

昭和58年度 特別研修会「長野学会」に!

詳細は「栄養日本」8月号(p.27~34) 参照

～日程は一泊二日～ 10月20～21日

本会の今年度の事業計画である「特別研修会は「第30回日本栄養改善学会」に参加することになりました

希望者はハガキで下記の要領に従って 今すぐ申込みをしましょう 貸切バスの経路と時刻は次のとおりです



〒400
甲府市丸の内
一丁目6-1
県庁保健予防課
旭 0552
37-1111
内線 2525

・出発20日(往路)、21日(帰路は折り返しです)

吉田保健所快速道 (バス停) — 都留BST — 大月JCT — 真木BST — 笹子BST —
午前3時 3.30 3.40 3.45

甲斐大和BST — 勝沼20号線 — 一宮BST — 四日市場交叉点 — 58.8
4.00

上阿原交叉点 — 甲府駅前青沼至新平和通 — 荒川橋 — 県立美術館 —
4.30

竜王駅前 — 荻崎駅前141号線 — 須玉 — 清里 — 小諸 — 長野現地
交叉点 5.00 141号線 141号線 9.30(帰7.00)

<申込先>

〒400 甲府市丸の内1-6
山梨県厚生部保健予防課内
山梨県栄養士会

<ハガキの内容>

・長野学会参加申込

・乗降車希望場所

・会員番号、氏名、住所
電話番号

・バス代は 本会負担です

・学会参加、宿泊、弁当は各人において
申込及び料金の送金としてください

・懇親会は本会の参加者全員で同じ宿泊
施設で出来るよう交通公社に依頼して
あるので 本部の懇親会への申込みは
しないでください

・団体行動です お互に迷惑をかけない
よう 特にバスの時刻には早目に待つ
ことにしましょう

・申込んでから事情変更があるときは
すぐ本会事務局へ連絡してください

※ 申込期限 8月31日 —— 定員になり次第締切ります!!

健康づくり提唱へのつどい

高齢化社会への対応

～『健康づくり』からみた食生活のあり方～

参加希望者は「ハガキ」で申込みを ……………

今回の企画は、ヤクルトの協力により内容豊かな催となりました。会員こそって聴講されるようご案内いたします。

ついては、会場の都合により、調整の確認を行いたいの下記により申込みをしてください。

- 申込期限は 9月10日（土） <厳守>
 - ハガキのあて先 甲府市丸の内1丁目6の1
原保健予防課内 山梨県栄養士会
 - 記入事項 ・氏名 ・会員番号 ・住所 ・電話
- ※ 定員になり次第締切らせていただきます。

主催 山梨県栄養士会

共催 社団法人 日本栄養士会関東ブロック各県栄養士会

後援 山梨県・甲府市・山梨県教育委員会
山梨県医師会・山梨県歯科医師会
山梨県市長会・山梨県町村会
山梨県健康づくり推進会議
山梨県みんなのスポーツ推進協議会
山梨県看護協会・山梨県栄養改善推進員連絡協議会
山梨県官公立病院協議会・山梨県病院協会
山梨日日新聞社

協力 ヤクルト

日時 昭和58年10月1日(土) 受付 12.00時

会場 山梨県立県民文化ホール(小ホール)
(甲府市寿町21-1 TEL 28-9131)

プログラム

- 12.00 受付
- 12.00 映画「腸管と腸内微生物」
- 13.00 主催者あいさつ
来賓あいさつ
- 13.00 座長コメント 山梨県厚生部保健予防課
課長 中原俊隆
- 13.30 講演
1. 食を主体として
～循環器疾患予防の観点から～
山梨医科大学教授 田村康二
 2. 健康と食物の関連
～特に腸内細菌とのかかわり～
東京大学教授
理化学研究所主任研究員 光岡知足
- 15.30 <休憩>
- 15.40
3. すこやかな老後のために
～糖尿病予防と食生活の関連～
慶応義塾大学医学部内科
専任講師 片岡邦三
- 16.40 総合討論
- 17.00 閉会あいさつ

最新情報

新顔の食中毒～カンピロバクター～

検査の保存時間は72時間に

このことについて 県では5月13日づけで各保健所へ指導方を通知した。その内容は 大略次のとおりである。

〈概要〉保存食については 従来 48時間保存することとしてきたが 最近「カンピロバクター」の潜伏期間が 72時間とということが判明したことにより 保存時間を72時間とする

〈経過〉最近発見されたばかりの食中毒菌で 未知な菌が多く 感染経路などはつきりしないという代物。わが国では5.54年1月都下の保育園で最初の食中毒例がみられ 注目されてきた

〈性状〉一般におとなより小児の方が 症状が重い死亡することは稀で 1～2週間で回復する。症状が現われるまでの潜伏期間は 2～7日と長く 赤痢やチフスの場合に似ている

通常 発熱、けん怠感、頭痛、めまい、筋肉痛などの前駆症状があり 次いで吐き気、腹痛がみられ その後 数時間から2日後に下痢が起る。下痢は一般に水様で 血液や粘液が混じることがある 特小児では赤痢のような下痢をする 1日の下痢回数 10回以上にと及ぶことがあるが 小つう2～6回。また下痢症がなく 高熱がみられることもある

〈症状〉下痢を伴う患者が最も多く 次いで腹痛、発熱、吐き気、頭痛、嘔吐である。激しい腹痛のため 急性虫垂炎、胆のう炎あるいは膵臓炎と誤診されることもある。一般に予後は良好。

〈特徴〉

1. 酸素が十分にあり好気的条件下では全く発育しないことである
しかし酸素が全く含まれない嫌気的な条件下でも発生しない この菌は酸素が少量含まれる環境で はじめて発育できる 微好気性細菌である
2. 大気中に菌をおくと 徐々に菌が死滅していくことである
この際 周囲の環境条件 即ち 食品の種類、保管温度などの相違によって死滅する速さと異なる。一般に10℃以下の低温におかれた場合には 好気的条件下でも かなり長時間 菌は生存できる。このように弱い細菌の最も適した住みかは ヒトや動物の腸管内である
3. ヒトの食中毒の原因となる「カンピロバクター ジェジュニコリー」の増殖できる温度が 他の食中毒菌といちじるしく異なることである。最低の発育温度が約30℃、最高で46℃である。従って サルモネラや腸炎ビブリオなどの食中毒菌が増殖できる室温(25℃)では カンピロバクターは全く増殖できない 増殖速度は大腸菌などよりやや遅いと考えられる (栄養新報%採用)

定例の研修会
大月支部
9月8日(木)

吉田支部研修会
9月8日(木)

日本人の母乳研究から生まれたミルクです

2-3か月ごろの母乳やミルク以外の味にならしておきましょう。このために果汁やスープを与えてみます。
●みかん、トマト、ピーチ、にんじんもあります。

4-5か月ごろドロドロしたものをあげましょう。
●米がゆ、野菜マッシュ、いちごミルク、オレンジミルク、アップルミルクもあります。

6か月頃から舌でつぶせる固さにしなす。
9か月ごろから●歯ぐきでつぶせる固さにしなす。

離乳はあせらず むりせずこまよく

満9か月頃からのミルク

雪印 びびりミルク 450g・1200g

雪印 びびりミルク つよいこ 450g・1200g

母乳不足の赤ちゃんに選んだミルクです

離乳食をたくさん食べるようになる9か月ごろからの赤ちゃんの栄養に選んだミルクです

表めし実践派が漸増

～ 栄養改善推進員養成講習での一例～

表こはんといえは 戦前派にとってはイヤなイメージを持たれる
 ようだが 今や 飽食の中の過剰栄養という流れの中で タイエタ
 リーファイバー（食物繊維）が見直されているところである

主食である米と 補食的役割の表は 自ずとその生い立ちが異なる
 ので 穀粒の中味成分組成と異っている。この組成のちがいによる
 組み合わせ（混食）が相乗効果を高く評価されるようになってい
 る。栄養指導の立場では こうした利点を認めて換ねるところに一
 つのねらいがある。よいことが実生活の中にとり入れられ 実践に
 うつされること その変遷の過程にこそ栄養指導の価値がある

その一例として 栄養改善推進員の養成講習過程の一部として
 調理実習がある。この実習の中で 主食をいかにおいしく食べる工
 夫をするのが課題である。炊飯に関する基本的な知識とあわせて
 表の混炊について解説し その効用を認識してもらうために 受講
 期間中は毎回 表の混炊を行った。

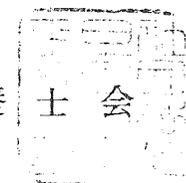
はじめに 受講者全員に対して 表こはんを実践している人の挙
 手を求めたところ 極めて限られた（0.5%未満）少数であった
 受講期間中は 毎回必ず表の混炊（10%）を行った。この混合率
 では 予告がなければ殆どの喫食者が無意識のうちに食べてしまっ
 ている。受講者が家庭における実践状況は次第に上昇傾向となり
 講習終了時（延10回）には 実に70%を超える実践状況となった

栄養指導標準報酬表

1. 原稿料	400字詰原稿用紙1枚につき	2,000円以上
2. 講師料	1時間につき	10,000円以上
3. 献立作成技術料		
治療食	1週間分	18,000円以上
一般食	〃	13,000円以上
集団給食	〃	13,000円以上
4. 集団給食指導料		
献立作成	1カ月作成して週1回出張の場合	100,000円以上
5. 栄養指導料		
集団指導	2時間につき	15,000円以上
個別指導	1回につき	2,000円以上
訪問指導	1件につき	6,000円以上
6. 書面による食事診断		
	1件につき	2,000円以上

※ ただし、1を除き旅費・交通費等は別途申し受けます。

社団法人 日本栄養士会



入院給食費のゆくえ

厚生省は医療費削減の第一弾として、現在保険の対象外となっているビタミン剤や入院時の給食代を59年度から患者の自己負担とする方向で本格的な検討を始めた(朝日新聞、7/11づけ)

これに関連して「給食料の患者負担に関する要望書」として栄養日本8月号(p.10)に掲載のとおり、県内で関係国会議員に対して陳情を行います。各職場でも共に考之協議し正しい要望は訴えて行く姿勢を持ちましょう

うごき

6/1か いし国体の標準献立作成にあたって本会に「献立作成研究会」が発足し、献立作成を推進することになりました

58年山梨県栄養改善大会 (内定)

・期日 11月29日(火)
・会場 県農業共済会館

・知事表彰
・講演
・条例発表

★病態栄養講座の開催～
・主催 山梨県病院協会
 栄養士部会

・期日 8月30日(火)
 二時～4時半

「人工透析について」
・県医師会館2階
・講師 市立甲府病院
 泌尿器科 院長
 加藤隆司先生

焼津

八鰹の素



鰹の素とは

弊社 100 年の独特の製法によるカツオ節を主体とし、ソーダ節・サバ節・ムロ節を配合し、粒状にしたものを、カツオ肉の旨味成分であるカツオエキスで包み燻乾して仕上げた、調味力のすぐれた天然のおダシです。調味力のすぐれた点では一流の板前さんの皆認める処です。

鰹の素の1粒は



カツオ節
ソーダ節
サバ節
ムロ節
を
カツオエキスで包み
燻乾したもの

合資会社鰹エキス本舗

村松商店

静岡県焼津市城之腰65の1
TEL <05462> 7371

