

栄養やまなし

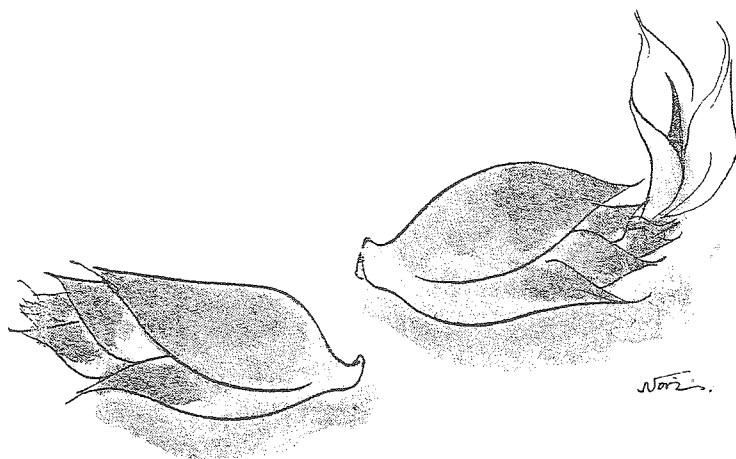
No. 58

社団法人 山梨県栄養士会 〒400-0031 甲府市丸の内一丁目10-5 ☎0552-22-8593 平成10年 8 月

8・9・10・11・12月の行事予定

8月26日(水) 植物油を考える講習会
9月9日(水) 健康づくり提唱のつどい
9月12日(土) いきいき山梨ねんりんピック
9月19日(土) 県栄養士会理事会
10月8日(木)～9日(金) 日本栄養改善学会

10月11日(日) 平成10年度介護支援専門員実務研修受講試験
10月19日(月) 栄養学術講座
10月21日(水) 栄養なんでも相談検討委員会
11月4日(水) 栄養やまなし編集委員会
11月20日(金) 日本臨床栄養研究会(予定)



目次

案 内

植物油を考える講習会	2
健康づくり提唱のつどい	2
いきいきねんりんピック'98への協力	2
第8回栄養学術講座	2
日本臨床栄養研究会	2
貸出し用ビデオのご案内	2

ニュース

第14回通常総会開催	2
県職員栄養士採用基準が上級職・管理栄養士になる	3
病態別栄養相談事業はじまる	3
栄養学術講座を開催して	3
集団給食施設業務研修会開催する	3
生涯学習研修会(山梨会場)の開催検討	3
受講証明書交付	3

報 告

「給食施設におけるおいしい食事づくり」 をテーマに分科会開く	4
「入会してよかった栄養士会」アンケート結果	4

優良栄養士表彰に6氏が表彰される	4
おめでとう! 管理栄養士国家試験合格者及び合格者の声	4
平成10年度社会保険診療報酬の改定	5
会員から会員へ 給食委員会を大切に 山梨福祉事業会清水寮 五味 安子	5
子どもの健康づくり巡回教室 特別養護老人ホーム花菱荘 川窪真由美	5
わたしの職場 「養護老人ホームにおける食事と栄養指導」 養護老人ホーム春風寮 駒井裕子	6
「おいしい食事をめざして」 特別養護老人ホーム寿の家 米山きよみ	8
支部・職域 今年度の活動	9
理事会報告	10
社団法人山梨県栄養士役員名簿	11
事業部ニュース	12
賛助会員	15

案内

植物油を考える講習会

日時 平成10年 8月26日(水) 午前9時30分受付
会場 山梨学院短期大学
内容 ・調理実習 (山梨県調理師会 談露館調理部 部長 岡 正人 先生
・「体にやさしい脂肪酸の摂り方」
東京農業大学農学部栄養学科長 滝田 聖親 先生
・多数の会員の受講をお願いします。
・受講希望者は、8月17日(月)までに、県栄養士会へ電話で申し込み込んで下さい。

健康づくり提唱のつどい

日時 平成10年 9月9日(水) 13:00開場・受付
会場 甲府市総合市民会館
主催 (山梨県)栄養士会
協力 ヤクルトグループ
参加者 管理栄養士・栄養士・その他健康に関心を持つ者
内容 特別講演
「笑いと健康—あなたの笑顔がなによりの栄養」
日本笑い学会理事 三宅医院副院長(岡山市) 昇 幹 夫 先生

展示試飲・記念品
多数の会員の参加をお願いします。

いきいき山梨ねんりんピック'98への協力

日時 平成10年 9月12日(土) 午前9時～ 雨天13日
会場 小瀬スポーツ公園
内容 栄養士会は、寿汁のサービスと栄養相談ボランティアとして協力いただける方は、9月3日までに県栄養士会までご連絡ください。

第8回栄養学講座

・今栄養士に求められている、患者(相談者)の思いをうまく受容するカウンセリングテクニックとは。
・最新の給食業務をとおして、栄養管理、給食管理、衛生管理における栄養士業務を考える。

日時 平成10年10月19日(月) 午前9時30分開会
会場 甲府市総合市民会館
内容 ・「カウンセリングの心得」
県精神保健福祉センター所長 近藤 直司 先生
・「これからの給食管理・最新知見」
女子栄養大学 教授 鈴木 久乃 先生

・多数の会員の受講をお願いします。
・受講希望者は、10月8日(金)までに、県栄養士会へ電話で申し込み込んで下さい。

日本臨床栄養研究会

臨床栄養に関する新知見を学習し、臨床栄養に関する研究活動を振興しようとするものである。

日時 平成10年11月20日(金) 予定
会場 未定
開催日時、会場等詳細については改めてご案内します。

貸出し用ビデオのご案内 ～会員無料～

個人やグループの学習に活用してください。
お問合せは、県栄養士会まで電話してください。

「栄養指導のためのヘルスカウンセリング」 2時間15分
県主催の「病態栄養指導者研修会」の様相を収録
講師：ヘルスカウンセリングインターナショナル 小森まり子

「Dr. 石川の明日の健康」

第1巻 健康づくり総論 ～3つの健康～
第2巻 高血圧教室 ～減塩を中心に～
第3巻 糖尿病教室 ～食事療法の動機づけ～
第4巻 健診の事前学習
第5巻 健診の事後指導
第6巻 ありがとう 肝機能障害
第7巻 肥満が健康の入口って本当
第8巻 なって得する高脂血症にするには
日本ヘルスサイエンスセンター 石川 雄一

山梨学院短期大学食物栄養科

「第14回管理栄養士国家試験研修会」開催のお知らせ

日時 第1回目 平成10年12月5日(土) AM9:30～PM4:30
第2回目 平成11年2月27日(土) AM9:30～PM5:00
会場 山梨学院短期大学45号館 201教室
TEL 0552-24-1400(広瀬)

ニュース

第14回通常総会開催される

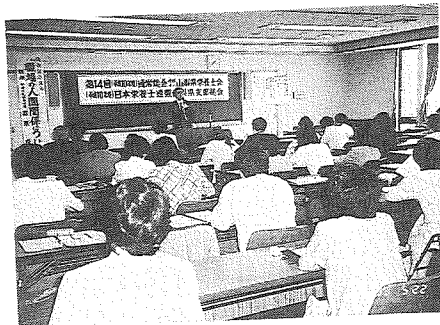
～会長に藤巻一雄、副会長に老沼喜久江・斎藤正治氏が、
連盟支部長に長田正吾氏再選される～

県栄養士会並びに県栄養士連盟の通常総会が、5月22日県立総合女性センターで多数の会員の出席のもとに開催された。
藤巻会長は、「栄養士を取り巻く社会環境は一層厳しい状況になっている。会員一人一人が資質向上に努め、プロとしての自覚をもって努力してほしい」との激励を送った。来賓で出席された大西聡健康増進課長は、日頃の栄養士会活動への感謝のことばとして、今年度「病態別栄養相談事業」を県の新規事業として実施するので協力方等のご挨拶があった。

議事では、報告や提案に対して、予算面や組織強化などについての意見が提出された。

午後の記念講演では、篠原医院神経科(甲府市)の篠原隆先生が「職場の人間関係」と題して、事例を交えて人との付き合い方などを話され、受講者からの多くの質問にもお答えいただいた。

1階ロビーでは、賛助会員13商社による商品の展示紹介が行われ、会員とのコミュニケーションの場となった。



県職員栄養士採用基準が上級職・管理栄養士になる ～長年の要望が実現する～

平成10年度の県職員採用上級試験案内によると、県職員栄養士については受験資格を管理栄養士またはその資格取得見込み者とし、上級試験で実施されることになり、県栄養士会や県職員栄養士会では、関係者に長年にわたって要望してきたことが実現したと喜んでいる。

この要望は、保健所の業務の中で、栄養指導員は管理栄養士でなければならないことや集団給食施設における管理栄養士の配置施設への指導の必要性、市町村における栄養士・管理栄養士の採用、さらに病院における特別管理加算や栄養食事指導料への対応などの理由から、管理栄養士資格の必要性和栄養士の地位向上のために上級職で採用してもらいたいとの考えからである。

病態別栄養相談事業はじまる

～今年度より各保健所において～

県では、平成10年度新規事業として、医院などに通院している患者のうち食事指導が必要な患者に対して、医院からの依頼のもとに保健所において病態別栄養相談を開催し、患者の病態改善の支援をするようになった。

これは、糖尿病や高血圧・高脂血症など食事コントロールの必要な患者に対して、食品の組合せや調理法などを交えた十分な栄養指導やカウンセリング技法を取り入れた生活習慣病の改善指導が必要との要望の高まりから、県では各保健所で実施することとした。

各保健所では本会の地域活動部会員の協力をえて保健所栄養士とともに予約制で月2回づつ実施しており、医院からの紹介のほか市町村における健診結果から指導の必要な方へのサポートも検討している。

県は昨年、保健所栄養士や地域活動部会員を対象に5回にわたり、病態別栄養指導研修会を開催したほか、指導する栄養士と医師との間で栄養指導方針に関し共通の理解を得るために、保健所栄養士や医師らの協力をえて「病態別栄養指導マニュアル」を作成し、今年度、内科医院を中心に配布し相談者の紹介を依頼している。

優良栄養士表彰に、6氏が表彰される

～日本栄養士会通常総会の席上～

日本栄養士会の平成10年度通常総会が行なわれ、代議員として、老沼喜久江・斎藤正治両副会長が出席した。

総会に先立ち日本栄養士会顕彰規定による優良栄養士の表彰が行なわれ、本会より推薦されていた6名の会員がめでたく受賞された。

顕彰者名：町田章治(甲府共立病院)、日向純子(富士吉田市立病院)、大沢みさき(山梨温泉病院)、大澤千明(山角病院)、石倉修子(山梨県警察学校)、佐藤百合枝(牧丘町役場)

おめでとう！管理栄養士国家試験合格者

～合格率31.6% 県内合格者は26名～

平成10年度管理栄養士国家試験の合格者が発表されました。本県関係の合格者は次のとおりです。ご活躍を期待いたします。

清佐和子、石原悦子、阪本いく子、佐野智子、内田里美、田中朋子、田邊昌枝、知見寺礼江、渡邊千草、宮下郁、真野喜比、齋藤利江、上田浩代、秋山めぐみ、山本佳子、平野聡子、橋田知美、原田季美、沢井麻美、中野幹子、長澤千恵美、守屋晴美、白倉いづみ、板坂奈美、石井直美、飯島さやか(太字は会員)

集団給食施設業務研修会を開催する ～保健所の給食施設栄養管理指導を解説～

栄養士や給食施設管理者など給食施設関係者を対象にした研修会が、7月15日県立総合女性センターで開催され、221名が熱心に参加した。

これは、県が集団給食施設等の指導の徹底を図るため「集団給食施設栄養管理指導ハンドブック」を作成したのを機会に、保健所が行なう給食施設の栄養管理指導調査内容を広く給食施設関係者に知ってもらおうと、県栄養士会としては初めて開催したものである。研修会では、葦崎保健所の田草川憲男地域保健課長が「集団給食施設等における栄養管理の実践」と題し、栄養改善法を中心に集団給食施設指導の根拠やハンドブックをもとに保健所の栄養管理指導調査の視点を解説した。

また、事例紹介では県立中央病院の金子義憲栄養士長、ケアハウスの栗田恭子所長補佐、昭和大学富士吉田校舎の河南洋子係長が日頃の業務を紹介した。

各保健所では随時各施設を巡回して、栄養管理状況について指導調査し、適切な給食をとおして県民の健康づくりを推進したいとしている。

生涯学習研修会(山梨会場)の開催検討

～来年度開催に向けて学術部で～

藤巻一雄会長は、生涯学習研修会の開催を検討するよう学術部に指示した。これは、全国のほとんどの県で開催しているほか、本県会員の中にもすでに近県に向いて受講するなどの動きがでており、関心も高いことから指示である。

学術部では、大木由枝部長を中心に年何回開催するかなどの開催方法や講座内容について検討しており、6月の理事会に計画の素案を提案した。いまのところ、年6回平日又は土曜日の午後(1回に2単位取得)、3年コースと5年コースを併設して開催する案がでている。

本会主催の有料講習会受講者へ受講証明書を交付

～受講証明書でお楽しみ抽選会～

県栄養士会では、主催する講習会等で受講料を徴収した場合、その都度受講証明書を交付することにした。

これは、この受講証明書を各会員が1年間自分で保管し、定期総会に持参し抽選会を行い、当選者には記念品をプレゼントしようというものである。これにより、講習会や総会の参加者が増えることを期待している。

早速6月18日「栄養学術講習会」、7月15日には「集団給食施設業務研修会」の受講者に交付した。

豆知識

生涯学習研修会

制度の概要

栄養士にも、科学の進歩に対応しうる資質、知識並びに技術水準の向上が求められており、絶えず新しい知識を修得し、技術を研鑽する必要がある。そこで、会員の生涯学習の制度化を図り、自らの研修・学習が容易に、しかも幅広く、かつ効率的に行なわれるよう支援する制度である。(日本栄養士会 昭和62年8月策定を要約)

種類

(1) 3年研修コース

日常業務を遂行していくうえで必要な知識と技術の修得を図りながら、専門職としての学習姿勢を体得するための出発コース
取得単位 栄養士 3年間で40単位
管理栄養士 3年間で25単位 (90分を1単位とする)

(2) 5年サイクル研修コース

多様化した社会ニーズに対応した専門技術の向上を図るため、必要な知識を生産続けるために行う。参加資格は管理栄養士とするが、栄養士も受講でき、管理栄養士資格取得後に単位が加算される。

取得単位 5年間で60単位

単位認定

学会、研修会、講習会への参加による単位も認定されるものもある。

案内

植物油を考える講習会

日時 平成10年 8月26日(水) 午前9時30分受付
会場 山梨学院短期大学
内容 ・調理実習 (株)山梨県調理師会
談露館調理部 部長 岡 正人 先生
・「体にやさしい脂肪酸の摂り方」
東京農業大学農学部栄養学科長 滝田 聖親 先生
・多数の会員の受講をお願いします。
・受講希望者は、8月17日(月)までに、県栄養士会へ電話で申し込んで下さい。

健康づくり提唱のつどい

日時 平成10年 9月9日(水) 13:00開場・受付
会場 甲府市総合市民会館
主催 (株)山梨県栄養士会
協力 ヤクルトグループ
参加者 管理栄養士・栄養士・その他健康に関心を持つ者
内容 特別講演
「笑いと健康—あなたの笑顔がなによりの栄養」
日本笑い学会理事 三宅医院副院長(岡山市)
昇 幹 夫 先生

展示試飲・記念品
多数の会員の参加をお願いします。

いきいき山梨ねんりんピック'98への協力

日時 平成10年 9月12日(土) 午前9時～ 雨天13日
会場 小瀬スポーツ公園
内容 栄養士会は、寿汁のサービスと栄養相談
ボランティアとして協力いただける方は、9月3日までに県栄養士会までご連絡ください。

第8回栄養学講座

・今栄養士に求められている、患者(相談者)の思いをうまく受容するカウンセリングテクニックとは。
・最新の給食業務をとおして、栄養管理、給食管理、衛生管理における栄養士業務を考える。

日時 平成10年10月19日(月) 午前9時30分開会
会場 甲府市総合市民会館
内容 ・「カウンセリングの心得」
県精神保健福祉センター所長 近藤 直司 先生
・「これからの給食管理・最新知見」
女子栄養大学 教授 鈴木 久乃 先生

・多数の会員の受講をお願いします。
・受講希望者は、10月8日(金)までに、県栄養士会へ電話で申し込んでください。

日本臨床栄養研究会

臨床栄養に関する新知見を学習し、臨床栄養に関する研究活動を振興しようとするものである。

日時 平成10年11月20日(金) 予定
会場 未定
開催日時、会場等詳細については改めてご案内します。

貸出し用ビデオのご案内 ～会員無料～

個人やグループの学習に活用してください。
お問合せは、県栄養士会まで電話してください。

「栄養指導のためのヘルスカウンセリング」 2時間15分
県主催の「病態栄養指導者研修会」の様相を収録
講師：ヘルスカウンセリングインターナショナル 小森まり子

「Dr. 石川の明日の健康」

第1巻 健康づくり総論 ～3つの健康～
第2巻 高血圧教室 ～減塩を中心に～
第3巻 糖尿病教室 ～食事療法の動機づけ～
第4巻 健診の事前学習
第5巻 健診の事後指導
第6巻 ありがとう 肝機能障害
第7巻 肥満が健康の入口って本当
第8巻 なって得する高脂血症にするには
日本ヘルスサイエンスセンター 石川 雄一

山梨学院短期大学食物栄養科

「第14回管理栄養士国家試験研修会」開催のお知らせ

日時 第1回目 平成10年12月5日(土) AM9:30～PM4:30
第2回目 平成11年2月27日(土) AM9:30～PM5:00
会場 山梨学院短期大学45号館 201教室
TEL 0552-24-1400(広瀬)

ニュース

第14回通常総会開催される

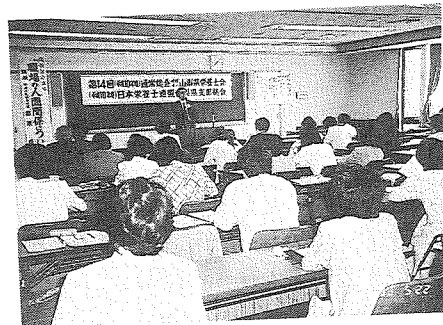
～会長に藤巻一雄、副会長に老沼喜久江・斎藤正治氏が、
連盟支部長に長田正吾氏再選される～

県栄養士会並びに県栄養士連盟の通常総会が、5月22日県立総合女性センターで多数の会員の出席のもとに開催された。
藤巻会長は、「栄養士を取り巻く社会環境は一層厳しい状況になっている。会員一人一人が資質向上に努め、プロとしての自覚をもって努力してほしい」との激励を送った。来賓で出席された大西聡健康増進課長は、日頃の栄養士会活動への感謝のことばとして、今年度「病態別栄養相談事業」を県の新規事業として実施するので協力方等のご挨拶があった。

議事では、報告や提案に対して、予算面や組織強化などについての意見が提出された。

午後の記念講演では、篠原医院神経科(甲府市)の篠原隆先生が「職場の人間関係」と題して、事例を交えて人との付き合い方などを話され、受講者からの多くの質問にもお答えいただいた。

1階ロビーでは、賛助会員13商社による商品の展示紹介が行われ、会員とのコミュニケーションの場となった。



県職員栄養士採用基準が上級職・管理栄養士になる ～長年の要望が実現する～

平成10年度の県職員採用上級試験案内によると、県職員栄養士については受験資格を管理栄養士またはその資格取得見込み者とし、上級試験で実施されることになり、県栄養士会や県職員栄養士会では、関係者に長年にわたって要望してきたことが実現したと喜んでいる。

この要望は、保健所の業務の中で、栄養指導員は管理栄養士でなければならないことや集団給食施設における管理栄養士の配置施設への指導の必要性、市町村における栄養士・管理栄養士の採用、さらに病院における特別管理加算や栄養食事指導料への対応などの理由から、管理栄養士資格の必要性和栄養士の地位向上のために上級職で採用してもらいたいとの考えからである。

病態別栄養相談事業はじまる

～今年度より各保健所において～

県では、平成10年度新規事業として、医院などに通院している患者のうち食事指導が必要な患者に対して、医院からの依頼のもとに保健所において病態別栄養相談を開催し、患者の病態改善の支援をするようになった。

これは、糖尿病や高血圧・高脂血症など食事コントロールの必要な患者に対して、食品の組合せや調理法などを交えた十分な栄養指導やカウンセリング技法を取り入れた生活習慣病の改善指導が必要との要望の高まりから、県では各保健所で実施することとした。

各保健所では本会の地域活動部会員の協力をえて保健所栄養士とともに予約制で月2回づつ実施しており、医院からの紹介のほか市町村における健診結果から指導の必要な方へのサポートも検討している。

県は昨年、保健所栄養士や地域活動部会員を対象に5回にわたり、病態別栄養指導研修会を開催したほか、指導する栄養士と医師との間で栄養指導方針に関し共通の理解を得るために、保健所栄養士や医師らの協力をえて「病態別栄養指導マニュアル」を作成し、今年度、内科医院を中心に配布し相談者の紹介を依頼している。

優良栄養士表彰に、6氏が表彰される

～日本栄養士会通常総会の席上～

日本栄養士会の平成10年度通常総会が行なわれ、代議員として、老沼喜久江・斎藤正治両副会長が出席した。

総会に先立ち日本栄養士会顕彰規定による優良栄養士の表彰が行なわれ、本会より推薦されていた6名の会員がめでたく受賞された。

顕彰者名：町田章治(甲府共立病院)、日向純子(富士吉田市立病院)、大沢みさき(山梨温泉病院)、大澤千明(山角病院)、石倉修子(山梨県警察学校)、佐藤百合枝(牧丘町役場)

おめでとう！管理栄養士国家試験合格者

～合格率31.6% 県内合格者は26名～

平成10年度管理栄養士国家試験の合格者が発表されました。本県関係の合格者は次のとおりです。ご活躍を期待いたします。

清佐和子、石原悦子、阪本いく子、佐野智子、内田里美、田中朋子、田邊昌枝、知見寺礼江、渡邊千草、宮下郁、真野喜比、齋藤利江、上田浩代、秋山めぐみ、山本佳子、平野聡子、橋田知美、原田季美、沢井麻美、中野幹子、長澤千恵美、守屋晴美、白倉いずみ、板坂奈美、石井直美、飯島さやか(太字は会員)

集団給食施設業務研修会を開催する ～保健所の給食施設栄養管理指導を解説～

栄養士や給食施設管理者など給食施設関係者を対象にした研修会が、7月15日県立総合女性センターで開催され、221名が熱心に受講した。

これは、県が集団給食施設等の指導の徹底を図るため「集団給食施設栄養管理指導ハンドブック」を作成したのを機会に、保健所が行なう給食施設の栄養管理指導調査内容を広く給食施設関係者に知ってもらおうと、県栄養士会としては初めて開催したものである。研修会では、葦崎保健所の田草川憲男地域保健課長が「集団給食施設における栄養管理の実践」と題し、栄養改善法を中心に集団給食施設指導の根拠やハンドブックをもとに保健所の栄養管理指導調査の視点を解説した。

また、事例紹介では県立中央病院の金子義憲栄養士長、クアハウスみのぶの栗田恭子所長補佐、昭和大学富士吉田校舎の河南洋子係長が日頃の業務を紹介した。

各保健所では随時各施設を巡回して、栄養管理状況について指導調査し、適切な給食をとって県民の健康づくりを推進したいとしている。

生涯学習研修会(山梨会場)の開催検討

～来年度開催に向けて学術部で～

藤巻一雄会長は、生涯学習研修会の開催を検討するよう学術部に指示した。これは、全国のほとんどの県で開催しているほか、本県会員の中にもすでに近県に向いて受講するなどの動きがで

ており、関心も高いことからの指示である。
学術部では、大木由枝部長を中心に年何回開催するかなどの開催方法や講座内容について検討しており、6月の理事会に計画の素案を提案した。いまのところ、年6回平日又は土曜日の午後(1回に2単位取得)、3年コースと5年コースを併設して開催する案がでている。

本会主催の有料講習会受講者へ受講証明書を交付

～受講証明書でお楽しみ抽選会～

県栄養士会では、主催する講習会等で受講料を徴収した場合、その都度受講証明書を交付することにした。

これは、この受講証明書を各会員が1年間自分で保管し、定期総会に持参し抽選会を行い、当選者には記念品をプレゼントしようというものである。これにより、講習会や総会の参加者が増えることを期待している。

早速6月18日「栄養学術講習会」、7月15日には「集団給食施設業務研修会」の受講者に交付した。

豆知識

制度の概要

栄養士にも、科学の進歩に対応しうる資質、知識並びに技術水準の向上が求められており、絶えず新しい知識を修得し、技術を研鑽する必要がある。そこで、会員の生涯学習の制度化を図り、自らの研修・学習が容易に、しかも幅広く、かつ効率的に行なわれるよう支援する制度である。(日本栄養士会 昭和62年8月策定を要約)

種類

- (1) 3年研修コース
日常業務を遂行していくうえで必要な知識と技術の修得を図りながら、専門職としての学習姿勢を体得するための出発コース
取得単位 栄養士 3年間で40単位
管理栄養士 3年間で25単位 (90分を1単位とする)
- (2) 5年サイクル研修コース
多様化した社会ニーズに対応した専門技術の向上を図るため、必要な知識を生産続けるために行う。参加資格は管理栄養士とするが、栄養士も受講でき、管理栄養士資格取得後に単位が加算される。
取得単位 5年間で60単位

単位認定

学会、研修会、講習会への参加による単位も認定されるものもある。

「給食施設におけるおいしい食事づくり」をテーマに分科会開く ～研究発表会後の分科会で意見交換～

平成9年度の研究発表会が3月7日県立総合婦人会館において開催された。6題の発表のほか今回は会員の日頃の業務について話し合うため、分科会も実施された。分科会では3グループに別れて同一テーマで話し合いが行われた。分科会が出された意見の概要は、つぎのとおりです。

- 1 美味しい食事づくりでウエイトをかけているものは
 - ①組織の充実（全員が有資格者で、プロの現役を採用）
 - ②設備の充実（適材機器や適温配膳車）
 - ③味・舌触り・色・香り・音楽など五感を大切にすること。
- 2 食事評価アップのための対応
 - ①喫食に対して、献立や料理に愛情をもつ
 - ②セレクトメニューの導入、個人の嗜好を重視する。
 - ③治療食では、治療食の目的を説明することが大切
 - ④園児の場合の保母や、介護患者の介助者のアドバイスや言葉に左右されやすいので、それらへの教育が大切
 - ⑤行事食を最大限取り入れる。
- 3 美味しい食事づくりのブレーキとなるものは
 - ①予算 ②労力 ③施設設備不足 ④人間関係（上司、同僚、調理関係者） ⑤勉強不足 ⑥職員のサラリーマン化（工夫しない）
- 4 美味しい食事づくりのためにどうあるべきか
 - ①栄養士を筆頭に職場内で全員で勉強会を開き研鑽する
 - ②的確なメニューの作成
 - ③和のある職場づくりのためお互いを思いやる
 - ④喫食状況の観察と結果の反映
 - ⑤自らが食べても美味しいと思える調理の工夫
 - ⑥給食の問題点を施設全体の問題として対応する

多くの意見が出た中から集約いたしました。このテーマは大変難しく、時間が足りないくらい活発に悩みや意見が出されました。美味しさの追求の中で、安全性と栄養を考慮して明日への飛躍をしなければと痛感しました。

報告者 深沢 清子

「入会してよかった栄養士会」アンケート結果 ～通常総会参加者に聞く～

- ・部会別アンケート提出者（49名）

(1)病院 15	(2)地域活動 10	(3)福祉 9
(4)行政 5	(5)産業 3	(6)学校健康教育 2
(7)教育養成 2	(8)不明 3	
- ・支部別アンケート提出者

(1)甲 府 18	(2)日下部 2	(3)石和 4	(4)身延 7
(5)小笠原 3	(6)鎌 崎 3	(7)吉田 7	(8)大月 3
- ・研修会などの参加しやすい曜日は

(1)平 日 21.2% (25人)	(2)土 曜 日 13.6% (16人)
(3)日曜日 4.2% (2人)	(4)いつでも 7.6% (9人)
- ・生涯学習の開催日数は

(1)午後半日、年間6	55.3% (26人)
(2)1日、年間3回	34.0% (16人)
(3)どちらでも	10.6% (5人)
- ・希望する研修内容（49人の複数回答）

(1)最新栄養情報	65.3% (32人)
(2)最新病態栄養学	61.2% (30人)
(3)栄養指導の効果的な技法	49.0% (24人)
(4)パソコン研修	34.7% (17人)
(5)病態栄養と献立作成技法	32.7% (16人)
(6)栄養士に必要な基礎英会話講座	26.5% (13人)

- | | |
|-------------------------------------|-------------|
| (7)検査データー知識 | 26.5% (13人) |
| (8)栄養調査・診断と評価 | 24.5% (12人) |
| (9)その他（栄養学の基礎11人・食品衛生管理6人・統計処理方法5人） | |
| ・基礎英語講座の必要性について | 63.3% (31人) |
| (1)必要を感じ、受講したい | 20.4% (10人) |
| (2)必要は感じるが、受講はしない | 2.0% (1人) |
| (3)必要性を感じない | 14.2% (7人) |
| (4)わからない、その他 | |
| ・県栄養士会に望むこと（49人の複数回答） | |
| (1)研修会等をもっと | 32.7% (16人) |
| (2)会員同士のレクリエーション | 30.6% (15人) |
| (3)仕事の悩みや疑問点に答えるシステム | 18.4% (9人) |
| (4)自由な話し合いの機会を | 14.3% (7人) |
| (5)「栄養やまなし」の内容充実 | 10.2% (5人) |
| (6)その他 | 8.2% (4人) |
| (7)無記入 | 32.7% (16人) |

御協力ありがとうございました。

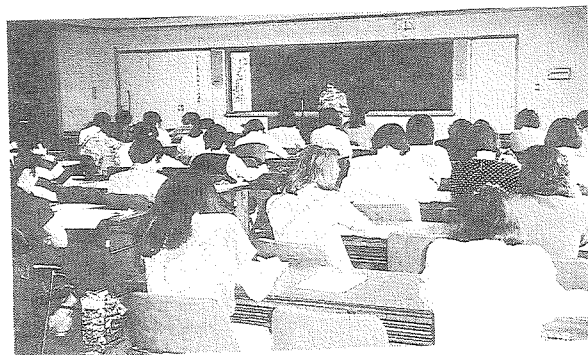
栄養学術講座を開催して

～6月18日(第7回)栄養学術講座が、
山梨県総合女性センターで開講されました～

午前講義は山梨学院大学助教授仲尾玲子先生で食品学。食品の色、味、香りについて化学的構造を説明され、その特徴が明確に講義されました。午後講義は元東京農業大学教授川端晶子先生で調理科学。21世紀の調理学の展望を総合的に講義され、経験と勘の世界といわれる調理技術の現象が解明されました。

理解するということは、白紙に自ら解説できる事だと思います。日常の職務は基本を土台とした応用問題の繰り返しです。正しい理解なくして未知の問題は解けません。

知ってるつもりにならないように、時々資料を伏せて講義内容を反復学習しましょう。
(学術部長 大木 由枝)



管理栄養士国家試験合格者の声

「皆さんの動機は何ですか？」

山梨医科大学附属病院 真 野 喜比兒

この度、管理栄養士国家試験に合格し、その経緯が皆さんのアドバイスになるかどうかはわかりませんがお話しします。

とにかく、合格してひと安心しました。試験準備期間というのは、自らに「なぜ管理栄養士を取らなければならないのか」という目的意識をしっかりと抱かせ、又、私はこの試験には一度で合格しなければ無意味であると考え、以上の思いが強いプレッシャーとなって気持ちを引き締めるにはとても良い意識づけができました。

試験合格者の方が口をそろえて発する言葉は「二度とこんな想いをしたくない」という声でした。私も準備期間中には何度も「なぜ試験の為に勉強をするのか、もっと他の勉強が山ほど待っている、二度とこんな経験はしたくない。」こんな想いを常に思

い出していました。

勉強方法については人それぞれなので、なんとも言い難いのですが、私の場合は模擬試験を2回受け、苦手な科目を把握する事で勉強方法を変えていきました。

試験の為に勉強は、つまらないものです。なぜ、管理栄養士を取らなければならないのか、もしその理由が体裁などを気にしたものであるならば、意識改革を始めるの一步として、取り組んでみてはいかがでしょうか。

「合格するにあたり」

特別養護老人ホーム富士山荘 守 屋 晴 美

今回合格するにあたり使用したテキストは、医歯薬出版の「管理栄養士国家試験問題集」「全科の要点」と第一出版の「管理栄養士国家試験受講講座」です。受講した講座は、山梨学院短期大学食物栄養科主催の研修会と、日本栄養士会主催の管理栄養士国家試験受験実力養成講座（於東京）です。勉強する手順は弱点科目から行っていきました。又栄養関係の変化が分かるため「栄養日本」の購読も毎月行いました。とにかく合格して安心しました。

会員から会員へ

「給食委員会を大切に」

山梨福祉事業会 清山寮 五 味 保 子

社会福祉村の一角に身体上又精神上の欠陥により独立して日常生活を営む事の出来ない要保護者を収容している清山寮と言う施設があります。私はそこに23年勤務しております。

栄養士の仕事は人それぞれの人生を支える食生活と、かかわりの深い重要な、そして責任の重い仕事で日々生き甲斐を実感して勤務しております。私は栄養士として私らしさを出せる領域を給食委員会と言うディスカッションの場で発揮しております。

給食委員会は寮長、次長、課長、医務、寮母、調理員、栄養士の10名で構成され毎月第一火曜日を当て計画に基づいて運営しております。4月・9年度の事業計画の説明、5月・食中毒の防止、6月・嗜好調査、7月・調理員と寮生との話し合い、8月・果物の美味食べ方、9月・工場見学、10月・食生活情報交換、11月・ビデオ学習（成人病予防）、12月・かぜ予防対策、1月・食物繊維の種類と生理作用、2月・体を守る衛生管理、3月・次年度の計画と反省などを話し合い、会の運営は司会、記録を担当制で行ない記録は回覧して全職員に承知してもらいます。尚、記録は会議録とし保存して置きます。

給食委員会は栄養士の自己満足に終るのではなく、そこから何かが生まれ話し合われた事が根強く生かされる努力をしています。

そのためには資料作りのネタ探しにも事前勉強にも余念がありません。日常生活の中でも調理員さんとのチームワークを大切にしたい給食運営を心がけております。

長い栄養士生活の中で身につけた事は、春には芽を出し花を咲かせ、夏までに葉を大きく育て木陰を作り人の心をいやし、秋には紅葉して身を飾り葉を一枚一枚丁寧に落とし、冬には落葉で地面を暖め来季に向う木樹の生き方を見習って心を育て、入所者にいつまでも愛される給食作りを、スタッフと一緒にやっていこうと思っております。

「次回はキシマ醤油 中島千恵さんをお願いします。」

平成10年度社会保険診療報酬の改定

～栄養食事指導料30点アップ～

本年4月1日及び10月1日並びに平成11年4月1日から適用されることとなった。

これらの改正の趣旨及び概要

～医科診療報酬点数表の一部改正～

医療の質の向上等がねらいとなっている。

主なもの

◎医療技術の適正な評価

・指導管理等の充実

入院・外来栄養食事指導料100点→130点

◎在宅医療の推進

・退院に向けた指導等の評価

訪問指導の回数を1回から2回へ拡大。

詳しくは栄養日本4月号を参照下さい。

「子供の健康づくり巡回教室」

特別養護老人ホーム花菱荘 川 窪 真由美

子供を取りまく、食生活は加工食品や外食産業の増加等大きく変わろうとしています。

保育園の年長児を対象に2回、保護者を対象に1回行なわれました。私が参加した教室は、手作り媒体を活用した食教育「食べ物と体の楽しい話」と題した食品の種類と働きを園児達と勉強しました。紙粘土等で作った食品の名前をわかりやすく「強い力を出す」「血や肉になる」「丈夫な歯や骨をつくる」「体の働きを助ける」と4つのグループにわけて皆に答えてもらいました。色々な食べ物の名前が次から次へと出てくるのには、おどろきました。又、朝ごはんの重要性、一度にたくさん食べれないので、おやつのお菓子などの話しをしました。そして2回目は、かわいいエプロンに三角巾姿で、「楽しいおやつ洋風おこのみ焼」づくりです。野菜を切って卵を割って、粉をふって、こねて、ホットプレートで焼き上げ、皆で楽しく出来ました。

自分達の作ったおやつは、特別おいしく、おかわりをして食べていました。スナック菓子や甘い物ばかりでなく、手作りおやつを家庭でも食べてもらいたいと思いました。

この教室を通して、園の先生方の話しの中で、核家族の若い両親の中で育った、長男、長女の食生活は、朝食もアイスクリームやポテトチップスですませたり、野菜や煮物も、全く食べないなど、園の給食に慣れるまで、約半年は、かかってしまうとのことでした。

簡単に何でも手に入る現在、もう一度食生活を見直し、生活習慣病を乳・幼児期から予防する為に、この教室が少しでも役に立っていったらいいなと感じています。

「次回は地域活動部会栄養士 矢崎幸枝さんをお願いします。」

わたしの仕事

養護老人ホームにおける食事と栄養指導

養護老人ホーム春風寮 駒井 裕子

施設の概要

甲府市民生福祉会養護老人ホーム春風寮は、甲府市の民生委員が、その経営主体となっている全国でもめずらしい老人ホームです。昭和16年春風寮として伊勢町で事業を開始、現在は桜井町に移転新築し、身のまわりのことが出来る100名のお年寄りが入所しています。(男27名 女73名 平均年齢79.3才 H10. 6現在)職員は23名。そのうち調理従事者は栄養士1名、調理師4名です。

給食の基本的な考え方

- * 献立は利用者の長い食習慣を大切に、生理機能を考慮しながら作成します。
- * 利用者の要望は、嗜好調査、聞き取り調査、残食調査、給食会議などを通して常に食事作りに反映させています。
- * 料理法、味つけ、盛り付けは、身体的機能に適合するよう工夫しています。
- * 食事に寄せる期待感を満足させてもらうために、季節感のある食品をいち早く取り入れ、行事食、バイキングなどにより食事に変化をもたせています。
- * 食事(栄養)指導は、食事の大切さ、病気との関連などを理解してもらえよう、分かりやすく行っています。

給食会議

職員で構成される給食会議が多いなかで、春風寮では昭和60年から、利用者の自由参加、発言も自由という利用者中心の会議をすすめてきました。誰から、どんな意見が出るのか、調理担当者にとっては厳しい時間でもありました。利用者と職員の代表とで意見を出し合う給食会議で(平均出席数 利用者13名、職員6名)いままでにたくさんの建設的な意見がだされました。そのうち、出された意見が基となって改善されたことや、決められたことがたくさんありました。たとえば……

- * 暑い夏、屋上にゴザを敷いてビヤガーデンをしました。
- * 食事終了の挨拶の廃止。今までは挨拶後、全員同時に退席していましたが、食事の速さは人それぞれです。食べ終わった人から順に退席となりました。

代替表

代替表というのは、主食の量と代替食の希望が、食堂の一人一人の座席表に印がつけられているもので、その表を見ながら、配膳されます。(代替食というのは、提供される常食が何かの理由により食べられない代わりに出される食事です。)

悩み

個別処遇がきめ細くなった反面、配膳業務は複雑になり、利用者の有志による配膳当番だけでは対応が困難になり、寮母が一部配膳しています。現在調理従事者は栄養士1名、調理員4名です。週休2日が実施されてからは、振替休などで勤務者数はほとんど毎日3名です。特養に比べ数は少なくても刻み食の人、ミキサー食の人などいますので代替食の対応ももっとたくさんしなくてはと思います。現在、これらでせいっぱいといったところではあります。

【実践例】

常食	代替	対応	割合
パン	おじや		7 %
ほうとう	ご飯とおかゆ		15 %
焼きそば	ご飯とおかゆと野菜炒め		16 %
カレーライス	ご飯とおかゆと肉じゃが		17 %
うな井	卵焼き		18 %
寿司	寿司飯で生物		72 %
	寿司飯で生物ぬき★		10 %
	白飯で生物		5 %
	白飯で生物ぬき★		3 %
	おかゆで生物		6 %
	おかゆで生物ぬき★		4 %
納豆	葱味噌		27 %
生物(刺身)★	卵焼き又鮭フレーク		15 %
豚カツ	野菜コロッケ		5 %
焼魚(川魚)	佃煮 他		18 %
焼魚(鯖)	佃煮 他		6 %
焼魚(鮭)	佃煮 他		2 %
いくら	桜でんぶ		18 %
牛乳	コーヒ-牛乳		26 %
	ヨーグルト		4 %
ラーメン	かにおじや		16 %

主食の盛り付け段階：おかゆの超小盛り・小盛り・ふつう盛り・大盛り 女性用ご飯の超小盛り・小盛り・ふつう盛り・大盛り 男性用ご飯の小盛り・ふつう盛り・大盛りの12段階の中から自分に一番合った量を選べます。

まとめ

高齢化、機能低下の傾向は当寮も例外ではありません。精神疾患、痴呆、精神発達遅滞、虚弱の利用者が急増する中での食事(栄養)指導は、その内容がどの程度理解され、健康増進に役立っているのか疑問に思う時もあります。しかし、少しでも理解され、実践され成果があるなら、今後も創意工夫を重ねながら続けていきたいと考えています。



(にぎやかなバイキング料理)

食事(栄養)指導

食事(栄養)指導の方法	工夫点	効果
食堂前の掲示板に毎週の献立と食事指導、栄養指導事項を表記	字は大きく、見やすく書く。利用者の興味をひく内容、イラストなどをカラーペンで書き、掲示板に目が向くようにする。(元マンガ家志望の寮母の協力あり)	愉快的イラストにより、掲示板を見てくれる人が増え、内容も理解されやすくなった。
給食だより・ふれあい号発行(年8回発行)	字は大きく手書き(元マンガ家志望の寮母の協力あり)やはりイラスト(マンガ)入りで楽しく、読みやすく、分かりやすくを心掛けている。健康小百科…栄養に関する知識や病気との関係などを載せるコーナー。歳時記…季節の食材や食べ物が関係する行事、言われなどを紹介するコーナー。	痴呆の利用者であっても、給食だよりは、一生懸命読んでくれたり、記事について質問してきてくれたりする。その事によりかすかな手応えを感じる。
口頭による食事指導、栄養指導	食事をしている時間に、今、食べている食材について説明。例えばサツマイモの山家煮がおかずの一つに出されているときは、サツマイモにはどんなビタミンが多く含まれているのか、体の中ではどんな働きをするのかなど。	痴呆の人に有効と思われる。又くり返すことにより、時に思い起こしてくれればと考えている。
大型液晶ビデオにより、食事指導、栄養指導	骨粗鬆症、高血圧などお年寄りが気になっているような諸問題を取り上げる。	施設の限られた指導だけでなく、多くの媒体を利用することにより、その重要性、また社会の流れを知ってもらうのに効果がある。
講師を依頼。食事指導、栄養指導等に関連のある講演をお願いする	骨粗鬆症、高血圧などお年寄りが気になっているような諸問題を取り上げる。	

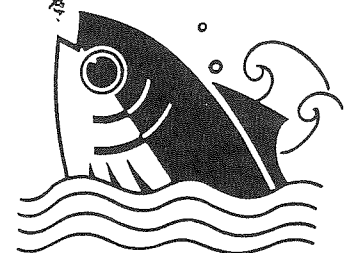
焼津の鰹の素・パウミー

- 焼津ならではの良質な節類を粒状に粗砕し、これにかつおエキスをコーティングしたのち、焙乾した天然のダシです。原料の節類は、かつお節、そうだ節、さば節、むろ節、いわし節などです。

レトルト食品

まぐろ油漬・まぐろ水煮・さけフレーク・かにフレーク・あさり水煮・いわしつみれ・えびつみれ・まぐろ浅炊きなど多種承っております。

味の基本は
①鰹の素・パウミー
におまかせください。



株式会社 マルハチ村松

本社/静岡県焼津市城之腰65の1
静岡工場/静岡県志太郡大井川町下江留1001-1
TEL 054-622-7371

*おいしい食事*をめざして

特別養護老人ホーム寿ノ家は甲州リハビリテーショングループ（甲州リハビリテーション病院、老健施設甲州ケア・ホーム、特別養護老人ホーム寿ノ家、有料老人ホームサンライフ寿）の一施設として、おおむね65歳以上の方で、身体的または精神上著しい障害があるため、常時介護を必要として、家庭での生活が困難な方が入所しております。

寿ノ家は石和町に在り、80名の高齢者とショートステイの方たちが生活をしており、デイサービスセンターが併設されています。食事担当者は栄養士1名、調理師6名で入所者80名とデイサービス約20名と週2日地域の老人世帯の食事サービスを行っています。

当施設の目標『毎日をわが家のようにあたたかく』にありますように、施設は家庭の延長線で、あくまでも生活の場であります。そしてお年寄りにとってはなんといいっても、楽しみの多くの部分をしめるのは食事です。したがって、嗜好を尊重し家庭の味を盛り、できるだけ暖かい環境で“食”に潤いをもつように心がけております。

入所されている方は平均年齢81歳と高齢で、何らかの病気があり、歯の欠損、咀嚼力・消化力が減退しており、調理にさいしてはなるべく小さく切りますが、料理はそのままの形で食べられる方は1割、細かく切る方が1.5割、スピードカッターにかけられる方が5割、ペースト状流動食1.5割、経管栄養1割と食生活の部分においても大変重度なため、その対応が要求されます。

献立作成にあたっては季節感を味わっていただき、なるべく多くの方の好みにあったメニューで、調理にあたっては治療食というよりも嗜好を優先した味付けを行っています。

食欲不振、拒食に対してはその原因を捉え、家庭の代替えはできなくても、家庭に近づける食事や個別対応を心がけています。

また、水分はコーヒーやポカリスエットなどを使用して1日1500ccの補給を行っています。

便秘対策や、嚥下障害の方もむせを防ぐためにとろみをつけたりと、それぞれに創意と工夫を試行錯誤しながら食事作りにあたっています。

行事食では毎月の誕生会に赤飯やさしみなど家庭においてお祝いすると同じように家庭の方をお招きして水入らずでの食事をして楽しい一時を過ごしていただいております。

お好みメニューは皆さんに、すし・うなぎ・外食と選択し、食事を行います。

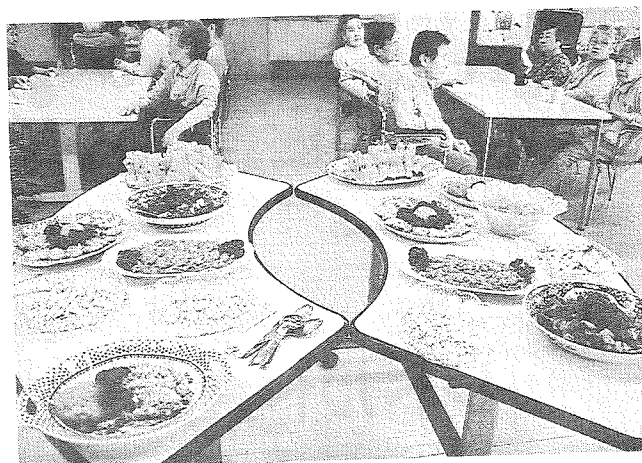
週1回、パンバイキングを行い数種類のパンを用意して好きなものを好きなだけ召しあがっていただきます。

喫茶は毎月お年寄りの選択の楽しみと満腹感を実感していただくため和菓子と飲み物のセット・アイスクリーム・

特別養護老人ホーム寿ノ家 米山 きよみ
ところてん・クリームみつめ・やきとり・ビール・ケーキなど好みに応じて召し上がってまいります。

年間行事食

お花見	バイキング
子供の日	
七夕	流しそうめん
土用の丑の日	
盆供養	あべかわ餅
盆踊り大会	模擬屋台
敬老の日	バイキング
彼岸	おはぎ
運動会	お楽しみ弁当
月見	
餅つき大会	
クリスマス会	バイキング
大晦日・正月	おせち
新年会	
小正月	
節分会	
ひな祭り	



(バイキング料理)

痴呆症状のある入所者が食事を済ませてもちょっと時間経過すると忘れてしまい、「なんにも食べてない」とか「そんな行事したか」と言われるとがっかりしますが、食べているときの顔をみるととても幸せそうにしているので、これからも皆さんに満足していただける食事づくりを努力していきたいと思っています。

支部・職域 今年度の活動

甲府支部

重点目標 「組織の強化」

研修会

・生活習慣病のはなし 甲府保健所嘱託医 辻 先生
・見学、研修会予定

各種事業への協力

・歯科健康相談

「復元メニューの展示 かむ力をつけるおやつ」

栄養相談等

・病態別栄養相談事業の協力

委託事業

・栄養強化食「骨太家族」普及事業

・65才以上の一人暮らしの男性対象栄養講座、料理実習開催

日下部支部

9月上旬 研修会「給食業務の衛生を考える」

12月上旬 研修会「ビデオ学習」及び懇親会

2月中旬 研修会

石和支部

会議

定期総会（年1回）

役員会（年4回）

事業

歯と健康の祭典協力（5月30日）歯科展示、栄養相談

研修会

第1回 会員の意見交換

「栄養、給食管理の現状等について」（6月12日）

第2回 平成11年1月 開催予定

身延支部

会議

6月2日 役員会

6月30日 定期総会

10月 役員会

平成11年

1月 役員会

3月 役員会

事業

6月30日 研修会－講演－

6月30日 衛生研修会（給食業務の衛生を考える）
－講演－

11月 病態栄養研修会－講演－

平成11年

2月 活動事例発表会

－各職域部会代表による事例発表－

小笠原支部

5月15日 研修会「地域における病態栄養指導の実践」

6月26日 給食施設関係者研修会

9月 研修会「症例検討会」

11月 研修会「講演」「懇親会」

2月 地域食生活改善事業

随時支部ニュースの作成 第1号6月5日発行

韮崎支部

6月7日 歯の無料健康相談

6月25日 定期総会・研修会「栄養指導のためのヘルスカウンセリング」

11月7日 そばづくり研修会

本会及び関連事業への協力

吉田支部

6月6日 無料歯科相談

7月9日 総会・研修会

8月 集団給食施設関係者研修会

10月 役員会、視察研修

1月 研修会、懇親会

3月 役員会

栄養士学習会：毎月第3金曜日、
午後3時30分～（山梨赤十字病院ラウンジ）

大月支部

年間テーマ 「高令者の食事について」

第1回研修会 5月22日(金)

(1) 平成9年度事業報告

(2) 平成9年度決算報告

(3) 平成10年度事業計画策定

(4) 職場紹介（行政、病院、学校、福祉、公栄より各1人）

第2回研修会 7月16日(木)

(1) お年寄りの食事について（実践報告）

（特養、養護、軽費、各老人ホームの栄養士）

(2) ビデオによる学習（口腔衛生について）

第3回研修会 10月8日(木)

(1) 介護保険制度について

第4回研修会 2月18日(木)

(1) 「高令者の食事について」まとめ

学校健康教育部会

当部会は、全員が学校栄養士の会員でもありますので、学校栄養士会全体の中で活動をすすめています。

近年の多様化する社会状況の中で健康、食教育としての学校給食の充実のために資質、技術の向上を目的に研修会、講習会等を予定しています。

研究教育部会

1. 研究教育部会研修会（平成10年8月20日）

富士吉田市環境センター他

2. 研究教育部会総会（平成11年4月予定）

3. 各種学会・研修会等参加

行政部会

6月19日(金) 新人・現任行政栄養士研修会（県主催）

8月10日又は11日 病態別栄養指導研修会（県主催）

9月18日(金) 新人・現任行政栄養士研修会（県主催）

12月上旬又は中旬 病態別栄養指導研修会（県主催）

3月5日(金) 新人・現任行政栄養士研修会（県主催）

地域活動部会

活動課題

- 1 地域における健康づくり事業への参加。
- 2 市町村老人保健事業に積極的に係っていく体制づくり。
- 3 子供の将来に正しい食の自立。
- 4 組織の拡大と強化をはかる。
- 5 会員相互の親睦をはかり、仲間づくりをすすめる。

年間行事

- 1 定期総会 年1回
- 2 役員会 月1回
- 3 研修会 年2回
- 4 視察研修 年1回
- 5 栄養なんでも電話相談 毎週 火曜日 木曜日
- 6 県栄養士会事業への協力参加
 - 強化表「骨太家族」の普及事業
 - その他

集団健康管理部会

- 6月26日 集団健康管理部会総会 山梨県女性総合センター
研修会 「燃焼の科学 その2」
懇親会 厚生年金会館
- 11月18日 施設見学会
見学施設 日本航空高校
研修内容 食堂レイアウト 厨房レイアウト
提供昼食試食 施設の特徴
- 本年度も施設見学会は、他職域部会の方も参加できるオープン参加と致します。

病院部会

- 4月18日 病栄協総会 日栄会館 代議員(斎藤)出席
～19日
- 5月12日 部会総会・研修会 婦人会館「肥満と合併症」
- 6月 部会役員会 年4回開催
- 7月25日 病栄協関東地区代表者会議
東京都品川区大井町駅「きゅりあん」
- 10月 部会研修会
- 1月 病栄協都道府県会長会議 日栄会館 斎藤部会長
- 2月 部会研修会
- 3月6日 食餌療法学会 静岡県静岡市静岡市民会館
- 3月 病栄協関東地区代表者会議 東京都

福祉部会

- 7月4日 総会及び介護保険の導入による地域福祉の変化
と題して研修会を行う(講師:社協中島さん)
- (老人部)
- 7月31日 介護保険制度の勉強会(労協 杉橋先生を招いて)
- (身障部)
- 日時未定 「肥満と運動」各施設より問題をもちより話し合い
- (児童部)
- 8月25日 研修会女性センター
(午前) 衛生教育について事例発表
(午後) 中央病院小児科医

理事会報告

(平成10年度第1回)

日時 平成10年6月23日(火)
会場 県立総合女性センター

出席役員: 藤巻一雄、老沼喜久江、斎藤正治、
中村大家、田草川憲男、石坂恵子、小淵正子、
大木由枝、大石正子、古屋百合子、河西一三、
竹ノ内恵美子、橘田貞江、高石梅子、駒井裕子、
岩間福巳、小林真美、森田園子

経過報告

- 1 通常総会について
参加者数等についての意見あり、会員2割の出席を
- 2 日本栄養士会通常総会について
代議員出席者: 老沼喜久江、斎藤正治

議事

- 1 各部の業務所掌について
・会長より説明
- 2 生涯学習研修会実施に向けての素案検討結果について
・各職域からの検討委員により実施方法について検討する。
- 3 集団給食施設業務研修会について
・事例発表者について報告、運営方法について協議
- 4 健康づくり提唱へのつどいについて
・準備状況を報告
- 5 いきいき山梨ねんりんピック98について
・協力者の確認
- 6 訪問栄養指導研修会の検討について
・事業部で検討
- 7 第8回栄養学術講習会の実施について
・学術部長より計画を提案
- 8 植物油を考える講習会の実施について
- 9 日本臨床栄養研究会の実施について
- 10 第8回研究発表会の実施について
・発表演題を各職域で検討のこと
- 11 男性高齢者の調理講習会の実施について
・甲府支部で検討
- 12 役員連絡網の実施の提案が総務部長よりあった。
- 13 「栄養やまなし」「なんでも栄養相談」への原稿依頼が広報部長よりあった。

社団法人山梨県栄養士会役員名簿

(平成10年度)

役職名	支部長・職域部会長名	氏名	勤務先
会長	大月支部 部長	藤老斎中田石小大大古河金竹山橋藤高岩駒小清森深	中央病院 山梨県立総合健康センター あけぼの医療福祉センター 巨摩共立病院 県立ふじざくら養護学校
副会長	地域活動部 部長	卷沼藤村川坂渕木石屋西子内本田井石間井林水田沢	高立原中央病院 特別養護老人ホーム清珠荘
常務理事	生活福祉部 部長	一喜正大 恵正由正 百一義 恵賀貞真 梅福裕真 正園清	石和町 役場 山梨学院短期大学 特別養護老人ホーム桃源荘 県立明生学園 養護老人ホーム春風 県立やまびこ養護学校 石和保健所
事務部長	総務部 部長	雄江治家男子子枝子子三恵子子江子子巳子美生子子	鰺沢病院
監事	監事		

役職名	氏名	所属
名誉顧問	天野建	山梨県知事
顧問	山田文	山梨県福祉保健部長
顧問	溝部孝	山梨県保健師会会長
顧問	山角二	山梨県病院協会会長
顧問	長田正	山梨県栄養士会名誉会長
参事	大山西	山梨県福祉保健部健康増進課長
参事	小山井	山梨県教育委員会スポーツ健康課長
参事	小沢今	山梨県栄養士会元副会長

印刷文化のよりクオリティの高い情報と

製品の提供。

そして、「こころ」を育む企業をめざして

有限会社 オズ プリンティング

〒400-0032 山梨県甲府市中央3丁目8-10

Phone 0552-35-6010代

Fax 0552-32-4098

OZ PRINTING INC.

事業部ニュース

糖尿病・減塩系献立に大・好・評!!

本会の運営に財源確保の面で御協力いただいている、シキマ醤油㈱さんとの契約商品の紹介をいたします。皆様のご利用をお願いします。

◎ ジャネフ関係食品

★カロリー調整食品（食品成分表付き）

- ・ノンオイルドレッシング各種
(10mg入り・1ℓ入り)
油を使わずに作ったドレッシングタイプ調味料（サウザン・フレンチクリーミー・ゆず・梅じそ・中華・青じそ）
- ・キューピーハーフ（8g入り）
マヨネーズのおいしさはそのままエネルギーは約1/2（四訂卵黄型マヨネーズ対比）
- ・ノンシュガー いちごジャム・オレンジママレード
(15g入り)
エネルギーは約1/2（四訂掲載品対比）
- ・ノンシュガー オレンジゼリー（78g入り）
エネルギーは約1/3（四訂掲載品対比）

★塩分調整食品

- ・減塩しょうゆ（5mg入り・10mg入り・1.8ℓ入り・18ℓ入り）低ナトリウム食品 食塩約50%カット
(一般品対比)
- ・減塩中濃ソース・減塩ウスターソース
(5mg入り・10mg入り・1ℓ入り)
低ナトリウム食品 食塩約50%カット
(一般品対比)
- ・たいみそ・ゆずみそ（7g入り・500g入り）
- ・かつお節みそ（7g入り）食塩量約3%
- ・ねりうめ（7g入り・500g入り）食塩量約3%
- ・のり佃煮（7g入り・380g入り）
食塩量約1/2（四訂掲載品対比）
- ・その他
梅はし、福神漬、きゅうりのしょうゆ漬、くきわかめ

★その他

- ・濃厚流動食・半消化態流動食
飲みやすく、からだにやさしい流動食、各種栄養素をバランスよく配合

・カルシウムスナック

カルシウムたまごボーロ、カルシウムクリームサンドせんべい、カルシウムあまじょうゆせんべい、カルシウムせんべい、カルシウムうす焼きせんべい

◎マンナン光

米の形をしたマンナン、米と一緒に炊飯し、低エネルギー御飯として利用

◎ゆめごはん（180g入り）

低たんぱく・リン・カリウムと腎系患者の主食に最適なごはん、暖めれば食べられます。

問い合わせ・注文・カタログ請求は、

シキマ醤油㈱へ

☎0552-73-6844

◎沖縄産もずく（500g・1kg入り）

酢の物や各種献立に便利な低エネルギー食品

問い合わせ・注文は、

上田商店

・東八代郡中道町上曾根1849

TEL 0552-66-2331

FAX 0552-66-2332

・栄養士会事業部

TEL・FAX 0552-22-8593

豆知識

介護保険制度

介護支援専門員（ケアマネジャー）とは

「要介護者等からの相談に応じ、及び要介護者等がその心身の状況等に応じ適切な居宅サービス又は施設サービスを利用できるよう市町村、居宅サービス事業を行なう者、介護保険施設等との連絡調整等を行なう者であって、要介護者等が自立した日常生活を営むのに必要な援助に関する専門的知識及び技術を有するものとして厚生省令で定める者をいう。」
(介護保険法第79条2の二)

介護支援専門員は、介護保険による居宅介護支援事業を実施する事業所①及び施設②に置くことが義務付けられており、要介護者に対する居宅サービス計画の作成等を行なう。

- ① 訪問看護ステーション、在宅介護支援センター、デイサービスセンターなどでのホームヘルプ・デイサービスショートステイ等の事業を行なう事業所
- ② 特別養護老人ホーム、老人保健施設、療養型医療施設など

焼きいもをなめらかに“うらごし”しました。



香ばしく焼き上げたさつま芋を、なめらかに“うらごし”しました。

糖度調節の為、砂糖を少し入れてあります。(1.2%)
ビタミンCを強化しました。



●標準成分値(100g中)

品名	焼きいも うらごし
エネルギー kcal	80
たんぱく質 g	0.7
脂 質 g	0.1
糖 質 g	19.0
食物繊維 g	1.7
水分 g	78.0
灰 分 g	0.5
ナトリウム mg	42.3
カリウム mg	228
塩 素 mg	31
カルシウム mg	17.4
マグネシウム mg	15.4
リ ン mg	30.8
鉄 mg	0.53
ビタミンA IU	0
ビタミンD IU	0
ビタミンB1 mg	0.04
ビタミンB2 mg	0.01
ナイアシン mg	0.29
ビタミンC mg	156

使用例(レシピ集別刷)

- さつま芋団子の生クリームがけ
- さつま芋の羊羹
- さつま芋の包み揚げ
- さつま芋のクリームコロッケ
- さつま芋の茶巾絞り
- さつま芋と栗のパティ
- さつま芋とリンゴジュースの2層ゼリー
- スイートポテト
- さつま芋のクリームスープ
- さつま芋のソフトケーキ
- さつま芋団子のゴマ揚げ

■開封後の保存方法

開封後は別の容器に移し替え冷蔵庫に入れて一両日中にご使用下さい。

- 黒い粒状のものが入っている場合がございますが、これは焼きいものコゲですので、そのままご使用下さい。

■荷 姿：100g×40袋(レトルトパウチ)

ホリカフーズ株式会社 オクノス事業部

本 部 } 〒949-7411 新潟県北魚沼郡堀之内町大石59-1
新潟営業所 } TEL 02579(4)5536(直) FAX 02579(4)4404
東京営業所 〒102-0093 東京都千代田区平河町1-6-16(野原ビル)
TEL 03(3261)4206(代) FAX 03(3261)4205

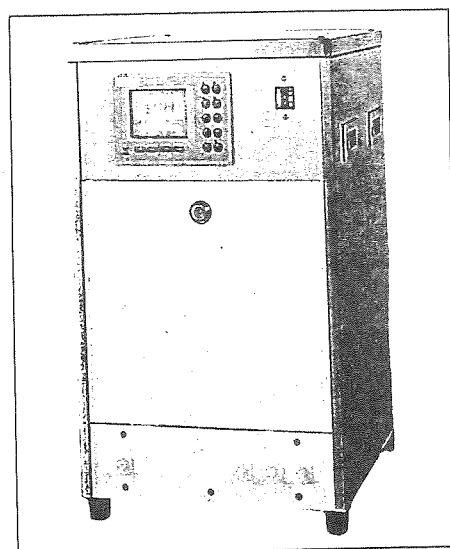
Print No. 98.07.2.000

O-157 再発防止に(食中毒予防) 酸化電位水生成機

県内100ヶ所以上の

学校給食・保育園・病院・老人施設・食品業界・農業分野で活躍しています。

- 酸化電位水で食材及び調理器具を洗浄すれば、サルモネラ菌・ビブリオ菌などほとんどの細菌を絶滅!
- 化学薬品のように薬害を心配する必要もなく安心
- 特に加熱処理を行えない食品に最適!
- アトピー性皮膚炎・切り傷・風邪の予防(感染防止)・砂場の衛生管理等各分野で活躍しています。



医療用具(電解アルカリイオン水生成器)の最大手である日本インテック㈱が東北大学と共同研究したJ.A.W-035です。

●酸化電位水とは……………

水道水を電気分解し、pH値2.6以下に下げ、酸化還元電位(ORP値)を1100mV以上に上げ、次亜塩素酸(濃度10~40ppm)及び溶存酸素の働きによる強酸性水です。病原菌類・ウイルス等はpH3.0以下、ORP値1000mV以上では生存できません。更に、活性塩素、活性酸素に因る4位一体の働きで、微生物の生存、繁殖を抑え、絶滅させます。

一般の殺菌・消毒剤は化学物質の為、発癌性、不快臭、皮膚刺激性・肌荒れといった難点が伴いますが、酸化電位水は全く心配ない上に、アストリンゼント効果もごさいます。

エム・システムエンジニアリング(株)

本社/〒400 山梨県甲府市下飯田1丁目10-15(一元第二ビル2F)
TEL 0552(26)0617(代) FAX 0552(26)0664

0120-26-0617

☆ 賛 助 会 員 ☆

(順不同)

平成10年7月31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
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、ボカリスエット
オギノ食糧(株)	0552-22-5181	荻 野 恒 男	給食材料
(有)オズプリンディング	0552-35-6010	小 沢 孝 男	印刷
(株)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
キュービー(株)東京支店	0423-65-4111	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	総菜用食品材料卸
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
(株)テンヨ武田	0552-35-1141	武 田 辰 夫	醤油、給食材料
(株)日新厨房企画社	0552-73-3811	井 上 寛	厨房企画設計管理
(株)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(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)マルハチ村松	054-622-7200	村 松 善 八	鹽の素、だしの素
森永乳業(株)東京支社甲府営業所	0552-76-3249	増 田 敏 雄	ミルク、乳製品
山梨ヤクルト販売(株)	0552-37-8960	上 田 敏 一	健康科学ヤクルト
(株)やまひろ	0552-76-0714	広 瀬 順 作	総合医療品卸
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	03-3291-4576	栗 田 元	栄養・調理関係書籍
新日本規格出版(株)	03-3269-2220	河 合 善 次 郎	栄養関係法規、栄養コンピューター
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	03-3379-3861	莊 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	島 谷 好 夫	メラミン、ポリプロ容器
武田薬品工業(株)フードビタミンカンパニー	03-3278-2693	赤 松 順 一 郎	強化米「新文」
(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	03-3317-1212	日 名 田 俊 文	ふりかけ、レトルト食品
(株)H+Bサイエンス関東支店	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(株)	0425-24-6711	外 川 賢 治	アイソカルファイバーズ・アイソカルRTU・ブタイング
ダイナポット株式会社	048-648-6540	高 本 英 明	ファイバー入りリキッドタイプ「エンリッチ」
(株)マインド	03-3498-3024	松 井 忠	カルライス、粥のもと、白がゆ
テオー食品株式会社	03-3952-1381	河 内 釣 一	ファイブ・ヘルシー・カレー
鍋林(株)甲府支店	0552-37-0371	林 昭 夫	保温食器、液状栄養食品
(株)岩城ハウスウェア	03-5606-7211	赤 坂 敏 夫	軽量強化磁器「イワキホワイトチャイナ」、強化耐熱ガラス食器
(株)みしな食品	0552-28-1347	三 科 喜 男	無塩小梅、高級調味漬漬
テルモ株式会社	0263-48-0701	筒 井 和 實	医療用食品の製造、販売
東洋羽毛工業株式会社	0426-75-8811	丹 羽 茂 忠	羽毛フトン
国際化工株式会社	03-3495-2261	神 末 尚 武	合成樹脂食器全般製品販売
東京サラヤ(株)横浜営業所	045-943-2050	行 田 益 郎	食品衛生材料製造販売、栄養食品の製造販売
(株)カイゲン横浜営業所	045-472-3039	笹 川 博 司	医療用機器、薬品、健康食品製造販売
日清医療食品(株)中部支店	0263-39-0440	田 村 耕 一	給食受託業務、給食材料、濃厚流動食シリーズ
(株)ヤクルト本社医療品部東京営業所	03-5624-6211	中 島 忠 男	医療品営業、カロリアン
(有)サン・アスター	0423-69-4568	高 橋 亀 八 郎	マナイタけずり、包丁とぎ
ホリカフーズ(株)	0257-94-5334	今 野 勝 吉	流動食、ミキサー食、たんぱく制限食
(株)ジャパンメディカル	0552-22-1621	上 森 美 彦	臨床検査受託、医療、資材販売
(株)ニューファミリー	03-3432-7010	柴 田 明	がん保険、介護年金保険等の取扱い
(株)川崎フードモデル	0846-22-2588	川 崎 伸 野	栄養指導用フードモデル製造、販売

編・集・後・記

初めまして。新米編集委員で「栄養やまなし」を出すことになりました。事務局、会員の皆様よろしくお願いします。「食」という楽しい仕事をしている栄養士にふさわしい、ドキドキワクワクの「栄養やまなし」にしていきたいと思います。是非情報をお寄せください。あなたの知っている情報を私は知りません。皆んなで情報通になりましょう。

暑さも続くと思いますが、健康でこの夏をのりこえ、研修会場で又お会いしましょう。

広報部

**平成10年度会費が未納の
会員は至急ご納入ください。**

金額 12,500円

会費振り込み口座～会費は自動振込みで～
手続きは、県栄養士会へお問い合わせください。

山梨中央銀行甲府駅前支店
普通預金口座 287296
社団法人 山梨県栄養士会

編集委員

編集委員長 大石 正子

総括 藤巻 一雄 老沼喜久江 中村 大家

委員 岩間 福巳 駒井 裕子 小林 真美

事務局 中村 玲子

栄養やまなしNo.58 平成10年8月1日発行

発行所 社団法人山梨県栄養士会

☎400-0031 甲府市丸の内1-10-5

TEL・FAX 0552-22-8593

栄養なんでも相談電話 0552-22-8140

健康づくり提唱のつどい

－生き甲斐と健康 生活のなかに笑いを－

日時 平成10年9月9日(水) 午後1時(受付)

会場 甲府市総合市民会館(芸術ホール)

講演 「笑い与健康」－あなたの笑顔がなにより栄養－

講師 日本笑い学会理事 岡山市三宅医院副院長 昇 幹 夫

協力 **Yakult**

山梨ヤクルト販売株式会社

甲府市下飯田1-3-2 ☎0552(37)8960