



表紙イラスト：山里美紀子

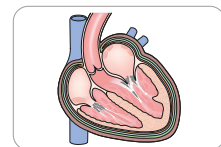
特集
feature

リハビリテーション・栄養・口腔の 三位一体の取り組み

- 257 特集にあたって 吉村芳弘
- 258 なぜリハビリテーション・栄養・口腔の三位一体の取り組みなのか 吉村芳弘
- 263 急性期病院、急性期疾患における三位一体の取り組み
ーエビデンス、実践、課題について 宮島 功
- 269 回復期の三位一体の取り組みーエビデンスと実践体制、課題 西岡心大
- 275 生活期の三位一体の取り組み
ー主に高齢者における取り組みのエビデンス、実践、課題 小蔵要司
- 282 管理栄養士に期待される多職種連携のための知識とスキル 嶋津さゆり
- 【三位一体の取り組みに必要な知識】
- 287 PICSとICU-AWー多職種連携の視点から 小久保祐也
- 293 GLIM 低栄養とGLISサルコペニア 吉村芳弘
- 299 オーラルフレイルと口腔機能障害
ー「オーラルフレイルに関する3学会合同ステートメント」を中心に 飯島勝矢

●NSTスタッフのための画像診断セミナー②

- 244 胸部・腹部 黒川泰任



●病棟のプロフェSSIONナルたち

- 308 国家公務員共済組合連合会 虎の門病院 一般病棟 小清水孝彦



●学校給食に学ぶ 食品ロス削減のコツー「2R・3R」の視点から③

- 310 現場をまたぐReduceの視点からの食品ロス削減 海老原誠治



●スポット

- 250 インクルーシブフードの開発と今後の展望
ーアズキを用いたインクルーシブスイーツ「陣太鼓」 吉田卓矢
- 253 当院でのニュークックチル導入の現状 座光寺知恵子・高岡友哉

連載

●デンシエット(カロリー密度)が拓く 食事管理のミライ②

- 318 高齢者が少量でも無理なくエネルギーが摂取できる高カロリー密度食の開発 奥村仙示

●谷口先生と基礎から学び直す 体液・代謝管理③

- 324 体液分画について学ぶー細胞内液と細胞外液を詳しく知って、体液管理に役立てよう 谷口英喜

●これだけは知っておこう 臨床栄養学ビギナー道場④

- 330 輸液の内容、特徴も理解しておけば、本当に信頼される管理栄養士になれる！ 井上善文

●栄養指導・栄養管理に活かしたい 食物繊維学の新常識⑨

- 342 食物繊維と循環器疾患 佐藤匡央

●Dr.雨海の男性臨床栄養学②⑨<隔月連載>

- 349 サプリの逆襲(2)ーリボタンパクLp(a)と紅麹サプリ 雨海照祥

●ORIGAMI ARTー食に活かすおりがみ/食の教養

- 305 クリ 西田良子・立木美保

●こんだてじまん

- 312 じまんの一品料理 あんかけ卵とじうどん(減塩食)
医療法人愛心会 東宝塚さとう病院 北里恵理子・他



News & Information

- 361 日本栄養士会医療職域 医療・介護(福祉)の同職種間連携の推進 鈴木達郎
- 362 自治体病院 鹿児島県立薩南病院の移転にともなう給食運営 錦戸茜音
- 363 精神科病院 全国精神科栄養士協会総会実施報告と特別講演の開催 岩崎秀之
- 364 厚生労働省・消費者庁 「『病院における高齢者のポリファーマシー対策の始め方と進め方』および『地域における高齢者のポリファーマシー対策の始め方と進め方』について」の通知発出・他
- 366 おしらせ 第71回日本栄養改善学会学術総会・他
- 367 REMARKSー編集委員のひとこと
- 317 JCNパズル

Next Number
Vol.145 No.5

特集 がんサバイバーを支える
ー栄養・身体活動支援の充実に向けて