

栄養

The Nutrition and Dietetics of Fukui

ふくい

第 5 号

平成28年1月27日発行
公益社団法人 福井県栄養士会
〒910-0004
福井市宝永3丁目3-10-16
共栄レジデンスビル1F
TEL・FAX 0776 (27) 5999
Mail: fukuei@mb.infoweb.ne.jp

新年のご挨拶

会長 北山 富士子

新年あけましておめでとうございます

昨年は栄養士が国民に認知されてから70年という節目の年であり、西川知事様、大田県医師会長様、斎藤県歯科医師会長様をはじめ多くのご来賓のご臨席を賜り、栄養士規則制定70周年記念式典を開催いたしました。今年は福井県栄養士会の元となる、日本栄養士会福井県支部が発足して70年を迎えます。

さて、福井県から「在宅訪問栄養指導研修事業」「わがまち健康づくり応援事業」「アレルギー対応給食普及事業」など多くの委託事業を受けました。これらの事業を展開するにあたりましては、役員の方々をはじめ会員の皆様には大変お世話になりました。この場を借りてお礼申し上げます。

管理栄養士・栄養士は、子供から高齢者まで栄養・食事を通して幅広く県民の皆様の健康づくりに取り組んでおりますが、他の職業に比べてまだまだ認知度は高くないように思われます。

本会では、生涯教育研修会の「基本研修」を2年で修了できる体制にして、短期間で次のステップに移行できるように構成してありますので、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くとともに、認知度の向上にご協力くださいますようお願い申し上げます。



平成27年度（公社）福井県栄養士会 年末懇親会

平成27年12月12日（土）に、ザ・グランユアーズ（天山の間）にて、公益社団法人福井県栄養士会年末懇親会が行われました。たくさんのご来賓の方にご出席いただきました。

北山会長、清水名誉会長の挨拶で年末懇親会が始まりました。県民歌を全員で歌ったり、抽選会で楽しんだり和気あいあいと進行し、盛況のうちに終了いたしました。

懇親会に参加いただいた会員の皆様、賛助会員の皆様、ありがとうございました。今年度も公益社団法人福井県栄養士会の活動にご協力のほど、よろしくお願いいたします。



西川知事挨拶

ご来賓御芳名

福井県知事	西川 一誠 様
福井県健康福祉部部長	山内 和芳 様
福井県健康福祉部健康増進課課長	宮下 裕文 様
福井県農林水産部食料産業振興課課長	加藤 弘剛 様
福井県国体推進局施設調整課課長	加藤 浩 様
仁愛大学 人間生活学部長	石川 昭義 様



賛助会員挨拶

第5回栄養管理・食育研究会 特別講演

日本食品標準成分表2015年版（7訂）について

講師：千葉県立保健医療大学 健康科学部 栄養学科 教授 渡邊 智子 先生

第5回栄養管理・食育研究会の特別講演では、講師に千葉県立保健医療大学 健康科学部 栄養学科 教授 渡邊智子先生をお迎えし、「日本食品標準成分表2015年版（7訂）について」と題して、日本食品標準成分表の経緯、成分表2015年版の概要や特徴、活用の仕方などについてご講演いただきました。

文部科学省は日本食品標準成分表について、15年ぶりとなる収載食品の拡充や、新たな炭水化物成分表の作成など、大幅な改定を行い、2015年12月25日に各成分表を公表しました。収載食品については、1,878食品から2,191食品と313食品増加しています。また、刺身や天ぷらなど日本人の伝統的な食文化を代表する食品や、調理後食品などが追加されています。

渡邊先生は、「刺身を栄養計算する際、魚（生）には皮も含まれているので、今回掲載される刺身で計算しなければいけない。」ということや、「加工食品は、レシピによって成分値が異なるので、今回掲載された調理加工食品の計算方法を利用すること。」など、改訂のポイントを分かりやすくお話してくださいました。最後に、「自分たちが常用している食品はどれかを見極めて、成分表の食品を慎重に取り扱わなければならない。日本食品標準成分表2015年版を読むと、分かることやできることが充実してくるので、購入して活用してください。」と締めくくられました。



【改訂ポイント】

1 収載食品の充実（追加食品）

- （1）日本人の伝統的な食文化を代表する食品（天ぷら、刺身など）
- （2）健康志向を反映した食品（五穀、発芽玄米、あまに油など）
- （3）子どもへのアレルギー増加に配慮した食品（玄米粉、米粉パン、米粉めん）
- （4）栄養成分表示の義務化に対応した調理後食品
（鶏のから揚げ、とんかつ、魚のフライ、肉・野菜などの焼き・ゆでなど）

2 収載成分の充実

（1）炭水化物成分表の新規作成

これまでは、100gから水分、たんぱく質、脂質及び灰分を差し引いた
「差引き法による炭水化物量」



でんぷんと7種類の糖、2種類の糖アルコール、20種類の有機酸を直接分析し、
炭水化物成分表を新たに作成（854食品）

（2）既存のアミノ酸成分表、脂肪酸成分表の充実

アミノ酸成分表：337食品→1,558食品、脂肪酸成分表：1,262食品→1,782食品
外国の成分表や類似食品から推計した値についても収載し、収載食品数を充実

3 社会からの要望に対応

- （1）英語版のデータファイルをインターネット上に公表
- （2）国際的なデータの共有を可能とするため、Tagname（注）を成分項目に付与等を実施
（注）食品の各栄養成分に割り当てられた国際的に共通な記号
- （3）食品の栄養表示義務化の動きに対応（新規食品や調理加工食品の充実、そう菜など計算食品の追加）
- （4）調理加工食品の計算方法を明記
- （5）インターネット上で公開している食品成分データベースを日本語版に改善



【日本食品標準成分表2015年版（7訂）】

- ① 成分表2015年版 ② 成分表2015年版・炭水化物成分表（新規）
- ③ 成分表2015年版・脂肪酸成分表 ④ 成分表2015年版・アミノ酸成分表

◆ 一般演題 ◆

座長：福井県国体推進局施設調整課 五十嵐めぐみ
仁愛大学人間生活学部健康栄養学科 池田 涼子

1. 高校生陸上部男子（長距離）の貧血改善
福井県国体推進局施設調整課 五十嵐めぐみ
2. 高校女子バドミントン部員に対する栄養サポート
福井県立病院栄養管理室 井上 瞳
3. 高校女子バレーボール部員に対する栄養サポート
福井県福井市大東中学校 田中 範子
4. スーパー食育スクールを通して
福井県鯖江市河和田小学校 宮澤 美智子

座長：福井県立病院栄養管理室 小寺 由美
福井大学医学部附属病院栄養部 早瀬 美香

5. 当院の維持血液透析患者に対する栄養サポート
福井県済生会病院栄養部 森 のぞみ
6. 繰り返す誤嚥性肺炎の栄養管理
財団法人医療法人中村病院栄養部 小林 香織
7. 食道癌患者のNSTと癌リハによる介入で栄養
状態改善に導いた症例について
公立丹南病院栄養室 青山 望美
8. 栄養管理を行う上でコミュニケーションを図
ることの重要性を実感した一例
福井赤十字病院医療技術部栄養課 水野 望美

座長：JCHO若狭高浜病院栄養管理室 阿部 喜代子
福井県健康福祉部医薬食品・衛生課 小山 照代

9. 入院食患者負担増を見据えた魅力ある食事の
提供に向けて
福井県こども療育センター 千田 江里
10. 平成27年度介護報酬改定による経口維持
加算の見直しに伴う栄養管理に係る取り組み
JCHO若狭高浜病院附属介護老人保健施設
川崎 真美子
11. 栄養情報提供書の運用と地域連携への働きかけ
JCHO若狭高浜病院栄養管理室 福井 沙希
12. 外食・中食におけるヘルシーメニューの
認証とその普及について
福井県健康福祉部 健康増進課 中川 友里

平成 27 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

松田 芳子 (HOME TOWN コスモス)

◆公益社団法人日本栄養士会表彰

【栄養士制度・栄養士会誕生70年記念感謝状】

受賞者

清水 瑠美子

((公社) 福井県栄養士会 名誉会長)

【会長表彰】

受賞者

小川 みちよ (林病院)

久世 浩江

(福井県立すこやかシルバー病院)

倉内 真由美 (笠原病院)

多田 峰子 (地域活動)

塚田 明美 (学校健康教育)

時岡 真佐子 (地域活動)

藤田 小百合 (豊楽園)

藤田 法子 (朝日学校給食センター)

堀江 久美恵

(福井市南部学校給食センター)

松島 和代 (福井県立病院)

丸山 善江 (さつき苑)

(敬省略)

おめでとうございます



平成27年9月27日福岡国際会議場、

平成27年度全国栄養改善大会・全国栄養士大会にて

左から小川みちよ氏、松田芳子氏、清水瑠美子名誉会長、
特定給食施設厚生労働大臣表彰を受賞した医療法人福井
心臓血管センター福井循環器病院 荒井知子氏

生涯教育研修会について

学術研修事業部

第1回認定管理栄養士・認定栄養士 認定審査について

「栄養の指導」の専門職として高度な知識・技術と経験を備え、保健・医療・福祉・教育等の各専門分野において実務経験に基づいた一定水準以上の知識・技術を兼ね備え、管理栄養士または栄養士としての職務を果たすことのできる熟練した能力を審査するものとして、第1回認定管理栄養士・認定栄養士の審査が開催されます。

《第1回認定管理栄養士・栄養認定士 認定審査のスケジュール》

平成28年	4月11日（月）～25日（月）	認定審査書類の提出（県栄養士会へ）
	7月中旬予定	審査資格の結果・受験票の発送
	8月21日（日）	一次審査 ※全国3～4会場を予定（東京・大阪・福岡・（北海道））
	9月下旬予定	一次審査結果の告知
平成29年	1月下旬予定	二次審査結果の告知
	2月下旬	認定登録手続き
	3月31日以降	認定証の発行
	6月予定	第1回認定管理栄養士・栄養認定士合格者の公表
平成33年	時期未定	資格の更新審査

※認定審査書類の提出に先立ち、福井県栄養士会では生涯教育研修会以外の他団体等の研修会の単位を振替え認定します（平成28年3月予定）。詳細は決定次第、随時ご案内します。

※振替え可能な単位数の上限は5単位（臨床分野10単位）です。単位認定手数料は1単位200円です。詳しくはキャリアノート9ページをご参照ください。

1. 認定分野

臨床栄養、学校栄養、健康・スポーツ栄養、給食管理、公衆栄養、地域栄養、福祉栄養（高齢者・障がい者）、福祉栄養（児童）

2. 認定審査申請資格

- ①日本国の管理栄養士・栄養士の免許を有していること。
- ②管理栄養士・栄養士としての実務経験が5年以上であること。
- ③基幹教育（生涯教育の基本研修・実務研修）において60単位以上を有していること。
※基本研修30単位（うち必修単位20単位）、実務研修30単位（臨床栄養分野は40単位）
- ④受講した研修や日々の業務により年間5テーマ以上のキャリアシートを作成していること（平成26年度以降の研修等が対象）。
- ⑤申請する分野の「栄養の指導」に関する学会等（地方会、研究会も含む）での発表を1回以上、かつ学会に3回以上参加していること。

※平成29年度申請までは、生涯教育制度の変更に伴う移行措置があります。詳細は福井県栄養士会HPをご覧ください。

3. 認定審査にかかる費用

認定審査料 20,000円（審査に合格すると別途認定登録料 20,000円が必要）

4. 認定審査の内容

一次審査 筆記試験 50問 100分（マークシート方式・四肢択一）

基本問題20問（管理栄養士・栄養士のミニマムスタンダードに関する問題）

認定分野30問（各分野の到達目標について単独で実践できるレベル（Ⅲ）相当の知識や技術を評価する問題）

※各認定分野のキーワード集を日本栄養士会HPに掲載（平成28年4月予定）

二次審査 事例審査

申請時に提出された事例報告を審査します。

※一次審査に合格し二次審査で不合格となった場合、翌年1回のみ一次審査が免除され二次審査の再審査を受けることができます（再審査料 10,000円）。

～認定審査の詳細や本年度の県内の基本研修・実務研修内容等は当会HPをご覧ください。～



指導者のための 健康・栄養セミナー

近年、生活習慣病の予防は国民の大きな関心ごとであり、栄養と運動を適切に組み合わせた指導は周知の事となりました。

そこで今年度は、栄養の専門職である管理栄養士・栄養士を対象に、「スポーツ栄養」にスポットを当て、スポーツ現場で実践に役立つ情報を提供するために、神奈川県立保健福祉大学教授 鈴木志保子先生を講師にお迎えしてセミナーを開催しました。



最初の「スポーツ栄養～糖質・たんぱく質摂取を考える～」では、糖質やたんぱく質の代謝について、選手等に分かりやすく説明すると、食事の重要性を理解して、食生活の改善につながりやすい、というお話がありました。しかし、糖質やたんぱく質だけ摂取しても体は効率よく作り変えられない、ビタミンやミネラルを毎食摂取する必要性も一緒に理解してもらわなければならない、と強調されていました。

「スポーツ栄養マネジメントの活用」では、スポーツ栄養マネジメントの流れや栄養補給計画や行動計画などについて詳しく説明がありました。鈴木先生のエネルギーあふれるお話に、参加者は熱心に聞き入っていました。



福井県版スポーツ栄養士 養成研修会（3年目）

平成25年度から始まったこの研修会も、今年で3年目を迎えます。1年目は講義中心で、2年目は皮下脂肪測定など実践的な内容も加わりました。3年目の今年は、立命館大学の見学や公認スポーツ栄養士2名の講義等、より実践的な内容になっています。

最後の研修会は平成28年2月13日（土）に予定されています（会場：福井県教育センター）。

平成28年2月13日（土）の研修会内容（敬称略）

時 間	内 容	備 考
12：30～	受付開始	
13：00～	身体計測に関する講義	福井県栄養士会
14：10～	【演習】身体計測の実際 ※アディポメーター利用	【ISAKレベル1取得測定者】 五十嵐めぐみ （福井県国体推進局施設調整課） 高橋文子 （エムサービス株式会社） 影山鈴美 （株式会社 オーエム・エックス）
15：50～	【事例紹介1】 スポーツ栄養 マネジメントの実際	【公認スポーツ栄養士】
16：50～	【事例紹介2】 スポーツ栄養 マネジメントの実際	【公認スポーツ栄養士】 影山鈴美 （株式会社 オーエム・エックス）
17：40	終了	



立命館大学で実際に使用されている測定機などの説明をうけている様子



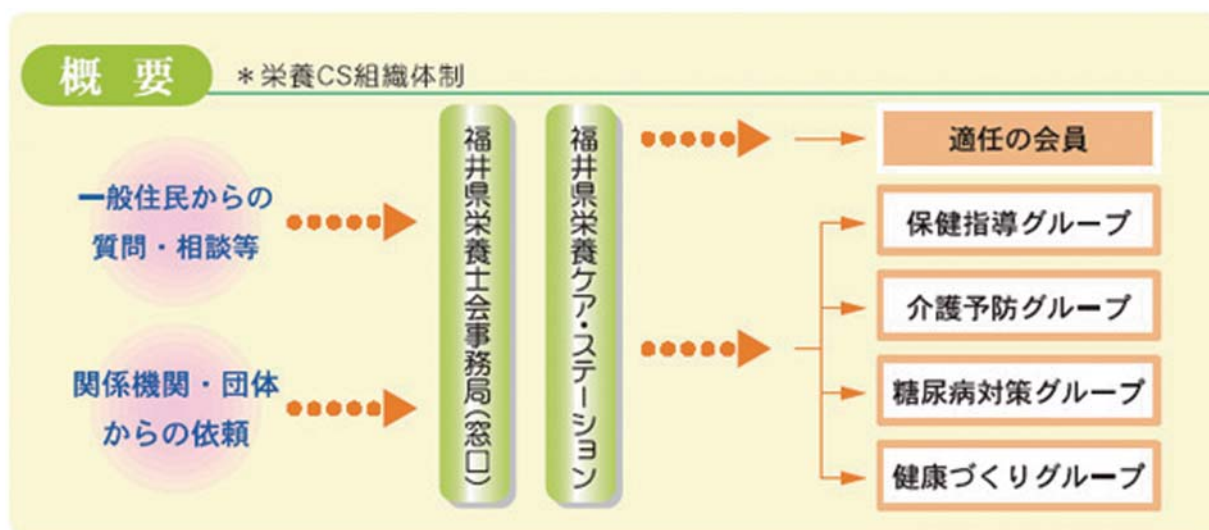
鈴木先生の講義（演習）の様子

栄養ケア・ステーションをご存知ですか？

栄養ケア・ステーション推進部

栄養ケア・ステーションは、管理栄養士・栄養士が地域や医療機関に対して栄養支援を行う拠点です。

住民の方々の健康的な生活を導き出せるよう地域に密着した栄養と食の支援を目指しています。栄養ケア・ステーションの体制は、図のように地域住民の方々からの質問・相談や関係機関・団体からの特定健診・保健指導、病態栄養相談などを行っています。



担当する管理栄養士・栄養士は、公益社団法人福井県栄養士会に属し、定期的研修や情報共有を行って様々な依頼に対応できるよう専門知識・技術を習得しています。

ご承知のとおり、日本は超高齢化が進んでいます。厚生労働省では2025年を目途に高齢者の自立生活を支援し、住み慣れた地域で自分らしい暮らしを続けることができるように、地域での支援・サービス提供体制(地域包括ケアシステム)の構築を推進しています。当栄養ケア・ステーションにおいても、将来介護が必要となる高齢者が増えないように、今から適切な栄養・食の支援を展開する必要があると考えています。たとえ介護が重度化したとしても口から食べることは最大の喜びであることには変わりないので、飲み込む力(嚥下機能)や誤嚥しない食べやすい食事(嚥下食)の工夫などを支援することも私たち管理栄養士・栄養士が担っていくべき重要な事項です。

どの世代にも栄養・食は欠かせません。福井県民皆さんの健康づくりのために栄養ケア・ステーションをご活用ください。

== 主な栄養ケア・ステーション業務 ==

- ・企業健保組合や国保との連携による保健指導相談事業
- ・医療機関との連携による栄養相談、食事療法指導事業
- ・健康イベント・セミナーでの講義
- ・食物アレルギー献立・調理の企画提案
- ・介護予防講座

など

平成27年度 在宅訪問栄養指導研修会（3年目）

在宅療養患者へ個々の適切な在宅訪問栄養指導を実践できる管理栄養士を育成していくことが重要な課題となっています。

1年目は、在宅医療・介護にかかわる法的根拠及び多様な在宅療養者の実態について理解し、2年目は具体的な在宅における栄養管理、食事提供の実践を学びました。今年度で3年目となりますこの研修会は、県内での実施状況と多職種との連携を学び、在宅訪問栄養指導の実践力の習得を目的としています。

第1回目は、11月7日（土）13:00～17:00 福井県国際交流会館3階特別会議室で開催し、約70人が参加しました。

福井県健康福祉部長寿福祉課在宅ケア推進グループ主任 坂下正人氏から「在宅医療および在宅介護の推進における管理栄養士・栄養士の役割について」ご講演いただきました。

また「訪問栄養指導の実践」と題して、JCHO福井勝山総合病院管理栄養士 山田友香氏、JCHO若狭高浜病院栄養管理室長 阿部喜代子氏、JCHO若狭高浜病院管理栄養士 福井沙希氏から事例発表の後、グループディスカッションを行い、グループごとに発表をしました。



済

第2回 （※ 医療職域研修の実務研修も兼ねました）

平成28年1月16日（土）13:00～17:30 国際交流会館多目的ホール

「在宅医療の中で『食』を支えるには」

坂井地区在宅ケアネット 在宅医療コーディネーター 北川 ひで子 氏

「地域包括ケアシステムと個別栄養管理について」

医療法人池慶会 池端病院 院長 池端 幸彦 先生

「在宅医療における食事提供システムについて」

（株）ジークス 代表取締役 渡辺 浩 氏

今後の在宅訪問栄養指導研修会

第3回

平成28年2月6日（土）13:00～17:30 国際交流会館3階特別会議室

「治療用特殊食品の実践」

賛助会員

「県における在宅医療の現状と課題（医師会の立場から）」

福井県医師会理事（在宅医療担当）

伊部病院 院長

伊部 晃 裕 先生

「在宅訪問栄養指導を行うために必要なスキルと環境整備について」

福井県栄養士会 名誉会長

清水 瑠美子 氏

平成27年度 アレルギー対応給食普及事業



今年度、福井県健康福祉部子ども家庭課より「アレルギー対応給食普及事業」の業務委託を受けることになりました。

保育所・認定こども園や家庭において、食物アレルギーに対応した安全な食事を提供するとともに、食物アレルギーに対応した様々な献立について学び、理解を深め、食物アレルギーへの不安を解消することを目的としています。



レシピ集編集会議



レシピ集撮影

食物アレルギーの原因物質を除いた「こどもの食物アレルギー対応レシピ集」を作成し、今後、県内の各保育所・認定こども園等の職員および当該園児の保護者を対象に、そのレシピ集に基づいた研修を実施していきます。

講師を担う会員を対象に事前研修を行い、講義する内容やポイントを確認し共通理解を図りました。

第一回目の研修会は、平成28年1月16日(土)、福井市岡保保育園で実施しました。福井愛育病院管理栄養士 相木祐子氏が講師を務め、食物アレルギーの基礎知識やレシピ集の活用法について説明をしました。参加された保育士、保護者の方々は、熱心に講義を聞かれ、園児への給食提供時の留意点や職員間の連携の大切さについて再確認されました。



事前研修会の様子



岡保保育園での研修会の様子

平成27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)

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)735-8500(代) 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
ホームページ <http://www.ajinomoto.co.jp/>

「アサ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)

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。
アサット ジャパン株式会社 Abbott

糖質を制限した栄養補給に

icc 株式会社 石川コンピュータ・センター

お問い合わせ先 ☎ 076-268-8315



献立・食数の管理からNST業務
に至るまで強力サポート!

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
IFSCO 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認定)

本社 〒530-0001 大阪市北区梅田三丁目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
簡単にかかる!

見て! 食べて! 実証!

短期
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! 増量指導: 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教育媒体

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

K3 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

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1丁目1401番地 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。



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)
(食堂経営・給食サービス)



ジャネフ

病院・施設用食品

すべての人が安心して食べられるおいしい食事
食べやすさや食事制限への対応など、キュービーがご用意いたします

キュービー株式会社 金沢営業所

〒920-0025 石川県金沢市駅西本町3丁目14番40号 TEL(076)262-6555



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



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"

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

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/>

給食食器・耐熱食器 企画販売

株式会社 下村漆器店

住所：福井県鯖江市片山町8-7
TEL/FAX：0778-65-0024

10年以上にわたる保健指導実績！！

【事業内容】

・特定保健指導、重症化予防、受診勧奨等

損保ジャパン日本興亜グループ

株式会社 全国訪問健康指導協会

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町1-2-3
TEL:03-5209-8867 <http://www.kenko-shien.jp/>



〒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

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

笑顔あふれる給食を

業務用厨房機器総合メーカー
株式会社 中西製佐所

〒910-0001 福井市大野2丁目1番1号(福井駅前ビル2F) TEL 0776-87-6272 FAX 0776-87-6287
 〒910-0032 鯖江市中央通り1丁目10番1号(中央ビル10F) TEL 0776-87-6287 FAX 0776-87-6288
 〒910-0033 大野市大野2丁目1番1号(大野ビル1F) TEL 0776-87-6287 FAX 0776-87-6288
 〒910-0034 大野市大野2丁目1番1号(大野ビル1F) TEL 0776-87-6287 FAX 0776-87-6288



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)
 健医食 営業部
 TEL03-3206-5636

乳類の製造および販売
日本酪農協同(株)
 北陸営業所

〒910-0837
 福井市高柳2丁目1301番地レインビル6階
 TEL 0776(57)1201

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・株式会社山崎機器販売
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 CHUHO CO., LTD.



〒918-8231 福井県福井市問屋町4丁目1207
 TEL : 0776-24-0565
 URL : <http://www.focaltrust.co.jp>

業務用厨房機器 総合メーカー
fujimak

株式会社フジマック

福井営業所: 福井市和田東2-1527 Uビル1-B TEL 0776-27-5799



特定保健指導
 糖尿病重症化予防
 お仕事に興味のある方は
 いつでもご連絡ください。

(株)ベネフィットワン・ヘルスケア
 〒163-1035
 東京都新宿区西新宿3-7-1 新宿パークタワーN棟35階
 TEL 03-6870-2707

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 まて



茶碗蒸し

温めて、もっとおいしく！
 栄養価が高く、食べやすい

かつお風味 たい風味
 ほたて風味 まつたけ風味

ホリカフーズ株式会社

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



新潟営業所
 〒949-7411
 新潟県魚沼市大石59-1 FAX 025-794-4404



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
 〒481-0085 愛知県北名古屋市幸福寺中12番地

福井県栄養士会に入会して共に活動しましょう!

平成28年度の新会員を募集しています

1 平成28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い合わせください。

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）。

栄養士会事務局のご案内



栄養ふくい 第5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