

# 2022年2月 研究会のご案内

## 『日本食品標準成分表2020年版（八訂） — 改訂の概要と活用のポイント —』

（一社）日本パン技術研究所 製パン技術事業部 主催

日時：2022年2月8日（火曜日） 14：00～16：00  
場所：パン科学会館5階講義室 東京都江戸川区西葛西6-19-6  
演題：「**日本食品標準成分表2020年版（八訂）  
— 改訂の概要と活用のポイント —**」

要約：5年ぶりに改訂された日本食品標準成分表は、エネルギー量の算出方法を変更する大改訂になりました。新しいエネルギーを計算するために、組成成分表（アミノ酸成分表、脂肪酸成分表、炭水化物成分表）の収載食品が大幅に増加しました。パン類では新規収載食品として、クロワッサン・レギュラータイプ、角形食パン（生、トースト、サンドイッチ用、耳）などが加わりました。今回の講演会では、この成分表を策定した科学技術・学術審議会資源調査分科会食品成分委員会副主査の渡邊智子氏をお招きし、改訂のポイント、栄養表示義務化の中での成分表の役割、成分表を使用してのパンの栄養計算方法等、実務への活用方法について、具体例も含めてお話いただきます。

講師：**学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校 校長**  
**医学博士 渡邊 智子（わたなべ ともこ）氏**

プロフィール：東京栄養食糧専門学校校長。医学博士。千葉県立衛生短期大学、千葉県立保健医療大学、淑徳大学を経て現職。  
千葉県立保健医療大学名誉教授、千葉県学校保健学会理事長。  
文部科学省による日本食品標準成分表の策定に食品成分委員会委員等として30年にわたり携わり、成分表活用の研究・提言を行なう。  
千葉県食育推進県民会議委員として千葉県の食育ツール（グー・パー食生活ガイドブック等）の開発・普及も行なっている。

参加費：正会員・維持会員の皆様は無料です。

定員：コロナ対策徹底のうえ、会場定員を44名とさせていただきます。同一企業さま多数お申し込みの場合は、人数のご調整をいただく場合もございます。

お申し込み方法は、12月中にホームページでお知らせいたします。

ホームページ <http://www.jibt.com>（24時間自動受け付け）

お問い合わせ：03-3689-7571（平日9時-12時,13時-17時）

・周辺地図及びアクセスルートはホームページをご覧ください。