

THE NUTRITION OF FUKUSHIMA No.66

栄養ふくしま

公益社団法人福島県栄養士会 〒963-8014 郡山市虎丸町6-18 虎丸ビル201
TEL:024-939-1195 FAX:024-939-1222 E-mail food-a@fukushima-eiyoushikai.or.jp



ごあいさつ

公益社団法人 福島県栄養士会 会長 鈴木秀子

このたび、(公社)福島県栄養士会第8回定時総会にて理事に選任、理事会にて会長としてご承認いただき就任いたしました。身にあまる重責ではございますが、2年間、全力で最善を尽くして参ります。皆様の御理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

さて、令和2年度は、新型コロナウイルス感染症感染予防及び拡大防止対策を講じながらの会運営と活動になりました。「(公社)福島県栄養士会 新型コロナ感染症対応方針」を策定し、理事等と事務局が一丸となって、これに基づいた事業運営及び会員活動に向けての準備を行ってまいりました。生涯学習研修会等のオンデマンド配信、訪問栄養相談に代わる電話相談や安全で効果的な試食なし料理教室の実施、Webによる意見交換会の実施など、少しづつではありますが、ノウハウの蓄積ができてまいりました。今後、これらのノウハウを生かしながら、公益事業の推進と、会員間交流や情報交換の活性化を進めて会員のための会運営を目指していきたいと考えております。

また、コロナ禍において、栄養・食生活の重要性が再認識され、新しい生活様式に対応した栄養指導や食生活支援活動、普及啓発活動が求められています。今こそ、管理栄養士・栄養士の出番です。福島県栄養士会の活動に参加し、県民の皆様の健康と幸せに貢献していきましょう。



「“こんな栄養士会をめざしたい♪”を語る会」の開催によせて

公益社団法人福島県栄養士会 常務理事 積口順子

みなさん、こんにちは。令和2・3年度の常務理事を勤めさせていただきます積口です。どうぞよろしくお願ひします。

本会総務部は、第3回理事会(10月31日開催)に、会員有志による「“こんな栄養士会をめざしたい♪”を語る会」の開催を提案し、承認をいただきました。

「食は生きる基本」であり、管理栄養士・栄養士は、食を通して人々を幸せに導くことのできる専門職です。そして、その実現を応援・支援する(出来る)のが、公益社団法人である福島県栄養士会の役割であると考えます。

近年、少子高齢化や健康志向等の高まり等を背景に、本会には様々な社会ニーズや期待が寄せられています。例えば、管理栄養士・栄養士に対しては、それぞれの職場や多様な活動の場で専門職としての責務を果たし、専門職としての誇りと責任感を持って社会貢献を実現することを。本会に対しては、その実現に向け会員一人一人に寄り添い、応援・支援できるような会に成長すること等です。

そのような社会ニーズや期待に応えるためには、会員の皆さまの思いを聞き、会員が求める会運営を一つずつ実現していくことが重要です。より良い会運営につなげたい、そんな執行部の思いもあり、「“こんな栄養士会をめざしたい♪”を語る会」を開催することになりました。

詳しくは、[公益社団法人福島県栄養士会ホームページを検索](#)

「お知らせ」－「あなたの“こんな栄養士会をめざしたい♪”」

 検索



日本の栄養施策の歴史は、佐伯矩博士が1914年に「栄養研究所」を設立したところから始まります。1924年に「栄養学校」が設立され、栄養士の養成が始まり、1947年に「栄養士法」が制定され栄養士の養成が法制化され、1962年には「管理栄養士制度」が創設され管理栄養士の養成が始まりました。

私達の先輩達は、第2次世界大戦後の食糧難による栄養欠乏の時代の中で尽力され、「栄養士法」「栄養改善法(現:健康増進法)」「食育基本法」等を法整備し、国策として様々な栄養施策を実施することで日本を健康長寿国にまで発展させてきました。

本会も、今では公益社団法人として社会貢献活動を担える団体にまで成長しましたが、私達は設立当初より手弁当で事務所運営を行い、社団法人化の実現へと尽力してくださったこれまでの先輩達の御苦労・御尽力を忘れる事はありません。

これから私達はどんな時代を生きるのでしょうか?

国は、持続可能な開発目標(SDGs)の達成を掲げていますが、その達成のためには栄養改善は不可欠です。食料難の国々が多くある一方、日本では毎日大量の食料が廃棄されています。食料自給率が37%(カロリーベース)の今の日本で、もし輸入がストップしたら、大規模災害が起きたら、生きるために必要な食料は住民に届くのでしょうか? その時、管理栄養士・栄養士はどんな役割を果たせるのでしょうか? どんな役割を果たす必要があるのでしょうか? 私達にもっとできることはないのでしょうか?

語る会の開催は、今年度3回を予定しています(第1回11月21日、第2回12月20日、第3回2月20日に開催予定)。

本会ホームページ上でも、あなたの“こんな栄養士会をめざしたい♪”のアイディアを募集しています。みんなで智恵を出し合い、より良い会にしていきましょう!

【検討内容】

- 1 公益社団法人福島県栄養士会のめざす姿について
- 2 公益社団法人福島県栄養士会のめざす姿を支える収入源の確保方策について
- 3 大規模災害時における栄養・食生活支援活動のあり方について
- 4 その他、定款・規約等の整備について

福島県で活躍している管理栄養士・栄養士

「10年振り返って」

絆診療所 鶴島 綾子

震災前に勤めていた病院で、災害時の給食マニュアルを検討し非常時用献立、備蓄品リスト、保管場所の確保など病院独自のマニュアルが完成しました。検討した1つに濃厚流動食の見直しがありました。入院患者の半数が胃ろう等で使用していましたが感染対策、職員の作業効率の面からも加水されたバッグタイプの濃厚流動食に変更し、その半年後に震災原発事故に遭遇しました。福島第一原発から18km地点にいた私達は、23km地点にある病院へ入院患者と全職員が避難し、その際に流動食も全て持ち出しました。度重なる避難で一番役立ったのが、このバッグタイプの加水濃厚流動食でした。3月14日福島第一原発3号機水素爆発の際は、残る患者全員を多方面に避難誘導がされ、流動食使用者には2パックずつ持たせ長時間の移動で命をつなぐことができました。

震災の翌年、平成24年5月に南相馬市鹿島区に仮設の診療所ができ新たな職場となりました。当時は周囲に26か所2140棟の仮設住宅が立ち並び、苦楽を共に支え合いながら生活をしてきました。応急仮設住宅の趣旨は、簡単な住宅を仮設し一時的な居住の安定を図るもの。供与期間は2年以内と記されています。この仮の住まいでの生活を身近に触れながら月日が流れ、今では撤去された住宅跡が広大に残っています。仮設住宅での長期生活によってさまざまな疾病が現れました。食生活の変化や運動不足による高血圧、糖尿病、脂質異常症、ストレスによるうつ病や不眠症、高齢者においては認知症、廐用症候群や低栄養など。これらの問題点、交流や繋がりの支援活動を医師、作業療法士、管理栄養士が中心となり「食・運動・つながり」をテーマに26か所の仮設集会場に出向いて健康教室を平成25年5月から72回実施してきました。

管理栄養士の役割は、狭い環境の中でもできる簡単料理や野菜を沢山摂れる調理法、買い置きできる缶詰や乾物を使った料理の紹介。実際にカセットコンロを持参しフライパン1つで調理し試食会を行いました。減塩法として毎日使う醤油さしの穴の小さいものや100円ショップで入手できる携帯用のスプレーでミスト醤油さしにするなど簡単に取り組める工夫の提案などをしました。元々農業や漁業が盛んであったこの地域。日々、農作業で体を動かし収穫した野菜が食卓に上り季節を感じ家族の団らんで心が和む暮らしであったであろう。震災直後は、混乱した状況の中でとにかく主食を食べて満腹になることが優先されました。この状況が続くことで糖質摂取が多くなり、出来合いの食事が増えることで塩分、脂肪分が増し糖尿病、脂質異常症の増加につながったのではないかと思いました。生活環境では家族構成が変わり仕事や役割も減り、栄養の偏り、食事量の低下や増加など震災前の食生活から大きくかけ離れているのが現実でした。栄養指導では、各々の生活環境によって何を一番に重視するか、何が障壁になっているのかが重要で、生活の様子、家族の状況、食材を買うための移動手段など「生活行為自体を重視した食生活のサポート」がメインだったように思いました。

今回これまでの体験を記することで、改めて時の経つ速さに驚いていると同時に様々な経験で得たものは大きいです。待つのではなく、自ら出向くことで相手の食生活全体を把握でき、その方にとって何が一番必要なことか見いだすことができたと思います。

今後もこの地域にお世話になりながら、経験を活かし、少しでもお役に立てるのであれば幸いに思います。





2020年度 厚生労働大臣表彰

栄養士養成功労者

水野 時子	県南支部	研究教育
-------	------	------

栄養指導業務功労者

山内 登志子	相双支部	地域活動
横山 クミ子	会津支部	医療

2020年度 公益社団法人 日本栄養士会 会長表彰者(15名)

遠山 厚子	県南支部	福祉
関場 治美	相双支部	地域活動
橋本 幸恵	県北支部	福祉
五島 裕子	県北支部	地域活動
高橋 芳英	県南支部	地域活動
松本 美代子	県南支部	福祉
先崎 和子	県南支部	地域活動
増子 かおる	県南支部	学校健康教育

太田 瞳子	いわき支部	医療
丹内 寿美恵	いわき支部	医療
中川 君枝	会津支部	学校健康教育
中里 真由美	県南支部	医療
田村 有香	相双支部	公衆衛生
渡部 淳子	県北支部	医療
平山 栄子	いわき支部	福祉

2020年度 公益社団法人 福島県栄養士会 会長表彰者(18名)

武田 陽子	県北支部	医療
鎌田 雅子	県北支部	福祉
森尾 弥生	県南支部	学校健康教育
山田 香織	県南支部	学校健康教育
石黒 広美	県南支部	地域活動
菅野 栄美	県南支部	医療
鈴木 純子	県南支部	福祉
後藤 砂織	会津支部	医療
渡部 身江子	会津支部	医療

遠藤 美織	会津支部	医療
阿久津 典子	会津支部	福祉
吉田 知子	いわき支部	地域活動
高野 光代	いわき支部	医療
松本 静恵	いわき支部	医療
志賀 美紀子	いわき支部	医療
佐々木 和恵	いわき支部	医療
櫛田 節子	いわき支部	福祉
大川原 由子	いわき支部	福祉

2020年度 健康ふくしま21推進県民表彰者(4名)

矢吹 美和子	県北支部	福祉
森谷 雅子	県南支部	公衆衛生

渋川 美代子	県南支部	医療
西村 道明	いわき支部	医療

2020年度 公衆衛生事業功労福島県知事感謝状(1名)

戸田 美奈子	いわき支部	医療
--------	-------	----

厚生労働大臣表彰
2020年度会長表彰
2020年度
社団法人益日本栄養士会会長表彰
2020年度
社団法人福島県栄養士会表彰
2020年度
健康ふくしま21推進県民

厚生労働大臣表彰を受賞して

郡山女子大学短期大学部 健康栄養学科 水野時子

この度の「厚生労働大臣表彰(栄養士養成功労者)」を受賞できましたこと、大変光栄に思っております。この表彰は、私にとって身に余る榮誉であり、未熟な私を現在まで公私にわたり支えてくださった方々、さらに先輩諸氏の先生方には感謝の気持ちでいっぱいです。

管理栄養士・栄養士は、栄養と食の専門家として、人々の健康を守り、向上させるために幅広い知識が必要とされています。また、様々な問題解決のためにも種々の分野の方々との連携、協力も欠かせません。これを機に広い視野に立っての食への関心をさらに深めていきたいと考えております。

現在社会においては、生活習慣病の予防、重症化予防に対する取り組みがますます大きな課題となってきております。地域社会にあっては、幅広い年代、生活環境を念頭に、一人ひとりにあった、心身ともに健康で楽しい生活を目指し、食のサポートに尽力することが求められています。栄養士養成にあっては、社会で活躍できる栄養士の育成が求められていることから、今後も更なる研鑽を積み、広い視野に立って後輩の育成に努めたいと考えております。今後とも、ご指導、ご鞭撻の程よろしくお願い申し上げます。

日本栄養士会 会長表彰受賞を受賞して思うこと

地域活動 関場治美

私は学校を卒業して直ぐに日本栄養士会に入り、福島県に転居後は子育てのために栄養士会を離れました。しかし、再び病院栄養士として働きたくて福島県栄養士会の生涯研修に参加し、モチベーションを高めてきました。社員食堂や行政の健康管理など様々な仕事を経験し、最後は病院で患者さんと向き合うことができたのも栄養士会のお陰です。

今回、日本栄養士会会長表彰を頂いたことに感謝申し上げ、今後の活動に微力ながらも参加していきたいと存じます。

日本栄養士会は知識を学ぶだけの機関ではなく、栄養士の地位向上はもとより、災害時や健康教育などを通して住民への社会的貢献を行っています。また、栄養士の活躍も多方面にわたっており、各々が研鑽や経験を積み、後にそれを活かして地域支援等に関わることで、栄養士の必要性を社会にアピールできるのではないかでしょうか。

日本は今、高齢化が進み、摂食・嚥下力が衰え、買い物や調理ができない、経済的理由などから栄養を確保できない方が増えており、在宅や施設での支援に、栄養士は欠かせないメンバーとなっています。

栄養士会に入ることは、高齢者でも住みやすい社会へと、繋がっているのかもしれません。

公益社団法人福島県栄養士会 会長表彰を受けて

いわき市医療センター 医療技術部 栄養管理室 松本静恵

この度は、栄誉ある福島県栄養士会会長表彰をいただき誠にありがとうございました。

これまで、二十数年間老人福祉施設、保健所、病院にて勤務をする中で、ご指導いただいた先輩方、一緒にお仕事をさせていただいた皆様にこの場を借りて、お礼申し上げます。

今年度は新型コロナウイルスに大きく混乱させられた一年となりました。この状況は現在進行形であり、皆様の業務におかれましても大きな影響を及ぼしていることだと思います。

しかしながら、私たちとはどんな状況になったとしても、対象者の方の健康維持と疾病の予防のために日々業務に取り組み、食支援を行っています。調べようと思えば、対象者自身がネットやメディアからたくさんの情報が得られる時代ではありますが、栄養士・管理栄養士だからこそできる、食支援、対象者の方に寄り添った実効性のある食支援が求められているのではないかと思います。

これからも先輩方の経験あふれた知識と、若い方達の新しい知見に刺激を受けながら、自分自身が前進できる様、仕事に取り組んで行きたいと思います。この度はありがとうございました。

健康ふくしま21 推進県民賞の表彰を受けて

特別養護老人ホーム 国見の里 矢吹美和子

短大卒業後、給食委託会社に勤め、主な業務は現場での仕込みや調理洗浄で、午後から献立作成や事務処理と時間に追われる毎日でした。野菜の切り方、魚のさばき方、盛り付けの工夫、何よりも調理を実践で身につけ、良き上司と仲間と出逢い楽しく働く事ができました。在職中に管理栄養士を取得し、知人からの誘いもあり給食委託会社を退職し、特別養護老人ホームと介護老人保健施設を経験し現在に至っています。当初は介護保険制度についての知識不足もあり戸惑いながら先輩の管理栄養士さんの指導や自分なりに学習しながら今日まで何とか勤める事ができました。中村副会長から声をかけて頂き地域ケア会議に参加する様になり、町から任命を受け高齢者専門委員として地域の高齢者の現状や実態を知り、住みやすい地域づくりと住み慣れた在宅生活を遅れる様、地域のいきいき教室で栄養指導など行いながら、力不足ではあります、支援をしています。今回すばらしい賞の表彰を受け、管理栄養士として、福島県栄養士会の一員としてこれからも頑張る励みになりました。本当にありがとうございました。

2020年度 新入会員名簿

令和元年12月～令和2年11月現在 入会順記載

氏名	支部	職域協議会
太田 恵里香	相双支部	医療
根本 紗香	県南支部	研究・教育
菅野 みどり	県北支部	勤労者支援
新開 純子	県北支部	地域活動
原田 朝子	いわき支部	地域活動
長澤 里紗	県南支部	医療
会田 美樹	県南支部	福祉
松本 光菜	県南支部	福祉
佐藤 明日華	県南支部	福祉
成田 真実	会津支部	医療
遠藤 亜紗美	会津支部	医療
石川 紗暉	会津支部	医療
佐藤 香織	県北支部	医療
鈴木 詩織	県南支部	医療
箭内 結佳	県南支部	医療
板越 慧斗	県北支部	医療
遠藤 のどか	県南支部	医療
菊池 愛子	会津支部	地域活動
大樂 志織	県南支部	学校健康教育
木船 愛	県南支部	公衆衛生
宗形 さくら	県南支部	医療
佐藤 彩夏	県南支部	医療

氏名	支部	職域協議会
若松 里沙	いわき支部	医療
矢内 朋美	会津支部	医療
高久田 吏恵子	県南支部	医療
山崎 りえ	会津支部	公衆衛生
松崎 みどり	会津支部	医療
石澤 歩	県南支部	医療
五十嵐 元美	県南支部	医療
渡邊 共子	県北支部	学校健康教育
佐々木 祥子	県南支部	医療
楠 奈津美	会津支部	学校健康教育
鈴木 菜央	相双支部	医療
河野 茜	県北支部	福祉
中尾 加奈	県北支部	地域活動
鹿又 彩	いわき支部	医療
若菜 美紗朋	会津支部	医療
市川 真緒	県南支部	医療
荒井 沙貴	県北支部	公衆衛生
大竹 千晶	県北支部	医療
新明 美佳	会津支部	医療
林 亜希	会津支部	医療
柴田 彩乃	会津支部	公衆衛生

新入会員です
よろしくおねがいします

太田 恵里香

本年度より、福島県栄養士会に入会させて頂きました太田恵里香と申します。

地域医療の一環として、入院・外来患者様の治療や健康回復、維持を目指し食事・栄養の面でサポートできるよう努力しております。当院は急性期から慢性期の様々な疾患を持つ方や嗜好・食事介護が必要な方など栄養管理は個人に合わせ多岐にわたります。その中で、自らの知識・経験不足を痛感する事例も多くあり、上司や他職種スタッフなど沢山の方に助けられながら勤務にあたっております。

この様なご時世により日々状況が変化する医療現場において、管理栄養士としてのスキルアップの必要性を感じております。栄養士会の研修会などに参加させて頂き、自己の質の向上に向け努めていきたいと思っております。至らない点も多々ある事とは思いますが、ご指導の程宜しくお願い致します。

新開 純子

初めまして。この度、福島県栄養士会の新入会員となりました、新開純子と申します。よろしくお願ひいたします。普段は薬局の管理栄養士として働いております。薬局での管理栄養士としての業務は、主に薬を処方されて来店される患者さんの栄養相談です。栄養相談では、バランスの良い食事とはどういったものか、血糖値などの検査値を改善するにはどうすればよいか、など様々な相談があります。まずは患者さんの普段の食生活について詳しく伺い、そこからどのような問題点があるかを見極め、患者さんの無理のない範囲で食生活の改善をしていくようにアドバイスすることを心掛けています。

新型コロナウイルスの感染拡大により、家で過ごす時間が増えた患者さんも多いと感じています。家にいる時間が長いと、食事が不規則になります。感染予防や肥満防止などの観点からも患者さんへ向けてより一層、食生活の重要性を伝えていきたいと思っております。

大樂 志織

私は大学卒業後福島県に戻り、学校栄養職員として勤務しています。現在は自校式給食を行う中学校で、給食全般と食育を担当しています。学校勤務のため生徒との関わりも多く、給食の感想を聞いたり最近流行っているものを教えてもらったりと、生徒との交流も楽しんでいます。

働き始めて10年以上たった今、なぜ私が入会しようと思ったかというと、産休育休明けで昨年職場復帰した時、管理栄養士としての自分に自信を持つことができなくなってしまったからです。幼い子ども2人を育てながらの仕事は予想以上に余裕がなく、新しいことを学ぶ時間はとれませんでした。栄養士会に入ることで、最新の情報や多様な職場で働く方々の状況を知ることができのではないかと思い、入会を決意しました。研修会等にも積極的に参加し、学んでいきたいと思います。よろしくお願ひします。

山崎 りえ

この度は福島県栄養士会に迎えていただきありがとうございます。

正確に言うと、私は再入会の会員です。しばらく栄養士の仕事をしていました。再び栄養士として活動出来るとは思っていませんでしたが、良い機会に恵まれ感謝の気持ちでいっぱいです。

久しぶりの仕事は分からぬ事が多く、先輩に教えてもらいながらの作業がほとんどです。栄養士を取り巻く情報は日々増加し、変化しており、驚くばかりです。これからは栄養士会で新しい情報を得て、業務の中に反映していきたいと思います。

栄養士会に入会を希望される方が増えるよう、未入会の方やこれから栄養士免許を申請される方に、栄養士会の活動等を伝えていきたいと思います。

今後とも宜しくお願ひいたします。

2020年度 支部・職域協議会活動報告

今回は、各協議会ごとの活動状況を紹介いたします。

医療職域協議会

鈴木京子

2020年度政策事業全国病院部門実態調査(業務量調査)の実施について

日本栄養士会医療職域推進委員会において、2年に一度行われる診療報酬改定のための基礎資料の収集を目的に「全国栄養部門実態調査」を実施しております。

2020年度においては、診療報酬改定の要望事項としての管理栄養士『病棟適正配置』に向か、①本来管理栄養士が行うべき業務の全体量から必要な管理栄養士数を明らかにする。②医師・看護師等の負担軽減に繋がることを明らかにする。この2つを目的に業務量調査(管理栄養士の病棟業務の内容とこれに要する時間)を、2020年10月～12月にかけての任意の連続する35日間(5週間)の業務量の調査を実施致しました。

調査の対象施設は日本栄養士会医療職域企画運営委員及び都道府県医療事業部企画運営委員が勤務する医療施設の全国で357施設であり、福島県では総合南東北病院、福島赤十字病院、公立藤田総合病院、いわき市医療センター、会津中央病院、太田熱海病院、竹田総合病院が調査対象の施設となりました。

栄養事務業務に従事するスタッフ全員(調理業務のみに従事するスタッフは除く)また管理栄養士の業務においては、給食管理業務の業務委託の状況により、大きく状況が異なることから給食管理業務を委託している御社スタッフの方にも調査対象スタッフとしてご協力を頂きました。

この調査により、患者を支える根幹となる食事の提供に際し、栄養部門の業務の実態から、その専門性や現場が抱える課題等においても明らかとなり、今後の診療報酬改定に向け更なる前進に繋がればと思うところであります。

今回の管理栄養士『病棟適正配置』に向けた業務量調査にあたり、対象となられた各施設の皆様には、業務ご多忙中にも関わらずご協力頂きましてありがとうございました。

今年度は活動の展開がなかなか図れない状況であり1日も早いコロナ終息を願うばかりですが、どうぞ皆様におかれましてもコロナ禍の中くれぐれもご自愛下さい。

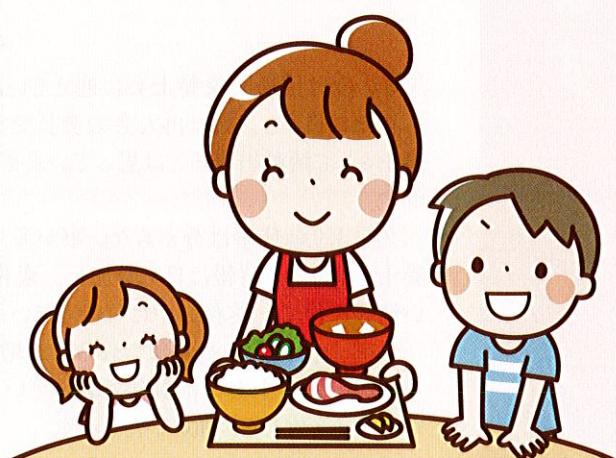
福祉職域協議会

鎌田雅子

コロナ禍による子育て支援

『就学前の子育て家庭向け 新型コロナウイルスに係る緊急アンケート』を全国認定こども園協会が5月に行い、結果を見る機会がありました。それにより保護者が多くの不安を抱えている現状を知ることが出来ました。見えないウイルスによる感染の心配、休職による金銭面の不安等様々な声がありました。在宅による子育てで余裕がなくなり叩いてしまいそう、叩いてしまったとの内容もありました。煮詰まって、誰かに分かってほしくて必死の思いで記入したのではと感じました。私の勤務することも園には子育て支援センターが併設されており、多職種連携で保護者に支援をしています。管理栄養士として保護者の気持ちを受け止め、寄り添い、少しでも不安を軽減出来ればと思います。

会員の皆様もこのコロナ禍で、通常の業務に加え心配ごとが尽きない日々だったのではないでしょうか。福祉協議会としても、昨年までの研修を開催することが出来ず非常に残念です。今後、このような中で何が出来るのか皆様のご意見を頂戴しながら進めていきたいと思います。今後ともどうぞよろしくお願ひ致します。



勤労者支援協議会

金子みどり

勤労者支援協議会から一言

当協議会員は企業(給食会社・食品会社)事業所、矯正施設、自衛隊等を就業先とし、主な業務は栄養管理基準に基づいた食事管理と勤労者を対象とした生活習慣病の予防・食育の推進等を行う、栄養士・管理栄養士で構成されています。現在は会員数が20人にも満たない弱小協議会ですが、それぞれの役割をそれぞれの職場で頑張っています。今年はコロナ禍で感染拡大防止の為、食事提供において苦労している職場も多くあると聞いています。提供カウンターはビニールシートで覆われ、一人一人に楽しい声掛けも禁止と様変わり。勿論、密を避ける為にテーブルにもビニールシートに椅子の消毒もこまめに行う。余計な仕事が増えたな~と思う反面、作る側も食べる側もお互いに気を付けないとね!とマスクの下で笑顔を作る。そんな環境でも安全・安心栄養満点の美味しい食事提供に頑張っている栄養士達に「エール」を送る日々です。



学校健康教育職域協議会

酒井良枝

鯉を活用した学校給食提供メニュー試食会に参加して

郡山市では、鯉食文化を通じ地域活性化として「鯉に恋する郡山プロジェクト」を展開しており、8月3日、日本調理技術専門学校において行われた郡山市主催の試食会に参加しました。鈴木眞雄シェフ(郡山市フロンティア大使、元レストランキハチ総料理長)提案の鯉給食メニュー「鯉のスパイシー衣揚げ、鯉のマリネ、鯉のさつま揚げ」の調理工程の説明後、試食しました。「鯉のスパイシー衣揚げ」は、鯉屋さんがきれいに骨切りした切身に、鈴木眞雄シェフが調合したスパイスをまぶして調理されており、サクサクした口当たりで食べやすいメニューでした。



●鯉の試作を給食室で行って

平成22年までは鯉料理を提供していました。骨切りされた切身のひだに粉をまぶし揚げることで、サクサクした食感がありました。今回は溶き衣をまぶして揚げるため、切身が塊になり骨が気になるのではないか等質問したところ、納入業者さんのご厚意により鯉切身、スパイスをいただき、給食室で試作を行いました。調合されたスパイス、米粉、片栗粉、フリッターなど、A～Gの9パターンで試作を行い、全員一致でGに決りました。本校の子どもたちの中には、スープのコショウ(一人0.01g)でも「辛い」という子どももあり、心配がありましたが、揚げるとスパイスはマイルドになり、子どもたちにも受け入れられるかもしれませんと思いました。



骨切りされた鯉切り身

●学校給食で鯉料理を提供して



11月17日「鯉のスパイシー衣揚げ」を提供したところ、おいしいと好評でした。鯉の試食会に参加し勉強になりました。

献立：食パン、県産桃ジャム、牛乳、鯉のスパイス衣揚げ、白菜サラダ、豚肉と椎茸のスープ

栄養価：エネルギー646kcal、たんぱく質26.3g、脂質エネルギー比29.9%
食塩相当量2.2g

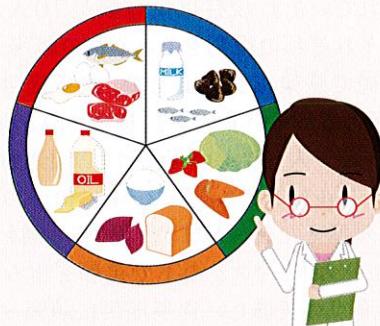
公衆衛生協議会

大塚 綾子

公衆衛生協議会の活動

感染症予防の観点から会員は、様々な制約のもと業務を遂行しています。日本栄養士会公衆衛生事業部で7月に実施した「新型コロナウイルス感染拡大における行政栄養士業務の実態調査」では、様々な工夫をしながら業務にあたる一方、健診（検診）、食育教室、生活習慣病予防教室なども規模縮小や中止となっている状況がわかりました。公衆衛生協議会としての研修会は今年度見送りとしました。情報提供は、主に県栄養士会HP等により発信しています。

生涯教育研修会では、公衆衛生協議会推薦の福島県立医大後藤あや先生による「PCM手法を用いての地域診断」「実戦で使えるデータ分析の知識とスキル」の2講座を実施し、スマートフォンを使った分析や、演習を行いました。対面での参加者が少ない分先生からのアドバイスを直接受けることのできる有意義な研修となりました。



地域活動職域協議会

鈴木 莉緒

「さきがけ！男の料理塾」について

いわき市では、高齢男性の介護予防事業として「さきがけ！男の料理塾」を開催しています。全8回の講座の中で、低栄養や減塩などの内容についての栄養教育や簡単に作れる料理の調理実習を行うことで、高齢男性が自立した食生活を送り、介護予防に努めることを目的としています。

今般の新型コロナウイルス感染症拡大を受けて、講座を開催するにあたり、受講者が感染リスクの高い高齢者であるということを考慮し、事前に衛生対策を見直しました。衛生対策として、各調理台の人数は4名から2名に制限した上で、手洗いやマスクの着用、入室時に体温測定と体調の確認を行い、手が触れる場所は使用前後にアルコール消毒を行っています。また、調理作業の導線を短くするために、各調理台に調味料やアルコール消毒液を設置しています。さらに、作成した料理は使い捨て



飛沫防止パネルを使用しての会食



て食器を用いて盛り付けをし、飛沫防止パネルを使用しての会食を行っています。

なお、今年度は、受講生が受講後にも自立した食生活を送るための情報提供として、適正な飲酒量やおつまみの作り方についてのリーフレットや、自分で調理を行う際の参考となるよう、過去に講座内で作成したレシピなどの内容について掲載したレシピ本を作成し、配布を行いました。



今年度の新たな取り組み

生涯学習研修会

栄養士会ホームページの「マイページ」で、自分の取得単位を確認していますか？

2020年度の生涯教育研修会は、感染症予防の観点から、人数制限をした「対面」と「オンデマンド配信」の2つの選択肢を設けて開催しました。講師との調整、ソーシャルディスタンスを考慮した会場設営、参加者とスタッフの体調確認（検温）、会場内の換気と消毒、加えてオンデマンド配信のための動画撮影と編集及び配信作業と、初めてのとりくみばかりで、やってみないとわからないところが多く、手探りでの開催でした。

無事に計3日、9講座を開催し、対面では延べ96名、オンデマンド配信では延べ281名の参加がありました。コロナ感染拡大状況から、当日欠席の方もありましたが、オンデマンド受講者からは、自宅で自分の都合で聴講できるのが良いなどの感想をいただきました。次年度もオンデマンド配信を継続する予定です。

オンデマンド配信用にPPT音声作成をしていただきました講師の方々、対面での講演だけでなく動画撮影にご協力いただきました先生方に、この場をお借りして感謝申し上げます。また、研修担当理事及び事務局の皆さま、お疲れさまでした。



栄養ケア・ステーション事業

栄養ケア・ステーションの学習会企画の取り組みをご紹介します。

（公財）福島県老人クラブ連合会から、高齢者自身が介護予防するために、食知識とスキルを身につけることを目的とした学習会を開催したいと依頼がありました。

「県内各地で4回開催、各地域の老人クラブ代表者が参加して学び、地域に戻って伝達講習会を開催し学んだことを会員に普及する、コロナ感染症感染対策のために、料理は会食せず持ち帰りする」ための講義資料とレシピの作成、当日の講話と料理教室の指導の依頼です。

そこで、学習会の目的を「参加高齢者が介護予防のための講話及び料理の作り方について理解するだけでなく、説明できる」としました。「資料は参加高齢者が説明できる内容、レシピは材料も作り方もシンプルなもの、持ち帰りできる加熱調理が原則」のコンセプトのもと、会員に資料とレシピを作成していただきました。また、統一した対応で臨むために、当日の担当会員には準備や学習会の進め方について説明する機会を持ちました。

無事に4回の学習会を終了し、（公財）福島県老人クラブ連合会からは大変好評でした。

栄養ケア・ステーションへの依頼内容が管理栄養士・栄養士の専門性を生かした企画も求められるようになってきました。各分野で活躍されている会員の専門力を発揮していただき、質の高い栄養ケアを提供していきたいと考えております。



公益社団法人 福島県栄養士会組織一覧

公益社団法人 日本栄養士会

公益社団法人 福島県栄養士会

総会

理事会

常務
理事会

会長

副会長

常務理事

理事

事務局
(事務員)

監事
(会計監査)

※理事は、支部から2名、職域から2名選出する。

副会長・理事は以下の事業を分担し、会長が統括する。

総務部

- 会の健全な運営、企画調整業務
- 組織調整
- 表彰
- 災害時対策

広報部

- HP、栄養ふくしま
- 広報活動の推進
- 会員増にむけてのアピール活動等

研修教育部

- 生涯教育の企画運営
- 栄養改善学会の企画運営
- 会員の資質向上のための事業等

事業推進部

- 県からの委託事業
- 栄養ケア・ステーション体制作り等

副会長・総務部
推薦理事

推薦理事

各協議会理事

各支部理事
推薦理事

会員

※会員は、支部と職域のクロスした領域の所属となる。

支部

	県北支部	県南支部	会津支部	いわき支部	相双支部
医療					
福祉					
学校健康教育					
勤労者支援					
研究教育					
公衆衛生					
地域活動					

職域協議会

たべる人を想う、つくる人を想う。 食と人のあいだに、ニッカネです。



関東全域から
福島県、宮城県、山形県まで
厨房で使用する業務用
食材を全てお届け致します。



■事業内容 業務用食材の販売 ■得意先業種 病院・福祉施設、事業所(給食)、学校、飲食店 ■取扱い品目 乾物、調味料、冷凍食品、酒類、乳製品、豆腐、納豆、パン、青果物、カット野菜、精肉、生鮮、介護食、雑貨類その他



業務用食品 PRO
NIKKANE
CORPORATION ■株式会社ニッカネ

業務用食材の総合商社 株式会社ニッカネ
福島支店 ☎969-1301 福島県安達郡大玉村大山仲江 246
TEL : 0243-24-6888 FAX : 0243-68-2777

トクホのソフル、 乳酸菌 シロタ株で 腸内環境を改善。

良い菌を増やし、悪い菌を減らす
乳酸菌 シロタ株を10億個*以上摂れる
トクホの「ソフル」。
カルシウムも一緒に摂取できる、
ハードタイプのヨーグルトです。
口当たりも良く、
おいしくお召しあがりいただけます。
*1個(100ml)あたり

ソフル



はつ酵乳 各100ml 各100円(税別・メーカー希望小売価格)
○許可表示：生きたまま腸内に到達する
乳酸菌 シロタ株(L. カゼイ YIT 9029)の働きで、
良い菌を増やし悪い菌を減らして、
腸内の環境を改善し、おなかの調子を整えます。
○1日当たりの摂取目安量：1個
[食生活は、主食、主菜、副菜を中心に、食事のバランスを。]



ソフル プレーン



ソフル LT



ソフル ストロベリー

人も 地球も 健康に
Yakult

福島ヤクルト販売(株) TEL.024(535)8960 会津ヤクルト販売(株) TEL.0242(22)8960
郡山ヤクルト販売(株) TEL.024(945)8960 いわきヤクルト販売(株) TEL.0246(58)8960



“心豊かに… 未来にひろがる食文化”

業務用外食材のパートナー

We are もっとおいしく、もっとたのしく



丸和食品株式会社

本 社 〒963-0101 郡山市安積町日出山四丁目117番地 TEL 024(941)3430

福島営業所 〒960-8141 福島市渡利字平内町6 TEL 024(521)5411

郡山営業所 〒963-0101 郡山市安積町日出山四丁目117番地 TEL 024(941)3434

会津営業所 〒965-0005 会津若松市一箕町大字亀賀字郷之原209-1 TEL 0242(25)1061

いわき営業所 〒970-8026 いわき市平字東町20-6 TEL 0246(21)1767



食べる楽しさに
安心を添えて

紅食株式会社は、業務食品、業務用冷凍食品をはじめ、
治療用食品、介護用食品、非常用食品等の販売会社です。
お子様からご高齢者様へ食のサポート事業を展開しております。

全国病院用食材卸売業（協）
(社)学校給食物資開発流通研究協会
(社)日本外食品卸協会
日本給食品連合会
福島県組合員

紅食株式会社

福島県須賀川市御町12
TEL 0248-76-8121・FAX 0248-76-8124



施設づくりも、エコの時代。東北電力からのご提案です。



電化厨房システム

「厨房、そろそろ新しくしたい」そんな経営者の方におすすめなのが、「電化厨房システム」です。電気式なので厨房内の温度が上がりず、スタッフも快適に働けます。しかもドライキッチンで安全、安心な厨房づくりを実現。さあ、あなたの厨房も人と環境にやさしい電化厨房にしませんか?



電化厨房は、「3C+P」を実現します

Cool [クール]

厨房内の温度や湿度の上昇を抑え快適です。空調負荷も軽減されます。

Clean [クリーン]

炎がないので、油煙やスズの発生が抑えられ、調理台や床などの清掃も簡単で衛生的です。

Control [コントロール]

調理の温度と時間の設定が容易になり、作業の標準化が図れます。

+ Productivity [プロダクティビティ]

3Cの厨房環境改善により、調理のシステム化・マニュアル化が可能となり、生産性の向上につながります。

- さまざまな施設に対応しております。

福祉施設 | 病院 | ホテル | レストラン | スーパー など



より、そう、ちから。

東北電力

○お気軽に、お問い合わせください

福島支店 発電・販売カンパニー 法人営業グループ

☎024-540-5109

[解決エナジー!](#)

オール電化の満足を、ビジネスにも。

東北電力から提案します、業務用電化システム



株式会社

ホームナース

管理栄養士 募集中!!

お問い合わせ: 022-716-2080



トータルライフケアのパートナー



当社では明るく活力ある社会づくりの貢献を目指して、働き盛りの年代、

あるいは主婦の方々や高齢者の方々を対象に生活の質（QOL）の向上などを目標に**保健指導事業**を行っております。

特定保健指導に協力していただける管理栄養士さんを急募しております。

まずは上記までご連絡ください。



本社

広島県広島市東区光町2丁目7-17 第二京谷ビル401号

営業所

宮城県仙台市青葉区国分町1丁目8-10 大和ビル4階

HPの更新について

栄養士会活動におきまして、ご尽力いただき感謝申し上げます。会員の皆様のご協力により、本会情報発信手段のHPも充実してまいりました。「栄養の豆知識」「健康レシピ」を月替わりで各支部が担当し更新してまいります。今後より一層の内容充実を図りますので、HPをご覧ください。



福島県栄養士会のホームページを活用しましょう!

ふくしまからはじめよう 食卓から健康を

栄養や食事を通して人々が健康で幸せな日々を送れるよう、
心からの支援をおこなってまいります。



福島県栄養士会
のご案内



県民の
みなさまへ



栄養ケア・
ステーション



管理栄養士・
栄養士とは



入会のご案内

県民のみなさまへ

栄養・食に関する様々な
情報を掲載しております。
くわしくはこちらから。



管理栄養士・栄養士とは

どうしたらなれるの?
どんな仕事?等々、
様々な疑問にお答えします。



求人情報

管理栄養士・栄養士の仕事は多彩。
自分の発想が活かせる職場を見つめましょう。



健康レシピ

栄養士おすすめのレシピを
紹介しております。
作ってみませんか。



「被災者栄養・食生活支援業務」

東日本大震災及び原子力災害により、長期にわたり避難生活を余儀なくされている方々に対し、自治体からの要請に応じ健康状態の把握や栄養相談・栄養指導・調理実習を通して健康的な食生活が実践できるよう支援を行っています。

「ふくしまからはじめよう。元気なふくしまっこ食環境整備事業」「地域の子育て食環境支援業務」

東日本大震災後の子ども達の肥満・体力低下・食習慣の乱れ等の健康課題に対応するため、保育所や幼稚園等からの要請に応じ、子どもの発育・発達段階に応じた望ましい食生活が実践できるよう支援を行っています。

「就職準備金貸付制度」

本県では、東日本大震災以降、相双・いわき地域の管理栄養士の人材が不足しています。

こうした状況から、福島県栄養士会では、管理栄養士の正職員として就職される方を対象に就職準備金の貸付を行っています。

「管理栄養士・栄養士人材バンク事業」

無料職業紹介事業を開設しております。

★詳細については、福島県栄養士会ホームページを御覧ください。