



埼玉ニュース No.92

発行責任者；公益社団法人 埼玉県栄養士会 広報部
〒330-0063 さいたま市浦和区高砂3-10-4 埼玉建設会館内
電話 048-866-7925・FAX048-866-7926 (事務局開設時間 9:00～16:00・月～金)
E-mail: s-eiyou@fancy.ocn.ne.jp
<http://www.saitamaken-eiyoushikai.or.jp>



《公益社団法人埼玉県栄養士会第12回定期総会報告》

開催日 令和6年6月7日(金)9:40～15:30

場 所 埼玉県民健康センター

正会員数 1,545名(2024年3月31日現在) 委任状703名、会場出席者78名 計781名

第12回定期総会は滞りなく、また、特別講演についても大変好評のうち終了しました。

新理事 会長：平野孝則、副会長：水野文夫、副会長：前川哲雄、
理事：川嶋啓子、関口礼子、小川実登里、菊地宏尚、加藤章子、新井悟、原島菜美、大原満代、
岡本節子、山崎美由紀、加納陽子、内海暁子、横原夢見、中神裕子、秋山好美、時田美恵子

《研修会のお知らせ》

■栄養ケア・ステーション実務者研修会 ①②

<https://forms.gle/XcixRdWnnbU919RB8>



ねらい：介護報酬・介護報酬改定のポイントをおさえると共に在宅医療者の生活を支える
管理栄養士・栄養士の育成を図り、訪問栄養食事指導の推進に伴い担当者のスキルアップを
図ることを目的に開催します。

日 時 令和6年7月20日(土)・10月19日(土)9:30～16:50

参加費 4,000円／会員2,000円

対 象 管理栄養士・栄養士

締切日 7月16日(火)

※本年度は認定栄養ケア・ステーションに登録希望の方は7月20日と10月19日(訪問栄養指導育成研修会<基本編>1
日目)を合わせて参加する必要があります。修了証授与と共に栄養ケア・ステーション人材バンクに登録されます。

■訪問栄養食事指導者育成研修会 ②③

ねらい：第8次埼玉県地域保健医療計画(令和6～11年度)において「訪問栄養食事指導の充実のための環境整備が必要である」旨が新たに盛り込まれました。そこで本会では埼玉県と協働し下記の通り、標記研修会により訪問栄養食事指導の普及と管理栄養士の育成を図りたいと考えております。

日 時 令和6年10月19・20日(土・日) 10:00～16:50

参加費 6,000円／会員3,000円

対 象 管理栄養士・栄養士

締切日 10月4日(金)

なお、訪問栄養食事指導育成研修会は、訪問栄養指導の育成研修②③をもって修了証を発行いたします。

実務研修については、11月以降になりますが実数施設、日程等は後日ご案内いたします。

また、医療施設においては、地域の訪問栄養等拠点として「栄養ケアユニット」を募集しています。
多くの皆様のご理解とご協力をお願い致します。

※ 事前研修として臨床栄養教育プログラム(TNT4.0)を修了してください。
(本会ホームページ 賛助会員からの情報から申込QRコード)

場 所

会場が変更になりました

- ① 7月20日 県民健康センター (さいたま市浦和区仲町3-5-1) 浦和駅から徒歩
 ②10月19日・③20日 埼玉精神神経センター (さいたま市中央区本町東6-1 1-1) ※駐車場あり

内 容

① (7月20日)

- 講義 1. 地域包括ケアシステムと地域栄養ケア
 講義 2. 高齢者の保健事業と介護予防事業の一体的実施について
 講義 3. 県栄養CSと認定栄養CS (機能強化型含む)、栄養CU
 講義 4. 診療報酬と介護報酬改定のポイント (在宅との連携)
 講義 5. 日常生活支援総合事業短期集中訪問型サービス
 講義 6. 地域ケア会議における管理栄養士による支援の実例～市町村及び多職種による取り組み例～

② (10月19日) 第1部 <基本編> (埼玉県栄養士会主催)

- 講義 1. 地域栄養ケアの必要性について
 講義 2. CKD 及び糖尿病患者への在宅栄養管理
 講義 3. 看取り期への対応
 講義 4. 認知症への理解と対応
 講義 5. 経管栄養の特性・手技とアセスメント
 講義 6. 褥瘡予防に対する栄養管理

③ (10月20日) 第2部 (埼玉県主催: 担当 健康長寿課)

特別講演および「地域における訪問事業の他職種連携」(詳細はホームページ等をご覧ください)

■第1回生涯教育研修会

日 時 令和6年8月31日(土) 10:00～16:10 (予定)

場 所 埼玉県県民健康センター 大会議室 B

JR 浦和駅より徒歩 15 分 浦和区仲町 3-5-1

<https://forms.gle/WF8dtoCpT5juzjv8>



講演Ⅰ 10:00～11:30 (予定) 栄養士会生涯教育認定 基本必須2-3

テーマ 「肥満症診療ガイドライン 2022～栄養管理を中心に～(仮題)」

講 師 埼玉医科大学国際医療センター内分泌内科・糖尿病内科 教授 栗原 進先生

ねらい 肥満症の診断と治療法、改訂点について理解する。中でも食事・行動療法のスキルアップを図り、対象者の結果にコミット出来る支援を目指す。

講演Ⅱ 13:00～14:30 (予定) 栄養士会生涯教育認定 基本必須2-5

テーマ 「ビタミンD不足の栄養管理(仮題)」 共催 大塚製薬工場(株)

講 師 筑波大学人間系 教授 山田 実先生

ねらい 高齢者では、皮膚におけるビタミンDの産生能力が低下することに加え、屋外での活動量減少により日光照射を受ける機会が減少する場合も少なくない。ビタミンDの不足を起さないための必要な管理方法について学び、サルコペニア・フレイル、介護予防に役立て健康長寿の延伸を図る。

講演Ⅱ 14:40～16:10 (予定) 栄養士会生涯教育認定 基本2-3

テーマ 「褥瘡の予防と治療・栄養管理」 共催 (株)明治

講 師 医療法人三和会 東鷲宮病院 院長 水原彰浩先生

ねらい 褥瘡をはじめ創傷やスキンケアなどの予防・ケアについて理解を深めるとともに、栄養ケアプランにおいて具体的内容を提案し、QOLを高めることにつなげる。

参 加 費 6,000 円/3,000 円 (会員割引)

参加資格 どなたでもご参加いただけます 定 員 80 名

昼休憩 昼食は各自ご持参ください。賛助会員による展示がございます

■第2回生涯教育研修会

日 時 令和6年11月16日(土) 10:00～16:10(予定)

<https://forms.gle/vzjBBP84noMbari28>

場 所 埼玉県県民健康センター 大会議室 B

JR浦和駅より徒歩15分 浦和区仲町3-5-1

講演Ⅰ 10:00～11:30(予定)

栄養士会生涯教育認定 基本必須4-12

テーマ 「地域における管理栄養士への期待～多職種連携を進めるために(仮題)」 共催 ネスレ日本(株)

講 師 三愛会総合病院 脳神経外科 工藤 陽平先生

ねらい 国の施策により「リハビリー栄養管理ー口腔管理」の推進を中心とした、多職種及び同職種間での連携の推進がこれまで以上に期待されています。地域丸ごとシームレスな栄養管理をすすめるために出来ることを再考し、実装していくための倫理観やモチベーションを高める。

講演Ⅱ・Ⅲ 13:00～16:10(予定)

栄養士会生涯教育認定 基本必須23-1～3

テーマ 「日本人の食事摂取基準2025(仮題)」

講 師 東京大学 名誉教授 佐々木 敏先生

ねらい 健康者及び傷病者を対象とした事業所給食、医療・介護施設等における栄養・食事管理や栄養指導において、用いるものとされており、その最新の科学的根拠を学び、栄養改善活動に活用できる。なお、トピックスのひとつとして報告書(案)には次の通り紹介されている。各論「生活習慣病及び生活機能の維持・向上に係る疾患等とエネルギー・栄養素との関連」の節では、生活習慣病のみならず、生活機能の維持・向上の観点から、新たに骨粗鬆症が追加される予定。

参加費 6,000円/3,000円(会員割引)

参加資格 どなたでもご参加いただけます 定 員 80名

昼休憩 昼食は各自ご持参ください。賛助会員による展示がございます。

■合同就職説明会

日 時 令和6年7月27日(土) 10:00～15:00(予定)

<https://forms.gle/SqxtSCGqZQkbb7Vq9>

場 所 埼玉県栄養士会研修室 ※当日参加もできます。

対 象 新卒、第二新卒、既卒の方、栄養士・管理栄養士養成校の学生さん(何年生でもOKです)

職 種 管理栄養士・栄養士

施 設 埼玉医科大学病院及び総合医療センター ・ 国際医療センター

埼玉県立病院(がんセンター、精神神経センター、循環器呼吸器病センター、小児医療センター)

春日部嬉泉病院 ・ 越谷誠和病院 ・ 社会福祉法人みぬま福祉会

箕田翔裕園 ・ 株式会社LEOC ・ 栄養食(株) ・ 一般社団法人給食共同サービスリップル

エムサービス(株) ・ i m s グループ

■2024年度生涯教育研修会年間パスポート申込み

リーズナブルな年間パスポートをご利用ください!

第1回・第2回・第3回生涯教育研修会参加費がお得になる年間パスポートを販売しています。すべての研修会に参加すると9,000円のところ、個人用パスポートの販売価格は6,000円で、1回分がお得になります。また、就業する施設が同じで栄養士会会員のどなたかが交代で出席することができる法人用パスポートは7,000円です。代表の方が法人用より申し込みをお願いします。

申込方法 各URLまたはQRコードよりお申し込みください

〈個人用〉年間パスポート(価格:6,000円) →

<https://forms.gle/UTa18ZyBbKAjtFKS6>

〈法人用〉年間パスポート(価格:7,000円) →

<https://forms.gle/pL3Z6QwnjiK8TtUMA>

締 切 日 8月10日(土)

納入方法 研修会受講料の納入方法と同じ

お申込みされた方には、振り込みを確認後ご連絡いたします。

★注意!! 年間パスポートをお申し込みされた方も、各回の生涯教育研修会への参加申し込みをお願いします。

《研修会等申し込み方法》 ※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し込みをする。

②研修会申込書（HP にも掲載しています）をご記入のうえ FAX または郵送にて申し込みをする。

埼玉県栄養士会研修会申込書（FAX 用）

FAX 048-866-7926

研修会名		開催日	年 月 日開催
参加者名		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		e-mail	
備 考			

《参加費納入方法》※①または②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 0一九店 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・参加者名」を記入し納入してください。既納の受講料は原則返金できません。

*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下さい。

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. 年会費納入のお願い 令和6年度の会費をまだ納入されていない方は、早急に納入の手続きをお願いします。
次号から広報誌は、会費納入の確認がとれ次第送付させていただきます。
2. 埼玉県栄養士会HPをご活用ください。最新の情報が掲載されています。会員ページ ID・パスワード: saiei
3. 求人のお知らせ

業務用食材・献立付食材キット



あったか市場

■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。毎月イベントに
合わせた行事食もあります



〒350-0244 埼玉県坂戸市森戸 53-1

TEL 049-279-1777

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

FAX 049-279-1888

《栄養一口メモ》 熱中症 ～室内でも熱気や湿気がこもりやすいところは要注意～

●入浴後の脱水に注意

入浴により約 800ml の水分が失われてしまいます。(41℃の風呂に 15 分入浴後 30 分安静時)
脱水により熱中症を引き起こす危険性がありますので、入浴前後の水分補給が重要です。

●気付かないうちに脱水していることも

人間は発汗以外にも皮膚及び呼吸から水分を失っています。これは不感蒸泄※と呼ばれ、意識しなくても起こることですので、汗をかいていなくても水分補給は必要となります。

※体重 60kg の人が平熱、室温 28℃の環境で 1 日に約 900ml。体温が 1 度上昇すると約 15%増加すると言われています。

●室内でもこまめな水分補給が必要

室内だとのどの渇きを感じにくくなったりすることもあります。喉が渇いたと感じていなくても、こまめな水分補給を心がけましょう。とくに、高齢者はトイレの回数を気にし、水分摂取を控えてしまうこともあるので、積極的な対応が必要です。

●睡眠不足や寝汗も影響する

寝ている間にも汗をかいており、一晩でコップ一杯分もの水分が身体から失われています。また、暑さのため眠れないと体力が奪われ、睡眠不足自体も熱中症のリスクになります。

●日常生活における水分補給

日常生活における水分補給では基本的に、不感蒸泄や発汗による水分の損失に対する補給が必要である。睡眠時、入浴時にも発汗する。就寝前、起床時、入浴前後にコップ一杯(約 200ml)の水分を補給する必要がある。日中はコップ半分程度の水分を定期的に(1 時間に 1 回程度)補給する。のどの渇きを感じる前に水分補給を心掛ける。特に高齢者は口渇感等の感覚が衰えており、十分に注意する必要がある。

出典:日本生気象学会「日常生活における熱中症予防指針 Ver.4」(2022 改訂)

大塚製薬 HP「熱中症からカラダを守ろう 室内で起こる熱中症 対策と対処法」



人も地球も健康に
Yakult

大好きな人に、 「ヤクルト」を。

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
--	--

埼玉近郊の業務用食材や調味料仕入れの事ならお任せください。

給食・介護向け食材の頼れるパートナー



株式会社 オギソ

取り扱い商品は約 10,000 アイテム
お探しの食材がきっとみつかります。食材・レシピの事なら何でもご相談ください。

本社 さいたま市大宮区上小町 152-2 TEL 048-644-1234 <https://www.ogiso.jp/>



Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO

つけ込み10分で

やわらかしっとり 調味料

速効タイプ



Point.1

自然な
やわらかさ!

Point.2

食塩相当量
0.02g!

Point.3

10分で
効果を発揮!

下ごしらえに加えるだけで
やわらか、しっとり!



お魚に!



お肉に!



お野菜にも!

栄養成分
表示
(100g当
たり)

エネルギー 206kcal
たん白質 4.4g
脂質 1.0g
炭水化物 47.3g
食塩相当量 0.2~1.3g

アレルギー情報

特定8品目:なし
特定に準ずる20品目:なし

※カリウム

.....17,800mg

※リン

.....11.5mg

①水または調味液に本品をよく溶かしてください。本品の使用量は肉・魚100gあたり1.5gが目安です。



②食材(肉・魚)の表面全体が浸るように①を加え、冷蔵庫で10分以上つけ込んでください。
※前日仕込みも可能です。



③所定のつけ込み時間が経ったら液切りし、いつも通り調理してください。
※本品を使用した肉類は、十分に加熱してください。



使い方ご説明動画



詳しい使い方のご説明はこちらの2次元コードを読み取り動画をご確認ください

病院・高齢者施設給食に携わる
栄養士の皆さま!



AJINOMOTO 業務用
LINE公式アカウント
配信中!

今すぐ
友だち登録を。

▽毎月のイベント行事食
▽低栄養予防の工夫
▽減塩、スチコン調理など、
6,000種以上のレシピ
などのお役立ち情報をお届けします。



2次元コードを読み取って、「追加」で登録完了です。

