

2025年度 管理栄養士免許取得のための勉強会



青森中央短期大学

国家資格の取得を目指そう

期 間

9月～12月

詳細は
裏面をご確認ください

参加費

本学卒業生

無料

本学卒業生以外

有料

- 個人申込 お1人様 10,000円
- 団体申込(3名以上) お1人様 8,000円

時 間

19:00-20:10

(70分間)

おねがい

●『Microsoft Teams』Teams会議にて勉強会を行います

- ・ 開始までにメールで勉強会入室用リンク先と会議ID・パスコードをお送りします
- ・ 必ずメール掲載のリンク先より勉強会への参加をお願いします

●下記のテキストを各自でご準備ください

『クエスチョン・バンク 管理栄養士 国家試験問題解説 2026 第22版』（メディックメディア）

1月下旬予定の模擬試験の受験も可能です（受験料有料・在宅受験）

お申込み
お問い合わせ

TEL 017-728-8169（平日:9:00～17:00）

URL <https://www.chutan.ac.jp>

MAIL asc@aomoricgu.ac.jp

担当 青森中央短期大学 学習支援センター

管理栄養士免許取得のための
勉強会申込みフォーム



2025年度
管理栄養士免許取得のための勉強会 日程一覧

各回 19:00～20:10 (70分)
9 月

日時	科目	内容	担当者
25(木)	社会・環境と健康①/公衆栄養学①	健康状態・疾病の測定と評価/栄養疫学	森
30(火)	応用栄養学①	食事摂取基準(1回目)	森山

10 月

日時	科目	内容	担当者
2(木)	人体の構造と機能/臨床①	栄養障害と代謝疾患(肥満と代謝疾患)	舩澤
7(火)	基礎栄養学①	食物の摂取/栄養素の消化・吸収と体内動態	棟方
9(木)	食べ物と健康	植物性食品の分類と成分	外崎
14(火)	応用栄養学実習②	食事摂取基準(2回目)	森山
21(火)	基礎栄養学②/人体の構造と機能①	炭水化物の栄養/糖質の構造・機能/糖質の代謝	棟方
23(木)	食べ物と健康	食品の安全性(食中毒)	清澤
28(火)	栄養教育論①	栄養教育のための理論的基礎	森山
30(木)	食べ物と健康	食品の生産・加工・保存・流通と栄養	辻村

11 月

日時	科目	内容	担当者
4(火)	基礎栄養学③/人体の構造と機能②	脂質の栄養/脂質の構造・機能/脂質の代謝	棟方
6(木)	給食①	給食経営における品質管理, 生産管理, 提供管理	白取
11(火)	人体の構造と機能/臨床②	消化器疾患の概要	舩澤
18(火)	基礎栄養学④/人体の構造と機能③	たんぱく質の栄養/アミノ酸・たんぱく質の構造・機能/アミノ酸・たんぱく質の代謝	棟方
20(木)	食べ物と健康	食品の安全性(食中毒／食品の変質)	清澤
25(火)	栄養教育論②	栄養教育マネジメント	森山
27(木)	食べ物と健康	食事設計と栄養・調理	辻村

12 月

日時	科目	内容	担当者
2(火)	基礎栄養学⑤/人体の構造と機能④	エネルギー代謝/生体のエネルギー源と代謝/酵素	棟方
4(木)	給食②	給食の安全・衛生	白取
9(火)	人体の構造と機能/臨床③	腎・尿路疾患の概要	舩澤
11(木)	食べ物と健康	食品の表示方法と規格表示	外崎
16(火)	基礎栄養学⑥	ビタミンの栄養/ミネラルの栄養/水・電解質の栄養的意義	棟方
18(木)	社会・環境と健康②	健康、疾病、行動に関わる統計資料	森