

# 札幌保健医療大学 栄養連携スキルアップセミナー

## テーマ：本気で繋がば、紡がれ暮らしを守る多職種連携



開講日程：令和7年8月9日(土)-10日(日) 連続2日間催

開講場所：札幌保健医療大学キャンパス

北海道札幌市東区中沼西4条2丁目1番15号

受講料：現地参加 1日 12,000円

オンライン 8月9日 8,000円

8月10日 10,000円

学生割引 1日 5,000円

※調理実習は現地参加をお勧めします。

参加申し込み：申込締切 7月25日(金)

<https://forms.office.com/r/7PGVwU72GX>



### 開講目的：おいしい栄養による地域支援を考える 多職種連携による地域の栄養支援のあり方を共に考える。

医療・介護・福祉に関して始めてたい方、栄養支援を学びたい方、みんなで語りたい方、多職種の職能を見つめたい方、みんなで時間を共有しそして、歩み始める、加速するための優しい学びと繋がりとの時間です。

「本気で繋がば、紡がれる暮らしを守る多職種連携」 北海道栄養士会生涯教育単位申請中

|                       | 8月9日(土)                                            | 8月10日(日)                                              |
|-----------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 9:00-9:30             | 開校式<br>札幌保健医療大学                                    | ICT活用による栄養支援(事例検討)<br>藤井洋光                            |
| 1限<br>9:30-11:00      | 地域コミュニティにおける<br>専門職の役割(鼎談)<br>秋山正子・永森克志・山口はるみ      | ICT活用による栄養支援(事例検討)<br>藤井洋光/川口美喜子 他 管理栄養士/看護師          |
| 2限<br>11:10-12:40     | 栄養アセスメント(講義と演習)<br>川口美喜子                           | 地域・在宅看護と栄養連携(講義) <a href="#">オンライン</a><br>椎名 美貴       |
| ランチタイム<br>12:45-13:25 | 高齢者総合診療(セミナー)<br>大久保彩識                             | おいしさの科学・調理科学(セミナー)<br>玉木有子・山形純子                       |
| 3限<br>13:30-15:00     | 在宅における食支援(講義) <a href="#">オンライン</a><br>菊谷 武        | フィジカルアセスメント(演習)<br>佐藤 直                               |
| 4限<br>15:10-16:40     | 口腔・摂食嚥下機能と食形態(1)<br>(講義・調理実習)<br>服部美喜子・久保 香苗・末永 智美 | 認知症の人の食行動と口腔機能(講義)<br><a href="#">オンライン</a><br>枝広 あや子 |
| 5限<br>16:50-18:20     | 口腔・摂食嚥下機能と食形態(2)<br>(講義・調理実習)<br>服部美喜子・久保 香苗・末永 智美 | 在宅医療と多職種連携(ワークショップ)<br>宇都宮宏子・石垣 泰則・真井 睦子              |
| 18:30-19:00           | 交流会 20:00終了<br>暮らしの保健室(学内)                         | 閉校式<br>札幌保健医療大学                                       |

オンライン講義は、現地での講義に変更の場合もあります。

問合せ先：メールアドレス [s-seminar@sapporo-hokeniryou-u.ac.jp](mailto:s-seminar@sapporo-hokeniryou-u.ac.jp)

札幌保健医療大学栄養連携スキルアップセミナー事務局 江森佐弥佳

札幌保健医療大学保健医療学部栄養学科・大学院教授 川口美喜子

主催：札幌保健医療大学 協力：(株)大塚製薬工場

後援：(公社)北海道栄養士会 (一社)北海道歯科衛生士会

# 鼎談・講義・実習の講師一覧（講師18名）

| 氏 名    | 担当講義・実習                | 所 属 先                                        | 職 種   |
|--------|------------------------|----------------------------------------------|-------|
| 秋山 正子  | 地域コミュニティにおける専門職の役割（鼎談） | 株式会社ケアーズ 統括所長<br>暮らしの保健室 室長 NPO法人マギーズ東京共同代表  | 看護師   |
| 永森 克志  | 地域コミュニティにおける専門職の役割（鼎談） | 医療法人社団ささえる医療研究所<br>代表理事 ささえるクリニック岩見沢 院長      | 医師    |
| 山口 はるみ | 地域コミュニティにおける専門職の役割（鼎談） | 特定非営利活動法人<br>「ぼけっとステーション」                    | 管理栄養士 |
| 川口 美喜子 | 栄養アセスメント（講義と演習）        | 札幌保健医療大学大学院 教授                               | 管理栄養士 |
| 大久保 彩織 | 高齢者総合診療（セミナー）          | 勤医協札幌病院、ファミリークリニックさっぽろ山鼻<br>稻生会生涯医療クリニックさっぽろ | 医師    |
| 菊谷 武   | 在宅における食支援（講義）          | 日本歯科大学口腔リハビリテーション<br>多摩クリニック 院長              | 歯科医師  |
| 服部 美喜子 | 口腔・摂食嚥下機能と食形態（講義・調理実習） | 医療法人社団TKG会 小日向台町歯科                           | 管理栄養士 |
| 末永 智美  | 口腔・摂食嚥下機能と食形態（講義・調理実習） | 北海道医療大学在宅歯科診療所                               | 歯科衛生士 |
| 久保 香苗  | 口腔・摂食嚥下機能と食形態（講義・調理実習） | 医療法人稲生会<br>生涯医療クリニックさっぽろ                     | 管理栄養士 |
| 川口 美喜子 | ICT活用による栄養支援（事例検討）     | 札幌保健医療大学大学院 教授                               | 管理栄養士 |
| 藤井 洋光  | ICT活用による栄養支援（事例検討）     | 株式会社大塚製薬工場ソリューション推進<br>プロジェクト                | 開発有識者 |
| 椎名 美貴  | 地域・在宅看護と栄養連携（講義）       | 医療法人社団悠翔会 都内看護事業部                            | 看護師   |
| 玉木 有子  | おいしさの科学・調理科学（セミナー）     | 大妻女子大学 家政学部 准教授                              | 管理栄養士 |
| 山形 純子  | おいしさの科学・調理科学（セミナー）     | 大妻女子大学 家政学部 専任講師                             | 管理栄養士 |
| 佐藤 直   | フィジカルアセスメント（演習）        | 札幌医科大学 医療人育成センター 助教                          | 医学教育者 |
| 枝広 あや子 | 認知症と口腔（講義）             | 東京都健康長寿医療センター研究所                             | 歯科医師  |
| 石垣 泰則  | 在宅医療と多職種連携（ワークショップ）    | コーラルクリニック 名誉院長                               | 医師    |
| 宇都宮 宏子 | 在宅医療と多職種連携（ワークショップ）    | 在宅ケア移行支援研究所<br>宇都宮宏子オフィス 代表                  | 看護師   |
| 眞井 睦子  | 在宅医療と多職種連携（ワークショップ）    | 栗山赤十字病院 医療技術部栄養課                             | 管理栄養士 |

**講師の職種** 管理栄養士 7名、看護師 3名、医師 3名、歯科医師 2名 歯科衛生士 1名  
医学教育者 1名、ICT開発有識者 1名

※日本栄養士会 生涯教育単位認定（申請中）

**昼食のご案内 1食800円（予定）** 写真はこれまでのセミナー（連続5日間）で提供した弁当

昼休みは、ランチタイムセミナーの時間になります。昼食は、講師山形純子先生と本校の助手を中心に調理実習室のスチームコンベクションオーブンを活用して調理し提供いたします。お弁当（有料）と汁物を準備します。ご期待ください。

|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 梅しご飯<br>豚の生姜焼き<br>中華風冷奴、酢の物                                                        | トウモロコシご飯<br>スパイシーチキンカレー<br>南瓜のトルティージャ<br>ピクルス                                       | 蕎麦、天ぷら、<br>いなり寿司、なす田楽<br>きゅうりの漬物                                                    | 焼きサバ寿司<br>冬瓜の鶏挽肉あんかけ<br>まめの甘辛揚げ、メンマ                                                  | 赤飯、オムレツ、<br>ベイクドポテト、<br>トマト、鶏南蛮、黒豆、<br>レモンケーキ、メロン                                     |
|  |  |  |  |  |