

第163号 令和5.9.15

発行責任者

(公社)埼玉県栄養士会

会長 平野 孝 則

〒330-0063 さいたま市浦和区

高砂3-10-4 埼玉建設会館内

TEL (048) 866-7925

FAX (048) 866-7926

## 公益社団法人埼玉県栄養士会第11回定時総会報告

2023年6月9日(金)埼玉県県民健康センターにおいて定時総会を開催しました。今年度は3年ぶりに会場で開催をすることができました。正会員数1,495名、総会出席正会員数61名、委任状706名、計767名にて本総会は無事に成立いたしました。

第1部の記念講演は、「最近の食中毒発生状況と予防について」のテーマで、日本微生物研究所 佐藤寿夫先生よりご講演がありました。最新データに基づいてたくさんの事例をととても分かりやすくご説明いただきました。

第2部の総会では、第1号議案2022年度の事業報告及び決算報告、第2号議案2023年度の事業計画及び予算計画について議論させていただき会員皆様の賛同を得ることができました。

第3部は第58回埼玉県栄養士大会式典が開催され2023年度埼玉県栄養関係功労者知事表彰の授賞式があり、次の方々(法人)が表彰されました(敬称略)。

### 栄養指導業務功労者

大野智子、川田仁美、山中礼子

### 栄養士養成功労者

木村靖子、恩田理恵

### 優良特定給食施設

医療法人敬愛会リハビリテーション天草病院、医療法人秀和会秀和総合病院、医療法人徳洲会羽生総合病院、社会医療法人さいたま市民医療センター



昼休憩の時間を利用して、賛助会員25社のブース展示を行いました。久しぶりの開催で大変好評でした。

次に、特別講演「栄養だからできる認知症予防のとりくみ～MCTの最近の知見を踏まえて」、日清オイリオグループ(株)中央研究所研究第7課主管 渡邊慎二先生よりご講演をいただきました。

我々、管理栄養士・栄養士がきちんと理解し個々の業務において活動するために大変参考になりました。

今年の総会は内容が濃く有意義でしたがタイトなタイムスケジュールの中での開催となりました。また講演についてはZoomでの配信を行いました。設定などに時間がかかり参加の皆様には大変ご迷惑をお掛けしてしまいました事をお詫び申し上げます。



最後に、今年度の研修会開催に関しましては対面での開催を中心に実施していく予定です。皆様もwithコロナ時代の感染予防を引き続き行いながら積極的にご参加いただき、スキルアップしていただければと思います。

(文責 関口)

## 2023年度第58回埼玉県栄養士大会 会長あいさつ

本日は、大変お忙しい所埼玉県大野元裕<sup>もとひろ</sup>知事の代理として埼玉県保健区療部長 表久仁<sup>おもてくに</sup>和様、埼玉県医師会の金井忠男会長の代理として事務局長 村田<sup>あきとし</sup>暁俊様のご列席を賜り、第58回埼玉県栄養士大会が無事に開催できますことを心から感謝申し上げます。

本会は、医師会の金井会長のリーダーシップにより医療介護関連の職能団体との連携も充実しております。また、県の主管課である健康長寿課をはじめ保健医療部長には本会の活動に対し、日頃よりご理解とご協力を賜り誠に有難うございます。

さて、ここ数年間、新型コロナウイルスの影響により本定時総会は、役員に参加とし、書面審議として開催しておりました。

今年の5月8日から感染症5類となり、また重症者も減ってきていることから世間では日常に戻りつつあります。しかしながら、医療従事者等におかれましては、感染が終息したわけではなく、引き続き注意が必要だと考えております。

そこで、今年度の定時総会においても、若干、参加者を制限して開催しております。

本日、埼玉県知事表彰をお受けになる皆様、誠におめでとうございます。

本日の表彰は、県民に対し第一線で各分野において長年功労があり、その活動に顕著な功績があったと認められた方々、および優良な特定給食施設に対して埼玉県知事から表彰されるものです。

受賞者の皆様のご活躍を期待すると共に、今後とも本会へのご指導とご協力を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

近年、管理栄養士、栄養士に対する期待がますます高まってきております。令和5年4月28日付け「医療法施行細則の一部を改正する省令の施行<sup>しこう</sup>について」の通知の中で病院、診療所、歯科診療所及び助産所における、人員配置について報告することとされる医療従事者の職種については、厚生労働大臣が定めることとされており、当該医療従事者の職種について、医師、歯科医師、看護師、薬剤師等に加え新たに管理栄養士及び栄養士が追加されました。つまり、管理栄養士、栄養士が区療従事者の職種として新たに明記されたこととなります。

管理栄養士においては、医療施設ではチーム医療

も進み医療従事者として多職種と違和感なく協働しておりましたが、従来、制度的には医療従事職種とは認められていなかった訳です。このことは日本栄養士会としても長年の悲願でしたが、多くの方々のご尽力により実現することができました。この施行細則は、今年の5月1日<sup>しこう</sup>施行となっております。

これらのことから、管理栄養士・栄養士は医療従事者の職種としての自覚と責任を持って更なる自己研鑽に励んで行かなければならず、本会では更なる事業の充実を図って行きたいと存じます。

国から2024年度から実施される第8次医療計画の基本方針が示され、各都道府県では来年度に向けて地域保健医療計画を検討するため推進協議会が設けられます。具体的には、救急医療・周産期医療・在宅医療に係る医療提供体制の整備等の取組を評価・検証するための部会を設置することとしております。第八次医療計画の基本方針として、在宅医療に関わるものとして訪問診療、訪問看護、訪問薬剤等に加え、新たに訪問栄養食事指導が明記されました。そこで、埼玉県では地域保健医療計画推進協議会の在宅医療部会に本会からも委員として参加させていただくことになりました。

現状では他の在宅訪問職種と比較して、全国的に訪問栄養指導は件数が少ない状況です。埼玉県では、これを切っ掛けに在宅医療を担う先生方からご意見を伺い、訪問栄養指導について病院や診療所からのご理解をいただけるよう努力いたします。

本会と致しましても、栄養ケア・ステーションを通じて、地域の診療所からの依頼をいただき訪問栄養指導について契約を進めておりますが、まだまだマンパワーが十分ではありません。病院勤務の管理栄養士の方々におかれましては、当会独自の「栄養ケアユニット」への申請を進めていただき、地域の訪問栄養指導等の拠点としての活動もお願いしたいと存じます。なお、栄養ケアユニットに関しては、総会資料98ページに掲載しておりますのでご確認ください。

結びに、本日ご出席の皆さまの益々のご発展とご健勝をご祈念申し上げます。あいさつとさせていただきます。受賞者のみなさま、本日は、誠におめでとうございます。

**医療機能情報提供制度における  
医療従事者の人員配置の報告職種に  
管理栄養士・栄養士を追加！**

管理栄養士・栄養士が医療職として明記されました！  
ポイントは次の2つ

- 人員配置について報告することとされる医療従事者の職種に管理栄養士・栄養士が追加された（本改正は2023年5月1日より適用）
- 配置基準を定める医療従事者として新たに管理栄養士・栄養士が位置づけられた（本改正は2024年4月1日より適用）

厚生労働省は、医療をとりまく環境の変化をふまえ、医療法の改正を2023年4月28日（金）に告示を行いました。医療法に基づく療機能情報提供制度では、病院等の管理者は、患者が病院等の選択を適切に行うために必要な情報として、厚生労働省令で定める事項を都道府県知事に報告しなければならないこととなっています。

今回、厚生労働省において本制度の報告事項の見直しがなされ、「人員配置について報告することとされる、医療従事者の職種として厚生労働大臣が定めるもの」に、管理栄養士・栄養士が追加されることとなりました。

これにより、今後は病院等に勤務する管理栄養士・栄養士の人員配置が都道府県知事へ報告されるため、医療従事者としての管理栄養士・栄養士の就業実態がより正確に把握されることとなります。今回の改正により、管理栄養士・栄養士の医療職種としての役割が幅広く求められることとなります。

さらに厚生労働省は6月19日に「医療法施行規則」（厚生労働省令）を改正するとともに、医政局長通知「医療法施行規則の一部を改正する省令の公布について」を発出し、100床以上の病院では、現在「1名以上の栄養士配置」が求められていますが、来年（2024年）4月以降は「1名以上の栄養士または管理栄養士配置」を求めることとする—とされました。これは、管理栄養士の配置基準を明確にし、良質な栄養管理を目指すものと言えるでしょう。

これら医療職としての位置づけへの変更は、医療現場に勤務する管理栄養士・栄養士だけの問題ではなく、他の職域においても栄養や栄養学の進歩に合わせ、知識や技術を身に付けられるよう、学び続けていくことが社会から求められているといえます。

（文責 堀 寛恵）

**会務報告****2023年度第1回理事会**

日時：令和5年4月22日（土）13：00～15：20

**【協議事項】**

1. 2022年度事業報告及収支決算書について
2. 監査報告
3. 総会の開催について（告示、展示 役割分担等）
4. JDA-DAT埼玉FollowUp研修会開催について
5. 埼玉県米消費拡大推進連絡協議会令和4年度要望書について
6. 川島町地域ケア会議への派遣依頼について
7. 川越市自立支援型地域ケア会議助言者の依頼について
8. 蓮田市地域ケア会議助言者について
9. 八潮市自立ケア会議助言者について
10. 宮代町栄養講座（出前講座）講師について
11. 蕨市介護予防事業予防事業実施に伴う講師派遣について
12. 杉戸町地域リハビリテーション講座の依頼
13. 障害者交流センター料理教室の講師について
14. 彩の国コミュニティ協議会監事の推薦について
15. 後援について
16. 栄養ワンダーについて
17. 環境省令和5年度地方公共団体における効果的な熱中症対策の推進に係るモデル事業
18. 事業計画書
19. 高齢者の保健事業と介護予防の一体的実施に係る協力について

**2023年度第2回理事会**

日時：令和5年5月20日（土）10：00～12：00

**【協議事項】**

1. 総会運営について
2. 後援名義使用申請
3. 50周年記念誌発行について
4. 埼玉県米消費拡大推進連絡協議会令和5年度事業実施要望書について
5. 事業計画
6. 埼玉県連携協議会構成員の推薦について（県感染対策課）

7. 埼玉県地域保健医療計画推進協議会下部部会の埼玉県在宅医療部会の委員推薦について
8. 認定栄養ケアステーション申請について(2件)

## 2023年度第3回理事会

日 時：令和5年7月1日(土)13:30~16:00

### 【協議事項】

1. 総会報告及び反省
2. 後援名義使用申請
3. コバトン健康メニューレシピ募集審査員の推薦について
4. 全国植樹祭専門委員会委員の推薦について
5. フレイル予防のためのお手軽レシピ集第二弾「食欲がない夏に食べたいレシピ集」
6. 東松山市令和5年度高齢者の保健指導と介護予防の一体的事業実施に係わる関係者全体会議の開催について(報告事項)
7. 上尾市高齢者の保健指導と介護予防の一体的実施状況
8. 理学療法士会50周年記念誌への祝辞依頼について
9. 事業計画書について
10. 令和5年度健康増進普及月間の実施について



## 研修会報告

### 栄養ケア・ステーション実務者研修会

終日2日間の研修は、今後高齢化が急速に進む埼玉県での高齢者事業について、栄養士の取り組み、施設や栄養ケア・ステーションで実際に業務している方などからのお話があり、想像した以上に内容の濃いものでした。高齢者支援に限ったことではありませんが、食事内容だけではなく様々なことに対して想像力を豊かにしてアセスメントし、実行可能な助言をすることが専門職として必要なのだと改めて感じました。高齢者だけではなく、地域の方が生き生きと生活が送れるよう、栄養ケア・ステーション普及の一助になることができればと思います。

(文責 園田直美)

## JDA-DAT(日本栄養士会災害支援チーム) 埼玉 follow-up 研修会

講義内容 1.「JDA-DAT埼玉の目指すもの」、2.「組織の概要と特殊栄養食品ステーションについて」を聞き、JDA-DATトアースI号を見学しました。パックスッキングではケーキサレとフルーツ寒天ゼリーを試食しました。グループワークでは参加者の施設で行っている備蓄品の内容、震災にあったときの実際の状況など、それぞれの職場での体験談を話し合い和やかな雰囲気の中で有意義な情報交換の場となりました。

いつ起きるかわからない災害に備えて、食を支える立場の一員としてこれからも学び続けたいと思いました。

(文責 加藤章子)

## 栄養の日イベント

令和5年8月5日(土)に本会研修室にて開催いたしました。

- 内 容
1. 講演「間食について」
  2. 骨密度、体脂肪、握力の測定を実施
  3. 栄養相談
  4. JDA-DATトアースI号の展示
  5. パックスッキングのデモンストレーション





JDA-DAT(トアース I号)



## 研修会のお知らせ

### ■管理栄養士・栄養士ファーストステップ(初任者)研修会

日時 令和5年9月30日(土)・  
10月1日(日)  
10:00~16:40  
(受付9:30~)



場所 埼玉県栄養士会研修室及びWebによる研修  
内容 専門職としての役割と倫理について

- ・摂食嚥下困難者への対応と栄養情報提供書について
- ・小児食物アレルギーへの対応
- ・日本人の食事摂取基準2020の理解と活用
- ・栄養ケア・マネジメントのキホン栄養管理における栄養ケアプロセスと栄養食事指導の基本
- ・最新の診療報酬と介護報酬について
- ・地域包括ケアシステムにおける管理栄養士の役割について
- ・意見交換会 他

ねらい 日本栄養士会の生涯教育制度の理解と共に管理栄養士・栄養士として活動するうえで求められるスキルについて学習するまた、本研修会をきっかけに学習のみならず、相談できる仲間や栄養士会会員同士のコミュニティ作りに繋げる。

対象 就職して3年目以下及び、ランクのある管理栄養士・栄養士

定員 会場10人/リモート50人

参加費 6,000円/会員3,000円

締切り 9月26日(火)

申込み <https://forms.gle/u2iU7mvU1xEMnN4P6>

### ■地域ケア会議アドバイザースキルアップ研修会

日時 令和5年10月14日(土)  
13:00~16:00  
(受付12:45~)



場所 埼玉県栄養士会研修室

- 内容
1. 講演「薬剤による食事の影響(仮題)」  
あつみ薬局三橋店 笹川裕之先生
  2. 事例検討
  3. 事前アンケート実施予定

ねらい 薬剤と食事の相互作用をはじめ、在宅医療者の食事摂取と関連する薬の知識を得ることにより、スキルアップを図る。

対象 管理栄養士・栄養士

定員 20人

参加費 2,000円/会員1,000円

締切り 10月10日(火)

申込み <https://forms.gle/uYgJW6cq5kppgrDe8>

### ■令和5年度第2回生涯教育研修会

日時 令和5年10月28日(土)  
13:00~16:20  
(受付12:50~)



場所 十文字学園女子大学及び

WEBによる研修(新座市菅沢2-1-28)

講演1 「高齢者のフレイル予防と低栄養の改善について~栄養マネジメントととしてのアウトカム~」(共催;日清オイリオグループ(株))

講師 SONPOケアフーズ(株)栄養管理部  
部長 麻植有希子先生

ねらい 身体・精神的特徴やさまざまな疾病、生活背景を持つ高齢者の特徴を考慮したフレイル予防と低栄養の栄養管理について理解し、改善策を提案できるスキルを養い実践活動に役立てる。

講演2 「知っておきたい乳幼児への栄養指導」

講師 相模女子大学栄養学部健康栄養学科

教授 堤ちはる先生  
ねらい 共働きやコロナ禍で乳幼児への関わりや不安が懸念されている。発達や発育の過程に応じた食べる力を育てていくために、栄養の指導についてブラッシュアップを図り、母子への指導に繋げる。  
対象 管理栄養士・栄養士  
定員 会場50名／リモート80名  
参加費 4,000円／会員2,000円  
締切日 10月24日(火)  
申込み <https://forms.gle/66Bk3FypYbP21vpg6>

### ■「米の講演」埼玉県米消費拡大推進連絡協議会

日時 令和5年11月11日(土)  
10:00～11:30  
(入室9:45～)  
会場 埼玉県製菓専門学校  
1階カフェテリア  
(埼玉県熊谷市籠原南2-160)  
内容 講演「米について学ぼう」(仮題)  
ねらい 日本の農業をめぐる情勢や食の安全安心等についての学習会を開催するとともに、コメの消費拡大につながる産直運動について学ぶ。  
講師 城西大学特任准教授 水野文夫先生  
対象者 どなたでも参加いただけます  
参加費 無料  
申込み <https://forms.gle/SncAStsZkY2BRJkcA>

### ■第1回福祉事業部研修会

日時 令和5年10月7日(土)  
13:30～15:00  
(入室13:15～)  
会場 Web開催(Zoom)  
内容 「栄養ケア・マネジメントの実務のために～導入前・導入後・次期改定に向けて～」  
締切日 10月3日(火)  
申込み <https://forms.gle/Vb7VjUeDF5TX1BuH9>

#### 研修会申込み方法

①参加URL、またはQRコード、②埼玉県栄養士会HP掲載の研修会・イベント申込書または下記申込書に研修会名、会員番号、氏名をご記入のうえ、FAX又は郵送にて申し込みください。

#### 参加費納入方法

郵便振込にて通信欄に研修会名・会員番号・氏名を記入し、納入をお願いします。振替払込領収書のコピーを研修会申込書に添付しFAX(048-866-7926)または郵送にて入金完了のご連絡をお送りください。

入金の確認に時間がかかりますので、申し込みと同時に参加費の納入をお願いします。

#### ★参加費振込口座

- ①郵便振込 00170-1-73219  
②ゆうちょ銀行 店番〇一九 73219  
公益社団法人埼玉県栄養士会  
→Webから参加費納入の手続きができます。  
○名義は①②とも 公益社団法人埼玉県栄養士会です。



## 事務局からのお知らせ

### 同封物のお知らせ

- 賛助会員 日清オイリオグループ(株)  
チラシ封入
- コバトンメニュー募集のお知らせ(チラシ)

#### 【編集後記】

今回本誌で特集した、医療法施行細則一部改正は、私たち管理栄養士・栄養士にとって大きな変化であり、大きな一歩となったのではないのでしょうか。今までの働きが認められ、今後の活躍に期待がかかっていると解釈していいのではないのでしょうか。これを生かせるかは自分次第であるかと、背筋が伸びる思いがします。

(M.O)

## 《栄養一口メモ》

### 認知症を予防しよう！楽しく脳トレ★

知的刺激が認知症予防に有効ということは皆様もご存じかと思います。では脳トレ・クイズなどは知的刺激に繋がるのか、ということが重要になります。脳トレ・クイズなどを認知症予防として実践する際の原則をお教えします。

#### <脳活性化リハビリの4原則>

- ①快刺激が得られる→快刺激とは強い刺激ではなく心地よい刺激という意味です。脳トレやクイズを実践する際には「少し苦戦したけれど、しっかり考えれば出来た」というような、その方にとって丁度良い難易度を設定する必要があります。
- ②褒められる→脳トレやクイズが解けたら、その人を褒めることで意欲が湧きます。それが意欲に繋がったり笑顔に繋がったりします。
- ③楽しいコミュニケーション→脳トレや計算問題は一人で黙々と実施するケースもあるかと思いますが可能であれば参加者全員が発言しながら進むようなクイズ大会のようなレクリエーションが好ましいです。難しければ会話が生まれやすい席配置にするなどレクリエーション計画の段階でコミュニケーションが行きかうように工夫しましょう。
- ④役割を持つ→レクリエーションやゲームではチームを組んで誰かと協力しながらというケースも多いですがその中で役割を持つことで責任感が生まれ、それが生きがいに繋がります。

人間の脳は鍛えることで認知機能向上が可能だそうです。過去の研究では、短い時間でも運動することで脳の認知機能をコントロール部位の活動が活発になることが確かめられています。また頭を使う何かに挑戦することで、脳細胞のつながりが増え、記憶力が向上することも分かっています。

参考文献 <https://www.kaigo-antenna.jp/magazine/detail-54/> 介護アンテナ

1日にたった10分の運動でも認知能力が向上 運動をしない習慣がもっとも危険 | ニュース | 糖尿病ネットワーク (dm-net.co.jp)

きりとり線

## 埼玉県栄養士会研修会申込書

研修会名		開催日	
氏名		会員番号	
連絡先住所	自宅 ・ 勤務先 どちらかに○ 〒	電話	- -
		FAX	- -
勤務先名		E-mail	
備考			

送付先：〒330-0063 さいたま市浦和区高砂3-10-4 埼玉建設会館内 (公社)埼玉県栄養士会

☎ 048-866-7925 FAX 048-866-7926

- ※ 申込1件につき、1枚を使用してお申込みください。足りない場合はコピーをしてください。
- ※ 施設長あて文書が必要な方は折り返し封筒に84円切手を貼付し宛名を明記し送付してください。
- ※ 既納の受講料は、原則としてお返しいたしません。

# 賛助会員名簿

五十音順(2023.9.1現在)

賛助会員名	〒	所在地	電話番号	取扱商品名
愛知ヨーク株式会社 関東営業所	101-0045	東京都千代田区神田鍛冶町3-7-21 天翔神田駅前ビル5F	03-3526-3141	飲むヨーグルト、ヨーグルト、ゼリー他
株式会社アサヒコミュニケーションズ 営業課	365-0038	鴻巣市本町4-3-23	048-541-5152	総合印刷物
朝日化工株式会社東京営業所	185-0032	東京都国分寺市日吉町3-23-6	042-843-0531	業務用・給食用食器、什器、備品、調理道具一式
味の素株式会社東京支社 東日本広報グループエリア広報チーム	108-0074	東京都港区高輪4-10-8 京急第7ビル5F	03-5798-8625	調味料・加工食品・甘味料・アミノ酸サプリメント他
あったか市場株式会社	350-0244	坂戸市森戸53番地1	049-279-1777	総合食品、生鮮品、乳製品、パン等
株式会社伊藤園 浦和支店	336-0033	さいたま市南区曲本1-17-6	048-839-4112	機能的表示食品、お〜いお茶お抹茶、1日分の野菜 など
株式会社岩崎 埼玉営業所	337-0051	さいたま市見沼区東大宮7-49-8	048-795-6301	フードモデル、食品サンプル、印刷物制作、ノベルティーグッズ制作
伊那食品工業株式会社 東京支店営業課	151-0061	東京都渋谷区初台1丁目32-24	03-5358-8808	寒天各種、天然多糖類、デザート素材など
株式会社ウエノフードテクノ東京支店 事業企画室市場開発部	102-0093	東京都千代田区平河町2-5-6	03-6630-3833	衛生検査、アルコール製剤、洗浄除菌剤等食品衛生関連商品
株式会社ウエルハーモニー	108-0014	東京都港区芝4丁目13番3号 PMO田町東8F(ショーワグループ内)	03-5427-5631	トロミ調整剤、ゼリー調整剤
尾家産業株式会社さいたま営業所	338-0811	さいたま市桜区大字白楯358-1	048-854-3311	調味料、チルド製品、冷凍食品、備蓄品、生野菜、カット野菜、日配豆腐 他
大塚製薬株式会社 ソーシャルヘルス・リレーション担当	362-0022	上尾市瓦葺929-1	048-722-8511	医薬品・栄養製品の販売
株式会社大塚製薬工場大宮支店 OS-1 事業部 大宮支店	362-0022	上尾市瓦葺929-1	0120-009-074	OS-1、ハイネーゲル他
株式会社おぎそ	509-5401	岐阜県土岐市駄知町1468	0572-59-8639	リサイクル高強度磁器食器
株式会社オギソ 営業部 開発課	330-0855	さいたま市大宮区上小町152番地の2	048-644-1234	業務用総合食品
尾西食品株式会社 コーポレート営業部	108-0073	東京都港区三田3-4-2 いちご聖坂3F	03-3452-3212	災害時の非常食
株式会社カイテクノロジー Web販売チーム	160-0014	東京都新宿区内藤町87 大木戸庁舎6F	03-6273-0408	栄養、給食管理ソフトMr.献ゲタマン他
株式会社勝美ジャパン 営業部 営業課	103-0004	東京都中央区日本橋蛸殻町1-38-9 宮前ビルディング3F	03-6810-8561	メディカル給食向け冷凍蒸野菜・フルーツ
関東食糧株式会社 メディカルケアサポート課	363-0027	桶川市大字川田谷2459-1	048-786-9111	業務用食材(和洋中)、厨房機器、病院・施設用食品
キッセイ薬品工業株式会社 ヘルスケア事業部	399-0711	長野県塩尻市片丘9637-6	0263-54-5010	ゼリックス・アガロリー100・ミルCa・スルーソフ他
キューピー株式会社 関東支店フードサービス課	330-0802	さいたま市大宮区宮町1-103-1 YKビル	048-641-2344	ジャネフ商品販売
クラシエ薬品株式会社 メディカルグループ	108-8080	東京都港区海岸3-20-20 ヨコソレーンボータワー6F	03-5446-3341	アコロンDK
株式会社クリニコ 埼玉支店	330-0843	さいたま市大宮区吉敷町1-5 K1ビル6F 森永乳業内	048-642-1112	乳製品
三信化工株式会社 本社 営業部	105-0003	東京都港区西新橋1丁目10番2号 住友生命西新橋ビル2階	03-3539-3414	合成樹脂製品の製造・販売
信濃化学工業株式会社 営業部	381-0045	長野県長野市桐原1-2-12	026-243-1115	プラスチック製集団給食用食器・リハビリ・介護用食器・厨房用品
株式会社シニアライフクリエイト 宅配クック123 第一事業部	108-0073	東京都港区三田三丁目12番14号 ニッテン三田ビル6F	03-6303-7500	高齢者向け宅配弁当
株式会社新郷厨房	121-0836	東京都足立区入谷1-19-12	03-6425-7745	厨房機器全般、メンテナンス業務一式
SOMPOヘルスサポート株式会社 予防事業本部健康プロモート部	101-0063	東京都千代田区神田淡路町1-2-3 損保ジャパン日本興亜神田淡路町ビル	03-5209-8910	特定保健指導事業、高齢者訪問指導事業、疾病管理事業
東洋羽毛北関東販売株式会社 埼玉営業所	362-0017	上尾市二ツ宮963番地3	048-775-3062	羽毛寝具一式、ムートン製品
株式会社ナリコマエンタープライズ 関東営業部	160-0022	東京都新宿区新宿1-9-2 ナリコマHD新宿ビル3F	03-5357-7680	高齢者・病院向けお食事サービス
株式会社ニチレイフーズ 関東信越支社 業務用グループ	330-0803	さいたま市大宮区高鼻町1-20-1 大宮中央ビル 7階	048-640-2144	冷凍食品・水産品・畜産品・レトルト缶詰他

賛助会員名	〒	所在地	電話番号	取扱商品名
日東ベスト株式会社東京支店	274-0071	千葉県船橋市習志野4-7-1	047-477-3181	冷凍食品・缶詰・レトルト
株式会社日本医療企画 事業戦略推進本部 介護経営事業部	104-0032	東京都中央区八丁堀3-20-5 S-GATE 八丁堀	03-3553-2885	出版社、書籍、教材、セミナー等
株式会社日本微生物研究所 東京営業所	101-0043	東京都千代田区神田富山町24番地 11-3F	03-5297-8196	腸内細菌検査（検便）・ノロウイルス検査・食品衛生検査・水質検査・拭取環境検査等
ニュートリー株式会社 クリニカル・マーケティング部	105-6923	東京都港区虎ノ門4-1-1 神谷町トラストタワー23階	03-3206-0107	病態別栄養補助食品
ネスレ日本株式会社 関東支店関東第四営業所	140-0002	東京都品川区東品川2丁目2-20 天王洲オーシャンスクエア20F	03-5769-6238	アイソカルPCFジェリー、アイソカルアルジネット他
長谷川化学工業株式会社 営業	276-0022	千葉県八千代市上高野1384-5	047-484-7141	調理用品
株式会社ハーバー研究所 関東エリア	101-0041	東京都千代田区神田須田町1-24-11	03-5298-8188	マービー販売、粉飴
株式会社フードケア メディカルフード営業部	252-0143	神奈川県相模原市緑区橋本4-19-16 OMGビル	042-700-0039	ネオハイトロミールシリーズ、スベラカーゼ等
株式会社ふくしま 営業企画室	350-1126	川越市旭町2-21-26	049-242-1694	業務用総合食品卸
株式会社福島食品 営業	350-0436	入間郡毛呂山町川角644-3	049-295-1011	冷凍食品、調味料など総合食品
富士テレコム株式会社 フードケア営業部	163-1326	東京都新宿区西新宿6-5-1 新宿アイランドタワー26F	03-3962-0350	栄養管理システム「アジダス」NST管理システム
(株) Fujitaka 事業統括本部第一営業部/ホスピタリティ営業課	600-8216	京都市下京区東塩小路町606番地 三旺京都駅前ビル7階	075-371-9900	温冷配膳車製造販売
株式会社フジマック 北関東事業部	350-2201	鶴ヶ島市富士見6-2-2	049-286-2221	厨房機器 器具
ヘルシーフード株式会社 営業 2 課	191-0024	東京都日野市万願寺1-34-3	042-581-1191	増粘食品(トロミアップ等)カルシウム(ふりかけ)
ホリカフーズ株式会社 ライフケア部東京営業所	110-0016	東京都台東区台東2-9-4 明治安田生命秋葉原昭和通りビル9F	03-5846-5096	オクノス製品の販売
マクロビオスジャパン株式会社	103-0022	東京都日本橋区本町一丁目10-10	03-3527-9119	栄養管理システム、マクロビオス
株式会社マルゼン さいたま営業所	336-0021	さいたま市南区別所3-13-19-2F	048-861-9611	業務用厨房機器(スチコン、ガスレンジ、洗浄機、フライヤー、冷蔵庫、温冷配膳車他)
丸大食品株式会社 東日本特販営業課	135-0051	東京都江東区枝川2-23-2	03-3647-3270	ハム・ソーセージギフト
三島食品株式会社 関東支店	350-0214	坂戸市千代田5-4-30	049-284-3311	ふりかけ・練製品・レトルト
株式会社武蔵野フーズ 健康宅配本部	351-0033	朝霞市浜崎3-17-9 武蔵野グループR&Dセンター3F	048-470-1177	健康宅配食(健康食・たんぱく調整食)
株式会社名給 東京事業	222-0033	神奈川県横浜市港北区新横浜1-5-7	045-473-1498	業務用総合食品卸
株式会社明治 関東支社埼玉オフィス	331-0812	さいたま市北区宮原町1-210 ガーデンズ大宮4F	048-660-5560	メイバランス流動食シリーズ、たんぱく質・糖調整流動食リーナレン、とろみ状流動食メイフロー
森乳業株式会社	361-0021	行田市富士見町1-3-2	048-554-4139	牛乳・乳製品製造・販売
ヤクルト	336-0021	さいたま市南区別所2-37-17 埼玉ヤクルト販売(株)	048-862-8960	発酵乳及び乳酸飲料の卸小売り
株式会社ヤヨイサンフーズ 特販営業部	105-0012	東京都港区芝大門1丁目10-11 芝大門センタービル6F	03-5400-1532	加工冷凍食品各種(ハンバーグ、クロquette、煮魚、他)やわらか食(UDF区分1.3)
株式会社療食サービス 大宮支店	330-0801	さいたま市大宮区土手町1丁目49-8 G・M大宮ビル5階	048-788-2651	治療食品・一般業務用食品
株式会社LEOC 首都圏HC第二支社	100-0004	東京都千代田区大手町1-1-3 大手センタービル16F	03-5220-8508	給食受託事業
株式会社小平ケミカル 営業部戦略企画室	207-0013	東京都東和市向原1-5-11	042-843-5368	業務用洗剤
ニプロ株式会社 メディカル営業本部関東支店	330-0081	埼玉県さいたま市中央区新都心5-2 小池ビルPorte5F	048-612-2456	ハートライン、経腸栄養関連商品、血糖測定器、シーエルファイン他
日清オイリオグループ株式会社 東京支店ウェルネス課	104-8285	東京都中央区新川1丁目23番1号	03-3206-5452	トロミアップパーフェクトシリーズ、レナケアシリーズ、プレキユアシリーズ他
クックデリ株式会社 東京本社	105-0003	東京都港区西新橋1-10-2 住友生命西新橋ビル7F	03-3500-3561	高齢者施設向けの完全調理済冷凍食品メーカー



# おいしさも栄養も妥協したくない！ 卵に代わる高たんぱく素材を使用 パン食に合わせる朝食おかず

**お悩み**  
卵メニューに代わる  
パン食に合わせる朝食おかずが  
マンネリに...

**解決!**  
高たんぱく食材  
×  
味ブレなし調味料(スープ・ソースの素、ドレッシング)  
×  
スチコン調理 で解決!

### 鶏とキャベツのコーンクリーム煮

たんぱく質9.2g



「クノール®クッキングスープ」コーンクリームを使用することで、パンにも合う、朝食小鉢ができます。

鶏むねこま切肉(皮なし)(冷凍・スライス)	30g
キャベツ(ざく切り)	40g
しめじ(ばらり)	10g
玉ねぎ(スライス)	5g
ホールコーン缶	1.5g
オリーブオイル	1.5g
「クノール®クッキングスープ」コーンクリーム10g	10g
塩	30g
牛乳	30g
塩	0.2g
こしょう	0.01g
水	10g

**作り方**

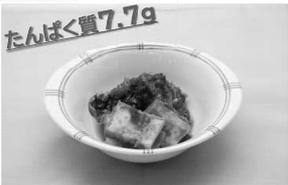
- ホテルパンにAを入れ、よく混ぜた後をきかけてフタをし、スチコンモード(130°C、湿度100%)で20~25分加熱してツツリと混ぜ合わせる。
- (1)を軽く盛りつける。

「クノール®クッキングスープ」コーンクリームを使用した、スチコンで作る簡単洋風煮込みです。  
食材の量を調節すれば夕食のシチューとして提供いただけます。  
※スチコンの条件は食料や使用食材により、加熱温度・時間を調整ください。

20~25分

### 厚揚げとツナの香味玉ねぎ煮

たんぱく質7.7g



「セミセバ®」すりおろし玉ねぎドレッシングを使用することで、たまねぎの自然な甘味とうま味の加わる煮物に仕上がります。

厚揚げ(ひと口大・冷凍)	40g
ツナ油漬缶(油はさらさない)	10g
A 冷凍ブロッコリー	30g
カットトマト缶	30g
塩	0.4g
B 「セミセバ®」すりおろし玉ねぎドレッシング11g以上	10g
こしょう	0.05g

**作り方**

- ホテルパンに厚揚げを並べ、スチコンモード(130°C、湿度50%)で5~7分加熱する。
- ホテルパンにBとAを入れ、Bをきかけてフタをし、スチコンモード(150°C、湿度100%)で10~15分加熱し、ぶくぶくと煮びやませる。
- 順に(2)を盛りつける。

「セミセバ®」すりおろし玉ねぎドレッシングを使用することで、たまねぎの自然な甘味とうま味の加わる仕上がります。  
※スチコンの条件は食料や使用食材により、加熱温度・時間を調整ください。

10~15分

### ポテトとベーコンのグラタン

たんぱく質7.4g



「クノール® クリーミーホワイトソース」を使用することで、簡単にグラタンを作ることができます。耐熱皿が無くてもOKの切り分けグラタンです。

A じゃがいも(冷凍)(塊切り)	60g
ベーコン(薄切)	10g
玉ねぎ(スライス)	10g
「クノール® クリーミーホワイトソース」100g	10g
牛乳	30g
B 塩	0.4g
「クノール® クリーミーホワイトソース」11g以上	0.4g
こしょう	0.01g
シュレッドチーズ	10g
ドライパセリ	0.01g

**作り方**

- 玉ねぎはスチコンモード(130°C)で20分加熱する。
- ホテルパンにAを入れて混ぜ合わせる。
- (1)にBを加えて混ぜ合わせる。
- ホテルパンにクッキングシートを敷き、(1)、Aを入れ、(2)を上からかけ、シュレッドチーズをふり、スチコンモード(200°C)で15~20分加熱する。
- (2)にドライパセリを振り、切り分けて軽く盛りつける。

「クノール® クリーミーホワイトソース」を使用することで、大皿調理でも簡単に切り分けグラタンが作れます。

仕上がり 5~20分

### 豆腐のそぼろ野菜あん

たんぱく質23.4g



かぼちゃ、トマトなどを配合した「クノール®クックサワースープ」緑黄色野菜をベースに、カレー粉でアクセントをつけています。

豚ひき肉	65g
「クノール®クックサワースープ」緑黄色野菜16.0g以上	20g
A 水	130g
カレー粉	1g
サラダ油	10g
木綿豆腐(湯める)	150g
小ねぎ(小口切り)	適量

**作り方**

- フライパンにサラダ油を熱し、ひき肉を炒め、Aを加えてよく混ぜ合わせる。
- 鍋に豆腐を盛りつけ、(1)のソースをかけ、小ねぎを散らす。

10分

病院・高齢者施設業態向けの様々なレシピを公開中!

味の素 病院高齢者施設向け

検索



「安心」と「おもてなしの心」を届ける

Fujitaka 配膳車 検索

大好評

フラットトレイ適温配膳車

イクッカー

「和」  
-NAGOMI-

●標準カラー木目

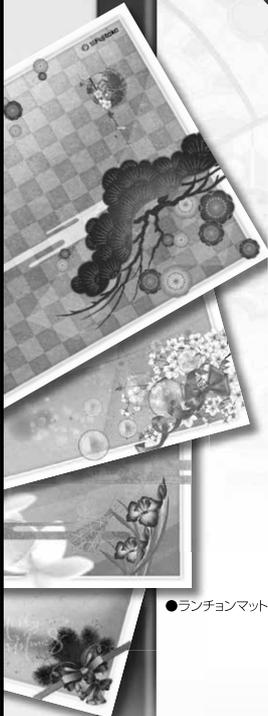


新発想! 食札や小物が置ける  
ユーティリティスペースで  
配膳効率もアップします!

●漆調フラットトレイ



●ランチョンマット



安心  
安全

菌の繁殖を防ぐ、  
業界最高水準の温度管理性能!

安心してお使いいただくために、Fujitakaの温冷配膳車は、抜き取り検査ではなく1台1台、専門技術者が基準をクリアしているかを検査しています。庫内上下段の温度差が大きくなりがちな温冷配膳車ですが、業界最高水準の温度差±5.0度以下という厳しい基準をクリアしつつ、温度差±2.5度以下を目指して出荷しています。

満足  
向上

漆調トレイ・ランチョンマットで  
食事の「質」をグレードアップ!

行事食や特別なワンランク上の食事提供をご提案。フラットトレイ・漆調トレイ・催事に合わせたランチョンマットが充実しているのもパイオニアであるFujitakaのこだわりです。

NFRW-ICシリーズ  
ラインナップ 小型タイプ:24膳・28膳・32膳・36膳・40膳  
大型タイプ:42膳・48膳・54膳

● ディスポーザブルトレイ (450×325~330mm)



フラットトレイ配膳車対応



分割トレイ配膳車対応

感染症対策・災害時備蓄用に!

- ① 使い捨てのための感染症対策に最適です。
- ② 組み立て式なので省スペースで備蓄が可能です。
- ③ 使用後は簡単に廃棄でき、戦場・消毒の手間が要りません。

只今、ディスポーザブルトレイのサンプルをプレゼント中!  
詳細は裏面をご確認ください。

※1 防水ではありません。極端な濡れ、長時間の放置は避けてください。  
※2 Fujitaka製以外の適温配膳車への収納については確認していません

●オリジナル適温配膳車・フラットトレイに関するお問い合わせは...

(受付時間・平日/9:00~17:00)

株式会社 Fujitaka®

0120-533771

京都市下京区東塩小路町606 三旺京都駅前ビル7F FAX.075-371-9905 全国の営業・サービスネットワークでサポート <https://www.fujitaka.com>

ISO14001:2015認証取得



創業大正12年 業務用総合食品商社

フクフード

検索



ISO14001/2015 認証本社・物流センター

ふくしま北関東支店/群馬県前橋市



# ふくしま 株式会社 ふくしま

本社：埼玉県川越市旭町2-21-26 TEL:049-242-1694

北関東支店：群馬県前橋市天川大島町1245-1 TEL:027-263-1694

人も地球も健康に

**Yakult**

## 世界で飲まれている、 ヤクルトの 乳酸菌 シロタ株。



埼玉ヤクルト販売株式会社

〒336-0021 さいたま市南区別所2-37-17 TEL.048(862)8960

埼玉東部ヤクルト販売株式会社

〒337-0016 さいたま市見沼区東門前29 TEL.048(685)8960

かぞヤクルト販売株式会社

〒347-0031 加須市南町3-34 TEL.0480(61)8960

埼玉西ヤクルト販売株式会社

〒358-0021 入間市高倉5-11-1 TEL.04(2964)8960

埼玉北部ヤクルト販売株式会社

〒367-0021 本庄市東台4-8-4 TEL.0495(21)8960

株式会社ヤクルト本社 首都圏支店

〒105-8660 東京都港区海岸1-10-30 TEL.03(6632)8960

業務用食材・献立付食材キット

## あったかが市場

■取り扱い商品■

調味料・乾物品・冷凍食品・介護用食材

とろみ調整食品・日配品・資材など

■献立付き食材キット■

専属の栄養士が作成した毎日の献立と材料セットが届きます。毎月施設のイベントに合わせた行事食もご用意しております。



〒350-0244 埼玉県坂戸市森戸 53-1

URL: <https://attakaichiba.co.jp/>

TEL 049-279-1777

FAX 049-279-1888