



ごあいさつ

公益社団法人福島県栄養士会
会長 大塚 綾子
(公衆衛生協議会) 会津支部

このたび 2024 年 6 月の第 12 回定時総会において理事に選任、理事会において会長にご承認いただき就任いたしました。副会長として会の運営に携わってきた経験を生かし、常務理事、理事、事務局、会員の皆様と会の発展に努めて参りますので、皆様のご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

さて、福島県栄養士会は 2013 年（平成 25 年）に公益法人となり、10 年が経過いたしました。この 10 年、2011 年に発災した東日本大震災のその後対応や、新型コロナウイルスの拡大、事務所移転等とう、変遷を経て今日に至っております。

また、公益法人としての会の運営につきましても、鈴木名誉会長（前会長）をはじめとし代々の会長、理事の皆さまにより、組織としての充実が図られてきました。県民の健康づくりのために活動する会として、ますます充実できるよう努めてまいります。

令和 6 年の年明けには、能登半島地震、大雨・台風による水害等による被害に心が痛みました。多くの災害時には、生きるための食が脅かされる事態となり、身体・心の健康ばかりでなく心の健康も脅かされることも少なくありません。その対応として健康・食生活支援の重要性が認識され、管理栄養士・栄養士の活動も組織化し体制整備も図られてきました。当会でも、災害時に健康・食生活支援のための活動ができる会員を増やすため、災害時対応の研修等の充実を図っているところです。

さらに社会における「管理栄養士・栄養士」の役割を見てみますと、確実に役割が拡大し、そこには「多職種連携」「協働」などのキーワードのもと、あらゆる場面で活躍する会員の皆様の姿を見ることができます。令和 6 年度社会保障制度のトリプル改定（診療報酬・介護報酬・障害福祉サービス等）に至っては、まさに管理栄養士・栄養士への期待に他なりません。

管理栄養士・栄養士がその期待に応えられるよう絶えず自己研鑽が大切です。その卒後教育の場を職能団体として、皆様のレベルアップを図る手助けとなるよう、生涯教育をはじめ各種研修会を企画しています。会員のみならず非会員の方もぜひご参加をお願いいたします。

2024 年度は、毎年開催の定時総会も新型コロナウイルス拡大前の形で実施することができました。生涯教育や各職域、支部研修会、栄養研究発表会も対面での開催が増えてきています。顔の見える、さらに手の取り合える形での人との出会いは、さらなる効果を生み出しているのではないかと思います。そのためには、横のつながりを増やす（会員増）もこの会の大きな課題といえます。

最後に、この会は会員の皆さんにより運営される会です。ぜひ、この会を皆様で支えていただきますようお願いして挨拶いたします。

あなたの周りにこの会の仲間がいます。一緒に取り組んでいきましょう。

【特集】福島県における肥満予防・解消の取り組み

- * 『第三次健康ふくしま 21 計画～みんなでチャレンジ！減塩・禁煙・脱肥満～』・・・ P2
- * 『すこやか（学童肥満予防）教室』の取り組み・・・ P3
- * 『小児科診療所における肥満予防・解消の取り組みについて』・・・ P4
- * 『知的障害者施設での肥満への取り組みについて』・・・ P5
- * 『個別的な相談指導の取り組みについて』・・・ P6
- * 『福島県における食育の推進と児童生徒の肥満解消に向けた取り組み』・・・ P7

【支部活動紹介】

- * 『食育イベントと研修会～会津支部活動報告～』・・・ P8
- * 『市政 100 周年記念イベント～県南支部活動報告～』・・・ P8
- * 『嚥下調整食研修会～相双支部活動報告～』・・・ P8
- * 『介護フェア 2024～いわき支部活動報告～』・・・ P8
- * 栄養ワンダー『まなびチャレンジ！お仕事体験 2024』活動について・・・ P9

【2024 年度会員紹介】

- * 賛助会員からのメッセージ・・・ P10
- * 受賞おめでとうございます・・・ P12
- * ようこそ栄養士会へ 新入会員紹介・・・ P14
- 【活動紹介】・・・ P15
- * ホームページ活用法・・・ P16

『第三次健康ふくしま21計画～みんなでチャレンジ！減塩・禁煙・脱肥満～』

福島県健康づくり推進課 課長 本田あゆみ

福島県ではこれまで、県民の健康づくりに資する様々な取り組みを行ってきました。その結果、県民の健康寿命は男女とも着実に延伸しましたが、全国との比較では、中位から下位に位置している状況となっています。

また、メタボリックシンドローム該当者や肥満者の割合、食塩摂取量、喫煙者の割合などの生活習慣に関連する指標は男女とも全国ワーストクラスに位置しており、この結果、がんや脳血管疾患、心疾患などの生活習慣病による死亡率も全国ワーストクラスという厳しい状況にあります。

そのような中、令和6年度から「第三次健康ふくしま21計画」をスタートしました。本計画は、「誰もがすこやかにいきいきと活躍できる笑顔あふれる健康長寿ふくしまの実現」に向け、「健康寿命の延伸と健康格差の縮小」を目指す県民の健康づくりの羅針盤です。

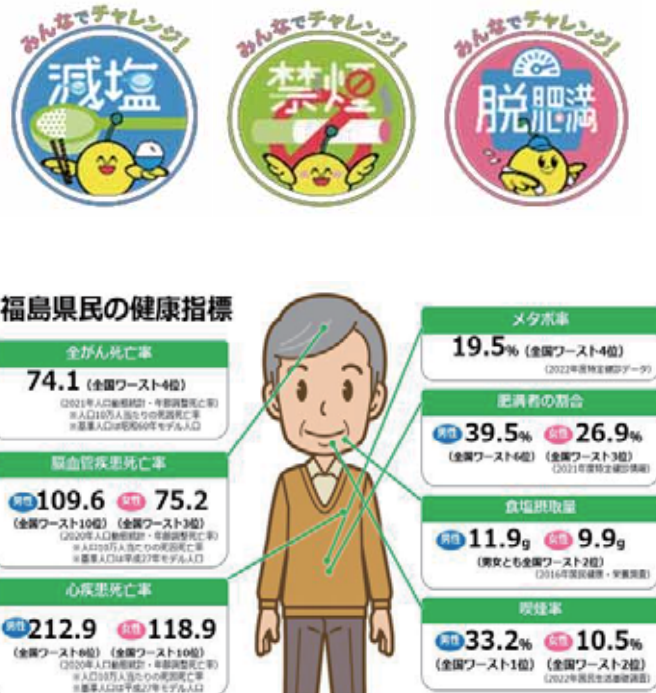
本計画では、福島県の重点課題を踏まえた「みんなでチャレンジ！減塩・禁煙・脱肥満」の重点スローガンを掲げ、令和17年度までの12年間をかけて、市町村や関係機関と力を合わせ、オールふくしまで県民一人一人の生活習慣の改善や生活習慣病の発症予防等の取組を展開することとしています。

具体的な取組として、減塩に焦点を当てた「ふくしまおいしく減塩緊急対策事業」を進めており、市町村・食品関連企業等と減塩に関するネットワーク会議による推進体制強化を図り、それぞれが減塩の取組を実施しながら、県民総ぐるみで自然に健康になれる食環境整備を進めています。また、生活に密着したスーパーと連携し、「おいしく減塩・ベジ推進キャンペーン」によるだしを効かせたみそ汁の試飲等の体験型イベントも開催しています。

禁煙に焦点を当てた「たばこの健康影響対策事業」では、市町村や関係団体と連携しながら、禁煙及び受動喫煙対策を推進しています。今年度は新たに、COPD（慢性閉塞性肺疾患）の認知度向上を図るとともに、COPD ハイリスク者の早期発見及び禁煙につなげられるよう、普及啓発や研修等を実施しています。

最後に、脱肥満に焦点を当てた「ふくしま脱メタボプロジェクト事業」では、重点スローガンを広く周知しながら、生活習慣病発症リスクの高まる働き盛り世代への民間企業プログラムを活用したメタボ改善の取組や、ふくしま健民アプリを活用したキャンペーン等を実施しています。楽しみながら継続的に運動に取り組む動機付けを図ることで、一人一人の運動習慣の定着を促進しています。

これからも県民の皆さん・市町村・関係機関と力を合わせてオールふくしまで改善に向け推進していきますので、一緒に取り組んでいきましょう。



『すこやか（学童肥満予防）教室』の取り組み

桑折町役場 健康福祉課 課長補佐（健康増進担当）佐久間ミチル
（公衆衛生協議会）県北支部

若い世代から、特に小さな頃からの生活習慣病予防が重要であることから、平成12年度より、町内4つの小学校の養護教諭と連携して「すこやか（学童肥満予防）教室」を実施しています。

「普段の生活を見直すことにより、体重が身体に与える負担を軽くし、生き生きとより良い生活を送ることができること」を目的として、対象は、肥満度20%以上の小学生と、カウプ指数18.0以上の3、4歳児およびカウプ指数18.5以上の5歳児としています。当初は高度肥満児童を対象としていましたが、肥満度が高くなるほど解消が困難な状況がみられたことから、20%以上と見直ししています。

すこやか教室の主な内容は、①各学校での取り組み（計測、相談、おたより）②健康福祉課管理栄養士による個別栄養相談です。②については、栄養相談表（休日に食べたもの（1日分）を提出いただき、栄養計算しコメントを記入後、返却しています。1日分の食事記録ですし、秤量法ではありませんので誤差も大きいのですが、少しでも「気づき」があり、改善につながればと感じています。（今後、食事を写真に撮るだけで栄養計算ができる方法等も普及しつつあるようですので、保護者が手軽に情報を手に入れることができるというヘルスリテラシーの部分から大いに期待しているところです。）

グラフ1は、対象者の年次推移です。平成23年3月に発生した東日本大震災後、肥満傾向児童の増加が見られ、特に高度肥満の児童が増えたことから、個別相談を重視して取り組んできました。令和2年からのコロナ禍においても増加傾向が見られていますので、現在も一人ひとりに寄り添った支援を心がけています。



個別相談から、間食量や食事時間、運動量等、**食環境が一人ひとり大きく異なる**ことがうかがえます。（園児が毎日スナック菓子（大袋）を2袋食べていた事例もあり、母と祖母にエネルギー量を伝えたと驚愕されていたこともありました。）

留意点としては、「**成長期なので、大人のダイエットとは異なりますので、栄養バランス良く食べて、身長の伸びを待ちましょう。**」「**家族一緒に取り組むことが大切です。**」と伝えています。また、単年ではなかなか効果は出ませんので、**経年的な関わりが重要**だと感じています。

グラフ2は、6年間で肥満解消に至った児童の経過です。毎食時に飲んでいた炭酸飲料水をお茶に変え、早食いを防ぐために食材を大きめに切る等、親子での取り組みにより効果がありました。

今後も、**全ての人々がウェルビーイングで暮らしていけるように**、生まれ育った町の管理栄養士として、多職種連携を図りながら尽力していきたいと思ひます。



『小児科診療所における肥満予防・解消の取り組みについて』

医療法人仁寿会 菊池医院 管理栄養士 高橋千春（医療協議会） 県南支部

私は郡山市にある小児科医院で管理栄養士として従事しています。当院は令和 5 年に創立 75 周年を迎え、5 つのミッションを掲げて、院長・スタッフ一丸となって日々診療に励んでいます。ミッション内容は①子どもたちを元気にする（子育て支援）②保護者を元気にする（子育て支援）③関わる人を元気にする（子育て力増強力支援）④子どもを支える次の人たちを育てる（次世代支援者養成）⑤地域を元気にする（郡山市本町地域の街作り）です。診察や予防接種のみに留まらず、様々な角度から地域の小児医療に関わっています。

中でも、「子どもの肥満」は震災以降からの福島県の子どもたちの健康課題の一つであり、当院でも力を入れて取り組んでいます。教育機関からの紹介や保護者からの希望等で肥満傾向にあるお子さんの診療をさせて頂いております。2014 年に、「のびのびたけのっこくらぶ（肥満外来）」を開設し、継続的な関わりを行ってきました。基本的には個別指導が中心で、身長・体重・腹囲・血圧の測定→成長曲線の作成→医師の診察（必要に応じて採血の実施）→栄養指導の流れとし、1 か月～6 か月の間隔で発育の推移を見守り、生活習慣や食生活の改善を繰り返し支援しています。最大のポイントは、子どもは常に成長過程の段階にあるということです。大人と違って、子どもは身長が伸びるので、体重を増やさない・横ばいにしておくと自動的にスリムになる事を原則としてお伝えしています。そのため、まずは毎日の体重測定（出来たら朝）の実施を習慣化してもらうことを第一に伝えています。毎日測定し記録をすることで、日々の体重の変化が見える化され、どのように過ごしたらよいか、本人をはじめ家族が考えるきっかけとなるからです。今では郡山市内のお子さんのみに限らず、市外のお子さんも足を運んで来ています。長期休み中には、くらぶのお子さん数名を集め調理実習と運動を組み合わせた 1 日のワークショップ活動も行いました。（写真 1）



（写真1） ワークショップ活動

しかしこのように私たちが生活習慣の改善に介入できるお子さんはごくわずかに過ぎません。そこで院外へ出向いて啓発活動も行っています。1 つ目は、Child Health Up（福島県専門家派遣事業の一環）事業です。院長と直接学校に出向き、運動と生活習慣についての講話を入りませた授業を行っています。（写真 2）



（写真2） 授業

2 つ目は、子どもの元気アップレンジャーショーです。市内の幼稚園に協力頂き、生活習慣の大切さについて寸劇を用いて伝えました。年 8 回継続して伝えることで、子どもたちの行動変容にも繋げることが出来ました。（写真 3）



（写真3） 元気アップレンジャーショー

肥満期間が長かったり、肥満度が高くなりすぎてしまうと、改善にも時間を要してしまいますし、途中で治療をやめてしまう子も少なくありません。成長曲線や日々の関わりから早期発見や介入が今後重要になると考えます。その為にも教育現場の先生方と我々医療機関、保護者の連携が必要不可欠であると感じています。子どもたちが将来健康で元気に過ごせるため、今後多くのお子さんの力になれるよう、尽力していきたいと思います。

障害特性をご存じですか？『知的障害者施設での肥満への取り組みについて』

社会福祉法人いわき福音協会 指定障害者支援施設 はまなす荘 根本利江
(福祉協議会) いわき支部

当施設は、いわき市にあります知的障害者支援施設で、入所者 40 名、生活介護、短期入所、日中一時を行っております。障害種別としては、知的障害、発達障害、ダウン症、自閉症その中でも自閉スペクトラム症の方へ特化した支援も行っており、様々な方が利用していらっしゃいます。

障がい者の食の特性というのは、栄養士業界でも意外と知られておりません。皆様に少しでも障害の特性について知って頂けたらと思います。

発達障害の方の中には極端な偏食が見られる場合があります。それは、障害特性として感覚過敏や早食い、丸呑みの特性があるためです。例えば、柔らかい感触の食材が食べられなかったり、切り方によって薄いものが食べられなかったりと、様々な食材の舌触りや味の変化等で、感覚が過敏であるために、食べられるものが少なくなり、同じものばかりを食べるという極端な偏食になる傾向があります。また食べ方が早食い・丸呑みであるために詰まらせてしまい、その食べ物に恐怖心を覚え、段々と食べられる物が少なくなり、結果的に1品〜2品しか食べられなくなってしまうということもあります。このように食べられる食材が狭まってしまうという障害特性も、意外と知られておりません。その唯一食べられる物がフライドポテト等のジャンクフードだけになってしまうと、それが肥満に繋がります。



《ハロウィンメニュー》

当施設を利用している在宅の利用者さんも肥満傾向にあります。利用時のみの食事提供となるため、栄養介入は難しいのですが、生活介護を利用していた自閉症の方で、入所当時86.1kg (BMI 26.0)であったのが、1年後には75.1kg (BMI 22.7)と施設での栄養管理によって適正体重に改善していく傾向があります。

当施設での肥満に対する取り組みとして、個々の栄養管理と障害特性に合わせた栄養ケアを行っております。障害特性として、早食い・丸呑みという食行動があると先に述べましたが、それが肥満や誤嚥に繋がる場合があります。そこで当施設では、早食い・丸呑み傾向のある方には、自助食器をつけて生活支援員が小分けにし、ゆっくりと食べる様に声掛けをしながら食べてもらうことにしております。それが肥満予防や誤嚥予防に繋がります。

また、肥満対象者は個々の栄養管理に合わせ、外部の理学療法士との連携によりリハビリテーション実施計画書【資料1・資料2】に沿ってリハビリ運動を取り入れております。さらに帰省する頻度が多ければ、好きな物を好きなだけ食べない様に、ご家族に帰省時の食事管理（間食も）についてアドバイスをしております。帰省時には、家族支援が必要になってきます。

当施設での事例を紹介しましたが、障害特性について、少しでも理解して頂けましたか？少しでも県民の皆様に理解して頂くことで、障害の有無に関係なく安心して暮らせる「共生社会」に一歩でも近づければ嬉しいです。

リハビリテーション実施計画書(1)		リハビリテーション実施計画書(2)																																																													
利用者氏名：〇〇 氏 生年月日：〇〇年〇〇月〇〇日 性別：〇 障害種別：〇 入所年月日：〇〇年〇〇月〇〇日 担当職員：〇〇 氏 計画期間：〇〇年〇〇月〇〇日～〇〇年〇〇月〇〇日 計画内容：〇〇 実施状況：〇〇 評価：〇〇		利用者氏名：〇〇 氏 生年月日：〇〇年〇〇月〇〇日 性別：〇 障害種別：〇 入所年月日：〇〇年〇〇月〇〇日 担当職員：〇〇 氏 計画期間：〇〇年〇〇月〇〇日～〇〇年〇〇月〇〇日 計画内容：〇〇 実施状況：〇〇 評価：〇〇																																																													
実施計画表 <table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>実施日時</th> <th>実施内容</th> <th>実施状況</th> <th>評価</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>運動療法</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>作業療法</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>言語療法</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>音楽療法</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>その他</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		項目	実施日時	実施内容	実施状況	評価	運動療法					作業療法					言語療法					音楽療法					その他					実施計画表 <table border="1"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>実施日時</th> <th>実施内容</th> <th>実施状況</th> <th>評価</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>運動療法</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>作業療法</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>言語療法</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>音楽療法</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>その他</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		項目	実施日時	実施内容	実施状況	評価	運動療法					作業療法					言語療法					音楽療法					その他				
項目	実施日時	実施内容	実施状況	評価																																																											
運動療法																																																															
作業療法																																																															
言語療法																																																															
音楽療法																																																															
その他																																																															
項目	実施日時	実施内容	実施状況	評価																																																											
運動療法																																																															
作業療法																																																															
言語療法																																																															
音楽療法																																																															
その他																																																															

【資料1】実施計画書(1)

【資料2】実施計画書(2)

『個別的な相談指導の取り組みについて』

郡山市立西田学園義務教育学校 酒井良枝（学校健康教育協議会）県南支部

本校は平成 30 年 4 月 1 日開校の小中一貫教育校です。

令和 6 年 4 月と 8 月の身体測定の結果より、急激に肥満度が高くなった児童生徒を把握し、養護教諭から保護者へお知らせし、面談希望がある場合、11 月授業参観日や 12 月教育相談日に行いますが、日程調整をして 9 月中旬に個別的相談指導を行いました。

現状把握は、身体測定値と成長曲線から養護教諭が行い、栄養士は確認を行いました。生徒の肥満度は、4 月は「ふつう」で、8 月は「中等度肥満」になっていました。

養護教諭は、給食が原因で肥満になったのではないかと予想しました。

担任が本人に聞き取りをすると、夏季休業中は、弁当持参で 9 30～15 00 までデイサービスへ行き、15 時におやつが出ていました。体は動かすものの学校生活時と異なり、運動量が少なかったのではないかと予想しました。また、焼肉を食べにいったと言ったため、それらも一因になるかと予想しました。

栄養士が本人に朝食、夕食の内容の聞き取りを行い、公益社団法人日本栄養士会の研修杉浦令子先生の「子どもの栄養食事指導。支援プログラムの活用と個別指導」のソフトを使用して栄養価計算をすると、ほぼ 1 日分をバランスよくとれていました。

また、公益社団法人日本栄養士会の研修杉浦令子先生の「子どもの栄養食事指導。支援プログラムの活用と個別指導」のソフトを使用して、生徒の食事処方を作成し、資料を準備しました。また、焼肉の部位は脂質が多く含まれることから写真の資料を用意しました。

保護者との個別相談指導は、中学部の養護教諭、栄養士で対応しました。

養護教諭からは、家庭での日常の様子を聞いたり、学校での様子をお伝えしたりしました。

栄養士からは、本人から聞いた朝食内容、夕食内容から計算し、1 日分がバランスよくとれていたことをお伝えしました。生徒の 1 食分の給与エネルギー目標量と、弁当箱の大きさは、生徒に合う大きさだということを伝えました。保護者の聞き取りから、焼肉には行っておらず、家庭では食事の支度は母親が行っており、豚肉や鶏肉を使用しており、野菜をたっぷり使用したカレーライスを週 1 ペースで出していたということでした。カレールーの半分は油脂であることをお伝えしました。朝食で汁物をとると、水分でお腹が満たされることもあるため、汁物の摂取をすすめましたが、塩分のとりすぎを気にされており、無理にはすすめませんでした。保護者の聞き取りで、内容の大きな相違はなかったため、用意しておいた食事処方を提示しました。小学校入学時は「高度肥満」でしたが、保護者の継続的な努力があり「ふつう」になり、成長曲線からも順調に成長していることがわかりました。

養護教諭、担任、栄養士間では、おかわりはしないで、最初にわけられた一人分をゆっくりかんで食べる等の共通理解を図り、保護者の許可を得て、保健室での体重測定を定期的に行うことにしました。

時折、担任が目を開いた時に、給食の自分のごはんをヘラで押してたくさん入れていることがあり、担任は注意をしていました。栄養士は給食の教室巡回時に、よくかんで食べるよう声をかけたり、味付けはどうか等声をかけたりしています。栄養補給計画は、成長期であることを踏まえ、3 か月後に身長、体重、肥満度を予想し、家庭での運動や犬の散歩等をすすめました。

その後、改善がみられましたが、また体重が増えた時期もあり、継続して様子をみています。

『福島県における食育の推進と児童生徒の肥満解消に向けた取り組み』

福島県教育庁 健康教育課 指導主事 遠藤幸子(学校健康教育)県北支部

福島県教育委員会では、児童生徒の健康増進を目的として、食育の推進に力を入れています。特に、本県では肥満傾向児の割合が全国平均を上回っていることから、その対策が重要な課題となっています。

○食育の推進

本県では、「ふくしまっ子食育指針」に基づき、学校における食育の推進を図っています。この指針では、自ら望ましい食生活を実践していく力「食べる力」、自然や人々との関わりの中ではぐくむ「感謝の心」、ふくしまの食文化を理解しはぐくむ「郷土愛」の3つを目標に掲げています。

○食育の推進に向けた取組

- ・学校給食の充実

地元の食材を積極的に活用し、栄養バランスの取れた献立を提供しています。また、給食の時間には、食材や調理法に関する説明を行い、食への興味関心を高めています。

- ・食に関する授業の実施

家庭科や特別活動、総合的な学習の時間等で、食に関する知識や技能を習得する授業を行っています。

- ・食育イベントの開催

ふくしまっ子ごはんコンテストを開催し、食の楽しさを体験する機会を提供しています。

- ・家庭や地域との連携

健康レシピ食育料理教室を開催し、学校と家庭が連携して食に関する取組を推進しています。

○児童生徒の肥満解消に向けた取組

本県では、肥満傾向児の増加を食い止めるため、以下の取組を進めています。

- ・肥満対応ガイドラインの作成

学校における肥満対応のためのガイドラインを作成し、各学校に配布しています。このガイドラインでは、肥満の原因や対策、具体的な指導方法などが示されています。

- ・栄養教諭の配置

栄養教諭を配置し、児童生徒の食生活の実態を把握し、個別の指導を行うなど、学校全体で組織的に食育を進めるための体制づくりを支援しています。

- ・運動習慣の確立

食育と並行して、運動習慣の確立にも力を入れています。体育・保健体育の授業の充実に向けた研修を行っています。

○今後の課題と展望

近年、児童生徒の食生活の多様化や、家庭における食環境の変化への対応も求められており、より一層の工夫が必要となります。

今後とも、学校、家庭、地域が連携し、子どもたちの食に関する意識を高め、健全な食生活を習慣化できるよう、食育の推進を図ってまいります。

『食育イベントと研修会～会津支部活動報告～』

会津支部長 齋藤紀子（公衆衛生協議会）

6月16日（日）会津坂下町の会津中央乳業で開催された「べこ乳マルシェ」に食育ブースを出展しました。豆運びゲームを通して箸の正しい使い方と牛乳・乳製品の普及を行いました。約200名が来場し大盛況でした。

9月21日（土）会津若松市「会津稽古堂」において研修会を開催しました。18名が参加し、オカフーズ（株）より『お魚の美味しい食べ方』とサトー商会（株）より『時短調理品のご案内』について講習を受けました。中でも冷凍切り身で反らない煮魚や揚げないフライなどの調理実演があり、調理の工夫等を学ぶことができました。



『市政100周年記念イベント～県南支部活動報告～』

県南支部長 水野時子（教育研究協議会）

10月27日（日）、ビックパレットふくしまにおいて開催された郡山市制100周年記念「ファミリーフェスタ2024」に、『食生活を見直そう。今日何食べる？そうだ、栄養士・管理栄養士に相談しよう！』をテーマに出典しました。

栄養相談コーナーの他、野菜摂取レベル及び推定野菜摂取量を見える化できる機器（ベジチェック）を使用した測定とそれに合わせた野菜摂取の啓発、さらに1日摂取目標量の350g程度とはどの位の量なのかを実際に野菜を用いて視覚的に体験していただきました。多くの来場者に測定・体験していただき、大変好評でした。ご協力いただきましたネスレ様、森永乳業クリニコ様、（株）明治様、カゴメ様、ありがとうございました。



『嚥下調整食研修会～相双支部活動報告～』

相双支部長 田村有香（公衆衛生協議会）

11月9日（土）、南相馬市「道の駅」において嚥下調整食研修会を行い、会員9名の参加がありました。ニュートリー株式会社嚥下チーム様のご協力により学会分類2021について理解を深めることができ、また会員同士の交流を図ることができました。相双支部は少ない会員数ではありますが、困ったとき気軽に相談できるよう今後も研修会などを通じて交流の機会をもっていきたいと思えます。



『介護フェア2024～いわき支部活動報告～』

いわき支部長 都澤京子（地域活動協議会）

5月19日（日）に、いわき市病院協議会主催の「介護フェア2024」の相談コーナーに、いわき集団栄養給食研究会と合同で参加しました。賛助会員様より栄養補助食品のサンプル提供があり、栄養ゼリー等を提示しながら栄養相談を実施することができました。また、8月20日、21日の2日間、勿来町の農産物直売所「そのふあ」様において、栄養ワンダー2024「食事と栄養の相談会」を開催しました。来店された方に、「栄養の日」のうちわを配付、希望者に栄養相談を行いました。少しでも地域の皆様の栄養を楽しむ応援ができればと考えております。



栄養ワンダー『まなびチャレンジ！お仕事体験2024』活動について

県北支部長 五十嵐好恵（学校健康教育協議会）

8月17日(土)、「まなびチャレンジ！お仕事体験2024」で栄養ワンダーを実施しました。これは、福島市の復興と発展を担う人材として、子供たち一人ひとりが健やかにたくましく成長できるよう、郷土への誇りと自信、将来への「夢」と「志」をもってもらふこと、福島の子供～大学・専門学校までの子供たちが、市内の官・民・学の協力のもと、様々な体験活動を通して地域の方々とふれあい、自らの目標を見つける機会の創出を目指すことを趣旨として、公益財団法人福島市振興公社、株式会社福島まちづくりセンターが主催となって開催するイベントに参加したものです。

昨年から2回目となる今年はブース面積を広げていただき、余裕のある会場となりました。4つのコーナーを企画しました。①料理カードを使った栄養バランスを考えた献立を立てる（栄養士の仕事について説明）、②フードモデルと資料の展示（嗜好飲料水の砂糖含有量、市販食品の塩分量の掲示）、初めて実施する③料理カードを使った減塩に配慮した献立を立てる（1食の塩分摂取量について説明）④知育玩具を使ったゲーム（箸使いの練習）です。掲示資料は、会員作成のものを持ち寄り、砂糖含有量を砂糖スティックで表したもの、塩分含有量や福島県民の平均食塩摂取量や推奨量の食塩を試験管に入れたもの、減塩を工夫するしょうゆスプレーなどを展示しました。

前日の台風の影響も少なく、小学生50名、保護者を含め総参加者数100名ほどで昨年同程度の方が参加してくださいました。各コーナーの体験中にお子様やご自身の食習慣や食事について気になっていることなどをお聞きし、資料を説明しながら健康な食生活についての説明をしました。お仕事体験がテーマとなっているので、管理栄養士・栄養士の業務についても会話の中で紹介しました。箸使いの練習には、豆型のもの、せんべい型、焼き魚型と種類をそろえたので、子供たちはすべてに取り組もうと箸の持ち方を保護者や私たちに確認しながらチャレンジしていました。他会場で子供さんがお仕事体験をしている間に寄っていただいた保護者が減塩の工夫について思いがけず熱心に質問するなど、家庭の食への関心を高めるよいきっかけを提供できたのではないかと思います。

入口に箸使いゲームを展示し子供の興味を引きながら料理カードを使った献立作成や減塩を意識した献立作成、別な箸使いのゲームなど子供たちの年齢に応じたコーナーへの動線が順調でした。

今後も、県民の皆様に対し食からの健康意識への関心を高める活動を進めていきたいと考えています。



栄養を考えた献立を立てるコーナー



清涼飲料水の砂糖含有量の展示



箸使いを学ぶ練習



会場全体の様子

賛助会員からのメッセージ

ヤクルト販売株式会社

ヤクルトでは2024年12月より、ヤクルト中央研究所ではオンラインによる代田記念館見学を実施しております。一般のお客様には実施していませんが、栄養士会様の生涯教育研修事業や、支部研修会でご利用いただくことができます。約60分間で実施しておりますので、是非ご利用ください。

信濃化学工業株式会社

近年増えつつあるニュークックチルシステム。人手不足・衛生管理の救世主として調理や配膳の手間・時間の削減を実現するものですが、当社ではこのシステムに対応した幅広い食器をご用意しております。是非お気軽にご相談ください。

株式会社小田島アクティ福島営業所

病院・老人施設様で活用される流動食、栄養機能性食品、冷凍食品、非常食等を取扱って参りましたが、今後も健康をそこなっておられる方々や高齢者の方々のQOL改善の為に様々なご提案と情報提供を続けてまいります。人生100年時代をサポート企業として。

株式会社 岩崎 福島営業所

「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。私たちの製品が、皆様の活動をさらに充実させる一助となれば幸いです。ぜひ、引き続きフードモデルをご活用ください。

会津中央乳業株式会社

会津産の良質な生乳を使用し、素材本来の風味を活かした独自の製法による特徴ある商品づくり。毎年6月に開催する「べこ乳マルシェ&子ウシふれあい体験」では食育コーナーとして栄養士会の皆様にブース出店して頂いております。

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。

トーニチ株式会社

トーニチ株式会社は「みんなで一緒においしく楽しく」という食の実現に向け、機能性とおいしさの両立、見た目にもこだわっ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。

株式会社マイルドクリーン東日本

弊社は、創業50年の歴史を誇る老舗洗剤メーカー、ニイタカの製品を取り扱う洗剤技術商社です。厨房用洗剤、除菌、アルコール製剤など、お客様のニーズに合わせた最良の製品を提案し、信頼と満足をお届けします。お気軽にお問い合わせください。

賛助会員一覧（2024 年 11 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	19	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	20	株式会社 ダイゴ
3	いわきヤクルト販売株式会社	21	大塚製薬株式会社仙台営業所郡山出張所
4	会津ヤクルト販売株式会社	22	福島民友新聞株式会社
5	信濃化学工業株式会社	23	会津中央乳業株式会社
6	福島県味噌醤油工業協同組合	24	株式会社にんべん
7	丸和食品株式会社	25	カゴメ株式会社
8	株式会社ニッカネ 福島支店	26	株式会社マルト商事
9	株式会社ホームナース	27	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	28	株式会社栄楽館 ホテル華の湯
11	紅食株式会社	29	株式会社リオン・ドールコーポレーション
12	味の素株式会社	30	キッコーマン食品株式会社
13	株式会社小田島アクティ福島営業所	31	株式会社F u j i t a k a
14	東洋羽毛北部販売株式会社 福島営業所	32	キューピー株式会社 東北支店
15	酪王協同乳業株式会社	33	トーニチ株式会社
16	日清オイリオグループ株式会社東北支店	34	株式会社 鈴弥洋行
17	株式会社岩崎	35	株式会社福島民報社
18	東北電力株式会社 福島支店	36	株式会社マイルドクリーン東日本

受賞おめでとうございます

令和6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

金子 みどり	勤労者支援	会津
--------	-------	----



令和6年度 公益社団法人 日本栄養士会会長表彰

阿部 和子	フリーランス	県北	阿部 友実	福祉	会津
佐久間 ミチル	公衆衛生	県北	大槻 有希	医療	県南
清水 裕美	医療	県南	風間 真実	福祉	会津
星 直子	医療	会津	川本 輝子	学校健康教育	県北
酒井 有里子	医療	県北	櫛田 節子	福祉	いわき

令和6年度 栄養関係功労者厚生労働大臣表彰を受賞して

株式会社メフォス 福島事業部 金子 みどり

この度、厚生労働大臣表彰という身に余る賞を頂き大変光栄に存じますと共に今までお世話になった多くの皆様方に心より感謝申し上げます。

昭和51年、学卒で病院栄養士としてスタート、その後は結婚・出産・育児の期間は栄養士業務を休業していましたが、平成2年から株式会社メフォスで給食業務委託の栄養士/管理

栄養士として業務再開。病院やクリニックでは、病気の重症化予防の為に栄養指導。事業所給食では、喫食者の健康の維持・増進の為にアドバイスとして高齢者の皆さんには、元気で長生きする為の食生活改善のお手伝い。子供達には食べる事の喜びを伝えて、委託の栄養士として34年間、人生のライフステージに寄り添いながら、色々な分野の「食」にかかわる仕事をさせて頂きました。これも委託栄養士だからこそ出来た事かと思えます。今後は、自分の栄養管理をしっかりと行い、人生100年時代に乗り遅れないよう精進したいと思います。



令和6年度 公益社団法人 日本栄養士会会長表彰を受けて

栄養関連企業等フリーランス 阿部和子

この度は、日本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。

小学生の時の卒業アルバムで将来になりたい職業を「栄養士」と書き、目指してまいりました。福島に転居後は、市町村の乳幼児健診、栄養相談、健診結果相談会、高齢者の介護予防事業等に携わりました。栄養士の地域活動としては、食育体験プログラム講師、栄養ケアステーション事業、イベント協力や、東日本大震災後の被災者支援・子育て支援等の県の委託業務も、現在は栄養・食生活支援業務となりました。乳幼児から高齢者まで年齢に幅があるため、生涯教育・各種研修会への参加、研究発表会での発表等の様々な経験が自身のスキルアップになりました。諸先輩や関係者各位のご指導・ご支援の賜物と心より御礼申し上げます。私と関わってくださったすべての方に感謝するとともに、活動を通して学んだことを後輩の先生方にお伝えしていきたいと思います。

令和6年度 公益社団法人 日本栄養士会会長表彰を受賞して

公益財団法人金森和心会 針生ヶ丘病院 清水裕美

この度、日本栄養士会会長より表彰いただきましたこと、誠に光栄に思います。

病院栄養士として数十年間勤めることができたのも、上司や先輩諸氏のご指導・ご支援、同僚や周りの方々の支えによるものと、深く感謝いたしております。入職時は厨房業務からのスタートでしたので、給食管理の経験を積みながら、栄養士会に入会しました。最新の栄養情報や生涯教育・各種研修会等に参加していくことで、多くの専門知識を学び業務に活かすことが出来ており、大変ありがたく思っております。また、他の職域の方々の活動を知ることは、新たな発見も多く、自分自身への良い刺激となっております。特別講演での、日本栄養士会会長中村丁次先生による「栄養の力で人々を健康に、幸せにする」というお言葉は、栄養改善の実践的リーダーである管理栄養士・栄養士が経験を積み、活かしてきた賜物だと感銘を受けました。

今後も、この受賞に恥じることなく、職務に邁進して参ります。

令和6年度日本栄養士会会長表彰を受けて

一般財団法人温知会 会津中央病院 星直子

この度は、日本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。

私は、大学を卒業後は栄養士として働くことを志すことができませんでした。しかしその後、結婚・出産を経て育児が始まった時、「私は何も立派なことにはできないだろうから、せめて一緒に食事をするのは心がけよう」と決め、同時に食べることは大切なことだと思い出しました。そしてブランクがあるにもかかわらず栄養士として動き出したい、と卒業して間もなく10年にもなる私でしたが先輩方は快く、温かく迎え入れてくださいました。今私がこのように働けるようになるまで成長できたのは、先輩方のおかげです。私はこれからも「食べること」に対する人それぞれの価値観を尊重し、その方に寄り添えるよう、先輩方を目標とし、後輩からは慕われる栄養士となれるよう、この度の表彰により決意を新たにできました。

今後も皆様方のご指導賜りたくお願い申し上げます。

ようこそ栄養士会へ 新入会員紹介

2024 年 11 月現在 36 名

今井 美瑠姫	医療	いわき
石渕 みつき	学校健康教育	県南
舘野 友華	福祉	県南
飯島 ほなみ	医療	会津
宗形 由香	医療	県南
吉田 莉里花	医療	県南
大金 直子	福祉	県南

新明 玲香	医療	県南
小沼 輝子	地域活動	県南
橋本 美帆	医療	県北
平野 真唯	研究教育	会津
大住 トミエ	公衆衛生	県北
望月 朱音	医療	県南

他 23 名

アポクリート株式会社 アイランド薬局 今井 美瑠姫

この度、福島県栄養士会に入会いたしました今井美瑠姫と申します。

私は昨年春に新社会人として薬局に就職し、管理栄養士と医療事務を兼任しております。入社してすぐは事務中心の業務でしたが、少しずつ栄養士業務も担うようになりました。現在は事務業務と並行して栄養通信の発行やレシピ作成、健康相談会の開催を行っています。

今年度からは認定栄養ケア・ステーションの認定をいただきました。薬剤師と連携し、薬と食事療法の両面から地域住民の方の健康を支えて皆様のかかりつけ栄養士になれるよう努めていきたいと思っています。

浅川町学校給食センター 石渕みつき

本年度より、福島県栄養士会に入会しました石渕みつきと申します。3月に大学院を修了し、4月から学校栄養職員として勤務しております。学校給食が子どもたちにとって栄養の摂取のみならず、「楽しみ」「生きた教材」に繋がるよう日々奮闘しております。

学校栄養士は職場に一人であることから、気軽に相談できる方が近くにおらず心細く感じることもあります。福島県栄養士会での研修会等で出会った先生方に何度も助けていただいております。福島県栄養士会の先輩方のお姿に少しでも近づけるよう精進いたしますので、引き続きご指導の程よろしくお願い申し上げます。

活動紹介

栄養ケア・ステーション 平 めぐみ

一般財団法人竹田綜合病院 黒岩 敏 (医療協議会)会津支部 研修担当

◆栄養ケア・ステーションとは

管理栄養士・栄養士が栄養ケア活動を提供する拠点です。依頼者のご要望に応じて、栄養ケア登録栄養士の紹介、用途に応じたサービスを提供しています。



【画像1】 出典：シェア！チャンネル イケめし ジャーチャー麵
https://youtu.be/7bB_SP6Jce4?feature=share

◆福島放送 料理コーナー事業

健康に良い、食品ロスが出ない手軽にできるレシピを作成しテレビ放送で紹介しています。YouTubeにて視聴も可能です。

【画像1】

「小さい子供でも手のできる調理体験」「地元野菜を活用した減塩料理」「講話と調理実習両立」など、ご要望に応じた様々な調理実習を行っています。

【画像3】



【画像3】 榎葉町下井出地域集会所にて調理実習
地元野菜を使って減塩料理に挑戦中。

◆保健指導・栄養相談

健康診断後や重症化予防事業として保健指導を行い、地域住民の健康増進及び疾患予防・治療に貢献しています。

◆栄養・食育講演会の講師

一般企業従業員へ向けた生活習慣病予防セミナーや、保育園・子育て支援センターでの食育講話の依頼を特に多くいただいています。【画像2】



【画像2】 ニチイキッズ福島いずみ保育園にて食育講座 本物の稲に興味津々です。

◆広報誌への寄稿

読者へ自らが健康に対する意識づけを行えるような、簡単・便利なレシピから一手間凝ったお料理レシピまで、健康に役立つ情報を提供しています。

福島県国民健康保険
団体連合会
「ふくしまの国保」



◆栄養研究発表会

12月7日郡山女子大学にて第36回福島県栄養士会栄養研究発表会が開催されました。会員から日々の活動内容を発表頂き、

活発な意見交換が行われました。特別講演では、女子栄養大学 石田裕美教授をお招きし、「日本人の食事摂取基準2025年度の概要」と題し講演頂きました。参加者より「活用の立場からのお話がとても参考になった」「変更点や活用の仕方が分かり易い」など好評の声が挙げられました。

【画像4】



【画像4】 栄養研究発表会特別講演

◆後進育成も行っています！

現場の経験が少なく不安、栄養士として新たに学んでいきたい方などに、事業見学の場を設けています。福島県栄養士会へお問い合わせください。

公益社団法人福島県
栄養士会
栄養ケア・ステーション



◆調理実習・料理教室

「親子で一緒にお菓子作り」



▼福島県栄養士会

ホームページ

Web サイト

[https://www.fukushima-](https://www.fukushima-eiyoushikai.or.jp/)

[a-eiyoushikai.or.jp/](https://www.fukushima-eiyoushikai.or.jp/)



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、事務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. 管理栄養士・栄養士になりたい！人はご相談ください。

管理栄養士・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。
○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ト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！（日本栄養士会ホームページから検索）
2. 福島県の管理栄養士・栄養士にむ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。
4. 会員のメールアドレス、職域等の変更は、日本栄養士会ホームページで訂正してください。

編集後記

本号では、「福島県における肥満予防・解消の取り組み」をテーマに、職域別の活動を集めています。作成にあたり、福島県健康づくり推進課 課長 本田 あゆみ様より寄稿いただきました。ありがとうございました。また、支部、職域開催の研修会やイベント、栄養ケア・ステーションや栄養研究発表会など、本会の活動についても紹介しております。お忙しい中、原稿をお寄せくださいました皆様に感謝申し上げます。

上原子 昌代

発行日	2025 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	大 塚 綾 子
編集員	五十嵐 好 恵 田 村 有 香 田 口 美智子 小 林 明 子 上原子 昌 代
印刷所	円 谷 印 刷

おいしく 鉄・カルシウム！
おくちに笑顔 元気をカラダに

ソファル元気
ヨーグルト

季節を感じるシーズンキャップデザイン *中身はすべて同じです



ポイント 1 生きて腸にとどく乳酸菌 シロタ株 (L. カゼイ YIT 9029)

ポイント 2 不足しがちな鉄 4.0mg とカルシウム 100mg を手軽に補給

ポイント 3 うれしい低脂肪 (脂質 0.4g)

ポイント 4 つるんとなめらか食べやすい 食べきりサイズの 70g



給食用
[70g]

人も地球も健康に

Yakult

福島ヤクルト販売株式会社
TEL.024(535)8960

郡山ヤクルト販売株式会社
TEL.024(945)8960

会津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(58)8960



“心豊かに…… 未来にひろがる 食文化,”

We are もっとおいしく、もっとたのしく 業務用外食材のパートナー



丸和食品株式会社

本社 / 〒963-0101
郡山営業所 / 〒963-0101
福島営業所 / 〒960-8141
会津営業所 / 〒965-0005
いわき営業所 / 〒970-0062

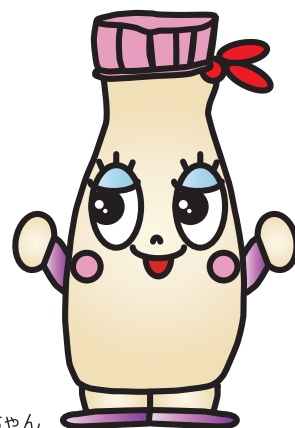
郡山市安積町日出山4丁目117番地
郡山市安積町日出山4丁目117番地
福島市渡利字平内町6番地
会津若松市一箕町大字亀賀字郷之原209-1
いわき市平字東町20番地の6

TEL 024(941)3430 FAX 941-3431
TEL 024(941)3434 FAX 941-3433
TEL 024(521)5411 FAX 524-1279
TEL 0242(25)1061 FAX 25-4502
TEL 0246(21)1767 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。



ニッカネ マヨちゃん

- 事業内容 業務用食材の販売
- 得意先業種 病院・福祉施設、事業所（給食）、学校、飲食店
- 取扱品目 乾物、調味料、冷凍食品、酒類、乳製品、豆腐、納豆、パン、青果物、カット野菜、精肉、鮮魚、介護食、雑貨類、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、提供者が番方、私たちはそこに商品を届けるいわば、
一番方の番方です。
売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QOL(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



生活に欠かせない食品、健康寿命の延伸に必要な福祉用具や介護用品。

私たちは「つの会社で扱っている企業は多くありません。」

働く高齢者の方、健康を志されている方になることだけでなく、

寝たきりの方や世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

必要な商品とされる企業の姿をこれからも追い続けていきます。

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11)

食品ロス削減や地域等のニーズ対応、流通の安定性確保を目的として、それぞれが
在庫環境を備え、社内でも商品の調整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:024-947-0637 FAX:024-947-0638



今お使いのフードモデルをお買い替えするなら
スマートフードモデルが断然便利!

定番フードモデルが
ゾクゾク対応中!

フードモデルと



専用アプリ
フードモデル
便利アプリ
※ iOSのみ対応

で栄養指導をもっと楽しく!わかりやすく!!

スマホ
×
QR

スマート フード モデル
Smart Food Model

ステップ ①

App Storeよりアプリを
無料ダウンロード



成分シール+QRコード
各フードモデル並記!!
※iOSのみ対応

ステップ ②

フードモデルのQRコードを
読み込む



ステップ ③

スマホ画面と
共にフード
モデルを活用



対応フードモデル等、
詳しくはコチラから
ご確認ください!

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(イワサキビーアイ)
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河原151

TEL:024-943-4741 FAX:024-943-4776



登録はコチラ▲

「@foodmodel.com」の受信設定が
されていることをご確認ください。

●日本食品標準成分表2020年版(八訂)(科学技術庁資源調査会編)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・金額が一部変更になることがあります。●重量は異なります(一部商品は除く)●二次元バーコードについて:使用しているQRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。
●専用アプリ「フードモデル便利アプリ」はiOSのみに対応です。●本アプリのご利用には当社利用規約に同意いただくことが必要です。●iOSはApple Inc.のOS名称です。iOS商標は、米国Discoのライセンスに基づき使用されています。

「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

iクッカー

「和」

—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
調査概要: 2021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! 食札や小物が置ける
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検査しています。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パイオニアであるFujitakaのこだわりです。

NFRW-iCシリーズ
ラインナップ

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

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
可能なサイズか気になります。

A. 当社従来機と比較し、本体サイズを40mm小さくしたことで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。フラットトレイ対応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では温冷配膳車庫内を手軽に殺菌・消毒できる「ジアミスティー®」をお薦めしています。食品添加物の殺菌料ですので、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>