



食と健康展

田川 麗子

県民の健康増進及び食習慣の改善を図ることを目的として「食と健康展」・「お弁当コンテスト」を昨年十一月三日（水）にイオンモール草津セントラルコートにて開催し、延べ575名の方にご参加いただきました。

今年度も昨年と同様に新型コロナウイルス感染症対策を講じての開催となりました。ステージではモニターを利用し、滋賀県栄養士会・職域事業部の紹介を致しました。職域事業部の紹介は音声を入れて、ご来場いただいた方々にわかりやすく関心を引くようにしました。他の事業実施内容としましては、健康チェックと展示を行いました。

※健康チェックコーナー
血圧測定
男性十四名 女性二七名
子供一名 延べ四二名実施
貧血検査
男性十二名 女性五三名
子供二名 延べ六七名実施
※栄養相談は感染リスクを考慮し今年行っておりません。

※展示コーナー

展示内容は、災害時に備える備蓄品・災害時の食事と災害支援JDA-DATの紹介、予防めしレシピはインスタグラムや日本栄養士会のホームページの掲示をしました。食育は早寝早起き朝ごはん、お箸の持ち方 食育クイズなど展示し、滋賀県栄養士会の各事業部の活動を紹介し、生活習慣病予防資料などを掲示しました。

制約のある中での開催ではありましたが、昨年の経験が生かされより良い内容となったのではないかと思います。来年こそは例年通りの内容で開催できることを願っております。ご協力いただきました皆様、ありがとうございました。



お弁当コンテスト

野口 称子

今年度のお弁当コンテストは、「表彰式はできなくなるかも知れないけれど、展示して県民の皆様にお披露目ではできないでしょうか。」と申し合わせて募集を始めました。そうしたところ、一昨 year を超える六四一点のご応募をいただき、お弁当コンテストを実施することができました。ご応募いただきました皆様とご指導いただきました先生方に厚くお礼申し上げます。

コンテストのテーマは、「米と野菜たっぷり・滋養PR弁当」。近年より継続して、地場産物・滋賀県らしさをアピールするテーマにさせていただきます。審査員による一次審査、二次審査を行い、最優秀賞一点、優秀賞二点、優良賞三点、イオン賞一点を決定しました。また、一次審査を通過された九二点の作品を対象に、当日に来場された方々の投票による当日審査を実施させていただきます。

このお弁当コンテストは十一回目の開催と聞いています。今年度もコンテストが継続でき、県民の皆様にご覧いただけるようご準備いただきましたすべての皆様にご感謝申し上げます。ありがとうございました。



最優秀賞**近江ぎゅ〜ぎゅ〜弁当**

徳田 青泉 さん
(滋賀短期大学附属高等学校)

アピールポイント

- 地元野菜等を使って素材の味を大切にしました。また、今年の初物の水口かんぴょうを使ってかんぴょう巻きにしました。季節が夏なので、傷みにくいようにと、あっさりとお酢を使いました。また、力仕事なので、たっぷり近江牛を使いました。



【講評】 力仕事をするお父さんが食べやすいように考えて作った夏のお弁当。初物の水口かんぴょうを巻いた一口大の細巻きは食欲のない時でもパクパク食べられそう。また、地元の野菜等はトマトのマリネ、杉谷なすとししとうの揚げびたし、近江牛と赤こんにゃくの炒め物など、素材の味を大切に短時間で簡単に作れるおかずに仕上げました。夏の季節を考え傷みにくくあっさり食べやすいようにと酢を使うなど衛生面での配慮もばっちり。彩りよし、バランスよし、お父さんの健康によしの素敵なお弁当は審査員の高評価を得ました。

優秀賞**手作り夏野菜弁当**

壽 希乃香 さん
(綾羽高等学校)

【講評】 祖母が家庭菜園で育てた野菜をふんだんに使った祖母のために作ったお弁当。杉谷とうがらしのじゃこ炒め、小鮎の南蛮漬けなどカルシウムがとれ骨粗しょう症予防にもなる祖母の健康を考えた品々。いろいろな栄養素をとれるようにと品数を多く彩りゆたかなのに、電子レンジを活用して短時間で作れる工夫が高評価を得ました。

**優秀賞****元気いっぱい彩り弁当**

横川 春佳 さん
(滋賀県立大学)

【講評】 部活動に励む中学生・高校生のために作ったお弁当。身体づくりに必要なたんぱく質を多く含む鳥胸肉、卵、大豆、骨を強くするカルシウムを多く含むスジエビ、骨にカルシウムが取り込まれるのを促すビタミンKを多く含むほうれん草を使用したお弁当は、理にかなっているだけでなく、彩りがきれいな点が高評価を得ました。





お父さん応援弁当

竹内 詩音 さん
(龍谷大学付属平安高校)

【講評】 栄養の偏りがちなお父さんに、不足しがちな栄養素がしっかり摂れるようにと作られたお弁当。雑穀を入れ枝豆をトッピングしたご

はん、かぼちゃ塩糀味、小松菜のお浸し、あらめを入れた卵焼きなどでカルシウム、鉄、食物繊維がとれますね。滋賀県産の美味しい食材を品数多く彩りよく使っている点が評価されました。



お母さん いつもありがとうの好物弁当

中嶋 紫音 さん (滋賀県立水口東中学校)

【講評】 お母さんに日頃の感謝を込めて作った、滋賀県産の食材をたっぷり使ったおいしそうなお弁当。食品ロスを少なくするために、炊き込みご飯で使った大根の皮を漬物にしたり、あまったツナ缶を水菜とこのごま油炒めに入れたりした工夫は高評価。お母さんが美味しく食べてくれてよかったですね。



滋賀ヘルシー弁当

福山 夏生 さん
(龍谷大学)

【講評】 野菜を摂取基準量取れていない日が多かったために、野菜をいっぱいとれるようにと家族のために作ったお弁当。コリンキーのソテー、ピーツのきんぴら、すいきとサラダチキンのサラダ、丁字麩ときゅうりのからしあえ、あわび茸のソテーなどさまざまな野菜やきのこをセンスよく仕上げた点が評価されました。



湖国の味詰め合わせ

今井 百恵 さん
(滋賀短期大学)

【講評】 ふるさとから離れて暮らすお母さんに懐かしいなと思ってもらえるようにと作られたお弁当。舞茸エビ豆ごはんのエビの赤、枝豆の緑、卵焼きの黄色が鮮やかに目に飛び込んできます。なすの肉巻き、赤こんにゃくの炊いたの、水菜と人参のサラダなど滋賀県産の野菜を彩り鮮やかに使った点が評価されました。



総 評

「お弁当コンテスト2021年」には多くの方から作品をご応募いただき有難うございました。やさしい祖母、忙しいお父さん、がんばるお母さん、残業続きのお姉さん、部活で忙しい弟、妹の健康を気づかったお弁当は、人を思う気持ちがあふれていて、すべて表彰したいくらい素晴らしいお弁当ばかりでした。コロナ禍で人と人のつながりが希薄化する中、心温まるつながりを感じました。

お弁当コンテストのテーマは、「～米と野菜たっぷり！滋賀PR弁当～」。滋賀の主要農産物のひとつである米を主食とし、健全な食生活のために1日に必要な野菜の目標摂取量の350gの1/3弱である100g以上の野菜を使用し、しかも1時間程度で作れるお弁当。

赤こんにゃく、杉谷とうがらし、下田なす、多賀にんじん、赤こんにゃく、水口かんぴょう、日野菜の漬物、近江牛、近江鶏、小鮎など滋賀県産の食材を簡単に彩りよく仕上げたお弁当は見るだけで審査員をわくわくさせてくれました。これをきっかけに、若い世代が滋賀県の特産品を使って、栄養バランスのよい料理を作っていただければ嬉しく思います。また、人を思うやさしい気持ちをいつまでも忘れないでほしいと願っています。

龍谷大学 中村富予

《おいしが賞》

小寺 美咲 さん (大津高等学校)
澤田 詩織 さん (大津高等学校)
岩本 憧子 さん (大津高等学校)
東野 祥穂 さん (滋賀短期大学)
荒木 舞 さん (龍谷大学)

《うれしが賞》

小川 由衣 さん (水口東中学校)
古川 鈴海 さん (草津高等学校)
山本 風花 さん (大津高等学校)
高木 杏 さん (滋賀短期大学)
松山紗奈恵 さん (龍谷大学)

あいさつ



公益社団法人滋賀県栄養士会

会長 澤谷 久枝

2022年は、壬寅年。「新しく立ち上がる年」と「生まれたものが成長すること」といった縁起の良い年と言われています。この機運に肖り、皆さまにとって飛躍の年でありますようにお祈りいたします。

さて、「コロナ禍3年目を迎え」ヒトは三つの自由を手に入れた。「動く」「集まる」「語る」「自由だ」けれど、「コロナによって二つは制限され、言葉だけが先行するようになった。行動し集まる行為なくしては命を捨て始めているのではないかと映画監督の河瀬直美氏が語っています。さらに三密が今や常識化され、マスク越しでしか語れないことは、「語る」自由さえも脅かされていると考ええると、人間らしさを捨てることにならないかと危惧しています。

『いのち』を繋ぐための「おいしいものを食べる」行為。この行動のなかにも「孤食」「黙食」を強いられています。楽しい団らんの食事を取り戻せるのでしょうか。

そのような中において、昨年10月に、災害支援協定を健康推進協議会さまの協力を得て、県と調印の時を持たせていただきました。また、地域栄養ケアの視点では、栄養ケア・ステーションでの活動強化に注力して参りました。有事、どのライフステージにおいても食を通して、人に寄り添うことを大切にしながら、スキルを十分発揮できる活動の拠点に、当会の存在価値があると自負しております。新年度も各職域を超えて、仲間意識を強め、自己研鑽に努力を惜しまず、社会貢献して参りたいと思っております。会員の皆さま、賛助会員の皆さまの引き続きのご協力・ご支援を賜りますようにご協力をお願い申し上げます。

各事業部活動報告

●総務部・組織部

八田 光代

総務部・組織部では、理事会での協議事項、報告事項のとりまとめや議事録の作成を行いました。

また、ホームページで研修会の案内等随時更新し、情報発信を行いました。ぜひ、ご覧ください。ホームページについてご意見のある方は、事務局までお願いします。

滋賀県栄養士会に入会すると、各種研修会など参加案内や、様々なメルिटがあります。たとえば会員内の意見交換や生涯教育の情報も得られ、「しが栄養ケア・ステーション」への登録資格などが得られます。さらに、業務上の過誤に対する損害賠償責任保険加入により、不測の事態に備えられます。

会員の皆様には、未加入の管理栄養士・栄養士の方々に栄養士会へのご入会をおすすめいただくなどご協力をお願い申し上げます。

●事業部

吉江 明広

会員様への新しい知識提供を目的として研修会の企画・運営を行っている事業部は、昨今の状況を鑑み、「滋賀県栄養士会総会記念講演」「栄養士再教育講習会」「健康づくり提唱のつどい研修会」など、今までの対面形式だけでなく、ZOOMを利用した配信、また対面と配信の両方を併用した方式など、多様な形で情報の発信や研修会の開催を行いました。ご参加いただいた皆様には多大な感謝を申し上げます。

まだまだ対面での交流が難しい状況であり、開催できていない研修会などがありますが、今後も会員の皆様に有意義な情報提供と知識の交流ができる場としての研修の開催を考えております。今後も事業部の活動への一層のご理解と研修会などへの積極的なご参加、よろしく願っています。

●県民サービス部

野口 称子

県民の皆様の健康づくりに向けた情報発信として、広報誌「栄養しが」の発行と食育啓発活動を実施しました。

広報誌では、県民の皆様と会員の皆様に滋賀県栄養士会の活動を中心に、会の魅力を伝えることを目指しました。

食育啓発活動としては、メインイベントでもある「食と健康展」、県内をバランスよく巡る「食育イベント」の二つの活動を実施しました。二つの啓発活動につきましては、新型コロナウイルス感染拡大の予想がつかない先の企画を立て、内容を検討しながら、会員の皆様、協力店様と共に進めました。内容は元より継続して実施することの大切さも実感しました。ご協力いただきました皆様方に感謝申し上げます。

●学術研究部

中西 直子

本年度は対面講義は中止とし、webによるオンラインデマンド研修を一一講義開催いたしました。参加者は、昨年度を上回る延べ四八二名の方にご参加いただきました。また、昨年度のアンケート結果を参考に、視聴期間を三講義ごとに約一か月間とし、余裕を持って空き時間に研修いただけるように工夫いたしました。オンラインデマンド用のデーターを作成いただける講師が限定される上、講師も慣れない作業のため、一部音量等視聴された皆様にご迷惑をおかけしたこと、この場をお借りしてお詫言申し上げます。今後も会員のみなさまのニーズに合った研修会を企画したいと存じますので、ご要望をお寄せ頂きますようお願いいたします。また、認定管理栄養士、栄養士審査の受験を希望されている方には当事業部において、相談も受け付けております。ぜひご活用ください。



研修報告



第1回JDA-DATしが スタッフ養成研修会

上 有利

- ・受講形式：オンライン形式
- ・申込者数：三十一名
- ・開催期間：二〇二二年七月十日～

八月二十一日のうち四日間
・開催内容：JDA-DAT活動マニュアル
スタッフ研修要領に基づく（十八時間）

他府県の栄養士会でも開催されていますが、本会では初めての開催で、受講後には二十五名のスタッフ登録がありました。滋賀県立大学の今井絵理先生と、JDA-DAT奈良代表の木島隆栄様に講義と演習の講師としてご協力いただき、オンラインでも可能な限り、横の繋がりをつくることを目指した内容で実施いたしました。



本会では、今年度十月に、滋賀県と「災害時ににおける栄養・食生活支援活動に関する協定」を締結したこともあり、JDA-DATしが事業は、精力的に活動していかねばなりません。災害支援活動を推進するために、多くの会員の皆様の本養成研修会へのご参加をお待ちしております。

「災害時ににおける栄養・食生活支援活動に関する協定」
本会と滋賀県は、令和三年十月二十一日に、県庁にて「災害時ににおける栄養・食生活支援活動に関する協定」を締結しました。締結式には、三日月知事と澤谷会長をはじめ、本協定にご賛同いただいた滋賀県健康推進員団体

連絡協議会の山本光代会長が立会人としてご列席くださいました。

また、会場の玄関前では、災害支援医療緊急車両「JDA-DAT号」が展示され、日本栄養士会の下浦専務理事（災害支援チームJDA-DAT統括）と澤谷会長が、三日月知事にキッチンカーを紹介されました。

地域活動事業部・ 公衆衛生事業部合同研修会

杉原 未奈

今年度の公衆衛生事業部と地域活動事業部の合同研修会は、地域活動事業部の田中美智子氏を講師として「乳幼児健診における子ども食べる機能を育てる支援方法とポイント」よくある質問からの解決策」をテーマに講義いただきました。

令和三年七月十二日から一週間のWEB開催をしましたところ80名の参加がありました。受講された方のうち78パーセントの方から大変よかったと感想をいただきました。今回学習したことを日々の業務に活かしていきたいと思っています。

今後、県民の健康づくりのために、会員の皆様へ幅広い分野の情報提供や学習の場を提供していきたいと思っています。ご協力賜りますようよろしくお願いいたします。

研究教育事業部

中村 富予

今年度は、今もまだ続く新型コロナウイルスの影響に対応し、大学などでは感染対策を行いWebだけでなく対面を併用しての授業がなされてきました。研究教育事業部は、この状況に対応し、総会や研修会においても同様にWebと対面の両方方式での対応を実施してきました。年2回実施している研修会では、1回目の9月は龍谷大学の宮本賢一先生による「食と栄養の基礎知識」栄養代謝異常と疾患」をテーマに行い、2回目の2月は株式会社

社OTOMOの橋本恵先生による「スポーツ現場での管理栄養士の仕事」をテーマに行いました。養成施設を卒業後も、管理栄養士・栄養士として活躍できるようサポートや知識の配信に取り組んでいきます。今後ともご協力賜りますようよろしくお願いいたします。

栄養ケア・マネジメント 初任者研修

岩崎 鈴子

令和三年度、初めて滋賀県栄養士会福祉事業部として本研修会を、新型コロナウイルスの影響もありましたが、Webによるオンライン研修にて開催いたしました。

初任者研修ということで、栄養ケア・マネジメントの実務経験が浅く短い方を対象に、少人数制で顔の見える形で開催させていただきました。動画を観ながら、実践により近づいた演習に（症例を基に、プロセス・アセスメント・モニタリングの記入をし、計画書の立案まで）時間を十分にとつて実施しました。また、質疑応答の時間も設けさせていただきました。日頃の悩みや相談事などを、先輩方に発信し、参加者みんなで共有し意見を出し合えたことがとても有意義であったとご感想もいただきました。

また、次年度もステップ系の研修を順次開催予定です。皆さまのご参加とご協力をお願いいたします。

医療事業部

巽 達也

昨年度から滋賀県循環器病対策委員会や滋賀県在宅心不全療養支援事業に医療事業部から委員を選出して関わることになりました。滋賀県在宅心不全支援事業においては県内医療施設で統一して使用できる心不全手帳の作成にも栄養士会代表として意見を出し、今年度から運用を開始しています。

今年度第一回目の研修は十月八日から二週

間のオンデマンド配信として心不全手帳作成の中心におられた滋賀医科大学循環器内科助教の八木典章先生に滋賀県の在宅心不全対策と心不全の病態にご講義いただきました。栄養士会会員の皆様には心不全手帳を活用することにも心不全療養指導士の資格を取って、特に在宅心不全治療に協力してもらいたいとのことでありました。

3月の第2回研修会は病院給食においては人材不足のためたいへん運営がきびしくなっていますので、令和元年に予定していた給食委託会社から講師をお招きして講演いただくこととなっています。ひとり職場や新人栄養士のためのお悩み相談なども実施する予定です。で会員施設において参考にしていただき病院給食運営の充実につながれば幸いです。

理事会だより

高阪 玲江

- ・第一回 令和三年五月二十二日
 - ・第二回 令和三年七月十一日
 - ・第三回 令和三年九月十二日
 - ・第四回 令和三年十二月十八日
 - ・第五回 令和四年一月二十二日
 - ・第六回 令和四年三月二十日（予定）
- 以上の通り理事会を行い、各事業の進捗状況の確認や協力体制等について協議を行いました。
- 新型コロナウイルスの感染防止のため、会場への出席者を最小限に抑え、オンラインでの協議が主とはなりましたが、毎回活発な論議が交わられました。来年度は役員改選の年に当たるため、新役員の候補者の選出、来年度の事業計画案、予算案などについて、引き続き協議を致します。

Instagram: 滋賀県栄養士会公式アカウントを開設しました！

<https://www.instagram.com/shiga.eiyou/>



職域事業部だより

学校健康教育事業部

小川 孝子

今年も、昨年から新型コロナウイルス感染拡大に翻弄された一年でした。

学校健康教育事業部では、基本に立ち返り、給食室の衛生管理について、昨年度まで一線でご活躍されていた廣田先生に「集団給食における衛生管理について」、ご講義いただきました。文科省のマニュアルを基本に、具体的な事例を交え、各学校現場に合わせた衛生管理についてお話しいただきました。受講された方からは、大変分かりやすく、直ぐに実践できる内容だと好評でした。

全国リーダー研修会には理事2名がWeb参加し、「学校における個別的な相談指導推進のために」と題した研修を受講しました。推進されている栄養教諭の話を聞き、課題解決のためのグループワークを行いました。詳しい内容については後日、事業部の皆さんにお伝えしたいと思います。

今後の課題として、年々、減少傾向にある会員減に歯止めをかけるために、実務に則した魅力ある研修会の開催や会員同士の交流の場を設け、会員増につなげていきたいと考えています。

引き続き、目の前にいる子どもたちの健康を支え、専門性を生かした指導ができるように、皆さんと一緒に活動していきたいと思えます。

公衆衛生事業部

杉原 未奈

会員の皆様のご協力により令和三年度事

業が順調に遂行できましたことに感謝し、お礼申し上げます。

今年度は、地域活動事業部・公衆衛生事業部が合同で研修会を実施しました。オンライン形式での開催も徐々に定着し、多くの方に受講いただきました。

今後は、会員の業務に活かせる情報提供だけでなく、会員同士の交流の場も設けられるよう方法や時期を工夫しながら取り組んでいきたいと思えます。今後とも、公衆衛生事業部活動にご協力賜りますようお願いいたします。

地域活動事業部

田中 美智子

今年度の地域活動事業部では、七月には公衆衛生事業部との合同研修会、また二月には地域活動事業部研修会を開催することができました。乳幼児支援、栄養指導のスキルアップにつながる知識を深めることとなりました。

運営委員会は年二回開催、オンラインで実施することができ、二月の事業報告会については理事と新理事候補のみ会場、会員はオンラインで開催いたしました。

コロナ禍で二年間、会員の皆様とお会いする機会が少なく、ご不便おかけすることがありました。今期の理事は慣れない状況でしたが、新しい環境での研修や会議の在り方等学ぶことも多くあり、改めて会員の皆様に感謝申し上げます。

研究教育事業部

中村 富予

会員の皆様のご協力により、令和三年度研究教育事業部の研修会としましてはWEB配信（オンライン方式）とし、二回開催する

ことができました。九月には「食と栄養の基礎知識・栄養代謝異常と疾患」、二月にはオリンピック開催と合わせて「スポーツ業界で働く栄養士の仕事・現状と将来の展望」というテーマで実施しましたが多くのの方に受講頂きました。本当に、有難うございます。また、令和三年度研究教育事業部会の総会を、第二回研修会と合わせてWEB開催しました。

全国研究教育事業部リーダー研修会にWEB参加し、「コロナ禍における臨地実習のあり方」について意見交換を行いました。次年度も会員の皆さまのご参加とご協力をよろしくお願いいたします。

医療事業部

巽 達也

今年度は会員増対策の新規事業として新たにコンサルテーションサロンと名打って参加型のオンライン研修を全国規模で開催しました。栄養指導や特別食加算の件数増加の方法や医療型栄養ケアセッションの作り方など全国の医療事業推進委員が中心となり開催しました。スキルアップセミナーでは臨床検査

や画像の読み方、臨床学術セミナーでは新しい嚥下調整食分類についての研修を行いました。念願の病棟配置実現のため、全国規模で調査を実施して昨年の業務量調査と合わせて要望資料を作成しました。また、県独自には、専門管理栄養士増加とがん教育の充実のため、県内のがん病態栄養専門管理栄養士のキックオフ会議をおこない顔合わせと状況把握。今後の展望について議論しました。

令和4年の診療報酬改定では、集中治療室の栄養管理加算の拡充や回復期リハビリテーション病棟での専従の拡大、栄養管理サポート加算の施設拡大などが大きく期待されることです。また外来がん化学療法室でのがん

病態栄養専門管理栄養士に対する評価や意願の病棟配置について現在議論されています。3月の総会では食事療法学会報告としてよい報告ができればと思います。

福祉事業部

岩崎 鈴子

令和三年度福祉事業部は、昨年度同様、新型コロナウイルスの影響により、webによるライブ研修とアーカイブ配信やオンライン配信にて、福祉事業部研修会と栄養ケア・マネジメント講座を実施しました。

福祉事業部研修会、一部では、静岡県立大学の新井英一先生に「まだまだ知らない時間栄養学」というテーマで、「何をどれだけ」食べるかという栄養学に「いつ、どのように」食べるかの視点を加えた「時間栄養学」について多くのデータや研究結果や論文、症例を基にご講義いただきました。二部では、意見交換会を開催いたしました。少人数でしたが、日頃の業務内容で各々が困っている事などを解決に向けて助言などもし合え、有意義な時間となりました。

栄養ケア・マネジメント講座では、愛知学院大学の牧野日和先生に「明日から使える嚥下調整食」〜嚥下調整食分類2021をマスターする〜というテーマで、食機能と食形態を合わせることを目的に、人の食べる機能、食形態を理解するための解剖生理、食形態の基礎知識と応用、対象者の食べる機能と食形態との対応、について詳しくご講義いただきました。

今年度も、事業部を超え多数のご参加ありがとうございました。次年度も会員の皆様のご参加とご協力をお願いいたします。



食育の日イベント



令和三年度は、昨年度に引き続き新型コロナウイルス感染症対策の為にパネル展示を実施し、リーフレットやレシピなどをお持ち帰りいただきました。

テーマは、「バランスよく食べて免疫力アップ」とし、今年度は災害時の食料や備蓄食、JDA・DATについても展示しました。

開催は、滋賀県内の三地区においてそれぞれ一週間実施しました。

- ・第一回 湖北地区（六月 コープながは本店）
- ・第二回 湖東地区（八月 アルプラザ八日市）
- ・第三回 湖西地区（十月 コープかたた店）

八月のアルプラザ八日市では、栄養ワンダーブックの配布やボスターの掲示をし、「栄養の日・栄養週間」の啓発を行いました。

お陰様で、どの地区におきましても多くの皆様に展示をご覧になっていただき、滋賀県民の皆様への情報提供や食生活改善へのきっかけの場となりました。

生活協同組合コープしが様、平和堂様、各地区の会員の皆様にはご協力を賜り感謝申し上げます。



つくる笑顔あふれる未来
コープしが様のInstagramにも掲載していただきました。

事務局だより

1. 令和4年度通常総会について

令和4年度通常総会は、下記のとおり開催する予定です。

【開催日】 令和4年5月21日（土）【場所】 未定

*コロナ禍の中での総会ですので人数に限りがあります。

2. 会費納入について

日本栄養士会ホームページより納入の方法が変更できます。クレジット決済は、振込手数料がかかります。変更された時は、メール等で事務局までお知らせください。

編集後記

「栄養しが」の発行に伴いご協力賜りました皆様に御礼申し上げます。新型コロナウイルスの感染拡大・変異は依然として続いており、予断を許さない状況にあります。その中でも熟慮と工夫をしながら皆様へ情報発信ができるよう今後も努めて参りたいと思います。来年度もよろしくお願いいたします。

入会のご案内

唯一の職能団体「栄養士会」に入会して、新しい情報を得、よき指導者や仲間と一緒に活動しましょう！

●入会のメリット

- * 無料の各種研修会に参加し、キャリアアップできる
- * 『日本栄養士会雑誌』や『滋賀県栄養士会の広報誌』で情報収集できる
- * 同じ職域や地域の仲間との交流ができる
- * 万が一の事故に備えて最大一億円の栄養士賠償責任保

除に加入できる

* しが栄養ケア・ステーションの人材バンクに登録し、就職や転職に活かす など

●年会費・・・一四、〇〇〇円（入会時のみ別途入会費・・・一、〇〇〇円）

●入会の手続き方法

- ① 栄養士会事務局に直接申し込み
 - ② ホームページから入会申込書を印刷して申し込み
 - ③ ホームページの入会フォームから申し込み
- 皆様のご入会心よりお待ちしております。

しが栄養ケア・ステーションのご案内

公益社団法人滋賀県栄養士会が開設している「しが栄養ケア・ステーション」は、会員である管理栄養士・栄養士が専門的な立場で「食」を通して県民の皆様の健康づくりを応援している機関です。

- 特定保健指導
- 訪問栄養指導
- 栄養・食事相談（医療機関・事業所・一般市民・各種イベントなど）
- 講演・講習会（食育講座・料理教室・生活習慣病予防

講座・介護予防教室など

● 栄養価計算・献立作成

● 新聞・雑誌への記事掲載

など幅広く対応させていただきます。お気軽にご相談ください。詳しくは滋賀県栄養士会ホームページをご覧ください。

お問い合わせ・お申込みは

滋賀県栄養士会事務局

TEL 077-581-1366

FAX 077-558-6617

までお願いします。

水と、空気と、睡眠と。

東洋羽毛 睡眠セミナー無料サービスのご案内

睡眠セミナー講師を無料で派遣いたします。

東洋羽毛では「睡眠健康指導士」の資格を有した社員が講師を務める充実したセミナーをご用意しています。正しい情報を得て睡眠習慣を見直し、イキイキと健康的な毎日を歩むお手伝いをさせていただければ幸いです。

睡眠セミナー講師は新型コロナウイルスの感染予防対策（検温・うがい・手指のアルコール消毒・マスク等の着用・受講者とのソーシャルディスタンスの確保等）を行いながらセミナーを実施しています。

《お役に立てる主な研修》

- ★ 医療安全対策研修
- ★ メンタルヘルス研修
- ★ 学校保健委員会
- ★ 高齢者の睡眠ケア

* オンラインセミナーの開催も承ります。



東洋羽毛イメージキャラクター 桃井かおりさん

◆ セミナーに関しましては、下記のメールフォームよりお問い合わせください。担当よりご連絡させていただきます。

<https://www.toyoumo.co.jp/seminar>





- ◆食器
(メラミン・陶器・漆器etc)
- ◆厨房備品
(業界最大の品揃え)
- ◆消耗品
(1点からでもOK)

業務用食器・給食用食器・厨房備品・食関連消耗品の販売なら日化産業

NIKKKA 日化産業株式会社
since 1953

製品に関するお問い合わせ

御見積・サンプル依頼はこちら

●メールアドレス: nikka06@e-nikka.jp

●ホームページ: <https://e-nikka.jp>

当社製品最高濃度

経口栄養 新世代

4.0 kcal/mL
登場。



もっと少量で、もっと高カロリーへ。

- 1本わずか100mLで400kcal
- 3大栄養素をしっかり配合
- 使いやすいチアーパック®容器入り
- なめらかなとろみ食感

400kcalを摂取する場合に必要な摂取量の比較



超高濃度栄養食 **テルミル アップリード**

標準栄養成分(1パックあたり)			
	100mL	200mL	100mL
エネルギー (kcal)	400	800	400
たんぱく質 (g)	14.2	28.4	14.2
脂質 (g)	21.8	43.6	21.8
炭水化物 (g)	50.0	100.0	50.0
ナトリウム (mg)	150	300	150

栄養機能食品(糖、亜鉛) 発生活は、主成分、副成分を基本に標準のバランスを。



委託脱却・直営支援・ニュークックチル

ご質問は **ナリコマ**

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ

近畿支店 〒532-0004 大阪市淀川区西宮原1丁目4-2 ナリコマHD新大阪ビル4階
☎070-2313-2011(滋賀県担当:塩山) ☎06-6396-8340 ✉info@narikoma-enterprise.com

すむ-す食
つるりん

舌で
つぶせる



よもぎもち(あんこソース)

舌でつぶせる やわらかさ



くずもち(いちごソース)

新発売



新発売

おろし とんかつ



タナカフーズ株式会社



商品のお問い合わせは **介護食** <https://kaigoshoku.net/>
0120-372-406 〒521-1231 滋賀県東近江市能登川町68