

栄養やま(り)

No. 5

昭和55年 2 月
日 栄山梨県支部

巻頭言

人類は、なんて力む必要はない。私どもは、八〇年代の幕明けの年を迎えた。

「一年の計は元旦にあり」といわれている。私どもも、八〇年代に対処する長期の計画を樹立しなければならない。

人々は、八〇年代は激動の時代であるとか、不安定の時代であるとかいう。だからこれに対応する方策を確立しなければならないという。然し、いうことは同じだが、個人にしろ、集団にしろ、この激動、不安定は、「関東、東海地震」のように、人力をもつては、防止しようのない天変地異のごとく定めつけて、その対応が極めて受動的消極的なものしか感取することができないものが多い。

歳、恰も庚申である。古訓の「三猿」はこの歳のちなんだ教訓であるが個人にせよ、組織にせよ、見ざる・聞かざる・言わざる」という、謂所、「温厚篤寛」を美德としておつては、この厳しい八〇年代を切り開くことは困難である。現実を、よく見、よく開き、その成果をよく話し合つて、力を結集して対処しなければなりません。常養やまなし」がその交流になることを願念するものである。

提言

自信・自惚・失意と絶望

支部長 深山 武

自信という言葉がある。自惚という言葉がある。言葉があるということとは、人間社会に自信と自惚があるということであるが、下世話にも「自惚の瘡気の無い者はない。」といわれているところを見ると、自信より自惚の方が多いことだろう。

自信も自惚もともに、自分の考えに間違いはない。自分の言動は正しいと

思い込んでいることに異いはないが、自惚は、全く観念的なもので、事象の主観的解釈、希望的観測に基づくもので、自ら事実との間にズレのあるものである。これに対し、自信とは、客観的、科学的の裏付けをされたものであり、全く異質のものである。というても、両者ともに、自己判断によるものである点は全く同一である。

一九七八年に大宅壮一のノンフィクション賞を受賞したNHKのドキュメンタリー映画「逆転」は、再放映もされたり、新聞記事としても採り上げられたものであるから、大方の人は何等からの記憶があることと思う。これは、一九六四年七月沖縄本島の晋天門で、米国の駐留兵が殺害された事件で三人の日本人が被疑者として逮捕され、米国軍法会議にかけられた裁判の報導である。

この裁判に日本人として選任された陪審員の一人、伊佐千尋氏が、逆転のシナリオライターであり、出演者でもある。

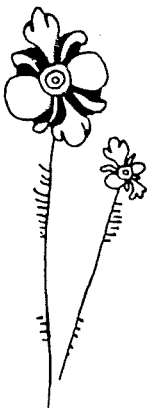
裁判の進行につれて、陪審員評議において、有罪と決定されようとした時、伊佐氏の熱弁が、これを覆えし、無罪に逆転するのであるが、私は伊佐氏の弁舌に心打たれたのではない。沖縄住民、否、日本国民の注視の内に行われたこの裁判が終結した時、新聞記者が「あなたが陪審員でなかったら、この裁判はどうなつたでしょう。」と質問すると、伊佐氏は即座に、「真実はただ一つです。誰が陪審員であつても、結論は同一だったでしょう。」と謙虚に、淡々と答える、その自信に對してである。

この自信は、どうして得られるものだろうか。それは伊佐氏の刑事「勘」の鋭さによるものではない。

伊佐氏は、事件の真相を究めるために、日夜を分たず心死の力をこの事件の解明に傾注した。陪審員の委嘱を、自分の職業が忙しいからと再三辞退した伊佐氏の行動とは到底考えられないものであった。

自信は、現実を自らの手足で、自らの目で耳で膚で、あらゆる角度から綿密に観察し、これを分析、総合し、叡知をもって判断した結果、始めて得られるものである。決して、腰溜めの知恵や相像、模索によって得られるものではない。

「誰もがそうでしたしょう。」という、自信には信念がある。客観性、普遍性があり、自惚は主観的な独断でしかない。自信は謙虚あり、自惚は傲慢である。さうすると、傲慢な者には、自惚れはあつても、自信も知性もないと言ひ可きだろう。



先輩から後輩へ

職業人としての意識

山梨栄養学園長 増 沢 とし子

日本の今日では、栄養士の専門ユースを学んでも、その技倆を発揮する職場を得ることができない……という実状です。この事についても私達は、自分だけが「その仕事についている」という安猪感だけではすまされないような気がしています。それだけにいつそう、その職を得ている人は、「プロ」としてのときすまされた実力を身につける修業を積まなければならぬでしょう。

他人の為に（依頼者）に仕事をし、それによって、金銭を得、特に専門職（己れの適性職）として、プロとして、生きてゆくことが、今日ほどきびしい時代はないと泌々思われるこの頃です。

新人にのぞむ栄養士の心構え

医療部会長 小 沢 量 子

職場は人の和と信頼が大切であると思います。いくら自信があり優秀な人であっても、一人で、できる仕事はありません。周囲の人との人間関係が最もたいせつで、特に栄養士の仕事は計画から実施に至るまで多くの人の協力が必要でありその内容を上司に理解させ、同僚、部下の協力を得るためには、職場において信頼される人になること、誠意をもって努力すること、この態度を周囲の人は敏感にうけとめ協力してくれるでしょう。

又、せっかく就職したからには、ぜひ一生つづけるつもりで働くこと「社会勉強のつもりで」と云う人もいます。やがて、やはり職についた以上、二、三年の腰かけでなく、一生働くという意気込みでガンバってください。栄養士の仕事は一生やり甲斐

のある、素晴らしい仕事だと思えます。せっかくの意気込みと熱意を持ちながら家庭の事情等で職場を短期間にやめなければならぬ場合であっても、何らかの足跡を残し職場に栄養士の認識を高めるようなそんな仕事を残していただく、私が栄養士として甲府保健所に勤務したのは終戦後間もない昭和二十一年四月でした。その頃は、物資欠乏、食糧不足の時代で栄養指導を通じて住民の健康を如何にして改善するかが課題であったと思います。戦後三十年一、めざましく復興し高度成長のもと生活水準も高くなり栄養に対する認識も高まり豊富な食糧にも恵まれていますが反面栄養指導がなお一層必要な時代でもあると思います。

全国に栄養士が二十万人と養成され働く場も少なく栄養士業務も曲り角にきているとも言われていますが養成制度の改革専門職としての栄養士の真の向上、業務の改善等私たち自身の問題としてとくまねばならない事が山積しています。このきびしい現実に直面し絶えず研さんを積みお互に手をとりあつて努力して行くころではありませんか。

（県立中央病院）

後輩に望むこと

普及部会 森 田 園 子

近年、社会の仕組が複雑化して来たのに比例して栄養士の職場も広範囲になってまいりました。

栄養士の職場としては、従来行政、病院、学校等が大部分を占めておりましたが、私のような職場におられる方は、極く少数かとも思います。

現在、私は森永乳業（株）に籍を置いて、はや十年を過ぎようとしております。過去には県職員として保健所、県立病院等の職場を体験致してまいりました。しかし企業でのきびしさは又格別のものを感じております。会社における栄養士の業務内容の主なものを書き記しますと、

- 一、病産院に於ける栄養並びに調乳指導
- 二、乳児検診時の栄養相談

三、離乳食の実演指導

四、母親教室に於ける出産前の栄養指導

五、新製品の紹介等

以上の内容をご覧になられ、皆様方はどのようにお感じになれたでしょうか。

私は以上の業務を遂行する為に、次のようなことを日常心掛けております。

- 一、社員である自覚と組織の一員であること。
- 二、売場の立場ではあるが、買う立場になって物を見つめる。
- 三、仕事に対して辛抱強くなる。
- 四、お客様のよきアドバイザーとなる。
- 五、サービスの提供者として誠心誠意お客様に接する。

六、お客様の声の代弁者として、お客様と会社をつなぐパイプ役となる。

私の経験と立場から後輩の方々に望むものとしては、

一、栄養士の職場は現在以上に広範囲になることが予想されます。

- 二、それに対応する為には、ただ単に専門の栄養学の知識を身につけることは勿論
- 三、専門外の広範囲な知識を習得する必要がある。

四、それには、自己研修の習慣を養うことなどがあります。

情報化社会の今日においては、私達栄養士のセンタースとも云うべき栄養士会の一員となり、多くのものを吸収して、栄養士が社会的にもその存在が認められるように、お互に努力しようではありませんか。

（森永乳業甲府営業所）

産業栄養士として

産業部会 早 川 敏 子

産業栄養士として、職場につきまして、三年になります。銀行という特殊な職場ですので特色としまして、食事の時間帯が長い「十一時〜三時頃まで三

時頃までなっています。献立作成においても大変むずかしく、色良く仕上げて、食べていただくものもなかなか思うようにいきません。又単身赴任で、甲府に来て居る方が多いので、家庭的な味と雰囲気という事を会社から強く希望されたのでその点気をくばるようにしています。人間関係におきましては、大変恵まれまして、毎日楽しく仕事をさせていただいております。

最初はただ学校時代の教科書上の知識にたより毎日が夢中でした。この頃ようやく、自分の未熟を痛感する余裕もなんとなく、出て来ました。研修会に時に出席して、先生方のお話を伺い、増々努力しなくては、現状から遅れてしまうことを、考えさせられます。産業栄養士として、つねに新しい知識を学び、実践に移せるようにしなくてはならないのですが、やはり私達の職場の性質上なかなか理解されにくく又、本人が不在になることにより、人員も最低限にしぼられて、いますので、その日の作業に影響すると言うような事もあり、出席させていただく事が難しい現状だと思ひます。栄養士として、つねに前向きな姿勢で、取り組むことにより、会社からも信頼され、栄養士として働きやすいように自分から改善することが、大切だと思ひます。職場―社会から期待される栄養士になることを望みます、そしてつねにプライドを持って頑張ります。

(住友信託銀行)

会員の声

必要な家庭への啓蒙

学校部会 中山 洋子

四校時終了のベルと共に給食室の前は急ににぎやかになる。サンプルケースをのぞき見る子、水道で手を洗いながら「今日の給食はあまり好きじゃあないなあ。」などと話している子ども達。

「いただきます。」のあいさつと共にしばらくの間はランチルームに早や変わりした教室も食べること熱中しているために静かである。十分位たつとそろそろわめき始める。隣同士おしゃべりを始める好き嫌いのばげしい子ども達はおしゃべりが多くなかなか食べ物が口の中へ入っていかない。いつでも何でも食べられるままの子ども達は本当の空腹感を知らないのではないだろうか。野菜が嫌い、魚が嫌い等。三度の食事をきちんと食べずに間食が多い。スナック菓子、くだものなどを多食している。

冬休みあけのある日、低学年の教室へ給食時に訪問した。献立はパン、牛乳、しのだ煮、やさいのごまあえ、くだものである。しのだ煮は油揚げの中にひじき・ひき肉・やさい・しいたけ等を入れて煮付けてあるのだが、手をつけないでいる子どもがいる。「どうしたの？おいしいのよ。中には肉や、やさいが入っているんだもの。」うん、でもね、中に黒いものが入っているでしょ。これがいやなの。「ああそれ、それわねひじきなのよ。煮付けで給食でも食べたことがあるでしょ。〇〇ちゃんの好きなわかめやのりと親戚なのよ。歯や骨が丈夫になったり。」うん、でも家ではひじきなんて食べたことがないもの。だからいやなの。この一言にがつくりしてしまった。「ねえ、みんな家でひじき、おかずの中に入っている黒いものがあるでしょ、それがひじきのよ。お母さんが煮てくれるかしら。」と聞いてみるとなんと二、三人を除いては家では食べていないのである。

家庭では手のかかる物は作らないし、また子どもの食べてくれるものしか作らない。偏食のはげしい子がいるので家庭と連絡をとったのだが「家ではいやなもの無理に食べさせないの」一言。これがなんと知識人といわれている一家庭であったのでびっくりした。子どものためになどといっていくら力を入れても家庭の姿勢が前向きでなければ、学校で教育していることが無駄になる。と話してくれたる担任のことばを思い出した。

現在の子ども達は体位は伸びたが体力がないといわれている。また、潜在的な脚気、糖尿病、高血圧また、じん臓疾患、肥満症の小学生がいるなどさまざまな栄養障害が指摘されている。炭水化物だけのインスタント食品でお腹をいっぱいにし、甘い菓子や飲み物をとるといった食生活に原因があるように思う。アンバランスな食生活慎まなければならない。そのために給食日より、家庭配布の献立表の下に栄養指導的なことを書き、父母には啓蒙しているが、頭ではわかっていても実行にはなかなか移してくれないようだ。学校だけでは対応できないので家庭との密接な連携をとり、家庭に対する必要な情報提供、指導などを必要に応じて行なっていきたい。

八十年代は心ある人間を作る時代ともいわれている中で学校給食は「体を育てる」「心を育てる」機能をもっているの、子ども達の「心」と「体」の健康づくりを力を入れていきたい。

(甲府市立春日小学校)

保育園の給食のあり方

福祉部会 芦 沢 由美子

保育園給食の役割は、家庭的な雰囲気や味付けに注意しながらも乳幼児食という特殊性をふまえて、子供たちに正しい食習慣、望ましい生活習慣を身につけるとともに、最近の子供たちに見られる精神的、身体的にいろいろ問題されていることや、食品公害など、家庭や地域社会との連係を密接にし、絶えずその協力を得て、配慮され実践されなければと考えています。

その一つに献立作成ですが、子供たちは身体、精神発達段階の途上にあり実際に食べた物が血となり肉となりさらに活動力になりますので栄養のバランスを充分に考え、調理し盛り付けも食欲をそそるよう注意しています。特に、離乳食には、いろいろな面で注意をはらい赤ちゃんが喜んで食べるようにと、くふうしています。

今までの保育園給食では、ただ作るのみで保育と

は、切り離されて考えられていましたが、これからの給食は、保育の一環として考え園全体で取り組んでいかなければならないと考えています。私達の園では、○才児を含む百二十人の園ですが、年令に応じた計画を立てて、畑作りに取り組み収穫したものを子供たちと一諸に調理したり、課題保育の中で月一回のおやつ作りを計画し子供たちが、作る喜びを味わいその中で給食との結びつきを強めてきています。このように、ただ単に食事を作って与えるだけでなく、多様化する中でどう対応できるかという事と、共に子供や親に食事指導が重要視される中で、現在保育園における栄養士の位置づけは、国の基準では、調理員等ではないために、身分的保障がなくそのために、軽視されがちになると考えられます。しかし今まで書いてきたように、保育内容をいっそう豊にし、保育園給食の役割の大切さ、また乳幼児期の食事の大切さを、認識し、各園一名の栄養士設置基準を、行政の上においてぜひ実現して欲しいと念願しています。

さく、うんぽ保育園

私の仕事

普及部会 小林 美智子

「東京ガス料理教室教師」これが、私の仕事です。この企業経営の、料理教室の仕事内容を、簡単に説明させて頂きますと……

目的としては、「おいしい料理は、やっぱりガス」ということで、ガス高速レンジ等のオープンやグリルなどのガス器具を購入したお客様へのサービスと、購入を考えているお客様への紹介を兼ねて、お客様にガス器具に慣れて使いこなして頂くと共に、ガスを安全に使用して頂くことを目的として、さらには販売へ……ということですが、

料理教室は、毎週(日、水、金)の各、午前十時～十二時と午後二時～四時の二回行かない、週に一度都合の良い日時をお客様に選んで頂き、四回で、一コースとしています。受講料は、材料費のみ三〇〇円

で行なっています。メニューは、季節の素材を生かし、経済性、安全性、郷土性を考え、しかも家庭ですぐ作れ、応用の効くもので、あくまでもオープンを使用して作れる一通りのメニューを選び行なっています。

第一週 クッキー・フライ・炊き込みご飯

第二週 ケーキ・ひき肉料理・スープ

第三週 煮物・蒸し物・炒め物

第四週 和菓子・赤飯・焼物

(例) 一月第一週目、聖抜きクッキー

里いもご飯

豚肉カレー風味フライ

一回のお客様は六～七名の少人数で、お客様自身が一人一人直接料理を作り、納得して覚えて頂く様に、しかも明るく楽しみながらできる様に心を配っています。年齢は二十代～五十代と幅広く、時には八十才のおばあちゃんまでいらっしゃいます。

その他、家庭訪問による料理紹介(ホームパーティ)も行なっています。この場合、お客様宅に親しい方々をお招きし、自分達で料理を作った家庭パーティーを開くお客様もいらっしゃいます。メニューは、お客様の家庭に合った料理を、お客様と相談の上、決め、東京ガス材料負担で行なっています。

さて、この仕事を始めて一年、仕事内容が特殊な為か、他の栄養士の方々との交流も少なく、知識・経験に浅い、微力な私が料理教室で出来る仕事、これは……大胆な栄養改善・改革の企画や推進ではなく、実際に料理教室で作る料理を通して、家庭の主婦に直接アドバイスをする事です。

食卓を預る主婦は、毎日の目の前にぶら下がる、食事の準備に一番の関心を示します。安く・早く・おいしく・見栄え良く!! こう考えるお客様に答える様に、しかも、ただガス器具を販売するだけでなく栄養知識・生活知識をアドバイスするのが私の仕事だと考えています。

(東京ガス甲府支社)

高等教育とは何をする事か

教育部会 生山 みのる

高度経済成長と共に発展してきた公害、今や日本列島を騒がす渦中に巻き込んでくるこの公害の裏面には、高度知的礼讃の片寄った考え方が根源となっているのではないだろうか。

社会の進歩発展に伴って学問の水準も高度となるのは当然の事ながら、その結果学問は複雑多岐にわたり、必要のない事までも蔓延して多くの社会問題を引き起こしているのではありません。最もそれは人間の歴史をたどる過程においては必要なもののかもしれないが、ともすると人間の為の学問であるという本来の目的を離れて、学問の為に人間が犠牲にされていくというなげかわしい状態にある事はとても残念だと思います。

知識の吸収のみに気をとられ、本来の目的であるところの根底からの学問の研究心は、知識の一步前にあるか、後ろにあるか、その所は人さまさまでしようが、それと知識との格差をどの様に埋合させていくか、それが今の高等教育に要請されていることとする必要のある事だと思えます。その結果として私達は又学校は世間からきびしく評価されるわけですが、有難い事に教育課程の中に校外実習が組み込まれております。校外実習にだした学生達が世間からの評価を持ち帰ってくる。そこに私達の探求求めている物、ある意味では使命感の様な物が存在しているのではないかと思うのです。そして社会での人間性理解強いていけば学問の根底理解こそ高等教育を培う最も基礎的な物だということを信じてやみません。

具体的かつ実践的な校外実習を行なう事によって学生達の考えが変わってくるものとすると、それは学生達が自分で自分を変えてきたのであり、何らかの社会からの貢献を得てきたもので、それこそ私達には与えることのできない尊い経験だと思えます。

私達はその学生達が会得してきた尊い経験によって一歩一歩前進させてもらっているものであり、又そうなる事を期待しているであります。そして一方通行に終ることなく、新しい疑問を持ってきてくれる学生になる様に養成する事を望ましい高等教育の姿ではないでしょうか。

(山梨短期大学)

栄養士を業として

産業部会 古屋 絹代

冬は雪に覆われ、水は冷たく透明で、夏は木々は緑に鳥が飛びかう雄大な富士のすそ野にある昭和大学は、医、薬学部、計四百五十六名の学生で成りたち、いつも活気に満ちています。思えば、去年の四月に、四分の不安と六分の期待に胸ふくらませて、栄養士を業としていく事を決めました。栄養士として働く事に、給食実習とは違った仕事の重大さや、責任感、やりがいを感じました。この事は、私にとつては大きな前進です。失敗も数知れずあり、その中で最も困惑したのは、パセリの一人当りの分量でした。いざ納入された量は驚く程で、何日か分を断わったことがあります。それからと言うものは、発注しても品物を見るまで不安は止まず、オドオドしていました。そういった失敗の中で最も強く感じた事、それは、献立を作成する上での栄養のバランス、学生が満足できるように、学生の嗜好を取り入れマンネリを失くした献立も大切ですが、それよりもその次の段階の献立表自体だと思います。文字が見にくく、理解しにくく、品物が一つでも不足していたなら、そこから仕事は流れず、リズムも壊われ満足のいく仕事ができなくなるからです。献立をたて始めた頃、発注ミスや出来上りの量が思っていたより多く器に盛り付けられない時が、しばしばありそのたびに調理師の皆さんや栄養士の先輩の頭を悩ましたものです。失敗を重ねていくうちに自己嫌悪に陥り、ますます満足のいく仕事ができなく劣等感の固まりでした。しかし職場の人の暖かい心使い

や助言により、何とか今までやってこれました。今までと言ってもわずか十ヵ月ですが、私にとつては一日一日が真剣勝負でした。私はこの職場で仕事ができる事を本当に幸福だと思います。調理師さんたちの優しさや、栄養士の先輩の暖かい助言、厨房のおばさんたちの心使い、感謝してもしきれない程です。学生時代この職業で一番難しいのは「和」だと聞かされたことがありますが、私はまだこの職場でのいざごじを見たことがありません。でも不和状態がいかに仕事の能率を低下させるかは、目に見えてわかります。このように経験を通して思う事は、栄養士という職業は、理論より実践する事により大きくなり、短大で履修した科目だけでは、この仕事を充分には、理解できないと言うことです。人とのふれあいもその一つです。栄養士は単に献立作成だけでなく、事務、衛生管理、現状の問題点の解消など食事をするのに必要なすべてが関係している幅広いものでやりがいも大きいものです。

今の私は「未熟者」の一言にすぎませんが、幸い良き先輩がいますので、アドバイスを受けながら着実に一歩一歩前進しこのやりがいある仕事を自分のものにしていきたいと思っています。

(昭和大学吉田校舎)

レポート

これからの病院給食に思う

病院部会 小山 巖

東京のスマックの中からかすかに見ていた富士山を今、目のあたりにして仕事ができる自分を大変幸せに思っている。河口湖町に赴任し、早や一年が過ぎた。土地の習慣言葉にも慣れ、富士山や、五湖の美しさと共に、とうもろこしや放湯のおいしさに酔いしれている今頃である。今までの栄養士としての生活の中で、今程充実している時はなく、この幸せ

を赤十字の奉仕精神と共に郡内、とくに、河口湖町以西の無医村地区の人々の幸せの為に尽したいと念じている。

病院給食はどうあるべきか又、栄養士はどうすべきか等、諸先輩によりいろいろ述べられているが、そのほとんどが理想論に終始するきらいがある。私は、この目で、手で、確かめ、私の病院給食に対する考えを実践していきたいと思う。その為には、一つのワクの中に入らず、地域の住民の中に入っていくことが必要である。私の病院給食に対する考えを述べ少しでも、県内の病院勤務の栄養士の皆さんの心の糧となれば幸いである。

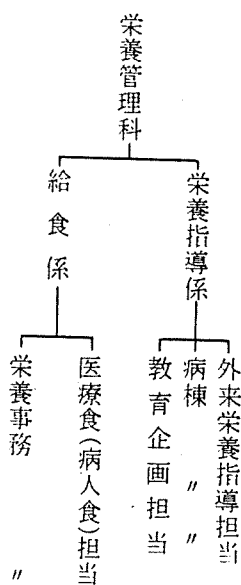
病院における給食は、給食部門であつてはならない、医学的な栄養管理部門でなければならぬというのが私の基本の考えである。栄養管理部門(以下栄養部門という)の職務は、栄養指導業務と共に給食業務である。疾病の予防と治療の役割を果す大きな分野であり、医療業務をバックアップする大切なパラメディカルの分野でもある。その為には、栄養管理技術が、医療技術、看護技術と比べて、その重要な点に何んら優劣をつけることは、できないし、三者は一体とならなければならない。それにはまず、病院における栄養部門の位置づけを明確にする必要がある。従来、栄養部門は、別の世界にいるような体制がとられてきた、その原因は、私なりに考えてみると、栄養士が、事務系統の部課に属していたこと、医師との学歴や能力の差の為に、積極性がなかったことが、上げられよう。その為に協調できないことや圧迫を受けやすい状態となり低い立場にみられてきた。病院組織の中での比重もおのずと軽くなり、給食施設も地下や隅に追いやられるのが実情であつた。(現任もそうであろう)。

栄養部門の業務が、治療の為の一つの手段と考えるならば、診療部(医師)。看護部(看護婦)とその業務体制が直結しなければならない。又、同時に業務内容が正しく、管理者である院長に伝達されなければならない、このことを考慮すると、栄養部門は、置づけとして、院長直轄の診療部門に属する事が最

も望ましい。当院も四月より、この体制をとったがその組織図を示すと次のようになる。



栄養部門の責任者は、現在の栄養士制度からみて、経験ある管理栄養士が当るのが望ましい、適任者がいなければ食事療法に精通する診療部門の医師が、兼任すべきで事務員の長を置くべきではない。又、栄養部門の業務分担については、診療科目、食数、それぞれの施設の実情によっても違いますが、次のようにすると、円滑に遂行できると思われる。当院も新年度より、実施すべく準備をしているが、内容の充実した栄養指導業務を主体とする栄養管理体制をとる為には、施設に適合した人事労務管理をすることが大切である。同時に能力



あるスタッフの養成、とくに医療に明るい臨床栄養士、臨床調理師の育成も必要であろう。更に効率のよい合理化、促進の為に献立表を始めとする帳簿類の電算化、機械化による労働の省力化、配膳業務等の中央化などの業務改革も必要であろう。

予防医学に入りつつある現在、病人食すべてを医療の為の食事という考えに立つことこそ、これからの病院給食の最大の目標であり、地域住民の為の栄養指導業務を中心として、地域社会に貢献するといふことが、医療の中での栄養部門に与えられた究極

の目的であり、すすむべき姿であると確信する。このことが、又、病院経営の採算管理へつながるものであろう。

終りに一九四八年、WMA総会採択のジュネーブ宣言に準拠した医師の誓詞を紹介する、この二つの条文は、医師のみならず医療従事者すべてにあてはまると思われ、大変感銘をうけたものである。人間の生命ほど尊いものはない、飢えや戦争で人命が失われることは、人類にとって不幸である。生命を護る者の中に栄養士が入っても(仲間入り)不思議ではない。すべての職種の栄養士が次の条文のような気持と勇気を持って、任務にとり組んでもらいたいものである。最後に栄養士会山梨支部と栄養やまなしの発展を心より祈りする次第である。

1. A medical practitioner shall dedicate all his life to man kind, and must pay the highest esteem to human life.

医業にたずさわる者は、全生涯を人類の為に捧げ人間の生命を至上のものとして、尊重しなければならぬ。

2. The first duty of a physician shall be to heal the body and mind of the sick and maintain the health.

病人(者)の身心をいやし、健康を護ることが医師や医療従事者の第一義でなければならない。(山梨赤十字病院)

▼会から会員の皆さんへ

(一) 会員名簿が本年度は、田草川君のご苦勞により、分会別、部会別に整理されて作られました。そのご努力に感謝するとともに、充分活用されることを念願します。万一、未だお手元に届かない方は、県保健予防課内でお知らせ下さい。

(二) 本年度の栄養改善大会は、十二月六日、農業共済会館で七〇〇余名の参加を得、盛大に開催されました。食塩十グラムの料理の作り方に關しては、医療部会員のご尽力により、県民に強力にアピールすることができ、そのご苦勞に感謝することともに、来年度の大会について皆さん方のご注文を期待しております。

(三) 来る七月に予定される参議院選については、昨年八月十日の支部拡大運営委員会(運営委員会監事、部会長、分会長、連盟役員)において、日栄名誉顧問、単養士法改正小委員会委員長丸茂重貞先生を推せんし、日本栄養士政治連盟の指令に基づき、必勝を期して闘い抜くことを決定したことはご承知のとおりであります。

(四) 栄養士法改期成同盟の資金カンパについて。

「栄養日本」九月号(P16-P21)栄養士連盟ニュースや、各分会長等の説明や要請等により充分にご理解頂いておることと思いますが、未だご協力頂けない方もあります。何卒、栄養士お互いの為に、国民栄養の確保、改善のためにもご協力の程を重ねてお願いいたします。

(五) 「栄養士研修会」の開催。

昭和五十四年度栄養士研修会を県と共催で左記により開催するので、全員のご出席を期待しております。

記

一、期日、三月六日。(自一〇、〇〇) 至一五、〇〇)

二、場所、県庁北別館第三会議室

三、内容、

午前・シンポジウム「栄養士の日常職務から」
午後、講演「減塩食について」講師 平田清文

昭和55年度の会費の納入について

昭和55年度会費納入請求書

様 昭和55年 月 日

¥

但し、社団法人日本栄養士会昭和55年度会費
及び

社団法人日本栄養士会山梨県支部長

昭和55年度より栄養士会費¥7,000とともに、
日本栄養士連盟会費¥500も支障のないかぎり
納入されるようお願いいたします。

請求金額

¥7,000 社団法人日本栄養士会昭和55年度会費として。

¥ 500 日本栄養士連盟昭和55年度会費として。

¥1,500 日本栄養改善学会機関誌「栄養学雑誌」代として。
新入会員は、上記のほかに入会金¥1,000

会費納入先（つぎのいずれかにお支払いください）

1 銀行振込 山梨中央銀行本店口座番号普通 852155

社団法人日本栄養士会山梨県支部長深山武

2 分会 各保健所栄養士

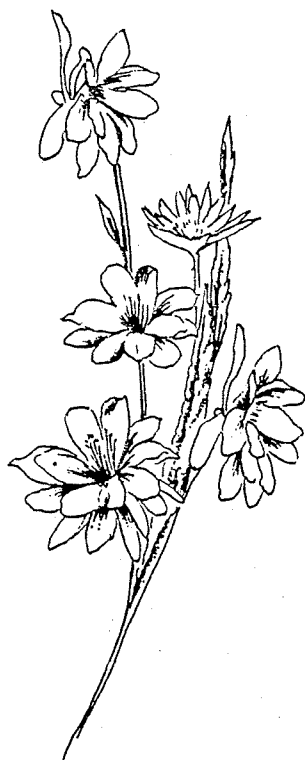
3 支部 県庁保健予防課内 TEL 0552-37-1111 内線537

皆様の職場やお知り合いで、未加入者がおりましたら、
入会されるようおさそい下さい。申込み書は支部に電話
いただければすぐ、郵送いたします。

編集後記

▼「色男、金と力はなかりけりけり」ということば
があるが、弱小支部には、金も力も暇もありません。
発刊が遅れた言い訳になりませんが、諸事情をご
諒察のうえご容赦下さい。

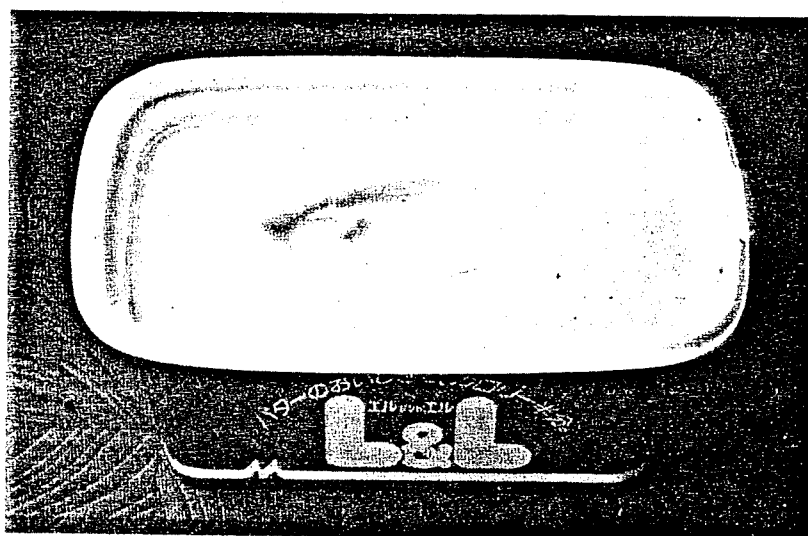
▼次号は、原稿が集り次第、金を工面して、出来
る限り早く作りたいと思いたいと思っておりますので、学
術論文など片苦しく考えずに、報告、感想、要望
等は言うまでもなく、支部運営に関する、激励、
お叱りなど、なんでもどしどしお寄せ下さい。





森永乳業

もう、L&Lに変えました？ おいしく食べて、低カロリー。



●比べてみてください、L&Lとバター・マーガリン。

	脂質	タンパク質	食塩	エネルギー
L&L	40.0g	7.5g	1.4g	394カロリー
バター	81.0g	0.6g	1.9g	715カロリー
マーガリン	82.1g	0.3g	2.0g	729カロリー

(100g当り成分比較、バター・マーガリンは日本食品標準成分表「三訂補」より)
※食塩はバター1.9%、L&Lは1.4%におさえてあります。

●L&Lの5つの特長

- ★バター脂肪と発酵乳タンパクのハーモニー。
- ★ぬりやすく、どんなパンにもびったり。
- ★カロリー半分、豊富なタンパク。
- ★リノール酸がバターに比べてたっぷり。
- ★保存料はいつさい使っていません。

カロリーは、バターやマーガリンの約半分。タンパク質は約10倍以上。おいしく食べて、からだにいいスウェーデン生れの酪農新製品L&L。80年代の食生活に理想的なスプレッドです。保存料などもいつさい使用していませんから、お子さまにも安心しておすすめいただけます。



バターのおいしさで、カロリー半分。

パンに **L&L**
デリースプレッド (酪農新製品)
標準小売価格(190g) 220円

●L&Lにはベルマークがついています。●発売地域 東京・神奈川・千葉・埼玉・山梨・愛知・三重・岐阜・静岡・長野・札幌
●資料請求先 〒108東京都港区芝5-33-1 森永乳業株式会社L&L係へ。

資料請求券
55・3
L&L・文春