

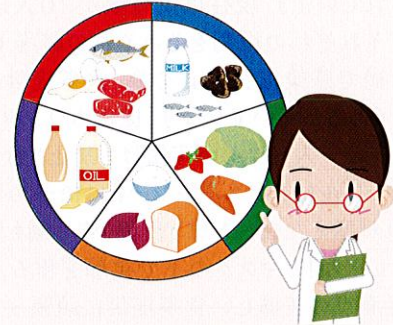
公衆衛生協議会

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考虑し、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食器を用いて盛り付けをし、飛沫防止パネルを使用しています。



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。

