

栄養やまなし

No. 62

社団法人 山梨県栄養士会 〒400-0031 甲府市丸の内一丁目10-5 ☎055-222-8593 平成12年1月

1・2・3月の行事予定

1月13日(木) 第5回生涯学習研修会

於：総合女性センター

28日(金) 第3回理事会 於：総合女性センター

2月18日(土)～19日(日) 第2回法人会会員会

於：日本健康栄養会館

2月25日(金) 第10回山梨県栄養士会研究発表会

於：総合女性センター

3月13日(月) 第6回生涯学習研修会

於：山梨学院大学

17日(金) 第4回理事会 於：総合女性センター



謹
賀
新
年

目

次

2000年を迎えて.....会長 藤巻一雄	2
案 内	3
ニュース	3
今年の抱負 辰年生まれの会員に聞く	5
会員から会員へ	9

受賞おめでとう	10
栄養なんでも電話相談	11
理事会報告	12
賛助会員	15
編集後記・事務局だより	16

2000年を迎えて

社団法人 山梨県栄養士会

会長 藤 巻 一 雄

会員の皆様 明けましておめでとうございます。

20世紀最後の年、会員の皆様およびご家族の皆様のますますのご健勝とご多幸をお祈りいたします。

長引く不況風に国民の意欲も萎え、何となく閉塞感の漂う昨今でございますが、経済界では仄かな明るい兆しも見え始めているという観測もありますが、これもごく一部の業種に偏っているともいわれており、増大する失業者や就職できない高校・大学卒業生は人ごとではなく景気回復は一般国民には実感として伝わってきておりません。

一方において、国際化、グローバル化、情報化の時代を迎え、こちらの方は急速に進展してきており、私たちの仲間も海外に進出して大きな成果を挙げている事例も見聞されております。

また、情報化時代の本格的到来は、居ながらにしてグローバルなあらゆる情報がインターネットという情報手段によって必要なしかも詳細な情報が入手できる時代を迎えつつあります。

しかしこれらの分野におきましても、地球全体に共通する倫理の問題や、国際的な標準・規格問題が浮上してきており、落とし穴があることも事実であります。

さて、早くから喧伝されておりました「介護保険制度」も今年4月1日からの実施を目前に控えた昨秋の段階で、自公三党の連立政権によって、保険料問題が変更されたことは多くの識者や国民を唖然とさせた大きな問題であり、後々に後遺症が残る危険が指摘されています。

私たちに身近な問題としては、悲願でもありました「栄養士法の改正」問題があります。1つは、管理栄養士の業務を明確にし、従来「複雑または困難な栄養指導」としていたものを改正後は「傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導」など具体的に位置付けること、2つめは、管理栄養士の資格を「大臣登録」から「大臣免許」にすること、3つめは、管理栄養士国家試験の「受験資格」を見直し、資質の一層の向上を図ることとなっております。

従って、管理栄養士の社会的地位は飛躍的に向上しこれに伴って、それに相応しい専門職としての学識、技術が求められ、社会的な責任も重くなってまいります。国民の誰もが納得する仕事振りと内容、管理栄養士としての倫理や、円満な人格、高い指導性が求められます。

一昨年の夏以来、この「栄養士法の改正」のために多くの会員が各種集会や陳情活動を繰り返し積み重ねてきた努力が早く報いられるよう願って止みません。この「栄養やまなし」が皆様のお手許に届く頃には臨時国会で成立していれば大変嬉しいことですが、この法律改正にご尽力頂いております衆議院議員の先生方と密接な連携を取りながら、数多い重要法律案の審議日程等との関係から国会提出のタイミングを図っていますが、あくまでも実現を目指し廃案にだけはしないよう次期通常国会に先送りされることも考えられます。

昨年、本県におきましても遅まきながら「生涯学習」研修会を開講いたしました。学術部担当理事を中心に開講に向けての検討委員会を重ね、昨年5月にやっと開講に漕ぎ着けることができました。

関係者の皆様に深甚なる感謝を表しますとともに、今後より一層充実した「生涯学習」が続けられますよう願って止みません。

会の発展も栄養士の社会的評価の向上も、誰かがやってくれるという他力本願の甘えの精神構造では達成は覚悟できません。総ての栄養士が全員参加の厳しい覚悟、努力と精進、合わせて自己確立なくしては望めないでしょう。21世紀は、大きく羽ばたく栄養士会であり、国民から頼りにされる「食と栄養」の専門職としての栄養士を目指し、栄養士の総力を結集しその実現に向かって努力しましょう。

案内

生涯学習研修会（第5回・第6回）

第 5 回
日 時 平成12年1月13日（木）
会 場 県立総合女性センター
内 容 13：30～15：00
①栄養士のための医学英語Ⅴ
－心臓と血液－
山梨学院大学講師 内 田 光 枝
15：15～16：45
②臨床症状の見分け方
－発熱・脱水・浮腫のサイン－
山梨医大保健学講座教授 山 縣 然太郎

第 6 回
日 時 平成12年3月13日（月）
会 場 山梨学院大学45号館201号
内 容 13：30～15：00
①栄養士のための医学英語Ⅵ
－腎臓の働きと構造－
山梨県看護短大 小 泉 香 織
15：15～16：45
②栄養指導のカウンセリングの技法
－心を開いていただくために－
山梨医大保健学教室教授 山 縣 然太郎



第10回山梨県栄養士会研究発表会

～ 平成11年度 ～

日 時 平成12年2月25日（金）13：00受付
会 場 山梨県総合女性センター
内 容 研究発表会（13：20～15：00）
1）研究教育部会
「食用植物未利用部に含まれる抗酸化性フラボノールの食品への利用に関する研究」
山梨学院短期大学食物栄養科 中川 裕子
2）行政部会
「山梨ヘルシーライフ作戦推進事業の生活習慣アンケート調査結果について」
山梨県健康増進課 羽中田 睦
3）地域活動部会
「事業所栄養指導の現状（第2報）」
在宅栄養士 細萱 幸子
4）集団健康管理部会
「環境教育施設における給食の無機質含有量」

(財)キープ協会清泉寮 田村 由紀

5）病院部会

①「腎疾患患者の栄養基準の見直しと栄養指導の在り方」 甲府共立病院 町田 章次

②「城東病院内メフォス事業所における衛生管理システム」 城東病院メフォス 清水 裕子

6）福祉部会

「ぎんが工房給食の実践内容」について
ぎんが工房 諸正祐可子

分 科 会（15：00～16：30）

テーマ「介護保険と栄養士の役割」

4～5グループに別れてグループ討議（約60分）

後に全体会（30分）（資料代500円を受付でいただきます）

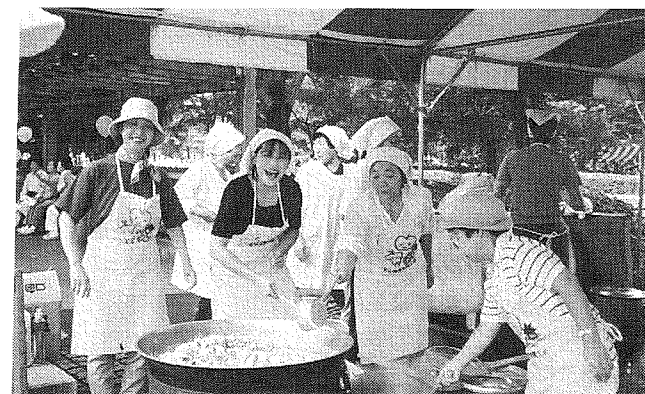
ニュース

いきいき山梨ねりんピックに協力

～ 子どもからお年寄りまで大いのにぎわう ～

9月11日(土)小瀬スポーツ公園において、(財)山梨県長寿やまなし振興財団主催によって開催。この催しの主旨は「人生80年代」という長寿社会の到来にあたって、子どもから大人まで各世代の県民が一堂に会しスポーツや芸能、趣味、創作活動等を楽しみながら、ふれあいや交流をつうじて健康や福祉への関心を高め、活力に満ちた地域づくりを推進しようとするのである。

本会は毎年ことぶき汁（豚汁風）の提供とコンピューターによる栄養診断と食生活相談を行っている。ことぶき汁は県立中央病院の調理場で金子義憲理事を班長に15名の会員が早朝7時に材料の下拵え作業を行い、小瀬のスポーツ公園に運搬、特設テントでは石坂恵子理事を班長に16人の役員が加熱調理作業にあたり1,000人分を12時に配食。また、栄養診断、食生活相談コーナーも医療部会員6名が担当。盛況裡に終わった。



指導者のための健康・栄養セミナーが開催される

～ 108名の参加者が、熱心に受講 ～

10月20日(水)県立総合女性センターに於いて、指導者のための健康・栄養セミナーが開催された。

講師は、めったにおめにかかれない、筑波大学体育科教授 鈴木正成先生と、聖マリアンナ医科大学病院栄養部部長 中村丁次先生ということで、会場は受講者で一杯。

鈴木正成先生からは、21世紀の高齢化社会に向けて、専門のスポーツ栄養から、運動による成人病予防、生涯にわたる健康づくりの講義と、実際にダンベルを使った15分程の実技指導がされ運動の意義と実践・指導に役立つ内容であった。

また、中村丁次先生からは、高齢者の栄養管理をテーマに、高齢者の代謝・消化吸収能力・栄養状態に関すること、また、栄養アセスメントの方法。これからの栄養指導の方法等のわかりやすい講義でした。

両講師とも、第6次改定日本人の栄養所要量、食事摂取基準にもふれ最新情報を聴くこともでき、会場でしか感じることのできない雰囲気の中、熱心に受講できた。

なお、今回のセミナーは、大塚製薬株式会社の協賛で行われた。



関東地区各県行政担当者と各県栄養士会長 連盟支部長との合同会議

11月1日(月)、2日(火)の2日間、甲府市シティプラザ紫玉苑において、茨城県、栃木県、群馬県、長野県、関係者8名、本県関係者は県健康増進課羽中田技師、藤巻会長、老沼・斉藤副会長、田草川総務部長、栄養士連盟関係は小沢副支部長、白須幹事長、渡辺監事の8名が出席した。

会議の概況は各県栄養行政関係並びに栄養士会の平成11年の事業、平成12年度事業計画等の紹介、さらに栄養士法の改正問題、管理栄養士等未設置市町村の要望活動について、介護保険制度の発足に向けての対応等の議題について論議されました。

ヘルシーレストランやコンピューター栄養診断に高い関心

～ 集団給食施設料理展示も好評 ～

11月7日(日)アイメッセ山梨で「健康フェスティバル'99(栄養改善大会)」が県や栄養士会等の主催で開催された。式典では藤巻栄養士会長の挨拶や栄養士功労者知事表彰者として住友信託銀行甲府支店の早川敏子さん(甲府支部)に表彰状が贈られた。また、先に福島県で開催された全国栄養改善大会で栄養指導業務功労者として厚生大臣表彰を受賞された地域活動部会の白須そのさん(大月支部)が紹介された。

会場では、各種の催し物が開催され、特に本会地域活動部会員が作成した献立をもとにしたヘルシーレストランが開設され体験食事が行われ、200人が本会会員や保健所栄養士の指導により食事のバランスや個々人に見合った適量を学んだ。

本会独自事業である「集団給食施設行事食展示コーナー」では、病院部会から山梨医大附属病院、県立中央病院、宮川病院、学校部会から桐原小学校、甘利小学校が、福祉部会からへいりん荘、友愛保育園が、産業部会からは富士給食がそれぞれ正月料理などの行事食を展示し、一般参加者の関心を集めたほか給食関係者の調理技術の向上に一役かっていた。

また、会員によるコンピューター栄養診断や栄養相談及び料理カードを使った食事指導にも人気を集めた。



栄養士制度を考えるセミナーが東京都食糧会館で開催

(社)日本栄養士会、日本栄養士連盟主催による栄養士制度を考えるセミナーが、11月18日(木)東京都千代田区食糧会館で開催され、藤巻会長、斉藤副会長、白須連盟幹事長が出席した。

このセミナーは21世紀を前に、健康寿命の延長、QOLの向上、生活習慣病の予防等が、わが国の保健・医療・福祉施策及びそれを担う専門職種教育養成の面で極めて重要な課題となっております。

そのため、平成10年度に厚生省でとりまとめた「21世紀

の管理栄養士等あり方検討会」報告の趣旨から、管理栄養士の資質向上、傷病者の栄養指導等を中心とする専門性の強化、現在登録制となっている管理栄養士制度を免許に改め、管理栄養士業務の明確化による栄養指導・管理業務の抜本的改善を図り、国民のニーズに対応すべく、栄養士法改正に向けて活動中であります。

そこで、栄養士制度について日頃から力強い指導、支援にあずかっている、関係国会議員を招聘して、管理栄養士の新しい時代を拓くため「栄養士制度を考えるセミナー」が開催された。参考までに講師の先生方を記すこととします。

衆議院議員 議運理事・栄養士議員連盟事務局長
熊代昭彦先生(岡山 2)
衆議院議員 厚生委員会理事・社会部会長
阿部晋三先生(山口 4)
衆議院議員 厚生委員会委員・前社会部会長
鈴木俊一先生(岩手 2)
衆議院議員 厚生委員会委員・社会部会長代理(医博)
鴨下一郎先生(東京 13)
衆議院議員 厚生委員会委員・前厚生政務次官
根元匠先生(福島 2)



今年の抱負

辰年生まれの会員に聞く



「私の抱負」

山中クリニック
白倉いずみ

明けましておめでとうございます。栄養士会の皆様にとって希望にあふれる新春を迎えられたことと思います。

私は、健康診断センターにて個人栄養指導事業に携わり2年、現在自己開拓中であります。

世間では、栄養学への関心が高まり喜ばしい事ですが、豊富な知識を持たれる受診者が多く、うっかりはしてられない毎日です。年に1度の栄養指導、受診者にとっていかに充実した内容であるべきかと考えさせられます。

各疾患に対しての1次予防、2次予防の中で相手が興味を持たれる内容を含めながら予防、治療に関する情報を提供し、まずは受診者の自発性を促すことができるよう努めております。しかし、経験が浅い私にとって、相手の視線、しぐさをチェックする力、リラックスして頂ける空間作り、説得力、どれも未熟でありこれからの課題でもあります。

平成11年度栄養士会研修会を開催

～ 受講者259名会場に溢れる ～

第6次改定日本人の栄養所要量の解説」一食事基準の基本的考え方について栄養所要量の策定検討会副会長前国立健康栄養研究所長、現和洋女子大学教授小林修平先生が講演された。

策定項目はエネルギーと糖質食物繊維、脂質、たんぱく質などの3大栄養成分とビタミン類、ミネラル類各13項目の微量成分でこれらの栄養成分は栄養素欠乏症を予防する観点から「平均必要量」「栄養所要量」を定め、また過剰摂取による健康障害に予防する観点から「許容上限摂取量」が定められた。これは、平成12年度から5年間使用される数値で、日本人が健康を保護するだけでなく、健康増進あるいは生活習慣病予防のために必要なエネルギーと栄養素を1日にどのくらい摂取すればよいかを示したのもであるとしている。

さらに栄養所要量を有効に活用するための食品別摂取目標量、食べものを基盤とした食生活指針、または加工食品を用いる場合の栄養評価基準、年令区分別1日当りの摂取基準など引き続いて改定することとなる等講演要旨であつ



「私の想い」

特別養護老人ホーム 和久園
天野ゆき美



私は、短大卒業後老人ホームで栄養士ではなく、調理の仕事をしています。早いもので三年になります。最初は、仕事にもなれず忙しさに追われていましたが、最近では仕事にも慣れてきました。お年寄りの食事なので和食がほとんどです。煮物や漬物など、季節や行事の事を考えて作るので、とても楽しいです。

昨年調理師の免許を取得しました。免許だけではなく技術も伴わなければならないのでまだまだ努力が必要だと思います。

仕事を始めた頃、ホームの人に「今日のおかずおいしかったよ」と声をかけられた時、とてもうれしかったです。その時の気持ちを忘れず、これからも喜んでもらえる食事を作っていきたいと思います。

仕事に慣れてくると、失敗することもあるので気持ちを引き締めて頑張っていこうと思います。



新年度にむけて

富沢町役場
櫻 林 美 佐

介護保険導入を間近に控え、高齢化社会での栄養士業務は、より地域に密着した形での対応が必要となっています。富沢町でも65歳以上の老人の占める割合が多く、生き甲斐や趣味を持って生活を送ってもらうよう、あすなろ大学（老人大学）を開いたり、月1回健康相談の日を設け、心身の健康に関する相談に応じ、指導及び助言を行うなどの活動を行っています。

栄養士の業務としては、デイサービス、保育所等の献立作成、総合健診の際の栄養指導、地区組織活動では食生活改善推進委員会と共に栄養改善に関する啓発・普及運動を行うなどが主体となっています。

行政では、こちらの一方的な押しつけの指導だけでなく、乳幼児から老人まで幅広い年代層の方々との関わり合いの中で、学ぶことや実生活に即した知識など、こちらが貰う情報の方が多く、勉強不足を反省する毎日です。新年度は受け売りの仕事ではなく、自主的に活動を展開し、健康で長生きのできる町づくりをしていきたいと思います。



「新しい年に思う」

今井整形外科医院
小 林 未 和

謹んで新年のお慶びを申し上げます。

この仕事について3年がもうすぐたとうとしています。まわりの方々に多々迷惑をかけながらきましたが、少しずつ仕事もわかるようになりました。

今年の目標は、患者さんに喜んでもらえるような献立作りをしたいと思っています。患者さんの嗜好もいろいろなので、なかなか上手にいけないと思いますが、先輩がたの助けをもらいながら努力をしていきたいと思っています。また、去年は、患者さんとコミュニケーションがあまりとれなかったもので、今年は、とれるようにしたいと思っています。

今年がどんな年になるか想像もつきませんが、充実した年になるよう頑張りたいと思います。また皆様にとっても今年が、よい年でありますように願っています。



市立甲府病院
中 村 恵 美 子

何度も壁にぶち当たりながらも前に進みつつ、歩き続けてきた〇年間。あっという間に月日は流れて、気がついたら2000年で、年女。

去年は、「新病院開院」の一大イベントを迎え、めまぐるしく時を駆け抜けてきた。自然界が与えてくれる物全て（人・物・環境……）が、私を育ててくれた。喜び・悲しみ・怒り・感動は人を成長させる。

人生の節目を迎え、これといって別段何の変わりもないが、事あるごとによぎるのは、学生時代に、恩師が私に饒として与えてくれた言葉である。

時に及んでまさに勉強すべし
歳月は人を待たず
常にアンテナを張り巡らせ、こころ豊かに時を大切に過ごしていきたい。



雑 感

山梨県立正光生園
斉 藤 由 香

“今日の南アルプスはまた一段ときれいだなあ” そんなことを車の中で思いながら勤め始めて十数年。今改めて振り返ると、確かに時は過ぎたようですがこんなことをしたなんて思えることは1つも思い出せず、児童養護施設という場所で、栄養士として、又職員の一員として、“何故なんだろう、何をすればいいのだろう”と迷いながら日々を送ってきたように思います。

1つ心に浮かぶことといえば、たくさんの人とめぐり会えたこと、そしてその人達との関りの中で本当に人は一人では生きていないと教えてもらったことでしょうか。人の暖かさに自然の厳しさ、美しさに支え、支えられ自分は生きている、そう感じています。

“豊かな人になりたい” 21世紀に向かって私は、迷いながら歩いていく気がします。



2000年への想い

地域活動部会
織 田 尋 美

新年明けましておめでとうございます。

西暦2000年という区切りの年、年女を迎える私はこれを機会に更に新たな気持ちで栄養士として地域活動に取り組んでいきたいと考えています。

現在私は小淵沢町の乳幼児健診及び高齢者生きがい・健康増進事業「ゆうゆういきいきライフ」に携わっています。乳幼児健診では離乳食の指導・実習を行っています。離乳期は将来の立派な体格、丈夫な体質、規則正しい食習慣がつくられる大切な時期です。食事のバランス、しつけや生活リズムを体の発育、精神の発達の段階に応じて指導しています。

高齢者生きがい・健康増進事業では毎週月曜日福祉ボランティアのお手伝いをいただき、おいしくバランスの取れた食事を高齢者の皆さんと一緒にづくり、食事を楽しみながらレクリエーションや文化活動を通じ、高齢者の生きがいと健康保持の向上を目指しています。

2000年は益々、少子・高齢社会が現実になり、めまぐるしく変化する経済構造と生活環境の中で保健・医療・福祉すべての分野で健康づくりの担い手である栄養士の活動が求められます。さまざまな分野と連携を保ち、地域の中でより密着した形で活動を強化推進していきたいと思います。



年頭に感じたこと

山梨学院短期大学
依 田 萬 代

栄養士法が施行されて半世紀を迎え、栄養士の仕事内容に対する意識も随分と変化してまいりました。あらゆる分野で専門知識・技術に質が要求されております。

厚生省の21世紀の管理栄養士等あり方検討会報告書もまとめられました。それを受けて「栄養士法改正」が平成13年より実施の方向で色濃くなっています。われわれ栄養士は、栄養士業務の確立、身分の向上に向け、この目的を達成するためにも会員が一致団結してすすもうではありませんか。

第6次改訂「日本人の栄養所要量」も国際的な動向が強く反映され、栄養士での活動、役割、養成のあり方等も諸外国と同等に歩まなければならない時代です。

私達、栄養士は国民のニーズと時代的要請に応えるべく研鑽を重ね、より高い目標を設定し社会貢献の団体として

成長していかなければならないと思っています。



驚き、感動の旅

地域活動部会
横 内 良 子

会員の皆様明けましておめでとうございます。

私は年末息子の住む中国へ初めて旅しました。

“医食同源” “食は中国にあり”を少しでも実感した興味深く、楽しい旅でした。まず、食品売り場に並ぶ食材の豊富さに驚き、道端の屋台や地下の食堂街は早朝から活気があり、カウンターには色彩り良く、しかもバランス良く調理された料理が何十種類も所狭しと並べられ、食欲をそそります。しかも驚く程の値段で。友人宅では、本場の餃子作りに挑戦し、具沢山のムッチリとした熱々の水餃子は格別で、まさにお母さんの味でした。夕食後、寒風の中を歩いて着いた広場では、何と大勢の老若男女が、太極拳、社交ダンス、リズム体操などをして過ごしているのです。しかも毎晩、2時間位続けているとの事で、「食事はバランス良く、運動も大切です。」の指導は、ここでは無用と知り、この光景には感動してしまいました。

私は中国で体験した感動を持続させながら、さらにこれからも多くの感動の機会を求めて、竜のように精気に満ち、若々しく頑張って生きたいと念じています。



2000年に思う

身延保健所
望 月 邦 子

平成12年は、辰年。年女の私にとっては、記念すべき年かもしれない。栄養士として就職したのが昭和50年だから、もう25年になろうとしている。この間、いろいろなことがあった。

50年代には、「第一次国民健康づくり対策」が打ち出され高齢化に向けた総合的な健康づくり対策が実施されるようになった。60年代は、「第二次国民健康づくり対策」として、二次予防から健康増進のための一次予防に重点がおかれ栄養を基盤に運動が見直されるようになった。平成6年には、保健所法が廃止され、地域保健法が制定され、9年から一般的な栄養指導業務が県から市町村に移譲された。平成12年、2000年からは、「第3次国民健康づくり対策」として、健康日本21に向けた健康寿命の延長、ガン対策など各分野における目標を設定し、効率的に健康づくりに取り組むこととなっている。また、介護保険法の制定の中で

保健、医療、福祉の連携の強化と効率的な対応が求められる等、このような社会情勢の変化に伴い、地域住民に主体がおかれた健康づくり施策が推進され、栄養行政も変化してきた。

これまで、苦しいことやつらいことも多々あったが、色々な人と出会うことができ、私にとっては、大きな財産となった。

行政栄養士は、事務的な業務が多く、内容も広範囲でもすると当初の目的を見失ってしまうこともありがちであるが、常に自分に言い聞かせていることは、相手の立場に立ち、何を求めているのか、何をしたいのか、何ができるのかの判断すること。理解し、今後のために自身を振り返ることとしている。相手に感謝されたときなど、栄養士になって本当によかったと思う。人のために尽くすことができる職業は大変だが、とてもやり甲斐があり、年をとっても生涯続けられる仕事だと思っている。

21世紀がどんな時代になっていくのか暗く、不鮮明な中で、栄養士として一人でも多くの人が健康で暮らせるよう微力ながらも努めていきたいと思う。



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において、「ジャネフ」の製品・(株)はくばくの製品等を活用していただきますと、本会へ販売促進手数料が納付されます。

本会を運営する上で、大きな財源となりますので、その旨、ご理解いただき、事業収益の確保に是非ご協力をお願いします。

シキシマ醤油(株)取扱い

☆ジャネフ商品（全商品対象）

はくばく

☆米粒麦 胚芽押麦 ビダバレー 押麦 骨太家族

特に米粒麦等老人福祉施設の給食・一人暮らしの老人の給食サービスに。

ー詳細は事業部へお問合せくださいー

(社)山梨県栄養士会事業部



年の始めに（育児雑感）

地域活動部会

中村 栄子

皆様には、お健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

社会情勢が目まぐるしく移り変わっていく中で、その流れにおいていかれないように願いながら過しています。

韮崎保健所を最後に退職し、慣れない育児を任されて4年近く経ちますが、子供の心身の成長の早さに驚き、生き生きした姿を見ているとおばあちゃんも負けてはいられないとじっとしていられなくなります。

子供はとにかく、全身を動かすことが大好きです。「活発に充分遊ばせ、楽しい思いをさせる」ことは育児の基本の一つだと思っています。

「牛乳かん」を豆腐と思いこんで食べてくれなかったり、嫌いな野菜はどんなに工夫しても見破られたり、好きな食べ物でも続けると手をつけないといった新米ママの気分にはせられる事はしょっちゅうです。

“親による子供の虐待”の記事は非人間的で私にはとても最後まで読めません。

子供を健康に育てる為の奮闘はまだしばらく続きます。孫も今年は3才と5才になります。どんな毎日になるか楽しみです。

皆様のご健康とご活躍をお祈りしています。

会員から会員へ

「ある一日」

富士吉田市学校給食センター 日向 純子

「あ、この絵は美術の教科書で見たことがある。これは日本史の教科書の中だったような気がする。」

上野の森の一角に、この秋オープンした芸大美術館。テレビの紹介番組をみて、ぜひ見たいものと予定表をながめました。

期間は12月5日まで。早くしないと終わってしまう。どうしよう。——ノ

行けそうな日がありました。

11月20日昭和女子大で「骨粗鬆症」の研修会の日です。研修会は13時30分から。何とか時間がつくれそう。

当日開館15分前に芸大に着きビックリ。早く来たつもりが長蛇の列。

少ない時間で如何に多くの作品を鑑賞できるのだろうか。

音声ガイドによる説明を聞きながらさまざまな絵、彫刻、工芸品等を楽しみました。

国宝、重要文化財、芸大一期生から現在活躍中の作家の卒業制作など、やっぱり本物は素晴らしい。教科書とは違う。残念時間がない。上野駅から昭和女子大まで直行!!

歩きながらついよそ見。国立博物館です。

こちらは平成館記念特別展「金と銀」の案内板が、11月23日まで。研修時間がちらつきます。足は自然と入場券売り場へ。

「金と銀」日本人というより人類全てを魅了する輝き。

日本各地から「仏像」「金印」「まんだら図」金銀の工芸品、浮世絵等弥生時代から江戸時代まで。かけ足でながめました。

上野駅から渋谷～三軒茶屋の昭和女子大学まで、どうにか間に合いました。

本来の目的である研修会場へ到着です。

「高齢期における骨粗鬆症の予防、診断治療の諸問題」、「骨粗鬆症」の最も新しい情報を知る良い機会でした。広い会場の割には参加者は少なく、もったいないような気がしました。

「骨粗鬆症」の予防に学校給食として出来ることとは何なのだろうか。真剣に取り組む必要性を痛感。

学校給食で牛乳を飲んでいた人たちが、学校を卒業すると牛乳を飲む量が減少していく。高齢になってからでは、カルシウム、たんぱく質を多く取ることはなかなか大変。

生活習慣病予防のためにも、「食」に関心を持ち自分の健康は自分で行うという自覚が持てるような指導の重要性を改めて認識させられた研修会でした。

又、自分自身についても、腰痛があり骨粗鬆症予備軍になりそうな気配。

芸術の秋、運動の秋、食欲の秋、勉強の秋全てを充実した？私の秋の一日でした。

（次回は、地域活動部会栄養士 川村もと江さんをお願いします。）

「四苦八苦の献立作成」

石和温泉病院 金子 佳恵

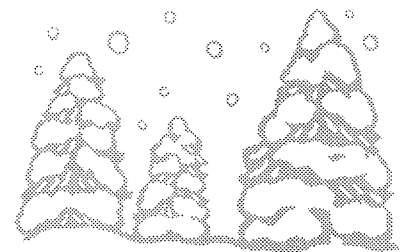
私が石和温泉病院に就職して献立作成をするようになってもうすぐ3年になります。当院はリハビリが専門の為、重症の患者さんは殆ど居りません。糖尿食、心臓食（高血圧食）、潰瘍、高脂血症、貧血、痛風、肝臓食、そして腎臓食と10～12の食種を提供しています。

献立作成は6人の栄養士が1週間交替で行っていて、当番は材料の発注から特食の用意まですべてを任せられます。私はそれだけでも頭が一杯一杯になってしまい、毎回苦勞しています。中でも腎臓食には一番頭を悩ませています。

腎臓食は皆さんも御存知の通り、蛋白質の制限、食塩、水分の制限、エネルギー確保が基本となります。腎臓食をつくる食数は少ないのですが、個々の症状に合ったものにしなければならぬので私には大変な仕事です。それでも低蛋白米やエネルギー調整のゼリーやクッキーを使用することで、なんとかやってきました。ところが、蛋白質40～50g、エネルギー2100～2300という私が今迄に経験したことのない、食事制限のある患者さんが入院してきました。私が今迄に作成してきた腎臓食の殆どが蛋白質40～50g/日、エネルギー1400～1600kcal/日の献立だった為、この患者さんには頭を悩ませましたが、それでも何とか先輩の栄養士さんの助けを借りて献立作成は出来ました。しかし今度はその患者さんが交通事故の後遺症で食欲が落ち、食事の摂取が困難になってきたため残食調査を行い、不足分の蛋白質とエネルギーを補うため、食事毎に献立をその場で変更せざるを得ませんでした。

この患者さんは2ヵ月弱の入院ですが、この件で益々献立作成の難しさを痛感しました。しかもこの事で少しでも多く、患者さんに食事を召し上がってもらいたい、症状が良くなってもらいたいと、患者さんの事を親身になって考えることが出来るようになりました。この先、どんな症状の方が入院されても根を上げずに、患者さんと共に治療食を作っていけるよう、私で出来ることは精一杯していきたいと思います。

（次は富士温泉病院の矢野けい子さんをお願いします。）



受賞おめでとう



学会賞を受賞して

ホテル デュシェブル

大 木 由 枝

本年10月、日本栄養改善学会で、私の研究に対し、名誉ある学会賞が授与されました。

18年前、病院栄養士よりここ山梨県の八ヶ岳南麓高原に、フランス料理のホテルをオープンし独立して以来、有意義な人生でしたが、又、屈辱の人生でもありました。

ホテルのシェフは男性の世界です。病院では食事療法の専門スタッフとして社会的な認知もありましたが、素人の家庭の主婦が主人の仕事を手伝っているという目で見られ、食材納品業者にも軽く見られました。後輩の栄養士が先生先生と呼ばれる中で、なんとばかな選択をしたのかと、涙したことも少なくありません。若くして独立したこともあると思いますが、肩書きを持たない者への世間の風の冷たさも十分過ぎる程味わいました。

特に食事療法対応フランス料理研究に関しては、社会から本当かと疑われ、理論が正しいと立証した後は、ここで可能なら帝国ホテルやホテルオークラではもっと進んでいるだろうと誤解されました。どんな大きな研究も一人の人間から始まるのですが、私も人並みの開拓者の苦労を味わいました。

私を推薦して下さった学会評議委員は身近な人ではない様です。壇上で学会賞を手会場に皆様に一礼した時、この中に私を推薦して下さった先生がいて、きっと私を見ていてくださると思い、心の中で精一杯の感謝の言葉を述べました。

食事療法対応フランス料理は、私の生涯をかけた研究であり、ホテルとしての社会貢献なのです。受賞は心からうれしく、目的ある半生を送れた事を心より良かったと思っています。

低エネルギーフランス料理実践の場より報告

—第1報～第6報 総括—

大木由枝（ホテル デュシェブル）

健康志向対応620kcalフランス料理フルコースより
食事療法対応疾患別フランス料理フルコースへの研究と実践

【目 的】当ホテルでの健康志向及び食事療法対応フランス料理フルコースの提供は「何かの理由で食事に制限の

ある人々に、豊かな自然の中で食する楽しさをもう一度味わっていただき、生きる喜びを感じていただく事にある。それは、治療意欲を必ず促進する。」その信念で社会に貢献する事である。医療技術の進歩と共に慢性疾患と共存する人々は増加し続けその人生は長くなった。延命された人生の質の向上を考え、更に実践する時代である。食事療法実施者は、行動範囲にある程度の制約を受ける。患者の家族もまた二次的に影響を受け、長期間におよばば両者の関係に精神的ひずみも生まれる事が少なくない。行動の制約の根本にあるものは食事である。社会に必要なものでも、一般には気づかれていない事もある。近未来を正視し、社会にニーズを創造する事も、そのニーズの誕生と同時に応えられる技術の確立も、学会の使命である。医療機関外ではあるが、共に患者の快適な社会生活を支えるために、毎年テーマを決めて日本栄養改善学会を通し、実践の場より広くこの食事の必要性を提言する事を目的としている。

【方 法】620kcal低エネルギーフランス料理フルコースは、健康志向の人々と広く慢性疾患に対応するもので、フランス料理の中で、部位に及ぶ食材の選定、調味料の最小で最大の効果、調理技術の研究と開発で完成した。疾患別食事療法対応フランス料理フルコースは、各対象疾患の病態生理学を基本とし、栄養学、調理科学、心理学、患者の味覚の研究を立体的に考え合わせ完成した。外食産業での食事療法対応食の喫食者は患者であるが不特定多数である。糖尿病対応フルコースの栄養基準は前記620kcalが既存するので、1日1200kcalの1食分400kcalで設定した。外食に配分された各食品群の単位に合わせる事で成立すると考える。透析を含む腎臓系疾患対応の低たんぱくフランス料理は、患者の標準体重が栄養基準算出の基本なので、当ホテルの喫食患者を80%の確率で覆える患者像を設定し基準体重を算出し、更に腎臓機能障害の程度により指示される体重1kg当りのたんぱく質基準量を代入し4種類の基準を設定した。エネルギー、総塩分、食事推定水分も文献による数値に適合するよう配慮した。患者像設定には、日本透析医学会「わが国の慢性透析療法の現況」を資料とし、年齢から体重の推定は第5次改定日本人の栄養所要量2000年における身長推計より算出された体重推計に数学的手法を以って算出した。原疾患にも配慮した。

【結 果】業務店の料理は金銭価値と直接交換される峻厳な立場に存在する。美味しく、美しく、適当なボリュームで食後充満する満足感のあるものでなければならない。その上「商品」としての品格を備えたものでなければ通用しない。研究の成果として、移りゆく四季が描く絵画を窓辺に、広いダイニングで至福のひと時を味わう患者が年々増え続けている。特に腎不全保存期の患者には意義のあるものである。この患者はその厳しい食事制限が重圧となり、安易に透析に移行することを希望したり、大切な命、たった一度の人生を自ら放棄する人も少なく

ない。生きる喜びを自ら感じ、治療意欲促進につながる貴重な機会となっている。

18年前、病院栄養士の経験の上にフランス料理を学び、低エネルギーフランス料理、食事療法対応フランス料理を通し、おそらく不可能と考えていた1日30g基準の低たんぱくフランス料理フルコース提供に至った。一連の研究を通し、苛酷な1歩を踏み出してみると、不可能と思われる次の1歩が可能となる事を実感した。新たな職域に専門職として進出するためには、その職域を開発する者がその正当な職務を社会に明示する必要がある。その任務を遂行するために、この研究を本学会に発表し続けてゆきたい。



厚生大臣賞を受賞して

地域活動部会

白 須 そ の

第46回「日本栄養改善学会」が平成11年10月28・29日に福島県郡山市で開催されました。前日、郡山駅に降り立ったとき学会関係の方々の少し訛りがちな言葉とキビキビしたご案内、それに目にとまった第46回日本栄養改善学会『うつくしま 新世紀への序奏』—人 栄養学の未来のために—と染め抜かれた垂れ幕の歓迎に地方色の豊かさで力強さを感じました。

翌28日はあいにくの小雨と強風の平成11年度全国栄養改善大会でした。表彰式典に臨み他の被表彰者とともに栄養指導業務功労賞を緊張張るなかで戴きました。これはひとえに皆様方のご指導お引き立ての賜と感謝でいっぱいでございます。数日後、賞状用の額を買いに行きましたところ店主に「これだけの大きさと公の相当重みのあるものですね」と言われちょっと誇らしい気持ちと身に余る賞を頂いたのだとまたここで恐縮し緊張感がはりました。よく与えられたポストがそれらしい人となりをつくると言われます。今、経済の発展と医療技術の飛躍の発展により、世界一の長寿国になりましたが、反面生活習慣病の急増とその低年齢化、高齢化に伴う医療費の膨脹、経済構造の変動、老後の福祉形態の変化などで予防医学の確立を迫られる時代へと移行してまいりました。これからは功労賞受賞に恥じない様研鑽を積み、少しでも健康社会実現のためまず身近なところから健康増進活動に参加したいと考えております。

私は栄養士として40年余となりました。最初は社員給食の調理兼任、次に病院へ職場を変えました。そして昭和45年上野原町立病院の開設時に上野原へまいりました。その頃はまだ栄養士が少なく栄養科（当時まだ科になっていなかった）の仕事のかたわら役場保健課事業（保健指導関係）の要請があり協力しておりました。後に在宅栄養士が増え

母親学級は在宅の人たちに、町民祭りの栄養相談や食生活改善推進員養成講座では上野原町の在住の栄養士に呼びかけをし、それぞれ得意の分野を担当し協力体制ができました。職場ではよい後輩に恵まれ、地域では他の職場の栄養士さんとも面識ができ大勢のお仲間から強力なパワーを頂きました。平成8年定年退職後は(社)山梨県栄養士会地域活動部会へ所属し大月保健所管内の仕事を手伝わせていただいております。

今後、栄養士法改正案が一日も早く国会で成立することを願い、栄養士会の発展と会員の方々の活躍とご健康を心よりお祈り申し上げます。最後に、(社)山梨県栄養士会の会員みなさま、受賞に際してご尽力下さいました関係者のみなさまがたに心より厚くお礼申し上げます。ありがとうございました。

栄養なんでも電話相談

栄養なんでも電話相談は地域活動部会員11名が輪番制で担当しております。週2日（火・木）午前10時から午後3時まで県民一般からの調理、食品、栄養、病態等の相談を受け付けています。又直接相談に来る方にも応じています。活動を活発に展開するためにも相談件数を増やしていきたいと思っておりますので、会員の皆様のご協力をお願いします。相談がありました内容を2件QandAに掲載します。（受付電話番号 055-222-8140）

Q 夫は心臓の弁を交換してワーファリンを服用しています。ビタミンKの制約がありますが、どのような注意が必要でしょうか。又、納豆、クロレラはどうでしょうか。

A ワーファリンは血液が血管の中で凝固して詰まるのを予防するクスリです。ビタミンKはワーファリンの働きを弱めます。

納豆に含まれている納豆菌は腸内でビタミンKの合成能力の強い菌です。納豆にビタミンKが沢山含まれている上、腸内で更にビタミンKを合成するのでワーファリンの作用が低下します。このクスリを服用している時は納豆は禁止します。クロレラも禁止します。

ほうれん草、ブロッコリー、しそ葉、パセリ等の緑黄色野菜やキャベツ、ほし海苔、ひじき、わかめ、レバー等にも多く含まれていますので多量摂取はさけます。

Q 脂肪は一日にどのくらい摂ったらよいでしょうか。また、オリーブ油を使っていますがこれについてはいかがでしょうか。

A 一日に必要なエネルギー量の20～25%程度です。例えば、60才台の女性で一日1600Kcal必要な場合は36～4

5gとなります。脂肪は肉、卵、魚、豆腐、牛乳等にも結構含まれています。調理に使う場合は、植物油大さじ1～1.5杯位でよいでしょう。

オリーブ油にはオレイン酸という脂肪酸が多く含まれています。このオレイン酸は悪玉コレステロールを下げ、善玉コレステロールを下げすぎないと言われています。熱に對し安定していますので、加熱料理にも適しています。勿論、サラダ料理にも使われています。健康には脂肪酸のバランスが大切だと言われています。いろいろな脂肪酸をバランスよく摂るためには、バランスのよい食品の組合とし、調理はいろいろな植物油を使うように心がけることです。

理事会報告

(平成11年度第2回)

日 時 平成11年9月21日(火)

場 所 県立総合女性センター

出 席 理事13名、監事3名、委任状提出理事2名

経過報告

- ① 栄養士法改正運動の経過について
- ② 第56回国民体育大会冬季大会献立専門委員会報告
- ③ 県民情報プラザにおける栄養相談について
- ④ いきいき山梨ねりんピック'99について
- ⑤ 平成11年度第1回法人会について

議 事

1. 管理栄養士等未設置市町村に対する要望活動について
連盟役員とも相談の上本年度も要望活動を行う。
管理栄養士設置の必要性をアピールする方法の検討が必要との意見が出される。
早急に連盟役員会を開催し各支部長とも連絡を取り活動を行う。
2. 平成11年度予算の補正について
(1) 委託事業の減額
(2) 収入減及び常勤職員退職による補正
(3) 関東地区会長会議予算増額
(4) その他若干の支出増補正
3. 関東地区各県行政担当者と栄養士会長並びに連盟支部長との合同会議について
期 日：平成11年11月1日(月)13:30～
11月2日(火)12:00
場 所：シティプラザ紫玉苑
参加県：茨城県・栃木県・群馬県・長野県・山梨県
議 題：
ア 各県栄養行政並びに栄養士の平成11年度事業と平成12年度事業計画等
4. 生涯学習研修会について

経過報告

生涯学習単位認定研修会申請書、受講証明書についての説明

来年度に向けての生涯学習に関するアンケート集計について(大木理事説明)

5. 指導者のための健康・栄養セミナーについて

期 日：平成11年10月20日(水) 9:30～16:00

場 所：県立総合女性センター 研修室

講 師：

『スポーツ栄養』

筑波大学体育科系教授 鈴木正成先生

『高齢者の栄養管理』

聖マリアンナ医科大学病院 中村丁次先生

*資料代500円徴収する。

また、非会員の受講者からは5,000円徴収する。

さらに、会員か非会員か区別するために次回から研修会等の受講時、会員証を提示すること。

6. 「栄養士を対象にした食生活・生活習慣に基づく疫学的研究」調査依頼について(名古屋市立大学公衆衛生教室 教授 徳留信寛先生)

*調査について協力することとする。

おって名古屋市立大公衆衛生学教室から全会員に調査依頼、調査表の送付がされる予定。

7. 第6次改定日本人の栄養所要量講座について

第6次改定日本人の栄養所要量について発表になったこれにともない、第6次改定日本人の栄養所要量についての研修会を実施したいとの提案がされる(12月上旬を予定)検討の結果 講師 小林修平先生を予定し、開催日時は講師の都合により決定することとする。

*第6次改定日本人の栄養所要量の幹旋について
幹旋価格 2,000円の予定

8. 健康フェスティバルについて

11月7日(日) 9:00～16:00

*昨年同様、協力する方向で検討すること。

県健康増進課より連絡、相談

事業部としても参加・協力したいとの提案がされる(集団給食施設ごと食事モデルの展示。各職域ごと1～2施設)栄養相談、ヘルシーレストラン等昨年と同様の内容で協力。詳細は、事務局、事業部で検討する。

9. その他

ア 日本母性衛生学会山梨県支部設立準備委員会について

*準備委員会に出席することに決定する

イ 平成11年度下半期主要事業予定について

*2月研究発表会を開催。

11月中旬、発表者・演題を事務局まで連絡すること。

*栄養指導カウンセリングの連絡

10/8、12/10 石和スコレーセンターにおいて

開催。

*山梨カウンセリングセミナーの連絡

11/12 県立総合女性センターにおいて開催。

エ 会費未納者に対する対応について

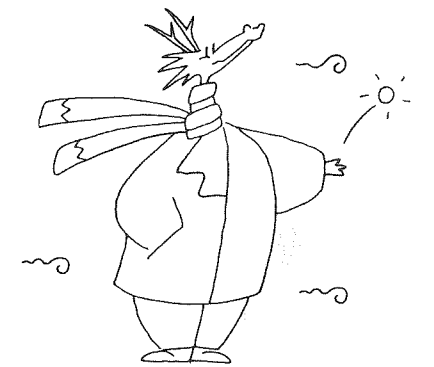
*自動引き落としの手続きをしていない会員に対して各職域ごとに再度働きかけをすること。

オ 未会員者に対しての入会の働きかけについて

*研修会等の折、各職域ごとに未会員者に対しての入会勧奨をおこなう。

会員証の提示の習慣づけによっても意識が変わるのではないかと意見が出される。

組織部・各職域でも会員増のために努力するということが確認された。



アイテムの多彩な、OKUNOSの
介護用・治療用食品で豊かな食生活を。



■流動食品

Aタイプ・Cタイプ・NT-3

■栄養補給食品

セルティ(スープ)・ハイピアー(濃厚ドリンク)
デザート(プリンタイプ)・豆腐寄せ(豆腐タイプ)

■うらごし野菜・鶏肉・魚シリーズ

■フレッシュフルーツシリーズ

■塩分制限・カルシウム・鉄強化シリーズ

■低アレルギー食品

ケアライス

■たんぱく質制限食シリーズ

PLCごはん・PLCごはん1/5
コーンスープ・お惣菜シリーズ(5品)
まぜごはんの素(5品)・フルーツ羊かん

各商品に関する
お問い合わせは、
右記までご連絡
ください

ホームページ <http://www.nttl-net.ne.jp/forica>
メールアドレス forica@seagreen.ocn.ne.jp

新発売
OKUNOSピーエルシー
コーンスープ



コーンをベースに牛乳と生クリームを使い、
バターで仕上げた本格的なスープです。
1袋(135ml)でエネルギーが200kcal摂れ、
しかも、たんぱく質は1.4gに抑えてあります。
【賞味期間：製造日より8ヶ月間】

ホリカフーズ株式会社
オクノス事業部

本 部/新潟営業所
〒949-7411 新潟県北魚沼郡堀之内町大石59-1
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

骨太家族がパワーアップ

骨太家族365日



お米に混ぜて炊くだけ
家族全員のカルシウム
不足解消！
家族全員の健康は、
毎日のごはんから
だから骨太家族365日

《骨太家族365日の商品特長》

- ①1スティック(10g)に250mgのカルシウム
- ②カルシウム素材は乳酸カルシウム、貝カルシウム、ミルクカルシウム
- ③カルシウムの吸収を助けるC P P、ビタミンD、乳糖を配合
- ④1スティック10g、ごはんの美味しさは変わらない
- ⑤20スティック入りで標準小売価格800円と経済的

おいしさ再発見——NEW TRAD IN FOODS
はくばく
山梨県栄養士会事業部

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。

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



☆ 賛助会員 ☆

(順不同)

平成11年12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)	055-241-1755	宮 沢 公 広	防鼠害虫駆除
和泉産業株式会社	055-222-1153	名 取 忠 信	食器、厨房機器
上田商店	055-266-2331	上 田 昭 雄	ソフクリーン、もずく
魚日出(株)	055-235-7648	山 田 日 出	鮮魚卸、小売り
大塚製薬甲府出張所	055-276-8581	針 生 均	ハイネックス、ボカリエット
オギノ食糧(株)	055-222-5181	荻 野 恒 男	給食材料
(有)オズプリンディング	055-235-6010	小 沢 孝 男	印刷
(株)三和化学研究所甲府営業所	055-226-9010	太 田 徹 男	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)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)	055-273-4561	中 込 豊 秋	給食用食品材料卸
シキシマ醤油(株)	055-273-6844	天 野 袈 婆 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 光	食器、トレイ
(株)テンヨ武田	055-235-1141	武 田 興 光	醤油、給食材料
(株)日新厨房企画社	055-273-3811	井 上 寛 久	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)	055-241-8181	宮 坂 伊 兵 衛	味噌
湊興(株)	055-226-3742	飯 島 忠 忠	鮮魚、煮貝
(株)マルハチ村松	054-622-7200	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	055-276-3249	増 田 敏 雄	ミルク、乳製品
山梨ヤクルト販売(株)	055-237-8960	上 田 敏 一	健康科学ヤクルト
(株)やまひろ	055-276-0714	広 瀬 順 作	総合医産品卸
北沢産業株式会社甲府支店	055-226-2800	森 沢 茂 男	厨房設計管理
第一出版株式会社	03-3291-4576	栗 田 善 次 郎	栄養・調理関係書籍
新日本法規出版(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 雄	プラスチック業務用機器
中央法規出版株式会社	03-3379-3861	庄 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、ポリプロ食器
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「新玄」
(株)ニチブンP M事業部	052-243-5511	原 野 克 己	ビジュアル栄養科学事典「サルビオ」
三島食品(株)横浜出張所	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ス・アイソカルRTU・ブディング
ダイナポット(株)新潟出張所	025-285-1561	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 一	カルライス、粥のもと、白がゆ
テーオー食品株式会社	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	055-237-0371	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
テルモ株式会社	0263-48-0701	筒 井 和 実	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	羽毛フロン
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、たんばく製限食
(株)ジャパンメディカル	055-222-1621	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 彦	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
日研化学(株)甲府出張所	055-222-0806	藤 森 敏 雄	医療用食品、医薬品製造販売
ホシザキ東京(株)甲府支店	055-237-7126	坂 本 寿 彦	温冷配膳車、電解水生成装置、牛乳保冷車
洋伸エージェンシー株式会社	03-3234-1570	渡 辺 隆 夫	生命保険(がん・介護医療保険等)

