

栄養やまぐち

(公社)山口県栄養士会 念願のホームページ リニューアル!! ～ ホームページでみんなと繋がろう ～

コロナ禍を経て、生活空間でのデジタル技術は凄まじい勢いで進化を続けています。山口宇部空港の保安検査場で、老いも若きも約9割近くの人がスマートフォンの2次元コードを使用し通過する姿を見た時、技術革新によるベネフィットに世の中は敏感に反応してるなと感じました。(公社)山口県栄養士会も情報収集・情報発信の利便性を向上させる目的で2025年2月にホームページをリニューアルしました。

日本栄養士会のホームページは昨年刷新され、来年度から日本栄養士会企画のe-ラーニング研修会が増えます。内容も充実しており、会員特典の無料研修会も準備されています。いずれもホームページから情報収集と申し込みが簡単にできます。

山口県栄養士会主催の研修会も、来年度からはオンデマンド研修を可能にする予定です。研修会の情報は

山口県栄養士会 会長 野崎 あけみ



ホームページで簡単に検索し研修会のテーマや内容を深掘りできるようリンク先など載せる予定です。

一方、広報誌として長年親しんできました「栄養やまぐち」ですが、原稿をまとめ、印刷・発送を経て手元に届いたころにはすでに情報が古く、情報量も制限がある、高額な郵送料がかかる等デメリットが目立つようになりました。今後は「栄養やまぐち」が担っていた広報機能の一部をホームページに移す予定です。

現段階では、ざっくりとした骨組みが出来上がった状態です。これから有益な情報発信・収集ツールとなるには皆さんと共に内容を進化させる必要があります。

皆様の忌憚のないご意見をお寄せいただき、ホームページを通して皆さんと繋がりましょう。

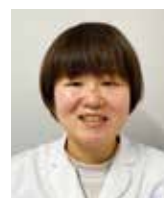


ホームページの刷新にあたり

ホームページをリニューアルするにあたり重要視したことは“最新の情報を分かりやすく”ということです。これまでのホームページでは情報が積み重なり、掲載の早い情報が分かりにくいという課題がありました。そこで、最新の情報がトップページを見てすぐに確認でき、研修会についてはこれから開催されるものか、終了したものか表示されるようにしました。

また、ニュース、地域、職域等の分類別に、これまで広報誌「栄養やまぐち」に掲載していた情報を活動

ホームページ委員会 村田 麻由美



後すぐに報告できる“お知らせページ”を作成しました。今後はホームページによってスムーズな活動報告を行えるようになればと考えています。

今回のリニューアルは情報が見やすいことを優先に、これからの理想を叶えるための枠づくりで、これから育っていくホームページだと考えています。スマートフォン対応にもしてあるので、今後は定期的にホームページを見ていただきたいと思います。

CONTENTS

- ② ホームページ構成図・メールアドレス登録のお願い
- ③ 炊き出し訓練・スキルアップ研修会

- ④⑤ 地域活動報告
- ⑥ 研究発表会・スマートミール記事

パソコン・スマートフォンそれぞれ専用の見やすいデザインを採用



- 見やすく、使いやすいデザインに刷新し、情報へのアクセス性を高めました
- 新着情報や研修会案内等をわかりやすく発信できるようにしました
- PC・スマートフォン対応で快適な閲覧環境を実現しました

まずは
全員

ホームページにアクセスしてみてください!!



山口県栄養士会
新ホームページ

山口県栄養士会



<https://yamaguchi-eiyou.com>

ホームページ構成図

TOPページ

- ヘッダ
- メイン画像
- メインキャッチ
- 概要リード文
- 最新お知らせ記事表示
(各支部活動案内など)
- 各ページ誘導
- SNS誘導 (インスタ予定)
- フッタ

パソコン・スマートフォン対応



1

山口県栄養士会について

- 会長あいさつ
- 本会概要 (主な公益事業)
- 定款、事業報告、役員名簿
- 組織図、支部

2

入会のご案内

- 会員メリット
- 所属部会について
- 会費について
- 入会方法
- 登録の変更

3

賛助会員

- 賛助会員メリット
- 賛助会員紹介
- 賛助会員年会費について
- 入会方法

4

栄養ケア・ステーション

- 栄養ケア・ステーションについて
- ご利用の流れ
- 依頼フォーム
- 働きたい管理栄養士・栄養士の方へ
- 開設したい事業者・個人の方へ

5

お知らせ

お知らせ記事の分類

【お知らせ記事の分類】

- ①ニュース、②地域からのお知らせ、③執行部・職域専門部会、④刊行物、⑤研修会のご案内 (別枠表示)、⑥マニュアル・ガイドライン

山口県栄養士会メールアドレス変更のお知らせ

新メールアドレス

info@yamaguchi-eiyou.com

登録をお願いします!

日本栄養士会会員登録のお願い

登録のメリット

- ◆タイムリーに日本栄養士会及び山口県栄養士会からの情報を受信できる
- ◆生涯教育研修受講履歴が確認できる
- ◆郵送費等の節減



日本栄養士会
ログイン画面



詳しい登録方法
はこちら

YDA-DATスタッフ育成研修・スキルアップ研修会 (災害対策研修会)

組織広報事業部運営委員 上領 直子

令和6年9月1日(日)、「防災の日」に行われた令和6年度災害対策研修会及びスキルアップ研修会に参加しました。

初めに気象防災アドバイザーレベルフリー代表坂本京子先生による講義が行われ、一番の防災はまず「命を守る」こと、そして怪我をしないことと伺いました。自分の命を守らなければ、大切な人を守ることはできません。助かるためには、平常時から災害の備えを行い、防災力を高めることが大切です。

備蓄品や炊き出しを考えるとときには、妊婦や乳幼児、アレルギー、病気、障害、高齢者など、さまざまな立場の方々の状況を考慮して対応することが重要です。今回、重度のアレルギーがあるお子さんの母親から、実際に避難した際の体験談を伺うことができました。避難所での炊き出しや備蓄品を口にする際の不安な状況を聞き『食』に関わる仕事をしている一人としてとても考えさせられました。

炊き出しの調理実習では、やさしい炊き出し4か条 ①声かけ(困っていませんかと声をかける)、②取りわけ(味付け前に取り分ける)、③書き出し(使用した材料を全て書き出す)、④おひろめ(調味料や食品はもれなくお披露目)に沿ってぶた丼、ご飯、味噌汁、みかん寒天の4品を作りました。調理後、使用食材・調味料の書き出しを行い、使用した調味料のパッケージなどは原材料部分の表示を明瞭にすることで、アレルギーの方自身で食べられるかを判断しやすくなります。砂糖、塩、酢、醤油、味噌など(アレルギーの方でも食べられることが多い)シンプルな調味料を使用することもポイントです。

試食の際は、お皿をビニールでおおい盛り付けを行いました。災害時、ラップやビニールを使用することは水が使えない場合でも衛生を保つため有効です。手指の消毒や清潔な調理器具の使用についても配慮が必要です。災害時に温かいぶた丼や味噌汁を食べる事ができたら、ホッと心が落ち着くと思います。

災害はいつ起こるか分かりません。山口県も台風や豪雨など自然災害に見舞われることがあり、防災に対する意識を高める必要があります。

研修で学んだ対策を普段から意識し、災害時迅速に対応できるように備えたいと思います。



管理栄養士・栄養士スキルアップ研修会 (兼在宅訪問栄養指導研修会)

組織広報事業部運営委員 城 裕美子

令和7年1月11日(土)、山口県総合保健会館において、在宅訪問栄養指導研修会が開催されました。

令和7年5月31日までに在宅支援病院は訪問栄養食事指導を行う為に十分な体制づくりが必要になっています。

午前中は秋田県のたにあい糖尿病・在宅クリニック院長谷谷久憲先生と管理栄養士齋藤瑠衣子先生による「これからの栄養ケアのあり方～デジタル化による多職種連携と業務の効率化」の講義がZoomにてありました。

地域との交流・連携をし、利用者、家族とも「顔」と「腕」の見える関係をつくりながら、生成AIを利用して栄養業務の効率化を図り、利用者本人の意思を尊重、最期まで「食べる」に向き合った経過の事例を紹介されました。

午後は「訪問栄養の始め方と実際/ICTツール『ぼけにゅー』を活用した事例検討」として、現在『ぼけにゅー』を活用している岩国市医療センター医師会病院の管理栄養士川田知子先生とソフトを開発されている大塚製薬の藤井洋光先生による講義・実演がありました。

『ぼけにゅー』に利用者の情報を入力し、PDFファイルで報告書を作成しました。経過のデーターとの比較もしやすく、利用者の課題をまとめやすくなっており、これからの業務への活用が期待できます。



地域事業推進委員会

歯と口の健康フェア

食べるということにおいて噛むことの大切さを啓発するリーフレット、噛むことを意識してもらうグミをサンプルとして配布し来場者を増やした。

岩国

スポレクフェスタ2024

SATシステムを活用し栄養バランスチェックと栄養相談を実施した。また今回は集まったデータを分析し問題点の抽出を行った。

岩国市地域包括ケア推進大会

食事相談、介護食紹介、とろみを付ける意味や必要性、作り方などの情報を提供した。前回、問い合わせのあった炭酸飲料へのとろみの付け方を加えた。

岩国地域の事業は毎年恒例で行われるものが多いので、今期が来期につながるよう、より求められる情報を提供でき、より問題点の解決につながるよう活動を繋げていきたいと考えています。



『災害時に役立つバッククッキング』

ポリ袋で手軽に調理できるバッククッキングを紹介し、災害時に実践できるようにするため、調理実習を行った。

柳井

『柳井まつり参加 ～災害時に役立つバッククッキング～』

柳井まつりにて、バッククッキングの実演・試食、バッククッキングレシピの配布、非常食（備蓄食品）の紹介・展示・サンプル配布を行った。

調理実習参加者からは、「手軽にできておいしい」「普段から活用したい」などの感想が聞かれ好評でしたが、バッククッキングを初めて知ったという方が多く、バッククッキングの認知度が非常に低いことがわかったため、柳井まつりにおいても、バッククッキングの紹介と実演・試食、レシピ・非常食サンプル配布を行いました。今後もバッククッキングの普及活動に取り組みたいと思います。



栄養バランスのよい食事を目指して ～野菜の計量・だしのうまみ体験～

周南

周南市・下松市・光市の健康づくりのイベントで、参加者が日頃摂っている野菜の量を計量して、1日に必要な野菜の量と比較。地元企業の協力でうまみだしの試飲、サンプルの配布を行いました。下松市・光市では咀嚼チェックガムを使用して、参加者の咀嚼力をチェックして頂きました。

食塩不使用のうまみだしの試飲を通して、だしを使用して減塩ができることを知ってもらうことができました。野菜の計量で摂取不足している参加者にあとどれくらい必要かを改めて計量することにより、必要な量を再認識して頂きました。咀嚼チェックガムによって、噛む事の大切さを知って頂くきっかけになりました。



野菜レシピの作成

野菜摂取推進のため「食べて元気！免疫力を高める野菜レシピ」を作成し、防府市が主催した「健診まつり」にて配布した。

防府

青果市場での料理教室

防府市公設青果物地方卸売市場にて「野菜レシピ」を用いての料理教室を開催した。

青果市場での料理教室は毎年開催している活動で参加者もリピーターが多く「去年が楽しかったから今年も来ました」「また来年も来たいです」と声をかけていただきました。



活動報告

「生活習慣病予防のための 市民公開講座における啓発活動」



減塩食についての講演を秋月悦子管理栄養士が担当した。
味噌汁の試飲による味覚チェックや、塩分チェックシートを用いた栄養指導を実施した。
又、塩分を多く含むフードモデルの展示と減塩レシピの配布を行った。

「循環器病対策県民フォーラム やまぐち健康食生活フォーラム」

SATシステムを用いた栄養評価・栄養相談を実施した。

男女年齢問わず52名が体験しました。摂取エネルギー量だけでなく、塩分や脂質摂取も配慮した栄養指導を心掛け、山口県栄養士会として栄養士・管理栄養士をアピールする良い機会となりました。



「山口地域食形態マップの作成」

多職種が使いやすい食形態マップを目指し、事前アンケートによるニーズを分析、完成させた。関連施設へ配布及びホームページへ掲載し、栄養情報提供書等積極的な活用を推進する。

地域イベント参加しての食育活動

実際の野菜を使って自分がどれだけ野菜をとっているかを測定し、目標の野菜350gを意識できる体験活動を行った。



アンケートで日頃から意識して野菜を摂取していると答えた人の約7割は、実際には1日の摂取必要量を満たしておらず、野菜摂取の意識と実行動との乖離が見られるという実態を把握できた。

参加者からは、「普段意識しているつもりでも足りてないことが分かった」「実際の量がわかってよかった」「子供が野菜と触れ合える機会がありがたい」などの声があった。



事業①

「口から食べることをみんなで考えよう X」



2年前の食形態マップの更新をした。料理の写真に掲載、形態の違いをわかりやすくし、マップの利用により、施設間で切れ目なく対象者に安全な食事提供ができるようにした。

事業②

「食育しっちゃん〜絵本からとびだした食べ物たち」

絵本「サンディッチでんしゃ」 お父さんたちのペープサート調理実習 サンドイッチ コンソメスープ フルーツポンチ 親子9組(34名)が参加、ペープサートと調理で、こどもに野菜の形やその断面など食材に興味をもつ導入として良い活動になった。



事業③

「世界糖尿病デーinしものせき2024」

今年は、参加者にだし汁で、美味しい味、濃い味の味覚閾値の確認をしていただいた。塩分濃度が一番低いだしを美味しいと感じる方は40%、濃いと感じる方が15%おられた。

栄養相談は、5名で対応したが順番待ちが出るほど好評であった。

例年同じ事業を実施することで、市民に定着し、各ライフス

こども食堂でヤングヘルスプログラム(YHP)VOL.2

NPO法人全国子ども食堂支援センター「むすびえ」とアストラゼネカ社の共同事業で、非感染性疾患予防の食育活動を行った。



「高校ラグビー全国大会初出場に向けた栄養サポート〜6年間の軌跡〜」

スポーツ栄養講座として当会員柴田至且さんによる高川学園ラグビー部の全国大会初出場(2023年)の帯同サポート報告と共に栄養管理の方法についての講義を行った。

ふるさとまつりで健康相談

アフターコロナになり市の事業である「ふるさとまつり」が数年ぶりに再開されました。本年は、萩市と長門市のふるさとまつりに参加して、栄養士会の事業として地域住民の健康管理と病気予防の為に活動を行った。

こども食堂では、昨年度に引き続き、人体消化吸収のすごろくや人体ジグソーパズルを使い遊びを通してこども達と一緒に親子さんも楽しく食と栄養について学ぶことができました。

スポーツ栄養講座では、長期にわたる栄養管理・サポートの方法について、貴重なお話を伺うことができました。また、スポーツ栄養についての話を聞くのは初めてだと言われる指導者や保護者の参加もあり、献立や調理についても知りたいとの声がありました。

ふるさとまつりでは、体組成測定・ロコモド診断・健康栄養相談を行いました。体組成測定では、「数字が出るの恥ずかしいわ」と言われながらも皆さん体重や体脂肪、筋肉量の数値が知りたいと参加されていました。



令和6年度山口県栄養士会研究発表会

組織広報事業部長 厚東 邦明

令和7年2月8日（土）、山口県総合保健会館において、令和6年度山口県栄養士会研究発表会が開催され、また、場内には賛助会員（3社）による商品ブースもあり、大寒波にも関わらず、60名の参加がありました。（ZOOMでの参加者を含む。）

この研究発表会は、毎年、管理栄養士・栄養士が、日常の活動や業務をとりまとめ研究発表することにより、社会から求められるより質の高い栄養改善及び健康増進の推進に寄与するために開催されています。

抄録は、学術部委員による査読（事前評価）を受け、発表の形式（口頭発表とポスター発表）が決まり、当日12名の演者から研究発表がありました。今後、より良い機会となるよう、失敗しない学会抄録の作り方について、少しお話させていただきます。

発表内容は大きく、「A 調査・研究」、「B 業務・事業報告」の2つに分かれています。この2つは、抄録の基本構造と、そのまとめ方が異なります。自分の発表したいネタがどちらのタイプかを、まずは意識することから始めると良いでしょう。



「A 調査・研究」形式の抄録の基本構造は、題名と①目的、②対象と方法、③結果、④結論の起承転結で構成し、「B 業務・事業報告」に関する抄録を作るときは、①意義、②事業概要、③結論の3構造とすると、収まりやすくなります。抄録作成の肝は、発表内容を抄録の基本構造に落とし込むことです。

学会等で日常の活動や業務に関する取り組みをまとめ、定期的に発表する習慣をつけると、会員個々の問題解決能力が向上します。まずは抄録の構造を理解し、敷居が低い本研究発表会を活用してみてください。



「スマートミール®」ってご存知ですか？

山口県健康福祉部健康増進課 松本 ふみ

「スマートミール？何それ？」、「聞いたことはあるけど、どんなものだったか？」、「知ってるよ！でも山口県内にはどこにあるの？」と、いろいろな感想があるかと思います。

スマートミールとは、「健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事」のことで、「一食の中で、主食・主菜・副菜が揃い、野菜がたっぷり、食塩のとり過ぎにも配慮した食事」のことです。その基準は、厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」（平成27年9月）を基本としており、食事摂取基準や健康な食事に関する研究結果（エビデンス）を参考にしています。

基準については以下の表のとおりで、この基準の食事を「継続的かつ健康的な環境（栄養情報の提供や受動喫煙防止等に取組んでいる環境）」で提供している外食、中食、給食部門の店舗、事業所が認証の対象となります。認証してもらうためには、年1回、毎年1月から2月の期間に応募することが必須で、基準をクリアすれば、その年の8月に認証されることとなります。

Smart Meal スマートミール		ちゃんと 450~650kcal 未満	しっかり 650~850kcal 八訂の場合 620~850kcal
1食当たりの基準		☆栄養バランスを考えて「ちゃんと」 食べたい一般女性の向け	☆栄養バランスを考えて「しっかり」 食べたい男性や女性の方向け
主食	飯、パン、めん類（飯の場合）	150~180g（目安）	170~220g（目安）
主菜	魚、肉、卵、大豆製品	60~120g（目安）	90~150g（目安）
副菜	野菜、きのこ、海藻、いも	140g以上	140g以上
食塩相当量		3.0g未満	3.5g未満

厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」等に基づき基準を設定しています。

山口県では現在、「健康に関心が薄い人でも自然と健康になれる食環境づくり」を進めており、スマートミールの基準を満たすような食事を提供する中食、外食、給食施設を増やすことを目指しています。



ご自身が勤務される給食施設や飲食店等で「スマートミール基準の食事を出していて、認証してもらえるかも！」という施設がありましたら、ぜひ応募をご検討ください。なお、認証のためには、管理栄養士・栄養士が関与する（栄養価計算等）ことが必須となっておりますので、会員の皆様のご協力が認証につながります。

詳しいことは、「健康な食事・食環境」認証制度（一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアム）」のホームページ（右図）をご参照ください。

出典：「健康な食事・食環境」認証制度（一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアム）」のホームページ

こんなお困りごとを 解決します!



- 配膳経路の通路にコーナーが多くて狭い
- エレベーターの出し入れを楽にしたい
- よくぶつけてしまう
- 厨房が狭い



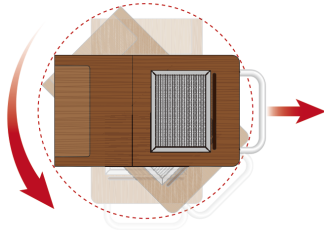
本体サイズは小さいまま、庫内は広く確保!

当社従来機と比較し、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。曲がり角やエレベータの乗り降り、狭いスペースでの操作性が向上しています。

■ 業界最小のコンパクト設計

業界最小
コンパクト設計

本体サイズ
-40mm
(当社比)



■ 松花堂弁当も入れ込み可能



ハレの日に
ぴったり!



喫食率が向上したというお声も頂いています!
導入ご検討の病院様、施設様にデモ機無償貸し出しも行っています。まずはご相談ください!



人手不足だけど、院内・施設内はいつも清潔にしたい…

院内・施設内の清掃は「PUDU CC-1」にお任せ!

■ 4つの機能を1台に集約!

掃き掃除・乾拭き・床洗浄・吸引といった多様な機能を1台に集約。1台のロボットで、あらゆる床掃除ニーズに対応できます。

■ 自動的にワークステーションに帰還!



バッテリーが低下すると、ロボットは自動的に充電スポットへと帰還します。ワークステーションがあれば、充電だけではなく、給水・排水も自動的に完了します。



●お問い合わせ先



株式会社 **Fujitaka**®

<お客様専用ダイヤル>

0120-533-771 受付時間
平日9:00~18:00

住所／京都市下京区東塩小路町606 三旺京都駅前ビル7F
<https://www.fujitaka.com/> 営業・サービス全国ネットワーク

食を咲かせます、人を咲かせます

外食産業食品流通サービス業

株式会社ハウディ 代表取締役社長 富永哲生



本社 〒862-0967 熊本県熊本市南区流通団地1-8
Tel 096-377-2111
鳥栖支店 〒841-0048 佐賀県鳥栖市藤木町字若桜3-26
Tel 0942-85-0231
福岡支店 〒812-0064 福岡県福岡市東区松田2丁目4-23
Tel 092-692-7101
北九州支店 〒803-0801 福岡県北九州市小倉北区西港町62-1
Tel 093-562-3300
山陽小野田支店 〒756-0021 山口県山陽小野田市高畑字北畑77-33
Tel 083-681-5080

世界中の美味しさを笑顔をつくる
Challenge for Tomorrow



<http://www.howdy.co.jp>

グループ会社 ハウディ大分食品㈱

〒870-0319 大分県大分市流通業務団地2丁目2番地の1
Tel 097-535-7735

㈱ベジアークス

〒861-0831 熊本県熊本市東区戸島町2459番地6
Tel 096-234-6608



株式会社 栗本五十市商店

本社：広島県大竹市晴海2丁目10-45 TEL0827-57-7233
山口営業所：山口県山口市佐山747-12 TEL083-988-2680
大分営業所：大分県大分市萩原2-6-5 TEL097-529-7780
美和工場：山口県岩国市美和町湊前601 TEL0827-95-1250
いそいちショップ：広島県広島市中区十日市町1-3-30-1 TEL082-295-5010

～ 地域の豊かな食文化を育む ～

業務用総合食品卸会社

株式会社 協 食



本社 〒757-0002 山口県山陽小野田市大字郡421-1
TEL 0836-71-1038
厚狭営業所 〒757-0002 山口県山陽小野田市大字郡421-1
TEL 0836-72-0386
下関営業所 〒757-0002 山口県下関市東大和町2丁目17-33
TEL 0832-67-7535
徳山営業所 〒745-0814 山口県周南市鼓海2丁目118-45
TEL 0834-36-3600

弊社主催：年2回の業務用食品展示会

「下関海峡メッセ」と「周南市地場産業振興センター」で開催してます。

●発行 公益社団法人 山口県栄養士会

〒753-0814 山口市吉敷下東3丁目1番1号 山口県総合保健会館4F

●発行責任者 野崎 あけみ

<https://yamaguchi-eiyou.com>