第２版　2015.5.1

生涯教育（基幹教育）
キャリアノート

氏名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

公益社団法人　日本栄養士会

目　次

Ⅰ　日本栄養士会の新しい生涯教育体系の概要

1　基本的考え方 ……1
2　生涯教育制度構築のポイント ……1

Ⅱ　基幹教育の概要と認定制度

1　到達目標（competency）による自己評価 ……3
2　基本研修（都道府県あるいは地域単位で実施） ……3
3　実務研修（各職域・都道府県あるいは地域単位で実施） ……4
4　自己研鑽の記録（キャリアノート） ……4
5　認定制度 ……5

Ⅲ　基幹教育の受講方法

1　研修会 ……7
2　研修会への申し込み方法 ……7
3　自己評価と自己研鑽（OJT：on the job training） ……7

Ⅳ　認定申請手続き

1　「認定管理栄養士・認定栄養士」認定審査の申請 ……9
2　生涯学習単位の移行措置 ……10
3　「認定管理栄養士、認定栄養士」認定申請 ……11
4　「認定管理栄養士、認定栄養士」更新申請 ……12

Ⅴ　拡充教育

1　特定分野管理栄養士・栄養士（特定分野の専門性の認定） ……13
2　特定分野の概要 ……13
3　マネジメントリーダー ……14
4　専門管理栄養士（○○専門管理栄養士） ……14

Ⅵ　生涯教育修了証明書

1　修了証明書の交付手続き ……15

Ⅶ　資料

1　自己評価表 ……16
2　基本研修項目一覧 ……39
3　実務研修内容【分野別】 ……41
4　実務研修項目一覧 ……104
5　キャリアシート ……122
6　自己研鑽の記録 ……123
7　事例報告（例） ……124
8　申請関係の書類の様式

・様式 A-1　「認定管理栄養士、認定栄養士」認定審査申請書 ……128
・様式 A-2　「認定管理栄養士、認定栄養士」認定申請書 ……129
・様式 A-3　「認定管理栄養士、認定栄養士」更新申請書 ……130
・様式 A-4　認定更新期間延長願 ……131
・様式 A-5　生涯教育修了証明書交付申請書 ……132
・様式 A-6　単位取得証明書（見本） ……133
・様式 A-7　単位認定申請用紙（例） ……134
・様式 A-8　認定審査申請書類チェックリスト ……135

Ⅰ　日本栄養士会の新しい生涯教育体系の概要

１　基本的考え方

管理栄養士・栄養士は科学の進歩と社会の変化に的確に対応するために、常にスキルの向上を図り、専門職としての能力の習熟が求められます。

そこで、従来から行ってきた生涯学習（CE：continuing　education）から、キャリアを支援できる制度とするために、生涯職能開発（CPD：continuous　professional　development）の考え方を取り入れた生涯教育制度への移行を検討しました。目的は、「単位」や「認定」の取得にあるのではなく、管理栄養士・栄養士として国民のために役立てる能力を身につけることです。

生涯教育では、自身の評価を行い、到達目標を決定して研修計画（**P**）を各自で作成し、実践（**D**）、評価（**C**）、改善・見直し（**A**）を繰り返すことによりスキルの向上をめざします。この **PDCA** サイクルで研鑽を積み、「知識・技術・倫理の面で信頼できる専門職」であるとの社会的評価を得ることが重要となります。

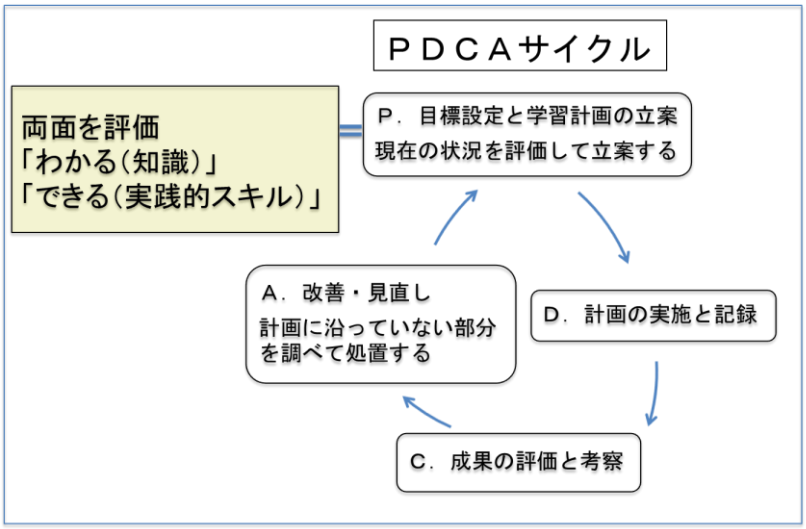

図１　PDCA サイクル

２　生涯教育制度構築のポイント

１）生涯職能開発（CPD）

各職域の初任者、中堅の実務者、管理者の到達目標（コンピテンシー）を明確にして、専門知識の継続的な自己研鑽をめざす生涯職能開発（CPD）への移行を図ります。

２）自己研鑽

自己研鑽は、OJT(on the job training)を重視し、**PDCA** サイクルで実践します。

３）生涯教育の構成

生涯教育は、「**栄養の指導**」の専門職として各領域で必須とされるスキルを修得する**基幹教育と**、専門とする分野ごとにさらにその専門性を高める**拡充教育**があります。

基幹教育は、専門知識・技術の修得と実践力をつけ、対象者の状況にかかわらず一人ひとりに応じた適切な「**栄養の指導**」ができることを目指し、**基本研修**と**実務研修**に分けました。基本研修では、管理栄養士・栄養士としての**ミニマムスタンダード**を身につけます。実務研修では、専門とする分野に特化される知識と技術を習得します。

拡充教育は、専門領域の特定の分野におけるさらに高度で詳細な専門的知識・技術、学術（教育・研究スキル）を向上させるものとして位置づけています。特定分野の研修とマネジメントリーダー研修、専門研修に分けますが、今後さらに検討する予定です。

４）認定制度

生涯教育の単位制度を基本に、キャリアを支援するためスキルの到達度に応じた認定制度を設けました。この資格には認定期間を設け、スキルの向上と質の担保を図ります。

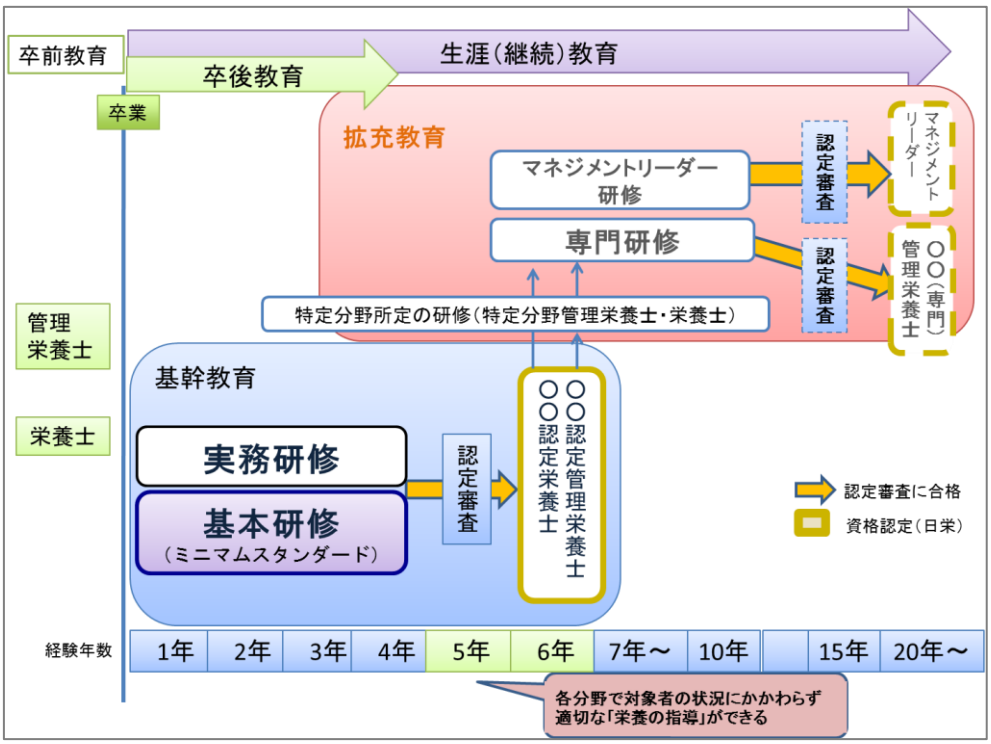

図２－１　生涯教育のイメージ

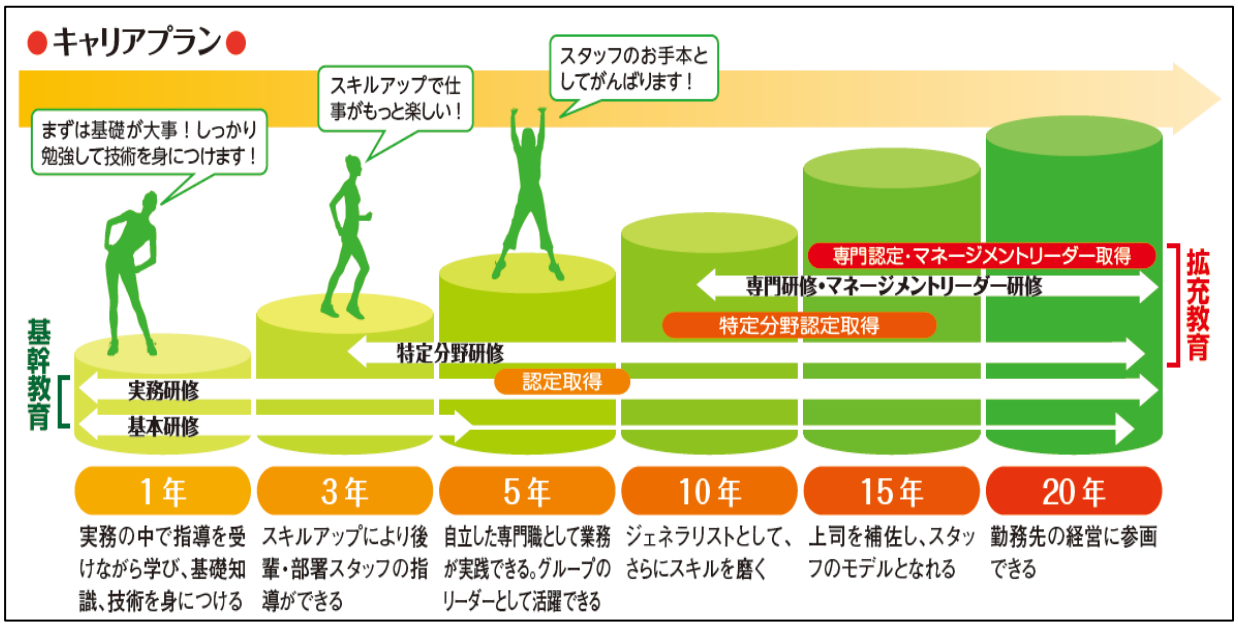

図２－２　生涯教育のイメージ

参考：卒後教育と生涯教育

- 卒後教育：大学等教育の補完＋実践家のミニマムスタンダード
- 生涯（継続）教育：卒後教育の補完、アップデート、自己実現

Ⅱ　基幹教育の概要と認定制度

１　到達目標（competency）による自己評価

基幹教育では、**PDCA** サイクルにより自己研鑽をして、対象の状況にかかわらず一人ひとりに対して、専門分野に関する「**栄養の指導**」が単独でできる「レベルⅢ（概ね 5 年）」への到達をめざしていただくことを目標としています。分野ごとに、必要とされるスキルを整理して、経験年数に応じた**到達目標**（コンピテンシー）を作成しました。

自身の専門とする分野の到達目標を選択して、目標リストに沿って自己評価し、研鑽が必要な項目を抽出して、研修計画を作成します（資料 1（p.16～）参照）。

生涯教育到達目標(臨床栄養)			到達レベル	レベルⅠ	当該項目を知っているが経験がない	
				レベルⅡ	当該項目を指導下で実践できる(経験はあるが単独ではできない)	
				レベルⅢ	当該項目を単独で実践できる	
				レベルⅣ	当該項目を熟練し指導できる	

大項目	内 容	目　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動をとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		医療職としての倫理規範を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		患者・障害者の権利やインフォームドコンセントを理解し、行動できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		守秘義務について理解し、遵守できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者への適切な接遇ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		同僚や医療従事者と適切なコミュニケーションをとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養士会の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	1	
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		

図３　自己評価表

２　基本研修（都道府県あるいは地域単位で実施）

管理栄養士・栄養士スキルの標準化を図ることを目指して、すべての管理栄養士・栄養士に求められる項目を、基本研修として整理しました。基本研修を受講し、ミニマムスタンダードを身につけます。

ミニマムスタンダードは、管理栄養士・栄養士の資格をもって業務にあたっている者であれば、だれもが実践でき、かつ管理栄養士・栄養士でなければできないスキルです。管理栄養士・栄養士としての基本的項目であり、各職域に共通するミニマムなスキルです。

- 専門職としての職業倫理をベースにした態度や行動をとる。
- 管理栄養士や栄養士が行う「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し説明できる。
- 栄養ケア・プロセス（栄養アセスメント、栄養診断、栄養介入、栄養モニタリングと評価）の基本を理解し、活用できる。
- 行動変容の理論と実践について習熟している。

図４　管理栄養士・栄養士のミニマムスタンダード

３　実務研修（各職域・都道府県あるいは地域単位で実施）

各専門分野において、さらに特化される高度で、詳細な知識や技術レベルが求められる項目については、実務研修でその知識・技術を深めます。そして、その知識・技術を生かして職場で実践して、各職域で「単独で実践できる」熟練したスキルへと自己研鑽してください。

実務研修は、専門分野（職域）が主体となって実施しますが、受講に関しては分野（職域）の制限は行いません（受講科目の選択は、自身で行います）。

全国研修会や従来のスキルアップ研修会、都道府県栄養士会と賛助会員との共同研修事業なども実務研修に含まれます。また、他団体（医師会、看護協会など）の研修で、事前に内容の確認と手続き（都道府県栄養士会で、実務研修分野の単位の認定を行う）が行われていれば、5 単位（臨床栄養分野は 10 単位）を上限に単位認定をします。

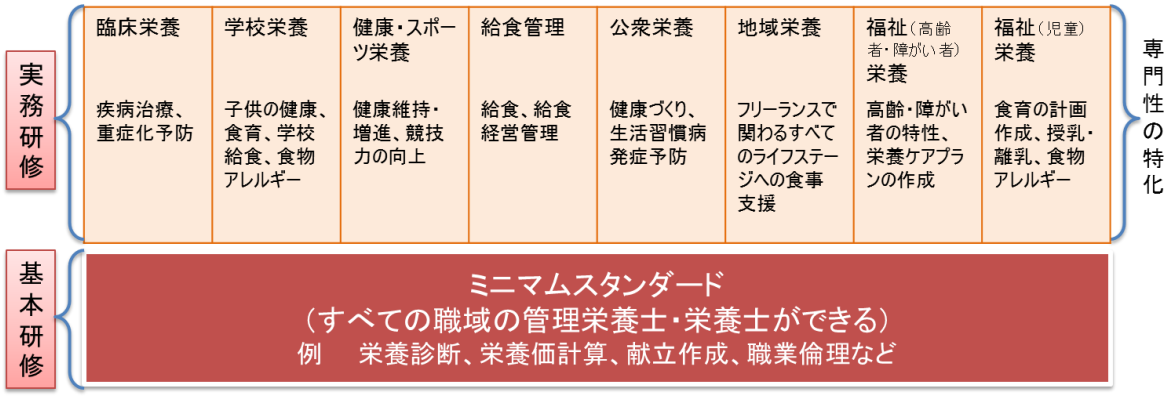

図５　基本研修と実務研修

４　自己研鑽の記録（キャリアノートとして整理します）

１）キャリアシート（実践の記録）

スキルアップしたい内容を **PDCA** に従って実践します。自己研鑽の計画を作成し、研修会の受講、自己学習、実務でのトレーニング（0JT）など実施した内容をキャリアシートに記入します。これを記録としてキャリアノートへまとめます。キャリアシート（資料 5（p.122）参照）は、日本栄養士会ホームページからダウンロードしてください。

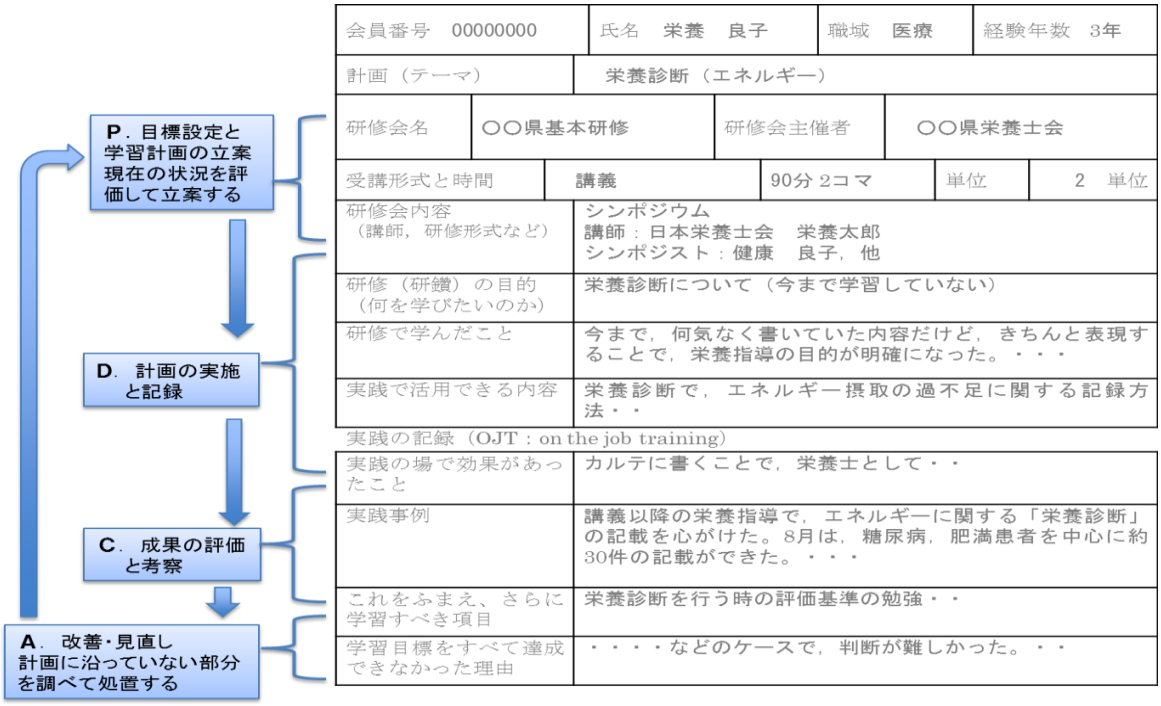

図６　PDCA とキャリアシート

２）著書や学会発表の記録

生涯職能開発（CPD）では、積極的に自身の能力を磨く、この自己研鑽が最も重視されます。自己研鑽の成果として論文の発表、学会発表、著書、講演会での講師やシンポジスト、学会参加などが認められていて、一般に、この順で評価が高くなっています。これらを生涯教育単位に換算します。

また、仕事上の成果も重要で、どのような成果をあげたかを具体事例（症例・事例のまとめ）として整理します。（資料６（p.123）参照）

表１　自己研鑽の記録：著書や学会発表の記録（例）

著書・論文等の名称	単著共著の別	発行または発表の年月（西暦）	発行所、発表雑誌（及び巻・号数）等の名称	編者・著者名（共著の場合のみ記入）	該当頁数	生涯教育単位
著書						
たんぱく質・アミノ酸による疾患の治療	*単*	*2010 年 3 月*	*○△社*	*栄養良子*	*pp178-190*	5
学会発表						
高度肥満患者の術後低栄養における栄養管理	*共*	*2010 年 11 月*	*○○栄養学雑誌 22 巻 sup*	*◎○藤○子、栄養良子、○△他*	*p. 391*	*2*

５　認定制度

１）認定管理栄養士、認定栄養士

認定管理栄養士、認定栄養士は、臨床栄養、学校栄養、健康・スポーツ栄養、給食管理、公衆栄養、地域栄養、福祉（高齢・障がい者、児童）栄養等の専門領域において、熟練した栄養に関する技術と知識を用いて、「**栄養の指導**」について責任をもって実践できるレベルに到達した事を認めるもので、所属施設の運営や他部門との連携に積極的に関与し、他者にモデルを示すことができるものとします。

自己研鑽して、所定の単位や実績があれば認定試験を受験することができます。

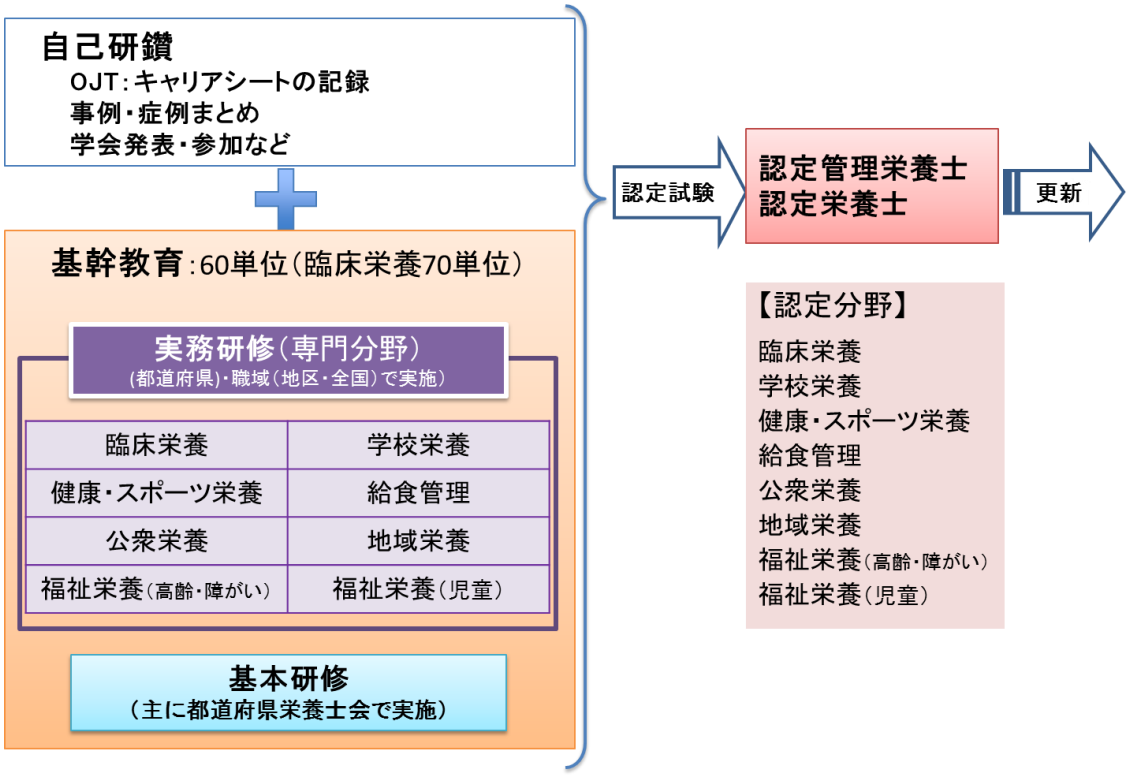

図８　基幹教育と認定分野

認定・更新の要件

認定試験受験の要件

1) 管理栄養士、栄養士の免許を有していること。
2) 実務経験 5 年以上であること。
3) 自己評価：概ね到達目標Ⅲ（8 割程度）であること。
4) 自己研鑽：キャリアシートを 5 テーマ/年以上作成すること。
5) 基幹教育：基本研修 30 単位（うち必須単位 20 単位）
   実務研修 30 単位以上（臨床栄養分野は 40 単位）の取得
   ＊　実務研修のうち、他団体の研修会は 5 単位を上限とする（臨床栄養分野は 10 単位）
6) 専門領域の「**栄養の指導**」に関するテーマの事例報告・レポートの提出
7) 専門領域の「**栄養の指導**」に関する学会等（地方会、研究会も含める）での発表 1 回以上、学会参加 3 回以上
8) 認定試験に合格

更新要件（認定取得後、5 年毎の更新を義務づける。）

1) 取得単位:60 単位以上（臨床栄養分野 70 単位以上）
   ・基幹教育（基本研修、実務研修）：30 単位以上
   ＊実務研修のうち、他団体の研修会は 5 単位（臨床栄養分野は 10 単位）を上限とする
   ・自己研鑽による単位：20 単位以上
   （うち、学会参加 3 回以上、臨床栄養分野 5 回以上）

＜自己研鑽による単位の換算方法＞

・学会参加（参加証の原本）：2 単位
・学会・研究会での発表（抄録コピー）：連名；2 単位、発表者；5 単位
・講演会・研修会の講師（プログラム・委嘱状のコピー）：1 科目 5 単位
・大学での非常勤講師（本務者は除く）（シラバスのコピー）：1 科目 5 単位
・シンポジスト・パネリスト：5 単位
・執筆：学術論文；筆頭 10 単位・共著 5 単位、機関誌、本、雑誌など；筆頭 5 単位・共著 1 単位（コピーの提出）
・事例報告（分野ごとの様式）：2 単位

＊すでに平成 25 年度までの生涯学習制度で単位を取得されている方は、p.10 を参考にしてください。

III　基幹教育の受講方法

１　研修会

研修会は、日本栄養士会、都道府県栄養士会、地区ブロック単位で計画され、実施されます。研修は主に講義と演習形式で行われます。

基幹研修	1単位の時間※	年間提供単位数	内容
基本研修	講義　　90分 演習等 180分	概ね10単位以上	資料2（p.39～40）参照
実務研修	講義　　90分 演習等 180分	各専門分野 概ね10単位以上 （「臨床栄養」は概ね13単位以上）	資料3（p.41～103）参照

※他団体等で行われた研修等：講義60分は0.5単位、演習90分は0.5単位

２　研修会への申し込み方法

研修会の開催計画は、「日本栄養士会雑誌」や日本栄養士会および都道府県栄養士会のホームページへ掲載されます。都道府県によっては、個別に案内がある場合もあります。これらの情報を参考に、各自で申し込みます。

他の職域の研修会や、他の都道府県の生涯教育へも参加できます。インターネットからの申し込み等、所定の申し込み方法で、希望の都道府県栄養士会へ申し込んでください。

参加費は、生涯教育研修会の方式で開講する場合、講義1単位1,000円、演習1単位3,000円程度ですが、都道府県栄養士会により異なりますので、確認して下さい。

３　自己評価と自己研鑽（OJT：on the job training）

科学の進歩や社会の変化にあわせ的確に対応するために、常に新しい知識を修得し、技術の熟練が必要です。これは、自己研鑽によるところが大きく、自己研鑽は専門職としての重要な取り組みです。業務への取り組みをキャリアシートへ記載して、定期的に到達度を評価します。

１）自己評価

専門領域の到達目標（コンピテンシー）による自己評価をします。（p.16～38）

「わかる、知っている」と「できる」の判断ができることが重要となります。主観的判断に頼ることになりますが、自分自身による自身の客観的評価となります。

２）キャリアシートの作成（自己研鑽の記録）（p.122）

自己研鑽の記録は、キャリアシートを用いて行います。キャリアシートに所定の項目を記入してください。「認定管理栄養士、認定栄養士」の資格認定を受ける際にキャリアシートの提出が必要です。1年間で5テーマ以上を目指してください。

キャリアシートは、日本栄養士会ホームページからダウンロードして用います。

会員番号　00000000	氏名　栄養　良子	職域　医療	経験年数　3 年

計画（テーマ）	栄養診断（エネルギー）

研修会名	○○県基本研修	研修会主催者	○○県栄養士会

受講形式と時間	講義	90 分*2 コマ	単位	2　　単位

研修会内容 （講師、研修形式など）	シンポジウム 講師：日本栄養士会　栄養太郎 シンポジスト：健康　良子、他
研修（研鑽）の目的 （何を学びたいのか）	栄養診断について（今まで学習していない）
研修で学んだこと	今まで、何気なく書いていた内容だけど、きちんと表現することで、栄養指導の目的が明確になった。
実践で活用できる内容	栄養診断で、エネルギー摂取の過不足に関する記録方法

実践の記録（OJT：on the job training）

実践の場で効果があったこと	カルテに書くことで、栄養士として・・
実践事例	講義以降の栄養指導で、エネルギーに関する「栄養診断」の記載を心がけた。８月は、糖尿病、肥満患者を中心に約 30 件の記載ができた。
これをふまえ、さらに学習すべき項目	栄養診断を行う時の評価基準の勉強
学習目標をすべて達成できなかった理由	・・・・などのケースで、判断が難しかった。

図 10　キャリアシート記載例

３）生涯教育研修会以外の他団体等の研修会受講時の単位認定

他団体研修会受講の単位認定は、5（臨床栄養分野は 10）単位を上限に行います。

事前に日本栄養士会や都道府県栄養士会が承認した、他団体による研修会を受講した際の単位を認めます。参加した研修会の記録（講義名等）を単位認定申請用紙（様式 A-7）に整理し、研修会で配布される「単位取得証明書」（様式 A-6（p.133）を添付して申請してください。

単位認定手数料については、1 単位 200 円程度ですが、都道府県栄養士会により異なりますので、確認して下さい。

単位認定の時期の例（所属都道府県栄養士会で確認して下さい。）
- 生涯教育研修会を含む栄養士会主催の研修会等への参加時
- 総会時、会費納入時など、一年に一度
- 随時実施

Ⅳ　認定申請手続き

１　「認定管理栄養士、認定栄養士」認定審査の申請

認定審査に必要な要件がそろっていれば、認定試験を受けることができます。認定審査の申請は、各都道府県栄養士会へ必要書類（チェックリスト（p.135）参照）をそろえ、認定審査料（所定の銀行口座へ振り込む）をそえて、決められた期間に申請します。各申請様式は、日本栄養士会ホームページからダウンロードしてください。

「認定管理栄養士、認定栄養士」の認定審査および認定試験は年 1 回実施します。試験日時、会場、認定申請方法等の詳細については、「日本栄養士会雑誌」や日本栄養士会ホームページに掲載します。

＜認定審査申請に必要な書類＞

1)「認定管理栄養士、認定栄養士」認定審査申請書（様式 A-1（p.128））
- 日本栄養士会会員番号（日本栄養士会会員の場合）
- 履歴の記入（実務経験 5 年以上）

2) 自己評価表（p.16～38）
- 到達目標が概ねレベルⅢ（該当項目を単独で実践できるレベル）

3) キャリアシート（p.122）
- 5 テーマ/年以上、5 年分

4) 基幹教育 60 単位以上の取得記録
- 基本研修 30 単位以上（必須 20 単位含む）
- 実務研修 30 単位以上（臨床栄養は 40 単位））
  ＊ただし実務研修のうち、他団体の研修会は 5 単位（臨床栄養分野は 10 単位）を上限

5) 自己研鑽の記録（専門領域の「**栄養の指導**」に関する内容）
- 専門領域の「栄養の指導」に関する事例報告・レポート（例：p.124～）
- 専門領域の「栄養の指導」に関する学会（地方会、全国レベルの研究会なども含める）
  発表 1 回以上：抄録・講演要旨のコピー
- 学会参加 3 回以上：参加証（原本）
  ＊定型料金分の切手貼付返信用封筒を同封

２　生涯学習単位の移行措置

平成 21～25 年度に実施した生涯学習を受講し、単位を取得している会員は、移行措置期間（平成 26 年度から 28 年度まで）の間に、今まで取得した単位を新しい生涯教育の単位に振り替えて、申請することができます。

また、実務経験が 15 年以上ある会員で、平成 21～25 年度に実施した生涯学習を受けていない会員についても移行措置があります。

＜認定審査申請に必要な書類＞

1　ホワイト以上の修了書（平成 21 年度以降の修了書）を持っている会員

（震災県の方は平成 20 度年以降）

1)「認定管理栄養士、認定栄養士」認定審査申請書（様式 A-1（p.128））

2) 自己評価表（p.16～38）

・到達目標が概ねレベルⅢ（該当項目を単独で実践できるレベル）

3) キャリアシート（p.122）

・5 テーマ/年以上

4) ホワイト以上の修了証明書のコピー

5) 基幹教育単位の取得記録

・基本研修の必須単位（20 単位）

6) 自己研鑽の記録（専門領域の「**栄養の指導**」に関する内容）

・専門領域の「栄養の指導」に関する事例報告・レポート（例：p.124～）

・専門領域の「栄養の指導」に関する学会（地方会、全国レベルの研究会なども含める）

発表 1 回以上：抄録・講演要旨のコピー

・学会参加 3 回以上：参加証（原本）

＊定型料金分の切手貼付返信用封筒を同封

2　生涯学習単位を取得している（修了書は持っていない）会員

1)「認定管理栄養士、認定栄養士」認定審査申請書（様式 A-1（p.128））

・履歴の記入（実務経験 5 年以上）

2) 自己評価表（p.16～38）

・到達目標が概ねレベルⅢ（該当項目を単独で実践できるレベル）

3) キャリアシート（p.122）

・5 テーマ/年以上

4) 基幹教育 60 単位以上の取得記録

・基本研修の必須単位（20 単位）

・生涯学習単位および生涯教育単位の合計が 40 単位以上（臨床栄養分野は 50 単位）

（生涯学習単位の確認として生涯学習記録票等を提示すること）

＊実務研修のうち、他団体の研修会は 5 単位（臨床栄養分野は 10 単位）を上限

5) 自己研鑽の記録（専門領域の「**栄養の指導**」に関する内容）

・専門領域の事例報告・レポート（例：p.124～）

・専門領域の「栄養の指導」に関する学会（地方会、全国レベルの研究会なども含める）

発表 1 回以上：抄録・講演要旨のコピー

・学会参加 3 回以上：参加証（原本）
＊定型料金分の切手貼付返信用封筒を同封

3　実務経験 15 年以上で、過去 5 年間（平成 21 年度以降）の生涯学習単位がない会員
（震災県の方は平成 20 年度以降）

1)「認定管理栄養士、認定栄養士」認定審査申請書（様式 A-1（p.128））
・管理栄養士・栄養士の免許を有していること。
・履歴の記入（実務経験 15 年以上）

2) 自己評価表（p.16～38）
・到達目標が概ねレベルⅢ（該当項目を単独で実践できるレベル）

3) キャリアシート（p.122）
・5 テーマ/年以上

4) 基幹教育 60 単位以上の取得記録
・基本研修及び実務研修の合計 30 単位以上（基本研修必須 20 単位を含む）
＊実務研修のうち、他団体の研修会は 5 単位（臨床栄養分野は 10 単位）を上限
・自己研鑽による単位：20 単位以上

＜自己研鑽による単位の換算方法＞
・講演会・研修会の講師（プログラム・委嘱状のコピー）：1 科目 5 単位
・大学での非常勤講師（本務者は除く）（シラバスのコピー）：1 科目 5 単位
・シンポジスト・パネリスト：5 単位
・執筆：学術論文；筆頭 10 単位・共著 5 単位
機関誌、本、雑誌など；筆頭 5 単位・共著 1 単位（コピーの提出）

5) 自己研鑽の記録（専門領域の「**栄養の指導**」に関する内容）
・専門領域の「栄養の指導」に関する事例報告・レポート（例：p.124～）
・専門領域の「栄養の指導」に関する学会（地方会、全国レベルの研究会なども含める）
発表 1 回以上：抄録・講演要旨のコピー
＊過去 10 年間の業績も可
・学会参加 3 回以上：参加証（原本）
＊定型料金分の切手貼付返信用封筒を同封

3　「認定管理栄養士、認定栄養士」認定申請

認定試験に合格すると、合格証が送付されます。認定申請書類（様式 A-2（p.129））へ合格証のコピーと認定料（または、銀行振り込みのコピー）を添えて、所属都道府県栄養士会へ申請します。

4　「認定管理栄養士、認定栄養士」更新申請

「認定管理栄養士、認定栄養士」の認定期間は、認定日より 5 年間です。更新申請は、決められた期間に各都道府県栄養士会へ必要書類に更新料（所定の銀行口座への振り込みのコピー）をそえて、申請します。

＜更新申請に必要な書類＞

1)「認定管理栄養士、認定栄養士」認定更新申請書（様式 A-3（p.130））

2) 基幹教育および自己研鑽による単位 60 単位（臨床栄養 70 単位）以上の取得記録

・基幹教育（基本研修、実務研修）30 単位以上

＊ただし他団体の研修会は 5 単位（臨床栄養分野は 10 単位）を上限

・自己研鑽単位：20 単位以上（うち、学会参加 3 回以上、臨床栄養 5 回以上）

＜自己研鑽単位の換算方法＞

- 学会参加（参加証の原本）：2 単位
- 学会・研究会での発表（抄録コピー）：連名；2 単位、発表者；5 単位
- 講演会・研修会の講師（プログラム・委嘱状のコピー）：1 科目 5 単位
- 大学での非常勤講師（本務者は除く）（シラバスのコピー）：1 科目 5 単位
- シンポジスト・パネリスト：5 単位
- 執筆：学術論文；筆頭 10 単位・共著 5 単位、
  機関誌、本、雑誌など；筆頭 5 単位・共著 1 単位（コピーの提出）
- 事例報告（分野ごとの様式）：2 単位

参考：認定試験受験（更新）申請への必要書類及び要件一覧

<table>
<tr><th colspan="3" rowspan="2"></th><th rowspan="2">通常の受験申請</th><th colspan="3">移行措置期間（平成26～28年度）中の受験申請</th><th rowspan="2">更新申請</th></tr>
<tr><th>生涯学習修了証明書所持</th><th>生涯学習単位取得</th><th>実務経験15年以上</th></tr>
<tr><td colspan="3">受験（更新）申請書</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td colspan="3">実務経験</td><td>5年以上</td><td>－</td><td>5年以上</td><td>15年以上</td><td>－</td></tr>
<tr><td rowspan="2">基幹教育※1</td><td colspan="2">基本研修</td><td>30単位以上
（必須20単位を含む）</td><td>必須20単位</td><td>30単位以上※3
（必須20単位を含む）
（生涯学習単位を移行可）</td><td rowspan="2">30単位以上
（基本研修の必須20単位を含む）
（自己研鑽と合わせて60単位以上（臨床栄養70単位以上））</td><td rowspan="2">30単位以上
（自己研鑽と合わせて60単位以上）</td></tr>
<tr><td colspan="2">実務研修</td><td>30単位以上
（臨床栄養40単位以上）</td><td>－</td><td>30単位以上※3
（臨床栄養40単位以上）
（生涯学習単位を移行可）</td></tr>
<tr><td rowspan="4">キャリアノート</td><td colspan="2">到達目標</td><td>概ねレベルⅢ以上</td><td>概ねレベルⅢ以上</td><td>概ねレベルⅢ以上</td><td>概ねレベルⅢ以上</td><td>－</td></tr>
<tr><td colspan="2">キャリアシート</td><td>5テーマ以上／年</td><td>5テーマ以上／年</td><td>5テーマ以上／年</td><td>5テーマ以上／年</td><td>－</td></tr>
<tr><td rowspan="2">学会</td><td>発表実績がわかる書類
（抄録など）</td><td>1回以上</td><td>1回以上</td><td>1回以上</td><td>1回以上</td><td>自己研鑽に含む</td></tr>
<tr><td>参加実績がわかる書類
（参加証など）</td><td>3回以上</td><td>3回以上</td><td>3回以上</td><td>3回以上</td><td>3回以上
（臨床栄養5回以上）</td></tr>
<tr><td colspan="3">事例報告書</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>自己研鑽に含む</td></tr>
<tr><td colspan="3">自己研鑽</td><td>－</td><td>－</td><td>－</td><td>20単位以上
（基幹教育と合わせて60単位以上（臨床栄養70単位以上））</td><td>20単位以上
（基幹教育と合わせて60単位以上）</td></tr>
<tr><td colspan="3">生涯学習修了証明書</td><td>－</td><td>○※2
（平成21年度以降）</td><td>－</td><td>－</td><td>－</td></tr>
</table>

※1 基幹教育の取得単位は、会員WEBサービス稼働後はWeb上で確認可能のため、書類の添付は不要
※2 福島、宮城、岩手の3県については、震災により未実施年度があるため、平成20年度以降
※3 平成21年度以降の取得単位

Ⅴ　拡充教育

１　特定分野管理栄養士・栄養士（特定分野の専門性の認定）

特定分野管理栄養士・栄養士とは、臨床栄養、学校栄養、健康・スポーツ栄養、給食管理、公衆栄養、福祉栄養（高齢・障がい)、福祉栄養（児童)、地域栄養などの専門領域の基本知識や技術を有し、さらにその領域の特定の分野における実践活動に、より優れた成果を生むことができる管理栄養士・栄養士であること、また、自ら必要とするスキルを認識し、常にその資質向上に向けた研鑽を行うことができることを日本栄養士会が認めるものです。

認定方法は特定分野ごとに異なります。原則として「認定管理栄養士、認定栄養士」の認定をうけていることが望ましいですが、暫定措置を設けているため各特定分野の更新要件を確認ください。なお、現在以下の特定分野管理栄養士・栄養士取得者は、認定取得年度により更新要件のなかの「認定管理栄養士、認定栄養士」の認定までの期間は異なります。

現在認定されている特定分野

『特定保健指導担当管理栄養士』: 特定保健指導の分野

『静脈経腸栄養（TNT-D）管理栄養士』: 静脈経腸栄養管理の分野

『在宅訪問管理栄養士』: 在宅訪問栄養食事指導の分野

『公認スポーツ栄養士』: スポーツ栄養の分野

各認定・更新要件の詳細は、日本栄養士会ホームページを確認ください。

２　特定分野の概要

１）特定保健指導担当管理栄養士

単に対象者への種々の情報提供を行うのではなく、生活習慣を是正するための対象者の行動変容が実現できる質の高い指導能力を有する管理栄養士を目指す。

２）静脈経腸栄養（TNT-D）管理栄養士

根拠に基づいた経腸栄養や静脈栄養の最新知識に関する講義、症例の栄養アセスメント、栄養サポート計画、モニタリングに関するワークショップ等をとおして、経腸栄養管理や静脈栄養管理を含めた総合的な栄養管理の実践力のある管理栄養士を目指す。

また、セカンドステップ（静脈経腸栄養（TNT-D）追加研修）終了以降に 2 日間の実地研修を日本栄養士会が指定する医療機関で受講すると栄養サポートチーム加算に必要とされる厚生労働省の所定の研修を修了し、医療機関における栄養サポートチームのメンバー（専従あるいは専任）になる資格が取得できる。

３）在宅訪問管理栄養士

在宅医療とかかわる多職種と連携が取れ、かつ在宅療養者の疾患・病状・栄養状態に適した栄養食事指導(支援)ができる管理栄養士をめざす。公益社団法人日本栄養士会および全国在宅訪問栄養食事指導研究会による認定制度である。

４）公認スポーツ栄養士

競技者の栄養・食事に関する自己管理能力を高めるための栄養教育や、食環境の整備等の栄養サポートができる管理栄養士をめざす。対象は、トップアスリートからジュニア層、健康増進を目的としたスポーツ愛好家まで多様な層である。公認スポーツ栄養士は、これらの現場のニーズに的確に応えることのできるスポーツ栄養の専門家であり、公益社団法人日本栄養士会および公益財団法人日本体育協会による資格制度である。

３　マネジメントリーダー（案：認定制度は今後検討）

部門のリーダーとしての役割を十分に果たし、実践的知識や科学的エビデンスを統合して卓越した実践能力を有する。また「**栄養の指導**」の専門チームのリーダーとして、指導的役割を果たし、適切に組織運営できるとともに、所属している組織を超えて社会的リーダーシップを発揮できることを目指している。

さらに、自己の学習活動はもとより組織的な教育・研究活動を実践できるスキルを有することを認めたものである。

４　専門管理栄養士（〇〇専門管理栄養士）

専門領域における特定の専門分野に対して、より卓越した知識・技術を修得し、より複雑かつ困難な栄養問題に対応できる栄養指導能力を有し、対象者へ効率良く提供できる。さらに、その専門分野に関する教育や研究スキルを発揮することができる。

Ⅵ　生涯教育修了証明書

継続して研修をうけ、常に新しい知識を修得して、スキルの向上に努めている事に対して、ホワイト、ブロンズ、シルバー、ゴールドの修了証明書を本人の申告により交付します。これらの修了証明書は、研鑽を継続していることを認めるものです。したがって、5 年間の有効期間を設けます。

交付要件

1) 管理栄養士・栄養士の免許を有していること。

2) 基幹教育の受講

ホワイト　　：基本研修 30 単位（必須 20 単位含む）および実務研修 30 単位以上

ブロンズ以上：自己研鑽※（単位の換算方法は、認定管理栄養士、認定栄養士と同じ）も含め 60 単位以上

＊　実務研修 30 単位のうち、他団体の研修会は 5 単位を上限とする

＊　すでに修了証明書を持っている会員で次のランクへ申請する場合、初回時のみ基本研修の必須 20 単位の取得が必要です。

2) 認定ランク

ホワイト、ブロンズ、シルバー、ゴールドの 4 段階

4) 修了証明書の交付：60 単位以上修得ごとに、申し出により交付する。

5) 有効期間 5 年間(ホワイトの有効期間が過ぎていても､ブロンズの修了証明書の申請ができる。

6) 修了証明書はゴールドのランクまでとし、ゴールドの修了証明書は有効期間の更新となる。

＜※自己研鑽単位の換算方法＞

学会参加（参加証の原本）：2 単位

学会・研究会での発表（抄録コピー）：連名；2 単位、発表者；5 単位

講演会・研修会の講師（プログラム・委嘱状のコピー）：1 科目 5 単位

大学での非常勤講師（本務者は除く）（シラバスのコピー）：1 科目 5 単位

シンポジスト・パネリスト：5 単位

執筆：学術論文；筆頭 10 単位・共著 5 単位、

機関誌、本、雑誌など；筆頭 5 単位・共著 1 単位（コピーの提出）

1　修了証明書の交付手続き

修了に必要な単位を取得した会員は、以下の書類を添えて所属都道府県栄養士会に修了証明書の発行手続きを行ってください。手続きは、都道府県栄養士会が指定した期間に行ってください。

1）修了証明書の種類

修了証明書は、60 単位以上の修得で 1 サイクルとし、以下に示す修了回数に応じて、修了証を発行します。修了証明書には、有効期限が明記されます。

修了証明書のランクはゴールドまでとします。

修了証明証の種類	ホワイト	ブロンズ	シルバー	ゴールド
修了回数	1 サイクル	2 サイクル	3 サイクル	4 サイクル以上

2）修了証明書交付に必要な書類

①　生涯教育修了証明書交付申請書（様式 A-5（p.132））

②　生涯教育の受講証明

資料１　自己評価表

生涯教育到達目標（臨床栄養）

到達レベル		
	レベルⅠ	当該項目を知っているが経験がない
	レベルⅡ	当該項目を指導下で実践できる（経験はあるが単独ではできない）
	レベルⅢ	当該項目を単独で実践できる
	レベルⅣ	当該項目を熟練し指導できる

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動をとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		医療職としての倫理規範を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		患者・障害者の権利やインフォームドコンセントを理解し、行動できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		守秘義務について理解し、遵守できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者への適切な接遇ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		同僚や医療従事者と適切なコミュニケーションをとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養士会の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	1	
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
職業人（医療職）としてふさわしい態度や行動規範	組織人（職業人）としてふさわしい態度や行動規範の理解	組織の理念や機能を理解し、それを実現しようと努力することができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		組織の運営方針や理念に沿った部門目標の設定ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		組織の理念に沿った具体的活動内容の決定ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		組織の運営方針に沿った短期・中期・長期評価の設定ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養部門の業務改善を提案し、組織内・部門内の調整ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行なうことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養部門の目標を設定し、課題解決を図ることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		スタッフの業務遂行能力を評価できるとともに相談にのることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		労働安全衛生法に基づいて労務管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		費用対効果を考えた選択ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養部門の業績評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		所属長や幹部に栄養部門の役割や成果あるいは要求等を根拠をもって主張できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養関連委員会を運営できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の理解	専門職として国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向性を理解し、協働できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	2-1	
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-3	R23
	薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養（食物）との相互作用を理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-4	
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや病者用食品、機能性食品を理解し、適切に活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-5、6	
	栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-2	R46・R47
	栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅴ	Ⅳ	2-5	
食事管理プロセス	献立の調整	栄養・食事基準を作成し、円滑に運用できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-2	
		食品構成表の作成ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-3	
		栄養食事基準に沿った一般食・特別食の献立作成・評価ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-4	
		食数管理を含む食事オーダー管理ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		喫食者の特性に対応した工夫ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5	

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
食事管理プロセス	調理・配膳	精度管理を高める調理体制の整備ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5	
		精度管理実施状況の評価・向上への取り組みができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		機器・器具などの管理・点検・整備が行える	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食材料に関する経営管理分析ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	感染対策	院内感染症対策マニュアルに基づいて対応できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-8	
		栄養部門内の感染対策整備と院内感染防止のための体制づくりができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食品衛生管理	大量調理マニュアルに基づいた衛生管理ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	3-7	R37
		代替給食システムを構築できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		衛生管理のためにスタッフや納品業者などへ教育指導をすることができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
	評価と記録	検食を実施し、評価後に食事療養へのフィードバックができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-6	
		嗜好調査を適切に実施し、解析・評価を行い、献立や調理室業務に反映できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		給食管理の記録を適切に行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養ケアプロセスを理解し、活用できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-1	
	栄養管理記録	栄養記録の意義を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-10	
		栄養ケアの記録を書くことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
		POSの目的や仕組みを説明することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
		SOAPに従った記録を書くことが出来る	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-2	
	栄養アセスメントの理解と実践	栄養アセスメント指標の役割を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	R43
		必要なデータを収集整理して評価し、報告できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者や集団の適切な栄養評価ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントをした根拠とその結果を記録することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	R44
		原因や関与する危険因子を決定し、対象者に合わせた栄養診断ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養診断に基づき適切な栄養管理計画を作成し、実施・モニタリング・評価ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養診断の内容を適切に記録することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	栄養診断に基づき、適切な栄養補給法を選択できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	R45
		栄養診断に基づき、対象者の特性を考慮した栄養指導計画が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	目標設定と行動計画	適切な治療食の選択とその提案ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4 4-9	
		経腸栄養法の適切な実施や提案ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		静脈栄養法の適切な選択や提案ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	R46
	カウンセリング	対象者が主体的に行動変容を行うように適切に傾聴、対話を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
	個人を対象とした栄養指導	対象者の食生活を評価し、行動変容を促すための目標に沿った栄養食事指導計画の作成ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
	集団を対象にした栄養指導	集団指導の内容を計画立案し、運営ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	4-6	R47
		集団指導・教室のグループダイナミクスの効果発揮ができる運営が行うことができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養指導媒体	効果的な指導媒体を選択できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	4-7	
		効果的な指導媒体を作成できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養指導に必要な献立と調理	対象者の病態に応じた献立を作成し、調理することができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
栄養ケアプロセス	記録	栄養ケアの記録を書くことができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	
		POS、POMR的思考が理解でき、その結果をSOAP方式で記録できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		集団指導の内容と参加者の様子を記録することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	他職種等との連携・地域連携	各種医療チームの特徴と役割を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11	R411 R412
		各医療チームを構成してるスタッフの役割を理解し，協働ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		チーム医療に参加し、管理栄養士の役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		チーム医療組織をコーディネートし、リーダーシップを発揮できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		他職種と連携をとり、クリニカルパスを適切に運営できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		院内のクリニカルパスを適切に運用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		バリアンスに対して適切に対応ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		クリニカルパスの評価・見直しができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		地域医療連携支援を理解し、管理栄養士として貢献できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11	
		医療連携のシステムの構築に参加するとともに、その構築ができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養モニタリングと評価	摂取栄養量を評価できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	R49
		適切な指標を用いて臨床経過のモニタリングと評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		モニタリングの結果から問題点の整理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養ケアに対するアウトカムを説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者のQOLをふまえた栄養ケアの評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		院内での栄養管理体制の見直しを行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		退院時サマリーの目的、内容を理解し、作成することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
リスクマネジメント	安全管理	院内の医療安全のマニュアルに基づいて行動できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-1～3	R50
		インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	災害時緊急対策	防災マニュアルにもとづいて行動することができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	R61
		非常食の消費期限を把握し、備蓄量の適切な保管ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		非常時の食事提供対策の整備をすることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
調査研究	研究	自らの研究テーマを持って、研究デザインをつくり、研究活動ができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	7-1	R71
		院内外(施設内、地方会・全国学会)で研究発表をすることができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		R72
		施設で受けている臨地実習の全体像を把握できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		学生の特性を理解し、実習目的を達成することができるように指導を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1～3	
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的実務遂行能力	疾患ごとに作成	疾病別に対応することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		R23
		病態を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		臨床検査の内容を理解し、評価できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		治療で使用される薬剤について種類と役割を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者の臨床経過を把握できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		適切な栄養補給法を選択し、提案できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者に応じて適切に栄養指導を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	疾病の種類:肝胆・膵疾患、食道胃腸疾、糖尿病、脂質異常症、呼吸器疾患、循環器疾患、腎疾患、血液疾患、妊産婦疾患、終末期・緩和医療、食物アレルギー							

生涯教育到達目標（学校栄養）

到達レベル		
	レベルⅠ	当該項目を知っているが経験がない
	レベルⅡ	当該項目を指導下で実践できる（経験はあるが単独ではできない）
	レベルⅢ	当該項目を単独で実践できる
	レベルⅣ	当該項目を熟練し指導できる

大項目	内 容	目　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動をとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	1	
		教育職員の倫理規範を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		インフォームドコンセントを理解し、行動できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		守秘義務について理解し、遵守できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者への適切な接遇ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		同僚や調理従事者と適切なコミュニケーションがとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養士会の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		G46
		栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
職業人（医療職）としてふさわしい態度や行動規範	組織人（職業人）としてふさわしい態度や行動規範の理解	学校の教育目標を理解し、それを実現しようと努力することができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		食育を推進する上での課題を把握できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		学習指導要領に沿い、児童生徒の発達段階に合わせた食育を計画することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		G411
		学校教育目標や教育計画を踏まえた食に関する全体計画・年間計画を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		「食に関する指導の手引」を理解し、実践することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		校内、地域の食に関する指導の目標を設定し、推進することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食育に関する組織を統括していくことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		労働安全衛生法に基づいて労務管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		業務について、より効果が上がる方法を考案・選択することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		校内、地域の食に関する指導の評価ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		管理職や教育委員会に食育の成果を報告できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		関連委員会を運営できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の理解	専門職として国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向性を理解し、協働できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-1	
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し、活用できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-3	
	薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養・食物との相互作用を理解、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-4	
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや機能性食品について理解し、対象者に説明することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-6	
	栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	2-2	
		児童生徒の食の自立に向けた取り組みを行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		G46
	栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	2-5	G25
食事管理プロセス	献立の調整	食品構成を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-3	G34
		各校の学校給食摂取基準に基づいた魅力ある献立を作成することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-4	
		地場産物や郷土食等を活用した献立の工夫ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		教科等と関連した献立を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		選択できる献立の工夫ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
食事管理プロセス	献立の調整	国際理解のための献立の工夫ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-4	G34
	調理・配膳	食数管理、配膳時間の調整等の管理ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5	G35
		適切な作業工程・作業動線に基づいた調理作業指示書を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		単独校調理・親子調理・調理場等の特徴を理解し、その特徴に応じた調理の支持ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		調理体制を整備し、評価・向上への取り組みができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		機器・器具などの管理・点検・整備を行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、食材管理を行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		G35
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等を行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食材料に関する経営管理分析を実施できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食品衛生管理	学校給食衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-7	G37
		代替給食システムについて検討し、学校長、教育委員会等と連携できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
		衛生管理のためにスタッフや納品業者などへ教育指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	評価と記録	検食を実施し、評価後の献立作成へのフィードバックができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-6	G34
		嗜好調査を適切に実施して解析・評価を行い、献立や調理業務に反映できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		給食管理のための各種帳票類の整備・記録・保存を適切に行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		G37
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養ケアプロセスを理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-1	G44
		食事摂取基準を適用したアセスメントの概念を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	
		栄養記録の意義を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	4-10	
		POSの目的や仕組みが説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		SOAPに従った記録を書くことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し，実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-2	G44 G46
	栄養アセスメントの理解と実践	身体測定等の結果を基にして、個人や集団の適切な栄養評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	
		身体測定のデータを蓄積し、児童生徒の成長曲線を作成、評価できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントをした根拠と、その結果を記録することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	G44
		対象の児童生徒に合わせた栄養診断を行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	各校（給食施設）ごとに学校給食摂取基準量を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	G32 G34
		対象集団の摂取基準に基づいた献立プランを作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	目標設定と行動計画	個別対応の必要な児童生徒にふさわしい献立を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	G45
	行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6	G46
	カウンセリング	個別指導のためのカウンセリングの方法や技術について理解することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	個人を対象とした栄養指導	栄養診断に基づき、適切に個別指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6	G46
		学校給食摂取基準に基づく集団の中の個別指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食物アレルギー、糖尿病、肥満・やせ、貧血等の対象別個別指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		G23 G46
		成長期のスポーツ栄養について理解し、個別指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		G21 G43
	集団を対象にした栄養指導	対象集団の摂取基準に基づいた献立を活かして食に関する指導を行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-7	G47
		給食時間を活用し、食に関する指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		教科に合わせて食に関する指導ができる＜教科：家庭科（小学校）、技術・家庭科（中学校）、体育科、保健体育科　、道徳、特別活動、生活科、総合的な学習の時間＞	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養指導媒体	放送原稿等食に関する指導にかかる媒体を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養指導に必要な献立と調理	食に関する指導の教材として活用できる献立を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-8	G34
	記録	保護者との面談等の記録や児童生徒の様子、過去のデータ、医師の指示、今後の対応等に分けて記録することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4 4-9	

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
	他職種等との連携・地域連携	学級担任や養護教諭と連携をとり、個別指導が必要な児童生徒を把握できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11	G411
		他職種との連携を図り、チームで事業を進め、問題を解決できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		他職種と連携をとり、クリニカルパスを適切に運営できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		個別指導が必要な児童生徒への指導結果等を評価し、見直しができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		学校・家庭・地域と連携し、食育を推進できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		地域の食育関連機関と連携し、食育の推進に取り組むことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		地域の食育関連事業に関わりを持ち、食育に取り組むことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		地域の食育コーディネーターとして食育を推進することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養モニタリングと評価	対象集団の特徴をモニタリングし、評価できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	G44 G45 G46 G49
		評価された課題を献立作成に反映させることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
リスクマネジメント	安全管理	食物アレルギーについて理解し、体制整備、共通理解、緊急時の対応について提言できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-3	G23
		学校において予防すべき感染症について理解し、対応ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-1 5-2	G50
		インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		学校給食従事者の衛生管理について理解し、体制づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	災害時緊急対策	防災マニュアルに基づいて行動できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	G61
		非常食の備蓄量や消費期限の把握について関係機関と連携できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
		非常時の食事提供対策の整備を推進することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
調査研究	研究	自らの研究テーマを持って、研究デザインをつくり、研究活動ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	7-1	G71
		研究発表ができる（施設内、地方会・全国学会）	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
		公開授業等の準備・実践ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
	教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育育成を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		G72
		臨地実習・教育実習の全体像を把握することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
		関係教諭と連携し、学生の特性を理解し，実習目的を達成できるように指導を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1 8-2 8-3	
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的実務遂行能力		幼・小・中・高・特別支援の各校の教育特性を理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		G46
		児童生徒の発達段階に合わせた接し方、言葉づかいができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		

生涯教育到達目標（健康・スポーツ栄養）

到達レベル		
	レベルⅠ	当該項目を知っているが経験がない
	レベルⅡ	当該項目を指導下で実践できる（経験はあるが単独ではできない）
	レベルⅢ	当該項目を単独で実践できる
	レベルⅣ	当該項目を熟練し指導できる

大項目	内 容	目　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	医療職としての倫理規範を理解し実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	1	
		対象者の権利、インフォームドコンセントを理解し行動できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		守秘義務について理解し遵守できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者への適切な接遇ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		同僚や調理従事者と適切なコミュニケーションをとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養士会の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動を理解し実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
職業人（医療職）としてふさわしい態度や行動規範	組織人（職業人）としてふさわしい態度や行動規範の理解	関わっている施設・チームや事業の目的を理解し、それを実現しようと努力することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行なうことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		スポーツ栄養マネジメントを中心としたサポートを行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		KS90
		新たに開発や改善が必要な社会資源について提言できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		費用対効果を考えた選択ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養関連委員会を運営できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の方向の理解	専門職として国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向性を理解して協働できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-1	KS21
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し、活用できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-3	KS23
	薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養・食物との相互作用を理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-4	
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや病者用食品、機能性食品を理解し、適切に活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-5、6	
	栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-2	KS25
		対象者の食の自立に向けた取り組みを行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-5	
食事管理プロセス	調理・配膳	健康維持・栄養改善のための献立を作成し、調理実習指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5	KS30
		対象者の目標に合わせた調理献立を作成し、調理実習指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		調理実習の企画・運営ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		KS47
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		K35
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等が行える	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		給食施設の材料費を管理・改善できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		契約内容を提案・交渉することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	評価と記録	嗜好調査を適切に実施し、解析・評価を行い、献立や調理に反映できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-6	KS30
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養介入のプロセスを理解し、活用できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-1	
		食事摂取基準を適用したアセスメントの概念を理解し、活用できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養管理記録	栄養記録の意義を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-10	
		POSの目的や仕組みが説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		SOAPに従った記録が書ける	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
栄養ケアプロセス	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-2	KS43
	栄養アセスメントの理解と実践	栄養アセスメント指標の役割を理解している必要なデータを収集整理して評価し、報告できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	
		対象者や集団の適切な栄養評価ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントをした根拠と、その結果を記録することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	KS44
		対象者に合わせた栄養診断ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養診断に基づき適切な栄養管理計画を作成し、実施・モニタリング・評価ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養診断の内容を適切に記録することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	栄養診断に基づき、適切な栄養補給法を選択できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	KS40
		栄養診断に基づき、対象者の特性を考慮した栄養指導計画が作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	目標設定と行動計画	アセスメント結果を活用した目標設定をする	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	
		栄養補給計画の根拠に基づいた行動計画を立てる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ		
	献立の調整	栄養診断に基づき、適切な栄養管理計画を作成し、実施できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食品構成表が作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		メニュー計画を作成することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	
	個人を対象とした栄養指導	決められた時間を使って効率よく指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	集団を対象にした栄養指導	集団指導の内容を計画・立案し、運営ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6	KS46
		集団指導・教室のグループダイナミクスの効果発揮ができる運営が行なえる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養指導媒体	効果的な指導媒体を選択・作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-7	
	栄養指導に必要な献立と調理	食に関する指導の教材として活用できる献立を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	記録	栄養サポートの記録が書ける	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	
		栄養マネジメントの記録が書ける	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	他職種等との連携・地域連携	チームでの活動に参加し管理栄養士の役割を果たすことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11	
		チームを構成してるスタッフの役割を理解し、協働ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		多職種と連携をとりクリニカルパスを適切に運営できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		同業の他職域の栄養士との連携をとりチームで事業を進め問題を解決できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養モニタリングと評価	摂取栄養量を評価できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	
		適切な指標を用いてサポート経過のモニタリングと評価ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		モニタリングの結果から現状把握と課題の抽出ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		アウトカムが説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者へのサポートの評価ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		マネジメントの評価結果から質の改善するための課題の抽出と対策方法を導き出すことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		サポート終了後に今後につながる目的、内容を理解でき、次のサポート計画を作成することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
リスクマネジメント	安全管理	インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-1～3	
	感染対策	食中毒、感染症発生時に、緊急対応ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		KS37
	食品衛生管理	食品衛生管理について指導・管理ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		KS50
	災害時緊急対策	災害時に、緊急対応ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	KS61
		非常時の食事提供対策の整備ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
調査研究	研究	自らの研究テーマを持って、研究デザインをつくり、研究活動ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	7-1	KS90
		研究発表ができる（施設内、地方会・全国学会）	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
調査研究	研究	公開授業等の準備・実践ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育育成が行なえる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		KS72
		専門性の高い内容に関して教育が行える	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1～3	
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的実務遂行能力		スポーツ栄養マネジメントを実行できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		KS90

生涯教育到達目標(給食管理)

到達レベル		
	レベルⅠ	当該項目を知っているが経験がない
	レベルⅡ	当該項目を指導下で実践できる(経験はあるが単独ではできない)
	レベルⅢ	当該項目を単独で実践できる
	レベルⅣ	当該項目を熟練し指導できる

大項目	内 容	目　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動をとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		医療職としての倫理規範を理解し実践できる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		対象者の権利、インフォームドコンセントを理解し、行動できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		守秘義務について理解し、遵守できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者への適切な接遇ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		組織内もしくは委託先(施設)担当者とコミュニケーションをとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	1-1～7	
	栄養士会の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
職業人(医療職)としてふさわしい態度や行動規範	組織人(職業人)としてふさわしい態度や行動規範の理解	組織の理念や機能を理解し、それを実現しようと努力することができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		給食施設の財務数値を管理し、課題があれば改善することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		給食施設の人件費を管理し、課題があれば改善することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		K90
		組織の中で管理する手法・仕組みを立案し、実行に移すことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養部門の目標を設定し、目標達成に向けて課題解決を図ることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		K30
		組織内メンバーを統括していくことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		労働安全衛生法に基づいた労務管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		給食市場マーケットについて理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		K36
		マーケット分析をもとに改善を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養部門の業績の評価ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		K90
		費用対効果を考えた適切な選択ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		委託先(施設)担当者と交渉・提案することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		K411
		関連委員会を運営できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の理解	専門職として国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向性を理解し、協働することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-1	K21
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し、活用できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	2-3	K23 K21
	薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養(食物)との相互作用を理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-4	
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや機能性食品について理解し、対象者に説明することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-6	
	栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	2-2	
	栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	2-5	
給食管理プロセス	献立の調整	栄養診断に基づき、適切な栄養管理計画を作成し、実施できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	3-3	
		食品構成表を作成することができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		メニュー計画を行うことができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	3-4	
		食数管理を含む食事オーダーの管理ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		喫食者の特性に対応した献立の工夫ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
給食管理プロセス	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	3-5	K90
		施設の責任者として、調理指導を行うことができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		調理体制を整備し、評価・向上への取り組みができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		厨房設備の課題を抽出し、改善提案ができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		厨房設計にあたり、適切な提案ができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	3-7 8-1	
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		K35
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等を行うことができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		食材料に関する経営管理分析ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	感染対策	食中毒、感染症発生時に、緊急対応ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		K50
	食品衛生管理	食品衛生管理について指導・管理ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-6 3-7 3-8	K37
		代替給食システムが構築し、緊急時には対応できる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		衛生管理のためにスタッフや納品業者などへ教育指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	評価と記録	検食を実施し、評価後の献立作成へのフィードバックができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		K31
		組織の中で管理する手法・仕組みを立案し、改善することができる（給食市場）	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		K35
		契約内容を提案し、交渉することができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	4-5	
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養ケアプロセスを理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	4-1	K47
		栄養記録の意義を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践できる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	4-2	K43
	栄養アセスメントの理解と実践	健診等の結果を基にして、個人や集団の適切な栄養評価ができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		健診等ののデータを蓄積し、喫食者の栄養の状態を経年的に評価できる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントをした根拠と、その結果を記録することができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		POSの目的や仕組みが説明できる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		SOAPに従った記録を書くことができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	4-3	
		対象者の健診データや喫食状態に合わせた栄養診断を行うことができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	対象給食施設ごとに対象者の身体状況を把握し、食事摂取基準を作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-1 3-2 4-4	K43 K46 K47
		対象集団の摂取基準に基づいた献立プランを作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	目標設定と行動計画	個別対応の必要な喫食者にふさわしい献立を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	個人を対象にした栄養指導	栄養診断に基づき、適切に個別指導ができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	4-6 4-7	
	集団を対象にした栄養指導	情報媒体を活用して業務に活かすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
		給食を効果的に活用した栄養指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
リスクマネジメント	安全管理	インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	5-1～3	K50
		労働災害発生時には緊急対応ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6	K61
	災害時緊急対策	災害時に、緊急対応ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	
		非常食の備蓄量や非常食の消費期限を把握し、適切な保管ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		非常時の食事提供対策の整備を行い、関係部署と連携することができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
調査研究	研究	課題解決に向けた調査・研究に、取組むことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	7	K71
		調査・研究に取組み、研究発表できる（研究会、学会など）	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	研究教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育育成を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		施設で受けている臨地実習の全体像を把握できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
		学生の特性を理解し，実習目的が達成できる指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	根拠となる制度や法律を理解し、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1～3	K80
		関係法規に関わる課題や改善案等を提案することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的実務遂行能力		各疾患の病態が理解できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		K23
		フードサービスの基礎を理解し、説明できる（サービス論）	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		K30

生涯教育到達目標（公衆衛生）

到達レベル		
	レベルⅠ	当該項目を知っているが経験がない
	レベルⅡ	当該項目を指導下で実践できる（経験はあるが単独ではできない）
	レベルⅢ	当該項目を単独で実践できる
	レベルⅣ	当該項目を熟練し指導できる

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	1	
		医療職としての倫理規範を理解し実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		患者・障害者の権利、インフォームドコンセントを理解し、行動ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		守秘義務について理解し遵守できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者への適切な接遇ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		同僚や他部門関係者と適切なコミュニケーションをとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養士会の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-2	
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
職業人（医療職）としてふさわしい態度や行動規範	組織人（職業人）としてふさわしい態度や行動規範の理解	組織の理念や機能を理解し、それを実現しようと努力することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		組織や各種計画の目標を踏まえ、上司や関係者と調整しながら、地域の健康課題に対応した健康づくり・栄養分野の短期・中期・長期的な事業計画を立てることができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		上記の短期・中期・長期計画に沿った評価の設定ができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		計画の目標達成に必要な各種保健福祉事業を企画立案することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		計画を推進するため、組織内調整を行い、予算確保、関係機関との合意と協働が得られるための体制を整えることができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行なうことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		健康づくり・栄養部門の活動目標を設定し、課題解決を図ることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		スタッフの業務遂行能力を評価できるとともに相談にのることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		労働安全衛生法に基づいた労務管理ができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		費用対効果を考えた選択ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		担当部門の業績評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		所属長や幹部に管理栄養士・栄養士の役割や成果、業務運営に必要な要求を根拠をもって主張できる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		関連委員会を運営することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の理解	専門職として国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向性を理解し活動できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-1	P21
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し、活用できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-3	P23
	薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養・食物との相互作用を理解し、活用できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-4	P25
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや病者用食品，機能性食品を理解し、適切に活用できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-6	P25
	栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-2	P44.45 46.47
	栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-5	P25
食事管理プロセス	献立の調整	食事摂取基準を踏まえ、対象者及び集団における適切な目標設定ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-2	P30
		上記目標に対応した食品構成表を作成することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-3	P90
		対象者及び集団に適した献立を作成することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-4	
	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5	
		調理体制を整備し、評価・向上への取り組みができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		機器・器具などの管理・点検・整備を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		

食事管理プロセス	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる。	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5	P35
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食材料に関する経営管理分析ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	感染対策	食中毒、感染症発生時の緊急対応方法が実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-7	P37
	食品衛生管理	大量調理マニュアルに基づいた衛生管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-8	
	評価と記録	検食、嗜好調査、残食調査等により食事評価を適切に行い、食事管理に活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-6	P30 P39
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養ケアプロセスを理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-1	P43 P44 P45 P46 P47
	栄養記録	栄養記録の意義を理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-10	
		栄養ケアの記録を書くことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養ケアの記録が書ける （POSの目的や仕組みを理解し、SOAPに従った記録が書ける）	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-2	P43 P44 P45 P46 P47
	栄養アセスメントの理解と実践	栄養アセスメント指標の役割を理解できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	
		個人や地域の特性や健康・栄養課題を把握するために、他分野・多職種と連携し情報を収集・蓄積することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		必要な調査を行うとともに、既存データを収集整理して評価し、報告することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者や集団の適切な栄養評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントをした根拠とその結果を記録することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	P44
		原因や関与する危険因子を決定し、対象者に合わせた栄養診断ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		地域全体の保健情報を一元化し、地域特性や健康・栄養課題を明確にすることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	栄養診断に基づき、個人及び集団、地域の特性を考慮した栄養指導計画を作成することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	P45
	目標設定と行動計画	個人または集団に対する適切な食事の選択や提案ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	
		自治体の優先健康・栄養課題に対応した健康増進計画及び食育推進計画等の策定および有効な施策を提示することができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6	P46
	カウンセリング	対象者が主体的に行動変容を行うように適切に傾聴、対話を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	個人を対象にした栄養指導	個別支援計画に沿った栄養指導ができる。また、個人の健康・栄養課題の収集蓄積が、地域の健康・栄養課題であることに気づく。	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		個別事例の支援について、必要に応じ調整会議を開く等、関係者とチームを組んで、困難事例に対応することができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	集団を対象にした栄養指導	集団指導計画に沿った栄養指導が実施できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-7	P47
	地域全体への栄養介入	自治体毎の健康増進計画、食育推進計画等の目標達成に向けた地域の栄養介入ができる。	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養指導媒体	効果的な指導媒体を選択または作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-8	
	栄養指導に必要な献立と調理	対象者の栄養課題に応じた献立を作成し、調理指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養指導記録	栄養ケア及び栄養介入の記録が書ける。	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-10	
	他職種等との連携・地域連携	組織のチーム（保健福祉）に参加し、他職種と連携しながら管理栄養士の役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11,12	P411 P412
		必要に応じて関係機関及び他職種と連携して業務を実施できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		都道府県と市町村が連携して、地域の栄養ケアを検討、実施する関係づくりができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		保健・医療・福祉を含めた地域栄養活動の連携体制づくりができる(食育ネットワーク、地域職域連携、在宅栄養ケア等)	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		他職種と連携をとりクリニカルパスを適切に運営できる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		地区組織の育成の重要性について理解し、養成・育成が計画的に実施できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		住民の主体的な健康づくり・栄養改善活動を育成・支援することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養モニタリングと評価	適切な指標を用いてモニタリングと評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	P21
		モニタリングの結果から問題点の整理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者のQOLをふまえた栄養ケアの評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		各種計画における位置づけや、他の事業と関連づけながら、個々の事業評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		より上位の事業計画や重点目標に沿って、地域栄養活動を評価できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		

		事業ごとに評価指標を設定し、達成状況を客観的に評価し、次年度に反映させることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
リスクマネジメント	安全管理	インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5	P50
		感染症、食品衛生危害防止のための対策について指導できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	災害時緊急対策	地域防災計画や栄養・食生活支援について理解し、適切な対処ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6	P61
		家庭内備蓄の普及啓発や食に関する防災教育を実施することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		関係部署と連携して、高齢者、障害者、乳幼児、その他、特に配慮を要する者に対する防災上必要な対策について理解し、食支援体制づくりができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		関係部署と連携して、公的備蓄（現物・流通）、炊き出し体制を検討し、整備できる。	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
調査研究	研究	課題解決に向けた調査・研究に、取組むことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	7	P71
		調査・研究に取組み、研究発表できる（研究会、学会など）	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
	教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育育成が行なえる	Ⅰ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		P72
		施設で受けている臨地実習の全体像が把握できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		継続した卒後教育を実施し栄養士の資質向上のため、栄養士会への加入を促すことができる	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		学生の特性を理解し，実習目的が達成できるよう指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1～3	P80
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的実務遂行能力	健康日本21（第二次）の推進と栄養施策の成果を得るための対策	関係部局や関係者と協議の上、栄養・食生活に関連する施策全体の情報を集約し、共有する体制を確保することができる。	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		P21
		優先的な健康栄養課題を明確にするため、必要な調査を行うとともに、自治体の健診結果や調査結果の分析を行うことができる。	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		健康・栄養課題の背景となる食事内容や食習慣の特徴について、各種調査結果とともに地域や暮らしの観察を含め、総合的に分析することができる。	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		上記の分析を踏まえ、優先的な健康・栄養課題に対応する中長期計画を策定できる。	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底のために設定した目標に対する施策を推進できる。また、評価・検証、課題解決に向けた計画の修正、戦略的取組の検討ができる。	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		P21
		次世代の健康、高齢者の健康に配慮し、社会生活を自立的に営むために必要な機能の維持及び向上のための施策を推進できる。また、モニタリング、評価、改善ができる。	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		P21 P23
		特定給食施設の栄養管理状況の評価、外食における栄養成分表示やヘルシーメニューの提供、食育推進のネットワークの活用、地域の栄養ケアの拠点づくりなど食を通じた社会環境の整備の促進のための施策づくりができる。また、モニタリング、評価、改善ができる。	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		P21 P30
		健康・栄養状態が良好な地域やその改善に成果をあげている地域の取組を他地域に広げていく仕組みづくりを進めることができる。	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		P21

生涯教育到達目標（地域栄養）

到達レベル		
	レベルⅠ	当該項目を知っているが経験がない
	レベルⅡ	当該項目を指導下で実践できる（経験はあるが単独ではできない）
	レベルⅢ	当該項目を単独で実践できる
	レベルⅣ	当該項目を熟練し指導できる

大項目	内 容	目　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	1	
		医療職としての倫理規範を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者の権利やインフォームドコンセントを理解し行動できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		守秘義務について理解し遵守できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		対象者への適切な接遇ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		同僚や関係者と適切なコミュニケーションをとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養士会の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動が理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養士会の活動に参加し、と仲間づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
職業人（医療職）としてふさわしい態度や行動規範	組織人（職業人）としてふさわしい態度や行動規範の理解	関わっている施設や事業の目的を理解し、それを実現しようと努力することができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養部門の目標を設定し、課題解決を図ることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		費用対効果を考えた選択ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		業績評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		業務連携先に栄養士・管理栄養士のの役割や成果あるいは要求等を根拠をもって主張できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		関連委員会を運営できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の方向の理解	専門職として国や地方自治体の公衆衛生活動の推進の方向性を理解し協働できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-1	T21
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し，活用できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	2-3	T23
	薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養・食物との相互作用を理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-4	T23
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや病者用食品，機能性食品を理解し、適切に活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-6	
	栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	2-2	T46 T47
	栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	2-5	T25
		成長期に応じた各栄養素の代謝機能を理解し、業務の遂行ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
食事管理プロセス	献立の調整	食品構成表作成ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-1～6	T35・T37 T30
		食事摂取基準に沿った献立を作成することができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		調理学の基本を理解し、献立を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	調理・配膳	健康維持・栄養改善のための献立を作成し、調理実習指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		病態別調理献立を作成し、調理実習指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		調理実習の企画・運営ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		嗜好調査を適切に実施し、解析・評価を行い、献立や調理に反映できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	感染対策	食中毒、感染症発生時に、緊急対応ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	3−8	T37 T50
	食品衛生管理	食品衛生管理について指導・管理ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	3−7	
	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養ケアプロセスを理解し、説明できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-1	

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセスの概念の理解	栄養記録の意義を理解している	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	T43 T46 T45
		POSの目的や仕組みが説明できるSOAPに従った記録が書ける	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し，実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-2	
	栄養アセスメントの理解と実践	対象者や集団の適切な栄養評価ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	T43
		食育を推進する上での課題を把握できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		データを蓄積・評価し、報告できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解している	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	T44
		対象者に合わせた栄養診断ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	栄養診断に基づき適切な栄養管理計画を作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	T45
	行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6	T46 T47
	個人を対象とした栄養指導	効果的・効率的な栄養指導ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		「栄養の指導」を理解し，対象者に応じ実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	集団を対象にした栄養指導	集団指導の内容を計画・立案できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-7	
		集団指導（教室等）をグループダイナミクスの効果が発揮できる運営を行うことができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養指導媒体	効果的な指導媒体が作成できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	記録	SOAP方式で報告書が書ける	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	4-10	
	他職種等との連携・地域連携	チームでの活動に参加し管理栄養士の役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-11.12	T411 T412
		多職種と連携をとりクリニカルパスを適切に運営できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		同業の他職域の栄養士との連携をとりチームで事業を進め問題を解決できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
	栄養モニタリングと評価	調査・統計・評価を行い事業に反映させることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	T45
		個別指導が必要な者への指導の評価・見直しができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
リスクマネジメント	安全管理	インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	5−1 5−2	T50
		食物アレルギーの対応ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-3	T23
	災害時緊急対策	災害時に、緊急対応ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	T61
		非常時の食事提供ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
調査研究	研究 教育	自らの研究テーマを持って、研究デザインをつくり、研究活動ができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	7-1	T71
		研究発表ができる(施設内、地方会・全国学会)	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1～3	T80
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		労働安全衛生法に基づいた労務管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ		
	食育と地域貢献	地域に根ざした食文化の伝承やレシピ開発ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		T47 T90
	地域活動栄養士としての基本①	地域のニーズを捉え事業企画と推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	開業栄養士としての基礎知識	開業するための知識・技術を持っている	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		T90

生涯教育到達目標（福祉栄養（高齢・障がい））

到達レベル		
	レベルⅠ	当該項目を知っているが経験がない
	レベルⅡ	当該項目を指導下で実践できる（経験はあるが単独ではできない）
	レベルⅢ	当該項目を単独で実践できる
	レベルⅣ	当該項目を熟練し指導できる

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動をとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	1	
		医療職としての倫理規範を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		高齢者・障がい者の権利やインフォームドコンセントを理解し行動できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		守秘義務について理解し遵守できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		要望や苦情を把握し、対象者への適切な接遇ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		同僚や施設従事者と適切なコミュニケーションを取ることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養士会の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動が理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-2	
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
職業人（医療職）としてふさわしい態度や行動規範	組織人（職業人）としてふさわしい態度や行動規範の理解	施設の理念・目標を理解し、それを実現しようと努力することができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	1	
		施設における栄養・食生活についてコーディネートし、リーダーシップを発揮することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8−1,2	
		栄養部門の目標を設定し、課題解決を図ることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		スタッフの業務遂行能力を評価できるとともに相談にのることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		労働安全衛生法に基づいた労務管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		費用対効果を考えた選択ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養部門の業績評価ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		所属長や幹部に栄養部門の役割や成果あるいは要求等を根拠をもって主張できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		関連委員会を運営できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の方向の理解	専門職として、国や地方自治体の公衆衛生活動の推進方向性を理解し、協働できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-1	FS412
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し活用できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	2-3	FS23
	薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養・食物との相互作用を理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-4	
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや病者用食品，機能性食品を理解し、適切に活用できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	2-5,6	
	栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-2	
	栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-5	FS30
		高齢期・障がい者の代謝機能を理解し、業務の遂行ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
食事管理プロセス	献立の調整	施設における食事計画を作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-3 3-1～4	FS30 FS35
		食品構成表が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		施設食事計画に基づいた献立を作成することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食事摂取基準を理解し、一人ひとりに適切な食事を提供することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		喫食者の特性に対応した工夫ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食数管理を含む食事オーダー管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5、6	
		調理体制を整備し、評価・向上への取り組みができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
食事管理プロセス	調理・配膳	機器・器具などの管理・点検・整備を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5、6	FS30 FS35
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる。	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5、6 8-1	
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食材料に関する経営管理分析ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	感染対策	感染症対策マニュアルに基づいて対応できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-8	FS50
		食事提供部門の感染対策整備と施設内感染防止のための体制作りができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食品衛生管理	大量調理マニュアルに基づいた衛生管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-7 8-1	FS37
		代替給食システムが構築できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		衛生管理のためにスタッフや納品業者などへ教育指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	評価と記録	検食を実施し、評価後に献立や調理へのフィードバックをすることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-6 5-2	
		嗜好調査を適切に実施し、解析・評価を行い、献立や調理業務に反映できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		給食管理の記録を適切に行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
栄養ケアプロセス	栄養マネジメントの概念の理解	栄養マネジメントを理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-1	FS21 FS23
	栄養記録	栄養記録の意義を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養ケアの記録を書くことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-2	
	栄養アセスメントの理解と実践	情報を整理し、栄養状態を適切に評価することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントした根拠と、その結果を適切に記録することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4−10	
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4−4	FS44
		対象者に合わせた栄養診断ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	摂食機能、認知症等を理解し栄養ケアプランに活かすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	FS45 FS46
		栄養診断に基づき一人ひとりの栄養ケアプランを作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6	FS46
	カウンセリング	コミュニケーションスキルを活用して利用者を理解し、指導に活かすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	個人を対象とした栄養指導	施設ケアプラン（個別支援計画）に基づき管理栄養士としての役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	集団を対象にした栄養指導	対象に応じた課題を抽出して指導の計画を立案し、実践ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-7	FS47
	栄養指導媒体	効果的な指導方法、媒体を選択できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-8	
	記録	利用者に応じた栄養ケア計画の作成、及び実践、経過記録ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4−10	
	他職種等との連携・地域連携	チームでの活動に参加し管理栄養士の役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-8 4-11 4−12	FS46 FS412
		地域の介護予防、自立支援に向けた活動に参画できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		地域の関係機関との連携により介護予防、自立支援が推進できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		ボランティア活動を推進することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養モニタリングと評価	栄養ケアプランを実践し、モニタリングと評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	FS49
リスクマネジメント	安全管理	インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制作りができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-1～3	FS50
	災害時緊急対策	防災マニュアル・災害時マニュアルにもとづいて行動できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	FS61
		非常食の備蓄量・消費期限を把握し適切な保管できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		非常時の食事提供体対策を整備し、運用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
調査研究	研究	課題解決に向けた調査・研究に、取組むことができる	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	7-1	FS71
		調査・研究に取組み、研究発表できる（研究会、学会など）	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ		
	教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育育成が行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		FS72

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
調査研究	教育	施設で受けている臨地実習の全体像が把握できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		FS72
		学生の特性を理解し，実習目的が達成できる指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1～3	FS80
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的実務遂行能力		疾患の病態が理解できる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		FS23

※福祉分野では「栄養ケアプロセス」を介護保険等にあわせ「栄養マネジメント」としています。

生涯教育到達目標(福祉栄養(児童))

到達レベル		
	レベルⅠ	当該項目を知っているが経験がない
	レベルⅡ	当該項目を指導下で実践できる(経験はあるが単独ではできない)
	レベルⅢ	当該項目を単独で実践できる
	レベルⅣ	当該項目を熟練し指導できる

大項目	内 容	目　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
専門職としての役割と倫理	職業倫理をベースにした態度や行動規範の理解	生命の尊厳を理解し、ふさわしい行動をとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	1	
		医療職としての倫理規範を理解し、実践できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		児童の権利やインフォームドコンセントを理解し行動できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		守秘義務について理解し遵守できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		管理栄養士・栄養士の職業倫理を自覚し、対象者に対してふさわしい行動をとることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		専門職として常に自己研鑽によるスキルアップが重要であることを理解し、実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		要望や苦情を把握し、対象者への適切な接遇ができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		同僚や施設従事者と適切なコミュニケーションをとることができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養士会の組織と活動の理解	栄養士会組織の公益性を踏まえた活動が理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-2	
		栄養士会を自らのキャリア形成や仲間づくり、情報収集に活用することが大切であることを理解できる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養士会の活動に参加し、仲間づくりができる	Ⅲ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
職業人(医療職)としてふさわしい態度や行動規範	組織人(職業人)としてふさわしい態度や行動規範の理解	施設の理念・目標を理解し、それを実現しようと努力することができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	8-1, 2	FG80
		施設において、食育の視点から「保育課程」の作成をコーディネートし、リーダーシップを発揮することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		個別指導計画の作成に管理栄養士・栄養士としての役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」を理解し、給食部門における食育を実施できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		業務上の報告・連絡・相談を適切に行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養部門の円滑な運営	決められた業務を時間内に実施できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-1～8 7-1 8-3	
		栄養部門の目標を設定し、課題解決を図ることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		スタッフの業務遂行能力を評価できるとともに相談にのることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		労働安全衛生法に基づいた労務管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		費用対効果を考えた選択ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		栄養部門の業績評価ができる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ		
		所属長や幹部に栄養部門の役割や成果あるいは要求等を根拠をもって主張できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		関連委員会を運営できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
食と栄養に関する基礎知識	国の施策の方向の理解	専門職として、国や地方自治体の公衆衛生活動の推進方向性を理解し、協働できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-1	FG21 FG412
	食事摂取基準や各種ガイドラインの理解	栄養管理や指導に必要な食事摂取基準やガイドライン等の最新知識を理解し活用できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	2-3	FG23
	薬と食物の相互作用の理解	薬と栄養・食物との相互作用を理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-4	
	保健機能食品や栄養成分表示制度の理解	サプリメントや病者用食品，機能性食品を理解し、適切に活用できる	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	Ⅳ	2-5,6	
	栄養の指導の概念の理解	「栄養の指導」の本質とその実践形態を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-2	
	栄養と栄養素	各種栄養素の主な役割と代謝を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-5	FG23 FG25
		成長期に応じた各栄養素の代謝機能を理解し、業務が遂行できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
食事管理プロセス	献立の調整	施設における食事計画を作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	2-3 3-1～4	FG23
		食品構成表が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		施設食事計画に基づいた献立を作成することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食事摂取基準を理解し、一人ひとりに適切な食事を提供することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		児童の特性、地域性に対応した献立の工夫ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食数管理を含む食事オーダー管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
食事管理プロセス	調理・配膳	調理標準作業書が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5,6	
		調理体制を整備し、評価・向上への取り組みができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		機器・器具などの管理・点検・整備を行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食材管理	食材料に関する法的規制等に精通し、遵守できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-5,6 8-1	FG35
		適切な食材料の発注・検収・在庫管理等ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食材料に関する経営管理分析ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	感染対策	感染症対策マニュアルに基づいて対応できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-8	FG50
		食事提供部門の感染対策整備と施設内感染防止のための体制づくりができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	食品衛生管理	大量調理マニュアルに基づいた衛生管理ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-7	FG37
		代替給食システムが構築できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		衛生管理のためにスタッフや納品業者などへ教育指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	評価と記録	検食を実施し、評価後に献立や調理へのフィードバックをすることができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	3-6 5-2	
		嗜好調査を適切に実施し、解析・評価を行い献立や調理業務に反映できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		給食管理の記録を適切に行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
栄養ケアプロセス	栄養マネジメントの概念の理解	栄養マネジメントを理解し、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-1	FG46
	栄養管理記録	栄養記録の意義を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-10	
		栄養ケアの記録を書くことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養スクリーニングの理解と実践	栄養スクリーニングの方法を理解し、実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-2	
	栄養アセスメントの理解と実践	情報を整理し、栄養状態を適切に評価することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-3	
	栄養アセスメントの記録	栄養アセスメントした根拠と、その結果を記録することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養診断の理解と実践	栄養診断の概念を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-4	FG44
		対象者に合わせた栄養診断ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養介入の計画	栄養診断に基づき、施設における「食育の計画」を作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-5	FG45 FG47
		保育指導計画に基づき食育を保育者と連携して計画することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	目標設定と行動計画	児童の発達を踏まえた「食育の計画」作成にリーダーシップを発揮することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	行動変容の理論	行動科学的技法を用いた指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-6,7	FG45 FG46
	カウンセリング	コミュニケーションスキルを活用して利用者を理解し、指導に活かすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	個人を対象とした栄養指導	栄養診断に基づき適切な指導計画が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		授乳・離乳を理解し、離乳の計画が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食物アレルギー、肥満・やせ等の個別の指導計画が作成できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	集団を対象にした栄養指導	指導計画に基づいた報告書が書くことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		FG47
	栄養指導媒体	対象に応じた課題を抽出して指導計画を立案し、実践ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		FG23 FG25
		効果的な指導用媒体を工夫、作成、活用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	他職種等との連携・地域連携	チームでの活動に参加し管理栄養士の役割を果たすことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-8 4-11,12	FG30 FG47
		保育指導計画に基づいた食育を保育者と連携して計画・実践できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		食育の実践を保護者や地域に子育て支援の一環として発信できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		FG47 FG412
		地域の子育て支援事業に取り組むことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		地域の関係機関との連携により食育を推進できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		ボランティア活動を推進することができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
	栄養モニタリングと評価	適切な指標を用いてモニタリングと評価ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	4-9	FG49
	安全管理	インシデントやアクシデントの分析を行い、その防止のための体制づくりができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-1,2	FG50 FG61

大項目	内 容	目　　標	経験年数における到達レベル				基本研修	実務研修
			3年	5年	10年	15年以上	中項目番号	項目番号
リスクマネジメント	安全管理	食物アレルギーについて理解し、体制整備、緊急時の対応について提言できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	5-3	FG23
	災害時緊急対策	防災マニュアル・災害時マニュアルにもとづいて行動できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	6-1	FG61
		非常食の備蓄量や消費期限を把握し適切な保管できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		非常時の食事提供体対策を整備し、運用できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
調査研究	**研究**	課題解決に向けた調査・研究に、取組むことができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	7-1	FG71
		調査・研究に取組み、研究発表できる（研究会、学会など）	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		
		論文を作成することができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅱ	Ⅲ		
	教育	後進の管理栄養士・栄養士の教育育成が行うことができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		FG72
		施設で受けている臨地実習の全体像が把握できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
		学生の特性を理解し，実習目的が達成できる指導ができる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
関連法規	関連法規の理解	専門職として必要な関連法規を理解し、説明できる	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ	8-1～3	FG80
		根拠となる関連法規を知り、法に準拠して業務の推進ができる（児童福祉法・食育基本法・保育所保育指針）	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	Ⅳ		
分野別基本的実務遂行能力		児童の発育・発達の特徴を理解し、栄養の指導にいかすことができる	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ		FG23

※福祉分野では「栄養ケアプロセス」を介護保険等にあわせ「栄養マネジメント」としています。

資料２　基本研修項目一覧

※＜研修時間＞　講義１単位：90分、演習１単位：180分

大項目	中項目	小項目	必修研修	研修形式		研修合計単位数
				講義（1単位：90分）	演習等（1単位：180分）	
１.専門職としての役割と倫理綱領	１.専門職としての役割と倫理綱領	医の倫理 生命倫理 患者・障害者の権利 インフォームドコンセント 守秘義務 管理栄養士・栄養士倫理綱領 コミニュケーション	必須	1		1
2.食と栄養に関する基礎知識	2-1.国民の健康の増進の総合的な推進	健康日本２１（第二次） 健康づくりのための身体活動基準（指針） こころの健康・休養・禁煙	必須	1		1
	2-2.栄養の指導	日本栄養士会が目指す管理栄養士・栄養士の将来像	必須	1		1
	2-3.根拠に基づいた栄養管理	各種ガイドライン 食事摂取基準 最新の栄養療法の取り組み 各職種の取り組み	必須	2		2
	2-4.栄養（食物）と医薬品の影響	栄養（食物）が医薬品に及ぼす影響 医薬品が栄養（食物）に及ぼす影響		1		1
	2-5.栄養素の消化と吸収（代謝）	栄養素の消化吸収 栄養素の代謝 栄養代謝異常と疾患	必須	1		1
	2-6.保健機能食品と栄養成分表示制度	医薬品と健康食品 栄養の質的評価（利用効率） 表示すべき事項 強調表示の基準		1		1
3.食事管理プロセス	3-1.対象者の把握	個人データベースの解釈と活用 集団データベースの解釈と活用		1	1	2
	3-2.栄養食事基準	栄養食事基準の作成				
	3-3.食品構成	食品構成の作成				
	3-4.献立計画	献立作成のポイント 献立作成の方法		1		1
	3-5.実施献立（調理・盛付・配膳・食材料管理）	大量調理システム（クックチルなど） 調理スタッフとの連携				
	3-6.献立評価・食事管理の改善	検食 摂取量把握 食品構成・献立の評価改善				
	3-7.衛生管理	スタッフの衛生管理 食材の衛生管理 施設の衛生管理		1		1
	3-8.感染対策	標準予防策				
4.栄養ケアプロセス	4-1.栄養ケアプロセス	栄養ケアプロセス 栄養管理法の選択法 ＰＤＣＡサイクル 栄養管理の質的向上	必須	1		1
	4-2.栄養スクリーニング	栄養スクリーニングの項目 栄養スクリーニングの方法（SGA） 栄養障害のリスク判定	必須	4	※3	7
	4-3.栄養アセスメント	臨床診査 身体計測（身体測定技術の習得） 臨床検査 栄養素等摂取量 既往歴 予後判定	必須			
	4-4.栄養診断	栄養診断の目的と方法 栄養診断の項目 （摂取量、臨床栄養、行動と生生活環境） 栄養診断の記録	必須			
	4-5.栄養診断にもとづいた管理計画（栄養介入）	必要栄養素等量 栄養補給 栄養教育 多職種との協働	必須			

大項目	中項目	小項目	必修研修	研修形式		研修合計単位数
				講義（1単位：90分）	演習等（1単位：180分）	
4.栄養ケアプロセス	4-6.個人を対象とした栄養指導（栄養介入）	問診方法 食事評価 食事療法プラン提示（各ガイドライン活用） 栄養食事指導記録 行動変容・カウンセリング		1	1	2
	4-7.集団を対象とした栄養指導（栄養介入）	健康の保持・増進のための集団栄養食事指導 疾病の予防・治療のための集団栄養食事指導 多職種（チーム）での取り組み 栄養食事指導記録		1		1
	4-8.栄養指導時に必要な献立と調理（栄養介入）	食品構成表 具体的な献立（社会資源の活用） 食事療養のための調理指導		1		1
	4-9.栄養管理のモニタリング・再評価	栄養モニタリング項目 栄養モニタリングの方法 問題点の抽出 評価（再評価）項目 栄養とQOL 栄養管理体制（品質）の改善	必須	1	1	4
	4-10.栄養管理記録	問題指向型システム（POS） 栄養管理の記録（SOAP）	必須	1	1	
	4-11.チーム（多職種）による栄養管理	各種チームの組織と特徴 各職種の役割 クリニカルパス	必須	1		1
	4-12.地域連携	家庭地域における栄養・食生活管理支援 施設間連携 栄養ケア・ステーション 栄養管理情報の共有項目 栄養管理情報の共有システム	必須	1		1
5.リスクマネジメント	5-1.栄養管理のリスクマネジメント	（インシデント管理）		1	1	2
	5-2.給食管理のリスクマネジメント	（インシデント管理）				
	5-3.食物アレルギー	アレルゲンとなる原因食品				
6.非常時の緊急体制	6-1.非常時の食事提供	備蓄食品と備蓄量 食事提供マニュアル		1		1
7.調査研究	7-1.研究方法・研究発表	知識や技術の習得・プレゼンテーション 研究デザイン データ解析 研究会・地方会・全国学会・国際学会		1	1	2
8.関連法規	8-1.栄養関連法規	健康増進法 食品衛生法 健康保険法など		1		1
	8-2.ライフステージと栄養関連法規	食育基本法 高齢者の医療の確保に関する法律 介護保険制度と栄養管理 母子保健法等				
	8-3.その他	労働基準法（委託・派遣・妊婦の就業etc）				
9.その他						
基本研修総単位数				27	9	36
必須研修単位数（再掲）				15	5	20

※４.栄養ケアプロセスの「中項目」4-2～4-5の講義は、各中項目を１単位として実施し合計４単位となります。演習「※3単位」は、各中項目ごとに行うのではなく「4-2栄養スクリーニング」→「4-3栄養アセスメント」→「4-4栄養診断」→「4-5栄養管理計画」までの４つの項目を総合的な演習として開催します。

資料３ 実務研修内容【分野別】: 以下の内容を参考にして講義・演習が組み立てられます。

１）臨床栄養分野

臨床栄養（項目番号：R23-101～111、R23-200）

科目名	病態栄養	単位数	講義 6 単位 演習 5 単位

【目標】
疾患と病態栄養、栄養・食事療法について理解し、効果的な栄養の指導を行うことができる。
【講義】
１）消化器疾患
２）代謝疾患
３）呼吸器疾患
４）循環器疾患
５）腎疾患
６）血液疾患
７）その他の疾患
８）周産期医療
９）救急・救命医療
１０）外科疾患と栄養
１１）緩和医療
【演習】グループワーク：症例検討

臨床栄養（項目番号：R23-112）

科目名	食物アレルギー	単位数	講義 1 単位

【目標】
食物アレルギーの病院におけるガイドラインを周知し、常食・治療食におけるアレルギー代替食を提供するスキルを習得し実践できる。また、食物アレルギーに対する栄養食事指導を適切に行うことができる。
【講義内容】
・食物アレルギーの最新情報
・病院におけるアレルギー対応ガイドライン
・常食・治療食時の代替食の考え方
・摂食・誤食防止への対応

臨床栄養（項目番号：R23-118、R23-218）

科目名	摂食・嚥下機能	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
摂食・嚥下機能の未発達と変化、原因疾患による機能の特徴、口腔内ケアの必要性、摂食・嚥下障害者への食事支援方法について理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】【演習】 福祉栄養（FS23）に準じる。

臨床栄養（項目番号：R23-119）

科目名	認知症	単位数	講義 1 単位

【目標】
認知症の病態と特徴を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】福祉栄養（FS23）に準じる。

臨床栄養（項目番号：R23-120）

科目名	褥　瘡	単位数	講義 1 単位

【目標】
褥瘡の発生要因と病態を理解し、褥瘡の予防、治療に向けた環境、栄養管理を理解する。褥瘡の予防、治療ガイドラインに基づき、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】福祉栄養（FS23）に準じる。

臨床栄養（項目番号：R23-121）

科目名	COPD とサルコペニア	単位数	講義 2 単位

【目標】
COPD とサルコペニアの発生要因と病態、治療に向けた環境、栄養管理を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】福祉栄養（FS23）に準じる。

臨床栄養（項目番号：R37-101）

科目名	衛生管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
食事提供にかかる衛生管理基準を習得し、医療従事者としての衛生管理のための業務上の注意点を学び、病院における衛生管理を適切に実施できる。
【講義内容】
・適切な食材料の発注・検収・在庫管理を行うための適切な管理基準と体制
・7S の理解
・一般衛生管理プログラムの理解
・HACCP 衛生管理の理解
・病院栄養士・管理栄養士にゆだねられる衛生管理

臨床栄養（項目番号：R43-102、R43-202）

科目名	栄養評価 （栄養アセスメント）	単位数	講義 2 単位 演習 2 単位

【目標】
臨床での栄養アセスメントは、栄養診断、栄養介入を目的に患者の栄養状態を種々の栄養指標を用いて適切に評価することが重要である。栄養アセスメントによる経済的・臨床的栄養状態の評価とその効果を内外に公表するためのスキルを習得し、適切な栄養評価を行うことができる。
【講義内容】
・ 栄養アセスメントによる経済的・臨床的栄養状態の評価
・ 病態別、対象者別栄養評価
・ 評価を公表するための統計処理
・ 評価を公表するための研究発表スキル
【演習】グループワーク：症例検討
1 グループ 5～6 人で構成するグループでディスカッションする。個々に症例の栄養スクリーニング、栄養アセスメントを行った後、グループディスカッションして、栄養評価（アセスメント）結果を関係他職種に根拠に基づき説明する。

臨床栄養（項目番号：R44-101）

科目名	栄養診断	単位数	講義 1 単位

【目標】
栄養アセスメントで得られたデータを用いて、栄養処方、栄養介入によって解決あるいは改善を図ることができる栄養問題を総合的に判断し、標準化された栄養診断用語を用いて記録することができる。

【講義内容】
- 適切な栄養指標による栄養アセスメント
- 寄与する危険因子・原因の決定
- 病因と身体徴候・症状
- 栄養診断の実施と記録（PES 報告）

臨床栄養（項目番号：R45-105、R45-205）

科目名	栄養管理計画と再評価	単位数	講義 2 単位 演習 2 単位

【目標】
栄養管理をするにあたって、栄養管理者は対象者一人ひとりについて適切な栄養の指導をし、問題を解決しなければならない。そのためには、一人ひとりの情報を把握し、評価・判定（栄養診断）、計画立案、実施・モニタリングを繰り返し問題解決するための栄養管理計画書を作成し、それにそった栄養管理を行うことができる。
さらに院内での栄養管理体制の見直しと、他職種と連携がスムーズに行えるための環境整備を実施することができる。

【講義内容】
- 栄養管理計画の評価
- 病態別栄養管理計画作成
- 栄養管理体制の見直し及び他職種連携
- 栄養管理計画の効果指標

【演習】
受講者の提出した事例・症例を基にグループワークで討議し、その事例・症例に対しての栄養管理計画作成と効果指標を検討する。

臨床栄養（項目番号：R45-107、R45-207）

科目名	栄養補給法	単位数	講義 2 単位 演習 2 単位

【目標】
①栄養素の代謝についての知識を元に、経腸、経静脈、経口での栄養管理法を理解し、適切に選択、提案することができる。
②合併症の対応法を学び、病態別、対象者別の栄養補給について、それぞれに対応した最善の栄養補給法が提案できる。
③病態別、対象者別の栄養補給の効果と改善点について提案することができる。

【講義内容】
- 病態別栄養素の代謝について（合併症・重症者・ICU・HCU）
- 経腸栄養製品（剤）や栄養補助食品の種類と内容
- 静脈栄養剤の種類と内容
- 栄養補給法を選択と評価について

【演習】グループワーク：症例検討

臨床栄養（項目番号：R46-106、R46-206）

科目名	栄養指導（個人）	単位数	講義 2 単位 演習 2 単位

【目標】
①合併症を理解し、病態を改善するための栄養食事指導ができる。
②栄養食事指導の報告を SOAP 方式で記録できる
③栄養食事指導の成果を、発表することができる。
【講義内容】
・栄養食事指導の情報を多職種での共有と、栄養治療への活かし方
・栄養評価に基づいた効率的なプランの作成
・POS の考え方と SOAP 方式による栄養指導記録
・診療情報としての活用
・栄養指導プランの作成
・指導報告書の作成（SOAP 方式）
・高度なコーチング技術
・行動科学・心理学
・指導効果の統計処理
【演習】グループワーク：症例検討
1）1 グループ 7~8 人で構成し、テーマに沿って提示された症例について検討し、意見をまとめて発表する。
2）各グループの発表に対する質疑応答とまとめ

臨床栄養（項目番号：R47-103、R47-203）

科目名	栄養指導（集団）	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
①同じ疾患を持った集団に対しての指導内容を計画・立案し、スムーズな運営ができる
②栄養指導・教室のグループダイナミクスの効果発揮ができる運営が行なえる。
③会話をとおして対象者の心理を把握し、対象者の心理ステージに合わせた指導技法を駆使することができる。
【講義内容】
・グループダイナミクス
・心理ステージと行動理論
・集団指導の効果と統計処理
【演習】グループワーク
1）1 グループ 7 ～ 8 人で構成し、下記のテーマで集団指導の目的や実施上の注意事項を話し合い、まとめて発表する。
　a）食事療法の意義　b）嗜好品について　c）献立の調整
　d）外食の取り方　e）減塩食の取り方　など
2）各グループの発表に対する質疑応答
3）主な疾患
　a）糖尿病　b）腎臓病　c）肝臓病　d）高血圧　e）脂質異常症
　f）心疾患　g）呼吸器疾患　h）その他疾患

臨床栄養（項目番号：R411-101、R411-201　）

科目名	チーム医療	単位数	講義 2 単位 演習 2 単位

【目標】
チーム医療における管理栄養士・栄養士の役割について学ぶ。
①各チームの特徴とチームの一員としての栄養管理技術を習得する。
②チーム医療に参画し、管理栄養士・栄養士の役割を果たすことができる。
　a）栄養サポートチーム、b）褥瘡対策チーム、c）緩和ケアチーム、d）糖尿病教育チーム、e）感染対策チーム、f）心臓リハチーム、g）摂食嚥下チームなど

【講義内容】
・ホスピタリティマナー
・各チームの必要性とチーム活動に必要な知識
・カンファレンス・回診参加のためのコミュニケーションスキル
・各チームにおける管理栄養士の役割の理解
【演習】グループワーク

臨床栄養（項目番号：R411-102、R411-202）

科目名	クリティカルパス	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
①クリティカルパスの必要性とその意義について、疾患別の標準的な治療計画書と栄養管理計画から効果的な運用について知識を習得する。
②クリニカルパスの作成：栄養管理の精度を高めるための計画を提案し、定期的な見直しを行うためのポイントを学びパスを作成する。
③食事提供の視点、栄養食事指導、栄養介入・評価の視点から、パスを検討し、効果的に運用することができる。
【講義内容】
・ クリティカルパスの意義
・ クリティカルパスの種類と運用
・ クリティカルパスの内容の評価と評価方法
・ 定期的なパスの見直し
・ 食事提供の視点からのパス運用
・ 栄養食事指導からのパス運用
・ 栄養介入・評価の視点からのパス運用
【演習】グループワーク

臨床栄養（項目番号：R412-101、R412-201）

科目名	医療連携	単位数	講義 2 単位 演習 2 単位

【目標】
医療福祉現場は、急性期病院、療養型病院、介護施設、グループホームなど施設の機能分化が進んでいて、長期的な支援が必要となる高齢者においては、複数の医療機関での治療が必要となるケースが多くみられる。栄養管理に関する情報は、患者治療や療養において重要である。
地域医療連携の意義と実践にあたり必要な知識とスキルを習得し、医療連携を推進することができる。
【講義内容】
・ 退院時サマリー（情報提供書）の目的と必要な情報
・ 地域医療連携支援と栄養管理情報
・ 医療連携のシステム構築のための環境整備
・ 連携施設の管理栄養士・栄養士との情報交換
多職種連携のあり方
【演習】グループワーク
1）多職種による栄養管理に関するディスカッション
2）チーム医療において管理栄養士・栄養士として栄養管理の提案ができる

臨床栄養（項目番号：R50-101）

科目名	医療安全管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
①食中毒事故・異物混入・誤配膳など様々な事故が起こる可能性を理解し事故防止のためのリスク把握と対策を知る。
②事故が発生した場合の緊急時対応マニュアル等の整備に必要な知識を習得する。
③院内感染による対象者への影響や医療従事者としての感染症予防のための業務上の注意点を知る。
④日常業務の中でリスク管理ができ、安全に配慮して院内体制の構築を図ることができる。

【講義内容】
- 院内の医療安全のマニュアル作成
- 栄養間におけるリスク把握と医療安全
- インシデント・アクシデント報告書と業務改善方法
- 事故分析と再発防止、体制つくり

臨床栄養（項目番号：R50-104、R50-204）

科目名	院内感染対策	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
院内感染による対象者への影響や医療従事者としての感染症予防のための業務上の注意点を学び、院内感染対策を計画し、実践できる。

【講義内容】
- 感染症の理解、院内感染対策マニュアルへの対応
- 標準予防策の実施
- 課内における感染症発生時の役割分担
- 栄養部門内の感染対策整備と院内感染防止のための体制づくり

臨床栄養（項目番号：R61-101）

科目名	災害時対応	単位数	講義 1 単位

【目標】
①災害時防災マニュアルに基づいて、発生時における緊急行動計画や、非常時における対応が説明できる。
②非常食に関する備えや運用について説明できる。
③非常食の常備ができ、それらを随時活用する体制が構築できる。

【講義内容】
- 防災マニュアルにもとづいた緊急時行動計画
- 非常食の種類と具体的活用法（備蓄量・消費期限）
- 非常時の対応スキル
- 非常時の食事提供対策の運用法

臨床栄養（項目番号：R71-101）

科目名	調査研究	単位数	講義 1 単位

【目標】
調査研究の手法を学ぶことによって、業務の評価を明確にし、業務の質の向上を行うとともに、結果を研究発表や論文にまとめることができる。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS71）に準じる。

臨床栄養（項目番号：R72-101）

科目名	指導力の養成	単位数	講義 1 単位

【目標】
実習生へ日常業務についての実務や書類の整え方についての指導方法を計画し、適切な指導を行う事ができる。また、後進に適切な指導・助言するための知識と技術を習得し、実施することができる。
【講義内容】
- 実習生の受け入れと指導
- 職場の後進の指導
- 同僚・多職種とのコミュニケーションのあり方

2）学校栄養分野

学校栄養（項目番号：G21-102～103）

科目名	身体活動基準の理解と活用	単位数	講義 2 単位

【目標】
健康づくりのための身体活動基準・指針を理解し活用できる。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS21-102～103）に準じる。

学校栄養（項目番号：G21-105～108）

科目名	スポーツ栄養	単位数	講義 4 単位

【目標】
公認スポーツ栄養士の役割と活用を理解するとともにスポーツ栄養学について理解を深め、児童生徒への指導に活用する。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS21-105～108）に準じる。

学校栄養（項目番号：G23-112）

科目名	食物アレルギー	単位数	講義 1 単位

【目標】
①食物アレルギーがある児童生徒も、楽しく安全な学校生活を送り、成長に合わせた十分な栄養が摂取できる給食提供の対応方法を習得する。
②児童生徒及び保護者に対して、個別的な相談食事指導の要点を理解する。
③各校（施設）において作成された食物アレルギー対応マニュアルをもとに個別対応ができる。
【講義内容】
- 食物アレルギーの最新情報
- 食物アレルギーに対する個別的な栄養相談の方法
- 学校給食提供時における対応の方法

学校栄養（項目番号：G25-101）

科目名	栄養生理　栄養素と代謝	単位数	講義 4 単位

【目標】
管理栄養士・栄養士の専門性を生かすための栄養生理学の基礎をさらに深め、児童生徒に栄養素と代謝について説明し、食育の推進を図ることができる。
【講義項目】
- 代謝の仕組み
- 糖質代謝（糖質の構造・機能・代謝）
- たんぱく質代謝（アミノ酸の代謝）
- ミネラル代謝
- 脂質代謝
- 免疫
- 消化・吸収不良の病態
- 血液循環
- 腎臓機能

学校栄養（項目番号：G25-102）

科目名	栄養教育のための栄養生理	単位数	講義 3 単位

【目標】
栄養素の代謝に基づいて、食育のための指導資料の作成や児童生徒一人ひとりに応じた栄養食事指導ができる。
【講義項目】
- 体の構造と機能及び疾病の成り立ち
- 栄養成分の構造と機能
- エネルギー代謝
- 栄養素と代謝
- 臨床栄養

学校栄養（項目番号：G32-101、G32-201）

科目名	学校給食摂取基準	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
日々の給食献立は地域性及び子どもの実態を把握し、個々の学校での学校給食摂取基準を算定し、作成をする必要がある。学校給食摂取基準の算定方法や個に応じた給食の提供方法等を理解し、個々の学校に合わせて学校食事摂取基準を作成することができる。
【講義内容】
- 学校給食摂取基準の活用

【演習】
データ入力の実際
【参考図書】
日本人の食事摂取基準

学校栄養（項目番号：G34-101）

科目名	栄養補給法	単位数	講義 1 単位

【目標】
学校給食食事摂取基準を活用し、個々に合わせた給食提供ができる。
【講義内容】
- 学校給食摂取基準値について
- 給食施設別の給食摂取基準値の算出
- 特別支援学校の給食運営の特徴の理解
- 個別対応児童への献立作成のあり方

学校栄養（項目番号：G34-102）

科目名	献立作成	単位数	講義 1 単位

【目標】
学校給食の管理運営について理解し、食育を行う上で教材となる献立作成ができる。
【講義内容】
- 学校給食摂取基準に基づいた魅力ある献立作成
- 児童生徒の食品構成表の作成
- 地産地消、郷土食への取り組みと献立への工夫

学校栄養（項目番号：G35-101）

科目名	食材料管理	単位数	講義 1 単位

【目標】
多彩な学校給食の管理運営について理解し、適切な食材管理ができる。
【講義内容】
・ 食材料に関する法的規制等の理解
・ 適切な食材料の発注・検収・在庫管理のあり方
・ 食材料に関する経営管理分析

学校栄養（項目番号：G35-103）

科目名	配膳・調理	単位数	講義 1 単位

【目標】
学校給食の管理運営について理解し、配膳・調理指導ができる。
【講義内容】
・ 食数管理・配膳時間の調整について
・ 単独校調理、センター方式の特徴と理解
・ 適切な調理から片付けまでの指導を行うための作業手順書の整備
・ 調理体制の整備と評価・改善への取り組みについて

学校栄養（項目番号：G37-102）

科目名	学校給食における衛生管理	単位数	講義 1 単位

【目標】
調理や食材料管理をする上で必要な衛生管理について学び、安全でおいしい給食を提供することができる。
【講義内容】
・ 調理作業指示書作成手順
・ 作業工程表・作業動線図を作成する
・ 適切な食材料の発注・検収・在庫管理を行うための適切な管理基準と体制
・ 衛生について児童生徒や教職員への指導
【参考図書】
調理場における衛生管理&調理技術マニュアル（文部科学省）
学校給食調理従事者研修マニュアル（文部科学省）

学校栄養（項目番号：G43-101、G43-201）

科目名	スポーツ栄養マネジメント（アセスメント）	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
アスリートや健康の維持増進のために身体活動量が多い対象者に対して必要なアセスメントについて、理解・実践できる。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS43-101）に準じる。

学校栄養（項目番号：G44-102）

科目名	栄養診断	単位数	講義 1 単位

【目標】
発育測定等でのデータや成長曲線作成、食事摂取状況などから個々の児童生徒の発達について総合的に栄養診断ができる。
【講義内容】
・ 適切な栄養指標による栄養アセスメントと栄養診断
・ 食事摂取基準に対応した栄養アセスメントと栄養診断
・ 寄与する危険因子の決定
・ 栄養ケアの記録

学校栄養（項目番号：G45-106）

科目名	栄養管理計画	単位数	講義 1 単位

【目標】
栄養ケアプロセスに従って児童生徒の喫食量や生活習慣に配慮した指導方法を理解し、食育に活用できる。
【講義内容】
・ 栄養診断に基づいた適切な指導方法
・ 栄養診断に基づいた献立のあり方

学校栄養（項目番号：G46-101）

科目名	対象者理解	単位数	講義 1 単位

【目標】
初等・中等諸学校での対象者を理解し、児童生徒の発達に応じた食育の推進を図ることができる。
【講義内容】
・ 幼・小・中・高・特別支援学校の教育特性を理解する
・ 児童生徒の発達段階を理解する
・ 発達に応じた接し方や言葉のあり方

学校栄養（項目番号：G46-102、G46-202）

科目名	カウンセリング技法	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
肥満・痩身・アレルギー・偏食、さらには生活習慣病などの児童生徒に対して個別指導は重要な課題である。児童生徒や保護者から信頼を得られるカウンセリングの方法や技術を習得し、実践できる。
【講義内容】
・ 個別指導と集団指導の特徴
・ 個別指導に必要とされる技法
【演習】グループワーク
カウンセリング技法の実践

学校栄養（項目番号：G46-109）

科目名	個別指導（食事指導・食事管理）	単位数	講義 3 単位

【目標】
「子どもの食事指導、支援プログラム」を使用した個別指導の実際について習得し、実践できる。
【講義内容】
・ 「子どもの食事指導、支援プログラム」を使用した食事指導（肥満･痩身･貧血･糖尿病）

学校栄養（項目番号：G46-111）

科目名	食育のための行動科学	単位数	講義 1 単位

【目標】
児童生徒が自己効力感を高め、生涯における健康づくりに結びつけることができるように行動科学を活用し、食育を行うことができる。
【講義内容】
・ 行動科学とは
・ 評価のあり方
・ 偏食を治すための指導方法

学校栄養（項目番号：G47-101、G47-201）

科目名	対象者に合わせた効果的な情報提供方法	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
食に関する指導を行う上で、指導内容が効果的に対象者に伝わるような方法を習得し、実践できる。
【講義内容】
・ 「伝えたいことと知りたいことの溝を埋めるとは」とは
・ 対象者に合わせた最適なプレゼン方法
・ 伝えたい情報に対しての資料等の活用方法
・ パワーポイント資料作成時の注意点
【演習】グループワーク
対象者に合わせた効果的な情報提供方法について

学校栄養（項目番号：G47-102）

科目名	集団栄養指導	単位数	講義 1 単位

【目標】
学級・学年・全校集会・保護者対象等、食育を行う集団に合わせた指導について理解し、計画立案、教材作成、指導を行うことができる。
【講義内容】
・ 対象者の食生活評価と栄養食事指導計画の作成法
・ 食育指導教材の作成の進め方
・ 行動化学的技法を用いた食育の指導法について
・ 給食時間や教科での食育の指導の進め方

学校栄養（項目番号：G411-103）

科目名	多職種連携①	単位数	講義 1 単位

【目標】
仕事の効率化を図るために教職員・委託会社等の他、教育委員会・関係役所等と連携し、円滑に職務を遂行する方法を身につけ、実践できる。

【講義内容】
- 学級担任・養護教諭との連携推進の意義
- 多職種との連携事業の効果的な進め方
- チームでの問題解決手法について

学校栄養（項目番号：G412-102）

科目名	地域連携①	単位数	講義 1 単位

【目標】
保護者・地域住民との関わりや地域の生産者との円滑な交流などを通して、食育の推進に共通理解を図り、協力を得ることができるよう、食育コーディネーターとしての役割を果たすことができる。

【講義内容】
- 学校・家庭・地域の連携した食育活動について
- 地域の食育機関との連携の進め方
- 地域の食育関連事業への関わり方
- 地域の食育コーディネーターとしての役割

学校栄養（項目番号：G412-104）

科目名	学校・家庭・地域が連携した食育の推進	単位数	講義 1 単位

【目標】
児童生徒が食に関する理解を深め、日常の生活の中で実践していくためには、家庭や地域と連携を図ることが必要である。その考え方や方法を習得し、学校・家庭・地域との連携・調整の要としての役割を果たすことができる。

【講義内容】
- 連携の基本的な考え方
- 家庭との連携の進め方
- 地域との連携の進め方

【参考図書】
食に関する指導の手引き　－第一次改訂版－　（文部科学省）

学校栄養（項目番号：G50-103）

科目名	校内感染対策	単位数	講義 1 単位

【目標】
幼児から高校生までを扱う学校保健分野での感染症について理解し、日々の衛生管理に活かすことができる。

【講義内容】
- 学校における感染症の理解
- 感染症予防策の実施
- 感染症発生時の対応と役割分担
- 給食従事者の衛生管理対策整備と体制づくり

学校栄養（項目番号：G61-101）

科目名	災害時対応	単位数	講義 1 単位

【目標】
①災害時防災マニュアルに基づいて、発生時における緊急行動計画や、非常時における対応スキルを習得する。
②非常食に関する備えや運用について学ぶ。
③非常食の常備ができ、それらを随時活用する体制の構築ができる。
【講義内容】臨床栄養（R61-101）に準じる。

学校栄養（項目番号：G71-101）

科目名	調査研究	単位数	講義 1 単位

【目標】
調査研究の手法を学ぶことによって、業務の評価を明確にし、業務の質の向上を行うとともに、結果を研究発表や論文にまとめることができる。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS71）に準じる。

学校栄養（項目番号：G72-101）

科目名	指導力の養成	単位数	講義 1 単位

【目標】
学校給食に関する日常業務を、実習生に指導するための計画立案や実務を通じた適切な指導を行うスキルを学ぶ。また、後進に適切な指導・助言するための知識と技術を習得し実践することができる。
【講義内容】臨床栄養（R72-101）に準じる。

3）健康・スポーツ分野

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS21-101）

科目名	生活習慣病の発症予防と重症化予防	単位数	講義 3 単位

【目標】
がん、循環器疾患、糖尿病及び COPD（慢性閉塞性肺疾患）対処するため、一次予防に重点を置いた対策を推進するとともに、合併症の発症予防や症状の進展等の重症化予防に重点をおいた対策が立案できる能力を身につけることができる。
【講義内容】公衆栄養（P21-101）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS21-102、103）

科目名	身体活動基準の理解と活用	単位数	講義 2 単位

【目標】
健康づくりのための身体活動基準・指針を理解し活用できる。
【講義内容】
1）身体活動基準・指針の経緯、目的、エビデンスの理解と活用
2）たばこ、睡眠、休養に関する知識の習得と指導での活用

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS21-104）

科目名	地域診断の進め方	単位数	講義 4 単位

【目標】
地域住民の食生活及び健康や生活習慣の実態をモニタリングする方法を学び、栄養・健康増進政策にいかすことができる。
①集団の健康評価の必要性を理解し、さまざまな栄養・健康増進政策による介入の効果を予測し、政策の選択、政策の実施、政策の評価ができる。
②政策の効果的・効率的な実施のために、地域の現状やニーズに合った計画策定と、実施後の評価及びそれに基づく計画・実施の修正ができる。
③特定検診のデータ、医療情報（レセプトデータ）と地域で実施した健康・栄養調査等の特徴を理解し、総合的な解釈を行うことができる。
【講義内容】公衆栄養（P21-104）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS21-105～108）

科目名	スポーツ栄養	単位数	講義 4 単位

【目標】
公認スポーツ栄養士の役割と活用を理解するとともにスポーツ栄養学について理解を深め、活用する。
【講義内容】
1）公認スポーツ栄養士の役割と活用
2）アスリートのタンパク質の摂取
3）アスリートの糖質の摂取
4）アスリートのサプリメントの活用とドーピング

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS23-101～111）

科目名	病態栄養	単位数	講義 6 単位

【目標】
疾患と病態栄養、栄養・食事療法について理解し、効果的な「栄養の指導」を行うことができる。
【講義内容】臨床栄養（R23-101～111）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS23-112）

科目名	食物アレルギー	単位数	講義 1 単位

【目標】
食物アレルギーの病院におけるガイドラインを周知し、常食・治療食におけるアレルギー代替食を提供できるようなスキルを習得し、実践できる。また、食物アレルギーに対する栄養指導を適切に行うことができる。
【講義内容】臨床栄養（R23-112）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS23-114）

科目名	小児の発育・発達	単位数	講義 3 単位

【目標】
子どもの発育・発達、年齢（月齢）における特徴、精神的発達の特徴を理解し、一人ひとりの発育・発達を踏まえた栄養の指導をすることができる。
【講義内容】福祉栄養（児童）（FG23-114）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS23-116）

科目名	成人期の栄養	単位数	講義 2 単位

【目標】
成人期の身体メカニズムを理解し、生活習慣病の重症化防止に日々の食事が大きく影響していることを理解し、食事管理に活かす事ができる。
【講義内容】給食管理（K23）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS23-117、KS23-217）

科目名	高齢者の栄養政策	単位数	講義 3 単位 演習 1 単位

【目標】
高齢者の食について理解すし、実践力を身につける（訪問する力、聞く力、まとめる力等、力量形成をはかる）。住民が社会生活を営むために必要な機能を維持・向上できるよう支援することができる。
【講義内容】【演習】公衆栄養（P23）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS23-121）

科目名	COPD とサルコペニア	単位数	講義 2 単位

【目標】
COPD とサルコペニアの発生要因と病態、治療に向けた環境、栄養管理を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】福祉栄養（FS23）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS25-101）

科目名	栄養生理　栄養素と代謝	単位数	講義 4 単位

【目標】
管理栄養士・栄養士の専門性を生かすための栄養生理学の基礎をさらに深め、児童生徒に栄養素と代謝について説明し、食育の推進を図ることができる。
【講義項目】学校栄養（G25）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS25-102）

科目名	栄養教育のための栄養生理	単位数	講義 3 単位

【目標】
栄養素の代謝に基づいて、食育のための指導資料の作成や児童生徒一人ひとりに応じた栄養食事指導ができる。
【講義内容】学校栄養（G25）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS30-104）

科目名	フードサービス	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食管理施設におけるフードサービスのあり方を学び、提案や改善ができる。
【講義内容】給食管理（K31）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS35-102）

科目名	食材料管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食管理施設の食材管理についてのノウハウを学び、実践できる。
【講義内容】給食管理（K35）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS37-101）

科目名	衛生管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食運営施設における衛生管理基準を理解し、発生する食品衛生危害に対する迅速な対応を習得し、実践できる。
【講義内容】給食管理（K37）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS43-101、KS43-201）

科目名	スポーツ栄養マネジメント（アセスメント）	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
アスリートや健康の維持増進のために身体活動量が多い対象者に対して必要なアセスメントについて、理解・実践できる。
【講義内容】
- 身体組成の測定法と評価法
- エネルギー消費量の推測（算出）方法と評価法
- トレーニング計画の理解（トレーニングの原理原則の理解）

【講義内容】
・ 身体組成の測定
・ エネルギー消費量の計算
【演習内容】
事例を用いて、身体組成やエネルギー消費量の評価を演習する。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS44-102）

科目名	栄養診断	単位数	講義 1 単位

【目標】
栄養アセスメントで得られたデータを用いて、栄養処方、栄養介入によって解決あるいは改善を図ることができる栄養問題を総合的に判断し、標準化された栄養診断用語を用いて記録することができる。
【講義内容】学校栄養（G44-101）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS45-101）

科目名	スポーツ栄養マネジメントの理解と活用	単位数	講義 4 単位

【目標】
アスリートや身体活動量の多い対象者に対する栄養管理法としてスポーツ栄養マネジメントを理解し、活用できる。
【講義内容】
・ スポーツ栄養マネジメントの理解
・ アスリートの栄養管理の実際と活用
・ アスリートの食事・食生活の特徴
・ アスリートの献立の特徴

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS46-101）

科目名	対象者理解	単位数	講義 1 単位

【目標】
初等・中等諸学校での対象者を理解し、児童生徒の発達に応じた食育の推進を図ることができる。
【講義内容】学校栄養（G46-101）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS46-102、KS46-202）

科目名	カウンセリング技法	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
肥満・痩身・アレルギー・偏食、さらには生活習慣病などの児童生徒に対して個別指導は重要な課題である。児童生徒や保護者から信頼を得られるカウンセリングの方法や技術を習得し、実践できる。
【講義内容】【演習】学校栄養（G46）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS46-109）

科目名	個別指導（食事指導・食事管理）	単位数	講義 3 単位

【目標】
「子どもの食事指導、支援プログラム」を使用した個別指導の実際について習得し、実践できる。
【講義内容】学校栄養（G46）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS46-110、KS46-210）

科目名	指導媒体の有効性と作成・活用方法	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
媒体の役割や作成方法・活用方法について学び、効果的な栄養食事指導に結び付けることができる。
【講義内容】【演習】地域栄養（T46）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS46-111）

科目名	食育のための行動科学	単位数	講義 1 単位

【目標】
児童生徒が自己効力感を高め、生涯における健康づくりに結びつけることができるように行動科学を活用し、食育を行うことができる。
【講義内容】学校栄養（G46）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS47-107、KS47-207）

科目名	食育と地域貢献	単位数	講義 1 単位 演習 2 単位

【目標】
①地域に根ざした、食育活動ができる。
②伝統的な郷土食の伝承と地域の産物を活かしたレシピの開発ができる。
【講義内容】【演習】地域栄養（T47-107）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS50-102）

科目名	感染症対策	単位数	講義 1 単位

【目標】
感染症を理解し、給食管理施設における体制作りと役割を学び、感染対策マニュアルへの迅速な対応ができる。
【講義内容】給食管理（K50）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS61-101）

科目名	災害時対応	単位数	講義 1 単位

【目標】
①災害時防災マニュアルに基づいて、発生時における緊急行動計画や、非常時における対応が説明できる。
②非常食に関する備えや運用について説明できる。
③非常食の常備ができ、それらを随時活用する体制が構築できる。
【講義内容】臨床栄養（R61）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS71-101）

科目名	調査研究	単位数	講義 1 単位

【目標】
調査研究の手法を学ぶことによって、業務の評価を明確にし、業務の質の向上を行うとともに、結果を研究発表や論文にまとめることができる。
【講義内容】
- 調査研究の目的、種類と方法
- データの解析・分析、結果や考察のまとめ方
- 研究上の倫理的配慮、個人情報の管理
- 文献検索等

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS72-101）

科目名	指導力の養成	単位数	講義 1 単位

【目標】
日常業務を遂行する上での行政業務と根拠法令を理解する。
臨地実習の受け入れにおいて計画的な実施と適切な指導を行うことができる。
【講義内容】臨床栄養（R72）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS90-101）

科目名	財務給食管理能力	単位数	講義 1 単位

【目標】
給食管理施設における財務数値管理の能力を磨き、実践できる。
【講義内容】給食管理（K90）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS90-102）

科目名	人事・労務管理	単位数	講義 1 単位

【目標】
給食管理施設の人事や労務管理について理解を深め、交渉や改善への提案ができる。
【講義内容】給食管理（K90）に準じる。

健康・スポーツ栄養（項目番号：KS 90-103、KS 90-203）

科目名	開業栄養士としての基礎知識	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
経営ノウハウを学び、個人事業主として、社会的信用･信頼を得て、収入の得られる仕事を獲得し、開業栄養士として、事業を継続することができる（開始することができる）。

【講義内容】【演習】地域栄養（T90）に準じる。

4）給食管理分野

給食管理（項目番号：K21-101、K21-201）

科目名	生活習慣病の発生予防と重症化予防	単位数	講義 3 単位 演習 1 単位

【目標】
生活習慣病の発生を予防し、重症化を予防するための考え方を学び、重症化予防に役立つ給食の提供ができる。

【講義内容】
・わが国におけるリスク要因別の生活習慣病死亡者の現状
・健康日本 21(第 2 次)に示された、栄養・食生活目標設定の考え方
・栄養・食生活の目標と生活習慣病予防との関連

【演習】
提供献立の改善　新規献立の作成　発表検討等

給食管理（項目番号：K21-102、K21-103）

科目名	身体活動基準の理解と活用	単位数	講義 2 単位

【目標】
的確なアドバイスやサポートができるようスポーツ栄養の基本的事項を学び、スポーツをする対象者に健全な栄養管理を行うことができる。

【講義内容】
1）スポーツ栄養の基礎・基本
2）スポーツをする対象者の栄養管理

給食管理（項目番号：K21-104）

科目名	地域診断の進め方	単位数	講義 4 単位

【目標】
健康を支え、守るための社会環境の整備に向け、ソーシャルキャピタルの向上、多様な活動主体による自発的取組の推進、健康の維持増進に重点をおいた対策が立案できる能力を身につけることができる。

【講義内容】
・ ソーシャルキャピタルの向上の取組について
・ 多様な活動主体による自発的取組の推進について
・ 健康格差の現状とその縮小に向けた取組について
・ 多職種との連携による政策立案プロセスなど事例を通じて学習する

【参考図書】
日本人の食事摂取基準
健康日本２１（第二次）

給食管理（項目番号：K23-101～106）

科目名	病態栄養	単位数	講義 3 単位

【目標】
疾患と病態栄養、栄養･食事療法について理解を深め、効果的な食事を提示することができる。

【講義内容】
1）消化器疾患
2）代謝疾患
3）呼吸器疾患
4）循環器疾患
5）腎疾患
6）血液疾患

給食管理（項目番号：K23-112）

科目名	食物アレルギー	単位数	講義 1 単位

【目標】
特定給食施設において、食物アレルギーのガイドラインを基にした指導が行える。
【講義内容】
・ 食物アレルギーの最新情報
・ 食物アレルギー関連ガイドラインの理解
・ 代替食の考え方
・ 摂食・誤食防止への対応
【関連図書】
食物アレルギー診療の手引き
食物アレルギーの栄養指導の手引

給食管理（項目番号：K23-116）

科目名	成人期の栄養	単位数	講義 2 単位

【目標】
成人期の身体メカニズムを理解し、生活習慣病の重症化防止に日々の食事が大きく影響していることを理解し、食事管理に活かす事ができる。
【講義内容】
・成人期の食を取り巻く現状と課題（生活習慣病の重症化等）
・代謝等の身体メカニズム
・成人期の栄養状態の把握
・身体にあった食品の選択

給食管理（項目番号：K25-101）

科目名	栄養生理　栄養素と代謝	単位数	講義 4 単位

【目標】
管理栄養士・栄養士の専門性を生かすための栄養生理学の基礎をさらに深め、児童生徒に栄養素と代謝について説明し、食育の推進を図ることができる。
【講義項目】学校栄養（G25）に準じる。

給食管理（項目番号：K30-103）

科目名	特定給食施設における栄養管理	単位数	講義 4 単位

【目標】
特定給食施設利用者の栄養状態、身体状況の改善をはかるために、適切な栄養管理が行われるよう指導及び支援する力を身につける。
災害時等における健康危機管理対策の一環として施設内や地域の施設間連携に向けた支援体制も視野に入れたネットワーク形成ができる。
職能団体等と連携した専門職向け研修体制を整備することができる。
【講義内容】公衆栄養（P30）に準じる。

給食管理（項目番号：K30-104）

科目名	フードサービス	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食管理施設におけるフードサービスのあり方を学び、提案や改善ができる。

【講義内容】
・ 対象者に応じたフードサービスの実際
・ フードサービスにおける心得
・ フードサービスへの提案・改善

給食管理（項目番号：K35-102）

科目名	食材料管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食管理施設の食材管理についてのノウハウを学び、実践できる。
【講義内容】
・ 給食施設の食材料の管理について
・ 給食施設の食材料の仕組みの理解
・ 給食施設の食材料の改善について

給食管理（項目番号：K37-101）

科目名	衛生管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食運営施設における衛生管理基準を理解し、発生する食品衛生危害に対する迅速な対応を習得し、実践できる。
【講義内容】
・ 適切な食材料の発注・検収・在庫管理を行うための適切な管理基準と体制
・ 7S の理解と厨房設備・設計への取り組み
・ 一般衛生管理プログラムの理解
・ HACCP 衛生管理の理解
・ 給食施設における管理体制：最新の機器の特徴と使用法
・ 厨房機器のレイアウト、クックチル等についての取り組み
・ 企業管理栄養士・栄養士にゆだねられる衛生管理

給食管理（項目番号：K39-101）

科目名	マーケティング	単位数	講義 2 単位

【目標】
フードサービス・給食市場マーケットを把握し、分析に基づいた改善や提案ができる。
【講義内容】
・ フードサービス・給食市場マーケットの理解
・ マーケット分析のあり方
・ マーケット分析に基づいた改善・提案

給食管理（項目番号：K43-103　K43-203）

科目名	栄養評価（アセスメント）	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
集団を対象とした栄養評価(アセスメント)ができる。
【講義内容】
・ 集団を対象にしたポピュレーションアプローチ
【演習】
事例によるグループワーク

給食管理（項目番号：K46-112、K46-212）

科目名	食育教育	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
事業所給食を効果的に活用した栄養教育の進め方について理解できる。
【講義内容】
・ 事業所給食を効果的に活用した栄養教育について
・ 事業所給食評価のあり方
【演習】
提供献立の改善　新規献立の作成　発表検討等

給食管理（項目番号：K47-104、K47-204）

科目名	ポピュレーション対策としての生活習慣病予防	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
成人期の食について理解する。実践力を身につける。健康寿命の延伸と健康格差の縮小を実現するため、生活習慣病の発症予防と重症化予防に努め、勤労者が主体的に健康づくりを実践できるよう支援する力を身につける。

【講義内容】【演習】公衆栄養（P47）に準じる。

給食管理（項目番号：K412-104）

科目名	多職種連携②	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食管理部門、健康管理部門、安全衛生部門　それぞれの役割を理解し、連携する事による効果的な健康管理の実践を学ぶ
【講義内容】
・ 企業環境、組織、関連法規の理解　連携の重要性の理解
・ 他職種の中の養士・管理栄養士の役割
・ 実践事例

給食管理（項目番号：K50-102）

科目名	感染症対策	単位数	講義 1 単位

【目標】
感染症を理解し、給食管理施設における体制作りと役割を学び、感染対策マニュアルへの迅速な対応ができる。
【講義内容】
・ 感染症の理解、感染対策マニュアルへの対応
・ 標準予防策の実施
・ 感染症発生時の役割分担
・ 栄養部門内の感染対策整備と感染防止のための体制づくり

給食管理（項目番号：K61-101）

科目名	災害時対応	単位数	講義 1 単位

【目標】
災害時防災マニュアルに基づいた危機管理に対し、発生時における緊急行動計画や、非常時における対応スキルを習得し、非常食に関する備えや運用を行うことができる。

【講義内容】
- 防災マニュアルにもとづいた緊急時行動計画
- 非常食の種類と具体的活用法（備蓄量・消費期限把握）
- 非常時の対応スキルの学習
- 非常時の食事提供対策の運用法
- 労働災害への対応プロセス

給食管理（項目番号：K71-101）

科目名	調査研究	単位数	講義 1 単位

【目標】
調査研究の手法を学ぶことによって、業務の評価を明確にし、業務の質の向上を行うとともに、結果を研究発表や論文にまとめることができる。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS71）に準じる。

給食管理（項目番号：K80-101）

科目名	関連法規	単位数	講義 2 単位

【目標】
関連法規、制度の動向を把握し、事業所施設の目的、役割、業務内容を再確認するとともに、今後の方向性を踏まえた業務の見直しができる。
【講義内容】
- 関連法規の理解
- 改定内容についての補完
- 課題・改善案等の提案・検討

給食管理（項目番号：K90-101）

科目名	財務給食管理能力	単位数	講義 1 位

【目標】
給食管理施設における財務数値管理の能力を磨き、実践できる。
【講義内容】
- 給食施設の財務数値の管理について
- 給食施設の財務数値の仕組みについて
- 給食施設の財務数値の改善について

給食管理（項目番号：K90-102）

科目名	人事・労務管理	単位数	講義 1 位

【目標】
給食管理施設の人事や労務管理について理解を深め、交渉や改善への提案ができる。
【講義内容】
- 給食施設の人件費の管理について
- 給食施設の労務内容について
- 給食施設の労務内容の改善について
- 契約内容の提案・交渉について

5）公衆栄養

公衆栄養（項目番号：P21-101、P21-201）

科目名	生活習慣病の発症予防と重症化予防	単位数	講義 3 単位 演習 1 単位

【目標】

がん、循環器疾患、糖尿病及び COPD（慢性閉塞性肺疾患）対処するため、一次予防に重点を置いた対策を推進するとともに、合併症の発症予防や症状の進展等の重症化予防に重点をおいた対策が立案できる能力を身につけることができる。

【講義内容】

- わが国におけるリスク要因別の生活習慣病死亡者の現状
- 健康日本２１（第二次）に示された、栄養・食生活目標設定の考え方
- 栄養・食生活の目標と生活習慣病予防との関連
- 保健と医療のつながりによる取組など政策立案プロセスの事例について

【演習】

事例検討により、参加者が意思決定の擬似的な体験をすることで、課題解決のための現状分析や意志決定能力を身に着ける。

1）個人でケースを熟読
ケースの論点は何かを考え、その論点にそって情報を収集・分析、問題点を整理し、その解決策を考える。

2）小グループ（5~10 人）によるディスカッション
異なる判断基準や価値観を有する仲間の考え方にふれ、自分の意見を修正し、洗練させていく。参加者の中からディスカッション・リーダーが出て進行する。

3）全体討議（講師と参加者、参加者同士の討論）
㊟講師は、参加者の意見を引き出し、論点を整理、複数の解決策を促すこととし、１つの結論に導くことはしない。

【参考図書】

日本人の食事摂取基準
健康日本２１（第二次）
栄養ケアプロセス用語マニュアル

公衆栄養（項目番号：P21-104）

科目名	地域診断の進め方	単位数	講義 4 単位

【目標】

地域住民の食生活及び健康や生活習慣の実態をモニタリングする方法を学び、栄養・健康増進政策にいかすことができる。

①集団の健康評価の必要性を理解し、さまざまな栄養・健康増進政策による介入の効果を予測し、政策の選択、政策の実施、政策の評価ができる。
②政策の効果的・効率的な実施のために、地域の現状やニーズに合った計画策定と、実施後の評価及びそれに基づく計画・実施の修正ができる。
③特定検診のデータ、医療情報（レセプトデータ）と地域で実施した健康・栄養調査等の特徴を理解し、総合的な解釈を行うことができる。

【講義内容】

- 栄養・健康増進施策における評価の基本的な考え方について
- データ活用の視点に立った調査の設計と実施について
- 調査データの蓄積と活用について
- データ解析と施策評価への活用について
- 市町村と連携した調査の実施とデータ活用

【参考図書】

健康増進施策推進・評価のための健康・栄養調査データ活用マニュアル 2011

公衆栄養（項目番号：P21-105～108）

科目名	スポーツ栄養	単位数	講義 4 単位

【目標】
公認スポーツ栄養士の役割と活用を理解するとともにスポーツ栄養学について理解を深め、活用する。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS21）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P21-109、P21-209）

科目名	社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上のための施策形成	単位数	講義 3 単位 演習 1 単位

【目標】
①子供の健やかな発育と生活習慣、自殺者の減少、重い抑鬱や不安の低減と職場の支援環境、高齢者の社会参加と社会貢献活動などについて先進的な取組から政策形成プロセスを理解し、個々の地域にあわせた取り組みができる。
②ライフステージに対応した取組などグループワークにより検討し、問題解決に関わる判断能力や意思決定能力の作成ができる。
【講義内容】
- 子供の健やかな発育と生活習慣について
- 自殺者の減少、重い抑鬱や不安の低減と職場の支援環境について
- 高齢者の社会参加と社会貢献活動について
- ライフステージに対応した取組など事例を通じた政策立案プロセスについて

【演習】
事例検討により、参加者が意思決定の擬似的な体験をすることで、課題解決のための現状分析や意志決定能力を身に着ける。
1）個人でケースを熟読
ケースの論点は何かを考え、その論点にそって情報を収集・分析、問題点を整理し、その解決策を考える。
2）小グループ（5~10 人）によるディスカッション
異なる判断基準や価値観を有する仲間の考え方にふれ、自分の意見を修正し、洗練させていく。参加者の中からディスカッション・リーダーが出て進行する。
3）全体討議（講師と参加者、参加者同士の討論）
㊟講師は、参加者の意見を引き出し、論点を整理、複数の解決策を促すこととし、1 つの結論に導くことはしない。
【参考図書】
日本人の食事摂取基準
健康日本２１（第二次）

公衆栄養（項目番号：P21-110,210）

科目名	健康を支え、守るための社会環境の整備	単位数	講義 3 単位 演習 1 単位

【目標】
健康を支え、守るための社会環境の整備に向け、ソーシャルキャピタルの向上、多様な活動主体による自発的取組の推進、健康格差の縮小などに重点をおいた対策が立案できる。

【講義内容】
- ソーシャルキャピタルの向上の取組について
- 多様な活動主体による自発的取組の推進について
- 健康格差の現状とその縮小に向けた取組について
- 地域住民との連携による政策立案プロセスなどの事例を通じた学習

【演習】
事例検討により、参加者が意思決定の擬似的な体験をすることで、課題解決のための現状分析や意志決定能力を身に着ける。
1）個人でケースを熟読
ケースの論点は何かを考え、その論点にそって情報を収集・分析、問題点を整理し、その解決策を考える。
2）小グループ（5~10 人）によるディスカッション
異なる判断基準や価値観を有する仲間の考え方にふれ、自分の意見を修正し、洗練させていく。参加者の中からディスカッション・リーダーが出て進行する。
3）全体討議（講師と参加者、参加者同士の討論）
㊟講師は、参加者の意見を引き出し、論点を整理、複数の解決策を促すこととし、1 つの結論に導くことはしない。
【参考図書】
日本人の食事摂取基準
健康日本２１（第二次）

公衆栄養（項目番号：P23-101～111）

科目名	病態栄養	**単位数**	講義 5 単位

【目標】
疾患と病態栄養、栄養・食事療法について理解し、効果的な栄養の指導を行うことができる。
【講義内容】臨床栄養（R23）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P23-112）

科目名	食物アレルギー	**単位数**	講義 1 単位

【目標】
乳幼児健診及び特定給食施設指導において、食物アレルギーのガイドラインを基にした助言・指導ができる。
【講義内容】
- 食物アレルギーの最新情報
- 食物アレルギー関連ガイドラインの理解
- 代替食の考え方
- 摂食・誤食防止への対応

【参考図書】
食物アレルギー診療の手引き
食物アレルギーの栄養指導の手引 2011

公衆栄養（項目番号：P23-113、 P23-213）

科目名	授乳・離乳の支援ガイド	**単位数**	講義 1 単位

【目標】
「授乳・離乳の支援ガイド」を理解し、成長・発達・生活に応じた、適切な「栄養の指導」ができる。母子手帳を活用し、家庭と一体となった離乳支援が実践でき、保護者の相談に応じることで、子育てを支援することができる。
【講義内容】【演習】福祉栄養（FG23）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P23-114）

科目名	小児の栄養（子どもの発育・発達）	単位数	講義 3 単位

【目標】
子どもの発育・発達、年齢（月齢）における特徴、精神的発達の特徴を理解し、一人ひとりの発育・発達を踏まえた「栄養の指導」をすることができる。
【講義内容】福祉栄養（FG23）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P23-115）

科目名	小児の栄養（子どもの病態栄養）	単位数	講義 3 単位

【目標】
小児の疾患と病態栄養、栄養療法について理解し、効果的な「栄養の指導」を実践することができる。
【講義内容】福祉栄養（FG23）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P23-116）

科目名	成人期の栄養	単位数	講義 2 単位

【目標】
成人期の身体メカニズムを理解し、生活習慣病の重症化防止に日々の食事が大きく影響していることを説明できる。
【講義内容】給食管理（K23）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P23-117、P23-217）

科目名	高齢者の栄養政策	単位数	講義 3 単位 演習 1 単位

【目標】
高齢者の食について理解すし、実践力を身につける（訪問する力、聞く力、まとめる力等、力量形成をはかる）。住民が社会生活を営むために必要な機能を維持・向上できるよう支援することができる。
【講義内容】
- 高齢者の食を取り巻く現状と課題（脳卒中、生活習慣病の重症化等）
- 代謝等の身体のメカニズム
- 後期高齢者健診データ、レセプトデータ分析
- 健診データからの栄養状態の把握
- からだに合った食品の選択の支援

【演習】事例検討　ライフスタイルに考慮した栄養指導

公衆栄養（項目番号：P 23-118、P 23-218）

科目名	摂食・嚥下機能	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
摂食・嚥下機能の未発達と変化、原因疾患による機能の特徴、口腔内ケアの必要性、摂食・嚥下障害者への食事支援方法について理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した「栄養の指導」を実践できる。
【講義内容】【演習】福祉栄養（FS23）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 23-119）

科目名	認知症	単位数	講義 1 単位

【目標】
認知症の病態と特徴を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した「栄養の指導」を実践できる。
【講義内容】福祉栄養（FS23）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 23-120）

科目名	褥瘡	単位数	講義 1 単位

【目標】
褥瘡の発生要因と病態を理解し、褥瘡の予防、治療に向けた環境、栄養管理を理解する。褥瘡の予防、治療ガイドラインに基づき、多職種と連携し一人ひとりに適した「栄養の指導」を実践できる。
【講義内容】福祉栄養（FS23）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 23-121）

科目名	COPD とサルコペニア	単位数	講義 2 単位

【目標】
COPD とサルコペニアの発生要因と病態、治療に向けた環境、栄養管理を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した「栄養の指導」を実践できる。
【講義内容】福祉栄養（FS23）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 25-101）

科目名	栄養教育のための栄養生理	単位数	講義 4 単位

【目標】
栄養素の代謝に基づいて、食育のための指導資料の作成や児童生徒一人ひとりに応じた栄養指導ができる。
【講義内容】学校栄養（G25）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P30-101）

科目名	療養食	単位数	講義 1 単位

【目標】
療養食の種類と特徴、療養食加算申請と療養食提供の手順を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した「栄養の指導」を実践できる。
【講義内容】福祉栄養 FS30 に準ずる。

公衆栄養（項目番号：P30-103）

科目名	特定給食施設における栄養管理	単位数	講義 4 単位

【目標】
特定給食施設利用者の栄養状態、身体状況の改善をはかるために、適切な栄養管理が行われるよう指導及び支援する力を身につける。
災害時等における健康危機管理対策の一環として施設内や地域の施設間連携に向けた支援体制も視野に入れたネットワーク形成ができる。
職能団体等と連携した専門職向け研修体制を整備することができる。

【講義内容】
- 特定給食施設利用者の身体状況の把握と改善について
- 特定給食施設の栄養管理の状況に関するデータ活用の視点に立った評価について
- 特定給食施設における栄養管理の効果的な実施について
- 特定給食施設におけるリスクマネジメントと品質管理
- 災害時の地域での施設間連携

公衆栄養（項目番号：P 31-101）

科目名	フードサービス	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食管理施設におけるフードサービスのあり方を学び、提案や改善ができる。
【講義内容】給食管理（K31）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 35-102）

科目名	食材料管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食管理施設の食材管理についてのノウハウを学び、実践できる。
【講義内容】給食管理（K35）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P37-101）

科目名	公衆衛生における衛生管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
公衆衛生における衛生管理基準と指導体制について学び、発生する食品衛生危害に対する迅速な対応を習得する。
【講義内容】
- 適切な食材管理を行うための適切な管理基準と体制
- 一般衛生管理プログラムの理解
- HACCP 衛生管理の理解、大量調理施設衛生管理マニュアル
- 公衆衛生管理栄養士・栄養士にゆだねられる衛生管理

公衆栄養（項目番号：P39-101）

科目名	マーケティング	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食市場マーケットを把握し、分析に基づいた改善や提案ができる。
【講義内容】給食管理（K39）に準ずる

公衆栄養（項目番号：P 43-101）

科目名	スポーツ栄養マネジメント（アセスメント）	単位数	講義 2 単位

【目標】
アスリートや健康の維持増進のために身体活動量が多い対象者に対して必要なアセスメントについて、理解・実践できる。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS43）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 44-101）

科目名	栄養診断	単位数	講義 1 単位

【目標】
栄養アセスメントで得られたデータを用いて、栄養処方、栄養介入によって解決あるいは改善を図ることができる栄養問題を総合的に判断し、標準化された栄養診断用語を用いて記録することができる。身体計測等のデータの蓄積から個々の対象者の栄誉状態の判断（栄養診断）ができる。
【講義内容】学校栄養（G44）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 45-101）

科目名	スポーツ栄養マネジメントの理解と活用	単位数	講義 1 単位

【目標】
アスリートや身体活動量の多い対象者に対する栄養管理法としてスポーツ栄養マネジメントを理解し、活用できる。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS45）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 45-105）

科目名	栄養管理計画と再評価	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
栄養管理をするにあたって、栄養管理者は対象者一人ひとりについて適切な栄養の指導をし、問題を解決しなければならない。そのために一人ひとりの情報をきちんと把握し、計画立案、判断、実施を繰り返し問題を解決していくために栄養管理計画書を作成し、それにそって栄養管理を行うことができる。さらに院内での栄養管理体制の見直しと、他職種との連携がスムーズに行えるための環境整備について学び実施することができる。
【講義内容】臨床栄養（R45）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 45-106）

科目名	栄養管理計画	単位数	講義 1 単位

【目標】
栄養ケアプロセスに従って、児童生徒の喫食量や生活習慣に配慮した指導方法を理解し、食育に活用できる。
【講義内容】学校栄養（G45）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P45-107、P45-207）

科目名	栄養補給法	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
①栄養素の代謝についての知識を元に、経腸、経静脈、経口での栄養管理法を理解し、適切に選択、提案することができる。
②合併症の対応法を学び、病態別、対象者別の栄養補給について、それぞれに対応した最善の栄養補給法が提案できる。
③病態別、対象者別の栄養補給の効果と改善点について提案することができる。
【講義内容】【演習】臨床栄養（R45）に準ずる

公衆栄養（項目番号：P 45-108、P 45-208）

科目名	非経口栄養補給法	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
胃瘻、経腸、経静脈等の栄養補給法を理解した上で、病態、対象者の生活に応じた栄養補給法について提案でき、多職種と連携し、病態、症状、生活に応じた栄養の指導ができる。
【講義内容】【演習】福祉栄養（FS45）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 46-101）

科目名	対象理解	単位数	講義 1 単位

【目標】
初等・中等諸学校での対象者を理解し、児童生徒の発達に応じた食育の推進を図ることができる。
【講義内容】学校栄養（G25）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 46-104）

科目名	栄養ケアプランの作成	単位数	講義 3 単位 演習 2 単位

【目標】
介護保険施設や障害者（児）施設の利用者、および在宅の要支援・要介護高齢者や障害者（児）に必要とされる栄養ケアプランを理解できる。施設ケアプランと一体的に提供できる栄養ケアプランを理解し、利用者の状況に応じた適切な栄養ケアプランを作成、実践、評価することができる。
【講義内容】【演習】福祉栄養（FS46）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P46-105、P46-205）

科目名	食事指導技術	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
地域で生活する高齢者・障がい者のニーズに応じた実用的な栄養の指導ができる。
【講義内容】【演習】福祉栄養（FS46）に準ずる

公衆栄養（項目番号：P46-107、P46-207）

科目名	次世代の栄養政策 1　妊産婦の食	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
妊産婦の食について理解して、実践力を身につける（訪問する力、聞く力、まとめる力等、力量形成をはかる）。胎児期は、子どもの成長発達の基礎的な部分を形成する重要な時期である。胎児の育ちや母体の変化について学び、母や父が安心して出産を迎えられるように支援する力を身につける。
【講義内容】
- 妊産婦の食を取り巻く現状と課題（低体重出生児含む）
- 代謝等の身体のメカニズム
  （胎児を育てるための母体の変化、妊娠中のリスク、胎児の発育）
- 妊婦健診データからの栄養状態の把握
- 自分に合った食品選択の支援

【演習】
事例検討 ライフスタイルに考慮した栄養指導
【参考図書】
妊娠高血圧症候群管理ガイドライン
腎疾患患者の妊娠　日本腎臓学会編

公衆栄養（項目番号：P46-108、P46-208）

科目名	次世代の栄養政策２　乳幼児の食	単位数	講義１単位 演習１単位

【目標】
乳幼児の食について理解して、実践力を身につける（訪問する力、聞く力、まとめる力等、力量形成をはかる）。乳幼児期の成長発達理解し、親としての育児力を身につけることができるよう支援できる。
【講義内容】
・ 乳幼児の食を取り巻く現状と課題「授乳・離乳の支援ガイド」等について
・ 代謝等の身体のメカニズム
（体格、消化吸収能力、咀嚼能力、味覚形成、食の自立行動、栄養、食のリズム）
・ 乳幼児健診データからの栄養状態の把握
・ からだに合った食品の選択の支援
【演習】
事例検討　ライフスタイルに考慮した栄養指導
【参考図書】
授乳・離乳の支援ガイド
離乳の基本

公衆栄養（項目番号：P 46-111）

科目名	食育のための行動科学	単位数	講義１単位

【目標】
児童生徒が自己効力感を高め、生涯における健康づくりに結びつけることができるように行動科学を活用し、食育を行うことができる。
【講義内容】学校栄養（G46）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 46-112、P 46-212）

科目名	食育教育	単位数	講義２単位 演習１単位

【目標】
事業所給食を効果的に活用した栄養教育の進め方について理解できる。
【講義内容】【演習】給食管理（G46）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 46-113、P 46-213）

科目名	対人関係スキル	単位数	講義１単位 演習１単位

【目標】
対人関係のスキルを学ぶことにより、多職種と協働して、より良いケアプランを作成、実践できる。
【講義内容】【演習】福祉栄養（FS46）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P47-104、P47-204）

科目名	ポピュレーション対策としての生活習慣病予防	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
成人期の食について理解して、実践力を身につける（訪問する力、聞く力、まとめる力等、力量形成をはかる）。健康寿命の延伸と健康格差の縮小を実現するため、生活習慣病の発症予防と重症化予防に努め、住民が主体的に健康づくりを実践できるよう支援する力を身につける。

【講義内容】
- 地域の実態把握
- 代謝等の身体のメカニズムと生活習慣病との関係の理解
- 特定健診データからの栄養状態の把握
- 自分に合った食品の選択の支援
- 各学会のガイドラインの理解

【演習】事例検討
経年健診結果の読み解き
ライフスタイルに考慮した栄養指導

【参考図書】
日本人の食事摂取基準
肥満症治療ガイドライン
脂質異常症治療ガイドライン
動脈硬化症疾患予防ガイドライン
科学的根拠に基づく糖尿病治療診療ガイドライン
糖尿病治療ガイド
高血圧症ガイドライン
高尿酸血症・痛風ガイドライン
CKD 診療ガイド、CKD 診療ガイドライン

公衆栄養（項目番号：P 47-105）

科目名	食育計画の評価	単位数	講義 1 単位

【目標】
児童福祉施設の理念、方針、保育課程に位置づく「食育の計画」の必要性を確認し、食育の視点を含めた「食育の計画」作成に関わることができる。食事提供に関する計画の評価、改善に取組み、全職員で評価、改善に取組むことができる。

【講義内容】福祉栄養（FG47）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P47-106、 P47-206）

科目名	食育の実践	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
課題の発見から検討、課題解決に向けた議論を施設全体で行い、効果的な指導の手法を学び、適切に選択できる。目的に添った指導内容を計画･立案･実践することができる。

【講義内容】【演習】福祉栄養（FG47）に準ずる。

公衆栄養（項目番号：P411-101、P411-201）

科目名	クリティカルパス	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
①クリティカルパスの必要性とその意義について、疾患別の標準的な治療計画書と栄養管理計画から効果的な運用について知識を習得する。

②クリニカルパスの作成：栄養管理の精度を高めるための計画を提案し、定期的な見直しを行うためのポイントを学びパスを作成する。
③食事提供の視点、栄養食事指導、栄養介入・評価の視点から、パスを検討し、効果的に運用することができる。
【講義内容】【演習】臨床栄養（R411）に準ずる。

公衆栄養（項目番号：P412-102、 P412-202）

科目名	医療連携	**単位数**	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
医療福祉現場は、急性期病院、療養型病院、介護施設、グループホームなど施設の機能分化が進んでいて、長期的な支援が必要となる高齢者においては、複数の医療機関での治療が必要となるケースが多くみられる。栄養管理に関する情報は、患者治療や療養において重要である。
地域医療連携の意義と実践にあたり必要な知識とスキルを習得し、医療連携を推進することができる。
【講義内容】【演習】臨床栄養（R412）に準ずる

公衆栄養（項目番号：P412-102）

科目名	地域連携①	**単位数**	講義 1 単位

【目標】
保護者･地域住民との関わりや地域の生産者との円滑な交流などを通して、食育の推進に共通理解を図り、協力を得ることができるよう、食育コーディネーターとしての役割を果たすことができる。
【講義内容】学校栄養（G412）に準ずる。

公衆栄養（項目番号：P412-103）

科目名	地域連携②	**単位数**	講義 1 単位

【目標】
①地域の栄養ケア・ステーションシステムの現状把握と、活動概要を知る。
②地域の保健医療計画の理解し、地域の在宅医療・介護等の機能を知る。
③訪問栄養食事指導の流れについて知る。
【講義内容】
・ 栄養ケア・ステーションシステムと活動概要
・ 地域の保健医療計画の理解し、地域の在宅医療・介護等の機能について
・ 訪問栄養食事指導について

公衆栄養（項目番号：P412-105）

科目名	関係機関・地域との連携	**単位数**	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
①都道府県・市町村における栄養施策、および福祉（介護、介護予防、障害等）の課題を把握できる。
②地域関係機関と連携し、課題解決に向け、地域の高齢者、障害者に応じた栄養マネジメント、ライフステージにおける食育等を実践できる。
③福祉施設に勤務する職員として地域貢献に取組むことができる。
【講義内容】【演習】福祉栄養（FS412）に準ずる。

公衆栄養（項目番号：P 50-101）

科目名	医療安全管理	単位数	講義 1 単位

【目標】
①食中毒事故・異物混入・誤配膳など様々な事故が起こる可能性を理解し事故防止のためのリスク把握と対策を知る。
②事故が発生した場合の緊急時対応マニュアル等の整備に必要な知識を習得する。
③院内感染による対象者への影響や医療従事者としての感染症予防のための業務上の注意点を知る。
④日常業務の中でリスク管理ができ、安全に配慮して院内体制の構築を図ることができる。
【講義内容】臨床栄養（R50）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 50-102）

科目名	感染症対策	単位数	講義 1 単位

【目標】
感染症を理解し、給食管理施設における体制作りと役割を学び、感染対策マニュアルへの迅速な対応ができる。
【講義内容】給食管理（K50）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P61-101）

科目名	災害時対応	単位数	講義 1 単位

【目標】
①災害時防災マニュアルに基づいて、発生時における緊急行動計画や、非常時における対応スキルを習得する。
②非常食に関する備えや運用について学ぶ。
③非常食の常備ができ、それらを随時活用する体制の構築ができる。
【講義内容】臨床栄養（R61）に準ずる。

公衆栄養（項目番号：P61-102,202）

科目名	健康危機管理	単位数	講義 3 単位 演習 1 単位

【目標】
地域の特性に応じたネットワークの構築や支援体制づくりの課題について検討し、問題解決に関わる判断能力や意思決定能力の向上をねらう。
①災害、食中毒、感染症、飲料水汚染等の飲食に関する健康危機管理に対して、発生の未然防止、発生時に備えた準備、発生時における対応、被害回復の対応等について、関係機関と連携し支援体制が整備できる。
②地域防災計画に栄養・食生活支援の具体的な内容を位置づけることができる。

【講義内容】
- 地域の防災計画について
- 災害発生時のフェーズごとの課題と行政栄養士の役割について
- 避難所における栄養・食生活支援と要援護者対策について
- 感染症発生時の対応について
- 飲料水汚染発生時の対応について

【演習】
事例検討により、参加者が意思決定の擬似的な体験をすることで、課題解決のための現状分析や意志決定能力を身につける。
1）個人でケースを熟読
ケースの論点は何かを考え、その論点にそって情報を収集・分析、問題点を整理し、その解決策を考える。
2）小グループ（5~10 人）によるディスカッション
異なる判断基準や価値観を有する仲間の考え方にふれ、自分の意見を修正し、洗練させていく。参加者の中からディスカッション・リーダーが出て進行する。
3）全体討議（講師と参加者、参加者同士の討論）
㊟講師は、参加者の意見を引き出し、論点を整理、複数の解決策を促すこととし、1 つの結論に導くことはしない。
【参考図書】
地域防災計画

公衆栄養（項目番号：P72-101）

科目名	指導力の養成	**単位数**	講義 1 単位

【目標】
実習生へ日常業務についての実務や書類の整え方についての指導方法を計画し、適切な指導を行う事ができる。また、後進に適切な指導・助言するための知識と技術を習得し、実施することができる。
【講義内容】臨床栄養（R72）に準ずる。

公衆栄養（項目番号：P80-102）

科目名	関連法規	**単位数**	講義 2 単位

【目標】
日常業務を遂行する上での行政業務と根拠法令を理解する。
【講義内容】
- 関係法規の理解
- 法令順守と法律の解釈
- 全ての職域の関連法令

公衆栄養（項目番号：P 90-101）

科目名	財務給食管理能力	**単位数**	講義 2 単位

【目標】
給食管理施設における財務数値管理の能力を磨き、実践できる。
【講義内容】給食管理（K90）に準じる。

公衆栄養（項目番号：P 90-102）

科目名	人事・労務管理	**単位数**	講義 2 単位

【目標】
給食管理施設の人事や労務管理について理解を深め、交渉や改善への提案ができる。
【講義内容】給食管理（K90）に準じる。

６）地域栄養分野

地域栄養（項目番号：T21-101、T21-201）

科目名	生活習慣病の発症予防と重症化予防	単位数	講義 3 単位 演習 1 単位

【目標】

がん、循環器疾患、糖尿病及び COPD（慢性閉塞性肺疾患）対処するため、一次予防に重点を置いた対策を推進するとともに、合併症の発症予防や症状の進展等の重症化予防に重点をおいた対策が立案できる能力を身につけることができる。

【講義内容】【演習】公衆栄養（P21）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 21-102、103）

科目名	身体活動基準の理解と活用	単位数	講義 2 単位

【目標】

健康づくりのための身体活動基準・指針を理解し活用できる。

【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS21）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 21-104）

科目名	地域診断の進め方	単位数	講義 4 単位

【目標】

地域住民の食生活及び健康や生活習慣の実態をモニタリングする方法を学び、栄養・健康増進政策にいかすことができる。

①集団の健康評価の必要性を理解し、さまざまな栄養・健康増進政策による介入の効果を予測し、政策の選択、政策の実施、政策の評価ができる。

②政策の効果的・効率的な実施のために、地域の現状やニーズに合った計画策定と、実施後の評価及びそれに基づく計画・実施の修正ができる。

③特定検診のデータ、医療情報（レセプトデータ）と地域で実施した健康・栄養調査等の特徴を理解し、総合的な解釈を行うことができる。

【講義内容】公衆栄養（P21）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 21-105～108）

科目名	スポーツ栄養	単位数	講義 4 単位

【目標】

スポーツをする児童生徒が日々栄養管理に役立てていくための手法を学び、栄養管理の指導ができる。スポーツをする児童生徒が健全に発育・発達しながら目標に向かっているか、確認しながら、的確なアドバイスやサポートができる。

【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS21）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 23-101～111）

科目名	病態栄養	単位数	講義 5 単位

【目標】
疾患と病態栄養、栄養・食事療法について理解し、効果的な栄養の指導を行うことができる。

【講義内容】
1）消化器疾患
2）代謝疾患
3）呼吸器疾患
4）循環器疾患
5）腎疾患
6）血液疾患
7）その他の疾患
8）周産期医療
9）救急・救命医療
１０）外科疾患と栄養
１１）終末期緩和医療

地域栄養（項目番号：T 23-112）

科目名	食物アレルギー	単位数	講義 1 単位

【目標】
食物アレルギーのガイドラインを周知し、アレルギー代替食を提供するスキルを習得し実践できる。また、食物アレルギーに対する栄養食事指導を適切に行うことができる。

【講義内容】臨床栄養 R23、学校栄養 G23、給食管理 K23,公衆栄養 P23、福祉栄養 FG23 に準じる。

地域栄養（項目番号：T 23-113、T23-213）

科目名	授乳・離乳の支援ガイド	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
「授乳・離乳の支援ガイド」を理解し、成長・発達・生活に応じた、適切な栄養の指導ができる。母子手帳を活用し、家庭と一体となった離乳支援が実践でき、保護者の相談に応じることで、子育てを支援することができる。

【講義内容】【演習】福祉栄養（FG23）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 23-114）

科目名	小児の発育・発達	単位数	講義 3 単位

【目標】
子どもの発育・発達、年齢（月齢）における特徴、精神的発達の特徴を理解し、一人ひとりの発育・発達を踏まえた「栄養の指導」をすることができる。

【講義内容】福祉栄養（FG23）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 23-115）

科目名	小児の栄養	単位数	講義 3 単位

【目標】
小児の疾患と病態栄養、栄養療法について理解し、効果的な「栄養の指導」を実践することができる。
【講義内容】福祉栄養（FG23）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 23-116）

科目名	成人期の栄養	単位数	講義 2 単位

【目標】
成人期の身体メカニズムを理解し、生活習慣病の重症化防止に日々の食事が大きく影響していることを理解できる。
【講義内容】給食管理（K23）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 23-117、T23-217）

科目名	高齢者の栄養政策	単位数	講義 3 単位 演習 1 単位

【目標】
高齢者の食について理解すし、実践力を身につける（訪問する力、聞く力、まとめる力等、力量形成をはかる）。住民が社会生活を営むために必要な機能を維持・向上できるよう支援することができる。
【講義内容】【演習】公衆栄養（P23）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 23-118、T23-218）

科目名	摂食・嚥下機能	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
摂食・嚥下機能の未発達と変化、原因疾患による機能の特徴、口腔内ケアの必要性、摂食・嚥下障害者への食事支援方法について理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】【演習】福祉栄養（FS23）に準じる

地域栄養（項目番号：T 23-119）

科目名	認知症	単位数	講義 1 単位

【目標】
認知症の病態と特徴を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】福祉栄養（FS23）に準じる

地域栄養（項目番号：T 23-120）

科目名	褥瘡	単位数	講義 1 単位

【目標】
褥瘡の発生要因と病態を理解し、褥瘡の予防、治療に向けた環境、栄養管理を理解する。褥瘡の予防、治療ガイドラインに基づき、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】福祉栄養（FS23）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 23-121）

科目名	COPD とサルコペニア	単位数	講義 2 単位

【目標】
COPD とサルコペニアの発生要因と病態、治療に向けた環境、栄養管理を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】福祉栄養（FS23）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 25-101）

科目名	栄養生理　栄養素と代謝	単位数	講義 4 単位

【目標】
管理栄養士・栄養士の専門性を生かすために栄養生理学の基礎をさらに高め、児童生徒に栄養素と代謝について説明し、食育の推進を図ることができる。
【講義内容】学校栄養（G25）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 25 - 102）

科目名	栄養教育のための栄養生理	単位数	講義 3 単位

【目標】
栄養素の代謝に基づいて、食育のための指導資料の作成や児童生徒一人ひとりに応じた栄養指導ができる。
【講義内容】学校栄養（G25）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 30 - 102）

科目名	障がい特性	単位数	講義 1 単位

【目標】
身体障がい、知的障がい、精神障がい、難病などの特性を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】福祉栄養（FS30）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 30-104）

科目名	フードサービス	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食管理施設におけるフードサービスのあり方を学び、提案や改善ができる。
【講義内容】給食管理（K31）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 35-101）

科目名	食材料管理	単位数	講義 1 単位

【目標】
多彩な学校給食の管理運営について理解し、適切な食材管理ができる。
【講義内容】学校栄養（G35）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 35-102）

科目名	食材料管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食管理施設の食材管理についてのノウハウを学び、実践できる。
【講義内容】給食管理（K35）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 37-101）

科目名	衛生管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
公衆衛生における衛生管理基準と指導体制について学び、発生する食品衛生危害に対する迅速な対応を習得する。
【講義内容】公衆栄養（P37）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 43-101、T43- 201）

科目名	スポーツ栄養マネジメント（アセスメント）	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
アスリートや健康の維持増進のために身体活動量が多い対象者に対して必要なアセスメントについて、理解・実践できる。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS43）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 43-102、T43-202）

科目名	栄養評価（アセスメント）	単位数	講義 2 単位 演習 2 単位

【目標】
臨床での栄養アセスメントは、栄養診断、栄養介入を目的に患者の栄養状態を種々の栄養指標を用いて適切に評価することが重要である。栄養アセスメントによる経済的・臨床的栄養状態の評価とその効果を内外に公表するためのスキルを習得し、適切な栄養評価を行うことができる。
【講義内容】【演習】臨床栄養（R43）に準じる。

地域栄養（項目番号：T44-101）

科目名	栄養診断	単位数	講義 1 単位

【目標】
栄養アセスメントで得られたデータを用いて、栄養処方、栄養介入によって解決あるいは改善を図ることができる栄養問題を総合的に判断し、標準化された栄養診断用語を用いて記録することができる。
【講義内容】臨床栄養（R44）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 44-102）

科目名	栄養診断	単位数	講義 1 単位

【目標】
発育測定等でのデータの蓄積や成長曲線作成などから個々の児童生徒の発達が健全であるかの判断ができる。
【講義内容】学校栄養（G44）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 45-101）

科目名	スポーツ栄養マネジメントの理解と活用	単位数	講義 4 単位

【目標】
アスリートや身体活動量の多い対象者に対する栄養管理法としてスポーツ栄養マネジメントを理解し、活用できる。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS45）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 45-105、T45-205）

科目名	栄養管理計画と再評価	単位数	講義 2 単位 演習 2 単位

【目標】
栄養管理をするにあたって、栄養管理者は対象者一人ひとりについて適切な栄養の指導をし、問題を解決しなければならない。そのためには、一人ひとりの情報を把握し、評価・判定（栄養診断）、計画立案、実施・モニタリングを繰り返し問題解決するための栄養管理計画書を作成し、それにそった栄養管理を行うことができる。
さらに院内での栄養管理体制の見直しと、他職種と連携がスムーズに行えるための環境整備を実施することができる。
【講義内容】【演習】臨床栄養（R45）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 45-106）

科目名	栄養管理計画	単位数	講義 1 単位

【目標】
栄養ケアプロセスに従って児童生徒の喫食量や生活習慣に配慮した指導方法を理解し、食育に活用できる。
【講義内容】学校栄養（G45）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 45-107、T45-207）

科目名	栄養補給法	単位数	講義 2 単位 演習 2 単位

【目標】
①栄養素の代謝についての知識を元に、経腸、経静脈、経口での栄養管理法を理解し、適切に選択、提案することができる。
②合併症の対応法を学び、病態別、対象者別の栄養補給について、それぞれに対応した最善の栄養補給法が提案できる。
③病態別、対象者別の栄養補給の効果と改善点について提案することができる。
【講義内容】【演習】臨床栄養（R45）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 45-108、T45-208）

科目名	非経口栄養補給法	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】

胃瘻、経腸、経静脈等の栄養補給法を理解した上で、病態、対象者の生活に応じた栄養補給法について提案でき、多職種と連携し、病態、症状、生活に応じた栄養の指導ができる。

【講義内容】【演習】福祉栄養（FS45）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 46-104、T46-204）

科目名	栄養ケアプランの作成	単位数	講義 3 単位 演習 4 単位

【目標】

介護保険施設や障害者（児）施設の利用者、および在宅の要支援・要介護高齢者や障害者（児）に必要とされる栄養ケアプランを理解できる。施設ケアプランと一体的に提供できる栄養ケアプランを理解し、利用者の状況に応じた適切な栄養ケアプランを作成、実践、評価することができる。

【講義内容】【演習】福祉栄養（FS46）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 46-105、T46-205）

科目名	食事指導技術	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】

地域で生活する高齢者・障がい者のニーズに応じた実用的な栄養の指導ができる。

【講義内容】【演習】福祉栄養（FS46）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 46-106、T46-206）

科目名	栄養指導（個人）	単位数	講義 2 単位 演習 2 単位

【目標】

①合併症を理解し、病態を改善するための栄養食事指導ができる。
②栄養食事指導の報告を SOAP 方式で記録できる
③栄養食事指導の成果を、発表することができる。

【講義内容】【演習】臨床栄養（R46）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 46-107、T46-207）

科目名	次世代の栄養政策 1　（妊産婦の食）	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】

妊産婦の食について理解して、実践力を身につける（訪問する力、聞く力、まとめる力等、力量形成をはかる）。胎児期は、子どもの成長発達の基礎的な部分を形成する重要な時期である。胎児の育ちや母体の変化について学び、母や父が安心して出産を迎えられるように支援する力を身につける。

【講義内容】【演習】公衆栄養（R46）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 46-108、T46-208）

科目名	次世代の栄養政策 2　（乳幼児の食）	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
乳幼児の食について理解して、実践力を身につける（訪問する力、聞く力、まとめる力等、力量形成をはかる）。乳幼児期の成長発達理解し、親としての育児力を身につけることができるよう支援できる。
【講義内容】【演習】公衆栄養（R46）に準じる。

地域栄養（項目番号：T46-109）

科目名	個別指導（食事指導・食事管理）	単位数	講義 3 単位

【目標】
「子どもの食事指導、支援プログラム」を使用した個別指導の実際について習得し、実践できる。
【講義内容】学校栄養（G46）に準じる。

地域栄養（項目番号：T46-110、T46-210）

科目名	指導媒体の有効性とその活用方法	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
媒体の役割や作成方法・活用方法について学び、効果的な栄養食事指導に結び付けることができる。
【講義内容】
- 栄養食事指導における媒体の役割
- 栄養食事指導媒体の企画構成に必要な知識
- 市販既存媒体・会員作成媒体を知り、活用の仕方を学ぶ

【演習】
媒体の実演紹介とプロに学ぶ効果的媒体の作り方

地域栄養（項目番号：T 46-111）

科目名	食育のための行動科学	単位数	講義 1 単位

【目標】
児童生徒が自己効力感を高め、生涯における健康づくりに結びつけることができるように行動科学を活用し、食育を行うことができる。
【講義内容】学校栄養（G46）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 46-113、T46-213）

科目名	対人関係スキル	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
対人関係のスキルを学ぶことにより、多職種と協働して、より良いケアプランを作成、実践できる。
【講義内容】【演習】福祉栄養（FS46）に準じる。

地域栄養（項目番号：T47-101、T47-201）

科目名	対象者に合わせた効果的な情報提供方法	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】

食に関する指導を行う上で、指導内容が効果的に対象者に伝わるような方法を習得し、実践できる。

【講義内容】【演習】学校栄養（G47）に準じる。

地域栄養（項目番号：T47-104、T47-204）

科目名	ポピュレーション対策としての生活習慣病予防	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】

成人期の食について理解して、実践力を身につける（訪問する力、聞く力、まとめる力等、力量形成をはかる）。健康寿命の延伸と健康格差の縮小を実現するため、生活習慣病の発症予防と重症化予防に努め、住民が主体的に健康づくりを実践できるよう支援する力を身につける。

【講義内容】【演習】公衆栄養（P47）に準じる。

地域栄養（項目番号：T47-107、T47-207）

科目名	食育と地域貢献	単位数	講義 1 単位 演習 2 単位

【目標】

①地域に根ざした、食育活動ができる。
②伝統的な郷土食の伝承と地域の産物を活かしたレシピの開発ができる。

【講義内容】

- 地域の実態・ニーズを知るための方法
- 地域に情報を発信する方法
- 他職種連携、協働のあり方

【演習】

行事やイベントにおける食育や企画提案の方法と、効果的なプレゼンテーション

【実習】

郷土食の習得、地域の産物を使ったレシピ開発

【参考図書】

「新・ふるさとの味ー栄養士が選んだヘルシー料理」日本栄養士会全国地域活動栄養士協議会編

地域栄養（項目番号：T 411-101、T411-201）

科目名	チーム医療	単位数	講義 2 単位 演習 2 単位

【目標】

チーム医療における管理栄養士・栄養士の役割について学ぶ。
①各チームの特徴とチームの一員としての栄養管理技術を習得する。
②チーム医療に参画し、管理栄養士・栄養士の役割を果たすことができる。
a) 栄養サポートチーム、b) 褥瘡対策チーム、c) 緩和ケアチーム、d) 糖尿病教育チーム、e) 感染対策チーム、f) 心臓リハチーム、g) 摂食嚥下チームなど

【講義内容】【演習】臨床栄養（R411）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 411-102、T411-202）

科目名	クリティカルパス	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】

①クリティカルパスの必要性とその意義について、疾患別の標準的な治療計画書と栄養管理計画から効果的な運用について知識を習得する。

②クリニカルパスの作成：栄養管理の精度を高めるための計画を提案し、定期的な見直しを行うためのポイントを学びパスを作成する。

③食事提供の視点、栄養食事指導、栄養介入・評価の視点から、パスを検討し、効果的に運用することができる。

【講義内容】【演習】臨床栄養（R411）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 412-101、T412 - 201）

科目名	医療連携	単位数	講義 2 単位 演習 2 単位

【目標】

医療福祉現場は、急性期病院、療養型病院、介護施設、グループホームなど施設の機能分化が進んでいて、長期的な支援が必要となる高齢者においては、複数の医療機関での治療が必要となるケースが多くみられる。栄養管理に関する情報は、患者治療や療養において重要である。

地域医療連携の意義と実践にあたり必要な知識とスキルを習得し、医療連携を推進することができる。

【講義内容】【演習】臨床栄養（R412）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 412-102）

科目名	地域連携①	単位数	講義 1 単位

【目標】

児童生徒が食に関する理解を深め、日常の生活の中で実践していくためには、家庭や地域と連携を図ることが必要である。その考え方や方法を習得し、学校・家庭・地域との連携・調整の要としての役割を果たすことができる。

【講義内容】学校栄養（G412）に準じる。

地域栄養（項目番号：T 412-103）

科目名	地域連携②	単位数	講義 1 単位

【目標】

①地域の栄養ケア・ステーションシステムの現状把握と、活動概要を知る。

②地域の保健医療計画の理解し、地域の在宅医療・介護等の機能を知る。

③訪問栄養食事指導の流れについて知る。

【講義内容】公衆栄養 G412 に準じる。

地域栄養（項目番号：T 412-105、T412-205）

科目名	関係機関・地域との連携	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】

①都道府県・市町村における栄養施策、および福祉（介護、介護予防、障害等）の課題を把握できる。

②地域関係機関と連携し、課題解決に向け、地域の高齢者、障害者に応じた栄養マネジメント、ライフステージにおける食育等を実践できる。

③福祉施設に勤務する職員として地域貢献に取組むことができる。
【講義内容】福祉栄養 FS412・FG412 に準じる。

地域栄養（項目番号：T 50-102）

科目名	感染症対策	単位数	講義 1 単位

【目標】
感染症を理解し、給食管理施設における体制作りと役割を学び、感染対策マニュアルへの迅速な対応ができる。
【講義内容】給食管理 K50 に準じる

地域栄養（項目番号：T 61-101）

科目名	災害時対応	単位数	講義 1 単位

【目標】
①災害時防災マニュアルに基づいて、発生時における緊急行動計画や、非常時における対応が説明できる。
②非常食に関する備えや運用について説明できる。
③非常食の常備ができ、それらを随時活用する体制が構築できる。
【講義内容】臨床栄養 R61 に準じる。

地域栄養（項目番号：T 61-102、T61-202）

科目名	健康危機管理	単位数	講義 3 単位 演習 1 単位

【目標】
地域の特性に応じたネットワークの構築や支援体制づくりの課題について検討し、問題解決に関わる判断能力や意思決定能力の向上をねらう。
①災害、食中毒、感染症、飲料水汚染等の飲食に関する健康危機管理に対して、発生の未然防止、発生時に備えた準備、発生時における対応、被害回復の対応等について、関係機関と連携し支援体制が整備できる。
②地域防災計画に栄養・食生活支援の具体的な内容を位置づけることができる。
【講義内容】【演習】公衆衛生 P61 に準じる。

地域栄養（項目番号：T71-101）

科目名	調査研究	単位数	講義 1 単位

【目標】
調査研究の手法を学ぶことによって、業務の評価を明確にし、業務の質の向上を行うとともに、結果を研究発表や論文にまとめることができる。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS71）に準じる。

地域栄養（項目番号：T80-102）

科目名	関係法規	単位数	講義 2 単位

【目標】
日常業務を遂行する上での行政業務と根拠法令を理解する。
【講義内容】公衆栄養（P80）に準じる。

地域栄養（項目番号：T90-103、T90-203）

科目名	開業栄養士としての基礎知識	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】

経営ノウハウを学び、個人事業主として、社会的信用･信頼を得て、収入の得られる仕事を獲得し、開業栄養士として、事業を継続することができる（開始することができる）。

【講義内容】

1）開業の基礎知識
- ・開業の心得（メリット・デメリット、個人と法人の違い）
- ・起業の形態（法人、個人、その他）
- ・開業手順（開業届けの出し方、屋号について、個人事業主の義務）
- ・業務に必要なハード・ソフトについて（パソコン･ipad･会計ソフト･栄養計算ソフトなど）

2）財務管理の基礎知識
- ・経理の基礎（記帳について　日々・月 1 回・年 1 回）
- ・個人事業主の確定申告（白色申告・青色申告）
- ・国民健康保険と国民年金について

3）求められる非常勤の働き方
- ・プレゼンテーション力をつける（仕事獲得のため、企画説明など）
- ・マーケティング（仕事との出合い方）仕事の獲得
- ・効果的な情報提供
- ・集客方法・顧客化の仕方（受講者フォロー）

4）帳簿類の書き方
- ・助成金や補助金、公的融資制度について
- ・経理（具体的な記帳方法）
- ・確定申告の仕方

【演習】上記に基づいた演習

【参考図書】

開業栄養士のビジネス戦略

「もし高校野球の女子マネージャーがドラッカーの「マネジメント」を読んだら」

地域栄養（項目番号：T90-104、T90-204）

科目名	地域活動栄養士としての基本	単位数	講義 3 単位 演習 1 単位

【目標】

地域で活動する管理栄養士・栄養士のあり方を理解し、実践できる。

①管理栄養士・栄養士と、他の「食」に関係する職種や資格との違いについて考え、仕事のあり方の違いを栄養士自身が明確にできる。

②自分に必要なスキルは何かを理解し、目標を明確にすることができる。

③仲間を集める・情報を集める・仕事を集めるためのネットワークづくりができる。

【講義内容】
- ・地域活動栄養士の特性と意義…有資格者としての果たすべき役割
- ・個人事業者としての栄養士業務…地域の中での立ち位置を明確にするためのニーズの捉え方、対応方法
- ・地域で仕事をする上で必要な多職種連携とネットワークづくり

【演習：シンポジウム】
- ・地域活動実践者よりの活動事例紹介
- ・グループワークで情報交換
- ・地域で活動している他団体との情報交換

7）福祉栄養（高齢・障がい）分野

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS21-102~103）

科目名	身体活動基準の理解と活用	単位数	講義 2 単位

【目標】
健康づくりのための身体活動基準・指針を理解し活用できる。
【講義内容】【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS21）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS23-101～111）

科目名	病態栄養	単位数	講義 6 単位

【目標】
疾患と病態栄養、栄養・食事療法について理解し、効果的な栄養の指導を行うことができる。
【講義内容】臨床栄養（R23）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS23-112）

科目名	食物アレルギー	単位数	講義 1 単位

【目標】
食物アレルギーの病院におけるガイドラインを周知し、常食・治療食におけるアレルギー代替食を提供するスキルを習得し実践できる。また、食物アレルギーに対する栄養指導を適切に行うことができる。
【講義内容】臨床栄養（R23）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS23-118、FS23-218）

科目名	摂食・嚥下機能	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
摂食・嚥下機能の未発達と変化、原因疾患による機能の特徴、口腔内ケアの必要性、摂食・嚥下障害者への食事支援方法について理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】
・ 摂食・嚥下機能のメカニズム
・ 加齢、認知症、障害等に伴う、摂食・嚥下機能の未発達や変化
・ 口腔ケアと食事の支援方法
【演習】
摂食・嚥下機能を理解した上での口腔ケアと食事支援の技術

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS23-119）

科目名	認知症	単位数	講義 1 単位

【目標】
認知症の病態と特徴を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】
・認知症の発生要因と病態について
・認知症ケアにおける視点
・食事支援の考え方、方法

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS23-120）

科目名	褥瘡	単位数	講義 1 単位

【目標】
褥瘡の発生要因と病態を理解し、褥瘡の予防、治療に向けた環境、栄養管理を理解する。褥瘡の予防、治療ガイドラインに基づき、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】
・褥瘡の発生要因と病態
・褥瘡予防、治療ガイドライン
・褥瘡予防、治療に向けた環境対応への知識
・褥瘡予防、治療に向けた栄養管理

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS23-121）

科目名	COPD とサルコペニア	単位数	講義 2 単位

【目標】
COPD とサルコペニアの発生要因と病態、治療に向けた環境、栄養管理を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】
・COPD とサルコペニアの発生要因と病態
・COPD とサルコペニアの予防、治療に向けた環境対応への知識
・COPD とサルコペニアの予防、治療に向けた栄養管理

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS23-122）

科目名	高齢期の栄養状態	単位数	講義 3 単位

【目標】
高齢期の栄養状態の特徴を理解し栄養マネジメントに繋げることができる。
【講義内容】
・低栄養
・水分
・食行動と心理

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS30-101）

科目名	療養食	単位数	講義 1 単位

【目標】
療養食の種類と特徴、療養食加算申請と療養食提供の手順を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。
【講義内容】
・療養食の種類と特徴
・療養食加算申請と提供の手順
・療養食の評価

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS30-102）

科目名	障がい特性	単位数	講義 1 単位

【目標】
身体障がい、知的障がい、精神障がい、難病などの特性を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した栄養の指導を実践できる。

【講義内容】
・障がいの特性と食べる機能・消化機能
・食事の介助・食事支援の方法

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS35-102）

科目名	食材料管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食管理施設の食材管理についてのノウハウを学び、実践できる。
【講義内容】給食管理（K35）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS 37-101）

科目名	衛生管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食運営施設における衛生管理基準を理解し、発生する食品衛生危害に対する迅速な対応を習得し、実践できる。
【講義内容】給食管理（K37）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS44-101）

科目名	栄養診断	単位数	講義 1 単位

【目標】
栄養アセスメントで得られたデータを用いて、栄養処方、栄養介入によって解決あるいは改善を図ることができる栄養問題を総合的に判断し、標準化された栄養診断用語を用いて記録することができる。
【講義内容】臨床栄養（R44）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS45-108、FS45-208）

科目名	非経口栄養補給法	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
胃瘻、経腸、経静脈等の栄養補給法を理解した上で、病態、対象者の生活に応じた栄養補給法について提案でき、多職種と連携し、病態、症状、生活に応じた「栄養の指導」ができる。
【講義内容】
・ 胃瘻、経腸、経静脈等の栄養補給法
・ 経腸栄養剤や補助剤の種類と内容
・ 静脈栄養の種類と内容
・ 栄養補給法の選択と評価
【演習】
事例に基づき、利用者の病態、身体機能、生活を理解した上での栄養補給法提案に向けた検討、討議

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS46-104、FS46-204）

科目名	栄養ケアプランの作成	単位数	講義 3 単位 演習 4 単位

【目標】
①介護保険施設や障害者（児）施設の利用者、および在宅の要支援・要介護高齢者や障害者（児）に必要とされる栄養ケアプランを理解できる。

②施設ケアプランと一体的に提供できる栄養ケアプランを理解し、利用者の状況に応じた適切な栄養ケアプランを作成、実践、評価することができる。

【講義内容】

・ 介護保険施設・障害者（児）施設における栄養ケアプラン
・ ICF に基づいた 24 時間シート
・ 施設ケアプランに基づいた栄養ケアプランの作成
・ 栄養ケアプランの評価

【演習】

事例に基づき栄養ケアプランの作成、ロールプレイ、討議

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS46-105、FS46-205）

科目名	食事指導技術	**単位数**	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】

地域で生活する高齢者・障がい者のニーズに応じた実用的な「栄養の指導」ができる。

【講義内容】

・ 在宅ケアにおける、食事・栄養に関するニーズの把握
・ 対象者の状況を判断し、実用的な調理、食事指導の進め方の検討

【演習】

地域で生活する高齢者・障がい者等の在宅療養者のニーズに応じた献立・調理、食事支援の方法等の実践と討議

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS46-113、FS46-213）

科目名	対人関係スキル	**単位数**	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】

対人関係のスキルを学ぶことにより、多職種と協働して、より良いケアプランを作成、実践できる。

【講義内容】

・ 高齢、障がい児（者）のコミュニケーションの特徴
・ 相手の気持ちを理解するには

【演習】

相手の気持ちを理解する

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS47-103、FS47-203）

科目名	栄養指導（集団）	**単位数**	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】

①同じ疾患を持った集団に対しての指導内容を計画・立案し、スムーズな運営ができる。
②指導・教室のグループダイナミクスの効果発揮ができる運営が行なえる。
③会話をとおして対象者の心理をつかむことができ、対象者の心理ステージに合わせた指導技法を駆使することができる。

【講義内容】【演習】臨床栄養（R47）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号： FS412-101、FS412-201）

科目名	医療連携	**単位数**	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】

医療福祉現場は、急性期病院、療養型病院、介護施設、グループホームなど施設の機能分化が進んでいて、長期的な支援が必要となる高齢者においては、複数の医療機関での治療が必要となるケースが多くみられる。栄養管理に関する情報は、患者治療や療養において重要である。

地域医療連携の意義と実践にあたり必要な知識とスキルを習得し、医療連携を推進することができる。
【講義内容】【演習】臨床栄養（R412）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS412-103）

科目名	地域連携②	**単位数**	講義 1 単位

【目標】
①地域の栄養ケア・ステーションシステムの現状把握と、活動概要を知る。
②地域の保健医療計画の理解し、地域の在宅医療・介護等の機能を知る。
③訪問栄養食事指導の流れについて知る。
【講義内容】公衆栄養（P412）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS412-105、FS412-205）

科目名	関係機関・地域との連携	**単位数**	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
①都道府県・市町村における栄養施策、および福祉（介護、介護予防、障害等）の課題を把握できる。
②地域関係機関と連携し、課題解決に向け、地域の高齢者、障害者に応じた栄養マネジメント、ライフステージにおける食育等を実践できる。
③福祉施設に勤務する職員として地域貢献に取組むことができる。
【講義内容】
- 都道府県・市町村における、健康日本 21（第 2 次）、第 2 次食育推進基本計画等の栄養施策
- 都道府県・市町村・地域における福祉の課題
- 課題解決に向けた、地域関係機関との連携（介護予防、地域医療連携、地域における食事支援の取組み等）
- 退所時の栄養サマリーの作成

【演習】
地域関係機関の連携による、課題解決に向けた取組みを討議

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS 50-101）

科目名	医療安全管理	**単位数**	講義 1 単位

【目標】
①食中毒事故・異物混入・誤配膳など様々な事故が起こる可能性を理解し事故防止のためのリスク把握と対策を知る。
②事故が発生した場合の緊急時対応マニュアル等の整備に必要な知識を習得する。
③院内感染による対象者への影響や医療従事者としての感染症予防のための業務上の注意点を知る。
④日常業務の中でリスク管理ができ、安全に配慮して院内体制の構築を図ることができる。
【講義内容】臨床栄養（R50）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS 50-102）

科目名	感染症対策	**単位数**	講義 1 単位

【目標】
感染症を理解し、給食管理施設における体制作りと役割を学び、感染対策マニュアルへの迅速な対応ができる。
【講義内容】給食管理（K50）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS61-101）

科目名	災害時対応	単位数	講義 1 単位

【目標】
①災害時防災マニュアルに基づいて、発生時における緊急行動計画や、非常時における対応が説明できる。
②非常食に関する備えや運用について説明できる。
③非常食の常備ができ、それらを随時活用する体制が構築できる。
【講義内容】臨床栄養（R61）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号： FS61-102）

科目名	健康危機管理	単位数	講義 3 単位

【目標】
地域の特性に応じたネットワークの構築や支援体制づくりの課題について検討し、問題解決に関わる判断能力や意思決定能力の向上をねらう。
①災害、食中毒、感染症、飲料水汚染等の飲食に関する健康危機管理に対して、発生の未然防止、発生時に備えた準備、発生時における対応、被害回復の対応等について、関係機関と連携し支援体制が整備できる。
②地域防災計画に栄養・食生活支援の具体的な内容を位置づけることができる。
【講義内容】公衆栄養（P61）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号： FS71-101）

科目名	調査研究	単位数	講義 1 単位

【目標】
調査研究の手法を学ぶことによって、業務の評価を明確にし、業務の質の向上を行うとともに、結果を研究発表や論文にまとめることができる。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS71）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS72-101）

科目名	指導力の養成	単位数	講義 1 単位

【目標】
実習生へ日常業務についての実務や書類の整え方についての指導方法を計画し、適切な指導を行う事ができる。また、後進に適切な指導・助言するための知識と技術を習得し、実施することができる。
【講義内容】臨床栄養（R72）に準じる。

福祉栄養（高齢・障がい）（項目番号：FS80-103）

科目名	福祉関連法規･制度の理解	単位数	講義 3 単位

【目標】
①社会情勢の変化、根拠となる法律、社会保障制度の成り立ち等を学び、福祉の基本理念、福祉行政における福祉施設の役割を理解できる。
②施設の目的、役割、業務内容を再確認し、制度等のこれからの動向を踏まえた業務の見直しができる。
③福祉施設に勤務する職員として、広い視野を培うことで業務に反映することができる。
【講義内容】
- 社会保障制度の変遷と改革の方向性
- 介護保険制度（施設サービス、居宅サービス、介護予防等）
- 障害者総合支援法、障害福祉サービス等の体系

8）福祉栄養（児童）分野

福祉栄養（児童）（項目番号：FG21-102~103）

科目名	身体活動基準の理解と活用	単位数	講義 2 単位
【目標】 健康づくりのための身体活動基準・指針を理解し活用できる。 【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS21）に準じる。			

福祉栄養（児童）（項目番号：FG21-105~108）

科目名	スポーツ栄養	単位数	講義 4 単位
【目標】 公認スポーツ栄養士の役割と活用を理解するとともにスポーツ栄養学について理解を深め、活用する。 【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS21）に準じる。			

福祉栄養（児童）（項目番号：FG23-112、FG23-212）

科目名	食物アレルギー　（乳幼児期）	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位
【目標】 「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」及び食物アレルギーの最新情報を理解し活用できる。成長・発達・生活に応じた適切な個別指導計画（緊急時の対応を含む）を家庭と一体となり実践できる。 【講義内容】 ・食物アレルギーの最新情報 ・「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」と活用 ・代替食の考え方 ・摂食・誤食防止への対応 【演習】 誤食時の対応（エピペンの使用について）、事例に基づく討議			

福祉栄養（児童）（項目番号：FG23-113、FG23-213）

科目名	授乳・離乳の支援ガイド	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位
【目標】 「授乳・離乳の支援ガイド」を理解し、成長・発達・生活に応じた、適切な栄養の指導ができる。母子手帳を活用し、家庭と一体となった離乳支援が実践でき、保護者の相談に応じることで、子育てを支援することができる。 【講義内容】 ・「授乳・離乳の支援ガイド」 ・授乳・離乳に関する現状と課題 ・母子手帳の活用 【演習】 事例に基づき離乳の進め方の事例検討			

福祉栄養（児童）（項目番号：FG23-114）

科目名	小児の発育・発達	単位数	講義 3 単位
【目標】 子どもの発育・発達、年齢（月齢）における特徴、精神的発達の特徴を理解し、一人ひとりの発育・発達を踏まえた「栄養の指導」をすることができる。			

【講義内容】
・子どもの発育・発達
・精神的発達の特徴の理解
・子どもの特徴を把握した指導

福祉栄養（児童）（項目番号：FG23-115）

科目名	小児の栄養	単位数	講義 3 単位

【目標】
小児の疾患と病態栄養、栄養療法について理解し、効果的な「栄養の指導」を実践することができる。
【講義内容】
・消化器疾患（嘔吐、下痢、便秘）
・その他の小児疾患
・肥満、痩せ

福祉栄養（児童）（項目番号：FG23-118、FG23-218）

科目名	摂食・嚥下機能	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
摂食・嚥下機能の未発達と変化、原因疾患による機能の特徴、口腔内ケアの必要性、摂食・嚥下障害者への食事支援方法について理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した「栄養の指導」を実践できる。
【講義内容】【演習】福祉栄養（高齢者・障がい者）（FS23）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG25-102）

科目名	栄養教育のための栄養生理	単位数	講義 3 単位

【目標】
栄養素の代謝に基づいて、食育のための指導資料の作成や児童生徒一人ひとりに応じた栄養食事指導ができる。
【講義内容】学校栄養（G25）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FS30-102）

科目名	障がい特性	単位数	講義 1 単位

【目標】
身体障がい、知的障がい、精神障がい、難病などの特性を理解し、多職種と連携し一人ひとりに適した「栄養の指導」を実践できる。
【講義内容】福祉栄養（高齢者・障がい者）（FS30）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG35-102）

科目名	食材料管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食管理施設の食材管理についてのノウハウを学び、実践できる。
【講義内容】給食管理（K35）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG37-101）

科目名	衛生管理	単位数	講義 2 単位

【目標】
給食運営施設における衛生管理基準を理解し、発生する食品衛生危害に対する迅速な対応を習得し、実践できる。
【講義内容】給食管理（K37）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG44-102）

科目名	栄養診断	単位数	講義 1 単位

【目標】
発育測定等でのデータや成長曲線作成、食事摂取状況などから個々の児童生徒の発達について総合的に栄養診断ができる。
【講義内容】学校栄養（G44）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG45-108、FG45-208）

科目名	非経口栄養補給法	単位数	講義 2 単位 演習 1 単位

【目標】
胃瘻、経腸、経静脈等の栄養補給法を理解した上で、病態、対象者の生活に応じた栄養補給法について提案でき、多職種と連携し、病態、症状、生活に応じた「栄養の指導」ができる。
【講義内容】【演習】福祉栄養（高齢者・障がい者）（FS45）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG46-103）

科目名	個別指導計画の作成	単位数	講義 1 単位

【目標】
児童福祉施設で作成している保育計画・指導計画を学び、利用者の状況に応じた個別指導計画の作成を理解し、実践、評価することができる。
【講義内容】
・施設の保育計画に基づいた個別指導計画の作成
・個別指導計画の評価

福祉栄養（児童）（項目番号：FG46-104、FG46-204）

科目名	栄養ケアプランの作成	単位数	講義 3 単位 演習 4 単位

【目標】
①介護保険施設や障害者（児）施設の利用者、および在宅の要支援・要介護高齢者や障害者（児）に必要とされる栄養ケアプランを理解できる。
②施設ケアプランと一体的に提供できる栄養ケアプランを理解し、利用者の状況に応じた適切な栄養ケアプランを作成、実践、評価することができる。
【講義内容】【演習】福祉栄養（高齢者・障がい者）（FS46）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG46-109）

科目名	個別指導（食事指導・食事管理）	単位数	講義 3 単位

【目標】
「子どもの食事指導、支援プログラム」を使用した個別指導の実際について習得し、実践できる。
【講義内容】学校栄養（G46）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG46-111）

科目名	食育のための行動科学	単位数	講義 1 単位

【目標】
児童生徒が自己効力感を高め、生涯における健康づくりに結びつけることができるように行動科学を活用し、食育を行うことができる。
【講義内容】学校栄養（G46）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG46-113、FG46-213）

科目名	対人関係スキル	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
対人関係のスキルを学ぶことにより、多職種と協働して、より良いケアプランを　作成、実践できる。
【講義内容】【演習】福祉栄養（FS46）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG47-101、FG47-201）

科目名	対象者に合わせた効果的な情報提供方法	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
食に関する指導を行う上で、指導内容が効果的に対象者に伝わるような方法を習得し、実践できる。
【講義内容】【演習】学校栄養（G47）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG47-102）

科目名	集団栄養指導	単位数	講義 1 単位

【目標】
学級・学年・全校集会・保護者対象等、食育を行う集団に合わせた指導について理解し、計画立案、教材作成、指導を行うことができる。
【講義内容】学校栄養（G47）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG47-105）

科目名	食育の計画の評価	単位数	講義 1 単位

【目標】
①児童福祉施設の理念、方針、保育課程に位置づく「食育の計画」の必要性を確認し、食育の視点を含めた「食育の計画」作成に関わることができる。
②食事提供に関する計画の評価、改善に取組み、全職員で評価、改善に取組むことができる。
【講義内容】
- 「食育の計画」の意義
- 「食育の計画」の作成
- 「食育の計画」の展開と評価

福祉栄養（児童）（項目番号：FG47-106、FG47-206）

科目名	食育の実践	単位数	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
①課題の発見から検討、課題解決に向けた議論を施設全体で行い、効果的な指導の手法を学び、適切に選択できる。

②目的に添った指導内容を計画･立案･実践することができる。
【講義内容】
・ 課題の発見、整理
・ 指導の計画、立案、実践
・ 効果的な指導技術とは
【演習】
実践事例に基づき討議

福祉栄養（項目番号：FG 412-102）

科目名	地域連携①	**単位数**	講義 1 単位

【目標】
保護者・地域住民との関わりや地域の生産者との円滑な交流などを通して、食育の推進に共通理解を図り、協力を得ることができるよう、食育コーディネーターとしての役割を果たすことができる。
【講義内容】学校栄養（G412）に準じる

福祉栄養（児童）（項目番号：FG412-105、FG412-205）

科目名	関係機関・地域との連携	**単位数**	講義 1 単位 演習 1 単位

【目標】
①都道府県・市町村における栄養施策、および福祉（児童福祉施策・子ども子育て会議等）の課題を把握できる。
②地域関係機関と連携し、課題解決に向けライフステージにおける食育、利用者に応じた栄養マネジメント等を実践することができる。
③福祉施設に勤務する職員として地域貢献に取組むことができる。
【講義内容】
・ 都道府県・市町村における、健康日本 21（第二次）、第 2 次食育推進基本計画等の栄養施策
・ 都道府県・市町村・地域における児童福祉の課題（子ども･子育てビジョン･健やか親子 21 等）
・ 課題解決に向けた、地域関係機関との連携（地域における食育活動の取組み等）
【演習】
地域関係機関の連携による、課題解決に向けた取組みを討議

福祉栄養（児童）（項目番号：FG50-101）

科目名	医療安全管理	**単位数**	講義 1 単位

【目標】
①食中毒事故・異物混入・誤配膳など様々な事故が起こる可能性を理解し事故防止のためのリスク把握と対策を知る。
②事故が発生した場合の緊急時対応マニュアル等の整備に必要な知識を習得する。
③院内感染による対象者への影響や医療従事者としての感染症予防のための業務上の注意点を知る。
④日常業務の中でリスク管理ができ、安全に配慮して院内体制の構築を図ることができる。
【講義内容】臨床栄養（R50）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG50-102）

科目名	感染症対策	**単位数**	講義 1 単位

【目標】
感染症を理解し、給食管理施設における体制作りと役割を学び、感染対策マニュアルへの迅速な対応ができる。
【講義内容】給食管理（K50）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG61-101）

科目名	災害時対応	単位数	講義 1 単位

【目標】
①災害時防災マニュアルに基づいて、発生時における緊急行動計画や、非常時における対応が説明できる。
②非常食に関する備えや運用について説明できる。
③非常食の常備ができ、それらを随時活用する体制が構築できる。
【講義内容】臨床栄養（R61）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号： FG61-102）

科目名	健康危機管理	単位数	講義 3 単位

【目標】
地域の特性に応じたネットワークの構築や支援体制づくりの課題について検討し、問題解決に関わる判断能力や意思決定能力の向上をねらう。
①災害、食中毒、感染症、飲料水汚染等の飲食に関する健康危機管理に対して、発生の未然防止、発生時に備えた準備、発生時における対応、被害回復の対応等について、関係機関と連携し支援体制が整備できる。
②地域防災計画に栄養・食生活支援の具体的な内容を位置づけることができる。
【講義内容】公衆栄養（P61）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号： FG71-101）

科目名	調査研究	単位数	講義 1 単位

【目標】
調査研究の手法を学ぶことによって、業務の評価を明確にし、業務の質の向上を行うとともに、結果を研究発表や論文にまとめることができる。
【講義内容】健康・スポーツ栄養（KS71）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG72-101）

科目名	指導力の養成	単位数	講義 1 単位

【目標】
実習生へ日常業務についての実務や書類の整え方についての指導方法を計画し、適切な指導を行う事ができる。また、後進に適切な指導・助言するための知識と技術を習得し、実施することができる。
【講義内容】臨床栄養（R72）に準じる。

福祉栄養（児童）（項目番号：FG80-104）

科目名	福祉関連法規･制度の理解	単位数	講義 3 単位

【目標】
①社会情勢の変化、根拠となる法律、社会保障制度の成り立ち等を学び、福祉の基本理念、福祉行政における福祉施設の役割を理解できる。
②施設の目的、役割、業務内容を再確認し、制度等のこれからの動向を踏まえた業務の見直しができる。
③福祉施設に勤務する職員として、広い視野を培うことで業務に反映することができる。
【講義内容】
- 社会保障制度の変遷と改革の方向性
- 子ども子育て関連 3 法、保育所保育指針等
- 児童虐待、社会的養護体制の現状と今後の方向性

資料４　実務研修項目一覧（簡易版）

※実務研修単位は、一覧の横系列で単位の互換性があるので、各専門領域を超えての受講も可能です。

大項目	中項目	科目	臨床栄養：R			学校栄養：G			健康・スポーツ栄養：KS			給食管理：K			公衆栄養：P			地域栄養：T			福祉栄養（高齢者・障がい者）：FS			福祉栄養（児童）：FG		
			項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習
食と栄養に関する基礎知識	国民の健康の増進の総合的な推進	生活習慣病の発生予防と重症化予防							KS21 101	3		K21 101	3		P21 101	3		T21 101	3							
												K21 201		1	P21 201		1	T21 201		1						
		身体活動基準の理解と活用				G21 102	1		KS21 102	1		K21 102	1					T21 102	1		FS21 102	1		FG21 102	1	
						G21 103	1		KS21 103	1		K21 103	1					T21 103	1		FS21 103	1		FG21 103	1	
		地域診断の進め方							KS21 104	4		K21 104	4		P21 104	4		T21 104	4							
		スポーツ栄養				G21 105	1		KS21 105	1					P21 105	1		T21 105	1					FG21 105	1	
						G21 106	1		KS21 106	1					P21 106	1		T21 106	1					FG21 106	1	
						G21 107	1		KS21 107	1					P21 107	1		T21 107	1					FG21 107	1	
						G21 108	1		KS21 108	1					P21 108	1		T21 108	1					FG21 108	1	
		社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上のための施策形成													P21 109	3										
															P21 209		1									
		健康を支え、守るための社会環境の整備													P21 110	3										
															P21 210		1									
	根拠に基づいた栄養管理	病態栄養	R23 101	6					KS23 101	6		K23 101	3		P23 101	5		T23 101	5		FS23 101	6				
			R23 102						KS23 102			K23 102			P23 102			T23 102			FS23 102					
			R23 103						KS23 103			K23 103			P23 103			T23 103			FS23 103					
			R23 104						KS23 104			K23 104			P23 104			T23 104			FS23 104					
			R23 105						KS23 105			K23 105			P23 105			T23 105			FS23 105					
			R23 106						KS23 106			K23 106			P23 106			T23 106			FS23 106					
			R23 107						KS23 107						P23 107			T23 107			FS23 107					
			R23 108						KS23 108						P23 108			T23 108			FS23 108					
			R23 109						KS23 109						P23 109			T23 109			FS23 109					
			R23 110						KS23 110						P23 110			T23 110			FS23 110					
			R23 111						KS23 111						P23 111			T23 111			FS23 111					
			R23 200		5																					
		食物アレルギー	R23 112	1		G23 112	1		KS23 112	1		K23 112	1		P23 112	1		T23 112	1		FS23 112	1		FG23 112	1	
																								FG23 212		1
		授乳・離乳の 支援ガイド													P23 113	1		T23 113	1					FG23 113	1	
															P23 213		1	213		1				FG23 213		1
		小児の発育・発達							KS23 114	3					P23 114	3		T23 114	3					FG23 114	3	
		小児の栄養													P23 115	3		T23 115	3					FG23 115	3	
		成人期の栄養							KS23 116	2		K23 116	2		P23 116	2		T23 116	2							
		高齢者の栄養政策							KS23 117	3					P23 117	3		T23 117	3							
									KS23 217		1				P23 217		1	T23 217		1						
		摂食・嚥下機能	R23 118	1											P23 118	1		T23 118	1		FS23 118	1		FG23 118	1	
			R23 218		1										P23 218		1	T23 218		1	FS23 218		1	FG23 218		1
		認知症	R23 119	1											P23 119	1		T23 119	1		FS23 119	1				
		褥瘡	R23 120	1											P23 120	1		T23 120	1		FS23 120	1				
		COPDとサルコペニア	R23 121	2					KS23 121	2					P23 121	2		T23 121	2		FS23 121	2				
		高齢期の栄養状態																			FS23 122	3				
	栄養素の消化と吸収（代謝）	栄養生理栄養素と代謝				G25 101	4		KS25 101	4		K25 101	4		P25 101	4		T25 101	4							
		栄養教育のための栄養生理				G25 102	3		KS25 102	3					P25 102	3		T25 102	3					FG25 102	3	
食事管理プロセス	食事管理プロセス	療養食													P30 101	1					FS30 101	1				
		障がい特性																T30 102	1		FS30 102	1		FG30 102	1	
		特定給食施設における栄養管理										K30 103	4		P30 103	4										
		フードサービス							KS30 104	2		K30 104	2		P30 104	2		T30 104	2							
	栄養食事基準	学校給食摂取基準				G32 101	2																			
						G32 201		1																		
	献立計画	栄養補給法				G34 101	1																			
		献立作成				G34 102	1																			
	実施献立（調理・盛付・配膳・食材料管理）	食材料管理				G35 101	1											T35 101	1							
		食材料管理							KS35 102	2		K35 102	2		P35 102	2		T35 102	2		FS35 102	2		FG35 102	2	
		配膳・調理				G35 103	1																			
	衛生管理	衛生管理	R37 101	2					KS37 101	2		K37 101	2		P37 101	2		T37 101	2		FS37 101	2		FG37 101	2	
		学校給食における衛生管理				G37 102	1																			
	食事管理の改善	マーケティング										K39 101	2		P39 101	2										
栄養ケアプロセス	栄養アセスメント	スポーツ栄養マネジメント（アセスメント）				G43 101	2		KS43 101	2					P43 101	2		T43 101	2							
						G43 201		1	KS43 201		1				P43 201		1	T43 201		1						
		栄養評価（アセスメント）	R43 102	2														T43 102	2							
			R43 202		2													T43 202		2						
												K43 103	1													
												K43 203		1												
	栄養診断	栄養診断	R44 101	1														T44 101	1		FS44 101	1				
						G44 102	1		KS44 102	1					P44 102	1		T44 102	1					FG44 102	1	
	栄養診断にもとづいた管理計画	スポーツ栄養マネジメントの理解と活用							KS45 101	4					P45 101	1		T45 101	4							
		栄養管理計画と再評価	R45 105	2											P45 105	2		T45 105	2							
			R45 205		2										P45 205		1	T45 205		2						
		栄養管理計画				G45 106	1								P45 106	1		T45 106	1							
		栄養補給法	R45 107	2											P45 107	2		T45 107	2							
			R45 207		2										P45 207		1	T45 207		2						
		非経口栄養補給法													P45 108	2		T45 108	2		FS45 108	2		FG45 108	2	
															P45 208		1	T45 208		1	FS45 208		1	FG45 208		1
	個人を対象とした栄養指導	対象者理解				G46 101	1		KS46 101	1					P46 101	1										
		カウンセリング技法				G46 102	2		KS46 102	2																
						G46 202		1	KS46 202		1															

大項目	中項目	科目	臨床栄養:R			学校栄養:G			健康・スポーツ栄養:KS			給食管理:K			公衆栄養:P			地域栄養:T			福祉栄養（高齢者・障がい者）:FS			福祉栄養（児童）:FG		
			項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習	項目番号	講義	演習
栄養ケアプロセス	個人を対象とした栄養指導	個別指導計画の作成																						FG46 103	1	
		栄養ケアプランの作成													P46 104	3		T46 104	3		FS46 104	3		FG46 104	3	
															P46 204		2	T46 204		4	FS46 204		4	FG46 204		4
		食事指導技術													P46 105	1		T46 105	1		FS46 105	1				
															P46 205		1	T46 205		1	FS46 205		1			
		栄養指導（個人）	R46 106	2														T46 106	2							
			R46 206		2													T46 206		2						
		次世代の栄養政策1													P46 107	1		T46 107	1							
															P46 207		1	T46 207		1						
		次世代の栄養政策2													P46 108	1		T46 108	1							
															P46 208		1	T46 208		1						
		個別指導（食事指導・食事管理）				G46 109	3		KS46 109	3								T46 109	3					FG46 109	3	
		指導媒体の有効性と作成・活用方法							KS46 110	1								T46 110	1							
									KS46 210		1							T46 210		1						
		食育のための行動科学				G46 111	1		KS46 111	1					P46 111	1		T46 111	1					FG46 111	1	
		食育教育										K46 112	2		P46 112	2										
												K46 212		1	P46 212		1									
		対人関係スキル													P46 113	1		T46 113	1		FS46 113	1		FG46 113	1	
															P46 213		1	T46 213		1	FS46 213		1	FG46 213		1
	集団を対象とした栄養指導	対象者に合わせた効果的な情報提供方法				G47 101	1											T47 101	1					FG47 101	1	
						G47 201		1										T47 201		1				FG47 201		1
		集団栄養指導				G47 102	1																	FG47 102	1	
		栄養指導(集団)	R47 103	1																	FS47 103	1				
			R47 203		1																FS47 203		1			
		ポピュレーション対策としての生活習慣病予防										K47 104	2		P47 104	2		T47 104	2							
												K47 204		1	P47 204		1	T47 204		1						
		食育計画の評価													P47 105	1								FG47 105	1	
		食育の実践													P47 106	1								FG47 106	1	
															P47 206		1							FG47 206		1
		食育と地域貢献							KS47 107	1								T47 107	1							
									KS47 207		2							T47 207		2						
	チーム（多職種）による栄養管理	チーム医療	R411 101	2														T411 101	2							
			R411 201		2													T411 201		2						
		クリティカルパス	R411 102	1											P411 102	1		T411 102	1							
			R411 202		1										P411 202		1	T411 202		1						
		多職種連携①				G411 103	1																			
		多職種連携②										K411 104	2													
	地域連携	医療連携	R412 101	2											P412 101	1		T412 101	2		FS412 101	1				
			R412 201		2										P412 201		1	T412 201		2	FS412 201		1			
		地域連携①				G412 102	1								P412 102	1		T412 102	1					FG412 102	1	
		地域連携②													P412 103	1		T412 103	1		FS412 103	1				
		学校・家庭・地域が連携した食育の推進				G412 104	1																			
		関係機関・地域との連携													P412 105	1		T412 105	1		FS412 105	1		FG412 105	1	
															P412 205		1	T412 205		1	FS412 205		1	FG412 205		1
	リスクマネージメント	医療安全管理	R50 101	2											P50 101	1					FS50 101	1		FG50 101	1	
		感染症対策							KS50 102	1		K50 102	1		P50 102	1		T50 102	1		FS50 102	1		FG50 102	1	
		校内感染対策				G50 103	1																			
		院内感染対策	R50 104	1																						
			R50 204		1																					
非常時の緊急体制	非常時の食事提供	災害時対応	R61 101	1		G61 101	1		KS61 101	1		K61 101	1		P61 101	1		T61 101	1		FS61 101	1		FG61 101	1	
		健康危機管理													P61 102	3		T61 102	3		FS61 102	3		FG61 102	3	
															P61 202		1	T61 202		1						
研究	研究方法・研究発表	調査研究	R71 101	1		G71 101	1		KS71 101	1		K71 101	1		P71 101	1		T71 101	1		FS71 101	1		FG71 101	1	
勤活	指導力の養成	指導力の養成	R72 101	1		G72 101	1		KS72 101	1					P72 101	1					FS72 101	1		FG72 101	1	
関連法規	栄養関連法規	関連法規										K80 101	2													
															P80 102	2		T80 102	2							
		福祉関連法規、制度の理解																			FS80 103	3				
																								FG80 104	3	
栄養部門の運営		財務給食管理能力							KS90 101	1		K90 101	1		P90 101	1										
		人事・労務管理							KS90 102	1		K90 102	1		P90 102	1										
相互理解ネットワーク作り		開業栄養士としての基礎知識							KS90 103	2								T90 103	2							
									KS90 203		1							T90 203		1						
		地域活動栄養士としての基本																T90 104	3							
																		T90 204		1						
全分野共通		全分野共通	R90 110	2		G90 110	2		KS90 110	2		K90 110	2		P90 110	2		T90 110	2		FS90 110	2		FG90 110	2	
			210		2	210		2	210		2	210		2	210		2	210		2	210		2	210		2
その他		その他	R90 111	2																						
			211		2																					
						G90 112	2																			
						212		2																		
									KS90 113	2																
									213		2															
												K90 114	2													
												214		2												
															P90 115	2										
															215		2									
																		T90 116	2							
																		216		2						
																					FS90 117	2				
																					217		2			
																								FG90 118	2	
																								218		2
単位合計				39	23		43	6		69	9		47	6		105	25		109	38		48	13		54	14

資料４　実務研修項目一覧

大項目	中項目	臨床栄養:R					学校栄養:G					健康・スポーツ栄養:KS					給食管理:K				
		科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習
食と栄養に関する基礎知識	国民の健康の増進の総合的な推進											生活習慣病の発生予防と重症化予防	KS21　101	公衆栄養P21に準じる	3		生活習慣病の発生予防と重症化予防	K21　101	公衆栄養P21に準じる	3	
																		K21　201	（演習）		1
							身体活動基準の理解と活用	G21　102	健康・スポーツ栄養KS21に準じる	1		身体活動基準の理解と活用	KS21　102	身体活動基準・指針の経緯、目的、エビデンスの理解と活用	1		身体活動基準の理解と活用	K21　102	健康・スポーツ栄養KS21に準じる	1	
								G21　103	健康・スポーツ栄養KS21に準じる	1			KS21　103	たばこ、睡眠、休養に関する知識の習得と指導での活用	1			K21　103	健康・スポーツ栄養KS21に準じる	1	
												地域診断の進め方	KS21　104	公衆栄養P21に準じる	4		地域診断の進め方	K21　104	公衆栄養P21に準じる	4	
							スポーツ栄養	G21　105	健康・スポーツ栄養のKS21に準じる	1		スポーツ栄養	KS21　105	スポーツ栄養学の基本と公認スポーツ栄養士の役割と活用	1						
								G21　106		1			KS21　106	アスリートのタンパク質の摂取	1						
								G21　107		1			KS21　107	アスリートの糖質の摂取	1						
								G21　108		1			KS21　108	アスリートのサプリメントの活用とドーピング	1						
食と栄養に関する基礎知識	根拠に基づいた栄養管理	病態栄養	R23　101	消化器疾患	6							病態栄養	KS23　101 ～ 111	臨床栄養R23の講義のみ準じる 自身が必要なものを選択取得する	6		病態栄養	K23　101 ～ 106	臨床栄養R23の講義のみ準じる 自身が必要なものを選択取得する	3	
			R23　102	代謝疾患																	
			R23　103	呼吸器疾患																	
			R23　104	循環器疾患																	
			R23　105	腎疾患																	
			R23　106	血液疾患																	
			R23　107	その他の疾患/ステージ別（高齢者・小児など）																	
			R23　108	周産期医療																	
			R23　109	救急・救命医療																	
			R23　110	外科疾患と栄養																	
			R23　111	終末期緩和医療																	
			R23　200	演習：症例検討		5															
		食物アレルギー	R23　112	食物アレルギーの最新情報	1		食物アレルギー	G23　112	食物アレルギーについて	1		食物アレルギー	KS23　112	臨床栄養R23に準じる	1		食物アレルギー	K23　112	公衆栄養P23に準じる	1	
				病院におけるアレルギー対応ガイドライン					食物アレルギーに対する個別的な相談指導の方法												
				常食・治療食の代替食の考え方					学校給食提供時における対応の方法												
				摂食・誤食防止への対応																	

※実務研修単位は、一覧の横系列で単位の互換性があるので、各専門領域を超えての受講も可能です。
※実務研修単位は提示された単位数の中から、必要とされる到達目標を考慮して30単位以上（臨床栄養は40単位）を受講します。

公衆栄養：P					地域栄養：T					福祉栄養（高齢者・障がい者）：FS					福祉栄養（児童）：FG					中項目	大項目
科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習		
生活習慣病の発生予防と重症化予防	P21 101	わが国におけるリスク要因別の生活習慣病死亡者の現状 健康日本21(第2次)に示された、栄養・食生活目標設定の考え方 栄養・食生活の目標と生活習慣病予防との関連 保健と医療のつながりによる取組などについての政策立案プロセスの事例について	3		生活習慣病の発生予防と重症化予防	T21 101	公衆栄養P21に準じる	3													食と栄養に関する基礎知識
	P21 201	演習：先進事例等を用いた、課題解決のための現状分析、意思決定能力を身に付ける		1		T21 201	演習 公衆栄養P21に準じる		1												
					身体活動基準の理解と活用	T21 102	健康・スポーツ栄養KS21に準じる	1		身体活動基準の理解と活用	FS21 102	健康・スポーツ栄養KS21に準じる	1		身体活動基準の理解と活用	FG21 102	健康・スポーツ栄養KS21に準じる	1			
						T21 103	健康・スポーツ栄養KS21に準じる	1			FS21 103	健康・スポーツ栄養KS21に準じる	1			FG21 103	健康・スポーツ栄養KS21に準じる	1			
地域診断の進め方	P21 104	栄養・健康増進施策における評価の基本的な考え方について データ活用の視点に立った調査の設計と実施について 調査データの蓄積と活用について データ解析と施策評価への活用について 都道府県・市町村と連携した調査の実施とデータ活用	4		地域診断の進め方	T21 104	公衆栄養P21に準じる	4													
スポーツ栄養	P21 105	健康・スポーツ栄養KS21に準じる	1		スポーツ栄養	T21 105	健康・スポーツ栄養KS21に準じる	1							スポーツ栄養	FG21 105	健康・スポーツ栄養KS21に準じる	1			
	P21 106		1			T21 106		1								FG21 106		1			
	P21 107		1			T21 107		1								FG21 107		1			
	P21 108		1			T21 108		1								FG21 108		1			
社会生活を営むために必要な機能の維持及び向上のための施策形成	P21 109	子供の健やかな発育と生活習慣について 高齢者の社会参加と社会貢献について ライフステージに対応した取組など	3																	国民の健康の増進の総合的な推進	
	P21 209	演習：事例を通じた、地域の健康課要因分析、食生活上の特徴の明確化、必要な対策の立案など政策の企画・調整力を学習		1																	
健康を支え、守るための社会環境の整備	P21 110	ソーシャルキャピタルの向上の取組について 多様な活動主体による自発的取組の推進について 健康格差の現状とその縮小に向けた取組について 政策立案プロセスの事例分析について	3																		
	P21 210	演習：事例を通じ、地域住民との協働による政策立案について学習する		1																	
病態栄養	P23 101 ～ 111	臨床栄養R23に準じる 自身が必要なものを選択取得する	5		病態栄養	T23 101 ～ 111	臨床栄養R23から 自身が必要なものを選択取得する	5		病態栄養	FS23 101 ～ 111	臨床栄養R23の講義のみ準じる 自身が必要なものを選択取得する	6							根拠に基づいた栄養管理	食と栄養に関する基礎知識
食物アレルギー	P23 112	食物アレルギーの最新情報 食物アレルギー診療ガイドライン2012、食物アレルギー栄養指導の手引2011の理解 代替食の考え方 摂食・誤食防止への対応	1		食物アレルギー	T23 112	臨床栄養R23、学校栄養G23、公衆栄養P23、福祉栄養FG2に準じる	1		食物アレルギー	FS23 112	臨床栄養R23に準じる	1		食物アレルギー（乳幼児期）	FG23 112	食物アレルギーの最新情報 「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」と活用 代替食の考え方 摂食・誤食防止への対応	1						
																FG23 212	演習：誤食時の対応（エピペンの使用）、事例に基づく討議		1		
授乳・離乳の支援ガイド	P23 113	福祉栄養FG23に準じる	1		授乳・離乳の支援ガイド	T23 113	福祉栄養FG23に準じる	1							授乳・離乳の支援ガイド	FG23 113	「授乳・離乳の支援ガイド」 事例に基づき、授乳・離乳に関する現状と課題 母子手帳	1				

大項目	中項目	臨床栄養:R					学校栄養:G					健康・スポーツ栄養:KS					給食管理:K				
		科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習
食と栄養に関する基礎知識	根拠に基づいた栄養管理																				
												小児の発育・発達	KS23 114	福祉栄養FG23に準じる	3						
												成人期の栄養	KS23 116	給食管理K23に準じる	2		成人期の栄養	K23 116	成人期の栄養状態と課題(生活習慣病の重症化等) 代謝等の身体メカニズム 成人期の栄養状態の把握 身体にあった食品の選択	2	
												高齢者の栄養政策	KS23 117	公衆栄養P37に準じる	3						
													KS23 217	事例検討 P23に準ずる		1					
		摂食・嚥下機能	R23 118	福祉栄養FS23に準じる	1																
			R23 218	(演習)		1															
		認知症	R23 119	福祉栄養FS23に準じる	1																
		褥瘡	R23 120	福祉栄養FS23に準じる	1																
		COPDとサルコペニア	R23 121	福祉栄養FS23に準じる	2							COPDとサルコペニア	KS23 121	福祉栄養FS23に準じる	2						
	栄養素の消化と吸収(代謝)						栄養生理栄養素と代謝	G25 101	代謝の仕組み 糖質代謝(糖質の構造・機能・代謝) たんぱく質代謝(アミノ酸の代謝) ミネラル代謝 脂質代謝 免疫 消化・吸収受領の病態 血液循環 腎臓機能	4		栄養生理栄養素と代謝	KS25 101	学校栄養G25に準じる	4		栄養生理栄養素と代謝	K25 101	学校栄養G25に準じる	4	
							栄養教育のための栄養生理	G25 102	体の構造と機能及び疾病の成り立ち 栄養成分の構造と機能 体エネルギー 栄養素と代謝 臨床栄養	3		栄養教育のための栄養生理	KS25 102	学校栄養G25に準じる	3						
食事管理プロセス																					

公衆栄養:P					地域栄養:T					福祉栄養(高齢者・障がい者):FS					福祉栄養(児童):FG					中項目	大項目
科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習		
授乳・離乳の支援ガイド	P23 213	演習:保育所、家庭が一体となった離乳の進め方の事例検討 福祉栄養FG23に準じる		1	授乳・離乳の支援ガイド	213	(演習)FG23に準じる		1						授乳・離乳の支援ガイド	FG23 213	演習:離乳の進め方の事例討議		1		
小児の発育・発達	P23 114	福祉栄養FG23に準じる	3		小児の発育・発達	T23 114	福祉栄養FG23に準じる	3							小児の発育・発達	FG23 114	子どもの発育・発達 精神的発達の特徴の理解 子どもの特徴を把握した指導	3			
小児の栄養	P23 115	福祉栄養FG23に準じる	3		小児の栄養	T23 115	福祉栄養FG23に準じる	3							小児の栄養	FG23 115	消化器疾患(嘔吐、下痢、便秘) その他の小児疾患 肥満・痩せ	3			
成人期の栄養	P23 116	給食管理K23に準じる	2		成人期の栄養	T23 116	給食管理K23に準じる	2													
高齢者の栄養政策	P23 117	高齢者の食を取り巻く現状と課題(脳卒中、生活習慣病の重症化、介護予防等) 代謝等の身体メカニズム 後期高齢者健診データ、レセプトデータ分析 健診データからの栄養状態の把握 介護予防基本チェックリ 身体にあった食品の選択の支援	3		高齢者の栄養政策	T23 117	公衆栄養P37に準じる	3													
	P23 217	事例検討 ライフスタイルを考慮した栄養指導		1		T23 217	事例検討 P23に準ずる		1												
摂食・嚥下機能	P23 118	福祉栄養FS23に準じる	1		摂食・嚥下機能	T23 118	福祉栄養FS23に準じる	1		摂食・嚥下機能	FS23 118	摂食・嚥下機能のメカニズム 加齢、認知症、障害等に伴う、摂食・嚥下機能の未発達や変化 口腔ケアと食事の支援方法	1		摂食・嚥下機能	FG23 118	福祉栄養FS23に準じる	1			
	P23 218	(演習)FS23に準じる		1		T23 218	(演習)FS23に準じる		1		FS23 218	演習:事例に基づき、摂食・嚥下機能を理解した上での、口腔ケアと食事支援の技術		1		FG23 218	(演習)FS23に準じる		1		
認知症	P23 119	福祉栄養FS23に準じる	1		認知症	T23 119	福祉栄養FS23に準じる	1		認知症	FS23 119	認知症とは 認知症ケアにおける視点とは 食事支援の考え方、方法 演習:事例に基づき、生活支援につながる食事支援を討議	1								
褥瘡	P23 120	福祉栄養FS23に準じる	1		褥瘡	T23 120	福祉栄養FS23に準じる	1		褥瘡	FS23 120	褥瘡の発生要因と病態 褥瘡予防・治療ガイドライン 褥瘡予防・治療に向けた環境対応への知識 褥瘡予防・治療に向けた栄養管理	1								
COPDとサルコペニア	P23 121	福祉栄養FS23に準じる	2		COPDとサルコペニア	T23 121	福祉栄養FS23に準じる	2		COPDとサルコペニア	FS23 121	COPDとサルコペニアの発生要因と病態 COPDとサルコペニアの予防、治療に向けた環境対応への知識 COPDとサルコペニアの予防、治療に向けた栄養管理	2								
										高齢期の栄養状態	FS23 122	低栄養 水分 食行動と心理	3							
栄養生理栄養素と代謝	P25 101	学校栄養G25に準じる	4		栄養生理栄養素と代謝	T25 101	学校栄養G25に準じる	4												根拠に基づいた栄養管理	食と栄養に関する基礎知識
栄養教育のための栄養生理	P25 102	学校栄養G25に準じる	3		栄養教育のための栄養生理	T25 102	学校栄養G25に準じる	3							栄養教育のための栄養生理	FG25 102	学校栄養G25に準じる	3			
療養食	P30 101	福祉栄養FS30に準じる	1							療養食	FS30 101	療養食の種類と特徴 療養食加算と提供の手順 療養食の評価	1							栄養素の消化と吸収(代謝)	
					障がい特性	T30 102	福祉栄養FS30に準じる	1		障がい特性	FS30 102	障害の特性と食べる機能・消化機能 食事の介助・食事支援の方法	1		障がい特性	FG30 102	福祉栄養FS30に準じる	1			食事管理プロセス

大項目	中項目	臨床栄養：R					学校栄養：G					健康・スポーツ栄養：KS					給食管理：K				
		科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習
食事管理プロセス	食事管理プロセス																特定給食施設における栄養管理	K30　103	公衆栄養P30に準ずる	4	
												フードサービス	KS30　104	給食管理K31に準じる	2		フードサービス	K30　104	対象者に応じたフードサービスの実際 フードサービスにおける心得 フードサービスへの提案・改善	2	
	栄養食事基準						摂取基準学校給食	G32　101	学校給食摂取基準の活用	2											
								G32　201	演習		1										
	献立計画						栄養補給法	G34　101	学校給食摂取基準値について 給食施設別の給食摂取基準値の算出 特別支援学校の給食運営の特徴の理解 個別対応児童への献立作成のあり方	1											
							献立作成	G34　102	学校給食基準に基づいた魅力ある献立作成 児童生徒の食品構成表の作成 地産地消、郷土食への取り組みと献立への工夫	1											
	実施献立（調理・盛付・配膳・食材料管理）						食材料管理	G35　101	食材料に関する法的規制等の理解 適切な食材料の発注・検収・在庫管理のあり方 食材料に関する経営管理分析	1											
												食材料管理	KS35　102	給食管理K35に準じる	2		食材料管理	K35　102	給食施設の食材料の管理について 給食施設の食材料の仕組みの理解 給食施設の食材料の改善について	2	
							配膳・調理	G35　103	食数管理・配膳時間の調整について 単独校調理、センター方式の特徴と理解 適切な調理から片付けまでの指導を行うための作業手順書の整備 調理体制の整備と評価・改善への取り組みについて	1											
	衛生管理	衛生管理	R37　101	適切な食材料の発注・検収・在庫管理を行うための適切な管理基準と体制 7Sの理解 一般衛生管理プログラムの理解 HACCP衛生管理の理解 病院栄養士・管理栄養士にゆだねられる衛生管理	2							衛生管理	KS37　101	給食管理K37に準じる	2		衛生管理	K37　101	適切な食材料の発注・検収・在庫管理を行うための適切な管理基準と体制 7Sの理解と厨房設備・設計への取り組み 一般衛生管理プログラムの理解 HACCP衛生管理の理解 企業栄養士・管理栄養士にゆだねられる衛生管理	2	
							学校給食における衛生管理	G37　102	調理作業指示書書作成手順 作業工程表・作業動線図を作成する 適切な食材料の発注・検収・在庫管理を行うための適切な管理基準と体制 衛生について児童生徒や教職員へ指導	1											
	食事管理の改善																マーケティング	K39　101	フードサービス市場マーケットの理解 マーケット分析のあり方 マーケット分析に基づいた改善・提案	2	
栄養ケアプロセス	栄養アセスメント						スポーツ栄養マネジメント（アセスメント）	G43　101	健康・スポーツ栄養KS43に準じる	2		スポーツ栄養マネジメント（アセスメント）	KS43　101	身体組成の測定法と評価法 エネルギー消費量の推測（算出）方法と評価法 トレーニング計画の理解（トレーニングの原理原則の理解）	2						
								G43　201	演習		1		KS43　201	演習		1					

公衆栄養：P					地域栄養：T					福祉栄養（高齢者・障がい者）：FS					福祉栄養（児童）：FG					中項目	大項目
科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習		
特定給食施設における栄養管理	P30 103	特定給食施設利用者の身体状況の把握と改善について 特定給食施設の栄養管理の状況に関するデータ活用の視点に立った評価について 特定給食施設における栄養管理の効果的な実施について 特定給食施設におけるリスクマネジメントと品質管理 災害時の地域での施設間連携	4																	食事管理プロセス	食事管理プロセス
フードサービス	P30 104	給食管理K31に準じる	2		フードサービス	T30 104	給食管理K31に準じる	2													
																				栄養食事基準	
																				献立計画	
					食材料管理	T35 101	学校栄養G35に準じる	1													
食材料管理	P35 102	給食管理K35に準じる	2		食材料管理	T35 102	給食管理K35に準じる	2		食材料管理	FS35 102	給食管理K35に準じる	2		食材料管理	FG35 102	給食管理K35に準じる	2		実施献立（調理・盛付・配膳・食材料管理）	
衛生管理	P37 101	適切な食材管理を行うための適切な管理基準と体制 7Sの理解 一般衛生管理プログラムの理解 HACCP衛生管理の理解 公衆衛生栄養士・管理栄養士にゆだねられる衛生管理	2		衛生管理	T37 101	公衆栄養Ｐ37に準じる	2		衛生管理	FS37 101	給食管理K37に準じる	2		衛生管理	FG37 101	給食管理K37に準じる	2		衛生管理	
マーケティング	P39 101	給食管理K39に準じる	2																	食事管理の改善	
スポーツ栄養マネジメント（アセスメント）	P43 101	健康・スポーツ栄養KS43に準じる	2		スポーツ栄養マネジメント（アセスメント）	T43 101	健康・スポーツ栄養KS43に準じる	2												栄養アセスメント	栄養ケアプロセス
	P43 201	演習		1		T43 201	演習		1												

大項目	中項目	臨床栄養:R					学校栄養:G					健康・スポーツ栄養:KS					給食管理:K				
		科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習
栄養ケアプロセスもとづいた管理計画	栄養アセスメント	栄養評価（アセスメント）	R43 102	栄養アセスメントによる経済的・臨床的栄養状態の評価 病態別、対象者別栄養評価 評価を公表するための統計処理 評価を公表するための研究発表スキル	2																
			R43 202	演習：症例検討		2															
																	栄養評価（アセスメント）	K43 103	集団を対象にした栄養状態の把握と評価	1	
																		K43 203	演習		1
	栄養診断にもとづいた管理計画	栄養診断	R44 101		1																
							栄養診断	G44 102	データーの読み取りによる適切な栄養評価 データーの蓄積による評価・改善 食事摂取基準におけるアセスメント方法 アセスメント評価と記録のあり方	1		栄養診断	KS44 102	学校栄養G44に準じる	1						
												スポーツ栄養マネジメントの理解と活用	KS45 101	スポーツ栄養マネジメントの理解 アスリートの栄養管理の実際と活用 アスリートの食事・食生活の特徴 アスリートの献立の特徴	4						
		栄養管理計画と再評価	R45 105	栄養管理計画の評価ができる 病態別栄養管理計画作成 栄養管理体制の見直し及び他職種連携 栄養管理計画の効果指標	2																
			R45 205	演習：事例・症例のグループワーク討議と栄養管理計画作成、効果指標の検討		2															
							栄養管理計画	G45 106	栄養診断に基づいた適切な指導方法 対象者の診断に応じた献立作成のあり方	1										
		栄養補給法	R45 107	病態別栄養素の代謝について（合併症・重症者・ICU・HCU） 経腸栄養剤や補助剤の種類と内容について 静脈栄養剤の種類と内容 栄養補給法を選択と評価について	2																
			R45 207	演習：症例検討		2															
	個人を対象とした栄養指導						対象者理解	G46 101	幼・小・中・高・特別支援各校の教育特性を理解する 児童生徒の発達段階を理解する 発達に応じた接し方や言葉のあり方	1		対象者理解	KS46 101	学校栄養G25に準じる	1						
							カウンセリング技法	G46 102	個別指導と集団指導の特徴 個別指導に必要とされる技法	2		カウンセリング技法	KS46 102	学校栄養G46に準じる	2						
								G46 202	演習：カウンセリング技法の実践		1		KS46 202	（演習）		1					

公衆栄養:P					地域栄養:T					福祉栄養(高齢者・障がい者):FS					福祉栄養(児童):FG					中項目	大項目
科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習		
					栄養評価(アセスメント)	T43 102	臨床栄養R43に準じる	2												栄養アセスメント	栄養ケアプロセスに基づいた管理計画
						T43 202	(演習:症例検討)臨床栄養R43に準じる		2												
					栄養診断	T44 101		1		栄養診断	FS44 101		1							栄養診断	
栄養診断	P44 102	学校栄養G44に準じる	1		栄養診断	T44 102	学校栄養G44に準じる	1							栄養診断	FG44 102	学校栄養G44に準じる	1			
スポーツ栄養マネジメントの理解と活用	P45 101	健康・スポーツ栄養KS45に準じる	1		スポーツ栄養マネジメントの理解と活用	T45 101	健康・スポーツ栄養KS45に準じる	4												栄養診断にもとづいた管理計画	
栄養管理計画と再評価	P45 105	臨床栄養R45に準じる	2		栄養管理計画と再評価	T45 105	臨床栄養R45に準じる	2													
	P45 205	(演習)		1		T45 205	(演習)臨床栄養R45に準じる		2												
栄養管理計画	P45 106	学校栄養G45に準じる	1		栄養管理計画	T45 106	学校栄養G45に準じる	1													
栄養補給法	P45 107	臨床栄養R45に準じる	2		栄養補給法	T45 107	臨床栄養R45に準じる	2													
	P45 207	(演習)		1		T45 207	(演習)		2												
非経口栄養補給法	P45 108	福祉栄養FS45に準じる	2		非経口栄養補給法	T45 108	福祉栄養FS45に準じる	2		非経口栄養補給法	FS45 108	胃瘻、経腸、経静脈等の栄養補給法 経腸栄養剤や補助剤の種類と内容 静脈栄養剤の種類と内容 栄養補給法の選択と評価	2		非経口栄養補給法	FG45 108	福祉栄養FS45に準じる	2			
	P45 208	(演習)		1		T45 208	(演習)		1		FS45 208	演習:事例を基づき、利用者の病態、身体機能、生活を理解した上での栄養補給法提案に向けた検討、討議		1		FG45 208	(演習)		1			
対象者理解	P46 101	学校栄養G25に準じる	1																	個人を対象とした栄養指導	
															個別指導計画の作成	FG46 103	施設の指導計画に基づいた個別指導計画の作成 個別指導計画の評価	1			
栄養ケアプランの作成	P46 104	福祉栄養FS46に準じる	3		栄養ケアプランの作成	T46 104	福祉栄養FS46に準じる	3		栄養ケアプランの作成	FS46 104	施設における栄養ケアプラン ICFに基づいた24時間シート 施設ケアプランに基づいた栄養ケアプランの作成 栄養ケアプランの評価	3		栄養ケアプランの作成	FG46 104	福祉栄養FS46に準じる	3			
	P46 204	(演習)		2		T46 204	(演習)		4		FS46 204	演習		4		FG46 204	(演習)		4		

大項目	中項目	臨床栄養:R					学校栄養:G					健康・スポーツ栄養:KS					給食管理:K				
		科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習
		栄養指導（個人）	R46　106	栄養食事指導の情報を多職種で共有し治療に生かす	2																
				栄養評価し効率的なプランを立てる																	
				SOAP方式で報告書																	
				診療情報としての活用ができる																	
				指導プランの作成																	
				指導報告書の作成（SOAP方式）																	
				高度なコーチング技術																	
				行動科学・心理学																	
				指導効果の統計処理																	
			R46　206	演習：症例検討		2															
							個別指導（食事指導・食事管理）	G46　109	「子どもの食事指導、支援プログラム」を使用した食事指導（肥満・痩身・貧血・糖尿病）	3		個別指導（食事指導・食事管理）	KS46　109	学校栄養G46に準じる	3						
												指導媒体の有効性と作成・活用方法	KS46　110	地域栄養T46に準じる	1						
													KS46　210	（演習）		1					
							食育のための行動科学	G46　111	行動科学とは	1		食育のための行動科学	KS46　111	学校栄養G46に準じる	1						
									評価のあり方												
									偏食を治すための指導方法												
																	食育教育	K46　112	事業所給食を効果的に活用した栄養教育について	2	
																			事業所給食評価のあり方		
																			偏食を治すための指導方法		
																		K46　212	演習：提供献立の改善 新規献立の作成　発表検討		1

栄養ケアプロセス　個人を対象とした栄養指導

公衆栄養：P					地域栄養：T					福祉栄養（高齢者・障がい者）：FS					福祉栄養（児童）：FG					中項目	大項目
科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習		
食事指導技術	P46 105	福祉栄養FS46に準じる	1		食事指導技術	T46 105	福祉栄養FS46に準じる	1		食事指導技術	FS46 105	在宅ケアにおける、食事・栄養に関するニーズの把握	1							個人を対象とした栄養指導	栄養ケアプロセス
	P46 205	福祉栄養FS46に準じる		1		T46 205	（演習）FS46に準じる		1		FS46 205	対象者の状況を判断し、実用的な調理、食事指導の進め方の検討		1							
					栄養指導（個人）	T46 106	臨床栄養R46に準じる	2													
						T46 206	（演習）臨床栄養R46に準じる		2												
次世代の栄養政策1	P46 107	妊産婦の食を取り巻く現状と課題（低体重出生児含む） 代謝等の身体のメカニズム（胎児を育てるための母体の変化、妊娠中のリスク、胎児の発育） 妊婦健診データからの栄養状態の把握 自分に合った食品の選択の支援	1		次世代の栄養政策1	T46 107	公衆栄養P46に準じる	1												
	P46 207	演習：事例検討（ライフスタイルに考慮した栄養指導）		1		T46 207	演習：事例検討（ライフスタイルに考慮した栄養指導）		1											
次世代の栄養政策2	P46 108	乳幼児の食を取り巻く現状と課題「授乳・離乳の支援ガイド」等について 代謝等の身体のメカニズム（体格、消化吸収能力、咀嚼能力、味覚形成、食の自立行動、栄養、食のリズム） 乳幼児健診データからの栄養状態の把握 発育・発達に合った食品の選択の支援	1		次世代の栄養政策2	T46 108	公衆栄養P46に準じる	1												
	P46 208	演習：事例検討（ライフスタイルに考慮した栄養指導）		1		T46 208	演習：公衆栄養P46に準じる		1											
食育のための行動科学					個別指導（食事指導・食事管理）	T46 109	学校栄養G46に準じる	3							個別指導（食事指導・食事管理）	FG46 109	学校栄養G46に準じる	3			
					指導媒体の有効性と作成・活用方法	T46 110	効果的な指導における媒体の役割について 指導媒体の企画構成に必要な知識を学ぶ 市販既存媒体・会員作成媒体を知り、活用の仕方を学ぶ	1												
						T46 210	演習：媒体の実演紹介とプロに学ぶ効果的媒体の作り方		1											
食育のための行動科学	P46 111	学校栄養G46に準じる	1		食育のための行動科学	T46 111	学校栄養G46に準じる	1							食育のための行動科学	FG46 111	学校栄養G46に準じる	1			
食育教育	P46 112	給食管理G46に準じる	2																		
	P46 212	（演習）		1																	
対人関係スキル	P46 113	福祉栄養（高齢・障がい）FS46に準じる	1		対人関係スキル	T46 113	福祉栄養FS46に準じる	1		対人関係スキル	FS46 113	高齢、障がい者のコミュニケーションの特徴 相手の気持ちを理解するには	1		対人関係スキル	FG46 113	福祉栄養FS46に準じる	1			
	P46 213	（演習）		1		T46 213	（演習）福祉栄養FS46に準じる		1		FS46 213	演習：相手の気持ちを理解する		1		FG46 213	（演習）		1		

大項目	中項目	臨床栄養：R					学校栄養：G					健康・スポーツ栄養：KS					給食管理：K				
		科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習
栄養ケアプロセス	集団を対象とした栄養指導						対象者に合わせた効果的な情報提供方法	G47　101	「伝えたいことと知りたいことの溝を埋める」とは 対象者に合わせてた最適なプレゼン方法 伝えたい情報に対しての資料等の活用方法 パワーポイント資料作成時の注意点	1											
								G47　201	演習：対象者に合わせた効果的な情報提供方法について		1										
							集団栄養指導	G47　102	対象者の食生活評価と栄養食事指導計画の作成法 食育指導教材の作成の進め方 行動化学的技法を用いた食育の指導法について 給食時間や教科での食育の始動の進め方	1											
		栄養指導（集団）	R47　103	グループダイナミクス 心理ステージと行動理論について 集団指導の効果と統計処理	1																
			R47　203	演習		1															
																	ポピュレーション対策としての生活習慣病予防	K47　104	公衆栄養P47に準じる	2	
																		K47　204	（演習）公衆栄養P47に準じる		1
													KS47　107	地域栄養T47に準じる	1						
												食育と地域貢献	KS47　207	（演習）地域栄養T47に準じる		2					
	チーム（多職種）による栄養管理	チーム医療	R411　101	ホスピタリティマナー 各チームの必要性とチーム活動に必要な知識 カンファレンス・回診参加のためのコミュニケーションスキル 各チームにおける管理栄養士の役割の理解 在宅における栄養管理	2																
			R411　201	演習：ホスピタリティマナー・・カンファレンス・コミュニケーションスキルの模擬実践		2															
		クリティカルパス	R411　102	クリティカルパスの意義 クリティカルパスの種類と運用 クリティカルパスの内容の評価と評価方法 定期的なパスの見直し 食事提供の視点からのパス運用 栄養食事指導からのパス運用 栄養介入・評価の視点からのパス運用	1																
			R411　202	演習：クリティカルパスの作成と実践		1															
							多職種連携①	G411　103	学級担任・養護教諭との連携推進の意義 多職種との連携事業の効果的な進め方 チームでの問題解決手法について	1											

公衆栄養：P					地域栄養：T					福祉栄養（高齢者・障がい者）：FS					福祉栄養（児童）：FG					中項目	大項目
科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習		
					対象者に合わせた効果的な情報提供方法	T47　101	学校栄養G47に準じる	1							対象者に合わせた効果的な情報提供方法	FG47　101	学校栄養G47に準じる	1		集団を対象とした栄養指導	栄養ケアプロセス
						T47　201	（演習）学校栄養G47に準じる		1							FG47　201	（演習）		1		
															集団栄養指導	FG47　102	学校栄養G47に準じる	1			
										栄養指導（集団）	FS47　103	臨床栄養R47に準じる	1								
											FS47　203	演習		1							
ポピュレーション対策としての生活習慣病予防	P47　104	地域の実態把握 代謝等の身体のメカニズムと生活習慣病との関係の理解 特定健診データからの栄養状態の把握 自分に合った食品の選択の支援 各学会のガイドラインの理解	2		ポピュレーション対策としての生活習慣病予防	T47　104	公衆栄養P47に準じる	2													
	P47　204	演習：事例検討（経年健診結果の読み解き、ライフスタイルに考慮した栄養指導）		1		T47　204	（演習）公衆栄養P47に準じる		1												
食育計画の評価	P47　105	福祉栄養FG47に準じる	1												食育計画の評価	FG47　105	食育の計画の意義 食育の計画の作成 食育の計画の展開と評価	1			
食育の実践	P47　106	福祉栄養FG47に準じる	1												食育の実践	FG47　106	課題の発見、整理 指導の計画、立案、実践 効果的な指導とは	1			
	P47　206	福祉栄養FG47に準じる		1												FG47　206	演習：実践事例に基づき討議		1		
					食育と地域貢献	T47　107	地域に根ざした、食文化への理解 地域に伝承される郷土食の実際	1													
						T47　207	実習 郷土食を調理、それを生かした食育活動の実践 地域の特産物を生かしたレシピ開発		2												
					チーム医療	T411　101	臨床栄養R411に準じる	2												チーム（多職種）による栄養管理	
						T411　201	（演習）		2												
クリティカルパス	P411　102	臨床栄養R411に準じる	1		クリティカルパス	T411　102	臨床栄養R411に準じる	1													
	P411　202	（演習）		1		T411　202	（演習）		1												

大項目	中項目	臨床栄養:R					学校栄養:G					健康・スポーツ栄養:KS					給食管理:K				
		科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習
																	多職種連携②	K411 104	給食管理部門、健康管理部門、安全衛生部門、学術機関との連携 安全衛生管理部門、学術との連携	2	
地域連携		医療連携	R412 101	退院時サマリーの目的、内容が理解 退院時サマリーに必要な情報 地域医療連携支援と栄養管理情報 医療連携のシステム構築のための環境整備 連携施設の管理栄養士との情報交換 在宅栄養管理 多職種との連携	2																
			R412 201	演習: ・多職種による栄養管理に関するディスカッション ・チーム医療においての管理栄養士・栄養士として栄養管理の提案		2															
							地域連携①	G412 102	学校・家庭・地域の連携した食育活動について 地域の食育機関との連携の進め方 地域の食育関連事業への関わり方 地域の食育コーディネイターとしての役割	1											
							学校・家庭・地域が連携した食育の推進	G412 104	連携の基本的な考え方 家庭との連携の進め方 地域との連携の進め方	1											
リスクマネージメント		医療安全管理	R50 101	院内の医療安全のマニュアル作成 栄養間におけるリスク把握と医療安全 インシデント・アクシデント報告書と業務改善方法 事故分析と再発防止、体制つくり	2							感染症対策	KS50 102	給食管理K50に準じる	1		感染症対策	K50 102	感染症の理解、感染対策マニュアルへの対応 標準予防策の実施 感染症発生時の役割分担 給食従業者の衛生管理対策整備と体制づくり	1	
		院内感染対策	R50 104	感染症の理解、院内感染対策マニュアルへの対応 標準予防策の実施 家内における感染症発生時の役割分担 栄養部門内の感染対策整備と院内感染防止のための体制づくり	1		校内感染対策	G50 103	学校における感染症の理解 感染症予防策の実施 感染症発生時の対応と役割分担 給食従事者の衛生管理対策整備と体制づくり	1											
			R50 204	演習:部門内りクス検討		1															

公衆栄養：P					地域栄養：T					福祉栄養（高齢者・障がい者）：FS					福祉栄養（児童）：FG					中項目	大項目
科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習		
医療連携	P412 101	臨床栄養R412に準じる	1		医療連携	T412 101	臨床栄養R412に準じる	2		医療連携	FS412 101	臨床栄養R412に準じる	1								
	P412 201	（演習）		1		T412 201	（演習）		2		FS412 201	（演習）		1							
地域連携①	P412 102	学校栄養G412に準じる	1		地域連携①	T412 102	学校栄養G412に準じる	1							地域連携①	FG412 102	学校栄養G412に準じる	1			
地域連携②	P412 103	栄養ケアステーションシステムと活動概要 地域の保健医療計画の理解し、地域の在宅医療・介護等の機能について 訪問栄養食事指導について	1		地域連携②	T412 103	公衆栄養P412に準じる	1		地域連携②	FS412 103	公衆栄養P412に準じる	1								
関係機関・地域との連携	P412 105	福祉栄養FS412、FG412に準じる	1		関係機関・地域との連携	T412 105	福祉栄養FS412、FG412に準じる	1		関係機関・地域との連携	FS412 105	都道府県、市町村、地域における栄養施策 都道府県、市町村、地域における課題への取り組み 都道府県、市町村、地域における課題解決に向けた、地域関連機関との連携（介護予防、地域医療連携、地域における食事支援の取組み等） 都道府県、市町村、地域における退所時の栄養サマリー作成	1		関係機関・地域との連携	FG412 105	都道府県、市町村、地域における栄養施策 都道府県、市町村、地域における課題への取り組み（子ども・子育てビジョ 都道府県、市町村、地域における課題解決に向けた、地域関連機関との連携（地域の食育活動）	1			
	P412 205	演習		1		T412 205	演習		1		FS412 205	演習：地域関係機関における課題解決に向けた連携		1		FG412 205	演習：地域関係機関における課題解決に向けた連携		1		
医療安全管理	P50 101	臨床栄養R50に準じる	1							医療安全管理	FS50 101	臨床栄養R50に準じる	1		医療安全管理	FG50 101	臨床栄養R50に準じる	1			リスクマネージメント
感染症対策	P50 102	給食管理K50に準じる	1		感染症対策	T50 102	給食管理K50に準じる	1		感染症対策	FS50 102	給食管理K50に準じる	1		感染症対策	FG50 102	給食管理K50に準じる	1			

大項目	中項目	臨床栄養:R 科目	項目番号	内容	講義	演習	学校栄養:G 科目	項目番号	内容	講義	演習	健康・スポーツ栄養:KS 科目	項目番号	内容	講義	演習	給食管理:K 科目	項目番号	内容	講義	演習
非常時の緊急体制	非常時の食事提供	災害時対応	R61 101	防災マニュアルにもとづいた緊急時行動計画 非常食の種類と具体的活用法(備蓄量・消費期限把握) 非常時の対応スキルの学習 非常時の食事提供対策の運用法	1		災害時対応	G61 101	臨床栄養R61に準じる	1		災害時対応	KS61 101	臨床栄養R61に準じる	1		災害時対応	K61 101	臨床栄養R61に準じる	1	
教育活動・研究	法・指導力の養成	調査研究	R71 101	健康・スポーツ栄養KS71に準じる	1		調査研究	G71 101	健康・スポーツ栄養KS71に準じる	1		調査研究	KS71 101	調査・研究の種類と方法 データの解析	1		調査研究	K71 101	健康・スポーツ栄養KS71に準じる	1	
		指導力の養成	R72 101	実習生の受け入れ指導 職場の後進の指導 同僚・多職種とのコミュニケーションのあり方	1		指導力の養成	G72 101	臨床栄養R72に準じる	1		指導力の養成	KS72 101	臨床栄養R72に準じる	1						
関連法規	栄養関連法規																関連法規	K80 101	関連法規の理解 改定内容についての補完 課題・改善案等の提案・検討	2	
栄養部門の運営												財務給食管理能力	KS90 101	給食管理K90に準じる	1		財務給食管理能力	K90 101	給食施設の財務数値の管理について 給食施設の財務数値の仕組みについて 給食施設の財務数値の改善について	1	
												人事・労務管理	KS90 102	給食管理K90に準じる	1		人事・労務管理	K90 102	給食施設の人件費の管理について 給食施設の人件費や労務内容について 給食施設の人件費や労務内容の改善について 契約内容の提案・交渉について	1	
相互理解ネットワーク作り												開業栄養士としての基礎知識	KS90 103	地域栄養T90に準じる	2						
													KS90 203	地域栄養T90に準じる		1					
全分野共通	共通	共通	R90 110		2		共通	G90 110		2		共通	KS90 110		2		共通	K90 110		2	
			210			2		210			2		210			2		210			2

公衆栄養：P					地域栄養：T					福祉栄養（高齢者・障がい者）：FS					福祉栄養（児童）：FG					中項目	大項目
科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習	科目	項目番号	内容	講義	演習		
災害時対応	P61 101	臨床栄養R61に準じる	1		災害時対応	T61 101	臨床栄養R61に準じる	1		災害時対応	FS61 101	臨床栄養R61に準じる	1		災害時対応	FG61 101	臨床栄養R61に準じる	1		非常時の食事提供	非常時の緊急体制
健康危機管理	P61 102	地域の防災計画について 災害発生時のフェーズごとの課題と行政栄養士の役割について 避難所における栄養・食生活支援と要配慮者対策について 感染症発生時の対応について 飲料水汚染発生時の対応について	3		健康危機管理	T61 102	公衆栄養P61に準じる	3		健康危機管理	FS61 102	公衆栄養P61に準じる	3		健康危機管理	FG61 102	公衆栄養P61に準じる	3			
	P61 202	演習		1		T61 202	（演習）公衆栄養P61に準じる		1												
調査研究	P71 101	健康・スポーツ栄養KS71に準じる	1		調査研究	T71 101	健康・スポーツ栄養KS71に準じる	1		調査研究	FS71 101	健康・スポーツ栄養KS71に準じる	1		調査研究	FG71 101	健康・スポーツ栄養KS71に準じる	1		研究・調査	教育活動
指導力の養成	P72 101	臨床栄養R72に準じる	1							指導力の養成	FS72 101	臨床栄養R72に準じる	1		指導力の養成	FG72 101	臨床栄養R72に準じる	1		指導力の養成	
																				栄養関連法規	関連法規
関連法規	P80 102	関連法規の理解 改定内容についての補完 法令順守と法律の解釈 全ての職域の関連法令を含む	2		関連法規	T80 102	公衆栄養P80に準じる	2													
										福祉関連法規、制度の理解	FS80 103	社会保障制度の変遷と改革の方向性 介護保険制度（施設サービス、居宅サービス、介護予防等） 障害者総合支援法、障害福祉サービス等の体系	3								
															福祉関連法規、制度の理解	FG80 104	社会保障制度の変遷と改革の方向性 子ども子育て関連3法、保育所保育指針等 児童虐待、社会的養護体制の現状と今後の方向性	3			
財務給食管理能力	P90 101	給食管理K90に準じる	1																	栄養部門の運営	
人事・労務管理	P90 102	給食管理K90に準じる	1																		
					開業栄養士としての基礎知識	T90 103	開業の基礎知識（開業の心得、起業の形態、開業手順、業務ハード・ソフト） 財務管理の基礎知識 事業計画（開業栄養士に学ぶ、非常勤栄養士の働き方）	2													相互理解ネットワーク作り	
						T90 203	演習：事業計画（企画書の書き方、助成金、補助金、公的融資制度） 演習：プレゼンテーション力を養う、マーケティング、効果的な情報提供、集客方法）		1												
					地域活動栄養士としての基本	T90 104	地域活動栄養士の特性と意義（有資格者として果たすべき役割） 個人事業者としての栄養士業務（地域の中での立ち位置を明確にするための、ニーズの捉え方と対応方法） 地域で仕事をする上で必要な多職種連携よネットワークづくり	3													
						T90 204	演習：活動事例紹介、情報交換（グループワーク）、他団体との情報交換		1												
共通	P90 110		2		共通	T90 110		2		共通	FS90 110		2		共通	FG90 110		2		共通	
	210			2		210			2		210			2		210			2		

資料５　キャリアシート

会員番号	氏名	職域	経験年数　　年	
計画（テーマ）				
研修会名		研修会主催者		
受講形式と時間			単位	単位
研修会内容 （講師、研修形式など）				
研修（研鑽）の目的 （何を学びたいのか）				
研修で学んだこと				
実践で活用できる内容				

実践の記録（OJT：on the job training）

実践の場で効果があったこと	
実践事例	
これをふまえ、さらに学習すべき項目	
学習目標をすべて達成できなかった理由	

＊日本栄養士会ホームページからダウンロードできます。また、この様式を参考に、各自で作成することもできます。ただし、指定の項目は全て入れてください。

資料６　自己研鑽の記録

（著書、学術論文、学会発表、シンポジストなど）

著書・論文等の名称	単著共著の例	発行または発表の年月（西暦）	発行所、発表雑誌（及び巻・号数）等の名称	編者・著者名（共著の場合のみ記入）	該当頁数	生涯教育単位
著書						
学術論文						
学会発表						

＊必要に応じて、罫線の数は調整して下さい。この様式を表紙にして，業績のコピーを添付して下さい。

資料７　事例報告（例）

症例（事例）報告の記載例

○事例（症例）報告に記載する項目は次の７項目です。

1.患者（対象者）情報

プロフィール（年齢、性別、職業）、傷病名（病歴）、身体状況（身長，体重など）、生活背景

2.介入までの経過

対象者（患者）への介入（紹介）までの経過を経時的に記載する。

3.栄養スクリーニング

スクリーニングツールの記載、スクリーニング結果の提示または紹介（多職種からの紹介）理由

4.栄養アセスメント

栄養アセスメントは、 FH「食物/栄養関連の履歴」、AD「身体計測」、BD「生化学データ」、PD「栄養に焦点をあてた身体所見」、CH「既往歴」の５つの項目から問題点を抽出して実施し，栄養に関する問題を正しく導き出す。

5.栄養診断

栄養診断は、NI「摂取量」、NC「臨床栄養」、NB「行動と生活環境」の 3 つの項目からなる 70 種類の国際標準化された栄養診断から適する栄養診断コード No と用語を選択する。

※栄養診断 P（Problem or Nutrition Diagnosis Label）は， E（Etiology：原因や要因）と S（Sign/Symptoms：栄養診断を決定すべき栄養アセスメント上のデータ）により決定する。

初回指導時に、栄養診断の根拠に用いたアセスメントと栄養診断・計画を SOAP で記載する。

栄養診断：NI エネルギー摂取量過剰・・・
S:（主観的データ）
O:（客観的データ）
A:　栄養アセスメント＋栄養診断（PES）での記入
P:　Mx）
Rx）
Ex）

6.栄養介入とモニタリング・再評価（臨床経過）

栄養介入は、栄養診断とその病因に基づいて ND「食物・栄養提供」、 E「栄養教育」、 C「栄養カウンセリング」、 RC「栄養ケアの調整」の 4 つの項目から対象者のニーズに合わせて、栄養摂取、栄養に関連した知識・行動・環境状態などの栄養問題を解決（改善）する。

１）目標栄養量

２）栄養介入計画（栄養アセスメントの FH、AD、BD、PD の項目の中から設定する。）

３）栄養介入の経過

7.栄養ケアプロセスの総合的評価

※記載上の注意点

・Ａ４用紙３枚（片面印刷）にまとめる。

・本文の基本フォントは、MS 明朝体（英数字記号は半角を使用し，MS 明朝体または Times New Roman)、文字の大きさは、10.5 ポイントとする。

・句読点は、日本文は句読点（､）マル（｡)、英文は、コンマ（,）とピリオド（.）を使用する。

・検査値や計測値には、必ず単位を入れる。また、記載する場合は、数字と単位の間（単位同士の間）に半角スペースを入れる。

・データは、個人や施設名が特定できないように配慮して記載する。

事例報告１（例）　　作成日　平成○○年○○月○○日

栄養管理事例報告（○○○分野）

所属栄養士会　○○○○　　都･道･府･県　　会員番号　　△△－△△△△

施設名　□○△□○△□○△　　提出者氏名　　○○○○○○

＜対象者（患者）情報＞
＜介入に至るまでの経過（栄養管理開始までの経過）＞
＜栄養スクリーニングの状況（多職種からの紹介状況も含める）＞

事例報告２（例）

提出者氏名　　○○○○○○

＜アセスメントと栄養診断＞

栄養診断	
S	
O	
A	
	栄養診断の根拠（PES）
P	Ｍｘ） Ｒｘ） Ｅｘ）

S：Subjective data（主観的データ），O：Objective data（客観的データ），A：Assessment（評価），P：Plan（計画）
Mx：Monitoring plan（モニタリング計画），Rx：therapeutic plan（栄養治療計画），Ex：educational plan（栄養教育計画）

作成日　平成○○年○○月○○日

事例報告３（例）

栄養管理事例報告（○○○分野）

提出者氏名　　○○○○○○

＜栄養介入＞

＜栄養ケアプロセスの総合的評価＞

様式 A-1

平成　　年　　月　　日

（公社）日本栄養士会認定審査委員会（仮）　御中

「認定管理栄養士、認定栄養士」認定審査申請書

私は（公社）日本栄養士会「認定管理栄養士、認定栄養士」認定規則に従い、認定審査を希望するので、**必要書類**と**受講料**を添えて申請いたします。

認定分野	**1. 臨床栄養　2. 学校栄養　3. 健康・スポーツ栄養　4. 給食管理** **5. 公衆栄養　6. 地域栄養　7. 福祉栄養（高齢・障がい）　8. 福祉栄養（児童）** （＊：該当する分野の番号に○をつけて下さい.）
職　種	**1．管理栄養士　　2．栄養士** （＊：該当する職種の番号に○をつけて下さい.）
ふりがな	
氏名	㊞ （署名または記名押印）
日本栄養士会会員番号	
日本栄養士会加入年月日	（西暦）　　年　　月　　日
現在の所属（勤務先）	
部署名	
所属連絡先　住所	〒　　－ ……（都・道・府・県） ……
TEL（日中連絡可能な電話番号）	－　　－
FAX	－　　－
E-mail アドレス	＠
受験票送付先住所 （上記と異なる場合のみ記載）	〒　　－ ……（都・道・府・県） ……
養成校卒業後の履歴 （実務経験が分かるように記載）	（西暦）　　年　　月 年　　月 年　　月 年　　月 年　　月

5×5ｃｍ、６ヵ月以内に撮影した無帽、上半身の鮮明な写真添付。

裏面に氏名、撮影年月日記入のうえ、しっかりと貼り付けること。

以上、相違ありません。

様式 A-2

平成　　年　　月　　日

（公社）日本栄養士会認定審査委員会（仮）　御中

「認定管理栄養士、認定栄養士」認定申請書

私は平成○○年度（公社）日本栄養士会「認定管理栄養士、認定栄養士」認定審査に合格したので、必要書類と認定料を添えて申請いたします。

認定分野	1. 臨床栄養　2. 学校栄養　3. 健康・スポーツ栄養　4. 給食管理 5. 公衆栄養　6. 地域栄養　7. 福祉栄養（高齢・障がい）　8. 福祉栄養（児童） （＊：該当する分野の番号に○をつけて下さい.）
職　種	1．管理栄養士　　2．栄養士 （＊：該当する職種の番号に○をつけて下さい.）
ふりがな	
氏名	㊞ （署名または記名押印）
現在の所属（勤務先）	
部署名	
所属連絡先　住所	〒　　－ ……（都・道・府・県） ……
TEL（日中連絡可能な電話番号）	－　　－
FAX	－　　－
E-mail アドレス	@
認定証送付先住所 （上記と異なる場合のみ記載）	〒　　－ ……（都・道・府・県） ……

様式 A-3

平成　　年　　月　　日

（公社）日本栄養士会認定審査委員会（仮）　御中

「認定管理栄養士、認定栄養士」認定更新申請書

私は（公社）日本栄養士会「認定管理栄養士、認定栄養士」認定規則に従い、認定資格の更新を希望するので、**必要書類**と**更新料**を添えて申請いたします。

認定分野	**1. 臨床栄養　2. 学校栄養　3. 健康・スポーツ栄養　4. 給食管理** **5. 公衆栄養　6. 地域栄養　7. 福祉栄養（高齢・障がい）　8. 福祉栄養（児童）** （＊：該当する分野の番号に○をつけて下さい.）
職　種	**1．管理栄養士　　2．栄養士** （＊：該当する職種の番号に○をつけて下さい.）
ふりがな	
氏名	㊞ （署名または記名押印）
日本栄養士会会員番号	
現在の所属（勤務先）	
部署名	
所属連絡先　住所	〒　　－ ……（都・道・府・県） ……
TEL（日中連絡可能な電話番号）	－　　－
FAX	－　　－
E-mail アドレス	@
認定証送付先住所 （上記と異なる場合のみ記載）	〒　　－ ……（都・道・府・県） ……

様式 A-4

平成　　年　　月　　日

（公社）日本栄養士会認定審査委員会（仮）　御中

認定･更新期間延長願

私は以下の理由により**認定更新期間の延長**を認めていただきたく、申請いたします。

会員番号		**所属都道府県**	……（都･道･府･県）
ふりがな			
氏名			㊞ （署名または記名押印）
現在の所属（勤務先）			
部署名			
所属連絡先　住所	〒　　－ ……（都・道・府・県） ……		
TEL（日中連絡可能な電話番号）		－　　－	
FAX		－　　－	
E-mail アドレス		@	
生涯教育開始年月日		（西暦）　　年　　月　　日	
現在取得の専門領域 (認定分野)	**1. 臨床栄養　2. 学校栄養　3. 健康･スポーツ栄養　4. 給食管理** **5. 公衆栄養　6. 地域栄養　7. 福祉栄養(高齢･障がい)** **8. 福祉栄養(児童)** （＊：該当する分野の番号に○をつけて下さい.）		
取得年月日	（西暦）　　年　　月　　日		
延長期間	……**年**……**ヶ月**	……**年**……**月**……**日～**……**年**……**月**……**日**	
期間延長の理由			

様式 A-5

平成　　年　　月　　日

（公社）日本栄養士会認　御中

生涯教育修了証明書交付申請書

私は以下のとおり生涯教育の所定の単位を取得しましたので、**生涯教育修了証明書**の交付を申請します。

会員番号		**所属都道府県**	……（都･道･府･県）
ふりがな			
氏名			㊞ （署名または記名押印）
現在の所属（勤務先）			
部署名			
所属連絡先　住所	〒　　－ ……（都・道・府・県） ……		
TEL（日中連絡可能な電話番号）		－　　－	
FAX		－　　－	
E-mail アドレス		@	
生涯教育	開始年月日	（西暦）　　年　　月　　日	
	修了年月日	年　　月　　日	
修了回数	……回目　注）		
取得単位の内訳			

	1 年目	2 年目	3 年目	4 年目	5 年目	6 年目	7 年目	8 年目	計
基本研修必須科目									
基本研修選択科目									
実務研修									
他団体の研修会									
自己学習単位 注）									
学会参加									
学会発表									
著書									
講師									
合計									

注）確認書類（コピー等）を添付してください。

他団体の研修会（見本）

〇〇県栄養士会生涯教育
単位取得証明書

研修会名：平成〇〇年〇〇研修会
テーマ：

開 催 日：平成〇年〇月〇日（〇）
会　場　：〇〇センター
生涯教育実務研修単位数：　**単位**

＊本証明書は再発行いたしません

〇〇研究会等
単位認定日

都道府県栄養士会の研修会（見本）

〇〇県栄養士会生涯教育
単位取得証明書

研修会名：平成〇〇年〇〇研修会
開 催 日：平成〇年〇月〇日（〇）
会　場　：〇〇センター
生涯教育実務研修単位数：　**単位**
項目番号：

＊本証明書は再発行いたしません

公益社団法人　〇〇県栄養士会
単位認定日

様式 A-7

単位認定申請用紙（例）

私は、以下のとおり生涯教育の単位を取得しましたので、単位取得証明書を添えて申請します。

会員番号		**所属都道府県**	……（都･道･府･県）
ふりがな			
氏名			㊞ （署名または記名押印）

※年度内１回の申請でお願いします（郵送可）。

取得単位の内訳	

	日時	研修会名	項目番号	単位数
1	年　月　日			
2	年　月　日			
3	年　月　日			
4	年　月　日			
5	年　月　日			
6	年　月　日			
7	年　月　日			
8	年　月　日			
9	年　月　日			
10	年　月　日			

200 円×（　　）件	……円	……単位

※各研修会で発行される単位取得証明書を添付してください。

様式 A-8

認定審査申請書類チェックリスト

審査申請書の記載内容、添付書類について、以下の項目が正しく記載されているかチェックし、提出の際は、本チェックリストとともに書類を併せて添付してください。認定審査料の振込控えのコピーとともに、所属の都道府県栄養士会へ提出してください。

本人チェック欄　　栄養士会チェック欄

＜認定審査申請書＞

□	受験認定分野に○がある。	□
□	管理栄養士もしくは栄養士に○がある。	□
□	氏名欄は、署名、押印をしている。	□
□	写真（裏面氏名記入済）を添付している。	□
□	日本栄養士会会員番号を記載している。	□
□	連絡先を記載しているか。	□
□	実務経験 5 年以上の履歴を記載しているか。	□

＜基幹教育　単位取得の記録票＞

□	基本研修は 30 単位以上（必須 20 単位）を取得している。	□
□	実務研修は 30 単位（臨床栄養分野は 40 単位）以上を取得している。	□
□	他団体主催の研修会単位は 5 単位（臨床栄養分野は 10 単位）以内である。	□

＜添付書類＞

□	認定審査を受ける分野の自己評価表：到達レベルにチェックがついている。	□
□	キャリアシート：5 年分（25 枚）以上添付している。	□
□	認定審査を受ける分野の事例報告（レポート）：添付している。	□
□	学会（地方会、研究会等）における発表の記録（1 回以上）： 抄録・講演要旨のコピーを添付している。	□
□	学会の参加証原本（3 回以上）：添付している。	□
□	返信用封筒：（長 3、82 円切手貼付、提出者の返信先住所記入）ある。	□
□	受験料の振込：振込控えのコピーがある。	□