

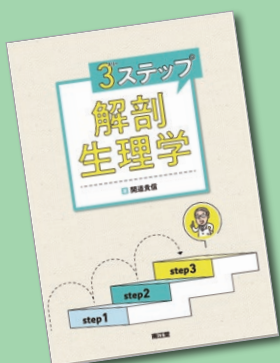
栄養テキスト2024

健康・栄養科学シリーズ

近刊	社会・環境と健康 2024-2025 (改訂第8版)	P.2
	生化学 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	P.3
	解剖生理学 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	P.4
	臨床医学 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	P.5
	食べ物と健康 食品の科学 (改訂第3版)	P.6
	食べ物と健康 食品の加工 (改訂第2版)	P.7
	食べ物と健康 食品の安全 (改訂第2版)	P.8
	食べ物と健康 食事設計と栄養・調理 (増補)	P.9
	基礎栄養学 (改訂第6版)	P.10
	応用栄養学 (改訂第7版)	P.11
	栄養教育論 (改訂第5版)	P.12
	臨床栄養学 (改訂第3版)	P.13
新刊	公衆栄養学 (改訂第8版)	P.14
	給食経営管理論 (改訂第3版)	P.15



	P.16	シンプル衛生公衆衛生学 2024 近刊
P.17	基礎から学ぶ健康管理概論 (改訂第5版)	
	はじめて学ぶやさしい疫学 (改訂第4版) —日本疫学会標準テキスト 近刊	
P.18	シンプル生化学 (改訂第7版)	
	基礎から学ぶ生化学 (改訂第3版)	
P.19	3ステップ解剖生理学	
P.20	食品学I 食品の化学・物性と機能性 (改訂第4版)	
	食品学II 食品の分類と利用法 (改訂第4版)	
P.21	新しい食品加工学 食品の保存・加工・流通と栄養 (改訂第3版)	
P.22	ゼロからわかる 栄養系微生物学	
P.23	新 入門食品衛生学 (改訂第4版)	
	新しい臨床栄養学 (改訂第6版)	
P.24	健康・栄養系の運動生理学 近刊	




教科書データサービス
のご案内



このマークが対応教科書の目印です。



電子版のご案内

- ご採用教科書の図表データをダウンロードしてお使いいただけるサービスを行っております。詳細、対象銘柄は本カタログ裏表紙をご覧ください。
- 本誌掲載栄養テキストの目次、サンプルページは、www.nankodo.co.jpにてご覧いただけます。
- 教科書電子版の取扱いもございます。詳細につきましては弊社営業部までお問い合わせください。
(の記載がない銘柄は、電子版の取扱いがない場合もございます)。

国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 監修

『健康・栄養科学シリーズ』

学びやすさのポイント



Point 1

国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所による監修！

各分野の第一線に立つ執筆者による“最新の情報”や“裏付けのあるデータ”を数多く収載しました。

Point 2

管理栄養士国試出題基準に準拠した目次構成！

先駆者ならではの豊富な実績があります。

Point 3

各科目の重要事項をおさえた教科書,国家試験受験対策書,さらに『免許取得後の座右の書』として最良の図書！ ※序文より引用

『免許取得後の座右の書』であるために、実務対応レベルでの深い掘り下げを徹底しました。

Point 4

基礎をしっかりと身につけ,“考える力”を養う紙面構成！

練習問題やディスカッションテーマなど,理解度の確認に使える工夫を盛り込みました。

南江堂

教科書 電子版

取り扱いのご案内

南江堂の教科書の
電子版が
「医書.jp」にて
取扱い開始



対象書籍には当パンフレット内で  が付いています！

詳細につきましては南江堂営業部（Tel：03-3811-7256）までお問い合わせください。
Web からのお問い合わせも受け付けております。

<https://www.nankodo.co.jp/r/r131020/?id=dm2>



社会・環境と健康2024-2025

近刊
改訂第8版

【編集】 吉池信男 青森県立保健大学学長
寛澤 篤 東北大学東北メディカル・メガバンク機構教授
栗木清典 静岡県立大学食品栄養科学部栄養生命科学科教授



B5判・392頁 2024年2月発売予定

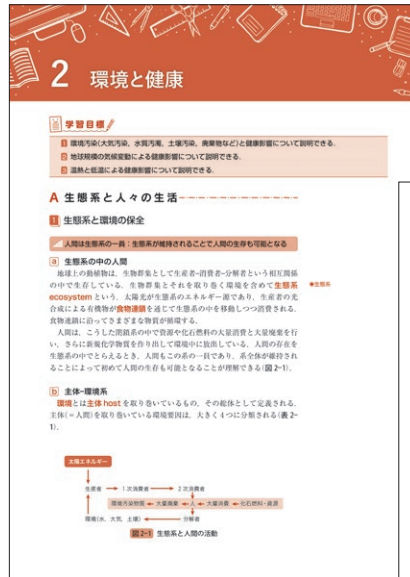
本体予価3,200円+税10%

本書の特徴

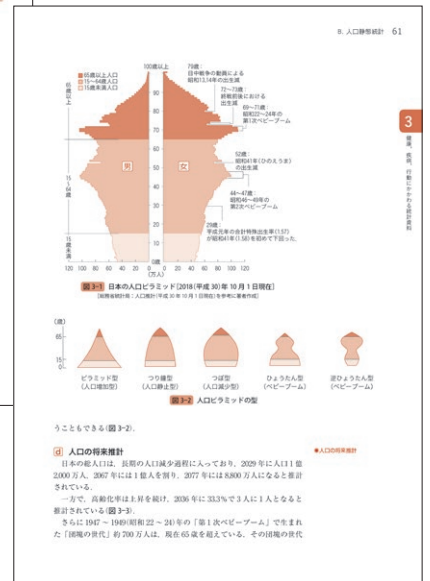
- 管理栄養士が活動の根拠として必ず理解しておくべき、人間の健康とそれを規定する社会・環境要因、健康の維持・増進や疾病予防の考え方とその取り組みを学べるテキスト

改訂のポイント

- 管理栄養士国家試験出題基準（2023年改正）に準拠し、必須事項を精選。
- 最新の動向、施策を解説し、統計データもアップデート。
- 疫学、主要疾患の疫学と予防対策、高齢者保健・介護、学校保健など重要項目をわかりやすく改訂



※「社会・環境と健康2022-2023」のサンプルページとなります。



目次

1章 社会と健康	7章 保健・医療・福祉の制度	13章 学校保健
2章 環境と健康	8章 地域保健	14章 国際保健
3章 健康、疾病、行動にかかわる統計資料	9章 母子保健	付録1 保健・医療・福祉の制度（関連法規）
4章 健康状態・疾病の測定と評価	10章 成人保健	付録2 情報化社会におけるコミュニケーション
5章 生活習慣（ライフスタイル）の現状と対策	11章 高齢者保健・介護	
6章 主要疾患の疫学と予防対策	12章 産業保健	

執筆

吉池 信男 青森県立保健大学	中山 健夫 京都大学	尾島 俊之 浜松医科大学
水嶋 春朔 横浜市立大学	高橋 東生 東洋大学	奥村 二郎 近畿大学
寛澤 篤 東北大学	石原 健吾 龍谷大学	谷原 真一 久留米大学
辻 一郎 東北大学	金森 雅夫 立命館大学	村田 隆史 京都府立大学
栗木 清典 静岡県立大学	大塚雄一郎 日本大学	鈴木 寿則 仙台白百合女子大学
大益 史弘 山形県立米沢栄養大学	兼板 佳孝 日本大学	吉田 穂波 神奈川県立保健福祉大学
内田 あや 名古屋文理大学	安藤 雄一 国立保健医療科学院	瀧本 秀美 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所
永田 耕司 活水女子大学	片野田耕太 国立研究開発法人国立がん研究センター	渋谷 克彦 帝京大学
遠又 靖文 神奈川県立保健福祉大学	田中 宏和 国立研究開発法人国立がん研究センター	上地 勝 茨木大学
中村 好一 自治医科大学	八谷 寛 名古屋大学	湯浅 資之 順天堂大学
渡邊 至 国立循環器病研究センター	甲田 道子 中部大学	三好 美紀 青森県立保健大学
濱島ちさと 帝京大学	内田 満夫 群馬大学	

生化学 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち

【編集】 石堂 一巳 徳島文理大学健康科学研究所長／人間生活学部食物栄養学科教授
 福渡 努 滋賀県立大学人間化学部教授

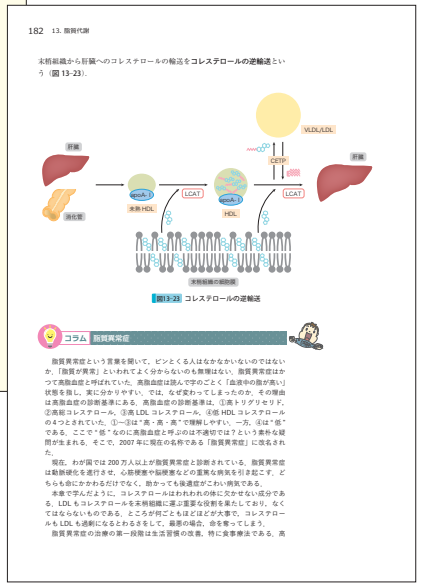
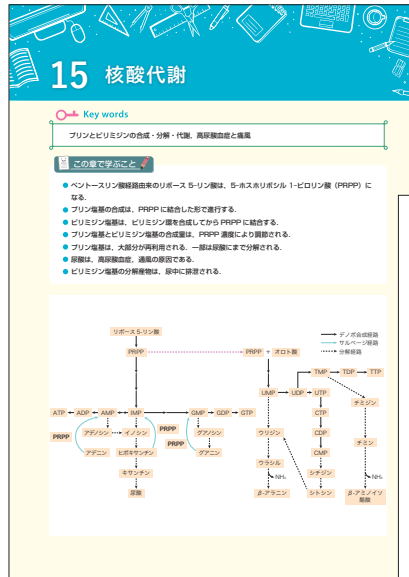


B5判・326頁 2019年9月発行 ISBN978-4-524-24182-8

定価3,300円（本体3,000円＋税10%）

本書の特徴

- 代謝の仕組みを特に丁寧に解説し、基礎栄養学や臨床栄養学などの関連科目のスムーズな理解を可能にするテキスト
- 練習問題として国家試験過去問題をもとにした〇×問題を掲載し、国家試験を意識しながら学習できる
- 理解を助ける図表を数多く掲載し、キーワードの丸暗記だけではなく文脈での理解を促す内容
- 「解剖生理学」「臨床医学」との併用で、管理栄養士に必要な医学の基礎知識を網羅できる



目次

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| 第1章 細胞の構造と機能 | 第12章 糖質代謝 |
| 第2章 糖質 | 第13章 脂質代謝 |
| 第3章 脂質 | 第14章 アミノ酸代謝 |
| 第4章 タンパク質、アミノ酸 | 第15章 核酸代謝 |
| 第5章 核酸 | 第16章 代謝の相互関係と環境応答 |
| 第6章 酵素 | 第17章 情報伝達 |
| 第7章 ビタミン | 第18章 恒常性と生体防御 |
| 第8章 ミネラル | 第19章 赤血球と生体色素 |
| 第9章 生体のエネルギー源と代謝 | 第20章 器官の構造と機能 |
| 第10章 生体酸化 | 第21章 遺伝子解析でわかること |
| 第11章 酸化的リン酸化 | 第22章 生活習慣病（非感染性疾患（NCD））の生化学 |

執筆

- | | |
|--------------------|---------------|
| 二川 健 徳島大学 | 福渡 努 滋賀県立大学 |
| 内田 貴之 徳島大学 | 奥野海良人 柴田学園大学 |
| 小林 謙一 ノートルダム清心女子大学 | 石堂 一巳 徳島文理大学 |
| 楠堂 達也 帝塚山学院大学 | 高橋 享子 武庫川女子大学 |
| 山崎 正幸 龍谷大学 | 前田 晃宏 武庫川女子大学 |
| 中橋 乙起 徳島文理大学 | |

解剖生理学 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち

【編集】 上嶋 繁
濱田 俊

近畿大学名誉教授
福岡女子大学国際文学部食・健康学科教授

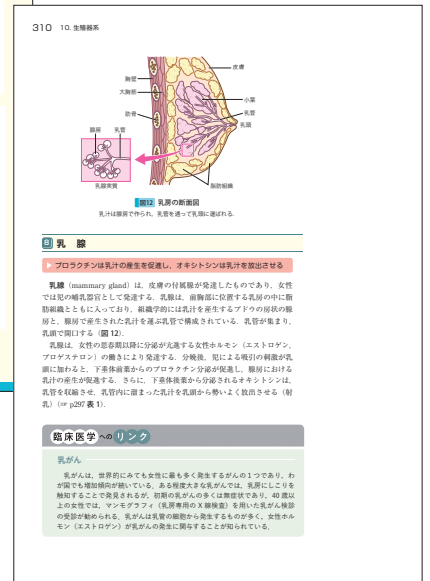


B5判・384頁 2020年3月発行 ISBN978-4-524-24531-4

定価3,520円 (本体3,200円+税10%)

本書の特徴

- 各臓器の構造と働きをわかりやすく解説したテキスト
- 疾患の病態生理や治療につながる内容について、「臨床医学へのリンク」として解説を加え、管理栄養士に最低限必要な臨床の知識を身につけることが可能
- 章末には穴埋め問題・記述式問題を設け、思考力を養う構成とした
- 「生化学」「臨床医学」との併用で、管理栄養士に必要な医学の基礎知識を網羅できる



目次

- | | |
|---------------------|-----------------|
| 序章 人体の構造と機能を学ぶにあたって | 第7章 腎・泌尿系 |
| 第1章 人体の概観と細胞・組織 | 第8章 神経系、感覚器系 |
| 第2章 消化器系 | 第9章 内分泌系 |
| 第3章 血液、造血器、リンパ系 | 第10章 生殖器系 |
| 第4章 免疫系 | 第11章 運動器(筋・骨格)系 |
| 第5章 循環器系 | 第12章 皮膚と体温調節 |
| 第6章 呼吸器系 | |

執筆

- 松尾 理 近畿大学名誉教授
濱田 俊 福岡女子大学
吉浦 健太 共立女子大学
羽生 大記 大阪公立大学
上嶋 繁 近畿大学名誉教授
小倉 裕範 奈良女子大学
藤岡 由夫 神戸学院大学
森田 純仁 大妻女子大学
中西 員茂 昭和女子大学

- 都筑 馨介 文教大学
日暮 陽子 名古屋学芸大学
置村 康彦 神戸女子大学
尾形真規子 東京家政大学
坂 貴司 元甲子園大学
二川 健 徳島大学
西良 浩一 徳島大学
宮城 亮 徳島県立中央病院
今 淳 青森県立保健大学

臨床医学 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち

【編集】 羽生 大記 大阪市立大学大学院生活科学研究科教授
河手 久弥 中村学園大学栄養科学部栄養科学科教授

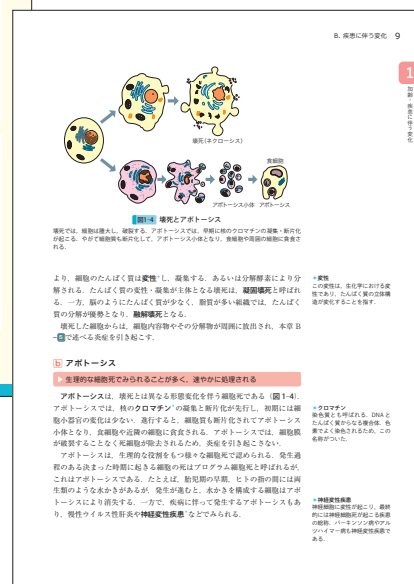
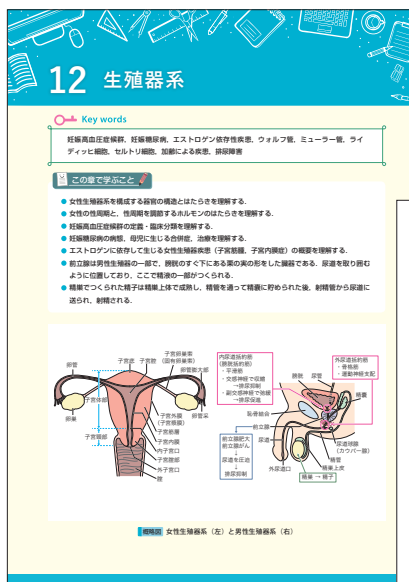


B5判・364頁 2019年11月発行 ISBN978-4-524-24619-9

定価3,410円 (本体3,100円+税10%)

本書の特徴

- ・管理栄養士国家試験出題基準の病理学・臨床医学に相当する項目を網羅したテキスト
- ・練習問題として国家試験過去問題をもとにした〇×問題を掲載し、国家試験を意識しながら学習できる
- ・各疾患の冒頭には解剖生理学の簡単なまとめと概略図を掲載し、最小限の解剖生理学の知識も解説
- ・「生化学」「解剖生理学」との併用で、管理栄養士に必要な医学の基礎知識を網羅できる



目次

- 第1章 加齢・疾患に伴う変化
- 第2章 疾患診断の概要
- 第3章 疾患治療の概要
- 第4章 栄養障害と代謝疾患
- 第5章 消化器系
- 第6章 循環器系
- 第7章 腎・尿路系
- 第8章 内分泌系

- 第9章 神経・精神系
- 第10章 呼吸器系
- 第11章 運動器 (筋・骨格) 系
- 第12章 生殖器系
- 第13章 血液・リンパ・凝固系
- 第14章 免疫・アレルギー
- 第15章 感染症
- 第16章 悪性腫瘍

執筆

- 濱田 俊 福岡女子大学
- 置村 康彦 神戸女子大学
- 金子 健彦 和洋女子大学
- 中島 啓 神奈川県立保健福祉大学
- 山下 美保 ノートルダム清心女子大学
- 羽生 大記 大阪市立大学
- 内田 耕一 セントヒル病院
- 松本 晃裕 十文字学園女子大学
- 中村 敏子 関西福祉科学大学

- 河手 久弥 中村学園大学
- 都筑 馨介 文教大学
- 森田 純仁 大妻女子大学
- 前原佳代子 畿央大学
- 松田 久雄 羽衣国際大学
- 樋園 和仁 別府大学
- 小林 靖 関東学院大学
- 三浦公志郎 九州女子大学

食べ物と健康 食品の科学

改訂第3版

【編集】 太田 英明 中村学園大学栄養科学部名誉教授
白土 英樹 熊本県立大学環境共生学部環境共生学科学健康環境学専攻教授
古庄 律 東京農業大学国際食料情報学部国際食農科学科教授



B5判・352頁 2022年3月発行 ISBN978-4-524-22872-0

定価3,520円 (本体3,200円+税10%)

本書の特徴

- 食品の機能と分類、食品ごとの栄養成分・特性など、管理栄養士業務の基本となる知識をわかりやすく解説したテキスト
- 化学の知識を復習しながら理解できる

改訂のポイント

- 管理栄養士国家試験出題基準（2019年改定）に準拠
- 日本人の食事摂取基準（2020年版）、日本食品標準成分表2020年版（八訂）に対応
- 4色化に加えて紙面デザインをリニューアルし、レベルは維持しながら、読みやすく理解しやすい工夫を盛り込んだ
- 食品のイラストを約200点追加

6.4 食品の一次機能

図2-29 多価不飽和脂肪酸の系列と構造

図2-30 二重結合の立体配置

図2-29) 飽和脂肪酸にはオレフィン酸とエタレン酸のような双結合 (cis) 型とトランス (trans) 型の幾何異性体が存在する (図2-27、2-30)。天然の脂肪酸はほとんどすべて cis 型であるが、動物の体内で過剰に生成されるトランス脂肪酸は健康に悪影響を及ぼす。トランス脂肪酸は、工業過程などには、トランス型の脂肪酸であるトランス脂肪酸 (トランス型) を含むものがある (図2-30)。飽和脂肪酸はすべて同じ構造をとり、炭素数が長くなるにつれて直線が長くなる。炭素数が10以下の飽和脂肪酸は芳香性を持つ。

図2-30) トランス型 幾何異性体の存在は、分子の極性を大きく変える。トランス型は極性が低く、水に溶けにくい。トランス型は、工業過程などには、トランス型の脂肪酸であるトランス脂肪酸 (トランス型) を含むものがある (図2-30)。飽和脂肪酸はすべて同じ構造をとり、炭素数が長くなるにつれて直線が長くなる。炭素数が10以下の飽和脂肪酸は芳香性を持つ。

F. 果実類 229

7

「柑橘」という言葉は日本語であり、英語では citrus と訳される。ミカン科にはミカン属・キンカンド属・カラタチ属があり、「柑」は完熟した甘味の果実を、「橘」は酸味・渋味の果実を意味する。マンダリン(みかん)としょうごん(みかん)とを混同しないように注意しよう。マンダリンはオレンジの一種である。柑橘類の果実のようにはっきりとした色調(明るい黄色、緑色、オレンジ色など)をミカンカラーというが、柑橘類はビタミンCを豊富に含むことに由来する。

a) かんかん (Satsuma mandarin)
国内でもっとも生産量が多い柑橘類で、その原産地(鹿児島県薩摩)から Satsuma mandarin と呼ばれる。果皮が厚く手で剥くことができ、食べやすい。収穫時期は早い(10〜11月ごろ)早生種種別とそれ以降の普通種種別があり、成熟期には、果皮の熱帯性なものは着色が早く出る。産地、普通種の果皮は12%程度で、スライス、フルーツ大袋などの生産がある。果皮は0.7〜1.0%程度で、その90%前後はタンニン酸である。ビタミンCは32mg/100g含まれ、かつてはビタミンC(抗壊血病)と呼ばれた「ヘスペリジン」も含まれる。果皮の抽出はオメガオイルによるもので、とくに「カラタチキサンチン」が多い。

b) なつみかん (natsudaidai)
なつみかんは原産地、夏果とも呼ばれる。果皮で食される割合が多い。ワケモノ(果皮)の割合として果皮が多い。果皮は食して「カラタチキサンチン」が多く含まれている。原産地は山口県で、愛媛県、和歌山県でも栽培されている。最近では果皮の少ないあまなつみかん(河野夏柑)が市場の主流となっている。

c) バレンシアオレンジ (Valencia orange)、ネーブルオレンジ (navel orange)
バレンシアオレンジは原産地でもっとも生産量が多く、ネーブルオレンジそれに似て、両者ともにビタミンCが多いがそれぞれ約40mg/100g、60mg/100g)。カラタチは少ない。糖度および酸度はうましゅうごん(みかん)と同程度であるが、果皮に含まれる精油成分が多く香りが強い。ネーブルオレンジにはリモネンが比較的多く含まれており、果皮が厚く酸化した場合は、リモネンの香りが発散するため注意が必要である。ネーブルオレンジの果皮は、食料、化粧品などで利用されているが、バレンシアオレンジよりも多くは輸入品である。

d) グレープフルーツ (grapefruit)
グレープフルーツという果実は、樹上でのどの部分で採られているところから分けられた。果皮は6〜8%、酸度は1.0〜1.4%程度である。果皮はカラタチキサンチンを含み、特有の酸やかな風味を有する。ビタミンCは36mg/100gである。グレープフルーツの特有の香気はネーブルオレンジよりも強いためである。また、グレープフルーツは、カリウムが豊富(果皮を除く)。

目次

- | | |
|-----------------|---------------------------|
| 第1章 人間と食品 (食べ物) | 第6章 食品の分類と食品成分表 |
| 第2章 食品の一次機能 | 第7章 植物性食品の分類と成分 |
| 第3章 食品の二次機能 | 第8章 動物性食品の分類と成分 |
| 第4章 食品の三次機能 | 第9章 油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料の分類と成分 |
| 第5章 食品表示と規格基準 | 第10章 微生物利用食品の分類と成分 |

執筆

- | | |
|---------------------------------|---------------------|
| 古庄 律 東京農業大学 | 島田 淳巳 中村学園大学 |
| 白土 英樹 熊本県立大学 | 飯村 裕子 常盤大学 |
| 太田 英明 中村学園大学名誉教授 (名誉フードスペシャリスト) | 三宅 正起 九州女子大学 |
| 山口 孝治 相模女子大学 | 内匠 正太 鹿児島大学 |
| 近藤 仁司 元甲子園大学 | 竹之山慎一 南九州大学 |
| 松本 晋也 京都女子大学 | 安田みどり 西九州大学 |
| 山下 広美 岡山県立大学 | 松崎 弘美 熊本県立大学 |
| 太田 徹 盛岡大学 | 木村 宏和 尚綱大学 |
| 坂本 宏司 広島国際大学 | 竹中 康之 神戸松蔭女子学院大学 |
| 石川 洋哉 福岡女子大学 | 米谷 俊 元近畿大学/ 同志社女子大学 |
| 山内 淳 東京農業大学 | 山本 健太 中村学園大学 |
| 渡邊 浩幸 高知県立大学 | 水間 智哉 摂南大学 |
| 石見 佳子 東京農業大学 | |

【編集】 太田 英明 中村学園大学栄養科学部名誉教授
白土 英樹 熊本県立大学環境共生学部環境共生学科学健康環境学専攻教授
古庄 律 東京農業大学国際食料情報学部国際食農科学科教授



B5判・248頁 2022年3月発行 ISBN978-4-524-22873-7

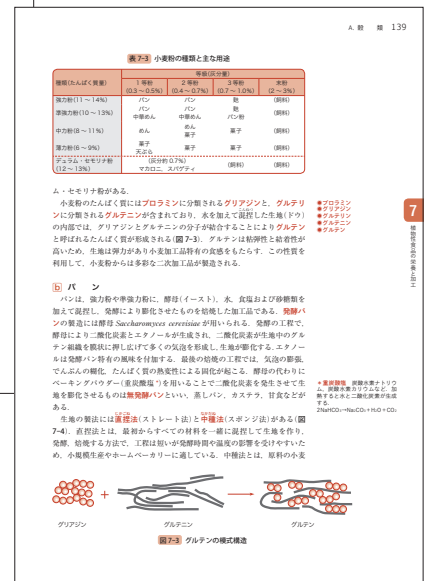
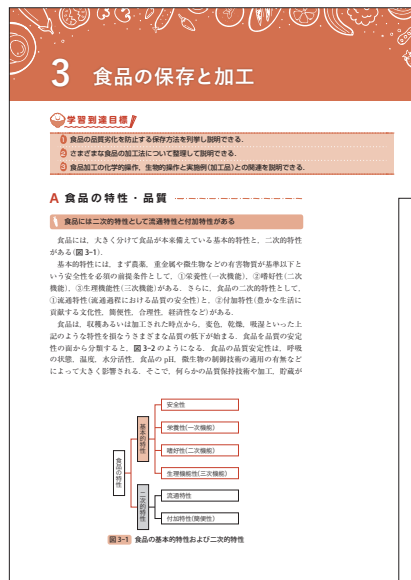
定価2,750円 (本体2,500円+税10%)

本書の特徴

- ・食品の表示と規格基準、生産から加工についてわかりやすく解説したテキスト

改訂のポイント

- ・管理栄養士国家試験出題基準（2019年改定）に準拠
- ・日本人の食事摂取基準（2020年版）、日本食品標準成分表2020年版（八訂）に対応
- ・紙面デザインをリニューアルし、レベルは維持しながら、読みやすく理解しやすい工夫を盛り込んだ



目次

- 第1章 食品の加工
- 第2章 食品の表示と規格基準
- 第3章 食品の保存と加工
- 第4章 食品流通・保存と栄養
- 第5章 器具と容器包装
- 第6章 食品加工と栄養、加工食品とその利用
- 第7章 植物性食品の栄養と加工
- 第8章 動物性食品の栄養と加工
- 第9章 油脂、調味料、香辛料、嗜好飲料の栄養と加工
- 第10章 微生物利用食品、その他の食品の栄養と加工

執筆

- 白土 英樹 熊本県立大学
- 石見 佳子 東京農業大学
- 太田 英明 中村学園大学名誉教授 (名誉フードスペシャリスト)
- 沖 智之 中村学園大学
- 塩野 弘二 東京農業大学
- 林 徹 聖徳大学名誉教授 / (一社) 日本パン技術研究所
- 西 隆司 天使大学
- 松井 利郎 九州大学
- 吉本 博明 南九州大学
- 向井 友花 神奈川県立保健福祉大学
- 井澤 弘美 青森県立保健大学
- 岩井 邦久 弘前大学
- 古庄 律 東京農業大学
- 竹之山慎一 南九州大学
- 相良 剛史 尚綱大学
- 松崎 弘美 熊本県立大学
- 木村 宏和 尚綱大学
- 渡邊 浩幸 高知県立大学
- 米谷 俊 元近畿大学 / 同志社女子大学
- 山本 健太 中村学園大学
- 水間 智哉 摂南大学
- 我如古菜月 福山大学

食べ物と健康 食品の安全

改訂第2版

【編集】 有菌 幸司 熊本大学薬学教育部特任教授



B5判・298頁 2018年12月発行 ISBN978-4-524-24532-1

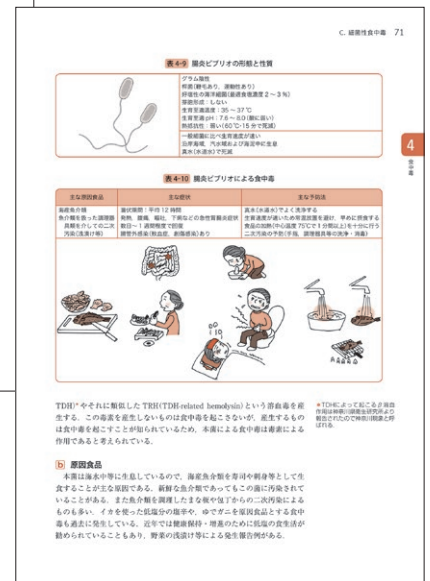
定価2,970円（本体2,700円+税10%）

本書の特徴

- ・食べ物を扱う上で正確な理解と対応が求められる食品衛生についてわかりやすく解説したテキスト
- ・豊富な図表、写真を交えた解説で内容をイメージしながら理解できる

改訂のポイント

- ・食品表示法、HACCP関連の記載を充実
- ・食品衛生法（2018年改正）に対応
- ・紙面デザインをリニューアルし、レベルは維持しながら、読みやすく理解しやすい工夫を盛り込んだ



目次

- 第1章 食品の安全
- 第2章 食品衛生と法規
- 第3章 食品の変質
- 第4章 食中毒
- 第5章 食品による感染症・寄生虫症
- 第6章 食品中の汚染物質
- 第7章 食品添加物
- 第8章 食品衛生管理
- 第9章 食品用器具および容器包装
- 第10章 食品の安全性問題

執筆

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 有菌 幸司 熊本大学 | 石橋 弘志 愛媛大学 |
| 河村 葉子 元国立医薬品食品衛生研究所 | 高本亜希子 熊本県立大学 |
| 臼井 宗一 岐阜女子大学 | 清水 利朗 安田女子大学 |
| 梅垣 敬三 昭和女子大学 | 米谷 民雄 国立医薬品食品衛生研究所名誉所員 |
| 松崎 弘美 熊本県立大学 | 川添 禎浩 京都女子大学 |
| 角野 猛 東都医療大学 | 伊藤貴美子 元三重短期大学 |
| 村上りつ子 元茨城キリスト教大学 | 岸本 満 名古屋学芸大学 |
| 林 一也 東京家政学院大学 | 山元 涼子 弘前大学 |
| 山田加奈子 活水女子大学 | 瀧口 益史 広島国際大学 |
| 小西 良子 東京農業大学 | 三宅 司郎 麻布大学 |
| 福島 聡 山陽小野田市立山口東京理科大学 | 穂山 浩 星薬科大学 |
| 小野 要 九州栄養福祉大学 | |

食べ物と健康 食事設計と栄養・調理

増補

【編集】 渡邊 智子 淑徳大学看護栄養学部栄養学科教授
渡辺 満利子 昭和女子大学名誉教授



B5判・258頁 2021年3月発行 ISBN978-4-524-23145-4

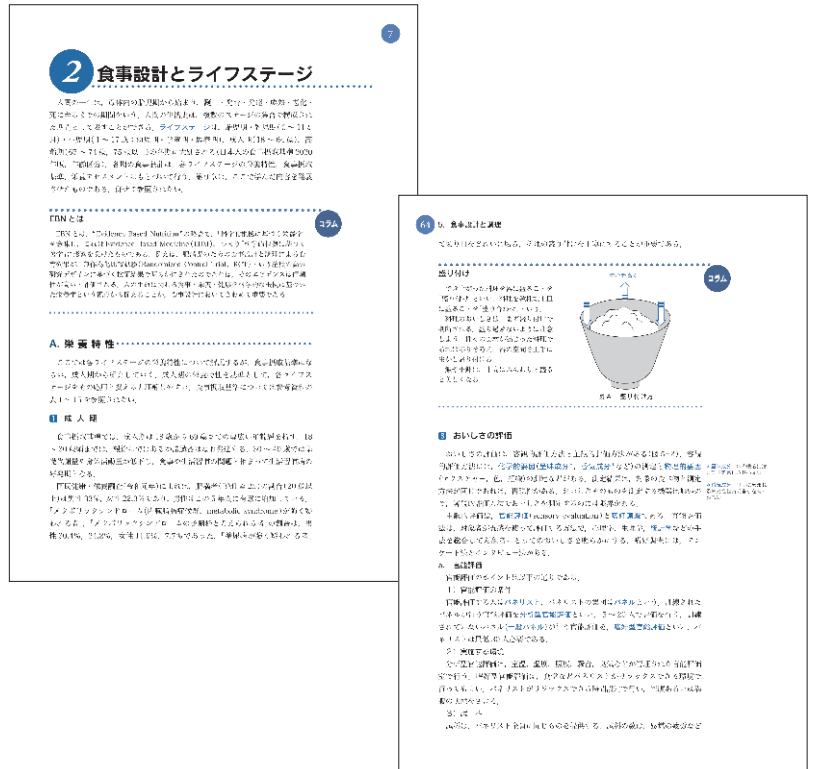
定価2,750円 (本体2,500円+税10%)

本書の特徴

- ・食品ごとの栄養特性を理解し、食事摂取基準と食品標準成分表を正しく活用し、科学的根拠に基づき対象者に適した食事設計を行えるよう解説したテキスト
- ・従来の調理学の基本を踏まえつつ、集団給食、一般・特別治療食、食育など、他科目への応用・発展につながる視点を盛り込み総合的に学習できる

改訂のポイント

- ・日本人の食事摂取基準（2020年版）、日本食品標準成分表2020年版（八訂）に対応



目次

- | | |
|------------------|------------------|
| 第1章 食事設計 | 第6章 調理操作 |
| 第2章 食事設計とライフステージ | 第7章 調理操作による食品の変化 |
| 第3章 食事設計と食品 | 第8章 食素材の調理特性と調理 |
| 第4章 食事設計と献立作成 | 第9章 食事設計の活用 |
| 第5章 食事設計と調理 | |

執筆

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| 渡邊 智子 淑徳大学 | 森高 初恵 昭和女子大学名誉教授 |
| 渡辺満利子 昭和女子大学名誉教授 | 丸山 智美 金城学院大学 |
| 横塚 昌子 昭和女子大学 | 大橋きょう子 昭和女子大学名誉教授 |
| 鈴木亜夕帆 千葉県立保健医療大学 | 秋山久美子 昭和女子大学 |
| 朝見 祐也 龍谷大学 | 渡邊 純子 南九州大学 |
| 園田 純子 山口県立大学 | 山根 正子 特定非営利活動法人セーフティフード栄養研究所 |
| 木村 秀喜 下関短期大学 | 鈴木 和子 産業栄養指導者会会長 |
| 渡邊 隆子 昭和学院短期大学 | 藤谷 朝実 神奈川県立保健福祉大学 |
| 嵐 雅子 相模女子大学 | 塩原 明世 東洋大学 |
| 細野 留実 前悠久山栄養調理専門学校 | |

基礎栄養学

改訂第6版

【編集】 柴田 克己
合田 敏尚

甲南女子大学医療栄養学部医療栄養学科教授
静岡県立大学食品栄養科学部特任教授

B5判・310頁 2020年3月発行 ISBN978-4-524-24817-9

定価3,190円（本体2,900円+税10%）

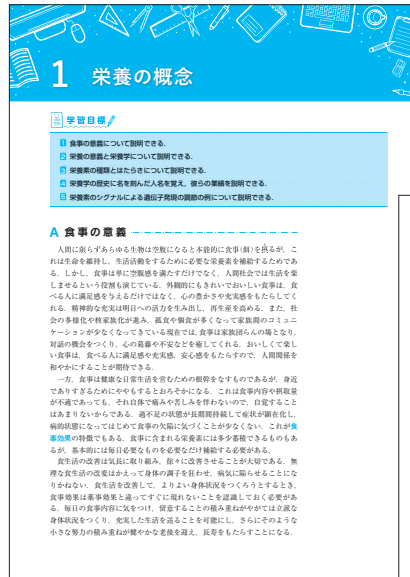


本書の特徴

- ・ 栄養の基本的概念及びその意義、ならびに各栄養素の代謝とその生理的意義についてわかりやすく解説したテキスト
- ・ 各栄養素の特徴と代謝の全体像を概観してから各論に移る構成が学習効果を高める

改訂のポイント

- ・ 管理栄養士国家試験出題基準（2019年改定）に準拠
- ・ 日本人の食事摂取基準（2020年版）に対応
- ・ 紙面デザインをリニューアルし、レベルは維持しながら、読みやすく理解しやすい工夫を盛り込んだ



目次

- | | |
|--------------------|------------------|
| 第1章 栄養の概念 | 第8章 タンパク質の栄養 |
| 第2章 栄養素の構造と機能 | 第9章 エネルギー代謝 |
| 第3章 栄養素代謝の概要 | 第10章 ビタミンの栄養 |
| 第4章 摂食行動 | 第11章 ミネラルの栄養 |
| 第5章 消化・吸収と栄養素の体内動態 | 第12章 水・電解質の栄養的意義 |
| 第6章 炭水化物の栄養 | 第13章 遺伝子発現と栄養 |
| 第7章 脂質の栄養 | |

執筆

- | | | | |
|-------|----------------------|-------|----------------|
| 奥 恒行 | 長崎県立大学名誉教授／十文字学園女子大学 | 下村 吉治 | 名古屋大学名誉教授／中部大学 |
| 田辺 賢一 | 中村学園大学 | 樋口 満 | 早稲田大学名誉教授 |
| 柴田 克己 | 甲南女子大学 | 渡邊 敏明 | 兵庫県立大学／大阪青山大学 |
| 合田 敏尚 | 静岡県立大学 | 根来 宗孝 | 大阪青山大学 |
| 加藤 秀夫 | 広島大学 | 上原万里子 | 東京農業大学 |
| 前田 朝美 | 柴田学園大学 | 山本 孝史 | 元長崎国際大学 |
| 佐藤 匡央 | 九州大学 | 馬渡 一諭 | 徳島大学 |

応用栄養学

改訂第7版

【編集】 渡邊 令子 新潟県立大学名誉教授
伊藤 節子 同志社女子大学名誉教授
瀧本 秀美 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所栄養疫学・食育研究部部長



B5判・368頁 2020年11月発行 ISBN978-4-524-22904-8

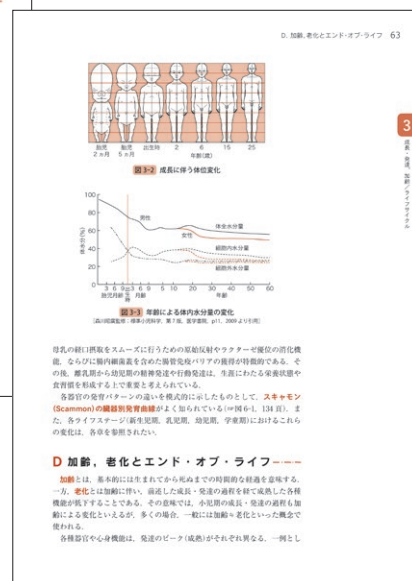
定価3,520円（本体3,200円+税10%）

本書の特徴

- ・ 食事摂取基準の考え方と科学的根拠を基礎として、ライフステージごとの栄養状態や心身機能の特徴、環境に応じて実施される栄養マネジメントを総合的に解説したテキスト
- ・ 豊富な図表やコラム、脇組の基本用語解説などの工夫により学習しやすい構成

改訂のポイント

- ・ 日本人の食事摂取基準（2020年版）に対応



目次

- | | |
|----------------------|-----------------|
| 第1章 栄養ケア・マネジメント | 第7章 学童期、思春期 |
| 第2章 食事摂取基準の基礎的理解 | 第8章 成人期 |
| 第3章 成長・発達、加齢／ライフサイクル | 第9章 高齢期 |
| 第4章 妊娠期、授乳期 | 第10章 運動・スポーツと栄養 |
| 第5章 新生児期、乳児期 | 第11章 環境と栄養 |
| 第6章 幼児期 | |

執筆

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| 鈴木志保子 神奈川県立保健福祉大学 | 東海林宏道 順天堂大学 |
| 倉貫 早智 神奈川県立保健福祉大学 | 板橋家頭夫 昭和大学名誉教授 |
| 五味 郁子 神奈川県立保健福祉大学 | 伊藤 節子 同志社女子大学名誉教授 |
| 中村 丁次 神奈川県立保健福祉大学 | 原 光彦 和洋女子大学 |
| 佐々木 敏 東京大学 | 飯田 薫子 お茶の水女子大学 |
| 上西 一弘 女子栄養大学 | 海老沢秀道 前昭和女子大学 |
| 吉池 信男 青森県立保健大学 | 目加田優子 文教大学 |
| 瀧本 秀美 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 | 川野 因 東京農業大学名誉教授 |
| 水野 克己 昭和大学 | 渡邊 令子 新潟県立大学名誉教授 |

栄養教育論

改訂第5版

【編集】 武見 ゆかり 女子栄養大学栄養学部教授
足達 淑子 あだち健康行動学研究所長
木村 典代 高崎健康福祉大学健康福祉学部健康栄養学科教授

林 芙美 女子栄養大学栄養学部准教授



B5判・274頁 2021年3月発行 ISBN978-4-524-22677-1

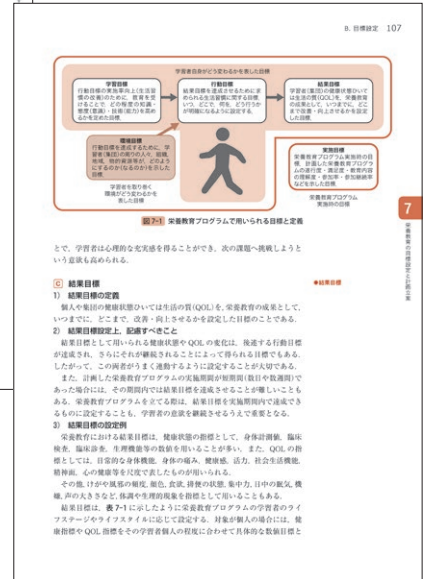
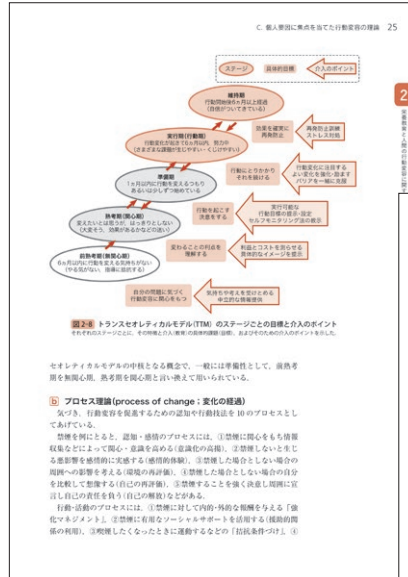
定価3,520円 (本体3,200円+税10%)

本書の特徴

- ・管理栄養士の栄養教育活動の理論的基盤・マネジメントを体系的に学べるテキスト
- ・行動科学理論とその食行動への応用、栄養教育の方法論、栄養教育の事例と発展（管理栄養士の活動の実際）の3部門で構成

改訂のポイント

- ・管理栄養士国家試験出題基準（2019年改定）に準拠
- ・栄養教育のための理論的基礎（行動科学理論、栄養カウンセリング、行動変容のための技法）に関する説明を充実
- ・各章の末尾に練習問題（1～8章）、ディスカッションテーマ（9章）を新設



目次

- 第1章 栄養教育の概念
- 第2章 栄養教育と人間の行動変容に関する理論
- 第3章 栄養カウンセリング
- 第4章 行動変容のための技法
- 第5章 栄養教育マネジメント
- 第6章 栄養教育のためのアセスメント
- 第7章 栄養教育の目標設定と計画立案
- 第8章 栄養教育の実施と評価
- 第9章 ライフステージ別の栄養教育の展開
- 付録 栄養教育と法律

執筆

- 武見 ゆかり 女子栄養大学
- 林 芙美 女子栄養大学
- 足達 淑子 あだち健康行動学研究所
- 今村佳代子 鹿児島純心女子大学
- 斎藤トシ子 新潟医療福祉大学
- 木村 典代 高崎健康福祉大学
- 松井 貞子 日本女子大学
- 桑野 穂子 静岡県立大学
- 荒尾 恵介 安田女子大学
- 松下 佳代 女子栄養大学
- 會退 友美 東京家政学院大学
- 酒井 治子 東京家政学院大学
- 中西 明美 女子栄養大学
- 雲井 恵 公益社団法人 東松山医師会病院
- 森脇 弘子 県立広島大学

臨床栄養学

改訂第3版

【編集】 中村 丁次 日本栄養士会会長・神奈川県立保健福祉大学名誉学長
川島 由起子 横浜市青葉区医師会認定栄養ケア・ステーション責任者
外山 健二 奈良女子大学生活環境学部食物栄養学科特任教授

B5判・448頁 2019年3月発行 ISBN978-4-524-24196-5

定価4,180円（本体3,800円+税10%）

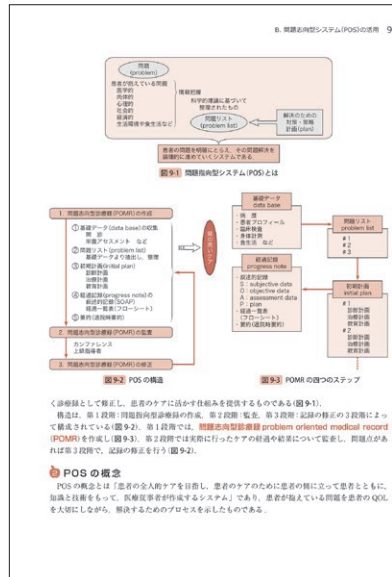


本書の特徴

- ・主要な疾患の病態と、患者に対する適切な栄養アセスメント・栄養ケアについて解説したテキスト
- ・総論で栄養マネジメントの流れ、食事療法・栄養補給法の基礎、薬との相互作用などを総合的に理解し、各論で各疾患の栄養マネジメントの実際を発展的に学べる構成

改訂のポイント

- ・「栄養管理プロセス」の章を新設
- ・紙面デザインをリニューアルし、レベルは維持しながら、読みやすく理解しやすい工夫を盛り込んだ



15 循環器疾患

循環器疾患とは心臓や血管などの血管が正常に働かなくなる疾患のことである。虚血性心疾患や脳血管疾患を含む循環器疾患はわが国の主要な死因の一つである。急性期治療や後遺症治療のために個人的にも社会的にも経済的、精神的負担を伴う疾患である。

A 高血圧

定義 安静時の収縮血圧が正常より高い状態を高血圧 (hypertension) という。日本高血圧学会 (Japanese Society of Hypertension) [JSH] による成人における血圧の分類では、収縮血圧 (mmHg) 140以上または拡張血圧 (mmHg) 90以上を高血圧と判定している (表15-1)。高血圧は本態性高血圧、二次性高血圧、両者の混合型高血圧に分類される。

- 1) 本態性高血圧
高血圧の90%以上は本態性高血圧と推定される。多くの遺伝子が関与しており、遺伝子以外に、食塩の摂取量、ストレス、肥満、喫煙、アルコールの摂取、運動不足などの環境因子 (生活習慣) が関与することで発症するといわれている。
- 2) 二次性高血圧
疾患を誘発する原因が明らかになるものが多い。腎性高血圧、内分泌性高血圧、腎血管性高血圧などがあり、腎性高血圧が最も多い。

表15-1 成人における血圧値の分類

分類	収縮血圧 (mmHg)	拡張血圧 (mmHg)
正常血圧	<120	<80
正常高血圧	120~139	80~89
高血圧	140~159	90~99
1段階高血圧	160~179	100~109
2段階高血圧	≥180	≥110
3段階高血圧	≥200	≥130

日本高血圧学会高血圧診療ガイドライン (2014年改訂) 高血圧診療ガイドライン 2014, p18, © 2014年日本高血圧学会

目次

- 第1章 臨床栄養学の基礎
- 第2章 チーム医療
- 第3章 栄養ケア・マネジメント
- 第4章 傷病者の栄養アセスメント
- 第5章 栄養ケア計画と実施
- 第6章 栄養・食事療法、栄養補給の方法
- 第7章 傷病者の栄養教育
- 第8章 モニタリングと評価
- 第9章 栄養ケアの記録
- 第10章 栄養管理プロセス
- 第11章 薬と栄養・食物の相互関係
- 第12章 栄養障害
- 第13章 肥満と代謝疾患
- 第14章 消化器疾患
- 第15章 循環器疾患
- 第16章 腎・尿路疾患
- 第17章 内分泌疾患
- 第18章 感覚器・神経疾患
- 第19章 摂食障害
- 第20章 呼吸器疾患
- 第21章 血液系の疾患・病態
- 第22章 筋・骨格系疾患
- 第23章 免疫・アレルギー疾患
- 第24章 感染症
- 第25章 がん
- 第26章 術前・術後
- 第27章 クリティカル・ケア
- 第28章 摂食機能の障害
- 第29章 身体・知的障害
- 第30章 乳幼児・小児疾患
- 第31章 妊産婦・授乳婦の疾患・病態
- 第32章 老年症候群

執筆

- 中村 丁次 日本栄養士会会長・神奈川県立保健福祉大学名誉学長
- 吉内佐和子 関西医科大学付属病院
- 五味 郁子 神奈川県立保健福祉大学
- 川島由起子 横浜市青葉区医師会認定栄養ケア・ステーション
- 齋藤 長徳 青森県立保健大学
- 片桐 義範 福岡女子大学
- 宮下 実 元川崎市立多摩病院
- 寺本 房子 川崎医療福祉大学名誉教授
- 石井 宏明 東海大学医学部付属病院
- 後藤 陽子 東海大学医学部付属病院
- 斎藤 恵子 東京医科歯科大学医学部付属病院
- 戸田 和正 元文教大学
- 水野 文夫 城西大学
- 藤谷 朝実 淑徳大学
- 片山 一男 元尚学院大学
- 深津 章子 聖徳大学
- 菊池 浩子 元つくば国際大学
- 松原 薫 東京女子医科大学八千代医療センター
- 熊谷 聡美 北海道大学病院
- 妻木 陽子 広島女学院大学
- 田中 弥生 関東学院大学
- 外山 健二 奈良女子大学
- 村木 悦子 畿央大学
- 柴田 みち 聖マリアンナ医科大学病院
- 堤 ちはる 相模女子大学
- 杉野嘉津枝 文教大学

公衆栄養学

新刊
改訂第8版

【編集】 吉池 信男 青森県立保健大学健康科学部栄養学科教授
林 宏一 武庫川女子大学食物栄養科学部食物栄養学科教授

B5判・320頁 2023年3月発行 ISBN978-4-524-23391-5

定価3,300円（本体3,000円+税10%）

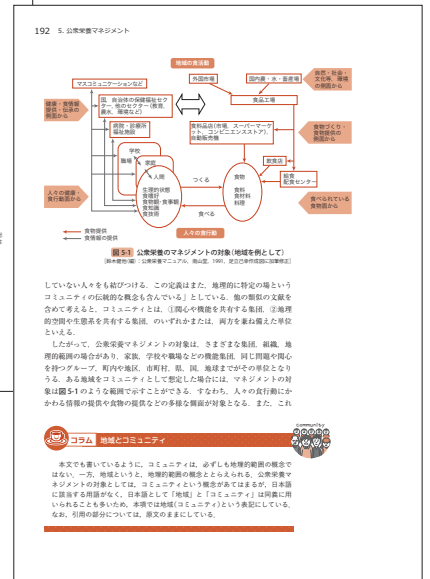
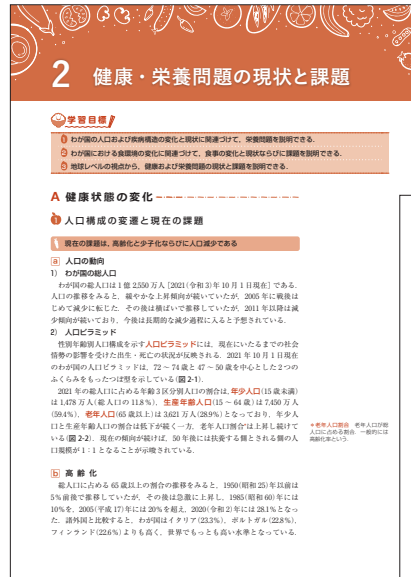


本書の特徴

- 公衆栄養活動に必須な知識として、栄養疫学、栄養政策、現代の健康・栄養問題とそのアセスメントからプログラムの実施・評価までを総合的に学べるテキスト

改訂のポイント

- 統計データ、また第四次食育推進基本計画、健康日本21（第2次）最終評価など、法律・政策の情報を更新した



目次

- 第1章 公衆栄養学の概念
- 第2章 健康・栄養問題の現状と課題
- 第3章 栄養政策
- 第4章 栄養疫学
- 第5章 公衆栄養マネジメント
- 第6章 公衆栄養プログラムの展開
- 付録 公衆栄養の歴史
- 付録 栄養関連法規

執筆

吉池 信男 青森県立保健大学
林 宏一 武庫川女子大学
木村 安美 広島修道大学
早淵 仁美 福岡女子大学名誉教授
林 英美 女子栄養大学
三好 美紀 青森県立保健大学
小山 達也 青森県立保健大学
瀧本 秀美 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所
中出麻紀子 兵庫県立大学
今井 絵理 滋賀県立大学
黒谷 佳代 昭和女子大学

宮地 元彦 早稲田大学
武見ゆかり 女子栄養大学
田中 弘之 東京家政学院大学
荒井 裕介 千葉県立保健医療大学
赤松 利恵 お茶の水女子大学
佐々木 敏 東京大学
中村美詠子 浜松医科大学
高橋 東生 東洋大学
由田 克士 大阪公立大学
等々力英美 放送大学/琉球大学
梅垣 敬三 静岡県立大学

村山 伸子 新潟県立大学
横山 徹爾 国立保健医療科学院
境田 靖子 長崎県立大学
伊藤 裕美 神戸学院大学
黒川 通典 摂南大学
久保 彰子 女子栄養大学
池本 真二 聖徳大学
西村 節子 関西福祉科学大学
大滝 直人 武庫川女子大学

給食経営管理論

改訂第3版

【編集】 石田 裕美 女子栄養大学栄養学部実践栄養学科教授
登坂 三紀夫 和洋女子大学家政学部健康栄養学科教授
高橋 孝子 大阪公立大学生活科学部食栄養学科准教授



B5判・254頁 2019年3月発行 ISBN978-4-524-25289-3

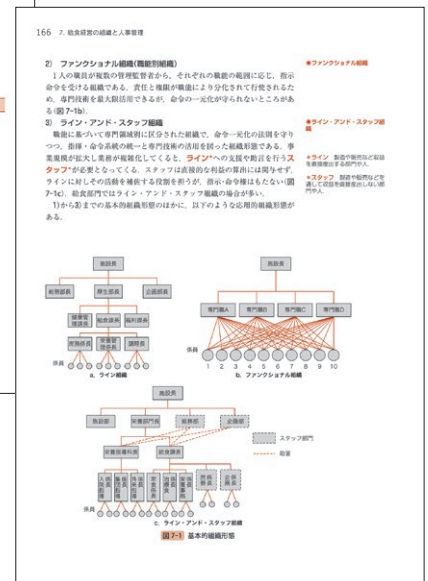
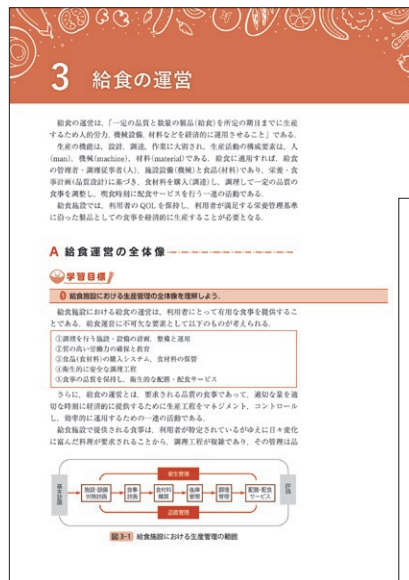
定価3,080円 (本体2,800円+税10%)

本書の特徴

- ・従来の給食管理に加え、財務管理、人事管理、危機管理やマーケティングなどの給食施設に関わるマネジメントの基本を総合的にやさしく解説したテキスト
- ・財務、人事、危機管理やマーケティングなども具体的に学習できる

改訂のポイント

- ・紙面デザインをリニューアルし、レベルは維持しながら、読みやすく理解しやすい工夫を盛り込んだ
- ・アクティブ・ラーニングに活用できるディスカッションテーマを章末に新設



目次

- 第1章 給食経営管理総論
- 第2章 栄養・食事管理
- 第3章 給食の運営
- 第4章 給食の経営管理
- 第5章 給食の品質管理

- 第6章 給食の財務・会計管理
- 第7章 給食経営の組織と人事管理
- 第8章 給食経営の危機管理
- 第9章 各種給食施設の特徴と経営の実践

執筆

石田 裕美 女子栄養大学
登坂三紀夫 和洋女子大学
堀端 薫 女子栄養大学
三好 恵子 女子栄養大学
縄田 敬子 相模女子大学
高橋 孝子 大阪公立大学

高戸 良之 シダックス株式会社シダックス総合研究所
平澤 マキ 前淑徳大学
松月 弘恵 日本女子大学
寺本 あい 関東学院大学
金谷 由希 山形県立米沢栄養大学
山崎あかね 山口県立大学

シンプル衛生公衆衛生学2024

近刊

【監修】 小山 洋 群馬大学名誉教授
辻 一郎 東北大学名誉教授

【編集】 上島 通浩 名古屋国立大学大学院医学研究科環境労働衛生学分野教授
大久保 孝義 帝京大学医学部衛生学公衆衛生学講座主任教授



B5判・424頁 2024年2月発売予定

本体予価2,600円+税10%

本書の特徴

- ・“精選された内容をわかりやすく伝える”をコンセプトにした衛生学・公衆衛生学の年度版テキスト
- ・最新の統計数値とともに最新の動向や施策をわかりやすく解説
- ・衛生学・公衆衛生学の“知識”と“今”をシンプルにわかりやすく伝え、“これから”を考える力を養う一冊
- ・採用特典として、採用教員向けの○×問題を教科書データサービスにて使用可能です。

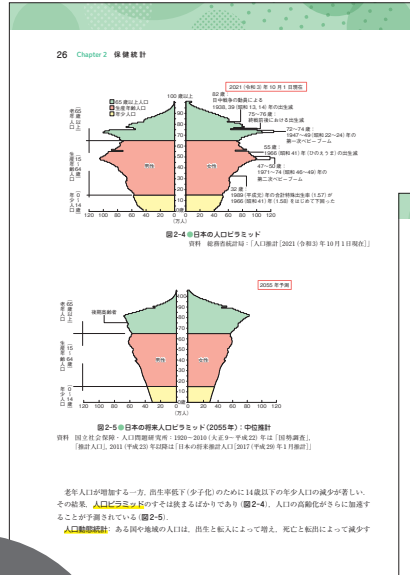


図2-4 日本の将来人口ピラミッド (2025年推定)
資料: 総務省統計局「人口推計(2025(令和30年)10月1日現在)」

図2-5 日本の将来人口ピラミッド (2055年推定)
資料: 総務省統計局「人口推計(2055(令和39年)10月1日現在)」

老年人口が増加する一方、出生率低下(少子化)のために14歳以下の若年人口の減少が著しい。その結果、**人口ピラミッド**が**すそ狭まる**ばかりであり(図2-4)、人口の高齢化がさらに加速することが予測されている(図2-5)。

人口ピラミッド: ある国や地域の人口は、出生と転入によって増え、死亡と転出によって減少する。



※サンプルページは「シンプル衛生公衆衛生学2023」のもです。

目次

- | | | |
|-----------------|---------------|-------------------|
| 第1章 衛生学・公衆衛生学序論 | 第6章 環境保健 | 第11章 高齢者の保健・医療・介護 |
| 第2章 保健統計 | 第7章 地域保健と保健行政 | 第12章 精神保健 |
| 第3章 疫学 | 第8章 母子保健 | 第13章 国際保健医療 |
| 第4章 疾病予防と健康管理 | 第9章 学校保健 | 第14章 保健医療福祉の制度と法規 |
| 第5章 主な疾病の予防 | 第10章 産業保健 | |

執筆

- | | |
|---------------|---------------------------|
| 辻 一郎 東北大学名誉教授 | 友利 久哉 国立成育医療研究センター |
| 大久保孝義 帝京大学 | 押谷 仁 東北大学 |
| 中村 和利 新潟大学 | 中澤 港 神戸大学 |
| 小山 洋 群馬大学名誉教授 | 永田 智子 慶應義塾大学 |
| 浜崎 景 群馬大学 | 尾島 俊之 浜松医科大学 |
| 西野 善一 金沢医科大学 | 上原 里程 国立保健医療科学院 |
| 相田 潤 東京医科歯科大学 | 山縣然太郎 山梨大学 |
| 内田 満夫 群馬大学 | 物部 博文 横浜国立大学 |
| 上島 通浩 名古屋国立大学 | 竹内 一夫 群馬大学 |
| 梅崎 昌裕 東京大学 | 瀧澤 利行 茨城大学 |
| 小西 祥子 東京大学 | 西 大輔 東京大学/国立精神・神経医療研究センター |
| 川田 智之 日本医科大学 | |

基礎から学ぶ 健康管理概論

改訂第5版



【編集】尾島 俊之
堤 明純

浜松医科大学健康社会医学教授
北里大学医学部公衆衛生学教授



B5判・226頁 2020年3月発行 ISBN978-4-524-24862-9

定価2,640円(本体2,400円+税10%)

本書の特徴

- ・健康管理に関する基礎知識をやさしくコンパクトにまとめた、栄養系、体育系、その他保健医療福祉分野の専門職を目指す学生向けのテキスト

改訂のポイント

- ・管理栄養士国家試験出題基準(2019年改定)に準拠し、章立てを大幅に変更
- ・法規、制度、ガイドライン、統計データ等の情報を更新、日本人の食事摂取基準(2020年版)にも対応

目次

1章 社会と健康	8章 地域の保健予防システム
2章 疫学	9章 社会保障制度
3章 統計学	10章 高齢者・成人の健康管理
4章 人口動態統計	11章 母子の健康管理
5章 保健統計指標	12章 学校の健康管理
6章 生活習慣(ライフスタイル)の現状と対策	13章 職場の健康管理
7章 主要疾患の疫学と予防対策	

執筆

尾島 俊之	浜松医科大学	高嶋 直敬	京都府立医科大学
中村 幸志	琉球大学	坪田 恵	帝京大学
定金 敦子	元公益財団法人放射線影響研究所	秋山 有佳	山梨大学
若林チヒロ	埼玉県立大学	堤 明純	北里大学
門田 文	滋賀医科大学		

はじめて学ぶ やさしい疫学 —日本疫学会標準テキスト

B5判・220頁 2023年12月発売予定

改訂第4版

【監修】一般社団法人日本疫学会

【編集】福島 若葉

大阪公立大学大学院医学研究科公衆衛生学教授

関根 道和

富山大学学術研究部医学系疫学・健康政策学講座教授

尾島 俊之

浜松医科大学健康社会医学講座教授

近刊

Now Printing

本体予価2,200円+税10%

本書の特徴

公衆衛生活動、臨床医学領域、また包括的医療政策において、ますます重要性を増している疫学について、その理論、手法また展開を、初学者に向け簡潔に解説した日本疫学会監修の教科書。

改訂のポイント

- ・医学、歯学、薬学、看護学、保健学、その他領域の国家試験出題基準・モデルコアカリキュラムと照合、記述内容、用語と定義また章立てを精査。
- ・実社会で役立っている疫学事例の提示など、学生の興味、発展的な学習意欲を喚起する記述・項を新設。図表を多用し、視覚に訴える紙面構成とし、学習効果向上のため教材を充実。

目次

1章 疫学とはなにか	9章 情報処理
2章 疫学を理解するための基本	10章 疫学で用いられる統計学的方法とその解釈
3章 疫学で用いられる指標	11章 生命表・平均寿命
4章 疫学研究デザイン	12章 保健統計調査
5章 システマティックレビュー	13章 診療関連データベース
6章 バイアスと交絡	14章 疫学研究と倫理
7章 スクリーニング	15章 領域別の疫学
8章 情報収集方法	

執筆

関根 道和	富山大学	井上 茂	東京医科大学	西條 泰明	旭川医科大学
本庄かおり	大阪医科薬科大学	小島原典子	静岡社会健康学大学院大学	平田 匠	奈良県立医科大学
鈴木 貞夫	名古屋市立大学	藤吉 朗	和歌山県立医科大学	中田 由夫	筑波大学
榎野いく子	国立健康・栄養研究所	森田 明美	鳥取大学	田中 純子	広島大学
鈴木 知子	国際医療福祉大学	横山 美江	大阪公立大学	内田 満夫	群馬大学
中川 弘子	名古屋市立大学	中野 裕紀	福島県立医科大学	道川 武紘	東邦大学
福島 若葉	大阪公立大学	後藤 温	横浜市立大学	山田 正明	富山大学
高橋美保子	埼玉医科大学	尾島 俊之	浜松医科大学	岡本 希	兵庫教育大学
大藤さとこ	大阪公立大学	池田 奈由	国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所	坂本なほ子	東邦大学
村上 慶子	東北大学	藤野 善久	産業医科大学	金城 文	鳥取大学
木村 朗	群馬バース大学			白井こころ	大阪大学

シンプル生化学

改訂第7版



【監修】 林 典夫 東北大学名誉教授
廣野 治子 前東北大学医療技術短期大学部教授
【編集】 野口 正人 久留米大学名誉教授
五十嵐 和彦 東北大学大学院教授

B5判・438頁 2020年3月発行 ISBN978-4-524-24659-5

定価3,190円 (本体2,900円+税10%)



本書の特徴

- ・初版から四半世紀以上にわたり改訂を重ねてきた生化学のテキスト
- ・成書では詳しすぎる、入門書では物足りないというニーズに応える
- ・単調な知識の羅列ではなく、文章構成に流れがあり、初学者でも無理なく読み進められる

目次

1 序論	8 生体膜	15 生体と酸素	22 免疫の生化学
2 糖質	9 消化と吸収	16 エネルギー代謝	23 ゲノムの生化学
3 脂質	10 糖質の代謝	17 代謝の相互関係と調節	24 器官の生化学
4 タンパク質	11 脂質の代謝	18 ミネラルの代謝	25 栄養の生化学
5 核酸	12 アミノ酸の代謝	19 情報伝達とホルモン	
6 酵素	13 モノヌクレオチドの代謝	20 核酸およびタンパク質の合成	
7 ビタミン	14 ポルフィリンとその代謝産物	21 細胞増殖とがんの生化学	

基礎から学ぶ 生化学

改訂第3版



【編集】 奥 恒行 長崎県立大学名誉教授 / 十文字学園女子大学客員教授
山田 和彦 女子栄養大学教授

B5判・284頁 2019年8月発行 ISBN978-4-524-24651-9

定価2,750円 (本体2,500円+税10%)



本書の特徴

- ・管理栄養士・栄養士養成課程の学生に必要な最小限の知識をまとめた生化学のテキスト
- ・食べることを生化学的立場で捉え、物質と生命活動との関連を中心に構成している
- ・中間代謝物や代謝経路については主要なものに限定し、初学者が全体像を把握しやすい

改訂のポイント

- ・管理栄養士国家試験出題基準(2019年改定)に準拠
- ・物質代謝について体系的に理解できるよう一部目次構成を変更
- ・代謝マップを日本語化・簡略化
- ・教科書採用者限定データサービス(図表、簡略版・詳細版代謝マップ)を実施

目次

●代謝マップ(見返し)

1章 生化学を学ぶために
2章 なぜ食物を摂らなければならないのか
3章 食物成分は生体内においてどのように代謝されているのか
4章 生体の機能を調節しているものは何か
5章 生体の恒常性維持における血液と尿の役割と働き
6章 外敵から生体をどのように守るか

執筆

奥 恒行 長崎県立大学名誉教授 / 十文字学園女子大学客員教授	田村(堀) 奈緒子 神戸女子大学	菊田 安至 福山大学
山田 和彦 女子栄養大学	福島亜紀子 女子栄養大学	開元 多恵 四国大学
中村 禎子 十文字学園女子大学	谷 政八 仁愛大学名誉教授	横井 克彦 聖徳大学
叶内 宏明 大阪府立大学	池田 涼子 仁愛大学	馬場 修 東京家政学院大学
神田 晃 弘前大学		仙波 和代 別府大学

3ステップ解剖生理学

【著】 開道貴信 大阪樟蔭女子大学健康栄養学部教授

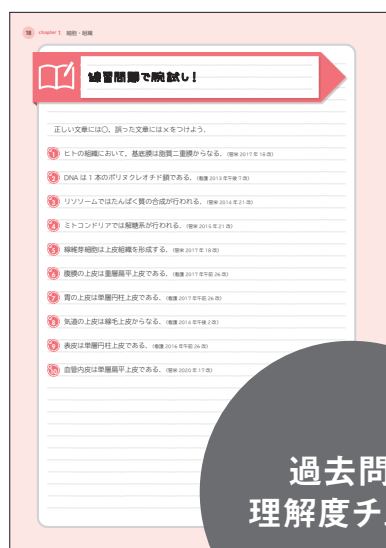


B5判・288頁 2022年10月発行 ISBN978-4-524-22693-1

定価3,520円 (本体3,200円+税10%)

本書の特徴

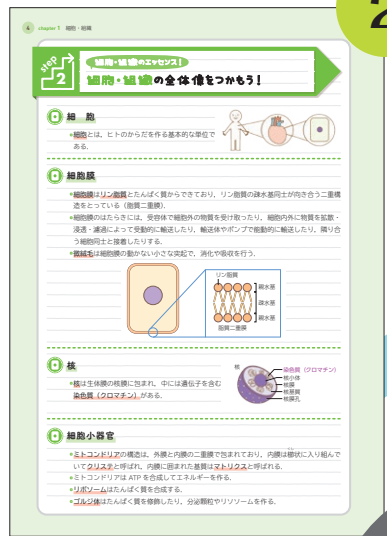
- ・管理栄養士国家試験出題基準の解剖生理学の内容を優しく解説したテキスト
- ・1st, 2ndステップで高校までの復習も兼ねた解剖生理学の基礎, 3rdステップで大学の学習内容が学べる構成
- ・章末には看護師および管理栄養士国家試験の過去問を掲載
- ・図やイラストを豊富に掲載し箇条書きでポイントを簡潔に提示



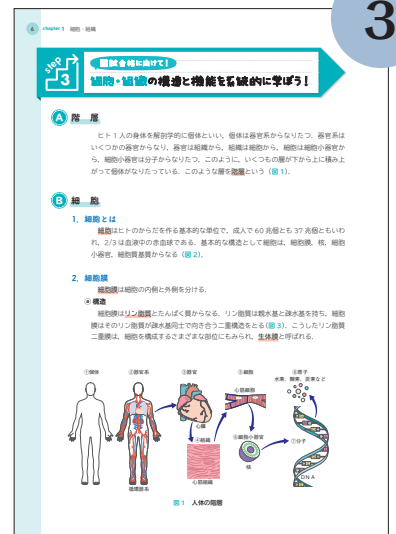
過去問で
理解度チェック



1



2



3

着実に
力がつく!

目次

- | | | | |
|-----------|---------|----------------|-----------|
| 1章 細胞・組織 | 5章 呼吸器系 | 9章 感覚器系 | 13章 生殖器系 |
| 2章 消化器系 | 6章 泌尿器系 | 10章 運動器(筋・骨格)系 | 14章 ヒトの一生 |
| 3章 血液・凝固系 | 7章 内分泌系 | 11章 免疫・アレルギー系 | |
| 4章 循環器系 | 8章 神経系 | 12章 皮膚組織と恒常性 | |

食品学I

食品の化学・物性と機能性

改訂第4版

【編集】和泉 秀彦

名古屋学芸大学管理栄養学部管理栄養学科教授

熊澤 茂則

静岡県立大学食品栄養科学部食品生命科学科教授



B5判・196頁 2022年2月発行 ISBN978-4-524-23006-8

定価2,530円 (本体2,300円+税10%)



本書の特徴

- ・食品の化学・物性と機能性についてわかりやすくまとめたテキスト
- ・管理栄養士国家試験出題基準をふまえたうえで、食品学の基礎的内容をていねいに解説

改訂のポイント

- ・日本人の食事摂取基準(2020年版)、日本食品標準成分表2020年版(八訂)に対応
- ・保健機能食品など、最新トピックを盛り込みアップデート

目次

- 1章 序論
- 2章 食品の主要成分
- 3章 食品の嗜好成分
- 4章 食品成分の反応
- 5章 食品の物性
- 6章 食品の機能性

執筆

和泉 秀彦 名古屋学芸大学
伊藤 圭祐 静岡県立大学
新井 博文 北見工業大学
上野 有紀 愛知学院大学
三宅 義明 愛知淑徳大学
熊澤 茂則 静岡県立大学
江崎 秀男 椋山女学園大学名誉教授

中瀬 昌之 南九州大学
間崎 剛 名古屋学芸大学
熊谷 仁 共立女子大学
熊谷日登美 日本大学
中田理恵子 奈良女子大学
井上 裕康 奈良女子大学
草野 由理 中部大学

食品学II

食品の分類と利用法

改訂第4版

【編集】和泉 秀彦

名古屋学芸大学管理栄養学部管理栄養学科教授

熊澤 茂則

静岡県立大学食品栄養科学部食品生命科学科教授



B5判・248頁 2022年2月発行 ISBN978-4-524-23007-5

定価2,750円 (本体2,500円+税10%)



本書の特徴

- ・食品の分類と利用法についてわかりやすくまとめたテキスト
- ・管理栄養士国家試験出題基準をふまえたうえで、食品学の基礎的内容をていねいに解説

改訂のポイント

- ・日本人の食事摂取基準(2020年版)、日本食品標準成分表2020年版(八訂)に対応
- ・食品の規格・表示の制度など、最新トピックを盛り込んだ

目次

- 1章 序論
- 2章 食品成分表
- 3章 植物性食品
- 4章 動物性食品
- 5章 油糧食品
- 6章 甘味料・調味料・香辛料・嗜好飲料
- 7章 微生物利用食品
- 8章 バイオ食品
- 9章 食品の生産・加工・流通

執筆

熊澤 茂則 静岡県立大学
草野 由理 中部大学
三宅 義明 愛知淑徳大学
間崎 剛 名古屋学芸大学
江崎 秀男 椋山女学園大学名誉教授
伊藤 圭祐 静岡県立大学
阿部 尚樹 東京農業大学
宮下 和夫 帯広畜産大学産学連携センター
和泉 秀彦 名古屋学芸大学
山田千佳子 名古屋学芸大学
中田理恵子 奈良女子大学
井上 裕康 奈良女子大学
中瀬 昌之 南九州大学

【編集】 高村 仁知 奈良女子大学生活環境学部食物栄養学科教授
森山 達哉 近畿大学農学部応用生命科学学科教授



B5判・234頁 2022年3月発行 ISBN978-4-524-22851-5

定価2,750円 (本体2,500円+税10%)

本書の特徴

- 食品加工に関する全般的な知識をコンパクトにまとめたテキスト
- 豊富な図表と具体例を用いた解説で初学者にも配慮した構成

改訂のポイント

- 日本食品標準成分表2020年版(八訂)に対応
- 改正食品表示法に対応
- 管理栄養士国家試験出題基準(2019年改定)に準拠

80 第4章 食品の加工

B 卵 類

1 加工用原料としての鶏卵

a. 鶏卵の構造

原料の鶏卵を第4-2-5に示す。鶏卵の重量は産卵日数で変動(60~80)するが、一般的な白色レグホン種の平均卵重は約60gで、その構成は卵黄30%、卵白60%、卵殻3%である。**卵白**は外水様卵白、濃厚卵白、内水様卵白の3層からなり、新鮮なものほど濃厚卵白が多い。新鮮鶏卵の場合、**卵黄**は両端のカラザを境りの濃厚卵白により卵の中心に保持されているが、貯蔵の低下に伴って濃厚卵白が溶解するため、卵黄の位置は中心からずれてくる。また、卵殻の純度には変動が存在し、これも新鮮の低下とも大きく関係する。

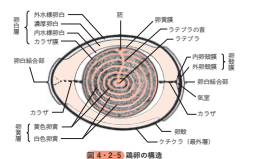


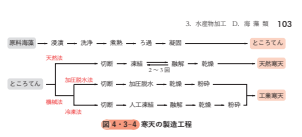
図4-2-5 鶏卵の構造

b. 鶏卵の加工特性

食品加工における鶏卵の機能は、ゲル化性(熱水性)、起泡性、乳化性、凝結性などが重要である。ゲル化は薄層たんぱく質の加熱変性が関する。卵白は60℃からゲル化が始まり80℃で完全に凝固する。卵黄は65℃からゲル化が始まり75℃で硬くなる。起泡性は卵白のたんぱく質、乳化性は卵黄中のたんぱく質(卵黄レシチン)とたんぱく質(卵黄)の特性による。また、旨味は主に卵黄成分に限定し、卵黄を酵素(リゾチームやトリプシン)で処理すると旨味が増強される。

c. 鶏卵の品質検査法

鶏卵は保存中に濃厚卵白が水酸化し、割卵時に卵内の盛り上がりがある。ゆで卵は割りが大きくなる。全卵白重量に対する濃厚卵白の比率は、新鮮卵で約30%となる。割付き卵の割合を数値化する手法として**ハコユニット(HU)**がある。割卵した卵の濃厚卵白の高さ(H(mm))



3. 水産物加工 D. 海産物 103

図4-3-3 鶏卵の製造工程

図4-3-3 アガロース (寒天の構成成分の1つ)

図4-3-3 特性の異なる寒天とその性質および用途

種類	主な用途
一般寒天	平均分子量 20~40万、凝結には最低加熱温度が必要。寒天アグロの凝固温度 15~45℃、ゲル融解温度 60~65℃。ゲル強度 (1.5%) 30~300 g/cm ² 。用途:ゼリー、ヨーグルト、餅つきあん、練り食品、加工食品、つくえあん、つくだあん、ヨーグルト
高級寒天	凝結の促進温度に要するゲル融解温度を下げ、用途:高級のから揚げ油や冷たいデザート
超微細寒天	一般的に80℃以上の熱中で凝結。60~70℃で凝結する寒天もある。菓子や軽食類、機能性材料や食品添加剤に利用される。用途:イノシタシロワンの他、製菓原料、食品添加剤
低凝結寒天	低分子化寒天(平均分子量 1~10万)、ゲル強度 (1.5%) 30~200 g/cm ² 。低ゲル強度で凝結しやすい。ペクチン系寒天、卵黄の凝固点、寒天由来の増粘多糖体と併用。用途:ソフトクリーム、ゼリー、また、フレンチング、飲料、デザート、介護食品
瞬時寒天	平均分子量 100万の重合寒天。凍結によるゲル強度が強く、結晶の異-β-グルを形成し、ゲルを破壊せずとも溶解可能。用途:ゼリー、練り食品

図4-3-4 寒天の主成分はアガロース(約70%)とアガロペクチン(約30%)である。寒天は水に膨潤後、80℃以上に加熱すると溶け、これを冷やすとゲル化する。寒天はその特性(ゲル化性、保水性など)を活かしてゼリー、ようかん、その他菓子類に広く利用されている。また、一般的に寒天に加え、機能のある寒天が製造され、寒天の食品への応用範囲が広がっており、利便性も高まっている(図4-3-3)。

目次

- 第1章 序論—食品加工の意義
- 第2章 食品保存(貯蔵)の原理
- 第3章 食品加工の原理
- 第4章 食品の加工
- 第5章 包装
- 第6章 加工食品の規格・表示と安全性

執筆

高村 仁知 奈良女子大学
 大倉 哲也 十文字学園女子大学
 森山 達哉 近畿大学
 露久保美夏 東洋大学
 渡辺 純 帯広畜産大学
 和田 律子 水産大学校
 八田 一 京都女子大学
 安藤 正史 近畿大学

西村 公雄 同志社女子大学
 島田 和子 山口県立大学名誉教授
 北尾 悟 大阪樟蔭女子大学
 菊崎 泰枝 奈良女子大学
 村田 容常 東京農業大学
 川畑 球一 甲南女子大学
 平田 孝 四條畷学園大学

ゼロからわかる 栄養系微生物学

【著】 藤原 永年 帝塚山大学現代生活学部教授
岩田 建 鎌倉女子大学家政学部准教授



B5判・184頁 2021年9月発行 ISBN978-4-524-22759-4

定価3,080円 (本体2,800円+税10%)

本書の特徴

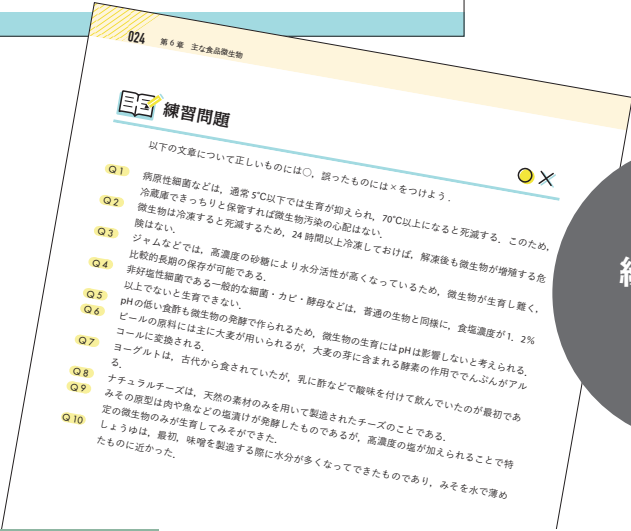
- ・微生物学を「食品衛生を学ぶための基礎」と位置づけ、管理栄養士養成課程に特化して解説した微生物学のテキスト
- ・病原微生物に関する記述はもちろん、食品微生物についても充実
- ・各項目に「学習のポイント」を設け、要点をおさえてから学習を進めることが可能
- ・必要最低限の内容をフルカラーの紙面と豊富な図表を用いてわかりやすく解説



図版が豊富で
わかりやすい!



「学習のポイント」
で要点が
つかみやすい!



練習問題も
充実!

目次

- 1章 微生物学の成り立ち
- 2章 微生物学の基礎
- 3章 感染の成立と宿主免疫応答 (生体防御機構)
- 4章 感染症の現状と治療・予防対策
- 5章 主な病原微生物
- 6章 主な食品微生物
- 7章 バイオテクノロジー

新入門 食品衛生学

改訂第4版



B5判・264頁 2020年3月発行 ISBN978-4-524-24875-9

定価2,640円 (本体2,400円+税10%)

本書の特徴

- ・40年以上にわたり時代・社会の変貌に伴う食品衛生の動向に対応し、改訂を重ねてきた好評テキスト

改訂のポイント

- ・食品表示、食中毒事例、マスターテーブル法、寄生虫、食品添加物、フードディフェンス等の記載を充実
- ・法規、統計データ等の情報を更新

目次

1章 健康と食品衛生	8章 食品から感染する寄生虫
2章 食品衛生行政	9章 食品中の汚染物質
3章 食品衛生関連法規	10章 食品添加物
4章 食品と微生物	11章 食品用の器具と容器包装
5章 食品の変質とその防止	12章 食品衛生管理
6章 食中毒	13章 食品の安全性問題
7章 食品の媒介による感染症	

執筆

松岡 麻男	活水女子大学名誉教授	玉記 雷太	東北大学
小田 隆弘	中村学園大学短期大学部名誉教授	藤原 永年	帝塚山大学
富田 雅弘	東北女子大学	伊藤 裕才	共立女子大学
池田 光彦	活水女子大学	津村 有紀	純真短期大学

新しい臨床栄養学

改訂第6版



【著】 後藤 昌義 九州大学名誉教授
瀧下 修一 琉球大学名誉教授

B5判・340頁 2014年12月発行 ISBN978-4-524-26591-6

定価3,080円 (本体2,800円+税10%)

本書の特徴

- ・病気を理解するための生理・生化学的知識から病態生理までわかりやすく解説したテキスト
- ・各章の冒頭には要約を掲載し、図表を多用した読み進めやすい内容構成

改訂のポイント

- ・各疾患の最新ガイドラインに対応
- ・章構成を見直し、栄養療法等の重要項目を充実

目次

第1章 臨床栄養学とは	第8章 体液、電解質とその異常	第15章 高齢者と疾患、摂食機能障害
第2章 食欲と摂食障害	第9章 呼吸器疾患	第16章 妊産婦の生理と疾患
第3章 消化器疾患	第10章 内分泌疾患	第17章 臨床検査
第4章 肝・胆道疾患	第11章 血液疾患	第18章 栄養アセスメントと栄養障害
第5章 代謝性疾患	第12章 免疫とアレルギー	第19章 栄養法
第6章 循環器の疾患	第13章 発熱、感染症	
第7章 腎臓の疾患	第14章 小児疾患	

健康・栄養系の運動生理学

近刊

(栄養・スポーツ系の運動生理学 改訂第2版)

[監修] 樋口 満 早稲田大学スポーツ科学学術院名誉教授
[編集] 湊 久美子 和洋女子大学名誉教授
寺田 新 東京大学大学院総合文化研究科教授



B5判・202頁 2024年2月発売予定

本体予価2,800円+税10%

本書の特徴

- 管理栄養士国家試験出題基準の「運動生理学」関連項目を網羅し、生理学の基礎から運動処方まで幅広くカバーしたテキスト
- エネルギー代謝や運動指導に分量を割き、栄養系に特化した内容構成
- 図表を多く入れるなどの工夫により、初学者でも苦手意識を持たずに読み進めることができる
- 健康づくりのための身体活動基準2013、日本人の食事摂取基準(2020年版)に準拠

改訂のポイント

- 統計データの更新、最新の知見の追加
- コラムを充実させた

図4-4 アデニン三リン酸 (ATP) とその分解によるエネルギーの発生

ATP → ADP + Pi
ADP → AMP + Pi + Pi

ATP-PCr系によるATP再合成は、たった1つの酵素(クレアチンキナーゼ)によって行われる反応であり、最初のエネルギー供給源としてエネルギー供給速度は速い。ただし、PCrの量にも限りがあるため、この関与が最大限に動員された場合の持続時間は7~8秒ほどである。

2 解糖系

糖質(グリコーゲンおよびグルコース)を分解する過程(解糖)でATPを再合成するの解糖系である(図4-6)。ATP-PCr系と解糖系では反応に酸素を必要としないので、2つをまとめて無酸素性エネルギー供給源とよぶ場合がある(無酸素性エネルギー供給源)。ただし、「無酸素性」ということではなく、「酸素がなくても動く」という意味である。

グルコースとグリコーゲンは、いくつかのステップを経てピルビン酸にまで分解される。

表4-2 筋繊維の分類とそれぞれの筋繊維の特徴

筋繊維タイプ	筋繊維	
	速筋(白筋) Ⅱ型	遅筋(赤筋) Ⅰ型
収縮速度(ミオシンATPase活性)	速い	遅い
解糖系(糖原分解、グリコーゲン)依存性	低い	高い
解糖系(ミトコンドリア酵素活性、毛細血管密度、ミトコンドリア密度)	低い	高い
疲労耐性	低い	高い

そのため、3つの筋繊維タイプに分類されることが多い(図4-2)。また、ミトコンドリアの酸化系酵素[コハク酸脱水素酵素(SDH/succinate dehydrogenase)]などの働きを組み合わせることによって、SDH(slow-twitch oxidative)繊維、FD(fast-twitch oxidative glycolytic)繊維、FG(fast-twitch glycolytic)繊維の合計3つの筋繊維タイプに分類する場合もある。

タイプⅠ繊維は、ミトコンドリアが多く(酸化系の酵素活性が高く)、他のタイプの繊維よりも多くの毛細血管に取り囲まれて、ミオグロビン含量も多い。そのため、タイプⅠ繊維は高い有酸素性の代謝能力と疲労耐性を備えている。ただし、タイプⅠ繊維は、タイプⅡ繊維と比べると筋繊維の横断面積あたりの筋力(固有筋力)は小さい。

タイプⅡ繊維は、有酸素系の代謝能力は低く、疲労しやすい。しかしながら、解糖系酵素の活性が高く、固有筋力はタイプⅠ繊維より大きい。さらに、タイプⅡ繊維はミオシンATPaseの活性が高く、最大収縮速度は3つの筋繊維タイプの中でもっとも速い。タイプⅡ繊維は、タイプⅠ繊維とタイプⅡ繊維の長所を兼ね備えたものと考えられる。タイプⅡ繊維は適応性が高く、持久系トレーニングによって酸化能力がタイプⅠ繊維レベルにまで向上する。

筋繊維はそれぞれに固有な性質をもつ運動単位によって支配されている。一般的に遅筋繊維を支配する運動単位は、その細胞が小さく、興奮の閾値が低いため疲労しやすいが、疲労抵抗性が高い。逆に、速筋繊維を支配する運動単位は、その細胞が大きく、興奮の閾値が高いため疲労しにくく、疲労しにくい。したがって、速く動く必要があるような競技を行った場合は、まず速筋繊維の割合の多い筋肉が、筋力発揮レベルの増大とともに、サイズの大きな速筋繊維のMIIが最初に動員される(筋繊維のタイプⅡ)。運動の強度が高くなるにつれて、1~3秒~10秒の範囲で遅筋繊維は動員される(図4-10)。このような現象をタイプⅡの優位性という。例えば、歩行のような運動の場合には主に遅筋繊維が動員される。

目次

- 第1章 安静時と運動時のエネルギー代謝
- 第2章 運動と身体組成
- 第3章 運動と呼吸・循環器系の機能
- 第4章 運動と骨格筋の機能
- 第5章 運動と中間代謝・内分泌の機能
- 第6章 環境と運動・栄養
- 第7章 体力・運動能力に及ぼす栄養摂取の影響Ⅰ
- 第8章 体力・運動能力に及ぼす栄養摂取の影響Ⅱ
- 第9章 体力・運動能力の性差
- 第10章 体力・運動能力の加齢変化
- 第11章 健康関連体力・運動能力に及ぼす運動トレーニングの影響と遺伝
- 第12章 健康の維持・増進のための身体活動・運動指導Ⅰ
- 第13章 健康の維持・増進のための身体活動・運動指導Ⅱ

執筆

- 樋口 満 早稲田大学名誉教授
- 田口 素子 早稲田大学
- 寺田 新 東京大学
- 湊 久美子 和洋女子大学名誉教授
- 東田 一彦 滋賀県立大学
- 丸藤 祐子 駿河台大学
- 福 典之 順天堂大学
- 村上 晴香 立命館大学

やさしい運動生理学 (改訂第2版)

編著 杉 晴夫 (帝京大学名誉教授)

栄養士をはじめとする医療系学部学生向けの好評教科書の改訂版。身体運動、エネルギー代謝からトレーニング、運動処方、運動負荷検査の実際まで、運動指導に役立つ知識をわかりやすく解説。今改訂では2015年版の食事摂取基準に準拠するなど情報の更新はもちろん、読者からの要望に応え、スポーツや栄養に関する知識も盛り込んだ。読み進めやすいやさしい記述で、運動生理学をはじめて学ぶ学生必携の一冊。

定価2,530円(本体2,300円+税10%)

B5判・152頁 2016.11. ISBN978-4-524-25969-4



コンパクト栄養学 (改訂第4版)



監修 脊山 洋右 (東京大学名誉教授/お茶の水女子大学名誉教授)
廣野 治子 (前東北大学医療技術短期大学部教授)
編集 久保田 俊一郎 (東京大学名誉教授/帝京科学大学特任教授)
寺本 房子 (川崎医療福祉大学特任教授)

看護系を中心としたメディカル学生のための栄養学テキスト。必要な内容をコンパクトにまとめながら、重要な生化学的内容はしっかりと解説。治療食などの臨床栄養まで系統的に学習できるよう作られた、わかりやすく教える教科書。今改訂では臨床栄養学の領域がさらに充実。各種統計データも更新した。

定価2,420円(本体2,200円+税10%)

B5判・230頁 2017.9. ISBN978-4-524-25945-8



シンプル免疫学 (改訂第5版)



共著 中島 泉 (中部大学常勤理事/名古屋大学名誉教授)
高橋 利忠 (愛知県がんセンター名誉総長)
吉開 泰信 (九州大学生体防御医学研究所名誉教授)

免疫学の重要なポイントをコンパクトにまとめつつ、最新の研究もカバーしたメディカル学生のための教科書。免疫学の骨組みを学ぶ「基本編Part I」、より具体的、実際的な内容を解説した「基本編Part II」、臨床免疫学に関するテーマを解説した「展開編」の三部構成に変更。紙面のフルカラー化と栄養免疫学領域の記述充実により、ますます学生が学びやすくなった改訂版。

定価3,190円(本体2,900円+税10%)

B5判・314頁 2017.9. ISBN978-4-524-25446-0



コンパクト生化学 (改訂第4版)



編集 大久保 岩男 (滋賀医科大学名誉教授)
賀佐 伸省 (札幌医科大学名誉教授)

医療関連分野の学生が、生化学の基礎を限られた時間内で習得するためのコンパクトでわかりやすい教科書。より学びやすく進化した改訂版。

定価2,420円(本体2,200円+税10%)

B5判・238頁 2017.2. ISBN978-4-524-25946-5



シンプル病理学 (改訂第8版)



編集 笹野 公伸 (東北大学教授)
岡田 保典 (順天堂大学教授/慶應義塾大学名誉教授)
安井 弥 (広島大学教授)

1990年の初版発行から、長い間版を重ねてきた病理学の教科書。エッセンスを体系立てて解説し、各医療系国家試験の出題基準に対応。今改訂では、新知見の追加・内容の更新と共に、画像の加工やシェーマの併載を行い、画像所見を効率的に理解できるよう工夫した。

定価3,300円(本体3,000円+税10%)

B5判・426頁 2020.7. ISBN978-4-524-24934-3



コンパクト微生物学 (改訂第5版)



監修 小熊 恵二 (岡山大学名誉教授)
堀田 博 (神戸大学名誉教授/甲南女子大学教授)
編集 林 俊治 (北里大学教授)
石戸 聡 (兵庫医科大学教授)

医療技術系の学生を対象とする微生物学のミニマムエッセンスをまとめたテキスト。総論、各論に加えて臓器別感染症の章を設け、基礎から臨床まで総合的に理解することが可能である。今改訂では、新知見の追加と情報の更新を行った。また、目次構成を一部変更するなど、よりわかりやすく使いやすいテキストとなった。

定価2,530円(本体2,300円+税10%)

B5判・314頁 2021.3. ISBN978-4-524-22636-8



わかりやすい病理学 (改訂第7版)



監修 恒吉 正澄 (九州大学名誉教授)
編集 小田 義直 (九州大学教授)
相島 慎一 (佐賀大学教授)

視覚的に理解することが容易なシェーマ図を豊富に盛り込んだ病理学の教科書。医療系学部学生を対象とし、通読のしやすさに優れ、アドバンスな内容や臨床的知識、コラム的な解説は文字の大きさを本文とは区別しており、レベルに応じた学習が可能。

定価2,970円(本体2,700円+税10%)

B5判・374頁 2021.3. ISBN978-4-524-22654-2



人体の構造と機能 はじめての解剖生理学 講義と実習

著 金澤 寛明 (トヨタ看護専門学校校長)

解剖学(形態学)と生理学(機能学)を、講義と実習双方からコンパクトに学べるテキストとして好評の栄養・健康科学シリーズ「解剖生理学—講義と実習(第3版)」の改訂新版。簡潔でわかりやすいすぐれた解説と図版を引き継ぎつつさらに充実。実験実習も含めより効果的に学習できるようアップデート。栄養学を学ぶ学生またメディカルスタッフ全般に必要な基礎知識の習得に最適の一冊。

定価2,640円(本体2,400円+税10%)

B5判・276頁 2013.4. ISBN978-4-524-26448-3



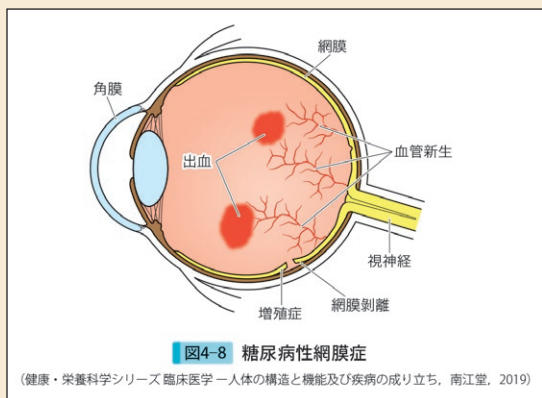
ご採用特典 教科書データサービスのご案内

当社では**教科書ご採用特典**として、

教育場面（投影・学生へ配布する印刷物）でご利用可能な、**書籍掲載の図表データ（JPEG）**などをダウンロードできるサービスを行っております。

ご採用の折にはぜひご利用ください。

【ご利用いただけるデータ例】



【対象書籍一覧】 カタログ内 マークもご参照ください。

●健康・栄養科学シリーズ

社会・環境と健康
生化学
解剖生理学
臨床医学
食べ物と健康 食品の科学
食べ物と健康 食品の加工
食べ物と健康 食品の安全
食べ物と健康 食事設計と栄養・調理
基礎栄養学
応用栄養学
栄養教育論
臨床栄養学
公衆栄養学
給食経営管理論

●関連対象書籍

食品学Ⅰ
食品学Ⅱ
新しい食品加工学
栄養・スポーツ系の運動生理学
基礎から学ぶ生化学
3ステップ解剖生理学
新 入門食品衛生学
基礎から学ぶ健康管理概論
わかりやすい病理学
ゼロからわかる 栄養系微生物学

●シンプル・コンパクトシリーズ

シンプル病理学
シンプル免疫学
シンプル生化学
シンプル衛生公衆衛生学
コンパクト栄養学
コンパクト生化学
コンパクト微生物学

【お申し込み】

- 本サービスのお申し込みは下記 URL よりお願いいたします。
<https://www.nankodo.co.jp/customer/textbookapplyentry.aspx>
- 以前に本サービスをご利用いただいたことがある（本サービス ID・パスワードを取得済である）場合は、下記 URL よりログインのうえお申し込みください。
<https://www.nankodo.co.jp/customer/textbookapplycontinue.aspx>



申し込みページ二次元コード



ログインページ二次元コード

【ご利用における注意事項】

- 本サービスは、**大学、短期大学、専門学校等において対象書籍を 20 冊以上ご採用いただいている先生限定のサービス**となります。
- **教科書採用が確認できない場合、ご利用登録をお断りさせていただきます。**
(お取引書店から当社への書籍発注を確認したのちに ID・パスワードをお届けいたします。)
- 本サービスのご利用には、**毎年の利用申請**が必要となります。
- 本サービスのご利用には、**利用規約への同意** (Web 上に記載) が必要となります。
- 本サービス提供データは、**教育場面（投影・学生へ配布する印刷物）**に限りご利用いただけます。
- 書籍によっては、一部提供できない図表がございます。
- **本サービスを受ける権利を他者に譲渡または貸与することは出来ません。**
(複数名で該当書籍を使用している場合は、利用者ごとに申請が必要となります。)

ご不明の点は nkdtext@nankodo.co.jp (株式会社 南江堂営業部販売 2 課) までお問い合わせください。

※お問い合わせの際には、お名前・ご所属を明記くださいますようお願い申し上げます。

◎個人情報利用の目的

ご登録された個人情報は、お客様本人のお問合せの処理、本サービスの維持向上のほか、当社の取扱い商品の案内等に使用させていただきます。

◎個人情報保護方針

弊社ホームページをご覧ください。