



福井県栄養士会のあゆみ

公益社団法人 福井県栄養士会
会長 清水 瑠美子

福井県での栄養士の歴史を振り返ってみますと、昭和10年に初めて福井県警察衛生課に栄養士が配置されました。昭和16年には保健所に、順次配置され、昭和21年には福井県栄養士会の礎となる日本栄養士会福井県支部を僅か9名で発足しています。そして先輩栄養士たちは、戦後の県民への多くの栄養施策、健康づくりに貢献して参りました。現在、本会の会員である管理栄養士、栄養士は行政の場いわゆる公衆衛生分野、病院等の医療分野、高齢者施設、保育施設等の福祉分野、学校栄養職員および栄養教諭として、そして栄養士、管理栄養士の養成施設等の教育分野、さらに地域活動分野と、個々人に必要な適切な栄養管理、適切な栄養教育いわゆる食育業務に従事しています。

平成21年には本県に北陸初めての管理栄養士養成大学が設立されました。管理栄養士の業務が多岐にわたるようになり、特に傷病者へのオーダーメイドの栄養管理が適切にできることが強く求められるようになり、大学の設立は本会会員の願いでもありました。会員の毎日の業務は人間栄養学の科学的根拠に基づいたものでなくてはなりません。健康づくりに会員が専門職として取り組むことは、本県の健康施策に大きく貢献できるものと存じます。公益法人としての本会の事業に会員は基より、資格を持つ管理栄養士、栄養士が一丸となり協力し、福井県の健康長寿の延伸および食育のさらなる充実と発展に力を尽くしたいと存じます。終わりにになりましたが、多くの関係者の皆様に深く感謝申し上げますと共に今後とも変わらぬご指導、ご支援を賜りますようお願いいたします。

平成24年度公益社団法人

『公益社団法人』へ移行！

今年度、社団法人福井県栄養士会は、福井県の認定を受け平成24年4月1日から『公益社団法人福井県栄養士会』として、さまざまな活動や事業を開始しました。

これを機に、より一層県民の皆様の生活習慣病予防や健康づくり実現のために支援してまいりますのでよろしくお願いいたします。

《目的》

豊かな食の恵を享受する福井県にあって、本会は、食の楽しみをもたらす幾久しき健やかな人生を願う県民を、普段に支え衛って栄養食事指導及び栄養食事療法に勤しむ管理栄養士・栄養士の集团的営為を基に、健全な食生活と適切な栄養食事摂取による県民の健康増進と疾病の予防、治療、療養の進展に資する諸般の事業を実施し、もって公衆衛生の向上に寄与することを目的としています。

《事業》

目的を達成するため、主に4つの事業を行います。

『公益社団法人福井県栄養士会定款』から



県民の健康と

栄養に関する調査や

食育の推進、生活習慣

病等の予防・治療・療養のための

栄養指導と食事療法についての研究

及び技術開発の振興を図る事業

専門職業人としての十分な知見

と技能を有し、県民の健康づくり、

生活習慣病予防、治療に貢献できる

管理栄養士・栄養士を

育成する事業

その他、本会の
目的を達成するために
必要な事業

福井県栄養士会公益目的及び事業



広く県民と
交流する様々な機会
を設け、栄養指導・食事療法・
食育の理論と技術を生かして、
県民の健全な食生活への自律を
支援する事業

栄養の改善を支援
する保健、医療、福祉及び教育等の
分野の各職種の連携・協働関係の構
築、県民の健全な食生活を
支える環境をつくる事業

公益社団法人 福井県栄養士会 設立記念式典 来賓御芳名

福井県知事	西川 一 誠 様
福井県医師会会長	大 中 正 光 様
仁愛大学学長	糸 川 嘉 則 様
社団法人日本栄養士会会長	中 村 丁 次 様
福井県健康福祉部部長	小 林 正 明 様
福井県健康福祉部健康増進課課長	中 田 勝 己 様
福井県歯科医師会会長	齊 藤 愛 夫 様
仁愛女子短期大学学長	禿 正 宣 様
福井県社会福祉協議会	齋 藤 多久馬 様
福井県老人福祉施設協議会会長	木 村 洋 子 様
福井県看護協会会長	石 丸 美千代 様
福井県臨床検査技師会代表理事	谷 口 晴 信 様
社団法人日本栄養士会顧問弁護士	早 野 貴 文 様



写真：公益社団法人福井県栄養士会設立記念式典から(平成24年5月27日 ユアーズホテル福井)



2018福井国体に向けて

スポーツ栄養に関する研修会

平成24年8月20日（月）
鯖江市嚮陽会館

スポーツをする児童生徒の健全な発育と体力や競技力の向上には、健康とスポーツ栄養の知識を身につけ、個別の状況に応じた栄養管理が大切です。

神奈川県立保健福祉大学教授鈴木志保子先生より、スポーツ栄養の知識やスポーツ栄養マネジメントについてのご講義をいただきました。

北京オリンピックで金メダルを獲得した女子ソフトボール代表チームの栄養マネジメントなどを手がけたスポーツ栄養マネジメントの第一人者である鈴木先生のパワフルで説得力のあるお話に参加者は引き込まれ、約3時間の講義もあっという間にすぎました。



【参加者の感想(アンケート)より】

- ・スポーツ栄養以前にまず普段の食事が大切であることを改めて感じた。
- ・実践的な内容でよかった。今日学んだことを活用していきたい。
- ・演習がとても勉強になった。
- ・時間が短かすぎた。もっと詳しく聞きたい。第2弾をしてほしい。
- ・スポーツ飲料の配合や栄養についてよく分かった。水分補給に話題をしばってもう一度お話をしてほしい。

2012年健康づくり提唱のつどい

平成24年11月10日（土）
福井県国際交流会館

スポーツ栄養の推進をテーマに、福井国体に関わっている福井県教育庁スポーツ保健課 課長の齋藤勇治先生と、来年の国体開催地である東京都の国体選手の栄養サポートを行っている日本体育協会公認スポーツ栄養士の村田浩子先生より、福井国体の準備状況と栄養サポートの仕組みや考え方、栄養サポートの実例のご講演をいただきました。



おめでとうございます

平成24年度

厚生労働大臣表彰

公益社団法人日本栄養士会会長表彰

◆栄養関係功労者厚生労働大臣表彰

受賞者

吉田 弘子さん (前福井県立病院
仁愛女子短期大学非常勤講師)

◆公益社団法人日本栄養士会会長表彰

受賞者

上田 鈴代さん (高浜けいあいの里)

加藤 美里さん (文殊苑)

久保 陽子さん (鹿苑第一保育園)

小堂 典子さん (小浜小学校)

斉藤 宏子さん (福井県済生会病院健診センター)

坂井 志保さん (地域活動)

重森 晶子さん (山内整形外科)

清水 淳子さん (福井総合病院)

杉左近弥生さん (高浜町学校給食センター)

野村ふみえさん (相模整形外科内科医院)

藤田 安英さん (敦賀市立三島保育園)

【参加者の感想(アンケート)より】

2012健康づくり提唱のつどいに参加して

福井市木田小学校
門前聡子

2012年健康づくり提唱のつどいに参加し、福井国体に向けての動向や栄養サポートの方法について知ることができた。日本体育協会公認スポーツ栄養士として活躍されている村田浩子先生の講演では、栄養サポートを実施するうえで、対象者の食事調査、栄養分析、結果説明、栄養指導で終わらず、食事調査に加え、メディカルチェックや体力測定などの情報を総合的に把握し、モニタリング、評価していくことの必要性をお聞きすることができた。具体的な検査値や食事調査の写真をふまえながら説明されていたのでとても分かりやすく、参考になった。さらに、日本体育協会ホームページで水分補給に関する情報等も掲載されていることを教えていただき、今後の指導に役立つ知識を得ることができた。



2012糖尿病シンポジウムin福井 に後援!

平成24年10月14日(日)
アオッサ

福井県で初めて開催となる『日本糖尿病協会
全国大会 2012 糖尿病シンポジウムin福井』が
アオッサ 8F 福井県民ホールで定員を大きく上
回る550名の参加者を得て盛大に開催されまし
た。「笑って、動いて、食べて、延ばそう健康
長寿ふくい」をメインテーマに「糖尿病の予防
と改善のための生活の知恵」と題した(社)日本
糖尿病協会理事長清野裕先生の基調講演をはじ
め、糖尿病と慢性腎臓病(CKD)についてのシン
ポジウム、楽しくリフレッシュ体操、血糖コン
トロールに役立つ料理教室、健康落語など糖尿
病の予防と治療についてわかりやすく正しい知
識を身につけるために楽しく学びました。シン
ポジウムでは、福井大学附属病院早瀬管理栄養
士が「糖尿病の食事：腎障害のないとき、ある
とき」を発表されました。(公社)福井県栄養士
会は、糖尿病重症化予防に寄与することを目的
に県内病院の管理栄養士が推奨する「おいしい
ふくいの糖尿病レシピ集」作成を担当しました。

メニュー作成のポ
イントは血糖値を
上げない食事とし
て、総エネルギー
に対する三大栄養
素の割合(PFC比)
や食物繊維量、塩
分量などを掲載し、
メニュー作成のコンセプトや栄養情報などの内
容充実も図りました。当日は調理実習に応募の
あった30名が、福井社会保険病院山田管理栄養
士の指導でレシピ集の中から年末年始を楽しく
過ごすための血糖コントロールメニューを実習
しました。



福井県栄養士会は今後も生活の質に関わる糖
尿病治療にこうしたイベントをはじめとして様
々な形で積極的に関わっていきます。



今回作成したレシピ集
一冊600円で販売しています。

子育て応援団すこやかふくい2012

平成24年11月24日(土)、25日(日)
福井県産業会館

本会は実行委員として、健康サポートゾーン
に子供の食の選択力を養うための『食事バラン
ス体験コーナー』を開設した。

買い物籠を
持った幼児
や小学生が、
魚屋さん・
八百屋さん
などいろい
ろなお店か



ら食品を購入し、3つの基礎食品群に分けて本
会の管理栄養士と一緒にバランスを見るゲーム
を行った。行列ができるほど盛況で2日間で6
00人程の参加者があった。

(別添2)

食品を扱う方々へ

冬は特にご注意!

ノロウイルス

による食中毒

食中毒は夏だけではなく、
ウイルスによる食中毒が
冬に多発しています!!

データでみると

ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位

◆冬場に多い

◆大規模な食中毒に
なりやすい



ノロウイルス 39.0人
その月 15.5人

ノロウイルス食中毒の発生時期別の発生数(年間)
発生数 食中毒発生(平成24)の平均、発生数及び発生している数(食中毒)

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の健康管理

- 腹痛から感染しないように食べものや家庭の調理状況に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、
○トイレに行ったあと
○調理施設に入る前
○料理の盛り付けの前
○次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところを
ていねいに
○指先、指の間、爪の間
○親指の周り
○手首

調理器具の消毒

- 方法① 塩素消毒
洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸し、さらす。
- 方法② 熱湯消毒
熱湯(85℃以上)で1分以上加熱する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
<http://www.hiroshima.go.jp/food/syokuryu/kenkyu/kyokusho/2014/04/04.html>

ノロウイルスQ&A 検索

厚生労働省

手洗いの手順

かならず手を洗いましょう。

- ◆トイレに行ったあと
- ◆料理の盛り付けの前
- ◆調理施設に入る前
- ◆次の調理作業に入る前

1 材料や調理をばすしたのを履き替える

2 ひじから下を水でぬらす

3 手洗い石けんをつけて

4 よく泡立てる

5 手のひらと甲(5回程度)

6 指の間、付け根(5回程度)

7 親指洗い(5回程度)

8 指先(5回程度)

9 水で十分にすすぎ

10 ペーパータオルでよく(手洗乾燥機で乾燥する)タオル巻の共用はしないこと

11 乾いたペーパータオルをかぶせて包を閉める

12 アルコールを噴霧する* (水分が残っていると効果減)

13 手首にすり込む(5回)

3~9までを2回くり返す
2回くり返し、菌やウイルスを洗い落としましょう。

*アルコールはノロウイルスの手洗いは効果的ではないとされています。
見るところに貼ってお使い下さい。 (社)日本食品衛生協会 平成24年度食品衛生指導員養成研修資料より

ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・リネン類などの消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと一緒に洗って消毒・乾燥します。
- 食器等は、洗剤を、厨房に戻す前に塩素液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素液などで消毒します。
- 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部(ドアノブなど)消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かに石鹸洗い、十分すすぎます。
- 85℃で1分以上の熱水洗濯や、塩素液による消毒が有効です。
- 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
- 吐き戻しのマスクやガウン、手袋などを着用し注意。
- ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒液で消毒します。
- 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素液に浸します。
- しぶきなどを吸い込まないようにします。
- 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法 農食用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて「塩素液」を作ります。

* 濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの洗剤、塩素液の塩素濃度 200ppmの濃度の塩素液		おう吐物などの処理(袋の中で消毒をする) 1000ppmの濃度の塩素液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%(一般の家庭用)	5ml	3L	25ml	3L
6%(一般の家庭用)	10ml	3L	50ml	3L
1%	50ml	3L	300ml	3L

- >製品ごとに濃度があるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- >次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- >おう吐物などの熱性のものは直接消毒をかけると、有効性が減ることがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<ul style="list-style-type: none"> <食品からの感染> ●感染した人が調理などをして汚染された食品 ●ウイルスの量が多、加熱不十分な二枚貝など <人からの感染> ●患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ●家庭や施設内などの飛沫などによる感染 	<ul style="list-style-type: none"> <潜伏期間> ●感染から発症まで24~48時間 <主な症状> ●吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱が1~2日続く、感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ●乳幼児や高齢者は、おう吐物を取り込むことによる肺炎や窒息にも注意。

子どもの歯の健康プロジェクト 事業について

福井県が子どもの虫歯を減少させ、健康な歯を育てる事業を行うにあたり、当会に『子どもの歯に良いおやつレシピ10品』の作成依頼があった。このレシピは、県主催の『歯の健康プロジェクト事業』の研修会にて、保育園や幼稚園の関係者におやつヒントとして配布された。

レシピの紹介

- ① サクサクパンクンパイ・煮干のカレー炒め・ほうじ茶
- ② わかめ煎餅・アセロラシャーベット
- ③ レアチーズケーキ・さつま芋チップ
- ④ カリカリラスク・フルーツヨーグルト・ソフト炒り豆
- ⑤ ごぼうパンケーキ・お茶ゼリー
- ⑥ じゃが芋チーズ載せ・抹茶オーレ

- ⑦ ちりめんじゃことキャベツの和物・オレンジ・牛乳
- ⑧ 食パンのピザトースト・牛乳
- ⑨ 鮭おにぎり・小松菜と揚げの味噌汁
- ⑩ 納豆お好み焼き

JDA-DATスタッフ育成研修会

平成24年8月11日(土)
福井県教育センター

東日本大震災発災後、多くの全国の管理栄養士、栄養士が被災地に赴き栄養・食の支援に当たりました。しかし、食料はもとより調理機材が不足する中での緊急な栄養管理は、想像していた以上に特殊な知識や技術が必要であり、非常時での対応には、平時からの教育と訓練の必要性が求められました。このことから、日本栄養士会では災害支援栄養チーム(Japan Dietetic Association-Disaster Assistance Team: JDA-DAT)の育成をスタートすることになりました。

平成24年2月18日(土)～19日には東京で第1回のJDA-DAT 育成研修会が開催されました。本会からも発災後被災地で活動した塩出、高島会員、公衆衛生職域から谷口会員が参加し、JDA-DAT 福井県リーダーとして登録されました。


リーダーは各県で伝達講習会を開催することとされていることから、本県では8月11日に希望した30名を対象に研修会を実施しました。被災者の方々のサポートする為には想像していた以上の体力と、知識と勇気が必要なのが理解できました。さらに、災害時のレシピを実際に調理し、試食することにより身近なものを創意工夫する必要性を実感しました。実際に被災者の方への栄養アセスメント結果については、具体的な対応について詳細に学びました。

第1回 JDA-DAT リーダー育成研修

No.	教育テーマ
1	災害の理解
2	初動体制
3	臨機応変の対応能力 人間関係の調整能力
4	精神・心理的教育
5	支援派遣者自身の健康・安全
6	被災地にとつての支援活動
7	コミュニケーションスキル
8	栄養アセスメント
9	栄養指導
10	災害時のレシピ
11	災害時の応急処置・救命救急

★ 食パンのピザトースト

★ 牛乳



合計	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	塩分
(1人分)	183kcal	9.9g	9.6g	242mg	0.9g

★ 食パンのピザトースト

アレルギー物質: 小麦粉・乳・卵

< 材料 > 4人分

- ・食パン(トースト用)・・・4枚
- ・マヨネーズ・・・4粒
- ・ちりめんじゃこ・・・2g
- ・卵黄・・・0.1g

< 作り方 >

- ① 食パンにマヨネーズを塗り、ちりめんじゃこをのせる。
- ② オーブントースターで、焦げ目がつくまで焼く。
- ③ 卵黄を割り、卵黄を塗る。

1人分の栄養成分

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	塩分
114kcal	6.6g	5.7g	129mg	0.8g

★ 牛乳

アレルギー物質: 乳

< 材料 > 4人分

- ・牛乳・・・400cc

< 作り方 >

1人分の栄養成分

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	塩分
69kcal	3.4g	3.9g	113mg	0.1g

★ カリカリラスク

★ フルーツヨーグルト

★ ソフト炒り豆



合計	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	塩分
(1人分)	210kcal	8.1g	6.9g	92mg	0.6g

★ カリカリラスク

アレルギー物質: 小麦粉・乳

< 材料 > 4人分

- ・フランスパン・・・120g
- ・バター・・・16g
- ・塩(食卓用)・・・4g
- ・卵黄・・・0.5g

< 作り方 >

- ① フランスパンを厚さ5mm程度に切り、バターを溶かして塗る。
- ② 中央に敷いたフライパンに入れ、約3分かけて両面をカリカリに焼く。
- ③ 塩・卵黄のりを少量ずつふる。

1人分の栄養成分

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	塩分
120kcal	3.1g	4.1g	22mg	0.6g

★ フルーツヨーグルトかけ

アレルギー物質: 乳・キウイ・オレンジ・りんご

< 材料 > 4人分

- ・りんご・・・80g
- ・パイナップル・・・80g
- ・ヨーグルト・・・40g
- ・いちじく・・・80g
- ・ヨーグルト・・・120g

< 作り方 >

- ① 果物をカットし、ヨーグルトをかける。

1人分の栄養成分

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	塩分
63kcal	1.6g	0.9g	46	0g

★ ソフト炒り豆

アレルギー物質: 大豆

< 材料 > 4人分

- ・大豆・・・40g

< 作り方 >

- ① 大豆は一度、水につける。
- ② フライパンを熱し、①の大豆を強火で焼がきあぶりゆっくりと炒る。

1人分の栄養成分

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	塩分
42kcal	3.5g	1.9g	24mg	0g

グループワークで行った被災現場での様々な情報から、正しい情報認識につなぐ方法は、体



験し難いものでより実面的であり、役立つものでした。

福井県の各地区にJDA-DATチームが構築でき、非常時に適切に機能すること

を目的として人材育成を継続していきたい。多くの管理栄養士、栄養士の参加を期待します。

食生活と植物油に関する講習会

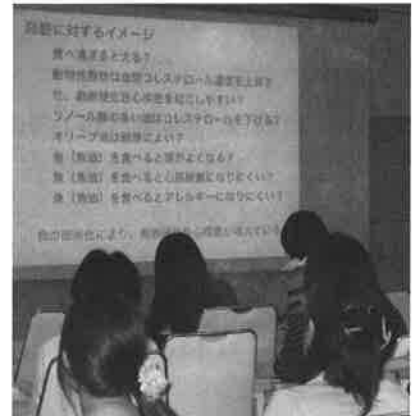
平成24年10月27日(土)
福井商工会議所

植物油の基礎知識や最新の情報を、(社)日本植物油協会の田口信夫先生と東北大学教授池田郁男先生よりご講義いただきました。油脂はエネルギーの供給源として9kcal/gと効率的なカロリー源となっているほか、必須脂肪酸等の供給源としての役割があります。しかし、一般的なイメージは摂りすぎると太る、動物性脂肪は動脈硬化性心疾患を起しやすいためなど悪いイメージが強いです。健康のためには「質と量」のコントロールが鍵となります。

2010年度版の日本人の食事摂取基準では、脂質エネルギー比に加え、飽和脂肪酸やn-6系脂肪酸、n-3系脂肪酸、コレステロール値の目標値などが設定されています。現状では男性50才未満、女性70才未満は「目標量」のほぼ上限を摂取しているため、男女問わず摂りすぎの人は、脂質を若干控えるとよいとのこと。また、見える油と見えない油の説明もあり、私たちが摂取

している脂質の8割近くは一般食品から供給されていて、脂肪の摂取量を減らすにはこれらの見えない油を減らすことがポイントになるとのことでした。

また、トランス脂肪酸やフライ調理後の油の劣化についての話もあり、いろいろな角度から植物油についての知識を得ることができました。



診療報酬改定！！



『平成24年4月の診療報酬の改定で、入院基本料の中に栄養管理体制が義務化される！』

私達管理栄養士にとって、歴史上大変大きな出来事であり、給食管理主体の業務から栄養管理への報酬上の大きな転換といえる。有床である病院・診療所に勤務する管理栄養士は、おもにフードスペシャリストとして、安全・安心・満足な治療食提供の為に業務に従事することが使命であった。平成18年から大多数の施設で栄養管理計画の業務を行っているところであるが、その体制については、まだまだ不十分なものであった。今回の改定において、栄養管理体制が必須となったことは、朗報であり、また期待されている職務として、研鑽を重ねていかなければならない。また糖尿病透析予防チーム加算が新設され、医師・看護師・管理栄養士が同一日に指導を行った場合に算定されることが要件になったことを見ても、現在の診療の流れである病診連携、地域連携が重要視されていることが伺える。



入院基本料

栄養管理実施加算を算定している医療機関が多いことから、栄養管理体制の確保を入院基本料及び特別入院料の要件とし、診療報酬体系の簡素化を行う。その他施設基準あり。

〈参 考〉

一般病棟入院基本料（1日につき）	
1	7対1 入院基本料 1,566点 ← 1,555点
2	10対1 入院基本料 1,311点 ← 1,300点
3	13対1 入院基本料 1,103点 ← 1,092点
4	15対1 入院基本料 945点 ← 934点

栄養サポートチーム加算（週1回）200点

●算定可能病棟

一般病棟入院基本料（7対1、10対1、13対1、15対1）
特定機能病院入院基本料（一般病棟）
専門病院入院基本料（7対1、10対1、13対1）
療養病棟入院基本料

糖尿病透析予防指導管理料 350点（月1回）

- ①ヘモグロビンA1cが6.1%(JDS値)以上、6.5%(国際標準値)以上又は内服薬やインスリン製剤を使用している外来糖尿病患者であって、糖尿病性腎症第2期以上の患者（透析療法を行っている者を除く）に対し、透析予防診療チームが透析予防に係る指導管理を行った場合に算定する。
- ②①の患者に対し、日本糖尿病学会の「糖尿病治療ガイド」等に基づき、患者の病期分類、食塩制限及びタンパク制限等の食事指導、運動指導、その他生活習慣に関する指導等を必要に応じて個別に実施した場合に算定する。
その他施設基準あり。

welcome研修会開催

平成24年10月12日、11月8日
福井県教育センター、福井県国際交流会館

平成24年度新卒者

welcome研修会に参加して

福井県立病院栄養管理室
中村麻衣子

私は、第1回・第2回の研修会に参加させていただきました。第1回の講演では、普段あまり意識することの少ない管理栄養士の職業倫理や法律に基づく使命などについて、第2回の講演では、相互理解を深める話し方・聞き方について学びました。グループワークでは管理栄養士・栄養士のミッションについて、各々の意見や考え方を交換でき、とても良い刺激になりました。

2回の研修会を通して、管理栄養士としてまだまだ経験が浅いこの時期に、客観的な視点で管理栄養士という職業を改めて確認できたこと、また、コミュニケーションの方法など働く上で必要な能力について学べたことは、今後、勤める上でとても大きな財産になったと思います。この機会を得た学びや出会いを大切に、今後の業務に生かしていきたいと思います。





生涯学習の紹介！

日本栄養士会は会員の資質向上を図るために、中・長期的な視点に立った卒後教育を多様な観点から展開しています。その一つが生涯学習制度です。

生涯学習制度は全ての会員に必要な卒後教育と位置付けられ、管理栄養士・栄養士として必要な知識や技術を身につける、管理栄養士養成新カリキュラムに対応した学習を中心とした基本的な研修会です。この制度は各都道府県栄養士会が運営しており、福井県栄養士会では今年度7月から12月まで月1回のペースで開催しました。

専門知識・技術の習得だけでなく、実践能力、指導・相談能力、調整能力など、職場での高い実務能力や指導力も身につけ、さらに実践研究能力も兼ね揃えたスペシャリストを目指していただきたいと考え、栄養士業務に関する様々な分野から講師をお招きし、最新の情報を得られる場となるようカリキュラムを組んでいます。

また、スキルアップを目指す仲間との交流や情報交換の場としても有意義な研修会です。職場での業務だけでは得られないものを得られる機会として、生涯学習を活用していただきたいと思います。

福井県栄養士会に入会して
共に活動しましょう

管理栄養士・栄養士は、
地域や職場の栄養活動
を通して、県民の健康
づくりを支援します。

平成24年度生涯学習研修会

月日・会場	単位	科目(内容)	講師名
7/21 (土) 福井県教育センター4F 大ホール	必修	オリエンテーション	福井県栄養士会 学術部
	選択 1単位	女性の健康づくり① ～若年女性のやせ～	早稲田大学 総合研究機構 教授 福岡 秀興 先生
	選択 1単位	女性の健康づくり② ～福井県の現状と課題～	福井県丹南健康福祉センター 松島 和代 先生
8/25 (土) 仁愛女子短期大学	選択 1単位	栄養指導の実際 ～ロールプレイングによる パソコン研修～	シスメックス(株)新事業推進グループ ウエルネスサポートチーム 管理栄養士 湯野 真理子先生
	選択 1単位	栄養カウンセリング手法	福井県立大学 人間社会学部 教授 小松 啓子 先生
9/29 (土) 福井県教育センター4F 大ホール	選択 1単位	衛生管理	福井県健康福祉部医薬食品・衛生課 企画主査 糸井 泰永 先生
	必須 (・) 1単位	給食管理の実際 ～委託と受託～	【事例発表】 委託施設側(病院・福祉施設) 受託企業側(栄養士) 【グループワーク】(検討、発表、講評) よりよい給食管理を行うためのポイント 【座長】 仁愛大学 准教授 清水 瑠美子 先生
10/20 (土) 福井県教育センター4F 大ホール	選択 1単位	患者さんを支える 在宅医療の在り方	オレンジホームケアクリニック 院長 紅谷 浩之 先生
	選択 1単位	摂食嚥下障害のメカニズム	金沢医科大学 非常勤講師 坪川 操 先生
	選択 1単位	摂食嚥下障害の食事の実際 ～献立作成の注意点～	日本女子大学家政学部食物学科 教授 大越 ひろ 先生
11/24 (土) 福井県教育センター4F 大ホール	選択 1単位	重症化予防 CKDの観点から ～CKD診療ガイド2012に 対応して～	福井大学医学部附属病院 腎臓内科 教授 岩野 正之 先生
	選択 1単位	演習 CKD栄養指導の実際 ～栄養介入のあり方～	日本赤十字社医療センター医療技術部栄養課 課長 水野 文夫 先生
12/15 (土) 福井県教育センター4F 大ホール	必須 (・) 1単位	職場における 栄養士業務の今後の展望 ～どのように発展するべきか～	【新人栄養士の発表】 【グループワーク】(検討、発表、講評) 栄養士業務の責務と今後の展望 【助言者】 福井県栄養士会 会長 清水瑠美子 福井県栄養士会 副会長 吉田弘子 福井県栄養士会 常務理事 木下充子
	選択 1単位	県民健康・栄養調査の概要	福井県健康福祉部健康増進課 谷口孝子先生

第2回栄養管理・食育研究会 プログラム

平成24年12月1日(土)
福井県教育センター

◆講演

演題『管理栄養士、栄養士のキャリア
デザインについて』

講師 公益社団法人 日本栄養士会 会長
小松 龍史氏
(同志社女子大学生生活科学部教授)

◆一般演題 第1部

座長：社会保険高浜病院
阿部 喜代子

1. 嚥下困難者へのゲル化提供食の検討
(病院⇔介護施設)
福井県丹南健康福祉センター
倉内 美奈
2. 嚥下困難者用食品の安全性の検証
[お茶ゼリーとミキサー食]アガロリー(寒天
ゼリー)の窒息を受けて
ディーパあかね
湯口 誉志恵
3. 摂食嚥下障害患者に対する栄養補給量を見
直し、栄養管理を行った取り組み
医療法人博俊会春江病院
河村 裕子
4. 摂食嚥下困難者の食事形態の見直し
社会保険高浜病院
川崎 真美子

◆一般演題 第2部

座長：福井県立病院
小寺 由美

5. 減塩6g未満への挑戦
独立行政法人国立病院機構
福井病院内科系診療部 栄養管理室
西岡 美由紀
6. 糖尿病連携バスを使用した症例
福井県済生会病院 栄養部
山崎 智恵
7. 当院における妊娠糖尿病患者の栄養管理
福井県立病院 栄養管理室
中村 梨沙
8. 橋本脳症を有する低栄養の高齢患者に対す
る栄養管理の一症例
福井赤十字病院 栄養課
林 敬之

◆一般演題 第3部

座長：福井県丹南健康福祉センター
松島 和代

9. 特定保健指導の効果について
大野市市民福祉部 健康長寿課
坂井 英美
10. 学校における肥満指導の体制作り
福井県立嶺北養護学校 栄養教諭
清川 ひろみ
11. II型糖尿病の生徒への食事支援
福井県立福井南養護学校 栄養教諭
北崎 千佳
12. 濃厚流動食による在宅介護実現の取り組
み事例
坂井ケアセンター
前田 美穂

平成25年度 会費納入について

平成24年度より納入方法が変更になっておりますので、ご注意願います。

1 平成25年度会費内訳	既会員	新会員（再入会）
福井県栄養士会入会金		1,000円
福井県栄養士会会費	8,000円	8,000円
日本栄養士会会費	6,500円	6,500円
合 計	14,500円	15,500円

2 納入方法について

(1) コンビニエンスストア（以下「コンビニ」）収納の開始

ハガキ様式のコンビニ専用振込書が日本栄養士会から送付されますので、お近くのコンビニから納めてください（別途手数料105円は自己負担になります）。

(2) ゆうちょ銀行自動振込の停止

平成24年度より、ゆうちょ銀行からの自動振込は行っておりません。

(3) その他の方法での納入を希望される場合は、福井県栄養士会事務局にお問合わせください。

3 その他

(1) 会員証について

新会員の方には会費納入が確認され次第、日本栄養士会から会員証が「栄養日本」に同封されて届きます。

会員証は5年毎の更新制となっておりますので、既会員は今年の会員証を引き続きご利用ください。

(2) 個人情報の変更について

姓、住所、勤務先等の個人情報の変更がある場合は、「会員登録事項変更届」（本会ホームページからダウンロードできます）に記入の上、福井県栄養士会事務局にFAXで送付してください（FAX：0776-27-6019）。

公益法人移行準備ワーキング会議メンバー

委員長：清水瑠美子

委員：吉田弘子、木下充子、青木けい子、瓜田寛之、大濃麗子、北崎千佳(野口)、小寺由美、村上和恵

理事：五十嵐吉子、石川仁子、大嶋みゆき、小川みちよ、小木曾幸江、加藤みえ子、北山富士子、小林芳恵、塚崎千香、中野智子、西田博樹、牧野みゆき、松原啓子、松本和子、鷺田弘子

栄養士会事務局の
案内



栄養ふくい 第1号

- 編集 (公社) 福井県栄養士会
情報コミュニケーション事業部
西田 博樹
松原 啓子
小林 芳恵
青木 けい子
- 印刷 マイプリントシステム

平成24年度
賛助会員名簿



誰でものせて、サッと
簡単にわかる!

見て!
さわって!
楽々!

最新
レンタルプランも
ご利用ください

健康イベントに! メタボ教室に! 無料研修 396039) 等
楽しい「体験型・参加型」の栄養指導システム!!

食育SATシステム
ICタグ内蔵フードモデルとパソコンを使った食育指導体系

株式会社 いわさき 福井営業所
福井市羽水1-624 TEL:0776-34-4112 FAX:0776-34-4130

「フードモデルドットコム」 検索

食を通じて豊かな生活に貢献する

- (株) 紙安 (水産物卸)
- 紙安産業(株) (給食食材卸)
- (株) シーライフ (水産加工品製造販売)
- (株) 紙安クッキング (食堂経営・給食サービス)

アフラック募集代理店

三泉トラスト保険サービス会社

本店 医療保険部

0120357212

春夏秋冬
鮮度にこだわり
食の喜びと幸せをお届けする

株式会社アコス
FOOD COMMUNICATION

〒919-0301 福井県福井市下細江町第6号1番地
TEL(0776)41-7400(代) FAX(0776)41-7401(代)

日本調理機福井県総代理店



総合厨房設備・リフト設備設計施工

トータルキッチンプロデュースカンパニー

畑中厨房株式会社

〒918-8239 福井市成和1丁目906 TEL(0776)24-1477(代) FAX(0776)22-3268
URL <http://www.hatanaka-chuho.co.jp>

HATANAKA CHUHO CO.,LTD.

Yakult

イフスコヘルスケア株式会社

(医療、福祉施設等給食業務受託)

— 美味多彩 —

真心のこもった料理をより多くの皆様へ

～給食コストの管理と食事品質の質的向上をお手伝い～



福井事務所

〒910-0006
福井市中央3丁目3-21 福井中央ビル3階
TEL 0776-97-8156
FAX 0776-97-8157

本社

〒530-0001
大阪市北区塔田3-3-20
TEL 06-6458-3916

福井営業所 〒918-8017 福井市下荒井町20番6号水谷ビル1F3号
TEL(0776)38-5347 FAX(0776)38-5348

安心できるからこそ美味しい!

ナカニシは、HACCPを取り入れた高度なシステム機器を組み合わせて、給食のゆるぎない安全と美味しさを提案します。



株式会社 中西製佐所

URL:<http://www.nakanishi.co.jp/>

本社 〒544-0015 大阪市生野区巽南五丁目4番14号
福井営業所 〒918-8017 福井市下荒井町20番6号水谷ビル1F3号
TEL(0776)38-5347 FAX(0776)38-5348

昭和五十七卯年春
食命在



株式会社 サン食品

〒918-8161 福井市銚ヶ崎町25-58 ホームページ <http://www.sunsyokuhin.co.jp/>
TEL(0776)38-3830(代) FAX(0776)38-2985 メールアドレス info@sunsyokuhin.co.jp

業務用・治療用食品と情報サービス
Confidence(信頼)の....."C"
Heart(真心)の....."H"
Expert(専門)の....."E"
Foods(食品)の....."F"



品質管理システムでマネジメントシステム
ISO9001:2000認証取得工場です。

乳類の製造および販売

日本酪農協同(株) 福井工場

〒910-0103 福井市中角町18-1
TEL0776(55)0104

日本人の食事摂取基準 にあわせてリニューアル!!

おいしいから続く。ビタミン&ミネラルたっぷりだから頼りになる。

栄養×美味

ブイクレスシリーズの特長は、なんといっても微量栄養素の含有量にあります。125mLのコンパクトボディに一日摂取基準*の2~3倍のビタミン類(12種)を含有。亜鉛、セレンは摂取基準程度含みます。
※参考:厚生労働省発表「日本人の食事摂取基準(2010年版)」(概要)



NÜTRI: ニュートリー株式会社
東京支店 / 〒104-0033 東京都中央区
新川2-1-5 THE WALL 4F
TEL.03-3206-0107(代) FAX.03-3206-0108
http://www.nutri.co.jp e-mail info@nutri.co.jp

キャロット ピーチ ラ・フランス ベリーズ

大切なあなたを元気にしたい!



ジャネフ

「おいしさ」と「機能」にこだわる医療用食品

キュービー株式会社 金沢営業所
〒920-0022 金沢市北安江4-18-6 TEL(076)262-6555

ポットのお湯(80℃以上)で溶ける低ゼリー強度寒天。
ゼリーやペーストなど、幅広い用途にご利用いただけます。

介護食用ウルトラ寒天

寒天のトップメーカー
伊那食品工業株式会社

名古屋支店 / 愛知県小牧市小木東1-49 TEL 0568-75-6660



包丁・まな板いらす
お手軽便利な「冷凍とうふ」

マメックスの便利とうふ

にがり100%、清濁剤無添加、化学合成添加剤なしの冷凍とうふです。
凍ったまま簡単に調理できて衛生的、安心・安全な食品です。

株式会社 マメックス 営業本部 TEL (0568)26-4555
〒461-0035 愛知県北名古屋市宇福寺中12番地

旭化成ファーマのヘルスケア製品

健やかな暮らしへのサポートを



旭化成ファーマ株式会社 東京都千代田区神田美土代町9番地1
http://www.asahi-kasei.co.jp/h-care/index.html

鰹削りぶし JAS認定福井工場

国産乾物・国産水煮、冷凍野菜

鰹節・削りぶし・昆布・椎茸・煮干・わかめ・ひじき・海苔
胡麻・干瓢・たけのこ・れんこん・ぜんまい・わらび・牛蒡
ふき・きくらげ・舞茸・エリンギ・しめじ他

諸国乾物問屋 株式会社 太田屋

福井市高柳町39-1-1 tel.0776-53-2713
blog 甘み まろ味 うま味の「基」太田屋 ameblo.jp/uacoota/

大塚製薬株式会社 福井出張所

〒910-0005 福井県福井市大手2-7-15
明治安田生命福井ビル3階
TEL(0776)26-3005(代表)
FAX(0776)27-0590



糖質の量と質に
配慮しました
低GI (Glycemic Load)



栄養機能食品(食物繊維・ビタミンC)
グルセルナ-EX
Glucerna-EX

アボット ジャパン株式会社 Abbott

糖質を制限した栄養補給に

味わい深い食文化、
楽しい食生活を願って……
三島食品の製品を
皆さまにおとどけてまいります。



三島食品株式会社 金沢出張所

mishima

〒920-0045 金沢市向中町12-30松寿ビル TEL:076-263-3130 FAX:076-263-3128

テルモ®

〒921-8001 金沢市高島3丁目15番地
TEL 076(291)8848
FAX 076(291)0447



パーフェクトシリーズ
トウフィールシリーズ

日清オイリオグループ(株)
ヘルシーフーズ事業部
TEL03-3206-5452

液状濃厚流動食 **サンエット-SA**



たんぱく質とナトリウムの量にこだわり、さらにL-カルニチンをはじめて配合しました。

販売者
株式会社 三和化学研究所
本社/名古屋市東区東外堀町35番地 〒461-8631
TEL (052)951-8130 FAX (052)950-1861
●ホームページ <http://www.skk-net.com/>

「高エネルギー」にこだわったドリンクタイプ。
おいしく飲める栄養
●コーヒー ●マロン ●ココア
●ストロベリー ●バナナ ●メロン (1.5kcal/1ml)

ホリカフーズ株式会社
〒104-8547 東京都中央区新富町1-6-16(野原ビル)
TEL 03(326)14206(代) FAX 03(326)14205
〒102-0093 東京都千代田区千代田1-6-16(野原ビル)
TEL 03(326)14206(代) FAX 03(326)14205
〒577-0016 大阪府東大阪市島田西1-5-4
TEL・FAX専用 06(6618)0039

ホームページ <http://www.foricafoods.co.jp/> (メール) okunos@foricafoods.co.jp

使い易く、衛生的、働く人に喜ばれています。
ハセガワの木芯入り軽量まな板
抗菌かるがる

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) <http://www.hasegawakagaku.co.jp/>

おいしく楽しく
アクトケア 栄養補給

医療食、嚥下食、栄養補助食品の開発・製造・販売専門会社

☎ 0120-52-0050
<http://www.clinico.com>

森永乳業グループ病院栄養部門
株式会社 クリニコ
〒153-0063 東京都目黒区目黒4-4-22

関東圏
やさしお



●こだわりの原料と製法
瀬戸内地方・備前岡山の海水から作った塩に、カリウム塩をくわえて仕上げました。また、まろやかな味わいの塩にするために、当社独自原料であるポリグルタミン酸を使用しています。(特許出願中)

●使いやすいさらさらタイプ
調理の時も、卓上でも、いつもの料理に、これまでの塩と同じようにお使いいただけます。

〒466-8554 名古屋市昭和区阿由知通2-3
味の素株式会社 名古屋支社
TEL (052)735-8410
FAX (052)733-3215

■北陸支店 〒921-8042 金沢市泉本町1丁目8番地
TEL(076)243-5211(代) FAX(076)243-0255

meiji 株式会社 明治

食中毒予防 除菌システム クラールス

無料
モニター
実施中!

- ①食中毒などを起こす病原菌の除菌 ②空気清浄
③カビの防止 ④消臭、防臭 ⑤害虫発生抑制

SAPLA 株式会社 サプラ 環境グループ
〒910-0854 福井市御幸3丁目12-24
TEL 0776-24-7655 FAX 0776-24-7060

北陸電力株式会社



味の素ニュートリション株式会社
AJINOMOTO NUTRITION FOODS Co.,Ltd.
〒104-0042 東京都中央区入船二丁目1番1号

Ca関連食材 治療食品

福井トータルケア株式会社
スカイ・フード事業部

〒916-0022 鯖江市水落1丁目5-35
TEL(0778)52-4856 FAX(0778)51-7886



MARU 安心の甘さ、マービー。

マービーシリーズは、アレルギーコントロールのための日本産だけでなく、食生活の満足感をサポートするバリエーション豊富な商品を取り揃えています。

- マービーシリーズの特徴
- マービーの原料は、すべて国産の新鮮な素材を使用しています。
 - おひたしや炊き込み、多くの炊飯器でもご利用いただけます。
 - 赤ちゃんの成長をサポートするバリエーションが豊富です。
 - マービーは、赤ちゃんにも安心な甘さで、砂糖も含まれていないので、お肌の調子もよく使えます。

お求めは、病院、薬局、薬店、デパートでどうぞ。

お問い合わせ先 (株)H+Bライフサイエンス TEL.06-6391-9151
ホームページ: <http://www.life-web.co.jp/>

あなたの健康を応援します。

花王の特定保健用食品

ヘルシア

■お問い合わせは

☎ 0120-165-697
<http://www.kao.co.jp/healthya/>



<順不同>