) テ ー マ 「話術～AI、ICT時代を勝ち抜く手段～」
- 4) 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。
- 5) 対 象 管理栄養士・栄養士・養成校学生
- 6) 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)
- 7) 内 容 (1) 講演：23講演(うちスポンサー講演：10講演)  
(2) オンライン展示会：18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(抄録広告：10・デジタル広告：5)
- 8) 受 講 料 (公社)日本栄養士会会員・養成校学生は無料
- 9) 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)  
付与方法：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人、2021年度は15,972人、2022年は13,799人の管理栄養士・栄養士を動員しています。

Society 5.0の社会等、管理栄養士・栄養士に求められるスキルは刻一刻と変化をしています。今後、どの現場で働く管理栄養士・栄養士も必要と考えられるテーマを選び、2023年度は、コミュニケーションに着目。栄養の指導にもっとも欠かせない「話術」をテーマに実施します。

### 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 動画につき生涯教育実務研修全分野共通（90-110）の講義 1 単位・最大 8 単位が付与されます。

※8 個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、2023 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)・Internet Explorer 11(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

## 講演要旨

### 心に響く話し方～講談を交えて～

講談師・声優・ナレーター 一龍齋貞弥

心に響く話し方のポイントは「いい声」を意識することと「いい声」を出すこと。この講演では、「いい声」の実例、「いい声」の出し方、管理栄養士・栄養士の現場でも使えるテクニックについてご紹介いたします。後半は日本の伝統芸能のひとつでもある講談を、戦国武将の一人、山内一豊の妻である千代の物語「出世の馬揃え」の演目にて披露。テクニックの実践編としてぜひご視聴ください。

---

### 伝える、伝わる、話し方

フリーアナウンサー 平川けい

発声や発音を日常意識している人は少ないかと思います。喋りのプロではなくても、少し意識するだけで、相手への伝わり方や理解度が変わるのはもちろん、相手から見た自分の印象もよくなり、それによってコミュニケーションが円滑になるなど、良いことが沢山起こります。様々な事例のご紹介、また簡単なワークを通じて、まずは「話し方」について皆さんに意識して頂ければと思います。

※講演視聴前にスマートフォン等、録音できる機器をご用意ください。

---

### 超高齢者化社会における食支援の意義

日本在宅ケアアライアンス  
業務執行理事 蘆野吉和

平均寿命が飛躍的に延び、介護が必要な超高齢者が増える中、病や障がいを抱えながらも寿命を迎えて亡くなる人が多くなっている。しかし、幸せな最期を迎えているかという点、そうとも言えない現状である。この現状を変えるのが多職種協働による食支援であると私は確信する。そして、この食支援の最終目標は、幸福寿命の延伸である。

-



## 幼児期の栄養・食生活の支援～「幼児期の健やかな発育のための栄養・食生活支援ガイド」の活用～

女子栄養大学栄養学部  
准教授 衛藤久美

保健医療従事者や児童福祉関係者等多職種・多組織が連携して栄養・食生活支援を行う際に活用できる「幼児期の健やかな発育のための栄養・食生活支援ガイド」（以下、ガイド※）が、厚生労働行政推進調査事業費補助金等の研究事業で作成された。本講演では、このガイドの開発の背景及びプロセス、ガイドの主な内容、ガイドの活用可能性について講演する。

---

## 睡眠負債と社会的ジェットラグ

東京工業大学リベラルアーツ研究教育院  
教授 駒田陽子

日本人の平均睡眠時間が過去 50 年に約 1 時間短縮したことから、特に平日は学校や仕事のスケジュールから睡眠不足がちであり、社会にそった睡眠時間帯と各人がもつ生体時間や睡眠欲求にはズレがあり、これを社会的ジェットラグをいうことと、睡眠負債が心身の健康に及ぼす影響とその対策について。

---

## 調理現場での最新の動き～ハラル調理、嚥下調整食、そして…～

公益社団法人調理技術技能センター  
常務理事事務局長 須田勝吉

「食」にかかわる最新の知識・情報を調理現場にどのように提供しているか。なぜそれが必要なのか。何を目指しているのか。日本における「食」の国際的対応、豊かな食生活の向上のために今できることは何か。

---

## JGAP 認証とは？～人にも地球にも優しい最新の農産物を知る～

特定非営利活動法人 GAP 総合研究所  
専務理事 武田泰明

JGAP とは、生産者団体が活用する農場管理の基準です。食品の安全だけでなく、環境保全や、従業員の労務体制など、農業生産に関わる全ての工程管理における取組について指針を定めています。本講演では、持続可能に配慮した農産物として広がりを見せる JGAP について、その概要や、国内での動きを解説します。

## 子どもの栄養と食事支援で大切なこと ～小児にかかわる管理栄養士の立場から～

地方独立行政法人大阪府立病院機構大阪母子医療センター  
栄養管理室室長 西本裕紀子

子どもにとっての食事とは、栄養を取り入れるだけではなく心と体の成長発達に重要な意味を持つ。定型発達の子どものも、疾患を持つ子どものも、不適切な栄養摂取による問題を改善し、個々に応じた適切な食習慣を獲得して、順調な発育をサポートすること、そして、子どもと家族が日常生活の中で食生活を楽しめるように QOL の向上を目指した支援が重要である。

---

## 同僚や多職種とのチームワーク力向上のために ～コーチングからのヒント～

and Cs (アンドシーズ) 代表 藤田潮

管理栄養士・栄養士の皆様のご活躍の場は保育園、学校、福祉施設、病院等多岐に渡ります。そのチーム全体のコミュニケーション状況は、働きやすさ、栄養指導、管理者の組織マネジメントにも影響します。チームワーク力を上げ、心理的安全性のある職場にすることの意味を確認し、コーチング的アプローチをご紹介します。

---

## 私のがん体験記～難治がん・希少がんの研究促進と PPI～

特定非営利活動法人パンキャンジャパン  
理事長 眞島喜幸

二人に一人ががんになると言われていますが、わたくしのように一人で3つのがんを体験する人もなかにはいます。体験したのは難治性がんの筆頭である膵臓がん、そして希少がんである膵神経内分泌腫瘍や中咽頭がんです。ゲノム医療の時代にがんを生き抜くための知識とは何か。欧米の製薬企業や患者会との交流を通して学んだことを共有したいと思います。

---

## 「時間」を活用した健康的な食生活

国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所  
国立健康・栄養研究所 栄養・代謝研究部 エネルギー代謝研究室  
室長 吉村英一

1日の時間をどのように使うか（生活リズム）は健康管理をする上で重要な要素である。一方、現代社会では、社会環境の変化に伴って社会人の勤務形態は多種多様であるとともに、勤務時間以外の時間の過ごし方の選択肢も多様であるため、ヒトの生活リズムは千差万別である。このような背景の中で、「時間」を活用した健康的な食生活の知見などを紹介したい。

## 栄養ケア・ステーションの未来を拓く座談 2023

栄養ケア・ステーション事業部担当理事  
加藤すみ子・濱田美紀・諸岡歩

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・栄養士が活動する、地域密着型の拠点です。地域住民を対象に栄養・食に関する相談など様々なサービスを展開しています。本講演では、栄養ケア・ステーション事業部担当理事 3 名がそれぞれの立場から都道府県栄養士会栄養ケア・ステーション、認定栄養ケア・ステーションを紹介し、これからの目指す方向について語っています。地域で働きたい管理栄養士・栄養士や、既に病院などの施設で働く方も、今後の参考になれば幸いです。

---

## 国の栄養施策の動向

厚生労働省 担当官

---

## アミノ酸はどうやって作られるのか？

提供：味の素株式会社

神奈川県立保健福祉大学保健福祉学部栄養学科教授 鈴木志保子  
味の素株式会社アミノサイエンス事業本部マネージャー 梶原 賢太

「うま味」成分の1つがアミノ酸であることの発見と製品化を機に、効率的にアミノ酸を製造する方法が研究されてきました。その技術は様々な分野に応用され、私たちの生活を豊かにすることに貢献しています。「うま味」としてのアミノ酸の発見の経緯や工業的にアミノ酸を効率的に作る方法の変遷と製品への応用について、そしてアミノ酸にまつわる、数々の食品表示に関する誤解を解いていきたいと思います。

---

## 免疫機能に着目した感染予防のためのコンディショニング

提供：大塚製薬株式会社

日本スポーツ振興センター  
ハイパフォーマンススポーツセンター  
国立スポーツ科学センター 前任研究員 清水和弘

風邪やインフルエンザ、COVID-19などは著しく体調を悪化させる。これらの感染症のかかりやすさは、日常生活における免疫機能が低下しやすい環境や習慣、病原体が侵入しやすい環境や習慣が影響する。本講演では免疫機能の低下要因と免疫低下のサイン、対策方法をセットにした感染予防のためのコンディショニングについて紹介する。

今知っておきたい！カリフォルニアくるみの栄養と最新研究を紹介  
～アメリカ心臓協会（AHA）も注目のくるみの健康効果とは！？～  
提供：カリフォルニア くるみ協会

植物性オメガ3脂肪酸( $\alpha$ リノレン酸=ALA)をナッツ類で唯一豊富に含み、ポリフェノール、食物繊維、たんぱく質等の栄養をバランスよく含むスーパーフード「くるみ」の栄養素や健康効果に関する研究についてご紹介。さらに、くるみを心臓に良い食品として認定している「アメリカ心臓協会」の取り組みについてご紹介します。

-----  
『給食がない日』の子どもの栄養問題をどう解決する？  
～カルシウム不足と牛乳摂取の関係性からその手立てを考える  
提供：一般社団法人 J ミルク

女子栄養大学栄養学部  
教授 上西一弘

学校で給食がある日と比較して、給食のない日には子供たちの栄養が不足しがちです。特にカルシウムは推奨量に対して3分の1～2分の1（180～470mg）が不足しています。これは学校の給食で飲む牛乳（200mL、カルシウム 227mg）1回分であり、給食のない日の家庭でのカルシウム不足と関係していることは明らかです。

カルシウムは子供たちにとって、骨の成長や将来の骨粗鬆症予防だけでなく、心臓を動かすための筋肉収縮、神経伝達、ホルモン分泌などでも重要な役割を果たす栄養素です。

「給食のある日」だけでなく、「給食のない日」の子どもの栄養問題を、カルシウム摂取と牛乳の関係性を中心に解説します。

-----  
栄養食事療法と献立の考案  
提供：第一出版株式会社

女子栄養大学栄養学部  
教授 恩田理恵

病院にて提供される食事は医療の一環であり、栄養食事療法を食事として具現化するにあたり、献立の考案は、管理栄養士、栄養士の専門性が発揮される場所である。患者の栄養管理の基本となる栄養食事療法と献立の考案および評価について概説する。さらにこれらの知識・技術を今後の医療・福祉分野においてどのように活用するかを考えましょう。

## 慢性腎臓病に対する栄養管理 up to data～2023 年版～

提供：低たんぱく質食事療法臨床研究プロジェクト研究協力者会議

新潟大学大学院医歯学総合研究科腎研究センター  
病態栄養学講座特任准教授 細島康宏

私たちは 2020 年、2021 年および 2022 年の本大会において、「慢性腎臓病における栄養不良の二重負荷～本当に必要な介入とは～」、「慢性腎臓病に対する栄養指導～2021 年の日本におけるその実際と実践について～」および「慢性腎臓病に対する栄養管理 up to data～2022 年版～」と題して、慢性腎臓病（CKD）の栄養管理における最新の知見を報告させて頂いてきました。昨年の発表後も、この分野における新しい情報が集まってきており、本年もそれらを分かりやすく解説させて頂ければと思っております。また、本年は日本腎臓学会における CKD 診療ガイドラインの改訂がありますが、その内容も詳しくご説明できればと思います。さらに、私たちは以前から、低たんぱく質米飯を用いた低たんぱく質食事療法の有用性の検討を行って参りましたが、昨年末に論文がアクセプトされたので、その詳細も含めて解説したいと思います。

---

## 食の安全情報とメディアの読み解き方

提供：一般社団法人日本即席食品工業協会

食品安全情報ネットワーク共同代表 小島正美

「人工甘味料や超加工食品が危ない」などといった危ない情報を知った場合は、すぐに信じるのではなく、周辺情報を探ることを心掛けたい。ある特定の食品が危ないとか健康によいといった情報はほとんど科学的根拠がなく、冷静に見る習慣を身につけたい。メディアは不偏不党ではなく、特に週刊誌は科学的な情報を提供する目的で書かれているケースは少ないことを知っておきたい。残留農薬などのリスクを判断するときは MOE と ADI を知っておけば、だまされずに済む。基本的な科学知識を習得して、メディアリテラシーを身に着けたい。

---

## 人生 100 年時代にむけたたんぱく質の上手な摂り方

提供：株式会社 明治

立命館大学スポーツ健康科学部  
教授 藤田聡

本講演では、骨格筋のたんぱく質代謝に対するたんぱく質摂取と運動の効果を検討した科学的エビデンスを紹介する。さらにそれらの知見に基づいた臨床現場での応用について議論し、成人から高齢者まで幅広い年齢層が取り組むべき、人生 100 年時代にむけた生活習慣を提案する。

## プロバイオティクス研究開発のポイントについて

提供：株式会社ヤクルト本社

東京農業大学生命科学部分子微生物学科  
動物共生微生物学研究室客員教授 野本康二

腸内フローラの健康に及ぼす作用が注目されている。本講演では、腸内フローラに関する最近の情報に基づき、年齢や地域による腸内フローラの違い、腸内フローラの栄養代謝およびその乱れによる様々な疾患の誘導、プロバイオティクスを含む各種の栄養が腸内フローラを介する健康維持や疾患予防に果たす役割について概説する。

---

## 魚肉たんぱく質の再認識

提供：株式会社鈴廣蒲鉾本店

関西大学化学生命工学部食品化学研究室  
教授 福永健治

魚肉たんぱく質の消化性と健康機能性に関する正しい知識を解説する。近年注目を集めているたんぱく質の評価基準「DIAAS（消化性不可欠アミノ酸スコア）」の値をもとに、アミノ酸スコアでは評価できなかった、たんぱく質の真の有効性を解明する。また、かまぼこに含まれる適度な塩分はアミノ酸の吸収に必要不可欠であるという事実を実験結果から読み解いていく。

# オンライン展示会

## 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。昨年に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  | 株式会社伊藤園                     | 野菜350g分の主栄養素がバランスよく摂れる「1日分の野菜」             | あり     |
| 2  | 大塚製薬株式会社                    | 今こそ知ろう！粘膜免疫のチカラ                            | —      |
| 3  | 花王株式会社                      | well-being・健康経営を推進！「スマート和食®」で、「食」環境改善      | あり     |
| 4  | カゴメ株式会社                     | カゴメの健康サービスでは楽しく続けられる、健康増進・健康経営をサポートします！    | —      |
| 5  | カリフォルニアくるみ協会                | 毎日の健康を支えるベストパートナー「くるみ」をあらゆるシーンで活用しよう！      | あり     |
| 6  | 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     |
| 7  | さとの雪食品株式会社                  | 長期常温保存可能な紙パックとうふで植物性タンパク質をおいしく摂取！          | あり     |
| 8  | 一般社団法人Jミルク                  | 牛乳の栄養・健康に関する情報コンテンツのご案内                    | あり     |
| 9  | ソフトム株式会社                    | 管理栄養士・栄養士の業務改善につながる無料WEBセミナーを開催            | あり     |
| 10 | SOMPOヘルスサポート株式会社            | 管理栄養士資格を活かして保健指導！健康を支えるお仕事でキャリアを広げませんか？    | あり     |
| 11 | 第一出版株式会社                    | 日本からみた世界の食文化ー食の多様性を受け入れるー                  | あり     |
| 12 | 低たんぱく質食事療法臨床研究プロジェクト研究協力者会議 | 産学官連携で、低たんぱく質食事療法の継続・普及と低たんぱく質米飯の可能性を追求    | あり     |
| 13 | トータル・ソフトウェア株式会社             | 7,300件を超える導入実績！栄養管理業務に関する課題をカロリーシリーズで解決！   | あり     |
| 14 | 日清オイリオグループ株式会社              | 今日から使える！アプリで低栄養やフレイル対策                     | —      |
| 15 | 株式会社 ニッポン                   | 抗フレイル・スポーツ対応・筋量アップ素材「オリーブ果実マスリン酸」          | あり     |
| 16 | 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     | あり     |
| 17 | 株式会社 明治                     | 40~50代がたんぱくはじめ時。TANPACTで「楽たん」。             | —      |
| 18 | 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<br>～「ストレス緩和」「睡眠の質向上」の機能～ | —      |



# 広告

# 新潟CKD栄養改善 シンポジウム2023

**テーマ** 低たんぱく質米飯を使用した食事療法の可能性

2023年11月25日(土) 新潟テルサ 特別会議室 (定員40名)  
13:30~16:15 YouTube同時配信  
視聴URLの事前お申込みが必要です

ハイブリッド  
開催



## 第1部 低たんぱく質食事療法の最新情報と 低たんぱく質ごはんの有効性

細島 康宏 先生

新潟大学大学院 医歯学総合研究科 腎研究センター  
病態栄養学講座 特任准教授



## 第2部 CKDの食事療法 低たんぱく質米飯をすすめる?!すすめない?!

村山 稔子 先生

新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科 准教授

### 【申込方法】

1 E-mailまたはFAXで一般社団法人健康ビジネス協議会までお申込みください。

2 お申込みの際は、件名に【会場参加】または【WEB参加】 / (CKDシンポジウム申込み) と明記してください。本文にお名前、所属、役職、TEL、メールアドレスを記載の上、お申込みください。  
※開催日までに受講用URLをご案内します。  
先生方への質問もぜひご記入ください。

## 第3部 事前受付質問と会場からの質疑応答

## 第4部 共催4社プレゼンテーション

低たんぱく質食事療法臨床研究プロジェクト研究協力者会議

- ・ 亀田製菓株式会社
- ・ サトウ食品株式会社
- ・ 株式会社バイオテックジャパン
- ・ ホリカフーズ株式会社

会場 新潟テルサ (新潟勤労者総合福祉センター) 特別会議室  
参加費 無料(会場定員40名、YouTube同時配信します)  
申込み先 [E-mail] info@kenbikyuu.jp [FAX] 025-250-1117  
申込期限 2023.11.17 (金) まで

主催



一般社団法人健康ビジネス協議会

お問合せ 事務局/笹川

TEL 025-246-4233 FAX 025-250-1117

メールアドレス info@kenbikyuu.jp

健康にアイデアを

meiji



# カラダ資産を、たんぱく習慣で。

たんぱく質は、カラダにだいじ。

筋肉だけじゃなく、肌も髪も、脳も、カラダのほとんどは、たんぱく質でできている。

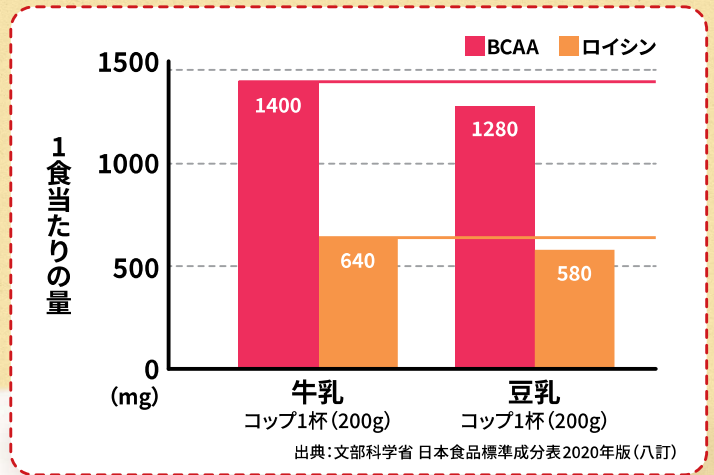
十分なたんぱく質を摂れば、「カラダ」が資産になっていく。

かんたん、おいしい、続けやすい。それが、TANPACT。

たんぱく習慣。思った今が、はじめどき。

## 決め手は 乳たんぱく質!

乳たんぱく質とは、牛乳や乳製品などに含まれるカゼインやホエイプロテインなどからなる乳特有のたんぱく質です。カラダづくりに適しているといわれるBCAA(ロイシン・イソロイシン・バリン)が多く含まれています(豆乳比較)。



## 商品ラインアップ

### TANPACTみんなのミルク (900ml)

たんぱく質10g

\*コップ1杯(200ml)当たり



ラクトースフリー<sup>※1</sup>

コップ1杯(200ml)当たりたんぱく質10g、半日分の鉄分を配合し、おなかの不快感の原因となりがちな乳糖(ラクトース)を分解したラクトースフリータイプで、すっきり飲める低脂肪タイプの高たんぱくミルク。

※1 乳糖97%カット(普通牛乳<sup>※2</sup>比)

100ml当たり乳糖0.1g以下をラクトースフリーとしています。

※2 普通牛乳の値は日本食品標準成分表2015年版(七訂)を使用



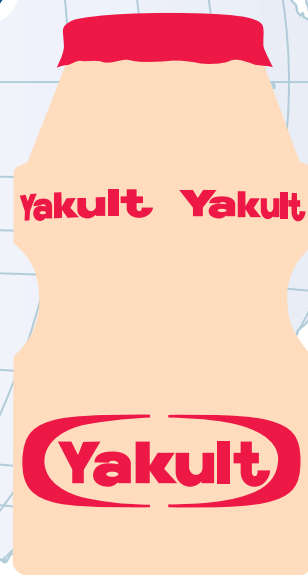
※上記商品は一例となります。



TANPACT  
ブランドサイト

株式会社 明治

# 世界で飲まれている、 ヤクルトの 乳酸菌 シロタ株。





ヤクルトの「乳酸菌 シロタ株」は、生きたまま腸までとどく。あなたの腸にも、遠いあの国のひとの腸にも。「乳酸菌 シロタ株」は、いまや日本を含む世界40の国と地域<sup>\*</sup>で飲まれています。

※2023年3月時点

## 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]  **0120-11-8960** イイ ヤクルト 携帯電話からは  **0570-00-8960** (有料)へ  
ヤクルトお客さま相談センター 受付時間 10:00~16:00 (土日・祝日・夏季休業・年末年始等を除く)

# 夢をつかみたい人につかんでほしい。

覚えておいてください。

夢に向かってがんばるあなたは、  
がんばった分だけリスクを抱えています。

必要なのは、努力+メンテナンス。

<ボディメンテ>は、植物由来の乳酸菌B240の力で  
あなたの体調管理をサポートします。

大切な本番を迎えるあなた。

メンテナンスを始めませんか。

## 飲んでカラダを バリアする<sup>\*</sup>

### ボディメンテ



+タンパク質  
ゼリー

+電解質  
ドリンク

<sup>\*</sup>「バリアする」とは、コンディショニングに  
欠かせない成分が、いつもと変わらない  
体調と自分らしさを守ることです。

Otsuka 大塚製薬 お客様相談室 TEL:0120-550708 ボディメンテ公式サイト: <https://www.otsuka.co.jp/bdm/>

## California Walnuts

カリフォルニアくるみ



カリフォルニアの大地の恵みがたっぷり詰まったスーパーフード、カリフォルニアくるみ。



オメガ3脂肪酸

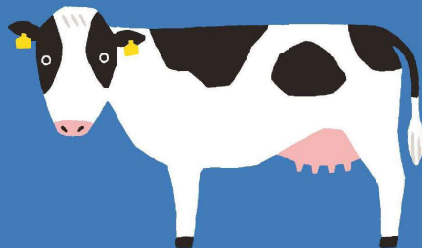
ポリフェノール

食物繊維





酪農乳業の  
戦略ビジョン



国際情報

牛乳乳製品の  
知識

# メルマガ会員募集中!



乳和食  
&  
ミルクレシピ



イベント  
企画

生乳の  
需給

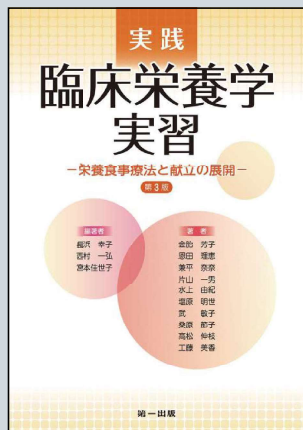
ご希望の方は ①お名前 ②ご所属 ③メールアドレスをご記入の上、[milkday@j-milk.jp](mailto:milkday@j-milk.jp)へ送信!

## 実践 臨床栄養学実習

— 栄養食事療法と献立の展開 —

- ★ スポンサー講演でもご紹介している実習書。
- ★ 病院食を成分系・分粥系・その他に分けて構成。
- ★ 実習に特化して、各食の特徴は簡潔に、献立作成とその展開については手順に沿って丁寧に詳しく解説。

- ★ 献立展開例、特に常食・全粥食から特別食への展開は、初めての方にもわかりやすいシンプルな組み立て。



日本からみた

## 世界の食文化

— 食の多様性を受け入れる —

- ★ オンライン展示会でもご紹介中の1冊。
- ★ 食の多様性を受け入れた栄養管理や栄養指導をするために役立ちます。
- ★ 海外の宿泊客を受け入れることが多いホテル・旅館・飲食店に、インターナショナルスクールや留学生を受け入れている大学の関係者の方に、多国籍メニューを取り入れたい飲食店や給食関係者の参考になります。



健康・栄養・食品専門出版  
第一出版株式会社



6月12日に下記住所へ移転いたしました  
〒105-0004 東京都港区新橋 5-13-5 新橋 MCV ビル 7 階  
TEL : 03-5473-3100 (代) FAX : 03-5473-3166



# アバンド

® 内容量:24g/袋

カルシウムHMB/L-グルタミン/L-アルギニン配合 原産国:米国



**CaHMB** 1,500mg  
**L-グルタミン** 7,000mg  
**L-アルギニン** 7,000mg



オレンジ味



ストロベリーオレンジ味

輸入者

**アボットジャパン合同会社**

東京都港区三田三丁目5番27号

【お問い合わせ・資料請求先】アボットジャパン合同会社 お客様相談室 フリーダイヤル

**0120-964-930**

JP.2023.37207.ABO.1

2023年4月作成

本品は医薬品ではありません。  
たんぱく質摂取制限のある方やご高齢の方は、  
医師・管理栄養士等の指導を受けることをおすすめします。

メニューデザイナーNEXTが選ばれる

## 3つのポイント

- 1.弊社管理栄養士がお客様の運用に合わせた親身なサポート！
- 2.エリア別の食材変換など多地域展開機能を標準搭載！
- 3.自動献立作成オプションや業務に合わせた機能拡張が可能！

戦略的な給食運営を行う  
プロフェッショナル向けシステム

# メニューデザイナー NEXT

## 全給食業態に対応した 最新のITシステムをご体験ください

メニューリンクが選ばれる

## 3つのポイント

- 1.インストール不要！  
パソコンとインターネット環境のみでOK
- 2.手頃な月額費用で利用できる！  
月額4,500円～（税別）
- 3.給食業務を幅広くカバー！  
献立管理、発注書出力、栄養監査書類出力  
食事箋・栄養ケアマネジメント対応

無料体験版ございます！

クラウド型で手軽に  
システムを導入したい方へ

# メニュー リンク

クラウド給食栄養管理

給食業界のトータルソリューションベンダー

**SOFTOM** 03-3944-2991  
ソフトム株式会社 www.softom.co.jp



システムの詳細・資料請求はこちらから

ソフトム

検索

〒112-0012  
東京都文京区大塚2丁目1-9 茗荷谷大矢ビル3F（受付）・2F



# 「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>





日本栄養士会からの  
お知らせ

SNSで  
参加する  
「栄養の日」

# 栄養 ワンダー Wonder Online

みなさんの2つの“アクション”が、  
困難を抱えた子どもたちの応援につながる！

## アクション ①

管理栄養士・栄養士がつけている**バッジ**、  
会場内にある**ポスター**、**食事**など  
あなたの「**栄養の日**」を写真で撮影



撮影した写真に**#栄養の日2023**をつけて  
Instagramに投稿！



## アクション ②

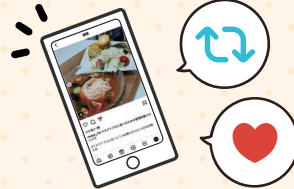
特設サイトにアクセスして  
「**間食レシピ**」、「**間食まめ知識**」  
を見てみよう！



特設サイトは  
こちら



気に入った投稿に  
「**いいね!**」や「**リツイート**」



困難を抱えた子どもたちへ認定NPO法人カタリバを通じて支援します！

未来は、つくれる。

**KATARIBA**  
Shape the Future



THANK  
YOU!

NPO 法人カタリバとのドネーション(寄付)企画の詳細はこちら！

カタリバ×日本栄養士会

検索

dietitian.or.jp/84/2023/5.html



特別協賛:



人も地球も健康に  
Yakult

明日をもっとおいしく  
meiji

伊藤園

一般協賛: 味の素株式会社、株式会社林原、一般社団法人日本即席食品工業協会

名称: 栄養の日・栄養週間 2023 主催: 公益社団法人 日本栄養士会、47 都道府県栄養士会 期間: 2023年8月1日(火)~7日(月)を中心とした7月から8月  
※(公社)日本栄養士会は2016年に、すべての人びとの健康の保持・増進の実現に向けて、「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。

お問い合わせ

(公社)日本栄養士会「栄養の日・栄養週間 2023」係 〒105-0004 港区新橋 5-13-5 新橋 MCVビル6階  
TEL: 03-6435-6986 (平日10時~12時/13時~17時) E-mail: eiyuu-wonder@dietitian.or.jp

# はじめまして!

# 日本栄養士会です。



## 日本栄養士会ってどんな団体?

公益社団法人 日本栄養士会は約50,000人の管理栄養士・栄養士による、管理栄養士・栄養士のための職能団体です。スキルアップや仲間づくり、イベントや災害現場での栄養・食生活支援活動、栄養に関する国際貢献など、職能団体だからこそできる“コト”がさまざまあります。あなたの管理栄養士・栄養士としてのキャリアを「全力で」支援します!



## 入会すると どんないいことがあるの?

### 3つのポイント

ポイント  
1

生涯教育制度が充実!

研修や講習会に参加して、  
スキルを磨けます

ポイント  
2

お役立ち情報満載の  
機関誌が毎月届く!

ホームページの  
会員限定コンテンツも  
利用し放題!

ポイント  
3

業務中の万が一の  
事故も保険でサポート!

会員は自動加入なので、  
保険料はかかりません

※栄養士賠償責任保険の範囲に限る

## 管理栄養士・栄養士の 多様な働き方を あらゆる面から バックアップします!



入会に関するお問い合わせ・お申し込みは各都道府県栄養士会へ!



# 栄養ケア・ステーションのご紹介

例えば、退院後の食事、例えば、離乳食に関すること、  
食事と栄養に関するお悩みや疑問、相談に、  
地域の管理栄養士・栄養士が丁寧に対応します。

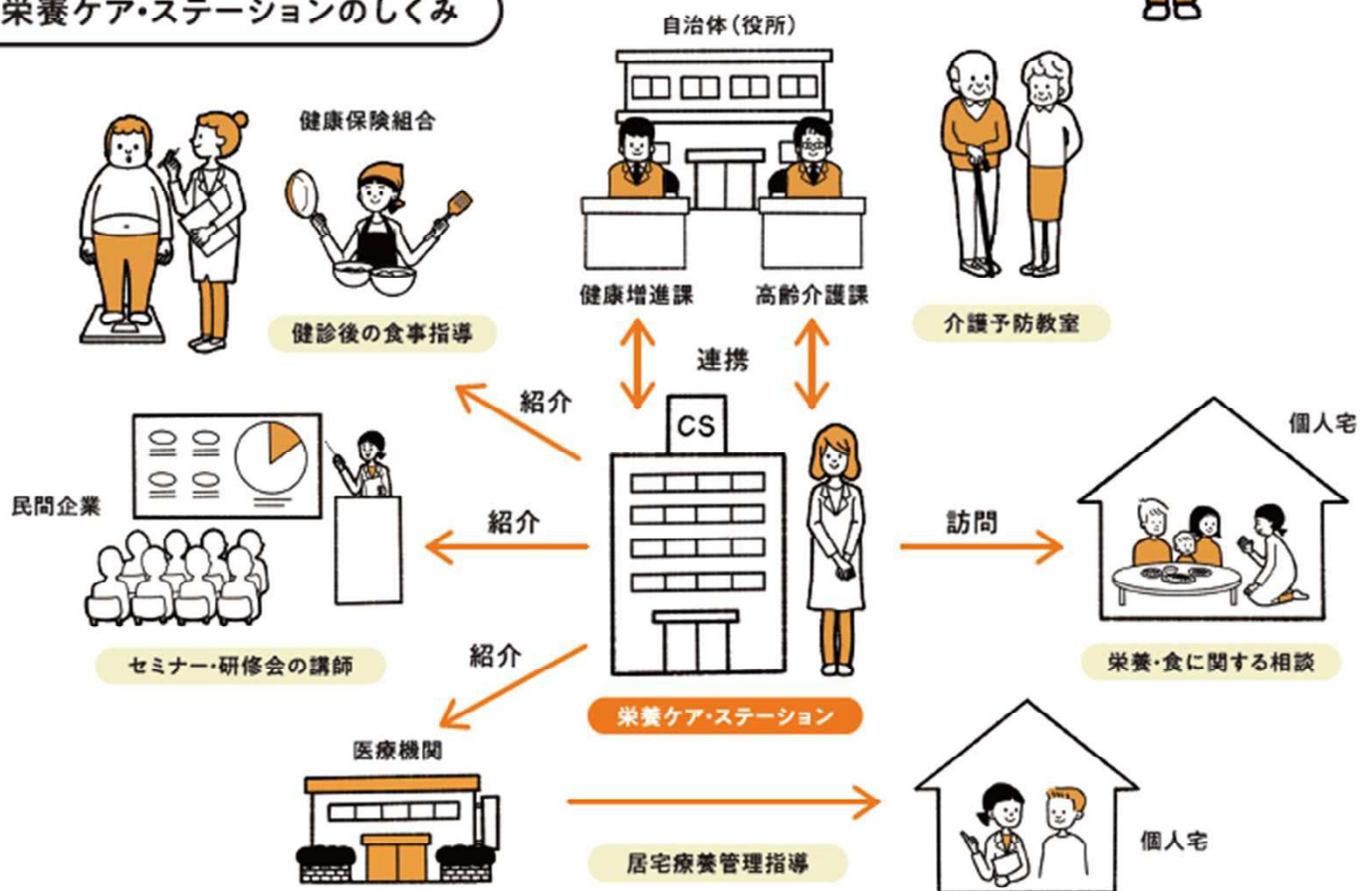
## About Nutrition Care Station

### 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、保険業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/caestation/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

2023 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)

低たんぱく質食事療法臨床研究プロジェクト研究協力者会議 / 株式会社 明治  
株式会社ヤクルト本社

### 【特別協賛：シルバー】(50 音順)

大塚製薬株式会社 / カリフォルニア くるみ協会 / 一般社団法人 J ミルク / 第一出版株式会社

### 【一般協賛】(50 音順)

アクティブシニア「食と栄養」研究会 / 味の素株式会社 / 株式会社 asken / アボットジャパン合同会社 / 株式会社伊藤園 / 花王株式会社 / カゴメ株式会社 / キューピー株式会社 / さとの雪食品株式会社 / 株式会社鈴廣蒲鉾本店 / ソフトム株式会社 / SOMP Oヘルスサポート株式会社 / 公益財団法人ダノン健康栄養財団 / トータル・ソフトウェア株式会社 / 日清オイリオグループ株式会社 / 株式会社 ニッポン / 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

## 2023 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

TEL : 03-5425-6555 FAX : 03-5425-6554