



埼玉ニュース No.95

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60回定期総会報告》

令和6年6月6日(金)開催、正会員数1,552名(6月5日現在)、委任状719名、会場出席者67名、計786名
第60回定期総会は滞りなく、また、記念講演、特別講演についても大変好評のうち終了しました。

《研修会などのお知らせ》

■令和7年度生涯教育研修会 年間パスポート申込 お得です！

<https://forms.gle/ieAr25h3Jai46xS7>

本年度3回分の生涯教育研修会に特別価格で参加することができます。

日時・場所 第1回 7月5日(土) 埼玉県県民健康センター
第2回 10月25日(土) 埼玉精神神経センター
第3回 令和8年2月7日(土) 埼玉県県民健康センター

価 格 ①個人用 7,000 円／②法人用 8,000 円：同一法人で共有、研修会、講演毎に交代で受講可能です

納入方法 研修会受講料納入と同じ ☆第1回会場受付にてパスポートをお渡しします。

締切日 6月30日(月)

★研修会の参加申し込みは、各生涯教育研修会にお申し込みをお願いします。



■第1回生涯教育研修会

<https://forms.gle/WM4qxR4kyQP8tVC97>

期 日 7月5日(土) 10:00～16:10(予定)

場 所 埼玉県県民健康センター(浦和駅西口徒歩15分)

講演Ⅰ 10:00～11:30

テーマ アセスメントから栄養ケアにつなげるテクニック～在宅、病院、施設にとって必要な栄養の知識～

講 師 医療法人秀和会秀和総合病院消化器内科 鈴木竜知先生

講演Ⅱ 13:00～14:30 共催：アボットジャパン合同会社

テーマ 糖尿病診療ガイドライン2024(仮題)

講 師 埼玉医科大学病院内分泌・糖尿病内科 柳澤慎之介先生

講演Ⅲ 14:40～16:10

テーマ 人生100年時代の栄養士のコミュニケーション力とは…

講 師 大橋予暇研究所、「栄養と料理」元編集長 大橋禄郎先生

参加費 7,000 円／会員価格 3,500 円

締切日 7月1日(火)

定 員 80 名(定員になり次第締め切らせていただきます) 参加資格 どなたでもご参加いただけます



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

TEL 049-279-1777

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

FAX 049-279-1888

■第2回生涯教育研修会

<https://forms.gle/cN2XBgLGxm5Qp3ne7>

期 日 10月25日(土) 10:00～16:10(予定)

場 所 埼玉精神神経センター 中央区本町東6-11-1

(北与野駅徒歩15分・無料駐車場あり)



講演Ⅰ 10:00～11:30

テーマ:「小児アレルギーの診療の手引き 2023」のポイント～食事管理を中心に～(仮題)

講 師: 地方独立行政法人埼玉県立病院機構

埼玉県立小児医療センター感染免疫・アレルギー科 医長 南部明華先生

講演Ⅱ 13:00～14:30 共催: 大塚製薬工場

テーマ: 多職種連携における摂食嚥下障害への対応～嚥下障害診療ガイドライン 2024～(仮題)

講 師: 明海大学歯学部機能保存回復学講座摂食嚥下リハビリテーション学分野 教授 大岡貴史先生

講演Ⅲ 14:40～16:10

テーマ: 知れば知るほどおもしろい! 食品成分表 第8版(仮題)

講 師: 東京栄養食糧専門学校 校長 千葉県立保健医療大学 名誉教授 渡邊智子先生

参加費 7,000円/会員価格 3,500円

定 員 80名 (定員になり次第締め切らせていただきます)

参加資格 どなたでもご参加いただけます

締切日 10月21日(火)

■第3回生涯教育研修会

<https://forms.gle/TjZVxriPtYxNukt6>

期 日 令和8年2月7日(土) 10:00～16:10(予定)

場 所 埼玉県県民健康センター(浦和駅西口徒歩15分)

講演Ⅰ 10:00～11:30 共催: 森永乳業クリニック

テーマ: 新しくなった高血圧ガイドライン 2025について (仮題)

講 師: 埼玉石心会病院 腎臓内科部長 池田直史 先生

講演Ⅱ 13:00～14:30

テーマ: 医療・介護における ACP の考え方と実践 (仮題)

講 師: 熊谷生協病院 名誉院長 小堀勝充 先生

講演Ⅲ 14:40～16:10

テーマ: 行動栄養学を学ぶ～栄養疫学データから読み解くぶれない食べ方～(仮題)

講 師: 東京大学 名誉教授 佐々木 敏 先生

参加費 7,000円/会員価格 3,500円

定 員 80名 (定員になり次第締め切らせていただきます)

参加資格 どなたでもご参加いただけます

締切日 令和8年2月3日(火)



ヤクルトマン

人も地球も健康に

Yakult

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

■栄養ケア・ステーション実務者研修会<https://forms.gle/7txYxWahORGRZDBV6>

日 時 7 月 12 日(土) 9:30~15:45 (予定)

会 場 埼玉県栄養士会研修室

- 内 容 1. 埼玉県地域保健医療計画(在宅医療)における在宅訪問栄養食事指導の推進について
 2. 高齢者の保健事業と介護予防の一体的事業実施状況
 3. 高齢者の保健事業と介護予防の一体的事業の実際
 4. 県栄養 CS と認定栄養 CS 及び栄養 CU との連携
 5. 障害福祉サービス等における食事提供体制加算について
 6. 栄養ケアユニットにおける地域連携と訪問栄養食事指導の実際
 7. 認定栄養ケア・ステーションの取り組み事例

参加費 3,000 円 定 員 30 名 締切日 7 月 8 日(火)

**■埼玉県地域リハビリテーション・災害リハビリテーション研究会**<https://forms.gle/Rno5CfaBbcnNogh8A>

期 日 7 月 30 日(水) 18:00~19:50

実施方法 ハイブリッド形式(対面及びオンライン) 場 所 川越市医師会館講堂

主 催 埼玉県 ※詳しくは HP をご覧ください

**■東部地域事業部研修会**<https://forms.gle/FFAtV1kPLxgM3xnX6>

期 日 7 月 26 日(土) 14:00~15:00 ※認定研修 30 分

場 所 Zoom

内 容 CKD サポーター認定研修 ★研修後のテストを受けて CKD サポーターになろう!!!

講 師 獨協医科大学埼玉医療センター 腎臓内科 竹田徹朗先生

費 用 無料 締切り 7 月 22 日(火)

**■南部・さいたま市地域事業部研修会**<https://forms.gle/Dt3rhwsYsgr6NVFU6>

期 日 7 月 26 日(土) 13:30~16:30 (予定)

場 所 与野本町コミュニティセンター調理室(予定)(さいたま市中央区本町東 3-5-43)

内 容 スパイスについて講話、デモンストレーション・調理実習・試食(ヒリヤニ、バターチキンカレー、ラッサム、ライタ等)

講 師 埼玉福祉保育医療製菓調理専門学校 柳澤 茜先生(専門調理師、製菓衛生師、ソムリエ)

費 用 4,000 円/会員価格 2,000 円 定 員 30 人 締切り 7 月 16 日(水)



《申し込み方法》 いずれかの方法でお申し込みください

- 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

《納入方法》いずれかで納入してください。 申込締切日までに納入をお願いします。

- ① ゆうちょ銀行 〇一九店 当座 73219/②郵便振替口座 00170-1-73219
- ・口座名義『公益社団法人埼玉県栄養士会』(共通)・既納の受講料は原則として返金できません。
- ・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。

キ リ ト リ セ ン

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
氏 名		会員番号	
連絡先	自宅 ・ 勤務先 (←どちらかに○)	電 話	- -
住 所	〒	FAX	- -
		e-mail	
勤務先		備 考	

※施設長あて文書が必要な方は、折り返し封筒に 110 円切手を貼付し宛名を明記し埼玉県栄養士会に送付して下さい。

《事務局からのお知らせ》

1. 令和7年度年会費の納入、お済でしょうか！まだお済でない方はお早めに納入をお願いします。

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. 求人のお知らせ（令和7年6月13日現在）

	事業所名	就業場所	職種	雇用状態	業務内容	電話	担当
1	吉川市役所保育幼稚園課	吉川市内	管理栄養士 又は栄養士	R.8 3/31 まで	発注番作成、指示作成、調理指導、 給食会議への出席等	048-982-9528	主事 陰山
2	特別養護老人ホーム きたもと寿苑	北本市 二ツ家	管理栄養士 1名	正社員	入居者の栄養マネジメント・厨房 受託業者の管理指導・献立管理	048-501-8600	施設長 新井隆
3	医療法人わかば会 介護老人保健施設 つつじの郷	朝霞市 下内間木	栄養士 1名	正社員	施設内の集団給食業務、調理、 盛付、配膳等々	048-456-0670	
4	和光市児童発達支援 センターやまぼうし	和光市 広沢	栄養士又は 管理栄養士	パート	療育児童の給食調理・献立作成・食 事に関する相談	048-458-0673	小林豊
5	埼玉県立越ヶ谷高等 学校定時制課程 (埼玉県教育局県立学校部)	越谷市 越ヶ谷	栄養士 1名 (就業時間 13:00~21:30)	雇用期間 R.7 6/1 ~ 11/30	県立高校での栄養士業務、献立作 成、食材発	048-830-6733	人事担当 宮島
6	春日部市立医療 センター	春日部市 中央	管理栄養士 1名	パート R.7 9/1 ~ 11/30	献立作成、栄養指導、入院診療計画 書作成など	048-734-2471	人事給与 担当 山崎

《栄養一口メモ》 口腔機能低下と低栄養

ヒトが食べる時、まず口に入れた食べ物を前歯で噛み切り、舌で奥歯の上にのせ、頬と舌と口唇で食べ物を押さえ、砕いたりすり潰しができるようにします。その際には唾液が分泌され、食べ物とうまく混ざるように舌が動きドロドロとした飲み込みやすい「食塊（しょっかい）」を作ります。これが咀嚼です。食塊ができたら次は嚥下です。喉の奥で食塊を感知する刺激が伝わると気道に蓋がされ、食塊または水分が食道に流れます。それは精巧な機械のようで様々な反射運動の連続で、およそ100分の1秒の現象です。

そのような細かな動きの入口である「お口」の働き、つまり口腔機能が低下すると全身に様々な影響を及ぼします。例えば、歯が抜ける、歯周病がある、十分な唾液の分泌がない、口に麻痺があると食べ物を十分に咀嚼することができなくなります。これが口腔機能低下（オーラルフレイル）です。機能が低下するとしっかり噛まないと飲み込めないものを避け、柔らかいものを好むようになり、栄養の偏りや不足を招きます。栄養不足（低栄養）の状態は体力や筋力を低下させ、意欲や気力まで低下することにつながります。年齢を重ねると身体の機能が徐々に衰えていくように口腔機能も衰えていきます。食事をするのに以前より時間がかかるようになった、硬い物が噛みにくい、口が乾く、むせやすい、食べこぼす等は口腔機能の低下の兆候です。まずはよく噛んで食事することを心がけてください。（文責 加藤章子） 参考：光文社親書「死ぬまで噛んで食べる」 五島朋幸

講談社+α親書「長生きは「唾液」で決まる！」 植田耕一郎






2003年 本社・物流センター ISO14001認証

創業大正12年 業務用総合食品商社

株式会社 ふくしま

本 社：埼玉県川口市旭町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

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO.

業務用

低塩（食塩相当量1g以下／食）
スチコン調理でもおいしい！

濃厚な鰹だしの風味に加え、ごま油やみそでコクを出した和風メニュー用調味料です。豆腐と豚肉をはじめ様々な和風メニューにご使用いただけます。

濃厚な鰹だして
多くの人々が好む絶妙な味わい！

1本約90人分
スチコン調理にも最適



濃厚かつお味

CookDo
**豆腐と豚肉の
和風炒め用**

原材料名：米みそ（国内製造）、ごま油、しょうゆ、でん粉、還元澱粉糖化物、食用大豆油、食塩、かつおエキス、発酵調味料、かつお節粉末、オイスターエキス、ポークエキス、かつお節エキス、こしょう、デキストリン、小麦発酵調味料、酵母エキス、宗田かつお節エキス、糖類（砂糖混合異性化液糖、ぶどう糖）、植物油類／調味料（アミノ酸等）、香料（キサンタンガム）、酸味料、（一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む）

内容量：1,120g

保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。

栄養成分表示
（100g 当たり）

エネルギー 250kcal
たん白質 8.1g
脂 質 17g

炭水化物 16g
食塩相当量 8.0g

本品に使用している
アレルギー物質

小麦・大豆・豚肉・ごま

様々なメニューバラエティ広がる！

主菜・主食・副菜の全てでお役だし！サイクル献立で大活躍

和風肉野菜炒め



炒め



鰹香る焼きうどん



炒め



魚のおろしあんかけ



あん
かけ



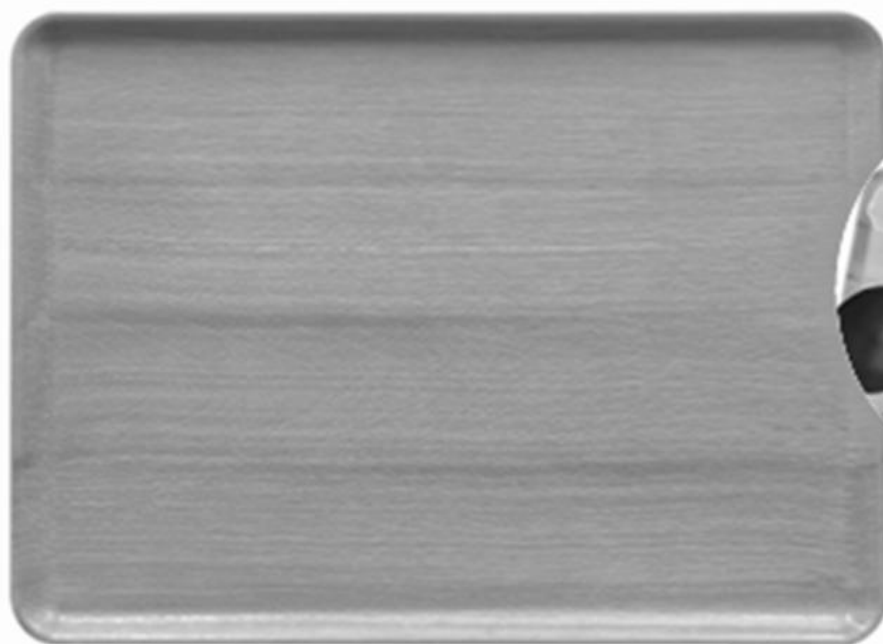
NEW

業界初!

木目 もくめ
オークver.温冷配膳車で
使える!

フラットトレイ

施設になじむ、明るい木目調のフラットトレイが新登場!



配膳イメージ

和食・洋食・中華
どの食事にもマッチします

※Fujitakaの温冷配膳車「クッカー和」でのみご利用いただけます。 ※トレイサイズは450×325(mm)のみです。

フラットトレイ対応温冷配膳車

iクッカー和
NAGOMI和風モダンで
施設になじむ!温度管理性能が
業界最高水準

庫内の温度差は、業界最高水準の
±5.0℃以下です。これによりほと
んど菌が死滅する65℃以上での
保管をムラなく行えます。

業界最小の
コンパクト設計

当社従来機種と比較し、庫内サイズはそ
のままに本体サイズを40mm小さくし
ました。狭がり角やエレベーターの乗り
降りの際の操作性が向上しています。



フラットトレイ対応温冷配膳車はFujitakaが業界に先駆けて開発いたしました。

●お問い合わせは



株式会社

Fujitaka.

＜お客様専用ダイヤル＞



0120-533-771

受付時間

平日10:00～17:00

本社/〒600-8216 京都市下京区東塩小路町608 三軒京橋駅前ビル7F TEL.075-371-9900/FAX.075-371-9905
<https://www.fujitaka.com/haisensya/> 営業・サービス全国ネットワーク

Fujitaka
公式LINE