

第164号 令和6.2.20
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

会長あいさつ



公益社団法人埼玉県栄養士会
代表理事会長 平野 孝則

まず初めに、元旦に発生した能登地方地震でお亡くなりになられた方々に謹んでお悔やみ申し上げるとともに、被災された皆様には心よりお見舞い申し上げます。

埼玉県栄養士会は、2022年8月1日に法人設立50周年を迎えることができました。予定では、昨年の賀詞交歓会と合わせて式典を執り行う予定でしたが、新型コロナウイルスの影響により中止とし「記念誌」を発行することに致しました。記念誌は、主に十年間の活動を中心に作成しています。また、役員や顕彰者の名簿を記録として残すことと致しました。ぜひ、ご確認いただきたいと存じます。

さて、昨年を振り返ってみますと、記録的な猛暑で夏の平均気温が過去最高となったり、各地でクマの被害により死傷者が過去最多となったりしました。特に、ロシア・ウクライナ等の戦争や円安により、石油などの燃料や食品など物資が高騰し、厳しい状況が続きました。

一方で、3月に行われたワールドベースボールクラシック(WBC)で栗山英樹監督率いる「侍ジャパン」が大谷翔平選手の二刀流での活躍もあり、決勝でアメリカを破り、見事に優勝を飾りました。さらに、38年振りの阪神タイガースの日本一も合わせて、国民に勇気と感動を与えてくれました。

令和5年度全国栄養士大会では、厚生労働大臣表彰授与式があり、埼玉県からは栄養改善功労者として川嶋啓子会員が受賞されました。このたびは誠にありがとうございました。今後とも本会会員として、ご健勝でご活躍されますようお願い申し上げます。

さて、今年は正月から災害や航空機事故などが続きました。特に能登半島地震では甚大な被害により多くの死傷者が出ております。当初は、現地の状況もわからないまま、数日が経過し、被災状況や避難所での課題等が明確になってきました。

日本栄養士会では、下浦専務理事を中心に厚生労働省や地域の要請に答えて、被災地域で日本栄養士会災害支援チーム JDA-DAT が石川県栄養士会を中心に近隣の栄養士会と連携し、医療チームとして支援活動を行っております。

また、JDA-DAT の災害支援車輛1台が本会に配備されていた関係で、先日1月13日～15日にかけて、本会より JDA-DAT リーダー3名が被災地で活動をしてきました。後日、報告会を行う予定です。

また、JDA-DAT からの要請により、被災地には賛助会員さまから多くの支援物資が届いていると伺っております。この場をお借りして、改めてお礼を申し上げます。ご協力ありがとうございます。

昨年、医療計画の基本方針が示され埼玉県においてもこれを基に来年度の地域保健医療計画の施行に向けて推進協議会が設けられております。具体的には、5疾病、5事業および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。そこで、在宅医療に関わるものとして訪問診療、訪問看護、訪問薬剤管理等に加え、新たに訪問栄養食事指導が明記されました。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の件数は少ない状況です。本会としては、これを切っ掛けに、在宅療養支援医療機

関への訪問管理栄養士の配置、栄養ケア・ステーションや栄養ケア・ユニットの普及と人材育成を進めていきたいと考えております。県をはじめ医師会等関連団体の皆様のご理解とご協力をお願い申し上げます。

また、来年度は診療報酬、介護報酬および障害福祉におけるトリプル改定が行われます。これらの情報に対応した事業を進めていきたいと考えております。

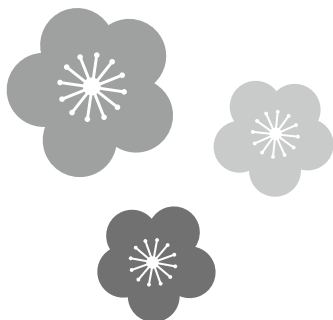
(令和6年新年賀詞交歓会あいさつ文より)

令和6年能登半島地震に対する被災者支援活動支援金の募集を行っています。

詳しくは、日本栄養士会ホームページより「令和6年能登半島地震に対する被災者支援活動支援金の募集について」をご確認下さい。

役員改選について

令和6年度は役員改選期にあたります。次期役員への立候補を募集します。会員の皆様におかれましては、会の発展のためにご検討をお願いします。後日、詳しいお知らせを送ります。



新年賀詞交歓会報告

公益社団法人埼玉県栄養士会・日本栄養士連盟埼玉県支部共催による新年賀詞交歓会を、令和6年1月20日(土)浦和ロイヤルパインズホテルにおいて4年ぶりに開催いたしました。

冒頭に、能登半島地震の犠牲者に哀悼の意を示し黙とうを行いました。

埼玉県知事の大野元裕様をはじめたくさんの来賓の方々にご出席をいただき、祝辞を賜りました。

続いて、令和5年度厚生労働大臣表彰を受賞された川嶋啓子会員に、会長より記念品の授与がおこなわれました。

また、会の中ほどで能登半島地震災害支援として参加した会員3名から活動報告をしました。報道されている被災地の状況をテレビや新聞で見るとは異なり、実際に現地に行ってきた同業種の目線で見えた会員の話の聞くことができ、この経験から何を学ぶのか、また自分達には何ができるのか、など多くの課題を提案して頂きました。

会員、賛助会員、関連機関の方々との交流を深めるためにおこなわれた賀詞交歓会は大成功に終わりました。

人と人がつながる手段は多様に富む時代となりましたが、顔を合わせ、食事を楽しみ、会話が弾む時間は尊いことに気づかせていただきました。この事が、県民の健康のために力を尽くせる管理栄養士・栄養士の力となっていることでしょう。

(文責 原島菜美)



「令和6年能登半島地震」 JDA-DAT埼玉 活動報告

このたびの令和6年能登半島地震により、亡くなられた方々に謹んでお悔やみを申し上げますとともに、被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。

2024年1月13日～15日 JDA-DAT 埼玉から3名が活動に参加しました。

主に「物資運搬支援」「1.5次避難所食事支援」の2つの支援活動を行いました。

まず「物資運搬支援」チームは、長野県3名、埼玉県2名、東京都1名、静岡県1名で協力して活動を行いました。4台のJDA-DAT号を駆使して金沢市にある石川県栄養士会事務所と七尾市の特殊栄養食品ステーションサテライトをDAT号で何度も往復しました。七尾市より先の被害が大きい場所へはDMAT(災害派遣医療チーム)に依頼し病院などへ輸送してもらいました。金沢市から七尾市まででも2時間半ほどかかりました。土地勘のない場所ですので余計に時間がかかりました。移動中でも先行変更指示がはいるのですが、当初はグループLINEなどで繋がっていなかったため、情報共有が遅れてしまうことがありました。

次に「1.5次避難所食事支援」チームは、静岡県2名、埼玉県1名で活動しました。いしかわ総合スポーツセンターに1.5次避難所が開設されており、メインアリーナに医療や介護の提供が必要のない方約260名を対象にテントが張られています。ここ以外に40床の介護老人保健施設が臨時で設置されていました。この40床は被害の大きい珠洲市や輪島市等から介護の提供が必要な方が搬送されてきます。当初目的は1泊から2泊で2次避難所へ移るということで一時避難ということでしたし、食事は設備がないためレトルト食品を温めて提供するという形式で行われておりました。しかし2次避難所への移動が難しくなっており、ここへの滞在が長期化してきたため、今後の栄養評価、食事内容変更の手順など石川県栄養士会の方ともいろいろ相談しました。日々運用や決め事が変わるので柔軟な対応、コミュニケーションスキルが必須になってきます。

また、我々の宿泊場所は七尾市の自動車教習所の宿舎です。1日目はまだ断水しており、3日間ガス・風呂なしの環境でした。避難所ではなくても、やは

りトイレなどを鑑みて自然と水分摂取が少なくなってしまうことが実感できました。準備においては、自己完結できるように飲料水、食事を始めいろいろと持参していきました。

こうして災害支援で現地に入ること、物資については運搬の回数や量を増やすことができ、マンパワーとしても、栄養・食事支援の場で活躍する現地栄養士の負担を少しでも減らすことができ、人数が増えてシフトが組みやすくなり、食事提供だけではなく対象者へのアセスメント介入ができるようになってきます。

日頃のJDA-DAT研修では「支援」を中心に学んでおりました。支援のスキルを磨くことはとても大事ですが「受援」体制を整えることもとても大事だと実感しました。この支援活動は長期化すると言われていいますので今後さらに協力できるように、また会員の皆様におかれましてはぜひJDA-DAT基本研修を受講していただき、その先の日本栄養士会のリーダー研修を経てJDA-DAT(日本栄養士会災害支援チーム)のチーム員としてご登録をお願い申し上げます。

(文責 関口礼子)



DMAT号



朝の全体ミーティング

1. 診療報酬改定について

皆様、2024年は診療報酬改定と介護報酬改定が同時に行われる改定です。診療報酬は2年ごとの改定、介護報酬は3年毎に改定が行われますので、6年毎に同時改定があります。

今回、栄養関連の診療報酬では入院時の食費の値上げや、医療従事者の賃上げに関する情報が大きく取り上げられていますが、1月25日の中医協総会で示された内容について特集します。診療報酬の改定では、地域包括ケアシステムの推進が中心になっており、埼玉の医療もここに力を入れていきます。

【I-1 医療従事者の人材確保や賃上げに向けた取組】

②入院基本料等の見直し

→退院後の生活を見据え、通則の栄養管理体制の基準を明確化し、入院基本料等を見直す

【II-2 生活に配慮した医療の推進など地域包括ケアシステムの深化・推進のための取組】

①地域で救急患者等を受け入れる病棟の評価

→新たな入院料の施設基準として、専任管理栄養士の病棟配置を求めるとともに、リハ・栄養・口腔連携体制加算を新設

⑧入退院支援加算1・2の見直しについて

→退院支援計画の内容に、リハ・栄養・口腔に関する支援内容を求める

⑭有床診療所における医療・介護・障害連携の推進

→介護障害連携加算の実績要件の選択肢の一つとして、訪問栄養食事指導に関する実績を追加
(有床診療所における訪問栄養食事指導の推進)

【II-3 リハビリテーション、栄養管理及び口腔管理の連携・推進】

①急性期におけるリハビリテーション、栄養管理及び口腔管理の取組の推進

→専任管理栄養士の病棟配置を要件とするリハ・栄養・口腔の連携を推進するための体制加算を新設

⑤療養病棟入院基本料の見直し

→適切な栄養管理を推進する観点から、中心静脈栄養の評価(医療区分の取扱い)を見直すとともに、新たに経腸栄養を開始した場合の管理と支援に関する加算を新設

⑦医療と介護における栄養情報連携の推進

→入院栄養食事指導料を算定した患者に加え、退院

先が他の医療機関や介護保険施設等の患者について、退院先の施設の管理栄養士と連携の上、情報連携した場合も算定可能とする。

(後者は、入院栄養食事指導料の算定に関わらず算定可能)

【II-4 患者の状態及び必要と考えられる医療機能に応じた入院医療の評価】

⑬回復期リハビリテーション病棟入院料の評価及び要件の見直し

→回りハ1では栄養状態の評価にGLIM基準を用いることを必須、回りハ2～5では望ましい要件とし、入院料を見直す

【II-5 外来医療の機能分化・強化等】

①生活習慣病に係る医学管理料の見直し

【II-8 質の高い在宅医療・訪問看護の確保】

④在宅医療におけるICTを用いた医療情報連携の推進

⑩在宅療養支援診療所及び在宅療養支援病院における訪問栄養食事指導の推進

→訪問栄養食事指導について、在宅療養支援病院には、自院での体制整備を求め、在宅療養支援診療所は、栄養CSや他の保険医療機関との連携も含め、体制整備が望ましいこととする。

⑳入院患者の栄養管理等における歯科専門職の連携の推進

【III-1 食材料費、光熱費をはじめとする物価高騰を踏まえた対応】

①入院時の食費の基準の見直し

【III-4-2 小児医療、周産期医療の充実】

③小児緩和ケア診療加算の新設

→緩和ケア診療加算と同様に、小児個別栄養食事管理加算を新設

【III-5 生活習慣病の増加等に対応する効果的・効率的な疾病管理及び重症化予防の取組推進】

④慢性腎臓病の透析予防指導管理の評価の新設

→管理栄養士を含む透析予防診療チームによる慢性腎臓病患者への指導の評価を新設

(文責 前川哲雄)

2. 職域事業部統合について

日本栄養士会では2024年度より、地域活動事業部と勤労者支援事業部の両職域事業部が「フリーランス・栄養関連企業等」と統合されることになりました。

日本栄養士会理事会及び全国の各県栄養士会長が委員となっている諮問委員会での承認を経て、2024年度日本栄養士会総会での報告となる予定です。

このことについては、全国の地域活動事業部リーダーに対して令和5年9月19日(火)日本栄養士会副会長鈴木志保子氏より説明があり、また、勤労者支援事業部では令和5年12月9日(土)全国リーダー研修会で國分委員長より説明がありました。

理由としては二つ。一つは日本栄養士会の方向性として政策集団としての役割を今まで以上に明確化していくことに重点を置き、管理栄養士・栄養士の価値を高めていきたい。

つまり、国民の自己実現に寄与するため、職域によるデータの収集・分析を行った上で、政策を考え設置し、更なるその政策の決定後、実現状況についての社会変化等の分析や管理栄養士・栄養士の価値の変化等の分析を行っていく。その結果を受けて次の政策を提案していきたいと考えており、現状の地域活動事業部及び勤労者支援事業部では直接政策に係ることが少なく、政策の提案が難しいと思われるということ。

もう一つの理由としては、職域別に縛られることなく、専門分野を充実させていき、学びたいことを優先できる分野別に変更していくため、とのことでした。

事業部統合については各県の任意とのことだったため、両事業部の運営委員で話し合った結果、日本栄養士会に合わせた体制でスタートしたほうがいいのではないか、という意見が多く、その意見を持って令和5年12月16日(土)理事会に諮りました。

理事会での協議の結果、「フリーランス・栄養関連企業等」事業部として統合して活動していく方向に決まり、総会で説明した上で組織を改定していく方向になりました。

来年度は運営委員、理事の改選の年度となっており、事業計画を含めて両事業部で話し合いを重ね、令和6年3月の理事会に諮りたいと考えているところです。

長年所属してきた職域の名前が無くなり、変わる

ということや仕事内容等がお互いによく見えていないということなど戸惑いはありますが、同じ管理栄養士・栄養士として学びたい分野を広げ、より一層知識を深め、仕事に対してのしっかりとした評価を出していけるよう連携していきたいと考えています。

(文責 川嶋啓子)



会務報告

第4回理事会

日時：令和5年9月16日(土)13:00~16:00

【協議内容】

1. 後援について
 - ①彩の国連携力プロジェクト「緩和ケア IPW 研修会」
 - ②第2回さいたまスポーツ栄養勉強会
 - ③第10回日本スポーツ理学療法学会学術大会
2. 日本糖尿病療養指導士の認定更新に関するお願い
3. 「米の講演」(埼玉県米消費拡大推進連絡協議会委託事業)について
4. 彩の国「米まつり」について
5. 各事業部事業計画書
6. 令和5年度ケアラー月間について
7. その他

【報告事項】

1. 各部進捗状況報告
2. 第1回生涯教育研修会アンケート
3. 50周年記念誌進捗報告
4. 厚労大臣表彰について
5. 熊谷保健所管区域難病対策地域協議会委員の推薦について
6. 栄養ワンダー報告
7. その他

第5回理事会

日時：令和5年12月16日(土)13:00~

【協議内容】

1. 「健康づくり提唱のつどい」の参加勧奨及び運営について
2. 2024年新年賀詞交歓会の開催について
3. 日栄委託事業について
4. 日栄職域運営員の推薦について

5. 2024年定時総会について
6. 事業計画・各事業部からの提案
7. 埼玉県摂食嚥下研究会について
8. 福祉部地域包括ケア課来年度事業の協力依頼について
9. 坂戸保健所管内給食管理研究会 市民公開講座の後援依頼
10. 小川町インセンティブ事業等評価業務委託について
11. 公益社団法人埼玉県栄養士会の運営組織及び事業活動の状況に関する立ち入り検査について（埼玉県公益認定等審議会）
12. 埼玉県薬剤師会新春賀詞交歓会について
13. 令和6年埼玉県医師会新年会について
14. 豊かな埼玉をつくる県民の集いについて
15. 2023年第2回京浜地区栄養士会長会議の開催について
16. 日本栄養士会選任決議立会人の推薦について
17. その他

【報告事項】

1. 生涯教育検討委員会報告
2. 各部進捗状況報告
3. 50周年記念誌進捗報告
4. 小児アレルギー連携セミナーの後援について
5. 管理栄養士の派遣について
6. 埼玉県健康長寿課慢性腎臓病予防研修会(CKD)講師について
7. 米の講演、米まつり報告
8. 県庁オープンデー報告
9. 医療機関への支援に関する「重点支援地方交付金」の活用について(食材料関係)
10. その他



研修会報告

ファーストステップ(初任者)研修会

2日間にわたり本会の概要や職業倫理、栄養マネジメントの実際、栄養ケア・ステーション活動、診療報酬・介護報酬と管理栄養士の役割などに関して、基本的な内容を網羅した研修を行った。グループワーク「社会に求められる栄養士を目指すには」をテーマに意見交換した。仕事の悩みやスキルアップを図る方法などを共有し盛り上がったと同時に、参加者同士のつながりができた。（企画学術部：丸山）

第2回生涯教育研修会

①「高齢者のフレイル予防と低栄養の改善について～栄養マネジメントのアウトカム～」

管理栄養士が高齢者の栄養管理にどのように関わるかを施設での経験や育成されている立場から解説いただいた。フレイル予防と低栄養の栄養管理について理解が深まり、改善にむけた提案をできるスキルを養うことができた。

②「知っておきたい乳幼児への栄養の指導」

共働きやコロナ禍で乳幼児へ栄養の指導をどのように捉え関わっていったら良いか、また、発達や発育の過程に応じた食の支援、具体的なアプローチ方法を解説いただいた。今後、対面での指導が増えていく上でも重要な研修となった。

（企画学術部：丸山）

JDA-DAT 基本研修



2024年2月3日・4日に4年ぶりの対面の開催でした。参加者は27名で、能登半島での発災直後ということもあり、参加者の思いは熱く、2日間集中して受講されていました。埼玉県災害対策・防災計画の講話や、能登半島地震をはじめとしたJDA-DATの活動について日本栄養士会下浦専務から経験を踏まえた講話がありました。

本研修を受けた方々はJDA-DATスタッフとして登録され、その後日本栄養士会で開催されるJDA-DATリーダー研修会を受ける資格が得られ、受講後にJDA-DATリーダーとなります。さらに毎年、JDA-DAT follow-up研修も行っています。いつ起こるかわからない災害にそなえていきましょう。

（総務部：関口）

米の講演会 (埼玉県米消費拡大推進連絡協議会共催)

テーマ:「米について学ぼう」

日本の農業をめぐる情勢や食の安全安心等についての現状と課題を解説していただいた。米の消費や生産拡大につながる産直運動について知る貴重な機会となった。

(企画学術部:丸山)

彩の国 健康づくり提唱のつどい (株)ヤクルト共催)

(1)「腸から整えるカラダとココロ」

ヒトと腸内細菌の共生に関して解説いただいた。腸内フローラを一定のバランスに維持していく上で、プロバイオティクス(乳酸菌やビフィズス菌)や短鎖脂肪酸(酢酸、プロピオン酸、酪酸)が関係している。腸と脳は常に連携し、神経ネットワークを持っていることから、うつやストレスなど心の健康にも深く関わっている。最新の研究から学ぶ機会となった。

(2)特別講演「ジャパン・ニュートリションを世界に」

日本は戦後において栄養改善を重要な国策として位置付け、海外からの食糧の輸入と食料政策を行ってきた。同時に、人間を中心に誰をも取り残さない栄養改善に取り組み、栄養改善の人材養成を行い、行政や学校、福祉施設などに管理栄養士・栄養士を配置し、健康になるための食事と栄養にアクセスできる社会を作った。今後はさらに地球にやさしい持続可能な食環境を整えていかなければならない。管理栄養士・栄養士はプライド(=誇り)を強くもってほしい。日本栄養士会中村会長からの熱いメッセージが会場の参加者の心に届きました。

(企画学術部:丸山)



研修会のお知らせ

■第5回生涯教育研修会

日時 令和6年3月16日(土)

13:00~16:20

(受付12:45~)

場所 埼玉県栄養士会研修室

内容 「《演習》栄養ケアプロセス・栄養診断2」



講師 城西大学薬学部・埼玉県栄養士会副会長

水野 文夫

対象 管理栄養士・栄養士

参加費 4,000円/会員2,000円

締切日 3月12日(火)

申込み <https://forms.gle/AiEW2CqmYHBnranq8>

■北部地域事業部研修会

日時 令和6年3月14日(木)

14:00~16:00

(受付13:30~)

場所 熊谷地方庁舎 大会議室

(〒360-0031埼玉県熊谷市末広3丁目9-1)

内容 「乳幼児の咀嚼機能から高齢者のオーラルフレイルまで」~摂食嚥下機能の重要性~
ねらい 乳幼児の摂食嚥下と不正咬合、高齢者のオーラルフレイルや嚥下障害など、摂食嚥下機能の重要性について学びます。様々なライフステージの方に対して、管理栄養士・栄養士がアドバイスできるための知見を深める。

参加費 2,000円/会員1,000円

締切日 3月7日(木)

申込み <https://forms.gle/4VKKi7a5L425xVNf9>

<申し込み方法> ①または②のいずれかの方法でお申し込みをしてください。

①参加URLおよびQRコードを読み取って申し込みフォームで申込みをする

②研修会申込書をご記入のうえFAXまたは郵送にて申込みをする

<参加費納入方法> ①または②のいずれかの方法で納入をしてください。

●申込締切日までに納入をお願いします。

口座名義:『公益社団法人埼玉県栄養士会』(①②共通)

①ゆうちょ銀行 ○一九店 当座73219

②郵便振替口座 00170-1-73219

郵便振込通信欄に研修会名・会員番号・氏名を記入し納入してください。既納の受講料は原則として返金できません。

※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。

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



事務局からのお知らせ

1. 令和6年度栄養士会年会費早期納入のお願い

令和6年度会費納入用「コンビニ納入圧着ハガキ」送付予定です。日本栄養士会が差出人となっておりますが、(公社)埼玉県栄養士会会費納入用です。

「埼玉ニュース」「日本栄養士会雑誌」等を滞りなくお届けするために、会費を速やかに納入していただきますよう、よろしくごお願い申し上げます。

埼玉県栄養士会会費 8,500円
日本栄養士会会費 6,500円 計15,000円

○支払方法

①郵便振替 番号 00170-1-73219

(会員番号のご記入をお願いします。)

②埼玉りそな銀行県庁支店 (普)49252

③ゆうちょ銀行〇一九店 当座73219

※①②③の振込み名義はいずれも(公社)埼玉県栄養士会です。

④コンビニ振込

⑤現金書留

〒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

TEL 048-866-7925 / FAX 048-866-7926

○会費の領収書発行については、次のとおりとしておりますので、ご了承ください。

・①②③④の納入について原則として領収書は発行せずに振込受領証をもって代えさせていただきます。

・⑤の納入につきましては領収書を発行致します。

○ご登録いただいている会員情報(姓、現住所、勤務先等)に変更が生じた場合には、速やかに事務局へご連絡をお願い致します。

※別途請求書が必要な方につきましては、折り返し封筒に84円切手を貼付し、宛名を明記して送付してください。

【編集後記】

埼玉県栄養士会50周年について、会員の一人としては「おめでとう」というべきなのか「ありがとう」というべきなのか考えてしまうのは筆者だけでしょうか。結論はともかく、管理栄養士・栄養士として今まで頑張ったすべての人たちに対して、お祝いと感謝のそれぞれの気持ちを忘れずにいたいと感じました。会の今後の発展のためには個々の力が大切ですね。一緒に頑張りましょう。

(M・O)

公益社団法人埼玉県栄養士会 無料職業紹介所 求人票

2024年2月8日 現在

事業所名	就業場所	職種	雇用形態	業務内容	事業所連絡先 (TEL)	担当者
社会福祉法人 戸田社会福祉事業団	戸田市大字戸田	管理栄養士 又は栄養士	正社員	厨房内に係る業務全般、入居者の栄養ケアマネジメント	048-432-2222	金子・牧野
医療法人ひかり会 パーク病院	白岡市千駄木	管理栄養士	正社員	給食管理業務・栄養指導 栄養管理 その他管理栄養士業務に付随する書類作成等	0480-91-6200	針谷俊行
杉戸町保健センター	杉戸町大字堤根	管理栄養士	臨時雇用 R6年4月1日～ R7年3月31日 (9:00～17:00)	特定検診に伴う特定保健指導、 栄養相談・健康教育その他	0480-34-1188	岩崎
社会福祉法人 育美会 むさしの保育園	川越市市場	栄養士1名	正社員	栄養士業務全般	049-233-4193	前川典穂
社会医療法人尚篤会	川越市脇田本町	管理栄養士	正社員	栄養指導、特定保健指導、健康講座、検診に関わる検査業務事務業務	0493-242-7781	総務課 松本ひとみ
熊谷市熊谷保健 センター	熊谷市箱田	管理栄養士	嘱託職員 (詳細は熊谷市 ホームページを 参照ください)	特定健康診査に伴う特定保健指導、 健康づくりに関する相談・指導業務、 栄養に関する業務など	048-526-5737	長谷川・ 榎

腸内環境を整えて免疫力アップ

腸内細菌は腸内の環境を左右することは、ご存じのことと思います。腸管内には500種類以上、100兆個の細菌が腸内細菌叢を形成しております。腸内細菌叢は物質代謝、感染防御と免疫、炎症と発がんなど多くの疾患に関与していることが報告されています。また、糖尿病、脂肪性肝疾患や肝がんにおける腸内細菌叢の影響も注目されています。腸内環境を整えることで免疫力アップにつながるだけでなく、様々な疾病への予防効果につながられるのではと考えられます。

腸内環境を整えるものとして、プロバイオティクス、プレバイオティクスが挙げられます。プロバイオティクスは、『適量を摂取することにより宿主の健康に有益な作用をもたらす生きた微生物』と定義され、ビフィズス菌、乳酸菌、酪酸菌などが挙げられます。便通異常症ガイドライン2023では、慢性便秘症患者に排便回数の増加、腹部症状の改善に有効と明記されております。プレバイオティクスは、『大腸内の特定の細菌の増殖および活性を選択的に変化させることにより、宿主に有利な影響を与え、宿主の健康を改善する難消化性食品成分』と定義され、オリゴ糖、食物繊維が挙げられます。食物繊維は、ビフィズス菌、乳酸菌などによって選択的に資化され、大腸内で短鎖脂肪酸(酪酸、酢酸、プロピオン酸)が生成され、腸粘膜にたいして効果を発揮します。大腸粘膜のエネルギー源として粘膜の増殖作用や、炎症性サイトカインの発現を抑制する作用など報告されています。水溶性食物繊維がリンパ球の抗体産生能(IgA、IgGなど)を高めるとの報告もあり、免疫力アップに寄与するものと考えられます。腸管免疫機構として食事性抗原にアレルギー反応や拒絶反応を起こさせないようにする粘膜誘導型経口免疫寛容もあり、近年増加している食物アレルギーとの関係も報告されています。また、幸せホルモンと言われるセロトニンの産生を促すとの報告もあり、身も心も健康な状態を維持していけるよう、腸内環境を整える食生活を意識してみてもはいかがでしょうか。

参考文献：静脈経腸栄養ガイドブック、病態栄養ガイドブック、便通異常症ガイドライン2023

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

- ※ 関連団体研修会は、当会ではお受けできません。各お問い合わせ先までご連絡ください。
- ※ 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(令和5年12月現在)

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 神田駅前ビル607号室	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
アボットジャパン合同会社 栄養剤製品事業部関東支店	330-0802	さいたま市大宮区宮町4-129 大栄ツインビルN館3F	0120-964-930	エンシュアH、グルセルナREX
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、デザート用の素など
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鯨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
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献ダテマン他
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・スルーソフト他
キュービー株式会社 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	ジャンプ商品販売
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NDK
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 プリベンション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
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

賛助会員名	〒	所在地	電話番号	取扱商品名
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
ニュートリート株式会社 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	川崎市旭町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	362-0014	上尾市本町一丁目2-25	048-677-0180	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	東京都日本橋區一丁目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 東京事業部	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 ウェルネス営業一部営業四課	136-8908	東京都江東区新砂1-2-10	03-5677-6058	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、コロッケ、 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
株式会社小平ケミカル 営業部戦略企画室	207-0013	東京都東大和市向原1-5-11	042-843-5368	業務用洗剤
日清オイログループ株式会社 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、レナケアー シリーズ、プレキアシリーズ他
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



「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。

鶏むねごま油内用(皮なし)	30g
キャベツ(芯を除く)	40g
しめじ(ほろろ)	10g
玉ねぎ(スライス)	10g
ホムレコラーゲン	5g
オリーブオイル	1.5g
【クノール®クッキングスープ】 コーンクリームスープ	100g
塩	30g
水	0.2g
こしょう	0.01g
油	10g

20~25分

作り方
【1】
ホムレパンにAを入れ、よく混ぜた後をかけてフタをし、スチコンコンモード(120℃、湯量100%)で30~35分加熱してフタを外し混ぜ合わせる。
【2】
【1】を器に盛りつける。
【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おみそです。食料の量を調整すれば夕食のシチューとして提供いただけます。食料のコスト削減は食費や使用量削減により、加熱温度・時間を調整ください。

厚揚げとツナの香味玉ねぎ煮



「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
冷凍ブロッコリー	30g
カットトマト缶	30g
塩	0.4g
【セミセバ®】すりおろし玉ねぎドレッシング(粒詰)	10g
こしょう	0.05g

10~15分

作り方
【1】
ホムレパンに厚揚げを置き、スチコンコンモード(120℃、湯量100%)で30~35分加熱する。
【2】
ホムレパンに【1】とAを入れ、よく混ぜた後、ホムレパンにBとCを加え、スチコンコンモード(120℃、湯量100%)で30~35分加熱し、よく混ぜ合わせる。
【3】
器に【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煮物に仕上がります。食料のコスト削減は食費や使用量削減により、加熱温度・時間を調整ください。

ポテトとベーコンのグラタン



「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。

【クノール®】 クリーミー ホワイトソース	100g
A	30g
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	10g
塩	30g
B	40g
【クノール®】 クリーミーホワイトソース	0.4g
こしょう	0.02g
シメジ(薄切)	10g
オリーブオイル	0.02g

仕上がり 5~20分

作り方
【1】
ホムレパンにスチコンコンモード(120℃)で30分加熱する。
【2】
ホムレパンにAを入れて混ぜ合わせる。
【3】
ホムレパンに【1】と【2】を入れ、【1】、Aを入れ、【2】を並べ、シメジ・トマトを並べ、スチコンコンモード(120℃)で15~20分加熱する。
【4】
【3】にBをのせ、切り分け器で盛りつける。
【クノール®クリーミーホワイトソース】を使用したことで、火室調理でも簡単に切り分けグラタンが作れます。

豆腐のそぼろ野菜あん



かぼちゃ、トマトなどを配合した「クノール®クックサバーブスープ」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。

鶏ひき肉	65g
【クノール®】 クックサバーブ スープ(緑黄色野菜ベース)	20g
A	130g
水	130g
カレー粉	1g
サラダ油	10g
味噌豆腐(温める)	150g
小ねぎ(小口切り)	適量

10分

作り方
【1】
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。
【2】
器に煎餅を盛りつけ、【1】のソースをかけ、小ねぎを散らす。

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



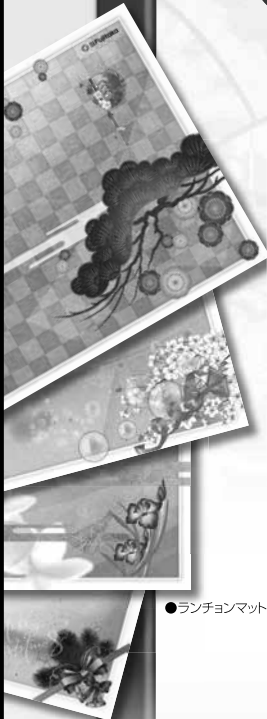
新発想!

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確認しています。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。

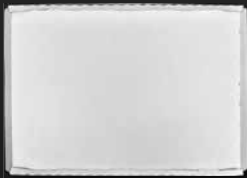
満足
向上

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!

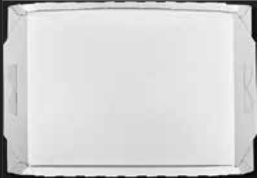
行事食や特別なワンランク上の食事提供をご提案。フラットトレイ・漆調トレイ・催事に合わせたランチョンマットが充実しているのもパイオニアであるFujitakaのこだわりです。

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