

栄養やまぐち

(社)山口県栄養士会

〒753-0814 山口県山口市吉敷下東3丁目1番1号

山口県総合保健会館4F

TEL: 083-932-8015 FAX: 083-902-8208

ホームページアドレス: <http://www.yama-ei.com>

共に学ぶ大切さを実感！ ～医療安全対策研修会に参加して～

副会長 石田 里美



いて、楽しいアニメを使って分かりやすく説明して頂き、調理員と共に領いたり驚いたりとの連続でした。正確な情報を素早くキャッチし施設の安全衛生に留意していくことが重要であると再認識しました。調理員にとっても厨房での調理業務が安全で衛生的に行われるために、加熱調理食品の中心温度、調理開始時間、配膳時間等の記録が形式的であってはならないと再確認できたようです。

米村先生の「臨床現場で求められる安全な嚥下障害食」についての講演では、誤嚥しにくい安全な嚥下食が必要であるということを現場での具体的な実例をあげてお話して頂きました。誤嚥して食べ物が気道に入ってしまう患者様の実際の様子が見えるスライドが調理員にとっては衝撃的で、嚥下障害食に対する思いが一変したようです。経管栄養から離脱し口から食べることができた患者様の笑顔に、食をとおしてQOLの改善を目指す栄養管理の専門家として、私たち管理栄養士・栄養士が他職種との連携をはかり真摯に取り組んでいかなければならないと痛感しました。

今回、調理員と共に研修会に参加したことで同じテーマ・情報を共有し、衛生管理・栄養管理に対するお互いのモチベーションが高まり、調理員との連携もさらに深まったように思います。

従来なら私たちが一方的に調理員に情報を提供し、衛生管理に取り組んでもらっていましたが、研修後は調理員自ら研修内容を報告し、管理栄養士・調理員が共に衛生管理、嚥下障害食の重要性とそれに付随する様々な課題について話し合いを行うことができました。

また研修全般を通して、調理員にとって単に「食事を作る人」ではなく、患者様のQOL改善の為に関与している大事な医療チームの一員であることを認識してもらえたようです。

これからも共に学び管理栄養士、調理員としての資質向上をめざしていきたいと思っております。

平成20年8月20日(水)病院栄養関係職員医療安全対策研修会が山口県総合保健会館において開催されました。

研修内容は以下の通りです。

※「厨房を清潔に保つために」

山口大学医学部附属病院薬剤部

准教授 尾家重治 氏

※「臨床の現場で求められる

安全な嚥下障害食」 「嚥下評価方法実習」

宇部リハビリテーション病院

摂食・嚥下障害看護認定看護師

米村礼子 氏

※「病院栄養部門を取り巻く現状」

山口県栄養士会病院協議会

会長 野崎あけみ 氏

※「プロの目から見た

病院給食部門の安全管理」

日清医療食品株式会社中国支社 企画課

衛生インストラクター

青木賢二 氏

様々な食品汚染により食の安全性が問われていますが、医療事故においても平成19年度の報告によると20万件のうち栄養・調理に関し管理栄養士916件、栄養士899件、調理師・調理員2147件という数字があがっています。医療安全対策の強化が進められるなか、医療現場で求められる安全で安心して食べられる食事、さらに患者様のQOLの改善を目指す食事の提供をしていくのは、私たち管理栄養士・栄養士が担う責務だと思います。安全で安心して食べられる食事は調理現場の衛生管理が必要であり、患者様のQOLの改善を目指す食事は調理員との連携と理解・技術が必要となります。まさに今回の研修は、そのような医療現場での衛生管理と患者様のQOLに關与する嚥下障害食について取りあげられており、また会員の方から「去年、研修会に参加してとても良かった」という声が多くあり、調理員と共に研修会に参加しました。

「厨房を清潔に保つために」ということで尾家先生より、私たちが直面している厨房の安全衛生につ

「国際栄養士会議」ICD2008 日本で初めて開催

～ 語学ボランティアを終えて～

岩国支部 長濱 美和



幸運にも国際栄養士会議が今年、日本で開催されました。パシフィコ横浜は、総勢57カ国、4,621人の参加者で埋め尽くされました。私はエントリーナンバー6番という早さで申し込みをしました。私たちが生きているうちには日本でのチャンスが2度とないということで確か2年位前から参加する決意をしていました。そののち語学ボランティアの募集があり、どうせ参加するのなら人の役にも立てるスタッフとして参加してみたいという思いで応募しました。希望通り、一番の心臓部である事務局で働くことができました。課せられたのは、1日4時間の4単位です。はじめの1単位はオリエンテーションで、仕事内容の説明でした。語学ボランティアの仕事には、会場係、誘導係、総合案内係、プレス係、クローク係などいろいろありました。私が担当した事務局の仕事内容は、事務局来訪者の対応、一般参加者や発表者からの問い合わせ、電話の取次ぎ、海外の招待者の対応、コピーや資料の作成、先生方への湯茶対応、セッションキットの管理等でした。仕事では支給されたブルーのTシャツ着用、English

などと対応語学が書かれたバッチを付け、すべての予定、開催場所など書いてあるマニュアルブックを持って仕事に取り掛かりました。事務局から一步外へ出ようものならブルーのTシャツを着ているという事で、容赦なくいろいろな問い合わせ、質問、写真撮影など頼まれたりしました。

開会式の時間に運よく仕事が入らず出席することができました。国際大ホールの巨大スクリーンにICDAのロゴ、壇上には57カ国の国旗、各国代表者、会場内には、あふれんばかりの参加者の数。すべてが驚きと感動でした。

ウエルカムパーティもすばらしかったのですが、イブニングコンサートはまた格別でした。日本フィルハーモニーオーケストラを世界中の栄養士だけであんな近い距離で聞ける機会などそうそうあるものではありません。外国人向けに曲のアレンジがあったりしてとても印象深かったです。

ボランティアの拘束時間によりたくさんのセッションに出ることはできませんでしたが、世界中の栄養士が1つとなり同じ課題に対して意見交換したり、質問したりして討論しているというのは本当に感動でした。身震いさえ覚えました。「人類の健康のために世界中の栄養士の連携と協力を」のテーマ、そのものでした。

閉会式では中村丁次委員長は挨拶でおもわず感極まっておられました。4年後のオーストラリアへと引き継がれ閉幕となりました。

世界中の栄養士が集まっているすばらしい夢のような空間にいた事、一生忘れることはありません。栄養士でよかったと心から再認識しました。これからもより一層の決意に胸を膨らませております。

来年度の生涯学習計画は？

学術部事業は2月の栄養士研究発表でほぼ終了いたします。

生涯学習研修会も年内5回「参加型の研修会」をテーマに進めて参りました。すでに9月より21年度の研修会内容を計画検討中です。途中ではありませんが紹介しておきます。

食の危機管理に柔軟な対応をする為の「食の安全・安心について」、専門職としてのコミュニケーションスキルアップとして「コーチングの手法・接

遇」、足立香代子先生を引き続き招き「経腸栄養管理の理解」、医師による「人体の構造と機能・脳・心～認知症について～」、座長を交えてのシンポジウム「給食経営マネジメント」「摂食嚥下」等です。

生涯、学習が必要です。会員の参加が必要です。「多くの意見に耳を傾け、多くの方が参加できる研修会」を目指し委員一同一丸となつて、勘案、真っ只中です。

学術部 生涯学習委員長 杉山洋子

潜入レポ!

スポーツ栄養専門委員会

広報委員 宮内 祐子

今回は、8月26日に行われた「スポーツ栄養専門委員会」に参加させていただきました。

8月現在で、(財)山口県体育協会認定スポーツ栄養士の登録は、58名です。選手の競技力向上のためには、日々のトレーニングや食事管理による長期にわたる体づくりが不可欠です。そのためにも、選手が自分に適した食生活を送ることができるようにサポートすることが、このスポーツ栄養士の皆さんの役割です。

「スポーツ栄養専門委員会」では、次の内容について、夜遅くまで熱心に協議されました。一部をお知らせします。

①スポーツ栄養サポート活動の課題について

- ・2011年までの計画的な体制作りを行う。

現状の医科学サポートの状況を考えると、今後は競技団体を集約する案も出てきている。栄養サポートについても、2011年まで残された期間も短いので、競技団体を集約した方が良いのではないかと考えている。

- ・昨年度、スポーツ栄養専門委員会において作成をした「栄養サポート方針」の補足資料を地区別情報交換会にて検討し、今年度中にまとめていきたい。

②栄養サポート指導事例集について

- ・栄養サポート活動の事例が集まり次第、まとめていきたい。



- ・10月に地区別情報交換会を支部ごとに開催する予定。
- ・地区別情報交換会において栄養サポート活動の実践事例の提供を呼びかける。

③体育協会スポーツ栄養士研修会について

- ・平成21年1月18日(日)にセミナーパークにて開催予定。
- ・内容は、事例発表や講義、ディスカッションなどがある。
- ・講師でいい方を知っていれば紹介してほしい。

④その他

- ・スポーツ栄養について勉強する上で参考になる書籍

- 「コンディショニングのスポーツ栄養学」
(根拠を知りたい人におすすめ!)
早稲田大学 スポーツ科学学術院
教授 樋口 満先生著 市村出版
- スポーツ少年団で配られている冊子

各課題について、選手が何を望んでいるのか、どのように説明をしたら理解してもらえるのか、どのような資料を使用すれば効果的に指導ができるか等、いろいろな視点から考えられ、細かく協議をされていました。そして何より、競技の技術向上も大切ですが、まずはコンディションを整えることが大事であり、それを理解してもらうことが難しいけれども必要なのだなと感じました。熱心に話されている皆さんの様子を見ながら、自分の知識不足を感じると同時にスポーツ栄養について勉強したくなりました。ぜひ、教えていただいた書籍を参考に学び、生徒の指導に役立てたいと思います。

スポーツ栄養士の皆さん。2011年の山口国体までは、選手のサポート等で特に忙しいと思いますが、頑張ってください!!そして、スポーツ栄養士以外の皆さんも、地元山口県で行われる国体を盛り上げていきましょう!



「特定保健指導担当管理栄養士」の認定がスタート!

日本栄養士会・都道府県栄養士会は「標準的な健診・保健指導プログラム(確定版)」における「研修ガイドライン」に沿って「保健指導実践者育成研修」を平成19年度に1万人を超える会員を対象に実施しました。日本栄養士会では、この研修を修了した管理栄養士のうち、一定以上の資質と活動実績を備えた者を『特定保健指導担当管理栄養士』として認定し、社会に対し保健指導を担当する管理栄養

士の資質を担保すると共に、認定された会員の積極的な活用を社会に働きかけることとなりました。

第1回の応募はメ切になりましたが、第2回の審査は来春を予定されています。

詳しくは日本栄養士会ホームページ (<http://dietitian.or.jp>) をご覧ください。

(文責 広報委員長 石田里美)

私たち下関支部会員が下関市民の健康を守ります！

下関支部長 前坂 任美

去る9月15日、下関市主催の『健康のつどい』に支部会員16名が参加しました。これは、市民の健康づくりの普及啓発を目的として毎年開催されている行事です。栄養士会コーナーでは、『生活習慣チェックコーナー』と『栄養相談コーナー』を設置し、コーナー来場者116名に対し、壮年期を中心とした青年期から高年期までの各世代に合わせた食事指導を行いました。

来場者は60～70代の市民が73%を占めており、84%が女性でした。『生活習慣チェックコーナー』では、1日のバランスのとれた食事や外食のフードモデルを展示したり、日常生活で過剰になりやすいお菓子やジュースなどのカロリーを砂糖に換算して表示したりと工夫を凝らしながら展示を行いました。

来場者には『生活習慣と健康意識チェック表』を記入してもらい、個人の食生活に合わせたきめ細かい指導を心掛けました。その効果でしょうか、『アンケート』では、来場者98%の方から「参考になった」との好評をいただきました。ご意見欄では、「親切に教えてくれた」「展示物が目で訴えるもので、とても参考になった」「もっと真剣に栄養について考えないといけないと思った」などのご意見もありました。

「健康上で気になることは？」の質問には、コレステロール・中性脂肪が最も多く、次いで、体脂肪、

骨密度、血圧、糖尿病となっており、市民の健康に対する関心が高いことが伺えました。

その他の活動では、年2回の下関市の献血運動推進強化月間に合わせて、献血時の栄養相談も行っています。

支部主催の行事としては、市内の小中学生の親子を対象に『夏休み親子料理教室』を毎年開催しており、今年は申込み多数でお断りするほどの盛況となりました。

また支部では、職域を超えた繋がりを特に大切にしており、年1回の親睦会や年2回の研修会を企画し、会員の交流の場となっています。

今後も下関支部会員が力を合わせて、下関市民の健康を食生活からサポートしていきたいと思っております。



岩国市健康スポーツフェスタ2008に参加して

岩国支部長 橋本 龍幸

岩国市では、平成17年に制定した健康づくり計画「いきいき・わくわく・にっこり岩国」を基に、行政と各団体が一緒に取り組めるように話し合い、食生活・スポーツを通して自らが楽しみとできる健康づくり活動を推進している。3年目となる今年も市民の健康増進、健康づくり意識の高揚を図ることを目的として、先行して朝食メニューコンテストが行なわれ、10月13日体育の日には、その表彰式と健康スポーツフェスタ2008が開催された。

開会式では、岩国市長より朝食メニューコンテスト優秀者の表彰が行なわれた。栄養士会岩国支部の役割は、朝食メニューコンテストの審査とレシピのまとめ（これが意外と難しい）、開会式では岩国市長の横で表彰状を受け渡す役割と、副賞の地場産野菜を紹介する係を担当した。表彰式後は、準備体操をして各セクションのスポーツや健康イベント会場に分かれていった。

栄養士会のブースは総合体育館武道場を入った付近で、人の出入りが多い特等席を確保していた。開会式から戻ると既に担当の栄養士さんたちがJDAのエプロンをつけて食べ物クイズの対応をしていた。今回学校、福祉、地域、集団、病院各職域から参加協力があつた。昨年参加した栄養士さん達は打ち合わせもなしに食べ物クイズの対応をしており、手馴れた対応にはたいへん感心させられました。栄養士が選んだ賞品は、カルシウム、鉄、食物繊維などの強化されたお菓子類が並べられていた。ちょうどクイズがおわった中学生はアセロラ味のヘルシアを選

んでいった。

隣のブースに人だかりが出来たので覗いてみると、赤ちゃんのはいはい競争が始まっていた。よーいドンでスタートした赤ちゃん達だったが、ゴール手前で3番手のはいはいする赤ちゃんが突然立ち上がりて1着でゴールしたのには会場は歓声と爆笑で盛り上がった。

11時からは入口前で食生活改善推進協議会の方たちが、朝食メニューコンテストの試食を配るので、ぜひ食べようとして行ってみた。200食限定のせいか行列が出来ていた。試食は、小学生部門最優秀賞の「うきうきパワーさいころグラタン」と高校生部門最優秀賞の「意外にご飯にもよく合う！生野菜の和え物」の2品が準備されていた。味付けは薄味だったがおいしかった。

ブースに戻ってみると岩国市長がメタボコーナーで体脂肪模型をもっており、栄養士が説明をしているところだった。市長は景品のお菓子を見て、「僕のお昼はこんな感じだ」と話されていた。忙しくてゆっくり食事をとる暇もないらしい。栄養士から食事指導も聞けたようで、メタボのパンフレットを持ち帰られた。なんでも食べ物相談のコーナーでは、肥満、コレステロール、中性脂肪、血糖値が高いということで相談者が訪れていた。

15時前になったので皆で協力して撤収作業。「皆さんお疲れ様でした。11月22日の“アロマによるヘルスケア”の研修会と意見交換会があるので皆さん参加してください」と声をかけて解散した。

平成20年度

山口県栄養士会理事・支部長合同会議終わる!



さる8月30日(土)山口県総合保健会館において、平成20年度山口県栄養士会理事・支部長合同会議が開催されました。当日は、各支部の支部長8名と理事及び事務局14名による合同会議となりました。

まず本年度の基本方針となる(1)栄養ケア・ステーション推進体制の整備(2)研修会・生涯学習の内容の充実(3)公益事業の推進(4)組織強化対策に基づき、各委員会・職域協議会・支部より活動進捗状況について報告がありました。

また中村会長より中国・四国合同会議の報告、連盟の幹事より日本栄養士連盟山口県支部の報告があり、その後、意見交換・質疑応答へと会議は続き、各支部長より、支部開催のイベントにおける従事者の不足、会員台帳等の電子化、就職斡旋依頼の対

応、退会届の提出方法などについて活発に意見が出され、みなさんのやる気と熱意が感じられました。

今回会員になって日の浅い人、他県より来られ山口県での活動年数が数年足らずの人など様々な環境の中で支部長となり、不安と重責で合同会議に参加された方々もお互いの連携が深まり、支部活動のさらなる活性化が期待されます。

支部長紹介

岩国支部	橋本龍幸	柳井支部	野川美世
周南支部	田中佳江	防府支部	生野美輪
山口支部	藤山かおり	宇部支部	岸田千恵
下関支部	前坂任美	北浦支部	刀禰久美子

支部長合同会議に参加して

山口支部長 藤山かおり

8月30日(土)山口総合保健会館第3研修室にて、支部長合同会議が行われました。各支部の活動進捗状況、意見交換などいろいろとこれからの支部活動において参考になる会議でした。

私どもの山口支部では今日まで総会、研修会などの事業をおこなってきました。この10月5日(日)には、山口県わくわく健康フェスタに栄養士会として参加しました。今回はメタボリックシンドロームがテーマということで、メタボ予防の為に食事を6品ほど試食という形でレシピと共に紹介をしました。

毎年、調理実習をおこなっていましたが、今回は試食をすることで多くの方々に栄養士会という団体を知ってもらえるのではと思い行いました。その甲斐があっただけでなく今回はとても人が多く集まりました。テーマも世間でも話題の内容だったこともあり、栄養相談コーナーも準備していましたが、次々と相談に来てくださり、大盛況にて終了しました。

健康フェスタを終えて感じたことは、たくさんの方が栄養や日々の食事について相談してみたいと思っているようです。このような機会がもっと増えていけば、栄養士という存在をもっと身近に感じていただけるのではと思いました。

そのためにも、忙しい日々を過ごされている会員の皆様も多いと思われませんが、支部活動の参加と協力をお願いしたいと思います。

『食』に関する連携プレーを心がけて

宇部支部長 岸田 千恵

栄養士の職について、23年が経とうとしておりますが、専門職としての知識や栄養士会に関する認識不足を再確認させられながら、今年度より宇部支部の役員をさせていただいております。

4月に役員交代をしてから慌ただしく支部の活動予定をたて、近況は10、11月に行われる山陽小野田及び宇部祭りへの参加準備に役員一同頑張っております。

今後の予定といたしましては、恒例となっております親睦会や食に関するイベント参加、ボランティア活動も考えております。

役員は、異業種の栄養士で構成されている為、同じ栄養士でも日々の活動内容で大変参考になることや、新しく知る情報が多く、他方面へのアプローチの方法の幅も広げ易いことを感じました。

8月30日の支部長会議では、他支部でも色々な問題がありながら、試行錯誤で支部の活動を盛り上げられている様子が伺えたことなど、大変参考になりました。

情報過多時代の現代で、正しい情報を見極めて伝達していくことを課題に各々の立場からの情報交換を惜しまず心がけていきたいと思っております。

～会員サイトを覗いてみよう～

お手元にIDとパスワードは準備できましたか？ 準備ができれば、早速ログイン！

<p>急な予定変更や、研修会・活動の注意事項など、いろいろなお知らせを随時掲載しています。災害時の対応についてもお知らせしますので、こちらでご確認くださいませ。 m()m</p>	<p>お知らせ</p>	<p>新着研修会 全て</p>	<p>研修及び事業の内容が決定したものを、随時お知らせしています。また、予定にない研修会や講演会・勉強会なども情報が入り次第お知らせしています。学習意欲のある方は、是非確認してみてください。(^^)</p>						
<p>栄養士会本体、及び協議会・支部の研修会や活動予定を逐一掲載しています。今後の予定が確認したい場合はこちらをご覧ください。</p>	<p>研修会・活動</p>	<p>栄養士会事務局より</p>	<p>入会・退会・登録内容の変更に関する書式が設置されています。また、事務局が管理している各種栄養関連リーフレットが掲載されています。リーフレットは会員であればどなたでも事務局でもらうことが可能です。栄養指導にお困りの方は活用しては？</p>						
<p>事業を主催する役員で、スタッフを集めたい場合や参加者を増やしたい場合は、こちらをご活用ください。個人で主催する勉強会でもご利用いただけます！ヽ(〇)ノ</p>	<p>【事業案内掲載】 事業をよりアピールしたい場合</p> <table border="1"> <tr> <td>掲載依頼</td> <td>記入例</td> </tr> <tr> <td>Word版</td> <td>PDF</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Word版</td> </tr> </table>	掲載依頼	記入例	Word版	PDF		Word版	<p>資料</p>	<p>リーフレット以外にも、お役立ち資料がダウンロードできます。</p>
掲載依頼	記入例								
Word版	PDF								
	Word版								
<p>会員間の情報交換の場です。知りたい事・聞いてみたいことなどありましたら、気軽に書き込みしてみてください。聞かぬは一生の恥かもYo。</p>	<p>情報交流ひろば</p>	<p>リンク</p>	<p>栄養士に関連のあるサイトから地域の食品関係サイトまで、各種お役立ちサイトにリンクを張ってます。地産地消の目指すなら、山口県のサイトは必見です！<(^-^)></p>						
<p>賛助会員の名簿と各社の製品紹介やイベントなどが書き込み可能な掲示板があります。各賛助会員さんからの書き込みをお待ちしています(^^)~~~~</p>	<p>※初回投稿時は ログインパス [学校健康教育] [研究教育] [集団健康管理] [地域活動] [スポーツ栄養] [栄養士会について]</p>	<p>調べる</p>	<p>会員の皆さん、会員サイトの内容が解っていただけただしょうか？今後も充実した情報発信のために、各協議会や支部を連携を取り、どんな小さな集まりであっても掲載していきます。また、役員に限らず、独自の勉強会や求人情報などは一般会員からも受け付けてますので活用してみてください。加えて、要望・苦情等もじゃんじゃん受け付けてますので、お問い合わせフォームやメールを活用して送ってくださいね。それから新しい企画として、(HP委員長独断ですが...)例えばお料理コンペとか、アセスメントクイズなどもホームページに加えていきたいなーと考えてます。お楽しみに～。(ホームページ委員長 松村 史樹)</p>						
<p>会員であればどなたでも求人掲載が可能です。栄養士の増員や、退職前に引き継ぎの人材を探している場合などに活用してみてください。特に退職者は、「立つ鳥後を濁さず」です！(;O;) (細かい規定は求人フォームに書いてます。)</p>	<p>賛助会</p>	<p>[日本栄養士会] [山] [食品成分データベース] [全] [健康栄養情報基盤データベース] [ま] [厚生労働省資格試験案] [全国栄養士養成施設協]</p>							
	<p>[賛助会からのお知らせ] [賛助会名簿]</p>	<p>求人</p>							
	<p>[リンク及びパンフレットの掲載]</p>	<p>求人情報 (1件)</p>							
	<p>求人情報掲載希望者は専用フ</p>	<p>[求人フォーム] Word版</p>							

お知らせ インスタントラーメン「健康と栄養」セミナー 後援 (社)日本即席食品工業協会

日時 平成21年1月25日(日)
場所 総合福祉センター あいぱーく光 光市光井2-2-1
*一般市民の方の参加も予定しています。

第2回 栄養士研修会

日時 平成21年2月7日(土)
場所 山口県総合保健会館 山口市吉敷下東3-1-1
※開催案内(詳細)は後日送付致します。多数のご参加をお待ちしております。

事務局から

- 1 会員登録事項の変更について**
住所、姓、勤務先(協議会の変更)、管理栄養士の登録などに変更があった場合は、「会員台帳登録事項変更届」を事務局に提出して下さい。
* 定款オレンジ手帳(様式4参照)
* 山口県栄養士会ホームページより様式をダウンロード
他府県への転出も同様の手続きで、継続会員として登録されます。
特に住所の変更は、研修案内・お知らせ等がお届け
- 2 事務局開設時間**
月曜日～金曜日(祝祭日は除く)
9:00～16:00
ご不明な点、ご意見がございましたら、事務局までお問合せください。
*不在の場合は留守番電話・FAXをご利用下さい。
TEL:083-932-8015 FAX:083-902-8208

あしたのもと
AJINOMOTO®

うま味調味料「味の素」



それは、地の恵みと、知の恵みです。
「味の素」の原料は、畑から獲れる天然の作物。世界各地で、土地柄に合わせてさまざまな作物から「味の素」はつくられています。日本では、さとうきびから。さとうきびをしばって採った糖蜜を発酵させることで、「味の素」は生まれてくるのです。

※写真/左・さとうきび/中央上・キャッサバ/中央下・さとうだいこん/右・とうもろこし



畑から、
味の素。

www.ajinomoto.co.jp

おいしさへとつながる安心があります。

国産



長州どり

商標登録：第4379950号

抗生物質や合成抗菌剤を使用しないハーブ入り飼料で育て上げました。



FUKAWA

深川養鶏農業協同組合

山口県長門市東深川1859-1

TEL (0837) 22-2121 ・ FAX (0837) 22-5432

厚生労働省・農林水産省認可 全国病院用食材卸売業協同組合会員 治療用食品販売

五

株式会社

くりもと

いそいち

しょうてん

栗本五十市商店



たんぱく調整食品・カロリー調整食品
介護食・流動食 等さまざま食品を
取り扱っています。
病院・施設等で使用されている食品を
ご家庭でお使いいただけるよう通信販売
もしています。

お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせは・・・

広島社

広島県大竹市晴海 2 丁目 10-45

TEL 0827-57-7233 FAX 0827-57-7139

山口営業所

山口県山口市佐山 747-12

TEL 083-988-2680 FAX 083-988-2681

ネットショップ

http://www.ishizue.co/kurimoto/

通販専用フリーダイヤル

0120-723-317

エネルギー補給食品 粉飴ムース

林原の粉飴を
使用したムース!!



グレープ風味



ヨーグルト風味



ストロベリー風味



ブルーベリー風味



ラ・フランス風味

粉飴ムースの特長

- 1 エネルギーは150kcalです。**
1食(63g)で、150kcalのエネルギーが補給できます。
- 2 たんぱく質は含みません。**
1食(63g)あたりのたんぱく質含有量は0gです。
- 3 栄養のバランスを考えました。**
 - 1食あたり、炭水化物65kcal、脂質85kcalのエネルギーを補給できます。
 - 飽和脂肪酸/1価不飽和脂肪酸/多価不飽和脂肪酸、およびn-6/n-3系脂肪酸の比率を考慮した油脂を使用しています。
- 4 低ナトリウムです。**
1食(63g)あたりのナトリウム含有量を2~3mgに抑えています。
- 5 リンとカリウムにも注目しました。**
含有量はそれぞれ0.5mg(リン)、2~3mg(カリウム)に抑えています。
- 6 なめらかな食感で食べやすいです。**
硬さは $0.6 \times 10^4 \text{ N/m}^2$ です。

H+B
LIFE SCIENCE

株式会社H+Bライフサイエンス
(林原グループ)

ホームページアドレス: <http://www.life-web.co.jp/>
「はるもにあハウス」で検索してください。