



栄養かながわ

No.126 《令和3年9月発行》



公益社団法人 神奈川県栄養士会

◆ 目 次 ◆

部会長あいさつ	1
公益社団法人日本栄養士会 中丸ちづ子様 ごあいさつ	2
令和3年度 表彰者の方々	3
栄養改善奨励賞(森川賞)を受賞して	4
在宅栄養ケア推進事業	5
危機管理対策支援事業	6
栄養ケア・ステーション	7
生涯教育研修会	8
《 職域事業部会 》	
医療事業部会	9
学校健康教育事業部会	10
勤労者支援事業部会	11
研究教育事業部会	12
公衆衛生事業部会	13
地域活動事業部会	14
福祉事業部会	15
《 県民活動事業部会 》	
第1 県民活動事業部会	16
第3 県民活動事業部会	17
第4 県民活動事業部会	18
第5 県民活動事業部会	19
第6 県民活動事業部会	20
第7 県民活動事業部会	21
第4回 神奈川県 栄養士会 実践・研究大会 案内	22～23
広告	24
広告・お知らせ・編集後記	25
広告	26

部会長あいさつ

食の面から、ひとりひとりをサポートする。

福祉事業部会部会長
特別養護老人ホーム 鶴生園 高橋 寿江

●高齢者福祉の世界へ。

「高橋さん、来年、新しい特養ができるのでお仕事してみない」と先輩栄養士の方からご連絡をいただいたことがきっかけで、2017年から高齢者施設に勤務することになりました。施設の立ち上げから関わることは、栄養士人生の中でもあまりないことと思います。新築の真新しい厨房の完成に心踊る思いで入ると、大きすぎる温冷配膳車で身動きできない。盛り付け台と汚染区域が密接。この大きなスライサーは何のために……。と目の前の光景は前途多難を物語っていました。軌道に乗るまで大変なこともありましたが「ゼロからの出発」は施設栄養士である私と厨房スタッフが多く意見を出し合い、介護スタッフの方々と打ち合わせを繰り返す日々でした。ひとつのモノが完成する充実感があり、そのような日々を邁進していたことは、今では懐かしくもあります。

●ひとり栄養士という環境で。

高齢者施設に勤務して一番感じたことはコミュニケーション力です。食事の場面ひとつをとっても、ひとりでは限られた時間ですべての方を見ることは不可能です。利用者の方々の毎日の様子は介護スタッフに、体調をよく知っている看護師に、食形態の調整は調理スタッフに、とあらゆる職種とコミュニケーションをとる必要があります。私は、現在の高齢者施設に勤務するまで、クリニックや行政、病院に勤務し、先輩や同僚の管理栄養士、医師、看護師、セラピストの方々と一緒に仕事をする機会に恵まれてきました。これらの経験が、高齢者施設の「ひとり栄養士」という環境の中、多職種と連携しながらお仕事をする中で、とても役立っていると感じています。

●これからの栄養士に期待されること。

今年の4月から「令和3年度介護報酬改定」が施行されました。高齢者施設の基本サービスに栄養マネジメント加算が包括され、すべての介護施設において栄養ケア・マネジメントが実施されることが基本となりました。そして、さらにきめ細やかな栄養マネジメントをすることで、新たに加算がとれる報酬改定が新設されました。また、経口維持加算

の要件緩和、看取り介護加算への専門員として管理栄養士が明記されました。

食事を提供するだけでなく、どんな様子で召しあがるのか。さらに、提供量を適切にするためにも、どのように日々過ごされているのか、ミールラウンドだけでなく、栄養士だからこそ食事以外の場面を見ることが、利用者の方やスタッフの方と言葉を交わし、信頼関係を築いていくことが必要だと感じています。このように、食の面から利用者の方ひとりひとりの様子を見極め、サポートしていくことが栄養士の役割であると考えます。

●記録もコミュニケーションスキル。

もうひとつコミュニケーションスキルとしてお示したいことは、記録です。数値化しにくい介護現場でのエビデンスは「エピソードの記録でもある」と言われ始めました。しかし、栄養士は、看護師や介護スタッフに比べ、記録を残すボリュームが少ない現状があると感じます。文章力や校正の仕方は栄養士養成課程では学ぶことのなかった分野だからなのかもしれません。しかし、今後は「記録しておくこと、文章化しておくこと」を心がけ、相手に的確にものごとを伝えるために、そして、福祉現場の栄養士のエビデンスの構築のためにも実践していかなければなりません。

令和3年度介護報酬改定は、私たち栄養士に追い風が吹いているといわれています。この「風」に乗り遅れないよう、切磋琢磨し質の高い栄養士を目指していきたいと思っています。

【栄養士が発行する書籍や冊子の作成に関わっています】



ごあいさつ

日本栄養士会 名誉会員を受けて

公益社団法人日本栄養士会 名誉会員 中丸 ちづ子

この度、2021年度公益社団法人日本栄養士会定時総会(6月27日)に於いて、名誉会員として承認をされました。西宮会長はじめ理事の皆様から、ご推薦を頂いたことに心より感謝申し上げます。

私は、平成6年度神奈川県栄養士会理事に就任し、平成18年度からは会長を5期10年務めさせていただきました。この間、会長として、公益社団法人への移行、第55回日本栄養改善学会開催、法人設立40周年記念事業、栄養ケア・ステーションの設立、事務所移転等に理事の皆様と取り組んできました。いつも、そばで副会長が支えてくれたことに感謝です。そして理事の皆様の前向きに取り組む姿勢が会員を支え、栄養士会を支えた結果となりました。

管理栄養士・栄養士を取り巻く環境では、管理栄養士が登録から免許制度に、食育基本法が成立、特定健診・特定保健指導がスタート、市町村栄養士の配置促進などを経験しました。栄養士会は管理栄養士・栄養士で組織されていますが、社会貢献に取り組むためには、活動の基盤づくり(組織づくり)が重要と思いました。

公益社団法人として、会員の組織力のもとに公益活動を展開し、県民の健康の維持増進を推進し、県民に向け公益活動を行ないました。会員のためには資質向上と環境整備のための様々な活動を行ない、人に栄養と食を通して寄り添ってきました。この度、名誉会員を受けて、改めて栄養の仕事が続けられたことに、心から感謝しています。

現在は、日本栄養士連盟神奈川県支部長、日本栄養士連盟副会長の任をさせていただいています。連盟は、栄養士会の目的を達成するために必要な活動を行う組織です。栄養士会の会員は連盟会員でもあります。管理栄養士・栄養士が将来に向けてやりがいのある専門職の更なる発展と実現を目指して、連盟幹事の皆様と取り組んでいます。日本栄養士会と連携し法律や制度の改正を審議する国に対し、さまざまな「要望書」を提出しながら、加盟議員の先生のご協力の実現に向けて活動をしています。管理栄養士・栄養士が未来に希望をもち、輝ける場面づくりを、栄養士会の目的達成のために応援したいと思います。

神奈川県栄養士会の益々のご発展を祈念いたします。

—— 山東 昭子参議院議長 公邸を訪問した時の様子(2020年7月) ——



山東先生にご挨拶(左端が中丸氏)



日本栄養士連盟役員(左2人目)と山東先生

受賞おめでとうございます!

令和3年度 栄養改善奨励賞（森川賞） 高田 千春 （敬称略）

栄養士の先駆者である「森川規矩」先生のご遺志により設けられたもので、栄養学に関する学術的研究または実践活動において功績があり、今後の活動が期待できる方に授与される賞です。

令和3年度 神奈川県知事表彰 菊池 恭子 （敬称略）

日本公衆衛生協会会長表彰 濱本 幸江

神奈川県公衆衛生協会表彰 今井 愛

令和3年度 優良栄養士表彰

永年会員として40年以上在籍し、栄養改善に貢献し模範となる栄養士10名の方が本総会において(公社)神奈川県栄養士会会長表彰を受賞されました。

表 彰 者 氏 名					(敬称略)
石井 洋子	石垣 君子	金子 澄江	菊池 恭子	岸岡 奈都美	
北沢 聖子	館森 純子	当原 綾子	松本 美津子	龍崎 桂子	

永年会員として10年以上在籍し、栄養改善に貢献し模範となる栄養士47名の方が本総会において(公社)神奈川県栄養士会会長表彰を受賞されました。

表 彰 者 氏 名						(敬称略)
足立 佐和子	伊藤 淳子	井上 恵美	臼井 みどり	宇津原 知恵美	大黒 美幸	
岡村 美保	奥田 裕美	奥野 恵	片桐 布美恵	加藤 順子	木内 美郷	
坂崎 千郷	坂主 雅美	清水 明子	清水谷 弘美			
神保 恵子	鈴木 亜由美	鈴木 由美子	鈴木 淑子	高橋 敬子	高橋 博子	
高橋 弥生	田頭 明子	武森 実志子	田中 淳子	出口 敦子	富岡 亜由子	
友利 佳子	戸谷 元美	中村 早苗	名越 寛子			
成田 美代子	西 広子	一杉 久美子	人見 加奈子	廣川 美幸	福田 和代	
藤巻 美乃里	星 範子	松井 みちる	森本 千秋	安井 真由美	安田 隆子	
柳田 奈央子	山元 ゆう香	依田 理恵子				

栄養改善奨励賞（森川賞）を受賞して



衣笠病院 高田 千 春

この度、神奈川県栄養士会より推薦をいただき、日本栄養士会栄養改善奨励賞（森川賞）を受賞いたしました。このような栄えある賞への推薦をいただいたことに感謝申し上げます。

賞をいただくに至った活動としましては、

- ①横須賀市内で最初の「外部の医療機関の指示を受けることができる管理栄養士による居宅療養管理指導事業所」を衣笠病院に立ち上げ、地域包括ケアシステム推進に資する体制構築を行なったこと
 - ②地元商店街の飲食店と協働し栄養成分表示やメニュー提案を行なったこと
 - ③神奈川県栄養士会理事・第4県民活動事業部会幹事として会の運営にあたり、第4県民活動事業部会においてSNSの活用を開始し会員へのタイムリーな情報提供が可能となったこと
 - ④横須賀地区栄養士連絡協議会の運営にあたり、リーダーを務める在宅チームでは、地域の栄養ケアの拠点となる認定栄養ケア・ステーションの設置をすすめ市内3カ所に認定栄養ケア・ステーションが設置され、今後も増える見通しとなっていること
 - ⑤横須賀市在宅療養連携会議で構成員を務め、多職種連携を行なう際に活用する「よこすかエチケット集」の改訂に関わり、栄養士・管理栄養士の役割が多職種にも分かりやすく記載されたこと
- などがあります。

その時々で職場や地域で求められたことに、試行錯誤しながらも前向きに取り組んできたことを評価していただいたと考えています。

振り返ると、私個人の力は微々たるものですが、多くの出会いと時代の流れの中で少しずつ形作られた活動です。これらの機会を与えていただき導いてくださった先生方、快く協力してくれた職場の皆様、楽しく前向きに一緒に活動をしてくれた皆様、そして、関わる全ての皆様にお礼申し上げます。

森川賞は、「40歳以下で今後の活動が期待できる者」が条件の1つとなっています。未来への期待をもって贈られた賞であることを重く受け止め、今後も1つ1つの出会いを大切に、少しでも恩返しができるよう努力を惜しまず研鑽を続けていくとともに、地域や栄養士会の発展に寄与していきたいと思いをします。

在宅栄養ケア事業推進委員会が担当する委託事業の報告

委員長 竹田 すずよ

令和3年度、逗子市から地域リハビリテーション活動支援事業として、「介護予防のための地域ケア個別会議・住民主体の通いの場への専門職派遣」の委託を受けており、現在順調に進んでいます。モデル事業としては、取り組み方針が明確で、効果が期待される内容です。

神奈川県栄養士会では今年度3年目の委託事業として受託しています。多職種からの助言が必要であるとして方針が立てられました。栄養指導、リハビリテーション、口腔ケアに関する専門的知見のある者を派遣して、地域の実情に応じた地域リハビリテーション等の活動を効果的かつ効率的に実施するために管理栄養士、理学療法士、作業療法士、歯科衛生士を助言者としています。主な事業は次のとおりです。

- (1) 住民(介護サービス利用者)への介護予防に関する技術的助言
- (2) 地域包括支援センターや介護事業者への介護予防に関する技術的助言
- (3) 介護予防のための地域ケア会議におけるケアマネジメント支援
- (4) 住民主体の通いの場での介護予防に資する助言等の支援

神奈川県栄養士会の方針としては、委託を受けたら、できるだけ地域の独自性や特徴を把握している地元の方で、栄養ケア・ステーションに登録している方を基本として担当者を決定し、派遣依頼を発行します。謝礼は委託金額の人件費に見合った謝礼と同等額です。担当者の人数はメイン担当者の他に今後の展開を見据えてサブの担当者を参加させていただけるように相談して、人材の確保に努めています。その流れに基づき、逗子市の場合、第4県民活動事業部の部長を中心とした役員で検討していただいたあと、委員長、二役で確認した結果で担当者を決定し、逗子市に報告・承諾をいただけたら進めるという流れです。担当者の方には地域ケア会議、通いの場に参加後毎回報告書を栄養士会に提出していただいています。そして全事業終了後の年度末に報告会を開催します。活動内容の報告と意見交換の場として設定しているため、多くの会員に参加していただきたいです。

今年度も実施しますので、皆様の参加をお待ちしています。

今年度の事業内容は次のとおりです。

	地域ケア会議	通いの場	逗子市の報告会	栄養士会の報告会
内容	毎月1回、年12回を 予定し、実施時間は 概ね2時間	初回講義、事前評価、 事後評価として計3 回実施し、報告書を 作成・提出	委託された内容に ついて全体の報告	管理栄養士の参加を 募って開催 逗子市担当者も参加

危機管理対策委員会だより

委員長 長谷川 利希子

隣接する静岡県熱海市で土石流災害が起こり、被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。

自然災害が多い日本では毎年のように被害が起きています。大規模な災害が発生した時には、すみやかに栄養・食生活支援活動にあたるよう、平時には地域での災害対策活動などを通してスタッフの連携を図る必要があります。今年度は、JDA-DAT(神栄)スタッフ養成研修会で、新たな人材育成と各地区ですみやかに連絡が取れるよう体制整備を進めていきたいと考えています。

2021年度事業予定

第1回危機管理対策委員会を6月29日に開催し、今年度の事業について検討しました。

- ・ 神栄DATスタッフ育成研修会の開催

開催方法は2020年度同様の研修DVDをWebで配信

2日間にわたる研修をオンデマンドで9月～10月配信予定(詳細日程はHPに掲載)

- ・ スキルアップ研修会

救命救急法の実践研修とグループワークやバッククッキングを取り入れた演習

日程、会場は調整中 (詳細はHPに掲載)

- ・ ビッグレスキューかながわ(令和3年度神奈川県・葉山町合同総合防災訓練)

今年度も中止

- ・ 防災イベントへの協力

8月28日(土) 平塚保健福祉事務所へ協力し、備蓄食品展示、パッキングの動画配信

- ・ 神栄DAT スタッフの地区別ネットワークづくり

- ・ 登録者の会員継続確認と地区別名簿の作成

DAT通信を配信し、有事に備えて日頃から連絡網を整備

リーダー&スタッフ人数
2021年7月1日現在
(継続会員)

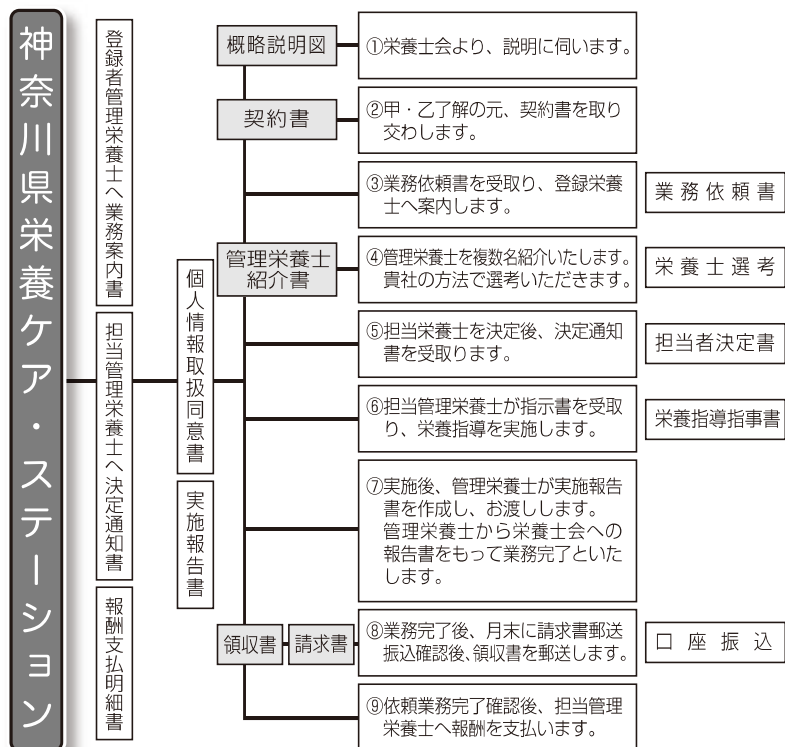
県民活動事業部	JDA-DATリーダー	神栄DATスタッフ
第1	13名	26名
第3	2名	7名
第4	8名	29名
第5	7名	16名
第6	1名	11名
第7	6名	5名
合計	37名	94名

栄養ケア・ステーションだより

★診療報酬・介護報酬改定による診療所等との業務契約をするために現在、必要書類を整えて急ピッチで準備を進めています。

栄養食事指導（医療・介護）の概略図（2021年度）

（公社）神奈川県栄養士会



外来栄養食事指導、在宅患者訪問栄養食事指導、居宅療養管理指導は、神奈川県栄養士会 栄養ケア・ステーション登録の管理栄養士が実施できます。

★栄養ケア・ステーション
ホームページリニューアル 作業実施中
見やすく、分かりやすく、必要書類をダウンロードできるように現在作業中です。

★栄養ケア・ステーション
登録用紙 書式改定中
登録用紙の更新日を設定し、登録者の得意分野が見える化していきます。

○ 2021年度 依頼事業内容一覧 No.2

	業 務 依 頼 者	開 催 日 時	テ ー マ
4	横浜シニア大学	6月から全18回	食生活による健康づくり
5	馬場地域ケアプラザ	7月12日・10月11日	馬場でGOGO! 元気アップ塾
6	踊り場地域ケアプラザ	9月18日	フレイル予防講座
7	NPOフレンド45	継続依頼	献立栄養価計算
8	神奈川区生涯学級	10月14日	健康長寿の3つの柱
9	わーくクラブさかえ	9月2日	生活習慣病予防栄養教室
10	消費生活総合センター	10月	塩分計を用いた講義・調理実習

＜栄養CS事務担当より＞ 昨年度は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、予定されていた依頼事業も中止となりましたが、今年度は、少しずつですが介護予防の講座を中心にご依頼を頂いています。皆様からのご応募をお待ちしております。

生涯教育研修会

令和3年度 第1回 基本研修報告

生涯教育担当理事 高田 千春

2021年6月19日(土)に、今年度最初の生涯教育基本研修会を開催しました。昨年度に引き続き、会場とオンラインのハイブリット方式です。

参加者は、会場3名・オンライン29名の合計32名でした。コロナ禍でオンライン研修会が普及したこともあり、オンラインでの参加希望の割合が昨年度より大きく増えたことが印象的でした。日本栄養士会のホームページにもお知らせを掲載したことで、千葉県や福島県など他県の栄養士会からもお申込みをいただきました。内容は栄養ケアプロセスについてです。講師は駒沢女子大学の工藤美香先生にお願いし、午前・午後を通して栄養ケアプロセスを体系的に学びました。



午前は「栄養管理のモニタリング・再評価」、午後は「栄養管理記録」について、先生のご経験や実例を含めて詳しくご説明いただき、栄養診断コードの決定・栄養診断報告、栄養介入計画の演習を行ないました。また「モニタリング用紙の記載方法のポイントが知りたい」「SOAPのSとOの振り分け方法を知りたい」などの質問に対しては実例をあげながらひとつひとつご説明をいただきました。

参加者からは「モニタリングの要点がよく理解できた」「日常から記録できるように取り組みたい」「実務への生かし方の工夫も教えていただき大変参考になった」「症例に落とし込んで記録作成をする時間があつたので理解につながった」という意見が聞かれました。栄養ケアプロセスはボリュームの多い内容ではありますが、演習を通して理解を深められた様子が見え、生涯教育のポイントでもある「研修内容を実践し業務に生かし評価・改善していくこと」へつながる研修会になったと考えられました。

今回の研修会のように講義だけではなく演習を含むものは特に、その場で質問やディスカッションができるなどLIVE研修ならではのメリットがありますが、開催方式にいてオンデマンド方式を望むご意見もいただきました。日本栄養士会では毎月「基本研修eラーニング」を開催していますので、そちらもあわせてご利用ください。多様な研修方式によってライフスタイルに合わせた研修会を選択できればと考えています。





医 療 事 業 部 会

神奈川県医療専門職連合会 講演

「死」を通して考える「生」～医療と仏教～に参加して

..... 小松会病院 細田 昌美

神奈川県医療専門職連合会とは、神奈川県放射線技師会、神奈川県臨床検査技師会、神奈川県理学療法士会、神奈川県臨床工学士会、神奈川県栄養士会の5団体が集結した連合組織で、各専門職の知識、技能を通して地域保健事業へ協力を行い、神奈川県民の医療・保健・福祉などの向上に寄与する事を目的としている組織です。

令和3年6月16日、横浜市開港記念会館で行われた神奈川県医療専門職連合会の講演会に参加させて頂きました。俱生山慈陽院なごみ庵 浦上哲也住職の「死」を通して考える「生」～医療と仏教～のご講演は、慢性期病院に勤めている私にとって、大変興味深いお話でした。

昔、日本の寺院は僧侶の修業の場だけでなく、薬局や病院などの総合福祉施設、ホスピス、学校や裁判所などの役割も果たしていたそうです。現在の日本では「病院に坊さんなんて、縁起でもない」と、仏教と医療は分離されているようですが、諸外国では病院に宗教者が職員やボランティアとして入ることが普通の事だと、台湾の医療を例に教えて頂きました。

また、医療と仏教は対立するものでもなく、相反するものでもない、医療の限界、医学の敗北として死があるものでもないことを学びました。普段働いていて日に日に食事が食べられなくなっていき、経管栄養、静脈栄養になっていく患者に対し、体重が減少しているから栄養をもっと入れなくては、再び経口から食事が摂れるようにしなければなどと考えてばかりいたのですが、「良い人生だった」と、思ってもらうことに栄養士がどのように関わっていけるかが大切な事なのだと思うようになりました。

今日食べる食事が患者にとって人生最後の食事になるかもしれません。「おいしかった、最高の食事だった」と、思ってもらえる食事を提供していきたいと思います。

貴重な講演を有難うございました。

学校健康教育事業部会

令和3年度 学校健康教育事業について

学校健康教育事業部会 田 邊 祥 子

学校健康教育事業部会は、児童生徒への食育と学校給食の振興を図り、あわせて学校給食に携わっている栄養士の資質向上を図ることを目的に事業を行なっています。

今年度は講演会を2回、調理講習会を1回、保護者へは「我が家の自慢料理～子どもの喜ぶかながわ産食材を使った料理～」の募集を予定しています。

第1回講演会は、6月8日(火)「学校における食育の評価～年間指導計画のたて方～」というテーマでお茶の水女子大学 教授 赤松利恵先生よりご講演いただきました。「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」の執筆者の一人でもある赤松先生から、今回の改訂のポイントをお話いただいた後、食に関する指導に係る全体計画の作成の手順・内容について「目標の種類と目標設定」「アセスメント方法」などの演習を取り入れながら説明していただきました。具体的な事例紹介があり、学校現場ですぐに活用できる内容で、大変充実した研修会となりました。

調理講習会については、11月に学校給食研究改善協会のSN食品の後援で行なう予定です。講師の先生に調理のポイントや技術を教えていただき、日々の学校給食献立に生かしていける研修となるように計画しています。

学校、家庭、地域が連携した「我が家の自慢料理」のテーマは、引き続き「かながわ産食材を使った料理」です。子どもたちにとっては、神奈川県でとれる海の幸、山の幸と地場産物を知ることによって郷土を思う心情を育てるとともに、家族と一緒に食事をする中でコミュニケーションを深め、料理についても関心をもって実践する力を身につける機会につなげてほしいと思います。毎年多数の応募があり、入選優秀作品を選び冊子の作成と表彰を行ないます。今からどんな「我が家の自慢料理」が応募されるのか楽しみです。今年度は表彰式後に、神奈川東部ヤクルト販売株式会社より講師をお迎えし、講演をいただく予定です。

これからも新しい情報を取り入れながら、専門性を生かした仕事ができるように、家庭と連携しながら子どもたちへの食育をすすめていきたいと考えています。





勤労者支援事業部会

コロナ禍における事業所給食について

..... 株式会社サンユー 鈴木 陽子

株式会社サンユーは、学校、保育園、幼稚園、事業所、老人保健施設などを中心に運営している給食受託会社です。

事業所給食では、お客様の休憩時間を、美味しい食事・リラックスした空間で、社員同士の楽しいコミュニケーションの場になることを目指す社員食堂が多いと思います。しかし、新型コロナウイルス感染予防策は、私達のライフスタイルだけでなく給食提供にも様々な変化をもたらしました。

今回は、事業所給食におけるコロナ禍の感染予防対策と、それに伴う変化を紹介します。

《 主 な 感 染 予 防 対 策 と そ れ に 伴 う 変 化 》

感 染 予 防 対 策	対 策 に 伴 う 変 化
顧客企業テレワーク推進	食数減少・顧客担当者と連携困難
席や並ぶ列の間隔をあける	コミュニケーション減
感染対策注意喚起ポスター掲示	殺伐とした雰囲気 of 食堂
会話の禁止(提供時も含む)	コミュニケーション減
休憩時間をずらしての喫食	提供時間延長(複数回調理・勤務時間増)
テーブルにパーテーション設置	清掃作業負担増・卓上メモ撤去
全て盛り込みで提供	作業負担増・提供メニュー減
食堂でのイベント自粛	食事の楽しみ減

*その他、検温などの体調管理、手洗い・アルコール消毒などの対策も行っています。

企業によっては、食堂での喫食を中止しお弁当での提供や、長引くコロナ対応による食数減少を受け、社員食堂の閉鎖を決めた所もありました。

コロナ禍という大きな変化の中にあっても、心と体の健康を支える社員食堂の魅力・利点・必要性をアピール出来るように取り組んでいかななくてはならないと感じています。



研究教育事業部会

コロナ禍における臨地実習

..... 神奈川工科大学 大澤 絢子

本学では、給食運営臨地実習(学校・事業所)を2～3月、給食経営臨地実習(事業所)を5月、公衆栄養臨地実習(保健所)を9月、臨床栄養臨地実習(病院)を11～3月に実施しています。お忙しい中、いつも実習を受け入れてくださっている皆様には心より御礼申し上げます。

2020年は、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けて3月に学校給食が停止して以降、様々な臨地実習で中止または延期、期間短縮等の措置を余儀なくされました。各実習施設の皆様のご尽力により夏以降はなんとか実習を再開することができましたが、コロナ禍以前と同様の内容で実習を実施することが難しい施設も未だ多く存在します。

臨地実習が中止または期間短縮となった学生については、大学内で実習を実施して学修時間を確保しています。前期期間中は大学も全授業が遠隔対応となったため、事前指導や実習の振り替えも全てオンライン形式で対応しましたが、夏以降は感染対策を十分に行いながら対面形式で学内実習を実施しました。例えば、臨床栄養臨地実習では「神奈川工科大学病院」という架空の病院で栄養部の管理栄養士になったという設定で、給食管理・NST・栄養指導など様々なテーマの課題に挑戦させました。実習中は教職員を患者役として栄養指導の演習を行うなど、臨床現場の経験が豊富な教員を中心として可能な限り実際の病院で行われている業務を再現し、医療現場の雰囲気を出すことに努めました。また、給食運営臨地実習では給食受託会社にご協力いただき、オンライン形式で事業所給食の実際についてお話を伺うとともに、事業所給食の献立を分析して特徴や問題点をディスカッションし、発表しました。さらに、献立分析で得られた情報を元にしてイベントメニューやスマートミールのレシピと栄養教育媒体を作成し、これも相互に発表して給食受託会社の管理栄養士の方にアドバイスをいただきました。

学外実習を実施できなかった学生も「実践活動における課題発見・解決を通して専門的知識及び技術の統合を図る」という臨地実習の目標を達成できるよう、教員一同、試行錯誤しながら取り組みましたが、実際の患者や施設利用者と接すること、医療チームの活動や大規模調理の現場を体験することに勝るものはないと改めて実感しました。この未曾有の災禍が1日でも早く沈静化し、全ての学生が実践活動の場における学びを存分に得られる日がくることを願っております。



公衆衛生事業部会

令和3年度 公衆衛生事業部会 第1回 研修会報告

..... 横浜市青葉区福祉保健センター 大谷 幸子

公衆衛生事業部会では、第1回研修会をWebで開催しました。昨年に続き2度目のWeb研修会ですが、今回はZoomの利便性を最大限に活用し、通常の研修会では難しい遠方(熊本県)の講師に講演依頼をしました。当日は合計28人の方に受講いただきました。

日 時：令和3年5月22日(土) 13:30～15:30
会 場：Web(Zoom)
テーマ：「熊本地震における行政栄養士活動と業務の復旧について」
～非常時から平時に戻るまで行政栄養士の取り組み～
講 師：熊本県立こころの医療センター 大倉 香澄氏

熊本地震は、2016年4月、2度にわたる震度7を観測した大地震で、栄養士会をはじめ神奈川県、横浜市、相模原市を含む19自治体、延べ119人の行政栄養士が応援派遣に出向しました。当時、大倉先生は最も被害が大きい益城町を管轄する御船保健所に配属されていました。

発災直後、管内の被害状況を把握、市町村支援を迅速に検討し、栄養・食生活支援活動を開始しました。支援体制が整った後は、災害業務と並行して通常業務の復旧活動へと進みます。早々に復旧できた町や被害が深刻で回復に時間を要する町など様々で、一律に進めることはできず、状況に応じた支援とともに、復旧に向けた業務計画書の作成を市町村に提案していきました。

復旧後は、支援活動を検証し、栄養士の資質向上、市町村と保健所の役割分担及び連携体制づくり、災害時ガイドラインの見直し等に取り組みました。この取り組みは、震災以降に発生した風水害の対応に有効に活用されているそうです。

避難所には、安全かつ栄養バランスのとれた食事の提供を働きかけますが、開設直後は難しく、避難者が減少した頃より栄養に配慮したものが提供できるようになりました。しかし、食料担当者からは、あまり食事を充実させてしまうと、被災者が避難所から離れなくなるという話もあり、食の自立支援の難しさを感じたとのこと。

今回の研修会を受講して、改めて平常時に災害計画を見直し、体制を整えておく必要性と、地域住民に自助を促す防災の普及啓発が大切と痛感しました。

参加者の感想 ～参加者全員から大変参考になったというご意見をいただきました。～

- ・ 災害時の具体的な状況や課題を聞くことができ参考になった。
- ・ 業務復旧の段階を知ることができた。
- ・ 平時の準備が大切。
- ・ 他部署との連携づくりの必要性を感じた。
- ・ 体験者からの講演は大変参考になった。
- ・ 保健所栄養士の市町村支援のイメージをつかむことができた。

昨年のWeb研修会終了後、講師は会場にいなくても研修会は開催できるのではという新たな発想で講師の選択肢が広がり、かねてより要望の高い研修会を開催することができました。

今後も情勢を鑑みながらより良い研修会を開催いたしますので、ふるってご参加お願いします。

第55回 実力アップセミナー

「働く世代への食教育 ～時間栄養学の視点から～」

講 師：兵庫県立大学 環境人間学部 食環境栄養課程教授 永井 成美先生

日 時：2021年7月11日(日)14:00～16:00

会 場：Webセミナー(一部会場受講 神奈川県栄養士会会議室)

参加者：72名(会場受講 17名)



▲永井 成美先生

体内時計が乱れると健康状態に悪い影響を及ぼすといわれています。そこで時間栄養学を取り入れた考え方で生活リズムを整えていくことについてご講話頂きました。

前半は基礎編として、体内時計が乱れる要因と心身に及ぼす影響について、多くの研究データを示し科学的根拠に基づいた解説がありました。

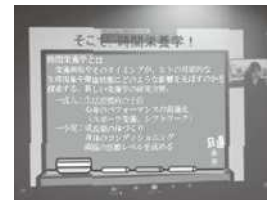
後半は体内時計の乱れを整える解決編として、「光刺激のコントロール」、「朝食の利点(内臓が持つ時計を動かす)」、「朝の食欲不振への対応」、「シフトワーカーや夜遅い時間の食事のとり方のポイント」、「睡眠の重要性」について説明があり、対象者に向けてどのようにアプローチしていけば良いか実践的な指導方法のヒントやアイデアを学びました。

参加者の感想

- ・朝食の欠食の理由と対策について新しい視点を知ることができました。
- ・シフトワーカーのための食事療法がとても参考になりました。普段メタボ指導をしています。早速仕事に生かすことができそうです。
- ・睡眠と脳の老廃物の処理についてのお話を興味深くお聞きしました。コロナ禍で生活時間が乱れ、それを戻す為には、朝ごはんの見直しから声掛けをしていきたいと思います。
- ・大変わかりやすく、今までなんとなく説明していたことの根拠が分かり、より説得力を持って栄養相談ができそうです。



▲会場受講の様子



▲Zoom画面

※詳しくは、神奈川県栄養士会地域活動事業部会のホームページ上に掲載されます。是非ご覧ください。

《今後の予定》

- ・9月26日(日) **技術研修会**(Webセミナー) 13:00～16:00
札幌保健医療大学 保健医療学部 栄養学科教授 管理栄養士 岡本 智子先生
「相談者と良好なコミュニケーションをとるために備えておきたい個別対応力
～個別対応力を身に付けるための実践的な方法～」*演習を伴う研修会です。
- ・10月開催予定 **第56回 実力アップセミナー**(Webセミナー)
現在調整中 言語聴覚士 山崎 祥子先生



福 祉 事 業 部 会

令和3年度 神奈川県栄養士会 全体研修【報告】

令和3年度 介護報酬改定(栄養関連)の施行にあたり

－介護報酬に関する体制づくりのための、システムを理解する－

2021年8月21日(土)に行なわれた上記研修会は、介護報酬改定にともなう内容ではありますが、今後、診療報酬への導入も検討されていることから、多くの 事業部会の方に参加してもらうため「全体研修」として開催されました。

講師は、NDソフトウェア株式会社ソリューション事業部の矢ノ倉弘氏、古屋勇輝氏にお願いいたしました。

研修前半は、今回の介護報酬改定で導入された科学的情報システム(LIFE)について、詳細なご講義がありました。まずLIFEの基本的な導入目的として、今までの介護は、個人の経験をもとにしたケア、施設の独自方法を継承したケア、伝聞した情報をもとにしたケアとなっており、ここを「分析されたデータを根拠にケアに繋げ、システムづくりをするため」と解説がありました。そして、実際にLIFEへの入力から提出方法、多くの介護施設で導入されている介護ソフトとの連動、さらにLIFE提出後のフィードバックについてご説明いただきました。後半は、ICT化への取り組みについて、補助金の活用についてなど、より詳しい内容をお話していただきました。

今回、すでにLIFEの提出を実施した施設の受講者の方からは「国からフィードバックが届いたが解説がなかったので、今回の研修をLIFE導入時に聞きたかった」また、まだLIFEの提出を着手していない施設の受講者の方からは「実際に導入してから、疑問が出てきそう。今後も定期的に研修をしてほしい」というご意見がありました。今後も会員同士で意見交換をし、研修を継続していく必要があるとなりました。

神奈川県栄養士会 福祉事業部会 スキルアップセミナー ご案内

今回は令和3年度介護報酬改定における栄養アセスメント強化加算などの栄養関連加算の意図を深く理解し、どのように進めて実践するかについて4回シリーズで研修します。高齢者施設の管理栄養士が行なう具体的な取り組みについて情報交換しながら課題解決する参加型研修です。2回目からのご参加も受付けております。

【研修日時】

- ・第1回 令和3年 9月10日(金) ・第2回 令和3年11月12日(金)
 - ・第3回 令和4年 1月14日(金) ・第4回 令和4年 3月18日(金)
- ※開催時間18:00～19:30(延長する場合あり)・すべてWeb研修です。

【テーマ】

- ・第1回：令和3年度 介護報酬改定(栄養関連)の実施について、自施設の現状と課題整理
- ・第2回：自施設の課題の抽出
- ・第3回：課題解決にむけての提案
- ・第4回：実施施設からの事例報告

【対象者】 高齢者施設に勤務する会員・非会員・関連職種 先着30名
※詳しくは、神奈川県栄養士会ホームページをご覧ください。

県民活動
事業部会

第1県民活動事業部会

横浜市

第1県民活動事業部会活動

..... 第1県民活動事業部会 部会長 長谷川 利希子

今年度の事業も新型コロナウイルス感染症の影響で通常通りに開催することが難しい状況ですが、毎年参加するイベントはホームページを活用してオンラインで行なうことになりました。

●横浜市歯科医師会 歯と口の健康週間中央行事

～まもうろ 全身の健康 はみがきで コロナに負けないからだづくり～ ・チラシを配布し周知に協力しました。

●市民活動フェア

県民センターを利用する団体がホームページの特設サイト上で活動紹介をする「Web市民活動フェアかながわ」を今年度も運営委員会で企画していますので、参加する予定です。

＜おさかな離乳食教室＞ご報告

日 時：2021年7月8日(木) 10:20～12:15

場 所：横浜市中区子育て拠点「のんびりんこ」

参加者：18組(離乳食初期8組

離乳食中期・後期7組 オンライン3組)

実施献立：「赤ちゃんとお魚ご飯」

(とりわけ離乳食レシピブック)より

タイと春キャベツのミルフィーユ風

- ・離乳食初期 タイのそぼろ
- ・中期・後期 きざみキャベツ タイの蒸しほぐし

カジキのもみじ焼き

- ・離乳食中期 カジキのコロコロ焼き
- ・後期・完了期 カジキのロールサンド



横浜市には各区に地域子育て拠点があります。就学前の子どもとその保護者が遊び、交流するスペースで子育て相談、子育て情報の提供などを行なっています。中区の子育て拠点「のんびりんこ」は横浜スタジアムのある横浜公園に面したビルの3階にあります。月1回栄養相談日があり、離乳食教室は年2回依頼されています。参加者は、離乳食初期1回食目、2回食以降と入れ替制とし、月齢にあわせた食材について切り方、調理方法をデモンストレーションしました。試食はありませんが、目で見て、手触りを確認することができます。今回は横浜市中心卸売市場本場発行、栄養士会で監修した「赤ちゃんとお魚ご飯」の冊子を紹介し、通常展開する食品に加え、タイとカジキを使ったお魚料理から、初期、中後期と展開していきました。アンケートで「離乳食を作っているところが実演で見ることができてよかった!」「実際に食材を見て確認でき、食材のかたさは触れることができて分かりやすかった」との感想がありました。お魚料理を離乳食へ取り分けて、家族で楽しんでもらいたいと思います。

県民活動
事業部会

第3県民活動事業部会

川崎市

「パネル展示形式による『お口の健康フェア2021』の開催」 ――コロナ禍での市民に向けて実施できた公益活動――

.....第3県民活動事業部会 副会長 三津間 通

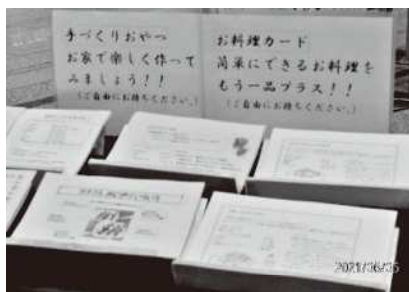
今年度も昨年と同じように、予定している事業がコロナ禍のため、ほとんど中止になっております。生活様式を踏まえたこれからの活動として神奈川県に「まん延防止等重点措置」が適用される中、6月6日(日)に川崎駅アゼリアサンライト広場にて「新しい生活様式を踏まえたこれからの活動」として『お口の健康フェア2021』が実施されました。



▲展示の様子

『お口の健康フェア2021』は、川崎市歯科医師会・川崎市共催で、毎年恒例の一大イベントです。昨年は実施を見合わせましたが、今年度は感染予防対策をとり、ポスターパネル展として、3密無しの開催です。展示のみで、ポスターの前に説明者が立つことも禁止です。

参加団体も7団体と縮小された実施でしたが、栄養士会は開催の趣旨を理解し、コロナ禍にあっても市民に向けて「食生活の大切さ」をアピールしたいとの思いで知恵を絞って参加しました。



▲「お持ち帰り」資料

内容は「食と健康」をアピールするポスター展示とお持ち帰り資料として、【噛む効用】(A4版)【カルシウムがとれるおやつ】【もう1品簡単調理の料理カード】(A5版14種)をテーブルに準備しました。

外出制限期間で、さすがに普段の日曜日の人通りではなく私は遠目で会場の様子を見るだけでした。それでも展示に興味を持ってポスターを見て回り、持ち帰り資料を手にとり、中には熱心にメモを取る市民の方も見かけました。料理カード等、持ち帰られた資料総数は172枚でした。

今年度も事業の中止が多い中で、対面で会話することができない現状では仕方ありませんがこれだけの方にアピールできたことは、今後の「新しい生活様式を踏まえた活動」に向けて一歩を踏み出した思いです。



▲会場の様子

県民活動
事業部会

第4県民活動事業部会

横須賀市・三浦市・鎌倉市・逗子市・葉山町

親子参加型市民公開講座「噛むってそんなにだいじ？」開催報告

..... 葉山町役場 若松 愛美

令和3年7月11日(日)、市民公開講座をオンラインで開催しました。昨年度、第4県民活動事業部で作成した小学生対象食育パンフレット「噛むってそんなにだいじ？」を題材に、まず歯科衛生士の田村 彩氏(鎌倉保健福祉事務所)によるオーラルフレイル予防とブラッシング指導の講話、管理栄養士の若松がよく噛むことの効果や丈夫な歯をつくる栄養素と食材について解説しました。参加者は役員含め19名でしたが、親子で参加してくれたご家庭もあり、「よく噛むためにおすすめの食材は?」「食後、歯磨きまで何分空けるとよいのか?」「1回の歯磨き時間の目安は?」といったやり取りをオンラインで行いながら楽しく開催できました。参加者のアンケートからは「良かった」との意見が多数寄せられ、参加した子どもたちからも「楽しかった」との声が聞かれました。幼児期、就学期から適切な食習慣を身に付け、一人ひとりの健康づくりを支えるためにも県民活動事業部の役目は大切だと思います。反省会で参加人数をどのように増やすかが今後の課題となりましたが、他職種との連携の重要性を実感した市民公開講座となりました。これからも楽しく活動を広げていきたいと思っています。



「噛むってそんなにだいじ？」
パンフレット



▲市民公開講座の様子

おめでとう
ございます!

第4県民活動事業部会から4名の方が表彰されました



山口 薫さん(令和2年度神奈川県保健衛生表彰知事表彰:前 御成小学校栄養教諭)
長年、学校給食に携わって微力ながら貢献してきたご褒美と受け取りました。今年3月に退職し、今後は地域の栄養士会の活動に協力していきたいと思っています。



松井 美代子さん(令和2年度神奈川県保健衛生表彰知事表彰:福井記念病院)
表彰いただきとてもうれしいです。これまでに会った仲間と、様々な教えを頂いた先輩方に感謝しています。



角田 みほさん(令和2年度鎌倉保健福祉事務所表彰:逗子市教育委員会学校教育課)
食育推進計画策定の際、深夜の会議室で山本妙子先生と原案を練らせて頂いたことが一番の思い出です。これまでお世話になりました皆様に、心から感謝を申し上げます。



青木 恭子さん(令和2年度鎌倉保健福祉事務所表彰:介護老人福祉施設逗子清寿苑)
このような表彰に預かり身の引き締まる思いです。感謝と謙虚の気持ちを忘れず、その時代に求められる管理栄養士であるよう、今後も研鑽を積んでまいります。

県民活動
事業部会

第5県民活動事業部会

伊勢原市・秦野市・小田原市・南足柄市・真鶴町・湯河原町・箱根町・大井町・開成町・中井町・松田町・山北町

第5県民活動事業部会「夏のレシピ」



石川 千史

第5県民活動事業部会のエリアにある小田原市は神奈川県内では有数の梅の産地であります。小田原市内には梅林がいくつかありますが、2月頃になると富士山や箱根の山を背景に白梅が見事に咲き誇ります。5月～6月になると梅の収穫が始まります。今年の梅は、豊作の様子で、市内のスーパーなどにもたくさん並んでいます。小田原市内の小学校では梅を使った献立が多数あります。今回は小学校のレシピと第5県民活動事業部会役員のおすすめレシピを紹介します。

《鶏肉と冬瓜の梅酒煮》



材料(2人分)	
鶏もも肉	30g×6個
冬瓜	100g
オクラ	2本
梅酒	50cc
だし汁	50cc
濃口醤油	大さじ1

作り方

- ①鶏もも肉は、皮をはずし、1片30gくらいのぶつ切りにします。
- ②冬瓜は皮をむき、種とわたをとり、大きめに切り、分量外のだし汁で冬瓜に菜箸が通るくらい、やわらかくなるまで煮ておきます。
- ③梅酒、だし汁、醤油を入れた鍋で鶏肉を煮ます。
- ④鶏肉に火が通ったら②の冬瓜を入れ、ひと煮立ちしたら火を止め、フタをして、予熱で食材に味をしみこませます。
- ⑤お好みでオクラを塩茹でしておき、盛り付け時に添えます。

*ほんのり梅の酸味が香る上品な味付けです。
お好みで梅酒を増減してみてください!!

《梅丸ラーメン》(小学校レシピより)

材料(2人分)			
生ラーメン	2玉	鶏がらスープ	1g
にんにく	少々	酒	4ml
しょうが	少々	醤油	8ml
豚肉	40g	減塩梅干し	2個
人参	1/3本	塩	少々
もやし	1/4袋	こしょう	少々
梅なると	20g	葉ねぎ	2本
がらスープチキン	24ml	かつお節	4g

作り方

- ①かつお節でだしを取ります。
- ②豚肉はこま切れにし、にんにく、しょうがはみじん切り、キャベツはザク切り、人参は短冊切り、葉ねぎは小口切り、もやしはよく洗います。
- ③梅干しの種を取り、果肉はたたいておきます。
- ④鍋に油を入れ、にんにく、しょうがを香りが出るまで炒め、豚肉、人参の順に炒めます。だしを入れ、もやし、キャベツを入れます。
- ⑤野菜に火がとおったら輪切りにした梅なると、調味料を入れ、③を加え、味を調え、葉ねぎを散らします。

*スープには小田原産の梅干しを利用!!

県民活動
事業部会

第6県民活動事業部会

平塚市・大磯町・二宮町・藤沢市・茅ヶ崎市・寒川町

保育園での人形劇とエプロンシアター

.....茅ヶ崎市・寒川町地域活動栄養士「にんじんの会」会員

私たち、第6ブロック茅ヶ崎市・寒川町地域活動栄養士「にんじんの会」は、5月18日(火)にさむかわ保育園にて「むし歯のばい菌ミュートンスマンをやっつけろ!」という人形劇とエプロンシアターを上演しました。

ホールに集まった園児と先生134名にご覧いただきました。

上演が始まる前から元気に挨拶をしてくれる子ども達の声で、こちらもたくさん元気をもらえました。

エプロンシアター上演中子ども達は、キラキラした目でエプロンの中の女の子が食べ物を食べるシーンを観ていたり、野菜を食べないので3日ぶりに出てきたウンチくんの登場シーンに子ども達は、「ぼくも私も毎日元気なウンチくんに会っている」と元気な声でホールは沸いていました。「お家や園で出されたお野菜は残さずキッチンと食べる」「おやつは食べすぎない」「食事の後やおやつの後には歯みがきをする」3つのお約束を守ってくれるかな?の問いかけに保育園の子ども達は元気に「はい」と約束してくれました。

園長先生より、「コロナ禍の中、保育園の行事が少なく、思い出を作る機会が減っているので、今日、子ども達に思い出を1つでも作ることができて良かった。」と嬉しそうにお話しをいただきました。

食育活動を通じて、子ども達の思い出が作れたことがとても嬉しく思う1日となりました。



◆茅ヶ崎市・寒川町地域活動栄養士「にんじんの会」

発足は昭和57年。寒川町、茅ヶ崎市在住・在勤の栄養士が所属し、人形劇やエプロンシアターを通して食育活動をしているグループです。毎月第2月曜日の定例会では、テーマを決めて研修を行ったり、料理集の作成をしたりしています。食の大切さを伝え、子どもたちの輝く笑顔を見るために「あたたかさ」を感じる食育活動を今後も続けていきます。

県民活動
事業部会

第7県民活動事業部会

相模原市・大和市・綾瀬市・厚木市・海老名市・座間市・愛川町・清川村

令和3年度 役員紹介

新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、今年度も様々な行事が中止になり、例年とは違う形で開催される予定です。新型コロナウイルスのワクチンを多くの方が接種し始めている状況ですが、基本的な感染予防策は引き続き必要になります。このような状況でも皆様と協力し、形を変えて活動ができればと考えています。どうぞよろしくお願いいたします。

糸 結花子 (部会長/厚木/医療)

部会長2年目を務めさせていただいております。
コロナ感染のため、職場の規定もあり、まったく活動ができずご迷惑をおかけするばかりです。しかし、活動をされているほかの事業部を見習い、狭い範囲でも活動できるよう努力したいと考えております。

浜脇 麻起子 (副部会長/大和/地域)

顔の見える関係づくりを目指しておりますが、
コロナ禍で一緒にできる機会がなく、残念です。
特に、座間・海老名の会員の方にお目にかかりたい
と願っております。お声をかけてください。

政木 尚美 (副部会長/相模原/医療)

新たに仲間入りしました。
コロナ禍の今、何ができるかわかりませんが、
皆さんと協力して活動していけたらと思います。

山口 さゆり 佐藤 照子 (幹事/相模原/医療)

コロナ禍後の活動に向けて準備中です。相模原では新規役員になってくださる方募集中です。

松本 美津子 (幹事/厚木/地域)

星のようにキラキラとした人生を送りたいと思って
いましたが、近ごろは自然体で生きて行こうと腹を
くくりました。年間の半分は熊本での生活を余儀
なくされており、栄養士会活動にもご迷惑をかけて
おりますが、(公益社団法人)神奈川県栄養士会の
会員であることに誇りを持っております。

石田 幸枝 (幹事/大和/公衆衛生)

コロナ禍でも栄養士・管理栄養士ができる
活動を模索できればと思っています。
皆様に教えて頂きながら、活動に取り組みたい
と思います。

白川 彩子 (幹事/厚木/医療)

昨年度に続き本年度も思うように活動できません
が、できる事に取り組んでいきたいと思ひます。

棚澤 奈緒美 (幹事/大和/地域)

今後も環境の変化に応じた食育活動に、皆様
と一緒に取り組みたいと思ひます。



大和地区 奥野 千佳さん

令和2年度 神奈川県保健衛生表彰(保健福祉事務長表彰)

令和3年3月22日 受賞されました。
多くの領域で活躍され、地域に貢献
されています。
おめでとうございます。

実感がわきませんが、
地域に根ざした活動が
できるよう、これからも
頑張ります。

第4回 神奈川県栄養士会実践・研究大会 開催と演題発表募集のご案内

■開催案内

①開 催 日：令和4年3月12日(土)から 3月20日(日)

②オンライン開催(オンデマンド配信)

③プログラム：口演発表、示説発表、スポンサーセミナー、特別講演、企業展示

※コロナ禍感染防止のため、今年度もオンライン開催とします。ご了承ください。

■報告・発表募集要項(報告・発表登録)

①申 込 資 格：(公社)神奈川県栄養士会 会員

(会員を申込者及び教官とした連名の場合、学生による発表も推奨します。)

②申 込 締 切：令和3年11月12日(金)

③申 込 方 法：本号綴じ込み、または挟み込みの「第4回 神奈川県栄養士会 実践・研究大会
報告・発表申込書」に必要事項を記入し、下記申込先にファクシミリ、郵送、または
申込書をスキャンのうえメール添付にて提出をしてください。

④申 込 先：kana.eiyo.zissen.kenkyu3@gmail.com

⑤問 合 せ：(公社)神奈川県栄養士会 事務所

TEL:045-315-6301 FAX:045-315-6302 Email:info@kana-eiyo.or.jp

■お申込みの方々へ

①発表要旨(抄録)を作成していただきます。要旨作成の詳細については、申込書に記していただいたE-mailアドレスに送付します。E-mailアドレスをお持ちでない場合は、ホットメールを取得してください。

②要旨提出締切：令和4年1月21日(金)E-mailにて kana.eiyo.zissen.kenkyu3@gmail.com
に送付してください。

★申込時のタイトルでプログラム編成を行い、ホームページに掲載しますので、その後の変更は
ご遠慮ください。

③口演の時間、媒体の締切

- ・口演時間：1 演題発表 10 分
- ・口演媒体：パワーポイントのみ可
- ・提出期限：令和4年2月25日(金)必着(以降の差し替えはお断りします。)
- ・提出方法：E-mailアドレスに添付して送付してください。

E-mailアドレス kana.eiyo.zissen.kenkyu3@gmail.com

④示説の場合

- ・パワーポイント10枚くらい。

■ 今後のご案内

- ・特別講演、スポンサーセミナー、プログラムについて
決まりしだいホームページに掲載していきます。

キリトリ (コピー可)

第4回 神奈川県栄養士会実践・研究大会 報告・発表申込書

タ イ ト ル					
発 表 形 式	実践報告 ・ 研究発表			口 演 ・ 示 説	
発 表 者 氏 名		フリガナ		属性	会員・学生
発 表 責 任 者					
部 会 名 発表者・責任者 (○を付ける)	県民事業部会		職域事業部会		
発 表 者 所 属					事業部で発表する場合は、所属 部会名を記載してください。
連 名 者 氏 名					
連 絡 者 所 属					
連 絡 者 住 所					
連絡先電話 & FAX	電 話 () -		FAX () -		
E-mail (携帯を除く)					
備 考					

全国約320カ所で
活躍中

食育SATシステム[®]

特許取得 第3960391号

日本人の食事摂取基準(2020年版)に対応しました!

選んで、のせて
楽しく学べる!
理解が深まる!



リニューアル
しました!

基本フードモデルセットが
さらに使いやすくなりました!

発売以来、16年
初のリニューアルで
さらにパワーアップ
させています



Point 1
リニューアルの
ポイントを紹介
118種から
127種に!
確認したい料理が
より再現しやす
くなりました。

Point 2
アドバイスする際に使いやすい「追加用野菜」や
「たんぱく質が摂取できる」フードモデルが
充実しました(全6種増加)
・牛肉と玉ねぎの炒め物
・ロースハム
・ピンクグレープフルーツ
・パプリカ短冊切り
・にんじん短冊切り
・きゅうりスライス
サラダにトッピングで栄養UP!

Point 3
お客様の声を反映しました!
複合料理をシンプルに変更。
例えばハムエッグを目玉焼きと
ロースハムに。単品を組み合わ
せることで、より
使いやす
くなりました。
目玉焼きとハムエッグ!

その他変更内容の詳細は下記フリーダイヤルにお問い合わせください。



★食育 SAT システムをご採用いただいているお客様限定★

長年のご使用による劣化や、変色でそろそろ買い替えをお考えの皆様!

「基本フードモデル」買い替え支援実施中

現在お使いの旧商品を引き取りし、お得にリニューアル版基本フードモデルセットに買い替えが
できる制度をご用意しております。詳しくはメールまたはフリーダイヤルにてお問い合わせください。

他にも指導に役立つフードモデル多数! 詳しくは弊社ホームページをご覧ください。

最新刊Vol.7 フードモデル総合カタログ・新商品チラシを無料でお送りしております! ご請求はフリーダイヤル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(イワサキ・ビー・アイ)
www.foodmodel.com

株式会社 岩崎
営業部
フードモデル課

食生活・栄養指導用食品模型(フードモデル)のお問い合わせ・ご注文は
0120-198-953
〒146-0082 東京都大田区池上3-38-2
TEL:03-3753-7820 FAX:03-3753-7834



▲問い合わせ
フォーマットは
コチラ!

●日本食品標準成分表2015年版(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(2015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。 ●重量は真なりです(一部商品は除く)

乳酸菌 シロタ株とガラクトオリゴ糖でお通じ改善

今日も、スッキリ。



＼Wの強さ！／
ヤクルト 400W ダブル

ヤクルト400W [80ml] 100円
※価格はメーカー希望小売価格(税別)です。

機能性表示食品
(成分評価)
届出番号: F151

【届出表示】本品には生きてきたまま腸内に到達する乳酸菌 シロタ株(L.カゼイ YIT 9029)とガラクトオリゴ糖が含まれます。乳酸菌 シロタ株(L.カゼイ YIT 9029)とガラクトオリゴ糖には、良い菌(乳酸菌、ビフィズス菌)を増やして腸内の環境を改善し、お通じを改善する機能があることが報告されています。

- 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- 本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。
- 本品は機能性表示食品です。特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

株式会社ヤクルト本社 首都圏支店 〒105-8660 東京都港区海岸1-10-30

Yakult

商品に関するお問い合わせ
▶ヤクルトお客さま相談センター 携帯電話からは ☎ 0570-00-8960(有料)へ

0120-11-8960

受付時間 10:00~16:00
※時間を短縮しております。
土日・祝日・夏季休業・年末年始等を除く

ご注文は
ヤクルト届けてネット

※ヤクルトレディがお届けします。

お し ら せ

《賛助会からのお知らせ》

社 名 変 更 新) 株式会社ハーバー研究所 メディカルフーズ事業部 (旧: 株式会社 H プラス B ライフサイエンス)
〒101-0045 東京都千代田区神田鍛冶町 3-6-1 ハーバー第2ビル2階

所在地変更 エヌエスティ・グローバルリスト株式会社
新) 〒171-0021 東京都豊島区西池袋 3-1-15 西池袋TSビル 3階

退 会 ・キッコーマン食品株式会社 ・若泉漆器株式会社 ・株式会社 NHK 出版 ・日本水産株式会社
・株式会社タケショー ・アットライナ株式会社 ・アポットジャパン合同会社



事務局だより ■ 年 末 年 始 の 事 務 所 お 休 み の お 知 ら せ

年末は2021年12月28日(火)まで、年始は2022年1月4日(火)から
よろしくお願いたします。

編 集 後 記

世の中の情勢に合わせ、栄養士会の事業もいろいろなカタチで実施できるようになってきました。今回も各事業部からさまざまな活動が寄せられました。本号より、巻頭ページに事業部会長からのあいさつをスタート。表紙に会員紹介を取り入れています。みなさんの活動がみえる会報誌となるよう取り組んでいきます。

【9月号担当 広報委員 高橋 寿江 北村 恵子 小田 貴子 黒田 記子】

〒231-0057 横浜市中区曙町 2-19-1
曙町 新井ビル11F

郵便振替口座 00250-7-3244

TEL. 045 (315) 6301 FAX. 045 (315) 6302
(公社) 神奈川県栄養士会 編集発行人 会長 西 宮 弘 之

E-mail info@kana-eiyo.or.jp
印刷: 文一堂印刷株式会社

楽に



嚥下調整食を作りたい 栄養課ご担当者様 必見

NEW!

●賞味期間/製造後12ヶ月 ●内容量/800g(20枚)

伝わるおいしさ

POINT!

やわらかく マルシェ

- ▶舌でつぶせるやわらかさ
- ▶使いやすい**バラ凍結**
- ▶成形済みの**簡便調理**
- ▶**常食に近い見た目**

嚥下調整食の
クオリティ向上!



▶ポーション白身魚40



▶ポーション赤魚風40



▶ポーション豚ロース風40

● 基本のお召し上がり方 ●

1 蒸す

冷凍のまま袋から出して蒸す。



2 調味

たれをかける・煮る・焼く・揚げる等。



中心部まで十分に加熱してお召し上がり下さい。

蒸して・調味するだけの
簡単2ステップ!

蒸し時間目安: 7分程度

●栄養成分表示

この表示値は目安です。

100g当たり	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	カリウム	リン
やわらかマルシェポーション白身魚40	216kcal	12g	15g	9g	0.6g	14mg	34mg
やわらかマルシェポーション赤魚風40	227kcal	12g	16g	9g	0.7g	23mg	41mg
やわらかマルシェポーション豚ロース風40	262kcal	12g	21g	7g	0.7g	63mg	64mg



こちらから、サンプル依頼を承っております。
お気軽にお申し付けください。

販売者 林兼産業株式会社
(お問い合わせ) TEL: 03-5640-1651