

EIYO AOMORI 21



特集：甲子園出場選手への 栄養サポート | P.2

受賞おめでとうございます

| P.4

活動紹介

| P.6

生涯教育アンケート結果

| P.9

食材紹介

| P.5

初任者研修に参加して

| P.8

INFORMATION
(理事会だより他)

| P.10

青森県栄養士会 HP

<http://aomori-eiyo.or.jp>

【発行者】

(公社)青森県栄養士会 斎藤長徳
編集/青森県栄養士会広報部

【問合せ】

青森市長島2丁目18-8

TEL:017-735-7003

FAX:017-735-7005

mail:eiyou@trust.ocn.ne.jp

甲子園出場の高校野球選手への栄養サポートについて

介護老人保健施設 築館 寛子



第103回全国高等学校野球選手権大会に青森県代表として出場した弘前学院聖愛高等学校野球部の栄養サポートコーチとして帯同し、選手たちへの栄養サポートをしましたので、その内容をご紹介したいと思います。

コロナ禍で制限がある状況での甲子園大会開催となり、感染対策には十分に配慮しながらの対応となりました。そしてまた、長雨のため開幕初日から順延、雨天中止が続いたため当初8月15日の試合予定がトータル6日間の順延。21日に初戦となり、それもまた史上初のことでの第103回大会は印象に残るものとなりました。

青森大会準々決勝前日から合宿帯同をしておりました野球部寮の調理師と二人で担当することになり、宿舎の厨房を見学し、冷蔵庫・冷凍庫の大きさ、ガスコンロは何口あるのか、調理器具や鍋の準備、食器は何種類あるのかなど、全て確認してから献立作成しました。一日のエネルギー量は4,000～4,500kcal。

必要なエネルギー量に加え、合宿でのストレスへの配慮や水分補給、紫外線からのダメージなども考慮しアスリートの基本型を意識した献立て、朝からしっかりと食べさせ、エネルギー満タンにして試合に送り出しました。

青森大会での決勝戦、私も緊張しながら応援しました。結果は優勝。青森県代表として甲子園出場を決めました。

甲子園大会にむけて私が準備したことは、出発前に宿舎となるホテルに連絡し、宿泊開始からのメニューをとりよせ、内容を確認しました。朝食でのオレンジジュースは昼食につけてもらい、夕食にはヨーグルトと果物の追加を依頼しました。

また、取り分ける食器が洋食用だったので、ごはんを盛るのも平皿でした。普段のどんぶりのような茶碗がない、食器はワンプレート的なお皿。盛り付けの目安として青森大会中の合宿での量を参考にしてほしかったのですが、見た目での量が参考になりにくい状況でした。そのため、小鉢のような器もお願いしたのですが、和食の食器はないとのこと、サラダボールを用意してもらいました。

また、監督から朝食でのビュッフェについて、適した選択ができるように指導してほしいと依頼があり栄養教育を実施しました。ホテルのホームページから実際に取り分けられている画像を利用し、盛り付けたイメージの資料を作成。選手たちに説明をして、資料はLINEで送信。保存するように指導し、いつでも確認が



できるようにしました。

宿泊初日からベンチ入り選手18名全員分の朝食・夕食の写真がマネージャーから送られてきて、その内容や量を確認できました。昼食の画像はマネージャーの分を写真に撮り送ってくれました。全員がバランスよく選択できていたことに安心しました。毎日の食事内容は私が宿舎で合流するまで送信してもらい、体重を確認しながら必要な選手にはマネージャーに連絡してアドバイスを伝えてもらいました。

試合前・試合中・試合後の水分補給や補食の計画を作成し、現地で購入するものは顧問に依頼、確実に必要な個数を準備したいものはネット購入としホテルに直接配送。コロナ感染者が増加していたため、現地での買い出しはできる限り少なくできるように配慮しました。

ホテルへの持ち込みは衛生面と感染対策から飲み物だけに制限されました。アイススラリーの準備もしましたが、冷凍するには選手それぞれの部屋にある小型冷蔵庫の中の小さな冷凍室で保冷剤とアイススラリーを冷凍しなければなりませんでした。

試合の2日前の予定で宿舎に合流しましたが、長雨のため試合日の確実な予定がわからない状況でした。

いつものように練習ができていないことから活動量が少なく体重増加を心配する選手もいましたので、体調や疲労感・ストレス・睡眠時間・排便状態についてGoogleフォームを使用してアンケートを実施し選手の状態を把握。朝食、夕食前の体重測定に立ち合い、選手たちとコミュニケーションをとりながら評価。体重の変動は主力となる選手たちは2kg未満の増加に抑え、体重減少した選手はなし。体重増加による動きに影響はないかトレーナーに確認し、食事量を調整。ごはんは計量して盛り付けるように指導。持参したスケールを置かせてもらいました。副食は盛り付けのサンプルを用意しました。調理担当のスタッフも協力的でごはんのかたさ調整や、不足したくない果物など速やかに補充をしてくれました。

天気予報からやっと試合日が確定できたのですが、試合前日の夕食が揚げ物となり、変更はできないとのことで揚げ物の量は少なくとるように指示。

試合開始時刻が午前8時予定なので、5時には出発しなければならず、ホテルの朝食時間と合わなかったため、コンビニの商品の内容を選択してホテルに発注。いつ試合ができるのかわからない状況でも朝食発注が必要でしたので、キャンセルできないことも想定して発注しました。そのため一度キャンセルできず朝食予定として納品されたものを練習日の昼食に使うことになりました。グランドに朝から運ばなければならず、グランド管理室にお願いしケーラーの効いた場所に置かせてもらいました。そのとき、同じグランドで高知県代表の明徳義塾高校も練習だったため、関係者と雑談する時間が数分ありました。あとからあの有名な名将馬淵監督だと知り一緒に写真を撮らなかったことは一生の不覚です。

試合当日の朝食は甲子園球場までの移動中にバスの車内で食べることにしましたが、朝早かったことと、緊張感から全部たべられない選手がいました。マネージャーと電話で連絡をとりながら、無理させずに次のタイミングで用意したオレンジジュースを飲むように指示しています。

合宿から甲子園大会への帯同は、コロナ対策や天候不良で数日順延という特別な状況のなかで貴重な経験となりました。計画したものが予定通りにならない場合の柔軟な対応力が必要だと痛感しました。

たまたま勝ったのではなく、体づくりからサポートをした結果パフォーマンスが向上し勝ったと自信をもって言えるように栄養サポートを継続していくきたいと考えています。



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

給食用・病院用食材卸売

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

受章・受賞おめでとうございます

旭日双光章受章



吉川和子

謹啓 皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。さて、私事ですが、この度、令和3年秋の叙勲に際しましては図らずも旭日双光章の光榮に浴しましたところ早速ご懇篤なるご祝意を賜り誠に有難くお礼申し上げます。特に、齋藤会長はじめ理事の方々、事務局の方々には一方ならぬご尽力とご支援を賜りました事を心から御礼申し上げます。

お陰を持ちまして、去る11月24日、勳記勲章の伝達を三村知事より受けました。

これも、ひとえに永年にわたって皆様からのご指導ご支援の賜物と深く感謝申し上げる次第でございます。

今後は、一層精進し、些かなりともご芳情に報いたいと存じますのでご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

末筆ながら皆様の益々のご健勝とご多幸をお祈り申し上げ、御礼のご挨拶とさせていただきます。

謹白

さて、ここからは私のひとり言として、見ていただければ感謝です。

私の栄養士会歴50数年、会長職も長く努めました。

皆さんのが協力、ご支援があったから乗り越えられた年月です。本当に有難うございました。私の職歴と同年の趣味である茶道でいう「一期一会」は私の座右の銘であり、毎日毎日繰り返される給食、でも、毎日違うものだから、メニューづくり、指導等、毎日を精一杯頑張ったものです。

人との出会い、物との出会い、その時、その時を大事しておりました。お陰様で、皆様を含め、沢山の財産（人脈）がふえました。これまで仕事を続けられたのもこれらの財産のお陰です。本当に有難うございました。

因に秋の叙勲発表で、ある新聞社の私の紹介記事に、「『一期一会の積み重ね』（元栄養士会会長）食生活改善などに取り組み、学校給食にも長年かかわった。短命県返上への基礎となるのは子どもたち。食育、学校給食を大切にしてきた。受賞は、栄養士会、家族、学校で出会った子どもたちとの一期一会の積み重ねの賜物です」と記されておりました。

厚生労働大臣表彰



青森中央短期大学
池田友子

このたびは、青森県栄養士会のご推薦により、栄養指導業務功労者として厚生労働大臣表彰をいただき、身に余る光榮と思っております。これもひとえに、青森県栄養士会会长をはじめ、会員の皆様のご指導、ご支援の賜物と心より感謝申し上げます。

私が、栄養士会会員として初めて地域の栄養士活動に携わったのは青森市の乳幼児健診の栄養指導からでした。その後、青森地区会及び地域活動職域会の会員の皆様と共に様々な栄養士活動に参加することができました。その活動を通して多くの人の繋がりができ、また、地域での栄養士活動の大切さを学ぶことが出来ました。思い返せば、日常の家庭生活や仕事と共に栄養士としての地域活動が私のライフワークだったと思います。その中で栄養士として大切なことをたくさん学ぶことができました。

栄養士を目指し専門的な知識や技術を学ぶ学生の皆さんには、人と人を繋ぐ大切な仕事だという事を伝えながら、私が出来る事をこれからも頑張っていきたいと思います。今後ともご指導のほどよろしくお願ひいたします。

総合リハビリ美保野病院
伊藤恵美子

このたび、青森県栄養士会のご推薦により、令和3年度栄養改善事業功労者として厚生労働大臣表彰を賜り、身に余る光榮と思っております。これもひとえに、青森県栄養士会会长をはじめ会員の皆様、職場の皆様のご指導・ご支援の賜物と心より深く感謝申し上げます。

私は尚絅女学院短期大学を卒業後、福祉施設栄養士として勤務し、管理栄養士を取得後、現在の総合リハビリ美保野病院へ入職しました。2016年には青森県立保健大学大学院の修士課程を修了し、以降、回復期リハビリテーション病棟の栄養管理に努めてまいりました。

青森県栄養士会に入会して31年となり、理事として様々な事業に関わり、大変貴重な経験をさせていただきました。栄養士会の皆様はじめ多くの方々のご指導のおかげと感謝申し上げております。

今後も微力ながら患者さま・地域のみなさまの栄養改善のために貢献していきたいと思っております。今後ともご指導のほどよろしくお願い申し上げます。このたびは、誠にありがとうございました。

青森県知事表彰



地域活動職域会
齊藤佳久子

2021年度、青森県栄養士会の推薦により「青森県健康づくり事業功労者」として青森県知事賞を賜りました。このような賞を頂けたのは会員の皆様方のご指導とご支援があつたからこそと、心より感謝申し上げます。

私は東北栄養専門学校を卒業後、施設栄養士として30年勤務致しました。

現在は地域栄養士として、諸先輩方のご指導の下、微力ながら色々な分野での活動を続けさせていただき、早いもので10年が過ぎました。これからも多様な分野の知識を学び、地域の皆様の健康づくりのお手伝いをしていけるように努力してまいります。

今後ともご指導のほど、よろしくお願ひ致します。

食材紹介 青森県の酒米（さかまい）

日本酒は良質な酒米（さかまい）、麹、酵母（糖を分解してアルコール発酵させる菌）、良質な水を主な原料とし、米と水に働き方の異なる酵母菌を加えて製造しています。酒米は日本酒造りに適したうるち米です。酒づくりには、大粒で、雑味の原因となるたんぱく質や脂肪が少ない米が好まれます。青森県では、華吹雪（はなふぶき）、華想い（はなおもい）、華さやか、吟鳥帽子（ぎんえぼし）などの酒米を品種化してきました。

<華吹雪（はなふぶき）>

純米酒や特別純米酒の主要な原料米として昭和61年から利用されています。弘前市など、県内でも比較的温暖な地域で生産されています。

作田、八甲田、菊駒純米酒、八鶴純米酒、陸奥八仙、田酒特別純米酒、亀吉吟醸、六根、龍飛、白神など

<華想い（はなおもい）>

純米大吟醸酒や大吟醸酒の主流な酒米として平成14年から利用されています。「華想い」を表ラベルに表記できるのは、県酒造組合の品質検査に合格したお酒のみとのことです。寒さや病気に弱いため、弘前市など、気象や土壌の条件が良い地域で栽培されています。

北勇至華、真心、七力、鳩正宗、菊駒純米吟醸、如空華想い、桃川大吟醸華想い、

八鶴華想い純米大吟醸、田酒純米吟醸百四拾、亀吉吟醸、豊盃純米吟醸華想いなど

<華さやか>

雑味となるアミノ酸が極めて少なく、すっきりした味わいのお酒に仕上がります。このようなタイプの実用品種は、国内でも「華さやか」とのこと。平成26年から利用が始まりました。主に弘前市や十和田市で生産されています。

HATOMASAMUNEブルーラベル、菊乃井純米吟醸華さやか、純米酒じょっぱり、安東水軍純米吟醸華さやかなど

<吟鳥帽子（ぎんえぼし）>

これまでの県産酒米は、寒さや病気にあまり強くありませんでしたが、ヤマセの影響が出やすい県南・下北地域で栽培できる品種です。平成30年から利用が始まり、大吟醸酒から純米酒まで、キレのある旨みが特徴のお酒が造られています。「吟鳥帽子」の誕生によって、青森県のすべての酒蔵で、地元の酒米による地酒づくりが可能になりました。

北勇至情、如空 純米吟醸吟鳥帽子、HATOMASAMUNE吟鳥帽子純米大吟醸、桃川吟鳥帽子、純米吟醸六魂ピンクラベルなど

どれを飲んでもハズレのない青森のお酒ですが、アルコールは適度に楽しく飲みましょう。

厚生労働省は「健康日本21（第一次）」の中で「節度ある適度な飲酒」を以下のように定義しています。

「通常のアルコール代謝能を有する日本人においては、節度ある適度な飲酒として、1日平均純アルコールで20g程度である。」

参考) 純アルコール20gの量

酒の種類（基準%）	酒の量	だいたいの目安量
ビール・発泡酒（5%）	500ml	中ビンまたはロング缶1本
チュウハイ（7%）	360ml	350ml缶1本
焼酎（25%）	100ml	0.5合強
日本酒（15%）	170ml	1号弱
ウィスキー・ジンなど（40%）	60ml	ダブル1杯
ワイン（12%）	200ml	ワイングラス2杯弱

生活習慣病（循環器疾患、糖尿病等）のリスクを高める量を飲酒している者：
1日当たりの純アルコール摂取量が男性 40g 以上、女性 20g 以上の者



(参考)

地方独立行政法人青森県産業技術センター あおもり日本酒テロワール

<https://www.aomori-itc.or.jp/aomori-terroir/material/material.php>

厚生労働省 e-ヘルスネット

<https://www.e-healthnet.mhlw.go.jp/information/alcohol/a-03-003.html>

減塩活動

[八戸地区]

八戸市健康パネル展

令和3年10月16日～20日

八戸ポータルミュージアムはっち

参加者 350名

減塩活動として減塩タペストリー、減塩リーフレット、減塩ちらし、減塩レシピの展示
感染予防の栄養のリーフレットの展示
減塩の展示を見ている市民の方が多く、減塩レシピの写真を撮っている方も多かったようです。

地区会の活動

[青森地区]

青森地区第1回研修会 オンラインサロン

令和3年12月17日（金）

オンライン開催 「感染対策」

参加者 6名

テーマに関して、業務上困っている事や、確認したい事など、意見交換を行った。

少人数での開催となつたが、主にコロナウィルスに対するそれぞれの職域の感染拡大予防対策について積極的な意見交換が行われた。各職域の取り組み状況を知る機会になった、業務の参考にもなった等の意見が聞かれた。

[弘前地区]

第1回 弘前地区Web研修会

令和3年6月19日（土）

オンライン開催（サテライト会場 弘前市ヒロ口）

「介護報酬改定と管理栄養士・栄養士の新たな取り組み」～最近の動向について～

講 師 青森県栄養士会 会長 斎藤長徳 氏

参加者 42名（オンライン30名 サテライト12名）

令和3年度の介護報酬改定による現場での変化のポイントについて斎藤会長よりわかりやすく解説いただいた。アンケートでは「良かった」との回答が95%。「オンラインでの研修会が増えると嬉しい」との意見もあった。



第2回 弘前地区Web研修会

令和3年12月11日（土）

オンライン開催

「嚥下調整食分類2021 分類コードの理解」

講師 （株）フードケア 介護食シェフ 在川一平 氏

参加者 42名

嚥下調整食分類2021について実演や動画を含めた内容から物性や形態について理解を深めることができた。アンケートでは嚥下調整食の研修会を継続的に実施してほしいとの意見があり関心の高さを感じた。



[八戸地区]

八戸地区会研修会

令和3年10月9日（土）

ホスト会場 八戸市更上閣（リモート開催）

情報提供「輸液の種類と注意点について」

（株）大塚製薬工場

会員発表 会員 4名

特別講演「がんと食事・栄養」

青森県立保健大学 清水亮 氏

参加者 16名

アンケートから、特別講演では青森県の特徴が全国比でわかり、がんの疾病防止は厳しい状況だとわかった、会員発表では取り組みがわかり良かった、全体的にとても興味深い内容で良かったという声が多くありました。

【上十三地区】

上十三地区研修会

令和3年10月23日（土）

オンライン開催

「十和田市子ども食堂の活動について」

講師 十和田市子ども食堂 代表 水尻和幸氏

「パネルディスカッション～青森県の幼児・学童期の栄養課題と子育て世代への食支援について～」

コーディネーター 上十三地区運営委員長 白山八千代

パネリスト 4名

「十和田市子ども食堂バス見学」中継

参加者 会員13名 非会員2名 学生19名

今回養成校の学生が多く参加し、質問や感想等沢山の熱いコメントをいただきました。

後日十和田市子ども食堂のボランティアに参加してくださった方もいたようです。

青森県の幼児・学童期の栄養課題について共に考える貴重な機会となりました。

各職域会の活動

【地域活動職域】

栄養ケア・ステーションスキルアップおよび地域活動職域合同研修会

令和3年10月2日（土）13：00～16：00

オンライン開催（ホスト会場 青森県立保健大学）

基本研修「栄養ケア・マネジメント」

講師 斎藤長徳 会長

実践例

実践例紹介 栄養士会会員 6名

参加者 42名

地域活動職域会は今年度、栄養ケア・ステーションと合同で、スキルアップ研修会を開催いたしました。

アンケートでは栄養ケア・マネジメントの学びが良かった、栄養CSの実際の活動が聞けて良かった、今後も研修会を行ってほしいという声が多かった。今回の研修会後、栄養ケア・ステーションに5名（上十三3、八戸1、弘前1）の方が登録となりました。

会長のつぶやき

皆様。こんにちは。会長の斎藤です。つぶやかせてください。

昨今のコロナ感染により、県栄養士会は多忙を極めています。今まで、主として従来踏襲型の各種事業にエッセンス的に新規事業を加えて運営していましたが、コロナ禍によりメイン事業である多くの研修事業等はオンライン運営と様変わりしました。理事および事務局の皆様には心より感謝申し上げます。また会員の皆様に種々ご迷惑かけつつもご参加、ご協力いただきありがとうございます。

鮮るをばこぶ 生鮮品から加工品まで
業務用食材料の全品揃え

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

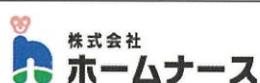
食品部 代表 TEL 017-764-2700 FAX 017-764-2711

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

会の力は組織力が評価されます。しかしながら県栄養士会は会員が微減現象にあります。管理栄養士・栄養士の活躍は多くのところで望まれています。それに応えるには、自己研鑽をおこたることなく、その責務を果たすことが大切です。多くの管理栄養士・栄養士がこぞって栄養士会の旗のもとに集まることを期待します。仲間にお声掛けをお願いします。



管理栄養士 募集中!!
お問い合わせ: 022-716-2080

トータルライフケアのパートナー



当社では明るく活力ある社会づくりの貢献を目指して、働き盛りの年代、あるいは主婦の方々や高齢者の方々を対象に生活の質（QOL）の向上などを目標に**保健指導事業**を行っております。

特定保健指導に協力していただける管理栄養士さんを急募しております。
まずは上記までご連絡ください。

本社 広島県広島市東区光町2丁目7-17 第二京谷ビル401号
営業所 宮城県仙台市青葉区国分町1丁目8-10 大和ビル4階



初任者研修会に参加して

今年度は初の試みとして、令和3年11月14日（日）にリンクステーションホール青森（青森市文化会館）にて、初任者研修会、各職域研修会、生涯教育研修会を同日に開催しました。

初任者研修会では、会場参加の他、オンラインを含め13名の参加がありました。

介護老人保健施設 明生園 斎藤千鶴



今回の初任者研修で、管理栄養士は“生きる”ということに携わる仕事であることを再認識することができました。栄養士は、食事提供して終わりではなく一人ひとりをしっかりと見てアセスメントをし、その人に見合っているものを提供できているのか、どのくらい身になっているのかを評価する必要があります。解決すべき課題は何なのか、食べられない原因はどこにあるのかを明確にするには栄養士目線だけではなく、多職種との連携がとても重要だと感じました。入所者様の状態に合った食事を提供していくけるよう、常に最新の情報にアンテナを張りスキルアップしていきたいです。

青森県立中央病院 稔元彩乃



今回、初任者研修会に参加させていただき、講演を通じて、改めて、専門職である栄養士の役割や、社会的責任について学ぶことができ、業務に従事するうえでの意識が高まりました。

また、各職域に分かれて行ったグループワークでは、同じく医療分野で働く方々と交流することができました。その中で、業務上の不安や疑問点などについて相談に乗っていただいたり、意見交換をしたりすることができ、考え方の幅を広げる大変良い機会となりました。さらに、先輩方から、栄養管理についての実体験を教えていただきました。これを通して、薬剤や生活背景、食事への認識などの、患者さんの栄養管理をするうえで考慮する視点、患者さんとのコミュニケーションをとるうえで意識すべきこと、食事療法を維持してもらうための働きかけなどについて学ぶことができました。

今回の機会を通じて、今後も職業倫理を守り、また、向学心をもって研修会などに積極的に参加させていただき、新しい知識の取得や技術の向上に努めたいと感じました。そして、患者さんが安心でき、より一人一人に適した支援を行えるような管理栄養士を目指したいと思います。今回、このような貴重な機会をいただき、ありがとうございました。



生涯教育研修会アンケート結果 ～目指せ!Withコロナでも安定した開催、安心して参加できる研修会～

研修部

今年度の生涯教育研修会では、対面とオンラインの研修を併用し、Withコロナでも中止にならず、全会員が安心して参加できる会の開催に努めました。初めからオンライン研修会を計画するのは初の試みで、申込方法の変更や会議ツールの活用、会場設営の検討など、入念に準備をしました。会員の皆様のご理解、ご協力もあり、全ての研修会が開催できました。この場を借りて御礼を申し上げます。

さて、各研修会実施後には研修会の感想に関するアンケートをしました。来場者にはその場で、オンライン受講者にはウェブでの回答をお願いしました。オンライン受講者の結果が図1です。回答数は全ての研修会を合わせて264名でした。スライドの見やすさ、学びにくさについては9割が問題ないと感じていました。

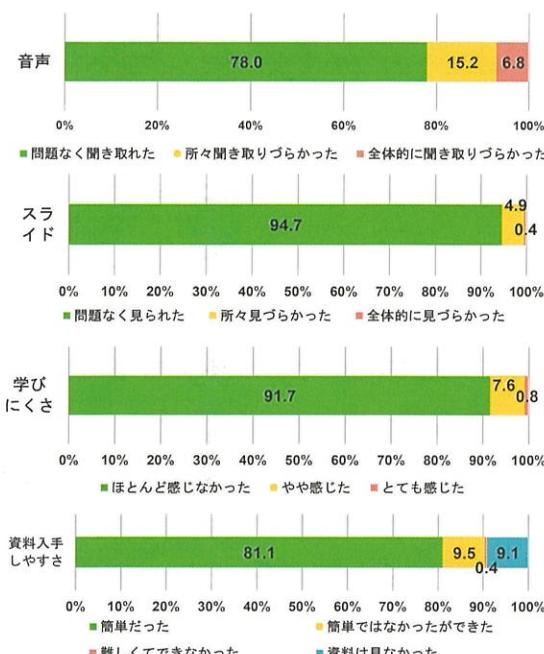


図1. 研修会の感想について
(オンライン受講者のみ)

他方、音声に関しては2割の方が聞き取りづらさを感じていました。結果は示していませんが、会場受講者の結果も同様な傾向でした。講師が会場で講義をする場合、マイクスピーカーで拾った音声を配信しています。会場で聞き取りにくかった講義もあったため、講師の音声を十分な音量とする環境作りにより気を配る必要があると考えます。資料入手については、できたとの回答が9割を超えていました。概ね問題なく開催できたオンラインでの研修会ですが、次年度も油断せずに、特に音声には気を付けて運営をして参ります。

加えて、10月～11月にかけて全会員にオンライン研修会に関するアンケートを実施しました。回答数は49名であり、図2が結果となります。回答者の約6割は、今年度より実施したオンラインからの参加申込をしており、計算すると申込んだ方の約8割に及びます。オンラインでの申込みが難しくてできなかった方はおらず、簡単または簡単そうとの回答は85%でした。オンライン研修会を視聴する環境があると回答したのは96%で、多くの方がオンライン研修会に参加できる準備があることが推察できます。Withコロナでの安定した研修会運営のためにも、引き続きオンラインで実施することが望ましいと考えます。他方、全ての会員が参加できることが不可欠であり、会場での開催も併せて継続すべきと考えています。講義を録画して後日配信することは、83%の方が望んでいました。これについては次年度の課題と捉え、検討して参ります。これまでと同様、「関心を持って、楽しめる生涯教育研修会」になるよう、次年度も魅力あるテーマ、講師選定をしております。忘れずに次年度の生涯教育研修会をチェックしていただき、興味のあるものは漏らさずご参加くださいますよう、お願ひいたします。

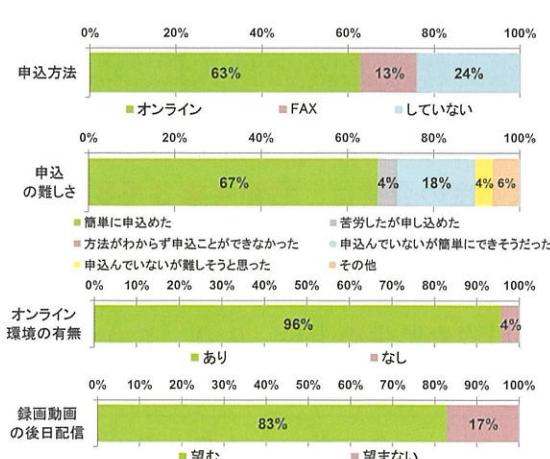


図2. オンライン研修会について
(全会員対象)

Information ☆

理事会だより

令和3年度第3回理事会

令和3年9月18日(土) 開催

1 報告事項

- (1)日本栄養士会定時総会について
- (2)職務執行状況および外部委員会について
- (3)厚生労働大臣表彰、県知事表彰について
- (4)各職域会報告及び提案事項

2 協議事項

- (1)減塩活動について
- (2)秋の研修会について
- (3)栄養ケア活動支援整備事業について

- (4)栄養士会説明セミナーについて
- (5)「健康づくり提唱のつどい」について

3 各部会報告及び提案事項

4 各職域会報告及び提案事項

- (5)青森県栄養士会説明セミナーについて
- (6)職務執行状況および外部委員会について

2 協議事項

- (1)減塩活動について
- (2)栄養ケア活動支援整備事業について
- (3)令和4年度総会並びに栄養学術研究会について
- (4)次年度事業及び予算について
- (5)次年度生涯教育研修会について

3 各部会報告及び提案事項

4 各職域会報告及び提案事項

研修会のお知らせ

研修会の内容、申込方法等は、後日、通知およびホームページでお知らせします。

■上十三地区研修会

日 時：令和4年2月12日(土) 14:00～

会 場：十和田市市民交流プラザトワーレ 多目的研修室2

形 式：会場集合とオンラインのハイブリッド形式

テマ：「ナッジで人を動かす」

講 師：青森県立保健大学 大学院 竹林正樹 氏

参加費：2,000円（会員割引1,000円）

総会のお知らせ

令和4年度

青森県栄養士会定時総会並びに学術研究会について

コロナ禍において、令和4年度の青森県栄養士会定時総会並びに学術研修会を今年度も昨年度に引きつづき1日開催することに決定しました。

開催日：令和4年5月28日(土)

場 所：リンクステーションホール青森（4階）

※詳細が決定次第、会員の皆様へお知らせ致します。

令和3年度減塩レシピコンテスト レシピ募集延長のお知らせ

令和3年度減塩レシピコンテストのレシピ募集をしましたが、募集期間を延長することにしました。詳細につきましては、あらためてホームページや通知でお知らせいたします。

(公社)青森県栄養士会の広報誌をリニューアル !!

令和になり早4年目となります。新たな時代の幕開けということで、青森県栄養士会の広報誌の表紙をリニューアルいたしました。

これまでの広報誌名「栄養青森21」の表記をローマ字「EIYO AOMORI 21」に変更し、また目次もポップ（飛びだす）なイメージにしました。その他に、いつでも会員の皆

様に寄り添える会でありたい願いから、QRコードを付け青森県栄養士会のホームページにつながりやすくしました。広報へのご意見やご要望等ございましたら、青森県栄養士会までメールやファックス等でご連絡ください。今後も会員の皆様にとって、より良い広報誌を作っていくたいと思います。

（広報部一同）

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㈹ FAX(017)744-0012

☆令和4年度会費の納入について

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

(公社)青森県栄養士会 10,500円

(公社)日本栄養士会 6,500円

合 計 17,000円