



産業栄養指導者会

2024 年
No.56 号

2024 年 6 月 発行所 産業栄養指導者会事務局 編集発行人 渡邊智子
住 所 〒154-8544 東京都世田谷区池尻 2-23-11
学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校内 産業栄養指導者会事務局
E-mail sangyou_e2024@outlook.jp

目 次

ご挨拶	1
1.2024 年度 総会について	2
2.2023 年度 産業栄養指導者会 活動報告と収支報告	2
3.2024 年度 活動計画(案)および 健康フォーラム関東のご案内	3
4.2024 年度 第 2 回健康フォーラム関東のご案内	5
5.2023 年度 第 1 回健康フォーラム 開催報告	6
6.2023 年度 第 2 回健康フォーラム 開催報告	8
7.2023 年度 第 3 回健康フォーラム 開催報告	11
8.理事名簿／編集後記	14
9.賛助会員からのお知らせ	15



～～ ご 挨 拶 ～～



産業栄養指導者会 会長 渡邊 智子

会員の皆様、日頃は本会の運営にご協力いただきありがとうございます。産業栄養指導者会会報 56 号をお届けいたします。

本会は、平成 4（1992）年に、労働安全衛生法に基づく労働者の健康保持増進策である「心とからだの健康づくり運動（THP）」＝Total Health Promotion Plan の一環をなす産業栄養指導者・管理栄養士・栄養士のために設立され、会員の「知識及び技能の向上、ならびに会員相互の情報交換と親睦を図り、THP の推進に寄与すること」を目的に運営されてきました。

2022 年度から新体制となりました。栄養士・管理栄養士だけでなく健康づくりに関わる多職種の方々の入会も歓迎するとともに、会員相互に連携し、働く人の健康づくりに「食と栄養」を中心に寄与する活動に取り組んでいます。本年度の第 1 回の関東フォーラムは佐々木敏先生にお願いできました。100 名以上の申し込みがあり、第 2 回も追加開催することになりました。魅力のある講演は、会員のみならず健康づくりに関わる多職種が希望するものであることを再認識いたしました。

会員の皆様には、本会の研修会等の企画へのご提案、運営へのご協力などを期待しています。会員全員で、わくわくする産業栄養指導者会にしていきましょう。

HP <https://www.kenko-saneikai.com/> を更新しましたので、ご覧ください。HP についても充実へのご提案、ご協力をお願いいたします。

1.2024 年度 総会について

2024 年度の総会は、書面開催とします。

第 1 号議案は、2023 年度産業栄養指導者会活動報告と決算報告・会計監査報告について

第 1 号議案は、2024 年度活動計画 並びに 2024 年度予算案について

④①2023 年度決算報告書・会計監査報告書②2024 年度予算案は、会報誌とは別刷されています

議案について、返信用ハガキに承認の可否を記載し、ご投函ください。

[締め切り日時] 2024 年7月 20 日 必着

[決議方法] 事務局受信後、開封決議

2.2023 年度 産業栄養指導者会 活動報告と収支報告

【第1号議案】 2023 年度 事業報告及び収支決算・会計監査報告(別紙同封)

1.2023 年度事業報告

(1)2023 年度総会の開催

期日	内容	会場
2023 年 7 月 8 日	第1号議案:2022 年度事業報告及び決算報告、会計監査報告 第2号議案:2023 年度事業計画及び予算案、役員改選報告 第1号議案、第2号議案、役員改選ともに承認されました。	東京栄養食糧専門学校

(2)理事会の開催

期日	内容	会場
2023 年 7 月 8 日	目的及び事業再確認について 2023 年度の活動方向性について	東京栄養食糧専門学校
2023 年 11 月 11 日	各担当別活動報告、今年度の研修会について HPリニューアルについて 会員増に向けての取組み、賛助会員の PR 方法について	東京栄養食糧専門学校
2024 年 2 月 10 日	各担当より事業進捗報告、今後の検討課題について 理事の役割担当について HPのリニューアルに向けた作成内容について 来期活動計画、予算の試算報告、研修の在り方について 2024 年度総会と研修会の日程及び内容について	東京栄養食糧専門学校

(3) 研修会(健康フォーラム)の開催

期日	内容	会場
2023年 7月8日(土)	<第1回> ・「当社における職場の栄養改善、健康リテラシー向上の事例のご紹介」 講師:味の素株式会社 サステナビリティ推進部 松野潔氏 ・「スマートミールの活用・認証の現状」 講師:大妻女子大学 家政学部 食物学科 准教授 別所京子氏	東京栄養食糧専門学校
2023年 11月11日(土)	<第2回> ・「腸内フローラとプロバイオティクス」 講師:東京ヤクルト販売株式会社 理事執行役員 森田春子氏 ・「乳酸菌スキンケアと健やかメイク術」 講師:東京ヤクルト販売株式会社 高木幸恵氏	東京栄養食糧専門学校
2024年 2月10日(土)	<第3回> ・「根拠のある医療・健康情報をさがす・読む・伝えるには」 講師:千葉県済生会習志野病院 図書司書 佐藤正恵氏 ・「文献検索の実際～何をつかってどう探すか～(演習)」 講師:千葉県立保健医療大学 図書館 副主査 根本進太郎氏	東京栄養食糧専門学校

(4) 発送作業 機関紙発行 No.55号

研修会(健康フォーラム)案内発送 (6月、10月、1月)

(5) 賛助会員および関連企業へのご挨拶

(6) ホームページの制作・更新

(7) 会計報告 別途発送

3.2024年度 活動計画(案)および 健康フォーラム関東のご案内

【第2号議案】 2024年度 事業計画(案)及び予算案(予算案は別刷)

1.2024年度事業方針

- (1) 本会は、専門指導者の組織体として、健康づくり活動の強化と推進を図る。
中災防THP事業の事業協力団体等と、働く人の健康づくりに栄養・食を通して貢献する。
そのために全国的な地域組織の活性化をはかり、研修会等活動を拡大し、会員の増員を目指す。
- (2) 研修会・総会などを積極的に開催し、情報の吸収、共有を行い運営・推進のための会議等行う。
- (3) THP 専門職としてレベルアップ、並びに登録更新の単位取得のため研修会の開催や、
産業栄養指導者の資質向上のためのフォーラム開催
- (4) 関係団体との連携
* 日本栄養士会との事業協力・情報交換
* 学術団体等の情報交換
* 企業・研究機関との共同事業
- (5) 広報活動の推進
* ホームページのPRと情報発信
* 賛助会員の入会推進と情報交換

2. 2024 年度事業計画(案)

期日	事業	内容	会場
2024 年 6 月 1 日(土) 2025 年 1 月 18 日(土)	理事会	運営内容、事業活動、事業計画、予算等について	東京栄養食糧専門学校
	2024 年度総会	2023 年度事業報告及び収支決算報告 2024 年度事業計画及び予算報告	書面開催
2024 年 6 月 1 日(土)	第 1 回 健康フォーラム	講演1「日本人の食事摂取基準(2025 年版) ～食事摂取基準がわかる 12 のキーワード」 講師 東京大学 名誉教授 佐々木 敏先生	東京栄養食糧専門学校
2024 年 6 月 30 日(日)	第 1 回(追加) 健康フォーラム	講演1「日本人の食事摂取基準(2025 年版) ～食事摂取基準がわかる 12 のキーワード」 講師 東京大学 名誉教授 佐々木 敏先生	東京栄養食糧専門学校
2025 年 1 月 18 日(土)	第 2 回 健康フォーラム	講演1 「栄養・健康情報の見分け方 ～情報を本当とウソにわけろ」 講師 東京大学 名誉教授 佐々木 敏先生	東京栄養食糧専門学校
随時	ホームページの 更新	情報発信力と魅力ある内容に取り組む	—
随時	広報の強化、 推進	会員、賛助会員、関係団体、研修会を通し、 広報活動をより強化、推進する	—
随時	企業との 共同事業	賛助会員、関係団体との共同事業	—

4.2024年度 第2回健康フォーラム関東のご案内

【内 容】

1. 日 時 2025年1月18日(土) 13:00~16:30
2. 会 場 東京栄養食糧専門学校(会場とオンライン同時開催検討中)
3. 主 催 産業栄養指導者会
4. 後 援 中央労働災害防止協会(申請予定)、(公社)日本栄養士会 (申請予定)

【スケジュール】

13:00~13:10 挨拶

13:10~16:20 講義 「栄養・健康情報の見分け方
~情報を本当とウソにわけろわぞ」
講師 東京大学
名誉教授 佐々木 敏先生

16:20~16:30 挨拶

【申込に関して】

参 加 費 産業栄養指導者会会員・THP 指導者会会員 2,500 円
一般 3,500 円
学生 500 円
(会場、オンラインも同額です)

参加申込締切 2024年12月5日(木)

参加申込方法 産業栄養指導者会ホームページよりお申込みください。
<https://www.kenko-saneikai.com/>
※11月頃を目途に申込みを開始します。

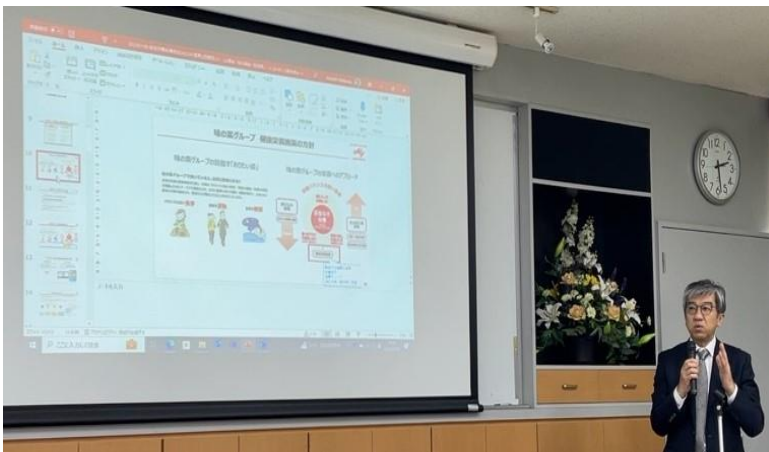
注 意 事 項 ・会場での受講の方は、昼食を済ませてご参加ください。
・オンライン受講の方は、追って受講方法をお知らせいたします。
・参加費の振込先等、詳細が決まり次第 HP にてお知らせいたします。

5.2023 年度 第 1 回健康フォーラム 開催報告

【概 要】

1. 日時 2023 年 7 月 8 日(土)
2. 会場 学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校
3. 内容 講義1 「当社における職場の栄養改善、健康リテラシー向上の事例のご紹介」
講義2 「スマートミールの活用・認証の現状」
4. 主催 産業栄養指導者会
5. 共催 学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校
6. 後援 中央労働災害防止協会 ・ (公社)日本栄養士会

新体制となり、2 年目を迎え、2023 年度第 1 回健康フォーラムを開催いたしました。
講師は、味の素株式会社 サステナビリティ推進部 松野潔氏、大妻女子大学 家政学部 食物学
科 准教授 別所京子氏にご登壇いただきました。
興味深い情報と内容に、皆さん熱心に耳を傾けていました。食・健康に関わる私たちは、様々なシ
ーンで実践できる講義でした。



味の素株式会社 サステナビリティ推進部
松野 潔先生



大妻女子大学 家政学部 食物学科
准教授 別所 京子先生

【アンケート結果報告】

参加者 18 名 (うちオンライン 2 名) 回答者 7 名

1.この研修会は何でお知りになりましたか？(複数回答)

①本会からのメール(郵送) 4名 ②知人から 1名 ③無回答 2名

講義 1「当社における職場の栄養改善、健康リテラシー向上の事例のご紹介」の内容はいかがでしたか？

①大変よかった 2名 ②よかった 2名 ③ふつう 3名

- 一流企業ならではの取り組み方が素晴らしい。
- ホームページを見たくまりました。
- 減塩の調味料を探してみます。
- 社員への健康教育のシステムが素晴らしいと思いました。
- 会社全体で取り組んでいる健康、栄養に対しての取り組み方がよくわかりました。

講義 2「スマートミールの活用・認証の現状」の内容はいかがでしたか？

①大変よかった 3名 ②よかった 1名 ③ふつう 3名

- 国民健康栄養調査に則して話してくださりわかりやすかったです。
- ナトカリ比を検索してみようと思いました。
- スマートミールについて、ナトカリ比などがよくわかりました。

2.今後どのような研修内容を望みますか？

- 地域支援と産業栄養との関わり。子ども支援も開始になります。例えば宅配食やセントラルキッチンなど。
- 新しい情報

【参加者の感想】

講義 1「当社における職場の栄養改善、健康リテラシー向上の事例のご紹介」

神奈川県 内田様(N・U)

栄養リテラシーに参加して、グループの概要から始まり、創業の志のお話、知らなかった企業の健康栄養の取り組みを知る事が出来ました。

非常に細かく方針・全体図が出来ていて、さすが大手企業さんは取り組み方が違うと感じました。社員が分かりやすい栄養コンテンツやアプローチの仕方、事例についてのお話は興味深かったです。

栄養知識の習得が、従業員のウェルネス向上並びに、エンゲージメント向上に繋がる事、そして 2025 年のベ 10 万人栄養教育実施を掲げる目標に感動しました。小さい企業の社員や市の市民の栄養教育に役立ちそうな「おいしい減塩」を前面に押し出す事と、「たんぱく質摂取・アミノ酸」の重要性フレイルリスク並びに「野菜・果物の摂取」、いろいろなケース+70g野菜を増やす・そしてフードロスへ・適正糖質コントロールなど、この内容なら栄養教育で話す事が出来そうです。私たちは、あなたの健康を考えてますというアピールする姿勢は大切だと感じました。

頂いた、「減塩なのにおいしさそのまま」のサンプルは、家庭でも十分利用出来ます。“つけ込み 10 分やわらかしっとり”は、一般向けに販売して頂けたら、お年寄りの居る家庭でも簡単に使う事が出来ると思います。「Smart

Salt」スマ塩提案、これも分かりやすそうで、活用していきたいです。
味の素サステナビリティ推進部の栄養グループの皆様ありがとうございました。



6.2023 年度 第 2 回健康フォーラム 開催報告

【概 要】

1. 日時 2023 年 11 月 11 日(土)
2. 会場 学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校
3. 内容 講義「腸内フローラとプロバイオティクス」
演習「乳酸菌スキンケアと健やかメイク術」
4. 主催 産業栄養指導者会
5. 共催 学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校
6. 後援 中央労働災害防止協会 ・ (公社)日本栄養士会

2023 年度第 2 回健康フォーラムは、東京ヤクルト販売株式会社 理事執行役員 森田春子氏と高木幸恵氏をお迎えいたしました。

腸内環境の最前線の講義と、スキンケア、健やかなメイク術を学びました。栄養士以外の参加者からも健康を意識したいという声をいただきました。和やかな雰囲気の中、楽しかったと笑顔のフォーラムでした。



参加者の皆様



ヤクルト販売(株)の皆様

【アンケート結果報告】

参加者 19 名 回答者 12 名

1.この研修会は何でお知りになりましたか？（複数回答）

- ①本会からのメール 3名 ②本会ホームページ 1名 ③知人から 6名
- ④その他 3名（会員1名 職場からの案内2名）

講義「腸内フローラとプロバイオティクス」の内容はいかがでしたか？

- ①大変よかった 7名 ②よかった 5名

- 腸内環境と健康が深く関係していることを知り、良かったです。
- 腸内環境が肌にも関係していること、納得です。
- 自身の健康のこと、また業務としても役立つ内容でした。
- 疑似飲料とLカゼイン・シロタ株を含む飲料で対照実験を行っており、効果と結果がとてもわかりやすかったです。
- 太っている人と痩せている人の腸内細菌比率やマウス下の実験の話、とても興味深かったです。
- 先日まで少し強いお薬を飲んでいたので肌荒れで悩んでいました。ヤクルトを飲もうかなと思いました。

演習「乳酸菌スキンケアと健やかメイク術」の内容はいかがでしたか？

- ①大変よかった 10名 ②よかった 2名

- 実際に体験してみていつものスキンケアよりも肌のトーンアップを感じられて良かったです。
- 普段体験できないことができたので楽しく参加できました。ご案内時から楽しみにしていて期待通りでした。
- 基本はわかっているのですが実践していないので、改めて日々の生活を見直したいと思いました。
- 楽しい演習でした。気分も上がり、健やかになったと思います。
- 今までどれだけスキンケアを雑にしていたかわかりました。丁寧に行えばその分肌もきれいになるなと思いました。

- 大変勉強になりました。いつも化粧落ちているかな？と思い、つつい強めに洗っていたんだなと思いました。

2.今後どのような研修内容を望みますか？（その他ご意見）

- 料理を学べる内容が学びたいです。プロの包丁さばきとか、盛り付けなど。
- 生活習慣病、糖尿病等の研修
- 会員の相互交流の場になるような研修を望みます。最後の集合写真撮影は良かったと思います。

【参加者の感想】

東京都 中川様(K・N)

この度は貴重な機会を設けて頂きありがとうございました。今回の研修は講義と演習の二本立てというのに惹かれ申し込みました。

前半の講義では腸内フローラとプロバイオティクスについての知識を最新のエビデンスを交えてしっかりと学ぶことが出来ました。特にストレスやうつ病との関連や、睡眠への影響が興味深かったです。

後半のスキンケアとメイクの演習は、大切とはわかっていても普段なかなかゆっくりと時間をかけることが難しいことなので、久々によい時間でした。専用の容器を使って簡単に容器から溢れるほどのきめの細かいフワフワの泡を作ることができました。その泡でする洗顔はとても気持ちよかったです。その後化粧水と乳液でしっかり保湿をしたら、肌がもちりと吸い付く感覚を体験できました。私は普段化粧水だけで済ませていたので、反省しました。教えて頂いたW洗顔W保湿は今後もしっかり続けていこうと思いました。

その後、下地、メイクの仕方も裏ワザも交えながら教えて頂いて、終わった時には私だけでなく会場の皆さんもワントーン明るい笑顔になっていたような気がしました。洗顔の泡立ては家で再現は難しいかな、と思っていましたが泡立て専用の容器も持ち帰ることができ、家でも実践しています。

和やかな雰囲気の中、あっという間の3時間で大満足の研修でした。今年の冬は体の内側と外側からのケアで元気に過ごせそうです。



7.2023 年度 第 3 回健康フォーラム 開催報告

【概 要】

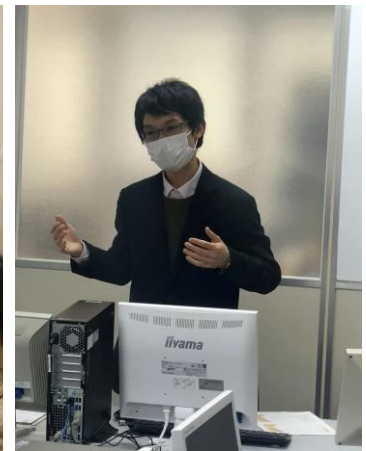
1. 日時 2024 年 2 月 10 日(土)
2. 会場 学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校
3. 内容 講義「根拠のある医療・健康情報をさがす・読む・伝えるには」
演習「文献検索の実際～何をつかってどう探すか～(演習)」
4. 主催 産業栄養指導者会
5. 共催 学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校
6. 後援 中央労働災害防止協会 ・ (公社)日本栄養士会

2023 年度第 3 回健康フォーラムは、講師に千葉県済生会習志野病院 図書司書 佐藤正恵氏、千葉県立保健医療大学 図書館 副主査 根本進太郎氏にご登壇いただきました。

東京栄養食糧専門学校様のご協力を賜り、各自パソコンを使いながらの講義と演習を行いました。学生さんの参加もあり、わかりやすく、あっという間の時間だったと大変好評でした。



千葉県済生会習志野病院 図書司書
佐藤正恵先生



千葉県立保健医療大学 図書館 副主査
根本進太郎先生

【アンケート結果報告】

参加者 18 名 回答者 11 名

1.この研修会は何でお知りになりましたか？（複数回答）

①本会からのメール 3名 ②本会ホームページ 1名 ③知人から 5名 ④その他 2名（食糧学院チームズより）

講義「根拠のある医療・健康情報をさがす・読む・伝えるには」の内容はいかがでしたか？

①大変よかった 6名 ②よかった 4名 ③無回答 1名

- わかりやすく実務につながる活用方法を教わりました。
- 情報の鮮度、この発想はすばらしいです。
- 実際の例などの話もあり、おもしろく聞くことができました。
- 検索エンジン利用時の注意点を普段意識していなかったので、知ることができてよかったです。
- 文献を調べる際、反対のことを言っている情報に迷ったりすることがよくあったので、見極めるフォーマットや、情報信頼性の階層を意識して情報を選びたいと思いました。
- 新型コロナや健康本を例にした話はわかりやすかったです。

演習「文献検索の実際～何をつかってどう探すか～」の内容はいかがでしたか？

①大変よかった 4名 ②よかった 6名 ③ふつう 1名

- 自宅でゆっくり行ってみます。使いこなせたら新しい情報を得られると思いました。
- 信頼できるデータベースについて知ることができてよかったです。
- 全く知らなかったことを多く知ることができました。今後に役立てたいと思います。
- Google Scholar のみ使ったことがあり、他の3つは知らなかったため大変勉強になりました。文献を探すときに本を中心に利用していたので今後活用していきたいです。
- 実際にパソコンを使いながらの演習は理解しやすかったです。

- 1 時間があっという間でした。もっと学びたいと思いました。

2.今後どのような研修内容を望みますか？（その他ご意見）

- 栄養指導の方法について
- 食事摂取基準など、今後の新しい情報を発信していただきたい
- 高齢者に向けての栄養指導、フレイルについて

【参加者の感想】

演習「文献検索の実際～何をつかってどう探すか～」

東京都 神様(S・J)

タイムリーな今回のセミナーのご案内に飛びつきました。というのも質問を受けて悩んだり、資料作成に情報が欲しく、時にグーグル先生に頼ることもあったからです。

講義は理解しやすく、実践に勝るものはなしという内容でした。せっかくなので感想文がてら、少し復習してみたいと思います。最初にレクチャーを受けた「CiNii」で興味のある情報「食事にまつわるウェルビーイング」について検索してみることに。まずは「ウェルビーイング」と探してみると見つかった論文は 1742 件。多すぎるので「食事」を AND 検索すると 4 件に絞られました。もう少し情報が欲しいので、検索結果のタイトルにある「食生活」を OR 検索してみると 6 件、さらに見つけたキーワード「食育」を OR 検索してみると 8 件という結果に。上手に検索できているでしょうか。

早速、論文を読んで見聞を深め、役立てたいと思います。貴重な機会をありがとうございました。



8.理事名簿／編集後記

	氏名	所属
名誉会長	鈴木 和子	(株)ケアフードサービス
会長	渡邊 智子	東京栄養食糧専門学校
副会長	今井 幸子	富士産業(株)
理事 事務局担当(会計)	和田 尚子	富士産業(株)
理事 事務局担当	金澤 敏文	東京栄養食糧専門学校
理事 事務局担当	小出 まい子	ダイヤル・サービス(株)
理事 事務局担当	上野 敦子	陸上自衛隊衛生学校
理事 広報・ホームページ担当	木村 秀喜	中村学園大学
理事 広報・ホームページ担当	監物 南美	女子栄養大学出版部
理事 研修担当	中村 佐多子	日清医療食品(株)
理事 研修担当	山根 正子	(株)ABCラボ
監事	石井 國男	東京栄養食糧専門学校
監事	高木 美智子	(一社)日本病院調理師協会

～～編集後記～～

近年、気象の変動が大きく、温暖化が進み春夏秋冬がある日本の良さが、薄らいでいるような感じがします。

現代、日本の食生活はバラエティーとなり、流行とともに好きなものを好きなだけ要求のままにと変化しています。健康意識が高い日本人の健康寿命は、74.1歳と世界でトップです。その反面、生活習慣病予防のポスター等が地方を問わず全国で視野に入るようになり、対象の方には病院から指導、声かけが始まりました。

また一方では若い女性のやせの願望、高齢者の低栄養からのるい瘦も、今後の課題として懸念されます。

今こそ、食事におけるQOLを高め、五感から刺激する食事が大切なのではないのでしょうか。

その一旦、導きを知っている管理栄養士、栄養士が活躍できるように産業栄養指導者会は、多方向から支えてまいりたいと考えています。

副会長 今井 幸子



10.賛助会員からのお知らせ

**世界のために、
サラヤができること。**

私たちは、世界の「衛生・環境・健康」の向上に
貢献する企業として、お客様の多様なニーズにお応えする
商品・サービスを提供します。
「いのちをつなぐサラヤ」として
お客様の満足と、安心・安全な商品・サービスを提供します。



ラカントS



糖カ
類ロ
ゼロリ
のゼ
味のゼ
料口

いのちをつなぐ
SARAYA

東京サラヤ株式会社
〒140-0002 東京都品川区東品川1-25-8 TEL.03-5461-8162

食の安全を守る！

CEK

CHUBU FOOD & ENVIRONMENTAL
SAFETY CENTER Co.Ltd

厚生労働省登録検査機関 登録衛生検査所

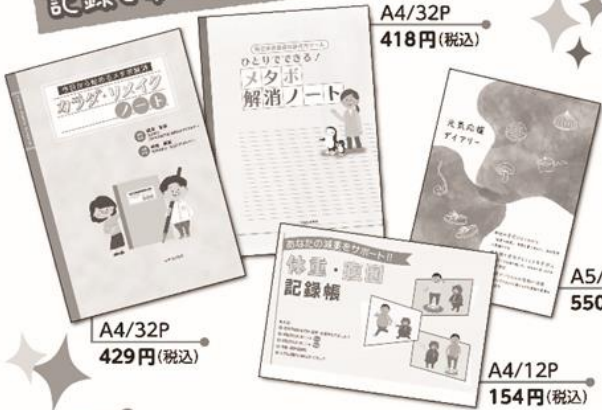
株式会社 中部衛生検査センター

本社 〒428-0007 静岡県島田市島663-3
TEL 0547 46-2348(代表) FAX 05474 46-2343
URL : <http://www.chubueisei.co.jp>
E-mail : chubueisei@giga.osn.ne.jp

• 東京営業所	TEL 03 6226-4286	FAX 03 6226-4288
• 大阪営業所	TEL 06 6300-2348	FAX 06 6300-2349
• 静岡営業所	TEL 03 6226-4286	FAX 054 255-9798
• 大分営業所	TEL 03 6226-4286	FAX 097 574-4719
• 福岡検査所	TEL 03 6226-4286	FAX 092 402-0531
• 札幌検査所	TEL 03 6226-4286	FAX 011 817-2343

保健事業の委託や保健指導ツールのご依頼は当社にお任せください!

記録と毎日の頑張りを可視化!!



アンケート
A4/2P
50部以上 66円(税込)

モチベーションを維持できる保健指導ツール



面接シート
ほか



健康・福祉・介護の分野で30年を超える実績 株式会社 現代けんこう出版

お見積もり・
注文・サンプルの
ご依頼方法

<https://www.gendaikenko.co.jp>

ホームページからサンプル請求、見積り依頼、ご注文ができます。
ご質問等はTEL.03-3846-1088にお気軽にご連絡ください。



東京・世田谷

東京栄養食糧専門学校
TOKYO SHOKURYO DIETITIAN ACADEMY



【主な就職先】
病院・学校・保育園・福祉施設・食品関連・スポーツ関連
ドラッグストア・美容・給食関係・公務員等

設置学科	
管理栄養士科※ 4年制	医療・福祉コース 健康・食育コース
栄養士科※ 2年制	健康スポーツコース 医療・福祉コース こども・食育コース 健康・美容コース 食品開発コース
健康スイーツ研究科	1年制
※職業実践専門課程	



実践力に優れた管理栄養士 栄養士
調理師 製菓パテシェのスペシャリストを
輩出して84年の伝統ある専門校です!

学校 食糧学院

理事長 佐藤 浩
学院長 馬淵 知子
東京栄養食糧専門学校
校長 渡邊 智子
東京調理製菓専門学校
校長 古川 瑞雄

東京・新宿

東京調理製菓専門学校
TOKYO CULINARY AND CONFECTIONERY ARTS ACADEMY



【主な就職先】
ホテル・結婚式場・会館・専門店(和洋中)・製菓製パン
カフェ・給食関係・海外ホテルレストラン等

設置学科	
高度調理技術科※ 2年制	西洋料理コース (フランス・イタリア)コース 調理パティシエコース 日本料理・寿司コース 中国料理・点心コース
調理技術科	1年制
パティシエ・ブーランジェ科	1年制
国際調理ビジネス科	1年制 (留学生限定)
※職業実践専門課程	

求人のお問合せ
03-3424-9262
(東京栄養食糧専門学校 就職進路課)

求人のお問合せ
03-3363-9181
(東京調理製菓専門学校 就職進路課)



医療・介護・福祉食事サービスのパイオニア

富士産業株式会社

経験・知識豊富な管理栄養士・栄養士が、栄養管理から健康と食を支える社会貢献度の高い会社です



富士産業株式会社ホームページ

<https://fuji-i.com>

スマートフォン、タブレットは
QRコードからご覧ください



本社：東京都港区新橋5-32-7 FIビル

Tel.03-5400-6111 (代表)

「トータルフードサービスシステムで安心の供給体制」

全国ネットワークによって食材の安定供給

全国に広がる配送網、地域密着の納品体制



本社/〒105-0013 東京都港区浜松町1-10-14 住友東新橋ビル3号館8階

電話03-5400-6123



弊社は平成元年の創業以来、栄養計算・給食業務に特化したシステム開発を行っております。八訂成分表の改訂にあたり渡邊智子先生のお力添えをいただきました。栄養管理の進化に対応し、どんな現場にもフィットする業界随一の幅広いラインナップを取り揃えております。弊社製品が皆様の栄養管理・給食業務の一助となれば幸いです。

栄養管理ソフト えいぶん

EIBUN

病院・施設

産業給食（お弁当・総菜等） 保育園・こども園

学校（単独・センター） 特別支援学校

関連ソフトウェアも好評発売中!

ケア

栄養ケア・マネジメントソフト

食のすすめ

栄養指導ソフト

ひふみ

食事箋管理ソフト



詳しくはホームページへ!



東京本社：東京都千代田区岩本町 3-4-5 第1東ビル 6F TEL:03-6231-4101 / FAX:03-6809-0177
香川本店：香川県坂出市旭町一丁目 1-27 TEL:0877-44-1668 / FAX:0877-56-2208



これ、
介護食？

美味しさの源となるL4（コード3・4）の咀嚼食・移行食をお届けする会社です。

- ・まとまり＆やわらかさ
- ・素材のおいしさ
- ・見た目のこだわり

Cookpad 
270件超のやわらか食レシピ 

 公式ホームページ
<http://www.fukunao.jp>

株式会社

ふくなお



こどもたちの笑顔をつなぐ



創業1976年

学校給食・保育園給食・福祉給食調理業務受託 学校栄養士受託



株式会社

藤江



スタッフ
正社員
募集中



〒130-0026 東京都墨田区両国1-10-7

TEL 03-5625-5811

