

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糖タイプ：全糖タイプと同等に腸内環境を
乳酸菌 シロタ株とカゼイ YIT 9029の力で、
良い菌を増やし悪い菌を減らし、
腸内の菌相を改善し、おなかの調子を整えます。
O1 日当たりの摂取目安量：1缶
【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)6960
金澤ヤワルト販売株式会社 TEL.0242(32)8960

郡山ヤワルト販売株式会社 TEL.024(345)6660
いわきヤワルト販売株式会社 TEL.0246(34)6660