

栄養やまぐち

(公社)山口県栄養士会

〒753-0814 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:083-902-7156
ホームページアドレス: <http://www.yama-ei.com>

災害時のガイドラインについて

まずは知ることから始めよう

～災害時栄養・食支援ガイドライン作成にあたって～

災害時栄養・食生活支援ガイドライン作成委員会 吉田 弘子

近年、これまでに経験のない大きな被害の自然災害が全国で発生しております。なんとといっても2011年(平成23年)3月11日に発生した東日本大震災の衝撃はいまでも忘れられません。次々と送られてくる被災地の衝撃的な映像に、言葉を失うとともに、何か自分たちにできることはないだろうかと思っただのではないのでしょうか。

阪神淡路大震災、新潟中越地震等の大規模災害の教訓を受けて各自治体での防災計画の見直しがされていきましたが、山口県ではこれまで大規模な災害もなく過ぎてこれたこともあり、必要性は理解しつつも災害時の対応について栄養士会として話し合う機会もなかったのではないかと思います。

東日本大震災の際、管理栄養士の被災地への公的派遣がはじめて実施され、また、日本栄養士会もチームを結成し、被災地に出向されました。このような被災地における様々な活動実績によって、広く災害時の栄養・食生活支援の重要性を周知することができたのではないかと思います。

その後、日本栄養士会でJDA-DATが結成され、育成研修には山口県栄養士会から私も含め3名の会員が参加しました。

研修復命の際、会長(当時中村良子氏)から「もしもの時は管理栄養士・栄養士として県民に貢献できるように、山口県栄養士会もガイドラインを作っておかないといけないのではないかしら。」と、大きな宿題をいただきました。やるしかないですよ。

最初は何から取り組むべきか悩みました。災害時の食支援といっても栄養士として何ができるのか、何が求められるのか、何を考えて動かないといけないのか、正直なところ、よく分かりませんでした。経験のないことはイメージも持ちにくく、自信を持って対応はできません。以前、「災害時は出されたものを食べるしかないでしょう。避難所でこれを食べちゃいけないとか栄養指導をしてどうするの?」といわれてうまく答えられず、情けない思いをしたことを思い出しました。

きちんと理解できていないことは自信を持って対応できず、不安です。不安感があつ

たら「なんとかしたい」という気持ちがあってもなかなか行動には移せないのではないのでしょうか。

まずは、災害時に想定される課題を知り、理解することが大事だと考えました。



災害支援車河村号

被災地に赴いた経験のない私たちは、これまでの貴重な実践事例から学ぶしかありません。被災地における管理栄養士・栄養士の活動報告事例や、他県の栄養士会が作成されたガイドラインを参考にしながら、災害時に避難された方々にどのような健康課題が生じやすく、どのような支援が必要とされるのかを共有できるよう、公衆衛生専門部会とガイドライン作成委員会メンバー、栄養士会理事との合同研修会を開催しました。

研修のグループワークを通して、私たち管理栄養士・栄養士として貢献できることは「普通の食事ができない人に対して必要な対応をしていくこと」ということが再認識できました。

そんなこと当たり前のことといわれるかもしれませんが、明文化できたことで、もやもやしていたものがすっきりしたような気がしました。

このガイドラインは、被災地において「普通の食事ができない人に対して必要な対応をしていくこと」と「栄養状態の悪化を最低限にとどめ、心の安定を図れるように支援すること」をめざして、組み立てましたが、これで完成ではなく、必要に応じて改善していくことが大事だと考えています。

栄養・食生活支援の要請があった時に、不安感から尻込みすることなく赴いていけるように、支援ポイントを示し、参考となる資料も添付しています。

自然災害はいつどこで起きるかわかりません。要請があった時は恐れずガイドラインを持ってとりあえず動いてみましょう。

そしてもっと大事なことは、各専門部会で災害時の対応について話し合い、ガイドラインに目を通す機会を設けることだと思います。

最後に、夜遅くまでなんども検討いただいた前中村会長とガイドライン作成委員会の皆様、編集にあたってご助言いただいた山口大学医学部地域医療推進室教授福田吉治様ありがとうございました。



生涯教育特集

《新しくなった生涯教育制度》

皆様ご承知のように平成26年度から今までの生涯学習制度に変わって生涯教育制度が開始となりました。山口県栄養士会会員も200名余りの方が受講されています。まだ始まったばかりの生涯教育制度ではありますが、本年の基本研修も終了し、実務研修が現在開催中です。早速受講された会員の方に新しい生涯教育制度を受講しての感想などを寄稿して頂きましたので、これから受講される方や未受講の方も参考にさせていただきます。

専門職としての役割と倫理要綱

公益社団法人日本栄養士会副会長 森 恵子 先生



◆生涯教育研修会（基本研修）の必須研修

基本研修は管理栄養士・栄養士としてのミニマムスタンダードを身に付けるための研修です。1～8の大項目が設けられている中で **1. 専門職としての役割と倫理要綱** です。

◆到達目標：各項目には **到達目標** が設定されており、この項目では、6つあります。

- 管理栄養士・栄養士は、医療職であると自覚できる
- 管理栄養士・栄養士業務は、医療職性があると認識できる
- 管理栄養士・栄養士の倫理綱領を理解し、実践できる
- 日常業務の中で、守秘義務を負う
- 対象者の権利を尊重し、共生社会を理解する
- 多職種連携に必要なコミュニケーション能力を高める



会場内風景

◆まとめ（PPTより）

- ・専門職にふさわしい倫理観を養い、ふさわしい態度や行動をとろう（**倫理綱領**）を学習しよう
- ・**専門職**にふさわしい知識と技術を身につけ、適切な**栄養の指導**を実践しよう。（卒後学習、ミニマムスタンダード）
- ・日本栄養士会・都道府県栄養士会の会員として、**協働**しよう

将来像実現に向けて、日本栄養士会・都道府県栄養士会、そして、あらゆる領域の会員ひとりひとりが手を携えて、それぞれの立場で役割を果たし、**協働**しよう。

国民の皆様にとって、最良の「栄養の指導」を実践できるように最善を尽くそう。

◆まとめ内の囲みキーワード説明

1. 倫理要領とは
日本栄養士会にて定められており、平成26年6月に改定。
2. 専門職とは
専門家（エキスパート）と専門職（プロフェッショナル）の違い
 専門家：ある分野で高度の知識や能力を持った者
 専門職：ある分野の学術・技術・技能に対して特殊の能力を有し、そのことを公言し、社会に応用および実践することを職業としている者
3. 栄養の指導とは
栄養指導と栄養の指導の違い
 栄養指導：栄養の指導の一部
 栄養の指導：食事の提供、栄養指導、栄養状態の管理（栄養管理）を合わせたもの
4. 協働とは
栄養士と管理栄養士の協働、職域を超えた栄養士・管理栄養士の協働、関連職種との協働、国や地方自治体との協働、関連団体との協働
5. 将来像実現に向けて
日本栄養士会が目指す管理栄養士・栄養士像を実現するために「理論形成」「実体形成」「世論形成」「政策形成」の取り組みが進められている。

◆所感

概念的な内容をわかりやすく説明していただき、学びの多いご講演でした。

（文責 山上里枝子氏）

受講者の声

生涯教育を受講して

松崎小学校 松野 友美

8月9日(土)、台風が心配される中、宇部市立西岐波小学校栄養教諭、常岡和美先生を講師に招き、学校給食摂取基準の活用とデータ入力の実際という講義と演習をして頂きました。

今年の夏期研修会でも常岡先生には「学校給食実施基準の活用事例報告」として復伝発表をして頂いておりましたが、本研修では更に一歩進んで、はじめに何故学校ごとに食事摂取基準を決める必要があるのか、また養護教諭や学級担任との共通理解と連携が不可欠である事を皆で確認しました。それから推定エネルギー必要量(EER)や学校給食として望



まれる給与エネルギー目標量を電卓で計算するという作業に、受講生全員で悪戦苦闘しました。

その後、日本栄養士会 学校健康教育事業部「子どもの食事指導支援プログラム」の専用ソフトを用いて、各学校の食事摂取基準を実際に求める演習を行いました。パソコンで瞬時にグラフと食事摂取基準が出てくる事に全員で感激しつつ、また即現場で使える実践的内容で大変有意義に感じました。

この生涯教育の良いところは、基本から応用まで、とても丁寧に現役管理栄養士に教えて頂ける所だと思います。講師と受講者が同じ目線で学習できることの意義と、職場での悩みや疑問を共有する事の有用性を改めて感じました。

今回は、給食管理のためのスキルアップ研修会に参加しなければ手に入らないEER算出表のCDまでもれなく頂き、久々に頭をフル回転させながら、知識を習得する事が出来ました。本来ならば、都市部に出向かなければ知りえない情報や知識も、県内しながら手に入れる事が出来る新しい生涯教育制度の意義を、再認識した1日でした。

認定管理栄養士を目指して

温泉の里 喜島 千晶

平成26年4月より、生涯学習制度が新たに生涯教育制度としてスタートしました。従来のシステムとは変わり、生涯教育での研修を受け実務でトレーニングし、その成果を自己評価してさらにステップアップするというシステムになっているようです。さらに、生涯教育の単位制度を基本に、キャリアを支援するためのスキルの到達度に応じた、認定管理栄養士、認定栄養士の認定制度が組み入れられています。

8月3日の基本研修では、「専門職としての役割と倫理要綱」、「栄養(食物)と医薬品の影響」、「根拠に基づいた栄養管理」の3つの講演を受講しました。管理栄養士になって受講する講演は、大学で講義を受講していたときとは違い、実務に結び付けやすく、意欲的に取り組むことができました。また、研修を受けることで、自分が管理栄養士であり、専門職の1人であるということを再認識でき、とても良い刺激になります。

生涯教育は管理栄養士・栄養士に必要な知識を学べ

るだけでなく、最新の情報を収集することもできるため、より社会のニーズに合った栄養の指導を目指すことができるのではないかと感じました。また、栄養士同士の交流の場にもなるため、他の栄養士の意見や他施設での経験談なども収集することができ、お互いを刺激し合えるとてもよい機会になりました。まだまだ知識も技術もない私にとっては、先輩栄養士の方々の話を聞けることはとても貴重なことであり、生きる教科書でもあります。まずは基本研修に積極的に参加し、そこで習得した専門知識と技術を活かしながら根拠をもって利用者様の栄養管理を実践できるように努めていきたいです。同時に、生涯教育での研修を繰り返し、認定管理栄養士を目指しながらステップアップしていきたいです。



実務研修を受講して

福祉専門部会 倉知 知子



福祉施設に持ち込まれやすい代表的な感染症にはインフルエンザ・ノロウ

イルス・疥癬・結核などがあり、谷岡先生のご講義ではこれらの感染症に対する日頃からの感染予防策および感染発生時の拡大防止策について学びました。

感染予防策は大きく2点「標準予防策」および「感染経路別予防策」に分けられます。「標準予防策」という言葉を耳にしたことがある受講者は少人数だったことから、私たち栄養士は十分に認識できていないことを自覚いたしました。

「標準予防策」のうち最も基本的で重要なのは手洗いで、手洗いは接触による感染を予防する効果的な方法であることが強調されました。正しい手洗いを先生が実演された後、受講者全員が「てあらいの歌」に合わせ実践しました。「てあらいの歌」は正しい手順が歌詞になりメロディーにのっているのです。

とても覚えやすいものでした。実際に手に付けた汚れが落ちているかブラックライトで確認する時間もあり、指間や手首には予想以上に汚れが残っていることに驚きました。手洗いにも癖があることが分かり、自身が改善点を認識できたとても有意義な体験でした。

感染経路には「接触」「飛沫」「空気」があり、それぞれの感染経路に応じた「感染経路別予防策」があります。その区別についてしっかり学ぶことが出来ました。また、感染症発生時の拡大防止策について、ノロウイルスによる嘔吐物の処理法や、PPE（个人防护具）の着脱法を学びました。

これから流行期に入る感染症に対し、一足先に感染予防策、拡大防止策への意識を強化することができました。感染症は「感染源」「感染経路」「感受性のある人」の3条件が揃わない限り発生しないことを知り、抵抗力が弱い高齢者に自らが媒介者になってはいけないと強く思いました。まずは自己の健康管理に努め、本講義で学んだことを生かして感染予防の徹底を図りたいと思います。

こんな栄養士みつけた



「少しでも地域の皆様のお役に立ちたい」との思いから出

前講座を行うようになって今年で4年目となります。それまでは社外の方へ向けてお話しする機会も少なく、当初は「本当に伝えたいことが伝わったのだろうか？」と不安に駆られる日々が多かったことを思い出します。

何故、ヤクルトが出前講座を行なうに至ったか不思議に思われる方がいらっしゃるかもしれません。私どもは、日々、お客様にヤクルトやジョアなどの乳製品を通して「乳酸菌」をお届けしております。そんなヤクルトの始まりは、今から79年前に遡ります。当時は感染症で命を落とす人が多かったため、創始者である代田稔が、何とか感染症に罹る前に防ぎ、人々が健康で過ごすことができなかつたかとの思いから研究し誕生したものです。

「菌を以って菌を制する」このような背景を持つヤクルトだからこそ「健康」で皆様に喜んで頂くこと

出前講座の講師となって

山口県東部ヤクルト販売㈱ 大矢 聖子

が一番と考えて出前授業への取り組みとなった次第です。

現在、いきいきサロンや公民館行事、学校、保育園・幼稚園などで、出前健康教室を行なっております。お陰様で昨年度は284講座を数え、多くの方々に認知して頂き、安心してご利用頂ける様になって参りました。

講座の内容としましては、健康のバロメーターである「ウンチ」を「つくる・育てる・出す」ための仕組みについて、スライドやウンチ模型、腸の長さに見立てたロープ等を使って分かりやすく解説する「ヤクルトウン知育教室」を始めとした、食と健康に関する様々な内容を揃えております。

今年度より、管理栄養士5名体制で皆様の所へお伺いする準備を整えております。

今後とも、管理栄養士として正しい情報発信を心がけ、地域の皆様の健康に寄り添って参りたいと存じます。

地域専門部会活動

食べよう野菜たっぷり収穫祭！！

～あなたの野菜摂取量をチェックしてみよう～

宇部専門部会 加藤 諭香江



宇部専門部会は、「食べよう野菜たっぷり収穫祭！！～あなたの野菜摂取量をチェックしてみよう～」と題して親子を対象とした

体験型の食育教室を平成26年8月24日(日)に山陽小野田市植生干拓の『花の海』で開催しました。

山口県では、1日の野菜摂取量が目標値に達していないのが現状です。特に、若い世代の食生活状況が課題となっています。そのため、子育て世代にターゲットをおき、なかでも野菜摂取増加を目指した取り組みを行うこととしました。

当日は、定員を超える小学生・幼児親子37名の参加がありました。参加者が野菜の体への影響(野菜の大切さ)を知ること、1日に必要な野菜摂取量を知ることなどを目標とし、350gの野菜のフードモデルを使用して、講話を行いました。その後、会場内の畑に移動して夏野菜収穫を行い、収穫後、夏野菜を

使った簡単な調理と試食を行いました。教室中、参加した子どもから「野菜料理を家でもしたい」、「収穫した野菜を自分で料理したい」などの声が聞かれ、みなさん楽しんで教室に参加されていました。

また、教室終了後、小学生以上にアンケートを実施したところ、「1日に野菜をどれだけ食べたらいいか分かりましたか?」、「野菜の大切さが分かりましたか?」という質問に対して、91%が「はい」と答えました。また、「自分の1日の野菜を食べる量はどうか?」と質問したところ、「足りている」と回答した人が39%、「やや足りない」と回答した人が52%、「全く足りていない」と回答した人が9%でした。参加者は、野菜を身近に感じるとともに、自分の日頃の野菜摂取量を振り返って、目標量との差を確認することができ、家庭での野菜摂取増加に向けてのきっかけになったようでした。

今後も、食生活改善のために、食課題の多い世代はもちろんのこと、その他の世代へも活動を広げていきたいと考えています。

防府地域専門部会活動に参加して

防府専門部会 鳥飼 浩子



防府市では、平成21年に健全な心身や豊かな人間性を育み「食育」を市民運動へと推進するため「防府市食育推進計画～おいしく食べて元気で健康なまち防府～」が策定されました。

県民栄養調査の結果等から、防府地域専門部会では「野菜」に着目し、野菜摂取量増加の啓発普及に取り組んでいます。

今回、愛情防府フリーマーケットという防府市で開催される10万人規模の大きなイベントに昨年に引き続き参加し、来場者の一般市民に「野菜」摂取量増加のためのきっかけ作りをすることを目的とした

事業を実施しましたので、報告します。

《第22回愛情防府フリーマーケットを利用した事業》
H26. 10. 18(土)実施

おいしく食べて元気で健康なまち ほうふ を目指して『知っちゃう? 足りちゃう? 防府野菜!』

【内容】・1日野菜摂取目標量350g計量体験

・緑黄色・淡色野菜分けクイズ(野菜カード使用)他
幅広い年齢層の来場者に対応できるように、実際に計量したり、野菜カードを貼り付ける体験型のクイズで出店しました。なによりも緊張するのは、見知らぬ方に、クイズに参加してもらうよう声をかけることです。20～30歳代の方には素通りされてしまうことが多いのですが、350g計量体験は年配の方が、緑黄色・淡色野菜分けクイズは幼児や児童が興味をもたれるようで、約200名の参加がありました。同じ野菜クイズでも、会員によって話しの切り口が違うのが、聞いていて楽しかったです。野菜摂取量増加のきっかけ作りとなった(はず)の良く晴れた一日でした。



新人紹介

自ら仕事を作り出す栄養士に

大学を卒業後、管理栄養士として働き始めて、約1年半が経ちました。

山口市にある秋川牧園は、鶏肉や卵、牛乳、加工食品、野菜など様々な食べ物を、生産・加工・流通までを一貫して行う食と農の会社です。生協やスーパー等の他、宅配を通して消費者の方々へ安心安全な食べ物をお届けしています。

そんな会社の中で、私は「生活提案」を担当しています。聞き慣れない方も多いと思いますが、健康、栄養、献立、そして家計の4つの視点から食べ物・食べ方を考えるという、独自の提案です。安心安全な食べ物は、一般的に値段が少し高くなりますが、栄養当たりの値段を考えて、毎日の食事の内容を見直すことで食費を浮かせ、その財源を、食の安心安全に向けようという考えです。

そんな生活提案を基に作成した献立や栄養情報等を、カタログ等で発信したり、会長の補佐業務を行っています。学生の頃と大きく違うのは、食べ物の生産現場にも関わっている点です。そのため、鳥インフルエンザ、家畜の飼料のことなど仕事の内容は幅広く、毎日新しい発見があります。

社内で栄養士は一人なので、栄養士の研修等を通して、今後も多くの方々から刺激を受けて経験を積み、自ら仕事を作り出すことができる栄養士になりたいです。



秋川牧園 社長室
管理栄養士
松浦 瞳

一人前の学校栄養士をめざして

食数1,600食の大規模な給食センターで学校栄養士としての勤務が始まって、8ヶ月が過ぎました。最初は慣れない業務に戸惑いましたが、周りの方々にたくさんのアドバイスを頂きながら、安全安心な学校給食の提供に努めています。自分がたてた献立が、初めて給食として子ども達のもとに届く時は不安でいっぱいでしたが、楽しそうに食べている子ども達の様子や、残食ゼロの食缶を見ると、とても嬉しく感じました。子ども達の健やかな成長を支え、食への興味関心を高めることができるような給食をめざして、今後ますます精進していきたいと思います。

今年度、実践的な研修を積極的に受けたいと思い、山口県栄養士会で開催されている生涯教育実務研修会を数回受講させていただきました。講義の内容は日々の業務ですぐに生かしていけるようなものばかりで、大変勉強になりました。また、講師の方だけでなく一緒に参加されている先輩栄養士・栄養教諭の方ともお話をすることができ、日々の業務の悩みや不安を共有することができました。今後もこのような研修会に積極的に参加しながら、日々学ぶ姿勢を忘れず、子ども達のために頑張っていきたいと思います。これからどうぞよろしくお願いいたします。



下松市立中学校給食センター
(末武中学校) 栄養士
高屋 成美

組織強化のためのアンケートについて

皆様の想いをお聞かせください!

……【会員アンケートのお願い】……

組織・広報部長 **福田 裕子**

日本列島を北から紅葉前線が通り過ぎて、初雪の便りも聞こえる季節となりました。

食欲の秋、運動の秋、学問の秋と申しますように五感を刺激される秋を会員の皆様はいかがお過ごしでしょうか。栄養士の生涯教育や研修会・学会等、「脳」トレならぬ頭を刺激する機会の多い季節ですが、有意義にお過ごしのことと思います。

ここ数年の栄養士会員の減少はもちろん山口県だけの問題ではなく、日本栄養士会全体の問題としても危機感を持って対応が急がれるところです。今回のアンケートですが、何をいまさらとも思われるかもしれませんが、実際に全員へのアンケートは最近実施されておりませんでした。

会員の減少に歯止めをかけるにはまず、現在の山口県の栄養士・管理栄養士の把握からしていかなければ対策も出来ないのではないかと考えて、今回のアンケートを会員の皆様をお願いすることになりました。

日本栄養士会の会員の組織率は40%くらいと言われていたのですが、山口県もでしょうか。

日頃から同じ栄養士の仲間でありながら、会員・非会員が存在することに違和感を持たれている「あなた」の声を聴かせていただき、その声からヒントをいただき、皆様の声を共有することで次の一歩にしていければと考えております。

ご多忙の中とは思いますが、明日の皆様のために、また栄養士会のためにご協力をお願いいたします。

減塩の話

列島各地から冬便りも聞こえ始めましたが、皆様いかがお過ごしですか？

寒くなりますとどうしても食事に汁物やおでん、鍋物など暖かいおかずがほしくなります。

味噌汁1杯にも1.5gの塩分が含まれますし、インスタントの御吸い物などは2.2gの塩分が含まれます。ただでさえ寒くなると血圧は高くなるのが常識ですので、日ごろから血圧が高めな方などは減塩は欠かせませんね。簡単にできる減塩の工夫ですので参考にしてみてください。

食塩を無理なく減らす工夫

● 調理の工夫

1. 食塩を使わない料理

味付けは食卓で自分でしましょう。

2. 油を使った料理を取り入れる。

油そのもののうま味で塩がなくてもたべられます。

3. 煮物は甘味をおさえる。

○料理のコツ

- ・一度下ゆでをして、ゆでこぼしてから煮ると味がよくなります。煮るときはゆっくりとだしをしみこませるように。
- ・煮物などの煮汁をかたくり粉でまとめると、とろみの味のために煮物がたべやすくなり、塩分の使用量は少なくて済みます。

4. 汁ものは具（汁の中に入れる野菜や肉）の量を多めに。

塩分の多い食品



.....【事務局からのお知らせ】.....

(研修会の開催)

- ・「2015年版日本人の食事摂取基準について」 佐々木敏先生
平成27年2月15日(日) 山口労福協会館 (予定)
- ・「研究発表会」
平成27年2月21日(土) 山口県総合保健会館 第1研修室
*詳細は後日お知らせいたします。



(会員登録について)

日本栄養士会のWEBで会員登録内容の変更をされた方は必ず山口県栄養士会事務局へ変更届を提出してください。

(日本栄養士会の住所が変更になりました。)

日本栄養士会雑誌(7月号)に改正住所のシールが同封されていましたが、確認されましたか。

万が一なくされた方では是非必要と言われる方は若干事務局に予備がありますので、御連絡下さい。

(公社)山口県栄養士会

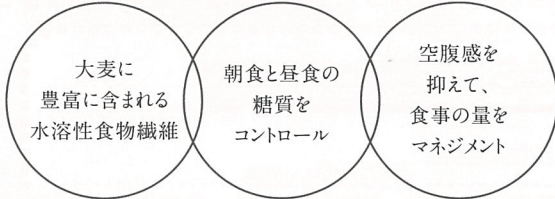
〒753-0814 山口市吉敷下東3丁目1番1号
山口県総合保健会館4F
TEL:083-932-8015 FAX:083-902-7156
ホームページアドレス: <http://www.yama-ei.com>

編集後記

生涯教育もスタートし、新しい情報や知識をより多く学べる機会が増えました。今月号は、そのような生の声も掲載し、会員の皆様にご紹介しております。本号を通して、今後の活動の良い機会となっただけだと幸いに思います。

Otsuka 大塚製薬

朝の大麦β-グルカンが、
うれしい理由。



朝食から始める、ヘルスマネジメント新習慣 大麦生活

ガスで涼しく、ガスでおいしく!



山口合同ガスの涼しい厨房
「涼厨」シリーズ

- 快適** 25℃以下の厨房環境で快適です。
- 経済的** 空調にかかる消費電力を減らせます。
- 安心** 熱くないからヤケドの心配がありません。
- 簡単** 機器の入れ替えが簡単です。



山口合同ガス株式会社

〒751-8508 下関市本町三丁目1番1号 ☎083-223-2115
<http://www.yamago-gas.co.jp/>

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。



様々な印刷物作成の
お手伝いを致します。



名刺・伝票・ハガキ・封筒から要覧・パンフ・報告書・研究室誌・写真集・
自分史にいたるまで、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