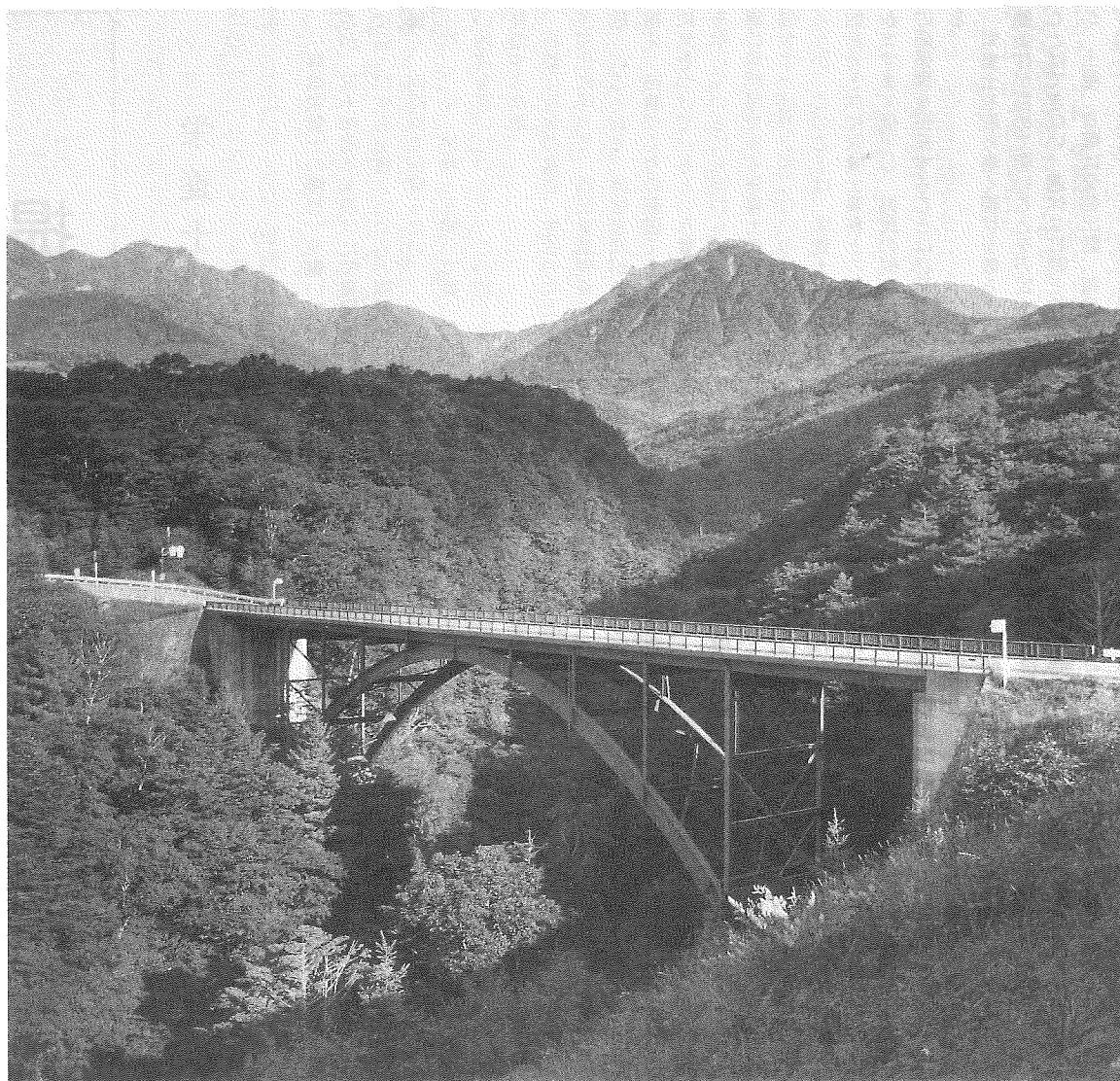


社団法人 山梨県栄養士会 〒400 甲府市丸の内二丁目38-8 ☎0552-22-8593 平成元年 9 月



川俣溪谷より八ヶ岳を望む

産業部会 大木由枝

赤岳を主峰とする八つのピークは、その昔雄大な一つの山であったと言う。その広々とした裾野は、八ヶ岳が富士山より高く、日本一高い山であったとの一説を、今に語りかける。

連峰を組まず、独立独歩の山として名高い八ヶ岳。山頂は朝日に輝き、深い谷間はまだ暗い。一日の初まりである。

地核変動で割れたとされるその朝も、この様に静かな夜明けだったのだろうか。人々は八ヶ岳の昔の姿を知らない。V字の様に深い谷はその変動の激しさを、美しい溪谷として包み隠している。

神秘的な伝説を思い出して見る八ヶ岳は、また格別な魅力がある。

(デュシエルブルー)

提 言

提 言

栄養士の社会的評価

(社) 山梨県栄養士会名誉会長 深山 武

「落第栄養士の寝言」を書いて、五十年間歩き続けた栄養関係に係った生活を書き始めると際限が無く、何時終るか解らない。

然し、今、是非とも聞いて貰いたい寝言を言いたいの、この誌上を拝借する次第。

高齢化社会の進展、生活の向上、多様化に伴って、県民意識調査にも観られるとおり、健康志向が85%を超え、健康づくりの基礎である食事に気をつけているという者が93%強を示しているにも拘わらず、栄養指導の専門職である栄養士の社会的評価がさっぱり上がらないのは何故だろうか。このことは、栄養士の社会的身分と共に栄養士業務上の諸条件がますます低下し、県民の健康阻害の悪循環を招来することは必至である。

栄養士を取り巻く現状を観ると労働条件が極めて悪いことを否定することはできない。週休2日制どころか、土曜、日曜は交替出勤、毎日目が廻るような忙しさで、産休も碌々

とれない。それで、他の者より給与が低い。栄養士という資格が過しているという。管理栄養士の資格をとつても何のご利益もない等々不平、不満が満ち溢れている。又、栄養のことなど解らない人達だから致し方ないと吾等と涼しい顔をしている者もいる。受け止め方は様々であるが、有効求人倍率が二・一〇の現今、月給一〇万円で働いている事実をどう説明するか、栄養士養成施設に訊いてみたくなる。

曾て、全国知事会議での栄養行政廃止論議などは馬鹿げ切つて話にならないが、保健所栄養士の複数設置の国の補助予算が講ぜられているにも拘わらず、各県が足踏みしていること。又、市町村の健康づくりの重要なマンパワーである栄養士の設置が各県とも遅々として進まないのは、市町村財政の貧乏、老人医療費による圧迫によるものなど途轍もない小理屈をいう者には、岩手県の「沢内村奮戦記」でもお読みなさ

べての栄養士が、それぞれの立場において立派な仕事をしているとは、お世辞にも言えない。栄養士の資質の格差が著しく、栄養士の社会的評価が極めて低いことを厳粛に受け止めて、これに対処することが、栄養士の重大な責務である。

それには、この原因を追求して、一つ一つの因子を消去しなければならぬが、これを大別すると、

- (1) 制度の欠陥。栄養関係法の不備。(国の責任)
- (2) 養成の欠陥。養成目標の喪失。(養成施設の責任)
- (3) 組織の失敗。組織力の失墜。(日本栄養士会の責任)
- (4) 指導の誤謬。指導目標の誤認。(栄養士の責任)

に分類することができる。

然し、これらの因子は、相互に密接な相関関係があつて、明瞭に区分できないものであるか、この度は(4)に就いてのみ寝言を言いたい。

私は、本誌を会員相互の学習、連帯のコミュニケーションの機関として重視し、栄養士業務や組織の強化のために、昭和五一年九月の創刊号から、特に第四号からは、「自信・自惚・失意・絶望」の標題で、栄養の本義と栄養士業務について、知識人の栄養士に対する厳しい批評を基調しての主張を続けて来たが、又同じことを繰り返さなければならぬのは落第生の証據で甚だ残念だが未だ絶望したのではない。

栄養指導の目標は、人が、身体的要求、経済的な要求、嗜好的要求、社会的要求に対応する食生活の仕方を指導することであり。それによつて、栄養指導の目的である健康(身体的にも精神的にも、又、社会的にも最良の状態)を維持、増進させる基盤を作ることである。神体的要求は必要栄養量と安全性の確保で、健康の基幹であり、経済的要求は食料、光熱水費、調理器具の調達及び調理時間の合理的な消費に係るもので生計の基礎をなすもの。嗜好的要求とは、単なるグルメ的或いは飽食的要求ではなく良い食事を楽しむ自主的味楽を満足させることで、生活を潤す源泉である。又、社会的要求とは、食糧の浪費を排除し、全人類に公平な分配を行う要請で道徳の根幹であり、世界平和の基礎となるのである。

これ等の食生活に対する四つの要求は互いに抵抗性のあるもので、これ等を整合して完全に充足する食生活を実現させることを任務とする栄養士業務は、誠に複雑困難なものであることを認めない者はあるまい。解らない者は放っておくというのは怠慢であり、ああやった、こうやっただけで満足しているのは、自惚である。業務の結果をことごとく追求め、真剣に効果が判定されたものが自信であることを銘記すべきである。栄養士の評価が低いのは、碌な仕事をしない栄養士が、自惚れてい

事務局だより

事務局だより

て、栄養士の足を引張るからだといわれる。一体、栄養指導という複雑、困難な業務を完遂できる栄養士の資質とは、何を指すものだろうか。

私は、常に、

- (1) 食生活に関する広汎な知識技術を収得していること。
- (2) 栄養指導の本義を弁えていること。
- (3) 栄養士の業務に誇りと自信を持ち、意欲的に行動し得る体力を持っていること。
- (4) 理性的行動をする教養があること。

を挙げて来たところであるが、先日、大学審大学教育部会の審議経過が報告され、一般教育、いわゆる教育課程の解体が問題になっておると言うのが、専門教育の進展とともに、広くものを見、自主的、総合的に考えて、判断する力、即ち、理性を涵養する教育——教育過程が、一般社会に於ても、特に、栄養士を取り巻く社会環境において、強く要請されるものであることを付け加えておきたい。夜明けは未だ遠いけれど、寝言はこの辺で一先づ止めておくことにする。

1 研修会・講演会のお知らせ

開催要領を受講対象者に送付いたしますが、受講希望者は予定しておいてください。

◎初任者(新人)研修会Ⅱ勤務年限三年位までの方を対象に実施

します。望ましい栄養士像を求めて、栄養・給食をとりまく問題点や展望。仕事に取組む姿勢等々先輩栄養士からの経験を踏まえた講義・意見交換が内容となっております。

○日時 九月二〇日(木)

午前九時から午後三時三〇分まで

○場所 山梨県総合婦人会館

◎栄養士学術講演会

受講対象Ⅱ行政部会員、公米部会員、医療部会員、福祉部会員(老人養護施設等)

栄養士の現状と将来のあり方・

栄養管理からみた老人治療について、の二つを主題に講演会が開催されます。

○日時 一〇月七日(土)

午後一時から四時まで

○場所 山梨県総合婦人会館
なお、終了後懇親会を開催します。

(会費無料)

2 平成元年度会費納入のお願い

会費は、会運営の基本財源です。

未納の会員は至急、次により納入をしてください。(納入時会員番号を必ず記載のこと)

○山梨県中央銀行甲府駅前支店・普通預金口座二八七二九六番

○郵便振替 口座番号甲府九一六七九五番

——退会者は、その旨意志表示をお願いします。——

3 会員名簿についてお願い

平成元年度会員名簿を作成いたしました。甲府支部会員は、受領のご足労を事務局までお願いいたします。

*来所のおりは、予め電話連絡ください。

4 第三六回日本栄養改善学会について

学会に出席される会員は、事務局へ連絡してください。

5 平成元年度

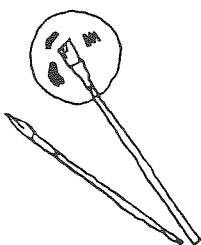
(第三回) 管理栄養士

国家試験合格者

栗田 恭子(行政)
中村真由美(公米)
生山みのる(公米)
細萱 幸子(公米)
沢登 京子(公米)
佐久間景子(公米)
神 真由美(産業)
武藤かおる(医療)
薄田智恵美(医療)
平嶋 萬里(医療)
赤池 紀子(医療)
中村 益子(医療)

6 投稿のお願い

「栄養やまなし」の巻頭を飾る「写真」・「スケッチ」等をご投稿ください。



受賞者にきく

受賞者にきく

六月六日東京都目黒区こまばエミナースで開催された、(株)日本栄養士会第三一回通常総会の席上、顕彰規定に基づき、永年にわたり職務に精励し、その功績が顕著であるとして、渡辺ミサ先生(学校部会)・田草川憲男先生(行政部会)・石川よしを先生(行政部会)・成嶋孝枝先生(医療部会)・杉本和子先生(福祉部会)が受賞されました。

永年にわたるためまない「尽力、」苦勞を積むとともにこの栄誉をおうけになった、お二人方から足跡や仕事に対する考え方、抱負などお伺いしました。

二十年をふりかえって

学校部会 渡辺ミサ

すがすがしい太陽を全身に受け、全職員四十五名の体操から、学校給食センターの一日が始まります。

じゃがいも四百キロ、たまねぎ三百キロ、にんじん百キロと、今日のメニューは子供達の大好きなカレーです。山と積まれた野菜もみるみるうちに鍋の中でおどり出し、八千三百人の子供達の笑顔が、湯気のむこうに浮かんできます。

思いおこせば学校卒業後、一年間の家事雑事の中からの出発であった私は、不安だけが全身をつみ込み、富士吉田市立病院出勤一日目の足どりの重さが、三十年たった今でも思い出されてきます。

しかしこんな未熟な私を、院長先生はじめ諸先輩の御指導と、はげま

しに支えられながら、栄養士としての第一歩が始まりました。

月日を追うごとに患者さんとのふれあう機会も多くなり、日頃の食事にもう少し気配りがあったなら入院しなくてもすんだのに、と何度思ったことでしょうか。

正しい医療は、食事療法の上におかれて、効果を発揮するのではないかと言われているように、あらためて栄養指導の重要性を再認識しました。一方初めて耳にする病名の食事療法には幾多の難問にぶつかり、勉強不足を痛感してきました。

入院患者にとって何よりの楽しみは食事である。と多くの患者さんとの会話からうかがえ、献立作成にも一層の研究が要求されました。

病院給食と学校給食の繰り返しで、あわただしく年月がけ通り過ぎていっただけの私に、このたびの日本栄養

士会よりの表彰は、改めて栄養士という職業の重要性をかみしめ、尚一層の研鑽を積むように、との御達しではないかと気持ちをひきしめております。

時代の流れと共に、施設、設備のとのった明かるい職場で、明日を担う子供達のすこやかな成長を願って頑張っていきたいと思えます。

(富士吉田市学校給食センター)

会長表彰を受賞して

思うこと

行政部会 田草川 憲男

感謝しています。

さきの、日本栄養士会通常総会において会長表彰を受賞することができ、感謝の気持ちでいっぱいです。

昭和四三年に県職員となり、早二十年が無事に過ぎましたが、これも、先輩や仲間の皆様の御援助のおかげと感謝いたします。

石和保健所でのこと

最初の勤務地である石和保健所には、藤巻一雄保健予防課長(現山梨県栄養士会長)がおりました。最初の勤務地で上司が栄養士であったことはとても思われていたことだと思っております。前任者の中村大家先生(現山梨県栄養士会事務局長)のすばらしい業績を日々感じながら、管

内の「栄養改善推進員協議会」及び「調理師会」組織の設立のお手伝いできました。

また、石保健所在職中は、日本栄養士会通常総会が石和町において開催され、その準備のための事務局員としてお手伝いをし、宿泊者の確認やら大変な目に会いながらも深山武先生(現名誉会長・日本栄養士会名誉会員)が日本栄養士会副会長に再選されたことなど、うれしく思い出されます。

県庁でのこと

公衆衛生課(現環境衛生課)・保健予防課(現健康増進課)では、県民栄養調査の事業費が認められ実施できました。しかし、栄養指導車(キッチンカー)による巡回指導事業が廃止されたことは寂しさもありましたが、在宅栄養士の発掘と再教育事業がスタートいたしました。また、県庁在職中の八年間は、県栄養士会の事務局員として栄養士の仲間をより多く知ることができ、業務の面でとても役立っております。

甲府保健所でのこと

甲府保健所在任当初、日本栄養士会の行政栄養士協議会の役員をすることになり、おかげで、全国各地の行政栄養士の業務を知る機会が増え、自分や仲間の業務の参考になればと思っております。また、本県における栄養士業務について、さらに検討

職場から



無料食事相談を

やってみて

公衆部会 小林 章子

「健康いっばいになるための——無料食相談——本日二時から四時まで、ひうが」一階で開催中。毎月第三土曜日。この時、この場所でお待ちしています！」

こんなピラを準備して、毎月店頭

すべき事項が山積みしていることが認識できるようになりました。

行政栄養士が今後取組まなければならない諸問題

本県において栄養士業務確立のために、関係者と協力して取組んでいかなければならない事項を列挙してみました。

(1)保健所栄養士複数配置及び市町村栄養士配置促進
・複雑多岐にわたる栄養業務とそ

の需要の増大に対応

・需要増大を数字としていかに表現するか。

(2)集団給食施設栄養管理指導体制の確立

・栄養管理実施状況の把握(指定施設からの報告書)
・集団給食施設の手引き書の作成

・栄養管理諸帳簿の見直し整備
・調理従事者確保対策の検討
(3)病態栄養指導業務への取組み

で頑張っています。

私たち日下部保健所地区公衆部会のメンバーは、今七、八名で定着しています。ボランティア活動を主眼にして開設二年目になります。これを始めるにあたっては、何をどのようにしたらいいのかわからないで、一ぱんたよりにしている地元の日下部保健所(栄養士)に相談しました。この希望が先方に受け入れられるかどうかというのを掛け合ってみることにし、地元山梨市にあるショッピングセンターひうがへ同道していただきました。幸にも店長のご理解をいただきましたので手始めに、店内における雰囲気を知ると共に来店者の食事相談に対する希望の有無等を知ることが必要と考え、アンケート調査を試みることにしました。その結果、次のような結果が得られました。六二年五月と六月の二回実施し、四四九名からの回答が得ら

・肥満・糖尿病・高血圧・貧血
教室等の開催(保健所・市町村)

(4)在宅栄養士活用促進のための方策

(5)県栄養士会支部活動の活性化
(6)栄養改善推進員組織活動の新へ
の方向

(7)調理師会組織の今後の目標——
法人化への道

まだまだ検討しなければならない

れました。このうち食事相談の希望者は四四％(一九九名)にみられました。その内容は、一般の生活にすることが二七％、高血圧に関するものが二二％、肥満に関するものが一七％、糖尿病に関するものが一％と高率の要望がみられました。

そこで、この結果を基礎にして、毎月一回の相談を開催することとしました。その方法として、毎月一回第三土曜日の午後二時から四時までを定例の時間帯とすること。毎回テーマをきめて、それに沿った参考試食献立を調理して持参し、相談者に試食してもらいながら、この実物を通して理解を助けることとしました。試食品は保健所の調理室で、順番制に調理して持参し、三人が一セットで対応しました。お店の入口で、来店するお客さまに、先に示したピラを手渡すことから始まります。

相談者は女性で主婦が多く、主人

のこと、子どものこと、そして自分のことと幅広く疾病別には高血圧・糖尿病・腎臓病・肥満等々実に変化に富んでいることです。

さて、一年目は一月から翌年の五月まで実施し、農繁期は休みました。二年目(六三年)は九月から毎月実施しています。「継続は力なり」の確認をしよう中で、たとえ農繁期でも継続して、必ず毎月一回の相談日を消化しているところ。ありがたいことに、お店の正面入口に相談会場を開設していただけたので、とても目につきやすく、気軽に立寄ってください。ユニークな試みの中から新たな発想を求めて頑張ります。みなさまよろしくご声援をお願いします。この八月からは、健康のための減塩食品等の紹介も合わせて展開していくことになりました。

(日下部支部)

職場から

病院給食を考える

この原稿は、山梨県病院協会誌第八号（一九八九・三）に掲載されたものを再び会員に紹介するものです。検討資料に供してください。

どこまでやれるか

病院給食

医療部会 渡 辺 富 雄

病院給食の基準が制定されたのが、昭和三年六月、既に三〇年が経過した。

この間、医学の発展と共に生化学が主流をなしている栄養学も急速に進歩してきた。しかし現在の我が国の食生活を見ると、外食産業花ざかりで、特に中高年の者の外食が多くなってきた。

これに伴って、アンバランスな食生活となり、肥満・糖尿病・高血圧症等、成人病と言われている慢性疾患が多発している。

当院に於いても、大半の患者が前記の疾患が誘因となって、入院している。

さてここで病院給食！

現在病院給食の運営方法（直営か？委託か？）やサービス内容が大きく様変わりしようとしている。

そこで、あく迄も私見であるが病院給食の現状と今後について考えてみたい。

〔現状〕

病院給食に対する世間の風評は、「まずい」「冷たい」「夕飯時間が早い」これが病院給食の代名詞となっている。

この三悪を追求する為に各々の施設では次の三点について内部努力しているものと思われる。

(1) 適温給食の検討・実施

現在これに対応する為に、保温トレイ・保温食器・ホットワゴン（配膳車）が主流を占めている。しかし経済的に許されるのであれば、いずれもそれなりの効果はある。しかし、それに付随する食器ディスペンサー等諸々の機器・器具が必要となったり、場合によっては、厨房設備の改修工事を行わなければならない。従って、コスト高くなる。

経済的に許されないのなら、あとは「人海戦術」で臨むことになる。例えば、食器保管庫の利用（これは、かなり活用できる）、又短時間で盛り付けができるように、そこで働いている職員のトレーニング等。各々の施設で何とか打開策を見出せばよい。

(2) 六時夕食の検討と実施
英国やフランスでは七時夕食をとり入れている病院もあるらしいが、一概に六時夕食が良いとは言えない。それは、そこに入院している患者の年齢層によっても違ってくるからだ。当院を例に挙げると、過去三回のアンケート調査結果では、六時夕食希望者は全体の一五％前後であった。

てのみ提供される追加分の給食である事。
② 提供する際には、当該患者の療養上支障がないことについて、主治医の許可を受けなければならない。
③ ただし、栄養管理上、総栄養量を適切なものとする。
④ 特別注文食品の提供を受ける事を入院の条件としてはならない。
⑤ あらかじめ提示した金額以上に徴収してはならない。
⑥ 栄養記録を作成し、医師との連携の下に、栄養士によって個別の医学的・栄養学的管理を行う事。

特別養護老人ホームの

栄養士となつて

福祉部会 田 中 恵美子

私は、今まで在宅栄養士として、地域の住民健診や乳幼児検診等の栄養指導を四年ほどお手伝いしてまいりましたが昨年七月に、新設の特別養護老人ホーム白根聖明園に就職して丁度一年が過ぎました。いままでは、家から近い場所ということから就職を決めました。

採用が決まってから四か月ほどありましたので、まずワープロ教室に通い、栄養計算のしやすいうちに自分なりの表づくりから始まり軌道にのるまでの下準備、又厨房内もはし一本から買いそろえるといった何から何までゼロからの出発は思ったより大変でした。

こうしてやっと一年を無事に迎えられる事ができたのも、先輩の先生方の御指導や家族の協力があつたからと感謝しております。

この施設は、五〇人定員で白根町の中心に位置し、果樹園に囲まれたとても静かな環境にあり、どの部屋も日当たりよく平屋建になっています。デイ・サービスも月々金曜日まで行っています。

応は可能だ。
当院で対応しているものを列記してみます。

- 青身魚禁 ○ 豆腐禁
- 鯖禁 ○ 納豆禁
- 生物禁 ○ 生卵禁
- 魚骨とり ○ 茹卵禁
- 海老禁 ○ 卵焼禁
- 肉禁 ○ おにぎり禁
- おにぎり希望
- とり肉禁 ○ パン禁
- 挽肉禁 ○ まぐろ禁
- 牛乳禁 ○ 飲み物曜日指定
- ヨーグルト禁 ○ 刺激物禁
- 長芋禁 ○ 混ぜ飯禁
- 焼きのり禁 ○ 混ぜ粥禁
- うなぎ禁 ○ きんぴら禁
- たけのこ禁 ○ すいか禁
- 煮魚禁 ○ 揚げ物禁
- 生ハム禁 ○ 柑橘類皮むく
- カレーライス禁 ○ 納豆希望
- カレーライス希望
- 焼きそば禁 ○ うどん禁
- ほうとうのみ希望
- 焼きそばのみ希望
- 日本そばのみ希望
- 麺類禁止 ○ 日本そばのみ禁
- 麺類希望 ○ 白す干禁
- 大根おろし禁
- 宗教により決められた日には禁

止食品あり
(2) 調理師の病棟訪問
どの施設でも栄養士の病棟訪問は行われているはずだ。
前述のように、栄養士と調理師は

職員も福祉施設の経験がない人が多く、園長を中心にどうしたらお年よりに快適な生活を送っていただけるか——という会議を何回も持ち職員一同真剣に取り組んでまいりました。人生の最終の場であるということ……今私達が、お年よりの思っていること……好きなこと……食べたい物……要求に答えてあげなければ……心から手を差し延べてあげたい気持ちでいっぱいです。

家では、かなり頑固なお年よりもこの施設に入って皆といっしょに食事をしたり、話をしたりで入所時よりもずっとおだやかになってきたように思えます。又最初は、顔色も悪く寝たきりだった人も大きな声で話ができるようになりとても元気がでてきました。

やはり職員一人一人が、食事づくりも、介護も一体となって思いやりのある心で接しているからではないかと思えます。

先日新人研修会に埼玉まで行かせていただき、特殊養護における老人ホームのきめ細かな食事ケアの基本を勉強することができ、又同室だった九州の栄養士さんとも友達になり、いろいろ施設の話をしてとても有意義な研修をさせて頂きました。

私達の仕事は、すこやかに老いる健康保持のための重要な責任のある仕事です。高齢者の長い間の食習慣や、潜在的知識、過去の社会的活動状況……などとても複雑で難しく個

職場から

特別注文食品

これは昭和六三年三月に厚生省告示により承認されたもので、その概要は（文章抜粋）
① 特別注文食品とは、基準給食に追加する形で、あらかじめその内容及び費用に関して明確且つ懇切な説明を受けて、提供を受けることに同意した患者に対し

(4) 特別注文食品

患者さん自身が食事を選択する事による情緒面でのプラスはかなり大きいだろう。

当院に於いては週一回（昼食時）実施しているが、これでは話しにならない。近い将来毎日三食選択メニューを……。

(3) 選択メニューの導入

全国的にみて、三食実施している施設は皆無に等しいと思う。しかし週一、二回であれば、かなりの施設で実施していると思われる。私達が患者さんの立場になった時、一方的に食事を出されたのでは耐え難いだろう。

表裏一体である。病棟訪問の結果を栄養士が職場で報告しても、調理師が患者さんの「生の声」を直接聞く事の方が尚一層実質的だ。それによって職場の上司や先輩を意識しながらの調理業務と患者さん意識しながらの調理業務とは、おのずと大きな違いがでてくる事は間違いない。

そして栄養士・調理師が病室へ来る事を、患者さんが、心待ちしてくる病棟訪問でありたい。

表裏一体である。病棟訪問の結果を栄養士が職場で報告しても、調理師が患者さんの「生の声」を直接聞く事の方が尚一層実質的だ。それによって職場の上司や先輩を意識しながらの調理業務と患者さん意識しながらの調理業務とは、おのずと大きな違いがでてくる事は間違いない。

そして栄養士・調理師が病室へ来る事を、患者さんが、心待ちしてくる病棟訪問でありたい。

賛助会員のページ

当社は、昭和四一年東洋水産(株)グループの会社として現在地に創業。主として全国で販売している、マルちゃんマークの製品のうちカップ即席めん類の生産工場です。当社は、やる気と誠意のある者が尊重され、真面目に意欲をもって努力する従業員にとって、生涯をかけても悔ゆることのない職場とすることを目標に経営しています。

又、まごころこめた製品づくりをモットーに、いつでも信頼できる食品をお客様にお届けするために、万全の体制を整えています。そのひとつが品質管理、全国各地の工場生産された製品は、工場に付属する研究室で入念に検査されます。

甲府東洋株式会社

中巨摩郡田富町布施九一
TEL 〇五五二一七三二五一一

賛助会員のページ

今後とも消費者の嗜好や時代のニーズにあった食品の研究開発にも努力を続けて参ります。宜しくご愛顧賜りますようお願い致します。

東洋水産グループ

△主要生産品目△

即席カップ麺
袋麺 生麺 冷凍麺
ビーフン 冷凍食品
レトルト食品 魚肉
ハム、ソーセージ
缶詰 風味調味料
かつお削りぶし
ギフトセット
△水産部門△ △外食部門△



— 食材に情報とハートをせて —

取扱商品

○ 冷凍加工食品

・コロッケ
・ハンバーグ
・白身フライ
・エビフライ
・オムレツ
・チキンボール
・グラタン
・ウインナー
・若鳥八幡巻
・ワカサギフライ
・ロールキャベツ
・信田煮
・春巻
・プリン
・ゼリー各種

○ 冷凍野菜品

・フレンチポテト
・カーネルコーン
・グリーンピース
・ミックスベジ
・ほうれん草
・いんげん
・カットいんげん
・絹さや
・カボチャ
・里芋
・ニンニクの芽
・キャロットシャトー
・大学いも
・グリーンアスパラ
・れんこんスライス
・各種野菜のペースト

○ その他冷凍品

・竹輪
・さつま揚げ
・揚げボール
・ナルト
・カマボコ
・はんぺん
・納豆
・シーフードミックス
・ムキエビ
・オキアミ
・ボイルホタテ
・魚切身各種

○ 乾物

・調味料各種
・マヨネーズ
・ドレッシング
・サラダ油・ゴマ油
・粉類
・しいたけ・きくらげ
・出し昆布・生ワカメ
・キザミのり、焼きのり
・春雨・ビーフン
・高野豆腐
・桜海老
・花かつお
・山菜、つけもの各種

・マカロニスパゲティ
・フルーツ缶詰
・なめこ水煮
・なめ茸茶漬
・ふきの水煮
・たけのこ水煮
・ケチャップ
・ホールトマト
・チーズ各種
・バター・マーガリン
・洗剤各種
・クリーン手袋
・ハイラップ
・防水エプロン

甲信食糧株式会社

中巨摩郡田富町流通団地2-1-2

TEL 0552-73-4561

商品のお問い合わせは中込まで。

広報部

人差が著しくお年よりの食事は頭で考えていたのではだめでした。相手を良く理解することから始まり、施設における栄養士の立場も予測していた以上にむずかしく時間をかけてお年よりの接点を持ちたいと思います。

運動量の少ないお年よりにとって、食事もただたんに栄養のバランスがとれていけばいいというのではなく、障害をもっている人がより食べやすく又お米の中にカルシウムを入れるなどして少しでも病気が緩和され、最後まで食べる楽しみを持ち続けることができる様に、努力しています。変化の乏しいこの集団生活だけに、少しでも季節感を感じさせる旬の材料を盛り込んだ食事や、昔ながらの行事を取り入れた行事食やできるだけ本人の好み、家庭的な味、手づくりの食事と細やかな配慮を心がけております。これからの、もっともっとお年よりに喜ばれる食事づくりを勉強していきたいと思っています。まだまだ未熟な私ですが、横のつながりを大事にして「寝たきり老人の快適な日常生活」が送れる手助けをしていきたいと思っています。(特別養護老人ホーム白根聖明園)

△広報部△

「健康福祉ガイド」を

きこう

栄養士会では、かねてから栄養士の存在を社会的に理解を得る方策を考えていたところです。今年NHK甲府放送局のラジオ第一放送、朝七時四十分から八時の時間帯で、ほぼ隔月に放送する機会が与えられました。

「おはようジャーナル」の水曜日の朝、約八分程度です。ちょうど通勤時間帯でカーラジオで耳にするところであるかもしれませんが、今年も三度くらいありました。今年はずでに四度放送済みです。各職域部会別に、福祉・公衆栄養・産業・教育・養成の順です。すでに広報部長が総括的な立場で、総論を、医療・学校・行政の各部会が責任を果たしたところです。栄養士自身が組織や他の職域の関心を持つことが大切です。あわただしい朝の放送時間でも、ちょっと耳を傾けるようではありませんか。

栄養士会収益事業にご協力を

病院、福祉施設等の集団給食施設で「ジャネフ」製品を活用しますと販売促進手数料が、本会へ納付されます。事業収益の増加を図るために、ぜひご協力をお願いいたします。一詳細は事務局へお問い合わせください。

おいしい健康をお届けする。

ジャネフ®
日本ヘルスフード株式会社
〒104 東京都中央区八丁堀4-10-2 TEL (03) 553-2491

指定食品取扱店

シキシマ醤油株式会社
TEL 0552-73-6844

カロリー調整食品

低・中・高カロリー調味料
サウザン(1L・10ml)/ゆず(1L・10ml)
ハーブ&スパイス(10ml)/ヨーグルト(10ml)
梅じそ(1L・10ml)
フレンチクリーミー(1L・10ml)

このほかジャネフカロリー調整食品には
ノンシュガーいちごジャム
ノンシュガーオレンジマレード
梅ゼリー/水ようかん/
オレンジゼリー/ノンシュガー甘味料

塩分調整食品

低ナトリウム
減塩中濃ソース
(1L・10ml・5ml)
減塩ウスターソース
(10ml・5ml)

このほかジャネフ塩分調整食品には
減塩しょうゆ
(1.8L・1L・10ml・5ml)
のり佃煮(440g・7g)
ねりうめ(500g・5g)
減塩みそ(5kg・500g)

たいみそ
ゆずみそ/かつお節みそ
粉末減塩みそ
増粘剤
キュウリのしょうゆ漬
くきわかめ
チキンパイヨン
ピーパイヨン
梅はし(1kg)

調整油脂食品

マヨネーズ(1kg・12g)
調整サラダ油(15.5kg・3kg)
Eママー(10g)
高たん白非常食
ビスコッティ(プロテインタイプ)
高カロリー低たん白ブルーゼリー

オレシジR1、アップルR2
いちごR-3、うめR-4
パイナップルR-5、マスカットR-6(各120g)
お年寄りのために配慮した
やわらか煮とデザート類

鶏肉の肉じゃが風/レバーの甘から煮風
牛肉のすきやき風/野菜と昆布のおしや
チョコレート/ババロア/水ようかん
カスタードプリン
その他
あられしんご(300g)
ハイエード(各1g)(オレンジ、アップル、
パイナップル、グレープ)アップルパイ
パイ(500g)、カルシウムたまごボー
ロ(16g)、カルシウムおせんべい、カル
シウムクリームサンドせんべい

(社)山梨県栄養士会事業部

☆ 賛 助 会 員 ☆ (順不同)

平成元年4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)	0552-41-1755	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	針生均	ハイネックス、ポカリスエット
オギノ食糧(株)	0552-22-5181	荻野恒男	給食材料
(有)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
キューピー(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	惣菜用食品材料卸
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、ジャネフ製品
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
株式会社マルハチ村松	0546-28-7371	村松善八	鰹の素、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(株)甲府営業所	0552-51-7311	木村義男	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」
ブリストル・マイヤーズ(株)	03-491-6671	森野康雄	アイソトニック液状栄養食「アイソカル」
(株)京都科学東京支店	03-253-2861	中島恭助	食品模型
(株)創学社	06-311-5013		書籍グループ・フィーディング