

研修会名 栄養士・管理栄養士養成校教員等向け研修会

テーマ 日本人の食事摂取基準（2025年版）：教育のポイント

日時 2025年2月16日（日）13時～16時半

会場 東京栄養食糧専門学校（〒154-8544 東京都世田谷区池尻 2-23-11）

主催 学校法人食料学院 後援 産業栄養指導者会

対象 養成校教職員他、栄養士・管理栄養士、家庭科教諭、食育担当、健康づくり担当者等

スケジュール

・はじめに 13：00～13：10

専門職教育とはなにか？ 佐々木 敏

・講演 1 13：10～14：30

食事摂取基準を教えるためのポイント（総論・各論） 佐々木 敏

・意見交換会（シンポジウム）

14：40～15：30

食事摂取基準をどう教えるか？（課題を整理し、未来につなげる）

司会＋シンポジスト （渡邊智子）

シンポジスト （佐々木敏、鈴木健一、宮川達）

・講演 2 15：40～16：20

食事摂取基準を教えるためのポイント（活用） 佐々木 敏

・まとめ 16：20～16：30

養成校教員への期待 佐々木 敏

開催趣旨（佐々木先生より）

「三つ子の魂百まで」と申します。また、動物行動学では「刷り込み」という現象が知られています。ともに、「生まれて最初に習ったものや最初に見たものを一生覚えていて一生それに基づいて考えたり行動したりする」ということを示しています。この意味では、栄養士養成校における教育は栄養士・管理栄養士の一生を決めるといっても過言ではないでしょう。

すると、食事摂取基準は「2025年版」を教えるのではなく、「食事摂取基準」を教えるべきであり、さらには、20年前に栄養所要量から食事摂取基準に様変わりしたように、食事摂取基準の「次のガイドライン」を見据えて教えなければならないことがわかります。

イギリスの思想家、ケン・ロンビンソンは「教師が知っている世界はすべて過去であり、子どもたちが生きる世界はすべて未来である」と言いました。過去しか知らない私たち教員にいったいなにが教えられ、なにを教えるべきなのか、5年ごとに変わっていくガイドライン「食事摂取基準」に焦点を絞って、考えてみたいと思います。

【参加方法等】

申し込みフォームからリアル会場での受講またはライブ配信での受講を選んでお申込みください。

ライブ配信受講をお申込みの方には、お手続き完了後、受講用の URL を各受講者へメールでお送りいたします。

受講者全ての方に受講された日の受講内容（音声データ+PowerPoint）を限定で YouTube 配信いたします。URL は受講後、各受講者へメールでお送りいたします。

ライブ配信受講の方には資料の配布はございません。

必要な方は印刷した資料を有料でお送りいたします。会場受講を欠席した場合の資料も同様です。

【受講料】

3,500 円（税込み、会場・ライブ配信同額）

ライブ配信受講者で資料送付を希望される方 4,000 円（税込み、送料及び資料送付手数料）

【会 場】

学校法人食糧学院（東京栄養食糧専門学校）

東京都世田谷区池尻 2-23-11

TEL:03-3424-9125

【申込み方法】

インターネットにて、以下の URL からお申込みフォームへ進み、氏名、連絡先（電話番号及びメールアドレス）等を明記の上、お申込みください。

<https://ssl.form-mailer.jp/fms/13098542844154>

お申込み後、受講料のお支払いの確認により、お手続き完了とさせていただきます。

尚、受講料のお支払いは指定口座へのお振込みのみとさせていただきます。

【申込締切】2 月 10 日

【注意事項】

受講に当たり、次の留意事項を遵守してください。

- ・講義の録画、録音をしないこと
- ・受講用の URL を第三者に転送したり SNS で公開したりしないこと

【その他】

- ・インターネット通信料は受講者の負担になります。
- ・パソコン、タブレット、スマートフォン等での参加が可能ですが、安定したネットワーク環境を推奨します。
- ・ネットワークの回線状況や Wi-Fi 環境により動作に支障が出る場合がございますので、あらかじめご了承ください。

【問合せ先】

学校法人食糧学院 総合企画室 担当：中村

TEL：03-3424-9125（直通）

E-mail：sougoukikaku@shokuryo.ac.jp