

令和5年8月1日

なかな

手もつなごう

第144号

発行所 岡山市中区古京町1-1-17
公益社団法人岡山県栄養士会
電話 086-273-6610
FAX 086-273-6667

HPアドレス
<http://okayama-eiyo.or.jp/>

E-mail
jimu@okayama-eiyo.or.jp

編集 なかま
編集委員会
印刷 西尾総合印刷株式会社

集団栄養指導



ベッドサイドでの 栄養指導



透析患者向けのお食事



おさふねクリニック 院長自慢の備前焼 【双】



会長あいさつ

(公社)岡山県栄養士会 会長 坂本八千代



岡山県栄養士会会長の坂本です。3期目の後半がスタートしました。コロナ禍も一応開けていますが、また9波もあり心配されています。そのような状況ですが、総会でも申しあげましたように研修会等を対面だけにこだわらず、Web開催のメリットも生かしながら進めて参ります。会の内容によっては対面で話し合うことも必要と考えています。一方で経費の面で会場費、交通費が抑えられ、会場まで時間がかかる方にとっては時間の節約もできるいい面もありました。総会の特別講演で山形大学の古川先生に、東北山形からZoomで興味深いご講演をしていただきました。色々な専門家が連携して新しいものが作られているという実際を拝見し、2050年の未来のコンビニエンスストアもご紹介されました。オーダーメイドで、その方にあった食品が作られる、更には店頭には並べられない野菜を粉末にする無駄もない、人手もかからない、材料も軽いためドローンで運ぶことができるといったものもありました。ご覧になられていない方は本当に残念でした。そのころに私が生きている保証はありませんが、管理栄養士・栄養士も知恵を働かせて必要となる情報を形にして発信できたらと願っています。

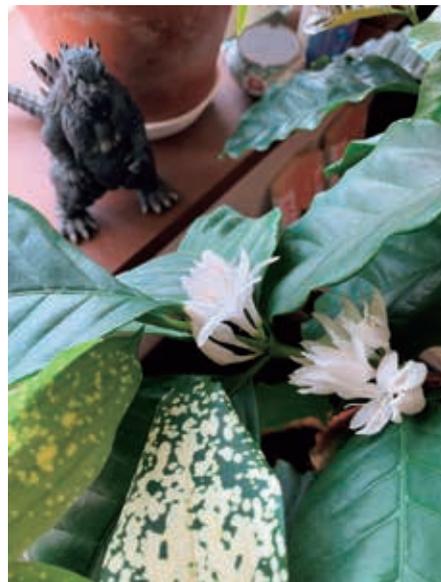
さて、今年度の重点目標です。第一に岡山栄養ケア・ステーション活動を推進し、地域とのつながりを強化してまいります。超高齢化社会を迎え、岡山市で総合特区という制度を活かした訪問介護インセンティブ事業が始まっています。住み慣れた地域で安心して暮らすことができる社会の構築をコンセプトに、訪問に同行して必要な栄養に関する情報をヘルパーに提供するものです。今後結果を繋いでいきたいと思っております。さらに、医療・介護・福祉等の他職種連携を推進してまいります。

7月7日に西日本豪雨災害から5年経ちました。非常災害時に備えてJDA-DAT岡山のリー

ダー、スタッフが協力して栄養・食生活に係る支援を迅速かつ円滑に実施するための体制を整備して参ります。そのためにもJDA-DAT岡山スタッフの養成に多くの会員のご参加をお願いいたします。

最後に、6月に開催されました日本栄養士会総会で厚生労働省健康局健康課栄養指導室清野富久江室長様が、国の健康づくり運動、健康増進法の基本方針に基づいてご講演されました。健康日本21では人生100年時代を迎え、社会が多様化する中で、各人の健康問題も多様化しており、「誰一人取り残さない健康づくり」を推進するために、全ての国民が健やかで心豊かに生活できる持続可能な社会の実現をビジョンに掲げています。性差や年齢、ライフコースアプローチを踏まえた健康づくり、健康に関心が薄い者を含む幅広い世代へのアプローチも必要となってきます。産官学を含めた様々な担い手の有機的な連携を促進すると言われております。

そのような管理栄養士・栄養士に期待される健康への情報発信し、会員各自が自らの資質向上のために研修会に積極的に参加されることを期待しています。5年先、10年先を臨むビジョンを持って会員全員が非会員に声をかけ組織力をアップして、岡山県栄養士会の活発な活動を期待しています。



自宅に咲いたコーヒーの花

令和5年度 岡山県栄養士会総会と特別公演に参加して

勝英支部 浅浦 久美

令和5年6月24日、「岡山県栄養士会総会」がWebで開催されました。

最初に、坂本会長と、伊原木隆太岡山県知事からのビデオメッセージの上映に続き、日本栄養士会中村丁次会長からのメッセージ(ホームページに掲載)の案内後、今年度の表彰者の紹介がありました。

栄養指導業務功労 遠藤陽子様、小山珠美様、栄養士養成功労 清水恵様、小山洋子様

第1号議案公益社団法人岡山県栄養士会監事選任について選挙管理委員から開票結果が報告され、新監事として小橋仙敬様が選任されました。

第2号議案令和4年度貸借対照表および損益計算書、財産目録承認について、難波監事より監査報告され、書面表決結果により承認可決されました。

理事会報告として、令和4年度事業報告、令和5年度活動事業方針説明、令和5年度事業計画・収支予算について説明がありました。

特別公演「3Dプリンターで広がる新たな食材の世界」と題し、山形大学 古川英光先生からご講演がありました。フードロスを減らし、食の多様性にも対応でき、食べる人の選択肢を広げ、近い将来コンビニ導入も視野に入れた開発がされており、未来に向けてワクワクするようなご講演でしたので、内容の一部を紹介させていただきます。

2023年3月23日にテレビ東京で放送された「3Dプリンターのある未来とは？」の内容から抜粋し、3Dプリンターで作る食材のほとんどの主成分は水でそれにゲル化剤を加えて仕上げるため食感の再現、アレルギー対応も可能、個々人の好みに合わせ、排除することなく一緒に食べる場を増やすことで健康になっていくの言葉は、高齢者食に携わる者にとって大切なメッセージに感じました。

造形モデルは3D-CADソフトで作製し、型では作れない複雑・中空構造を迅速造形、山形大学で開発された先進的ゲル材料の3D自由造形が可能となったがとても精密な機械のため、高額であり今後の大きな課題でもあります。

粉末3Dフードプリンターは、光技術を食品の3D印刷へ応用(廃棄食品の粉末と澱粉と水から作ったフードインクに青色レーザーを照射して、食品を3D造形する)3Dフードプリンターから生まれる食品は、自然由来の食品粉末と水だけで、火のかわりにレーザー光で加熱調理され、余計なものが一切使われておらず、食品安全性をクリアしている材料で装置を開発されているため、安心して安全なものとなっています。使用する食品は、廃棄食材や規格外野菜を粉末化しカートリッジ化し、印刷、再食品となります。

2018年4月6日やわらか3D共創コンソーシアムキックオフシンポジウムが東京で開催され、異なる分野のエキスパートが集結し、各自の専門性を個々の問題点とすり合わせて持ち寄り型で成功しているそうで、これは医療・福祉・地域連携にも通じていると思いました。レーザープリンタを用いることで、粉末から新しく美味しい未来寿司や米粉料理の開発が進行中です。嚥下食にも対応中であり、さらに人材確保に難渋する給食業界においては、センターシステムに組み込むことで問題解決の糸口になるのではと、すでに模索が始まっています。

ご講演は研究結果や最新情報を交えたもので、わかりやすく、この3Dプリンターは無限の可能性を秘めていると興味がつきず、できれば実際に体験してみたいと思いましたが、手に取れる日もそう遠くないと感じました。



各種表彰受賞者紹介

受賞者の皆様おめでとうございます。

栄養改善事業、栄養指導業務、栄養士養成に功労のあった管理栄養士・栄養士の方に対し授与されます。

岡山県保健医療部長表彰

栄養指導業務功労	えんどう 遠藤	ようこ 陽子	様
	こやま 小山	たまみ 珠美	様
栄養士養成功労	しみず 清水	めぐみ 恵	様
	こやま 小山	ようこ 洋子	様



福田道子賞（今年度の表彰対象者はありません）

福田道子賞は、平成22年故福田道子名誉会長のご遺族からの寄付金を基に始まりました。故福田道子名誉会長の御意志を受け継ぎ、岡山県栄養士会の活動に真摯に取り組んでおられ、かつ、これからの岡山県栄養士会活動をリードしてくださる方に、岡山県栄養士会長より表彰状と副賞が贈られます。受賞された方は副賞を使って関連学会で研修することになります。

不要な羽毛ふとんはありませんか？ 東洋羽毛が無料でお引取りします。

東洋羽毛は、不要羽毛ふとんの引取りを通して、SDGs(持続可能な開発目標)の活動に取り組んでいます。



引取り詳細▶

- お近くの営業所または二次元コードからお申込みください。
- 引取り可能なふとんの種類は「羽毛ふとん」です。掛けふとん・敷きふとん・まくら等の羽毛製品のみです。
- リサイクル羽毛として活用できないものや羽毛ふとん以外は引取りできません。
- 東洋羽毛以外の羽毛ふとんも引取り可能です。

TUK Link Project



東洋羽毛中四国販売株式会社 岡山営業所
〒700-0845 岡山県岡山市南区浜野4-3-37



～お問い合わせはお気軽に～
0120-224711



第36回岡山県栄養改善学会報告

研究教育事業部 西村美津子

令和5年2月18日(土)、第36回岡山県栄養改善学会が開催されました。今回も昨年同様ZoomによるWebでの開催となりました。

坂本八千代会長は開会あいさつのなかで、研究成果の発表は「私も取り組めるのではないか」など周囲に研究の熱意が伝わり、研究活動が活発となると述べられました。さらにその成果を次に伝えることで栄養士の資質向上へ繋がると、研究活動への期待をお話しされました。続いて各領域から10題の演題発表があり、発表に対して質疑応答や意見交換など活発な討論が行われました。

特別講演は、「日本食品標準成分表2020年版（八訂）の活用について」と題し、学校法人食糧学院東京栄養食糧専門学校校長 渡邊智子先生からご講演をいただきました。2020年に食品成分表が改定となってから、会員の皆さんが待ち望んでいた講演でした。講演ではまず、「日本食品標準成分表の標準とは、日本人が常用している食品の平均の成分値を意味していること。成分値は、改訂時点での最新の科学的な食品成分データ（食べ物を評価する基準）を示していること。成分表の改訂は、食品を評価する物差しの変更であること。」の3点を教えていただきました。次に、成分表は5年ごとに改訂されますが、この度の七訂から八訂への改定は大改訂であり、大きく変わった改訂のポイントは次の通りでした。①調理済み食品の情報の充実②エネルギー計算方法の変更③組成成分表の充実④成分表2015追補成分表（2016～2019）の反映・収載食品数の増加・既収載の菓子類、加工食品の収載値に原材料的食品の成分値の変更を反映・成分の追加（ナイアシン当量と難消化性オリゴ糖等を含む食物繊維）⑤解説の充実（食品群別留意点、調理に関する解説など）⑥表頭項目の変更

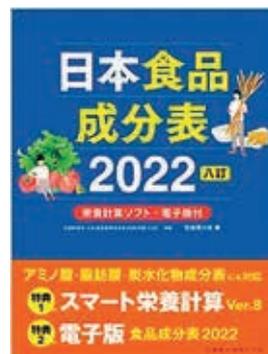
八訂の成分表は、エネルギーの計算方法の変更がありました。それに伴いエネルギーの値に違いが生じています。計算方法の新旧でエネルギーを比較したとき、全体としては八訂のエネルギーが約10%程度の減少となっています。しかし、食事として考えた時には、主食が約50%を占めており、穀類の減少率は約5%であるため実際として減少率は小さくなり、主食の種類ごとでも異なるため、よく確認し

てほしいとのことでした。また、食品によって収載成分項目が異なっており、たんぱく質、脂質、利用可能炭水化物の選択手順について説明がありました。栄養計算の際に、成分値の意味をよく理解し、どのような順で栄養成分値を選択すればよいのか、理解することができました。

さらに、研究などの場面において、エネルギーや栄養素を用いて検討する場合についての注意がありました。八訂のエネルギー値と八訂または七訂のエネルギー産生成分（たんぱく質、脂質、炭水化物）を用いて検討する際には、その組み合わせによって強い関連が確認できる場合と関係性が小さく比較できない場合があることを示していただきました。八訂の成分表を活用するとき、このことについて注意が必要であると理解することができました。

また、成分表を使って栄養計算をする際の精度を高める方法など具体的にわかりやすく教えていただきました。栄養計算の精度を高めるためには、主食は、調理後の食品を使うことや、主菜と副菜については、摂取する食品と成分表の食品を合致させる、魚は天然か養殖か、品種（例：さけ・ます類）はどうかなど区別する、乳製品ではない植物性クリーム類を区分して利用する。など食品選択の注意事項を教えていただきました。

講演内容は、成分表がどのように出来上がっているか、また、成分値の解釈の仕方、その値をどのように活用するかなど盛りだくさんでした。栄養士・管理栄養士はこれらを正しく理解し、最新の情報を人々の毎日の食事や健康づくりに役立てるためのスキルアップが求められます。そのため日々研鑽を重ねることが大切であると、改めて気づかされるご講演でした。



日本病態栄養学会・岡山県栄養士会合同「症例検討研修会」

医療事業部 松本 英子

日時：2023年2月4日(土) 13：30～16：00

場所：倉敷中央病院 看護研修センター

参加人数：34名（6グループ）

講師：倉敷中央病院消化器内科部長 守本洋一先生

倉敷中央病院栄養治療部 平松香里先生

高瀬綾子先生

症例検討内容：症例1：65歳男性、進行食道がん

症例2：76歳女性、腭頭部がん

講師の管理栄養士より現病歴・既往歴・家族歴・生活歴・ADL・内服薬・入院時身体所見・検査所見・食事摂取状況・化学療法時の情報が示された。次いで医師より病態や治療について詳細に説明された。

症例1では術後3日目からの経腸栄養プランを投与方法、量、栄養剤の種類、モニタリングすべき点について検討した。

症例2では化学療法施行後食欲不振、味覚障害を呈した症例で、PES報告を用いて栄養診断し、栄養計画を検討した。

6グループに分かれ、発表者・書記・司会を決めグループワークし、発表後実際の栄養ケアについて学んだ。

感想：当日受付をしていると、「緊張するわ」「ドキドキしました」とみなさん口にされていました。久しぶりの対面のグループワークだからか、間違えたらどうしよう。発表があたらどうしよう。など、どことなく不安そうな表情でした。しかし目の前の患者さんのため

に、今より少しでも知識を身に付け、より良い栄養療法を届けようと参加されたのだと思います。そんな空気を察知されたのか講師の先生方は「一緒に学び合いましょう」「がんになったお母さんに付き添ってこられた娘さんに、説明するようにお話しすね」と声をかけられ、参加者の意見に対して「そのプランもすごく良いですね。参考にさせていただきます」とムードはとても和やかに、しかし内容は深く導いてくださいました。

症例検討会では決められた時間の中でディスカッションし、ゴールに向かって具体的に言語化して導いていきます。普段のチーム医療でも、立場・年齢・職位・価値観・専門性が異なる環境で、他者を尊重しながら清々しいコミュニケーションで多職種協働していく力は必須です。

症例検討会はアンテナを立てて参加すれば、栄養学の知識だけでなく、意見を出し合う場をどのように醸成するのか、声のトーン・表情・ちょっとした相槌・態度・ファシリテーションスキルなども感じることが出来ます。実践的な学びができる場です。

今回初の試みである日本病態栄養学会と岡山県栄養士会の合同研修会の開催でしたが、とても内容の濃い充実した時間を過ごすことができました。

是非研修会を有効に使って、気軽に相談できる仲間を増やし、学びを深めてみてください。新たな出会いを一緒に楽しみましょう。



令和5年度 第1回岡山県栄養士会医療事業部研修会 「聞きたい！知りたい！糖尿病のお薬最新情報」

医療事業部 大島 恵美

令和5年5月20日(土)、今年度初の岡山県栄養士会医療事業部研修会がハイブリッド形式で開催されました。

まず「糖尿病薬物療法の進歩～独立した三本柱から支え合う三本柱への進化～」と題し、岡山済生会総合病院中塔辰明先生よりご講演をいただきました。

三本柱とはご存じの通り「食事療法」「運動療法」そして「薬物療法」です。その中でも食事療法は治療の要です。故に、まず求められるのが食事療法であり、患者が気負いしてしまいやすい部分でもあると思います。

従来は“食事療法が上手くいかないから薬物療法”を選択するという流れでしたが、最近は“食事療法を補助するための薬物療法”という位置づけに変わってきています。

実際、GLP-1のリベルサス服薬により、患者から「楽になった」との声をいただいたと話されていました。無理や我慢といった負のイメージではなく、「お腹が空きにくくなった」「たくさん食べられなくなった」等、患者が負担なく前向きな気持ちで治療に臨むことが出来ているそうです。

新薬の登場により、患者に“楽”と思ってもらえるような治療をしてあげられる時代になった。患者の満足度・QOLの向上を期待したいとも話されていました。

また、体重コントロールの意義を改めてご教授いただきました。肥満は糖尿病をはじめ、高血圧、心筋梗塞、脳卒中や各種感染症に罹患しやすいといったリスクを招き、ひいては平均余命の短縮に直結しており、私たち管理栄養士がいかに患者の体重コントロールに寄与できるかが重要なポイントであると同時に、その責務は大きいと痛感しました。

新しい脂肪肝疾患の定義としてMAFLD（代謝異常関連脂肪肝：metabolic dysfunction-associated fatty liver disease）があります。

MAFLDは

①脂肪肝がある

②2型糖尿病または過体重もしくは肥満（アジア人：BMI 23以上）

と定義されており、飲酒歴や他の肝疾患原因の有無は問いません。この概念は病期進展（肝線維化進展および心血管疾患発症）のリスクが高い患者をより広く拾い上げ

られることが特徴です。

アジア人のBMI23は欧米人のBMI30に相当すると言われており、この値を超えると一気に糖尿病や循環器疾患発症のリスクが上昇します。逆に、減量により糖尿病の寛解が得られたという研究データもあり、やはり体重コントロールの重要性が如実に表れていました。

最後に市川医療事業部長より、「糖尿病治療の薬も日進月歩を続けてしています。医師の処方意図が読めないと適切な食事指導に繋げることができません。私たち管理栄養士も薬を正しく理解する必要があります。そういう意味で本日のご講演は大変有意義で日々の栄養指導大変役立つものと感謝いたします。」と、ありました。

後半は、本題に先駆けて黒住副部長より岡山県医療事業部が例年実施している調査の中から診療報酬に関する調査結果について報告がありました。その後、それらの結果を踏まえて県下でも実践的に行われている施設を選択して「私たちの取り組みをご紹介します！」と題して下記医療機関の先生方よりご発表いただきました。

①NSTチーム加算

川崎医科大学附属病院 遠藤陽子先生
まび記念病院 寺門 藍先生

②外来化学療法に係る栄養管理

倉敷成人病センター 岡野愛実先生
渡辺胃腸科外科病院 今井千恵子先生

③栄養情報提供書の作成

倉敷平成病院 小野詠子先生
岡山労災病院 福島由江先生

いずれの先生も現在の取り組み状況や実際の書式の提示、今後の課題などを詳しくご紹介いただきました。

市川部長より、「皆さん自院での取り組み状況を再確認できたのではないのでしょうか。算定要件を今一度確認し、各医療機関で積極的に取り組んでいただきたい。」とお話があり、今回の研修会を締めくくられました。

令和4年度診療報酬改定では、上記以外にも管理栄養士の専門性が期待されるような具体的な改定項目もあります。栄養管理の対象範囲が広がり、管理栄養士の評価も上がっています。自身も更なる高みを目指し、より専門性の高い医療提供に寄与できるよう努めていかなければと改めて奮起しました。

研修会報告「基本から栄養ケア・マネジメント&LIFE」

福祉事業部 窪田 紀之

令和5年5月13日(土)に令和5年度福祉事業部研修会が開催されました。この研修会は、毎年5月から6月頃に実施している初任者向けの研修会で、若手から中堅の方が当日は23名参加されました。県外からも参加者がありました。

前半のセッションは窪田が、介護保険施設および障がい者支援施設における栄養ケア・マネジメントの概要とその流れ、事例を通しての栄養ケア計画書の書き方について説明をしました。介護保険施設では、令和3年の介護報酬改定により栄養ケア・マネジメントが基本サービスに包括化され、令和6年4月からは栄養ケア・マネジメントを実施していない施設は減算となります(100床の施設では511万円の減算)。適切で丁寧な栄養ケア・マネジメントはご利用者さんの生活の質(QOL)を向上させる上、加算算定は施設にとっても大きな収益になることを説明しました。

後半のセッションでは、株式会社アール・ケアの牧嶋悠さんから、通所介護における栄養ケア・マネジメントの手法についての説明がありました。また、実践事例として、栄養アセスメント加算で行うこと、栄養改善加算で行うことについて詳しく説明がありました。講義の中で牧嶋さんから「難しい事例は通所での栄養部門の『伸びしろ』である」との強いメッセージがありました。通所での管理栄養士の認知度はまだまだ低いため、他機関や他職種に対して、存在をアピールすることや、栄養改善の取り組みを外部へ発信することが大切であると述べられていました。

講義の後には、講義に対する質疑応答や情報交換会を行いました。口腔内に痛みがあり食事摂取量が減少しているご利用者さん、下痢を繰り返しているご利用者さん、通所で栄養改善に取り組むために他職種へ協力を依頼する方法など、個々の施設が抱える困難事例に対する解決方法や、日頃の業務で感じている悩みや疑問について多くの意見がでました。意見交換会の中で「LIFEのフィードバックをどのように活用するか」という質問がありましたので、本稿ではLIFEのフィードバックについて、当施設での取り組みについて紹介をします。

情報提供「LIFEのフィードバックを活用する」

令和3年の介護報酬改定では、基本サービスへの包括化により廃止となった栄養マネジメント加算の代わりに栄養マネジメント強化加算が新設され、入所者に対する重点的な栄養管理・改善が求められるようになりました。この加算を算定する要件には、「LIFEへの情報提供と、フィードバックを活用して、PDCAサイクルを基に取り組みを進めること」があります。栄養管理業務が関係するフィードバックは、原稿を執筆している令和5年5月27日現在、「事業所票(暫定版)」、「科学的介護推進体制加算」、「栄養マネジメント強化加算・栄養アセスメント加算」の3種類がダウンロード・閲覧できるようになっています。

事業所票(暫定版)：一番初めに確認ができるようになったフィードバック。それぞれの加算項目の全国値の平均を見ることができる。栄養関連では、食事摂取量、摂取栄養量、必要栄養量、提供栄養量などの全国平均が確認できる、唯一のフィードバック。

栄養量	自施設の平均(11月)		自施設の平均(2月)		全国平均(2月)	
	エネルギー	たんぱく質	エネルギー	たんぱく質	エネルギー	たんぱく質
摂取栄養量	1051kcal	40.5g	1103kcal	42.9g	1033kcal	42.0g
提供栄養量	1165kcal	45.5g	1187kcal	45.9g	1231kcal	50.0g
必要栄養量	1141kcal	53.3g	1155kcal	45.8g	1131kcal	50.0g

図1 栄養量の比較。自施設の栄養量の加重平均を計算すると、全国平均との比較ができる。食事摂取量は、3か月前と比較しても、全国平均と比較しても2月は高い状態にある。摂取栄養量も同様である。

科学的介護推進体制加算：科学的介護推進体制加算に係る項目を、自施設と全国値で比較ができる。(当月と6か月前)

栄養マネジメント強化加算・栄養アセスメント加算：栄養マネジメント強化加算・栄養アセスメント加算に係る項目を、自施設と全国値で比較ができる。(当月と3か月前)

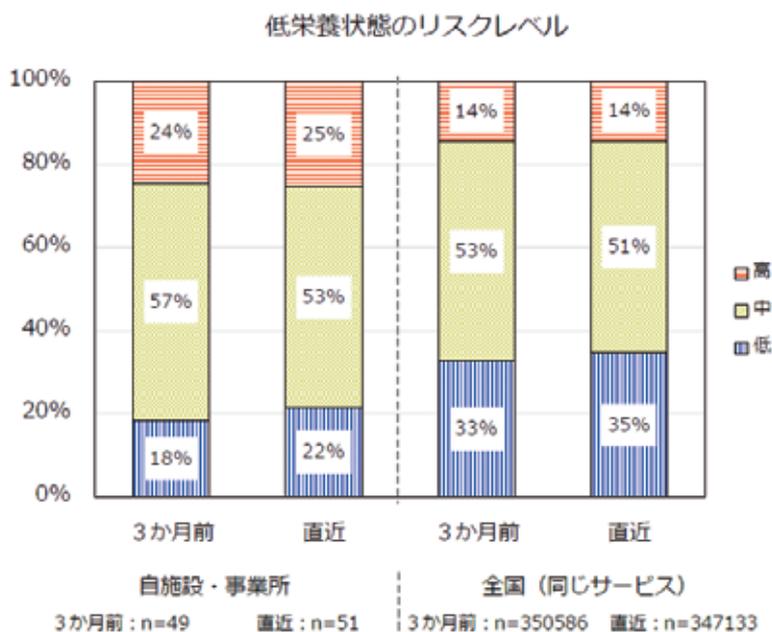


図2 低栄養状態のリスクレベルの比較。自施設と全国平均値の直近と3か月前が、それぞれ比較できる。低栄養状態が「低リスク」の利用者が増加し、「中リスク」の利用者が減少したが、全国平均よりも高い。

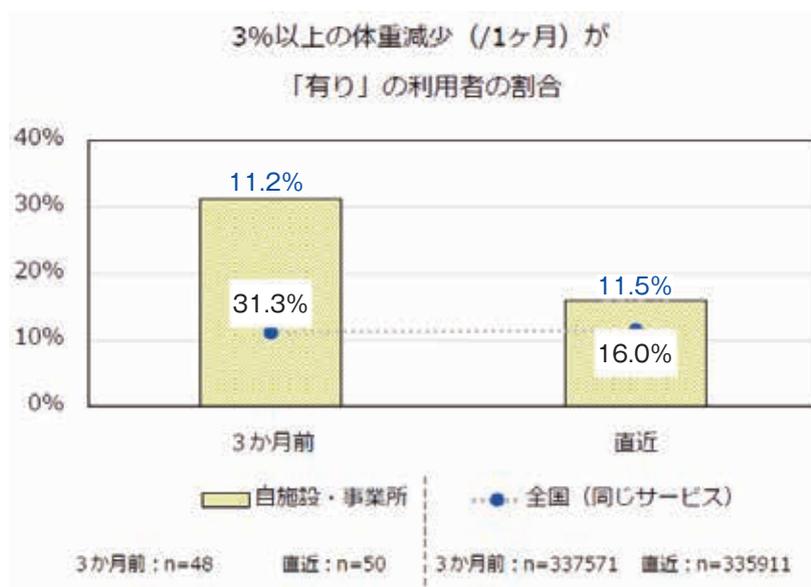


図3 スクリーニング項目である、3%以上の体重減少 (1ヶ月) が「有り」の利用者の割合。3%以上の体重減少が有った利用者は1か月では、15%減少、3か月ではほとんど変わらなかった。全国平均と比較すると高い状態にある。

令和5年2月のフィードバックを受けて当施設では、摂取栄養量は自施設の3か月前や全国平均よりも高い(多くの栄養量を摂取できている)状態にあり、1か月間での3%以上の体重減少がある者は15%も減少している。施設全体の低栄養状態は改善に向かっており、食事内容は現在そのまま継続する事としました。

フィードバックには様々なデータがあり、どのデータがどこにあり、どのように活用ができるかを考察することが大切です。また、ご利用者個人に対するフィードバックはまだ実施されていません。今あるデータをどのように活用していくのかは、施設の他職種と検討する必要があります。

児童生徒における食の自己管理能力と好ましい食習慣の育成をめざして

学校健康事業部 岡山県立岡山東支援学校 川上 啓子

栄養教諭は、教育に関する資質と栄養に関する専門知識を併せ持ち、食に関する指導と学校給食管理を行います。そして、その役割は学校全体および家庭や地域社会と連携する中で、専門性を生かしながら食育に参画したり、学校給食管理の効率化を図り、より安全かつ安心な学校給食の実施が求められています。

また、特別支援学校では卒業後を見据えた教育に重点を置いており、児童生徒の実態を見極め、様々な配慮や支援を行うことで、生涯にわたり心身ともに健康で過ごすための力や好ましい食習慣を身に付ける必要があります。このような中で、これまで取り組んできた一部を紹介します。

給食管理 ～安全安心なおいしい給食づくり～

1. 衛生管理 (拭き取り検査の実施)

年に3回調理室の拭き取り検査を実施しています。検査結果より学校薬剤師のご指導をいただき、衛生管理の改善に役立っています。



2. 献立 (学校給食甲子園大会の挑戦)

地産地消の奨励と食育の啓発を目的に学校給食甲子園大会が開催されています。地場産物を使用した献立やICTを活用した食育授業コンテストで競います。毎年参加することで自己研鑽を積み、おいしい給食の実現を目指しています。



【令和2年 優秀賞】

3. 食物アレルギー対応

校内食物アレルギー対応委員会を設置し、学校と保護者の連携体制づくりやマニュアルなどの整備を行い、安全な給食の提供に努めています。

食育 ～食の自己管理能力と好ましい食習慣の育成～

1. 食に関する指導

栄養教諭は、担任や養護教諭等と連携して給食時間や教科等で食に関する指導を行っています。様々な教職員が関わり、それぞれの専門性を生かすことで、児童生徒の興味関心や理解等の「指導の質」を高めています。



2. 個別指導

児童生徒の中には障害が原因で食生活が崩れている場合があります。肥満の事例では、満腹感を感じにくい、余暇の過ごし方が分からず食べることに執着しているなど理由は様々です。それゆえ、生活全般からのアプローチが必要なことが多く、担任、養護教諭、家庭、施設、医療等との連携は欠かせません。

3. 食育推進の評価

食育推進の評価は、学校全体における食育の取り組みと児童生徒の実態を評価することで、食育が推進されているかを図ります。PDCAサイクルに基づいた児童生徒の指導が明確になり、年度で途切れることなく継続した指導に役立ちます。

4. 試食会 (現在は開催未定)

保護者対象の試食会を年に1回開催しています。学校給食についての説明や給食の試食をとおして学校給食を理解していただく場となっています。

まとめ ～栄養教諭として～

特別支援学校の栄養教諭の配置は、一人体制が基本となっています。どの仕事においても教職員や家庭、施設等との連携が必要です。これからも多くの方々と手を取り合い、児童生徒に寄り添って取り組みを進めていきたいと思っています。

「栄養の日」のイベント『栄養ワンダー』への取り組み

社会福祉法人天神会 ～天神会eiyoフェア2（栄養Wonder2022）～

社会福祉法人天神会 障害者支援施設こうのしま荘 藤井 郁恵

私は、笠岡市にあります社会福祉法人天神会 障害者支援施設こうのしま荘で、主に身体に障害がある方の栄養管理を中心に業務を行っています。この度は、一昨年から法人全体で取り組んでいる「栄養の日」のイベント『栄養ワンダー』についてご報告させていただきます。

『栄養ワンダー』は、栄養士会員の皆さまならご存じのとおり、8月4日「栄養の日」に合わせ、日本栄養士会で全国の管理栄養士・栄養士が主役となり、全国民対象に毎年テーマに沿って開催され、当法人もこのイベントに参加しております。

きっかけは2021年4月、法人内の天神介護老人保健施設職員、会員でもある佐々木麻衣さんが、「参加してみたい！」と声を上げてくれ、上長へ相談したことが始まりです。

「それ（に参加すること）は、いいことだから（1施設としてだけでなく）法人全体で取り組んだほうがいい。」と賛同が得られ、数年前から法人で取り組んでいる健康経営の実践も合わせ、専門職で構成されている栄養部会で取り組むことになりました。

栄養部会では、法人内の各施設（特別養護老人ホーム、介護老人保健施設2施設、サービス付高齢者向け住宅、障害者支援施設など）の管理栄養士・栄養士が毎月集まり、福祉施設での管理栄養士・栄養士の役割と機能充実を図っています。職員対象の研修では、毎年『食生活指導研修』を担当しており、2021年からは『栄養ワンダー』へ参加し、法人内のイベントとして実施しています。

方法は、ポスターや委員会でご告知し、各施設の管理栄養士・栄養士が中心となり8月4日の前後3日間、職員の休憩時間などに5～10分程度、栄養士会から提供いただく『栄養ワンダーBOOK』などを使用し、毎年テーマに沿った内容を要約して伝えています。終了後アンケートを実施し、協賛品のクワイなどをプレゼントするという流れで、各施設共通の内容で実施しています。

1年目2021年のテーマは「栄養の整理整頓」でしたが、はじめての取り組みでしたので、8/4栄養の日、8/1～7は栄養週間の説明からはじまり、2022年は、法人で取り組むSDGsにも通ずる「栄養と環境～サステナブルにたべよう～」がテーマで、「おいしくキッチンとほどほどに食べることを職員へ伝えていきました。

いつもは利用者様の栄養管理を行っている私達ですが、このイベントは職員が対象であること、コロナ禍で感染予防対策のため対面では難しいなど制限もあり、伝達方法の工夫や、変則勤務にも配慮した方法で実施した

ことで、限られた時間の中での実施ではありましたが多くの職員が参加してくれました。

実施後のアンケートでは、自分で無理なく継続できそうなことや興味を持ったことなど、理解度が伺える前向きなコメントが多く、実施してよかったと実感しました。また、2年目のアンケートには、昨年伝えたことを日常生活に取り入れてくれている職員もおり、とても嬉しく思いました。

まとめとして、「やってみよう！」という声に協力し合う仲間と法人の理解があって、無事実施、成功できたと感じています。1年目は正直不安でしたが、実施してみるとあっという間に終了し、「またやろう！」という気持ちになりました。

まだ2回の実績ですが、「栄養の日」のイベントとして定着しつつあるように思います。

もちろん今年も「栄養ワンダー」に参加します。職員が年1回ではありますが、食生活について自分と向き合い、健康維持・増進のための行動に繋がるきっかけになっていると思います。

また、特定の集団対象ではありますが、井笠支部の『栄養・食生活講習会事業』の活動としても報告をさせていただくことができ、今回こちらでの報告となっています。全国の管理栄養士・栄養士が、各地で一斉に実施していると思うとなんだか心強い気持ちも湧いてきます。今後は地域の皆さんへも発信し、社会貢献活動に繋げていきたいと思っています。



障害者支援施設こうのしま荘



日本栄養士会からの配布資料や協賛品



特別養護老人ホーム天神荘



天神介護老人保健施設

「津山市版フレイル対策事業」に参加して

津山支部 砂田 眞紀

津山市が長年取り組んでいる事業「こけないからだ体操」に参加している高齢者等が栄養改善に取り組むことでフレイル予防効果を向上させることができるかを検証するため、津山市医師会、津山市在宅医療・介護連携推進協議会と岡山県栄養士会津山支部が連携してモデル事業を実施し、検証結果を踏まえて津山市独自のフレイル予防プログラムを構築した。

講座1回目		
内 容	時 間	配布資料
①講義「フレイル基礎講座」(講師：医師)	20分	<ul style="list-style-type: none"> ・フレイルチェック問診票 ・DVS ・体力測定用紙 ・講座資料
②講義「フレイル予防(栄養編)」(講師：栄養士)	20分	
③フレイルチェック問診票、食品多様性チェックシート(DVS)記入、体力測定	20分	
講座2回目 *講座1回目より3ヵ月後に実施		
内 容	時 間	配布資料
①講義「フレイル予防メニュー等の紹介」(講師：栄養士)	30分	<ul style="list-style-type: none"> ・DVS ・講座2回目アンケート(初回) ・講座資料
②栄養改善相談(グループワーク形式)	30分	
講座3回目 *講座1回目より6ヵ月後に実施		
内 容	時 間	配布資料
①栄養改善相談(グループワーク形式)	40分	<ul style="list-style-type: none"> ・フレイルチェック問診票 ・DVS ・講座3回目アンケート(最終) ・講座資料
②栄養指導・健康指導 個別(医師・栄養士)	20分	
③健康教室 テーマ：フレイルと疾患(講師：医師)		

●使用資料

1. フレイルチェック問診票：後期高齢者に対する健康診査質問票に、指輪つかテストを加えたもの。
2. DVS(食品の多様性チェックシート)：10品目食品分類に、具体的な食品例を加えたもの、3回記入用。
3. 私の目標：2回目より使用。「私のプラス1点は〇〇」目標設定のため加える。
4. 初回用・2回目用 パワーポイントプレゼンテーション

●担当者：医師 5名 栄養士17名 津山市職員

津山市による事業評価(一部抜粋)

対象が5グループと少ないため、指輪つかテスト、フレイルチェック問診票からは、正確な効果を判定することはできなかったが、DVSの結果から、自身の不足する食品を理解し、目指す改善を明確にすることができた。アンケート結果からは、講座に参加してよかったという意見が圧倒的にあり、これからも食事に気を付けていきたいと多数の方が実感している。食事の改善に最も影響があった内容について、55%が栄養士の講座、19%がグループワーク、15%がフレイルチェック、医師の講義が11%であった。医師や管理栄養士・栄養士、保健師など専門職が積極的に介入したことに加え、グループワークによって参加者同士が相互に関心を持ち、グループ・ダイナミクス効果が得られたといえる。今回対象の5グループには、令和5年度は口腔ケアを中心としたフレイル予防を継続、他地域のグループにはパワーポイント資料から栄養士会津山支部が作成したDVD、DVSを活用し、フレイル予防を普及していく予定である。

今回津山支部として行政、津山市医師会と協力し、互いの情報や知識を寄せ集めて、DVSおよびパワーポイント資料2編を作成し取り組めたことで栄養士の職能の認知と理解を広げることにつながったことを実感できた。アンケート結果にも、87%が今後も同じような講座があったら是非参加したい、57%が家族にも知らせたいとあり、手ごたえを感じる事ができた。

これからも、地域の中で栄養の課題を可視化させ、さらにエビデンスに基づいた、具体的かつ実現可能で継続できる情報を届けることができるよう栄養士ひとりひとりがスキルアップを図り、地域住民それぞれの行動変容につなげること、また今回のように支部会員同士はもとより、多職種との連携を継続し深めていくことが大切であると感じた。



食形態マップのその後 ～支部活動のつなぎ役として～

高梁支部 大久保加容子

2020年より2年間にわたり前役員により新しい取り組みが高梁支部で始まりました。

近年、各地域において食形態やとろみに対する統一への動きが始まっております。その中で、高梁地域の現状としては、各病院や高齢者施設ごとに多様な形態での食事が提供され、その内容や段階、呼称は統一されておらず、適切な食事提供に支障をきたす場面もこれまで多く見受けられました。

そこで岡山県栄養士会高梁支部では地域の食形態の“見える化”に向けて、日本摂食嚥下リハビリテーション学会より発表されている「嚥下調整食分類2021」に沿った食事提供を目的に「高梁地区食形態マップ～にゃんコード～」を作成しました。このマップは、転院時等に伴う食事提供の情報を施設間同士で正確に把握し伝えることで、患者様、利用者様の状態に合った安全で安心な食事提供ができること、医療・介護・福祉に携わる関係者の皆様が同じ情報を共有・認識し、使用できることを目的としています。嚥下調整食を通して人と人とが繋がれる、地域連携の新たなモデルを創造していきたいという思いの中で始まりました。

2023年度は食形態マップの見直しの年となる為、反省点と今後の活動とマップに関する意見要望を取り上げていく予定です。嚥下調整食の悩みに関する解決方法なども紹介し、進化し続けたいと考えています。

導入後や、昨年行った実演会では「病院では転院等の回数も多いためマップを実際に活用しているが、施設はまだ活用できていない」「マップ作成にあたり近隣の施設の食形態がわかる」「自分から嚥下調整食に関する不明点など積極的に聞くと意識改革にも繋がる」「お茶ゼリーやお粥ゼリーの導入検討、嚥下調整食での不足した栄養はどう補うのか」「人手不足などの問題」「実演を見ることができてよかった」など様々な意見があがりました。

今後の活動として、嚥下調整食の実演（手元調理）や試食、学会分類2021の解説などの繰り返しの内容となりますが、新たに参加しやすい環境を提供することにも力を入れて、参加施設が増加することにつながっていききたいと思います。

また高梁市内の看護師、介護職等の他職種の方々にも、広く食形態マップというものを認知していただき、患者様の退院、転院時の食形態の引き継ぎに

おいて、スタッフ間での情報連携をスムーズに図るためのツールだと思って気軽に活用してもらいたいと思っています。今年度は実際にホームヘルパーさんに興味をもってもらうことができ、栄養士に限定しない研修会を開催します。

食形態マップを作成するにあたり、前役員と協力業者の高梁支部への熱い思いがなければ成し遂げられないことだったと思います。コロナ禍で各施設への訪問制限がある中で、試行錯誤しながらの完成だったと聞きました。事業所にひとりで不安や疑問を抱きながら日々の業務をされている栄養士も少なくありません。顔の見える関係性を絶やさずコロナ禍で新たに得たIT機能も活用しながら、今後さらに地域連携や支部会の活性化、発展に繋げていきたいと思っています。

食形態マップが栄養士同士のつながりとなり高梁支部の強みになることを期待して活動していきたいと思っています。



写真は2022.10.27 高梁市・吉備中央町地域限定
嚥下食実践セミナーと食形態マップ製作者5名

はばたけ 栄養士

「医療職として多職種と働くということ」

倉敷中央病院 栄養治療部 高須 栞



私は倉敷中央病院に管理栄養士として勤務しており、今年で8年目になります。所属する栄養治療部には管理栄養士が28名（うち3名は健診施設勤務）在籍しており、県内の病院とし

てはかなり大所帯なのではないかと思います。現在は主に外来・入院患者の栄養指導や脳神経外科・脳卒中科病棟のNST業務、献立作成などを行っており、今年度からは褥瘡対策サポートチームの一員として回診にも参加しています。

昨年度よりNST業務を担当するようになり、多職種との連携を意識する場面が増えました。まずは管理栄養士の立場として栄養評価を行うことが求められるため、目標栄養量の設定や経管栄養剤の選択、病院食の選択についてはこの1年で鍛えられたのではないかと思います。最近特に意識していることは、患者さんの食事に対する思いや嗜好、嚥下機能、病状について多職種から引き出すようにすることです。以前の私は食事に関しては管理栄養士が一番詳しくあるべきだという思い込みがありました。病院食のルールの中でどこまで個々の患者にあった対応ができるかや、既往疾患に対する食事療法についてはもちろん提案できなければいけません。しかし、NSTのような低栄養等の患者さんを対象とする場合は必要栄養量まで急に上げることが難しいことが多いため、目標量の設定だけでなくどのようにアップしていくかが問題です。そのためには一人で解決しようとせず、患者さんの様々な情報を得ながらより良い方法をみんなで考えることが大切なのだと改めて実感しました。

栄養指導業務では、当院は診療科が多いため指

導内容も多岐にわたります。最初のうちは病態と食事療法そのものの勉強がとても大変だったことを思い出しますが、実際に指導を行ってみると患者さんの多様な食環境や理解度に合わせて指導を行うことにも難しさを感じました。指導の方向性に迷うことや上手く指導ができなかったと反省することがよくありますが、その時に先輩栄養士がよく言うてくださるのが「指導よりもまずは現状把握することが大切」ということです。これも先ほどの多職種との連携に通ずるところがあると思いますが、まずは医師や看護師ではできないところの食環境の詳細な聞き取り（調理者、買い物の方法・頻度、食事内容、摂取エネルギー計算）を行い、問題点を多職種と共有することに大きな意味があります。年齢や食環境的にも食事療法の実行が難しい場合は医師に治療方針を再検討してもらう必要がありますし、現状を正しく評価することも必要な能力だと感じています。高齢のご夫婦や、独居で弁当中心の方など食生活を大きく変えることは難しい場合もありますが、病態と食事療法の必要性を結び付けてお話し、実行可能なことから指導するように心がけています。

普段の業務とは別に、院外の研修会にも積極的に参加するようになっています。各分野の専門の先生からお話を聞くことで最新の考え方や治療法を勉強することができ、また、自分が疑問・不安に感じていたことの解消にも繋がっています。特に、現在の業務に関連する分野や自分の興味のある分野の研修会への参加は日々のモチベーションにもなっていると感じます。これからも専門職として自己研鑽を行いながら、患者さんから、そして他職種から頼られる存在になりたいと思います。

事務局だより

令和4年度理事会報告

■第3回理事会（Web）（2023年3月4日）

1. 報告事項
 - (1)第36回岡山県栄養改善学会各種委員会報告
 - (2)各部及び、JDA-DAT岡山より報告
 - (3)令和5年度賛助会退会
2. 審議事項
 - (1)福田道子賞について
3. 承認事項
 - (1)栄養ケア・ステーション運営規定について
 - (2)職務執行状況
4. その他
 - (1)令和5年事業計画
 - (2)人材確保の検討

令和5年度理事会報告

■第1回理事会（Web）（2023年4月22日）

1. 報告事項
 - (1)令和5年度岡山県栄養士会定時総会について
 - (2)令和5年度研修会について
 - (3)各支部・事業部報告
 - (4)令和5年度賛助会退会
2. 承認事項
 - (1)栄養ケア・ステーション審査委員会立ち上げについて
 - (2)職務執行状況
3. その他

■第2回理事会（Web）（2023年7月8日）

1. 報告事項

事務局夏休み
8月11日～15日



ご紹介

フードモデル貸し出します

栄養成分表示活用塾やスポーツ栄養サポートなど栄養指導、栄養相談などにご使用ください。

- ◇1日1600kcal～2500kcal献立展開セット
 - ◇カルシウム摂取指導用食品（30種）マグネット付き
 - ◇鉄分の多い食品（20種）マグネット付き
 - ◇ラーメンのお汁を残すと、、、
 - ◇食材ディスプレイ（白飯、白身魚、にんじん、ほうれんそう）など
- ※ご使用については、事業計画前1か月以上の余裕をもって事務局へお問い合わせください。
※受け渡し、返却は、事務局までお越しください（平日9時～17時）

マグネットで
提示できます



ジメジメした梅雨が明け猛暑の到来です。皆様熱中症対策を行いながらの業務、お疲れさまです。COVID-19も5類になり、徐々に対面形式での研修会も増えてきました。今回の「なかま」に寄せられた記事からも積極的な活動が見受けられます。今後も興味深い研修会が計画されていますので、岡山県栄養士会のホームページをご確認いただき、様々な研修会に参加スキルアップに努めましょう！

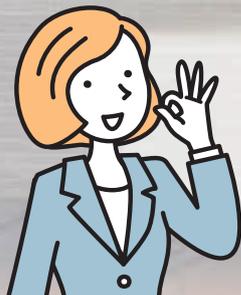
医療事業部 宇野富美子

「食べる人」にも「届ける人」にも安心、安全。

業界最小の
コンパクト設計!

適温配膳車

iクッカー和
NAGOMI



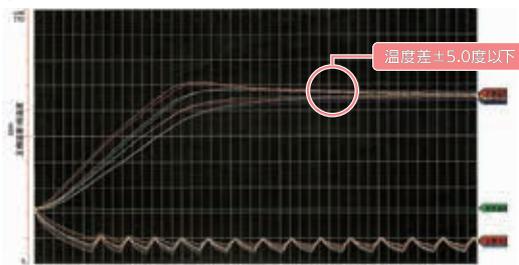
和風モダンな木目カラーのデザインの適温配膳車で、施設に馴染みやすい!



菌の繁殖を防ぎ、安心して食事提供できる確かな温度管理性能

業界最高水準の温度管理性能

庫内上下段での温度差が、業界最高水準の±5.0度以下*という厳しい基準をクリアしました。菌の繁殖を防ぎ、安心して食事提供をして頂けます。*工場出荷時

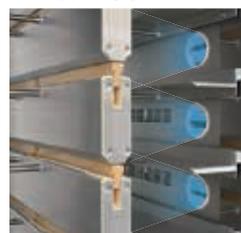


しっかり保温・保冷して美味しさを維持

側面だけでなく、底面にも遠赤外線パネルヒーターを採用。庫内は無風で、食事への乾燥の影響をなくし、芯から保温します。さらに全段冷風口を設けているため、微風で優しく均等に保冷します。



▲遠赤外線パネルヒーター採用



▲全段に冷風口を採用

ゆったり庫内で組膳もらくらく♪

夏季には保冷スペースを広く、冬季には保温スペースを広く取することで、季節に応じたメニューに対応できます。特別な日を祝う松花堂弁当の収納や、1/2ホテルパンが、冷蔵庫内には1/3ホテルパンが収納できます。



▲松花堂弁当の収納



▲ホテルパンの収納

●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