

ご挨拶

公益社団法人 福井県栄養士会
会長 北山 富士子

清水名誉会長の後を受けた新体制が発足して、半年が過ぎました。公益社団法人として県民の健康づくりに寄与するため、名誉会長のご助言を頂きながら理事をはじめ会員の皆様と共に、公益事業を展開してきました。

11月1日に開催したインスタントラーメン「健康と栄養」セミナーでは、仁愛大学の佐藤真実先生に調理実習を担当していただき、「野菜不足を補う」、「薄味でもおいしく食べる」ことを考えたレシピで、県民の方にも多数ご参加いただき大変好評でした。

2013年に和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたことを受けた「福井の和食を考えるシンポジウム」を、11月15日第4回栄養管理・食育研究会に合わせて開催することができました。

その他、栄養ケア・ステーションの事業として、「高齢者介護予防事業」、「ふくい健幸美食事業」、「ふくいの食育メニューレシピ作成」、「県警の喫食状況を基にした栄養指導事業」、「薬局・薬剤師を活用した健康情報拠点推進事業」、「ふくい味の祭典での栄養指導」など多くの事業を実施することができました。ご協力いただきました皆様、どうもありがとうございました。

さて、今年度からの生涯教育研修会は今までと大きく異なり、「基本研修」は、職域を問わず全ての管理栄養士・栄養士が最低理解できていなければならない内容がまとめられています。さらに職域ごとに指定された「実務研修」もあります。全ての会員がこの研修を受講し、時代のニーズに応えられるよう資質の向上を図っていただきたいと思います。

今年度も福井県の在宅訪問栄養指導事業を受け、1月から3回の研修会を行います。これからますます在宅患者の栄養管理が必要となり、栄養の専門家としてすぐに対応できるスキルを身に付けていないといけません。今年はより実践的な研修内容となるよう検討しておりますので、ぜひとも多くの方がご参加ください。



日本人の食事摂取基準(2015年版)について

＜名誉会長 清水 瑠美子＞

わが国の国民の栄養状態は、すでに栄養欠乏症は解消したとして集団を対象とした食品・栄養に基づく所要量ではなく人間栄養に基づいて、栄養欠乏、過剰に陥るリスクを回避してより健康且、栄養状態を保持増進していく指標として食事摂取基準（DRI：Dietary Reference Intake）を5年ごとに策定し、厚生労働大臣が定めるものとされています。

今回の改定では、健康日本21（第2次）において「主要な生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底を図ること」が基本的方向として掲げられていることから、関連する各種疾患ガイドラインとの調和を図り、発症、重症化予防に取り組むことを重点課題として策定されました。

2015年版は2015年4月1日から2020年3月までの5年間活用されることになります。

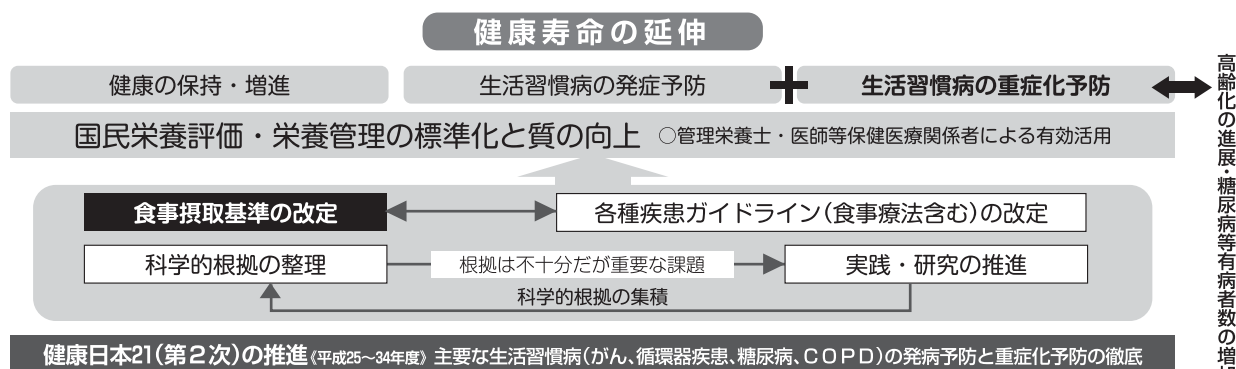


図1 日本人の食事摂取基準(2015年版)策定の方向性

策定の基本的事項

●エネルギーの指標

エネルギーの摂取量及び消費量のバランス(エネルギー収支バランス)の維持を示す指標として体格の指標「BMI:body mass index」を使うこととされました。保健領域においても医療領域においても人間栄養学の視点そのものであり、栄養教育を受ける対象者にとっても解りやすく、活用が容易です。

表1 目標とするBMIの範囲(18歳以上)

年齢(歳)	目標とするBMI(kg/m ²)
18～49	18.5～24.9
50～69	20.0～24.9
70以上	21.5～24.9

1. 男女共通、あくまでも参考として使用するべきである。
2. 観察疫学研究において報告された総死亡率が最も低かったBMIを基に、疾患別の発症率とBMIとの関連、死因とBMIとの関連、日本人のBMIの実態に配慮し、総合的に判断し目標とする範囲を設定。
3. 70歳以上では総死亡率が最も低かったBMIの実態との乖離が見られるため、虚弱の予防及び生活習慣病の予防に配慮する必要があることも踏まえ、当面目標とするBMIの範囲を21.5～24.9とした。

●栄養素の指標

栄養素の指標としては従前の通り、摂取不足の回避を目的として「推定平均必要量」(EAR)、「推奨量」(RDA)、「目安量」(AI)を設定してあります。過剰摂取による健康障害の回避を目的として「耐用上限量」(UL)が設定されています。さらに、「生活習慣病の予防のために現在の日本人が当面の目標とすべき摂取目標量」(DG)が設定されています。

栄養教育、栄養管理において対象者の栄養状態をアセスメントし課題を特定し改善のために適切なエネルギー量、各栄養素の充足に必要な計画をたてる場合の基準がDRIです。栄養の専門職種としてすべての管理栄養士・栄養士は食事摂取基準2015年版を手元において生活習慣病予防、重症化予防に寄与できるよう十分に活用して頂きたいと思います。

摂取不足の回避…推定平均摂取量・推奨量
これらを推定できない場合 目安量
過剰摂取による健康障害回避…耐用上限量
生活習慣病の予防……………目標量

●年齢区分

高齢者人口の増大においては詳細な年齢区分が必要ですが、今回は下記とし、今後の課題とされました。

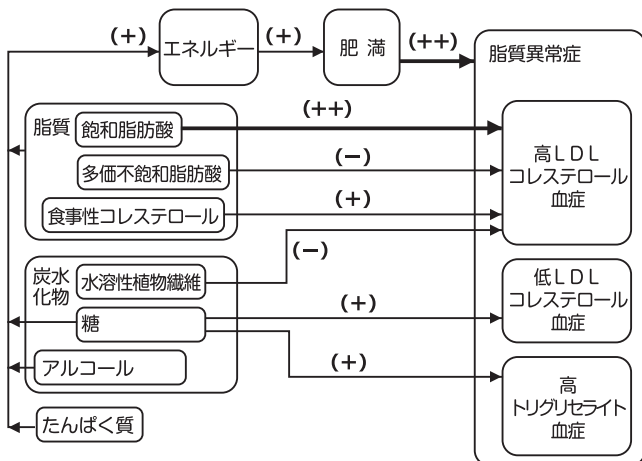
表2 年齢区分

0-5ヶ月	6-11ヶ月	1-2歳	3-5歳	6-7歳	8-9歳
10-11歳	12-14歳	15-17歳	18-29歳	30-49歳	50-69歳
70歳以上	E・Pでは0-5ヶ月、6-8ヶ月、9-11ヶ月の三区区分とした				

表3 エネルギー産生栄養素バランス（%エネルギー）

目標量（中央値）男女共通				
年齢等	たんぱく質	脂質	質 飽和脂肪酸	炭水化物
0-11ヶ月	—	—	—	—
1-17歳	13-20	20-30	—	50-65
18-69歳	13-20	20-30	7以下	50-65
70歳以上	13-20	20-30	7以下	50-65
中央値	16.5	25		57.5

たんぱく質、脂質、炭水化物の「%エネルギー」および飽和脂肪酸の%エネルギー7%以下、図2についても注目して頂きたいと思います。



肥満を介する経路と介さない経路があることに注意したい
この図はあくまでも概要を理解するための概念図として用いるに留めるべきである

図2 栄養素摂取と脂質異常症との関連(特に重要なもの)

おめでとうございます

平成26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

坪田 経子（福井総合クリニック）



◆公益社団法人日本栄養士会会長表彰

受賞者

谷口 孝子（福井県健康福祉部）

松田 喜久子（すみれ荘）

相木 祐子（福井愛育病院）

柴田 美幸（公立小浜病院）

窪田 富士子（今庄診療所）

有定 真奈美（越前市教育委員会事務局）

阪下 光代（宮崎病院）

松宮 幸子（三宅小学校）

小寺 由美（福井県立病院）

新田 和美（福井県立病院）

平本 明美（あわら市役所 子育て支援室）

久保 智美（敦賀市立栗野南小学校）

牧野 みゆき（仁愛女子短期大学）

神尾 祐子（宝珠苑）

（敬称略）

新制度 生涯教育研修会について

学術研修事業部

本年度より、生涯教育制度が新しくなりました。新制度では、会員の皆さまがご自身で単位取得を計画し、管理していただくことになります。今回の生涯教育制度は、「栄養の指導」の専門職として各領域で必須となる基幹項目と、専門とする分野ごとの拡充教育にわかれています。基幹項目はさらに基本研修と実務研修に分類されており、本年度の福井県栄養士会が主催する生涯教育研修会はいずれも基幹項目です。拡充教育とは特定分野の研修やマネジメントリーダーの研修を指し、今後さらに検討される予定です。

《生涯教育の流れ》

- ① キャリアノートを参考に、受講計画を立てる。
(基本研修は、全ての職域の管理栄養士・栄養士に共通するミニマムスタンダードであり、全職域の栄養士・管理栄養士が受講します。実務研修は、分野ごとの専門性を高めるためのものであり、基本的に職域に応じて選択しますが、受講に関して分野(職域)の制限はありません。)
- ② 研修会ごとに発行される単位取得証明書を管理し、受講した内容等をキャリアシートに記録する。
※著書や学会発表なども自己研鑽の記録として整理します。
- ③ 基幹教育60 (臨床分野は70単位) 単位 (うち基本研修30単位、実務研修30単位 (臨床分野は

40単位)、自己研鑽の記録が認定栄養士・認定管理栄養士の受験要件となります。(詳細はキャリアノート6～7頁をご覧ください。)

※基本研修の「オリエンテーション」は必修科目ですので、本年度受講されなかった方は次年度以降、必ず受講して下さい。

平成26年度

生涯教育研修会 実務研修について

専門分野に特化した知識・技術の研修であり、専門分野(職域)が主体となって実施します。他団体が主催し、福井県栄養士会が認定する研修会も含まれます。実務研修は、栄養士会の各職域で計画し理事会に申請します。審議により内容が妥当と判断されたものについて福井県栄養士会の実務研修として承認されます。

会員の皆さまは基本研修に加え、ご専門の分野に応じて受講する実務研修の研修会を選択します。分野別の実務研修内容はキャリアノート、日本栄養士会ホームページを参照して下さい。

- ・単位の認定は講義90分で1単位、演習180分で1単位として単位認定証を発行します。
 - ・生涯教育以外の全国研修会やスキルアップ研修会、栄養士会と賛助会員との共同研修事業なども実務研修に含まれます。また、医師会・看護師会など他団体の主催による研修会も実務研修として単位申請が可能です。
- ※単位申請は年1回となります。専用の申請用紙はホームページからダウンロードできます。
※実務研修として申請する科目は上限5単位(臨床分野は10単位)、期限は5年間です。

平成26年度 生涯教育研修会 実務研修日程

研 修 会 名	主 催	月日・会場	内 容
福井県版スポーツ栄養士養成研修	福井県栄養士会	9月27日(土)～ H27 3/14(土)全4回	身体活動が増える場合のメカニズムとそれに伴う補給 他
福井の和食を考える シンポジウム 第4回栄養管理・ 食育研究会	福井県栄養士会	11月15日(土) 福井県国際交流会館	シンポジウム1：ポストコシヒカリ～お米の話 シンポジウム2：新しい和食のおいしさをデザインする シンポジウム3：教育現場から和食を考える 一般口演
第11回 福井糖尿病療養指導 セミナー	(公社)日本糖尿病協会	12/6(土) 福井県済生会病院 本館研修講堂	糖尿病カンバセーション・マップTMを実施して 糖尿病診療アップデート：患者教育に求められる知識とスキルを中心に 糖尿病療養指導の“ちから”を最大限に伸ばす為に ～仲間創り・組織創りの道標(みちしるべ)～
衛生管理に関する研修会	福井県栄養士会	1/11(日) 福井県教育センター	感染症予防対策と施設内の体制作り 給食施設における衛生管理について

※日時、会場、講師名、認定される科目等の詳細は当会のホームページでご確認ください。各研修会で認定する実務研修の科目名・項目番号、単位数等の詳細につきましてはホームページで告知します。新しく認定された研修会は随時、当会のホームページにアップロードする予定です。
(http://homepage2.nifty.com/fukuei/050_study/study.html)

平成26年度 生涯教育研修会 基本研修日程

月日・会場	時 間	単 位		項目番号・内容	講師(敬称略)
平成26年7月5日(土) 国際交流会館 特別会議室	13:00～14:30		必 修	オリエンテーション	福井県栄養士会名誉会長 清水 瑠美子
	14:40～16:10	講義1単位	1-1	医の倫理	福井県栄養士会名誉会長 清水 瑠美子
			1-2	生命倫理	
			1-3	患者・障害者の権利	
			1-4	インフォームドコンセント	
			1-5	守秘義務	
			1-6	管理栄養士・栄養士倫理要綱	
			1-7	コミュニケーション	
	16:20～17:50	講義1単位	4-1	栄養ケアプロセス	福井県栄養士会名誉会長 清水 瑠美子
平成26年8月30日(土) 福井県教育センター 4階大ホール	13:00～14:30	講義1単位	4-2	栄養スクリーニング	福井勝山総合病院 山田 友香
	14:40～17:40	演習1単位	4-2演習	栄養スクリーニング	福井県栄養士会会員(TNT-D資格取得者)による
平成26年9月27日(土) 福井済生会病院 本館研修講堂	13:00～14:30	講義1単位	2-3①	根拠に基づいた栄養管理	福井県栄養士会名誉会長 清水 瑠美子
	14:40～16:10	講義1単位	4-3①	栄養アセスメント・栄養診断	公立小浜病院 林 千賀
	16:20～17:50	講義1単位	4-3②	栄養アセスメント・栄養診断	福井県済生会病院 牧野 尚恵
平成26年10月18日(土) 福井県教育センター 4階大ホール	13:00～14:30	講義1単位	4-4	栄養アセスメントにもとづいた管理計画	福井大学医学部附属病院 早瀬 美香
	14:40～17:40	演習1単位	4-3演習	栄養アセスメント・栄養診断	福井県栄養士会会員(TNT-D資格取得者)による
平成26年 12月13日(土) 福井県教育センター 4階大ホール	13:00～16:00	演習1単位	4-4演習	栄養アセスメントにもとづいた管理計画	福井県栄養士会会員(TNT-D資格取得者)による
	16:20～17:50	講義1単位	8-1	健康増進法	福井県健康増進課 谷口 孝子
			8-2	食品衛生法	
			8-3	健康保険法など	
			8-4	ライフステージと栄養関連法規	
			8-5	その他	
平成27年2月28日(土) 福井県教育センター 4階大ホール	13:00～14:30	講義1単位	4-6	集団を対象とした栄養指導	大野市民生環境部健康長寿課 坂井 英美
	14:40～16:10	講義1単位	4-7	栄養指導時に必要な献立と調理	福井県済生会病院 木下 充子
	16:20～17:50	講義1単位	6-1	非常時の食事提供	武生記念病院 高嶋 友紀 福井中央クリニック 塩出麻耶子

・受講された研修会の単位取得証明書は、毎回の研修会終了後に受付で配布しています。
お持ちでない方は、栄養士会事務局までお問い合わせください。(TEL/FAX: 0776-27-5999 e-mail: fukuei@mb.infoweb.ne.jp)
・従来の「振替認定研修会」につきましては、実務研修の頁をご覧ください。



福井県版 スポーツ栄養士養成研修会 (2年目)

平成30年開催
福井国体に向けて

この研修会は、昨年度に引き続き2年目となります。平成26年9月27日から平成27年3月まで計4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養成することにより、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。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。今年度は、グループワークや実演が盛り込んだ研修内容になっています。スポーツ栄養の実践に向けて、さらなるスキルアップを目指します。



講演の様子

【参加者の感想】

福井県版スポーツ栄養士養成研修会 (2年目)に参加して

福井市北部学校給食センター
学校栄養職員 吉田 亮子

スポーツ栄養の知識や、栄養指導、サプリメント、ドーピングまでスポーツに関する様々な知識を勉強することができます。基礎基本の内容から、最新のデータを使った内容まで興味深く聞いています。講義をしてくださる講師の方々の、素晴らしい実践の内容もお聞きすることができ、充実した研修を受講させていただいています。勉強した内容を児童生徒の体力向上、競技力向上に生かせるように努力していきたい所存です。

日程および研修内容

(敬称略)

月日・会場	科目(内容)	講師名
9/27(土) 福井県済生会病院	オリエンテーション	福井県教育庁スポーツ保健課 企画主査 五十嵐めぐみ
	【根拠に基づいた栄養教育】 *食事摂取基準(2015年版)	福井県栄養士会 名誉会長 清水 瑠美子
	【講義:栄養アセスメント、栄養診断】 *「何」を見ていくことが栄養士に求められるのか *アセスメント項目の設定と意味	公立小浜病院 林 千香 福井県済生会病院 牧野 尚恵
10/5(日) 福井県教育センター	【身体活動が増える場合のメカニズムとそれに伴う補給】	天理大学体育学部体育学科 准教授 松本 範子
	【サプリメントの活用について】	
12/20(土) 福井県教育センター	【事例紹介】 *アスリートへ栄養サポート (アセスメントと評価、サポート計画)	日本ハム株式会社中央研究所 管理栄養士 公認スポーツ栄養士 柄澤 紀
	【グループワーク:アセスメントの実践】 *身体計測を生かした評価	
	【グループワーク】:事例検討	
3/14(土) 福井県教育センター	【事例紹介】 *中学生への栄養サポート (アセスメントと評価、サポート計画) *関連職種との連携 *社会的財産を生かしたアセスメント	長野県高山村立高山中学校 栄養教諭 公認スポーツ栄養士 高橋 和子
	【グループワーク:コミュニケーションスキルの向上】 *対象者との関わり *他職種との関わり	
	【実演】 *In Body を用いた測定	株式会社 バイオスペース

ふくい健幸美食 ～栄養士の取り組み～

福井県からの委託事業として、昨年度より「ふくい健幸美食」について活動しています。昨年度は5名、本年度は10名の会員が、取り組みました。

昨年より「ふくい健幸美食」に取り組んできました。各企業・店舗よりたくさんの応募をいただきました。各栄養士が、認証基準を満たすように、栄養価計算をしたり、メニューの提案等を行いました。

飲食店版については、エネルギーと塩分の制限、副菜の量に不足がないかなど注意をはらいながらの栄養価計算となりました。エネルギー・塩分のオーバーについてはそれぞれに抑えるように、また副菜については1食あたりのすべての材料から重量の計測を行い、野菜・きのこ・いも・海藻を含む重量が140g以上になるようにアドバイスをしてまいりました。各店舗におきましては独自のオリジナルメニューや材料のこだわりなどいろいろな工夫がみられました。

また惣菜版では、煮物の煮汁の塩分が1.0%を超えないよう美味しくいただけるメニューの提案をしました。揚げ物は、調理後の衣重量が全体重量の40%を超えていないか確認するために、全体重量の計測と衣をはがし取った後の計測をしました。意外と衣の重量が多いことを思い知らされました。どちらも各店舗ごとに工夫を凝らし認証基準を満たすことができました。

福井県産の食材・特産品を使って出来上がったこの『ふくい健幸美食』のことが県民の皆さんに広く浸透し、福井のさらなる健康長寿につながると嬉しいです。

地域活動 奥野万里子



計測風景

「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2皿以上であること。(野菜1皿の目安重量は70g、果物の1皿の目安重量は100g)
- 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。



◇惣菜版◇

〔対象〕福井県内において製造または販売するもの(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

※料理全体の2/3以上が対象食材であること

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

※調味料の炭水化物量が食塩相当量（ナトリウム換算）の8倍を超えるもの

○揚げ物

対象食材：肉類、魚介類、大豆・大豆製品、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

※認証後、販売する商品は40%の2割(48%)までを許容範囲とする

「福井の和食を考えるシンポジウム」

平成26年11月15日(土)

福井県国際交流会館

和食がユネスコ無形文化遺産へ登録されて以来、日本の食文化が改めて関心を集めております。本会では、和食の「おいしさ」をテーマとして科学的見地や栄養・食教育に基づくアプローチを広く発信することを目的として、シンポジウムを開催しました。

コーディネーター（公社）福井県栄養士会
名誉会長 清水 瑠美子氏



1. 「ポストこしひかり

～お米のはなし～

福井県農業試験場ポストコシヒカリ開発部

部長 清水 豊弘氏

福井県農業試験場では平成23年から「ポストこしひかり」の開発がスタートし、食味試験と科学的分析など改良の取り組みを紹介してくださいました。平成29年には品種登録の出願をする予定だそうです。



3. 「教育現場から和食を考える」

勝山市立成器南小学校

栄養教諭 村田 佳織氏

県内の小中学校で、給食を通じて和食文化を守り育てる教育を実践されています。

学校で取り組まれている和食給食や給食時間の食に関する指導や各教科の指導、味覚の授業、学校給食調理コンテスト等を紹介してくださいました。



3. 「新しい和食のおいしさをデザインする」

味の素㈱イノベーション研究所

研究員 川崎 寛也氏

和食が世界から注目され、その技術や日本の食文化をアピールするには科学的な観点から説明することが有益であると話されました。また、料理を「デザイン」することの取り組みを紹介してくださいました。

調味料は素材であり、料理へのアプローチをするものという考え方も熱く語られていました。



ディスカッション

ディスカッションでは、参加者からもポストこしひかりの食味のポイントや保育園での食育内容、料理のデザインの活用などについて活発な意見が出されました。

福井の和食について考える有意義な時間となりました。



「第4回栄養管理・食育研究会」と同時開催いたしました

第4回栄養管理・食育研究会

平成26年11月15日(土)
福井県国際交流会館

◆一般演題◆

座長：福井県立病院栄養管理室 小寺 由美

1. 20～30歳代男性の肝機能障害への栄養指導後の変化
JCHO若狭高浜病院栄養管理室
川崎真美子
2. 術後急激な腎機能低下をきたし食欲不振となった腎不全患者に早期のNST介入が奏功した一症例
公立丹南病院栄養室 青山 望美
3. NSTサポートに難渋した1症例
福井赤十字病院医療技術部栄養課
小川 初実
4. 鉄欠乏食投与によるⅡ型糖尿病モデルラットの耐糖能異常についての検討
仁愛大学人間生活学部健康栄養学科
池田 涼子

座長：福井県教育庁スポーツ保健課

五十嵐 めぐみ

5. 栄養指導・栄養情報提供書の運用と現状
JCHO若狭高浜病院栄養管理室
福井 沙希
6. 特別食加算拡大に向けた取り組み
福井県立病院栄養管理室 浦上 泰子
7. スポーツを行う生徒への指導
～集団指導を活用した個別指導への取組～
大野市陽明中学校栄養教諭
松原 啓子
8. おいしい給食から広がる
元気っ子ふくい食育
～福井市社南小学校における取組～
福井市社南小学校 栄養教諭

高柳 厚子
(敬称略)

「ふくい 味の週間」を中心に 提供を行うふくいの 食育メニューレシピの作成

福井県では、「ふくい 味の週間・祭典」(11月16日～23日)の実施に合わせて、食育・地産地消と健康の要素を兼ね備えたふくい食育メニューを県民に広く提供し、食育に対する意識を高めていくためにレシピを作成し、公民館等の料理教室で使用してもらう他、県のホームページでも公開し、普及していくことにしました。

レシピ作成を福井県栄養士会が担当し、「福井県産食材を中心に使い、ライフステージ(スポーツをする中学生・1人暮らしや高齢夫妻など栄養が偏りがちな高齢者)に対応した食育メニュー」を簡単、季節性、栄養価に考慮して作成しました。



高齢者対象の食事(昼食例)



撮影風景

インスタントラーメン 「健康と栄養」セミナー

平成26年11月1 日(土)

AOSSA 6階調理室、研修室

栄養と食の専門職である管理栄養士・栄養士が、加工食品の上手な活用法や、簡単でおいしく効果的に食べる方法について県民に普及・伝達するために、専門的かつ最新の知見を学ぶことを目的として開催されました。

◆第一部◆

インスタントラーメンを使った調理実習
～福井県の食材を使ったメニュー～

講師 仁愛大学人間生活学部健康栄養学科

佐藤 真実 先生

調理実習は「福井県の食材を使用したインスタントラーメン活用法」というテーマで、佐藤先生が考案された4つのレシピを実際に作って試食しました。添付のスープを減らすことや、野菜をたくさん使うこと、麺のゆで汁を捨てて麺を水でよくもんで洗うと塩分が減らせること、スープの水分の一部を牛乳にするとカルシウム補給になることなど、インスタントラーメンの上手な活用法が分かり、とても有意義な実習でした。



福井のらっきょと
福井ポークの
こってり甘酢ラーメン

カルシウムたっぷり
洋風ラーメン



◆第二部◆

講演「食で地域再生を～食育のすすめ～」

講師 サカモトキッチンスタジオ代表

坂本 廣子 先生



坂本先生は、阪神淡路大震災の経験をもとに、地域の大切さを切実に訴えられました。その地域に人が住み続けることで、その地域の伝統や料理が受け継がれていきます。福井県も素晴らしい文化や郷土料理を大切にして、次の世代に受け継いでほしいとのことでした。

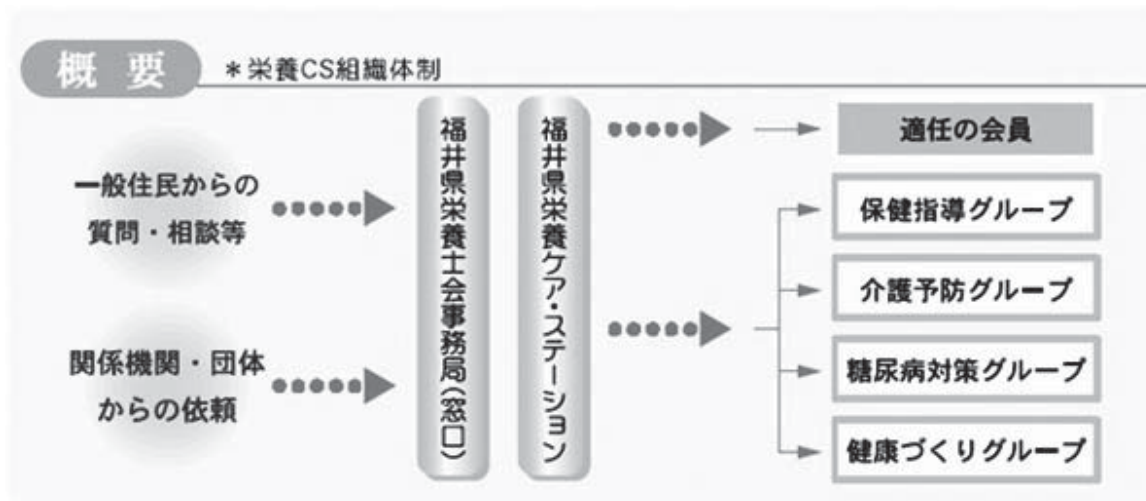
また、キッズキッチンでの活動の紹介もありました。料理は和食が中心になっているそうです。幼児が大人の手を借りずに一人で料理を完成させることで、達成感を味わい、自己肯定感や自己尊厳感を持たせることができます。

食を通して人を育てることの大切さや地域の大切さを再認識できた講演会でした。

栄養ケア・ステーションとは・・・

栄養ケア・ステーション推進部

県内の管理栄養士、栄養士が地域や医療機関に対して生活に密着した栄養支援を行う拠点です。健康づくりや生活習慣改善に関する地域での取り組み、職場での取り組み、ライフステージごとの取り組みをはじめ、健康増進を推進する栄養や食育にかかわる研修会・講演会などの要請に応え平成20年4月に誕生しました。



特定健診・保健指導、食育・介護予防（在宅高齢者介護支援や低栄養状態の改善相談・指導）、病態栄養指導及び訪問栄養指導など、国や市町村、病院や各種団体、施設などで事業を行っております。また、従来の栄養指導の技術だけでなく、地域住民の方々が、自分自身で生活習慣の問題点に気付き、健康的な生き方を導き出せる地域に根付いた栄養支援に努めています。



食育相談



世界保健デー



福井健康フェア

詳しくは、公益社団法人 福井県栄養士会 TEL・FAX 0776-27-5999へお問い合わせください。

新卒者Welcome研修会

平成26年8月6日(水)
福井県教育センター

講 演

「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～」

講 師

オフィスBeingWell 主宰
吉野 ゆかり 氏

今春、管理栄養士・栄養士となられた方、栄養士会に入会された方、再就職や異動等で新たな職場に就かれた方を対象にWelcome研修会を開催しました。

初めに講師の吉野ゆかり氏から、社会人として必要とされるコミュニケーション能力についてのご講演をいただき、その後の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話し合いました。最後にひとりひとりが、「明日からできること」を宣言しました。



今後の研修会予定

■平成26年度中堅者リーダー育成研修会

日 時：平成26年12月19日（金）
18:30～21:00

場 所：福井県教育センター 3階
301・302会議室

対 象：30～40歳代の管理栄養士・栄養士
内 容：「病院事務長として管理栄養士・
栄養士に求めること」

講 師：医療法人嶺南病院 事務部長
中村 淳 氏

参加費：500円（夕食代）

■平成26年度在宅医療研修会

日 時：平成27年1月17日(土)
2月14日(土)

または21日(土)

3月 7日(土)

場 所：福井県済生会病院東館大研修室

内 容：1回目 「システムの構築と
アセスメント力の向上」
2回目 「福井県の現状について」
パネルディスカッション
グループディスカッション
3回目 「丹南の行政から
アセスメント書類の説明」

■平成26年度 学校職域・福祉職域合同研修会

日 時：平成27年1月11日（日）午後

場 所：福井県教育センター

内 容：「感染症予防対策と施設内の体制作り」
「給食施設における衛生管理について」

■第10回日本栄養改善学会北陸支部学術総会

日 時：平成27年2月22日（日）
10:00～17:00

場 所：ホテルサンルート小松

内 容：未定

平成26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

ACOZ 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)

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>

Eat Well, Live Well. AJINOMOTO®

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

味の素株式会社 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

「アボットは栄養の
グローバルリーディングカンパニーです。」

糖質の量と質に
配慮しました
低GL (Glycemic Load)

グルセルナ®-Ex
Glucerna®-Ex

栄養機能食品(亜鉛・銅・ビタミンC)
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

糖質を制限した栄養補給に

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



真心のこもった料理をより多くの皆様へ 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
(医療関連サービスマーク認定・日本メディカル給食協会会員・ISO14001認証)

本社 〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目3番20号
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
ホームページ <http://www.ifsco-hc.co.jp>

選んでのせて、サッと
解凍にわかる!

簡単
レシピブックも
ご利用ください

健康イベントに「メタボ改善に」 特許取得・第3960391号
新しい「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

株式会社 いわさき 金沢営業所 フードモデルドットコム 検索
石川県金沢市京町32番22号 TEL:076-251-1418 FAX:076-251-1468

マービーは、カロリーが気になる方にも
安心・安全で豊かな食生活をお届けします。



安心で
安全
砂糖の
代わりに
やさしい
甘さ

株式会社 H+Bライフサイエンス
TEL.06-6391-9151 <http://www.hb-life.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

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1丁目1401番地 tel.0776-53-2713
ホームページ <http://www.katuobusi-otaya.com>「鰹節 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/healthya/>



食を通じて豊かな生活に貢献する

(株) 紙安産業 (水産物卸)
(株) シーライフ (給食食材卸)
(株) 紙安クッキング (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

キューピー株式会社 金沢営業所

〒920-0022 金沢市北安江4-18-6 TEL(076)262-6555



エコフロ-

水分量とナトリウム量に配慮し、
適度なトロミがついた高栄養流動食



森永乳業グループ病弱栄養部門

株式会社 クリニコ

福井営業所

〒910-0805 福井県福井市高木1-1201

TEL:0776-53-1216 / FAX:0776-53-1570



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

公衆商店
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害虫発生抑制



株式会社 サプラ 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

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/>



Sun
fain foods

株式会社 サン食品

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”

〒918-8161 福井市銚ヶ崎町25-58

TEL(0776)38-3830(代) FAX(0776)38-2985

ホームページ <http://www.sunsyokuhin.co.jp/>

メールアドレス info@sunsyokuhin.co.jp

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

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 中西製缶所

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



高松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まれます。

*参考:厚生労働省発表「日本人の食事摂取基準(2010年版)」(概要)

NIUTRI: 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/>

日本調理機株式会社 株式会社HATANAKA 総合厨房設備・リフト設備設計施工
厨房機器・食品加工機器・冷凍冷蔵庫
食器類・調理用具・住宅機器販売

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(0776)24-1477 FAX(0776)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

Yakult



㈱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ボーラ第三五反田ビル10F
TEL 03-6417-9981

北陸電力株式会社

新調理システム体験車
「オーロラ号」

ご用命・お問い合わせは
福井支店営業部営業担当
TEL 0776-29-6982
FAX 0776-29-6981 まで



「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

東京都千代田区千代田1-6-16(野田ビル)
TEL 03(3261)4205 FAX 03(3261)4205
大阪府大阪市東淀川区東中島1-5-4
TEL・FAX 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 愛知県北名古屋市平權寺中12番地

meiji 株式会社 明治

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ために必要な、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27年度の新会員を募集しています

1 平成27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

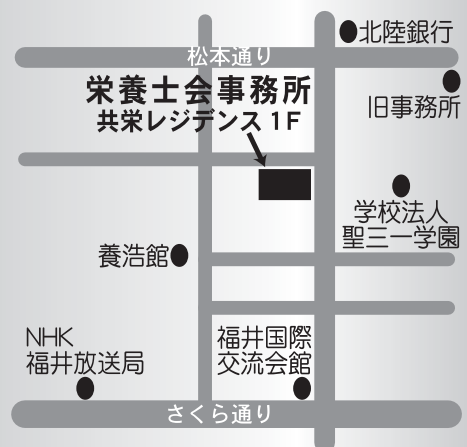
2 納入方法について

- （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108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、既会員は昨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：0776-27-5999）。

栄養士会事務所のご案内



栄養ふくい 3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

松 原 啓 子
北 村 夕 子
西 島 佐智子

■ 印刷 マイプリントコーポレーション株式会社