



ごあいさつ

会員とともに歩む栄養士会へ

会津支部

公益社団法人福島県栄養士会
会長 鈴木 秀子 (研究教育職域協議会)

このたび、(公社)福島県栄養士会第10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。引き続き、(公社)福島県栄養士会の発展のために最善を尽くして参ります。皆さまのご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

さて、本会は、2022年4月から事務所の所在地が変わりました。心機一転、会員の皆さまとともに考え、会員の皆さまとともに歩む会を目指して参ります。

管理栄養士・栄養士は、専門職として、人びとの健康を守り、向上させることを主な使命として活動しております。この使命を果たすために、管理栄養士・栄養士の専門性の維持向上や専門職としての待遇や利益の向上を図っているのが職能団体である栄養士会です。また、管理栄養士・栄養士は多様な職域で、しかも、一人職場で活動することも多い職種です。情報交換や交流の機会はとても重要で、ここに本会の果たす役割は大きいと考えています。会員の皆さまのご意見や賛助会員の皆さまの御協力をいただきながら、理事を中心に会員が力を合わせて運営する体制づくりを目指していきます。ぜひ一度、気軽に、新事務所に立ち寄りください。車3台分の駐車スペースもありますので。

さて、コロナ下での暮らしが4年目となり、食環境や人々の食に対する意識が多様化しています。一方で、様々な健康問題も浮かびあがってきました。健康の基本は、栄養・食生活です。管理栄養士・栄養士の、人々に寄り添いながら、人々の「よりよく生きる」を応援するチカラが求められています。「栄養ふくしま」を通して、会員はもちろん、広く県民の皆様に有用な今どきの栄養・健康情報をお届けいたします。

【特集】福島県における減塩の取組～これまでとこれから～

* おいしければ、減塩も受け入れられる!?

福島県における健康的な食環境整備の推進・p2

* 長寿県 遠い道のり!?

減塩の取組・p3

* 県民のみなさまが健康になりますよう!

ちょっとだけ減塩の心がけ・p4

* 認定栄養ケア・ステーションをご存じですか?

認定栄養ケア・ステーションによる

地域での減塩啓蒙活動!!・p5

* 学校給食の食塩相当量の基準をご存じですか?

学校給食で減塩メニューを提供・p6

* 減塩のススメ

動画作成に取り組んでみて・p7

* 適しおサポーター

職場での減塩の取組～まずは身内から～・p8

* Topics 管理栄養士・栄養士の活動

～多職種連携・地域包括ケアのための紹介動画～

「栄養士の仕事」を作成しました・p8

【活動報告】

* 活動報告 JDA-DAT 研修・p9

* ホームページ活用法・p9

【会員紹介】

* 2022年度 賛助会員・p10

* 2022年度 表彰会員・p12

* 2022年度 新入会員・p14

【特集】「福島県における減塩の取組～これまでとこれから～」

おいしければ、減塩も受け入れられる!?

県北支部

福島県における健康的な食環境整備の推進

福島県健康づくり推進課
積口 順子（公衆衛生職域協議会）

皆さん、こんにちは。福島県健康づくり推進課の積口です。

日頃より、福島県の栄養・食育行政に御支援・御協力を賜りまして、心よりお礼申し上げます。

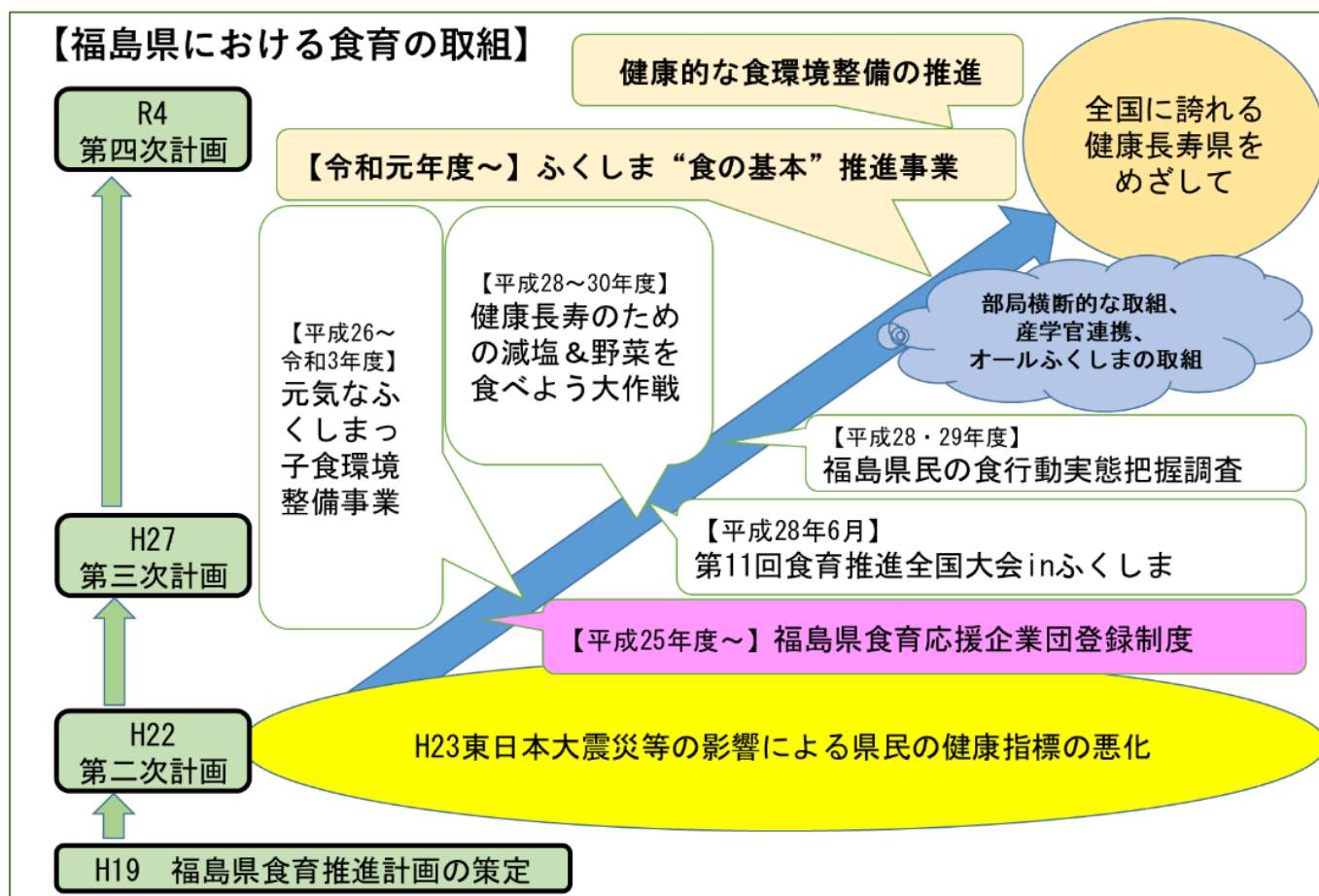
さて、今回の原稿依頼をいただいた際、私は「行政の責務として、食環境整備に取り組める時代になったのだ…」としみじみ思いました。と申しますのは、私が県職員として保健所に勤務した約34年前は、現在のいわゆる食育や健康づくりは「大切だけれど、家庭の責任で個々人が行うものであり、行政が行うべきものではない」という認識が主流だったからです。そのため、「食環境整備」等は勿論のこと、「食育事業」等を予算化しようとしても認められず、「行政栄養士は何のためにいるのだろう……」と悲しい思いをしたものです。

その当時と比べますと、現在は、ほとんどの市町村に行政栄養士さんが配置され、食育推進計画も策定され、食育や健康づくり事業を行政が実施することは当然の時代となりました。これらは全国的な推進運動の結果ではありますが、本県においても中村啓子名誉会長・鈴木秀子会長をはじめとする管理栄養士・栄養士の諸先輩方、食生活改善推進員さんや企業・関係者の皆さまの御支援・御尽力の賜物であると、この場をお借りしまして心より厚く感謝申し上げます。本当にありがとうございます。

前置きが長くなりましたが、現在、福島県では行政だけでなく、福島県食育応援企業や飲食店や特定給食施設等の御協力をいただきながら標記事業に取り組んでいます。今年度も、スーパー・特定給食施設（事業所）で減塩のモデル事業を実施していますが、喫食者からの反応も好評で、「おいしければ、減塩も受け入れられる」ことがわかってきました。本県の健康指標は全国的にも悪い状況で、まだまだやるべき事が沢山あります。来年度からは、減塩だけでなくメタボ・肥満予防にも配慮したモデル事業に拡大していけたらと考えております。

福島県栄養士会の会員・賛助会員の皆さまも（勿論、私も）、県民の一人です。ぜひ皆さまで「将来、福島県でこんな健康的な食環境の取組があったらいいな♪」を楽しみながら一つ一つ実現していきましょう！

今後とも御支援・御協力をどうぞよろしくお願いいたします。



長寿県 遠い道のり！

減塩の取組

(公社) 福島県栄養士会 県南支部
三森 美智子 (学校健康教育職域協議会)

健康長寿

9月17日(土)地方紙トップページに「長寿県 遠い道のり」が掲載されていました。年齢調整死亡率は男6位、女2位であり(図1)、死因の内訳は、急性心筋梗塞が男女ともに1位です(図2)。

男			女		
順位	全国	率	順位	全国	率
1位	青森	586	1位	青森	288
2位	秋田	540	2位	福島	276
3位	岩手	523			
4位	和歌山	521			
5位	鳥取	519			
6位	福島	519			

図1 年齢調整死亡率(人口10万対)・順位 ー平成27年ー

※引用元:「平成29年度人口動態統計特殊報告平成27年都道府県別年齢調整死亡率の概況(2017)厚生労働省」

福島県の死亡原因	男	女
急性心筋梗塞	1位	1位
心疾患	4位	4位
脳梗塞	7位	5位
脳血管疾患	11位	6位
肺の悪性新生物	25位	5位
大腸の悪性新生物	4位	18位

図2 福島県の死亡原因 ー平成27年ー

※引用元:「平成29年度人口動態統計特殊報告平成27年都道府県別年齢調整死亡率の概況(2017)厚生労働省」

食塩摂取量は？

福島県民の食塩摂取量は2016年の調査で1日当たり男性11.9g、女性9.9gであり、ともに全国で2番目の多さです。厚生労働省による、日本人の1日当たりの目標量は成人男性7.5g未満、成人女性は6.5g未満とされています(2020年版、日本人の食事摂取基準)。目標量は5年ごとに変わり、改訂のたびに少なくなり、世界的にはWHO(世界保健機関)では成人の1日当たりの食塩摂取量として5g未満を推奨しています。

適塩を知りましょう！

「日本の和食は世界のあこがれ」といわれていますが、おいしい漬物や梅干しなど、和食では塩分量が多いのも確かです。しかし、本県はじめ各県では生活習慣病予防の観点から食生活を見直し、減塩への取組がすすめられています。岐阜県の「下呂・減塩・大作戦」や長野県の「ゆるしお」など様々な取り組みが紹介されています。小さじ1杯の塩の量は6g、醤油は0.9g、味噌は0.7gの塩分が含まれています。家庭での調理で、塩や砂糖を量る時にだんだんと慣れてくると、手先でつまんで量ることで、満足してしまうことがあります。計量スプーンや計量器は常に身近に置き、正確な計量をする、減塩がどのレベルまでならおいしさが保たれているかを知ること必要でしょう。

減塩料理の工夫

- 1 **昆布、かつお節、椎茸、干しエビ、乳製品等、うまみを多く含んだ食品やそれから溶け出した「だし」をうまく利用する。**(忙しい場合は市販のだしパックなどを利用することも1つの工夫です。)
- 2 **香味素材を使う。**わさび、カレー粉、しょうが、にんにく、青じそ等、香味を効かせると薄味が気にならなくなります。
- 3 **酸味を利用する。**柑橘果汁、レモン、酢等、酸味を加えるとすっぱさがアクセントになります。
- 4 **油脂で香りとコクを出す。**ごま油、オリーブ油、植物油等、煮汁や汁物の仕上げにごま油を1滴たらすところとうまみが加わり、薄味でも美味しく感じます。なお、市販のナッツ類は塩を添加されているものや油調理されているものもありますので、無塩、ローストタイプを選ぶようにしましょう。
- 5 **香ばしい焦げの風味をつける。**焼く、揚げる等の調理は、香ばしさが加わりおいしく食べられます。
- 6 **材料の表面に味をつける。**煮物でも最初からしょうゆ等の調味料を入れて煮るのではなく、「だし」だけで煮て材料に火を通したら、最後に醤油を加えて絡めるようにすると味を強く感じられるので、少量でも満足のいく味になります。また、和え物など時間が経つと素材から水分が出るため、味が薄くなります。食べる食前に味をつけた方が少量でもしっかり味を感じることができます。
- 7 **普通の味と薄味を組み合わせる。**薄味の料理が2～3品あるより、しっかりと味のついた料理を1品+極薄味1～2品にしたほうが献立にメリハリが出て満足感が得られ、全体の塩分量を抑えることができます。
- 8 **料理は適温にする。**熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいうちに食べると、塩分が少なくてもおいしくいただけます。
- 9 **食物繊維をたくさんとる。**全粒穀類、野菜、いも類、こんにゃく、きのこ類、海藻類、果物等、食物繊維には腸内で塩分(ナトリウム)を吸着し便と一緒に排泄する働きがあります。結果的に塩分の体内への吸収が減少します。
- 10 **カリウムを含む食品を食べる。**野菜、いも類、海藻類、果物等、カリウムには体内の余分な塩分(ナトリウム)や水分を尿と一緒に排泄し、塩分のとり過ぎによる血圧の上昇を抑える作用があります。

ナトリウム量の塩分換算

最近、食品のパッケージに栄養成分表示が義務づけられており、ナトリウム量及び食塩相当量が表示されています。食塩相当量が表示されていればすぐに塩分量がわかりますが、ナトリウム量から食塩相当量を計算する方法を紹介します。

$$\text{食塩相当量 (g)} = \text{ナトリウム量 (mg)} \times 2.54 \div 1000$$

買い物に行き、計算機が無い時は、**食塩相当量1g＝ナトリウム量 約400mg**を覚えておきましょう。

毎日の食事は乳幼児から高齢者までおいしい減塩料理を工夫し、健康長寿を願うものです。市販の調味料も減塩醤油をはじめ、だし類や塩までも減塩製品として並んでいます。

現在、白河医師会「白河地域在宅医療拠点センター」で市内の各地域で実施している出前講座などで、高齢者を対象に具体的にお話をさせていただいていますが、高齢者の方々には減塩の取組が浸透しているように感じています。話し合いの時間では「梅干しを漬ける時に塩を減らして酢を入れるとおいしさが出る」とか「漬物はとれたての野菜で少しの塩であまり長い時間漬けないようにする」とか「1日3回みそ汁をとるのではなく、1回はお茶にすると調子が良い」など減塩の取組アイデアがいくつか出てきます。

今後とも食事全体での減塩を地域の方々と共に進めていきたいと考えています。

県民のみなさまが健康になりますよう！

ちょっとだけ減塩の心がけ

(公社) 福島県栄養士会 県南支部
渡辺 美智子 (地域活動職域協議会)

(公社) 福島県栄養士会では、健康料理教室において減塩レシピ作成の協力をしております。日本人の食習慣の大きな課題は、様々な病気を引き起こすリスクを高めることにつながる塩分の過剰摂取です。県民のみなさまが健康になりますよう、減塩の心がけを紹介いたします。

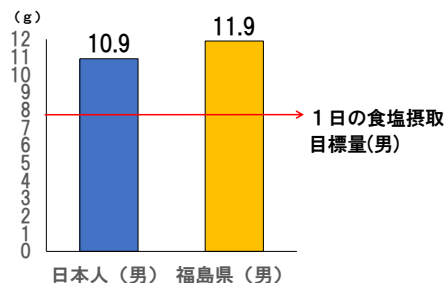


図1「1日の食塩の目標量と摂取量(男)」

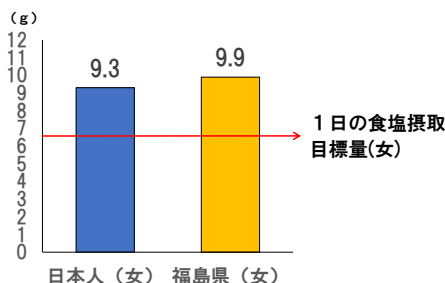


図2「1日の食塩の目標量と摂取量(女)」

表1「1日の食塩の目標量と摂取量」

	男	女
一日の食塩摂取目標量 ※1	7.5 g	6.5 g
日本人の平均食塩摂取量 ※2	10.9 g	9.3 g
福島県民の平均食塩摂取量 ※3	11.9 g	9.9 g

出典 ※1:厚生労働省「日本人の食事摂取基準 2020 年版」
※2:令和元年「国民健康・栄養調査」
※3:平成28年「国民健康・栄養調査」

食塩相当量の目標量は改定のたびに引き下げられますが、目標量と現状の食塩摂取量を比較すると、図1、図2、表1のとおり、福島県民の平均食塩摂取量は、男女ともに高い傾向であることが分かります。

～管理栄養士・栄養士がおすすめするバランスのとれた減塩食とは～

(公社) 福島県栄養士会では令和2年度より、～おいしく、バランスよく食べましょう～をテーマに「高齢者の健康料理教室」(福島県高齢者の食応援事業)を実施しております。令和4年度はバランスのよい献立を基本に減塩に配慮し、かつ、簡単な時短メニューを考案しました。福島県県内6カ所(計12回)において一日分の献立例(※表2、表3)を紹介し、夕食の献立を実習しました。

表2「1日の献立の栄養価と野菜量(身体活動の低い高齢者対象)」

エネルギー	たんぱく質	食塩相当量	野菜量
1 8 0 3 k cal	7 9 . 0 g	6 . 8 g	3 8 8 g

表3「1日分の献立例(身体活動の低い高齢者対象)」

献立	ポイント
朝食 ・ご飯 ・味噌汁 ・納豆 ・小松菜のなめたい和え ・かぼちゃのサラダ	・納豆についている醤油は使用せず、めんつゆとお好みでからしを使用。 ・調味料は使わず味つけ瓶詰めなめたいと小松菜を和える。 ・かぼちゃと玉ねぎを一緒にレンジ加熱し、時短。
昼食 ・豚しゃぶうどん ・小豆ミルク	・冷凍うどんを使用(ゆで加減は時間で調整)調理時間を短縮できる。 ・たれの調味料はドレッシング程度の量にし、塩分量を抑える。 ・小豆ミルクは冷やしても温めてもおいしい。
夕食 ・ご飯 ・とろろ昆布かき玉汁 ・筑前煮(冷凍) ・鯖のイタリソース	・かき玉汁、煮物はパックだしをたっぷり使用、めんつゆで調味し、煮含める。 ・冷凍和風野菜ミックス使用(7種類の材料、下処理済)食品ロスの削減になる。 ・油麴を使用。栄養価が高く、香ばしい風味で食感も良い。 ・玉ねぎとホールトマトのソースは味つけをしない、塩鯖と一緒に食べることで丁度良い塩味になる。
間食 ・ヨーグルト ・キウイフルーツ	・間食は乳製品と季節の果物で楽しむ。

○日本人の食塩摂取量は約7割が調味料による料理の味付けにあることが分かっています(国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所)。
減塩するためには調味料の使用量を抑えることがとても有効です。

認定栄養ケア・ステーションをご存じですか？

認定栄養ケア・ステーションによる 地域での減塩啓蒙活動!!

会津支部

ただ認定栄養ケア・ステーション
(機能強化型)

佐藤 アキ子 (医療職域協議会)

ただ認定栄養ケア・ステーションでは、地域からの依頼を受けて研修会講師を行っています。6月には南会津保健福祉事務所さんからのご依頼を受けて、南会津地域の食生活改善推進員さんに対して、減塩の工夫についてお話させていただきました。南会津地域でよく摂取されている食材(山菜や漬物など)を利用した減塩レシピを紹介しながら減塩の工夫についてお伝えしました。

減塩レシピ

表面に味をつける効果と だしや素材のうまみを生かして 山菜の混ぜご飯

■材料(2人分)

- ・ごはん・・・300g
- ・わらび(水煮または塩抜き
2cm長さに切る)・・・25g
- ・ぜんまい(水煮または塩抜き
2cm長さに切る)・・・25g
- ・油あげ・・・1/2枚
- ・ごぼう・・・20g
- ・ゴマ油・・・大さじ1/2
- ・干しいたけ・・・1個
- ・昆布・・・1g(7.5cm×3cm)
- 調味料
- ・砂糖・・・小さじ1
- ・しょうゆ・・・大さじ1
- ・酒・・・大さじ2
- ・焼きのり・・・1/4枚

■作り方

- ①昆布と干しいたけを水につけだしをとる。だしをとった昆布と干しいたけを食べやすい大きさに切る。
- ②そのほかの材料も食べやすい大きさに切る。
- ③フライパンにごま油を熱し、②を炒める。①の昆布と干しいたけ、だし汁、調味料を入れ煮汁が少なくなるまで煮る。
- ④炊きあがったごはん、③を混ぜ合わせる。
- ⑤器に盛りつけて、もみのりを飾る。

☆味のついた主食は塩分が多くなりがちなので同じ食事の中に、汁ものや漬物を食べないなどの工夫が必要です。混ぜご飯は、ごはんの表面に味をつけるので、炊き込みごはんより塩分量が少なくても味を感じやすくなります。
☆ごはんを炊く前に具材を炒めることでうまみが引き出されます。



他の減塩レシピは、下のQRコードからご覧いただけます。



減塩レシピ
(講義内で紹介)

(QRコード掲載許可を
いただいております。)

一番興味をもっていただいたのは牛乳を用いた減塩料理の「乳和食」でした。参加者の方から「生活の中に取り入れやすい減塩法やレシピについて学ぶことができた。実践してみたい。」などの感想をいただきました。

参考情報として 「おいしい減塩食を作りたい・・・」乳和食

乳和食とは「小山浩子氏」が考案されたもので、メディアで話題になり、いろいろな企業で紹介されている牛乳を用いた減塩料理のことです。講座の中で紹介した「Jミルクの乳和食」は右のQRコードからご覧いただけます。

(※Jミルク様よりQRコード掲載許可をいただいております。)



「乳和食の紹介」
(一例：Jミルク)

栄養ケア・ステーションとは

全国の栄養ケア・ステーションでは、日々の栄養相談、特定保健指導、調理教室の開催など、食・栄養に関する幅広いサービスを提供しています。

対象の方のニーズに合わせた栄養啓蒙活動を心がけております。ぜひ、認定栄養ケア・ステーションをご活用ください。



左のQRコードから全国の栄養ケア・ステーションをご覧いただけます。

(※日本栄養士会様よりQRコード掲載許可をいただいております。)

学校給食の食塩相当量の基準をご存じですか？

学校給食で減塩メニューを提供

郡山市立芳賀小学校

県南支部

酒井 良枝（学校健康教育職域協議会）

表1「児童又は生徒一人1回あたりの学校給食実施基準（食塩相当量）の変遷」

告示	施行	参考：厚生労働省：日本人の食事摂取基準	小学校低学年	小学校中学年	小学校高学年	中学生
平成21年 3月31日	平成21年 4月1日	2005年版	2g未満	2.5g未満	3g未満	3g未満
平成25年 1月30日	平成25年 4月1日	2010年版	2g未満	2.5g未満	2.5g未満	3g未満
平成30年 7月31日	平成30年 8月1日	2015年版	2g未満	2g未満	2.5g未満	2.5g未満
令和3年 2月12日	令和3年 4月1日	2020年版	1.5g未満	2g未満	2g未満	2.5g未満

主食、主菜、副菜、汁物、牛乳を基本にした献立を作成する時に、食塩相当量にも気を配りながら組み合わせます。小学校中学年の1食の基準が2g未満です。牛乳1本に0.2g、パン一人分に0.6gの食塩相当量が含まれるため、パン献立の場合、おかず2～3品を食塩相当量1.2gで作ることになります。

料理の品数が増えると食塩相当量も増えます。例えば、すいとんを例に減塩ポイントを挙げると、食塩相当量が100g中9.4gの麴の多い減塩みそ一人6gを使用し、だし用鰹節3gでよくだしをとり、汁物量を一人200gで具たくさんにすると、すいとん0.6g、中華サラダ0.3g、チーズ0.2gを組み合わせた場合、合計1.9gになり、おいしく減塩できます。このように料理に工夫を加え、主菜が無いとチーズをつけたり、サラダの味を少し濃くしたりすることもできます。主菜を例に挙げると、ハンバーグには手作りソースをかけますが、市販のルーを使うハヤシライスは食塩相当量が1.1gと高くなります。ソースをかけない主菜のハンバーグ0.2g、キャベツサラダ0.2g、デザート0gを組み合わせると合計1.7gになります。子どもたちには「本日のハンバーグはハヤシライスと一緒に食べましょう。」とお知らせしています。

また、減塩でおいしい給食作りには、調理員さんの手間と愛情は欠かせません。一例として、おいしいハヤシライスを作るために、玉ねぎを約1時間かけて飴色になるまで炒め、セロリーとローリエと水を煮たスープで煮込みます。こうすることで、食塩相当量が1.1gでもうまみがあり、おいしく食べられます。そのほか、おひたしの味付けには、みりんを煮きって冷ましたものを使うこともあります。また、かつお節のだしの取り方を研究したり、きつねうどんの時に油揚げをきつねの形に切ったり、行事食の時には野菜をハートや星で型抜きしたり、流れ星の形に切ったりして、毎日おいしい給食を作っています。調理の様子を動画で撮影し、給食委員のお昼の献立紹介の時に、ZOOMを使って各教室の大型TVに映して調理員さんが一生懸命作っている様子を紹介しています。

さらに、食品の選定での減塩ポイントを挙げると、だしパックかつお節は食塩相当量が100g中1.2g～3.05gと商品に差があるため、食塩相当量が少ない商品を3～4g位使用したり、そのほかのだしは、昆布、鶏ガラ、豚骨、顆粒調味料（食塩や化学調味料が無添加のもの）等を料理に合わせて使用したりして、だしのうまみでおいしく食べられるものを選定しています。納入業者様から減塩ソース、減塩ケチャップ、減塩コンソメ等、減塩商品の紹介をいただき、おいしい減塩メニューを提供することができるようになりました。

そのほか、福島県健康教育課より情報提供があった「福島県×福島県食育応援企業の企画『ふくしま健康応援メニュー』」は季節の野菜を取り入れたレシピで、健康に関する意識づけを図る上で、本校でも提供しました。子どもたちや教職員からも好評でした。栄養バランスのとれたおいしい給食を提供して、毎日給食を楽しみにしている子どもたちの健康を育んでいきたいと考えております。

QRコードから10月分献立表
をご覧ください。



（10月分献立表）

（※QRコード掲載許可をいただいております。）

「ふくしま健康応援メニューの一例」

「ミネストローネ
（キャベツ）」を
取り入れた献立
（10月の献立から）



「ふくしま健康応援メニュー」は
QRコードからご覧いただけます。



「ふくしま健康応援メニュー」
福島県×福島県食育応援企業
（※福島県教育庁健康教育課様よりQRコード
掲載許可をいただいております。）

減塩のススメ

動画作成に取り組んでみて

南相馬市健康づくり課 相双支部

田村 有香（公衆衛生職域協議会）

私は、南相馬市で行政栄養士として、子どもから高齢者までライフステージに応じた食育事業を行っています。

新型コロナウイルス感染症が拡大する以前の事業については、講話に加え、調理実習や試食という「指導媒体」を使いながら望ましい食事のとり方やバランス、減塩の大切さなどを伝えてきました。しかし、コロナ禍となり、マスクを外す飲食は感染のリスクが高いことから行わず、密にならないよう参加人数を減らしたりするなど、状況に応じた事業の内容変更を余儀なくされました。

以前のように事業が行えなくなった中、少しでも市民の健康づくりに役立つ食の情報を提供できないかとの思いから、令和3年度に動画による配信を始めました。初めは動画作成の経験がなく、作りたい動画のイメージはあっても、何から手を付けたら良いかわからない状態でした。3名の栄養士で話し合いを重ね、試行錯誤しながら、令和3年10月に市の公式YouTubeに掲載をし、現在も少しずつ新たな動画を配信しています。これまでで配信したものは、離乳食やおやつ、調理の基本、食中毒予防、水分補給など21本です。できるだけ対象となる市民に観てもらえるよう、乳幼児健診の資料等に動画へのQRコードを入れる、SNSを使つての周知なども併せて行っています。

最近、私が作成した動画に「減塩のススメ」があります。5分程の動画ですが、減塩についてどんな切り口で、何を一番伝えたいか、どう伝えたいかを私なりに何度も考えました。作成する過程は、自分が栄養士としてやってきた指導を改めて振り返り、まとめる作業にもなりました。動画作成に精通しているわけでないため、できることは限られていますが、動画を見ていただいた市民が減塩について理解を深め、少しでも実践していただき、健康づくりに役立てていただけたらと思っています。

今回、食を伝える方法として動画作成を行ってきましたが、一方で動画だけでは伝わらないことも多く、調理実習で食材を扱い、味付けし、実際に食べてみて感じる大切さも改めて実感しました。

今後も食を伝える媒体の一つとしての「動画」を積極的に活用し、事業を効果的にすすめることができるよう、更に検討していきたいと思っています。



減塩のススメ

素材本来のおいしさ味わいませんか！

下のQRコードから
動画「減塩のススメ」を
ご覧いただけます。



南相馬市公式 YouTube
減塩のススメ動画

(※QRコード掲載については、南相馬市様より許可をいただいております。)

適しおサポーター

職場での減塩の取組 ～まずは身内から～

福島ヤクルト販売株式会社 県北支部
菅野 みどり（勤労者支援職域協議会）

私の勤務する福島ヤクルト販売(株)の減塩の取組についてご紹介いたします。当社のある福島市では令和元年から「適しお～塩分を減らして、健康家族～」をキャッチフレーズに減塩の取組を推進しています。

「適しお」とは、適切な量の塩分でおいしく食べる（ことで）＝減塩（につながる）、自然と健康になれる環境づくりの一つです。「適しお」では、のぼり旗やミニのぼり旗、「適しおレシピ」の作成や、レシピの作り方を福島市公式YouTubeチャンネルにアップするなど様々な取り組みをしています、まだまだ知られていないのが現状です。

そこで、これらの取り組みに賛同・協力し地域で一緒に推進する団体の一員として「適しおサポーター」に登録。本来は、市民に向けてというところですが、まずは従事者一人ひとりが「適しお」を理解し、家で出来る適しおの取り組みをしていくことで、食生活・体調の変化を感じ伝えられるところを目指しています。「適しおサポーター」は12月2日現在43団体（取り組み実施施設72施設）が登録。適しおレシピやミニのぼり旗などが、私たちの日々の触れる所にあることで、自然と意識づけができています。

まずは、出来るところから、無理なく楽しんで実践しています。



適しおサポーター
【福島ヤクルト販売株式会社】



（※QRコード掲載については、福島ヤクルト販売様より許可をいただいております。）

Topics「管理栄養士・栄養士の活動」

Topics

多職種連携・地域包括ケアのための紹介動画 「栄養士の仕事」を作成しました

いわき支部
いわき市医療センター栄養管理室
都澤 京子（医療職域協議会）

福島県栄養士会いわき支部では、いわき市医師会・いわき市が主催する「いわき市在宅医療推進のための多職種研修会」及び関連の会議に参加しております。昨年度、会議の中でいわき市医師会から各職種を紹介する動画の作成依頼がありました。医師会では、小・中学校で「いのちの授業」を行うことを計画しており、その中のひとつである「多職種連携・地域包括ケア」の教材とするためとのことでした。動画は「仕事の内容」と「自分が輝いたと思える時」で構成し、1職種2分で作成すること、栄養士会では中学2年生を対象とすることとなりました。

いわき支部では、企画運営委員会を中心にZoom会議とグループラインにて検討を行って説明内容をまとめ、医師会館での撮影に臨みました。動画出演は企画運営委員の長瀬さんに担当していただき、撮影はスムーズに行われました。その後、編集が行われ、今年度動画が完成しました。仕事の内容を短時間で説明することは難題でしたが、それぞれが意見を出し合い、動画作成に携わったことは有益な経験となりました。今回、このような機会をいただき、完成までご尽力くださいました、いわき市医師会、いわき市役所の担当の皆様には大変感謝しております。

なお、中学2年生向けに作成した多職種紹介の動画は、栄養士のほかにも作業療法士、言語聴覚士などの多職種をまとめたものがあり、いわき市地域医療課にて発信し

ているYouTubeチャンネル「いわきの地域医療」にアップロードされていますので、ご覧ください。



中学2年生向け多職種紹介動画は左のQRコードからご覧になれます。

（※QRコード掲載については、いわき市様の許可をいただいております。）

災害への備えは、平常時から

会津支部
(公社)福島県栄養士会 事業推進部
大塚 綾子 (公衆衛生職域協議会)

東日本大震災から 11 年が経過しました。非常時における栄養・食生活支援の重要性が認識され、東日本大震災時に初めて、国が管理栄養士の派遣を実施しました。その後日本栄養士会では、日本栄養士会災害支援チーム JDA-DAT を立ち上げました。JDA-DAT は、国内外で大規模な自然災害（地震、台風など）が発生した場合、迅速に被災地内の医療・福祉・行政栄養部門と協力して、緊急栄養補給物資の支援など、状況に応じた栄養・食生活支援活動を通じ、被災地支援を行うことを目的としています。そのため JDA-DAT は、災害発生後 72 時間以内に行動できる機動性、大規模災害に対応できる広域性、栄養支援トレーニングによる専門的スキルを有する必要があります。これらは、各種研修によって養われています。また、食料の調達、移動手段の確保などを自身で行う自己完結性も備えています。福島県栄養士会でも、その専門的スキルを持って県内で活動できる管理栄養士・栄養士を育てていくために、2021 年度から JDA-DAT スタッフ養成研修を開催し、今年度は 4 名の会員が受講しました。このスタッフ養成研修を受講後「JDA-DAT ふくしまスタッフ」に登録することで、県内での災害時には迅速に対応していただけるようになります。さらに JDA-DAT リーダー育成研修を受講することにより、全国で活動できる JDA-DAT リーダーになることができます。今年度も JDA-DAT ふくしまスタッフから数名が、12 月に開催された JDA-DAT リーダー研修を受講しました。

近年自然災害等を含め、多くの災害が発生しています。「災害への備えは、平常時から」の基、ふくしま JDA-DAT スタッフの養成と栄養士会における災害時対応の体制整備を図っていきます。

会員の皆様、JDA-DAT ふくしまスタッフ養成研修をぜひ受講されることをお勧めします。

災害時における 栄養アセスメントと指導・相談

研修のねらい

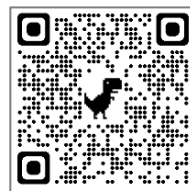
- 災害時の栄養アセスメント・支援は完璧を目指すものではないと理解する。
- 災害時における栄養アセスメントの対象を理解する。
- 栄養支援の優先ポイントを理解し、実践できる。
- 災害時における栄養士の必要性を理解する。

指導 ではなく 支援！

JDA-DAT



⑨アルファ化米と野菜ジュース、バッククッキングによるスクランブルエッグを使ったオムライスの完成です。



「JDA-DAT メンバー募集」
のお知らせについて

(※QRコード掲載については、日本栄養士会様の許可をいただいております。)

出典：(公社)日本栄養士会、「JDA-DAT 養成研修 DVD スライド」

ホームページ活用法

(公社)福島県栄養士会 広報部

県民の皆様のホームページ 願い：(公社)福島県栄養士会は皆様のお役に立ちたい

- ① 福島県栄養士会とはどんな組織？行政や医療、研究、学校や福祉、事業所や地域に大勢の会員がいます。頼れる栄養士会です。
- ② 栄養について相談したい！に応えます。
- ③ 福島県民ならではの、料理レシピがあります。
- ④ 賛助会員企業の役立つ商品や食育イベント等情報がわかります。
- ⑤ 栄養士・管理栄養士になりたい！人はご相談ください。

栄養士・管理栄養士の皆様のホームページ

- ① 福島県栄養士会会員は日本栄養士会会員です。会員は、
 - 自分に合わせた様々な研修(日本栄養士会・福島県や他県の研修)をオンラインやハイブリッド研修でお得に受講できます。
 - 使える資料閲覧や最新の情報を得ることができます。
 - 会員は、様々な認定専門管理栄養士の資格を学び、取得してスキルアップができます！
- ② 福島県の栄養士・管理栄養士におけた活動や求人情報等が得られます。会員以外の方へ参加可能な研修があります(一部負担あり)。
- ③ 厚生労働省・食品安全委員会・食品成分のデータベースの最新情報が得られます。



「福島県栄養士会
ホームページ」

賛助会員からのメッセージ

総会資料名簿順（敬称略）

丸和食品株式会社

学校給食は、戦後の貧困救済から、高度経済成長期には体位向上、生活習慣病の予防を担い、そして現代は**教育の一環**に位置づけられております。世界に誇れる学校給食に、**食材供給業務**を通じ携われることを誇りに、一層のお役立ちに取り組む所存でございます。

東洋羽毛北部販売株式会社 福島営業所

東洋羽毛は赤い羽根の考案に参画し、南極地域観測隊のダウンジャケットと寝袋の羽毛は弊社のものが使用されています。

70周年を迎える羽毛ふとん専門メーカーです。

より良い睡眠を通して皆様の健康のお役に立ちたいと日々願い活動して居ります。

（株）岩崎

「伝えたい」が「伝わる」新しい媒体を目指して。私たちは新しい発想とアイデアでフードモデルに新しい価値を創出し、病院、クリニック、教育機関、地域行政等、さまざまな**栄養指導・食教育の現場**で役立てていただける商品づくりを目指しています。

SOMPOヘルスサポート

管理栄養士資格を活かした**保健指導業務**でスキルアップ！

SOMPOヘルスサポートでは、最新の知見を取り入れ、参加者に寄り添った**保健指導**を提供しています。業務説明会、教育研修はすべてオンラインで実施、保健指導未経験でもチャレンジしていただけます。

賛助会員とは

福島県栄養士会の事業を賛助する個人または団体で、福島県栄養士会と互いに連携して、管理栄養士・栄養士の業務の向上、国民の健康維持や福祉の増進に寄与していただいております。

株式会社になべん

東京・日本橋「になべん」は、元禄12年（1699年・江戸時代）創業の鰹節専門店です。

国内製造にこだわった削り節・だしパック・ふりかけなどを全国展開しております。

2020年には『福島県食育応援企業団』に加入し、**食育活動**にも注力しています。

キッコーマン食品

キッコーマンは福島県民の皆様の健康生活を応援します！しょうゆの風味をしっかりと残した美味しい「**減塩しょうゆ**」で、課題である「**塩分摂取過多＋野菜摂取不足**」を解決するメニューをご提案。商品サンプル、メニューレシピ等ご要望下さいませ。

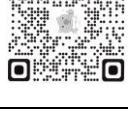
Fujitaka

私達は「より自然に、より快適に、より楽しく」をテーマに1998年に業界初のフラットトレイ方式**配膳車**を製品化しました。毎日の食事こそ健康への第一歩。現場に従事される方には**使い易さ**、患者様、入居者様には**食の楽しみや喜び**を。それが私達の想いです。

賛助会員一覧

総会資料名簿順（敬称略）

（2022 年 10 月現在）

	福島ヤクルト 販売株式会社		三島食品株式会社 東北支店		福島民友新聞 株式会社
	郡山ヤクルト 販売株式会社		味の素株式会社 東北支社		会津中央乳業 株式会社
	いわきヤクルト 販売株式会社		株式会社 小田島アクティ 福島営業所		株式会社にんべん
	会津ヤクルト 販売株式会社		東洋羽毛北部販売 株式会社 福島営業所		カゴメ株式会社 東北支店
	信濃化学工業 株式会社		酪王協同乳業 株式会社		株式会 社 マルト商事
	福島県味噌醤油 工業協同組合		日清オイリオ グループ 株式会社		株式会 社 福島リビング 新聞社
	丸和食品 株式会社		株式会社岩崎 福島営業所		株式会社栄楽館 ホテル華の湯
	株式会 社 ニッパ 福島支店		東北電力株式会社 福島支店		株式会 社 リオン・ドール コーポレーション
	株式会 社 ホームナース		SOMPOヘルス サポート株式会社 健康プロモート部		キッコーマン食品 株式会 社 郡山支店
	長谷川化学工業 株式会 社		株式会 社 ダイゴ		株式会 社 Fu j i t a k a
	紅食株式会社		大塚製薬株式会社 仙台営業所 郡山出張所		キ ュ ー ビ ー 株式会 社 東北支店

（※QRコード掲載については、賛助会員様より許可をいただいております。）

受賞おめでとうございます



令和4年度 栄養関係功労者厚生労働大臣表彰

栄養指導業務功労者

岩 本	晶 子	会 津	福 祉	藁 谷	明 美	いわき	福 祉
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

令和4年度 公益社団法人 福島県栄養士会会長表彰

佐 藤	礼 子	県 北	医 療	岡 部	聡 子	県 南	研 究 教 育
北 尾	智 恵	いわき	公 衆 衛 生	五 十 嵐	恵	会 津	福 祉
佐 藤	眞 希 子	県 北	福 祉	遠 藤	由 理	県 南	学校健康教育
酒 井	貴 子	県 南	医 療	遠 藤	幸 子	県 北	学校健康教育
早 田	陽 子	県 北	公 衆 衛 生	志 賀	弥 生	いわき	医 療

受賞者の言葉

感謝の想いを ～令和4年度 栄養関係功労者厚生労働大臣表彰を受賞して～

社会福祉法人 天心会 介護老人保健施設 天心ケアハイツ 岩本 晶子

この度の表彰につきましては、福島県栄養士会、行政、日頃お世話になっております職場の皆様にお力添えを頂いたこと、この場をお借りして感謝申し上げます。ありがとうございました。

精神科病院栄養士として採用され後に併設の一般病院、福祉施設とその時々様々な出会いがあり沢山の経験をさせて頂きました。あれから40年の時が流れました。

若かりし頃、栄養指導業務をした時にはドキドキ以上に患者様に対して説得力が無いことに気付かされ、早く年齢を重ねたいと思ったものでした。

地域に出かけての料理教室や〇〇講座、研修会での講師も日常にない勉強をしてからのことだったのでとても新鮮な気持ちでした。

誰でも人生の中で様々なことがあります、私もその時々助けてくださる方々があり今日があります。今回の受賞が幾度かの転機に関わって下さった方々のお陰で受賞出来ました事はただ嬉しく、夢のような気持ちです。改めて感謝申し上げます。ありがとうございました。

今後も健康に注意し謙虚な姿勢で時代の変化に対応出来る様に学んでいきたいと思っております。

令和4年度 栄養関係功労者厚生労働大臣表彰を受賞して

社会福祉法人 いわき福音協会 野の花ホーム 藁谷 明美

この度、厚生労働大臣表彰という身に余る賞をいただき、大変恐縮しますと共に驚いております。

昭和53年社会福祉法人いわき福音協会に就職、はまなす荘、野の花ホームと障害者と共に45年間歩んでまいりました。

その間、東日本大震災という未曾有の災害に遭遇し、1か月間食材調達に奔走した事が昨日の事のように脳裏に浮かびます。

私たちは、どんな状況であろうと、利用者様の健康維持、精神的な安定を図り、何より楽しみでもある食事を休む訳にはいきません。

「あたりまえ」の食事をお出し出来たのも、業者様、地域の方々、法人職員の団結があったからこそと、日々の人と人との繋がり大切さを痛感いたしました。

最後に、退職の節目の年に、このようなご褒美をいただきましたのも、素晴らしい諸先輩、法人栄養士の仲間たち、調理スタッフほか多くの方々の支えがあってこそ、この場を借りて深く感謝申し上げます。ありがとうございました。

令和4年度 公益社団法人 福島県栄養士会会長表彰を受けて

福島県教育庁健康教育課指導主事 遠藤 幸子

この度は、福島県栄養士会会長表彰をいただき、ありがとうございます。

栄養士会では長くお世話になり、その間の研修会では栄養やアレルギーに関する最新情報、学校給食や食育に生かすことのできる内容を常に取り上げていただき、その都度参考にすることができました。栄養士会は栄養教諭、学校栄養職員だけでなく、種々の分野の方々と出会える唯一の機会です。それぞれの立場で社会に貢献されている仲間の姿を見ると、身の引き締まる思いがします。

今まで何度か栄養士会の運営に関わらせていただきましたが、担当の方々と真剣に話し合い、研修会が行われていました。諸先輩方の真剣に向き合う姿勢には本当に頭が下がります。

表彰を受けたことで鈴木秀子会長からお声をかけていただいたことはとても嬉しく、頑張ろうと思うことができました。本当にありがとうございました。

令和4年度公益社団法人福島県栄養士会会長表彰受賞にあたって

いわき市保健福祉部健康づくり推進課 北尾 智恵

この度は、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。

ペーパー管理栄養士だった私は、いわき市のイベント『わくわくいわき21』で福島県栄養士会ののぼり旗を見つけ、まずは学び直しを、そして夢に描いていた仕事がしたいと入会しました。まるで昨日の事ようです。あの日から、乳幼児栄養相談、料理教室、クリニックでの栄養指導、いわき短期大学の非常勤講師、特定保健指導など様々な経験をさせていただきました。これまでお力添えいただいた各先輩方をはじめとする会員の皆様、そして私の指導を受けてくださったすべての方に心より感謝申し上げます。

テラーメイドの栄養指導とグローバルな視点が必要とされる時代となりました。受賞にあたり、時代が求める管理栄養士を目指して研鑽を積みたいと心を新たにしております。今後とも、ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。



ようこそ栄養士会へ

新入会員紹介

令和4年10月現在（順不同）

佐藤 結香	相 双	地 域 活 動
大久保 七海	会 津	医 療
遠藤 朱莉	県 南	福 祉
籠田 未智	会 津	医 療
田丸 友理	いわき	地 域 活 動
阿曾 瑞希	県 北	医 療
一ノ瀬 太陽	会 津	福 祉
鈴木 春香	県 南	医 療
遠藤 美帆	県 北	学校健康教育
畠 まりこ	いわき	医 療
佐藤 のぞみ	県 北	福 祉
岩崎 華子	県 南	福 祉
堀江 由衣	会 津	学校健康教育
木村 未咲	会 津	公 衆 衛 生
小池 茜	県 北	医 療
荻野 桜	県 北	医 療
高木 愛理	会 津	福 祉
宗像 ひずる	いわき	福 祉
山崎 静佳	いわき	医 療
渡邊 浩	県 北	福 祉
磯部 有沙	会 津	医 療
水澤 美菜子	県 南	地 域 活 動

佐藤 真美	会 津	福 祉
岡部 玲奈	相 双	公 衆 衛 生
増子 あずさ	県 南	医 療
唐司 美帆	会 津	公 衆 衛 生
半澤 海帆里	県 北	医 療
鈴木 悠美子	県 南	地 域 活 動
藤野 友綾	会 津	医 療
石島 慧夢	いわき	医 療
二宮 晴香	会 津	医 療
渡邊 さおり	いわき	福 祉
鈴木 美佳	いわき	福 祉
安藤 朝陽	会 津	公 衆 衛 生
織田 卓弥	県 北	福 祉
山内 萌々夏	会 津	医 療
渡邊 啓	県 南	公 衆 衛 生
高木 忍	いわき	福 祉
沼田 昌代	県 南	地 域 活 動
笠原 佳乃	県 北	医 療
中西 聡子	いわき	福 祉
鈴木 美麗	いわき	福 祉
大竹 春奈	県 北	医 療





新入会員からごあいさつ

学校法人 福島成蹊学園福島成蹊高等学校 遠藤 美帆（学校健康教育職域協議会）県北支部

本年度より、福島県栄養士会に入会させていただきました遠藤美帆と申します。大学では栄養教諭を目指し勉学に励んでまいりましたが、教職の魅力に惹かれ、大学卒業後は大学院で学びながら中学・高校の家庭科の免許を取得しました。現在は高校の家庭科を担当しており、今年で勤務 4 年目となりました。

高校生になると中学校までであった給食もなくなり、弁当による昼食や、部活動による生活時間の大きな変化、活動量の大幅な増加など、個人の生活環境が大きく変化していきます。家庭科の教員としてはもちろん、管理栄養士としても青年期の重要な時期に望ましい食習慣・生活習慣を身につけさせることが自分の役割だと考えています。様々な活動を通し、他教科とも連携しながら食育に取り組んでいきたいです。

今後は研修等に積極的に参加し、得た知識を少しでも生徒たちに還元できるようにしっかりと学んでいきたいと思います。今後ともよろしくお願い致します。

一般財団法人 竹田健康財団 竹田綜合病院 栄養科 籠田 未智（医療職域協議会）会津支部

この度、福島県栄養士会の新入会員となりました籠田未智と申します。

私は新卒で今年から病院の管理栄養士として勤務しています。当院は直営で食事を提供しており、現在私は厨房業務を担当しています。患者さんに安全で美味しい食事を提供するために、日々衛生管理を心掛け、アレルギーの方の対応や食事の形態などを正確に把握することに努めています。

私は食べることが好きで、入院中の患者さんにも美味しい食事で喜んで頂きたいと思い、病院の管理栄養士を目指しました。しかし実際には病態によって食べたくても食べられない患者さんなど、様々な方が入院されていることに気づきました。病院で働くことでこの気づきを得られました。栄養士会に入会した今、また新しい気づきを得られるように視野を広げ、正しい知識を身に付けたいと思います。今後とも宜しくお願い致します。



名誉会長就任のごあいさつ

（公社）福島県栄養士会名誉会長 中村 啓子（地域活動職域協議会）県北支部

この度、名誉会長に推薦して頂き理事会の決議を得て、総会の席上で鈴木会長より委嘱を頂きました。定款第30条3の（1）に名誉会長の職務が本会の重要な事項について会長の諮問に応じることと記載しています。身に余る重責ですが、半世紀余り栄養士会で育て学ばせて頂いたお礼に、責務を果たしていきたいと思います。

2020年よりコロナ禍によって変化した生活様式は、現在しっかり定着してしまいました。福島県栄養士会の事業運営にも新型コロナウイルス感染防止対策を計りながらの事業運営実施することになり、大きな転換期を迎えることになりました。研修会や会議はweb開催が定着してきました。円滑な運営に会長をはじめ理事の皆様は大変ご苦労されています。地域社会の健康づくりを担える人材を求められている今栄養士会に期待する役割も多くなっています。公益社団法人福島県栄養士会の更なる発展のため職責を全うさせていただきます。

編集後記

本号では「福島県における減塩の取組～これまでとこれから～」として、職域別の活動を紹介しています。減塩の工夫と実践を今後も県民の皆様へご紹介していきます。

また、動画配信を使って栄養指導に取り組んでいる会員の活動もぜひ実際の動画と合わせてお読みください。

被災地福島の管理栄養士・栄養士として専門的知識をもち活動できるよう非常時の食生活支援 JDA-DAT 研修も積極的に受講しています。

「栄養ケア・ステーション」では管理栄養士・栄養士が皆様の食生活改善を支援していますのでお気軽にご相談ください。

お忙しい中、原稿をお寄せくださった会員の皆様、ありがとうございます。
五十嵐 好恵

68号発行にあたり、原稿執筆にご協力いただきました皆様には感謝申し上げます。

本号の特集は「減塩」です。近年コロナウィルス感染症により、自宅で食事を召し上がる機会が増えた方も多くいらっしゃるのではないのでしょうか？これを機に「減塩」へ目を向けていただき、少ない塩分で美味しく食べられる工夫をご家族と一緒に考えてみるのもいいですね。「減塩」というと、どこか制限や我慢をするようで、とてもエネルギーを使うイメージもありますが、本号を参考にして頂き、気楽に楽しんで取り組んでいただけますと幸いです。何か疑問等ありましたら、お気軽にご相談ください。

黒岩 敏

発行日
令和5年2月1日

発行者
公益社団法人
福島県栄養士会

編集責任者
鈴木 秀子

編集員
五十嵐 好恵
黒岩 敏
田村 有香
酒井 良枝

印刷所
円谷印刷

トクホのヨーグルト 「ソフール」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「ソフール」。
カルシウムも摂取できる、
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 容器100mlあたり

ソフール

はっ酵菌、各100ml
0食前食後：食後15分以内に摂取する
乳酸菌 シロタ株（カゼイ YIT 9029）の力で、
良い菌を増やし悪い菌を減らして、
腸内の菌相を改善し、かなかなの腸子を整えます。
O1 日当たりの摂取目安量：1食
【食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを】



ソフールプレーン



ソフールIT



ソフールストロベリー

人も地球も健康に
Yakult

福島ヤワルト販売株式会社 TEL.024(333)8960
金澤ヤワルト販売株式会社 TEL.0242(322)8960

郡山ヤワルト販売株式会社 TEL.024(345)8960
いわきヤワルト販売株式会社 TEL.0246(341)8960



“心豊かに……未来にひろがる食文化。”

We are しあわせな食文化のパートナー 業務用外食材のパートナー

和 丸和食品株式会社

本社 / T963-0101	郡山市安積町日出山4丁目117番地	TEL 024 (341) 3430	FAX 541-3451
郡山営業所 / T963-0101	郡山市安積町日出山4丁目117番地	TEL 024 (341) 3434	FAX 541-3453
福島営業所 / T963-0141	福島市改利字平内町6番地	TEL 024 (521) 5411	FAX 521-1270
会津営業所 / T965-0005	会津若松市一宮町大字亀賀字御之原200-1	TEL 0242 (25) 1031	FAX 25-4502
いわき営業所 / T973-0052	いわき市平字東町20番地026	TEL 0246 (21) 1757	FAX 21-5712

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の
食材を全てお届け致します。



ニッカネ マヨちゃん

- 営業内容 業務用食材の販売
- 得意先層 病院・福祉施設、事業所(給食)、学校、飲食店
- 取扱の品目 乾物、調味料、冷凍食品、酒類、乳製品、豆腐、餅豆、パン、冷凍食品、カット野菜、肉類、卵類、介食、給食、その他



業務用食品PRO
NIKKAN
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 安達郡大玉村大山仲江 246 TEL:0243-24-6888
いわき営業所 いわき市平字愛谷町 1-5-1 TEL:0246-25-7501



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（Q O L）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募集しております。

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



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）日本外食食品卸協会
日本給食食品連合会
福島県組合員

紅食株式会社

福島県須賀川市卸町12

TEL 0248-76-8121・FAX 0248-76-8124

