

本県が開催した生涯学習及び学術研修の内容				新生涯教育に振り替えられる項目						(実務研修の振替可能な分野)							
年度	開催月日	学術研修会	生涯研修の演題(講義テーマ) □□	基本研修			実務研修				臨床栄養	学校栄養	給食管理	公衆衛生	地域栄養	福祉(高齢・障害)	福祉(児童)
				大項目	中項目	取得単位	大項目	中項目	小項目	取得単位							
H21	7/11		乳幼児期の栄養管理-アレルギーを中心に-□	リスクマネジメント	食物アレルギー	講1	分野別基本的実務遂行能力	臨床栄養学	食物アレルギー	講1	○	○	○	○	○	○	○
			管理栄養士のスキルアップE患者利益となる栄養管理を考える-				専門分野の知識の習得	栄養ケアプロセス	栄養管理	講1	○	○	○	○		○	
			テラーメイド栄養学-遺伝子対応栄養教育の基礎-□				分野別基本的実務遂行能力	臨床栄養学	病態栄養学	講1	○		○		○		
							分野別基本的実務遂行能力	臨床栄養学	栄養素の代謝	講1		○			○		
							分野別基本的実務遂行能力	対象別栄養学・病態栄養学	幼児・児童・青年期	講1		○			○		○
							分野別基本的実務遂行能力	対象別栄養学・病態栄養学	成人期	講1			○		○		
							分野別基本的実務遂行能力	対象別栄養学・病態栄養学	高齢期	講1				○	○		
	7/12		平成21年度介護報酬改定と栄養士業務	関連法規	ライフステージと栄養関連法規	講1	専門分野の知識の習得	栄養ケアプロセス	栄養関連法規	講1						○	○
			シンポジウム2 介護保険領域における関連職種への理解と連携				専門分野の知識の習得	栄養ケアプロセス	多職種との連携・地域連携	講1・演1	○2	○2				○2	○2
	9/5		対象者をやる気にする質問力E糖尿病栄養指導を中心に-				専門分野の知識の習得	栄養介入	栄養指導	講1・演1	○2	○2		○2	○2		
			知っておきたい「新型インフルエンザ」	食事管理プロセス	感染対策	講1	専門分野の知識の習得	リスクマネジメント	感染対策	講1	○	○	○			○	○
	9/6		メタボリックシンドロームのメカニズムと課題				分野別基本的実務遂行能力	臨床栄養学	病態栄養学	講1	○		○		○	○	
			シンポジウム3 健康づくり計画とヘルスポロモーションメタボリック対策における栄養士の取り組みと課題	栄養ケアプロセス	個人を対象とした栄養指導	講1・演1											
	10/3		アスリートの栄養サポート リビク強化選手等を育成する為の栄養士の関わり-				専門分野の知識の習得	栄養ケアプロセス	スポーツ栄養	講1		○2	○2		○2		○2
			わかりやすい循環器の基礎				分野別基本的実務遂行能力	臨床栄養学	病態栄養学	講1	○		○		○	○	
	10/4		わかりやすい消化器の基礎				分野別基本的実務遂行能力	臨床栄養学	病態栄養学	講1	○		○		○	○	
			日本人の食事摂取基準(2010年版)解説と活用	食事管理プロセス	栄養食事基準	講1											
	5/23	学術第1回	食品の安全と安心	リスクマネジメント	食物アレルギー	講1	専門分野の知識の習得	リスクマネジメント	食品衛生管理	講1	○	○	○	○		○	○
			CKD(慢性腎臓病)の基礎				分野別基本的実務遂行能力	臨床栄養学	病態栄養学	講1	○		○		○	○	
							分野別基本的実務遂行能力	国民の栄養増進	健康日本21	講1			○	○			
							専門分野の知識の習得	栄養介入	栄養指導	講1				○			
	9/19	学術第2回	野菜の栄養と生理機能 野菜摂取の効果的なすすめかた				分野別基本的実務遂行能力	対象別栄養学・病態栄養学	成人期	講1			○				
			野菜を上手に取る10の提案				分野別基本的実務遂行能力	対象別栄養学・病態栄養学	成人期	講1			○				
			栄養ケアプロセス	集団を対象とした栄養指導	講1												
			栄養ケアプロセス	栄養指導時に必要な献立と調理	講1												
		植物性乳酸菌の魅力	食と栄養に関する基礎知識	栄養素の消化と吸収消化と吸収	講1	分野別基本的実務遂行能力	臨床栄養学	栄養素の代謝	講1		○						
			食と栄養に関する基礎知識	保健機能食品の分類	講1												
2/27	学術第3回	牛乳の成分とその機能 45分	食と栄養に関する基礎知識	栄養素の消化と吸収消化と吸収	講0.5												
			食と栄養に関する基礎知識	保健機能食品の分類	講0.5												
			栄養ケアプロセス	栄養指導時に必要な献立と調理	講0.5	分野別基本的実務遂行能力	国民の栄養増進	健康日本21	講0.5			○0.5	○0.5				
		牛乳の成分とその機能、生活習慣病予防 40分	食と栄養に関する基礎知識	保健機能食品の分類	講0.5	分野別基本的実務遂行能力	対象別栄養学・病態栄養学	幼児・児童・青年期	講0.5		○0.5			○0.5			
			栄養ケアプロセス	栄養指導時に必要な献立と調理	講0.5	分野別基本的実務遂行能力	対象別栄養学・病態栄養学	成人期	講0.5			○0.5		○0.5			
		パネルディスカッション	関連法規	ライフステージと栄養関連法規	講1	分野別基本的実務遂行能力	対象別栄養学・病態栄養学	幼児・児童・青年期	講0.5		○0.5			○0.5			
						分野別基本的実務遂行能力	対象別栄養学・病態栄養学	成人期	講0.5			○0.5		○0.5			
						分野別基本的実務遂行能力	対象別栄養学・病態栄養学	高齢期	講0.5					○0.5	○0.5		
	学術第4回	キャリアアップラッシュアップ 保健医療福祉教育の場で働く栄養士へ	専門職としての役割と倫理要綱	専門職としての役割と倫理要綱	講1	専門分野の知識の習得	教育活動	指導力の養成	講1	○	○	○	○		○	○	
						専門分野の知識の習得	栄養ケアプロセス	多職種との連携	講1	○	○	○	○		○	○	