公益社団法人岩手県栄養士会　栄養･食生活情報誌

栄養いわて

第7号
（通号43号）

発行元
発行所：公益社団法人岩手県栄養士会
2021年2月12日　責任者：澤口　眞規子
〒020-0033　岩手県盛岡市盛岡駅前北通6－50 井上ビル
TEL：019－625－3706　／　FAX：019－625－3707

会長挨拶

ごあいさつ

公益社団法人　岩手県栄養士会
会長　澤口 眞規子

会員の皆様には、当会の事業推進について、ご協力とご支援をいただき、ありがとうございます。

さて、今年度は何といっても新型コロナウイルス感染拡大予防のため、予定した事業にブレーキをかけるしかなかったこと、誠に残念に思います。

まずは、第８回定時総会を最小人数で開催したこと。総会は公益社団法人として事業の報告承認だけに限らず、全県下の栄養士が笑顔で集い、エンパワメントの向上を誓い合う最高の場でもあります。書面表決をされた方には申し訳ありませんでした。

他に、栄養士研修会、岩手栄養改善学会、生涯教育研修会№４、各職域研修会と地区活動としての「いわて栄養の日」、市町村や NPO が主催する栄養教室・相談事業もすべて中止をせざるを得ませんでした。

そのような中で、私達の思いが通じたのでしょうか、「岩手県食形態分類標準化推進事業」だけは、関係団体のご協力と専門委員の尽力によって、予定したプログラムを貫徹できました。①岩手県内医療と介護施設の食連携実施のための実態調査は、県内 301 施設、回答率 94.1％と好成績。②「嚥下調整食マネジメント岩手県ガイドライン」は栄養ケアマネジメントを多職種と共有するものとして専門委員が熱い思いを纏め上げました。③岩手県食形態標準化研修会は①、②を集約し、県内５会場で 413 名、関係施設の 77.6％の出席を得て開催できました。実際に嚥下調整食を試食いただくことはスタッフの並々ない準備とチームワークを必要とします。どの段階の何を試食してもらうか、委員会の先生方から意見をもらい、食材提供業者との調整、短時間に効率よく試食してもらえる方法を何度も話し合い準備を重ねました。事務局にも本当に頑張ってもらいました。現地スタッフを含み、関係者の皆様、ご協力ありがとうございました。その甲斐あって、事故もなく、参加者が満足する研修会に仕上がり、県内のコロナ感染拡大する一週間前に終了できたのは、ある意味で奇跡かも知れません。

今回の感染症は、これまで地域の人々との交流から育まれた食文化をもぎ取っていきます。歳のせいでしょうか、全国会議や多様な研修会がすべてウエブ配信となり、情報は一方通行であることに寂しさを感じます。確かに、専門性に富み有用な情報は数々発信されています。チャンスを逃さずキャッチするスピード感、また集約的に発信する能力がこの時代は求められるのでしょう。

まごまごして時代から取り残されないように気を引き締め、これからも栄養士会の事業を組み立てて参りましょう。

益々、お忙しい日々が続くと思いますが、会員の皆様のご健勝とご活躍を祈念申し上げますとともに、栄養士会の活動に積極的な参加とご協力をお願い申し上げます。

宮田委員長のご挨拶で研修会は益々パワーアップです。

澤口会長の講演は、いつもながら説得力があります。

三密を避けながら、参加者の皆様には熱心に学習していただきました。

特集　「高齢者の明日の健康を支える食支援連携事業(食形態分類標準化推進事業)」

1　岩手県食形態分類標準化推進委員会の立ち上げについて

地域の高齢者が住み慣れた地域でいきいきとした健康的な生活をするためには、それを支える保健・医療・福祉関係者からなる食支援連携が重要です。地域包括ケアシステムの推進においては「生活上の安全・安心・健康を確保するための医療・介護・福祉などの生活支援サービスの一体化」が定義され、「食生活及び栄養障害の改善、疾病の再発予防」が重要なカギとなっています。要介護高齢者や病院から施設、在宅に移行しても切れ目のない栄養管理が継続できるよう、施設や多職種協働によるマネジメントが求められています。

そのために、当会では各地域や施設で偏在的に運用している食形態分類を県全体で統一し、多職種連携の下、栄養・食生活支援の体制を図ることが重要と考え、「岩手県食形態分類標準化推進委員会」(下記参照のこと) を立ち上げました。委員は、医療と介護、行政等関係機関・団体に偏りのないよう、それぞれの機関・団体で御活躍されている方を御推薦いただき、全国に前例のない横断的かつ裾野の広い組織づくりを図りました。委員会の立ち上げの際は、澤口会長の人脈により、県医師会、県看護協会、県介護老人保健施設協会、県高齢者福祉協議会、県言語聴覚士会、いわてリハビリテーションセンター、岩手医科大学、行政等の全面的な協力をいただくことができました。また、事業を行うための予算確保にも御尽力いただき、綿密な企画書とプレゼンテーションにより、重要かつ成果の見える事業と認められ、公益財団法人いきいき岩手支援財団の助成を受け、本事業実施となりました。

本事業については既に栄養いわてや総会等で御報告しておりますが、今後の展開について会員と情報共有を図り更なる推進に向け、当会が行ってきた取組や今後の展望について御報告いたします。

《 食形態分類標準化推進委員会 》　(令和元年 11 月 14 日設置)

【目的】　食形態委員会は食生活及び栄養障害の改善、疾病の再発予防のため、岩手県内の 医療、福祉及び保健に関係する施設及び従事者が食形態の共通認識をし、要介護高齢者の摂食嚥下機能に対応した栄養管理に取組むことを目的とする。さらに、在宅介護を支援する食生活改善ボランティア等と一体となった県民参加型の地域包括ケアシステムの推進に資する。

【事業】
(1) 県内の医療機関及び福祉施設が提供する食事の形態、取組み状況の把握に関すること。
(2) 岩手県食形態分類標準パターン表の作成に関すること。
(3) 調理従事者等を対象とした嚥下調整食技術講習会の開催に関すること。
(4) 医療・福祉関係職員を対象とした食形態分類の普及拡大に関すること。
(5) 在宅介護食認定ボランティアを対象とした食形態分類の知識の普及と活動支援に関すること。
(6) その他 本会の目的遂行のために必要な事項。

(以上、関係部分抜粋)

《 委　員 》

委員氏名 (敬称略)	組　織　名　称	所属及び職名
佐　藤　光　勇	岩手県保健福祉部長寿社会課	高齢福祉担当課長
小　野　償　子	岩手県保健福祉部健康国保課	主任主査
◎ 宮　田　　剛	一般社団法人岩手県医師会常任理事	岩手県立中央病院　病院長
佐　藤　義　朝	(公財)いわてリハビリテーションセンター	副センター長
長　澤　　茂	岩手県介護老人保健施設協会　会長	医療法人三秋会理事長、一関中央クリニック　名誉院長
渡　辺　　均	岩手県高齢者福祉協議会　会長	(社福) 江刺寿生会理事長、特別養護老人ホームさくらの郷　施設長
柿　澤　良　江	公益社団法人岩手県看護協会	岩手医科大学附属病院　看護師 (摂食嚥下障害看護認定看護師)
阿　部　信　之	岩手県言語聴覚士会　会長	いわてリハビリテーションセンター言語聴覚療法科長 (言語聴覚士)
二 本 木　壽 美 子 ※	岩手医科大学附属病院	栄養部　栄養士長
山　崎　久 美 子 ※	岩手県医療局	岩手県立中央病院栄養管理科長　兼　医療局業務支援課栄養指導監
伊　藤　美 穂 子 ※	岩手県立中部病院	栄養管理科　科長
千　葉　　忍 ※	釜石のぞみ病院	栄養管理室　主任管理栄養士
澤　口　眞 規 子 ※	公益社団法人岩手県栄養士会　会長	医療法人三秋会　管理栄養士長
金　谷　明　美 ※	公益社団法人岩手県栄養士会　副会長	岩手県二戸保健所保健課　上席栄養士
高　橋　希　美 ※	公益社団法人岩手県栄養士会　副会長	盛岡医療生協川久保病院栄養科　科長

付記　(1) 委員長は◎印の宮田剛先生にお願いしております。　(2) 2020.4 の県職員異動により後任の方に氏名を変更しております。　(3) ※は専門部会委員を兼務とします。

Food for better Quality of Life

業務用食品流通サービス
株式会社モリレイ

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

株式会社モリレイは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

■本 社 (本 店)■
岩手県紫波郡矢巾町広宮沢11地割506番地2
TEL 019-638-9814　FAX 019-637-0369
■モリレイ営業所■　宮古　一関　八戸　弘前
■グループ会社■　株式会社アキレイ・秋田営業所

ISO22000:2005 食品安全マネジメントシステム国際規格 本社認証取得
PERRY JOHNSON REGISTRARS, INC.

http://www.morirei.co.jp

kewpie
卵を使わずに、このおいしさ。
キユーピー
卵を使っていない
タルタルソース
◆独自技術で卵のような味わいとコク
◆ディル風味のピクルスがさわやかなアクセント
◆この商品に含まれるアレルゲン(特定原材料等)は大豆

2　岩手県内医療と介護施設の食連携実施のための実態調査について

《 調査概要 》

各地域で偏在的に運営している食形態分類を県全体で統一化し、施設間のスムーズな栄養情報の伝達・地域包括ケアシステムの推進を目的とした時、県内の食形態分類の実態と課題の概要を把握し、標準化の指標を作成する必要がありました。調査対象は岩手県内の病院、診療所、介護老人保健施設、介護老人福祉施設、高齢者介護特定施設等の全施設としました。また昨今の給食業務は委託事業所も増えていることから、食形態に関する実態及び意向調査のため施設の経営主体者と給食業務委託事業所、立場の違う二者にそれぞれ調査を実施しました。いずれも調査回答は施設の管理栄養士及び栄養士に回答していただきました。回答率は経営主体者で 94.1%、給食業務受託事業者で 58.3% と高い水準でした。

《 調査結果 》

調査から見えてきた県内の状況について主だった点をご報告します。

①　嚥下調整食の理解度は全体で 86.0%

日本摂食嚥下リハビリテーション学会が示している「嚥下調整食学会分類 2013」について、①食事、②とろみを「両方とも知っている」のは全施設を通じて 86.0% であり、「両方とも知らない」のは有床診療所で 20.0%、特定施設入居者生活介護では 19.0% であった。

②　嚥下調整食の呼名はさまざまである

自施設で使用している名称について自由記載で回答していただいた結果、学会分類の形態区分ごとにそれぞれ 50 から 100 以上の呼名があることがわかった。また形態区分が違うものに同じ呼名を使用している例が散見された。

③　施設移行時の「共有（連絡）」は 73.1% が実施。しかし「情報共有すべき項目」は‘共有’できていない、ことが明らかになった。

移行先に食形態や栄養状態を分かりやすく伝達するために栄養管理情報提供書「厚労省が推奨する様式」が提示されているが、その使用率は 8.6% と低く「様式は決めずにその都度必要な情報のみ伝えている」55.5%、また「施設オリジナル」の様式使用 35.9% であった。

④　給食施設の 62.8% を委託事業所が担っている受託事業所内で本部と施設に意向のギャップがある。

施設区分によって委託割合は異なり、介護老人福祉施設は 51.8% が「直営」であるが、有床診療所は「全面委託」が 73.3% であった。

また受託事業所内では職員の育成主体に対する本部と調理現場で思いの違いが明確であった。調理現場は事業本部が主体となった指導を希望する者が多いのに対し、本部は「リーダーと衛生知識は本部側で育成し、嚥下調整食の知識や調理技術は委託主の指導がほしい」と回答。嚥下調整食の知識・技術の向上は喫緊の課題として、委託主と事業本部の両者が連携し育成する必要がある。

これらの結果を受け、岩手県食形態分類標準化推進委員会では

・「岩手県嚥下調整食ガイドブック」の作成

・食形態分類標準化推進研修会の開催

を行うこととしました。栄養ケアマネジメントの視点を持ち、地域包括ケアシステムに参画していける管理栄養士・栄養士の第一歩となるものです。

調査結果の詳細は、協力していただいた全施設に配布しております。

講師をお勤めいただいた伊藤先生。在宅栄養の実践家です。

嚥下調整食の試食体験では、まずは試食を自分で集めることからスタートです。スタッフ声掛けでハイスピード回転です。

自分の施設との物性の違いを感じながら試食します。

株式会社 大冷
DAIREI
骨なし魚のパイオニア
仙台支店
〒980-0802
仙台市青葉区二日町16-15プライムゲート晩翠通4F
TEL.022（713）7920（代）

3 「嚥下調整食マネジメント～岩手県ガイドライン～」作成の目的

要介護高齢者に切れ目のない栄養管理や生活支援サービスを提供するためには、前頁の実態調査で明らかになった３つの課題（①嚥下調整食の理解度に施設間のばらつきがあること。②嚥下調整食の呼名や物性がさまざまであること。③施設移行時の情報の共有が不十分であること。）を解決しなければなりません。本委員会では要介護高齢者が施設間を移行後も低栄養リスクを抱えることなく安全で適切な栄養管理の下、摂食・嚥下機能に対応した嚥下調整食の提供基準と多職種協働によるマネジメントを共通言語で提案することが必要と考えました。日本摂食嚥下リハビリテーション学会「嚥下調整食学会分類 2013」を基準に嚥下調整食の選択や作り方から食事支援のポイントや連携まで、検討や協議を重ね、県内すべての関係施設で均一で良質な食事サービスが継続できるよう本ガイドラインを作成しました。

4 「岩手県食形態分類標準化推進研修会」の開催について

「岩手県内医療と介護施設の食連携実施のための実態調査」結果を踏まえて作成した、「ガイドライン」を活用し、食形態の知識向上と施設間の連携を図ることを目的に研修会を計画し開催しました。

① 岩手県内どこに住んでいても参加しやすいように、県下４ブロック（盛岡・県北・沿岸・県南）と、県内関係施設管理栄養士等約600人が受講することを考慮し、盛岡アイーナ会場の合計５回開催しました。収容人数の制限、健康チェック、マスク着用等の新型コロナウイルス感染拡大予防対策を実施した上での開催となりました。

② 参加対象者は、管理栄養士・栄養士とし、施設直営及び給食委託事業所両方からの参加を呼びかけました。実態調査結果から、両者が「知識・技術の習得・向上」の必要性を認識していながら、学ぶ機会がなかったことがわかり、ともに研修する場とすることを意図しました。また、第５回アイーナ会場では、４回の研修会を踏まえ、多職種が参加できる場として欲しいとの要望から、摂食嚥下障害看護認定看護師、言語聴覚士、調理師等も対象としました。

③ 内容は３部構成としました。第１～４回は、講演Ⅰ「嚥下調整食の理解と運用」について、宮城県で訪問栄養指導を行っている伊藤清世（いとうきよ）管理栄養士にご講演いただきました。体験Ⅰ「県内で初めてとなる嚥下調整食の試食体験」についても演習講師をしていただきました。講演Ⅲは「ガイドライン」の活用について澤口栄養士会会長や推進委員会専門部会委員が講師を務めました。第５回は、専門部会委員がすべての講師を担当しました。試食体験のためのサンプル準備や、約10分で試食サンプルを参加者の手元に配る段取りが、スムーズに進行されたことは、参加されたみなさまのおかげと感謝致します。

≪ 試食体験の成果 ≫

① 令和２年７月15日（水）に開催した「岩手県食形態推進委員会」において、研修会に先行して、まずは委員の先生方に試食体験をしていただきました。

嚥下調整食は初挑戦の先生方でしたので、一番驚かれたのは、「ミキサー粥」と「ゼリー粥」の違いでした。また、とろみの違いによる飲みにくさも体感され、本事業により、県内全施設で食形態が共有されることを強く希望されました。

どちらの会場も満席。県下各地から多数の管理栄養士さんに集まっていただき、熱心な聴講と多様な質疑応答で盛会でした。

②　試食提供メニューの種類・分量を専門部会委員が検討し、高橋副会長が窓口となり（株）フードケア担当者と協議し、調整食の標準どおり参加者が試食出来るように工夫と分担をしました。
③　冷凍で配送された試食品を解凍・加熱・分配・セットし、ゼリーを作成し提供までの間に形態が変化しないように温度・時間管理に配慮しました。適切な対応のお蔭で、各研修会の開始時には、調整食はきちんと盛り付けられ、担当の病院（県立中央、川久保、釜石のぞみ、県立中部）から適温で搬入提供されました。また、おしぼりやスプーンの袋詰めは医大に準備いただくなど、すべて専門委員の所属の調理職員から多大な協力をもらい実現しました。
④　事務局は、試食品配置表、日程表、健康チェック表、カップに貼るシールの印刷やスタッフ用エプロンや、おしぼり、スプーン、ばんじゅう（蓋付き）の手配をしました。当日、準備した調整食12種類を短時間でいかに効率よく各自に集めてもらえるかを考え、何度もシミュレーションしました。
⑤　新型コロナウイルス感染症対策として、収容人数は定員の半数とし、受付時の検温・健康チェックを実施。試食時は会話を控え、アイコンタクトを依頼しました。使用したカップ、スプーン等は各自ビニール袋に入れ、スタッフが回収する等、衛生管理も徹底です。
⑥　研修会の度に新たな気づきがあります。今回は、県内の関係する全施設に参加いただき、嚥下調整食を安全に的確に実施すること、それを繋いでいくことの必要性を発信しました。何事も未経験な栄養士会ではありますが、課題を共有し改善し克服し、岩手県内の食形態標準化を推進していきたいと思います。

≪ 研修会参加者の受講アンケート結果 ≫

①　５回全体で受講者数413人、回答者数404人、回答率97.8%でした。
②　講演Ⅰ「嚥下調整食の理解と運用～管理栄養士の栄養マネジメントの具体～」は81.8%が「とても参考になった」、試食学習「機能に応じた摂食嚥下食の選択～自施設の食事基準に合わせてみよう～」は88.4%が「実際に試食することで理解が図れた」、38%が「知識が高まった」、31.7%が「興味・関心が高まった」と回答しています。
③　自由記載に寄せられた感想は「実際に食べてみることができ、とても分かりやすかった。」、「大変勉強になった。」「自施設でも試食学習を参考にして研修会を実施し進めたい。」「情報提供書を早速使ってみたい。」「ずっと悩んでいた食事形態について、具体的にまとめて教えていただいてありがとうございます。」「１人勤務で、前任者もおらず、この研修会で繋がりが感じられた。」「今後に活かします。」「少しの工夫からでもできそうだと感じられたので頑張りたい。」「調理師の研修会に期待しています。何名でも参加できる形にしてもらいたい。」等で、研修会の目的は参加者に理解されたと思います。参加者の感想を次の研修会に生かして、主催者としても喜ばれる企画運営に努めて参ります。

5　今後の展望

本事業は３か年計画で進めています。前述のとおり、今年度は「岩手県内医療と介護施設の食連携実施のための実態調査」で県内の関係する給食施設の実情を把握し、その上に立って共有できる「嚥下調整食マネジメント岩手県ガイドライン」を作成しました。

そして、県内全ての医療、介護関連施設及び給食委託会社に勤務する管理栄養士、栄養士を対象に一定レベルの知識の習得を得ることを目的に、県内５地区で体験型の研修会が開催できました。会員各位のご協力のお蔭で、総勢400名のボトムアップを図りました。さらに、より活用しやすい「シート版」を作成し、年度末には配布する見込みです。

令和３年度は、地域へ嚥下調整食を普及するため、実際に調理を担当している技術者の調理力アップをねらい、今年度末からテキストづくりを進めております。学んだ知識と技術を自施設だけでなく地域の施設へ還元していただく予定です。

最終年の令和４年度は在宅において、低栄養や疾病の重症化の予防に向けた具体的な取り組みを進めます。地域普及のためは、食生活改善推進員や在宅介護関係者等に各居宅の介護食サポートを補ってもらう必要があります。

本事業は、管理栄養士・栄養士だけでなく、医師をはじめとした医療・介護の多職種コメディカルと連携による推進を図ります。まずは、各施設の他職種の方に食形態に関する理解が得られるよう、会員の皆様から発信をお願いします。

東日本大震災津波から10年

震災経験とその後の取組について

岩手県保健福祉部健康国保課　小野 償子

平成 23 年 3 月 11 日に発生した東日本大震災津波から 10 年経った今でも、昨日のことのように当時のことが脳裏から離れません。

発災直後、県では被災地の食生活や栄養状況を把握するため、内陸保健所の管理栄養士が先遣隊として避難所調査を行いました。その後、市町村や県が中心となり、被災地の二次的な健康被害の予防や栄養状態の立て直しを進めてきました。この間、厚生労働省通知に被災地への派遣可能な公衆衛生専門職として管理栄養士が新たに明記されたことにより、県外自治体から多くの管理栄養士の協力を頂くことができました。のちに熊本地震の際に本県の保健所管理栄養士が災害支援として派遣されたのもこの通知によるものです。

被災地では、関係団体の御協力をいただき、様々な栄養・食生活支援対策を進めてきました。長引く避難所生活では、食物アレルギーや慢性疾患等に対応した食事支援や栄養指導、また、仮設住宅や新しいコミュニティーでは、復旧・復興の段階に合わせ被災者に寄り添ったきめ細やかな栄養改善事業等を進めてきました。長期にわたる取組は行政だけでは難しく、岩手県栄養士会の御協力があって成しえたものであり、日ごろから栄養士会と県・市町村、そして会員同士の連携があったからこそできた取組だったと思っています。

平成 25 年度、県では支援活動や受援体制の経験をもとに、次の災害時にも迅速かつ確実に対応できるよう、また、平時からの備えの準備も含めた「岩手県災害時栄養・食生活支援マニュアル」を作成しました。作成後は、多くの管理栄養士・栄養士にも役割を理解いただけるよう、栄養士会の御協力を頂き、現在もなお機会を捉えて研修を重ねています。更に保健所では、給食施設の災害時対応マニュアルや備蓄、訓練の対応状況等、非常時の体制に関する指導を続けています。

岩手県災害時栄養・食生活支援マニュアル

平成28年熊本震災での支援活動の様子

毎年の様に全国各地で自然災害が発生しています。ぜひ、会員の皆様方には、震災時と 10 年間の経験を風化させないよう、管理栄養士・栄養士の役割を多くの仲間に伝える努力と各職場での取組の継続をお願いします。

基幹災害拠点病院として新たに開院して

岩手医科大学附属病院 栄養部　二本木 寿美子

当院は、東日本大震災の経験を踏まえ、県の基幹災害拠点病院としての機能を備え、地上 11 階建の免震構造にて 2019 年 9 月に矢巾町へ移転致しました。

岩手県は、盛岡赤十字病院と当院が「基幹災害拠点病院」、9 つの県立病院が「災害拠点病院」になっております。

当院は、災害拠点病院指定要件である①耐震構造を有すること、②通常の 6 割程度の発電量の発電機と 3 日分の燃料備蓄、③診療に必要な水の確保（受水槽、井戸、協定）、④衛星電話の保持（衛星回線インターネット）、複数の通信手段、⑤ヘリポート、緊急車両、⑥食料 3 日程度の備蓄、⑦災害時に入院患者は 2 倍、外来患者は 5 倍に対応できること、以上を備えた施設設備となりました。

栄養部門では、患者食の食料と水を 3 日分備蓄しております。東日本大震災では地震直後、配膳用エレベーターが利用できず、階段で栄養部のスタッフが備蓄食品を各病棟へ運んだ経験を踏まえて、看護部門と交渉、協力を経て 1 食分を各病棟に保管することができました。他 8 食分は、専用備蓄倉庫に保管しております。

基幹災害拠点病院の栄養部門の役割としては、傷病者の受入れが通常の 2 倍に増えた場合でも、安定した食事提供と搬送された方々へ寄り添った姿勢で栄養管理を提供することと考えております。また、東日本大震災では、事前に調理して冷蔵保存するクックチル料理の技術を持った調理スタッフはおりましたが、旧病院調理室の保管設備がないため対応することができませんでした。新病院の調理室は、全ての機器が非常用電源と接続し、災害時においても停止することなく調理継続することができるようになりました。今後は、受け入れ数が増加した場合でも、現状の人員で対応ができるように検討していくことが課題と考えております。

岩手医科大学附属病院

専用備蓄倉庫

理研の「冷凍海藻シリーズ」は
本当の美味しさと使いやすさを提供します。

冷凍海藻
三陸産
丸採りわかめカットS
荷姿：500g袋×10
（チャック付き袋）

冷凍海藻
そのまま手軽に
美ら海もずく
荷姿：500g袋×10

冷凍海藻
そのまま手軽に
すりおろし風めかぶ
荷姿：200g袋×20

理研ビタミン株式会社
仙台支店　〒981-0933 仙台市青葉区柏木1-2-45　☎022(717)3510

NAKANISHI
ナカニシは学校給食、病院給食、企業や大学の食堂、
外食など業態ごとのキッチンシステムをトータルにご提案します。
人と人を笑顔でつなぐ

株式会社 中西製作所
□盛岡営業所
〒020-0839 盛岡市津志田南二丁目2番38号
TEL：019-639-1671　FAX：019-639-1677

令和2年厚生労働大臣表彰・岩手県知事表彰・若生賞 おめでとうございます

厚生労働大臣表彰を受賞して

栄養指導業務功労者　沼里 ふみ子

栄養指導業務功労賞受賞に際しまして、ご尽力くださいました方々に深く感謝申し上げます。二十歳の春から半世紀近く立ちました。その間、県立病院のうち、中央、宮古、大槌、山田、一戸、紫波、北上、花巻厚生それぞれの病院をめぐりました。退職後は沼宮内病院、岩手リハビリテーションセンターで少々お手伝いをさせて頂きました。現在は市内クリニックでやらせていただいております。大中小様々な病院を経験でき関わった方々にこの紙面をお借りして深くお礼申し上げます。大河の一滴として微力ながらお役に立てたらと思い、老化現象とたたかっていきます。今後ともよろしくお願いいたします。

厚生労働大臣表彰を受賞して

栄養指導業務功労者　山口 芳光

このたびは栄養士会からの推薦にて厚生労働大臣賞をいただき深く感銘しております。ここに栄養士会の皆様、職場、家族に感謝を申し上げる次第です。今年はコロナウイルスの感染拡大を防ぐため大阪での表彰式は中止、イケズなコロナです。(笑)

さて、40 歳になった時、八幡平市から滝沢市に移り住み、それ以来、盛岡支部の仕事を手始めにして、栄養士会の理事などを経てその後、病栄協会長となりました。その中でいい思い出として残っているのは、一泊 2 日で行なわれる各県代表の会長会議です。東北・北海道会長さん達と各地自慢の酒を持ち寄り飲み交わし懇親を深め、ねぶた祭りのときには「跳ね人」を経験したり、竿灯祭りでは竿も持ってみたりと貴重な経験を得ました。全国病栄協の会長であった、青森県の齋藤さんとの出会いはエネルギッシュで衝撃的でした（澤口会長も負けていませんが）県内でもイベント＝懇親会の繰り返しは私にとっては天国だったなぁ～。栄養士会でさまざまな人と出会うことができ、それは今でも私の財産であり宝物となっています。

岩手県知事表彰受賞の慶び

保健医療功労者　小野寺 美津子

この度の岩手県知事表彰に際しまして、ご推薦下さいました岩手県栄養士会会長をはじめ、事務局、会員の皆様のご支援の賜物と心より感謝申し上げます。

病院栄養士として、昭和 49 年岩手県立伊保内病院（現：岩手県立二戸病院附属九戸診療センター）を皮切りに 10 病院に勤務いたしました。病院給食は適時適温、個人対応、チーム医療等と時代と共に変化してきた中で「食事は治療の一環」「患者さんに、おいしい食事を届けたい」という思いを共有するスタッフに出会えた事は、私の財産となりました。また県北地区の近隣病院栄養士で、手作りののぼり旗、資料等を作成して市日に出向き、地域の方々と触れ合いながら、寝たきりにならないために、食事に関心をもってほしいという思いで始めた「二戸から栄養の日を」は、やがて「岩手から栄養の日を」に繋がる事になりました。定年退職まで 40 年間勤務する事が出来ましたのも、職場の上司、諸先輩方のご指導、同僚の励まし、後輩の支え、家族の理解のおかげと深く感謝いたしております。これからも地域の方々に寄り添いながら、情報提供できるように自己研鑽を積んで行きたいと思います。

「若生賞」受賞の慶び

上柿 智佳子

この度、岩手県小児保健学会において「若生賞」を受賞することとなり、喜びと共に大変恐縮しております。これまでご支援いただきました全ての方々に心より感謝申し上げます。

生活環境の変化に伴って食の課題も多岐に渡って深刻さが増しているうえ、コロナ禍の現状では栄養関連事業も中止が相次ぎ、今後の健康づくりに大きく影響するのではと懸念しています。子ども達の健やかな成長はご家族や地域の希望の光です。そのために行政栄養士として何が出来るのか悩みつつ、多くの方々との繋がりを大切にしながら前向きに仕事を続けていくことが、いただいた賞や支えてくださった皆様への恩返しになると思っています。

一日も早くコロナが収束し、安心して日々の暮らしを楽しめる日がくることを心より願っております。

公益社団法人日本栄養士会顕彰 25年等業務功労者 おめでとうございます （敬称略）

我妻 直美	祝田 祥子	岩舘 健治	大井 真貴子	菊地 智江	後藤 真由美
坂下 美和	佐々木 伸子	鈴木 典子	高橋 一枝	髙橋 静恵	竹駒　恵
千田 奈美	中軽米 聡子	日向 光子	星野 香代子	村里 智子	森　幸恵

業務用香辛調味料メーカー

T.O テーオー食品株式会社

〒171-0052 東京都豊島区南長崎1-2-4 TEL:03(3952)1381

テーオー食品 検索

https://www.to-foods.com/

外食産業のパートナー・パワー　業務用食材の総合商社

株式会社 中村商会

本　社 〒024-0004 岩手県北上市村崎野13-25-11 TEL(0197)68-2300㈹ FAX(0197)68-2325

盛岡支店 〒020-0891 岩手県紫波郡矢巾町流通センター南三丁目4-13 TEL(019)639-7100㈹ FAX(019)639-7700

一関支店 〒021-0901 岩手県一関市真柴字川戸23-2 TEL(0191)32-5600㈹ FAX(0191)32-5625

横手支店 〒013-0041 秋田県横手市大沢字前田125 TEL(0182)32-5538㈹ FAX(0182)33-6666

秋田支店 〒010-1612 秋田県秋田市新屋豊町3-21 TEL(018)827-5123㈹ FAX(018)838-7855

活躍する管理栄養士・栄養士

◆コロナ禍でも食育を発信し続ける

盛岡市立仙北小学校 栄養教諭　宮城 真名実

2020年2月、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、政府より学校の全国一斉臨時休業が要請されました。子ども達は自宅学習を余儀なくされ、当然食事も家庭に任されることになりました。当時私は中学校に勤務していましたが、生徒が「明日からお昼どうしよう。毎日カップラーメンじゃ飽きるなー」と話しているのを耳にしました。成長期の子ども達にこれはまずい！と電子レンジでも簡単に作れる昼食レシピだよりを急遽作成し配布したところ、好評でした。子ども達が自己管理できるよう、より主体的に学ぶ食育が求められていることを痛感した年度末でした。

人事異動により4月から小学校で勤務しております。今までは、給食時間は班ごとに机をあわせ話をしたり、栄養教諭が各クラスに出向き、給食の内容を説明したりクイズをしたりと笑い声が絶えない時間でした。しかし、コロナ感染拡大防止のため「机は前向きにして食べる」「おしゃべりは禁止」など今までとは全く異なる状況です。栄養教諭の給食時間指導もどのような形が最善か日々試行錯誤しております。しかし、給食時間は学校生活で唯一食事をする時間。

食べ物には心を豊かにしてくれる力があると感じています。こんな時だからこそ、今まで以上に給食時間がホッとする楽しい時間となり、未来を担う子ども達の健康づくりの一助となるよう私も学びを止めず食育を進めていきたいと思います。

◆認定こども園における管理栄養士として

矢巾親和会 ふどうこども園　滝村 瑞葵

私は食を通して子ども達の心身の健康を支援したいと考えこの道に進み、現在148名の園児の栄養管理と給食やおやつの提供を行っています。給食やおやつの提供ひとつをとっても、0歳児から5歳児とそれぞれ食べられる量や大きさ、固さは異なるため、年齢や月齢に応じた献立や調理の工夫が必要です。特に離乳食はそれに加え、発育によりそれぞれ違うので個に応じた対応が必要となります。アレルギー食についても奥深く、日々勉強しています。

当園では、特に食育活動に力を入れています。クッキング活動は、それぞれの年齢に応じて行い、その中で地域の方との交流も図っています。また、県産小麦を使用した手作りうどんや園の畑で収穫した大豆を使いみそや豆腐作りを行っています。また、しぼりたての豆乳や出来立てのおからや豆腐を提供することで、給食を生きた教材として活用しています。

他にも、食材への感謝の気持ちを育む目的で鮭の解体ショーや、旬の食材にふれる活動、園児に楽しみながら食べ物や栄養に興味を持ってもらえるように3食食品群のお話しもしています。毎月19日には絵本給食の提供も行います。保育教諭と連携して、事前に繰り返し絵本を読んでもらい、当日絵本から出てきた給食を提供します。

食を営む力の基礎を養う大切な時期である乳幼児期に、給食や食育活動を通して、食の楽しさや重要性を伝えていきます。

勤務して5年になりますが、いまだに私はこの仕事に未知の魅力を感じています。毎日、発見、そして前進できる素晴らしい仕事と感じ誇りに思い努力しています。

編集後記

今年度はコロナに振り回された一年になりました。研修会の中止が相次ぐなかで、食形態分類標準化推進研修会が5回開催されました。沢山の管理栄養士・栄養士に参加して欲しいという企画者の思いが皆さんに伝わったのではないでしょうか？「参加者が多かった」＝「食形態の標準化の思いは皆一緒だ」と実感した次第です。安全でおいしい食事を地域連携によってシームレスに提供していきたいですね。（広報部：伊藤理江、齊藤聡至、千葉忍）

新●調味料宣言 ゆかり®！

mishima

三島食品株式会社　TEL：082-245-3211

株式会社 小田島アクティ

人生100年時代をサポートする企業として

高栄養食　福祉用具（重度）　福祉用具（軽度）　制限食（腎臓等）　一般食　介護用品

生活に欠かせない食品、健康寿命の延伸に必要な福祉用具や介護用品。
これらを1つの会社で扱っている企業は多くありません。
広く高齢者の方、健康をそこなわれている方の力になることだけでなく、
関わる方全ての健康に貢献できる会社を目指します。これから迎える人生100年時代に
本当の意味で必要とされる企業の姿をこれからも追い続けていきます。

安定流通

岩手県、青森県、秋田県、宮城県、福島県の5県に計15営業所を展開。（医療食部4、介護用品部11）
食品ロス削減や地域毎のニーズ対応、流通の安定性確保を目的として、それぞれが在庫環境を構え、社内でも商品の調整を行えるようにしています。■医療食部●介護用品部

医療食部　盛岡営業所

〒020-0837 岩手県盛岡市津志田町一丁目11番15号
TEL：019-635-6195
FAX：019-635-5126