

## 令和7年度学術部基礎研修会「食品成分表の正しい認識と活用方法について」報告

日 時：令和7年8月2日（土）11：00～16：30

方 法：オンライン

参加者：45名

内 容：1. 事例発表

① 食品成分表 給食施設での活用事例

平岩知樹（勤労者支援部会）

② 食品成分表の活用について

内林英子（福祉部会）

③ 食品成分表の正しい認識と活用方法

杉浦美香（公衆衛生部会）

2. ディスカッション～事例発表をより深める～

ファシリテーター：上原正子（栄養士会副会長）

3. 講義「食品成分表の正しい認識と活用方法」

講師：渡邊 智子 先生（東京栄養食糧専門学校 校長）

食品成分表が七訂から八訂へ改訂され、エネルギー算出値の低下により、現場では栄養素目標量との乖離や混乱が生じていることが共有されました。発表者からは「七訂に戻す」「主食量を調整する」「計算上のみの対応」など、状況に応じた対応策が挙げられました。

渡邊講師からは「八訂を基本に、七訂の数値も参考にする」という柔軟な活用を勧める助言がありました。また、成分表の備考欄を丁寧に読み込み、栄養計算ソフトだけに頼らない姿勢が必要であるとの示唆もありました。

アンケートでは、「成分表に興味を湧いた」「読み物として改めて手に取りたい」といった声が多く、上原副会長の「成分表は面白い読み物」という言葉に共感が広がりました。

