

かて
糧

めし
飯

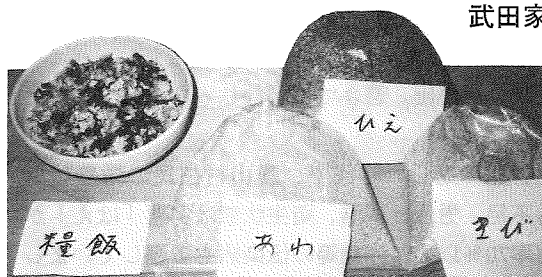
教育養成部会 増 澤 と し 子

糧飯とは加えての意で、中に入れるものにより、おしんの大根かて、薯かて、菜飯などと呼ばれます。以下上野晴朗先生ご資料より。

粉 食：「大昔は主食は玄米で、殆ど赤い筋のある赤米が主食で、煮る（炊く）よりも生米を水につけて砕いて粉にして焼いて食べたが、米だけでなく、粟・豆・稗なども同じで、米糝・^{こめしとぎ}豆糝・^{まめしとぎ}稗糝などといわれていた。

粥 食：こうした粉食と共に、雑穀（粟稗食）に野菜を多く入れ、^{かゆ}粥・^{ぞうすい}雑炊・^{おしや}於慈也という形が上代より百姓の常食であったが、それがめしに炊かれるようになったのは、ほぼ室町時代の頃からである。

かて
糧 飯 食：めしも糧飯で穀物の色は見えない位で、干葉・芋や豆ささげの葉などあらゆる草木の葉を加えたものであった。一方では、ごった煮・煮うまし等と呼ばれ、薯・空豆・豆腐・こんにゃくなどを囲炉裏にかけた鍋の中で薄醤油で煮たもの……。これだけが主食の時代も長く、正月三ケ日といえども米を入れることもない食生活は明治大正時代まで続けられた」とあります。下記の写真は「武田信玄食文化展」に当校が出品したものです。



武田家儀式供養の膳：民百姓の食事に比べると武将の食事ははるかにゆたかなものでした。

特に祝の膳の献立の一部をあげますと、伊勢えび・^{さしみ}指射・鯛・鳥冷汁・蒲穂子などとあり鎌倉時代から、守護家の伝統を保持してきた諸儀式・儀礼の供養の膳には、山海の珍味が並べられています。

武将の食事：我国武将の食事は一日二食が普通で、本膳には御飯・御汁（鶴）・^{あえまぜ}雑廩（魚肉などに鰹節などをまぜ酒にひたしたもの）・鮎鱠鵝焼鳥・他お香物とあり、七五三その他の祝いの膳は二～七膳までつづいています。武田代の家風と格式が窮えます。（以上）

現代：四百数十年を経た今日山国の県民も米料理普及に明け暮れ、学校給食も97%は米飯給食となり、昔をしのぶ郷土食がいろいろとり入れられ古い時代を想いおこしていますが、「糧飯」はたのしい、おいしい混ぜご飯となり、又麦は健康によいと、常食している家庭もあり、粟は長寿食として民宿等で人気をよんでいます。

もしもこの現状を信玄公が知ったらさぞや驚かれることでありましょう。

（山梨栄養学園 甲府調理師専門学校々長）

栄養やまなし

T400
甲府市丸の内
二丁目28-8
(社)山梨県栄養士会
☎ 0552-22-8593

No. 28
63年12月

9月8日岐阜市で開催された、昭和63年度全国栄養改善大会の席上、栄養指導業務に多年尽力された功績によって、秋山智恵子先生、森田園子先生、また集団給食の実施をつうじて、栄養及び食生活改善に顕著な功績を徴したとして、財団法人住吉病院、大月市立中央病院が厚生大臣表彰を受賞された。

永年にわたる絶ゆまないご努力、ご苦勞を讃えると俱にこのたび栄誉をお受けになった方々から、喜びや、足跡、仕事に対する考え方、これからの抱負、思い出などをお伺いしました。

厚生大臣表彰受賞にきく

公衆栄養推進部会 秋 山 智 恵 子 先 生

—— このたびは受賞おめでとうございます。ご苦勞が多かったと思いますが、何時頃県に入られましたか。駆け出しの頃のお話からお聞かせください。

- ◆ 私が小笠原保健所に勤務を命ぜられたのが、昭和25年5月1日でした。初代栄養士、それも新米。仕事は何一つわからず、途方に暮れる毎日の連続でしたが、泣いてばかりおれません。

起案文書や報告書のつくり方、健康相談の時につかう栄養相談カルテを考えたり、必死でした。当時は健康相談の来所者は自宅療養の結核患者と家族がほとんどでした。又、来所できない患者は保健婦と同道の家族訪問、乏しい食糧事情の中でどの様にして患者の栄養確保を図るか、家族の経済状況を探ったり、接し方や話し方等、私なりに模索しながら努力いたしました。とくに私は口下手だったので、話し方のテクニックの参考書を買集めたり、ラジオで勉強したり夢中でした。笑われそうですね。

—— お話しをお伺いしていると、何といっても仕事の思い出。若さで、がむしゃらに飛び廻った頃のように、一つ二つ話して下さい。

- ◆ 身延保健所の頃でした。まだまだ当時は保健衛生思想の乏しい時代で、農山村住民の栄養状態は悪く、脂肪もたん白質もビタミンもカルシウムも不足、労働は過酷、衛生状態は劣悪「はえ」がブンブン飛び廻っているのは普通。「回虫」の保有率70%以上、赤痢等の伝染病も多発していました。

こうした状況を5か年計画でなんとか改善し健康で住みよい地域をつくって行こうと、保健所はキャンペーンを実施して、地区の衛生委員や婦人会の役員に人集めをお願いして、保健婦さんと毎日出掛ては夜間、部落を次々と巡回、何時も民家へ泊り込み、この事業が終わるまでは、近距離通勤の希望もかなえず、異動希望もストップしなければならなかったことを覚えています。

- ◆ 栄養料理の講習会はどれも花ざかり。乏しい食糧事情からやっと開放されだした時代でした。料理が掲載された雑誌も少なく、テレビもない頃のことです。栄養士も珍しい、婦人会、青年団、社会教育学級等の学習活動はそのほとんどが栄養料理の講習会、日曜、祭日、夜間と月間計画はギッシリ多忙な日々でした。どの会場も鍋やフライパン、木炭コンロ、材料の持ち寄り、それでも60人から100人が参加しお祭り騒ぎ、何を作ってもワンダフルの歓声。マイクもない時代でした、大声で絶叫しなければ、皆んなに聞こえません。今も地声が大きく家族によく笑われます。

キッチンカー栄養指導号「しあわせ号」、動く台所へ乗って、村々を巡回、「バランスのとれた

食生活」「もう一匙の油を」と、どこの会場へ行っても実演の手元が見えない位満員の盛況。料理を媒体に栄養知識を普及する絶好の機会でした。また、主婦の息抜きと交流の場でもありました。また栄養士として働く喜びを満喫した機会でもありました。

—— そうそう、共稼ぎでしたね。つらい思い出等さしつかえなかったら話して下さい。

- ◆ 私の家は櫛形町に昭和45年新築いたしました。それ以前は浮草のように転々と借家住い、それに7回も引っ越し、荷物の半分位は梱包したまま部屋の隅に山積みにしてありました。

子供が小さい頃、遠距離通勤だったので、朝夕はいわゆるおばさんの家に預け、昼は幼稚園にと私の月給は全部子供のための出費で無くなってしまいました。

春夏秋冬をつうじ、毎朝5時頃には子供と主人を起し、手早く食事づくりと朝食、それでも通勤時間にやっとまにあうと言うあり様。この様な状態が続いたせいか、子供はいつも病氣勝ちでした。休んで子供を看病してやりたいが、事業の計画がいっぱいで代替のきかない一人の専門職では休むわけにもいかず、つらい、苦しい思いをした生活でした。

—— おわりに考えておられること、抱負などお聞かせ下さい。

- ◆ 生活の多様化、社会の情勢も様変わりして、パートや内職と働く婦人が増加して、人集めも困難な時代になっております。食生活の向上、発展は行きつくところを知りません。

ここ数年、ファーストフードが定着し、レストランも大衆化され外食の機会も多くなり、また冷凍食品や加工、調理された食品もあたりまえになってきて、お金さえ出せば手をかけずそのまま食卓を囲むこともできます。世はまさに飽食時代、グルメ時代です。

このような現状の中で、多くの主婦は情報に振り廻され、感覚的な食生活へのめり込んでおりますが、主婦は調理の時間や労働を惜しまず、食生活の本質をよく理解して、家庭の味を大切に、家族が団欒した食卓の演出が実現できるよう、地域でこれからも公衆栄養推進部会員として頑張っていきたいと思います。

33年余り、仕事に上司に先輩や同僚に恵まれ、苦しかったこと楽しかったことなど、ぐっと噛みしめながら、厚生大臣表彰を戴いたことを感謝しております。 (文責 中村事務局長)

* * * * *

産業部会 森 田 園 子 先 生

—— このたびは表彰おめでとうございます。ご感想を…。

- ◆ ありがとうございます。栄えある賞をいただけるとは予想もしておりませんでした。が、保健所からの連絡に接した折には嬉しい思いでした。

—— 永い間のお仕事で、ご苦勞のこと、よかったなあということがありましたら。

- ◆ 保健所に就職したばかりの頃は、只夢中で北巨摩管内を当時は少ない本数のバスか、自転車か、徒歩で廻る等不便で、講習会等では泊まりがけでした。会場は学校の教室を、調理器具は各家庭からしよいこに背負って持参したものも有りました。今の様にガス器具もなく、コンロに炭をおこしながら料理づくりをしました。

—— よかったなぁと思ったことは。

- ◆ 11年間県の職場に勤めましたが、子育てのため家庭に入り、6年間の主婦業に専念した経験を生かして再就職でき、仕事の方も年々中身も濃く、分野も広がり、若い頃より机に向かって勉強等する時間もふえました。人間一生勉強できる幸せを思いました。再就職を契機にして行動的になり、興味も広がり、あらゆるものにチャレンジしています。中身を豊かに生きたいと思います。

—— 現在は、どんなお仕事をされていますか。

- ◆ 現在は森永乳業で、栄養コンサルタントとしての仕事と、他には市町村での離乳食教室母親学級、健康相談を、また最近では保育所の栄養士事務等の仕事を充実した心でしております。

—— これからの抱負などありましたら……。

- ◆ 抱負と申されても、おおげさなものはありませんが、一日でも、一年でも長く現在の仕事を続け、地域の方から頼られる人間であると共に、私自身の健康のためにも頑張りたいと思います。

(文責 梶原副会長)

* * * * *

大月市立中央病院 老 沼 喜 久 江 先 生

—— このたびは受賞おめでとうございます。今までに何代かの諸先輩が今日を築くために、ご苦労された訳ですが、病院の概況からお話し下さい。

- ◆ 大月市立中央病院は済生会大月病院より、昭和37年9月に移管され、昭和38年新築、又厨房老朽化の為、昭和59年現在の給食棟が新築されました。この様な経過と共に歩んで29年になります。

病院の概要をお話ししますと、総合病院でベット数267床、特別食60%、栄養科スタッフは管理栄養士1名、栄養士4名、調理師女性1名、男性11名、計17名です。

—— 職場で何よりも大切なことは、人の和だと思います。チームワークを円滑にするうえで特に気を配っていることがありましたら。

- ◆ 栄養科の仕事は女性の職場から男性の職場へと変わり、色々問題点はありますが、何と言っても共同の仕事は人の和です。病院の食事は1日3食つくるため、変則、時差出勤、全員が顔を合せる事がないので、2ヶ月に1回仕事が終わってから食事会をしたり、花見とか行事をし、若い男性の気持ちをつかみ、又年2～3回上司を交え研修会を重ね栄養科の仕事を理解してもらいアピールして来ました。

—— 現在の立派な給食管理や運営を図られるまでに、一番ご苦心、ご苦労なされたこと等を伺いたいと思います。

- ◆ 昭和57年当時、適温給食を実施している施設がなく、東京、神奈川、埼玉と新築病院、大学病院、集団給食施設等見学して、良い面を設計の中に取り込んでいただき、又機械、器具の選択もメーカーに無理な注文をすることも多く説得するのに苦労しました。

—— 給食業務の能率化、省力化、合理化など給食の質的向上のためにより調理従事者の確保、機

器や設備の改善、コンピューターの導入とか管理者(理事者)の給食に対する前向きな考え方や理解がないと中々思うように進まないものですが、その点のご苦労や経過等お話しください。

- ◆ 昭和57年新築計画の時点で患者サービスの目標を3点に絞り適温給食、適時配膳、衛生面等、これが満たされる方向に進んで行きました。ハード面では、効率的作業工程と温度確保の施設、設備が総体的な関連で働く様に考え、ソフト面では、給食委員会を中心に目標の3点がやりやすい方向で議事を進めて来ましたので病院全体の協力が円滑に得られました。

—— 患者の立場に立ったよろこばれる給食を目指し、どんなことから手がけられ進めてこられたか。

- ◆ 食事も治療の一環であると言う基本理念にもとづき、患者さんにおいしい、温かい食事を家庭と同じ時間に治療食が提供出来ると言う事から始まりました。

—— 厚生大臣表彰に最も結びついた事績はなんでしょうか。お願いします。

- ◆ 適温給食、適時配膳、衛生の向上という3つの目標が和のとれたチームの努力によって、予想以上の成果を挙げることができたこと、また、常にハード面とソフト面を平行して検討し、目標に向けて頑張ってきたことと思います。それから給食係から栄養科への機構改革によって、給食の運営が合理化されたこと、さらに給食委員会を機能的に運営したので、病院全体の協力があつたことだと思っています。

—— これからの抱負や課題についてお聞かせ下さい。

- ◆ 抱負は全員で力を合せてつくって来ました栄養科を増々充実させて行くことです。課題は良い人材を育てる事だと考えております。

—— 病院栄養士としての心構えをひとこと。

- ◆ 患者さんに十分サービス出来る事と、食事も治療の一環である事を忘れず栄養科をイメージチェンジし、陽のあたる職場にする事です。

—— おわりに、楽しい思い出、苦しい思い出など伺えますか。

- ◆ 厚生大臣表彰を受ける事が出来まして、大変感謝申し上げます。栄養科に協力して下さいました方々にも一つの区切りができ、恩返しが出来ないままです。本当に良かったです。ありがとうございました。

(文責 中村事務局長)

新入会員紹介

学 校 部 会	井上由紀子(県立盲学校)	堀内捷子(小沢沢小学校)
教育養成部会	山本美千代(山梨栄養学園)	
公 衆 栄 養 推 進 部 会	佐野 晶子(山梨県振興事務所)	小沢真由美(山梨市上石森982)
	山田美恵子(牧丘町窪平234)	新田 裕里(西桂町役場)
	桂原 三樹(甲府市緑が丘1-6-1)	
医 療 部 会	関 八重子(竜王町西八幡879-4)	
	亀井とし子(㈲ホスピタルサービス・城南病院出向)	
	石原 諒子(貢川温泉病院・長野県栄養士会から転入)	小林 光美(貢川温泉病院)
福 祉 部 会	西宮ひろ美(石和リハビリクリネース)	

—— 病院及び給食施設の概況について

- ◆ 開 院 年 月 日 昭和30年11月16日
- 給 食 開 始 昭和30年11月20日
- 許 可 病 床 数 315 床
- 給 食 組 織 事務部門、栄養給食課
- 1 日 当 た り 給 食 数 1,050 食
- 給 食 従 事 者 数 管理栄養士 1、栄養士 2、調理師 8、調理員 4、総員 15 名。

—— 受賞の理由

「患者本意の給食、業務の合理化、衛生教育とその実践」

- ◆ 精神科治療の一環として、レク療法への食事の対応、特色ある栄養管理、患者本意の給食の実践
多年にわたる嗜好調査、アンケート等による患者の声の給食内容への反映、選択メニューの導入、
行事食のとり組み、食事提供の演出（患者と給食職員の心のふれ合い）等に配慮している。
- ◆ 適温給食への配慮と検討
大型冷蔵庫、ホットフードワゴンの活用。食器の蓋、二重食缶保温器の導入、調理時間、盛りつ
け手順の検討等配慮している。
- ◆ O A 化による給食管理システムの確立・給食事務の合理化
- ◆ 施設・設備の整備と高性能調理機器の導入と活用、業務分担の明確化による合理化
- ◆ 衛生教育とその実践
- ◆ 人間関係の確立、課員一同の努力と協力、病院全体のあたたかい理解と応援による患者本位の給
食の実践

—— O A 化後改善された点。

- ◆ 精神的なゆとり
すべて O A 化され、書類にたよることもなくなり、精神的なゆとりが出来た。監査で指摘事項も
ないようにするためには、家に持ち帰るのが常であった。これを改善したかったのが第 1 の理由。
患者への対応は二の次。これが本音……。
- ◆ 患者への対応
いつも事務処理に追われていたが、時間に余裕が出来て、選択メニューの導入、個人対応、コン
ピューターによる栄養指導、患者とのコミュニケーションを持つ時間が生まれた。

—— 今後の課題

- ◆ 夕食時間の改善
夕食配膳 6 時にはこだわらないが、朝～夕 10 時間以上を目標にあと 30 分遅らせるよう前向きに検
討していきたい。
- ◆ カフェテリアサービスの導入
精神科のため、長期入院者も多く、病院食にあきるので、食事提供の方法等に配慮し、導入して
いきたい。

—— ポリシー

- ◆ おいしく、楽しい患者本位の給食
 - 調理技術の向上
 - 患者の声の給食内容への反映
 - 適温給食への配慮
 - コミュニケーションを大切に（患者・職員）
 - 選択メニューと行事食の取り組み
 - 手づくりの内容のあたたかい給食を（業務の合理化は重要であるが、合理化しすぎて、調理済
加工食品の導入が多くなり、冷たい給食にならないよう）

—— これからの抱負や課題

- ◆ 課員一同の協力が得られるよう、課員から信頼されること
- ◆ 喫食者（患者・職員等）から、内容がよく、おいしく、患者への対応がよいと評価されること
- ◆ チャンスに応じて、パラメディカルの一員として活動、他部署からも給食に対する理解を得る
- ◆ 何時の監査でも指摘事項がないよう、業務をきちんとして、院内外から高い評価が得られるよう
にすること
- ◆ 毎日の努力の積み重ねが大切で、自然に上司から理解・協力が得られること
- ◆ 努力と研究を惜しまないこと

—— 楽しい思い出、苦しい思い出等

- ◆ コンピューター導入のため連夜資料作りが続き（昼は日常の業務に追われた）、幸い他部署の協
力も得られ、院内先陣を切ったの O A 化でもあり（当院の第 1 号機）、病院全体の励ましや、応援
がかえって心苦しく負担となり、自信もなく、心身共にくたくたになった一時期もあったが、ツー
トンカラーで献立表が打ち出された時は、苦労も一瞬に消え、喜びまわり、すべて O A 化され軌道
に乗った今は思い出となり、高度な業務への挑戦に意欲を燃やしている。

（ご本人に執筆していただきました）

秋山智恵子・森田園子両先生並びに大月市立中央病院
財団法人住吉病院厚生大臣表彰受賞祝賀会開催のお礼

（社）山梨県栄養士会長 藤 巻 一 雄

昭和 63 年度全国栄養改善大会において厚生大臣表彰の荣誉に輝いた秋山智恵子・森田園子両先生並
びに大月市立中央病院・財団法人住吉病院の受賞祝賀会を去る 11 月 19 日（土）、岡島ローヤル会館で
開催いたしましたところ、何かとお忙しい中を来賓の方々を始め、会員多数の皆様のご参加を得て、
盛大にまた厳粛に開催できましたことを心から厚くお礼申し上げます

本県におきましては、既にご承知の方も多いことと思いますが、過去に 10 余名もの受賞された方々

がおられますが、この大臣表彰は単に永年にわたって栄養士業務に従事していれば表彰されると云うものではなく、表彰に値する栄養関係の業務の業績がなければ受賞の対象とはなり得ないものと思っております。過去に受賞され、今回受賞された方々を拝見いたしますと、いづれもその時代時代の社会的課題に対して栄養指導、栄養士義務を天職と考え、文字通り寝食を忘れて懸命に努力され、その時々に応じた素晴らしい創意と工夫で大きな業績を挙げられた方々ばかりであります。

これを機会に私達は、栄養士業務を掛替えのない天職として生涯を栄養・食生活の改善向上に努め、その時代時代の社会的要請に応じた適切な対応ができる実力を養っていかなければならぬと思います。栄養士の仕事は創意と工夫次第で多くの人達に喜ばれ感謝される仕事だと私は思っております。夫々の状況に適切に対処できる創意と工夫は、絶間ない生涯学習を通した自己研修なくしては、到底得られないものでありましょう。現状に満足することなく、日進月歩の学問や技術の習得こそが、これからの専門職としての栄養士には必須の要件でありましょう。栄養士と云う職業に誇りをもった時、厳しい責任感と情熱が湧いてくるのではないのでしょうか。

私達は大きな業績と足跡を残された先輩に遅れることなく、更に自己研修に精をだし、その輝かしい足跡を汚すことなく立派に受継いで行くことを誓おうではありませんか。そして全ての会員が何時の日か厚生大臣表彰の受賞に輝く日を確信し、それぞれの職域や職場で精一杯の努力を積重ねてまいりましょう。その積重ねこそが栄養士の社会的評価に繋り、地位の確立となっていくものと確信しております。

厚生大臣表彰受賞祝賀会へのご協力ほんとうに有難うございました。

東京築地
直 入

高級鮮魚卸



甲府市相生二丁目3-16
電話 0552(35)7648(代)

本会の執行機関として、総務、事業、学術、組織、広報の5部が設置され、各理事がその任にあたっております。

各部署で、部長を中心に当面の重要課題について、検討、協議された事項を掲載します。

—総 務 部—

～県栄養士会財政運営の概要から

部長 梶 原 徳 蔵

どの団体でも、その組織の維持発展、諸活動の展開には、人と金が基本となっております。そしてこの二つのことが又悩みともなり、うまくいけば喜びにもなります。

県栄養士会の昭和63年度予算をみると、日本栄養士への納入会費(1人4,500円)を差引くと、本会の収入予算総額は約553万円で、このうち会員300人からの会費と入会金合計額は171万円で、総収入総額の31%程度に過ぎず、総収入総額の70%は、県や中央組織からの委託事業費と、本会企画の物資等幹旋料・広告料です。

会費値上げは極めて困難なことで、会の運営・活動を盛り上げるために会員はもとよりのこと、前会長深山武先生のご努力により、会費値上げをしなくても、前向きな財政運営ができるように、各種の創意工夫をこらしてきておりますが、絶えざる努力がないと、運営や活動は衰退しかねない財政事情となります。

つい最近までは、本会の事務所は県の建物の中にあり、事務局長も現職を持つ会員が担当してきましたが、先輩方のご尽力により、当会事務所は山梨県精麦工業協同組合の御好意によりその一室を無償(御礼程度)で借用させていただくようになり、事務局長は県を退職された中村大家理事が、当会職員として薄給のみの手当てで、会のために毎日出勤して、殆んどの事務処理等会務執行をして下さっております。

本会専用の事務所になりましたからは、会員の有志からの寄附や、又乏しい会の予算の中でのやりくりにより、電話・書棚・コピー・ワープロ・冷房施設・冷蔵庫・カメラ等々を順次整備したので物品も多くなり、室内もせまくなりましたが、理事会等各種会議は経費節約のためにも、この狭少な事務室で開いております。

会の将来を考えると、専任職員をいつまで置けるか。専任職員であれば本給以外の共済等手当も。きちんとした会事務所の借料を支払える財政力もなければ。会員一人一人が十分満足できる事業を。等の不安と願いが交叉します。

栄養士会の発展は、栄養士自身の発展でもあります。このことが国民の健康づくりに直結することと思う時、国民に役立つ、よい仕事のできる栄養士であることに精進すると共に、一人でも多くが栄養士会に加わり、会員・役員ともども力を合せての努力の積み重ねで、少しずつでも本会が前進することを希います。

—事 業 部—

部長 中 村 大 家

1 委託事業の効率的実施

(社)日本栄養士会の委託事業 こどもの成人病予防講習会、米食栄養学術講習会はすでに実施

し一応の成果をみた。植物油を考える集団給食講習会の開催を64. 2. 4 (土)とし、学校、病院、事業所の栄養士、調理従事者、公衆栄養推進部会員等80名を対象に山梨県総合婦人会館で開催する予定。

2 管理栄養士国家試験準備講習会の開催

講習内容は、学習の進め方、栄養学(2月12日)解剖生理学、病理学(2月26日)臨床栄養学、公衆栄養学(3月12日)生化学、栄養指導論(3月26日)の8教科各3時間とし、日曜日に開催、会場は山梨県婦人会館を予定している。

3 収益事業について

組織の充実強化、事業の拡充には財政的基盤の確立が重要課題であるが、その方途に苦慮しているところであり、各会員から優れた助言を戴きたい。

当面①賛助会員であるシキシマ醤油(株)の取扱い物資、集団給食用「ジャンプ」製品を病院、福祉施設等で活用の拡大をお願いし、取扱手数料の増大を図りたい。

②全国公衆栄養推進協議会の取扱い物資「六つの基礎食品」ナプキンを積極的に活用願いたい。(綿50cm×50cm 250円)

—詳細は事務局へ照会ください—

—組 織 部—

部長 小 沢 量 子

組織強化の最優先課題は会員増対策であり、県内各地域、各職場にまだ、未入会栄養士が多数おるので、従来から入会勧誘は行なわれて来たが、必ずしも充分とは云えなかった。今後は、次の点に重きをおいて、会員の増加を図ることに努めることとした。

1 各支部、部会等の集会、活動をさらに活発化して新入会者の勧誘、会員の退会防止につとめる。

今年度後半期の事業や活動予定をP. Rし、管理栄養士制度や生涯学習等将来にむけての会員にメリットの周知を図って行く。

2 会員が新入会者1名を必ず確保し事務局に報告する「栄養やまなし」に会員の動き、新入会員、入会のお世話をした会員名を掲載紹介する。

—学 術 部—

部長 老 沼 喜 久 江

生涯教育制度に基づく研修について

(社)日本栄養士会が示した内容を熟知、検討した結果

- 1 まだモデルがないため具体的取り組みができない。
- 2 会員の意見が見えない
- 3 講師の選択、確保がむずかしい
- 4 受講料あるいは運営予算等の問題
- 5 期間が長期である
- 6 開催場所の問題

等課題が山積しているが、前向きに今後検討を重ね、近県の状況把握、アンケート調査等とあわせて管理栄養士、国家試験準備講習との兼ね合い等を考慮して、21世紀に向い栄養士の質の向上を目指し会員のコンセンサスを見たうえで実施を決定したい。

—広 報 部—

部長 牛 山 孝 友

去る10月初旬に部会をひらいて検討を行なったので、その概要と少しのお願いを申し上げます。

広報「栄養やまなし」の使命は、会員同志の情報交換の場であることだが、それは組織の動きが脈を打っていることがわかるようなぬくもりが期待される。そんな反省と確認がなされた。時の流れの中で変化が求められている。文字一辺倒(読む紙面)から、少しはゆとりと遊び心のある(見てわかる紙面)へと様変わりさせたい。会長あいさつは年1回とし、部会・支部・会員などのぬくもりのある鼓動を伝えたい。だから順次積極的に投稿していただくようにご依頼することになる。「あなたも会員、わたしも会員」という共通のひろばをつくっていかうではありませんか。建設的なご意見、ご投稿を期待いたします。ネットワークのセンターである事務局へご連絡をお願いします。なお、山梨県栄養改善史(仮称)の編纂についても、今後の部会で検討を進める予定にしております。

カンナのいらない鰹節

焼 津



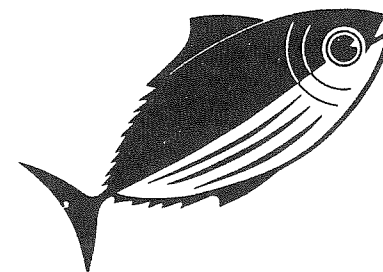
鰹

の

素

(だしの素)

パウミー®



〔製造発売元〕

静岡県焼津市城之腰65の1

株式会社 村松

TEL (05462) ⑧-7371 代表

リポート

パソコンに挑戦した10年を振り返って

医療部会 中野輝子

はじめに

パソコンは大型コンピューターとは違って何処でも誰でも、自分なりに使うことができます。パソコンを使って10年、少しも進歩はしておりませんが今までしてきたことを報告します。

コンピューター

コンピューターはテレビ、会社、病院でつかっていますので手に触れたかたも多いとおもいます。コンピューターにはコンピューターを動かす命令があります。命令もいろいろと種類があり日本語と同じように文法もあります。その文法にしたがって命令を組み合わせて仕事の量が少ないと簡単なプログラムですが、私達がしている様にあれもこれもさせようとしますと複雑なプログラムになります。

〔例〕 BASIC PRINT NEW AUTO

10. CONSOLE... 画面のスクロール指定

20. WIDTH... 広さ、幅 40, 25 80, 25

1. カセットテープ時代

S53年今迄の基本献立を作りなおしました。プログラムはソフトに明るいDrの援助でカセットテープの中に入力しました。1日の献立を県報告書類にあわせて10日～19日の栄養価合計及び1ヶ月の合計もできるようにしましたがDATAが270ぐらいしか入力できませんので材料別でなく料理名の集が出るようにして、さらにフィードバック方式にしました。

2. DISK時代

S55年三訂補の食品成分表になりましたのでDISKに成分表の栄養価が全部入力できました。此により献立が見易く単純計算もすぐできるので自由に作成できるようになりました。

S57～58年

NHKマイコン入門講座、シャープMZの講座で勉強を2人の栄養士でしました。後半の講師が山梨大学の教授でしたのでなんとなく親しみができて文通したことがとても励みになり、荷重平均表、体重グラフ、栄養価グラフも作ることができました。又南江堂出版の「栄養管理指導のためのマイコンガイド」も参考になりましたが機種が違いBASICの変換が思うようにいかずまだ未完成のままです。

S58年に四訂成分表に入力しなおしました。コンピューターもPC8000～8800～9800と機種を代えましたので能力もアップされて、栄養指導用等いろいろなソフトができました。

又61年4月には名古屋で開催された食事療法学会で、一の宮病院のDISKを頂き良いプログラムができました。現在でも文通して教えていただいています。

現在使用のプログラム

1. 献立(2種類)
2. 単純栄養計算
3. 食事台帳
4. 荷重平均
5. 仕入れ帳
6. 職員食事簿
7. 栄養指導

一般指導用
高血圧
肥満
種々なグラフ

作成途中のプログラム

1. 日計表
2. 在庫表
3. 栄養指導(腎臓、肝臓用)

まとめ

パソコンの長所

- 必要でないDATAは入力しなくても良いので見易くすぐ使う事ができます。
- 自分で何処でも使い安いうように変更ができます。
- 後輩とも一緒に考えますので良いコミュニケーションになります。又家庭でも子供たちと共通の話題ができ良い結果となります。

しかしコンピューターの進歩はめまぐるしく、カセットテープから現在はメカの時代になり、単行本1冊がわずか小指以下におさまってしまう時代です。まだまだこれからもどんどん進歩します。今試行錯誤の時代だと思います。

将来いつの日か誰でも自由自在につかえる時代を夢見てそれまで頑張っていくつもりです。

それと併行して現在は良いソフトがたくさん出ていますので自分に合ったものをいかに見つけるかも重要な事です。プロでも1つのプログラムを作るのに3年かかるといわれています。よりよいソフトを見つけて使うのも良いのではないかと今は考えています。

(回生堂病院)

事務局だより

1. 部長からの重要課題、懸安事項の提言

各部長から、当面する事項について状況報告と、提言がありましたが、とくに組織強化に繋がる会員増対策。また、会員に対して魅力のある事業を展開するためには、積極的な財源確保を必要とします。事業部の収益事業等どうかご協力をお願いします。

2. 管理栄養士国家試験準備講習会について

受験者と公衆栄養推進部会員を対象として開催します。詳細はおって受講者にお知らせいたしますので、受講希望者は12月20(火)までに事務局に「郵便はがき」で受講科目もあわせお申込みください。受講料1教科1,000円 但し公衆栄養部会員は無料。

3. 厚生大臣表彰受賞者祝賀会にご協力ありがとうございました。

受賞者、来賓、会員57名が出席されて、喜びもひとしお盛大に開催することができました。また、都合により出席されなかった方々43名から、記念品代を戴きました。ご報告いたします。

4. 会費納入のお願い

会費未納者は至急事務局へ納付するか、銀行振込か郵便振替で納入してください。

◎ 納入時会員番号を明記してください。例えば氏名欄に 325ミエコと記入。

・山梨県中央銀行甲府駅前店 普通預金口座 287296

・郵便振替 甲府9-6795 - (社)山梨栄養士会あて - (継続会員会費 10,500円)

前号No27にデュ シェル ブルーの低エネルギーフランス料理について、産
業部会 大木由枝氏に執筆して戴きましたが、利用者につかわれている料理の
しおりを参考までに掲載します。

— フランス料理フルコースの栄養量 —

本場フランスではエネルギー2000Kcal、一般のホテルでは1500～2000Kcal、デュ シェル ブ
ルーの通常フランス料理は1000Kcal前後で、低エネルギーフランス料理は600Kcal～620Kcal、
たん白質は40g～50g、脂肪は25g前後、糖質は70g前後に調整されている。 (編集部)

低エネルギーフランス料理のしおり

低エネルギーフランス料理の御注文を承りました。

美味しく、楽しく、安心して召し上がって頂くためにこのしおりを添えさせていただきます。

- ・管理栄養士が、栄養のバランスを整えた低エネルギーフランス料理を調整致します。
- ・フルコースのトータルエネルギーは、一般ホテル レストランの平均に比べ約 $\frac{1}{3}$ 、DU DIEL BLEU通常コースの約 $\frac{1}{3}$ に調整してあります。
- ・低エネルギーワインも御用意致しております。ごゆっくりお楽しみ下さい。
- ・1日1500Kcal(低エネルギーでなお充分な栄養を摂取できるとされている栄養量)の食品構成を、添えさせていただきます。毎日の食生活の参考にして下さい。

〔食品構成〕

食品群	食品例	使用量	代替食品	備 考
穀 類	米	50 g	餅 うどん	パンは朝食80 g
	☆パ ン	130 g	そば その他麺	夕食50 g使用
芋 類	☆じゃがいも	100 g	さつまいも 里芋	さつまいもは少し少なめに
砂糖類	☆砂糖	10 g	ジャム 蜂蜜	分量外は低エネルギー甘味料とする
果 物	☆りんご	200 g	みかん メロン	柑橘類 他果物の平均
油脂類	☆バター	20 g	マーガリン	植物油使用時少し控える
魚介類	☆海老	35 g	帆立貝 カキ	有頭殻付で70 g
	鮭	70 g	平目 サンマ	背の青い魚に注目を
肉 類	☆牛モモ肉	100 g	豚ヒレ肉	脂肪の少ない部位を選択
卵 類	☆鶏卵	50 g	うずら卵	殻付60 g
乳 類	☆牛乳	200 cc	ヨーグルト	チーズの場合30 g
大豆製品	豆 腐	100 g	納豆	絹豆腐<木綿豆腐(エネルギーは)>

有色野菜	☆人参 青菜	100 g	かぼちゃ	カロチン600 μg以上
淡色野菜	☆玉葱 レタス	200 g	大根 キャベツ	野菜は多めでも良い
海藻類	昆布 若布	好きな量	ひじき 寒天	ノンエネルギー食品
きのこ類	椎茸 松茸	好きな量	マッシュルーム	ノンエネルギー食品
合 計	エネルギー	1500 Kcal	蛋白質80 g 脂肪45 g 糖質180 g	

☆は夕食、朝食に使用している食品。☆以外の食品に野菜を組み合わせると昼食が可能です。ご希望があれば低エネルギーランチをお作りします。ご帰宅後毎日3食に分けて組み替えるとバランスの良い食生活が送れます。代替食品は一例です。色々な食品を自由に組み合わせバラエティーにとんだ食生活で健康を！

低エネルギーフランス料理 MENU

(オードヴールなし)

コ ン ソ メ

車海老の冷製デュ シェル ブルー風

牛もも肉のポーピエット

高原野菜のサラダ

パ ン

フ ル ー ツ ゼ リ ー

コ ー ヒ ー

620 Kcal

低エネルギーフランス料理 MENU

(オードヴール付)

カ ニ の 冷 製

コ ン ソ メ

車海老の冷製デュ シェル ブルー風

牛ヒレ肉のグリル 香味ソース

高原野菜のサラダ

パ ン

梅 香 ゼ リ ー

コーヒー又は紅茶

625 Kcal

建物もドッグに入れて定期検診

ご相談・お見積無料です
アフターサービスも万全です

リフォームして快適生活

- 外壁塗装、防カビ塗装
- 亀裂の修理、室内換気設備
- 内装、クロス張替、パーテーション
- 水廻り、台所、風呂の改造

衛生管理

- クリーンルーム設計・施工
- 害虫・ネズミ防除
- 微生物防除、ガス燻蒸
- 白アリ駆除、鳥類防除

ビル・マンション管理

- 総合引受

設備管理

- 設備工事
- 貯水槽設備工事及び清掃
- 水質検査(全項目)
- クーリングタワー設備工事及び清掃
- 冷暖房パイプ、給水パイプ工事及び赤錆防止、凍結防止

＜問い合わせ先＞

 **イカリ環境サービス株式会社**

〒190 東京都立川市羽衣町2-6-1 ☎0425-24-3232
〒400 山梨県甲府市住吉2-3-23 ☎0552-32-8177



おいしい白米
に欠かせない

ビタミンB₁

強化米

玄米タイプ
も出来ました

農林水産省・厚生省 共管

社団法人 **栄養食糧協会**

会長 武田 誠三

〒100 東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル932号室 TEL 東京(211)5628

賛助会員のページ

イカリ環境サービス株式会社

21世紀に訪れる現実をシャープに見つめ、科学に裏づけられた確かな技術で健全な環境づくりを推進。

きめ細かなラインアップの総合衛生管理システム

●企業の特徴

人間の健康は、健全な心と環境の両面で満たされていなければ維持できません。その環境を保つために、食品衛生法・建築基準法・水道法・水質汚染防止法等、様々な法規が定められているわけです。これらの法規準に沿った環境の改善・浄化の業務に携わっています。

●営業内容

総合的な環境改善。環境浄化、環境向上を目指して研究を重ねるイカリ技術研究所。ここで開発された独自の製剤・施工技術は、高い評価を受け数々の特許、実用新案となって集約されています。

イカリクリンネシステム ― これは長年の研究の結果開発した殺菌・衛生害虫・防具・飛翔害虫・不快害虫・防風等の機器と弊社技術員とのコンビでクリーンな環境を守る独自のシステムです。工場、ビル、病院、店舗等、それぞれのニーズに応じて機器を組み合わせる

理想的な総合衛生管理が行われています。現在、弊社とご契約のお客様は2万件。その半数が、食品工場。官公庁、病院等法人の年間契約になっております。このようなコンサルタント、メンテナンスを含めた総合的な環境管理のほかに、老朽化・劣化したビル建物の検査・診断も行っており、特に給水管や貯水槽、排水口等の防衛、洗浄などを重視。建物内部の水、飲料水、製造用水、中水等、水の効用は健康・品質・機能の上で重要な役割を果たします。この健全性をシステム化し、冷却水に至るまでプランニングをしています。

●将来の展望

経済が成長し、高層ビルが建ち並び、人間の環境が便利になればなる程、自然界のバランスが崩れていきます。その一つの例がダニやシミなどの害虫やカビの多発、水質汚染等。従って、これからの建設物には、予めこれらを予防するシステムを組み込んでおかねばならなくなるでしょう。こういった予防学の確立等人間の健康のための環境づくりに、さまざまな角度から、今後とも取り組んでいきます。

創造のパートナー 和泉産業株式会社



シンボルマーク

真心と熱意、限りなき全身のイメージを表現しIZUMIのI.Z.Mイニシャルで創作しました。

主要取扱品目

●セメント建材部

(基礎資材) セメント・生コンクリート・鋼矢板
(土木資材) グレーチング・ガードレール・ガードフェンス・落石防護柵・珪酸ソーダ・ネトロンパイプ
他各種土木資材

(建築資材) ALC・断熱材・防水材料・各種建築資材

(工事) ALC工事・防護柵工事

●硝子・サッシ部

(硝子関係) 建築用板ガラス・硝子ブロック・鏡・合成樹脂製品・硝子工事

(サッシ関係) アルミサッシ・スチールドア・ショッ

プフロント・アルミ笠木・手摺・店舗構材・門扉フェンス・バルコニー・スパンドレル・シャッター・各種サッシ工事

●食器。住設部

(営業用食器関係) 有田焼・美濃焼・漆器・メラミン食器・ポリプロ食器・硝子器

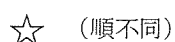
(厨房関係) 食器洗浄機・ガスレンジ・食器シンク・ガスフライヤー・冷凍冷蔵庫・製水器・瞬間湯沸器・全自動炊飯器・他厨房工事

(住設関係) タイル・ユニットバス・洗面化粧台・タイル工事

(記念品・贈答・ブライダル関係) 茶器・酒器・花瓶・洋皿セット・吸物椀・コーヒーセット・サイフォン類皿・香炉・時計・ホーロー鍋・アルミ鍋・その他各種



賛 助 会 員



昭和63年11月末日現在

商 社 名	電話番号	代表者氏名	業 務 内 容
イカリ環境サービス(株)	0552-32-8177	宮沢公広	防鼠害虫駆除
和泉産業株式会社	0552-22-1153	名取忠信	食器、厨房機器
上田商店	0552-66-2331	上田昭雄	ソフクリーン、もずく、煮豆
魚日出(株)	0552-35-7648	山田日出男	鮮魚卸、小売り
大塚製薬甲府出張所	0552-76-8581	大久保 篤	ハイネックス、ボカリスエット
オギノ食糧(株)	0552-22-5181	荻野恒男	給食材料
オザワプリント社	0552-35-6010	小沢孝男	印 刷
(株)三和化学研究所甲府営業所	0552-73-6521	太田 徹	医薬品製造、販売
キュービー(株)関東支店	03-320-0800	原田純男	ジャネフ、ヘルスフード
甲信食糧(株)	0552-73-4561	中込豊秋	忽菜用食品材料卸
甲府東洋(株)	0552-73-2511	大沢康二	即席カップめん
シキシマ醤油(株)	0552-73-6844	天野袈裟富	醤油、減塩調味料
信濃化学工業(株)	0262-43-1115	小野 清	食器、トレイ
武田食糧(株)	0552-35-1141	武田辰男	醤油、給食材料
(株)日新厨房企画	0552-73-3881	井上 寛	厨房企画設計管理
白麦米(株)	0556-2-2121	長沢利久	麦の総合食品メーカー、“はつらつ”
ファミリコマー	0552-33-0121	二子石宣威	食品、雑貨スーパー
(株)平安閣	0552-22-1111	秋山 章	結婚式場、儀式産業
みしな食品(株)	0552-28-1347	三科喜男	総合食品卸
宮坂醸造(株)	0552-41-8181	宮坂伊兵衛	味 噌
湊 興(株)	0552-26-3742	飯島 忠	鮮魚、煮貝
株式会社㊦村松	05462-8-7371	村松善八	鯉の素、だしの素
森永乳業(株)東京支社甲府営業所	0552-73-3249	増田敏雄	ミルク、乳製品
山梨県製麺協同組合	0552-26-6768	石原竹市	製 麺
山梨県豆腐商工組合	0552-28-1675	菊原甲子男	豆腐、大豆加工品
山梨ヤクルト販売(株)	0552-37-8960	上田俊一	健康科学ヤクルト
(株)やまひろ	0552-51-1121	広瀬順作	総合医薬品卸
雪印乳業東京西支店	0425-28-2527	田川祐次	ミルク、乳製品
北沢産業株式会社甲府支店	0552-26-2800	森沢茂男	厨房設計管理
山梨県牛乳協会	0552-22-5144	斉藤正健	牛 乳
第一出版株式会社	03-291-4576	栗田 元	書 籍
山梨食品	0552-66-5175	成沢政則	給食材料、厨房機器
山梨リコー株式会社	0552-73-7151	加藤 卓	ワープロ、パソコン、コピー
新日本法規出版(株)	03-269-2220	河合善次郎	栄養関係法規、栄養コンピューター
株式会社マインド	03-498-3024	三角立行	カルシウム強化米
スリーライン株式会社	03-433-0021	岩嶋 徳	プラスチック業務用機器
中央法規出版株式会社	03-359-3861	荘村多加志	食品衛生、栄養関係書籍出版
三信化工株式会社	03-861-4331	鳥谷好夫	メラミン、ポリプロ食器
武田薬品工業(株)東京食品営業部	03-278-2683	赤松順一郎	強化米「新玄」
(株)ニチブン名古屋支店	052-204-1505	原野克己	ビジュアル栄養科学事典、「サルビオ」
三島食品(株)東京営業所	03-317-1212	日名田俊文	ふりかけ、レトルト食品
林原商事(株)東京営業所	03-235-0661	角南佐利	特殊栄養食品、低エネルギー食品「マービー」