



ごあいさつ

公益社団法人福島県栄養士会

会 長 大塚 綾子

この栄養ふくしま第71号が会員の皆様のお手元に届く頃には、世界と日本が平和であることを願っています。

近年、地球温暖化の影響か、自然災害が頻発し、身近なものとなっています。今号の特集は「災害対応」です。2025年度は、県栄養士会として新たな事業に取り組みました。その一環として、災害時

の栄養・食生活支援に関する体制整備について検討会を開催し、協議を重ねました。

発災時の会員安否確認、関係機関との連携、災害対応備蓄品（特殊栄養食品）の確保など、アクションカードを作成し、迅速な対応ができるよう、今後研修会などを開催する予定です。

災害時の備えとして、備蓄食品などの「物資」だけでなく、避難経路や連絡網など、平常時から「備え」が重要です。「平常時にできていないことは、非常時にはできない」と言われます。そして最も大切なのは、日頃からの健康管理です。災害時に栄養士は栄養・食生活支援を行います。しかし、健康に課題があると、様々な対応が困難になることがあります。

栄養士として、県民の日々の健康づくりや、健康課題への寄り添った対応が、非常時にも活かされます。私たち管理栄養士・栄養士の役割は、いかなる時も重要であると認識することが大切です。

【特集】災害時の対応と備蓄について

- * 『災害時の食事を少しでも食べやすくする工夫』・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P. 2
- * 『非常時に、円滑に食事提供をするための取り組み』・・・・・・・・・・・・・・ p. 3
- * 『災害に備え、命をつなぐ栄養支援』・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 4
- * 『防災食について』・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 5
- * 『災害時の健康支援活動について』・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 6
- * 『災害発生時の一人ひとりが自ら取り組む対策』・・・・・・・・・・・・・・ p. 7

【支部活動紹介】

- * 『食育イベントと研修会』～会津支部～・・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 8
- * 『ふくしま推しの健活フェスタ2025に出展』～県南支部～・・・・・・・・・・ p. 8
- * 『大熊健康づくりフェスティバル』～相双支部～・・・・・・・・・・・・・・ p. 8
- * 『資質向上と会員交流のための講習会』～県北支部～・・・・・・・・・・・・ p. 8
- * 『「動脈硬化性疾患を予防する食事」をテーマとした市民講座開催』～いわき支部～・・ p. 9

【2025年度会員紹介】

- * 賛助会員一覧・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 10
- * 賛助会員からの災害時の対応と備蓄について・・・・・・・・・・・・・・ p. 11
- * 受賞おめでとうございます・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 12
- * ようこそ新入会員・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 15

【活動紹介】

- * 『子ども向け減塩ワークショップ』の取り組み・・・・・・・・・・・・・・ p. 16
- * 『研究発表会・特別講演』・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 16
- * 『そなえる・ふくしま2025』・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 17
- * ホームページ活用法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ p. 18

災害時の食事を少しでも食べやすくする工夫

フリーランス・栄養関連企業等協議会

関場 治美

日本全国、さまざまな自然災害が起きています。度重なる災害を経験してのち、避難所の食事で炊き出しによる温かいおにぎりや汁物が、より早く提供されるようになったと思います。

しかし、食材にアレルギーがあったり、噛む・飲み込む力が弱くなってきたりすると、提供された食事を食べられないことがあります。アレルギー対応のレトルト食品も出回ってきたので、家庭でも自治体でも、備蓄品に入れておくとよいでしょう。

ここでは、噛む力や飲み込む力が弱くなってきた方に向けた、災害時でも少しの工夫で食べやすくする食事の工夫についてお話しします。
①提供されたお弁当も、冷たくなってしまうと固くなって、高齢者や小さいお子さんには食べにくいです。そんなとき、カセットコンロと家庭用の鍋、湯せんができるビニール袋があれば温めなおし、固さも調整して食べやすくすることができます。(ビニール袋は、下記の写真のように、湯せん調理ができることを確認してください。)

お弁当のごはんやおにぎりをビニール袋に入れ、少し水を加えたら空気を抜いてきっちり口を縛り、湯せんをして温めます。



②水またはお湯を注ぐだけで食べられるアルファ米の場合も、高齢者には固く感じます。そんなときは、温めたレトルト粥を混ぜることでしっとりと口当たりのよい軟飯になります。



③パンの場合は、インスタントのポタージュやスープに、パンをちぎって浸して柔らかくします。



④ビタミンやカルシウム、鉄の入った機能性食品は手軽に栄養補給できます。固いので湯を加えて柔らかくすると食べやすくなります。

⑤ローリングストック（日常の食事に使っているものを備蓄しておく）はホットケーキミックスを湯せんで作ります。チョコレートを混ぜても美味しいです。



お菓子は災害時のストレスを和らげてくれるので、チョコレート、柔らかい煎餅などの食べやすい菓子を用意しておくといよいでしょう。

非常時に、円滑に食事提供をするための取り組み

医療協議会（公益財団法人磐城済世会 長春館病院）

佐藤 美笑

災害とひと言で言っても、その状況は様々です。例えば、水が出ない、電気が使えない、ガスが使えないといったライフラインの一部に制限がある状態から、厨房が浸水し全てのライフラインが使用出来なくなった状態など、状況により異なります。また厨房は使えても職員が災害により出勤できない、災害により食品が納品されないなど、災害により様々な状況が想定されます。

まずは、非常時に円滑に食事提供を行うためにはどのような食品を災害時の非常食として備蓄するかを考えました。その選定基準は、当院では全てのライフラインが使用不可能で、調理出来る職員の確保が困難な時を想定して備蓄を行っています。

この基準から、2日目までは加熱不要の缶詰や補助食品を選択しました。前述した通り、災害により職員が出勤できなかった時を想定し、水やお湯を入れるという工程を避けるため、主食はすべておかゆ缶としました。おかずやみそ汁もすべて常温保管できる缶詰とし、非常時には温めずに食べられるものを選択しています。また、缶詰は配布に時間がかからないように1人1缶配布できるものを購入し、ひとつの缶を何人かで分けるような大きな缶詰の使用は3日目からとしました。

嚥下調整の必要な患者様向けには、ゼリー状の補助食品を備蓄しています。非常食の缶詰や補助食品には、常に病院給食で使用している食品を出来るだけ選びました。これは、患者様には非常時でも食べなれたものを食べて頂きたい、災害時に誤嚥窒息を避けたいという配慮からです。イレギュラーな対応を迫られる非常時に誤嚥窒息が発生した場合、職員がその対応に当たることで、別の事故を引き起こす要因にもなります。そういった事故を避けるため、非常時にも出来るだけ食べ慣れたものを提供したいと考えています。これも円滑に食事提供するための取り組みのひとつです。

全てのライフラインが失われ、職員も出勤できない状況を想定し非常食を準備していますが、ご飯やお粥、みそ汁だけでも提供できる状況であれば、炊

き立てのご飯とみそ汁、非常食のおかずを組み合わせ、少しでも温かいものを提供できるよう、使い捨て食器も3日分用意し、臨機応変に対応できるよう想定しています。

また、非常食の保管場所ですが、1日分は各病棟に保管しています。これは夜間や休日など、病院全体の出勤者が少ない時間帯の災害発生を想定していることです。非常食を病棟から厨房まで取りに行く間に、見守りの必要な患者のケアが十分にできずに起こる非常時の事故を防ぐためです。病棟に備蓄してあれば、その時間を患者様のケアに充てることができます。

病棟には1日分の食事を3食に分けて写真に撮ったもののマニュアルとして作成し、非常食と一緒に保管しています。当院で作成したBCP（事業継続計画）マニュアルに盛り込み、栄養士・調理師が不在でも誰もが対応し、滞りなく食事提供ができるようにしています。

この非常食対応は、当院の先輩方が過去の非常時の経験を基に作り上げたものを、患者層の変化等に対応し、その都度見直しています。今後も必要に応じて非常食を見直し、災害に備えたいと思います。

＜円滑に非常食提供を行うためのポイント＞

- ① 調理工程のない非常食を備蓄する。
- ② 誤嚥窒息リスクの少ない非常食を提供する。
- ③ 3食目までの非常食の保管場所を病棟にする。
- ④ 全職員が対応できる写真付きのマニュアルを作成する。

＜当院の非常食の一例＞



災害に備え、命をつなぐ栄養支援：被災経験から学ぶ重症心身障害児者施設での備え
福祉協議会（社会福祉法人いわき福音協会 福島整肢療護園） 岩見 裕子

当園は、いわき市の北部に位置する医療型障害児入所施設および療養介護事業所で、病院と福祉の機能を併せ持っています。現在の入所者は49名で、その大半が脳性麻痺などの脳原性疾患による重度の心身障害児者であり、てんかんや呼吸器障害などをお持ちです。嚥下機能も低く、入所者の多くが経管栄養や嚥下調整食を必要としています。

●東日本大震災と台風からの教訓

当園は、東日本大震災での一時避難、そして令和元年東日本台風での長期にわたる断水を経験しました。これらの経験から、日々の業務の中で「いつか来る」災害への備えを強化しています。当時の支援物資は、菓子パンや普通食の弁当が多く、嚥下調整食や経管栄養剤が届かなかったことを教訓に、特殊栄養食品の備蓄量をローリングストックで最低7日分、最大で10日分を確保しています。また、震災を機に非常食を分散備蓄するようにし、備蓄品にはどの食形態に提供可能か一目でわかるラベルを貼りました(写真①)。



写真①

より多くの職員が備蓄場所と内容を把握できるように栄養給食委員会と防災対策委員会を中心にシミュレーションを繰り返しています。さらに、東日本大震災で他県への一時避難を経験したことから、バス避難に備えたシミュレーションを繰り返し、入所者全員の個別マニュアル（車内での栄養補給、水分補給姿勢管理など）を整備しました(写真②)。



写真②

災害時の食事提供においては多職種連携が不可欠です。そのため、日頃からコミュニケーションを図ることと、お互いの専門性を尊重し合うことを心がけています。

●今後へ向けて

これらは、私たちの「命をつなぐ」という使命を果たすための、被災経験から得たかけがえのない教訓です。今後も、入所者の命と尊厳を守り抜くため各食形態に応じた備蓄、発災から避難及び業務を継続するための訓練、多職種・地域との顔の見える関係の構築を継続的に強化してまいります。

防災食について

学校健康教育協議会（須賀川市立第二中学校） 増子 かおる

須賀川市立第二中学校では防災食として、須賀川市教育委員会から配布された5年保存できる「カレーライス」と「ケチャップライス」を緊急時や災害時に使用できるように、現在備蓄しています。「カレーライス」は全校生分、「ケチャップライス」はアレルギー対応用として7食分がいつでも使用できるようになっています。

防災食の備蓄場所については、全教職員が把握できるように職員会議で周知しており、緊急時や災害時にすぐ対応できるよう共通理解を図っています。

防災食の賞味期限が近くなると、須賀川市教育委員会より新しい防災食が再配布され、それまで備蓄していた防災食については、持ち帰りもしくは給食で使用するなどで全校生に提供する対応を行なっています。



現在、保存している「防災食」

本校では、令和4年度に再配布があり、賞味期限が切れる前にレトルトカレーを温めて、「防災給食」として全校生で味わいました。防災食を給食に取り入れることで、防災教育と食育の一環として実施しました。

緊急時や災害時などの不安な時は、食欲がおちることや食事を受け付けなくなることがあるため、事前に食べ慣れておくことで、食事をすることができればよいと考えます。

「防災給食」を食べた生徒の反応は「少し味が濃

いです。」「辛いけど、おいしいです。」などの感想をもらうことができました。

家庭には、実施する前に献立表で「防災給食」に使用するレトルトカレーの写真や原材料などを知らせ、実施後は写真や感想などを給食だよりに掲載しました。



令和4年に実施した「防災給食」

防災給食を実施するのは、次回は令和9年度になる予定です。防災に関しては、毎年9月の「防災の日」に防災や備蓄関連の内容を給食だよりに掲載するように心がけています。今年度は「ローリングストックのポイント」などを掲載しました。

災害はいつ起こるかわからないため「防災給食」や「給食だより」が家庭の話題の一つに上がることや、実際に食べた経験が災害時に少しでも役立てば良いと考えます。

災害時の健康支援活動について

公衆衛生協議会（福島県健康づくり推進課）

佐藤 三佳

近年、全国で予測のつかない自然災害が起きています。災害時においては、その発生直後の食料や水の確保は生命の維持に関わる重要な問題であり、避難生活が長期化すると、環境の変化による食べる意欲の低下や摂取食品の偏り等による栄養状態の悪化が健康状態に大きく影響します。

また、乳幼児や妊産婦、高齢者、食物アレルギーや疾病による食事制限がある人等、個別に支援が必要な被災者に対する支援には、特に専門的な配慮が必要になります。

平成 23 年に発生した東日本大震災を機に、地域保健医療従事者チームの一員として行政管理栄養士が派遣され、平成 30 年に派生した西日本豪雨では、災害時健康危機管理支援チーム（DHEAT）の一員として行政管理栄養士が派遣されました。本県では、令和 6 年 1 月の能登半島地震で、福島県健康支援チームの一員として 4 名の行政管理栄養士が派遣、栄養・食生活支援活動に従事しました。

大規模災害発生時の行政栄養士による被災地での栄養・食生活支援活動には、災害発生直後から保健医療従事者と連携した、被災状況・食事要配慮避難者に関する情報収集・状況把握・支援体制整備と、避難所の食事等についての災害対策本部等と連携した支援等があります。

また、保健所管理栄養士は、特定給食施設等に対して被災状況を踏まえ、給食提供が困難な施設への支援を行います。ただし、施設で必要な食料は各施設の責任で準備することが原則であるため、平常時の特定給食施設指導等で、1 日 3 食を提供している施設では 3 日以上（可能なら 1 週間程度）、1 日 1 食を提供している給食施設でも 1 食から 1 日分程度の非常用の食料や水の備蓄について指導・助言を行っています。

県民の皆様の家庭に向けては、できれば 1 週間分、少なくとも 3 日分の家族分の備蓄について、市町村や県の広報・防災パンフレット等で、随時呼びかけ

ているところです。

県栄養士会公衆衛生協議会では、令和 7 年 2 月 15 日に災害時健康支援活動に関する研修会を開催し、バッククッキングの献立作成・調理実習等を行いました。

バッククッキングは食材を入れたポリ袋を鍋にて湯せんで加熱するだけで料理ができる調理法で、ガス・水道・電気などのライフラインが使用不可能でも、簡単に食事を作って食べることができます。本研修では、提示された献立を作るのではなく、災害時の活用を想定して、常温可能で入手しやすい・備蓄可能な食材を使い 90 分以内に各班で対象者・献立を検討、主食・主菜・副食等を作ることとしました。乳幼児、学童、高齢者など、避難所等での食事に配慮を要する対象が想定され、全部で 11 の献立が完成しました。バッククッキング初体験者が多くを占めていましたが、基本の献立を参考に、班内で協力して限られた時間内に様々な料理を完成させたことは、多くの学びとなり、自治体等での研修にも活用したいという声も聞かれ、有意義な研修となりました。



県では、福島県災害時健康支援活動マニュアルの本編が令和 7 年 2 月に一部改正されたことに伴い、今年度、各論である災害時の栄養・食生活支援の見直しを検討しております。今後も、大規模災害時に住民の皆様の命と健康を守る活動が速やかにできるよう、関係機関と連携しながら平時における対策を進めて参ります。

災害発生時には、災害の規模や種類によって指定緊急避難場所等への避難が必要になりますが、自宅に倒壊や火災、浸水などの危険がない場合は、自宅避難として自宅で避難生活を送ることも予測されます。こうした場合、ライフラインが止まることも想定されるので「自助（一人ひとりが自ら取り組む対策）」として食料備蓄等の備えが大切です。

令和4年9月に内閣府が行った「防災に関する世論調査」においては、「大地震に備えて、どのような対策をとっていますか」との設問に対して「食料・飲料水、日用品、衣料品などを準備している」が40.8%、「特に対策は取っていない」は13.9%との結果でした。平成23年に発生した東日本大震災、さらにその後各地で発生している地震や津波など未曾有の自然災害は、私たちの想像を超える力で襲ってきました。私たちは、どうしても「喉元過ぎれば熱さを忘れる」になりがちです。命を守るために、災害に備え自分たちが何をすべきかをいま一度見直し、しっかり備えておきましょう。

【食料備蓄】大規模災害が発生した直後の3日間は、人命救助が優先されます。そのため公的支援物が届くと想定されるまでの3日間を乗り切るためには、飲料水・食料は「家族人数×3日分」を備蓄することが理想とされています。内容は、高齢者や乳幼児、アレルギーや持病をもつ家族状況に合わせた備蓄を考えましょう。

食べる事は元気の素です。備蓄品の中に、好みの食べ物や食べなれた食品、甘いものなども備蓄し、ストレスを少しでも和らげましょう。食事で体が暖まると身も心も穏やかになります。

備蓄品を用いたカンタン料理

カゴメ株式会社提供

お湯につけるだけナポリタン

●材料1人分 【A】スパゲティ100g・水1カップ

ケチャップ大さじ4 ホールコーン小1缶(65g) ツナ小1缶

●作り方

①ジップロック(又はポリ袋)に【A】を加え、中の空気を抜いて口をしめる。

②1/3の水を張ってお皿を敷いた鍋に①を入れ、蓋をして火をつける。沸騰したら中火にし、スパゲティの表示時間より2分ほど長く加熱する(湯煎調理)。

③鍋から袋を取り出し、余分な水分を捨てる。ケチャップ、コーン、ツナ(汁ごと)を加え、和える。

【備蓄品の例】

〈飲料水〉一人あたり3日分×3日分 等

〈食料〉

主食：湯を注ぐだけで食べられるアルファ米

パックごはん、パンの缶詰

主菜：魚や肉の缶詰、レトルト食品

副菜：野菜ジュース、カップスープ、乾燥野菜

その他：携帯食(アメ、チョコレート等)

〈調理器具〉カセットコンロ、ガスボンベ、

ラップ、ポリ袋、アルミホイル、手袋

*備蓄品は3か月に一度は消費期限をチェックし古いものから日常的に使用して新しいものと入れ替える『ローリングストック(蓄える・食べる・補充するを繰り返す)』を行う。

*備蓄品の置き場所、調理の仕方等を家族で共有する。

*冷蔵庫等が使用できない場合に備え、食べきりサイズや個別包装のものを選ぶ。

*調理の際には衛生面に注意し、ビニール手袋なども利用する。また、できるだけ食品に直接触れず、袋や包装ごと持って食べる。

【豆知識】

*使い捨てカイロ：非常食などとタオルやアルミ箔で包んで食品を効率よく温める。

*カセットコンロ・ボンベ：ポリ袋の中に材料を入れて熱湯で調理する袋調理ができる。

袋調理の利点⇒一度に複数の料理を作れ、デザートも作れる。使用する水は少なく再利用できる。電気が復旧していたら電気ポットや炊飯器でも調理できる。温かい食べ物はホッとでき、疲れやストレス軽減につながる。

*ペットボトルのキャップ：計量スプーンの代わりになる。キャップ1杯=小さじ1(5mL)

*新聞紙：箱型に折ってビニール袋をかぶせて簡単な皿代わりに使える。防寒着としてくちやくちやにして服の中に入れるとダウンコートのような効果が得られる。丸めてポリ袋に入れて「布団」の代わりに中にも足を入れても温かい。

【混ぜるだけカンタン調理】 トマトリゾット・ポテトサラダ

①アルファ米+トマトジュースでトマトリゾット。ジュースを入れて約80分おく。

②「じゃがりこ(じゃが芋菓子)+湯(又は水)150mL+コーン缶でポテトサラダに。湯の場合は約2分、水の場合は約20分おいてからよく混ぜ、コーン缶を加える。

支部活動紹介

【食育イベントと研修会】

会津支部長

齋藤 紀子

6月15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、豆運びゲームなどの食育ブースを出展しました。約200名が来場し大盛況でした。

9月13日（土）会津若松市北会津支所において支部研修会を開催しました。10名が参加し『心と体のメンテナンス 経絡ヨガ』と『ミニ交流会』を行いました。ヨガの体験を通してリラックスをし、お茶をしながら会員同士の親睦を図りました。



【ふくしま推しの健活フェスタ 2025 に出展】

県南支部長

水野 時子

9月27日（土）・28日（日）に「ふくしま推しの健活フェスタ 2025」（会場：開成山公園）に出展し、『ベジチェック』（推定野菜摂取量を『見える化』）を用いて、野菜摂取状況の評価とそれに合わせた野菜摂取の啓発を行いました。多くの方のご来場をいただきブースはとても賑わいました。

野菜摂取を意識していない方の測定値は全体的に低い結果でした。測定結果を見ることで、摂取量を少しでも増やしたいと意識改善につながったようです。

ヤクルト様、森永乳業クリニコ様、明治様、カゴメ様、ご協賛ありがとうございました。



【大熊健康づくりフェスティバル】

相双支部長

田村 有香

6月22日（日）大熊町で行われた「大熊健康づくりフェスティバル」において、栄養士会コーナーを開きました。フードモデルの展示、パンフレット配布をしながら、個別での栄養相談を実施しました。他の医療関係等コーナーから、内容によって栄養士コーナーで相談してみるよう声掛けいただくなど、連携して実施することもできました。来場者は、普段気になっている食事のとり方を相談できる良い機会になった様子でした。

【資質向上と会員交流のための講習会】

県北支部長

五十嵐 好恵

県北支部では、資質向上と会員交流のために講習会を行っています。食育施策について二本松市役所管理栄養士大内千穂様に講話いただき、有機農業について二本松市ななくさ農園の関元弘様に講義いただきました。今後は正しい手洗いと手作り石鹸、パック料理実習を予定しています。

また依頼を受け、4月12日「まちの保健室」、7月28日「玉ねぎ麹調理実習」、8月3日「お仕事体験事業」、8月30日「ふくしま市民のくらし展」、9月23日「ふくふくオレンジフェスタ」に会員が参加し、食事の栄養バランスと減塩について広報しました。

支部活動紹介

【「動脈硬化性疾患を予防する食事」をテーマとした市民講座開催】

いわき支部長 都澤 京子

2025年8月3日（日）に令和7年度（公社）福島県栄養士会市民公開講座をいわき産業創造館において開催しました。開催地いわき市における健康課題のうち、心筋梗塞、脳梗塞（心原性脳梗塞を除く）等の動脈硬化性疾患に焦点を当て、発症予防・重症化予防のための食事の留意事項を県民の方々と共有し、自身に必要な食行動に繋げることができるよう支援することを目的に、テーマを「動脈硬化性疾患を予防する食事」とし、「講演」と「食事と栄養の相談会」の2本立てで実施しました。

講演は、公立大学法人会津大学短期大学部の室井弘子先生を講師にお迎えし、「動脈硬化性疾患を予防する食事～しなやかな血管が健やかな人生を作る～」と題し、講演いただきました。71名の参加があり、熱心にメモを取りながら拝聴されている姿が見られ、講演後には活発な質疑応答が行われました。

事後アンケートを実施したところ、「講演の内容は、あなたの今後の食生活に役立つものでしたか」の質問に対し、「非常に役にたつ」が28名（52.8%）、「役にたつ」が24名（45.3%）でそれらを合わせると52名（98.1%）となりました。

講演会の隣室では「食事と栄養の相談会」を行い、インボディによる体組成・ベジメータによる野菜摂取状況・ソルセイブによる食塩味覚閾値の測定、健康レシピの提供、栄養相談等のほか、日本栄養士会作成の「栄養ってなに？」、福島県栄養士会作成の「ふくしま栄養ケア・ステーション」等のスライドや動画の自動上映を行いました。

ベジメータによる野菜摂取状況測定では、測定に参加された43名の平均ベジレベル™は438、平均推定野菜摂取量が307gでした。「健康日本21（第三次）」で推奨されている野菜1日350g以上を摂取されている方の割合を年代別にみると50歳代で33%という結果でした。

市民公開講座の開催はいわき支部としては初めての経験でしたが、会員の皆様のご指導、ご協力により無事終了することができました。来場いただいた県民の皆様にも感謝の気持ちでいっぱいです。

今後も県民の皆様一人一人が適切な食行動をとることができるよう栄養士会としても支援していきたいと考えています。



賛助会員一覧（2025 年 12 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	18	株式会社 ダイゴ
2	郡山ヤクルト販売株式会社	19	大塚製薬株式会社 東北支店郡山出張所
3	いわきヤクルト販売株式会社	20	福島民友新聞株式会社
4	会津ヤクルト販売株式会社	21	会津中央乳業株式会社
5	信濃化学工業株式会社	22	株式会社 にんべん
6	福島県味噌醤油工業協同組合	23	カゴメ株式会社 東北支店
7	丸和食品株式会社	24	株式会社マルト商事
8	株式会社ニッカネ 福島支店	25	株式会社 福島リビング新聞社
9	株式会社ホームナース	26	株式会社 栄楽館 ホテル華の湯
10	長谷川化学工業株式会社	27	株式会社リオン・ドールコーポレーション
11	紅食株式会社	28	株式会社F u j i t a k a
12	味の素株式会社	29	トーニチ株式会社
13	株式会社小田島アクティ福島営業所	30	株式会社 鈴弥洋行
14	東洋羽毛北部販売株式会社	31	株式会社福島民報社
15	酪王協同乳業株式会社	32	株式会社マイルドクリーン東日本
16	日清オイリオグループ株式会社	33	大塚食品株式会社 仙台支店
17	株式会社岩崎 福島営業所		

賛助会員からの災害時の対応と備蓄について

株式会社 福島リビング新聞社

就業規則の中に非常事態要綱を記載し、非常事態執行体制や業務対策本部の組織と役割を全社員に周知し、災害に備えています。救急用備蓄一覧として、①毛布、②救急薬品、③飲料水、④非常食、⑤固形燃料、⑥カセットボンベガスとカセットコンロ、⑦ローソクとマッチまたはライター、⑧ラジオ付き懐中電灯、⑨乾電池、⑩ビニール袋、ポリ袋、⑪ティッシュペーパー、トイレトペーパーを「リビング緊急用備品イレブン」とし、定期的に点検・確認、補充を行い、非常時の備えとしています。今回の執筆依頼を機に新たに見直したところ、入れ替えが必要な品が数点あり、備蓄品を見直すよい機会になりました。

株式会社マイルドクリーン東日本

平素よりマイルドクリーン東日本をご利用いただきまして誠にありがとうございます。弊社は病院や学校、自衛隊、老健施設、飲食店、ホテルなど幅広い施設へ業務用洗剤や消毒用アルコール、衛生消耗品を安定的にお届けしております。これらは衛生管理に欠かせない非常に大切な物品です。災害時に供給が滞ることは施設の衛生環境悪化につながります。そのため弊社は配送拠点を分散し、安定供給できる体制を整え、必要数量の備蓄も確保しております。緊急時でも迅速に出荷可能です。今後も皆さまの衛生管理を支えるため、引き続き尽力してまいります。

丸和食品株式会社

当社は本社が郡山市内にあり阿武隈川に近い立地条件のため、特に水害時の対応に気を使っております。年に一度、配送車両の異動訓練として、浸水の心配のない場所への避難を実施しております。配送車は十数台ありますが、すべて冷凍車なので車両に何かあったとしても急な代車の手配は極めて困難です。そのため万が一でもお客様への配送が滞ることのないよう最善の注意を払っております。気象情報、特に台風情報を早めに捉え、早めの避難を心掛けております。プラットホームの高さは浸水想定より高く設置しておりますので在庫が浸水する心配はありません。備蓄については今のところ対応しておりません。

株式会社マルト商事

『地域のライフラインを守ることが使命』と掲げ災害時事業継続のための準備しております。

①本社移転(2012年4月)いたしました。地域の皆様の避難所として利用可能です。②いわき市と地域活性化包括連携協定を締結しております。③マルト災害対策マニュアルを整備しました。(地震・大雪・停電・風水害対策用です。)④災害時の避難所への食糧等を供給します。⑤基幹店舗には発電機を設置しております。⑥基幹店舗に給水タンクを設置しております。⑦水害対策として止水板を設置しております。⑧太陽光設備を店舗屋根に設置しております。⑨災害緊急対策用備蓄品を準備しております。(発電機、給水タンク、くすり・水・食料等)⑩安心安全なお買物環境を整えております。

株式会社 Fujitaka

株式会社 Fujitaka では、災害時および感染症対策のため使い捨て可能な「ディスポーザブルトレイ」を開発・販売しています。使い捨て食器は多くあるものの、食器を運ぶトレイが使用后洗浄しなければいけない。という現場の声に答えて開発しました。配膳車への入れ込みも、そのままご使用いただくことも可能です。1箱100枚入りで1箱から購入可能。お気軽にお問い合わせください。

株式会社小田島アクティ福島営業所

医療・介護の現場で必要とされているQOL(生活の質)の向上の為に製品を提供していく事を心がけ、各メーカー様と協力し情報発信してまいりました。非常食においても、常食だけでなく様々な食形態に対応した商品が求められており、ご要望にお応えできるよう取り組んでおります。お気軽にお声がけ頂けます様、宜しくお願い申し上げます。

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
栄養士養成成功労者

角田 真佐枝	医療	県北
--------	----	----

令和7年度 栄養関係功労者厚生労働大臣表彰
栄養士養成成功労者

岡部 聡子	研究教育	県南
-------	------	----

令和7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

積口 順子	公衆衛生	県南
久田 和子	医療	会津

湯田 由美	非会員	非会員
-------	-----	-----

2025年度 公益社団法人 日本栄養士会 名誉会員推戴

中村 啓子	フリーランス	県北
-------	--------	----

2025年度 公益社団法人 日本栄養士会会長表彰 50年業務貢献者

小檜山 富士子	医療	会津
---------	----	----

2025年度 公益社団法人 日本栄養士会会長表彰 25年業務貢献者

岡崎 千晴	医療	相双
木村 浩子	医療	いわき
櫻井 伯子	医療	いわき

佐藤 アキ子	医療	会津
滝谷 陽子	福祉	会津
松本 敦子	医療	会津

令和7年度健康ふくしま21推進県民表彰

薄葉 三佐子	学校健康教育	いわき
--------	--------	-----

「たくさんの出逢いに感謝を込めて」

郡山女子大学 食物栄養学科 講師 角田 真佐枝

令和6年度、厚生労働大臣表彰という栄誉ある賞を賜り、身に余る光栄に存じます。

長い月日を大好きな医療や福祉の分野で管理栄養士として歩ませて頂きました。多くの方々との出逢いに支えられ、受賞は私個人の力ではなく周囲の方々の温かいご支援の結晶であると強く感じております。今も心の奥に大事にしている、患者様やご家族、医療・介護スタッフ、そして栄養科の同僚達と共に過ごした日々は私の人生の糧となっております。多職種連携で「栄養」を用いて対象となる方を支えるために、大いに学ぶ意欲を刺激して頂きました。

3年前同じ志を持った後輩に未来を託し病院を退職しました。現在は大学で教鞭を取らせて頂いております。学んだ知識や経験を学生へ還元し、明るく元気な管理栄養士を社会に送り出し、健康づくりや食生活の改善に貢献して参りたいと考えております。今後も感謝の気持ちを忘れず、研鑽を重ねていく所存です。

「貧血予防の栄養教育を主軸に、持続可能な食と健康の未来へ」

郡山女子大学 食物栄養学科 主任 岡部 聡子

この度は、令和7年度栄養士養成成功労者厚生労働大臣表彰を拝受し、大変光栄に存じます。私は現在、鏡石町の小・中学校で「貧血予防の栄養教育教室」を実施し、子どもたちが健康的な食を選択できる力を育むため、バランスのよい食事の視点を伝えております。WHOの2016年報告では、日本の生殖可能年齢の女性の貧血率は21.5%と示され、先進諸国で最も高い水準にあります。貧血はめまいや息切れに加え、子どもの脳発達の遅れや生活習慣病リスクにも関わることが明らかになっており、その改善が重要です。私は食習慣を振り返るための「鉄摂取量尺度（成人版・児童版）」の開発にも取り組んでまいりました。さらに、WWF UKの“今後残したい食品50選”に選ばれた「シコクビエ」に着目し、普及と商品開発を進めています。鉄は白米の約9倍、カルシウムは70倍以上と栄養価の高い穀物です。今後も、栄養価の高い食品の紹介や分かりやすい資料作成を通じ、地域の健康づくりに貢献してまいります。

成人版鉄摂取尺度論文はこちら⇒



「食は生きる基本。そして、おいしく、楽しいもの」

福島県県南保健福祉事務所 健康福祉部副部長兼健康増進課長 積口 順子

この度は表彰いただき誠にありがとうございました。この受賞は、いつも私を励まし、支え、御指導くださった皆様のお陰です。心より感謝申し上げます。

「食を通して福島県に貢献したい!」と昭和 63 年に県職員となり、やり残したことも多々ありますが、自分にできることは全力で取り組めたかなと感じています。そんな風に思えるのも、これまで出会えたたくさんの人達に恵まれていたお陰だと感謝の気持ちで一杯です。

「食」は、「生きる基本。そして、おいしく、楽しいもの」、そして無限の可能性があります。これからの人生は、今まで出会えた人達との絆を大切に、これからの新しい出会いに期待して、誰か一人のためにでも、感謝の気持ちを少しずつお返ししていければと思っています。

「栄養関係功労者厚生大臣表彰を受賞して」

福島県立医科大学会津医療センター附属病院 久田 和子

この度、栄養関係功労者厚生大臣表彰という栄誉を賜り、身に余る光栄に存じます。

ご指導を賜りました諸先輩方や支えてくださった同僚の皆様は心より感謝申し上げます。病院栄養士で入職した当初は、病気知らずの私が患者さんに寄り添えるのだろうか、と不安を抱いたことを思い出します。栄養管理を通して患者さんの回復に関わる中で、食と栄養の奥深さや重要性を改めて実感し、学びを重ねる日々でした。多くの仲間や多職種の皆様と共に歩み、様々な患者さんの療養支援に取り組む経験を通して、大きなやりがいと共に職責の重さも感じております。今後も栄養の可能性は広がり重要性も高まるものと確信しております。これからも食と栄養の力を未来へ繋ぐべく、微力ながら精進してまいります。

「日本栄養士会名誉会員として」

中村 啓子

この度 2025 年度公益社団法人日本栄養士会定時総会において、名誉会員に推戴されました。賞状と名誉会員登録番号 166 号の会員書を頂き、身に余る思いでいっぱいです。

受賞にあたり鈴木秀子前会長、大塚綾子会長をはじめ多くの会員の皆様に感謝を申し上げます。

私は、昭和 43 年病院栄養士として就職しました。給食管理が主な業務でした。翌年栄養士会に入会。先輩栄養士や多くの仲間づくりや最新の知識を得ることができたことは、私の財産です。特に記憶に残る研修会は病態栄養講習会です。病態について学び、最後に栄養指導 3 症例のレポートを提出する内容でした。現在は、チーム医療で仕事をしていますが、当時は、まだ紙のカルテを見て読むこともできませんでした。レポートを書くにあたり多くの医師と関わりご指導を頂き仕上げました。その後、職場でも栄養士会とも輪が広がった原点です。

退職後菊地臣一先生から「理事長からの花だより」「学長から手紙」の本に「依用相承」の言葉を添えて頂きました。生け花とコラムが載っていてとても癒される本です。

これからも思考と心の在り方にして学んでいきたいと思っています。

「感謝を込めてこれまでの業務を振り返ります」

若松あおいクリニック 管理栄養士 小檜山富士子

この度の受賞に関しましては栄養士養成施設の先生・各職場での経営者と同僚の皆様の支援のおかげと、心より感謝申し上げます。

短期大学を卒業と同時に鎌倉市の内科系の病院に就職し、給食業務と同時に透析室の開設に関わり、同時に横須賀共済病院において透析食に関する研修を長期間通いながら「透析」について一から学ばせて頂きました。その後は結婚を機に会津若松へ転居してからは会津中央病院に定年まで勤務いたしましたが給食業務の委託や栄養サポートチームの設立等、日々、目まぐるしい業務でした。ただ、委託会社の責任者とスタッフの皆様は患者さんへの個別対応食に協力していただき、業務を継続できたことに今も感謝しております。(当時の患者さんにお会いする機会がありその対応について、感謝の言葉をいただく事があります。) 現在の業務は「慢性腎臓病の栄養食事療法(腎臓病外来)」と「透析患者の栄養管理・栄養食事療法」ですが、これからも“顔の見える管理栄養士”にこだわって仕事をしていきたいと思っています。

「日本栄養士会 25 年等業務貢献者表彰を受賞して」

南相馬市立総合病院 岡崎 千晴

この度は日本栄養士会表彰を賜り、心より御礼申し上げます。ひとえに皆様のご指導とご支援のおかげと心より感謝申し上げます。

長年、栄養士として業務にあたる中で、東日本大震災での経験は忘れることができない出来事でした。その中でより食の大切さを実感したものです。困難な時にも支え合う仲間の存在は大きく、どれほど励みとなったことでしょう。改めて皆様に御礼申し上げます。

食は生きることと直結しており、栄養士の仕事は、食を通じて人と関わり、寄り添うことができる素晴らしい仕事だと感じております。これまでの経験を活かし、微力ながらこれからもお役に立てれば幸いに存じます。今後とも皆様のご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

「2025 年度日本栄養士会会長表彰を受けて」

特定医療法人社団 石福会 四倉病院 木村 浩子

この度は、日本栄養士会会長表彰を賜り、身に余る光栄に浴したと思っております。

この受賞は、日頃よりご指導くださる職場の皆様、安全で美味しい食事の提供に努めてくれた調理スタッフのおかげと深く感謝しております。在職中には、東日本大震災の影響や浄水場の故障による断水、新型コロナウイルスの感染拡大など、さまざまな困難に直面することもありましたが、その都度励まし合い乗り越えることができました。又、研修会への参加を通じて多くの学びと成長の機会を得ることもできました。今回このような表彰をいただいたのも周囲の方々のご指導とご支援があったからだと思っております。

今後も、これまでの経験を生かし、感謝の気持ちを忘れずに業務に励んでまいりたいと思います。

「日本栄養士会会長表彰を受賞して」

いわき市医療センター 専門栄養技師 櫻井 伯子

このたびは、日本栄養士会会長表彰を頂き、大変光栄に存じます。

事業所給食に携わった後、病院へ入職した当初は不安もありましたが、先輩方に丁寧にご指導いただき、病院栄養士としての基礎や姿勢を学ぶことができました。日々支えてくださった皆様に、深く感謝申し上げます。

また、入職と同時に日本栄養士会へ入会し、研修会等に参加させていただいたことで得た多くの知識や学びが、今の私の管理栄養士としての礎となっております。

近年、病院における管理栄養士の役割はますます重要視されており、チーム医療の中で担う責任の大きさを実感しております。

患者様一人ひとりの回復や健康維持に貢献できるよう、今後も研鑽を重ね、地域医療の発展に寄与できるよう努めてまいります。

「日本栄養士会 25 年等業務貢献者表彰を受賞して」

竹田総合病院 佐藤 アキ子

このたび、日本栄養士会の 25 年等業務貢献者として、日本栄養士会長・中村丁次先生より表彰をいただきました。

新入社員として竹田健康財団に入職した年に国家試験を受験し、管理栄養士として歩んできて 25 年になるのだと、これまでを振り返る機会となりました。

給食管理や入院・外来での栄養管理を経て、現在は地域の栄養支援を担当しています。強化型認定栄養ケア・ステーションの責任者として、さまざまな機関の方々と連携し、栄養の専門職として私たちにできることは何か、日々考えながら取り組んでいます。

栄養科の先輩方、同僚や後輩、多職種の皆さま、そして家族に支えられて今の自分があります。感謝の気持ちを忘れず、これからも地域の健康づくりに貢献していきたいと思います。

「ご指導くださった先輩方と出会いに感謝」

公益財団法人 穴澤病院 管理栄養士 滝谷 陽子

幼児期に病床で食べた重湯が給食との出会い。小1で初めて知った「栄養士」。社会に出て無我夢中の30年…気づけば病院と介護施設を兼務し、母校の非常勤講師は10年目を迎えました。国試浪人もした私がこの職を続けられたのは、周囲の理解と協力のおかげにほかなりません。

ひとり職となって再入会した会活動では、福祉代表任期中に震災発災。日栄の仲間と繋がり被災地支援のサポートに加わる貴重な経験をしました。最近のトピックスは支部活動で小学校当時の栄養士先生と偶然一緒し、初心に立ち返る機会を得たことです。

今回の受賞に際して、これまでご縁のあった諸先輩方と同職の皆さまに改めて感謝申し上げます。今後は若い仲間と未来のためにも種まきできるよう精進する所存です。

「令和7年度 公益社団法人 日本栄養士会会長表彰を受けて」

医療法人社団 小野病院 松本 敦子

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。これもひとえにご指導くださいました皆様方のおかげだと思っております。この場をお借りしまして心より感謝申し上げます。

短大を卒業してから今日まで、栄養士養成校、福祉施設、そして病院と栄養士として勤めてまいりました。今でも思い出すのは、「人間の体は食べ物でできている、健康は食事から」という恩師の教えです。日々の業務の中でそれを実感せずにはいられません。これからも日々精進し、患者様お一人おひとりに寄り添い、健康で豊かな人生を歩んでいただけるよう栄養士としてサポートしていきたいと思っております。

ようこそ新入会員

アポクリート株式会社 アイランド薬局

本城 実紅

はじめまして。この度、福島県栄養士会の新入会員となりました本城実紅と申します。

普段は、薬局で医療事務兼任の管理栄養士として勤務しています。医療事務としての業務を行いながら、クリニックと連携し、糖尿病や腎疾患の患者様に対しての栄養指導、各疾患の方向けやPB商品を使用したレシピの作成などを行っています。また、地域の方々を対象とした健康フェアというイベントを各店舗で定期的に行っており、私も積極的に参加しています。薬局が薬をもらうだけでなく、どなたでも気軽に健康や食事の相談ができるような身近な場所になるようこれからも精進してまいりたいと思います。

福島赤十字病院

加納 遥貴

本年度より、福島県栄養士会に入会させて頂きました加納遥貴と申します。今年の春から病院での勤務を始め、患者様一人一人に寄り添う栄養管理や食支援の重要性を改めて感じております。知識・技術を深め、患者様に適した栄養管理の提供ができるよう学びを深めたいと思い入会いたしました。今後、研修や学びの機会を積極的に活用し、知識と技術を積み重ねていきたいと考えております。学びをしっかりと吸収し、皆様に還元していけるように精進して参ります。今後ともよろしくお願いいたします。

職域協議会 支部	学校健康教育 2名	公衆衛生 1名	研究教育 0名	フリーランス・ 栄養関連企業等 2名	医療 12名	福祉 6名	合計 23名
県北支部	1	1			3	2	7
県南支部				2	4	4	10
会津支部					2		2
相双支部	1				1		2
いわき支部					2		2

「子ども向け減塩ワークショップ」の取り組み

名誉会長 鈴木 秀子

本会は、福島県から受託している「ふくしまおいしく減塩緊急対策事業—管理栄養士・栄養士による栄養・食生活支援業務」において、子ども向け減塩ワークショップに取り組んでいます。小学5・6年生を対象に、食塩の体の中での働きと過剰摂取による健康障害のリスクを理解した上で、子どもたちが、食事の中の食塩を意識し、将来、健康障害を起こさないためにできることや皆で一緒に取り組めることについて考えるワークショップです。現在、県と（株）NTT経営研究所と共に、実践を通してプログラムのブラッシュアップを図り、本県の実態に合わせた、

楽しく学ぶ子ども向け減塩ワークショップ（福島県版）「食塩って何だろう？」「みんなで減塩チャレンジ！」を作成中です。

福島県の減塩推進のためには、子ども向け減塩ワークショップを広く実施して行くことが重要です。公衆衛生及び学校健康教育協議会等の会員は減塩活動を数多く企画して子ども向け減塩ワークショップを本会に要望してください。栄養ケア・ステーションの登録会員は、積極的に子ども向け減塩ワークショップに携わってください。会員一丸となって、減塩対策に取り組みましょう。

「研究発表会・特別講演」

研修部（竹田綜合病院） 黒岩 敏

2025年12月6日、郡山女子大学にて「（公社）福島県栄養士会 研究発表会」が開催されました。当日は、県内各地から医療・福祉・学校・行政など、さまざまな職域の管理栄養士・栄養士が集まりました。職域によって対象者の年代や抱える課題は大きく異なるため、普段接することのない分野の実践に触れられる本会は、互いの視野を広げる貴重な学びの場となっています。

研究発表では、日々の業務で得られた成果や実践の工夫が紹介され、発表後には活発な質疑応答や意見交換が行われました。「多角的に学べた」「他分野の取り組みを知ること、新しい視点を得られた」といった感想が多く、発表者・参加者ともに専門性を深める有意義な機会となりました。臨床栄養、地域活動、高齢者支援など、多様な立場からの発表によって参加者同士が学び合い、現場で活用できるヒントを共有できた一日となりました。

午後の特別講演では、早稲田大学名誉教授の柴田重信先生をお迎えし、「時間栄養学の最前線—体内時計と食事のタイミングが健康を変える—」をテーマにご講演いただきました。食事の“内容”だけでなく“食べるタイミング”が体内時計に影響し、健康状態を左右するという最新の研究データをもとにわかりやすくお話いただき、会場は熱心に耳を傾けていました。特に朝食をしっかりとることの科学的根拠や、生活リズムに合わせた食事の工夫は、今日から実践できる内容として参加者からは好評でした。

また「実務にも生活にも役立つ内容だった」「住民指導にすぐ生かしたい」「もっと多くの人に聞いてほしい」といった声が多く寄せられ、時間栄養学に対する理解が大きく深まる講演となりました。栄養を“時間”という新しい視点から捉えることで、市民の皆さまの健康づくりにも広く貢献できる可能性が感じられました。



「そなえる・ふくしま 2025～いのちを守るマイ避難～」

JDA-DAT リーダー 大塚 綾子

2025 年 11 月 8 日（土）いわき市の小名浜潮目交流館をメイン会場に、イオンモール小名浜（屋内体験・展示コーナー）、アクアマリンパーク（屋外体験・展示コーナー）の3会場において、福島県主催 防災イベント「そなえる・ふくしま 2025～いのちを守るマイ避難～」が開催されました。今回、福島県栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT ふくしま）のPRを目的に初参加しましたので報告致します。

本会は、アクアマリンパークでの JDA-DAT 号の展示を行い、来場者へ災害時の管理栄養士・栄養士の活動を知っていただくこと、さらに平常時の備えや平常時からの健康の重要性について考えていただく機会にさせていただくことを目的に、JDA-DAT リーダーを中心にパンフレット配布、備蓄食品の提供を行いました。備蓄食品等については、賛助会員のみなさまのご協力をいただきました。この場をお借りして感謝申し上げます。

出展企業・団体は約 40 団体、来場者は約 8,100 人（主催者発表）、自衛隊はじめ多くの災害支援の場で活躍する団体等を知ることができ、また、来場者の方々はもちろん、出典団体の方々にも、栄養士会の災害時の栄養・食生活支援活動について知っていただく良い機会となりました。来場者の方々からは、「災害時に管理栄養士・栄養士が関わっていることを知らなかった」「食べられる食品に制限があり、災害時にはどうしたらよいのかと不安に思っていた」「JDA-DAT 号には、管理栄養士・栄養士さんがついているのですね」などの意見がありました。今後も私たちが災害時に支援できるということについて、周知の重要性を再認識した機会となりました。

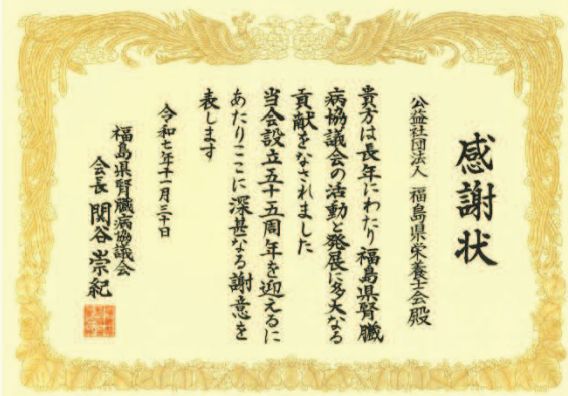




▼福島県栄養士会
ホームページ
Web サイト
<https://www.fukushima-eiyoushikai.or.jp/>



会員の皆様の活動に対し、感謝状をいただきました。ありがとうございます。



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、「災害時の備蓄と対応について」をテーマに、職域別の活動を集めています。支部会員による開催の研修会やイベントについて、また、今年度からの新事業や栄養研究発表会など、本栄養士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。

編集員

発行日	2026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	小林明子 田口美智子 田村有香 五十嵐好恵 上原昌代
印刷所	円谷印刷

えらべる栄養、1日分。



バランス良く食べているつもりでも、不足している栄養素があります。

事実、20～40代の女性は葉酸、20～60代の女性はビタミンB₆、

カルシウムにおいては成人の、すべての性別・年代で足りていません。^{※1}

乳酸菌 シロタ株を含み、

1日分の各栄養素^{※2}が配合された「ジョア」。

摂りたい成分で。お好みのアイテムから。

あなたに最適な「ジョア」を

えらんでみませんか？

※1 出典：令和5年 国民健康・栄養調査、日本人の食事摂取基準（2025年版）

※2 栄養素等表示基準値に基づく



◎「ジョア 1日分の鉄 & 葉酸 マスカット」は、食品として1日1本を目安にお飲みください。

「ジョア」は乳酸菌 シロタ株の、のむヨーグルト

はっ酵乳 各125ml

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
TEL 024(941)3434
TEL 024(521)5411
TEL 0242(25)1061
TEL 0246(21)1767

FAX 941-3431
FAX 941-3433
FAX 524-1279
FAX 25-4502
FAX 21-5742

こんなお困りごとを 解決します!



- 配膳経路の通路にコーナーが多くて狭い
- エレベーターの出し入れを楽にしたい
- よくぶつけてしまう
- 厨房が狭い



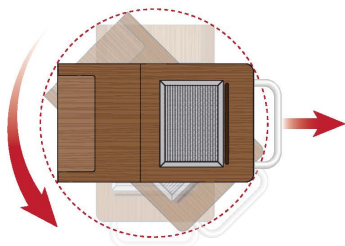
本体サイズは小さいまま、庫内は広く確保!

当社従来機と比較し、庫内サイズはそのままに本体サイズを40mm小さくしました。曲がり角やエレベーターの乗り降り、狭いスペースでの操作性が向上しています。

業界最小のコンパクト設計

業界最小
コンパクト設計

本体サイズ
-40mm
(当社比)



松花堂弁当も入れ込み可能



喫食率が向上したというお声も頂いています!
導入ご検討の病院様、施設様にデモ機無償貸し出しも行っています。まずはご相談ください!



人手不足だけど、院内・施設内はいつも清潔にしたい...

院内・施設内の清掃は「PUDU CC-1」にお任せ!

4つの機能を1台に集約!

掃き掃除・乾拭き・床洗浄・吸引といった多様な機能を1台に集約。1台のロボットで、あらゆる床掃除ニーズに対応できます。

自動的にワークステーションに帰還!



バッテリーが低下すると、ロボットは自動的に充電スポットへと帰還します。ワークステーションがあれば、充電だけではなく、給水・排水も自動的に完了します。



●お問い合わせ先



株式
会社

Fujitaka®

<お客様専用ダイヤル>



0120-533-771

受付時間
平日9:00~18:00

住所／京都市下京区東塩小路町606 三旺京都駅前ビル7F

<https://www.fujitaka.com/> 営業・サービス全国ネットワーク