

全国保健所管理栄養士会 スキルアップ講座

No.19 保健所管理栄養士を取り巻く最近の話題から ～役割と関わり方実践編～

1 趣旨

2030年での国際目標である「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成に向けて、栄養は重要な要素であり、「環境・社会・企業統治（ESG）」に関する評価の「社会」を構成する要素の1つでもあります。

また、「自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進に向けた検討会」では、最優先事項に「減塩」を捉え、今後は産学官等連携のもと、事業者による減塩の自主的な取組みの推進を求めています。

そこから、事業者は趣旨に見合う食品を供給し、消費者は普段の食事で活用することで国民の健康の保持増進、活力ある持続可能な社会を目指すため、本講座では、「栄養面」と「環境面」から論点を整理して健康無関心層でも活用しやすい効果的な方策等を検討し、人生100年時代の実現に向けた食環境づくりについて学びます。

2 主催 全国保健所管理栄養士会 事務局：一般財団法人日本公衆衛生協会

3 後援 一般社団法人全国栄養士養成施設協会

4 期日 令和3年8月28日(土) 13:30～17:00

5 方法 Zoomによるオンラインにて開催します。

6 内容と日程等

時間	次第	内容	講師
12:30～13:30	Zoom 受付		
13:30～13:40	開会	主催者あいさつ／オリエンテーション	
13:40～14:25	講演①	栄養施策の更なる充実に向けて重要となる視点（仮）	厚生労働省健康局健康課栄養指導室 室長補佐 塩澤 信良 氏
14:25～15:10	講演②	自然に健康になれる持続可能な食環境づくりの推進について	女子栄養大学大学院 研究科長 食生態学研究室 教授 武見 ゆかり 氏
15:10～15:15	休憩		
15:15～15:45	取組報告①	栄養面の視点から 「日本人の食生活を考慮した料理プロファイル」	国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 栄養疫学・食育研究部 部長 瀧本 秀美 氏
15:45～16:15	取組報告②	環境面の視点から 「サステナブルな食に関する環境省の取組」	環境省大臣官房秘書課 (併任：食と環境チーム) 課長補佐 清家 裕 氏
16:15～16:45	取組報告③	自治体の視点から 「食を通じた生活習慣病予防の取組」	新潟県三条市福祉保健部健康づくり課 食育推進室 主査 大泉 千裕 氏
16:45～17:00	質疑応答		
17:00	閉会		

7 参加申込み、参加経費

- (1) **令和3年8月6日(金)(必着)**までに、URL (https://jp.surveymonkey.com/r/qr_code/2P7Q3GY)
又はQRコードを読み取り、必要事項を入力し、お申し込みください (**定員250名先着順**)。
申込受付された方には、後日メールでZoomのミーティングID・パスワードと研修資料を送付します。※上記の方法で申し込みができない場合は、参加申込書を当会ホームページ (<http://www.hc-kanri.jp/>) からダウンロードし、Eメールによりお申し込みください。

《お問合せ先》 全国保健所管理栄養士会事務局：一般財団法人日本公衆衛生協会

〒160-0022 東京都新宿区新宿 1-29-8

TEL: 03-3352-4281 E-mail: hc-kanri@jpha.or.jp

- (2) 参加費は、**全国保健所管理栄養士会会員は無料**です。(入会手続きをしており、令和3年度年会費(4,000円)を納めていることが確認できる方に限ります。) ご不明な場合は、事務局にお問合せください。

なお、**会員以外の方の申込みについては、申込締切後、定員に余裕がある場合に受付けます。8月6日(金)以降に事務局までお問い合わせください。**

《入会手続き》 全国保健所管理栄養士会ホームページ (<http://www.hc-kanri.jp/04/>) から手続きをお願いします。

