



ごあいさつ

公益社団法人福島県栄養士会 会津支部
会長 鈴木 秀子（研究教育職域協議会）

さて、令和4年度食育白書（農林水産省）によると、新型コロナウイルス感染症拡大前（令和元年11月頃）と現在を比較して、自宅で料理をする回数が増えたと回答した人は全体で27.9%、そのうち20～30歳代は37.8%と約4割の方が回答しています。

家人も2年前から自宅で料理をするようになりました。近ごろは妙に凝っています。凝っているといっても、高級食材を使うのではなく、本格的な料理を作るのではなく、唐揚げは外側カリッ、中ジューシーになるように衣の材料や揚げ温度を工夫するなど、日常食の格上げに凝っているのです。美味しく簡単な料理の作り方はネットでサクッと検索できるらしく、格上げのハードルは低かったと毎日せっせと料理しています。料理をはじめて気づいたことは、実際に作ってみると、自分が好きな料理や美味しくする工夫を凝らした料理はとてつもなくたくさんの油が必要だったり、大量の塩や砂糖がないとできなかったりと驚くことが多いということ。さらに、減塩や野菜の必要量も気になると。こんな時こそ、管理栄養士・栄養士の出番ですね。対象者の病態や体調、嗜好や能力、そして生活状況に合わせて、栄養学の理論を毎日の食生活で展開できるように支援する、難しいですが、対象者が行動変容しなければ意味がありません。

先日、令和4年度福島県食行動実態把握調査の分析結果、『「料理をしている」ことが健康的な食習慣や減塩につながる意識・態度・行動に良い影響があることが示された』と新聞発表がありました。料理をすることがきっかけとなって健康行動をとる県民が増えますように、会員の皆様のご活躍を期待しております。

【特集】福島県における食物アレルギー対応の取り組み

“念のため”の除去よりもアレルギー専門医療機関を受診して正しい理解を

*食物アレルギーは年齢と関係ある? p2

認定栄養ケア・ステーションをご存知ですか?

*食物アレルギーに関わる取り組み p3

食物アレルギーの食物経口負荷試験をご存知ですか?

*食物経口負荷試験の取り組みについて p4

～安心・安全な入院生活のために～

*食物アレルギーのある患者さんへの当院の取り組み p5

安心して楽しい園生活を送れるために

*児童福祉施設での食物アレルギー対応の取り組み p6

栄養バランスのとれた食事を楽しめるために

*学校給食における食物アレルギーの対応について p7

食物アレルギー対応マニュアル

*郡山市における学校給食の食物アレルギーの対応について p7

～美味しく楽しく安全な学校給食を考えて～

*食物アレルギーの対応について p8

【活動報告】

*活動報告 市民公開講座 p9

*各支部活動報告 p9

【会員紹介】

*2023年度 賛助会員 p10

*2023年度 表彰会員 p12

*2023年度 新入会員 p14

*ホームページ活用法 p16

【特集】「福島県における食物アレルギー対応の取り組み」

“念のため”除去よりも、アレルギー専門医療機関を受診して、正しい理解を

食物アレルギーは年齢と関係ある？

会津支部

一般財団法人竹田健康財団
竹田綜合病院 栄養科

黒岩 敏（医療職域協議会）

2022 年度（公財）日本学校保健会において、全国の公立の小中高校、特別支援学校、義務教育学校、中等教育学校を対象とした「令和 4 年度アレルギー疾患に関する調査」が 9 年ぶりに実施されました。それによると食物アレルギーがある児童生徒は 2013 年度調査では 40 万 7546 人（回答校の児童生徒の 2.6%）であったのに対し、2022 年度は 52 万 6705 人（同 6.3%）と増加傾向にあることがわかりました。皆さんは食物アレルギーというと「子供に多い」というイメージはないでしょうか。実際に、消費者庁「令和 3 年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書・即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」によると、“食物を摂取後 60 分以内に何らかの反応を認め、医療機関を受診した患者”の年齢は、18 歳までの患者が 94.7%を占める結果となりました。比較的若い年齢層に多いことがわかりますね。しかし一方ではこのような調査結果もあります。アレルギー疾患拠点病院の職員と、その家族を対象とした「2022 年度アレルギー疾患に関するアンケート調査」で、「食物アレルギーと診断されている、あるいは診断されていないがそう思う」と回答された方は、子供だけではなく大人でも多くみられました【図 1】。これは大人になると、診断はされていないが症状としてはアレルギーじゃないかと自分で判断できることが、結果として反映されているものと思われます。逆をいうと、本当に症状がアレルギーによるものか分からない、という見方もできます。

私が勤務する病院では、食事をされる患者さんおよそ 500 名のうち、7%の患者さんが何かしらの食物アレルギーをもっています。そういった患者さんに対しては調理から配膳されるまで、何度も何度も対象の食品が含まれていないかチェックをしています【写真 1】。おそらく給食を提供している施設は、同じような対応をされていることでしょう。しかしながら、患者さんの訴えの中には「子供の頃に食べたら湿疹が出て、それ以来食べないようにしている」や、「何が原因か分からないけど、かゆみが出たからその料理に入っていた食品は食べないようにしている」といった“念のため”というケースもあります。この背景には大人が自分の食物アレルギーは何なのか、診断を受けるための手段が知られていないことが考えられます。これら対応としては、症状に対してアレルギー専門医がいる医療機関を受診すると、診断を受けることができます。アレルギーに関する情報サイト「アレルギーポータル」では、常に最新の情報が更新されており、各都道府県別に日本アレルギー学会専門医・指導医の一覧も検索できます。福島県でも約 50 件の医療機関があるので、自分の症状が何によるものなのか、今は大丈夫なのか、判断がつかない場合はぜひご相談ください。自分自身のアレルギー情報を正しく理解し、不要な制限はせずに食事を楽しみましょう。



【写真 1】アレルギーチェックの様子
栄養ふくしま 69 号 令和 6 年 2 月 1 日（2）



- アレルギーポータル
アレルギーに関する様々な情報を集めたポータルサイトです。
アレルギーの症状、治療方法や相談できる専門医や
災害時の対応方法の情報等が集約されています。
- <https://allergyportal.jp/>



認定栄養ケア・ステーションをご存じですか？

食物アレルギーに関わる取り組み

会津支部
たけだ認定栄養ケア・ステーション
(機能強化型)
小児アレルギーエデュケーター
良田 千秋 (医療職域協議会)

栄養食事指導による支援

当院における食物アレルギーに関わる取り組みをご紹介します。

まずは、栄養食事指導です。栄養食事指導は、食物アレルギーをもつお子さんとその家族にとって、生活の質をできるだけ損なわず、維持、向上に繋がるよう配慮する必要があります。原因食物の除去や解除だけでなく、離乳食や幼児食についてなど健やかに成長できるよう発達段階にあった内容です。不安や疑問を一つ一つ解消し、適切に原因食物を避けながらも、豊かで楽しみのある食生活となるよう支援しています。

食物経口負荷試験(OFC: oral food challenge)の実施における支援

また、当院は会津地域内で唯一、食物経口負荷試験を実施しており、負荷食品の調理や配膳、栄養食事指導などにおいて、栄養科は重要な役割を担っています。2020～2022年度はコロナ禍等の影響で一時的に件数は減少しましたが、現在は週1～2件程度対応しています。負荷食品は鶏卵・牛乳・小麦が90%以上を占め、中でも最も多いのが鶏卵です【写真1】。負荷試験食は同じ食品でも数種類用意し、嗜好に合うものを選択できます。栄養科内では調理法、チェック方法等全てマニュアル化、院内ではクリニカルパスが運用され、対応が標準化されています。負荷試験中は「食べられない」と訴えるお子さんもいますが、医師や看護師と連携しながら好みに合わせて味を変える、気持ちを紛らわせるなどして「食べる」ことができるよう支援しています。

栄養食事指導では、除去解除の場合、安全に食べられる量に応じた摂取方法をお伝えしますが、原因食物の除去に慣れ、いざ解除となっても不安が強いお子さんや家族は少なくありません。できる限り不安を軽減しながら、普段の食生活に取り入れられるよう支援していくことが重要です。また、これまで専門医による正しい診断を受ける機会がなく、独自の知識や考え方を持っている方もいらっしゃいます。調理技術や家庭環境もさまざまであるため、聞き取りの中で状況を整理し、理解度やご家族の思いに寄り添って適切で具体的な情報をお伝えするよう心がけています。



【写真1】
食物経口負荷試験の負荷食品例
(全卵1/8個相当)

たけだ認定栄養ケア・ステーション (機能強化型) での食物アレルギー教室

当院では2020年10月より「たけだ認定栄養ケア・ステーション (機能強化型)」が稼働しました。現在、小児科・アレルギー科を標榜するクリニックで、食物アレルギーをもつお子さんの個人栄養指導のほかに、定期的に離乳食教室を実施していますが、今年度から新たに食物アレルギー教室を開催しています。この他にも、給食施設管理者、栄養士、調理師、市町村担当者等を対象とした食物アレルギーに関する研修会で講師を担当しています【写真2】。

これからも食物アレルギーをもつお子さん一人一人との関わりを大切にしながら、地域に出向いた活動や、医療～学校～こども園・保育園・幼稚園～公的機関がスムーズに連携できる環境作りや、食物アレルギーをもつお子さんやご家族がより豊かな食生活となるような活動をしていきたいと考えます。



【写真2】
食物アレルギー対応研修会の様子

おすすめレシピ検索サイトの紹介

- 環境保全機構
- 食物アレルギーの子どものためのレシピ集
- <https://www.erca.go.jp/yobou/zensoku/allergy/recipe/index.html>



- 日本ハム
- 食物アレルギーケア
- <https://www.food-allergy.jp/blog/recipe/>

食物アレルギー対応
レシピ

※小児アレルギーエデュケーターとは、一般社団法人 日本小児臨床アレルギー学会が認定する看護師・薬剤師・管理栄養士を対象としたアレルギー専門メディカルスタッフです。

食物アレルギーの食物経口負荷試験をご存知ですか？

食物経口負荷試験の取り組みについて

相双支部

南相馬市立総合病院

岡崎 千晴（医療職域協議会）

食物アレルギーやアナフィラキシーの対策はアレルギーの食品表示や食物アレルギー診療ガイドラインの作成などにより、大きく進歩しました。昨今、食物アレルギーの診療は、原因物質を取り除く完全除去法が基本でしたが、食物経口負荷試験の普及により、単に原因物質を除去するだけでなく、必要最小限の除去で“食べさせること”を目的とした診療へと大きくシフトしました。このような変化の中で、管理栄養士・栄養士が担う役割も変化しており、積極的な食物アレルギー診療への関りが求められていると感じています。

当院は東日本大震災、その後の福島原発事故の発生により一時入院を中止せざるを得ない状況となりましたが、現在は震災以前の状況に戻りつつあり、小児科入院も令和3年度に再開することができました。この度、小児科医師より、食物経口負荷試験を実施したいとの申し出があり、準備をすすめましたので、その取り組みについて報告させていただきます。

食物経口負荷試験は『食物経口負荷試験の手引き 2020』に沿って実施されます。検査は規定量を食べることで、その食品を除去する必要があるのかを判断すること。また、どの程度で症状が起こるのかを確認することを目的とし、実施は医師・看護師の見守りの下で行われます。対象となる食品の規定量を3分割して時間ごとに摂取し、最終摂取後2時間までに症状が発症すれば「陽性」、発症しなければ「陰性」と診断します。当院での検査は、入院で実施し、翌日まで経過観察して特に問題なければ退院となります。

この検査での管理栄養士・栄養士の役割は、下記のとおりです。

① 負荷試験食の準備

負荷食はアレルゲンが交差しないように厳密に準備する必要がありますが、栄養士が準備することとしました。検査の負荷食品並びに負荷量は【表1】のとおりです。新たに秤や鍋（食品ごとのものを用意）、ディスプレイ食器、ミニカップ、スポンジ、桶（厨房とは別のものを用意）、運搬用のワゴンなどを準備しました。検査手順についても、栄養管理科で勉強会を開催し、準備をすすめました。

② 検査終了後、結果に基づいた栄養指導の実施

負荷検査をもとに確認された安全量を自宅でも摂取できるようパンフレットなどを用い、指導を実施します。

③ 入院時の食事提供

入院中は誤食や誤配膳に注意する必要がありますが、検査食のような厳密な取り扱いはせず、食物アレルギーのある患者様と同様の対応としました。

このように、いつでも食物経口負荷試験が実施できるよう準備は整っていますが、まだ実施には至っていません。少しでもこの地域の患者様やご家族の役に立てればと努めているところです。実施後の状況についても、今後皆様にご報告させていただければと考えています。

【表1】 負荷食品並びに負荷量

★原則、「少量」または「微小」の負荷量とする。

様式2
2022.10.21更新

※ 負荷食品一覧表			日常摂取量（大）	日常摂取量（小） （概ね「大」の 1/2～1/4量）	中等量 （日常摂取量の 1/2～1/4）	少量 （日常摂取量の 1/30～1/50）	微小 （日常摂取量の 1/50～1/100以下）	コメント
1	鶏卵	20分加熱ゆで卵 全卵M	1個（40g）	10g	日常の1/4 （大10g 小3g）	1g	0.5g	卵によく火を通す
		20分加熱ゆで卵 卵白M	1個 （30g程度）	7g	日常の1/4 （大7g 小2g）	1g	0.5g	卵によく火を通す
		20分加熱ゆで卵 卵黄M	1個 （10g程度）	5g	日常の1/2 （大5g 小2g）	1g	0.5g	卵によく火を通す
2	牛乳	牛乳	200ml	50ml	大50ml （小20ml）	5ml	1ml	
3	小麦	うどん	200g	50g	大50g （小20g）	5g	1g	
4	大豆	豆腐	100g	30g	大50g （小15g）	5g	1g	

*一覧にないものは、患者持参を検討。

～安心・安全な入院生活のために～

県北支部

医療法人 明治病院

関根 幸子（医療職域協議会）

食物アレルギーのある患者さんへの当院の取り組み

当院は福島市に位置する病床数 36 床の産婦人科の病院です。ここ数年、食物アレルギーの患者さんが増加しているので、入院予定の患者さんへ行っているアレルギー調査の方法（アレルギー調査票の記入など）と、その対応について報告いたします。

1 食物アレルギーとは

主に食べ物に含まれるタンパク質が異物と認識されて、発疹やかゆみ、呼吸症状などが起こる現象です。重篤な場合には命を落とす可能性もあるため、食事を提供する時には、細心の注意を払うことが必要です。特に妊娠中や出産後は体調や体質の変化もあり、アレルギーの症状がでやすくなる方も多くいます。

2 食物アレルギー患者への対応

①アレルギー患者の把握・入院前

外来の助産師と連携し、妊婦検診を受診した患者さん（妊娠 30 週以降）に「食物アレルギー調査票」【※図 1 または図 2】を配布し、妊娠 36 週までに提出してもらいます。アレルギーで禁止食品がある場合は、外来助産師から栄養課に連絡が入り、栄養士が患者さんと面談を行い、調査票に詳しい情報を書き加えます。特に完全除去か食品のみ除去でよいのかは、念入りに確認します。この調査票は患者カルテと一緒に保管され、入院時に医師や病棟の看護師も確認します。

②入院中の管理

入院時は、開始指示の食事通報と一緒に「アレルギー調査票」が栄養課に届きます。食事通報と調査票から、アレルギーの有無を確認し、アレルギー患者さんの場合

- 1) 病室と名前の下に、禁止食品を記入する（ホワイトボード使用）
- 2) 常食とトレイの色をかえる
- 3) トレイの中に、禁止食品を書いたカードをたてる
- 4) 栄養士による献立の変更・指示書へ代替え食品の書き込み
- 5) 配膳時、患者名と禁止食品の読上げとお膳の中身の確認を 2 人でチェックする

以上 5 点は必ず行います。出産後には栄養士が病室を訪問し、喫食状況やアレルギー症状がでていないかを必ず確認します。基本的に個別対応ですが、あまり煩雑になると忙しすぎてミスが起こる原因になるので、牛乳禁止の場合、朝食は豆乳かジョア、夕食時は野菜ジュースにする等マニュアル化したものもあります。

また出産後の患者さんには、行事食【写真 1】やお祝い膳【写真 2】をお出ししますが、食材を工夫し、アレルギーがあっても華やかなお膳になるように配慮しています。安心で、安全で、おいしい入院生活を過ごしていただけるよう、栄養課の職員はもちろん、医師や助産師、看護師と共に日々努めています。



【写真 1】行事食の一例
○節分カレー

【写真 2】お祝い膳の一例

食物アレルギー調査票 ※妊娠 36 週までに妊婦検診時に提出してください

～安心・安全な入院生活のために、ご協力をお願いいたします～

※食品の好き嫌いには対応していません。

記入日 年 月 日

氏名	生年月日	年 月 日
カルテ番号	出産予定日	年 月 日

1.食物アレルギーとは、食べると体調を崩すものはありますか？
(はい ・ いいえ)
「はい」と答えた方へ伺います。下記の A・B・C についてお答えください。
A: 原因食材: 該当するものに○をつけ、それ以外の食品は具体的に記入してください

2.その他
①アレルギー食と一般食のトレイは色分けして提供しております。
②アレルギー対応食材によっては、メニューを変更させていただきます。
ご了承ください。 明治病院 栄養課

図 1 食物アレルギー調査票

food allergy questionnaire
(食物アレルギー調査票)

We ask for your cooperation in ensuring a safe and secure hospital stay.
安心・安全な入院生活のために、ご協力をお願いいたします

Food likes and dislikes not catered for
食品の好き嫌いには対応していません。

date entered 年 月 日

family name (姓)	date of birth (生年月日)	年 月 日
medical record number (カルテ番号)	expected date of birth (出産予定日)	年 月 日

Is there anything you cannot eat for religious reasons? (yes ・ no)
宗教上の理由で、食べられないものはありますか？
If yes, please fill in! (ある場合は、記入してください)

1. Do you have food allergies or anything that makes you sick when you eat it?
食物アレルギーとは、食べると体調を崩すものはありますか？

2. others (その他)
① Allergy food and general food trays are provided in different colors.
アレルギー食と一般食のトレイは色分けして提供しております。
② The menu may be changed depending on the allergy-friendly ingredients.
アレルギー対応食材によっては、メニューを変更させていただきます。
note that ご了承ください。 Meiji Hospital Nutrition Division

図 2 食物アレルギー調査票（英語バージョン）

下の QR コードから食物アレルギー調査をご覧ください。



食物アレルギー調査票



食物アレルギー調査票
(英語バージョン)

安心して楽しい園生活を送れるために

県北支部

児童福祉施設での食物アレルギー対応の取り組み

認定こども園 まゆみ

鎌田 雅子（福祉職域協議会）

食物アレルギーとは

食物アレルギーとは『食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象』をいいます。

児童福祉施設における食物アレルギー対応

児童福祉施設における食物アレルギー対応は、保育所におけるアレルギー対応ガイドラインに基づき下記の基本原則により行います。

保育所等児童福祉施設におけるアレルギー対応の基本原則

- ・関係者の共通理解の下で組織的に
- ・医師の診断に基づき、保護者と連携し適切に
- ・地域の専門的な支援、関係機関との連携
- ・食物アレルギー対応においては安全・安心の確保を優先

【写真1】アレルギー児対応一覧表

生活管理指導表と面談の実施

私が勤務する認定こども園では、生後6ヵ月から就学前の乳幼児を対象に保育及び教育を行っております。食物アレルギーがあると診断された場合は管理栄養士又は栄養士が面談を行い、提出頂いたアレルギー生活管理指導表に基づいて①アレルギーの病型②アナフィラキシーの有無や発症時の情報③原因食品と除去根拠④緊急時に備えた処方薬⑤園生活上の留意点等について確認し、全職員に周知します。

誤食を防ぐために

当園でも食物アレルギー児は増加しており、園児数は137名で、アレルギー児は9名です（法人内では4施設の園児総数430名、アレルギー児総数21名です）。アレルゲン食品も卵・乳・魚卵・くるみ・アーモンド・ナッツ類と多岐にわたります。土曜保育は法人内の施設と合同で行うため、そちらの施設のそば・キウイ・小麦についても献立に使用しないなど配慮しております。当施設は、4～5名で調理を行っており、職員数が30名ほど追加になります。

誤食を防ぐための現場における注意事項は以下になります。

- ・個人対応はせず、完全除去か解除のいずれかにする
- ・アレルギー児対応一覧表の作成【写真1】
- ・献立は、除去を意識した食材使用とする
- ・調理作業中の混入を避けるような作業手順や動線の確保を行う
- ・自宅での摂取確認をし、園で初めて食べることを避ける
- ・アレルギー児の座席の確保
- ・食器の色分け【写真2】
- ・加工食品の原材料確認や、調理中・提供前の確認は複数で行い記録をする
- ・受け渡し時は確認表記録とともに口頭で伝える【写真3】
- ・他児にもアレルギーについて話し、食べられないものがあるということの理解に努める

アレルゲン食品の解除が可能になると児の食生活の幅が広がるので、年1回は医療機関を受診し生活管理表を提出して頂くことで状況確認を行います。

対応食ですが、写真のこの日は除去のない同一献立でした。（乳アレルギー児のみ、牛乳から麦茶の変更です。）

給食時の様子

給食時はアレルギー児で同じテーブルに着くため、仲良しのお友達と一緒に食べられないこともあります。また、色違いの食器や、皆と同じものを食べられないことで不安になる子や保護者もいらっしゃいます。3～5歳児はクラス単位ではなく、異年齢9名ずつのグループで給食を食べています。

これら対応は除去のない日でも変わりません。他児と一緒に食べたいのでは…との考えもあるのですが、日により食べるテーブルを変えてしまうと子どもたちが混乱して、除去のある日に他児のテーブルに紛れてしまう危険があり得るからです。

栄養士はこのような思いを受け止め、寄り添いながら丁寧に関わることが大切だと感じます。

今後も、子どもたちが安心して楽しい園生活が送れるよう尽力したいと思います。



【写真2】食器の色分け
【献立名】ご飯・鮭の塩焼き・マカロニソテー・ほうれん草の炒め物・みそ汁

【写真3】確認表記録

栄養バランスのとれた食事を楽しめるために

県北支部

福島県教育庁健康教育課

細田 千鶴（学校健康教育職域協議会）

学校給食における食物アレルギーの対応について

情報の共有

学校給食における食物アレルギーの対応は、児童生徒の健康と安全を守るために非常に重要です。

まず、正確な食物アレルギー情報の収集と保護者からの情報提供により食物アレルギーを持つ児童生徒が安全に学校給食を受けるための情報を教職員全体で適切に共有します。そして、食物アレルギーの種類や症状に応じて、個別の給食対応策を立案し、実施します。

交差汚染をふせぐための調理工程の確認

さらに、調理スタッフと連携を図り、食物アレルギー対応食の調理方法や提供方法について共通理解を図り、交差汚染を防ぐための対策も併せて実施します。

また、児童生徒と保護者に対し、食物アレルギーに関する正しい情報と自己管理の重要性を伝え、児童生徒が自分の食物アレルギーを理解し、安全な食事選択を行えるよう支援します。さらに、安全に関わる緊急時に備え、市町村教育委員会や各学校で対策を取りまとめ、迅速な対応や事故等の発生防止に努めています。

このように、食物アレルギーがあっても栄養バランスの取れた食事を楽しめるよう、関係者全体で児童生徒の健康と安全の確保に向け、協力して対策に取り組んでいます。



▲「学校給食における食物アレルギー対応指針」PDF

▲文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」

▶文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応の大原則」



食物アレルギー対応マニュアル

県南支部

郡山市教育委員会 学校教育課 学校管理課

今泉優希（学校健康教育職域協議会）

郡山市における学校給食の食物アレルギーの対応について

郡山市の食物アレルギー症状のある児童生徒は、令和5年4月の調査結果より、小学校713名、中学校399名で計1,112名に上ります。本市の食物アレルギー対応においては、「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」（平成30年11月改訂）及び文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成27年3月）に則り、安全性を最優先に対応しています。

＜市教委「対応マニュアル」文科「対応指針」より抜粋＞

- 1 最優先は安全性
保護者や児童生徒の希望は、安全性が十分に確保される方法で検討する。
- 2 二者択一の給食提供
原因食物を「提供するかしないかの二者択一」を原則的な対応とすることが望ましい。
- 3 二者択一としたうえでの給食提供
二者択一したうえで提供する給食には除去食と代替食がある。代替食は除去食よりもきめ細かな対応が必要になるため、安全性が担保できない場合は除去食対応を選択する。
- 4 「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に基づき、医師の診断による「学校生活管理指導表」毎年提出し、面談を受ける。



【郡山市の食物アレルギー対応マニュアル】

本市では毎年教職員向けに食物アレルギー研修を実施しています。また、万が一に備えて消防署とエピペン所有者の情報共有をしております。

今後も安全・安心でおいしい給食を子どもたちに提供できるよう取り組んでまいります。

～美味しく楽しく安全な学校給食を考えて～

県南支部

食物アレルギーの対応について

福島県郡山市立芳賀小学校
酒井 良枝(学校健康教育職域協議会)

本校の児童数は583名、食物アレルギーのある児童は36名、除去代替等対応児童は17名、弁当持参が1名、エピペン処方者は6名です。アレルゲンは、小麦、鶏卵、牛乳・乳製品、魚全般、えび、かに、いか、たこ、あさり、カキ、ほたて、大豆、ソバ、いくら、ごま、落花生、アーモンド、くるみ、ヘーゼルナッツ、ピーカンナッツ、キウイフルーツです。木の実類と落花生とソバ、キウイフルーツについては、本校では使用しないようにしています。理由は木の実類と落花生は18名中9名と人数が多いこと、キウイフルーツは使用頻度が少ないこと、いずれも重篤度が高いからです。平成24年12月東京都の学校給食で死亡事故が起きてから、全国的に食物アレルギー対応マニュアルに基づいた給食の提供を行うようになりました。本校でもマニュアルに基づいた学校給食の提供を行っています。

行事食の代替

鬼かまぼこ【写真1】のような行事食の雰囲気を楽しむ食材の代替は、当日納品される食材を使って作り【写真2】、提供しています(一例:節分献立【写真3】)。



【写真1】
鬼かまぼこ
(魚すりみ)



【写真2】
魚アレルギー代替食
(とり挽肉 油揚げ
大根 人参 のり)



【写真3】
【節分献立】菜飯・牛乳・
いわしのカリカリフライ・
三色おひたし・とりごぼう
汁・みそ大豆・鬼かまぼこ

除去食・代替食の表示

市のアレルギーマニュアルに掲載されている対応食確認表と食札は Word で別々の帳票のため、対応食確認表に入力したデータが食札に飛ぶように excel で作り直しました。対応食確認表を正確に作り、正確な食札をプリントできるようにして、誤食の防止をしています。学年ごとに配食量が異なるため、計量した後、食札を貼り【写真4】間違いが起きないように気を付けています。



【写真4】
食札を貼った
除去食



【写真5】
牛乳パックを
たたまないで
返却した様子

弁当持参の児童の日常

弁当持参の児童は、重症の牛乳アレルギーのため、牛乳が1滴でも体内に入ると重篤になり、テーブルにこぼした牛乳を拭いた後に触っても赤く腫れてしまいます。お母さんは、毎日給食の献立表の食材を見て、食べられる材料で同じように作り12:20頃届け「いただきます」するまで廊下から見守って安全を確認し帰られます。幼稚園の頃は、昼食後に周りの子がじゃれあって手で触られた際に蕁麻疹ができていたため、入学当初から学級担任の配慮により、そのクラスの児童は食後の手洗いを行い、手洗いの前に不用意に本人やその机やいすに触れたりしないように心がけたことで蕁麻疹を予防できるようになりました。牛乳パックの片付けは、学校全体では、牛乳を飲んだら、折り畳み、いくつかをひとまとめにして、ゴミを減らすようにしていますが、ストローを外したりたたんだりする際に、牛乳の汁が飛ぶことがあるため、このクラスでは、牛乳パックをそのまま返却してもらいます【写真5】。1ケース24個のため、ケースに収まらないパックはレジ袋に入れて返却します。また、給食の個包装のフルーツゼリーなどでアレルゲンが入っていないものは、事前に配合表を渡して食べるか食べないかを保護者と本人に確認していただき「食べる」に印をつけたものは、当日食札をつけて提供し、代金はまとめて集金しています。クラス替えがある度に、学級担任の配慮により、現在も給食の時間を安全に過ごすことができます。

職員の協力

給食室では、調理員との打合せの際に全員で確認し、当日も複数回チェックをして注意を払っています。また、学校長や教頭も栄養士が作成した食物アレルギー用のアレルゲン表示献立表や対応確認表をチェックし、保護者に配布し対応を確認していただいています。誤食・誤配が起きないように注意を払い安全安心な給食の提供をして参ります。

市民公開講座を栄養週間の日に開催！

料理の組み合わせを考えてみよう！

県北支部と研修部では、8月5日（土）の栄養週間の日に市民公開講座を開催しました。今年度初の試みで、福島市内のこむこむ館で行われた「お仕事体験イベント」にブースを出展しました。

小学生の親子を対象に「栄養士の仕事について」と、料理カードを用いた「料理の組み合わせを考えてみよう！」のコーナーを体験していただきました。栄養士がどのような仕事をしているのか知っていただく良い機会になりました。料理カードを用いた「料理の組み合わせを考えてみよう！」のコーナー【写真1】では、どんな料理の組み合わせが良いのか、試行錯誤している親子の様子がみられました。

ペットボトル飲料に含まれる砂糖の展示コーナーでは、予想以上に砂糖が入っていることに驚きの声が聞こえました。

普段の生活に深く関わる食事から、栄養について間近で体験していただけた楽しい食コミュニケーションの場だったのではないかと思います。今後も市民に向けた公開講座の実施を考えてまいります。



【写真1】親子で楽しみながら料理の組み合わせを考えている様子

栄養の
たのしく食べよう、からだよろこぶ
84 8.17

県北支部活動報告

（公社）福島県栄養士会 研修部
小河原 貴之（医療職域協議会）

福島民報 栄養バランス大切に



【写真2】お仕事体験の子供記者が取材に来て号外を発行！

会津支部活動報告

滝谷陽子（福祉職域協議会）

8月18日（金）、会津若松市「会津稽古堂」において研修会を開催。

- 1「油脂のセミナー MCTを中心に」
- ・日清オイリオグループ（株）佐藤靖氏
- 2「花王ビューティーセミナー出張講座」
- ・花王グループカスタマーマーケティング 金子智栄氏
- 菅野幸代氏

コロナ禍で希薄になりつつある会員交流の活性化と、情報交換・共有の場の提供を目的として、久しぶりの支部研修会を対面形式で実施しました。幅広い職域から22名が参加し、MCTオイルの使い方と好印象メイクについて理解を深めました。

講師入替え時間に設けた交流タイムも大いに盛り上がり、充実した時間となりました。



県南支部活動報告

三森美智子（学校健康教育職域協議会）

10月29日（日）、ファミリーフェスタ2023～みんなで考えよう！子育て・健康・福祉の輪～（ビックパレットふくしま）の福島県栄養士会のブースで「野菜350gを量ってみよう！」を行いました。野菜さのこくだもの等食材、ハカリを準備し、体験していただきました。数年間、コロナ禍により開催されなかった催事でしたが、今回は久しぶりに催され、親子連れの参加が多かったです。体験者には、ヤクルト又は野菜ジュースのプレゼントがあり、みなさん喜んで帰られました。ご協賛いただきましたヤクルト様、カゴメ様、有難うございました。



相双支部活動報告

田村有香（公衆衛生職域協議会）

12月9日（土）、南相馬市（原町保健センター）で研修会を開催。

- 1 情報交換
- 「こんな悩みあります」
- ・双葉町健康福祉課 岡部氏
- ・鹿島厚生病院 西畑氏
- 話し合いのテーマ
- ① 私の栄養士の理想像
- ② 「悩み」とそれに対する「アドバイス・解決策」
- ③ その他（グループで時間があれば自由に）
- 2 最新の業務における取り組み紹介
- 総合健（検）診における減塩普及～
- JSH 減塩食品展示・サンプル配布について～
- ・南相馬市健康づくり課 田村氏

ここ数年は新型コロナの流行により、集りを持てず、会員同士の顔が見えない状況であったため、今回は「会員の交流」を目的に実施しました。栄養士として働く中での悩みを共有しながら、互いにアドバイスするなどして前向きな意見交換をすることができました。

いわき支部活動報告

都澤京子（医療職域協議会）

5月11日（木）、いわき市医師会館にて、多職種紹介動画の更新の撮影を行いました。医師会や医療介護の多職種が連携し、小中学生へ実施している「いのちの授業」で使用する動画で、演者の支部

役員の長瀬美代子氏の頑張りににより無事撮影は終了。動画はYouTubeでも公開されています。

6月7日（水）、介護職員等を対象に地域リハビリテーション支援事業の基礎講座「栄養に関するアセスメントについて」をzoomで実施しました。令和5年度より開始された市の事業で講師は支部役員の根本利江氏が担当。今後、会員の皆様への周知や研修等について計画していく予定です。



賛助会員からのメッセージ



総会資料名簿順（敬称略）

ヤクルト販売株式会社

ヤクルトでは、各家庭へのお届けだけではなく、スーパーコンビニ等の量販店の他に病院、学校、高齢者施設等へ給食用食材としてもご利用いただいております。ご興味ある施設・団体様には見本品もお届けしておりますので、お近くの販売会社にお問い合わせください。

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。

三島食品株式会社

三島食品では「良い商品は良い原料から、良い原料は良い仕入れ方で」をモットーに素材ごとに最適な産地を国内外に求めています。

また「品質低下につながりやすい無理な要求をしない。」という資材調達の心得を守っています。

味の素株式会社 東北支社

弊社では、高齢者の健康寿命延伸に貢献すべく減塩商品や食感改良商品等のラインナップを拡充しております。また業務用 HP ではイベント・行事食の提案やレシピ等、毎日の献立に役立つ情報満載でご用意しております。ぜひ一度アクセスして、ご活用ください！

株式会社小田島アクティ福島営業所

令和 6 年 4 月から、すべての介護事業者が B C P（事業継続計画）を策定し、あらゆる不測の事態に備えて置く必要性が義務化されます。弊社ではその中でも食における備蓄品においてお役に立てると、考えております。その他にも、栄養機能性食品等に関する事も是非ご相談ください。

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。皆様のご支援でフードモデルは日々進化し、より良いサービスの提供に努めています。新型コロナウイルスの影響が和らぎ、人と人との交流が再び始まりました。ぜひ、引き続きフードモデルをご活用ください。

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。

株式会社にんべん

東京・日本橋「にんべん」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。

カゴメ株式会社東北支店

カゴメは「ナトカリ」の啓蒙、提案活動を強化しています。減塩が難しい場面では、「ナトカリ」を意識！

カリウムを多く含む野菜や果物を積極的に食べ、塩分（ナトリウム）とカリウムのバランスを整えましょう。

毎日の食事を美味しく、楽しく、健康に。

キッコーマン食品株式会社 郡山支店

「減塩しょうゆ」で健康生活をご提案します。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、福島県民の課題「塩分摂取過多＋野菜摂取不足」を解決する減塩しょうゆ使用メニューをご提案します。商品サンプル、メニューレシピございます。

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。

キューピー株式会社

お客様の課題に寄り添い、人手不足に対応した商品や、配慮を必要とされる方への「ジャネフ」、バリアフリーでなく、すべての方においしい「やさしい献立」、また、サステイナブルな食のため、植物性原料の「GREENE KEWPIE」を展開しています。

トーニチ株式会社

トーニチ株式会社は、食に関わる課題解決や、みんな一緒に食シーンを実現したく、機能性とおいしさを両立させた冷凍デザートを取りそろえております。
アレルギー対応食品や栄養補助食品、嚥下困難者用食品など、ぜひお声がけください。

賛助会員一覧 (2023年10月現在) 総会資料名簿順(敬称略)

1	福島ヤクルト販売株式会社	20	S O M P Oヘルスサポート株式会社
2	郡山ヤクルト販売株式会社	21	株式会社 ダイゴ
3	いわきヤクルト販売株式会社	22	大塚製薬株式会社仙台支店郡山出張所
4	会津ヤクルト販売株式会社	23	福島民友新聞株式会社
5	信濃化学工業株式会社	24	会津中央乳業株式会社
6	福島県味噌醤油工業協同組合	25	株式会社 にんべん
7	丸和食品株式会社	26	カゴメ株式会社東北支店
8	株式会社ニッカネ福島支店	27	株式会社 マルト商事
9	株式会社ホームナース	28	株式会社福島リビング新聞社
10	長谷川化学工業株式会社	29	株式会社栄楽館 ホテル華の湯
11	紅食株式会社	30	株式会社リオン・ドールコーポレーション
12	三島食品株式会社東北支店	31	キッコーマン食品株式会社 郡山支店
13	味の素株式会社東北支社	32	株式会社 F u j i t a k a
14	株式会社小田島アクティ福島営業所	33	キューピー株式会社 東北支店
15	東洋羽毛北部販売株式会社 福島営業所	34	ト ニ チ 株 式 会 社
16	酪王協同乳業株式会社	35	株式会社メフォス福島第一事業部
17	日清オイリオグループ株式会社	36	株式会社 鈴弥洋行
18	株式会社岩崎 福島営業所	37	株式会社ヨークベニマル
19	東北電力株式会社 福島支店		

受賞おめでとうございます



令和5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

軒名 礼子	県北	公衆衛生
-------	----	------

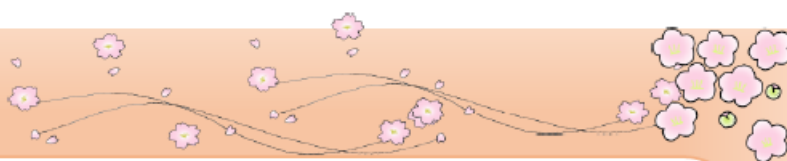
鶴島 綾子	相双	医療
-------	----	----

令和5年度 公益社団法人 福島県栄養士会会長表彰

鈴木 淳子	いわき	医療
猪狩 奈々	いわき	学校健康教育
小松 ひとみ	県南	地域活動
善方 美千子	県南	研究教育

岡田 敦子	いわき	医療
梅澤 瑠美	県南	地域活動
箱崎 万里子	いわき	福祉
高萩 多香野	いわき	地域活動

受賞者からごあいさつ



令和5年度 栄養関係功労者厚生労働大臣表彰を受賞して

公益財団法人福島県保健衛生協会 軒名 礼子

この度は、厚生労働大臣表彰を受賞できましたこと大変嬉しく思っております。今までお世話になりました皆様方に心より感謝申し上げます。

昭和53年に入社し、45年間勤務してきました。現在は委嘱員として月に数回お仕事をさせて頂いております。

健診機関の栄養士、管理栄養士として栄養指導業務に携わるとともに、県内の市町村や各団体事業の受託による栄養指導や調理実習、講演会等を通じて県民の健康づくりに取り組んできました。

更に、特定保健指導においては、保健師の方々と対象者に応じた指導計画及び、独自に作成した媒体を利用して、対象者に支援してきました。様々な方と一緒に健康について考えお仕事ができたことは、私の大切な宝物となっております。受賞出来ましたこと本当にありがとうございました。

今後も健康に注意して、県民のみなさんが健康で明るく元気な生活を送るためのサポートができるよう努力していききたいと思います。

令和 5 年度 栄養関係功労者厚生労働大臣表彰を受賞して

絆診療所 鶴島 綾子

この度の厚生労働大臣表彰を受け、大変恐縮ながら光栄に思いますと共にこれまでご指導いただきました皆様に心から感謝申し上げます。

栄養士養成施設、学校、地域活動、福祉施設、病院とこれまでの 37 年間、多種の栄養業務に携わって参りました。また、東日本大震災での経験は最も過酷ながらこれまで培ったことを最大限に発揮できた出来事でした。

食は生活の中心であり、健康を維持し人との繋がりも食を通じて営まれ、四季や文化を感じられます。低栄養、過栄養、時代の流れで食の変化等、私達は常に必要とされる存在にあると思います。

これまでの経験を忘れず、残された栄養士人生を微力ながら皆様のお役に立てるよう精進して参る所存でございます。

今後とも皆様にご指導賜りますようお願い申し上げます。

令和 5 年度 公益社団法人 福島県栄養士会会長表彰を受賞して

いわき市立平北部学校給食共同調理場

いわき市立平第一小学校

猪狩 奈々

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。

子どもの頃から食えることが好きで、食を通して人の役に立てるような仕事をしたいと思い、栄養士の道を選びました。3 年間病院栄養士として勤めた後、病気の一次予防という観点からも子どもたちへの食育に携わりたいと思い、学校栄養職員・栄養教諭になりました。

給食や授業、食育事業などで子どもたちと関わり、給食を美味しいと食べている姿や授業後に苦手な食べ物に挑戦している姿などを見ると、この仕事にやりがいを感じます。また、コロナ禍を経て、改めて健康教育の必要性を感じ、未来を担う子どもたちに、食の重要性や楽しさを伝えていかなければと思っています。

これからも諸先輩方の教えや栄養士会をはじめとする様々な研修会を通して学びを深め、学校・家庭・地域と連携しながら時代のニーズに沿った食育推進に努めていきたいと思っています。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。

令和 5 年度 公益社団法人 福島県栄養士会 会長表彰を受賞して

いわき市保健福祉部健康づくり推進課 高萩 多香野

この度は誠にありがとうございます。大学病院から食品メーカーで勤務して、第一種衛生管理者を取得後、当会で特定保健指導研修を受けて、私の学びの扉が開きました。栄養士会の研修会の学びは、知識を得るばかりでなく、大切な仲間も出来て、公認スポーツ栄養士取得という夢も叶える事が出来ました。そして学びを活かせるよう県民の皆様に心を込めて仕事をしています。種をまき育て、花を咲かせ、実をつけて、また種をまく…失敗や苦労も多かったのですが、当会で御縁ができた先輩方や仲間にご支えていただいたおかげで、光栄な賞を頂く事ができ、本当に感謝しています。

今後も新しい情報や知見を知り活用できるよう精進して、知識を生かしながら健康寿命の延伸に寄与していきたいと存じます。

ようこそ栄養士会へ 新入会員紹介

2023 年 10 月現在 42 名

氏 名	地域支部	職 域
星 花 澄	県 南	医 療
佐 藤 里 香	いわき	福 祉
渡 部 智 美	会 津	地 域 活 動
吉 田 菜 央	鳥取県	福 祉
橋 本 真 那	県 南	学校健康教育
小 川 沙 里	県 北	医 療
益子 みなみ	県 北	福 祉
小 島 梨 奈	県 南	医 療
黒 髭 裕 子	相 双	医 療
折 笠 佳 代	県 南	福 祉
上 法 花 子	会 津	医 療
五十嵐 篤人	県 南	地 域 活 動
日 野 ま り	県 南	医 療
内 藤 香	県 北	公 衆 衛 生

氏 名	地域支部	職 域
遠 藤 捺 子	いわき	福 祉
蓬 田 万 莉	いわき	医 療
関 本 南 羽	会 津	医 療
福 馬 穂 波	県 北	地 域 活 動
平 めぐみ	県 南	地 域 活 動
阿 部 美 咲	いわき	福 祉
箭 内 純 子	県 南	地 域 活 動
渡 辺 莉 音	相 双	公 衆 衛 生
大 野 咲 希	県 南	医 療
大和田 真央	いわき	地 域 活 動
草 野 理 香	県 南	学校健康教育
井 杉 晴 香	会 津	医 療
鈴 木 彩 乃	いわき	福 祉

(他 15 名)



新入会員からごあいさつ



オリス株式会社 のばら薬局

日高 真緒（医療職域協議会） いわき支部

本年度より福島県栄養士会に入会させて頂きました日高真緒と申します。

私は、昨年の春から新社会人になり、薬局栄養士として勤務しております。最初は事務作業を主としていましたが、入社して半年後から少しずつ栄養士業務を担うようになりました。

現在は、事務作業と並行して、毎月旬の食材を用いたレシピの作成や、栄養関連の資料作成、患者様への栄養指導、食事に関する不安がある方へ簡単な献立作成、地域のサロンでの講演会などを行っています。

私はまだまだ未熟なので、今後は栄養士会で行われている研修や講演会等に参加させて頂き、栄養士としての必要な知識や技術を身につけ、自分自身の成長に繋げていきたいと思います。また、学んだことを自分の中だけで消化するのではなく、他のスタッフにも共有して薬局全体の業務にも活かし、患者様へより良いサポートができるよう努めていきたいと思います。ご指導の程よろしくお願い致します。



西郷村学校給食センター 西郷第一中学校 草野理香（学校健康教育職域協議会）県南支部

この度、福島県栄養士会の新入会員となりました草野理香と申します。学校栄養職員として6年、栄養教諭としては3年目になりました。

栄養教諭として勤務する中で子どもたちに食の楽しさ、大切さを伝える難しさを実感するとともに知識を身につけ生かせるように日々学べる場が必要だと考え、福島県栄養士会での学びが必要であると感じ入会しました。

子どもたちの食環境、社会情勢が変化している中で子どもたちの心のよりどころとなるような食の提供を行っていききたいと思います。

子どもたちの将来の健康に繋がるような食育を展開していくとともに、管理栄養士としての知識を個別指導や食育の授業をとおして、子どもたちに還元できるよう励んで行きたいと思います。

そのための栄養に関する知識はもちろん、カウンセリングの知識や話し方、多方面からの知識を習得していきたいと思います。今後ともご指導のほどよろしくお願い致します。



公益社団法人 福島県栄養士会

お問い合わせはこちら管理栄養士・栄養士が、福島県民のみならず全国の皆様をサポートいたします

トップページ

栄養士会のご案内

栄養ケア・ステーション

県民のみなさまへ

管理栄養士・栄養士と

入会のご案内

▼福島県栄養士会
ホームページ Web サイト
<https://www.fukushima-eiyoushikai.or.jp/>



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。

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。

編集後記

本号では「福島県における食物アレルギー対応の取組」として、職域別の活動を集めています。食物アレルギーをお持ちの方も安心して食事を楽しめるよう、最新の医療情報に基づき、安全に提供できる工夫と実践の報告です。また、研修会や、市民公開講座へ参加した様子をご紹介します。対面式の活動が増え地域の皆様と会員の交流がさらに深まることを期待しています。

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

69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、大変感謝申し上げます。

本号の特集は「食物アレルギー」です。給食を提供する上で、食物アレルギーについては、複雑で難しい対応を求められるケースがあると思いますが、食品の制限がある中でも食事を楽しくおいしく食べてもらいたいという想いが随所に感じられる内容となっております。

また職域の異なる方々の活躍の中に、自身の業務に繋がる新たな発見があるかもしれません。多くの皆様に本号をご覧いただき、今後の参考としていただければ幸いです。
田村 有香

発行日

2024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 「ソファール」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「ソファール」。
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、
おいしくお召し上がりいただけます。
*1 個 (100ml) 当たり

ソファール

はっ酵風、各100ml
O型可食性：加糖タイプは腸内に届くまで
乳酸菌 シロタ株、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。
O1 日当たりの摂取目安量：1 個
【食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。】



ソファールプレーン



ソファールLT



ソファールストロベリー

人も動物も健康に
Yakult

群馬ヤクルト販売株式会社 TEL.024(335)8960 郡山ヤクルト販売株式会社 TEL.024(345)8960
金沢ヤクルト販売株式会社 TEL.0242(22)8960 いわきヤクルト販売株式会社 TEL.0246(34)8960



“心豊かに…… 未来にひろがる 食文化。”

We are ふとふとふとふとふと 業務用外食材のパートナー

和 丸和食品株式会社

本 社 / 〒963-0101 郡山市安積町日出山4丁目117番地	TEL 024(341)3430	FAX 041-3431
郡山営業所 / 〒963-0101 郡山市安積町日出山4丁目117番地	TEL 024(341)3434	FAX 041-3433
福島営業所 / 〒960-8141 福島市改新字平本町6番地	TEL 024(521)5411	FAX 024-1279
会津営業所 / 〒965-0005 会津若松市一宮町大字亀崎字津之保208-1	TEL 0242(25)1031	FAX 25-4502
いわき営業所 / 〒970-0062 いわき市平字東町20番地026	TEL 0246(121)1757	FAX 21-5742

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。



■ 取扱内容 業務用食材の販売
■ 得意先用途 病院・福祉施設、事務所(給食)、学校、飲食店
■ 取扱品目 食油、調味料、冷凍食品、酒類、乳製品、豆腐、納豆、パン、食卓油、カット野菜、肉類、卵類、介食類、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 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（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



「私たちの地域社会貢献」

私たちの業種は卸売業に分類されます。決して目立つ会社ではありません。

取り扱っている商品は使用者が主役、提供者が裏方、私たちはそこに商品を届けるいわば、一裏方の裏方です。

派手さはないかもしれない。認知度も低いかもしれない。

それでも私たちは地域の「医療」「介護」のインフラの一端を担っているという自覚を持ち、

従業員一丸となって日々の業務に取り組んでいます。

「お世話になった方々の健康のお手伝いをしたい。」

そんな気持ちから始まった会社です。私たちは、これからも食と福祉からOOL(生活の質)向上をサポートできるよう様々なことに取り組んでまいります。

人生100年時代をサポートする企業として



生活に必要な食品・健康寿命の延伸に必要な福祉用具や介護用品。

近々おなじみの会社で扱っている企業は多くありません。

日々目撃者の方、健康をそこなわれていらっしゃる方々になることだけでなく、

異なる立場での健康に貢献出来る会社を目指します。これから迎える人生100年時代に

必要の品で悩まされなくなる企業の姿をこれからも追いかけていきます。

安定流通

岩手県、青森県、秋田県、宮城県、福島県の5県に計15営業所を展開。

(医療食部4、介護用品部1)

食品ロス削減や地域毎のニーズ対応、流通の安定性確保を目的として、それぞれが在庫環境を構築、社内でも商品の調製を行えるようにしています。

■医療食部 ■介護用品部

株式会社小田島アクティ医療食部 福島営業所

TEL:024-947-00637 FAX:024-947-00638

いわさきグループ

栄養指導フードモデル

新カタログ8

Vol.1

リニューアル!

Web版も同時リニューアル!

いわさきは **対応** しています

最新基準に

日本食品標準成分表2020年版(八訂)

日本人の食事摂取基準(2020年版)

衛生教育

わかるー新商品

離乳食献立

ライフステージ別モデル

成人向け

妊産婦向け

新商品 もりだくさんでござる!

その他にも

- ★スポーツ栄養
- ★食育SATシステム
- ★スマートフードモデル(予告)

新総合カタログを無料でお送りします! ご請求はお電話またはインターネットで!!

いわさきグループ
西日本 株式会社いわさき / 東日本 株式会社岩崎(ワザサキ・アイ)
www.foodmodel.com

株式会社 岩崎
福島営業所

食生活・栄養指導用フードモデルのお問い合わせ・ご注文は
0120-198-953
〒963-8071 福島県郡山市富久山町久保田字下川原151
TEL:024-943-4741 FAX:024-943-4776

●日本食品標準成分表2020年版(八訂)(科学技術庁官製調査)に基づいています。 ●日本人の食事摂取基準(2020年版)に対応。
●詳しくは総合カタログ(無料)またはホームページをご覧ください。 ●予告なく商品内容・金額が一変することもあります。
●数量は異なります(一部商品を除く)



「安心」と「おもてなしの心」を届ける

Fujitaka 配膳車 検索

フラットトレイ適温配膳車「和」 iクッカー

—NAGOMI—

第1位

温冷配膳車
顧客満足度

第1位

温冷配膳車
性能満足度

調査方法: インターネット調査
調査対象: 2023年1月 サイトのイメージ調査
調査提供先: 日本トレンドリサーチ

新発想! 食料や小物が置ける
ユーティリティスペースで
配膳効率もアップします!

●標準カラー: 木目



●漆調フラットトレイ



●ランチョンマット

安心
安全

**菌の繁殖を防ぐ、
業界最高水準の温度管理性能!**

安心してお使いいただくために、Fujitakaの温冷配膳車は、抜き取り検査ではなく1台1台、専門技術者が基準をクリアしているかを確認しています。庫内上下段の温度差が大きくなりがちな温冷配膳車ですが、業界最高水準の温度差±5.0度以下という厳しい基準をクリアしつつ、温度差±2.5度以下を目指して出荷しています。

満足
向上

**漆調トレイ・ランチョンマットで
食事の「質」をグレードアップ!**

行事食や特別食などワンランク上の食事提供をご提案。フラットトレイ・漆調トレイ・催事に合わせたランチョンマットが充実しているのもバイオニアであるFujitakaのこだわりです。

NFWAシリーズ
ラインナップ

小型タイプ: 24段・28段・32段・36段・40段
大型タイプ: 42段・48段・54段

栄養士の皆様、このようなことでお困りではありませんか?

Q. エレベーターへの乗り降りが
可能なサイズが気になります。

A. 当社従来機と比較し、本体サイズを40mm小さくしたことにより
エレベーターの乗り降りや、狭いスペースでの操作性が向上。
フラットトレイ収納の適温配膳車の中では、業界最小の適温配膳車です。

Q. 徹底して食中毒予防を行いたい。
どのような予防策がありますか?

A. Fujitakaの温冷配膳機内を手軽に消毒・殺菌できる
「シブミスティール」をお勧めいたします。食器類・食物の
殺菌効果ですので、安心・安全に食中毒予防ができます。



●オリジナル適温配膳車・フラットトレイに関するお問い合わせは...

(受付時間: 平日/9:00~17:00)

 株式会社 **Fujitaka**®

 **0120-533771**

京都市下京区東塩小路町606 三旺京都駅前ビル7F FAX: 075-371-9905 全国の営業・サービスネットワークでサポート <https://www.fujitaka.com>