

CONTENTS

わたしと食、食とわたし Page.1
身近な食を知ることが大切 竹下裕理 (野菜ソムリエ上級プロ)

[特集] 食品衛生からBCPを考える Page.3
中食および弁当における食品衛生管理の注意点 ～普及するデリバリーサービスにおける安全管理～ 田崎達明 (関東学院大学栄養学部管理栄養学科教授)
食中毒予防と感染症対策 ～消毒薬の考え方より～ 吉田 智 (横浜市立大学医学部看護学科看護生命科学領域助教)
大量調理施設におけるモニタリング結果と事業継続計画 (BCP) 田崎達明 (関東学院大学栄養学部管理栄養学科教授)

[連載] 栄養学研究の進め方 Page.14
第2回 実践研究とリサーチクエストの設定 斎藤トシ子 (新潟医療福祉大学健康科学部健康栄養学科教授)

トップランナーたちの視点 Page.18
内海暁子 (医療法人三慶会介護療養型老人保健施設びわの葉栄養科副主任)

管理栄養士の活動最前線 Page.22
福祉／特定分野認定制度—静脈経腸栄養 (TNT-D) 管理栄養士／特定分野認定制度—公認スポーツ栄養士

てまえみそ Page.28
石川県 料理と器の一体感を味わう「治部煮」

実践事例報告 Page.29
給食経営管理実習と調理学実習の衛生教育における科目間連携—手洗いの教育効果
通所介護事業所における栄養スクリーニング項目としての体重減少率の有無が栄養リスク判定に与える影響：横断研究

日栄's eye Page.45
「在宅訪問管理栄養士」認定制度 2021年度のご案内／「公認スポーツ栄養士」認定制度 2021年度募集のご案内／
『日本食品標準成分表2020年版 (八訂)』が公表される／Society 5.0に、管理栄養士・栄養士の新たな価値の創
出を／国民から必要とされる存在に／準備は今!

企業からの最新情報 Page.48

研修会の案内 Page.50

編集後記 Page.51