

なかま

手もつなごう

第122号

発行所 岡山市中区古京町1-1-17
 公益社団法人岡山県栄養士会
 電話 086-273-6610
 FAX 086-273-6667

HPアドレス
<http://okayama-eiyo.or.jp/>
 E-mail
jimu@okayama-eiyo.or.jp
 編集 なかま
 編集委員会
 印刷 西尾総合印刷(株)

岡山県栄養士会は今年 法人設立30周年を迎えます



記念事業としてのぼりを使って「食育フェア」を各地で開催しています。



会場：ホテルグランヴィア岡山
 日時：平成26年11月15日(土)

14：30
 岡山県栄養士会法人設立30周年記念講演会
 17：00
 岡山県栄養士会法人設立30周年記念式典



岡山県栄養士会は法人設立30周年を迎えます

会長 森 恵子



平成26年度の定時総会が無事、終了。日栄の迫専務理事から「日本栄養士会が目指す管理栄養士・栄養士の将来像」についてお話があり、管理栄養士・栄養士が健康を守る専門職としての医療職制を確立するために次の4点を挙げられました。

- 1 専門職としての役割と責任を担っていること。
- 2 「栄養の指導」が管理栄養士・栄養士の専門職の役割として、その必要と意義を他職種から認知されていること。
- 3 「栄養の指導」にかかる技術のミニマムスタンダードが示され、管理栄養士・栄養士にその技術が担保されていること。
- 4 専門職としての職業倫理が管理栄養士・栄養士に浸透していること。

健康増進から疾病予防、ケアからケアまで「栄養の指導」を着実に実践し、自分たちの周りの人々を笑顔にしていけるのが管理栄養士・栄養士だと考えています。

昭和21年に誕生した岡山県栄養士会は、昭和59年に社団法人となり、平成24年には公益社団法人になりました。今、ここに30周年を迎えられるのも先人たちのご努力の賜物です。この基盤をさらに盤石にしていくことによって管理栄養士・栄養士の将来が明るいものになって次の40周年を迎えられるものと思います。

このためにも、本年の活動の柱として「生涯教育」と『「栄養ケア・ステーション」』をはじめとした住民の健康増進、疾病予防のための事業の充実を挙げて活動をすすめます。

「生涯教育」を会員が率先して受講し、「知っている」からミニマムスタンダードを身に着けた「できる」管理栄養士・栄養士になり、県民の健康寿命の延伸に貢献する、こうすることによって岡山県栄養士会があってよかったと県民の皆様や他職種の方から言っていただけるのではないのでしょうか。

会長として26、27年の2年、貢献的・公共的に活動できる栄養士会になるように会員の皆様のお力添えをお願いして会務を進めてまいります。どうぞ、よろしく願いいたします。



副会長 河原 和枝

去る5月31日の岡山県栄養士会総会において副会長に再任されました。公益社団法人岡山県栄養士会の目的は、「すべての人々の『よりよく生きる』のニーズに応え、専門職業人としての倫理と科学的かつ高度な技術に裏づけられた食と栄養の指導を通して公衆栄養の向上に寄与すること」です。つまり、公益事業で社会へどれだけ貢献をしたかで評価が図られます。限られた予算を、公益と会員益を考えながら調整し、会長を補佐する立場で公益社団法人としての責務を果たしてまいりたいと思います。2年間どうぞよろしく願いいたします。



副会長 寺尾 幸子

今や地域連携が各所で進められています。このことは、全会員に求められる責務として健康寿命の延伸、非健康的な期間の縮小や誰もが全人的に過ごせるよう、専門職としてサポートすることだと思っています。平成27年4月が介護報酬・障がい福祉サービス報酬の改定年でもあり、自身のスキルアップも至極当然ですが、組織強化と活動の実践を模索しながら副会長としての使命が果たせるように頑張っていく所存です。皆様のお力添え、どうぞよろしく願いいたします。



副会長 橋本 恭子

県栄養士会役員歴は浅く、まだまだ未熟な私がこんな大役を全うできるか不安でいっぱいです。会長をはじめ他の役員の方々のお教えを受けながら精一杯頑張っていきますので、どうか会員の皆様温かく見守ってください。

「食」、生きていく礎です。その根幹の「食」の仕事をしている私たちの活動は多岐にわたっています。会員皆様の業務に少しでもお役に立てればと思っておりますので、2年間よろしく願いいたします。

平成26年度公益社団法人岡山県栄養士会定時総会開催

真庭支部 三谷 雅江

平成26年5月31日(土)、岡山衛生会館において「公益社団法人岡山県栄養士会定時総会」が開催されました。森会長の「できる管理栄養士・栄養士に！」また「県民の方々の身近な栄養士に！」という開会の挨拶に続き、来賓の方々からは、県民の健康を守り、作っていくのが栄養士であること。また、よき相談者、アドバイザーとしての栄養士を目指して欲しいとのご祝辞を頂戴しました。その後、岡山県知事表彰、岡山県保健福祉部長表彰、福田道子賞の表彰行事が行われました。受賞された皆様、おめでとうございます。

定時総会は、出席正会員136名、書面表決840名をもって有効に成立。第1号議案、第2号議案、第3号議案について審議の結果、原案通り承認、可決されました。新理事・新監事・新代議員の発表、臨時理事会報告と続き、平成25年度事業報告の後、平成26年度基本方針・事業計画・予算、いずれも賛成多数で可決されました。

特別講演は「栄養士・管理栄養士の将来像とその実現に向けた取り組み」と題した、公益社団法人日本栄養士会専務理事 迫 和子氏によるお話でした。日本栄養士会の目的は「食の営みのよるこびの中、自己実現を求め、健やかによりよく共に生きる。人々のこの願いに応えることを職責とする。」つまり、国民の願いに応えていくことが職務であり、支援することに公益があるということでした。制度として、人として、食の部分の支え方が、今、社会の中で国レベルで栄養士会の活動が認められつつある。つまりこれが大事なのだということです。

栄養士法の中で「栄養の指導」をどう定義するか。どこまで幅を広げられるのかが重要だとも言われました。毎年、8,000人以上の管理栄養士が誕生しているが、受け皿は十分ではなく、「栄養士が社会の中でもっと評価される世の中にしなければならない。」という先生の熱い言葉が心に残りました。そのためには、自分の免許証を常に新しいものに裏打ちして

いく必要があるということ。国民へのサービスは、最低限同じレベルでなければならない。つまり、栄養士の質の向上が求められているということです。広いエリアをカバーしながら、私たちがより専門性を高めることが必要になってくる訳です。「栄養の指導」の専門性とは、①体内の代謝を改善して、よりよい健康状態をもたらすことができる。②対象者の自由意思に働きかける。③食生活や栄養状態の評価判定に基づく栄養計画の立案と、実施評価の栄養ケアのプロセスを用いる。ということで、いずれも高度の技術が必要とされています。「栄養の指導」と「栄養指導」とは違うということです。つまり「栄養の指導」は高度の専門的な医療行為といえるということです。

日本栄養士会が目指す管理栄養士・栄養士とは「栄養の指導」を必要とするすべての人々に、あらゆる「栄養の指導」の形態を駆使し、共通の職業倫理観と科学的エビデンスに基づく食と栄養の介入技術をもって人々の健康とQOLの向上のために尽くす専門職業人を目指すべきとの言葉に熱い思いを感じながら、アッという間に90分が過ぎました。

寺尾副会長の「健康寿命をのばすために活躍の場を広げましょう」の挨拶で閉会しました。「人と食をつなぐ役割は私たちだけ」なのです。専門職にふさわしい倫理観を養い、ふさわしい知識と技術を身につけること、日本栄養士会の会員として協働することを目指して、前進していきたいと思えます。





おめでとうございます

平成26年度受賞者名簿



○岡山県栄養改善事業功労

長年にわたり栄養改善事業に従事し、特に功労のあった栄養士に贈られます。

(1)岡山県知事表彰

受賞者	住 所
伊 藤 嘉 子	総社市

(2)岡山県保健福祉部長表彰

受賞者	住 所
南 延 子	岡山市

○岡山県栄養指導業務功労

長年にわたり栄養指導業務に従事し、特に功労のあった栄養士に贈られます。

(1)岡山県知事表彰

受賞者	住 所
森 美和子	岡山市
妹 尾 富美子	真庭市
樋 口 資 代	倉敷市

(2)岡山県保健福祉部長表彰

受賞者	住 所
八 藤 敦 子	備前市
谷 智恵子	美作市
秋 山 恭 子	倉敷市

○岡山県栄養士養成功労

岡山県知事表彰

受賞者	大学名
小 野 章 史	川崎医療福祉大学

○福田道子賞

栄養・食育事業の普及浸透を図り、後継指導者育成のため有能な人材に贈られます。

受賞者	協議会名
草 谷 悦 子	医 療
松 下 暢 子	地 域



平成26年度の理事です。 よろしくお願いします。



玉瀬支部長 山口 明子

今年は岡山県栄養士会法人設立30周年の記念すべき年でもあり、身の引き締まる思いです。

玉野ブロックと瀬戸内ブロックの橋渡し役になり、それぞれの地域の皆様方のお役に立てる玉瀬支部を実現したいと思っています。

会員の皆様、力をあわせて共に事業活動を展開していきましょう！2年間よろしくお願いします。



東備支部長 森谷 人美

数年前から、自分自身を見つめ直してみたいと思い、仕事以外でも一番苦手としていたことに取り組み始めた頃でした。役員の話をいただき、この機会を大切にしてみようと思いました。

食の営みのよろこびの中、自己実現を求め、健やかによりよく共に生きる。人々のこの願いに応えることを職責とする管理栄養士・栄養士が組織する会の一員として少しでも皆様のお役に立てたらと思います。



総社支部長 木本眞順美

平成26年5月31日の定時総会におきまして、総社支部長に選任していただきまして誠に有り難うございました。支部長としての責任をひしひしと感じているところです。

総社支部としては、会員や地域の方々のご支援を賜りながら、食育事業や栄養成分表示店の開拓・指導を通じて、住民の健康意識改革に少しでも貢献できることを目指しています。今後とも、ご指導ご鞭撻の程、よろしくお願いします。



井笠支部長 坂東 浩美

岡山県栄養士会が、公益社団法人岡山県栄養士会となり、早3年目を迎えます。少しずつ変わって進化していこうとしている栄養士会を、まずは支部の会員にその意向を伝え、また支部での活動に積極的に参加していただけるようにするのが今期の課題でもあります。

1期目には、会員と役員・関係者の皆様の理解と御協力、御指導、御支援をいただき深く感謝しております。

今期は、前期できなかったことを会員全員でひとつずつ解決していきたいと思っています。よろしくお願いします。

そして、今年法人設立30周年記念という大きな事業を迎えるにあたり、森会長を軸に会員全員で是非とも成功させたいものです。



新見支部長 富谷香保里

私は、病院栄養士として勤務してやっと一年が経ちました。

慌ただしい日々を追われる中で、この栄養士会理事ということで、不安、戸惑いでいっぱいです。

今までは、一会員として研修会等には参加してきましたが、今後は県栄養士会とのパイプ役として、2年間精一杯務めながら、様々な事を吸収していけたらと思っています。



勝英支部長 安東 雅美

赤ちゃんからお年寄りまでの健康づくりに少しでも力になれることができると、健康増進・栄養改善・介護予防等の事業に携わっています。

広域的な連携について考えるよい機会となるよう努力しますので、よろしくお願いします。



高梁支部長 池田 三根

この度、岡山県栄養士会の理事という大役を初めて務めさせていただくことになりました。

今までは栄養士会の活動に積極的に参加していなかったもので、分からないことが多く、もっと参加しておけばよかったと後悔と反省をしております。

高梁支部は会員数が少ないので、限られた方が頑張っ活動をしてくださっています。会員が活動に負担を感じることなく、他の協議会の方々と情報交換ができ、スキルアップできる支部活動ができればよいなと思っています。

微力ですが会員の皆様、地域の皆様のお役に立てるよう頑張っまいりますので、皆様のご指導ご協力をどうぞよろしくお願いいたします。



倉敷市支部長 中村 博範

前期を振り返ると、支部の事業の企画・運営については、支部役員の方や会員の方の心強い支えもあり、どうにかこなすことができました。一方、会員増対策などいくつかの課題については具体的なアイデアを打ち出すことができずに終わり、反省をしているところです。

これからの2年間は、会員の方々のご意見をもっと栄養士会の運営に反映させていきたいと考えていますので、ご意見等ありましたらご連絡よろしくお願いたします。



真庭支部長 兵江 美保

この度、岡山県栄養士会理事に就任いたしました、真庭支部の兵江です。栄養士としての経験年数はそれなりにあるのですが、まだまだ勉強不足を痛感しながら、日々過ごしております。

理事就任を機会に、他分野の栄養士と交流を図り、今後の栄養士業務に活かしていきたいと思ひます。よろしくお願いたします。



岡山市支部長 渡辺 寛子

栄養士会岡山市支部は、多くの会員とともに、市民の健康を守る役目を担っています。

私たちは特に食の部分様々な方に伝えていく重要な役割を持ち「健康市民おかやま21の活動」を皆様に伝えていく役割は大きく、政令市70万市民と深く関わりながら「健康」も「食」も軽んじることなく日々の積み重ねが何より大切なことを、少しでも多くの人に伝えていきたいと思ひます。会員の皆様のお力をお貸しくださいませ。



津山支部長 橋本美由紀

手作りの美味しさに、心から「ああ、美味しい」って言える。食を通して笑顔をいただける。ありがたいことです。県北部津山は一年を通して『B'sファン』

『B級グルメ』で賑わっています。その美味しい町で、会員同士の輪をつなぎ、地域に根づいた「心と体においしい食事」の思いを届ける活動を進めたいと思ひます。「美味しい」ってこと、あたり前じゃないんですね。「最初の一步」を大切に！お役に立てるよう努めていきます。



福祉協議会 森光 大

今期も引き続き福祉協議会会長と理事をさせていただくことになりました。今まで介護保険や自立支援法等、この十数年の激動の時を栄養士会の役員として努力させていただきました。今後も、岡山県栄養士会が県民から信頼される公益な法人となるように会員の皆さんとともに勉強し、情報共有をしながらスキルアップできればと思ひます。よろしくお願いたします。



公衆衛生協議会 田村 玲子

この4月から、行政栄養士として働きはじめました。

3月までの保育園での仕事との違いに、戸惑っている中での理事への就任となりました。

今までは、栄養士会の活動に参加させていただきだけの立場で、皆様にお世話になっていましたが、理事になって、少しでも皆様のお役に立てるよう頑張っていきたいと思えます。

新しい仕事、初めての協議会、初めての理事と、不安いっぱいスタートとなりましたが、ご指導よろしくお願いいたします。



公衆衛生協議会 矢吹 邦子

この度、2回目の理事に就任させていただきました。

1回目は支部長として、そして今回は、公衆衛生協議会からです。

理事会に出席し、栄養士会の活動を知るにつれ、運営に関わっている方々の大変さを改めてひしひしと感じます。微力ですが2年間頑張りたいと思えます。よろしくお願いいたします。



研究教育協議会 青木三恵子

急激な少子高齢化が進む現在、人々が日々の食生活を通じて健康を増進し、一日でも長い健康寿命を得て、幸せな人生を送るために、栄養士はこれまで

以上に期待されています。また、食育は子どもだけでなく大人にとっても大事な役割を果たすでしょう。そのような中で栄養士会が生涯教育をこれまで以上に充実させようとしていることはまさしく機に叶っています。微力ながら尽力する所存です。どうぞよろしくお願いいたします。



勤労者支援協議会 本多 佳代

勤労者支援協議会員は色々な分野（自衛隊、刑務所、給食事業関連会社、病院・福祉施設の給食委託会社、スポーツクラブ、保健所、独立事業所）で活躍している集団です。

他協議会の方へ講師をお願いして新しい風を取り込んでみたり、医療協議会の方の力を借りて医師とのマンツーマンに近い講習を受けたりしています。

地域の方々が健康で豊かな食生活ができますよう、今年はさらに食育に力を注ぎ一同努力してまいります。

皆様どうぞよろしくお願い申し上げます。



医療協議会 坂本八千代

この度、理事に就任いたしました坂本です。最近新聞紙上にもやっと管理栄養士の活躍を目にする機会が増えました。地域連携・在宅医療が重要視される

ようになった昨今、これからますます私たち会員が力を合わせて広く県民への健康寿命を支える活動をしていかなければなりません。その為にも、これまでの経験を活かし活動していきたいと思っています。よろしくお願いいたします。



医療協議会 春名美智子

私はこの度、平成26年5月31日に開催されました公益社団法人岡山県栄養士会におきまして

理事に就任いたしました。公益社団法人として新たにスタート

したばかりの岡山県栄養士会からの大任を受け、身の引き締まる思いではありますが、精一杯努力していきたいと考えております。今後ともご指導を賜ります様よろしくお願い申し上げます。



地域活動協議会 榎尾 幸子

今年度の総会において選任していただき理事として4期を迎えることとなりました。

今年度から、生涯教育が始まります。スキルを身につけ国民の期待に応えることで「知識・技術・倫理の面で信頼できる栄養の専門職」となることを目指しています。生涯教育に参加して、キャリアアップすることで、理事としての役割にプラスすることができればと考えています。社会の進歩についていけるよう、微力ではありますが頑張っ

てまいりますので、よろしくお願いいたします。



学校健康教育協議会 畑本 淑子

私は、学校の栄養士として児童・生徒の生涯にわたる心身の健康づくりを目指して食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、食文化などを指導してまいりました。この度の理事就任に際し、多方面でご活躍されている栄養士の方々と仕事をさせていただく機会を得まして、微力ではございますが、少しでも役に立てることがあればと思っております。よろしくお願いいたします。



専務理事 竹内ひとみ

2期目となる専務理事を拝名いたしました。戸惑いながらも、周りの皆様のお力を借りての2年間でしたが、平成24年、25年度と「栄養ケア活動支援整備事業」に関わらせていただき、多職種連携の重要性を痛感いたしました。岡山県栄養士会の存在を少しは、ピーアールできたと感じています。

「在宅における栄養・食生活支援」は、いつまでも美味しい食事を安全に食べていただけるよう今年度も継続して行われています。引き続き、ご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

平成26年度 監事です



川口 隆志



沼 澄夫

感染症や食中毒の対策に

衛生的な手洗い・手指消毒の習慣を!



ノータッチ式ディスペンサー

GUD-500-PHJ

センサー感知、ノータッチで
石けん液にも消毒液にも対応。

手を触れることなく薬液が
取り出せて、交差汚染のリスクを回避!



泡状石けん・石けん液



消毒噴射



消毒ジェル



サラヤ株式会社 岡山営業所 TEL.086-245-2226

食品衛生に関することなら! 食品衛生情報サイト
<http://www.sanitation.co.jp/>

※薬液ボトル、乾電池は別売です。

『糖尿病予防教室』を一緒に開催しませんか？

岡山栄養ケア・ステーション 松下 暢子

岡山栄養ケア・ステーションでは糖尿病予防事業として病院、診療所とケア・ステーションが連携し切れ目のない栄養指導を行っています。

昨年度から近隣かかりつけ医とタッグを組み、公民館で地域住民に対して糖尿病予防教室も開催しています。医師の講話で糖尿病について正しく知り、栄養士・管理栄養士による参加型の演習で食生活を振り返り、今後どのように気をつけたらよいかと考えました。アットホームな雰囲気の中、日ごろの食事についての具体的な質問もあり、多くの方からうれしいお声もいただきました。

今年度も9月頃から糖尿病予防教室を開催予定です。(月1回のペースで全3回、現在地区は岡山市、玉野市、和気町、赤磐市で開催

を予定)

今回はこの事業にもっと多くの会員さんに参加していただきたいと思います。本来は対象地区のケア・ステーション登録員にこちらからお声掛けをしておりますが、『普段は少人数で栄養士・管理栄養士の仕事をする人が多いので他の方と一緒に活動したい、あまり集団栄養指導などの経験がなく経験値をアップさせたい』と思われる会員さん、私たちと一緒に活動しませんか？皆さんで糖尿病予防とともに一緒に経験を積みましょう！かわいい後輩を持つ先輩もぜひ背中を押してください。

今回参加ができない方もケア・ステーションに登録して今後一緒に活動しましょう。ぜひお待ちしております。

連絡先 岡山栄養ケア・ステーション TEL 086-273-6610

※今回発送した封筒にケア・ステーション登録用紙も同封しています。
未登録の方は登録してください。(糖尿病予防教室の参加希望される方はその旨も記入してください)

研修会	実施日・場所	担当理事
生涯教育研修会	平成26年9月13日(土)・11月29日(土) 12月13日(土)・平成27年3月1日(日) 山陽学園短期大学	○青木三恵子 河原 和枝 畑本 淑子
岡山県管理栄養士・栄養士研修会	平成26年9月27日(土) 岡山衛生会館	○矢吹 邦子 池田 三根 畑本 淑子 森谷 人美
日本人の食事摂取基準2015年研修会	平成26年12月23日(火) 岡山衛生会館	○河原 和枝 安東 雅美 木本真順美 寺尾 幸子
生活習慣病 予防のための食生活セミナー	平成27年1月17日(土) 岡山衛生会館	○坂本八千代 青木三恵子 富谷香保里 山口 明子
岡山県栄養改善学会	平成27年2月11日(水) 岡山衛生会館	○森光 大 田村 玲子 中村 博範 兵江 美保
スポーツ栄養研修会	未定	○渡辺 寛子 橋本 恭子 本多 佳代
栄養ケア・ステーション スキルアップ研修会	未定	○榎尾 幸子 橋本美由紀 春名美智子 坂東 浩美

平成25年度栄養ケア活動支援整備事業を終了して

専務理事 竹内ひとみ

平成24年度に実施した厚生労働省の補助事業「栄養ケア活動支援整備事業」は在宅療養患者の食習慣の行動変容、体重や検査値の良好な変化などを実証した。

平成25年度はこれを基に、栄養支援活動並びに多職種協働による在宅療養患者（がん患者を含めて）の生活の質の向上を図ることを主たる目的として、事業が展開された。

具体的には

- ①急性期病院などの退院時カンファレンスから参画する。
 - ②医師・介護支援専門員・訪問看護師・訪問介護員等の多職種の連携により「食生活支援活動」を病院・医院と在宅医療をシームレスに繋ぐ持続可能な地域連携システムを確立する。
 - ③在宅現場における「食生活支援活動」の課題を抽出し、その具体的な改善策を講じる。
- の3点を大きな目標に掲げた。

事業運営に係る委員会やワーキンググループを立ち上げ、それぞれの委員会が事業についての内容や進捗状況を確認、検討していくのと並行して、研修会の開催やニーズ調査を行った。

研修会では、管理栄養士による食事支援介入前後の対象者の状態の変化を知るためにCGA（高齢者総合的機能評価）を学び、SP（模擬患者）を交えたロールプレイ研修会では、「最初はロールプレイと聞いて大変だと思ったが、実際に一人1症例をロールプレイすることで対象者の気持ちをSPからストレートに聞く事が出来たので、気づきが多かった。」「対象者との言葉や感情のキャッチボールについて勉強できた。」などの感想を得た。3月末には、事業の成果発表会も開催された。



ロールプレイ

ニーズ調査は、③の目的を明らかにするため多職種に協力を依頼した。

	医 師	訪 問 看 護 師	介 護 支 援 専 門 員	訪 問 介 護 員	管 理 栄 養 士	合 計
依 頼 数	242	202	400	348	232	1,424
回 収 数	70	87	207	57	83	504
回 収 率 (%)	28.9	43.1	51.8	16.4	35.8	35.4

アンケートで多職種共通の項目の結果は次の通りであった。

○岡山栄養ケア・ステーションの認知度

岡山栄養ケア・ステーションを「知っている」との回答は医師39%、訪問看護師6%、介護支援専門員8%となっており、医師に対しては病診連携においてかねてより案内してあったためか、訪問看護師や介護支援専門員より多く知られていたが、今後さらに他職種への広報活動が必要であることが明らかとなった。

○岡山栄養ケア・ステーションの利用

「利用している」が医師7%、訪問看護師0%、介護支援専門員0%となっており、一方「利用してみたい」が医師44%、訪問看護師60%、介護支援専門員55%と在宅療養支援において岡山栄養ケア・ステーションに対し期待されていることが窺えた。

○管理栄養士への相談

「よくする」「時々する」は、訪問看護師46%、介護支援専門員36%、訪問介護員19%であり、逆に「あまりない」「全くない」は、訪問看護師54%、介護支援専門員64%、訪問介護員79%であった。「あまりない」「全くない」の理由として訪問看護師・訪問介護員は「管理栄養士との連携の仕方が分からない」「相談できる管理栄養士の所在が分からない」の順で多く挙げており、介護支援専門員は「相談できる管理栄養士の所在が分からない」「管理栄養士との連携の仕方が分からない」の順で挙げていた。実際に在宅ケアプランを作成する介護支援専門員が「管理栄養士の所在が分からない」との回答が多く、訪問栄養食事指導の実施率の低さが表れた結果となった。ここでも岡山栄養ケア・ステーションの広報活動を活発に行っていく必要があることが示された。

○管理栄養士による在宅栄養ケアに対する認識

必要と思われる在宅栄養ケア（支援）としてどのような事柄を管理栄養士が行うと認識しているかについて、医師は「減塩、栄養量の確保、誤嚥予防」の順に多く挙げており、訪問看護師は「栄養量の確保、体重管理、誤嚥予防」、介護支援専門員は「栄養量の確保、脱水予防、体重管理」、訪問介護員は「栄養量の確保、減塩、体重管理、脱水予防」であった。4職種共通して「栄養量の確保」が挙げており、低栄養の予防・改善の重要性が認知されており、在宅療養支援に関わる管理栄養士の必要性は「低栄養の予防・改善」が中心にあると考えられた。

○栄養ケアが必要と思われる病態・症状

栄養ケアが必要と思われる病態や症状として、医師は「糖尿病、腎疾患、嚥下障害」の順に多く挙げており、訪問看護師は「糖尿病、嚥下障害、腎疾患、褥瘡」、介護支援専門員は「糖尿病、腎疾患、脱水、食欲不振、嚥下障害、褥瘡」、訪問介護員は「糖尿病、腎疾患、脱水、食欲不振、嚥下障害、便秘」であった。4職種とも「糖尿病」が何れの病態・症状より群を抜いて多かった。高齢者の糖尿病では、様々な病気や症状を併せ持つことが多く、管理栄養士による専門的な栄養ケアの必要性をさらに打ち出していく必要があると考えられる。

その他、管理栄養士による栄養指導の必要性の有無や、管理栄養士が地域連携を進めていく上において必要と思われる事項等々の調査を行っている。

アンケート結果を踏まえて、訪問介護員を対象の調理実習も開催された。

こうして進められた在宅高齢者・がん患者への栄養・食生活支援活動は県内5地区に渡り、29件の訪問依頼があり、ケース会議に8件参加している。短期間であったこと、がん患者は病態が急変しやすいことなどが原因で、実際には19件の支援となったが、4月以降にも問い合わせや依頼が続いている。

食事支援を受けた在宅療養患者やその家族から「毎日の食事にどんなものを食べたら良いか困っていたが、指導していただき良くわかった」「体重が少し減った（肥満の方）」「話を聞いて現在の食事内容について確信が持った」「検査値が良くなった」などの意見をいただいた。

今回、厚生労働省の補助事業を実施して、在宅療養患者の食事に対する関心の高さ、また多職種との連携による支援がより効果的であることが分かった。

そして在宅における栄養ケア活動支援整備事業を推進拡大していくには、栄養ケア・ステーションと管理栄養士・栄養士の存在をアピールしていくことが重要であることも分かった。

今後も岡山県栄養士会は在宅療養の方たちが「安全に美味しく食事ができ、住み慣れた地域でいつまでも暮らしていける」ように支援していきたいものである。



介護食調理実習

★この度の事業は「在宅における栄養・食生活支援システム構築事業報告書」としてまとめています。事務局にありますので、ご覧いただきたく思います。

VEGETABLES & FRUIT
S・K FOODS

野菜・フルーツ

エス・ケー・フーズ株式会社

〒701-0165 岡山市北区大内田756-2(岡山県総合流通センター内)

TEL (086) 292-5020 FAX (086) 292-5025

URL <http://www.skfoods.jp> E-mail message@skfoods.jp

はばたけ 栄養士

患者さんの声を直接聞ける食事会の醍醐味

川崎医科大学附属病院栄養部 上井 彩



私は管理栄養士として働き始めて、4年目を迎えました。就職したばかりの頃は、何を使ってどのように調理したらいいのか分からず、学校での勉強と実際の現場との違いを実感しました。最初は、調理中心の業務でしたので、家庭料理と大量調理との作業の違いや、大型機器の取り扱いなど、覚えなくてはいけないことが多く、日々失敗の連続でした。それでも、諸先輩方や調理師の皆さん方にアドバイスをいただきながら、少しずつ慣れていくことができました。

2年目になって調理業務に慣れてきた頃、病棟での栄養管理が始まることとなり、新しい仕事で、不安と期待で胸がいっぱいでした。しかし、つらかった毎日の厨房での調理業務が、一つの基礎になっていたのだと実感しました。今までは厨房で、食種ごとの形態や食材、調理法の違い、特殊食品の利用など、栄養指導とは別物と思っていたことが、実は栄養指導を行う上での基礎知識を教科書からではなく、現場から勉強していたのだと、わかったからです。なぜなら、病棟での栄養管理をすることになり、患者さんの食事内容を聞き取り、実際の調理経験がないと自信をもって答えられないのではないかということがいくつもあったからです。実際に提供しているものを伝えることで、患者さんもどんな味付けで、どんな料理なのか、よくわかるのだと思いました。

そして、その中でも、透析患者さんを対象とした春の食事会はとてもいい経験になりました。食事会では、管理栄養士だけでなく医師、看護師など、他の職種の方にも協力していただき、各職種からのお話を交えながら食

事をする中で、管理栄養士の視点以外の話もでき、更には患者さん同士のお話にも花が咲き、和気あいあいと楽しみながら会を進めることができました。

私は、今までに2回の食事会を経験させていただきました。最初は、夏バテ予防の食事会でした。この食事会では、先輩栄養士がメニューも内容もある程度考えてくださり、何を作るか、どんな工夫をするか、どのような企画を盛り込めば患者さんが満足できるかなどを学ぶことができました。2回目の食事会は、テーマを花見会とし、4月に開催しました。4月の食事会は私が主体となってメニューや内容などを考えましたが、まだまだわからないことが多く、先輩栄養士と相談しながらの食事会でした。メニューをお花見弁当とし、実際に外に出て桜の木の下で行う予定でしたが、生憎の雨と寒さもあり、屋内での開催となりましたが、いつもとは違う環境での開催とあってか、皆さんに喜んでいただけました。せっかくの食事会で、話を聞くだけではもったいないということもあり、“ロコモティブシンドローム”を防ぐための簡単なストレッチを一緒に行うという企画も盛り込み、とても充実した食事会になりました。実際に自分が考え、調理した料理を食べながら、患者さんから感想やお話を直接その場で聞くことができ、「おいしかった、ありがとう」や、「また作り方を教えてね!」などの声を聞くと、また次回も頑張ろうという気になりました。

先輩方の背中を見て学ぶだけでなく、これからは一緒に考えて行動しながら、少しでも多くのことを学び、患者さんの目線に立ってアドバイスできる栄養士になれるよう、これからも頑張りたいと思っています。

岡山のあじ

地域活動

切干しだいこんの焼きそば風

切干しだいこんは、だいこんを細く切り天日で干して乾燥させた食材です。太陽の光を浴びることで、糖化されて甘味がさらに増し、栄養価も増加します。生活習慣病の予防に効果が期待できるカリウム・食物繊維・ビタミンB₁など多くの栄養素がたっぷりに上にヘルシー献立としてダイエットにも最適です。



材料（4人分）

切干しだいこん	20g	サラダ油	大さじ1
豚肉もも	40g	塩	小さじ1/3
にんじん	20g	こしょう	少々
たまねぎ	40g	濃厚ソース	大さじ2
キャベツ	60g	粉かつお	適宜
生しいたけ	20g	青のり粉	適宜
もやし	30g	紅しょうが	適宜
ねぎ	20g		

1人分栄養価

エネルギー：88kcal	タンパク質：3.7g	脂質：4.0g	カルシウム：49mg
鉄分：1.1mg	食物繊維：2.3g	塩分：1.0g	

作り方

- ① 切干しだいこんは、たっぷりの水の中でこするようにもみ洗いし、ザルにあげて10分程おく。
- ② にんじん・キャベツ・生しいたけはせん切り、たまねぎはうす切り、ねぎは小口切りにする。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、切干しだいこん・豚肉・にんじん・たまねぎを入れて炒める。
- ④ しんなりしたら、生しいたけ・キャベツ・もやしを加える。
- ⑤ 調味料とねぎを入れて、粉かつお・青のり粉・紅しょうがを混ぜる。

スペイン紀行

勤労者支援協議会 本多 佳代

春まだ浅き3月に、私は素敵な先輩方や旅慣れた後輩、ワイン好きな方とごいっしょに期待と喜びを胸に関西空港を飛び立ちました。

海外への長旅は15年前ぶり、加えてスペインは初めての訪問だったのでメディアから情報を集めていましたが、私が思っていた以上の素晴らしい「スペイン食文化の旅」となり、一生の大きな体験をさせていただきました。

私たちの乗った飛行機はオランダ・アムステルダム経由でスペイン・マドリッドへ飛び、そこからセゴビア、トレドを訪問しました。山脈を左右にオリーブ、ほのかに香るアーモンドの花畑をあとにひたすらブルゴス・ヘビルバオ、サン・セバスチャン・オンダピリアから飛行機でバルセロナへの旅は沢山の発見と感動の連続でした。

女性はとてもきれい好きでおそうじに力を入れているので、街並みや街路にはごみひとつなく、石作りの何百年前の建物も町もすべてが清潔でとてもきれいでした。

私たちはバルセロナでパエリア、サンセバスチャンでバスク料理とそれぞれ調理実習を体験することができ、また、多くのスペイン料理を食し体験してきました。

スペインは大西洋・カンタブリア海、地中海に囲まれ北はフランス、西はポルトガル、南は北アフリカの立地条件から料理はあらゆる国のスパイスとスペイン独自の遠く航海時代の豊かな食材も基になり、料理はニンニクとオリーブをベースに、様々な調理法を組み

合わせながら味を決定していきます。このような方法が、スペインをはじめとする地中海諸国に、健康でメニュー豊かな食生活をもたらしている重要な要素となっていると思いました。

「スペイン料理の基本は家庭料理にあり」と言われています。北部のバスク地方では、土地の言葉で「トリパサイ」と呼ばれるいわゆる「美食家」が、昼食の席（スペインの正餐）で旺盛な食欲を発揮し洗練されたマナーを披露します。スペインは昼食がメインで豪華な食事をいただきますが、夕食はずいぶん遅く（夜8時以降）にいただくので軽い食事とワインで終わらせることが多いそうです。またアンダルシア地方ではバル（カフェ兼居酒屋）で魚フライ、ペスカイトを自由につまむ気取らないスタイルがあります。

このように、様々なスタイルの習慣や文化が同居しているのが、スペインの食文化なのだとの発見と感動を覚えた「食の旅」でした。



パスタとフルーツのサラダ



ミックスパエリア



バルのおつまみ

事務局だより

平成26年度理事会報告

1. 平成26年4月13日

承認事項

- 1) 賛助会再入会承認 (榎福井厨房)
賛助会退会承認 (中国電力株)
- 2) 職務執行状況 (会長・専務理事) 承認
- 3) 新入会員承認
- 4) 平成25年度事業・決算報告審議ののち承認
- 5) 監査報告承認

審議事項

- 1) 平成26年度事業 (事業計画・生涯教育・支部編成等)
- 2) 平成26年度定時総会 (日程・改選・書面表決等)
- 3) 会員増対策

報告事項

- 1) 平成25年栄養ケア活動支援整備事業
- 2) 30周年記念事業委員会

2. 臨時理事会平成26年5月31日

- 1) 代表理事、業務執行理事選定
- 2) 副会長選定
- 3) 常任理事選定

3. 平成26年6月28日

承認事項

- 1) 新入・再入会員承認

審議事項

- 1) 定款変更 (総会開催時期、支部編成と協議会の名称変更、基本財産取の扱い)
- 2) 岡山栄養ケア・ステーション事業内容
- 3) 会員増対策
- 4) 生涯教育研修会
- 5) 理事役割分担・研修担当について

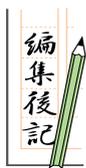
☆本年度管理栄養士国家試験に合格された方、おめでとうございます。管理栄養士番号を事務局までお知らせください。

平成26年度栄養士会費納入がまだの方は早急をお願いします。

「日本栄養士会雑誌」(旧「栄養日本」)や栄養士会からの文書が届かなくなります。

☆氏名・住所・勤務先・所属協議会・管理栄養士など変更があった方は、FAX・E-メールまたは葉書で事務局にお知らせください。転居されていると宅配便を利用する場合は届きません。

事務局の夏休みは、8月13日(水)～15日(金)



真夏日とか夕立といわれていた頃の気象情報も、ついには激暑やゲリラ豪雨などと年々パワーアップしていますが、皆さん負けずに頑張っているでしょうか。さて、岡山県栄養士会は法人設立30周年を迎えます。理事新体制で公益法人の役割にも、ますますパワーアップが期待されています。

編集委員も、一部交代し「なかま」の編集を進めています。新着情報や活動報告をはじめコーナーごとに原稿をお願いしていますが、皆様からの投稿も歓迎いたしますので、「なかま」を通じて見聞を深めてまいりましょう。

編集委員 寺尾 幸子

高品質な羽毛ふとんをお届けして60周年

クリーニング・リフォーム・下取りなどの
アフターサービスも行っております。



東洋羽毛中四国販売株式会社 岡山営業所
お問い合わせはお気軽に！フリーコール 0120-22-4711



給食管理システム

Smart Dietitian

スマートダイエティシャン

病院・特養・老健・産業・セントラルに導入実績

ヘルシーメーカープロ501からのデータ移行も可能です。

最大14日・14食種の献立明細を同時表示。
最大2ヵ月60食種の献立を一括編集でき、横スクロールも滑らか。
スムーズで使い勝手のいいUIで栄養士さんの給食管理を支援。



一画面で
複数食種献立を
比較、展開

単一食品に
複数仕入先を
設定可能

新調理システムに
対応
※オプション

オリジナル帳票・
各種カスタマイズに
対応

電子カルテとの
連携
※カスタマイズ



【個人情報】

食種・アレルギー食品の
設定が可能。



【食数】

一画面で1ヵ月分が
確認できる。



【複数食種献立】

一画面で14食種まで
表示可能。



【発注】

即日品・常備品に分けて
発注可能。

●主な機能

食種管理 / 個人(患者)管理 / 食数管理 / 献立管理 / 発注管理 / 調理日管理(オプション)

●主な帳票

一日献立表 / 週間献立表 / 月間献立表 / 作業指示書 / 食札 / 検収簿 / 検食簿 / 給食日誌 / 月報給与栄養量 / 月報食品群給与量 / 食数一覧表 / 個人情報一覧表 / 栄養ケアマネ / 荷重平均表 / 発注書 / 日計表・月計表 / 使用食品一覧表
オプション：プレパレーション / クック / トレイメイク / 作業予定表

■販売価格：1ライセンス 198,000円(税別)

■対応OS：Windows8.1/8/7/Vista 64・32bit対応

第61回日本栄養改善学会学術総会・パシフィコ横浜(2014年8月20日～22日)に出展します。

●資料・無料体験版CD・デモなどのお問い合わせはこちら
フリーボイス
平日9:00～18:00 **0120-979-840**

●最新情報をチェック!

<http://www.msrsoft.com>

●ご購入はマッシュルームソフト・ストアで



株式会社

マッシュルームソフト

〒700-0907 岡山市北区下石井2-1-18 ORIXビル6F
TEL(086)221-2400 平日9:00～18:00 / FAX(086)221-2401
東京出張所 〒113-0033 東京都文京区本郷3-4-7-702
TEL(03)5802-7185 / FAX(03)5802-7186