

新任栄養士研修 開催要綱

趣旨 福祉施設における栄養士の役割を理解するとともに、栄養士として必要な知識・技術を習得することを目的に開催します。

<この研修のポイント>

- 福祉施設・事業所で働く専門職が身につけるべき基本的な福祉の知識を得られます
- 福祉施設・事業所で働く栄養士としての役割や自己研鑽の重要性を理解できます
- 食事提供に必要な栄養管理・安全衛生について、具体的な例を通して学べます

<こんな方におすすめ>

- 福祉施設・事業所で働く栄養士としての経験が3年未満の方
- 栄養士としてのスキルアップ、多職種連携を学びたい方
- 栄養管理や食事提供を通して、利用者の生活を支えたい方

開催形式

オンライン（オンデマンド配信）

対象

現職経験年数が3年未満の福祉施設の栄養士等

配信期間

令和8年6月10日（水）～7月31日（金）

申込期間

令和8年4月10日（金）～5月8日（金）

研修費用

4,000円（共通教材費）

受講決定

令和8年5月15日（金）までにご連絡します。

時間	研修科目	研修内容
約 45 分	講義 1 「社会福祉の基本と、今求められる視点」	<p>社会福祉施設・事業所で働く栄養士には、社会福祉の考え方を理解することや、社会福祉の課題や動向を踏まえた視点を持って、日々の栄養管理を進めることが求められます。</p> <p>社会福祉の基本を学び、これから社会福祉施設・事業所が果たす役割や、その中で「栄養管理の専門職」として必要な視点について学びます。</p>
約 90 分	講義 2 「福祉施設での栄養士の役割と自己研鑽の重要性」	<p>利用者を支えるためには、専門職がそれぞれの役割を果たし、互いに連携して業務に取り組むことが欠かせません。</p> <p>栄養士自身も「食と栄養を通じて利用者を支える専門職」としての職責を踏まえ、日々の業務を通じて専門性を高めていく必要があります。</p> <p>栄養士の役割と、専門職としての自己研鑽のあり方や将来像について考えます。</p>
約 60 分	講義 3 「安全・衛生管理の基本と現場での実践ポイント」	<p>施設・事業所での食事提供において最も重要なのは、「適切な衛生管理がされた安全な食事を提供すること」です。</p> <p>食中毒の分類や発生状況、原因物質による症状と対策について、具体的な事例をもとに理解を深め、安全な食の提供について必要な知識を身につけます。</p>

本研修は、北海道の委託を受け実施します。