栄養やまなし　No.43

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5年10月

＊ おみなえし ＊

『はぎ、ききょう、すすき、なでしこ、おみなえし、くず、ふじばかま』これぞ七草とうたわれているが、万葉の歌人 山上憶良が詠んだという。

どの草花も素朴で、静かな日本の秋の風情を感じさせてくれる。

「ふじばかま」は、今では、自然の山野には見られないという、残念である。

「おみなえし」は、山野のどこでも見かける。草丈は高く、蒸した黍粒のような黄色の花を散形状につけ、落ち着いた、おだやかな美しさが好きである。

「おみなえし」は「女郎花」と書くが、この字をなぜあてたか、また、おみなえしの呼び名もその起源がわからないという、不思議な野草である。

事務局長　中　村　大　家

事務局だより

1．平成５年度会費納入のお願い

会費は会運営の基本財源です。平成５年度未納会員は、速やかに次により納入してください。

会費 10,500円。納入時は会員番号を必ず記載してください。

◉山梨中央銀行 甲府駅前支店　普通預金口座　２８７２９６

◉郵便振替　口座番号 ９－６７９５

……退会しようとする会員は、その旨事務局へ申し出てください……

2．登録事項の変更の届出について

会員が本籍・氏名・住所地・勤務場所を変更したときは、必ず会長（事務局）に報告してください。

（便宜上、電話連絡でお願いします。）

3．会費の変更について

平成６年度から、それぞれ次のとおり変更します。≪『栄養日本』６月号・通常総会資料参照≫

① ㈳日本栄養士会 …… 年額 5,300円（現行 4,500円）

② ㈳山梨栄養士会会費 …… 年額 6,600円（現行 5,500円）

㈳山梨栄養士会平成5年度通常総会において承認

③ 日本栄養士連盟会費 …… 年額 700円（現行 500円）

※ 合計金額 12,600円（現行 10,500円）

4．管理栄養士国家試験準備講習会について

平成元年度から講習を開講してきましたが、逐年受講数が減少の傾向にあり、経費の一部を受講料として受講者の負担ではありましたが、最近の受講者数では財政的に講習を開催することが困難な状況にあります。

そこで本年度は、あらかじめ受講数を把握し、受講希望者が相当数あり経済的に開講できるという予測がたてば開催する、ということになりました。

開催予定期日は２月下旬から３月の日曜日とし、講習科目は次の８科目です。

▶講習予定科目◀

受験上の心得・病理学・生化学・栄養学・解剖生理学・臨床栄養学・栄養指導・公衆栄養学

◉ 受講希望者は10月29日㈮までに事務局あて、会員番号・氏名・勤務先・電話番号を連絡してください。

なお、講習科目が、この８科目以外にありましたら、あわせてお聞かせください。

※受講料は１科目 2,000円～3,000円

厨房を科学する

－食品衛生と作業能率の追求－

産業部会
大木由枝

厨房は科学されなければならないと、強く感じております。なぜならば、現代、安全でおいしい料理を常に最高の状態で提供するには、調理人の経験と勘などの努力では解決されないほど、複雑で高度な問題を抱えているからです。

厨房には、多種多様の機器が設備されております。個々の厨房で、何の作業をどの様な動作で行ない料理を完成させていくかを基本に、正しい機器の選定が行なわれなければなりません。また、調理作業は、喫食者の命さえ左右する食物を作り出す行程ですから、食品衛生に十分な配慮が必要です。

とくに厨房機械は、使用者が専門家である事も手伝って、他の分野の進んだ技術や、既に解決されている問題点を取り入れられず、影響も受けにくい独自の世界を歩んできたと思われます。

日本では長い間、調理作業をする人の意見が、厨房設備に反映される事が少なかったと思われます。又、調理作業を管理する人も、調理機械を使用する人も、機械のメカニズムに対する知識があまり多くないと思われます。

本来厨房専門の設備会社は、これらの人の代理として適切な機械を個々の厨房に合わせ検討して選定し、設計製作して設備しなければなりませんが、調理作業を正しく理解していない面もあり、どうもアンバランスな設備にされてしまう現状が多いようです。

又、機械より発生する熱や騒音も、作業者の注意を緩慢にさせたり、イライラなどの精神衛生上好ましくないストレスを与えます。

これらの問題点が調理作業を重労働に導き、苦しい作業になるがゆえ、より良い人材を集めることが不可能となり、職場より離れて行く人の人数を増す原因の一つとなるのではないでしょうか。

私は病院栄養士の経験を通し、給食管理の基礎を学び、その後、独立自営したフランス料理のホテルにて、調理作業における食品衛生の実践と、作業能率の向上を日々に追い求めて参りました。

喫食者は24時間～48時間もしくはそれ以上滞在し、少なからず疲労を伴う旅行先という現実は、提供する食事の厳しい安全性を求められるものであります。

喫食者はお客様であり、ホテルの料理は最も重要な「商品」なのです。

料理の命である「一瞬の食べ時」をいかにして喫食者の食する瞬間に合わせるかは、調理人の経験と勘を支える厨房設備にも深く関係して参ります。

限られた人員と限られた時間で、常に安定した技術を持って作業する為には、作業能率の向上とともに、温度、湿度、騒音など厨房内の環境にも充分に配慮することが必要と思います。

紙上の構想ではなく、調理作業を管理してきた経験を生かし、安全で美味しい食事を常に最高の状態で提供するために、又、作業者が衛生管理をしやすく、快適な環境で能率良い調理ができる様に、好ましい厨房を設備するために、昨年新設された当ホテルの厨房を資料として、厨房を科学してみたいと思います。

新厨房の設計は、

①衛生管理

②作業環境の向上

③省力化機器の導入

を中心に考えました。

衛生管理と省力化機器の設置例とその根拠については、スライドの中で説明致します。

作業環境の向上について、少しお話させて頂きます。

作業環境は、今迄あまり重要視されなかった問題の一つです。予想しにくい事も手伝っていると思います。

稼働している現在の一般的厨房では、夏季の室温上昇と、冬季の底冷えなどの不快感、換気、騒音な

ど環境面での問題が少なくありません。

概論として、常識的には把握している厨房の数々の現象について、その実際に目を向け、対処の一案を述べさせていただきます。

(1) 室温上昇の原因

加熱調理の熱効率、冷蔵庫等における熱エネルギーの移動、食器洗浄機稼働時における熱の放出の実際と対処の実例。

(2) 換気について

火気を使用する厨房の必要換気は、建築基準法により、理論廃ガス量より求める方法で計算します。計算式を参考に換気扇の選定、フードの形状、吸気口についての考え、制御の提案など。

(3) 騒　音

厨房の騒音を少しでも小さくし、作業者の負担を軽減できるか、音の発生原因と対処。

以上、設計計画時に予想できる環境を分析し、対処の実際について述べて参りました。

次に、それぞれの設備について、スライドにてお話します。

《スライド》

1）建物全体像
2）厨房エリアのアップ
3）厨房平面図
4）食品庫
5）機器の作成基準
6）医科手術用無接触手洗器＆自動手指消毒器
7・8）調理シンク内手洗装置（スライド2枚）
9・10）紫外線殺菌庫
11）紫外線生ゴミ殺菌庫
12）床暖房＆セトラルクリーナー
13）換気扇
14）天井照明
15）レンジフード埋め込み照明
16）氷温冷凍冷蔵庫
17）恒温高湿庫
18）コンベクションツインオーブンレンジ
19）ベンマリー
20）業務用電子レンジ
21）調味料ワゴン
22）洗浄コーナー
23）厨房全景
24）ダイニング
25）料理

おわりに

［これからの厨房に望むこと］

病院給食の給食管理と、業務店の調理部門の二つの経験を通し感じたことをそのまま申し上げます。

厨房を使用し調理する人の要求が少なかった理由に、職人意識が有ると思います。

「職人意識」は、すばらしい心理ですが、厨房設備の進歩には、逆の面も有りました。

温度設定可能、タイマー付自動停止等制御のオーブンなどは、素人の使用するものであり、ガスコック一つで温度を調節し、内部を見る必要なく調理できるのがプロとの考えなどです。確かにその通りですが、大切な事、誇れるものはもっと他にも有るはずです。

仕事に密着し作業全体を管理する目。日常のトラブルに対し正確に迅速に最短距離で対処し、食品事故を防ぐ行動。機械では出来ない微妙な判断。喫食者の状態を把握し調理方法を常に研究する姿勢。季節を先取りし、わずかに変わる喫食者の味覚への微妙な配慮。など、長年の経験で培われた鋭い感覚こそ大切であり、誇りとすべき事ではないでしょうか。

プロのドライバーでもオートマチックの車に乗って、複雑な運転操作に使う神経を安全運転に使うように、プロの職人にも意識の改革が必要です。

又、調理機器のメーカーも、厨房設備会社も、食品衛生に対する知識をもっと持ってほしいと思います。

実際には、もう少し時間がかかるかも知れません。

その間、機械設計士、厨房設備士、栄養士などの食品衛生及び厨房管理の専門家でチームを作り、調理作業を担当する人、調理機器を設計製作する人が常に相談できる機関を作り、厨房の発展に前向きに対処して行くべきではないでしょうか。

現場に起こる実在するトラブルの処置は、次へのステップへの大きな資料となるからです。

地位は人を作り、職場も又人を作ります。

やがてバトンをわたす若い栄養士の為にも、厨房は、技術の最先端でありたいものです。

（ホテル　デュ　シェル　ブルー）

第7回管理栄養士国家試験に本県関係者17名が合格致しました。合格者2名の方に登場願い、受験の経緯や対策等執筆していただきました。多くの会員の挑戦を願って。

管理栄養士国家試験受験をふりかえって

公衆栄養推進部会　桂　原　由味子

数年前から管理栄養士の国家試験を受けたらと勧めてくださった先輩がいました。しかし仕事が忙しいということを理由にして、なかなか勉強もせずに毎日を過ごしてきました。

平成4年6月で病院勤務を退職しました。その時、平成5年の国家試験に挑戦してみようかなと考えてみました。

実際に栄養士として勤務していましたが、いざ勉強を始めてみると理解できないことだらけです。特に生化学、栄養学、食品学の勉強には時間がかかりました。

テキストとして使用したのは管理栄養士国家試験受験講座・管理栄養士国家試験教材研究会編（第一出版）を使用しました。栄養日本も読んでおいたほうが良いと思います。国民栄養調査の結果も覚えると良いと思います。

平成4年7月より、育休の代替として学校栄養士として平成5年3月まで勤務することになり、平成5年度の試験はむりだと思いましたが、すこしづつ勉強をすることに決め、学校給食についてわからないことを他の学校の栄養士の先生方にも教えていただき、実際に本を読んだりしたことが良い結果になったと思います。

試験を受けることを勧めてくださった方、そして保健所に行った時、試験について細いことをアドバイスしてくださった方々に感謝いたします。

（石和支部）

管理栄養士試験に合格して

産業部会　辻　　春　美

グリーンハウスは、官公庁・銀行・会社・工場の社員及び職員の食営をはじめ、病院・クラブ・研修所・保養所などにおいて、幅広い分野でフードサービス、マネージメントを主として活躍している会社です。

私は、その中で社員食堂に勤めて、3年目になります。何とか会社の流れもわかるようになり、栄養士の業務が知識・技術・努力を要する仕事であると実感する毎日です。同時に、とてもやりがいのある仕事につけたことを幸せに思っています。

入社前は、管理栄養士になることが夢でした。こんなにも早く、夢が実現できた自分に、今は驚くばかりです。合格へと導いていただけたのは、『チャレンジ講座』のおかげだと思っています。我が社は、管理栄養士試験の為に各教科ごとに講座を開く『チャレンジ講座』が2月から4ヵ月間、週に一度、業務が終ってから2時間勉強する会があります。これは、前回の試験に合格した先輩の栄養士が講師となり、各教科ごとに、勉強の進め方やポイントを教えていただけるのです。けれども本社は東京にあり、そこで開かれるので、私の業務が終ってからでは間に合いません。ですから、私は業務の途中で行かせていただいていました。3ヵ月間通ったわけですが、こんな機会をいただき、協力してくださった営業所の皆さんに本当に感謝しています。同時に、「頑張らなくては。」と勇気づけられました。時間をムダにしないよう東京と山梨の電車の中でも勉強しました。乗っている時間が長かったせいか、集中して出来たと思います。土曜日、日曜日も仕事が休みだったので、充分に使えたと思います。

長くもあり短かいようでもあった3ヵ月間でした。合格の連絡をうけた時は、肩の荷がおりたようで「ほっ」としました。

営業所の皆さん、本社の方々、本当にありがとうございました。

これからも、管理栄養士の名に恥じることなく、努力していきたいと思っています。

又、いろいろな分野において、挑戦したいと思います。

（㈱東京エレクトロン山梨事業所）

患者給食費の自己負担と給食施設のセンター化反対運動活動の結果報告について

医療部会　老　沼　喜久江

医療部会が中心で、6月1日～7月10日まで患者給食費自己負担阻止と給食施設のセンター化の反対運動、ハガキによる陳情等、短期間でしたが役員始め会員の熱心なご協力で7月12日現在で集計しました結果、患者給食費自己負担阻止＝269枚、給食施設のセンター化反対＝279枚、ハガキ陳情＝1,050枚と云う、大変よい結果を出す事が出来ました。

又、この運動中想像もつかなかった、衆議院解散総選挙と云う状況になり、山梨県では調栄議連・加盟議員が空席になっており、患者給食費自己負担反対に対する要望書が病栄協から来ましてもお願いする議員がおりませんので、この活動をきっかけに医療部会は連盟の許可を取りまして独自で調栄議連の経験があります、堀内光雄が立候補します、と云う事で医療部会として推薦し、選挙に積極的に関わり運動して来ました結果、会員皆様の協力で一番で当選し、大変よい結果が出ました事、お礼申し上げます。

又、選挙中患者給食費自己負担反対に対する要望書もお願いして来ました。これからも厳しい医療環境と医療費高騰により難題が山積して来ると思いますが、会員皆様の協力で堀内光雄先生にお力になっていただく糸口を付ける事が出来ました。特に私達、医療部会の会員は、患者給食費自己負担阻止について正しく理解して反対して行く必要がありますので、詳しい事は栄養日本・8月号・病栄協タイムスに書いてありますので一読していただきたいと思います。

今後については、国会での審議が必要になるが国会は、衆議院解散・総選挙・自民党の分裂という事態となり、大混乱を起し今後どのような展開になるのか予測がつきませんが、医療費高騰・保険給付の財源確保が困難になっている現在、弱い所に皺寄せが来ますので、組織作りを強化し全員で力を合せて困難に立向って行きたいと思います。

7月31日、全国病院栄養士協議会関東地区代表者会議出席の時、署名運動・ハガキ陳情の都道府県別獲得数表いただいて来ました。署名運動は8月30日に厚生大臣に提出しますとの事でした。

☆署名獲得数（抜粋）

	山梨県	全　国
自己負担阻止	5,560	536,517
センター化阻止	5,819	519,694
はがき投函数（自己負担センター化）	1,100	58,890

新たな地域保健の動向～地域保健の見直し～

公報部長　牛　山　孝　友

○今回の見直しの〈理由〉

保健所法施行（昭和22年9月）から半世紀が経過する中で、社会情勢が大きく変化したことに伴い、きめ細かく、地域の実情に応じた保健体制を確保する。

〈ねらい〉

地域保健における市町村の役割を高め、保健所を総合的、技術拠点として、機能強化を図る。

○趣旨及び見直しの基本的な考え方

人口の高齢化、疾病構造の変化などによる住民ニーズに対応した細やかな保健サービスを、地域の実情に応じて効果的に提供する観点から、地域保健事業や業務について必要な見直しを行うとともに、サービス提供体制の体系化と充実を行う。

○見直しの時期

平成6年の通常国会を目途に、特に、保健所法、母子保健法等の改正を目指している。

〈経　緯〉

見直し作業は、厚生省の内部と外部の両面から進められている。

◦厚生省内部

「地域保健総合対策プロジェクトチーム」

設　　置　平成4年12月1日

メンバー　省内の関係課長

幹 事 会　関係各課の課長補佐クラスで構成

事 務 局　健康政策局計画課

◦厚生省外部

「地域保健基本問題研究会」

設　　置　平成5年1月26日

メンバー　公衆衛生審議会　総合部会の合意による民間有識者21名、研究協力委員3名

〈動　向〉

プロジェクトチームでは、次の5つの基本的な検討事項をまとめた。

① 市町村の役割の重視

住民に身近で頻度の高い対人保健サービスは、基本的に市町村を実施主体とする。

② 保健所の機能強化

地域保健の総合的、技術的拠点として整備、保健所設置基準の在り方の検討

③ 保健・医療・福祉の連携

連携指針及び調整役の在り方検討

④ マンパワーの確保

保健婦等専門職の確保

⑤ 経過措置

計画的で円滑な地域保健の体系化

市町村保健センター等の緊急整備

基本問題研究会は、基本的枠組みを検討して、〈報告書〉にまとめ、平成5年7月9日づけで、厚生大臣あてに意見具申を行った。

国、都道府県、市町村、民間の役割りも含めて地域保健全体の見直しであり、内容的にはプロジェクトチームの更に議論を進めたものとなっている。

報告書の内容について、

(1) サービスの受け手側（生活者）の立場に立った総合的なサービス提供体制が重要との考えに立っている。

(2) 地域保健は、本来職域や学校保健も包括したものであるが、今回は厚生省として対応することが可能なものに限っている。

(3) 市町村の役割では、保健・福祉のような住民に身近なサービスは市町村を中心に取組むことが重要であるとしている。

(4) 都道府県の役割では、専門的技術的な業務や市町村で実施できない場合の補完的な援助、協力を述べている。

(5) 市町村保健センターについては、位置づけを明確にし（法的根拠をはっきりさせる）市町村が保健サービスを実施する機能を持たなければならないとしている。保健のみでなく、在宅福祉サービスなどとの複合的な機能を持つ保健福祉の連携の拠点として整備するよう求めている。

(6) 保健所法の政令で人口概ね10万に1ヵ所となっている保健所の設置基準を、二次医療圏、老人保健福祉計画での圏域と整合性をはかることとして改正することとなる。

(7) 保健医療福祉の連携では、個々人に必要なサービスのコーディネート機能を、市町村が担うこととして、これが福祉との連携の柱となる。

(8) 人材確保も柱の一つで、国や都道府県でもマンパワーの確保と資質の向上の責務を負うこととし、保健所での現任訓練が提言されている。

(9) 最後に、法改正等に伴う十分な経過措置が必要としている。（3～5年くらい）

以上の報告内容に従って、厚生省では関係審議会で議論を経たうえ、年末までに関連法案の改正を含め来年の通常国会に提案する予定にしている。

㈳日本栄養士会からは、花村満豊理事長が、基本問題研究会のメンバーとして参画し検討に加わっている。また、日栄として、次のような見解を示して要望している。

「今回の地域保健の総合的見直しの趣旨は、基本的には賛意を表するが、栄養改善法の見直しにあたっては、健康増進に関する項目を追加することは結構だと考えるが、栄養改善法はあくまでも栄養士制度、栄養改善事業の基本法であることをご理解いただき、その趣旨が活かされるよう配慮をお願いしたい」としている。

具体的には次の項目を挙げている。

① 栄養改善法を健康増進一般に関する法律に発展させることで、その名称はどうするのか。

② 栄養相談、栄養指導を行うため、栄養指導員を市町村に設置することは賛成、ただし保健婦と市町村栄養指導員の業務分担を明確にする。

③ 健康増進施設を法制化することも賛成。

④ 対人保健サービスの拠点を地域保健法にした場

合、栄養相談・栄養業務の位置づけを明確にする。

⑤　栄養改善事業の充実を図る観点から、加工食品の栄養成分表示を法文化する。

○おわりに

法律改正に向けて作業が続けられているので、いずれ必要な行動について指示が出されるものと考えられるので、手ぬかりのないように臨みたいものです。

本の紹介

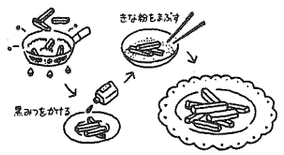
●手作り大好き●

楽しいおやつCOOKING

山梨県児童福祉施設栄養士会

信玄芋♥♥♥

食品名	1人分 g（可食量）	10人分 g（購入量）	調理方法
さつま芋	50	560	❶ さつま芋を1cm角のひょうし切りにする。水につけてあくを抜いて、水を切っておく。
揚げ油		適量	
黒みつ	5	50	❷ ①を油で揚げる。
きな粉	1	10	❸ 黒みつをかけ、きな粉をまぶして出来上がり。



コメント●信玄もちに由来してこの名がついています。

エネルギーKcal	たん白質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA IU	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg
148	2.5	6.3	41	1.0	0	0.09	0.04	15

49

県内には、約250ケ所の児童福祉施設があります。その内、栄養士は約60人。ほとんどの施設が調理員だけで業務を行っている現状です。

そこで、簡単に作れるおやつ100種の小冊子を作りました。調理法も簡単にまとめ、栄養価も記しました。10人分の目安も入れてあります。そして、ちょっとこだわりをもって、甘味料はすべて三温糖を使用しました。

かわいいカット入りで、ユニークな献立がいっぱいです。食品成分表の大きさで、135頁のコンパクトタイプです。どうぞ、ご利用下さい。頒価800円。

◇ 注 文 先 ◇

〒409－24　山梨県南巨摩郡身延町大島1949

大島保育園　　澤　村　和　子

☎　05566（2）2763

潮流

常勤市町村栄養士設置へ一歩前進

広報部長　牛　山　孝　友

県栄養士会が調査したところ平成3年3月末現在、県下の市町村で、栄養士が設置されているのは13市町村となっている。所属は、保健衛生福祉関係課、13市町村中、延14名のうち2名が嘱託、1名が臨時、1名が平成4年度からとなっている。県下64市町村のうち13名ということは20%の状況。そこで、全国的の充足率をみると、最も高いのは宮城県の98.6%、次いで富山県が74.3%、石川県70.0%、岩手県66.1%、千葉県52.5%、新潟県48.6%、山形県47.7%などである。

既報のとおり（社）日本栄養士会では、近年の保健・医療・福祉施策について、住民の身近な対人健康増進栄養指導サービスを行うことが重要視される状況となり、これに対応するため、市町村に栄養士を配置するための経費を地方交付税に組み入れるよう上部省庁関係機関へ要望活動を展開してきた経過がある。その期が熟し、ようやくこれが実現のはこびとなった。

厚生省は、3月24日付、保健医療局健康増進栄養課長の通知により「市町村栄養士設置に係る地方財政措置について」で、平成5年度から、地方交付税の単位費用積算基礎に、新しく「栄養士」が加えられるようになったことを各都道府県に通知している。あわせて、市町村における食生活改善指導、病態栄養指導がますます重要になってきた今日、管下の市町村の栄養士確保について特段の配慮を依頼した。

そこで、現状からみた方向をまとめてみた。全国市町村保健活動連絡協議会の調査の結果を引用する。

1．行政専任栄養士の設置による社会的効果の評価・認識

客観的な計量判断は困難であることから、選択肢には一般的評価の認識段階を掲げ、主観による回答を求めたところ、その結果として「きめ細かで密度の濃い指導サービスが可能になって効果あり」と「個人の健康度や生活意識、行動に改善効果あり」とが各々45%、計90%が「効果あり」としている。

2．行政専任栄養士の設置による行政推進面での効果の評価・認識

これについては「食生活改善推進員などの民間、地区組織との行政の連携が強まり、広がりや深まりが出てきた」が47%、「保健婦との役割分担が明確になり、互いに専門技術を効率的に活かせるようになった」32%で、あわせて80%近くを占める。

3．行政専任栄養士設置の理由

「首長の積極的判断」が43%、「県や保健所等からの行政指導」が34%、あわせて80%近く、「保健医療機関団体からの働きかけ」が16%となっている。設置している市町村は、人口規模や財政力指数の面で、未設置市町村に比較して低い状況にあるが、これらが敢えて設置に踏み切った背景には、まず第一に首長の深い理解がありこれに行政指導や関係団体からの後押しという要因が相まって実現されたものと理解される。

4．未設置市町村の理由と今後の意向

必要性を認めながらも未設置の理由として「保健婦のように設置のための人件費の財政措置がない」31%、「設置についての行政指導がない又は弱い」28%で、これらは、その理由を、当該市町村以外に求め、間接的ではあるがその行政関与を期待しているとも受け止められる。

今後の意向について回答を求めたところ「国などの人件費助成措置があれば設置したい」が38%、「国の措置がなくとも単独で、あるいは行政指導があれば設置したい」と前向きな姿勢を示すところが各々10%近くあったことが注目される。

また今後採用を希望する職種として、栄養士を掲げる自治体が保健婦とほぼ同率の40%を占める。以上参考になる調査結果を挙げてきたが、戦後の

栄養改善とは時代背景は異るものの今日的には成人病の増加という全国的傾向の中で「第二次食生活改善時代」ともいえる。また、栄養士は法的に必置義務のない職種であるため自治体側にとってもいま一つ力を入れにくい穴場となっている。しかし、栄養士の設置による行政推進面での効果は大きく高く評価がされているので、自信をもって積極的にＰＲし関係機関や外部へのはたらきかけを積み上げていく必要がある。いろいろな職種がある中で、声の小さな職種であるだけに、大勢に無勢という不利な状況を有利に活用していく知恵を持ちたいものです。

〈一口メモ〉

☆　**地方交付税**

所得税、法人税、酒税の各々の一定の割合の額で、地方団体が等しく、その行うべき事務を遂行することができるよう、国が交付する税をいう。

☆　**単位費用積算の基礎**

普通交付税の算定に用いる地方行政の種類ごとの経費の額を決定するために測定単位の数値に乗ずべきもの。

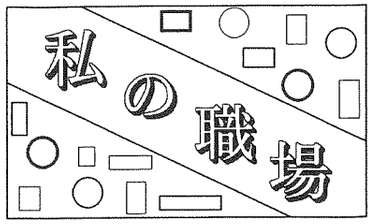
この場合、衛生諸費の歳出のうち給与費の積算の職員数が、従来５人とされていたものが、今年度から７人に変更された。しかも、その文書通知の中で「市町村保健婦６人及び栄養士を含む」を補足説明が加えられた。なお、この人数は標準団体の人口10万人を基礎として示されているものです。

Diversey

日本ディバーシー株式会社　Tel :03(3504)0531
〒105 東京都港区西新橋2-8-12　Fax:03(3504)0534
第2土井ビル

日本デュボイス㈱は、平成５年４月１日より、
日本ディバーシー㈱に社名変更いたしました。

甲府駐在　Fax : 0552－28－0671



私たちは体験のないことは理解できないし、その内容も知らないというのが人間の常ですが、知っているつもりでも知らないことがいっぱいあります。

そんな考えから今回は県の施設、中でも特殊な学校に勤務する栄養士の職場を紹介させていただきます。

農業大学校

石倉修子

農業大学校は、国蝶オオムラサキの生息地として知られる長坂町にあります。八ケ岳の裾野に位置し、標高は728ｍあり、春は桜、夏は緑とオオムラサキ、秋は紅葉、冬は雪景色と、四季の変化に富み自然に恵まれた、すばらしい環境です。

私がここに転勤して、３回目の夏を迎えました。

日本の明日の農業を担う後継者や農業指導者の育成を目標に、一年生だけが全寮制で、現在25名入寮しており、私はその学生たちの栄養管理をしております。職員数を加えても50食ですから、ここまで配達してくれる業者が少ないため、地元の業者を利用しなければならず、コスト高になり、また魚や肉などの種類が少ないため、どうしても献立がマンネリ化してくるのが悩みです。その上、年毎に学生数が減少傾向にあり、増々心配になってきます。それで今年は、職員が手分けで県下の市町村役場や普及所・高校等をまわり、学生募集をして歩きました。来年はその効果が出ればと、期待に胸をふくらませております。

また、２年生とその上の研究課程の学生は、双葉分校で学んでおります。

本校では、野菜や果物等、学生たちが栽培実習を行っているため、取りたての新鮮な野菜や果物が食卓にのり、幸せを満喫しています。また時には、広々とした農場に行き、収穫を手伝うことにより、ストレスも発散でき気分転換にもなり、生き返った感じがします。

私は農業大学校に来てから、庶務の仕事も手伝うことになり、これまで無関心だった年金のこと、給与等についても少しばかり勉強できるようになった事は、大きなプラスになったような気がします。

盲　学　校

窪田洋子

昭和42年４月県職員採用研修の職場見学の折り、初めて県立盲学校の存在を知りました。盲学校の紹介の中で、部活動に茶華道部や琴曲部のあることを聞き、目の不自由な児童・生徒がどのようにして活動するのか不思議に思いました。

その時、松田先生（目がご不自由）が音楽の授業でピアノの演奏をなされ、その確かな旋律に私は酔わされた感動を今でも心の奥深く覚えております。その感動を与えていただいた県立盲学校に勤務し、４年の月日が過ぎようとしております。

本校は視覚障害を持つ児童・生徒を対象とし、幼稚部・小学部・中学部・高等部の４学部で構成され、高等部には、保健理療科・専攻科理療科があり職業教育が中心で、あんま・はり師・きゅう師の国家試験の受験資格が得られます。

県下全域を対象とした唯一の盲学校で、通学区域が広範囲のため、寄宿舎が併設されております。

一人ひとりの児童・生徒の障害の状態や能力・特性に応じた適切な教育、さらに障害に基づくさまざまな困難を克服して、強く生きぬく主体的な態度を育てると言う学校教育目標のもとに全教育活動が行われています。

生徒の年令は６歳から53歳と幅広く、従って嗜好や味覚にも著しい差が見られます。高等部は疾病や事故によって中途失明者も多く、また疾病の状況にも多様化が見られ、さらに障害の重度重複化が年を追うごとに増加の傾向がみられます。

食事管理面に於いては、医療行為等を踏まえた中で、継続的で個人差に応じた極め細かな対応を従来にも増して必要であると思います。食事内容は学校給食（昼食）・舎食（舎生を対象とした朝・夕食）

を実施しており児童・生徒と教職員も含まれています。

学校給食は教育活動の一環として位置づけられ、バランスのとれた食事を提供することにより、児童・生徒の健康増進、体位の向上を図り、またこれらを通して日常生活における正しい食習慣を身につけようとするもので、魅力ある学校給食の運営により、他の教育活動では得られない貴重な教育上の意義をもっており、各教科でもこのような学校給食との関連をもち、指導されています。

給食は全校児童・生徒と教職員が一同に会し、食堂で食べ、給食の指導は学級担任が原則的にはおこなっています。

校内における教職員への給食指導に対する理解を得るために、昨年度は保健主事と協力し「栄養と運動について」という内容で職員の体力測定を行い、得られたデーターをもとに個人に応じた栄養指導を行ない好評でした。

献立は基本的には幼稚部から高等部まで同一で実施しており、特に幅広い年令層には苦心しています。献立は教材とも言えるので、日本の伝統的な食文化を正しく継承・発展するよう配慮し、行事食・郷土食を取り入れ、また四季おりおりの旬の食品を使用して変化を持たせています。

摂取栄養量については、全般的に運動量が少なくかなり個人差があるので、調理面において対応しています。

えん下障害者に対しては、食べやすい工夫として毎食汁物を添える、材料の選択、切り方で工夫し、時にはミキサーにかけて喉ごしをよくするなどしています。

疾病のために食事管理を必要とする者には、まず集団生活の中で自分との闘い（我慢をする）から始まり、献立の中から疾病の状態に応じた食事量の摂取、選択等継続的で将来社会生活が健全に営めるような指導にあたります。また医療機関、担任、養護教諭との連携を密にし、さらに家庭との協力を得て指導しています。

これからは、なお一層の自己研鑽を図り障害をもつ児童・生徒ならびに教職員の食事管理に留意し、健康で楽しい日々が過ごせるよう努力していきたいと思っております。

ろう学校

小　林　やす子

私は、現在、県立ろう学校に勤務して、3年目になります。

当校は、聴覚障害児を対象とする県内唯一の学校で、幼稚部、小学部、中学部、高等部があり、約50名の幼児、児童、生徒（3才～18才）が在籍しています。また、寄宿舎も併設され、家が遠いなどの理由で入寮している子供達も、現在15名程います。但し、この子供達も休日には全員帰省します。

私の仕事は、学校給食及び寄宿舎給食の管理ということで、通学生と職員の昼食、寄宿舎生と当直する職員の朝、夕食に関するすべてを業務としています。具体的には、献立作成から会計処理までです。調理については、主に調理員2名が交替勤務で行なうので、殆んど任せています。

食事内容は、通常、食するものです。精神薄弱を伴なう重複児も若干名いますが、身体障害児はいないので、一般の学校の給食と変わりありません。

月一回、家庭に配布する献立表を作成しますが、余白には栄養に関する「ミニ知識」を掲載して、少しでも、食に関する正しい知識を身につけて欲しいと考えています。

当校の子供達は、聴覚障害はあっても、文字を読んだり、絵を見たりする能力は充分ありますので、機会あるごとに、可能な限り、あり余る食品の中から体にとって必要なものを選択して摂取していくことの大切さを理解し、実行して欲しいと思っています。将来に向けて、必要な知識は植えつけていきたいと考えています。

子供達から、直接、給食についての希望や意見を聞くことがなかなかできなくて、栄養士のひとりよがりで終わってしまいそうな心配も時にはあります。でも、聴覚障害を考慮すれば、就職もして自立していく子供達のために、栄養士の立場で頑張っています。

甲府養護学校

羽中田　　睦

この学校に勤務して1年以上経ちました。最初は養護学校に対する知識がなかったため、いくつか戸惑いがありましたが、ようやくこの学校に慣れてきました。この機会に本校の現状を紹介したいと思います。

この学校は、甲府の西端、下飯田に位置し、表通りから少し奥へ入ると、こじんまりとした二階建ての建物が見えてきます。この周辺は学校等が多く、静かで環境のよい場所です。

本校は、肢体不自由児が対象で、小学部から高等部まであり、現在42名の児生が通っています。また、寮も併設され、通学不可能な児生12名が寮生活をしています。これらの子供達は年々障害が重くなり、精神薄弱を伴っている児生も多く、複雑・多様化傾向にあります。そのため、障害の程度に合わせた給食指導が求められています。

給食は、児生、職員を合わせた120名分を、正規職員2名と非常勤職員1名の計3名で調理しています。給食時間は、11時半から1時までの間で、全員が食堂で食べますが、食事の速度に個人差があることと、授業時間の関係で一緒に食べ始めることはせず、テーブルごとにまとまって食べます。早く食べ始める子供達は、主に自分で食べられない子供達で、教員の介助を必要とします。このような子供達は、自分で噛み砕くことができない燕下障害を持っているので、カッターでどろどろにしたり、スプーン等でつぶしたりして食べさせています。このため、献立作成、あるいは給食調理時にいくつか考慮しなければならない点があります。それは、混ぜご飯はむせる原因になるので白いご飯を取り分けること・小骨の多い魚は、白身魚を代替してたべさせること・汁物は麺類が出る日以外は毎日出すこと等です。やはり特殊学校ということもあり、他の学校と同じようにいかない面がありますが、出来る限りのことをしたいと思っています。

最近給食を通して感じることは、家庭の食事がいかに大切かということです。食べる様子を見ていると、和食が多い家庭では和食好きの、洋食が多い家庭では洋食好きの子供が目立ちます。また、家庭で食べていない物を受け付けようとしない子供、好きなものばかり食べてしまう子供が多く、改めて幼児期からの食事の大切さを思い知らされました。このような子供達に給食を食べることで様々な味にふれ、好き嫌いの少ない健康な子供に育ってもらえたらと願っています。

最後に、これからの目標として食事の基本となる献立作成に重点を置き、栄養のバランスを考えながら、季節感や郷土食を取入れ、見た目にもおいしそうな食事を出せるように勉強していきたいと思います。

やまびこ養護学校

永　田　明　子

山梨県の東部に位置する大月市の一郭、郡内三名山のひとつである「扇山」に連なる百倉山の麓に、私が勤務する山梨県立やまびこ養護学校がある。遙かに見下ろす桂川の清流と、霊峰富士とを一望する絶景の地は、木々の緑も色濃く、さまざまな山野の花が咲き誇り、小鳥のさえずりも賑やかに聞こえている。

本校は、山梨県東部地域の精神薄弱児童・生徒に、小学校、中学校、高等学校に準ずる教育を行い、あわせてその障害に応じた必要な知識・技能を習得させるために、昭和54年4月に開校した。『百倉山を背にした丘から、子ども達が元気よく叫ぶ声が、あたりに大きくこだまし、やまびことなって広がっていく…』このように、本校の子ども達が地域社会の中で明るく育っていくことを願い、校名が『やまびこ』と名付けられたという。

現在、このやまびこ養護学校には、小学部1年生（6才）から高等部3年生（18才）までの89名（訪問教育部を含む）の児童・生徒が日々集い、74名の教職員が指導に当たっている。ここで私は、給食業務を担当する栄養士として、児童・生徒の食事を管理している。

給食業務には栄養士の他、3名の調理員（内1名は非常勤）が携わっている。また喫食スペースが各学部棟ごとに分かれているため、給食の配送には、バスの運転手・寮母の方々の協力を得ている。給食内容であるが、本校はその教育目標にもあるように、

将来社会の中で生きていける子供を育てることに指導の重点を置いているため、基本的に特別食は行わず、一般食（常食）を提供している。養護学校で一般食？と思われた方も居るであろうが、高等部を卒業する者の約半数が就職をするという現状では、一般食をしっかり食べることが出来るようになることも、子ども達にとって立派な学習なのである。そのため、給食の時間も一般校のそれとは異なり、≪日常生活の指導≫の時間として教育家庭の中に位置付けられている。とはいえ、トマトを見ては泣き叫び、カレーライスと聞けば他人の分まで食べようとする者が居たり、食事指導を行う上で、相手もなかなか手強い。子ども達は、食事（栄養）への理解度は低いが、喫食することへの関心は高いので、偏食が激しく過食傾向が見られる。まずは、基本的な食習慣の形成を目標とし、紙芝居を用いて偏食が良くないことを教えたり、給食に郷土食や行事食を取り入れることで食品に関心を持たせたり、厨房内の見学を行い感謝の気持ちを育てたりしている。実際に子ども達の視覚、味覚、聴覚に訴えることで、体験として正しい食生活が記憶出来るよう試みて居る。また、本校には通学困難な児童・生徒のために寄宿舎が設けられており、現在約２割の児童・生徒が生活をしている。ここでは、朝食・間食・夕食を提供しているが、栄養面はもとより、家庭における暖かさを食事を通じて醸し出すよう心掛けている。月に１度のお楽しみ夕食は、様々な食品や料理を子ども達に提供すると同時に、楽しい思い出作りの場としても好評である。

ところで、学校給食は本来、児童・生徒への栄養補給を目的として始まった。しかし、国民の生活水準が向上した現在、給食の持つ意味は、かつてのそれとは大きなズレを生じてきており、特殊学校についてはなおさらであろう。本校においても運動不足や過食による肥満が問題化し、食事指導の必要性が高くなってきている。肥満による小児成人病等の発現の危険性を考慮し、今後の課題として個人別の栄養指導が挙げられる。日常の生活の中で、特に児童・生徒の食に対する執着心は、健常者以上のものがあるように見受けられる中で、食べる楽しみを保ちつつ、いかに能率良く指導を行うか、最大の課題である。

日本全国どこでも子どもはかわいい。とりわけ私が作った給食を「おいしい」と言ってくれる子どもは、周囲に星が輝いて見える程かわいい。そんなかわいい子ども達の笑い声が、明日も近くの山々に『やまびこ』となって広がっていくことを祈りつつ、今日も私は給食業務に勤しんでいる。

警察学校

長田庸子

・所属年数　平成３年４月より現在に至る

・職場の概要

新採用の警察官、一般職員に対して、真に職責を自覚させ、使命感と社会人としての良識と豊かな人間性を養うとともに、職務で必要な実務能力、及び体力、気力の錬成を行なうことを主目的としている。

・主な栄養業務

学生は18才～23才（40名）で、全寮制のため、季節感のある家庭料理を考慮し、行事食も出来るだけ多く取り入れた献立作成を行なっている。又、適温給食を心掛け、食事時間に合わせて盛り付けるように工夫している。

毎食の食事後、残飯の状況をみながら、調理方法、食品の組み合せ、味付等、問題がなかったかチェックして、次回の献立の参考にしている。又各自の残飯は、健康のバロメーターにもつながるので、個人の栄養指導をしながら、偏食等の改善をしている。しかし、育ち盛りの学生だから、ほとんど残飯はない。

給食会計については、予算内で、いかに新鮮で安全な食品を多く購入するかを考えて発注している。月末に喫食者各自の食費を計算し、来月の給料で集金して、業者に支払いをしている。

現場の調理人には、厨房内の衛生管理、食品の安全生、調理技術等の指導を行なっている。

・課　　題

食品が、溢れるほど出回り、欲しい食べ物が、手軽に口に入る現在の飽食時代に、食事や食品の取り方が健康に影響を及ぼすことも見逃せない。食事や食品に対する知識や関心を、いかに持たせるかである。

・今後の方針

学生の健康をいつも頭におきながら、献立を更に充実し、喫食者が毎食を楽しみにしている給食を今後も続けていきたい。

総合商社　鍋林株式会社

リクルート室／〒390　松本市双葉８番10号　TEL（0263）34－3233（ダイヤルイン）担当:中島・小口

会社概要

創　　業　1891年（M24）年
資 本 金　１億9490万円
売 上 金　637億円（92年４月期）
社 員 数　766名
事業内容　医薬品、医療機器、化成品、医療品原料、設備機器、食料材料、包装材料、農薬、園芸資材、カメラ、写真材料、ＯＡ機器、コンピュータの販売、鍋林取扱品目の輸入及び輸出等

ひとに、未来に、敏感です。
Nabelin
甲府支店／〒400 甲府市上阿原町240番地
TEL(0552)37-0371(代表) FAX(0552)32-4176

学童の安全で豊かな食生活を願って開発しました。
ファイブ・ヘルシー
カレールウ
大麦の繊維とコンブの
ミネラルがいっぱい!!
大麦の食物繊維にコンブのミネラルをプラスし、栄養に富んだ
おいしくヘルシーなカレールウです。
テーオー食品株式会社
本社・東京都豊島区南長崎2-14-14
NET 1kg
この容器は、紙と同じように燃やせます。

☆　賛助会員　☆

（順不同）
平成５年４月１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㈱	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
魚日出㈱	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㈱	0552-22-5181	荻野恒男	給食材料
㈲オズプリンティング	0552-35-6010	小沢孝男	印刷
㈱三和化学研究所甲府営業所	0552-26-9010	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㈱関東支店	03-3486-3388	畑中凱夫	ジャネフ、ヘルスフード
甲信食糧㈱	0552-73-4561	中込豊	総菜用食品材料卸
甲府東洋㈱	0552-73-2511	大沢康二	即席カップめん
シキシマ醤油㈱	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㈱	0262-43-1115	小野清	食器、トレイ
武田食糧㈱	0552-35-1141	武田辰男	醤油、給食材料
㈱日新厨房企画社	0552-73-3881	井上寛	厨房企画設計管理
㈱はくばく	0556-22-8989	長沢利久	麦の総合食品メーカー、強化精麦『骨太家族』
宮坂醸造㈱	0552-41-8181	宮坂伊兵衛	味噌
湊與㈱	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㈱東京支社甲府営業所	0552-73-3249	増田敏雄	ミルク、乳製品
山梨ヤクルト販売㈱	0552-37-8960	上田俊一	健康科学ヤクルト
㈱やまひろ	0552-74-0714	広瀬順作	総合医薬品卸
雪印乳業㈱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	03-3291-4576	栗田元	栄養・調理関係書籍
新日本法規出版㈱	03-3269-2220	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	03-3498-3024	三角立行	カルシウム強化米
スリーライン株式会社	03-3433-0021	岩嶋徳	プラスチック業務用機器
中央法規出版株式会社	03-3359-3861	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	03-3861-4331	鳥谷好夫	メラミン、ポリプロ食器
武田薬品工業㈱東京食品営業部	03-3278-2683	赤松順一郎	強化米『新玄』
㈱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㈱東京営業所	03-3317-1212	日名田俊文	ふりかけ、レトルト食品
㈱林原商事東京営業所	03-5285-0561	小野弘治	特殊栄養品、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㈱	03-3486-4854	外川賢治	アイソトニック液状栄養食『アイソカル』
㈱京都科学東京支店	03-3253-2861	中島恭助	食品模型
ダイナポット株式会社	03-3567-4621	島田実	ファイバー入りリキッドタイプ『エンリッチ』
テーオー食品株式会社	03-3952-1381	高木英明	ファイブ・ヘルシーカレールー
鍋林㈱甲府支店	0552-37-0371	河内釣一	保温食器、液状栄養食品

家庭

栄養なんでも相談 35

骨折しやすく寝たきりに

カルシウム不足

長寿時代を迎え、「元気に年をとる」ということが大切だと言われています。高齢期のカルシウム不足は骨の老化ばかりでなく、いろいろな病気の一因となって、寝たきりや痴ほうにつながる可能性があるといわれています。

Q　カルシウムはどんな役割をしているのですか。

A　カルシウムの働きで一番よく知られていることは、骨や歯をつくることがあげられます。体内のカルシウムの九九%は骨や歯になり、残りの一%は血液や各組織にあって、心臓の働きや脳の働き、ホルモンの分泌、血液の凝固など重要な働きをしています。また最近これらの働きのほかに、高血圧や動脈硬化の危険因子といわれているナトリウムやコレステロールなどに作用して、それらを排出させる働きや、細胞の免疫力を高め、がんを予防する働きがあるという研究もされています。

Q　カルシウムが不足すると、どんな問題が起こってくるのですか。

A　体の中でカルシウムが不足すると、血液中のカルシウムを一定の濃度に保とうと作用して、カルシウムの倉庫である骨から溶かし出します。そして骨の老化を進め、今話題となっている骨そしょう症という状態になるのです。そして背中や腰が曲がったり、ちょっとした衝撃でも骨折しやすくなり、それが引き金となって寝たきりになる原因にもつながっています。骨折で寝たきりの状態が続くと脳細胞の働きも低下し、痴ほうの原因にもなるわけです。

Q　骨そしょう症を予防するには、どんなことを心がけたらよいですか。

A　まず第一に食物によるカルシウムと蛋（たん）白質の摂取が不足しないようにすること。さらにカルシウムが体の中で吸収されるために必要なビタミンD、骨代謝を活性化させる作用のあるビタミンCなどもよくとるようにします。

第二に運動することにより骨を丈夫にすることができます。散歩などは運動をすることと日光浴によってビタミンDを補うことができ、良い方法だと思います。

Q　食物からとる場合、とくに大事な事はどんなことですか。

A　日本人の成人の場合、一日のカルシウム所要量は六百ミリグラムとされています。年齢が増すにしたがって、カルシウムの腸管からの吸収率も低下します。特に閉経後の女性では、エストロゲンというホルモンの分泌がなくなり、腸からのカルシウム吸収が減少してきます。いろいろ考慮すると加齢にあわせて一日の摂取量も千ミリグラムをめざすことが望ましいでしょう。

食品として、牛乳や乳製品はカルシウムを豊富に含み、吸収率も高いです。その他、小魚、海草、野菜（特に緑のこい小松菜やブロッコリーなど）、大豆製品を毎食の食卓にのせることをおすすめします。

Q　最近、テレビのコマーシャルなどでカルシウム強化食品や飲料などを宣伝していますが、どうですか。

A　基本的には日常の食事のなかでとることが望ましいのです。全身的な健康ということを考えれば、カルシウムだけを多量に補給すればよいというものではありません。栄養バランスの良いとり方をすることが大切なのです。それでもカルシウム不足が気がかりの方は、栄養士らに相談してください。

（山梨県栄養士会）

〈ひとロメモ〉「栄養なんでも電話相談室」を開設しています。食生活や栄養、病気と食事、料理のつくり方などの相談に応じています。相談日は毎週火、木曜日の午前十時から午後三時。電話は〇五五二・二三・八一四〇。

平成５年９月19日掲載（山梨日日新聞）

2種類のユニークな ファイバーブレンド

SOY&OAT

ISOCAL FIBERS

腸に自然のめぐみ アイソカル・ファイバーズ

アイソカル・ファイバーズの特長

① 3大栄養素がバランス良く配合された液状栄養食です。

② 不溶性の大豆ファイバーと水溶性のオート麦ファイバー(1,000kcal中14g)を含みます。

③ 脂質は必須脂肪酸を供給する大豆油(LCT)と消化吸収に優れエネルギー効率の良い分留ココナッツ油(MCT)から構成されています(6対4)。

④ ビタミンとミネラルを豊富に含み、タウリンも配合されています。

⑤ 乳糖を含まず、マイルドなバニラ風味です。

ファイバー入り液状栄養食
アイソカル®
ISOCAL®
ファイバーズ
Ready to Use

Leading an active life through sound nutrition
Meadjohnson®
販売者
ブリストル・マイヤーズ スクイブ株式会社
〒107 東京都港区赤坂7-1-16
資料請求先
ミードジョンソン事業部
〒150 渋谷区渋谷2-11-13 松田渋谷ビル
ISO-FIB-B5