

2025年度末おすすめ

栄養学コレクション

朝倉書店・医歯薬出版・建帛社・女子栄養大学出版部・第一出版

KD1002 2025年12月
販売対象機関：すべての機関

栄養学（健康、病気、リハビリ）



寿命の事典

鳥羽研二/秋下雅弘/新井康通/石神昭人/
石崎達郎/更科功/鈴木隆雄【編】

朝倉書店 2025/06

ISBN:9784254103083

ProductID:KP00120477 PDF

同時アクセス1：¥28,050

同時アクセス2：¥42,075

同時アクセス3：¥56,100

ヒトを中心に医学、疫学、栄養学、生物学等の寿命に関する知見を集大成した本邦初の成書。興味深いコラムも掲載。〔内容〕長寿の秘密／生老死の基礎知識／ヒトの寿命はどのようにして決まるのか？／寿命の環境的要因／疾患と寿命／生体リズム・生活習慣と寿命／不老不死は可能か／他の生物から長寿を学ぶ／寿命研究からわかったこと



栄養食事療法必携 第4版

中村丁次【編著】

医歯薬出版 2020/09

ISBN:9784263707975

ProductID:KP00124829 PDF

同時アクセス1：¥13,200

同時アクセス3：¥26,400

栄養食事療法のバイブルが最新の内容へアップデートした待望の改訂第4版！

疾患の概要、成因、診断、治療、栄養食事療法の原則と実際に至るまで、疾患別にまとめられた“栄養食事療法のバイブル”が、最新の情報や知見を盛り込んで全面リニューアルした待望の改訂版！

「日本人の食事摂取基準（2020年版）」や、疾患別の各種ガイドラインの改正に対応した内容。



プレシジョン栄養学

日本栄養・食糧学会【監修】

小田裕昭/田原優/園山慶【責任編集】

建帛社 2024/05

ISBN:9784767962238

ProductID:KP00128637 PDF

同時アクセス1：¥11,110

同時アクセス2：¥13,750

同時アクセス3：¥16,390

人にはそれぞれの「体質」があり、太りやすかったり、特定の病気になりやすかったりする。すべての人が幸せと高いQOLを実感できるウェルビーイングを実現するために、個々人に最適化された健康的な食事のためのプレシジョン栄養学が求められている。



食事療法おいしく続けるシリーズ 弱った心臓を守るおかず レパートリー

佐藤直樹/興水学/渥美まゆ美

女子栄養大学出版部 2025/10

ISBN:9784789518697

ProductID:KP00124956 EPUB(固定)

同時アクセス1：¥3,630

同時アクセス2：¥4,620

同時アクセス3：¥5,500

心疾患の治療を受けている方は全国で約305万人（2020年時点）といわれています。本書は、そんな方々のために、心臓を守る食事のヒントとレシピを90品掲載した一冊です。病態解説を簡潔にまとめ、レシピ中心の構成で、毎日の食卓にすぐに取り入れられる工夫が満載。低脂肪・減塩（1日6g以下）・糖質控えめなど、心臓にやさしい食事が実践できます。



復刻 食塩と健康

佐々木直亮

第一出版 2024/12

ISBN:9784804114934

ProductID:KP00126417 EPUB(固定)

同時アクセス1：¥7,260

1992年発行の『食塩と健康』を、表紙を差し替えて電子書籍版として復刻。本書では特に食塩に焦点をあて、過去数千年前の記録から現代の調査研究まで、塩と人の関わりをまとめています。さらに胃がんと食塩の関係について徐々に科学的証拠が明らかにされてきた当時の流れを身近に感じることができます。

全タイトルリスト (Excel) はこちら ⇒

https://kinoden.kinokuniya.co.jp/product/img/KD1002_list.xlsx





臨床栄養別冊 食品成分表まるわかり 活用ガイド

渡邊智子

医歯薬出版 2025/10

ProductID:KP00124833 PDF

同時アクセス1: ¥8,910

同時アクセス3: ¥17,820

Q&Aでまるわかり！食品成分表がもっとわかる、もっと好きになるガイド●長年にわたり「日本食品標準成分表」の編纂に携わってきた著者が、食品成分表の基本から、あまり知られていない背景情報までをQ&A形式で丁寧にガイド。●数字の裏側に隠された考え方や、収載項目の意味づけ、収載食品の情報などを読み解くことで、成分表への理解が深まり、食品や栄養の見方や成分表の活用の仕方が変わっていきます。



100kcal 日本食品成分表 2023

渡邊智子/山下光雄【編著】

建帛社 2023/07

ISBN:9784767986012

ProductID:KP00128645 EPUB(固定)

同時アクセス1: ¥6,710

同時アクセス2: ¥8,360

同時アクセス3: ¥9,900

エネルギー100kcal当たりの質量および成分値を収載した食品成分表。栄養計算や食事設計に便利な項目に編集して使いやすく。100kcal当たりで考えることでエネルギーと栄養成分との関係が把握しやすくなるので、食事設計や食事指導の場面で活用しやすい。付録データとして、栄養計算機能付き「デジタル版100kcal食品成分表」、全食品・全成分項目を収載した「100kcal/100g食品成分表フルバージョン」が利用可能。



管理栄養士国家試験

合格のための ワークノート100日

女子栄養大学管理栄養士国家試験
対策委員会

女子栄養大学出版部 2025/11

ISBN:9784789524582

ProductID:KP00128427 EPUB(固定)

同時アクセス1: ¥7,590

同時アクセス2: ¥9,570

同時アクセス3: ¥11,330

ロングセラー『合格のためのワークノート150日』が、最新の出題基準に対応して帰ってきました。本書は、管理栄養士国家試験のための「書き込み式」の問題集です。令和5年1月公表の出題基準および『日本人の食事摂取基準2025年版』に対応。ガイドライン順に並んだ300項目を、1日3ページずつ解き進めることで全科目がマスターできます。苦手科目を重点的に取り組んだり、オリジナルチャートを活用することで科目をまたいだ効率的な学習も可能。



調理師読本 2025年版

日本栄養実践科学戦略機構【編】

第一出版 2025/02

ISBN:9784804114873

ProductID:KP00126416 EPUB(固定)

同時アクセス1: ¥5,610

調理師試験準備講習会で多数採用され、高出題率です。重要語は色文字にし、勉強しやすいレイアウト。調理師養成に必要な教科目（＝出題科目：公衆衛生学・食品学・栄養学・食品衛生学・調理理論・食文化概論の6科目）を完全解説。食品衛生協会、調理師会、学校、民間講習事業者、そして自宅学習の皆さんに定番のテキストの最新版。



めざせ！栄養士・管理栄養士

まずはここから ナビゲーション 第4版

小野章史【編著】

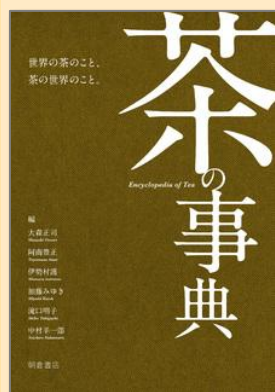
第一出版 2023/02

ISBN:9784804114590

ProductID:KP00126421 EPUB(固定)

同時アクセス1: ¥6,600

食事バランスガイド、食品成分表の見方と使い方、科学用語などを掲載し、内容も充実。また授業前に身に着きたいマナーや学生生活における心構え、実験・実習時の服装やレポートの書き方なども掲載。栄養士の資格について、時代の移り変わりと栄養士の役割、栄養素の働きや体の構造、科学用語や実験器具など、授業が始まる前に覚えておく役立つ基礎知識が盛りだくさん。



茶の事典

大森正司/阿南豊正/伊勢村護/加藤みゆき/滝口明子/中村羊一郎【編】
朝倉書店 2017/09
ISBN:9784254431209
ProductID:KP00017870 PDF
同時アクセス1: ¥33,000
同時アクセス2: ¥49,500
同時アクセス3: ¥66,000

中国では4000年、日本では800年といわれる茶の歴史。茶は米とともに日本人の身体・健康を育み、かつ茶の文化も創造し、生活に必需の飲料となった。茶の歴史から、世界的な流通・消費、文化、茶の生産技術、科学と医学・健康、茶の審査・評価・おいしい淹れ方、茶の料理への利用や生活への応用まで幅広くとりあげる。



醸造・発酵食品の事典 普及版

吉沢淑/石川雄章/蓼沼誠/長澤道太郎/永見憲三【編】
朝倉書店 2010/01
ISBN:9784254431094
ProductID:KP00017589 PDF
同時アクセス1: ¥66,000
同時アクセス2: ¥99,000
同時アクセス3: ¥132,000

醸造・醸造物・発酵食品について、基礎から実用面までを総合的に解説。〔内容〕総論（醸造の歴史、微生物、醸造の生化学、成分、官能評価、酔いの科学と生理作用、食品衛生法等の規制、環境保全）各論（〈酒類〉清酒、ビール、ワイン、ブランデー、ウイスキー、スピリッツ、焼酎、リキュール、中国酒、韓国・朝鮮の酒とその他の日本酒、〈発酵調味料〉醤油、味噌、食酢、みりんおよびみりん風調味料、魚醤油、〈発酵食品〉豆・野菜発酵食品、畜産発酵食品、水産発酵食品）



別冊・医学のあゆみ

世界の食生活

人類学の視点から紐解く食習慣と食文化
野林厚志【編】
医歯薬出版 2024/09
ProductID:KP00124827 PDF
同時アクセス1: ¥15,510
同時アクセス3: ¥31,020

食卓から世界を見る——多様性と地域性が織りなす人類の食文化。本書では、①先住民族の食生活、②ユネスコ無形文化遺産の食文化、③暮らしを支える作物、の3つの観点から世界の食事を紹介する。これらの視点を通じて、食が単なる生存のための行為ではなく、満足感や幸福感をともなう文化的な営みへと発展してきた過程を明らかにする。



クッカリサイエンス012

おいしいたまごのはなし

日本調理科学会【監修】峯木真知子/小泉昌子/設楽弘之【共著】
建帛社 2024/04
ISBN:9784767962252
ProductID:KP00128638 PDF
同時アクセス1: ¥3,960
同時アクセス2: ¥4,950
同時アクセス3: ¥5,830

キューピー株式会社・東京家政大学共同研究講座「タマゴのおいしさ研究所」による、たまごの魅力と“おいしくたまごを食べていただきたい”との思いが詰まった一冊。

知っていそうで知らないたまごのこと。たまごの基礎知識からたまごの調理、さらにはたまごの新たな利用可能性まで。たまごがもっと身近に感じる。クッカリサイエンスシリーズは1巻～12巻を販売中。



究極のあんこを炊く

芝崎本実
【実験・検証・菓子作製・著】
女子栄養大学出版部 2024/11
ISBN:9784789548397
ProductID:KP00110300 PDF
同時アクセス1: ¥5,390
同時アクセス2: ¥6,820
同時アクセス3: ¥8,030

和菓子職人の経験を持ち、調理科学研究者でもある著者が、製あん工程や職人の技にどのような効果や影響があるのかを調理科学的に検証し、解明しました。そして「これこそ究極のあんこ！」といえるあんこの炊き方を提案します。小豆あんをはじめ様々な味わいのアレンジあんこの炊き方からあんこを楽しむ四季の和菓子の作り方までご紹介し、あんこ雑学も披露します。これぞあんこの決定版！

書影	著者名	Product ID	ISBN	出版社	底本刊行 年月	フォーマット	同時アクセス 1本体価	同時アクセス 2本体価	同時アクセス 3本体価
	書名	要旨							
建帛社									
	伊達ちぐさ/松村康弘	KP00128614	9784767907635	建帛社	202405	PDF	¥9,240	¥11,440	¥13,640
	管理栄養士講座 三訂公衆衛生学 第5版	より専門性の高い公衆衛生テキスト。疫学情報や統計・法令を最新知見に更新した第5版。管理栄養士国家試験ガイドラインの改定にも対応。							
	安井明美/渡邊智子/ 日本食品分析センター【編】	KP00128633	9784767962184	建帛社	202301	PDF	¥20,350	¥25,190	¥29,920
	日本食品標準成分表 2020年版（八訂） 分析マニュアル・解説	「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」の成分値の策定に用いられた分析法を提示、分析の担当者による参考情報、操作の留意点、解説等あり。							
	折茂英生/勝川史憲/田中芳明/吉田博【編著】	KP00128617	9784767934204	建帛社	201703	PDF	¥8,140	¥10,120	¥11,990
	研修医・医学生のための 症例で学ぶ栄養学	医学を学ぶものの立場に立って、症例を提示し、その中から栄養学的問題を抽出して解決法を示すことで、医学における栄養学を学ぶ入門書。図表を多用し、視覚的理解を助けるよう工夫し、栄養学の基礎と応用、栄養療法の実際をあわせて概説する。							
	彼谷邦光	KP00128639	9784767962269	建帛社	202408	PDF	¥5,170	¥6,380	¥7,590
	新たな必須脂肪酸ペンタデカン酸 その多様な生理機能と生活習慣病 の予防	最近になって、炭素数15のペンタデカン酸を必須脂肪酸として扱うように、その疫学的・臨床医学的研究を基に提案されている。その生理作用は多価（高度）不飽和脂肪酸系のDHAやEPAなどの必須脂肪酸とは大きく異なっている。本書は、自然界にごく微量しか存在しない炭素数奇数の脂肪酸について述べ、その奇数脂肪酸が現生生理機能となぜ生活習慣病等の疾病に効力を生じるかを解説する。その上でペンタデカン酸を必須脂肪酸とする根拠を示し、また、その大量生産法の開発も詳説する。ペンタデカン酸の摂取が健康寿命、ひいては生存寿命の延伸にも関わることも言及している。							
	持続可能な生活研究会【編】	KP00128640	9784767965222	建帛社	202402	PDF	¥4,950	¥6,160	¥7,260
	持続可能な社会と人の暮らし	本書は、第25期日本学術会議健康・生活科学委員会家政学分会の全11名の委員で構成する「持続可能な生活研究会」の編による。研究会以外にも多彩な分野の第一線の研究者が執筆に加わり、総勢19名がさまざまな論を展開している。							
	日本医療保育学会【編】	KP00128641	9784767970509	建帛社	202107	PDF	¥6,490	¥8,030	¥9,570
	改訂 医療保育セミナー	病院、障害児施設等で子どもの保育と支援にあたる「医療保育」の概説と実践の書。現場で役立つ具体的な実践例、支援技術を詳説。保育士養成課程の参考書としても。							
	大橋節子/中原朋生/内田伸子/ 上田敏文【監訳・編著】神代典子【訳】	KP00128642	9784767970523	建帛社	202109	PDF	¥5,170	¥6,380	¥7,590
	ニュージーランド乳幼児教育 カリキュラム テ・ファアリキ（完全翻訳・解説）	「子どもは宝。育まれ、成長し、花開くもの」。保育先進国 ニュージーランドの保育カリキュラム「テ・ファアリキ（英語版）」の本邦初の完全翻訳版をニュージーランド教育省より正式な許可を得て出版。全体を通して読むことで「テ・ファアリキ」が真に伝えたいことがみえてくる。							
	大泉義一【編著】	KP00128644	9784767970547	建帛社	202311	PDF	¥4,180	¥5,170	¥6,160
	毎日の授業研究・保育研究 （レッスンスタディ） 幼児造形・図工・美術編	現場の教師に日々求められる『毎日の授業研究・保育研究（レッスンスタディ）』の取り組み。その意味と実践について考える一冊。前半の「理論編」では、授業研究・保育研究に取り組むことの意味と、『毎日の授業研究・保育研究』の考え方について、後半の「実践編」では、前半で解説した『毎日の授業研究・保育研究』を日々の授業・保育でどのように実践するのか、具体的な事例からそのノウハウを紹介する。							
	小山望【編著】	KP00128643	9784767970530	建帛社	202308	PDF	¥4,620	¥5,720	¥6,820
	だれもが大切にされる インクルーシブ保育 共生社会に向けた保育の実践	幼稚園や保育園、こども園などにおいて、障がいのある子、特別の配慮の必要な子を健常児と区別せず、「ちがっている」すべての子どもを同じに保育するインクルーシブ保育。その理念と具体的な方法、課題、保育者自身の意識の問題等を第一線の研究者がわかりやすいことばで解説。さらに、先進的にインクルーシブ保育を実践する4つの園の実際を、多くの事例を交えて多角的に紹介。各園のありのままの姿は、読者に大いなる示唆を与える。							
	京都健康フォーラム【監修】 上野川修一/吉川正明【編】	KP00128622	9784767961637	建帛社	201202	PDF	¥5,610	¥6,930	¥8,250
	人と食と自然シリーズ 1 食と健康のための免疫学入門	「京都健康フォーラム」で2009年より発足したフォーラム「人と食と自然」のテーマをまとめたシリーズ第1弾。免疫系は、生体防衛系としての役割とともに、アレルギーや自己免疫疾患の誘因となるという点もあり、健康の維持に対して正負両面の寄与をしている。このような免疫系の多面的な機能に対して、食品が関与していることが判明しつつあり、健康の増進や各種疾患の予防が可能になると期待されている。本書では、食品と免疫に関する研究の最新知見を追究するばかりでなく、研究の新しい方向性を示す指針としての役割を提示する。							
	日本調理科学会【監修】田村咲江【著】	KP00128621	9784767961620	建帛社	201205	PDF	¥3,740	¥4,620	¥5,500
	クッカーサイエンス 003 野菜をミクロの眼で見る	野菜とそれに関連して果物、いも、豆を取り上げて、食品のミクロの構造とその主体としての働きを解説し、含有成分の分布の調べ方や加熱・冷凍などの調理操作の影響などを、貴重な光学顕微鏡と電子顕微鏡の写真を多数配しながら述べる。研究者や食品関係業者の方はもとより一般の方にも興味をもって読める内容とした。							

書影	著者名	Product ID	ISBN	出版社	底本刊行 年月	フォーマット	同時アクセス 1本体価	同時アクセス 2本体価	同時アクセス 3本体価
	書名	要旨							
女子栄養大学出版部									
	西村敏英	KP00104707	9784789509282	女子栄養 大学出版部	202408	PDF	¥3,630	¥4,620	¥5,500
	おいしさの9割は これで決まる！	食べものの“おいしさ”とはなにか。素朴な疑問やおいしさに関する不思議を科学的にわかりやすい言葉でまとめました。「おいしさを決めている要素とは」「おいしさにおける香りの役割」「肉をおいしく食べるために知っておいた方がよいこと」「食べものをおいしくするために利用されている食品科学や加工技術の重要事項に関する不思議」等を図表とともに解説しています。							
	油井陽 ほか	KP00104899	9784789550079	女子栄養 大学出版部	202410	PDF	¥3,410	¥4,400	¥5,170
	栄養士・管理栄養士って こんな仕事しています	職域の異なる13人の皆さんに、自身の仕事のこと、1日の時間の使い方からやりがい、専門性、収入、目標まで執筆いただき、それぞれの職種の特徴とともにむすぶ（つなぐ）ものを浮き彫りにしました。栄養士や管理栄養士を目指す方には「なりたい」が、栄養士を知りたい方にはその実態が見つかる一冊です。							
	牧野直子	KP00104900	9784789545099	女子栄養 大学出版部	202410	PDF	¥3,410	¥4,400	¥5,170
	大さじ小さじで味を決める 救世主レシピ	計量スプーンを使うことで、誰でもおいしく簡単に味が決まり、塩分や糖分のとりすぎを防ぎます。大さじ小さじを使った味つけパターンを基本に、メインのおかずから副菜、麺にご飯ものまで81品もの多彩な料理を展開。味つけに自信がない人も、本書でいつでもおいしい料理が再現できます。							
	香川靖雄	KP00110301	9784789553674	女子栄養 大学出版部	202411	PDF	¥3,410	¥4,400	¥5,170
	92歳、栄養学者。 ただの長生きではありません！	御年92歳で現役の女子栄養大学の副学長を務める香川靖雄先生（2024年10月現在）。副学長を続けるか否か、70歳の頃にテロメアの長さを計り任期を延長されました。“生涯現役”の秘訣は、科学的根拠に基づいた日々の生活習慣や食事習慣にあります。健康寿命をできるだけ延ばし、幸せに生きるための知恵を、やさしい言葉でご紹介しました。							
	五十嵐貴久	KP00115845	9784789553681	女子栄養 大学出版部	202501	EPUB	¥3,630	¥4,620	¥5,500
	もっと人生は愉快になる	NHK朝ドラ「おむすび」で注目の栄養士！栄養学の母と呼ばれ、栄養学の普及と栄養士の輩出に一生を捧げた香川綾 は98歳で天寿を全うするまで元気に現役生活を送りました。綾の言葉から、健康長寿のヒントを、作家・五十嵐貴久が読み解きます。							
	荻野恭子	KP00115846	9784789545105	女子栄養 大学出版部	202502	EPUB	¥3,410	¥4,400	¥5,170
	生涯現役！ 引き算レシピ	健康長寿の最高の秘訣は、「料理をすること」。これからのシニアが元気に自由に生きるための、シンプルレシピをご紹介。							
	清水愛子/グッドネイバースカンパニー	KP00115847	9784789509299	女子栄養 大学出版部	202503	EPUB	¥3,410	¥4,400	¥5,170
	笑えるおくちの筋トレ	口腔機能を鍛える「笑えるおくちの筋トレ」を50プログラム収載。いくつになっても口から食べ続けられるプログラム集です。							
	森直治【解説】清水加奈子【料理】 竹内知子/原なおり/土田実佳【栄養指導】	KP00115848	9784789514408	女子栄養 大学出版部	202503	EPUB	¥4,400	¥5,610	¥6,600
	がん悪液質に立ち向かう食事	がん悪液質に立ち向かうための食生活の対策を一般向けにやさしく解説した初の書籍です。							
	佐々木敏/上西一弘/石田裕美【解説】	KP00115849	9784789503273	女子栄養 大学出版部	202503	EPUB	¥4,620	¥5,940	¥6,930
	日本人の食事摂取基準	日本人の食と健康を考えるうえで、計画・実践に必須の資料。							
	石原理/蒲池桂子	KP00123822	9784789518918	女子栄養 大学出版部	202507	EPUB	¥4,180	¥5,280	¥6,270
	骨折しない体をめざす 毎日ごはん	骨粗鬆症について、イラスト豊富でわかりやすく病態を解説し、骨粗鬆症の人がとりたいカルシウムなどの栄養が豊富な献立やおかずをご紹介します。							
	川端輝江/松田早苗【監修】	KP00123823	9784789524575	女子栄養 大学出版部	202508	EPUB	¥3,410	¥4,400	¥5,170
	栄養士実力認定試験 一問一答 第4版	本書は、『栄養士実力認定試験』の過去問から出題可能性の高い重要問題を絞り込み、一問一答の○×形式に再編。さらに、解説部分を添付の赤シートを使って、穴埋め問題として繰り返しチャレンジできます。							

書影	著者名	Product ID	ISBN	出版社	底本刊行 年月	フォーマット	同時アクセス 1本体価	同時アクセス 2本体価	同時アクセス 3本体価
	書名	要旨							
第一出版									
	中村丁次	KP00126419	9784804114798	第一出版	202404	EPUB (固定レイアウト)	¥8,250	－	－
	臨床栄養学者中村丁次が 紐解くジャパン・ニュートリション	約100年の歴史をもつ日本の栄養政策の後半部分に直接参画した著者が、日本の栄養学、栄養士が歩んだ道筋をたどる。栄養関係者が誇りと自信を持ち、これから栄養学を学ぼうとする若い世代に勇氣と元氣をもたらす本。							
	日本栄養実践科学戦略機構【監修】	KP00126420	9784804114811	第一出版	202407	EPUB (固定レイアウト)	¥4,620	－	－
	人間栄養学と ジャパン・ニュートリション	著者自身が訪れた、アフリカ・マラウイの地で人類の原点と栄養課題の現実を体感し、そこから日本の栄養改善の歴史をあらためて見つめ直す。飢餓からの脱却、栄養士制度の確立、産業界の支援、高齢者の栄養・食事管理の要点までを凝縮したポケット版。							
	日本栄養実践科学戦略機構【監修】	KP00126413	9784804115047	第一出版	202509	EPUB (固定レイアウト)	¥4,620	－	－
	ジャパン・ニュートリション 世界を駆け巡る	ジャパン・ニュートリション・アクションシリーズ待望の第2巻！（公社）日本栄養士会代表理事会長、（一社）日本栄養実践科学戦略機構代表理事理事長を務める著者は、日本の栄養改善の歴史と取り組み「ジャパン・ニュートリション」を世界へ発信している。・本書では、国際栄養士連盟やアジア栄養士会議での活動をはじめ、タイ、中国、フランス、ベトナム、インドなど世界中で「栄養で人々を健康に、幸せにする」ことを目指した著者の熱意あふれる活動が臨場感を持って迫る。							
	村田光範【編著】	KP00126418	9784804113524	第一出版	202408	EPUB (固定レイアウト)	¥5,610	－	－
	基礎から学ぶ成長曲線と肥満度 曲線を用いた栄養食事指導	●体重、身長を計測して作られたグラフ（身長・体重成長曲線、肥満度判定曲線）を基に、対象者の発育の状態を評価し、対象者に起こっている問題を解消するための栄養指導を行えるよう解説。●子ども（0から18歳）の食に関わる管理栄養士・栄養士、保育士（特に保育所や学校で給食に関わる方）、保健師、医師、学校栄養職員、栄養教諭など関係者にとって必携書。							
	佐々木直亮	KP00126414	9784804115061	第一出版	202507	EPUB (固定レイアウト)	¥7,260	－	－
	復刻 りんごと健康	●1990年発行の『りんごと健康』を、表紙を差し替えて復刻。当時、東北地方では若い頃から高血圧や脳卒中が多くみられていた。そうした健康課題に向き合うなかで、著者は「一日一個のりんごが医者を選ばせる」という昔のことわざや、りんごと健康についての言い伝えに着目し、りんごを食べることが高血圧の予防につながるのではないかと考えた。そして実際に、りんごの摂取によって血圧が下がるという研究成果を世界に先駆けて得ることができた。この結果を発表したことで注目を集め、著者はりんごの専門家としてテレビの番組にも出演することとなった。本書では、りんごに関する研究の歴史を振り返りながら、含まれる栄養成分の特徴や、それらが健康にもたらす影響について、科学的な視点とともにだれにでも分かりやすく解説している。							
	佐々木敏	KP00127502	9784804114927	第一出版	202503	EPUB (固定レイアウト)	¥6,270	－	－
	日本人の食事摂取基準 （2025年版）	2025年4月より使用される、最新版です。5年に一度の改定内容を全て掲載した2025年4月から使用の最新基準書。全ての栄養士・管理栄養士の方が使用すべき必須書。策定検討会報告書の掲載のほか、オリジナル資料「食事摂取基準を正しく理解し正しく活用するために」（策定検討会座長 佐々木敏著）をカラーで掲載！							
	日本栄養改善学会【監修】 上西一弘/太田雅規/竹林純/塚原丘美【編】	KP00127500	9784804115030	第一出版	202509	EPUB (固定レイアウト)	¥8,580	－	－
	初めての栄養学研究論文 第2版	13年ぶりに大改訂！健康・栄養・食事に関する研究や日々の活動をまとめ、論文や活動報告として発表するための方法を1から解説！研究デザインやプロトコルの立て方から、研究手順、結果を示す方法、統計・解析の基礎、参考文献の探し方・管理方法まで丁寧にわかりやすく解説した超入門書です。							
	吉村吾志夫【編著】	KP00126423	9784804112923	第一出版	202206	EPUB (固定レイアウト)	¥7,590	－	－
	おいしく楽しく実践できる 低たんぱく食	腎機能低下を抑え、透析を遅らせるための献立集。たんぱく質を1日20gから40gにするよう栄養指導された方におすすめ。患者さん自身が考え、食品を選び、献立をたて、調理を行う上で参考になり、役に立つ本として作成。							
	医薬基盤・健康・栄養研究所【監修】	KP00127501	9784804115023	第一出版	202509	EPUB (固定レイアウト)	¥13,860	－	－
	国民健康・栄養の現状 令和4年厚生労働省国民健康・ 栄養調査報告より	国民の栄養素等摂取状況や食生活の実態を知る、唯一の資料。運動、休養、飲酒、喫煙、歯の健康等、生活習慣も調査。前回調査（令和元年）から3年ぶりに国民の身体状況、栄養摂取状況及び生活習慣の状況を把握。令和4年調査では、社会環境と生活習慣等に関する状況についても調査し、世帯の等価所得と生活習慣等に関する状況及び新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響による生活習慣等変化の状況を把握。							
	奈良信雄	KP00126422	9784804114583	第一出版	202209	EPUB (固定レイアウト)	¥9,240	－	－
	図表でわかる臨床症状・検査異 常値のメカニズム 第2版	食事療法が重要な役目を持つ疾患等が、どのような病態生理で発生しているのか、またそれを解き明かすのに有用な検査値の読み方などを解説。診察の進め方や、アルブミン、血糖、ビリルビンなどの検査値が異常値になるメカニズムは、フローチャートや人体の構造図で示している。							
	西島基弘【監修】日本食品添加物協会【編】	KP00127499	9784804115054	第一出版	202509	EPUB (固定レイアウト)	¥3,630	－	－
	よくわかる食品添加物	食品添加物についての不安や疑問を解消するために、基礎知識からわかりやすく解説した一冊。法令等で定められている食品添加物の種類、特徴、使用基準・規格、安全性、有効性や使用目的などについて、正しい知識を身につけることができます。食品添加物について学ぶ教材・参考書としても最適です。							

※価格は本体価格です ※価格は予告なく変更されることがあります。 ※販売対象機関：すべての機関
希望タイトルが揃いましたら弊社営業担当にお申し付けください。