

栄養やまなし No. 112

公益社団法人山梨県栄養士会 〒400-0805甲府市酒折一丁目1-11 ☎055-222-8593 令和3年1月



勤労者支援事業部：自衛隊駐屯地の名物献立「風林火山」

隊員に一番人気の油淋鶏をメインに風林火山をイメージしたメニューの盛り合わせです。
「風」を春雨サラダ、「林」をボイルアスパラ、「火」を油淋鶏、「山」を生野菜で表しています。
体験喫食の部外者の方からも、タレが美味しいと評判の良いメニューです。

1～3月の行事予定



山梨県栄養士会
ホームページQRコード

フレイル対策(低栄養防止等)

事業担当者スキルアップ研修会

1月21日(木)午前 ぴゅあ総合中研修室

特定保健指導スキルアップ研修会

1月21日(木)午後 ぴゅあ総合中研修室

生涯教育研修会

2月6日(土) 山梨学院短期大学21号館

自立支援型地域ケア個別会議

従事者研修会

2月13日(土)午後 会場未定

栄養学術研究会

2月28日(日) ぴゅあ総合大研修室

給食施設業務関係者等(管理栄養士・栄養士)研修会 3月5日(金)～3月22日(月)

ホームページよりオンデマンド配信

目次

新年のご挨拶

会長 田草川憲男…………… 2

表紙写真メニューレシビ…………… 2

厚生労働大臣表彰受賞おめでとうございます…………… 3

日本栄養士会長表彰受賞おめでとうございます…………… 4

これからの研修会の予定…………… 4

栄養学術研究会発表要旨…………… 5

各種委員会からの活動報告…………… 8

職域事業部のコーナー…………… 10

「会員の声」…………… 14

栄養学術研究会等に掲載する時間も内容も無いという方へ…………… 16

新年を迎え、謹んで年頭のご挨拶を申し上げます…………… 17

賛助会員さま広告…………… 20

お知らせ 栄養士会ホームページを活用しよう…………… 27

事務局からのご案内…………… 28



年頭にあたって 大切な特定給食施設の栄養管理

～管理栄養士・栄養士の能力の発揮するところ～

公益社団法人 山梨県栄養士会会長 田草川 憲男

健康増進法第 21 条には、「特定給食施設の設置者は、・・厚生労働省令で定める基準に従って、適切な栄養管理を行わなければならない」と記載されています。

厚生労働省令で定める基準とは、健康増進法施行規則第 9 条の「栄養管理の基準」にあります。令和 2 年 3 月 31 日付 健発 0331 第 2 号 厚生労働省健康局健康課長通知の「特定給食施設における栄養管理に関する指導・支援等について」の別添 2「特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について」では次のように記載されています。

第 2 特定給食施設が行う栄養管理について

1 身体の状態、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価について

- (1) 利用者の性、年齢、身体の状態、食事の摂取状況、生活状況等を定期的に把握すること。
なお、食事の摂取状況については、可能な限り、給食以外の食事の状況についても把握するよう努めること。
- (2) (1) で把握した状況に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成すること。
なお、利用者間で必要な栄養量に差が大きい場合には、複数献立の提供や量の調整を行う等、各利用者に対して適切な選択肢が提供できるよう、工夫すること。複数献立とする場合には、各献立に対して給与栄養量の目標を設定すること。
- (3) (2) で作成した計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行うこと。
- (4) (3) で提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。
- (5) なお、提供エネルギー量の評価には、個々人の体重、体格の変化並びに肥満及びやせに該当する者の割合の変化を参考とすること。

2 提供する食事（給食）の献立について

- (1) 給食の献立は、利用者の身体状況、日常の食事の摂取量に占める給食の割合、嗜好飲料等に配慮するとともに、料理の組み合わせや食品の組み合わせにも配慮して作成するよう努めること。
- (2) 複数献立や選択食（カフェテリア方式）のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組み合わせを提示するよう努めること。

3 栄養に関する情報の提供について

- (1) 利用者に対し献立表の提示や熱量、たんぱく質、脂質、食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行うこと。
- (2) 給食は利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であるため、各々の施設の実情に応じ利用者等に対して各種の媒体を活用することなどにより知識の普及に努めることなど。

4 書類の整備、5 衛生管理についてを省略

これらが、利用者のためにわれわれ各給食施設の管理栄養士・栄養士が実施すべき、「給食管理・栄養管理」であります。これらが未実施の場合、また実施していてもこの方法で良いのかなど不安もあることは、各給食施設では大きな課題であり、特に実施方法について悩んでいる施設は多数あるのではないかと懸念しています。

しかし、県内や全国には、効果的に実施している施設もありその情報を得るのが栄養士会の組織力です。会員の皆様の情報を結集することが課題の解決につながります。。

今後、このような研修会が実施できれば良いと思っています。皆さんからご意見やご要望をお待ちしています。

厚生労働大臣表彰受賞おめでとうございます

厚生労働大臣賞を受賞して

地域活動事業部 秋山めぐみ

この度は厚生労働大臣賞を賜り、身に余る光栄と強く感じております。推薦いただきました中北保健所、並びに山梨県栄養士会の皆様には心より感謝申し上げます。そして地域活動事業部の諸先輩方、これまで関わらせて頂いた全ての皆様に育てていただき今があることに深く感謝申し上げます。

私は、2 年ほどの病院勤務後、結婚を機に家庭へ入りました。1 0 年のブランクを経て最初に声をかけて頂いたのは保健所の出張栄養相談でした。ほんの数時間でしたが、資格に恥じない仕事をする事の厳しさに打ちのめされた事を今でも苦く思い起こします。経験不足を補うため、東京まで病態栄養などの研修に何度も通ったり、興味のある生涯学習や地栄協大会などに泊まりがけで参加した事も懐かしく思い出します。

その後は市町村での乳幼児から高齢者までを対象にした栄養事業、特定保健指導や児童館での食育のほか、クリニックでの指導票に基づく面談、事業所や各種団体での栄養講座など、幅広く仕事をさせて頂き今日に至っています。その大半はその時だけの関わりです。いかに一度の指導で行動変容を促し、つなげる事が出来るか、なにより参加者を笑顔にし、参加して良かったと感じて頂くかを常に考え、試行錯誤を重ねてきました。

これからも、一人でも多くの方に「食から健康になっていただく」ために、精進したいと思います。そして、優先すべき家庭の事情を持ちながらもこの仕事が好きで日々向き合っている仲間たちや仕事を依頼してくださる皆様に少しでも寄り添える事が出来たら、それが恩返しになると信じて微力ながら進んでいこうと思います。

厚生労働大臣表彰を受賞して

塩山市民病院 雨宮一二三

この度は、厚生労働大臣表彰の栄誉を賜り誠にありがとうございます。身に余る受賞に際しましては、ご推薦をいただきました峡東保健所関係各位、並びに山梨県栄養士会関係各位の皆様のおかげと心より感謝申し上げます。

長年病院に勤務してきましたが、今日の私があることは、栄養士の諸先生方や職場の皆様に恵まれ、家族の支えがあったからと思います。

長年病院の栄養業務に携わってきましたが、栄養管理においては集団から個人へと変わり、メディアからは毎日のように様々な食や健康に関する情報に溢れていますが、そのすべてが正しいとは言いきれず、危うい内容の発信もあり、揺れ動く情報化社会の波に日々踊らされているように感じます。

そして、まさにコロナ禍の今、生活様式が大きく変化していく中、大事なことは、世界的な感染症を個人個人が“正しく怖れ予防する”事です。

人々の健康の保持、回復のため食を支えることは私たちの使命です。正しい情報を伝えることに努めサポートしていく必要があると考えています。

今後とも皆様のご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。

推薦基準 栄養士養成労者

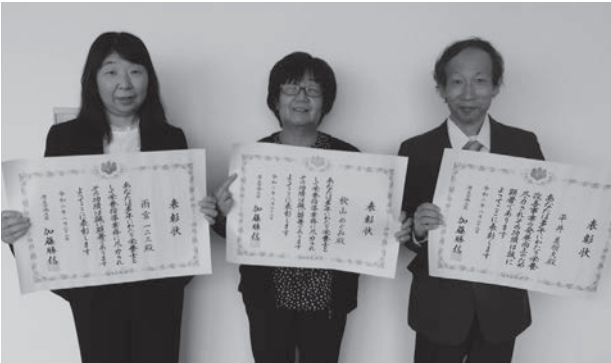
現に栄養士、管理栄養士養成施設の設立者（法人にあつてはその代表者）、施設長又は教職員であつて栄養士、管理栄養士養成のため特に顕著ウナな功績があつたと認められる者で当該年 4 月 1 日において次の各号のいずれにも該当するもの

- (1) 功績に係る従事年数が 10 年以上（教職員にあつては 15 年以上）で年齢が 50 歳以上であること。
- (2) 原則として都道府県知事又はこれに準ずる者の表彰を受けたことがあること。

栄養指導業務功労者

現在、栄養士の免許を有する者であつて、常に第一線に在って実際の栄養指導業務を担当し、栄養士としての活動に特に顕著な功績を有すると認められる者で当該年 4 月 1 日において次の各号のいずれにも該当するもの

- (1) 功績に係る従事年数が 20 年以上で、年齢が 50 歳以上であること。
- (2) 原則として都道府県知事又はこれに準ずる者の表彰を受けたことがあること。



厚生大臣表彰を受賞して

山梨県立北病院 平井美樹夫

この度は、栄えある厚生大臣表彰をいただき、誠にありがとうございました。これも山梨県栄養士会の諸先輩方や会員の皆様、またご推薦いただきました行政関係者のおかげと心より感謝申し上げます。

私は昭和59年4月より山梨県職員として吉田保健所に配置となりました。栄養士は一人配置が多い中の二人配置で、いつもニコニコしている先輩の大石栄養士さんをはじめ、多くの先輩栄養士から県職員栄養士として、たくさんのことを教えていただきました。一人職場が多い栄養士の中では恵まれた環境だったと思っています。

新型コロナの流行で、今まで作ったBCP（インフルエンザ等の流行により職員の出勤が半数になった場合を想定しての病院として給食を含めた事業継続計画）が、想定外で使えなくなりました。大きな給食施設では勤務体系を2グループに分け、濃厚接触者が全員とならないようにできますが、小さな所では勤務を分けられず一人出れば全員が濃厚接触者となり、栄養科全体が出勤停止となります。つまりその給食施設勤務経験者（委託業者も含む）が0人となった場合を想定して作り替えなくてはならなくなりました。そこでは初めてその施設に来た人でも読んで給食業務ができるようなマニュアルが必要となります。もちろんコロナだけでなく災害時の連続勤務に交代してくれる支援栄養士が来た場合などにも役立ちます。現在作成しているマニュアルは抜け落ちもあると思いますが、県栄養士会掲示板等に投稿して、他所でマニュアル作成や更新に取り組んでいる栄養士の参考になればと考えています。また掲示板で見かけたら、ここが足りないなどの御意見を頂けたら、皆様のお知恵でより内容が深まると思います。どこかのドラマのセリフのように「施されたら施し返す。恩返しです！」と栄養士同士が協力し支えあえるようにできればと考えています。それが今回の表彰をいただいた私の恩返しです。

日本栄養士会会長表彰おめでとうございます

2020年度全国栄養改善大会での表彰式はコロナ対策のため中止となったため、表彰状は郵送にて授与されました

中村 和美	なかむら 保育園	岡村 貴子	巨摩共立病院
石井紀久子	甲府城南病院	中村いぶき	甲州市立東雲小学校
竹本 奈緒	社会福祉施設白州いずみの家	小林 綾子	山梨県栄養士会
森元 里織	住吉病院	酒井美恵子	峡西病院
柿島穂津美	特別養護老人ホームしもべ荘	齊藤 寛子	市立甲府病院
(顕彰資格：会員歴25年以上・40歳以上)			

これからの研修会等の予定

フレイル対策（低栄養防止等）事業

担当者スキルアップ研修会
と き 令和3年1月21日（木）
9：00～
ところ ぴゅあ総合中研修室

特定保健従事者スキルアップ研修会

と き 令和3年1月21日（木）
13：00～16：30
ところ ぴゅあ総合中研修室
内 容 演習 保健指導の実践（ロールプレイング）

生涯教育研修会

と き 令和3年2月6日（土）
10：00～
ところ 山梨学院短期大学21号館
と き 令和3年2月13日（土）
内 容
① 地域診断の進め方
～栄養士が事業や施策に活かせるデータの読み方と統計の基礎 その②～
② 糖尿病診療ガイドライン2019に基づく糖尿病患者への栄養指導のポイント

自立支援型地域ケア個別会議従事者研修会

と き 令和3年2月13日（土）
ところ 会場未定
内 容 事例検討会

山梨県栄養士会栄養学術研究会

と き 令和3年2月28日（日）
12：20～16：30
ところ ぴゅあ総合 大研修室
内 容
□頭発表 各事業部より8題
示設発表 各事業部より6題

給食施設業務関係者等（管理栄養士・栄養士）研修会

と き 令和3年3月5日（金）～
3月22日（月）
ホームページよりオンデマンド配信
受講申し込み方法：同封のチラシを参照してください。

※申込等詳細につきましては随時山梨県栄養士会ホームページに掲載いたしますのでご確認ください。

令和2年度 山梨県栄養学術研究会（口頭発表）

学校健康教育部会

特別支援学校における食に関する指導の取り組み「目で見て、触れる砂糖の量」

山梨県立盲学校 羽中田 睦

特別支援ブロックでは、継続的に食育教材の作成及び研究を行っている。これまでの研究から、立体的な物や手で触れられる物が児童生徒にとって興味を引きやすいことが分かった。今回の食育教材は、ペットボトル飲料及び菓子に含まれる砂糖量を視覚や触覚で理解し、児童生徒自身がおやつを食べ方を考えてもらえるよう促す目的で作成した。発表では作成した食育教材の指導の取り組み方法とその結果を報告する。

公衆衛生事業部

コロナ渦における食育推進活動について

上野原市役所 福祉保健部 子育て保健課 石川 美鈴

上野原市では、例年食生活改善推進委員会と協働で食育教室を行っているが、今年度は新型コロナの影響で、例年通りの人を集めての教室ができない。そこで、コロナ渦でも何か伝えることはできないか考え、市のケーブルテレビを活用することにした。まず子どもたちを対象にした食育講座として、「わくわくクッキング講座」を、次に「災害時に役立つパッパククッキング講座」を放送した。コロナの終息が見えない現状の中で、新しい活動のスタイルとして定着していけるのではと感じている。

研究教育事業部

料理別の食塩摂取源調味料の摂取状況についてー平成26年県民栄養調査よりー

山梨学院大学 健康栄養学部 古閑美奈子、藤井まさ子

食品群の中でもっとも食塩摂取量が多い調味料に注目し、調味料を使用した料理の摂取状況を明らかにすることを目的とした。食塩摂取源調味料を使用した料理を摂取する者の割合は、和え物類 84.5%、汁物類 74.2%、焼き物類 67.0%、煮物類 67.0%であった。年齢階級と料理別の食塩摂取源調味料の摂取者割合の関連については、汁物類および和え物類は、年齢階級が上がるにつれ、摂取する者の割合が有意に増加した（ $p<0.001$ ）。揚げ物類および焼き物類は、年齢

階級が上がるにつれ、摂取する者の割合が有意に減少した（ $p=0.028$, $p<0.001$ ）。年齢別に食塩摂取源調味料の摂取に違いがあることを踏まえて、調味料の使用量を減らす啓発をすることが重要であることが示唆された。

研究教育事業部

母親の妊娠前のBMIと食育への関心との関連

田中千恵¹⁾、芦澤稚菜¹⁾、石川 南¹⁾、大下菜々海¹⁾、小池由伊¹⁾、佐藤妃南¹⁾、櫻林ひかる²⁾、戸倉茉耶³⁾、長田直美³⁾、檜原伸介³⁾、瀬端淳一郎³⁾、○針谷夏代¹⁾

1) 山梨学院大学 健康栄養学部

2) 山梨学院幼稚園 3) 山梨学院小学校

母親の妊娠前BMIと子の出生時体重との関連が知られている。子の生後の発育は養育者の食に対する考え方や行動が影響すると考えられる。本研究は母親の妊娠前BMIが子への食育に対する関心および子の生後の発育へ影響を与えるかどうかを検討した。山梨県内A小学校の第4学年の保護者を対象に同意を得て母子健康手帳のデータを収集し、食生活に関する自記式アンケートを実施した。妊娠前痩せの母親の子は1歳6ヶ月時のカウプ指数が低く、離乳完了期も早い傾向にあった。3歳時には肥満傾向および痩せ傾向の子の割合が高い傾向にあった。一方で、家庭内で実施している子への食育は多い傾向にあった。以上より、妊娠前痩せの母親は子の発育のために、子への食育に高い関心を持つようになることが考えられる。

勤労者支援事業部

全寮制大学での食事提供における感染症対策

昭和大学富士吉田校舎 給食係 宮下 友里

新型コロナウイルスの感染拡大の影響で、現在も多くの大学生がオンラインで授業を受けている。本学も4月の入寮予定が8月末まで延期され、入寮希望者約540名が入寮することになった。寮生活は、授業だけでなく寝食も共にするので密を避ける、ソーシャルディスタンスを保つことが非常に難しくクラスター発生の危険性が極めて高い。そのような中で食事提供を行うにあたり、今までの提供方法を見直す必要があったため職員の意識改革の目的も含めマニュアルを作成し研修会を行った。今年度は感染者を出すことなく約2か月間の寮生活を送ることができた。来年度に向け改善点や引き続き採用できる点を話し合いより良い対策をとりたい。

地域活動事業部 令和2年度出前栄養相談事業の報告並びに アンケート集計と分析結果

地域活動事業部 古屋 宏美 遠藤 千恵

毎年、地域活動事業部では出前栄養相談事業として、児童館において児童または乳幼児とその保護者を対象に食育活動を実施している。

コロナ禍のため児童館での開催も六割減となったが、「なんでも食べる元気な子」をテーマに3市町村13児童館16回を開催した。

「みんなで食べよう楽しい朝食」のパンフレット「料理カード」を活用して、朝食の大切さと何を食べるかを考えてもらった。糖分の媒体を活用して水分補給について正しく理解してもらいながら、おやつ大切さと適量を話した。

担当する部会員には統一した媒体、配布資料を使った内容での事前研修を行った。

対象者に実施した朝食に関する調査、教室後の理解度などのアンケート集計結果を発表する

統一を図った。会議が定着する度に、横のつながりが強まりケアの統一に繋がった。実践が成果に結びつかない事もあるが、会議を習慣化させた事で、以前とは異なる結論を導けるようになりつつある。今後も全職種一体となったチームケアを継続し、その方がその人らしく生き抜き、素晴らしい最期を迎えられるようなケアを提供していきたい。



医療事業部 在宅における管理栄養士の役割について

峡南病院 栄養科 飯島 令子

当院では在宅訪問栄養食事指導を実施している。介護保険による訪問栄養食事指導（居宅療養管理指導）では、管理栄養士がケアプランに位置づけられることで、食生活の具体的なアドバイスだけでなく、食事や栄養に関する情報を多職種と共有し、食事の連携の要として機能している。在宅療養生活の安定を目標とした支援は、本人や家族の思いに寄り添い、負担にならない栄養支援を続けることで、入院を防ぐ事にも繋がっている。入院と在宅をシームレスに支援する要としても、訪問栄養食事指導が導入される意義は大きい。

福祉事業部 チームケア活性化を果たした会議導入の事例報告

特別養護老人ホーム 寿荘 渡辺 咲子

特養は終の棲家であり、老健や病院に比べ限られた職種と人員で、出来る限り最大限のケアを行っている。しかし、他職種との情報共有が充分とは言えない状況があった。そこで、全職種参加のケア会議を定期的に実施し、情報の交換・共有を行い、課題に対する評価とモニタリングによりケアの

学校教育事業部 残食率から考える学校給食の実態と課題

南アルプス市立大明小学校 青柳 里佳

本給食センターは、約4200食と県内でも最大規模の給食センターである。12校の配送校へは、4人の栄養教職員で定期的に給食指導を行っているが、1クラスあたり年間に約5回しか訪問できず、喫食状況の実態を掴むのが難しい。そこで、毎日計量している残食量から残食率を求め、その傾向を分析した。その結果、洋食よりも和食で、肉よりも魚で残食が多くなる傾向があることがわかった。この他、残食率から見て取れる給食の実態や課題を考察した。

研究教育事業部 事前の食事調査結果をふまえた集団栄養指導の取組

山梨学院短期大学 青木 慎悟

集団に対する栄養教育では、食の現状や課題点は個々によって異なる可能性はあるものの、指導当日に短時間で食習慣を適切にアセスメントすることが困難であるため、その指導内容は画一的で一般的なものになりがちである。そこで本研究では、指導日の3週間前に、指導対象の高校生らに対し食事調査への回答を依頼し、当日はその結果を個々に配布することで、集団指導の枠組みの中で、個々に合わせた栄養教育を行うことに取り組んだ。本発表では、高校生らの食事調査結果の概要に加え、指導当日の様子や、指導後に行った質問票調査の結果を報告するとともに、今回実施した集団栄養指導の有用性と課題について考察する。

腎臓病料理講習会に継続的に参加されている患者の特徴

山梨学院短期大学食物栄養科 ○三枝明日香¹⁾

○川田 葉月¹⁾ ○嶋田 百花¹⁾

青木 慎悟¹⁾ 中村みどり²⁾

1) 山梨学院短期大学 2) 地域活動事業部

NPO 法人でんぷんルルパでは、2～3ヶ月に一度、腎臓病料理講習会を開催している。教室ではでんぷん製品を用いた料理の実習や、管理栄養士による栄養の指導を行っており、参加者同士のコミュニケーションや情報交換の場にもなっている。参加者の多くは、主食にでんぷん製品等のたんばく調整食品を取り入れ、コンピュータまたは手書きによる日々の食事記録を行っている。本発表では、継続的に料理講習会に参加している患者の検査データおよび食事記録の推移をふまえて、腎機能と関連する患者の特性や、食事療法の有効性について考察する。

地域活動事業部 障害者料理教室を実施して

地域活動事業部 長田 文江

富士吉田市社会福祉協議会の障害者社会参加促進事業として「障害者料理教室」に以前より携わっている。

障害者の自立と社会参加の促進を目的とし、最初から最後まで一人で調理、片付けができることを目標とした。

年齢、性別、障害も異なるが、個人の特性に合わせ今後も調理技術の向上と食に関する正しい知識、望ましい食習慣を身に付けられるよう継続的な支援が必要である。

医療事業部 るい瘦患者に対し多職種協同で栄養管理 介入し、体重増加を経験した症例

市立甲府病院 栄養管理室 小澤 優佳

患者は長期食事摂取不良によるるい瘦(BMI12.5kg/m²)、下肢浮腫著明、低K血症による歩行困難、マラスムス型クワシオコールで入院した。入院直後は食事摂取良好、PT介入で歩行器歩行可能となったが、その後食事摂取量低下し低血糖、脱力から誤嚥性肺炎を起こし重症となった。リフィーディング症候群に配慮しながら、TPN→経腸栄養→経口摂取へ移行し、STによる嚥下リハビリも介入した。静的及び動的栄養評価を行い、PT再介入時はエネルギー消費量も考慮した。体重増加目標を2kg/月とし、結果13.6kg(8ヶ月)増加した。退院後も継続栄養指導を行っている。危機的状況から体重増加へ至った栄養管理について報告する。

福祉事業部 嚥下調整食への取り組み

社会福祉法人愛寿会 特別養護老人ホーム仁生園 斉藤 綾

施設利用者様の高齢化や重症化が進む中、嚥下困難な方も増えてきている。当施設では粥をミキサーにかけてペースト粥にして提供していたが、摂取している途中で唾液により分解されて水っぽくなりムせてしまうこともあり、嚥下調整食への取り組みを検討した。日本摂食・嚥下リハビリテーション学会の「学会分類2013」での分類を参考にし、嚥下に考慮したゼリー粥の提供を試みる。導入にあたり利用者様に試し様々なよい変化がみられ導入に至る。今後も利用者様1人1人に合った食形態の提供を目指していく。

各種委員会からの活動報告

生涯教育研修委員会

委員長 針谷 夏代

今期は12月5日までに5回を開催し、残すところ2月6日の1回となりました。新型コロナウイルス感染予防のため来場者数を減らす必要があり、全て事前申し込みとして会場に定員数以上が集まることを防止しました。このため、受講場所の希望アンケートを取り、講演をビデオ撮影し来場できない会員のためにYouTube配信を実施しましたが、例年よりも受講者が増加しました。来場できないデメリットとしては講師へ質問したり、会員同士の交流ができなかったりすることがありますが、YouTubeによるオンデマンド受講は研修日に仕事や予定が入っている人、育児や介護などでその場を離れることができない人などのニーズを満たしたと考えられます。これらの対応に当たる事務局の仕事量が増加したことも事実です。研修会の開催にあたりご協力いただいた全ての方に感謝申し上げます。

委託事業実施委員会

委員長 小林 貴子

日本栄養士会からの委託事業の計画（講師選定・折衝を含む）・当日の運営・事業報告書の作成を山梨県栄養士会事務局と検討の上行っています。

毎年1～2件を実施しています。昨年度は、「食生活と食物油栄養に関する講習会」を実施しました。今年度はインスタントラーメン「健康と栄養」セミナーと「健康づくり提唱のつどい」、2つの事業の講師や講演内容について検討を行ってきましたが、新型コロナウイルスの感染拡大状況により、上記2つの事業について山梨県栄養士会執行部で協議し、今年度の開催は中止となりました。

栄養やまなし編集委員会

委員長 秋山 知子

山梨県栄養士会では、本会の事業や活動状況を中心に、会員・保健所単位支部・職域部会の活動状況や県民の栄養に関する話題などを掲載する、機関紙「栄養やまなし」を年2回発行し、ホームページでも各号の目次を掲載しています。今年度の栄養やまなし編集委員会はNO 120、121となる令和3年1月新年号と、5月総会号の発刊に向けて、内容についての検討を行い、原稿の執筆担当への依頼、校正、発送にむけての活動を行っています。今年度はコロナ禍により各種行事や研修会が中止や制限された状況のため、それに代わり今まで掲載していない委員会活動の様子についても紹介することとしています。

栄養・食生活情報編集委員会

委員長 秋山 知子

栄養・食生活編集事業は、本会が公益法人として山梨県の健康施策である「健やか山梨21（第2次）」を広く県民に普及啓発するために、県の補助を受けて実施しています。本編集委員会で協議され了承された資料・データは、市町村広報誌や各事業所等への一口栄養メモとして活用いただけるように情報提供され、本会のHP（ホームページ）にも掲載しています。今年度はHPに掲載する上で必要な観点を検討し、各委員の持ち寄った原稿をより慎重に確認検討し、そのあと各自持ち帰り変更訂正し、再度全員で訂正したものを検討し、最後に会長と委員長、事務局で校正してからHP掲載を青木先生にお願いしています。その後、事務局から各市町村や事業所にむけて情報を提供し、広く県民に向けた活動となっています。

栄養ケア委員会

委員長 深澤幸子

栄養ケア委員会は診療所・在宅訪問栄養食事指導・地域ケア個別会議に関する事を担当しています。栄養ケアステーション事業ではクリニックの医師からの栄養指導の依頼や、地域のケアマネさんからの訪問栄養指導の依頼や質問への対応等多岐にわたっています。今後依頼等が増える可能性があるのも「人材登録」を行う事になりました。多くの会員に登録していただき要請にこたえていける様にしたいと思っています。地域ケア個別会議にも多くの管理栄養士が参画しています。今後研修会を開催し適切な助言者となるようなサポートをして行く予定です。今年度は県後期高齢者医療広域連合からの委託「フレイル対策事業」で訪問栄養指導が9月から11月迄行われました。

JDA-DAT 運営委員会

委員長 深澤幸子

激甚災害が頻発する現在、平時の訓練や周囲にJDA-DATの存在を知っていただく必要を強く感じてます。県栄養士会では「JDA-DAT運営委員会」を組織し、活動の充実の為にスタッフ育成や、日本栄養士会JDA-DATリーダー研修への参加を奨励し現在15名が研修を終了しています。今年度は「県栄養士会災害対策本部の設置準備」「県栄養士会災害対策本部組織図作成」及び「県・市町村への周知」「県との災害協定締結に向けての準備」等を目標にして活動をしています。11月7日に「災害時におけるJDA-DATリーダー・スタッフ及び都道府県栄養士会の対応について」の演題でDVDによる研修会を実施し今後の活動への学びを深めました。

会員増対策委員会

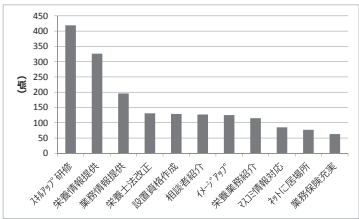
委員長 平井 美樹夫

会員増対策委員会は、文字通り会員を増やすための対策を考える委員会です。会費未納者名簿に基づいて、継続して会員になっていただけるよう、事業部長と協力して確認・お願いをしたり、総会アンケート等の分析から会のメリットを増やし、デメリットを減らす対策を検討しています。

令和2年度総会時のアンケートで栄養士会に望む活動を聞いたところ1位は「スキルアップのための研修会」、2位は「食事摂取基準や栄養改善マニュアル等変更時の情報提供」、3位は「職場でのコロナ対応や給食人員増対策などのすぐに役立つ情報の提供」で、今の仕事にすぐに役立つ活動が求められているようです。

今年はコロナ対策で生涯教育などの研修会もWeb利用が増え、自分の都合に合わせて見聞きでき、会場までの交通時間を気にしなくても済むようになり、評判が良くなりました。これからも参加しやすい研修会を実施していきたいと考えています。また未介入の栄養士への呼びかけも考えていますので、その際は会員皆様のご協力をお願いします。

栄養士会に臨む活動順位付け
(令和2年総会アンケートより)



山梨県栄養学術研究会運営委員会

委員長 平井 美樹夫

毎年2月に開催している栄養学術研究会について検討しています。昨年度はコロナのため開催せず、印刷物だけを配布した紙上開催となりました。今年度は残念ながら自由に議論をするコーヒープレークタイムは無しとなりますが、コロナの人数制限内で2月28日（日）に開催し、YouTubeでもWeb配信する予定です。

会員の皆様には学会発表の練習の場として、また相談いただければ発表内容について山梨学院の先生からアドバイスもいただけますので、ご利用いただくとお得です。

種類も口頭発表と示説（ポスター）発表がありますので、まずは緊張度の低い示説発表から始めてみてはいかがでしょうか？ 毎年夏～秋くらいに募集を開始して、この新年号に要旨を投稿してもらいます。発表資料の印刷は2月上旬に出していただき、パワーポイント資料やポスターは当日持参となります。各事業部を中心に演題を募集しますが、発表したい人の個人応募も大歓迎です。

以下はアンケートによる会員の声です。

学会発表の理由は？

大学は教育機関でもあり、研究機関でもあります。病院も治療と研究の両面を持っているので、学会発表をしないと研究者として認めてくれません。だから認めてもらうために発表します。また資格を獲得したり継続するために学会発表をする方もいます。他にも自分の考えをまとめたり、研究に役立つ人間関係や新情報を得るためというのもありました。

学会発表を妨げるものは？

勇気：人前で話すのが嫌であり、質問で詰まったり恥をかくのではないかと心配

内容：学会で発表するような新発見や最先端の事例などを持っていない

時間：アレルギー対応や患者（入所者）の栄養マネジメント等で仕事が増え時間が無い。

このうち勇気についてはこの栄養学術研究会で鍛えて慣れただければ良いのですが、内容や時間についての対応は別ページに掲載してありますので、ぜひご覧ください。

健やか山梨21普及啓発委員会

委員長 秋山 知子

本委員会は、山梨県の健康増進計画である「健やか山梨21（第2次）」を広く県民に周知するための普及啓発活動を行うために組織されました。昨年は食育推進全国大会in山梨、いきいきねりんピック、県民の日、山梨県民歯科保健の集い、健やか山梨21推進大会などの県の行事に多くの会員が参加し、栄養士ブースにおいて来場している多くの方々に食事診断や食生活相談などを実施しました。しかし今年度はコロナ禍により前述の行事は全て中止となり、会員が直接的に県民と関わりながら健やか21の普及啓発を行ことが困難となりました。そこで、当委員会では動画作成を行い、市町村や関係機関に提供しホームページ等に掲載できるように、今年度はシナリオを考案したり、効果的な食育指導の研修等をして動画作成につなげる活動をしています。

ホームページ運営委員会

委員長 田草川憲男

日時：令和2年9月17日（木）14：00～

内容：本会ホームページ（HP）は、2003年（平成15.2.3）開設し、その後1度改訂し、それ以来の大改訂と更新業務もボランティアでしていただいている青木慎吾委員（山梨学院短期大学）から、HPの構成や更新業務の概要について説明を受けました。

その後、感想や要望などの意見交換を行い、委員会の意見を踏まえた変更・改良点の一部をご報告いたします。なお、現在も青木委員からの更新のたびに各委員のからたくさんのご意見をいただいています。

検討結果の一部：HPの更新情報とより手軽にアクセスできるように、山梨県栄養士会公式LINEアプリを作成し、まずは運営委員間で試運転して意見交換しています。今後、会員の皆様にLINEアプリの登録をお願いしHPの閲覧を増やしていきたいと委員一同思っています。

本会ホームページは、日栄養役員・都道府県栄養士会長からも、お褒めの言葉をいただいています。「山梨県栄養士会」で検索して、週に1回はご覧いただきたいと思います。



学校健康教育事業部

「コロナ禍での学校の様子は・・・」

やまびこ支援学校 窪寺ゆかり

令和2年3月、新型コロナウイルスの感染症拡大の中、子供たちの健康や安全を第一に考え、全国一斉の学校臨時休校要請が出されました。

突然の学校給食停止に、卒業式などの行事食にかかわる食材をはじめ、多量の給食物資のキャンセルを余儀なくされました。また、給食費の返還やキャンセルのできなかった食材の対応に、現場は一時混乱状態になりました。

さらに4月に入って、いつ給食が始まってもいいように、献立作成・発注をしましたが、休校の延期、また延期が繰り返され、その都度、キャンセルできなかった食材で冷蔵庫や冷凍庫はいっぱいになりました。延期のたびに増えていく食品を組み込みながらの献立作成・発注を繰り返す3か月でした。

このような誰も経験したことのない新型コロナウイル

ス対策を行いながらの給食提供は、給食再開を喜びながらも、感染リスクが高まることへの不安、献立はどうすればいいのか、マスクや使い捨て手袋などの品薄対策等、思案することはたくさんでした。

現在も特別支援学校では、教職員が配膳をし、食堂で食べていた生徒たちは、教室に分散し、距離を保ち給食を食べています。子供たちは消毒や配膳の対応にも慣れ、落ち着いた行動ができるようになりました。早く食べ終わったらマスクをして静かに待てるようになりました。

これからの社会を担う子供たちは、このような多数の予測できないことにも的確に対処できるよう備えなければなりません。病気にかからない免疫力を高める食事、バランスの良い食事を、給食を通して学び、世の中を強く生きぬく力を子供たちが持つことができるように学校健康教育事業部会員一同頑張っていきます。

公衆衛生事業部

公衆衛生事業部の活動状況 with コロナ

公衆衛生事業部長 上野原市役所
石川 美鈴

公衆衛生事業部は、県・保健所に勤務する管理栄養士と、市町村に勤務する栄養士・管理栄養士が所属しています。同じ行政栄養士ではありますが、業務内容は違うため、日頃はそれぞれで集まり研修会等を行っています。また、管内ごと、保健所、市町村栄養士・管理栄養士が集まり、日頃の業務の検討も行い、日常業務に生かしています。

しかし、令和2年度においては、新型コロナウイルスの影響で、今までとは違った業務を行わなければならないことが多くありました。県・保健所においては、新型コロナウイルス感染症に関する相談に加え、帰国者・接触者および発熱者への対応、受診調整、また感染者の調査など多岐

にわたり行っています。

市町村でも新型コロナの相談業務や感染予防対策事業に翻弄され、通常行っていた検診（健診）や教室など、人が集まることは軒並み中止せざるを得なくなるなど、今までにない状況を体験しました。

感染者数は落ち着いてきましたが、これからの生活はコロナと共存する時代と言われています。検診や教室等の事業も、少しずつ復活させていかなければいけない状況の中で、今後は、新しい生活様式である、身体的な距離を保ちつつ、密集・密接・密閉の3密を避けながら事業を行っていく必要があります。

今後も保健所・市町村間の情報を共有しつつ、同じ行政栄養士同士相談しながら、新しいコロナ時代での活動を考えていきたいと思います。



研究教育事業部

研究教育事業部の活動報告

研究教育事業部長 山梨学院大学健康栄養学部
針谷 夏代

研究教育事業部では主として栄養士・管理栄養士の養成に関わり、8月の栄養週間にはトピックの紹介や特別協賛企業の製品配布を通して日々の食生活の大切さを学生へ再認識してもらう機会を設けています。今年度は新型コロナウイルス感染予防のために大学の前期授業が全面オンライン対応の方針が出され、講義科目だけではなく実験・実習科目もオンラインでの実施となりました。例えば、1年次生前期に開講の基礎調理実習Ⅰは、調理技術を身につけるとともに、和洋中の様々な料理に触れ、さらに班員と協働することを身につけることが主目的です。オンライン授業では、あらかじめ撮影した示範をパソコン画面で見せ、学生が自宅にて1人で調理することとなりました。調理の様子をパソコンやスマホで撮影したり、出来上がった料理の画像を送ってもらったりするなどして調理工程や料理の出来栄などを評価しました。また、一部の科目

勤労者支援事業部

【事例報告】 コロナ禍での給食提供について

勤労者支援事業部長 （公財）キープ教会
大柴 由紀

①事業所給食の一例

密を避けるため片側喫食、喫食時間の拡張、喫食時の換気を実施。

体調不良者は、食堂を利用せずにディスプレイ容器で持ち出し喫食。

卓上調味料を撤去、調味料コーナーを設置し、15分ごとに調味料や飲料冷蔵庫の取手、給水器など、喫食者の手が触れる箇所のアルコール消毒を実施。

②学生寮の給食提供の一例

給食従事者の感染症対策徹底のために、マニュアルを策定の上業務を実施。喫食者の食堂レイアウト及び喫食時間を変更。学生は入寮日に大学本部にてPCR検査を受け陰性を確認したうえで東京から貸し切りバスで富士吉田に来校。その後も定期的にPCR検査を受けて大学敷地内から外出しないよう、外部との接触を回避。検温や行動歴の提出を徹底。職員も同様にPCR検査を定期的に実施、検温や行動歴も記録し、不要不急の外出は回避。学外での生活や出張、外部との接触が多少なりともあるため、喫食者と食事時間をずらしたり、テイクアウト（同献立にて）を実施。

給食従事者の業務マニュアルは、スタッフ間の連絡網

では補講として土曜日に実習授業の一部を実施しましたがそれに伴う手間が増大し、学生も教員も非常に繁忙な前期授業となりました。一方で講義科目については例年と比較して欠席者数が大幅に減少しました。ちょっとした体調不良であっても自宅で体調を見ながら受講することができるメリットがあったためと考えられます。

一方で、臨地実習などの学外施設における実習は困難を極めました。例年通りの受け入れが可能だった施設が非常に少なく、短縮日程あるいは受け入れ不可が半数以上を占めました。受け入れ可能な施設については1施設あたりの学生数を減らしたり、県外で実習を受ける学生は実習開始前2週間の自宅待機期間を設け、県をまたぐ移動を控えてもらったりしました。期間短縮や受け入れ不可となった学生については、近隣の病院の先生方に講師をお願いし、大学にて講義をしていただきました。給食実習も実施することで実習時間を補充しました。コロナ禍において様々な方面の先生方には教育にご協力・ご尽力いただき大変感謝しております。

の徹底や食事提供方法の詳細に渡るまで明確化されており、業務にかかわるスタッフ全員にとってわかりやすい内容にしました。例えば食事の受け渡し時に喫食者がカウンターの前で滞留する時間を短くするため、ワンプレート献立、丼ぶり、麺をメインとしたり、カレーライスの日は飯量の異なる皿をあらかじめ用意して置き、ルウはキャセロールに盛り込んでおいたものを喫食者が選び取る等ができるような配慮を行いました。

③保育園での給食提供の一例

喫食時間中の子どもたちの密を避けるため、縁側を利用して風が通る環境で食事をするよう配慮。食卓を増設することで、一人一人の間隔を拡充。子どもたちが共に食べる楽しみを保ちつつも、感染のリスクをできる限り低減させるよう配慮。

職員は健康観察と検温の実施及び記録、マスク着用の徹底を再度確認。給食従事者は家族の体調不良者の有無も含め、これまで以上に体調不良時は無理に出勤せず、シフトを変更。

以上が一例として挙げられるコロナ禍での給食提供の実例です。他事業所でもそれぞれに工夫を重ね、今までにない対応に追われた業務をこなす日々であったと思います。喫食者の状況も変化する中、感染症対策を徹底しながら栄養面に配慮した食事を提供する給食運営は、栄養士・管理栄養士にとって学ぶことが多かったのではないでしょう

以上

地域活動事業部

地域活動事業部の活動報告

地域活動事業部長 長田 文江

児童館における出前栄養相談事業今年度はコロナ禍により見送る児童館が多数あり、昨年度の1/3程度の13児童館で行っています。

多くの会員に参加協力していただき、事前研修会ではコロナウイルス感染拡大予防対策の徹底を確認し、安全に子供たちや保護者に楽しく、食について興味を持ってもらえるよう内容の見直しをしました。

また、健康談話室での「元気食育教室」事業は集団での栄養講話はコロナウイルス感染拡大予防のため中止とし、個別相談を予約のみ7月より月1回行っています。

山梨県後期高齢者医療広域連合より委託されたフレイル対策事業（高齢者在宅訪問）に17名の会員が担当しました。

最新の知識、技術の向上を身に着けるよう生涯教育研修会などを通し、各職域事業部の皆様と連携していきたいと思います。

医療事業部

新型コロナウイルスに対する感染対策

医療事業部 山梨リハビリテーション病院 細井 洋子

山梨県内の各医療機関では、新型コロナウイルス感染予防のため様々な対策を取り業務にあたっています。今回、施設の規模や機能種別の違う7病院での感染対策について調査し、以下のとおりまとめました。

- 食事提供 コロナ患者、コロナ疑い患者はディスポ食器（トレイ、お茶、割りばし、お手拭き、食札）使用／専用病棟への配膳はアルコール携行し手指消毒／フェイスシールド着用して配下膳／ダイニングのテーブルにアクリルパーテーションの設置／イベントのバイキングを中止し松花堂弁当へ変更
- 納入関連 納品業者の健康管理、マスク着用、手指消毒、検温のお願い／メーカー等の訪問禁止、自粛のお願い
- 病棟業務 ベッドサイド訪問、ミールラウンド中止または必要時のみ実施／担当病棟以外の病棟への立ち入り禁止
- 入院、外来栄養食事指導 マスク、フェイスシールド、ゴーグルの着用／患者、家族のマスク着用／ドア開放、

カーテン設置／患者ごとの消毒（テーブル、いす、パソコン、ドアの取っ手）／換気とソーシャルディスタンスの確保／人数制限／時間制限／密にならない集団指導の工夫

- 訪問栄養指導 体調聞き取り／手指消毒の実施
- その他 院内感染対策委員会での方針対策等の話し合い／入院前にPCR検査／BCP計画の見直し（人員不足、マニュアル作成、配置図作成、備蓄食対応）／コロナ対策をマンガで掲示／委託業者に対する感染症認定看護師による研修会開催
- 問題点 検体採取場所が職員出入り口付近のため苦慮した／ディスポ食器が下膳され緊張が走った／外来と入院の指導が重なり家族と別にできなかった／退院に際しての家族指導は10分までと院内で決めたため、栄養指導も家族同席の場合は短時間で、十分な指導ができない、指導料を算定できない

新型コロナウイルスに限らず多くの感染症から身を守るため、こらからも対策のひとつひとつを確実に実行し、感染予防に努めていきたいと思います。

福祉事業部

コロナ禍における事業活動内容及び福祉施設の現状について

福祉事業部長 峡北シルバーケアホーム 潮上 幸恵

新型コロナウイルス感染症が、未だ終息の兆しが見えない中、会員の皆様方におかれましてはさぞご心労のこととお察し致します。日々の業務において、個々人の栄養管理は勿論、行事、往診やレクリエーションなど外部との連携、施設内の委員会活動など多岐に渡るため、各部門において様々な対策・対応に苦慮されていたと推測します。一方、山梨県栄養士会の活動内容についてどのように運営していくか、会長始め事務局、役職の方々が多くの議論を重ねて下さり、各事業部の活動・研修などが始動し出しております。全国的にWeb方式による研修がメジャーになりつつあり、県内に居ながら他都県開催のセミナーが受講できるなど、コロナ禍であっても新たな目線で、前向きな動

『新しい生活スタイルの中で見えてきたこと』

和泉愛児園 梶原 智子

大好きな仲間と楽しく美味しく食べること。幼児教育の中でも、『食』を通した学びは、子どもたちにとっても大きな影響があります。

『食べる力』＝『生きる力』。そんな風に考え、児童福祉施設で働く私たちは様々な取り組みをしてきました。

しかし、新型コロナウイルス感染症により、今までは当たり前だった、皆で顔を見合わせながら食べること、皆で力を合わせて作ること、自然の恵みを美味しいタイミングで仲間と談笑しながら食べることなどの貴重な経験をやる機会がたくさん失われています。口元を見せながらのもぐもぐかみかみの言葉がけも今まで通りにはいなくなりました。

でも子どもたちに備わっている順応性やたくましさは

きがあり、不安ばかりが頭を過り、戦々恐々とした頃とは随分状況が様変わりしました。福祉施設の事例として当施設を挙げると、「施設内にウイルスを持ちこまない」を念頭に、2/3から家族面会中止とそれに伴う「タブレット端末」によるリモート面会の導入、職員含む業者等入館者全員の検温実施、物品追加発注、入退所やデイケア一時中止の調整、家族との連携を密にすべく電話連絡や通知文を発送。給食部門は備蓄食・ディスポ食器の追加発注、委託業者側の「パンデミック時献立（2週間分）」の提示と発注方法の手技及びフローを確認し、職員が多人数感染した際のフローを改定など多岐に渡り翻弄され、ここに記載しきれぬほど業務内容が増大しました。全施設の栄養士・管理栄養士は、この変革の時期に遭遇したことを大いに強みとし、臨機応変に対処できる術を身に付けたと自負してよろしいのではないのでしょうか。福祉事業部・高齢の役員間でもリモート会議開催予定です。水面下で活動は続いております。いつか顔を真見えて会したいと願う日々です。

素晴らしい、コロナウィルス感染症予防対策をしながらの日々の中で、様々な発見をし、思い切り遊び、たくましく成長をし続けています。その姿を見ながら、私自身も『コロナ禍だから』と諦めるのではなく、その枠の中でできることを見出し、子どもとともに新しい生活の中で工夫をしながら楽しんでいこうと考えるようになりました。今までのような食育活動ができない中でも、コロナウィルスなどの感染症に負けない健康な心と身体づくりを目指して、保護者へ丁寧な発信をし、ご理解を得ながら、ともに取り組んでいく必要性を感じます。

私たち大人が『逆境』の中でも、失敗や試行錯誤を繰り返しながら前向きに明るく進んでいく姿勢は、こどもたちの中のたくましく生き抜く力を育んでくれると信じています。今後も続いていくであろう新しい生活スタイルにポジティブに向き合い、新たに生まれる様々な資源と付き合い、取り入れながら、子どもたちの『食を通じた健康の土台作り』に貢献できるよう努めていきたいと思います。

日本栄養士会 WEBサービスを利用しましょう！！

栄養士会ホームページを活用しましょう！！

＊2017年より研究教育事業部会員である山梨学院短期大学講師の青木先生の尽力によりウェブデザインを逐次見直し、更新いただき、現在の見やすく、活用しやすいホームページとなりました。

さあ、QRコードでスマホからも山梨県栄養士会ホームページにアクセス！！

山梨県栄養士会
ホームページ
QRコード



最新情報はこちらから！！

◆ 研修会申込や会員情報の変更、
会費の支払方法の変更等はこちらから！！
ログインすると会員限定動画や資料が閲覧できます。



今年を振り返って

学校健康教育事業部 かえで支援学校 秋山真喜子

今年の4月に育児休業から復帰しました。復帰したとたん、コロナ対策で給食をどうするか何度も検討を重ねました。今までのやり方とはかなり変えることとなり、苦労しました。また、コロナ対策で給食時間のクラス訪問も控えるため、児童生徒との距離が遠くなることも心配でした。

そんな中、初めて授業に呼んでいただきました。内容は中学部の生徒が食品を赤黄緑に分ける勉強をしてから献立を考え、栄養士に評価してもらうというものでした。事前に「できあがった献立をいくつか給食に取り入れます」と話した時の嬉しそうな反応は忘れられません。生徒だけでなく教員も給食に採用されることを期待しているようでした。献立は給食の中から好きな料理を中心に選んで考えたようです。結局、一部アレンジしてすべての献立を取り入れることにしました。この話をした時も予想以上に喜んでくれました（実際に給食に出るのはこれからです）。このことは生徒との距離が縮んだだけでなく、献立作成はやはり大切だな、と改めて感じる貴重な経験となりました。

マイナスな気持ちからスタートした1学期でしたが、こんなに給食のことを考えてもらえる年はないだろうとプラスに捉え、来年も頑張りたいと思います。

新年を迎えて

公衆衛生事業部 大月市役所 堀内 純子

私は行政栄養士として、市民の健康づくりや栄養改善に関する業務に携わっています。全てのライフステージの方が対象となるため、業務は多岐にわたり保健師と連携しながら進めています。迷うことも多々あり、保健所や他市町村栄養士に相談をしたり、アドバイスをもらえるので心強く思っています。食生活改善推進員の方の協力を得て行う事業では、市民の方々と接しながら多くを学ばせていただいています。

2020年はコロナ禍の影響により、離乳食教室や料理教室等の調理実習を伴う事業はほとんど開催できず、対象者にはテキストや資料を配布し個別対応となりました。多くの事業が見合わせや縮小となり、市民と接することも減ってしまいました。

今まで経験したことのない自粛や制限の中で生活が大きく変わり、改めて「食」の重要性を感じています。1日も早く収束することを願いつつ、今年は昨年着手できなかったことを形にし、市民に発信していければと思っています。

“あたりまえ”に感謝

研究教育事業部 山梨学院短期大学 関戸 元恵

2020年はあたりまえであった日常が幸せだったと痛感する日々でした。後期より対面授業が再開しましたが、キャンパスで学ぶ時間の大切さを学生とともに感じています。私は栄養士、製菓衛生師、保育士の専門職養成に携わっていますが、最近製菓衛生師や保育士を目指す学生と食や栄養への意識や視点が異なることに気づきました。つつい栄養素など細かいところに意識がいきますが、学生は食意識や食行動など幅広い視点で食を捉えていました。これまで気づかなかった新しい視点を学生に教えてもらい、もっと幅広く食と栄養を考えなければと痛感しました。2021年もあたりまえに感謝しながら、幅広い視野を持つ管理栄養士になれるよう日々精進します。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

改めて思うこと

勤労者支援事業部 日清医療食品 伊藤 友香

今までは欠員状態で現場業務に追われる日々でした。中々事務作業をする時間もなかったのですが、4月に新入社員の方が入り、事務作業もできるようになりました。教える時にはわかりやすく理解してもらえるように教えることを心がけています。他の社員の方にも協力してもらいました。

周りの人達の協力がないと成り立たない仕事だと改めて思い、感謝しています。

これからも周りの方達への感謝の気持ちを忘れずに、日々精進していきたいと思います。

新年の抱負

地域活動事業部 芦沢 恵介

このお話をいただいた時に、もう12年が3度目かと思うと、一度きりの人生は、果たして良い方向に向かっているのかなあと考えてしまいました。人生に上り坂もあれば、下り坂もあります。去年は新型コロナウイルス感染症により、まさかの出来事で仕事が激変した年でした。4月から5月にかけて仕事がなく困り果てていた時に、山梨で有名なつけ麺のお店にバイトをすることになり、改めて気付くこともありました。麺のスープを残す人もいれば飲み干す人もいます。飲み干す人の中には、美味しいから飲む人もいれば、作ってくれた人への感謝を込めて残さず飲み干す人もいます。手間をかけてつくる分、その思いがそうさせているのかもしれませんが。食材に携わる人の気持ちと食材の命をいただくことに対して、食塩との向き合い方にも新しく課題ができました。

自分には栄養士として足りないことが多くありますが、1つ1つ課題をクリアして栄養士としてのスキルを向上していきたいと思います。

新社会人

医療事業部 エームサービス株式会社 大村日南子

4月から新入社員として働き、多くのことを学んでいます。毎日が勉強で新しいことが出来るようになるのはとても楽しいです。現場では、大学で得た知識の他により実践的な多くの事を学ぶことができ、充実した毎日を送っています。職場の上司・先輩方に支えていただき、初めの頃は出来なかったこと、時間通りにできなかった業務も少しずつできるようになっています。これからは自分から最新の情報・知識を得たり、栄養士会の研修会などに積極的に参加してさらに知識を深めたいです。そして、管理栄養士として成長していきたいと思います。

園の一員として

福祉事業部（児童） 保育園園長 高山 有

私が園長を務めている大野山保育園は、来年で70周年を迎えます。前園長であった理事長も栄養士と保育士の資格を持っています。長年調理保育を行い、前園長が築き上げた食育が日常保育に浸透しています。調理保育や野菜の栽培だけではなく、基本的な生活に関わるすべての体験を食育活動と位置付け、「一人ひとりの子どもを大切に、生きる力を育てる」ことを目標に保育を行っています。

その一例が何をするにも両手を使うことです。美しい所作は、その人の人柄を現します。両手でお皿を渡す、両手で手紙を渡す、片手で作業するときは、もう片方の手を添える等です。

食育活動で一番大切なことは、他職種との協同です。様々な専門職の先生方がそれぞれの知識を持って、尊重し合いながら、子どもたちへの学びに繋がる取り組みを行っています。一人ひとりが園の一員として、食育と保育を連携して伝えています。

「食べることは生きること」私は、この言葉が好きです。おかわりに来る子どもたちの笑顔、それが生きる力そのものに感じます。私自身も栄養士として子どもたちの成長にかかわる情報を保護者や地域に発信していきたいと思っています。

令和3年の抱負

福祉事業部 北杜市役所子育て応援課 坂本 夏美

現在、行政栄養士として北杜市の子育て応援課に所属しています。主な仕事は、公立保育園給食の献立作成と衛生管理です。新型コロナウイルスの影響により、令和2年は開催することが難しい状況でありましたが、例年、園児向けの食育教室や料理教室の開催をしています。また、北杜市は令和2年10月から全園児完全給食の提供を開始しました。

保育園では、食物アレルギー児や離乳食の対応が多様化しています。保育園で行った「食事に関する調査」の中では、朝食内容が「果物だけ」等栄養バランスの乏しい家庭も見受けられます。また園に通う子の中には、噛むことが苦手な子や食に関心のない子もいます。食えることは、生きること。食えることは楽しい！と感じてもらうには、どのようにしたら良いのかと保育士と頭を悩ませています。

私は、元気な子どもたちを見ることが、将来、生き生きと過ごしている成長した姿を想像することが今の仕事の楽しみです。令和3年は、うまく空き時間を利用し、知識を蓄えるとともに、北杜っ子が健やかに生き生きと成長する姿を心から願い、保護者や他職種と協力しながら子どもたちの成長を見守っていききたいと思います。

栄養学術研究会等に発表する時間も内容も無いという方へ

栄養学術研究会運営委員会委員長 平井美樹夫

新しい研究や素晴らしい研究をしようと思うと、全て通常業務外となり、あきらめてしまいがちです。でも泥臭い発表だって、理論にはたどり着かないけど明日からの仕事に即つかえる内容なら、きっと聴きたい研究となります。日常業務の内容で発表できる例を挙げてみました。どうせやらなくてはならない事です。給食委員会等で説明して、そのあと栄養学術研究会で発表の練習に使ってみましょう。

例１：嗜好調査結果を給食委員会で報告できるようにまとめて発表

給食施設なら実施している嗜好調査結果を給食委員会で報告できるようにまとめ、それを発表する。結果により調理法の工夫等対応できそうな方法を調べ、試してみて現実の費用や手間と効果を確認し、実際に運用することにした事も入れられるとさらに良い。塩味を濃くしてほしいという要望なら調理の工夫もだが、減塩教室等で「健康とナトリウム」「塩味音痴を探せ」など実施してみるのも良い。

例２：残食調査の方法検討や結果による人気給食の回数を増やしたことを発表

残食調査結果による人気給食を貼りだしたり、残食調査自体の方法も検討し給食委員会で報告できるようにまとめ、それを発表する。厚生局の監査対策にもまとめておくといい。

例３：栄養管理計画書を集計し自施設の特徴を考察して発表

さらに集計結果の特徴で肥満患者の割合が多かったら、ダイエット教室を計画する等して活用すると、給食施設としてよい栄養管理をしていると保健所の監査等で褒められ、施設内で面目躍如となる。

例４：栄養指導の指導法や教材をつくり、患者の反応をアンケート等で確認し発表

自分の栄養指導パターンを文書やフローチャートなどに見える化し、整理してマニュアル化する。自分の栄養指導法の反省や、退職時の引き継ぎの資料として作成し、それを発表する。また教材資料を多種類定量ずつ置いて、持っていた枚数を数え、どの教材が良かったのか評価することもできる。

例５：委託給食の契約内容について仕様書を検討しその結果を発表

必要人数、必要レベルなど自分が委託会社員になったつもりで具体的に見積額まで作ると良い。人が少ないと皮むき野菜等加工品が増え食材費が上がるので、一人不足につき食材費 20 万円を増やすようにするなどの項目を工夫してみよう。直営でも経営陣から委託を打診された時のために積算しておくとか不当に安く出してきた業者に対して、それでは人や食材の確保ができないため細かな栄養管理ができず、加算の返却になるかもしれません等施設管理者への説明の根拠にすることができる。

例６：食器の減少数を調べ、最低必要数から食器の予算請求根拠表を作成し発表

年間破損率を出し、衛生面の最低必要数から食器の予算請求をする。さらに年に一種類は終売等による食器の総入れ替えがあるとして、まとまった金額もプラスする。

例７：施設の約束食事箋が妥当か過去１年の喫食者から確認し発表

実際に約束食事箋に沿った食事が出されているかも材料や調理法を確認すると良い。これも厚生局の監査等でみられるので、給食委員会で報告し資料を残さなければならないので、それを発表する。病態や嚥下状況に合わせた食事についても、最近は様々な学会等でマニュアルが作成され基準が変わっていくので、結果だけでなくこれだけのマニュアルを検討しましたという発表が、栄養士の見えない苦勞を他職員に理解してもらうことにもつながる。

例８：災害対策について給食継続の計画を作成し発表

食品の備蓄量や種類が患者（入所者）分と職員分があるか確認し、避難訓練ばかりでなく、炊き出しやエレベーターが止まった時の給食階段運搬訓練等の必要性を施設に訴え、現状の問題点や改良点をまとめる。他部署との連携や分担を話し合うきっかけにもなる。

例９：NST や褥瘡対策委員会で取り上げた症例を症例報告として発表

症例報告をまとめてみると、記入項目や記入方法等の評価をして、見直しを考えるきっかけとなる。

例10：栄養関係のインシデントレポートを１年分まとめ、傾向と多い事の予防策を発表

現場の意見を聞き実践できる対策を皆で考えると、リスク意識が変わるきっかけにもなる。

新年を迎え、謹んで年頭のご挨拶を申し上げます

公益社団法人 山梨県栄養士会 役員一同

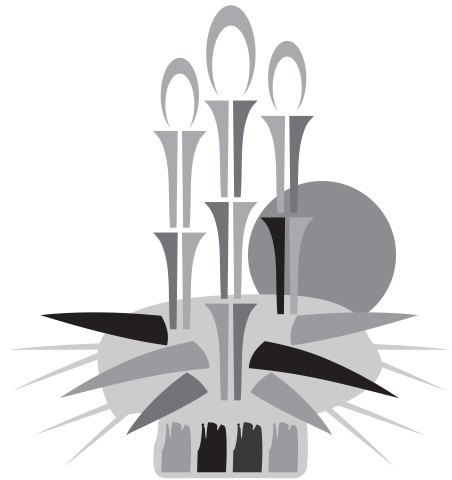
理 事	役職名		氏名		勤務先名	
	会 長		田 草 川 憲 男	山梨学院短期大学食物栄養科		
	副 会 長		深 澤 幸 子	保坂内科クリニック		
			平 井 美 樹 夫	県立北病院		
	常 務 理 事		秋 山 知 子	一般社団法人ぽぷらの木		
	部	総 務 部	小 林 貴 子	山梨大学医学部附属病院		
		事 業 部	石 川 美 鈴	上野原市役所		
		学 術 部	針 谷 夏 代	山梨学院大学健康栄養学部		
		組 織 部	川 窪 真 由 美	特別養護老人ホーム花菱荘		
		広 報 部	長 田 文 江			
	職 域 事 業 部 長	学 校 健 康 教 育	窪 寺 ゆ かり	やまびこ支援学校		
		公 衆 衛 生	石 川 美 鈴	上野原市役所		
		研 究 教 育	針 谷 夏 代	山梨学院大学健康栄養学部		
		勤 労 者 支 援	大 柴 由 紀	(公財) キープ協会		
		地 域 活 動	長 田 文 江			
		医 療	小 林 貴 子	山梨大学医学部附属病院		
		福 祉	潮 上 幸 恵	峡北シルバーケアホーム		
	支 部 長	中 北	川 窪 真 由 美	特別養護老人ホーム花菱荘		
		峡 東	日 野 原 佳 菜	甲州ケア・ホーム		
		峡 南	菊 池 美 穂	ネオライフとみざわ		
富 士・ 東 部		堀 内 純 子	大月市役所			
甲 府 市		芦 沢 恵 介				
公 衆 衛 生		山 下 ま す み	峡南保健福祉事務所			
福 祉		望 月 直 哉	特別養護老人ホーム尚古園			
福 祉		小 林 め ぐ み	大明保育所			
監 事		大 森 光 子	大森・中込税理士事務所			
監 事		堀 口 一 美	相川ケアセンター			

賛助会員名簿

令和3年 元旦
公益社団法人 山梨県栄養士会 賛助会員 (順不同) 令和3年1月1日現在

社 名	電 話	担 当	業 務 内 容
エ コ ア 株 式 会 社	055-241-1755	杉 岡 洋 平	防鼠害虫駆除
和 泉 産 業 株 式 会 社	055-222-1153	飯 野 知 彦	食器、厨房機器
大 塚 製 薬 甲 府 出 張 所	055-276-8581	講 神 秀 人	ポカリスエット、ネイチャーメート
(株)オズプリンテイング	055-235-6010	丸 山 健	印刷、出版、紙工
甲 信 食 糧 (株)	055-273-4561	竹 井 弘 登	食品材料卸
シ キ シ マ 醬 油 (株)	055-273-6844	小 林 秀 男	醤油、減塩調味料、ジャネフ製品
信 濃 化 学 工 業 (株)	026-243-1115	営 業 部 瀬 戸 恵一郎	食器、トレイ
(株) テ ン ヨ 武 田	055-266-5251	小 林 芳 仁	醤油、給食材料
(株) 日 新 厨 房 企 画	055-273-3881	杉 本 哲 史	厨房設備の企画・設計・施工管理、厨房機器販売、 修理・保守点検管理、厨房に関する相談業務
株 式 会 社 は く ば く	055-274-8989	田 邊 征 治	麦の総合食品メーカー、「骨太家族」
山 梨 ヤ ク ル ト 販 売 (株)	055-237-8960	柳 本 剛	健康科学ヤクルト
三 信 化 工 株 式 会 社 東 京 第 二 営 業 所	03-3539-3480	宇 梶 純 平	業務用・給食用食器（病院・福祉・学校 ・保育等）の製造及び販売
テ ル モ 株 式 会 社	0263-48-0701	大 庭 幸一郎	医療用食品の製造、販売
東 洋 羽 毛 首 都 圏 販 売 株 式 会 社 西 東 京 営 業 所	042-675-8811	土 屋 智 由	羽毛布団製造販売
東京サラヤ(株) 東京営業所 八 王 子 出 張 所	042-620-0321	松 田 康 志	食品衛生材料、栄養食品の製造、販売
株式会社 岩崎 松本営業所	0263-39-0501	荻 原 哲 也	食生活、栄養指導用食品模型製造、販売
株 式 会 社 ク リ ニ コ	03-3793-3939	立 原 泰 葉	病態栄養食品の普及、販促
(株) オ オ キ	055-273-6644	芦 澤 秀 雄	食品、環境の衛生管理、ソフト、ハードの全般
(株) ユ ウ シ ス テ ム	055-223-3085	山 口 竹 夫	福祉関係ソフトウェア開発、コンピューター機 器販売
株 式 会 社 明 治 関 東 支 社	042-540-7322	志 村 有希子	栄養食品、乳製品製造、販売
長 谷 川 化 学 工 業 株 式 会 社	047-484-3751	本 田 光 夫	まな板・ほうちょうなどの製造販売
大 陽 食 品 株 式 会 社	055-224-5415	新 津 明	業務用総合食材、老人医療用食材卸
エ コ ラ ボ 合 同 会 社	03-4236-6807	小 林 直 貴	洗浄剤、殺菌剤の製造、販売
伊 那 食 品 工 業 株 式 会 社	0265-78-1121	平 澤 潔	寒天及び介護食用寒天製品・家庭用食料品 (デザート等) 製造・販売

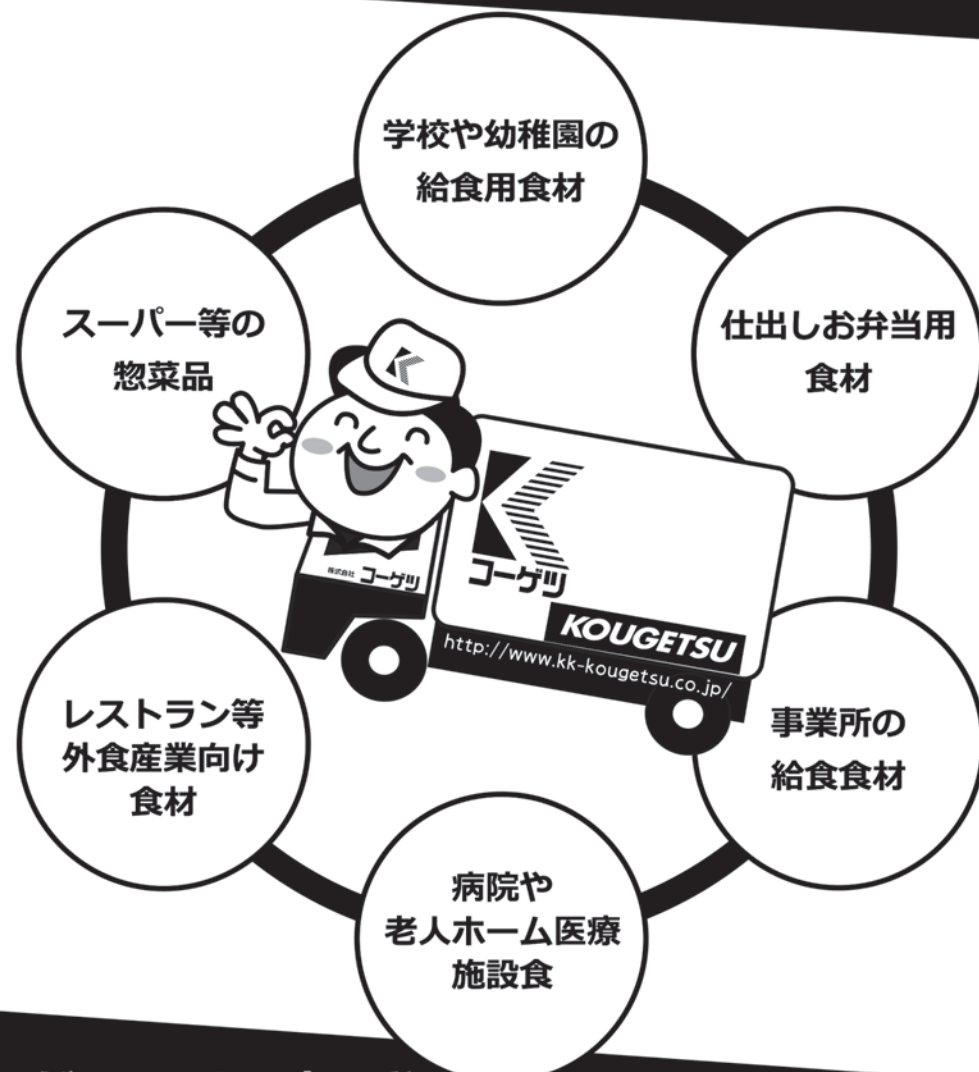
社 名	電 話	担 当	業 務 内 容
ト オ カ ツ フ ー ズ 株 式 会 社	045-564-5741	森 田 道 昌	弁当・おにぎり・サンドイッチ・惣菜・麺類な どの調理済食品及び冷凍弁当・冷凍惣菜などの 製造販売宅配
株 式 会 社 コ ー ゲ ヅ	055-268-5674	山 梨 営 業 所 加 藤 良	冷凍食品・食材関連品の卸販売業務
生活協同組合パルシステム山梨	055-243-6327	小 沢 浩 二	食品・家庭用品等の販売
ホシザキ東京株式会社山梨支店	055-237-7126	坂 元 誠 治	業務用厨房機器の販売及びアフターサービス
サ ン ワ フ ー ズ 株 式 会 社	0550-83-1122	荻 野 守 人	病院・老健施設給食、社員食堂・レストラン等
有 限 会 社 糧 と く	011-382-2248	細 川 直 樹	米（給食用）の精米・販売
日清オイリオグループ株式会社	03-3206-5298	平 尾 健 志	食用油、病院・高齢者施設向け食品の販売
(株)ふ久助フードサービス	055-222-1357	深 澤 幹 明	福祉施設等における給食事業
アボットジャパン合同会社	0120-964-930	大 植 康 司	栄養剤の製造販売
株 式 会 社 日 本 医 療 企 画	03-3553-2861	小 林 颯太郎	雑誌、書籍の発行・販売、セミナー運営
株式会社ナリコマエンタープライズ	0562-77-9811	白 塚 宏 治	医療・福祉関連施設向けの食事の研究・開発・ 製造・販売
株式会社シニアライフクリエイト	03-5427-3981	光 本 忠	高齢者向けのお弁当配食・安否確認



山梨県全域をフォローするフットワーク！

冷凍みかん
富士山型コロッケ
など

地産地消・オリジナル商品開発！

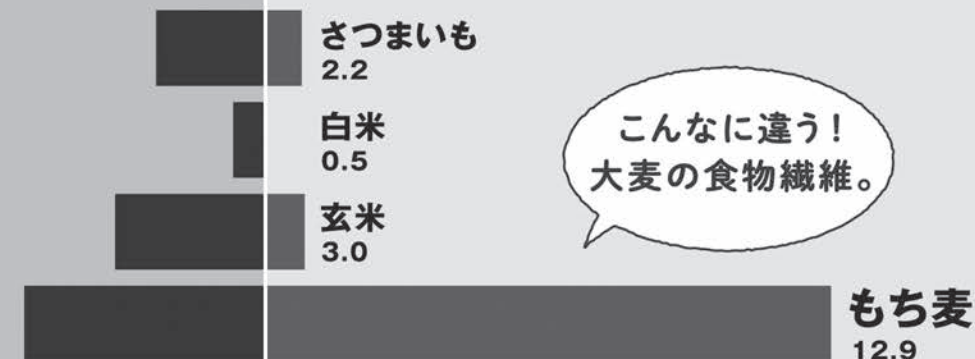


アレルギーフリー商品や
介護食など幅広く取り扱っております。

【山梨営業所】〒400-0212 山梨県南アルプス市下今諏訪 1552-17
TEL.055-268-5674 FAX.055-268-5616

沼津本社：〒410-0873 沼津市大諏訪 559 TEL.055-922-3703
静岡支店：〒421-0122 静岡市駿河区用宗 1-20-3 TEL.054-256-2020
浜松支店：〒431-1102 浜松市西区大山町 4155-1 TEL.053-420-7205

不溶性食物繊維 水溶性食物繊維



食物繊維量の比較 (100gあたり)
※もち麦：(一財)日本食品分析センター分析値より作成／その他：日本食品標準成分表2015年版(七訂)



食物繊維には、便通の改善に役立つといわれる不溶性食物繊維と、生活習慣病の予防になるといわれる水溶性食物繊維の二種類があります。これらをバランスよく含んでいるのは「大麦」だけなのです。

今日からはじめよう、
大麦生活。

毎日、続けて摂取するには、
主食でとるのがムリなく簡単です。

もち麦ごはん (50g×12袋)
大麦の中でも「もち麦」を使った麦ごはんは、
食物繊維が玄米の4倍！洗ったお米に混ぜ
ただけでおいしいプチプチ食感を楽しめます。

売れて
ます！



選べる美味しさ 充実のラインナップ

押麦 素朴な味わいを楽しむ



胚芽押麦 麦の生命力を食べる



米粒麦 お米そっくりの美味しさ



ビタバレー ビタミンB1を強化



はくばくのイチ押しレシピやキャンペーン情報はコチラへ

はくばく 検索
http://www.hakubaku.co.jp

もち麦ごはん 検索
http://mugigohan.jp/

本社・工場／〒409-3843 山梨県中央市西花輪4629 お客様相談室(受付時間9:00～17:00 土曜・日曜・祝日を除く) TEL.0120-089890



再加熱対応

PES 食器が新発売

リヒートシェフ

Reheat Chef

フタ付き・クリア食器が新登場！

耐熱 150℃ 耐冷 -40℃ 塩素消毒 OK! スチーム量 制限なし 電子レンジ OK!

PES（ポリエーテルサルフォン）は耐熱性、対冷性、耐酸性、耐アルカリ性に優れ、軽くて丈夫な樹脂素材。PESを採用し、『リヒートシェフ』シリーズが誕生しました。

電子レンジ、スチコン使用可能、塩素消毒可能、冷凍可能。業界初のフタ付き透明食器採用で蓋を取らずに中身の確認が可能になりました。

高比重 PP

和 なごみ

高比重 PP により水に沈むポリプロ食器です。電子レンジ使用可能。スチコン、再加熱カートも使用可能です。

※電子レンジは短時間温める程度の使用としてください。



高比重 PP

スイート マグ

ツートンカラーのコップが新登場！内側にメモリも付いてとっても便利！



shinca

信濃化学工業(株)

0120-43-1115

FAX 0120-37-1520

〒381-0045 長野県長野市桐原1-2-12

注目度 No.1

マイカミンケット

皆さまの「あったらいいな」から生まれました

— 使い勝手色々 —

- ・帰宅後は疲れてソファで眠ってしまう。そんな時に。
 - ・災害時の備えとして。
 - ・小さいお子様のお昼寝にも。
- 普段使いにも非常時にもお使いいただける便利な寝袋です。
身長180cmまで対応！
コンパクトにしまえて場所をとりません。

◆災害時に1人1つ◆



1 袋 羽毛の寝袋なので軽くてあたたか



2 広げると肌掛けふとんサイズのケットに



3 たたんで収納袋に入るとコンパクトに



《カタログ価格》 58,000円(税込) → 《特別価格》 50,000円(税込)

お電話、または下記QRコードを読み込み、お問い合わせフォームよりお申込みください。お申し込み後、担当よりご案内をいたします。



東洋羽毛首都圏販売株式会社

〒192-0364 東京都八王子市南大沢2-204-15

西東京営業所

0120-218-104

ハセガワの調理用品シリーズ

異物混入対策や食中毒予防に調理用品の見直しをしてみませんか？

★ アレルギー分別がしやすい！

抗菌 ポリエチレン

抗菌全面カラーかるがる®

- アレルギー対策 … 使用者側と管理者側が判別しやすく誤使用防止に！
- ノロウイルス対策 … 加熱消毒をしても反り歪みが出にくい！煮沸消毒にも対応。
- 軽さが最大の特徴 … 木芯入り構造により、従来のプラスチックまな板より30%も軽い！



● P…ピンク
● G…グリーン
● B…ブルー
● Y…イエロー

名入れ可 食材用途名等・印刷できます！
※食材名はご指定の名称が印刷できますので、ご用意先にお申し付けください。
側面内部への印刷ですので、洗っても落ちません。

アレルギー用
除去食用
代替食用

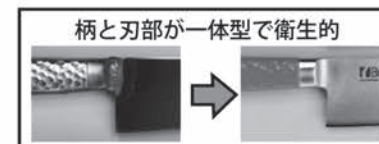
★ 一体型構造で衛生的！

抗菌 カラー包丁™

HACCP 対応



○ ホワイト ● ピンク ● イエロー ● グリーン ● ブルー
● 赤 ● 茶 ● 黒



抗菌カラー包丁の特徴

- 刃部とグリップがステンレス一体型構造で汚れが溜まりにくく衛生的！
- カラーによる食材毎の使い分け管理が容易、グリップは抗菌剤配合塗料を焼付塗装している為更に衛生的です。
- 不銹スウェーデン鋼をベースとしたブライト特殊鋼で、切れ味は抜群。

ウルトラ耐熱ハセガワターナー™

長時間の油炒めやブラウンルー調理に！
アレルギー除去食の調理にも！
230℃の耐熱を備えている為、先端が熔けることもありません
欠けやササクレに強く、異物混入対策に！
従来のスパテラより軽く調理しやすいハセガワターナーです



※調理時耐熱と加熱消毒時の耐熱温度は異なります

調理時耐熱 230℃

先端形状が薄いので調理がしやすい！



※ 各形状、300 mm・350 mm・400 mmのサイズがございます。

マルチスタンド™
仕切り板付き

今までに無かった!?
便利な仮置台



- 液溜まりが器具と直接触れず衛生的!
- 仕切り板付きで調理器具同士が交じり合わず、取り出しやすい!



HASEGAWA 長谷川化学工業株式会社

〒276-0022 千葉県八千代市上高野1384-5 TEL.(047) 482-1001 (代)

<https://www.hasegawakagaku.jp/>

資料請求はこちら

Website



Facebook



Instagram



知産知消

生産地の歴史や風土を知り、
消費の仕方(作り方)を知る

生産地の歴史や風土を知り、消費の仕方(作り方)を知る。
そんな取り組みの中から生まれた知産知消ブランドの食材を紹介します。

〒409-3845

山梨県中央市山之神流通団地2-1-2

TEL 055-273-4561

FAX 055-273-6801

甲信食糧株式会社

業務用総合食材卸売販売

NEW 再加熱システム対応食器

ほっと倶楽部

スチーム再加熱にも耐えるハイスpekク食器
飯椀、汁椀、小鉢のラインナップが増えました！

PES製：対応機器

スチーム再加熱機器

熱風再加熱機器

マイクロ波再加熱機器

温冷配膳車



ハイパー
リヒート

Actys Group Sanshin 三信化工株式会社

<https://www.sanshin-kako.co.jp/>

Service Network

東京支店 第一営業所
☎03(3539)3414

東京支店 第二営業所
☎03(3539)3480

大阪支店
☎06(6534)8077

仙台支店
☎022(263)3401

札幌営業所
☎011(846)0930

北関東営業所
☎048(666)7077

東関東営業所
☎0476(37)1113

名古屋営業所
☎052(769)6560

福岡営業所
☎092(413)3007

「法人版パルシステム」のご案内 pal*system

パルシステム山梨は、安心・安全な食材を、法人向けの食材宅配サービスとしてお届けしております。

山梨県内の保育園や幼稚園などに、アレルギー対応商品や、化学調味料不使用商品などをお届けいたします。お気軽にお問い合わせ下さい。



アレルギー対応米粉パンやマヨネーズ、雑穀クッキー等もございます



お問い合わせ;パルシステム山梨 事業本部 055-243-6328

人も地球も健康に
Yakult



機能性表示食品

一時的な精神的ストレスがかかる状況での
ストレス緩和 睡眠の質向上

ヤクルト
Yakult 1000

届出表示:本品には乳酸菌 シロタ株 (L. カゼイ YIT 9029) が含まれるので、一時的な精神的ストレスがかかる状況でのストレスをやわらげ、また、睡眠の質 (眠りの深さ、すっきりとした目覚め) を高める機能があります。さらに、乳酸菌 シロタ株 (L. カゼイ YIT 9029) には、腸内環境を改善する機能があることが報告されています。●食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。●本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。●本品は国の許可を受けたものではありません。

山梨ヤクルト販売株式会社

甲府本社 甲府市下飯田1-3-2 ☎ 0120-8960-15
富士吉田営業所 富士吉田市旭2-9-20 ☎ 0120-8960-51
【受付】8:30~17:30(土、日、祝日を除く)

NISSHIN
oillio
“植物のチカラ”

まぜるだけで簡単にエネルギーアップ
「食べたい」「食べてほしい」をサポートします!

エム シー ティー
日清 MCT オイル&パウダー

MCT
中鎖脂肪酸

使いやすいオイルタイプ 油っぽくならないパウダータイプ



MCT (中鎖脂肪酸) は一般的な植物油と比べて

消化・吸収がよい エネルギーになりやすい 植物由来の油脂です。 この油で揚げたり炒めたりしないでください。

日清MCTオイルの特長

1. すっきり、クリアな食用油です
2. 母乳にも含まれる天然成分
3. 日清MCTオイルはMCT100%
4. 味を変えずにエネルギーアップできます

日清MCTパウダーの特長

1. まぜるだけでエネルギーアップ
2. たんぱく質ゼロ
3. 油脂成分はMCT100%です
4. 液体に加えても分離しません

WEB含めた商品勉強会やお試しサンプルのご希望も承ります。ぜひお気軽にお問い合わせください。

(お問い合わせ先)

日清オイリオグループ株式会社

ウェルネス食品営業部 営業担当: 永井

TEL: 03-3206-5452 FAX: 03-3206-5687

URL: <https://www.nisshin-oillio.com/wellness/>

パーソナル空間の除菌・消臭

Defencer.
6 Virus cleaner
[ウイルススクリーナー]
6ヶ月間持続!!

月額
300円台で
経済的
定価2,000円(税別)

二酸化塩素のチカラでパーソナル空間の
ウイルス除去、消臭をサポート!

首掛け
ネームホルダー
タイプ

私は守られている。

大陽食品株式会社
山梨県甲府市西町6丁目6の4
☎ 055 (224) 6415
FAX 055 (222) 9005

様々なシーンでパーソナル空間のウイルス・菌・ニオイを除去!





事務局からのご案内



1. 会費納入について

◎令和3年度会費よりクレジットカード支払が可能となりました。

現在、クレジットカード以外の支払方法を選択している会員でクレジットカード支払を希望の方は、「日本栄養士会マイページ」より変更手続きが可能です。

令和3年度分よりクレジットカード支払に変更希望の会員は、二重支払を防ぐため、2月末日までに変更手続きを済ませていただきますよう、よろしくお願いいたします。

「日本栄養士会マイページ」ログイン用のパスワードがご不明な会員は、山梨県栄養士会事務局までご連絡ください。）

◎会費納入方法（下記3つの方法にてお支払いが出来ます）

①クレジットカード支払

②コンビニ支払（払込み用紙は、3月初旬までに郵送いたします）

③ATMまたは自動引落にて支払

「③」の方法にてお支払いの会員は下記いずれかの口座にお振込みください。



☆山梨中央銀行の場合

山梨中央銀行甲府駅前支店
(普通) 287296
(社) 山梨県栄養士会

☆ゆうちょ銀行の場合

口座 10890-11752671
(社) 山梨県栄養士会

会 費

日本栄養士会費	6, 500 円
山梨県栄養士会費	7, 500 円
連盟会費（連盟の口座）	2, 000 円

(※会費の領収書は通帳記載、コンビニ払込受領証等により代えさせて頂いておりますが、必要な場合は、事務局までご連絡下さい。)

2. 会員証を紛失したら？

紛失の場合は有料 (1,000円) にて再発行となります。再発行申請は「日本栄養士会ホームページ」、「お問い合わせ欄」内の「会員証の再交付について」をご確認下さい。

編 集 後 記

明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします！！

本年は東京オリンピック開催の年！！良い競技をするためにも食事は基本です。その食事のプロである私たちも選手に負けず日々自己研鑽をし、努力を重ね、輝く年にしていきましょう。

(編集委員一同)

3. 会員登録事項の変更は早めにご連絡を！！

- ・住所が変わった時・・・
- ・勤務先が変わった時・・・
- ・結婚等で姓が変わった時・・・
- ・県外に引っ越しの時 → <転出届>
- ・退会の時 → <退会届>

☆これらの変更があった時は、必ず、県栄養士会へ連絡をいただくか、「日本栄養士会マイページ」にてご自身で会員データの変更をお願いいたします。

4. 事務局の年末・年始について

令和2年12月28日(月)～令和3年1月4日(月)までお休みとなります。

◎編集委員

秋山 知子、大神田志保、金子由梨佳
六車 睦美、天野江津子、志村 美春
細井 洋子、梶原 智子、川窪真由美

栄養やまなしNo.112 令和3年1月1日
発行所 公益社団法人山梨県栄養士会
〒400-0805 甲府市酒折1丁目1-11 日星ビル4階
TEL/FAX 055-222-8593
ホームページアドレス <http://www.eiyouyamanashi.jp/>
メールアドレス yamaei@sky.plala.or.jp
印刷所 (株)オズプリンティング

◆山梨県栄養士会 HP の会員専用ページ用パスワード : yamaei2013