

平成21年度 通常総会報告

去る5月30日(土)平成21年度(社)山口県栄養士会通常総会が開催されました。本年度は、和田サキ代名誉会長も出席され、山口県栄養士会が発足した当時の様子や栄養士会の歩みを振り返り、これからの栄養士会の取り組み、方向性について力強いお言葉をいただきました。

また、平成21年度の基本方針にそって打ち出された具体的な事業計画案において、熱心な質疑応答があり、すべての議案が承認されました。

●開催場所 山口市吉敷下東三丁目一番一号
山口県総合保健会館

●開催日時 平成21年5月30日(土)

●総会員数 924人

●出席会員数 540人

内訳	本人出席	117人
	書面表決者	161人
	委任状出席者	262人

●議長選出

議長	下関支部	樋口行人
副議長	防府支部	小路美智子

●議事録署名人・書記選出

議事録署名人	
会長	中村 良子
周南支部	田中 弘子
書記	
山口支部	岡村恵美子

●定足数の件 第22条、第24条による定足数
462人以上の出席を得た。



平成21年度 永年模範会員表彰

寺岡 恭子	平松あけみ	末岡 靖子
国村 礼子	中村 里香	福永万由美
山下真由美	沖永 幸子	岡村 協子
波多野さつ代	篠田千鶴子	中野理恵子
内田 雄子	刀禰 久美	

●議事

(1) 第1号議案

平成20年度事業報告及び決算報告

(2) 第2号議案

平成21年度事業計画及び予算

予備費を栄養ケアステーションに使用すること、ホームページの運営状況、啓発資料の残部数の把握等について質疑応答が行われ、賛成多数、全員一致で承認された。

以上をもって平成21年度通常総会の議案審議を終了した。

通常総会での 会長挨拶の要旨

～県民の健康づくりに貢献～

昨年度は、栄養士の役割として特定健診・特定保健指導を実りあるものにする、さらに介護予防における栄養改善も重要な位置づけにありました。また、公益法人制度改革により組織強化の対策も重要となり、現状を把握しながら会員の資質向上に資するため、また県民のニーズに貢献するために、研修会や公益事業に取り組んできました。

通常総会の会長挨拶の中で、平成21年度の基本方針及び推進事業計画について話されました。県民への啓発事業の要旨は以下のとおりです。

本年度は栄養士の役割として、食育の推進、健康づくりの支援、生活習慣病予防と重症化予防、介護予防における「栄養改善」の取組などにより社会的貢献を目にみえる形にすることであり、そのためには栄養ケア・ステーションの推進体制を整備し、公益事業の推進を積極的に行うこと、また専門職としての会員の資質向上を図るために研修会や生涯学習の内容・制度を充実させることが重要となってくる。

平成21年度は野菜摂取量の増量を目標とした活動を展開し、健康やまぐち21推進へ貢献すること。また、介護予防事業が実施されている中、栄養改善

サービスの実施率が非常に低いため、栄養改善を担う管理栄養士の人材育成、及び栄養改善推進事業を展開し高齢者の介護予防に取り組むこと。県の委託事業として、山口国体において栄養バランスに配慮し、山口の味を生かした献立を作成すること。また、献血イベント時に血色素量不足者に対する栄養指導の啓発活動の一助となる貧血予防のための栄養指導資料の作成を行い県民の健康増進を図ること。本会の最終目的である県民の健康づくりに寄与できる栄養士会であるために、このような啓発事業を展開していく。

平成21年度も県民の健康増進に寄与するために、多くの公益事業が展開されることになりました。支部会員の積極的な協働と参画が必須となります。

管理栄養士・栄養士をとりまく環境が大きく変化するなか、専門職としてより高度な資質・スキルが求められています。研修会・生涯学習に参加し、自身の資質向上を図るとともに、積極的に公益事業等に協働・参画し、県民の健康づくりに栄養士の力を発揮していきましょう。

(文責 広報委員長 石田里美)

お知らせ

～新委員会及び委員会新メンバーの紹介～

本年度も公益事業の推進として、やまぐち国体における「山口の味」の献立作成及び介護予防啓発資料作成のための委員会を立ち上げました。また、広報部の事業として、貧血予防のための栄養指導資料を作成することになりました。

おいでませ！山口国体「山口の味」献立作成委員会

齊藤恭子 岸田千恵 兼崎徳子
高橋浩子 上杉照子 生野美輪 松岡洋子(助言者)

介護予防(栄養改善)事業推進委員会

中谷昌子 中村由佳里 田村美江
通山葉子 鹿児島絵美子

栄養指導資料(貧血予防)作成委員会

石田里美 宮内祐子 長濱美和 海地芳枝

生涯学習委員会

平成21年度より委員長、委員が新メンバーとなります。旧委員の皆様、大変御苦勞様でした。

(委員長) 杉山洋子 (副委員長) 野崎あけみ

(会計) 乃木章子

(委員) 福川克江 福原佳世子 河崎明美

西村泰明 村田智子 平下富美恵

小路美智子

「体内時計が実証する 新しい栄養学」を聴いて

学校健康教育 常岡 和美



平成21年5月30日、県立広島大学人間文化学部健康科学科加藤英夫教授の講演「体内時計が実証する新しい栄養学」を聴きました。タイトルからどんな内容だろうかと、講演を楽しみに当日参加しました。実際、実験などを交えた講演が行われ、あっという間に90分が過ぎてしまいました。

この講演の中で、同じ内容の食事でもタイミング次第で体への効果が違うことや体内時計をうまく利用すれば、食事や栄養分の効果を高めることができることを学びました。例えば尿に排出される食塩は、夜の方が朝に比べて多いことです。これは血液中のアルドステロンが朝に高く、夜に低いリズムが影響していることから、逆に食事の塩分を制限するのは朝や昼にとどめ、体外への排出が多い夕方は制限を緩めて食事をするすることで、食事を楽しむゆとりを持つことができます。

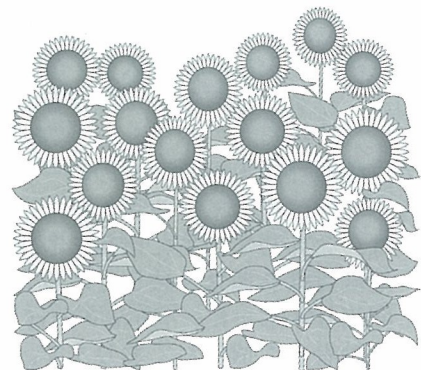
また血中成長ホルモンの分泌量と運動時刻の関係では、朝は運動前の方が運動後より成長ホルモンの分泌量が多く、逆に夕方は運動後の方が運動前より成長ホルモンの分泌量が多いです。成長ホルモンは

体作りに関係することから、朝からしっかり運動をするよりも、夕方しっかり運動をする方が、体作りの面から、効果的であり、その効果を高めるためには、昼食が重要になってきます。今中学校に勤務して、このことは目からうろこでした。ぜひ子どもたちに伝えていきたいと思います。

そしてもう1つ、実験を通して学びがありました。3つの実験が行われましたが、特に「おろし大根の消化力はバツグン」の実験は、すぐに現場で活用できる内容でした。方法は、可溶性でんぷん液にヨウ素液を加えた溶液（青紫色）を作り、その溶液におろしたてのおろし大根の汁を加えると、ヨウ素でんぷん反応がおこり、淡黄色に変化します。目で見てもろし大根にはでんぷんを消化する強力な酵素が含まれていることがよく分かり、実験を通して子どもたちの興味関心を引き出せるのではないかと感じました。

ただ食事を作り食べるのではなく、体内のリズムを考えて食事を行うことの重要性を改めて学ぶことができました。

本当に90分という短い時間でしたが、学ぶことが多くまた先生の講演を聞きたいと思いました。今回研修に参加することができ、本当によかったです。



20年をふりかえって



「おいしかったです。」
「ごちそうさまでした。」

今日も子どもたちの元気な声が給食室の前で聞こえます。

食べるのが好きだから、食べものに興味があるからという理由で選んだ栄養士という職業。学校給食の栄養士として、子どもたちの声を聞きながらすごしてきた20年は、あっという間だったように思えます。そして、こうして今、栄養士として仕事をさせていただいているのも、たくさんのいろいろな方々のおかげです。ありがとうございます。

20年をふりかえってみると・・・

学生時代には、福祉施設、保健所、病院と、栄養

下松市立公集小学校 末岡 靖子

士さんがいらっしゃる職場で、栄養士実習を行いました。見るもの、聞くことが新しく、緊張の中、実習先の栄養士さんから実際の業務についていろいろなことを教えていただきました。栄養士の卵時代です。

学校を卒業し、栄養士1年目。毎日の献立や給食作り、学校でのいろいろな仕事に、不安いっぱいだった私を、調理員さんや、学校の先生方、同じ地域の先輩栄養士の方々が、いろいろと教えてくださったり、助けてくださったりしました。その間、子どもたちの笑顔に毎日出会えることは、私の仕事のパワーになりました。その後、職場をいろいろ変わりましたが、その職場、その職場で、まわりのいろいろなたくさんの方々に助けていただいて、ここまで過ごすことができました。本当にありがたく感謝の気持ちでいっぱいです。

今年、栄養士21年目のスタートをきりました。これからも、たくさんの方々と一緒に、給食を通した食育を行っていきたいと思います。今後ともご指導の程、よろしくお願ひいたします。ありがとうございました。

食は、愛なり

社会福祉法人 あんずの里阿東老人ホーム

波多野さつ代



栄養士として老人福祉施設に勤務し、30年が経過しようとしています。以前の老人給食は集団としての「食」でした。健康増進法施行後には、「集団給食」から「個別食」へと変化し「美味しく、楽しんで頂けるような食を」と考えるようになりました。栄養ケアマネジメント導入等、大きな変革と同時期に、私の福祉施設においても、木造建築への改築移転、経営母体の変更と目まぐるしい日々が、過ぎていきました。新施設では、大量調理施設管理マニュアルに沿ったシステム導入で、効率よく安全かつ衛生的に、作業が出来るような作業導線となりました。又、スチームコンベクション等の新調理機器の導入で、綺麗な仕上がり・味の均一化・素材の美味しさ等を個別に求めているところです。

又当施設は、共存共栄を柱に信頼・心地よさ・高い利便性・地域貢献を理念と致しております。3年前より月1回第3木曜日に、「あんずの日」と称し、昼食に地域高齢者をご招待しております。利用者の

みならず、地域の方々と共に「食」を通して、豊かな生活を追求していければとも考えております。

私の意識の根底には、栄養士会名誉会長の和田サキ代先生の「食は愛なり」の言葉があります。そして食が、文化として人々の心を豊かにするのだとの言葉に感銘を受けてきた一人として、食で季節を感じて頂く、昔ながらの食材を大切に食の再現を心掛ける、ほっとする、幸せ感が広がる。そんな食作りを実践していきたいと思ひます。

今後、栄養士会の仲間との交流を図りながら切磋琢磨し、微力ながら「食」を通して、老人福祉向上に寄与できればと考えております。

最後に、私のような未熟な者に、このような機会を与えて下さった事に感謝致しますと共に、山口県栄養士会の益々のご発展を祈念いたします。

おめでとございます

『栄養改善奨励賞』受賞

経腸栄養法に伴う下痢改善への取り組み、また山口県栄養士会病院協議会長として、会員の資質向上・組織強化に尽力、さらに糖尿病患者の支援および院内糖尿病教育システムの構築、地域NST活動等の業績に対し日本栄養士会より栄養改善奨励賞が贈呈されました。受賞の喜びを本人から寄せて頂きました。

栄養改善奨励賞を受賞して

山口赤十字病院 野崎あけみ

山口県栄養士会より推薦をいただき、この度栄養士として名誉ある栄養改善奨励賞を受賞し光栄に思います。

山口赤十字病院に就職してちょうど30年になります。この30年は病院栄養士の置かれている環境が激変した30年でもありました。入社当初は8時30分に出勤し入院食を出して午後4時30分には帰っていました。栄養指導もほとんど行っていませんし、病棟にも行ったことがなく医師と話をすることもありませんでした。

現在では管理栄養士は診療技術部に属し、入院患者様の病名や検査データ・静脈栄養・服薬内容から食事内容まで全てを把握して患者様を訪問し、お話をしながら栄養管理を任せていただくシステムになっています。

栄養状態に問題があれば多職種が協働で治療に当たり、看護師・医師・薬剤師など毎日情報を交換して最善の栄養管理が行えるようになりました。病院を退院や転院しても栄養管理が同様に継続出来るよう、家族や転院先の施設と栄養指導や山口NST勉強会を通して、連携を深めています。

これら一連の仕事に対して賞をいただけたと思っ



ております。今、行っている栄養管理は患者さまの治療に役立っているだろうか？と日々自問し、新しい情報や技術に目を向けることが自ずと業務改善に取り組もうというエネルギーに繋がったと思います。新しい情報は学会や専門書でも勉強出来ませんが、最も効率よく情報を得られたのは、栄養士会の役員を

20年以上続けて一番ホットな情報を得ることが出来たからだ、と思っています。

栄養士会は、会員全員がレベルアップして、国民の栄養管理を任される専門職としてさらに発展していくように、会員みんなで盛り上げて行かなければと思います。賞を受賞して、調理員をはじめ他職種の方々と共に、喜びを分かち合うことが出来たことは、この上ない喜びとなりました。

全国栄養士大会に参加して

福祉協議会会長 武智 昌代



平成21年6月14日(日)全国栄養士大会が昭和女子大学 グリーンホールにおいて開催されました。今年のテーマは、「(社)日本栄養士会50年のあゆみとこれから」です。法人設立50年という節目ということもあり、会場は溢れんばかりの人で

いっぱいでした。今年度は会員数も増え、アメリカを追い抜いたそうです。

栄養士は、専門職である。専門職とは、①習得した専門性を職業にして、その行為が自分の生計を維持するための継続的活動であること。②社会の存続と発展に寄与すること。③人格的価値を備えていることなどの条件が必要となる。というお話をきき、あらためて、栄養士の仕事の重要性と責任の重さを感じました。

このような、大きな大会に参加させていただき、今の仕事に就いていることをほこりに思い、栄養士として成長していきたいと強く感じました。

栄養士会では、認定研修制度や生涯学習など研修会をもち、資質向上・情報交換が出来るようサポート体制があります。このような勉強する機会を利用して少しでも社会に役に立つ栄養士になりたいと感じました。

メタボリックシンドロームに焦点をあてた 特定保健指導技術の習得を

事業部長 厚東 邦明

医療制度改革により、平成20年4月に内臓脂肪症候群に着目した特定健診・特定保健指導が施行され、早1年が過ぎました。

実施主体である各保険者（市町村国保、協会けんぽ等）においては、各自が策定した特定健康診査等実施計画に基づき、計画的に実施されてきたと思います。しかし、平成20年度は初年度であり、実施体制の整備等、新たな制度への対応に迫られた1年でもあったのではないかと思います。この制度が定着するには、もう少し時間がかかるかもしれません。

特定保健指導は、保険者が直接実施する方法と、基準委託等を踏まえて保健指導実施機関（医療機関

等）に委託する方法が想定されます。この委託先は原則入札により選定されますが、現在、こうした事業を受託できる受け皿の不足、あわせて、入札による価格競争だけでは結果の出る保健指導の質の確保が難しいという課題があります。

そこで、本会では、今後、事業規模が拡大していった際に、人材の確保と保健指導の質の維持が必要となるため、特定分野認定研修制度である保健指導担当者研修会（全4回）を8～10月に開催することとしました。平成19年度に当該研修会を未受講の方は、是非、受講してください。

パソコン・ワープロデータでの入稿が可能です

自分流の表現で 作ってみませんか？

様々な印刷物作成のお手伝いをいたします。



お宅に埋もれている
原稿はございませんか？
チラシ・パンフレット等お気軽に
ご相談下さい。



名刺・伝票・ハガキ・封筒から要覧・パンフ・雑誌また論文・教科書テキスト・報告書・研究室誌・写真集・自分史にいたるまで、インクジェットプリント・グランド印刷・データ入力（EXCEL・WORD）他、あなたのご要望に合わせて考えて参ります。お気軽にご相談下さい。

社会福祉法人 山口県コロニー協会経営
コロニー印刷

本部・工場 防府市大字台道長沢522
TEL (0835) 33-0100
FAX (0835) 32-2514
県庁連絡室 山口県庁障害者支援課内
TEL (083) 924-8986
秋芳連絡所 山口県美祢市秋芳町嘉万
TEL (0837) 64-0966

半固形栄養食 **リカバリー ニュートリート**®

- ・ 300kcalパックと400kcalパックの2種類で栄養管理
できます。
- ・ たんぱく質は100kcalあたり5.0g含有
しています。
- ・ 大豆たんぱく質と乳清たんぱく質を
バランス良く使用しています。
- ・ 900kcalで1日に必要なビタミン、
微量元素を充足します。



水分補給ゼリー **ニュートリート Water** ウォーター

新発売

- ・ 流動性の良いテクスチャー特性のため
注入が容易です。
- ・ 1パックで水分298gを摂取できます。
- ・ 低カロリー・低電解質組成ですので、
半固形栄養食の栄養組成に影響を与え
ません。
- ・ 経口でも摂取できます。(レモン風味)



販売者
株式会社 三和化学研究所
SKK
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/>

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。



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 **栗本五十市商店** くりもと いそいち しょうてん



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...

広島県大竹市晴海 2 丁目 10-45
TEL 0827-57-7233 FAX 0827-57-7139

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 通販専用フリーダイヤル
<http://www.ishizue.co/kurimoto/> 0120-723-317

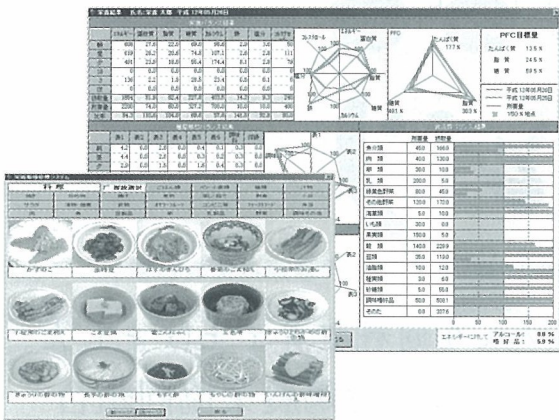
栄養管理システム 「Kokuran21」

★ 主な機能項目

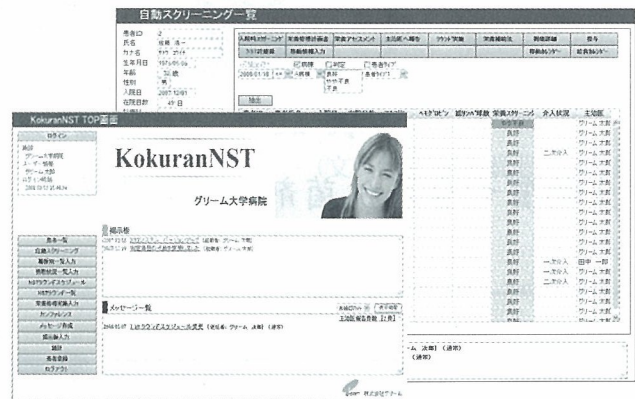
- 個人毎摂取状況を料理、食品レベルで把握可能（食品追加・料理追加も可能に）
- 食事箋情報検索に入院、退院日の日付範囲検索を追加（入院時・退院時の栄養指導に便利）
- 献立作成画面上で、コメント対応料理の作成が可能（マスター化の必要はありません）
- ユーザにより、業務メニュー各々に仕様の権限が設定可能
- 発注表及び納品チェック表のレイアウトを自由自在に変更可能
- 併設施設を最大8施設まで管理可能



栄養指導システム『食こそ医なり』



NST 支援システム『Kokuran NST』



★ より見やすくより使いやすい

- 複数グラフ・レーダーチャート等を用いて視覚的に結果を伝えます。
- 使用薬剤の設定はもちろん、食品と薬剤の相互作用や薬品添付文書も表示できます。（オプション）
- 摂取献立は料理や食品をきめ細やかに聞き取る従来の方法の他に問診形式（摂取状況）入力どちらでも行えます。

★ NST 活動を支援いたします。

- 多職種間での操作を可能とするシステムです。
- もちろん電子カルテシステム、臨床検査システム、介護支援システム、医事会計システムなど他のシステムとの接続可能です。

※2005年食事摂取基準及び5訂増補食品成分表に対応しています
※Windows及びExcelは米国Microsoft社の登録商標です。



株式会社 グリーム

URL: <http://www.gleam-kokura.co.jp>

e-mail: e-gleam@gleam-kokura.co.jp

本社 北九州市小倉北区弁天町1番8号
Tel 093(583)1002 Fax 093(591)4055 〒803-0856

名古屋支店 名古屋市中区五才美町19サンガーデン1F
Tel 052(509)7731 Fax 052(509)3541 〒452-0806

長崎支店 長崎県諫早市青葉台 273
Tel 0957(26)8650 Fax 0957(26)8660 〒854-0068

資料のご請求・製品に関するお問合せは、営業窓口までご連絡下さい。資料のご請求によりお客様から頂く個人情報も当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。当社個人情報保護方針はホームページ又は本社個人情報管理者迄お問合せください。