



埼栄ニュース No.96

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>



《賀詞交歓会のお知らせ》

<https://forms.gle/iUzvan4fHKAwNX1B8>

会員相互の親睦、贊助会員、県や関連団体など、皆様との交流の場として開催します。
会員様どなたでも参加できますので、お誘いあわせの上ご出席をお待ちしております。
美味しい料理を満喫しましょう。



開催日 令和8年1月17日（土）12:00~14:00
場 所 浦和ロイヤルパインズホテル 4階ロイヤルプリンセス
さいたま市浦和区仲町2-5-1 (JR 浦和駅西口下車徒歩10分)
対象者 埼玉県栄養士会会員・贊助会員
参加費 10,000円 ※今年度より振込でお願いします。
申込方法 研修会と同様、FAX、QRコードまたはURLにて申込ください。
締切日 12月17日（水）

《研修会のお知らせ》

■ファーストステップ（初任者）研修会

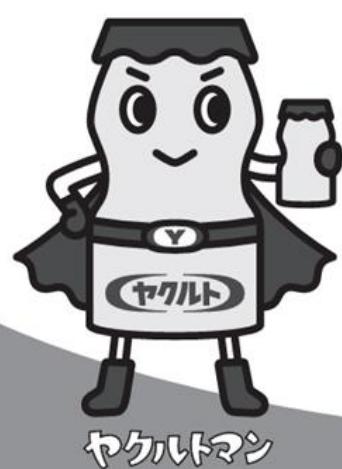
<https://forms.gle/fihcT2sRb4PJJbX7>

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。



期 日 令和8年1月24日（土）9:30~17:00 (10月開催予定を延期しています)
場 所 埼玉県栄養士会研修室
内 容 1. オリエンテーション/専門職としての役割と倫理 (詳細はホームページ)
2. 栄養食事指導のポイント～患者本位の栄養指導の実践～
3. 小児食物アレルギーへの対応と最新情報 ～食事提供に関する注意点～
4. 栄養の指導と栄養ケアプロセス【基本必須4-1:1単位】
5. 地域における栄養ケア ～栄養ケア・ステーション活動とその役割～
6. 介護保険と診療報酬における管理栄養士の役割
7. グループワーク「テーマ：社会に求められる栄養士を目指すには」
対象者 就職して3年目以下、およびブランクのある管理栄養士・栄養士
参加費 4,000円／2,000円（会員割引） 締切日 1月20日（火）

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

■第3回生涯教育研修会

<https://forms.gle/TjZVxriPtYxNuktk6>



- 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：森永乳業クリニコ株
 テーマ 新しくなった高血圧ガイドライン2025について
 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
 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られない食べ方～（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
 対象者 どなたでもご参加いただけます
 定 員 80名（定員になり次第締め切らせていただきます）
 締切日 令和8年2月3日（火）

※年間パスポートをお持ちの方も
お申し込みをお願いします。

■川越・西部地区合同研修会

<https://forms.gle/pmluCvMzr1KBVsKq7>



- 期 日 11月17日（月） 14:00～15:30
 場 所 川越市総合保険センター3階研修室（川越市小ヶ谷817-1）
 内 容 健康支援型配食サービスについて講演と配食サービス試食
 ねらい 高齢者のフレイル予防「健康支援型配食サービス」を理解し、まごころシリーズのお弁当を試食し配食サービスを体験するとともに、川越市、西部地区栄養士の連携を強化する。
 費 用 200円／会員無料（埼玉県栄養士会・川越保健所管内栄養士研究会・西部地区保健所管内給食研究会）
 対象者 管理栄養士・栄養士 定 員 15人 締切り 11月10日（月）

■第2回医療事業部研修会

<https://forms.gle/1p2YtFUywe3LiV439>



- 期 日 令和7年12月20日（土） 13:00～17:00
 場 所 3か所のいずれか
 浦和会場：埼玉県栄養士会研修室（さいたま市浦和区高砂3丁目10-4）
 西部会場：埼玉石心会病院（狭山市入間川2丁目37-20）
 北部会場：熊谷市緑化センター展示室（埼玉県熊谷市宮町2丁目37-1）※隣接の市役所駐車場利用
 内 容 食形態からみた栄養情報連携
 ねらい 摂食嚥下認定看護師より地域連携の取組についてお話をいただきます。その後、意見交換します。
 費 用 2,000円／会員1,000円
 対象者 管理栄養士・栄養士 締切り 12月15日（月）

業務用食材・献立付食材キット



あっか'市場

■取り扱い商品■

調味料・乾物・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

《申込方法》 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 0一九店 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。
通信欄が無い場合は、入力できるスペース（名前の後など）に研修会日付（例：12月6日の場合「126」）と入れて頂くと助かります。

----- 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。

----- キ リ ト リ セ ン -----

《事務局からのお知らせ》

1. 埼玉県栄養士会ホームページが新しくなりました。県民の健康を食事から支えるため、今まで以上にお役に立ちたいと考えています。ご活用ください。 <http://www.saitamaken-eiyoushikai.or.jp>
2. ホームページ会員パスワード  : (会員へ郵送済)
3. 地域栄養ケア連携会議が11月22日に変更になりました。参加方法の返信がまだの方は、11月12日が締め切りとなっていますので、早急にお願いします。
4. 過日、全賛助会員様へ「2026年度生涯教育研修会の共催について（依頼）」を郵送させていただきました。もし、ご担当者様のお手元に届いていないようでしたら、
s-eiyou@fancy.ocn.ne.jp へご連絡ください。または、右 QR コードよりご回答をお願い申し上げます。
5. 本会参加のイベントのご案内

◇県庁オープンデー

期 日 11月14日（金）埼玉県民の日 10:00～16:00

場 所 埼玉県庁 埼玉県栄養士会ブース

内 容 災害時のパッククッキングの実演、骨密度測定など（入場無料）

◇2025 彩の国 食と農林業ドリームフェスタ

期 日 11月15日（土）・16日（日）10:00～15:00

場 所 熊谷スポーツ文化公園（熊谷市上川上300番地）埼玉県栄養士会ブース

内 容 栄養相談、骨密度・体脂肪・握力測定など（入場無料）

6. 求人のお知らせ

(令和7年10月24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
1	NPO法人ぽけっとステーション	和光市中央	管理栄養士	パート	訪問栄養支援、調理実習、サロンでの相談業務など	048-465-8833	山口
2	埼玉県立大宮北特別支援学校 (埼玉県教育局県立学校部県立学校人事課)	さいたま市西区	栄養士	令和7年11月3日～ 令和8年3月31日	県立特別支援学校での栄養士業務:献立作成、食材発注等	048-830-6733	人事担当森
3	春日部市立医療センター	春日部市中央	管理栄養士若干名	令和8年4月1日～	栄養指導、献立作成、NST委員会、回診など	048-735-1261	総務課人事給与担当
4	鴻巣市役所(鴻巣市保健センター)	鴻巣市中央	管 理 栄 養 士 複数名	パート	乳幼児健診の栄養相談、両親学級、離乳食教室の健康教育など	048-543-1561	飯塚友紀
5	深谷赤十字病院	深谷市上柴町	管理栄養士	令和8年2月1日～	栄養食事指導及び栄養管理、献立作成等の給食管理、チーム医療等の栄養課業務全般	048-571-1511	人事課長田口宏幸
6	医療法人 三慶会 指扇病院	さいたま市西区	管理栄養士	正社員	栄養管理計画書の作成、栄養指導(入院外来)、給食管理(委託給食会社との調整・指導・帳票類の確認)	048-623-1103	総務課兼田

《栄養一口メモ》 肝臓の病気

●肝炎（急性肝炎と慢性肝炎）

肝炎ウイルスやアルコール、薬などによって幹細胞が壊れて炎症がおきた状態です。ウイルスはA型、B型、C型があります。症状は身体のだるさ、食欲減退、黄疸等です。治療法としては急性肝炎では安静にしてバランスの取れた食事を摂ることです。症状が重い場合は入院し抗ウイルス薬での治療となります。6か月以上症状が継続した場合は慢性肝炎へ移行します。慢性肝炎になった状態を放置していると肝硬変、肝臓がん進んでしまいます。

●脂肪肝

肝臓に脂肪が異常に蓄積されている状態のことをいいます、肝細胞に30%以上の脂肪がたまっている状態です。原因はアルコールの飲みすぎ、肥満、糖尿病等です。対処をしないとアルコール性脂肪肝の人は「ASHアッシュ」（アルコール性脂肪性肝炎）へとなり、非アルコール性脂肪肝の人は「NASHナッシュ」（非アルコール性脂肪性肝炎）へと進んでしまいます、この2つは肝硬変への前段階と言われており最終的に肝がんへとなっていきます。治療法：生活習慣の見直しをします。軽いものであれば飲酒量を減らす、肥満の改善などです。ただし少し減らすなどが難しい方は全面的に禁酒を始めて減量も目標をきちんと決めて取り組みましょう。

●肝硬変

慢性肝炎などによって、肝臓の細胞が破壊と再生を繰り返すうちに纖維状になってしまい固くなる状態のことです。再生能力の高い肝臓ですが、ここまでくると低下した機能はもどらなくなり肝臓がんへ移行します。

<文責>関口礼子





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 フクード 検索

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

Eat Well, Live Well.



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。

濃厚な鰹だしで
多くの人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



原材料名：米みそ（国内製造）、ごま油、しょうゆ、でん粉、還元糖粉糖化物、食用大豆油、食塩、かつおエキス、発酵調味料、かつお節粉末、オイスターイキス、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）、植物油脂／調味料（アミノ酸等）、糊料（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

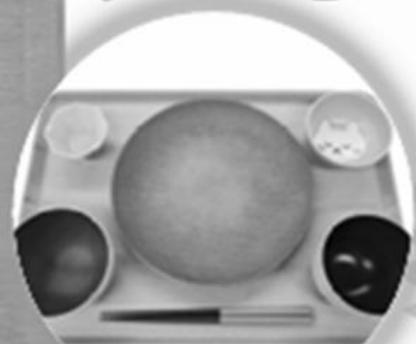
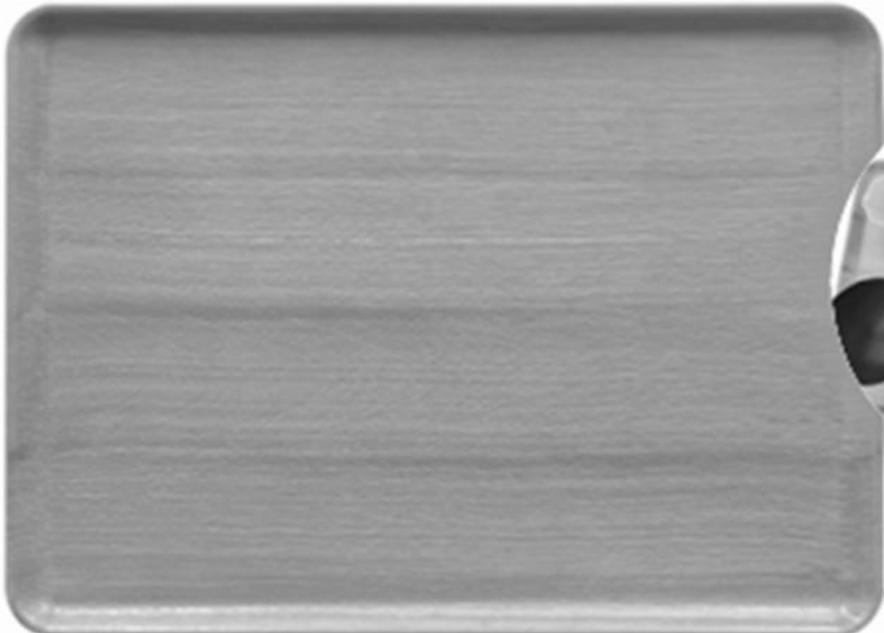
業界初!

木目 もくめ オークver. フラットトレイ

温冷配膳車で
使える!

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「iKukkaku-wa」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

iKukkaku-wa
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
んどの菌が死滅する65℃以上での
保冷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
のままで本体サイズを40mm小さくし
ました。扉がリバウンド式で、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 京都市下京区東塙小路町606 三井京都駅前ビル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