

栄養青森21



第33号（通号第51号）発行日 2017年2月 発行者 (公社)青森県栄養士会 斎藤 長徳 編集 広報部
青森市長島2丁目18-8 TEL 017-735-7003 FAX 017-735-7005
ホームページ <http://www.aoeiyou.sakura.ne.jp/> e-mailアドレス eiyou@trust.ocn.ne.jp



「出番はもうすぐ！」 絵 葛西ちか子

コラム「スポーツと食事の大切さ」	2
受賞おめでとう	4
施設紹介「弘前大学医学部附属病院」	5
初任者研修会に参加して	6
食 あおもり 青森の「甘い赤飯」	7
事業報告 減塩プロジェクト	8
日本栄養改善学会で栄養士会の活動	9
生涯教育アンケート結果	9
Information	10

コラム

「スポーツと食事の大切さ」



青森県立八戸工業高校教諭

伊調千春

(女子レスリング48kg級メダリスト)

○プロフィール

青森県八戸市生まれで、女子レスリング48kg級でアテネオリンピック、北京オリンピックで銀メダルを獲得されています。また、2016年に国民栄養賞を受賞した伊調馨さんのお姉さんでもあります。

レスリングを始めたきっかけはお兄さんの影響とのことで、5歳から始めたそうです。京都府立網野高等学校を卒業され、その後中京女子大学（現：至学館大学）を卒業されました。2010年4月から地元青森県立八戸西高等学校保健体育教諭として赴任され、2014年からは現在の青森県立八戸工業高校教諭として活躍されています。

今日はレスリング部の監督としてもお忙しく活動されている伊調千春さんにインタビューして、現役時代の食事や高校の教師として選手に接する際に心がけていることなどを伺ってみました。実際にお会いすると溌剌としてカッコいい方です。写真からも十分に伝わると思います。

○現役時代の食事での苦労

食事に関して苦労は特にありませんでした。小さいときから1日3食をしっかり食べ、好き嫌いがなかったことがよかったです。そのことでバランスよく食べることができていたと思います。おやつというものは特に食べませんでした。

大学時代は一軒家を寮として使っており、夕食は作ってくれる人がいたので、朝・昼兼用の食事

だけ自分で準備していました。朝練習が6時半から8時半まであり、朝食はその後にとることになりますが、着替え・食事の準備などで朝・昼食兼用の食事は10時頃でした。次の食事は午後の練習が終わってからの20時頃に取ることが多かったです。練習中、お腹が空くということはあまりありませんでした。食事の内容としては、偏りなく何でも食べていました。普通に野菜もしっかりとおり、バランスよく食べていたと思います。

また、練習のない時とある時の食事量は変えていて、ない時は当然、お腹がすかないわけですから食事量も少なかったと思います。

○試合が近くなってきたときの食事内容

48kg級だったので、試合前の5日間で5~6kgの減量をしていました。ですから、普段の体重は53~54kg、体脂肪率は8%でした。減量はダイエットとは違うので、サラダ等は特に食べませんでした。少ない量でエネルギーになるチョコレートケーキなどを食べていました（たまにですが・・・。栄養学的には悪いかもしれません）。練習で体重を落とす、体から水分を抜く、というかんじです。減量時は寝る前とか、とにかくこまめに体重を計っていました。

○減量中や普段の練習時の水分の取り方

減量中はだいたいですが、量を量って水分を取っていました（100ml単位で）。水分の種類ですが、「気分」で種類をえていたような気がしま

す。

普段の練習時の種類ですが、企業からの提供もあり、アミノ酸が入っていたものも飲んでいました。また、鉄の入っていたものも取っていました。ただ、甘いものは後味が悪くなるので、試合・練習中は水、試合・練習直後はアミノ酸など取るタイミングで水分の種類を選んでいました。普通の水にしたり、スポーツ飲料にしたりです。

○遠征先で困ったことなど

特にありませんが、海外では生ものは食べないようにしていました。サラダも水で洗っているわけですから、生野菜だけのサラダは生で食べることになるので食べないようにしていました。それから、スープケースに日本食を入れていきました。ご飯（レンジでチンするようなご飯）、味噌汁、缶詰（いわし、さんま）、はるさめスープ、わかめスープ、たまごスープ、カップラーメン（特にうどん系）、ふりかけ、緑茶、梅干し、レトルト食品（カレー、中華丼、牛丼、玉子丼など）です。

○現役引退後、生活や食事で変わったこと

練習時間の確保が難しくなりました。1日の流れ、過ごし方が大きく変わりました（当たり前のことですみません）。

食事で変わったことは特にありません。ただ、1日3食しっかりとり、バランス良く食べることは、選手時代の時よりも意識しているかもしれません。それから1回の食事量はあまり食べ過ぎないようになっています。それから、飲み会があるので、そういう時は食べ過ぎないように気をつけています（笑）。

○保健体育の教師として心がけていることなど。

自分自身は体調管理も含めて、バランス良く食事を取ることを心がけています。生徒の健康管理についても同じだと思っています。

保健体育の教員、レスリングの監督として今後、成績を残したいと言いたいところですが、まずは、レスリングを好きになってもらうことが大

事だと思っています。レスリングが好きになれば、大学でもやるようになると思います。成績を残すためには、高校の2年間（休みなども合わせれば、部活動をする時間は、2年間です）では難しいものがあります。そして、人として立派な人間を育てたいです。挨拶、気配りなどがしっかりとできる人間を育てたいと思っています。

○最後に「スポーツと食事の大切さ」について思うこと

最近の選手をみていくと量的に食べられない、好き嫌いがあつて食べられない、という傾向が強く、問題を感じています。とにかく「食べないと練習できない」ということを認識し、本気で変わりたいと思わないとそれが競技成績にもつながらないということを考え、食事を大事にしてほしいです。食は体を作るものなので、食べたいものだけを食べるのではなく、自分の体調、健康管理のこととも含め、しっかりと考えて食事をするということが大切だと感じています。

[インタビューを終えて]

伊調先生は保健体育教師としてだけでなく、レスリング部の監督としてもお忙しい日々を過ごしておられます。すぐにインタビューにもこたえていただき、また、電話で追加の質問をした際もお忙しい中、返信していただき感謝・感激です。

「何でも食べる」という食生活は小さい時からの食生活が基本にあったことがわかりました。やはり、強い選手を作っていたものは好き嫌いせず何でも食べる、ということだと改めて感じました。青森県のレスリングがますます発展することを願い、また、伊調先生のご活躍を楽しみしております。

（青森県栄養士会インタビュー担当理事）



受賞おめでとうございます

厚生労働大臣表彰



研究教育職域会
東北女子短期大学
真野由紀子

平成28年10月24日(月)に神戸市の国際会議場で開催された全国栄養改善大会にて、栄養士養成成功者として厚生労働大臣表彰をいただきました。

栄養士養成の道をひたすら歩み、気がついたら今日に至ってるという感があります。自分としてはその時々に精一杯頑張ってきたつもりですが、同時に多くの方々にご指導いただき、私自身育てていただきました。本当に多くの方々に感謝申し上げたいと思います。

時代が変わり、超高齢化社会や生活習慣病が増加する現在において栄養士、管理栄養士に求められることは、より高度な、より緻密な、そして複雑な知識と技能であります。また変わらないのは人の健康増進を担うという大事な職業意識です。これらを併せ持つ栄養士を育てるため、一層の研鑽を重ね、精進してまいりたいと思います。また、一管理栄養士としても活動し、社会に貢献していきたいと思っております。最後にこの受賞にあたり、栄養士会の皆さんにもお世話になり、感謝しております。ありがとうございました。



地域活動職域会
岩見美恵子

この度、厚生労働大臣表彰（栄養指導業務）を頂き、身にあまる光栄と思っております。

微力な私がこのような賞を頂いたことは、ひとえに栄養士会の皆様の支援と家族の協力があってこそこの受賞と心より感謝しております。

佐伯栄養学校(現佐伯栄養専門学校)を卒業後、病院、専門学校に勤務しました。退職後の地域活動での栄養指導は、緊張と少々のストレスを感じながらも楽しくできた事が良かったと思います。

これからは健康の3本柱（食事、運動、睡眠）を大事にし70代80代を楽しく過ごしていきたいと思っています。

一人一人に、
「選べる」という「やさしさ」を。

最適などろみ栄養食が見つかる、
粘度2,000mPa·sのF2シリーズ。



TERUMO

F2ショットEJ

F2ライト

230kcal~330kcal

330kcal~400kcal

F2ライト55

F2ライトMP

300kcal

300kcal~400kcal

もっと知りたい! 賞味期限で安心! テルモコールセンター 0120-12-8195 オリジナル機能補助大臣へ贈呈
19:00~17:00 土・日・祝日を除く そんな時は

販売者 テルモ株式会社 〒151-0072 東京都渋谷区幡ヶ谷2-44-1 www.teijin.co.jp
Terumo社、F2ショットはテルモ株式会社の商標です。テルモF2ライトはテルモ株式会社の登録商標です。

ご使用には必ず医師の指示をお読み上記の用法・用量を守ってください
テルモ株式会社 2016年8月

厚生省・農林水産省認可



全国病院用食材卸売業(協)

業務用総合食品卸商社

株式会社 嶋津商店

青森市自由ヶ丘2丁目15番3 TEL(017)744-0011(代) FAX(017)744-0012

病院用食材の提供を通じ、
医療・介護に貢献致します。



厚生労働省・農林水産省認可
全国病院用食材卸売業協同組合

JAPITAL FOODSは全国病院用食材卸売業(協)の安全と信頼のロゴマーク!
給食用・介護用食材卸売

下沢食品株式会社

八戸市北白山台2丁目2-10 八戸流通センター内

TEL: 0178-27-0370 FAX: 0178-27-3648

URL <http://shimosawa.co.jp/>

施設紹介

紹介者：弘前大学医学部附属病院 栄養管理部 平山 恵

施設紹介：当院は桜で有名な弘前公園近くにあり、病床数644床、外来患者数平均1,482人/日、平均在院日数14.0日、約1,000人の職員が働く青森県唯一の特定機能病院です。また、「地域がん診療連携拠点病院」「肝疾患診療連携拠点病院」の指定を受けており、各科の壁を超えた集約的治療体制を整え、2015年4月には「総合患者支援センター」を設置し、他の医療機関からの紹介やスムーズな退院・転院をサポートしています。



栄養管理部の人員構成：管理栄養士6名、委託職員（管理栄養士1名、栄養士9名、調理師13名、事務員1名、洗浄配膳担当19名）で構成されています。

仕事内容：私の主な仕事は、整形外科、泌尿器科、歯科口腔外科、神経科精神科の栄養管理計画書の作成やベッド訪問、糖尿病教育入院患者さんの食事調査、入院・外来の栄養指導、献立管理などです。ベッド訪問では、術後や化学療法による食欲不振時の個別対応や口腔内術後の食事形態の調整などを行っています。また、アレルギーを有する患者さんや、食欲不振などで食事摂取が難しい患者さんは、献立を個別で対応し入院中の食事に配慮しています。また、NSTでは、週1回カンファレンスを行い、医師、看護師、薬剤師、言語聴覚士など他職種と一緒に対象患者さんへの栄養介入を行っています。



特に力を入れていること：糖尿病教育入院患者さんの食事調査です。患者さんは教育入院の中で、入院前の食生活を振り返り、退院後の食生活の改善点や目標を考えます。食事調査を行うことで、患者さんの生活背景や食の嗜好、食事療法に対する姿勢などを知ることができます。退院時は食事調査の結果をふまえ、患者さんの食事療法に対する気持ちに配慮しつつ、ひとりひとりに合わせた指導を行うことを心がけています。



今後目指すところ：患者さんや他職種から「入院中一番の楽しみは食事」という声をよく耳にします。一方で、治療の副作用で食事が思うように進まず困っている方も多くいます。患者さんや他職種が栄養療法や食事療法を行う時、あるいは問題が生じた時、管理栄養士が頼りにされる存在となるよう、日々研鑽に努め、管理栄養士としての専門性を高めていきたいと思います。

「次の施設は弘前市健生病院 柴田優子さんです」

初任者研修会に参加して

(平成28年11月3日)

住宅型有料老人ホーム あんずの里 村上里実



栄養士としての基本を一から勉強し直したく、初任者研修会へ参加しました。

栄養士としてどのようにあるべきか、どのような仕事をしていかなければいけないのか、基本の理念から改めて勉強できました。又、今まで1人で悩んでいたのが、栄養士の先輩方からのアドバイスや疑問点などを伺うことができ解消されました。本当に心強いです。

現在有料老人ホームに勤務していますが、お年寄りの方なので食事は本当に楽しみのひとつになっているようで、制限は必要なもののおいしく楽しみながら食べて頂きたく思っています。その為にはどのような食事を提供するか考えていかなければいけません。

他施設・他所属の方からのヒントを得られたらと思います。これからも栄養士会の研修会へ参加し専門職としての知識と技術を身につけ邁進していきたいと思います。

大鰐町役場 保健福祉課 福井沙亞耶



今回、初任者研修会に参加し、管理栄養士・栄養士の心構えや職業倫理などを学び、専門職として社会的責任を果たすことの重要性を改めて感じました。

その中でも、管理栄養士・栄養士の業務対象は人であり、様々な生活背景も視野に入れ、個人に応じた栄養の指導が求められるため、スキル向上を目指し積極的に研修会へ参加し、勉強に励まなければならないと思いました。

最後に、研修会では普段出来ない仕事の悩み相談や各職域との情報交換もでき、非常に有意義な時間を送ることができました。まだまだ日々の業務をこなすことで精一杯ですが、栄養士会会員の方々との交流を大切にし、管理栄養士として県民の公衆衛生の向上に役立てるよう努力していきたいと思います。

八戸調理師専門学校 馬渡理子



「管理栄養士・栄養士にお世話にならざる人生を全うする人はいない。」という斎藤会長のお言葉がとても印象的に残っています。日々の慣れない業務で精一杯になりましたが、研修会に参加し、他の職場の管理栄養士、栄養士の方の頑張りを聞けたことが励みになり、自分の目標や管理栄養士としての心構えを見直すきっかけになりました。同じ職域の先輩方からはもちろんのこと、他の職域の先輩方からもお話を聞くことができ、大変勉強になりました。また、新人同士だからこそその仕事の悩みや不安を共有することもでき、他の職場の方とのつながりの大切さを改めて実感しました。今後も人との関わりを大切にできる管理栄養士を目指して頑張ります。

鮮友をばこぶ

生鮮品から加工品まで
業務用食材料の全品揃え

合 株式会社 メマイシ

物流センター

〒030-0136 青森市大字牛館字松枝52番地1

食品部 代表 TEL 017-764-2700 FAX 017-764-2711

給食 TEL 017-764-2701 FAX 017-764-2711

八戸支店ナカイシ 〒031-0801 八戸市江陽4丁目16番16号

TEL 0178-43-3236 FAX 0178-43-3225

食あおもり ~青森の「甘い赤飯」~

青森の“甘い赤飯”が全国放送のテレビでも取り上げられ、赤飯って全国どこでも甘いものじゃなんだ！？と驚いた方も多かったのではないかでしょうか。しかし県内でも「三八地域は甘くない。」「下北は甘い赤飯と甘くない赤飯がどちらもある。」という話をきき二度驚きました。津軽地域は甘い赤飯が主流ですが、そうではない地域もあるとのこと。そこで今回は「お赤飯」について少し掘り下げてみたいと思います。



日経新聞が赤飯の甘い・甘くない地域について調査した「食べ物日本地図」をみると、北海道が最も“甘い赤飯”的割合が高く84.4%です。東北では高い順に、青森県71.4%、秋田県50%、岩手県22.2%、宮城県11.1%、山形県・福島県0%となっています。その他の都府県は“甘くない赤飯”的割合が高く、全国的には甘くない赤飯が一般的といえそうです。

北海道から南へ徐々に“甘くない赤飯”的割合が高くなっていくのかと思いきや、山梨県57.1%、長野県23.1%となっています。長年山梨の食文化を研究している山梨学院短期大学の依田萬代教授によると、「甘いお赤飯」が生まれたのは戦後で、お砂糖が大変貴重だった頃に振る舞われ、当時の子供たちには大のごちそうで、その頃の味が今に伝わっているということです（山梨テレビホームページ）。祝い事の席によく登場する赤飯ですが、県内の“甘い赤飯”も貴重な甘味とおもてなしの心が融合して伝わってきたのかもしれません。

ちなみに子供の頃の我が家は赤飯は、もち米をふかし食紅で少し赤みをつけ、ザラメと甘納豆を入れるものでした。ふかすのが面倒になったのか、炊飯器で炊くようになりました（食紅も目分量で適当に入れるため、食欲がなくなる程の紅色になりました）。小豆を甘く煮てまぜたり、小豆の缶詰を使ったりと、それぞれの家庭の工夫があるようです。

コンビニで販売されている赤飯のおにぎりも、北海道と青森県は甘い味付けのものがあります。

また、南部地域では炊き立ての赤飯やおこわを南部せんべいでサンドした「せいべいおこわ（こびりっこ）」があり、学校給食にも提供されているとか。「こびりっこ」とは、農作業の合間に食べるおやつのことをいうそうです。県内にも地方色豊かな食べ物がありますね。

（文：津軽地域出身 広報部 中村）



（参考）

食べ物日本奇行 (<http://waga.nikkei.co.jp/play/kiko.aspx?i=MMWAjs000027062009>)

山梨ライブててて！TV (<http://www.ybs.jp/tv/tetete/2014/12/09174000.html>)

写真 赤飯 (<http://okmusic.jp/musichubz/artists/52406/images#PhotoSwipe1483959128029>)

写真 せんべいおこわ (<http://senbeiziru.exblog.jp/d2015-02-26/>)

減塩プロジェクト

青森地区 減塩親子料理教室

青森地区 大谷享子

平成28年8月27日(土)に減塩プロジェクトの一環で「減塩親子料理教室」がアピオあおもりを会場に開催されました。

まだ暑さの残る中で参加者親子は減塩をテーマに料理と講習に取り組みました。メニューは「ミルクつけつゆそうめん」「豚しゃぶサラダ」「かぼちゃのごま煮」「白玉フルーツポンチ」の4品で、1時間半ほどでき上がりました。

夏休み終了後というタイミングもあり参加者は3組でしたが、最初は緊張していたお子さんも包丁を使い始めると集中し、だんだん積極的になり楽しんでいる様子でした。

調理終了後は、「みんなで減塩・健康家族!」と題した講話をを行い、減塩についての理解を深めてもらいました。

参加された方からは、「レパートリーと減塩について学べた」「減塩の工夫がためになった」「子どもが興味を持ってできたのが良かった」「減塩については特に気にしていなかったが今後は気をつけたい」との感想が聞かれました。



弘前地区 親子料理教室

「乳和食でおいしく減塩クッキング」の実施について

弘前地区 泉谷勢津子

10月16日(日)、平川市文化センターで小学2年生から6年生までの児童とその保護者・兄弟も含め親子13組、33名の参加者が集まり、親子料理教室を開催しました。

スタッフは、行政栄養士3名、学校栄養士2名、福祉栄養士1名、病院栄養士1名で、開催案内を平川市の栄養士が「広報ひらかわ9月号」に掲載依頼し、食材の発注は分担し、食育講話は学校給食センターの栄養士が担当するなど連携して行いました。また、ひらかわフェスタに出向き、チラシ配布をしながら親子連れに声掛けするなどの宣伝活動も行いました。

当日は食育講話から始まり、次の調理実習は1品ずつゆっくりと、ケガや火傷のないように注意しながら作るわけですが、鰯に触ってもらい、みそや牛乳、砂糖、酒を混ぜてもらうなど子どもたち中心に進め、大人は黒子になって「じょうずだね～」「すごい～」と大げさなくらい褒めるようにしました。親子で一緒に作り食べる楽しい体験の中で、食を通じて育つものは大きいと感じました。

乳和食の良い点は、さばのみそ煮なのに使用するみその量が、1人当たり大きさじ1/2だけです。そして、何より簡単です。アンケートでも一番好評だったレシピは、さばのミルクみそ煮でした。自由記載では、「牛乳でこんなにおいしくなると思わなかった。」「牛乳をプラスすることで薄味に感じなかった。」「牛乳でだしの代わりになることを知った。」「牛乳を使って料理をすることのイメージが変わった。」など多くの感想があり、乳和食の良さを実感してもらいました。短命県返上に向けて、働き盛り世代や若い子育て世代から高齢者の方々まで、食育と健康の両面から意識を高めていくためには、栄養士同志の連携のもとに、栄養士ならではの食を通じた楽しい体験ができる機会をもっと増やしていく必要性を感じました。



日本栄養改善学会で栄養士会の活動

「日本栄養改善学会 栄養相談コーナーと展示ブースを担当して」

(公社) 青森県栄養士会副会長 佐々木 裕美子

平成28年9月7日、8日、9日の3日間にわたり、青森市リンクステーションホール青森にて、第63回日本栄養改善学会が開催されました。

青森県栄養士会は、9日の市民公開講座の開催時間にあわせて、前後1時間ほど栄養相談コーナーを設置し、3名の管理栄養士が担当しました。相談者は16名と多くはなかったですが、株式会社いわさきのご協力により「食育SATシステム」を使って栄養相談でしたので、フードモデルが実際的で、大変わかりやすいと評判でした。

また、北海道・東北ブロックの各栄養士会の活動状況などの展示を同じフロアで行いました。本会は、現在取り組んでいる減塩プロジェクトの中でも、青森市で行われました減塩親子料理教室の状況写真やレシピの紹介をしました。その他各栄養士会からもそれぞれ特徴のある活動状況が展示されました。

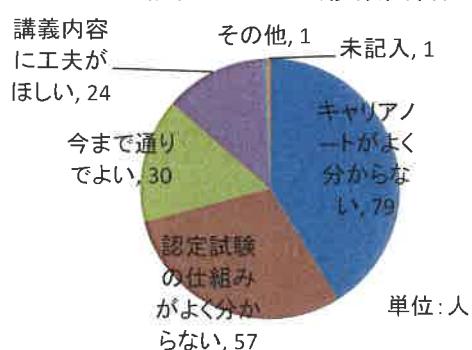
生涯教育アンケート結果

青森県栄養士会生涯教育アンケート結果（一部掲載）

平成28年9月17日実施 アンケート回収枚数 107枚

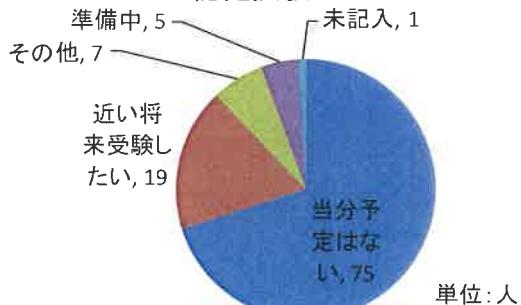
アンケートにご協力いただき、ありがとうございました。

生涯教育について（複数回答）



キャリアノート、認定試験について分からぬという意見が多かった。
29年度は生涯教育開催日にオリエンテーションを2回予定。

認定試験について



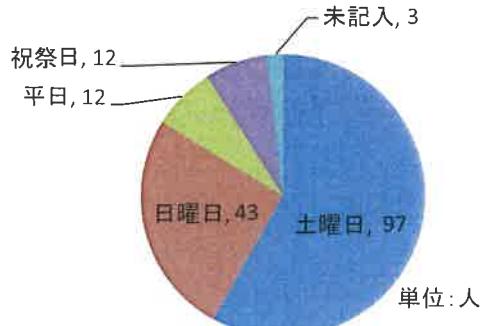
当分予定はないという意見が最も多かった。
準備中・近い将来受験したいという意見は医療職域で最も多かった。

生涯教育の希望回数



今年度と同じ6回が最も多く、
29年度も同様に開催を予定。

開催希望の曜日等（複数回答）



土曜日・日曜日が多く、29年度は土曜日4回・日曜日2回の開催を予定。

Information ☆

理事会だより

平成28年度 第3回理事会

平成28年9月22日(木) 開催

1 報告事項

- ・日本栄養士会定時総会
- ・北海道・東北地区栄養士会会长会議
- ・第63回日本栄養改善学会学術総会
- その他

2 協議事項

- ・今年度事業
- ・各部会、各地区会、各職域会提案事項
- その他

減塩プロジェクトの中間評価の方法や今後の事業内容について、また、初任者研修会や新入会員を対象にして入会セミナー等について協議した。研修部からは、生涯教育のオリエンテーションの再開について、広報部からは、新ホームページ作成に向けた準備について提案された。

平成28年度 第4回理事会

平成28年12月3日(土) 開催

1 報告事項

- ・初任者研修会

- ・生涯教育研修会
- ・日栄生涯教育担当者会議
- ・中間監査について
- ・入会セミナー
- ・職務執行状況及び外部委員会報告
- その他
- 2 協議事項
- ・今後の事業について
- ・各部会報告会及び提案事項
- ・各地区会報告及び提案事項
- ・各職域会報告及び提案事項
- その他

減塩プロジェクトからは、減塩親子料理教室の開催過程の変更と減塩活動のアピール方法について、また、次年度の総会並びに栄養学術研究会、事業及び予算、生涯教育等について協議した。

広報部からは、広報誌「栄養青森21」とホームページの構成の見直しについて提案された。

生涯教育に関するお知らせ

- ①認定試験受験要件の一部変更
生涯学習単位の移行措置期間が「平成26～28年度まで」から「平成32年度まで」に延長になりました

- た。
- ②研修会のお申し込みは日本栄養士会ホームページからも可能
日本栄養士会ホームページ⇒マイページ⇒会員WEBサービス⇒ログイン⇒研修会申し込み
- ③ログインパスワードを忘れた場合は日本栄養士会ホームページから問い合わせ可能
日本栄養士会ホームページ⇒マイページ⇒お問い合わせ⇒会員ID・パスワードに関するお問い合わせ⇒問い合わせフォームに必要事項を入力して送信

平成29年度会費の納入について

栄養士会の事業は、4月1日がスタートです！来年度の会費は、**平成29年3月31日**までに納入をお願いします。

公益社団法人青森県栄養士会年会費
10,500円

公益社団法人日本栄養士会 年会費
6,500円

合計 17,000円
コンビニ振込にてお願いします

平成29年度

(公社)青森県栄養士会定時総会並びに学術研究会

一般演題募集のお知らせ

例年好評を得ております（公社）青森県栄養士会定時総会並びに栄養学術研究会ですが、次年度は下記日程にて開催致します。なお、学術研究会開催にあたり、一般演題の募集もおこないます。詳細については、別途「一般演題発表規定」をご参照ください。

皆さんの積極的なご発表をお待ちいたしております。なお、開催日程、エントリー期間、エントリー方法などは下記の通りとなります。演題の採否については事務局にご一任下さい。また、次年度は会場都合により、発表形式は全て口述発表を予定しております。

開催日程：平成29年5月20日(土)・21日(日)

会場：青森県観光物産館アスパム

エントリー期間：

平成29年3月1日(水)12:00～4月10日(月)12:00まで

エントリー方法：一般演題発表規定に準じて抄録を作成し、メールにて（公社）青森県栄養士会事務局（eiyou@trust.ocn.ne.jp）まで送信して下さい。

栄養食事情報提供書の活用について

対象者が病院や施設を転院・転所する際に、前施設の食事に関する情報を適切に次の施設に伝えることで、スムーズに安全に食事を提供することを目的に、「栄養食事情報提供書」を作成しました。

この度、会員の皆様に配布致しますので、対象者のQOLの維持・向上及び管理栄養士・栄養士の連携を深めるために、栄養食事情報提供書を是非ご活用ください。