



撮影者 山中湖村平野2733 神 忠雄

新春の富士

早朝、車のエンジン音に目ざめた。時計を見ると午前四時半。父が本栖湖まで富士を撮りに行くのだ。

暁光は紅から薄紅色にみるみる変化してゆく。

撮影は日の出直前の数分が勝負だと言う。

日曜日、早朝の湖畔はアマチュアカメラマンで埋る。県外からの撮影者が多いようだ。しかし千変万化してゆく富士の姿を追い続け、写真におさめるのはなかなかむづかしい。毎日見ているから、いつも見ているから撮れるのだと父は言う。

夕日が沈む頃、父は再びカメラを片手に湖畔へおりて行く。富士を背にし、沈む夕日は燃えるように山肌と雲を染めあげ、静かな湖面に映りこむ、数刻の自然の美である。後は静寂の夜が待つ。

申年の会員に抱負をきく

大学制度が設置され、昭和二十八年三月山梨学院短期大学を卒業しました。その時栄養界が教育界にすむか悩みましたが、現在のふぐの富久亭がある甲府銀座仲見世通りで、何げなく易をみてもらいましたら水商売にむいていると、そのことと、一生頭を押えつけられることを好まない性格を判断材料に上京して、四條流十二代家元山下茂門下生として人生航路が始まりました。門下生修業五ヶ年が過ぎた或る日、食文化発祥の地関西修業の旅に出て、肌で味の探究を三年程いたしました。その途中で苦しさの余り、トイレの仲で、何で栄養士、教員の免許証がありながらこの道を選んだことを悔み、然しもう後戻りは出来な



終戦後、漸くして山梨学院に入りました。

調理師界に
身を投じた私

産業部会 中込 邦博

申年の会員に抱負をきく

と思い、大学で学んだことのすべては忘却の彼方に一掃することに気づきました。このことを堺として心も楽になり、改めて日本調理師として、山下門下生としての自覚を確認し修業に励みましたので、今ではなんとか日本調理師として生活設計することが出来ます。昨今となりましたが、学校を出て、丁度四十の才月を必要としました。この過程で調理の技術と人生の処方は山下茂先生、文学と人間関係は書道の皆川桐園先生、人生の機軸は古屋真一前学長先生に、三先生には深く感謝の念をいだいて居ります。いつのまにか、私は年男、申年になってしまいました。折がありましたら体験を通して、調理師界からみた栄養士界を述べてみたいと思います。

(ふぐの富久亭)



年頭所感
学校部会 三浦 イツ子

輝かしい
平成四年の
新春を迎え、
明けまして
おめでとう
ございます。

国民生活白書で山梨が「最も豊かな県」になりました。住みごころ良い県を目指して「山梨幸住県構想」を掲げる知事は「非常に光栄なこと」と話していらつしやる通り、本当にようこそ山梨県だと思えます。

特に山梨リニア実験線は九月都留市の九鬼トンネル東工区で着工し建設が本格的に始まりました。実験線建設がスタートしたことで東京・甲府・大阪を一時間で結ぶリニア中央エクスプレス実現への期待も高まっています。大きな経済波及効果も予想されている。山梨も益々発展すると思えます。

学校栄養士として二十五年ころのふれあう楽しい給食を目標にし、食事の正しい在り方を体得させるために、①食事作法に関する事、②栄養に関する知識を与えることの指導、好ましい人間関係の育成をはかるために和やかな雰囲気や友達と仲良く食事をし、楽しい場を工夫させるなどの指導を実施しています。

米飯給食の導入と共に郷土食の導入など多様化してきています。現在はメニューは単一で毎日の栄養摂取という点では目的は達成できますが、これからの学校給食は健康な食習慣を実践的に体得していくことであると思えます。子どもたちが自分で選ぶ嗜好や個性を加味し一人ひとりの食文化として健康な食習慣を築き上げられたらと思います。現在抱えている問題は多くありますが、健康教育と食文化が融合した新たな学校給食へと発展できますように努力したいと思えます。人々の健康を守るための食生活を共に考え、共に求め実行できるように頑張ります。会員の皆様方の一層のご活躍をお祈り申し上げます。

(勝山小学校)

平成4年 新春所感

新春所感

新しい年を迎えて

会長 藤巻 一雄

明けましておめでとうございます。
年頭にあたり会員の皆様のご健勝とご多幸をお祈りいたします。

激動の九一年が明け、更に激しく動くであろう九二年を迎えました。本格的保守本流といわれる宮沢内閣が誕生し、政治改革、貿易摩擦、国際貢献など内外ともに多難な年になろうとしております。

国外ではカンボジアの和平、朝鮮半島の南北統一、米国の大統領選挙、ソ連の政治経済の改革、欧州の経済統合、アフリカの食糧危機、中東の和平などがありますが、最も関心を寄せるのは、地球規模での環境問題であります。自然破壊、環境汚染、経済優先社会からの脱皮が叫ばれておりますが、どのような方向が見出せるのか大きな課題であります。

日本経済のバブルも経済引締めで崩壊し、土地神話も泡沫のように消え去ろうとしているか見えますが、再び金融緩和

と策が取られて公定歩合の引下げとなり、経済の活性化策が取られ始めておりますが、豊かさやゆとりが実感できる国民生活には程遠い施策と言わざるを得ません。

私達、栄養士の周囲では管理栄養士制度が全員試験制度に移行し、厚生省には栄養士養成制度検討委員会が設置されたという聞いております。

ところで夏以来の異常気象と長雨の影響で野菜の高騰が続く、台所を直撃し、今もってその後遺症が続いております。

「食べる」という生物すべての自然本能である食生活、栄養問題も大きな課題を抱えており、地球的規模での食糧の確保と分配の平等、安全性の確立が求められております。

栄養士も食糧の安全性に對しましては大いに関心を払って欲しいと思っております。農業汚染、食品添加物、ポストハー

ベスト問題など食糧輸入大国の日本ならではの大きな問題点であろうと思っております。

主食の米輸入自由化問題は、更にこれらの問題以外にも国内に多様な影響を与えるものと懸念されます。

成人病の若年化傾向、突然死問題、寝たきり老人など、栄養・食生活にかかわりのある諸問題が私達の周囲に山積しております。

各職場で、各職場で、栄養・食生活指導を通してこれらの問題解決に努力されることを願っております。

とかく、栄養士の職場は一般的に一人職場が多く、また複数勤務の場合も閉鎖的な職場が多いのが現実で、来る日も来る日も同じことの繰り返しでは進歩はあり得ません。

他の職場、他の職種の栄養士仲間との交流をもっと活発に、もっと気軽に始めようではありませんか。そのことが栄養士の資質向上に繋がり、栄養士仲間との連帯感の強化ともなり、社会的評価を高めていく近道であろうと信じております。

今年も、本会はでき得る限りの社会活動を展開して参りたいと思っておりますが、会員の皆様の一層の奮起とご活躍を期待して、年頭のご挨拶といたします。

心の拓く場面で展開されている教育活動であることから心の健康教育や基本的な生活習慣の形成の場として栄養摂取等に関わる場合と同様に総合的に健康教育の一環としてすすめていけたらと思えます。

学校給食は食事を通じて行う教育活動であります。そして食事はもちろん健康と深い関係にあります。人間にとってライフサイクルの一部であり楽しみであったりコミュニケーションの場でもあります。学校給食の効果は給食の食事としての質、食文化の質によって左右されると思えますが、この面でも改善したい点が多いと思えます。

米飯給食の導入と共に郷土食の導入など多様化してきています。現在はメニューは単一で毎日の栄養摂取という点では目的は達成できますが、これからの学校給食は健康な食習慣を実践的に体得していくことであると思えます。子どもたちが自分で選ぶ嗜好や個性を加味し一人ひとりの食文化として健康な食習慣を築き上げられたらと思います。現在抱えている問題は多くありますが、健康教育と食文化が融合した新たな学校給食へと発展できますように努力したいと思えます。人々の健康を守るための食生活を共に考え、共に求め実行できるように頑張ります。会員の皆様方の一層のご活躍をお祈り申し上げます。

申年の会員に抱負をきく

東京の短大を卒業後、旧富士吉田駅に降りたのが私の栄養士としての第一歩でした。それから二十七年間の社会を知らず井の中の蛙大海を知らずのことわざ通り一職場で現在まで過して来ました。二十七年間迎えるの車に乗り、水なし川の川底の道、原始林ながらの富士山の森の中に車は私を運んでいきます。その道も半年後の富士山独特の雪しろ（雪解け水が一斉に流れ出す）でアツい間に車ごと飲み込んでしまい、我昭和大学の校舎は陸の独島になってしまいました。今から二昔前の事です。



年頭にあたって
福祉部会 河崎 知美

今年、この前成人式を迎えたと、思っていたのに、生まれ年がやってきたことに、私はちよっとショックをうけました。「二十才過ぎると早い」とは聞いていたが、本当だなと思います。私も栄養士の仕事を始めて、四年目に入ろうとしています。一年目は、自分がどう働いたらいいのかわからず、学校での勉強とは違い、実際に働くということは、とっても大変なことなんだと実感した年でした。二年目は、一年目の経験から、仕事も少しわかってきたので、自分なりのペースをつくりあげました。三年目は、コンピュータが入ったことで、今まで私の一番の苦痛だった献立作成が、大分楽になり、少しだけ余裕ができました。ひよんな事から学校を尋ねたとき、先生から、「もうあなたも三年目なんだから、管理栄養士の試験をうけてみたら。」と言われ、よし私も受けてみようとする気を出しました。栄養士の講習会にも参加させてもらいましたが、自分の勉強不足というものを改めて痛感させられました。試験もなかなか難

(友愛保育園)

インテリジェントヨーグルト誕生。

ヤクルトの新飲料「ビフィール」は、おなかの健康を守るビフィズス菌と、ビフィズス菌を増やす働きの高いガラクトオリゴ糖、いま話題の食物せんい、さらにビタミン・カルシウムなどがバランスよくふくまれました、まったく新しいタイプの飲料です。



健康科学
ヤクルト
山梨ヤクルト販売株式会社/〒400
甲府市下飯田1-3-2 ☎0552(37)8960

- ビフィズス菌**
ビフィールには、生きて大腸にどとき、おなかの健康を守るビフィズス菌が1本に10億以上ふくまれています。
- ガラクトオリゴ糖**
オリゴ糖のなかでもビフィズス菌を増やす働きが特に高いガラクトオリゴ糖が、母乳と同等量ふくまれています。
- 食物せんい**
「おなかのそうじ役」の食物せんいが、セロリ(1/2)、キュウリ(1/2)各々2本分ふくまれています(2.5g/本)。
- さらにビタミンA、C、D、Eとカルシウムなどをふくみ、低カロリー甘味料を使用、カロリーを低く抑えました(1本44kcal)。
 - 100ml 希望小売価格 100円(税込) 限定地区発売
 - ビフィールは、ヤクルトの輸入販売店がお届けします。

新飲料
ビフィール
はっ酵乳

申年の会員に抱負をきく

富士の裾野での 二十八年

産業部会 河南 洋子



今年四回
目の年女
(壬子申年)
を迎える事
になりました。

東京の短大を卒業後、旧富士吉田駅に降りたのが私の栄養士としての第一歩でした。それから二十七年間の社会を知らず井の中の蛙大海を知らずのことわざ通り一職場で現在まで過して来ました。二十七年間迎えるの車に乗り、水なし川の川底の道、原始林ながらの富士山の森の中に車は私を運んでいきます。その道も半年後の富士山独特の雪しろ（雪解け水が一斉に流れ出す）でアツい間に車ごと飲み込んでしまい、我昭和大学の校舎は陸の独島になってしまいました。今から二昔前の事です。

に伴い厨房、食堂も対応する為に毎年のように増築してまいりました。時代は移り変わり、厨房機械・食器類の発展も目覚ましいものがあります。ポリプロピレンから陶器に近いメラミン食器、食器消毒は煮沸消毒から乾燥消毒保管庫と、ガスオーブンからジェットガスオーブン、対応出来なかったメニューが次から次へと可能になり献立が一段と豪華になってきました。今日今頃です。栄養士にとって学生が喜んで食卓してくるの一番の幸せを感じる時です。

今、思い出しますのは、昭和四十九年経済成長が日本列島をおおいかぶさった、オイルショック、給料が倍近く上昇し喜んでるつかの間、予算担当者は給食始まって以来の赤字決算を出してしまいました。予算担当失格の年でした。

平成二年には、厨房食堂棟が新築される事になり、毎週建設会議に出席し、二十五年間の経験を話し、遺憾なく自分の意見を通し検討してもらい満足のいく厨房、食堂作りが出来ました。その際吉田保健所の衛生課の方々にもいろいろとアドバイスをいただきました。

栄養士としての立場を理解してもらえたのも今までの積重ねだと苦労が報われた思いがします。

厨房の人間関係は栄養士が人事も兼ねている職場が多いと思います。献立は必然的に厨房の人間を動かす源、それを作成するのが栄養士、献

立は指揮者になる。自然に人事も栄養士の肩にかかって来ます。

女性の多い職場一つ事がおきるとバラバラになってしまう。気負うことなく人の心の中に飛び込み会話を待つ事が大切である。時には大声を出し、互いに傷を付け合う。

時には腰をきかなくてはならない事も有り、互いに腰を出した後は多少時間がかかるかもしれないが、歩み寄る切掛けとなる。過去の出来事として笑い合える日がくると確信して今日まで続けてきました。

これからも初心に帰り、後任者を育てまた若者に教わりながら残す一廻り次の申年がくるまで一つでも大きい人間になって職場を卒業したものです。

(昭和大学富士吉田校舎)

年頭にあたり —— 雑感 ——

福祉部会 高石 梅子



新年、明けましておめでとうございます。事務局の中心生から、

年頭にあたり、今年の抱負をとお原稿依頼をされ、ペンをとったものの、日々の生活に追われ書きはじめるまで何日もかかってしまいました。

はやいもので、栄養士として十五回目の正月を向かえることとなりました。この十五年の間さまざまなことがありました。学校を卒業したばかりの私にとって職場とは、本当の勉強のはじまりでした。机の上の学習とちがって調理室における学習は、身体でおぼえる学習でした。そして十五年、外見上は一応ベテラン栄養士であっても、中身はやはり毎日学習そのものです。

福祉栄養士として毎日をすごす私にとって、昨年は又新たなスタートの年でもありました。私が勤務する特別養護老人ホーム桃源荘が、二十周年を向え、十月一日からディサービスセンターがオープンを行いました。

今までの仕事に加え、ディサービス利用者とかかわりが増え、私にとっても、調理室のメンバーにとっても学習することが増えたのです。そしてオープンから三ヶ月やっと軌道にのりつつある状態です。

年頭にあたり、今年も一年、毎日学習。この一言につきるのではないかと改めて思います。これからも回りの同僚、先輩栄養士さん達の力をかりながら、働いていきたいと思っています。

(特別老人養護ホーム桃源荘)

私の職場

私の職場

仕事について

産業部会 信田華代

就職とともに山梨県に住むようになり、二度目の冬を迎えようとしています。私は医薬品・医療器製造のテルモ㈱の栄養食品の開発グループで仕事をしております。私の所属する工場では現在「エンテール」という消化剤の経腸栄養剤を生産しているのですが、これは小腸におけるペプチドの吸収がアミノ酸によるそれよりも優れているという理論に基づいた製品です。現在他は他の経腸栄養剤や別の病態、例えば抗肥満向けに吸収のゆるやかな糖質源を用いたシリアル食品などを開発しています。今では死語になってしまいましたが就職活動の際、機能性食品の仕事をしたいと考えていましたので、栄養生理学的な理論に基づいた食品の開発職につくことができてよかったです。

思っています。実際、毎日行っているのは、小スケールの実験で、学生の頃とあまり変わらない生活を送っています。一緒に仕事をしている人たちは、理化学系、農学系出身者がほとんどで開発にかかわる化学的な知識にあまり明るくない私には良き指導者となってくれます。そのかわり、いつかはヘンですが調理科学的なこと、病態栄養等については知識、意見を求められ、まだまだ勉強不足であると感じている毎日です。

私はもともと栄養士を志したというより、食べることが大好きで家政学部食物学科に進みました。当初は食品学のほうに興味があったのですが、食品成分の生体にならぶ影響についてのメカニズムを学ぶようになると、実生活でためになる実学として、と学んでいくと考えるようになりました。現在いわゆる栄養士らしい仕事はしていないのですが、そのうちに職場の人たちに栄養指導するなどの栄養士の仕事ができれば良いなあと思っています。そのためには新しい知見を得ることはもちろんのこと、第一線で活躍していられしやる栄養士の方々のお話を伺うことを大事にしたいと思っています。

現在会社で自炊する生活をしているのですが、毎日の食事の支度に頭を悩ませています。知識が多少なりともあっても、実践することは難しいもので、栄養指導の場合に実

私達の働く職場

医療部会 新津和美

私の勤務している厚生連健康管理センターは、農協及び関係機関のご協力のもと、農村地域住民の健康管理活動を行っています。健康管理センターは、昭和六十一年に開所したばかりで、主な業務内容は、一日人間ドックと巡回健康診断です。

人間ドックは、一日平均三十人の予約制で午前中に検査を行い、午後は医師が結果説明をし、その後、保健指導と必要に応じて栄養指導を行っています。巡回健康診断は、農協単独で行う農協健診と、農協と行政が連携して行う提携健診があり、健診から約一ヶ月後に結果説明会を開き指導を行っています。

現在当センターには、二名の栄養士がおります。仕事の内容は、人間

ドックと巡回健診受診者の栄養指導で、肥満の方や高血圧症、高脂血症、貧血、糖尿病などの方が対象です。検査値に異常が出た場合、病院等への受診はするものの、食事の事となると関心が低いようです。特に自覚症状がないものが多いので指導を行う際、食事改善の必要性を理解してもらうのに苦労しています。現代は飽食時代と言われていますが、やはり肥満の人が多いのに驚きます。肥満はいろいろな病気の引き金となる為、指導に力を入れています。当センターでは、肥満の方に自分の食事状況を把握してもらい、太る原因は何なのかを自覚して、自分に合った減量法を見つけてもらう為に、パソコンを使った食事診断などを行い指導しています。

食生活は、生活環境などにより個々に違いがあります。栄養士もできるだけその人の状況を把握し、その人に合った指導を行うのが大切だと思います。一方的な押し付けでなく、一つでも実行に移せるような指導が行えたら良いと思っています。又、各種研修会や講習会にも積極的に参加したり、先輩栄養士の方と交流を持ち知識、技術の向上に努め、今後も農村地域住民の健康管理活動に少しでも役立てるようがんばっていきたいと思います。

(山梨県厚生連健康管理センター)

私の職場

老人ホームの
栄養士になって

福祉部会 中島真由美

あけましておめでとうございます。老人ホームに勤めて二回目のお正月を迎えます。

今までの二年間は、右も左も分からずに、ただ先輩達が築いて来たものを、そのまま引きつづいて、日々献立作成、調理等実施して来ました。やっと少しずつですが、個人個人の嗜好や食事の状況などを、理解できる様になって来ました。

この辺で私の勤務しています特別養護老人ホーム「桜荘」の説明を、させていただきます。昭和五十二年特別養護老人ホーム「桜荘」として建設され、当初は五十名定員でしたが、平成元年定員三十名の獨居老人専用棟を増設、今日では、定員八十名の特養になりました。

日々の食事内容についてですが、老人ホームは、病院ではなく、生活の場なので、食事についての制限はされていません。当施設では八十名のうち、常食八名、経口栄養（経管を含む）十六名、残り五十六名が全粥食です。おかずになると十名しか作られた形のままで食べる事が、できないのです。

業務上大変な事は、限られた三人と言う人員で、個人個人に合う様に、対応しなければならぬ事です。し

自立の日をめざして

福祉部会 河西順子

たがって私も午前中は、調理場で、調理員といっしょに老人の食事を作り、残りの半日は、栄養士業務と日々忙しくしています。

今年は年女と言う事で一つの節目、そして人生の上でも、節目となる年になるので、公私共にがんばって行きたいと、年頭にあたり決意するしだいです。(特別養護老人ホーム「桜荘」)

名称・社会福祉法人山梨福祉事業会
精神薄弱者更生施設宝山寮
職員数・男性35名 女性30名
定員数・26名(内給食担当者5名)

当寮は、民間の社会福祉事業に対する取り組みが、慈善事業から民主的・組織的な社会事業へと変革して行く時期、なかでも立ち遅れていた精神薄弱者の福祉増進のための収容保護施設として、お年玉付年賀はがきの寄附金、公的補助金、共同募金の配分などを財源として、昭和三十七年十月開設されました。

精神薄弱者福祉法に基づき、山梨県及び東京都より委託を受け、精神遅滞の人達が、社会生活上必要な生活習慣・作業能力を身につけ、さらに、新たな能力開発を図るための指導と援助を目的としています。

県内に於ける民間で初めての精神薄弱者更生施設として誕生し、本年

創立三十周年を迎えます。また、平成二年には、福祉増進の功績に対し、厚生大臣表彰を頂く事となりました。

三ツ峠の山麓に位置し、申し分のない自然の中で、建物こそ老朽化してはいますが、現状に満足することなく、入所者と職員が一体となり訓練に励んでいます。さらに、施設内に留まることなく、各種行事を通して地域との交流、外部からのボランティア、見学、実習などの積極的な受け入れにより、入所者がなんの制約もなく社会に融合できる社会性、人間性の高揚に努めております。

給食管理におきましては、昭和五十四年関係法令改正により、栄養士が配置され、食事を通しての健康管理が充実してまいりました。私は、昭和五十七年、当寮が二十周年を迎えた年に着任いたしました。着任当時は、初めての環境、さらに福祉栄養士の多くがそうであるように経験・規模の大小に拘わらず単任配置でありますからその不安と困惑は、計り知れないものがありました。多くの悩みを抱えた毎日ではありましたが、先輩諸氏の助言、研修、他施設との交流や、恵まれた職場環境の中で少しずつ福祉栄養士の顔に、近づいてきたように思うこの頃であります。

とはいえ、健康管理上、重要な役割を果たす食事は、入所施設においては、私が提供する内容がすべてであり、その責務は、年数を重ねるに従い重くのしかかってきます。

現代人の運動不足が叫ばれている今日、当寮においてもその例に漏れず、成人病の要因である「肥満」に頭を痛めております。職務上、大変お恥かしいことですが、入所者は何よりも食べることを楽しみにしております。しかし、その摂取したエネルギーを消費すべき過程(労働・運動)が不十分であるために、このような結果となってしまいました。今、いくつかの方法で、肥満解消に取り組んでいる状況であります。わずかな成果が見られてきました。まず、入所者自身の減量に対する理解、保護者の協力、彼等に適切な運動の選択等、今後の課題は、数多くあります。さらに、福祉施設における入所者の人権尊重が重視され、ひとりひとりに対応して行かなければならない施設処遇の中で、給食に期待されることは多々だと思われまます。新しい福祉理念に基づいたサービスが提供できるよう、情報の収集とコミュニケーションを図り、栄養指導技術の向上に努め、集団給食ということに甘え、画一的になることなく、入所者自身が健康を考え、そして自分で選択するという「食」に対するほんとうの意味の自立が成されるまで微力ながら援助していきたいと、決意を新たにしております。

最後に、誌面をお借りして、会員の皆様に、施設機能や精神遅滞の障害を持つ人達を正しく理解していただければ幸いです。そして、このような紹介の機会を与えていただいたことに深く感謝いたしております。(宝山寮)

第38回栄養改善学会に参加して

で、『食器であれ料理であれ「本物」とは何であるか。それは毎日使った飽きがこない。そして、豊かさが味わえるもの、心に豊かさを与えてくれるものでなくてはならない。』大変、心に残る言葉でした。

二日目は、分科会があり、最後に、シンポジウム「幸せは健康とみつけたり」がありました。

シンポジウムは、超満員となり、どのシンポジストも興味ある方々で、なかでも西九州大学教授の橋本千珠子先生の話は楽しく、おもしろく、大勢の人を引き付ける話術を持ち、佐賀の女性のたくましさの一面を覗いた感じがいたしました。

笑いのなかに閉会となり、思い出深いものとなりました。

すばらしい大会に参加させていただき、これを新たな経験として現場に生かしたいと考えております。ありがとうございました。

(県立中央病院栄養科)

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します。一詳細は事務局へお問い合わせください。

お子様からお年寄りまでおいしく手軽にカルシウムが補給できます。

「カルシウムスナック」

カルシウム クリームサンドせんべい

1個で約100mg(牛乳100ml相当)のカルシウムが補給できます。

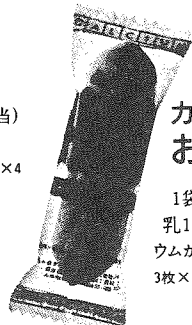
24個/5袋×4



カルシウム おせんべい

1袋(3枚)で約100mg(牛乳100ml相当)のカルシウムが補給できます。

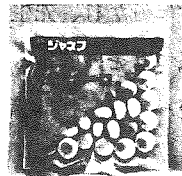
3枚×10袋/10袋×4



カルシウム たまごボーロ

1袋で約300mgのカルシウムが補給できます。(牛乳の約1.5本分相当)

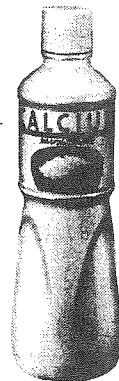
16g×50×2合せ



カルシウム ごはんの素 炊飯用

茶わん1杯のごはん(150g)で約100mgのカルシウムがとれます。

内容量/1000ml



爽やかなヨーグルト風味。手軽に補給できる粒剤タイプの食品です。

ナチュラルカルシウム カルホープ

1日当り4粒(牛乳200ml分のカルシウム)を目安にお召し上がりください。



ジャネフ

指定食品取扱店

シキシマ醤油株式会社

TEL 0552-73-6844

(社) 山梨県栄養士会事業部

第38回日本栄養改善学会に参加して

第38回栄養改善学会に参加して

学究心をつねに 養ってゆきたい

教育養成部会

深沢 早苗
樋口 千鶴

福岡駅を下りる。山梨よりは暖かいだろうと薄着で出かけたのだが、変わらない。夕方でもあったせいか、頬にあたる風を冷たく感じた。駅周辺では改善学会へ参加すると思われる人達を多く見かけ、心地よい緊張感がおこった。

「葉隠の里」佐賀。駅前通りの店先で売られる焼きものを見ていると、佐賀の歴史や文化が感じられた。郊外には緑豊かで、のどかなたずまの街並みがあり、どこともなく山梨を思わせた。

特別講演は、「健康の指標としての検査値」であった。先般山梨県栄養士研修会でも検査値に関する講演が行われ、関心度の高いことが伺えた。食物に関する知識だけでなく、人間内部をより理解することへ積極的にあたっていかねばならない。講演の中で印象深く残ったことは、「人間はある特別のシステムをもち

た機械である」という言葉であった。人間に備えられた特別のシステムを常に正常に保つこと、つまり健康を「管理」するということを、再認識させられるものであった。通常、検査値(正常値)として使われているものは臨床を対象としたもので、健康者に適用する場合、境界域の人をどう判断するかが問題となる。検査値の値は個人差が大きく、加えて変動要因が多い。個人の正常値を正確につかむためには、栄養指導と同時に個人の生活全般を理解し、継続的な観察の必要性があることを痛感した。今後ますます健康者を対象とした「健康づくり」に重点がおかれていくであろう。栄養士へ期待されるものは大きい。

教育講演の「佐賀の焼きものと食文化」では、有田焼の歴史、有田焼の技法などがスライドを交えながら紹介された。焼きものを愛し、「心の栄養」として焼きものを見つめる姿勢に感動した。風土と関わりあい、先人の美意識と技術を伝承しながら、新しいものを創造していく心意気に触れ、自分の志したものを成し遂げる気迫や努力をまざまざと見せつけられた。

心に豊かさを あたえてくれるもの

医療部会 中込美代子

久しぶりの学会への参加でした。佐賀までの一人旅、期待と不安を抱きながらの参加となりました。武生温泉、市内から遠く離れているうえ、三人の相部屋、そのうえ、夜九時でなければ到着することができない。間際になつての準備でいたし方ないことですが、楽しいというより、なんとも、暗い旅路となりました。

今年も例年通り多くの発表が行われた。本学からは発表者を含め三人が参加し、それぞれの興味や研究分野に分かれ、発表を聞いた。分科会がいくつかの会場にわたっていたため、移動に時間を費やさなければならぬ残念であった。

日々の業務に忙しかつていてと学ぶ機会をもつことが非常に難しい。新しい知識を吸収しようとする姿勢は自己の自主的な働きにほかならない。多くの研究者に直接に接し刺激を受けることは、自己向上の一つのきっかけになるのではないかと思われる。これからは常に思考することを忘れず、呼吸している「今」を、ただ漠然と過ごすのではなく、常にフレッシュに、心豊かに過ごしていきたい。

(山梨学院短期大学)

夜も遅く、やつの思いで宿舎に到着、どんな方達かと部屋にはいると、二人の方がやさしく迎えてくれました。二人の方は、私よりも先輩の方で、鹿児島県の方(厚生運動部)と、埼玉県の方(歯科大学病院勤務)でした。夜遅くまで、いろいろなことを話し、意気投合、それまでの不安も吹き飛びました。

次の日、佐賀市の会場まで遠いため、送迎バスで高速道路を利用しても四十分も掛かってしまいました。車中では職域が違っても同じ栄養士、和やかな雰囲気ですぐに情報交換の場となりました。

受付をする資料のあまりの厚さに驚かされ、どんなに学会で絞られるのかと不安もありました。

開会まで一時間ほどありましたので、二人に誘われるままに、地図を片手に鍋島藩の公園まで散策しました。ゴミ一つない疎水のほとりを歩くとすがすがしい気分になり、これからの学会のことは忘れがちでした。

さて、総会の後、特別講演は、「健康の指標としての臨床検査値」、教育講演は、「佐賀のやきものと食文化」がありました。

また、シンポジウムは、「変化する食環境と健康」が話し合われるなど、どれも理解しやすく心に残るものでした。

「佐賀のやきものと食文化」では、人間国宝の中では、六十五才と一番若い十三代今泉今右衛門先生のお話

第38回栄養改善学会講演要旨

調理学習における児童の意識について（第2報）

根津美智子 依田 萬代（山梨学院短期大学）

1. はじめに

前報の第36回において小学校5年生の調理学習における難易度について報告した。今回は、その中の野菜サラダにおいての作業の難易、興味度、自己評価、また家庭での手伝いについての意識を検討したので報告する。

2. 調査方法

昭和63年6月～平成元年1月までの期間に山梨県内2地区の小学校5年生（11歳）の児童計200名について調理実習終了後、直ちに質問要用紙に記入させ行った。学校、学級は無作為抽出である。

3. 結果及び考察

1) 作業の興味（表1）

●ふつう以上の興味を持った児童は92.3%と多く点数化すると平均値は2.51でありサラダ料理は児童にとってかなり興味のある教材のようである。また作業について興味のあるものはきゅうりの線切り、トマトのくし形切りであり難易度が高い作業と同傾向であった。切ることに興味があるのは作業が動的であり結果がはっきりするので少しでもじょうずになろうとする意欲がわくからであると思われる。

2) 作業の自己評価（表2）

●全作業の総合はふつう以上にできた意識する児童は89.8%で、男女別ではよくできなかった者は男子の方が多かった。よくできた作業はレタスときゅうりを混ぜ合わせる。また盛り付けることであった。これは簡単な作業であり、盛り付けがよくできた意識するのは自分の創意工夫が発揮できる作業であり、仕直しもできるので成功感や満足感が得られるからであろう。よくできなかった作業は調味料を計る。きゅうりの線切りであり、これは比較的難易度が高いからであろう。

3) 児童の家庭での手伝いの程度と学校実習の興味との関係（表3）

●学校の調理実習について家庭でよく手伝いをする児童と手伝わない児童とではどのような興味を示すかは、2つの関係について相関をみると女子の方に相関が認められた。家庭でよく手伝う児童が学校実習にも興味があるようであった。男子においては家庭の手伝いとは関係なく興味があるようであった。

4) 学校で実習したサラダと家庭のサラダ味との比較（表4）

●家庭で作るサラダの味の方がおいしいと答えた児童が学校実習のあじよりやや多かった。これは、家庭での調味料としてフレンチソース以外にマヨネーズソースやトマトケチャップなど自分の好みに応じたものを用いられることや各家庭の食習慣他があるのに対し学校実習は画一的であるからであろう。

以上のことから5年生の野菜サラダの調理作業の難易は中程度で興味もあり、自己評価も得られやすいことがわかった。今調査を通して児童の調理学習に対する期待や氣勢が感じられた。小学校の家庭科教育及び家庭での手伝いについて改めて重要性を痛感した。

表1 各作業に対する興味

作業 興味	1 レタス ちぎる	2 きゅうり 切る	3 トマト 4つに 切る	4 レタス と きゅうり を 混ぜ 合わせる	5 酒・油 をは か 量 る	6 酢・油 を は か 量 る	7 皿を 洗 い ふ	8 盛り 付け る	合 計
男	67.5	76.3	66.3	51.8	47.3	51.3	48.3	65.7	59.5
女	65.3	71.2	72.5	52.3	47.5	53.2	62.5	71.3	61.9
平均	66.4	73.8	69.4	52.1	47.4	52.3	55.4	68.5	60.7
男	31.2	19.8	27.0	34.3	33.9	33.3	33.8	27.9	30.4
女	33.2	25.7	23.1	37.2	47.7	42.9	29.5	23.4	32.8
平均	32.2	22.8	25.1	35.8	40.8	38.1	31.7	25.7	31.5
男	1.3	5.2	6.7	7.6	18.8	15.5	17.9	6.4	9.9
女	1.5	3.1	4.4	10.5	4.8	4.8	8.0	5.3	5.5
平均	1.4	4.2	5.6	9.1	11.8	11.8	12.9	5.9	7.7
男	66	72	53	53	39	41	51	61	
女	71	75	63	61	48	51	78	72	
計	137	147	116	114	87	92	129	133	
男	2.65	2.68	2.60	2.51	2.31	2.38	2.19	2.48	2.48
女	2.61	2.51	2.65	2.63	2.41	2.44	2.55	2.55	2.54
平均	2.63	2.59	2.63	2.57	2.36	2.41	2.37	2.52	2.51
男女の 有意差		*					**	*	

注1) 興味は各作業の記入者数（児童各自が各作業ごとに記入するので、その数は必ずしも一致していない）に対する割合

2) 点数化 おもしろかった3点、ふつうだった2点、つまらなかった1点

3) 有意差 ***... $P<0.01$ **... $P<0.05$ *... $P<0.1$

表3 サラダ料理について

家庭の手伝い 学校実習の興味	よく手伝う	ときどき 手伝う	手伝った ことがない	合 計
男	10人 10.3%	49人 50.2%	11人 13.2%	70人 73.7%
女	32 31.1	58 58.0	0 0	90 87.1
計	42 25.9	107 53.1	11 13.2	160 80.4
男	2 1.8	17 17.2	8 5.5	25 24.5
女	1 0.9	10 10.3	1 0.9	12 12.7
計	3 1.4	27 13.8	7 3.2	37 18.6
男	0 0	2 1.8	0 0	2 1.8
女	0 0	1 0.9	0 0	0 0
計	0 0	3 1.4	0 0	3 0.9
男	12 12.1	68 69.2	17 18.7	97 100.0
女	33 32.0	69 68.3	1 0.9	103 100.0
計	45 22.1	137 67.8	18 9.8	200 100.0

注 全員 $\chi^2=18.28$ $df=4$ $\therefore P<0.01$
男 $\chi^2=6.31$ $df=4$ $\therefore P<0.1$
女 $\chi^2=14.5$ $df=4$ $\therefore P<0.01$

表2 各作業に対するできばえの自己評価

作業 興味	1 レタス ちぎる	2 きゅうり 切る	3 トマト 4つに 切る	4 レタス と きゅうり を 混ぜ 合わせる	5 酒・油 をは か 量 る	6 酢・油 を は か 量 る	7 皿を 洗 い ふ	8 盛り 付け る	合 計
男	51.1	32.1	41.3	42.1	30.1	42.1	34.5	50.2	40.5
女	43.5	37.9	48.2	50.1	32.5	33.3	57.0	57.3	45.0
平均	47.3	35.0	44.8	47.1	31.3	37.8	45.8	53.8	42.8
男	35.1	50.1	44.1	48.9	61.5	42.5	57.5	40.3	47.5
女	42.5	51.3	42.3	42.3	45.3	57.5	41.0	36.2	44.8
平均	38.8	50.9	43.2	45.6	53.4	50.0	49.3	38.3	46.5
男	13.8	17.8	14.6	9.0	8.4	15.3	8.0	9.5	12.1
女	14.0	10.8	9.5	7.6	22.2	9.2	2.0	6.5	10.2
平均	13.9	14.3	12.1	8.3	15.1	12.3	5.0	8.0	11.2
男	66	73	55	53	39	45	53	66	
女	72	76	64	62	50	52	83	73	
計	138	149	119	115	89	97	136	139	
男	2.22	2.16	2.25	2.34	2.18	2.19	2.25	2.40	2.25
女	2.40	2.30	2.30	2.55	2.14	2.21	2.53	2.47	2.35
平均	2.31	2.23	2.28	2.45	2.16	2.20	2.39	2.44	2.30
男女の 有意差		*		***			**		

注1) 作業区分 自己評価の%は表2に同じ

表4 学校で実習したサラダの味と家庭のサラダの味の比較

学校の味 家庭の味	おいしかった	ふ つ う	おいしくない	合 計
男	59人 57.3%	19人 18.4%	2人 1.9%	80人 74.7%
女	66 68.8	13 13.5	3 3.1	82 85.4
計	125 63.1	32 15.9	5 2.5	162 80.4
男	8 7.8	14 15.6	0 0	22 23.4
女	4 4.2	8 8.3	1 1.0	13 13.5
計	12 6.0	22 11.9	1 0.5	35 18.1
男	0 0	2 1.9	0 0	2 1.9
女	0 0	1 1.0	0 0	1 1.1
計	0 0	3 1.5	0 0	3 1.5
男	87 65.1	35 35.9	2 1.9	105 100.0
女	70 73.0	21 22.8	4 4.1	95 100.0
計	137 69.1	56 29.4	6 3.0	200 100.0

注 全員 $\chi^2=37.25$ $df=4$ $\therefore P<0.01$
男 $\chi^2=13.98$ $df=4$ $\therefore P<0.01$
女 $\chi^2=18.58$ $df=4$ $\therefore P<0.01$

県庁健康増進課からのひと口情報

平成三年度は、「県民十歳総若返り運動」の重点項目の一つに「栄養」を取り上げ、新たな取り組みとして、県栄養士会委託の「栄養問題なんでも相談事業」、栄養改善推進員による「減塩マップ作成」、全保健所での「小児肥満予防教室」の実施などを行ってまいりました。ご協力をいただきました栄養士会員の皆様に感謝申し上げます。また、昨年まとめた平成元年度の県民栄養調査の結果も有効活用していただければと思います。

他の重点項目としては「成人の健康づくり」がありますが、具体的には県内の有識者や関係団体代表から成る「寝たきりゼロ推進本部」（本部長＝厚生部長）を昨年十二月に設置しました。「寝たきりは予防できる」ということを県民に啓発・普及していくための推進センターとして機能していくことが期待されています。「寝たきりゼロへの十か条」（寝たきりをなくすための心得を十か条にまとめたもの。原因疾患の予防、寝かせきりの排除、早期リハビリ

リの推進、介護における老人自身の自立性の尊重等に言及。）を県民の間に定着させていきたいと考えています。第一条は「脳卒中と骨折予防、寝たきりゼロへの第一歩」で、予防面での観点からも改めて訴えていきたいと思っています。第四条「くらしの中でのリハビリは、食事と排泄、着替えから」、第五条「朝起きて先ずは着替えて身だしなみ、寝・食分けて生活にメリハリ」は、生活リズムの中で食事の重要性を再認識させるものと言えましょう。このように栄養士業務と関係の深い項目もありますので、是非一度「十か条」をお読みいただければと思います。

平成四年度には「婦人（女性）の健康づくり」、「思春期の健康づくり」などを十歳若返り運動の重点項目としていく予定ですが、具体的な事業展開については目下検討中です。また、平成四年度から十一年度までの全国的な老人（成人）保健事業の基本方針となる「保健事業第三次計画」がほぼ固まってきましたが、その最大の特徴は、生活習慣の改善

による、いわゆる成人病の一次予防の重視です。基本検診で「要指導」と判定された者について、食事、運動等の生活習慣を十分に把握し、「個人別生活習慣改善指導表」を提示して必要な指導をきめ細かく行う「生活習慣改善指導事業」（国庫補助事業）は、県内ではまだあまり普及していませんが、その定着と充実を図っていくことも重要だと思っています。栄養士の皆さんには、「すこやか県民減塩運動」などを通じて養ってきた実力とノウハウをこのような事業の中でもフルに発揮していただき、「市町村の健康づくりには栄養士の活躍が是非必要」ということをますます多くの方々に理解してもらえよう、実績を積んでいただきたいと思います。

本年も県や市町村の事業へのご理解、ご支援をよろしくお願いいたします。

事務局だより

1 平成三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）
会費 一〇、五〇〇円
○山梨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
一 退会しようとする会員は、その旨意思表示をお願いします。
（栄養日本は四月号から送付されます）
2 生涯教育研修会アンケート集計結果（中間報告）

事務局だより

調査総数 三〇件
回答数 一八件
（内訳：医療59 福祉35 公栄26 産業18 行政14 教育養成9 学校9 在宅1 無記入12）
回答率 五〇％
（1）生涯教育制度についてご存知ですか。
知っている 一五 82％
知らない 三 16％
無記入及びその他 二 1％
（2）生涯教育の必要性について必要と思う 一六 98％
必要ではない 〇 0％
わからない 無記入
（3）本県に於て実施すべきか。実施すべき 一八 81％
不要 一 0.5％

わからない 三 14％
無記入 七 44％
（4）実施日
土曜の午後 44％
日曜・休日 19％
夜間 34％
その他 3％
無記入 7％
（5）受講の有無
受講する 一四 77％
受講しない 三 16％
わからない 考え中 三 3％
無記入 三 3％
受講しない理由、16％分析
仕事に忙しいと余裕がない 81％
距離的に無理 12％
その他（年令、退職、家庭の事情） 7％
（6）経費について
一、〇〇〇～一、五〇〇円 三三 66％
それ以上でも場合によっては止むを得ない 四 22％
無記入 三 12％
負担出来る経費（48％記入）
一、〇〇〇円25％
一、〇〇〇～一、五〇〇円5％
一、五〇〇～二、〇〇〇円7％
二、〇〇〇～二、五〇〇円5％
二、五〇〇～三、〇〇〇円5％
三、〇〇〇～三、五〇〇円5％
三、五〇〇～四、〇〇〇円5％
四、〇〇〇～四、五〇〇円5％
四、五〇〇～五、〇〇〇円5％
五、〇〇〇～五、五〇〇円5％
五、五〇〇～六、〇〇〇円5％
六、〇〇〇～六、五〇〇円5％
六、五〇〇～七、〇〇〇円5％
七、〇〇〇～七、五〇〇円5％
七、五〇〇～八、〇〇〇円5％
八、〇〇〇～八、五〇〇円5％
八、五〇〇～九、〇〇〇円5％
九、〇〇〇～九、五〇〇円5％
九、五〇〇～一〇、〇〇〇円5％
一〇、〇〇〇～一〇、五〇〇円5％
一〇、五〇〇～一〇、五〇〇円5％
（7）生涯教育の意見
質、向上の為に是非必要と参加しやすい体制を 19％
早い実現を 三 3％
より深く実のある教育を期待 二 2％

講師の選任に留意 二 1％
短期受講 中途終了も可能か 二 1％
その他、一件ずつのもの
現在の仕事に直接還元出来る内容である事。
経費は山梨県栄養士会の財政状態を勘案して会員の負担を軽減する。
聴講生の制度の導入を考えてもらえないか。
場所はどこにするのか。
メリットは何か。（受講後）
距離的にもあるもので昼間に開催を。
夜九時以降に
三年間は長い、夏期に多くの単位が取得出来る計画をして欲しい。
時間数を（土・日）分散して欲しい。
遠い為にくつかに分け近くで開催して。
業務を理由に参加出来ないことのないように日程を決めて欲しい。
多くの人が参加出来るように。
距離的に毎回の参加が困難。
出席したくても仕事の都合でわからない。
生涯教育の情報が欲しい。
時間のゆるす限り勉強したい。
出席したくても仕事の都合でわからない。
（8）その他
受講しないが意見を出した者7名。
時代にそった栄養士会として何をなすべきか、もっと検討を。
今回は無理、次回は出たい。

。必要だが業務が忙しく無理。
。運転が出来ないので無理。
。条件が整えば何年後でも参加したい。
。もう少し時間をかけて考えたい。
。いい事だと思う。
3 高齢者向けヘルシーメニュー開発事業について
長い寿やまなし振興財団の要請により〇〇〇の献立開発の委託をうけて、この事業に取り組むこととなり、すでに各部会から一名の委員を選任し作業を行っております。
委員から献立作成の依頼を受けた会員は、ご協力をよろしくお願い申し上げます。
本年度内には、立派に製本されお目にかけることができるでしょう。
4 「栄養やまなし」相談
すでに「栄養やまなし」No.37号で紹介しましたが、山梨日日新聞の家庭欄で毎月定例で第二・第四の日曜版へこの見出しで、去る七月十四日から掲載を続けています。四季の折に触れながら、健康を考えた栄養や食事の話題を一般の人たちにわかりやすく伝えようとするものです。執筆は各職域部会が責任分担して、更に専門委員による検討委員会が責任ある原稿としています。掲載予定は来年六月までの一年間です。会員各位に自由な意見や感想、希望などを事務局までお知らせください。また、一般の方々には新聞記事の紹介をしてください。

☆ 賛助会員 ☆ (順不同)

平成3年12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	サンエットA・サンエットL・サンゲンラクト
キューピー(株)関東支店	03-3486-3388	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)アピオ	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	054-622-7371	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
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・マイヤーズスクイブ(株)	03-980-9571	青柳慎平	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	藤若重治	書籍グループ・フィーディング
(株)東京書房	03-263-3317	小松世和	世界栄養文化大全
丸善ブックメイツ株式会社	03-264-5851	島田 実	頭脳のよくなるCD・書籍
ダイナポット株式会社	03-3567-4621	高木英明	ファイバー入り、リキッドタイプ「エンリッチ」

賛助会員のページ

創業125年 日本のダシの専門メーカー

株式会社八村松は、“伝統は古く、商品は新しく”をモットーとし、
味の本質を追求し、天然調味料の開発を続けております。



株式会社 **八村松** 本 社 / 静岡県焼津市城之腰65の1 TEL054(622)7200(代)
静岡工場 / 静岡県志太郡大井町下江留1001-1

各種業務用 漬物・佃煮・惣菜



有機栽培
調味浅漬
シリーズ

菜香宴

豊かな大地で育った美味しい野菜をフレッシュパックしました。

JAS 信頼のマーク
甲州小梅

ソウルキムチ
白菜キムチ
ミックスフレッシュ
etc.....

株式会社 **みしな食品**

本社 / 山梨県甲府市国府6丁目6-3 〒400 ☎0552-28-1347~8 FAX0552-22-2195
工場 / 山梨県甲府市上河原町297 〒400 ☎0552-33-8253 FAX0552-33-3076
工場 / 山梨県山梨市上神内川1166 〒405 ☎05532-2-0347

特 長

溶解時の手間を省くリキッド・タイプ

- 1kcal/mlに調製、減菌済み。
- 沈殿、溶けムラがなく、味、香りも良好。
- 栄養状態の長期管理に幅広く対応
- 三大栄養素、ビタミン、ミネラルをバランスよく配合。
- 体液の浸透圧に近く、乳糖を含まないため、下痢などの副作用が比較的少ない。

効 能 ・ 効 果

一般に、手術後患者の栄養保持に用いることができるが、特に長期にわたり、経口的食事摂取が困難な場合の経管栄養補給に使用する。

用 法 ・ 用 量

標準量として成人には1日1,500~2,250ml(1,500~2,250kcal)を経管または経口投与する。1ml当たり1kcalである。なお、年齢、症状により適宜増減する。経管投与では本剤を1時間に100~150mlの速度で持続的または1日数回に分けて投与する。経口投与では1日1回または数回に分けて投与する。ただし、初期量は標準量の1/3~1/2量とし、水で約倍量に希釈(0.5kcal/ml)して投与する。以後は患者の状態により徐々に濃度を増し標準量とする。

使用上の注意

1. 一般的注意 本剤を術後に投与する場合、胃、腸管の運動機能が回復し、水分の摂取が可能になったことを確認すること。

2. 次の患者には慎重に投与すること

- (1) 糖代謝異常の患者
- (2) 水分の補給に注意を要する下記患者
 - 1) 昏睡状態の患者
 - 2) 意識不明の患者
 - 3) 口渇を訴えることのできない患者

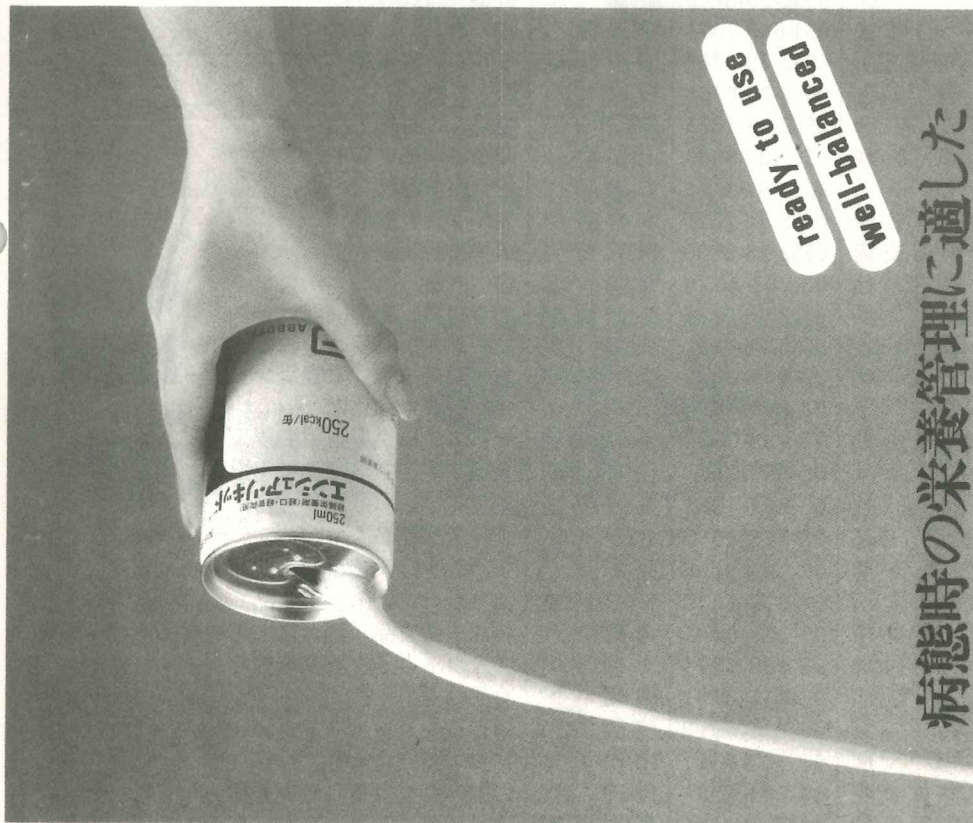
3. 副作用 (1) 消化器

下痢、ときに腹部膨満感、腹痛、嘔気、嘔吐、胸やけがあらわれることがあるので、このような症状があらわれた場合には、減量する、注入速度を遅らせる、または濃度を下げる、休薬するなどの適切な処置を行うこと。

- (2) 血 液
- ときにカリウム、血中尿素窒素が上昇することがあるので、観察を十分に行うこと。

※ その他の使用上の注意は製品添付文書をご参照ください。

● 健保適用



病態時の栄養管理に適した

経腸栄養剤(経口・経管両用)

インシュア・リキッド™
ENSURE LIQUID™

250ml (250kcal/缶)

販売元 文部科学省

ダイナボット株式会社

大日本製薬株式会社

MEIJI

明治乳業株式会社