



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