



求められる管理栄養士・栄養士とは

公益社団法人 福井県栄養士会

会長 清水 瑠美子

本会は、公益社団法人福井県栄養士会として新たにスタートし1年余が過ぎました。

公益法人として、管理栄養士・栄養士の職能団体である本会が、その職能を通じて県民の健康づくりにどのような貢献ができるか、寄与できるかが求められることになりました。会が実施する事業を真剣に検討し、いくつかの公益事業を実施することができました。

福井県が実施した県民栄養調査により明らかとなった県民の食生活の問題点、即ち塩分摂取量、脂肪摂取量が高値傾向であることや、在宅医療を推進する国の施策により居宅で必要とされる食事・栄養管理のニーズに対応する人材発掘と教育について、スポーツ推進や競技力向上において必要とされるスポーツ栄養分野で活躍貢献できるスタッフの養成、さらに離乳食から始まるライフステージごとの食に関する問題・食育などに対する事業展開です。また、福井県栄養ケアステーションにも多くの依頼があり地域の要望に対応しています。

社会ニーズに対応する事業展開が求められることは即ち、管理栄養士・栄養士のニーズが年々増加している結果でもあります。

さて、科学的根拠に基づく活動が全ての管理栄養士・栄養士の基本です。日々の個々人の情報収集と研鑽はなくてはならないものです。

ライセンスは養成校卒業後の研鑽がその質を大きく変えます。どのような専門職においても生涯学習・教育の受講は必須条件です。

本会は毎年、最新の情報提供、最新の知識と技術の取得をサポートする生涯学習に力を注いできました。資格の質を担保することが県民の健康づくりに大きく寄与することになると考えます。

来年度から公益社団法人日本栄養士会は生涯教育制度を再構築し、新たな展開を準備しています。そこでは職業倫理も含めた専門職の5つの条件を掲げ、生涯教育制度として生涯職能開発（CPD：Continuous Professional Development）への移行を検討しています。全ての管理栄養士・栄養士が新制度によりブラッシュアップすることが個々人の評価にも繋がることとなるでしょう。時代の流れスピードは極めて速く、その変化は高度です。求められる管理栄養士、栄養士はまさに最新の知識で、且評価された方法で栄養管理、栄養指導、食育ができる、さらに安心安全を担保した食事の提供、個別対応の食事療法を支援できる専門職であるべきです。

11月30日に実施する栄養管理・食育研究会は個々人が発表することにより自分の仕事を見つめまとめる機会となり、必ずや次の大きな飛躍につながると思います。多くの方の参加を期待します。

きょく じつ そう こう しょう じょ くん

旭日双光章叙勲 おめでとうございます

平成25年度の秋の叙勲、公衆衛生功労

◆旭日双光章叙勲

受賞者

清水 瑠美子会長
(福井県栄養士会)



福井県栄養士会清水瑠美子会長は11月5日に旭日双光章の勲記・勲章の伝達を県知事より受けられ、8日には皇居にて天皇陛下に拝謁されました。この度のご受賞は本会にとりましても誠に光栄なことです。

永年にわたり栄養士会会長としてさらに日本栄養士会副会長としても4期、8年間を務められました。その間、管理栄養士・栄養士の業務を推進するための生涯学習の充実や県民の栄養・食に関する支援の拠点となる福井県栄養ケアステーションの設置と運営、さらに全国に先駆けて栄養教諭の配置を実現し、「食べることは生きること」を支える会員が何時でも、何処でもライフステージごとに関わることが大切であり、福井県民の健康づくりに寄与したいと主張されています。

今後とも健康に留意されご活躍くださいますよう心より祈念いたします。

おめでとうございます

平成25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

◆栄養指導業務功労者厚生労働大臣表彰

受賞者

佐々木 澄子
(福井社会保険病院)



◆公益社団法人日本栄養士会会長表彰

受賞者

岩崎 弘美	(越前市役所産業環境部)
岩室 聖子	(荒川整形外科医院)
太田 栄江	(地域活動)
大塚 理恵	(林病院)
大林 洋子	(福井総合病院)
加藤みえ子	(福井赤十字病院)
北村たえ子	(一乗ハイツ)
斉藤 郁子	(慶秀会 ファミールほのか)
佐々木千恵美	(地域活動)
竹沢真奈美	(新田塚ハウス)
西野 里美	(ほっとりハビリシステムズ)
林 桂子	(福井県健康管理協会県民健康センター)
松田 洋子	(キラキラ会 松田病院)
水嶋真由美	(福井県教育庁スポーツ保健課)
水嶋 嘉子	(やすらぎ荘)
吉岡久美子	(今立中央病院)
吉岡 尽子	(JAデｲｰビスセンターはなさき)
家根谷康子	(敦賀市健康管理センター)

(敬称略)



健康長寿のさらなる延伸を 目指して

福井県健康福祉部健康増進課



本県の健康寿命は、平成22年で男性は79.02年(全国3位)、女性は83.83年(全国4位)です。

また、本県の平均寿命は、平成22年で男性は80.47年(全国3位)、女性は86.94年(全国7位)であり、男性は初めて80代に達するなど、全国トップクラスの健康長寿県となっています。

		平成12年		平成17年		平成22年	
平均 寿命 (年)	男性	78.55	2位	79.47	4位	80.47	3位
	女性	85.39	2位	86.25	11位	86.94	7位

(出典：都道府県別生命表)

		平成17年	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年
健康 寿命 (年)	男性	77.8	77.9	77.9	78.0	78.2	79.02 3位
	女性	83.0	82.8	82.9	83.0	83.1	83.83 4位

※県の計算方法に基づく(平均寿命－要介護2以上の期間の平均)

※平成22年は平成24年度厚生労働科学研究費補助による「健康寿命における将来予測と生活習慣病対策の費用対効果に関する研究」

今後、健康寿命をさらに伸ばしていくためには、要介護とならない期間を長くしていく必要があります。高齢化が進展する中で、元気な高齢者であるアクティブ・シニア世代ができるだけ現状の身体機能を維持し、加齢による虚弱化の進行や生活機能の低下を防ぎ、社会貢献層として活躍することが重要となります。

また、若者・働く世代に対しては、適切な食生活、運動習慣、禁煙などの生活習慣の定着を図るとともに、特に子ども・学生世代から、自分自身で健康管理ができる能力を身に付けることも必要です。

健康増進法(平成14年法律第103号)に基づき、国が定める「国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針」(健康日本21)を勘案した「第3次元気な福井の健康づくり応援計画」(平成25～29年度)では、県民が自ら健康づくりに取り組むことを支援し、子どもから高齢者までの各世代が食生活や運動習慣などの生活習慣の改善を図り、「健康寿命のさらなる延伸」を基本目標としています。

また、生活習慣および社会環境の改善を通じて、子どもから高齢者までのすべての県民が共に支え合いながら希望や生きがいを持ち、ライフステージに応じて、健やかで心豊かに生活できる活力ある社会を実現するため、「子どもから高齢者までの生涯を通じた健康づくり」、「生活習慣病の発症予防と重症化予防」、「県民が自ら取り組む健康づくり」、「さまざまな関係者と連携した健康づくり」の4つを基本方針として対策を進めていきます。

県および市町、医療機関、その他健康づくり関係団体が一体となって健康づくり対策に取り組み、「健康寿命のさらなる延伸」を目指して、「健康長寿ふくい」を実現します。



～栄養・食生活～

成人の食塩および野菜の摂取量は改善傾向にありますが、依然として目標量には達していません。脂肪エネルギー比率は、全国と同様に増加傾向で、エネルギー源を脂肪から摂る割合が高くなっており、バランスの良い食生活が今後の課題となっています。

食塩摂取量、野菜摂取量、脂肪エネルギー比率（成人）

			平成18年	平成23年
食塩摂取量	男性	福井県	12.4 g	11.8 g
		全 国	12.2 g	11.4 g
	女性	福井県	10.8 g	10.0 g
		全 国	10.5 g	9.6 g
野菜摂取量	福井県		296.3 g	311.9 g
	全 国		303.4 g	277.4 g
脂肪エネルギー比率	福井県		23.1 %	24.3 %
	全 国		24.6 %	25.5 %

（出典：国民および県民健康・栄養調査）

また、メタボリックシンドロームに該当する者の割合は、全国平均より低いものの増加傾向にあり、肥満者（BMIが25.0以上）の割合もメタボリックシンドロームと同様に増加傾向であり、20、30歳代男性の肥満者の割合が著しく増加しています。

メタボリックシンドロームが強く疑われる者の割合（成人）

		平成18年	平成23年
男 性	福井県	18.7%	24.5%
	全 国	21.2%	28.8%
女 性	福井県	10.3%	12.0%
	全 国	10.5%	10.4%

肥満者の割合（成人）

		平成18年	平成23年
男 性	福井県	27.9%	30.9%
	全 国	29.7%	30.3%
女 性	福井県	21.5%	21.4%
	全 国	21.4%	21.5%

（出典：国民および県民健康・栄養調査）

生活習慣病の発症を予防するためには適切な生活習慣が重要ですが、特に食生活は地域や家庭の食習慣とも関連しており、個人で改善するためには大きな努力が必要です。健康日本21では、「個人の健康は、家庭、学校、地域、職

場等の社会環境の影響を受けることから、社会全体として、個人の健康を支え、守る環境づくりに努めていくこと」が重要とされています。県は、すべての県民が健康づくりに取り組みやすい環境を整備することにより、食生活や運動習慣の改善を通じた健康づくりを推進します。

「ふくい健幸美食」による適切な食生活の推進

そこで、外食・中食でも健康に配慮したメニューが提供されるよう、飲食店や社員食堂、スーパーマーケット等で販売される定食や弁当、総菜が基準を満たせば県が「ふくい健幸美食」と認証し、普及をすすめます。

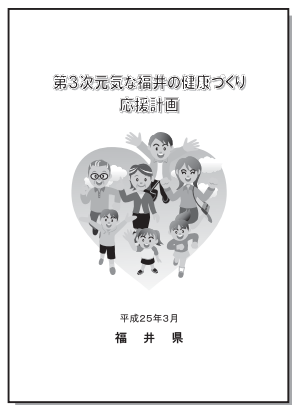
また、主食、主菜、副菜をバランスよく摂ることができるヘルシーメニューのレシピ集を作成し、県内各地のスーパーやイベント会場、地域サロンなどで試食とともに配布し、適切な食事について啓発します。



（ふくい健幸美食レシピ集）

今回、惣菜版の基準づくりや応募された飲食店等に対するメニュー開発や栄養価計算などのサポートについては、福井県栄養士会の多大なるご協力をいただきました。また、家庭で簡単につくれるレシピ集の作成についても編集にご協力いただき、作成されたものです。会員の皆様におかれましては、病院や高齢者施設をはじめ、学校・保育所等における栄養指導等でもご活用いただき、適切な食生活の普及にご協力いただきたいと思います。

「第3次元気な福井の健康づくり応援計画」や「ふくい健幸美食」事業の詳細については、県健康増進課のホームページ（<http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/kenkou/index.html>）をご覧ください。



（第3次元気な福井の健康づくり応援計画）

〈「ふくい健幸美食」認証基準〉

◇飲食店版◇

〔対 象〕 飲食店、学生・社員食堂、弁当業者等が提供する1回の食事メニュー

- 1) 主食、主菜、副菜がそろっていること。
- 2) 主食の量が選べること。
- 3) 副菜が2皿以上または副菜と果物が合わせて2皿以上あること。(野菜1皿の目安重量は70g、果物1皿の目安重量は100g)

副 菜

野菜・きのこ・いも・海藻料理を2皿以上または果物と合わせて2皿以上あること

(野菜1皿の目安重量は70g、果物1皿の目安重量は100g)

主 食

ごはん・パン・麺等の穀類を使用し、量が選べること



主 菜

肉・魚・卵・大豆・大豆製品を主とした料理

主食以外が
300～400kcal

全体が塩分3gまで

- 4) 主食以外の熱量が300～400kcalであること。
- 5) 塩分を3gまでにすること。
- 6) 福井県産の食材・特産品または福井らしい食材を2品目以上使用し、福井らしさをセールスポイントとしたネーミングを工夫したものであること。

◇総菜版◇

〔対 象〕 福井県内において製造又は販売するもの(単品)
調理形態：煮物または揚げ物

・煮 物

対象食材：肉類、魚介類、大豆・大豆製品、卵類、野菜類、いも類、豆類、きのこ類、海藻類

認証基準：調理後の煮汁が塩分1.0%を超えないこと

ただし、甘味が強い煮物(煮豆、甘露煮等)は対象としない

・揚げ物

対象食材：肉類、魚介類、いも類、かぼちゃ、レンコン

認証基準：調理後の衣重量が全体重量の40%を超えないこと

ただし、衣をつけないもの(素揚げ、から揚げ等)や揚げた後、味付けをするものは対象としない

平成25年度 医療職域管理栄養士研修会を 開催して

医療職域事業部

平成24年度より栄養管理業務が入院診療計画の中に含まれることになったことで、医療職域における栄養管理は個々の症例に適切に対応した業務が求められ、この業務に当たる場合、質の担保、結果が求められることとなりました。

これに対応できる管理栄養士を養成するため、医療職域事業部では栄養管理に関する知識及び技術習得を目的とした研修会を、昨年引き続き2回シリーズで開催することとなりました。

1回目は平成25年10月5日(土)13:30から17:00まで福井県済生会病院本館2階医師会交見室にて開催し、27名の会員が参加しました。

まず、西田理事から「診療報酬制度の理解」について、清水会長から「栄養管理業務」についての講義をいただいた後、公益社団法人日本栄養士会医療職域事業部が作成した全国共通のテキストを使用し、グループに分かれ症例検討を行いました。

次は平成26年2月9日(日)13:00から、福井県教育センターにて症例検討を中心とした研修内容で、更なるスキルアップを目指します。

血糖コントロールに役立つ 料理教室を開催

平成25年11月16日、(公社)福井県栄養士会と福井県糖尿病協会共同で、アオッサ調理実習室において「血糖コントロールに役立つ料理教室」を開催しました。一般公募参加の方とスタッフ合わせて22名が各テーブルに分かれて和気

あいあいとした雰囲気調理が行われました。

メニューは、糖尿病重症化予防を目的に県内病院の管理栄養士が作成した「おいしいふくい」の糖尿病レシピの中から、マンナンヒカリ入りの主食・ドライおからをパン粉の替わりに使った鮭のオープン焼きなど、食後血糖値を緩やかにする工夫を取り入れた食物繊維たっぷりの4品を、福井赤十字病院阪本みゆき管理栄養士指導のもと実習しました。

参加者からは、正しい知識と実践を学べて良かった。野菜の他に食物繊維を手軽に摂る方法を知った。おいしいふくいの糖尿病レシピを初めて見てとても便利なテキストだと感じた。などの感想をいただきました。このレシピ集は、1冊800円で販売しています。病院、施設、患者会等で是非ご活用ください。



1冊800円で販売しています。詳しくは(公社)福井県栄養士会事務所まで

今回、糖尿病協会総会と料理教室の開催日が会場の都合で別日となり参加者数がやや少なかったことが残念で、こうしたイベントをどのように周知し集客するかが課題となりました。糖尿病重症化予防を目指して適正な食生活を支援する活動は公益社団法人福井県栄養士会の責務

と実感しています。今後も糖尿病治療に積極的に関わっていきますのでご協力よろしくお願いします。



福井県版スポーツ栄養士養成研修会

スポーツをする児童生徒に対し、個別の状況に応じた栄養管理や相談指導を行うことは、競技力や体力の向上を図るだけでなく、健全な発育を促すことにもつながります。

近年、スポーツ栄養学の進化は著しく、本県が平成30年開催予定の国体に向けて、栄養管理・食事指導に関する指導者の育成が求められます。

この研修会は平成25年6月15日から平成26年の1月まで計6回開催されます。スポーツ栄養の知識や食事・栄養指導の実践力を身につけた管理栄養士を育成することにより、児童生徒の体力の向上や競技力に寄与することを目的としています。

福井国体にむけて



【参加者の感想】

福井県版スポーツ栄養士養成研修会に参加して

勝山市成器南小学校
栄養教諭 村田 香織

毎回著名な講師の方々の分かりやすい講演をお聞きして、もう一度勉強し直さなければならない、もっと深く学びたいと強く感じている次第です。研修会まとめの課題提出や前回講座のプレテストがあり、とても充実した研修会となっています。今更ですが、復習することの大切さを痛感しています。

この研修会で学んだことを、スポーツをする児童生徒への指導に活かせるように最後までしっかりと受講し勉強したいと思います。

日程および研修内容

月日・会場	科 目 (内 容)	講 師 名
6/15(土) 福井県済生会病院	オリエンテーション	福井県栄養士会
	エネルギー代謝を栄養学からみる 体内における代謝・スポーツ食育	高崎健康福祉大学栄養科 教授 木村 典代先生
7/20(土) 福井県教育センター	運動生理学(呼吸・循環) 持久力アップを考える ・呼吸・循環器の検査値の見方 ・特殊環境下での変化 ・トレーニングによる変化 運動生理学(筋生理) 筋力アップを考える	早稲田大学 スポーツ科学学術院 准教授 田口 素子先生
8/3(土) 福井県国際交流会館	トレーニング論 トレーニングの役割・原則	福井県教育庁スポーツ保健課 主任 山口 満先生
	スポーツ選手と連携体制づくり ～管理栄養士の役割～	園田学園女子大学 人間健康学部・食物栄養学科 准教授 餅 美知子先生
9/28(土) ユニー・アイふくい	スポーツ栄養マネジメントについて 消化・吸収からみたエネルギー代謝 水分補給について	神奈川県立保健福祉大学 保健福祉学部栄養学科 教授 鈴木 志保子先生
10/26(土) 福井県教育センター	試合期の食事 スポーツ栄養マネジメント グループワーク	天理大学 体育学部体育学科 准教授 松本 範子先生
1/26(日) 福井県教育センター	身体活動時の栄養・食事管理 競技者育成のための指導法とプラン 作成 確認テスト 答え合わせと意見交換	立命館大学 スポーツ健康科学部 スポーツ健康科学科 教授 海老久美子先生

第3回栄養管理・食育研究会 プログラム

平成25年11月30日(土)
福井県教育センター

◆講演

演題「食品交換表第7版改定のポイント
～食事指導におけるカロリーと糖質の扱い～」

講師 神奈川県立保健福祉大学
プライマリー栄養ケア研究室
佐野喜子先生

◆一般演題

- 嶺南地域の食塩摂取量と運動習慣について
～平成23年度県民健康・栄養調査から～
福井県嶺南振興局若狭健康福祉センター 千田江里
- 離乳食教室に参加する母親の現状と支援について
勝山市役所健康長寿課 竹田奈穂美
- 介護保険施設等への入所における栄養情報提供と栄養管理
社会保険高浜病院 谷依子
- 当院における特定保健指導の現状と課題
医療法人厚生会 福井厚生病院 増永瞳
- 自分の生活を見つめ、家庭生活をより豊かに創り出す子どもの育成
～地域に育つ子どもたちの生きる力を育むために～
南越前町立南条小学校 治部香代子
- 児童生徒の実態に応じた栄養管理
～学校給食における摂取基準の設定と活用～
坂井市三国学校給食センター 岡崎知美
- 小・中学生対象に認知症の授業を実施して～啓発活動の実践報告～
福井県立すこやかシルバー病院 久世浩江
- 患者総合支援フロアにおける管理栄養士の関わりと今後の課題について
福井県済生会病院 水嶋直子
- 当院における糖尿病透析予防指導の現状と課題
福井赤十字病院 小川初実
- 健診で肝機能障害を指摘された男性への外来栄養指導による変化と改善
社会保険高浜病院 阿部喜代子
- 低ナトリウム血症に対する栄養管理
福井大学医学部附属病院 早瀬美香
- 当院における嚥下食の現状と改善策について
福井県立病院 中村麻衣子
- 摂食・嚥下障害のある患者への食形態の見直し第2報
社会保険高浜病院 川崎真美子
- 歩行運動を取り入れた入所者の栄養改善について
介護老人保健施設 シルバーケア日野 小木曾幸江

今後の研修会予定

平成25年度在宅医療における管理栄養士研修会(第3回)

日時：平成26年1月25日(土)
会場：福井県国際交流会館
内容：講義1「在宅医療の現状と今後の展開」
講師 医療法人池慶会 池端病院
理事長 池端幸彦先生
講義2「在宅NSTにおける担当管理栄養士
に求められる知識と技術の再確認」
講師 福井県立病院
内科医長 栗山とよ子先生
事例検討
事例紹介 県内管理栄養士 水野紀子氏
症例提示 2名 福井県栄養士会医療職域会員
ファシリテーター 5名 福井県栄養士会医療職域会員
助言者 福井県立病院 内科医長 栗山とよ子先生
(公社)福井県栄養士会 会長 清水瑠美子

平成25年度医療職域管理栄養士研修会(第2回)

日時：平成26年2月9日(日)
場所：福井県教育センター
内容：カルテ・検査データの見方②
栄養管理計画作成
症例検討など

受講料：会員1,500円 非会員3,000円

※第1回受講者のみ第2回を受講できます

日本栄養改善学会北陸支部学術総会

日時：平成26年2月23日(日)
会場：福井県繊維協ビル
主催：第9回日本栄養改善学会北陸支部学術総会
後援：(公社)福井県栄養士会
(公社)石川県栄養士会
(公社)富山県栄養士会

内容：特別講演①
「摂食嚥下障害患者の実態と今後の課題」
講師 福井県済生会病院耳鼻咽喉科
津田豪太先生

特別講演②
「栄養の課題とこれからの栄養」

講師 特定非営利活動法人 日本栄養改善学会理事
木戸康博先生
分科会(一般演題)

参加料：①日本栄養改善学会正会員 1,000円
②日本栄養士会会員 1,000円
③大学院生・学生 500円
④非会員 2,000円

各研修会のお問い合わせは、(公社)福井県栄養士会まで
TEL 0776-27-5999

新卒者welcome研修会

平成25年5月25日（土）
福井県国際交流会館

今春、管理栄養士・栄養士の免許を取得した者を対象に、開催しました。

オフィス Being Well 主宰の吉野ゆかり先生を講師に「キャリアデザインを意識したコミュニケーション能力とは～相互理解を深める話し方・聴き方～」の内容で講義をいただきました。その後、「管理栄養士・栄養士のミッションとは」をテーマに、グループに分かれて話し合い、各グループごとに発表をし、社会人として必要なことやコミュニケーションのとり方などを学びました。



【参加者の感想】

◆今回の研修を通して、管理栄養士・栄養士相互のコミュニケーションのとり方や、自分の目指す管理栄養士像を考えるきっかけとなった。これからも日々努力したい。



◆社会人として必要なことやコミュニケーションの仕方、他の職場のことなどいろいろなことを知ることができた。福井県の栄養士として役に立てるようにがんばりたい。

管理栄養士・栄養士をご紹介します

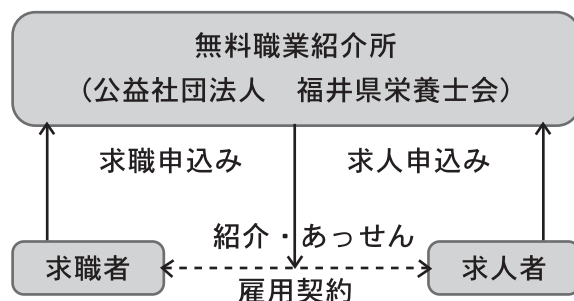
厚生労働大臣許可 許可番号 18-ム-00004



平成25年10月1日から、当会は無料職業紹介事業を開始しました。管理栄養士・栄養士の求人・求職を受け付けています。医療・福祉・学校・保育園・事業所・健診機関などの求人情報をお電話でお知らせ下さい。求人の方は、ホームページの「求人申込書」をダウンロードし、必要事項をご入力、またはご記入の上、当会事務局まで来所、またはメールかFAXにてご送信下さい。お申し込みいただいた求人情報は、当会・ホームページに掲載いたします。

また、求職者は、事前に当会事務局にお電話をいただき、ホームページの会員ページにある「求職申込書」に記載し、来所、またはメールかFAXにてご提出をお願いします。

紹介事業の流れ



〒910-0004

福井県福井市宝永3丁目10-16 共栄レジデンス 1F

TEL・FAX：0776-27-5999

E-mail：fukuei@mb.infoweb.ne.jp

Soylution Seminar

平成25年11月3日(日)
福井パレスホテル本館3F 鳳凰の間

伝統に根ざした食文化が世界的に見直されている現在、健康食材として注目されている「大豆」をテーマとしたセミナーが開催されました

大豆は世界を救う

13:00~16:00

講演1 「大豆は世界を救う」

講師 武庫川女子大学国際健康開発研究所
所長 家森幸男氏(京都大学名誉教授)

講演2 「大豆に関する情報提供」

講師 佐伯輝彦氏(大塚製薬株式会社学術担当)

講演3 「大豆の実践レシピ」

講師 野路直美氏(浅田クッキングスクール)

講師の家森幸男先生は、京都大学名誉教授であり脳卒中易発症ラットの開発やWHO循環器疾患専門委員も務められ、永年、世界の食と長寿に関する疫学調査・研究に精力的に取り組まれています。

近年は武庫川女子大学国際健康開発研究所所長として「遺伝因子に食塩やストレスという環境因子が加わることで発症する脳卒中の予防には、良質なたんぱく質、特に大豆たんぱくに含まれるイソフラボンや魚のタウリン、野菜に多い繊維質やカリウム、マグネシウム、などが食塩の作用を抑制し、またストレス反応を低下させて、脳卒中の発症を抑える」とする研究結果を広く周知することを目的に精力的に活動されています。

世界各国で採尿により塩分(Na)、カリウム、タウリン、イソフラボンの摂取量を明らかにできた。健康長寿の推進には「塩分を控え大豆の摂取量を増やしましょう。そのためには採尿が効果的です。」と結ばれた。



【一般参加者の声から】

- 病院に勤務しているが今日の講義にあったユリチェック等(塩分測定用採尿器)を利用すれば栄養状態を簡便に知ることができ食事内容をより良くできると思った。
- このような勉強は久しぶりでしたが、わかりやすく興味深かったです。
- 今日聞いたことを、地域に帰って婦人会の方たちにもお伝えしていきたいと思います。
- 今日のセミナーに参加して大豆の持つ色々な働きを知ることができました。大豆を身近に感じ今後役立てていきたいと思いました。
- 大豆で色々な料理が出来て興味深かった。美味しかったです。



生涯学習の紹介！

栄養士・管理栄養士としての業務を行うには、常に最新の知識と情報を必要とします。科学的根拠に基づいた個別対応を提供するために栄養士・管理栄養士は生涯学習を通じて自己研鑽をおこないます。

福井県栄養士会に入会して 共に活動しましょう

（公社）福井県栄養士会は、管理栄養士・栄養士の皆様が職業倫理を遵守した業務を行っていく為に必要な、新しい情報、良き指導者、語り合える仲間を提供しています。社会に貢献できる管理栄養士・栄養士を支援する専門職能団体である当会に、ぜひ入会されますようご案内申し上げます。

【平成25年度生涯学習研修会日程】

月日・会場	時 間	科目内容	講 師 名
6/29(土) 福井県済生会病院 本館2F研修講堂	13:30～14:30	オリエンテーション	福井県栄養士会 学術部
	14:40～16:10	新運動指針について	国立健康・栄養研究所健康増進研究部 身体活動評価研究室 室長 澤 田 亨 先生
	16:20～17:50	栄養食事療法Now ～動脈硬化性疾患予防ガイドライン2012を踏まえて～	東京慈恵会医科大学 教授 多田 紀夫 先生
7/20(土) 福井県教育センター 4F大ホール	12:30～13:30	持久力アップを考える ・呼吸・循環器の検査値の見方	早稲田大学スポーツ科学学術院 准教授 田口 素子 先生
	13:40～14:40	・特殊環境下での変化 ・トレーニングによる変化	
	14:50～16:20	運動生理学(筋生理)	
	16:30～17:30	筋力アップを考える	
8/10(土) 福井県教育センター 4F大ホール	13:00～16:00	食物アレルギー対応の実際 ～施設における対応～	福井大学医学部小児科学研究室 教授 大島勇成 先生 【事例発表】 保育所、小・中学校、学校給食センター 小児科のある医療機関の栄養士 【指導助言者】 福井大学医学部小児科学研究室 教授 大島勇成 先生
	16:10～17:40	コミュニケーション能力を高める ～EQ（心の知能指数）～	オフィス Being Well 主宰 吉野ゆかり 先生
12/14(土) 福井県教育センター 4F大ホール	13:00～14:30	「認知症予防と栄養」 サルコペニアとの関連	福井大学医学部 内科学（2） 准教授 神経内科長 濱野忠則 先生
	14:40～17:40	関連職種間の理解と連携 ～在宅ケアでの栄養管理～	福井大学医学部地域医療推進講座 講師 山村修 先生 仁愛大学 人間生活学部 健康栄養学科 准教授 三浦 努 先生 社会保険高浜病院栄養課 課長 阿部喜代子 先生 座長 （公社）福井県栄養士会長 清水瑠美子会長

子どもの食育をサポート



平成23年11月23日(土)・24日(日)子育て応援団すこやかふくい2013が福井県産業会館で開催されました。

本会は、実行委員として、健康サポートゾーンに「食事バランス体験コーナー（お買物ごっこ）」を開設しました。幼児期に食の正しい知識を身につけることが将来の健康づくりの基礎となります。幼稚園・保育園に勤務するメンバーは「お買物ごっこ」を通じて食べものの選び方や食品の体内での働きを楽しみながら習得してもらおうとコーナーの企画をしました。当日参加した子供たちは、かわいいエプロンを身に着け、お買い物籠を持って牛乳屋さんや八百屋さん、コンビニなどで買いものに挑戦しました。子供たちはお買い物籠の中身を、当会の会員や仁愛女子短期大学食物栄養専攻の学生さんと一緒に、赤黄緑のボードにそれぞれ張り付けます。結果、3つの基礎食品群に分類することができます。お父さんやお母さんなどの家族も一緒に説明を聞いていただくことで課題の共有ができました。また、管理栄養士による栄養相談コーナーも開設しました。子どもたちが遊んでいるときに気軽に相談できると、相談者に大変喜んでいただけました。

毎日の食事が"からだ"を作ります。飽食の時代の子供たちは、食を選ぶ力、選ぶための知識をしっかりと身につけることが生涯の健康づくりに最も必要なこととなります。

食事バランス

体験コーナー(お買物ごっこ)

- ★食べものの選び方
- ★体内での働きをアドバイスします

《福井県栄養士会》



国は、子どもたちをはじめ、すべての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるためには、何よりも「食」が基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものと位置付け、「食育」を推進しています。

栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、食の海外への依存、伝統的な食文化の危機、食の安全等、子供たちを取り囲む食環境は複雑です。平成17年に食育基本法が策定され、保育園、幼稚園、学校などでは、多くの食育への取り組みが実施されています。平成23年には、第2次基本計画(平成23～27年)が策定されました。

本会は、食育推進を基幹目標として管理栄養士や栄養士が勤務する施設や栄養ケア・ステーションを拠点として多くの会員が地域の食育活動を推進し県民の健康づくりと豊かな食生活の支援活動を実施しています。



平成25年度 賛助会員名簿

五十音順



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

〒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)

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>



●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 名古屋市長和区阿由知通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

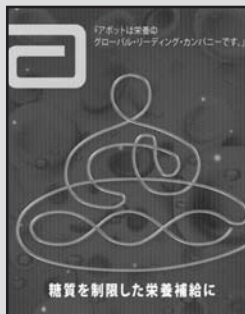
TEL(076)243-5211(代) FAX(076)243-0255



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



栄養機能食品(亜鉛・銅・ビタミンC)

グルセルナ-Ex Glucerna-Ex

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

アボット ジャパン株式会社 Abbott

東京都中央区新富1丁目1番1号 東京都中央区新富1丁目1番1号

TEL(03)5561-1111 FAX(03)5561-1112

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



名古屋支店/愛知県小牧市小木東1-49 TEL 0568-75-6660

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)

一美味多彩一

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

大阪市北区梅田 3-3-20

TEL 06-6458-3916



株式会社 いわさき 金沢営業所 [フードモデルドットコム](http://www.foodmodel.com) 検索
石川県金沢市京町32番22号 TEL: 076-251-1418 FAX: 076-251-1468



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甘味料だけでなく、食生活の満足感をサポートするバリエーション豊かな商品を取り揃えています。

マービーシリーズの特長

- マービーの原料は、地元からつくられた還元麦芽糖です。
- 1971年の発足以来、多くの医療機関でご愛用いただいております。
- まろやかでさらさらとした自然の甘さです。
- マービー甘味料は熱の強いにも安定なので、砂糖と同じように料理にお使いいただけます。

お求めは、病院、薬局・薬店、デパートでどうぞ。

お問合わせ先 (株)H+Bライフサイエンス

TEL(086)224-4320

ホームページ: <http://www.life-web.co.jp/>



食文化の未来を創造しつづける

尾家産業株式会社

東証一部上場 コードNo.7481

福井営業所

福井市開発4-515 〒910-0842

TEL(0776)52-0841 FAX(0776)52-0783

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

サンホーム・燦宝夢・サンブラザ印 総販売元 外食産業食材専門商社

鯉削りぶし JAS認定福井工場

国産乾物・国産水煮、冷凍野菜

鯉節・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

ホームページ <http://www.katuobusi-otaya.com> 「鯉節 太田屋」で検索

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

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/healthy/>



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)

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



おいしく楽しく アフタケア 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>

〒153-0063 東京都目黒区目黒4-4-22



森永乳業グループ病態栄養部門

株式会社 クリニコ



安心安全な食べ物を
ひとつひとつ心を込めて
手づくりで作っています

公楽商店
KOURAKU SHOUTEN

918-8057 福井県福井市加茂河原1丁目9-10
Tel:0776-35-4723 Fax:0776-35-3603
www.kouraku-s.com

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害虫発生の抑制



株式会社 サブラ 食品衛生グループ

〒910-0854 福井市御幸3丁目12-24

TEL 0776-24-7655 FAX 0776-24-7060

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



Sun food

株式会社 サン食品

〒918-8161 福井市 銚ヶ崎町 25-58
TEL(0776)38-3830(代) FAX(0776)38-2985

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”

ホームページ <http://www.sunsyokuhin.co.jp/>
メールアドレス info@sunsyokuhin.co.jp

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/>

テルモ

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



人にやさしい
安心の眠りをお届けします
TUK東洋羽毛
TEL 0120-365021

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、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



※本工場は品質マネジメントシステム
ISO9001:2000認証取得工場です。



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

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!!

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)

NUTRI: 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

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



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/>

日本調理機械株式会社 株式会社HATANAKA OHUEO 総代理店

トータルキッチンプラザ 八田博

畑中厨房株式会社

代表取締役 畑 中 博

〒918 福井市成和1丁目906 TEL(0778)24-1477 FAX(0778)22-3268

HATANAKA OHUEO CO., LTD.



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



働ベネフィットワン・ヘルスケア
〒141-0031
東京都品川区西五反田8-9-5ポーク第三五反田ビル10F
TEL 03-6417-9981



「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
 営業部 〒949-7411 新潟県北条郡堀之内町大石59-1
 TEL 025(794)5536(直) FAX 025(794)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
 関西営業所 〒577-0016 大阪府東大阪市長田西1-5-4
 TEL・FAX兼用 06(6618)0039
 (ホームページ) <http://www.foricafoods.co.jp/> (Eメール) okunos@foricafoods.co.jp

包丁・まな板いらず
 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%、消泡剤無添加、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
 〒481-0035 愛知県北名古屋市幸福寺中玖 12番地

meiji 株式会社 明治

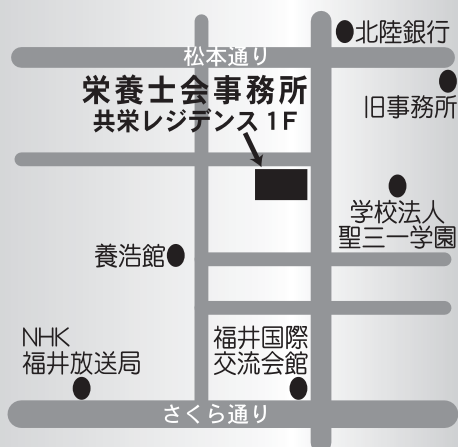
hhs ヒューマンヘルスサービス
明祥株式会社
 (医療食・介護食を取扱っています)
 福井支店 〒910-0843 福井県福井市重立町28-45
 TEL(0776)53-2626
 敦賀支店 〒914-0814 福井県敦賀市木崎45号14番地の1
 TEL(0770)24-3618

平成26年度の新会員を募集しています

- 平成26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
- 納入方法について
 - 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)。
 - 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。
 - 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い合わせください。
- その他
 - 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、既会員は昨年の会員証を引き続きご利用ください。
 - 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: 0776-27-5999)。

栄養士会事務所のご案内



栄養ふくい 2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