

第6回静岡県栄養士大会 学術研究会

【発表者タイムスケジュール】 発表5分、質疑応答2分

時間	番号	演題	発表者	所属
13:40	1	当院の拒食・偏食児への対策 -食べないに対応する-	小林あゆみ	医療
13:47	2	「認定栄養ケア・ステーションくるみ」の開設と活動報告	中野恭子	地域活動
13:54	3	メイプル薬局認定栄養ケア・ステーションの活動と調剤薬局としての取り組み	佐野文美	医療
14:01	4	おいしいとは何か？4	田森稔浩	福祉
14:08	5	胃癌術後患者に対する外来栄養指導について	松下亜沙実	医療
14:15	6	学校給食には、牛乳とお茶、どっちがBEST？	天野利紗	学校
14:22	7	産前産後の食管理に関する他職種との取り組み	前田節子	研究教育
14:29	8	精神科訪問看護と栄養指導の連携について	高木圭子	医療
14:36	9	薬局管理栄養士による栄養サポート事例 -糖尿病薬に頼らないための食事・生活習慣-	佐藤文佳	医療
14:43	10	自転車競技選手の栄養サポート ～アワーレコード挑戦に向けて～	河村美樹	地域活動
14:50	11	運動選手の運動直後の補食摂取が身体組成等に与える影響について	小山ゆう	研究教育
14:57	12	野菜充足度調査と野菜をたっぷり食べるイベントの開催	勝又久美	勤労者支援
15:04	13	高齢者の低栄養予防に向けた食支援の取組	仲田早織	公衆衛生

【本大会に展示出展いただきました賛助会員】

味の素(株)、伊那食品工業(株)、大島食品工業(株)、(株)大塚製薬工場、  
キッセイ薬品工業(株)、(株)コーゲツ、信濃化学工業(株)、タニコー(株)、  
テルモ(株)、ニュートリー(株)、林兼産業(株)、(株)フード・デリ  
(五十音順)

本大会にご協力をいただき、心より御礼申し上げます。

## 第6回静岡県栄養士大会 学術研究会・交流会

### 【スケジュール】

#### 13:00 受付開始

- ・会場参加者は、受付を済ませた後に間隔をあけて着席してください。
- ・zoom参加者は、入室後チャット機能の部分に会員番号と名前を記入してください。  
(チャット機能の入力より、出席状況を確認します。)

#### 13:30～ 開会の挨拶

#### 13:40～ 演者発表 (5分/1人)

- ・発表者は、5分を目安に発表をお願いします。その後、質疑応答を2分設けます。
- ・zoom参加者が質問する際は、カメラ機能とマイクをONにし発言してください。
- ・zoom参加者は、発表終了後「反応」のボタンより、拍手やGoodのリアクションをお願いします。

#### 15:10～ 賛助会員より情報提供

- ・賛助会員より、商品等の案内を行います。  
(味の素(株)、(株)大塚製薬工場、(株)コーゲツ、信濃化学工業(株)、タニコー(株)、(株)フードデリ)

#### 15:25 閉会の挨拶

- ・閉会后 Google フォームより、アンケートおよびレポートの記入をお願いします。

『当院の拒食・偏食児への対策－食べないに対応する－』

○小林あゆみ 土屋彩菜 中村加奈 八木佳子 鈴木恭子

静岡県栄養士会医療事業部 静岡県立こども病院 栄養管理室

【はじめに】成長発達期の小児において、拒食、偏食は問題となるが、単なる好き嫌いだけでなく、自閉症などの発達障害や、無理に食事を勧めた結果の拒食など、食事摂取に大きく影響するケースも多い。当院の食べないこどもへの介入方法について報告する。

【症例1】心房中隔欠損、ダウン症。9か月時に離乳食を開始するが、1歳5か月時、入院を機に拒食となり、ミルク以外受け付けず、食事を中止。ミルクの濃度調整で必要量を確保した。クーリング期間中は、食具や水での遊びを継続。2歳4か月時、スプーンでの水分摂取が可能となった。その後、集団生活の中で徐々に拒否が軽減、食事摂取量が増加した。

【症例2】1831gで出生した低出生体重児。1歳過ぎに、遊び食べが始め、母が強制的に食べさせようとしたのを機に、摂食の拒否が出現。無理強いをせず、手づかみ食べを勧め、食事時間を短縮することで、集中して食べられるようになった。

【結語】こどもによっては、食事の自己意思に反する行為や不快な経験は、拒食や偏食を助長する。管理栄養士として、児の特性を理解し、経口摂取が可能となるよう、解決方法を家族と共に考え、援助していく必要がある。

『「認定栄養ケア・ステーションくるみ」の開設と活動報告』

○中野恭子<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>株式会社食の学び舎くるみ、<sup>2</sup>地域活動事業部

【背景・目的】食の情報発信のための飲食店と位置付けて2011年、藤枝市で健康食堂「くるみキッチン」を開業した。認定栄養ケア・ステーションの開設の目的は、地域の方々がもっと気軽に食事相談ができる店にすることである。

【方法】スポーツ選手や地域の方が食事相談をしやすくするために、食育やスポーツ栄養指導、料理教室の企画運営など多くの実績をHPで公開した。健康診断の結果や、所有する体組成測定器やヘモグロビン値の簡易測定器でのヘルスデータなどをもとに栄養指導を行い、必要に応じて食事提供を伴った実践的な方法をとった。対面のみならず、オンラインでも対応できるように設備を整えた。

【結果】コロナ禍で多くのキャンセルが相次いだが、静岡県内外のプロスポーツチームや、アマチュアチームや個人選手への栄養指導、健康経営に関連する栄養セミナーの実施数は前年比150%増、行政、教育機関からの食育セミナーは100%を維持できた。

【結語】令和3年度に向け、オンラインでも個別栄養相談を実施できるように相談料のオンライン決済方法を確立し本格的に実施する。開かれた「食の保健室」の存在を周知し、引き続き地域の健康課題の解決に貢献したい。

## 『メイプル薬局認定栄養ケア・ステーションの活動と調剤薬局としての取り組み』

○佐野文美<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup> 静岡県栄養士会医療事業部、<sup>2</sup> 有限会社メイプル メイプル薬局認定栄養ケア・ステーション

【背景・目的】静岡県東部に25店舗を展開する調剤薬局が、地域住民の健康づくりをサポートする目的のため、認定栄養ケア・ステーションを設立したので報告する。

【方法】地域とのコミュニケーションが医療サービスを提供する上で大切と考え、地域包括ケアの一環として管理栄養士の存在を周知し、健康サポートとして出来ることは何かと考え、認定取得に動いた。

【結果】令和2年9月1日付で認定を取得した。その後、地域への周知として弊社ブログ、新聞、チラシなどで認定栄養ケア・ステーションをアピールしている。

【結語】発足したばかりであり、さらに新型コロナウイルスの影響で地域活動が難しくなっているが、地域から必要とされる活動が出来るようにしたい。

## 『おいしいとは何か？4』

○田森稔浩

<sup>1</sup> 静岡県栄養士会福祉事業部、 デイサービス福助

【背景・目的】『おいしい』とは何か？を3年に渡り考察してきましたが、未だ答えには辿りつかず。そもそも『おいしい』という言葉は、形容詞であり抽象的なものである。『おいしい』を考えることは、哲学的でもある。しかし、『おいしい』は現実でもある。今回は、『ガストロフィジクス』というキーワードで『おいしい』を追求してみました。

【方法】書籍と実体験のまとめ

【成果】『おいしい』を言語で伝えることが出来るようになる

【考察】『おいしい』を多角的に見ることが出来れば認知症の方の食行動の理解が深まると考えます。今後、ガストロフィジクスを取り入れたレストラン・病院給食・施設給食などが出来ることも予想される。

### 『胃癌術後患者に対する外来栄養指導について』

○松下亜沙実(医療事業部)<sup>1</sup>、渡邊昌也<sup>2</sup>、柴崎知加<sup>1</sup>、西谷江梨子<sup>1</sup>、田辺沙彩<sup>1</sup>、岡村朋子<sup>1</sup>、野崎彩<sup>1</sup>、青島早栄子<sup>1</sup>、高橋玲子<sup>1</sup>

<sup>1</sup> 静岡県立総合病院 栄養管理室、<sup>2</sup> 消化器外科

【背景】胃癌術後は食事摂取量の減少、食事摂取に伴う症状等から低栄養状態に陥りやすく、当院では2017年5月から外来において個別栄養指導を開始している。今回、外来栄養指導の紹介と指導効果について報告する。

【方法】2017年5月から2018年6月まで当院消化器外科にて胃癌術後、外来栄養指導を継続した42名(男性31名、女性11名、年齢68±9歳)を対象とした。調査項目は術式、身体計測値、血液生化学指標、術後症状の有無、食生活における問診、PS(Performance Status)とした。

【結果】術前に対する体重減少率は、初回外来時 $-7.5 \pm 3.1\%$ →3ヶ月後 $-10.3 \pm 4.6\%$ →半年後 $-9.6 \pm 5.9\%$ であった。術後半年におけるダンピング症候群は、早期16.7%、後期は9.5%、食事に対する不安感がある群は、ない群に比して術前に対する体重減少率が大きい傾向がみられた。

【結語】外来栄養指導導入後、患者が退院後に抱える術後症状や食事に関する不安に介入することができた。今後も外来栄養指導を継続し、体重減少防止と栄養状態の改善に向けた栄養指導方法を構築していきたい。

### 『学校給食には、牛乳とお茶、どっちがBEST?』

○天野利紗

学校健康教育事業部、静岡市立蒲原東小学校

【背景】「小中学校の児童生徒の静岡茶の愛飲の促進に関する条例」により、県内の小中学校では児童生徒が静岡茶に親しむ機会を設けている。静岡市では、学校給食で牛乳の代わりにお茶を提供する日を年間5回設けた。そこで6年児童数人からの「毎日お茶がいい」という要望を受け、学校給食には牛乳とお茶のどちらが良いかを考える活動を通して、自分に必要な栄養素の摂り方について考えることのできる児童の育成を目的として授業を行った。

【方法】対象は6年児童34名。学校給食には牛乳とお茶、どちらが良いかについて、インターネットや本による調べ学習及び討論会を、担任と栄養教諭のチームティーチングにより行った。

【結果】授業前は、牛乳13名・お茶21名で、お茶を飲みたい児童が多かった。授業後には、意見はほとんど変わらなかったものの、妥協案や中立案を提案する児童が増えた。

【考察】児童の思いから授業を計画し、児童自らが調べて意見をもつ学習は、自分事として考えることのできる有効な手立てだった。児童が生涯にわたる食の自己管理能力を身につけるために、疑問に思ったことを自分の力で解決する方法を学ぶことができる有効な手立てを今後検証していきたい。

### 『産前産後の食管理に関する他職種との取り組み』

○前田節子<sup>1,2</sup>、橋本奈美<sup>2</sup>、安藤理都子<sup>2</sup>、カーコスキー・朱美<sup>2</sup>

<sup>1</sup> 静岡県立農業環境専門職大、<sup>2</sup> 医) 社団安津会

【背景・目的】多様な社会構造の中で子育てをする世代への、切れ目のない支援が求められている。本試験では食管理に注目し、管理栄養士を含む複数の職種や団体が連携して取り組む現状と効果および課題について、助産院における事例から考察する。

【方法】助産院が企画・運営している、「産前お試し食事会」、「産後ママの会」、「お食い初め」、「芋くらべ」の参加者、それに関わった管理栄養士、助産師、看護師および他団体を対象者とした。対象者への聞き取り調査およびアンケートを分析した。調査期間は、2015～2019年とした。

【結果】調査から、食をテーマとした産前・産後サポート事業に管理栄養士、看護師、助産師の資格を有するスタッフが全て関わることで、家族を含めた対象者の出産・分娩・育児に関する正しい情報の提供と不安の軽減につながった。医療職以外との連携により、従来の視点とは異なる食育の場を提供することができた。

【考察】産前産後の「食管理」は、切れ目のない支援を行う上で重要であることが示唆された。また、周辺の職域の看護師・助産師との連携を深め、医療職以外との情報交換や共同企画も新たな効果を生む可能性があると考えられた。今後は、どのように他職種と連携を深めていくか、仕組みづくりが課題である。

### 『精神科訪問看護と栄養指導の連携について』

○高木圭子<sup>1,2</sup>、石川知美<sup>2</sup>、石原美咲<sup>2</sup>

<sup>1</sup> 静岡県栄養士会医療事業部、<sup>2</sup> 静岡県立こころの医療センター栄養管理室

【目的】精神科は入院の長期化や再入院率が高く、地域移行への支援が盛んに行われている。訪問看護もその一環であり、「社会資源を有効に活用して、利用者が地域でその人らしい生活ができること」を目的として支援活動を行っている。今回、栄養指導や食事相談を行っている患者の約3割が訪問看護を利用している実態が明らかとなり、食事療法を実践する困難さを感じた。

【方法】栄養指導患者について、訪問看護師と情報共有を図り、生活環境や必要としている支援を探りながら介入したのでその一例を報告する。

【結果】症例は精神科受診歴7年の女性。入院治療後、救護施設へ退院し、単身アパート生活に移行するため訪問看護による支援が開始された。単身生活6か月頃、BMI40.8kg/m<sup>2</sup>にて高度肥満症食の栄養指導を開始した。当初は口頭で状況を報告したが、電子カルテの報告機能を使い、双方向にカルテ記載を通知し閲覧の確認をとることを併用した。

【結語】訪問看護の支援内で可能な食事のサポートを依頼し、食事記録に現れない食生活の実態を把握できたことで効果が得られたため、症例数を増やし訪問栄養指導の導入を検討していきたい。

## 『薬局管理栄養士による栄養サポート事例 -糖尿病薬に頼らないための食事・生活習慣』

○佐藤文佳、石田美樹、眞田里紗、望月利衣子

東海道薬局

【背景・目的】当薬局では健康サポート薬局として患者と関わる中で、薬剤師と管理栄養士が疾病の重症化予防・改善に繋がるよう活動している。今回は疾病のうち、特に食事の影響を受けやすい2型糖尿病について重点的に栄養サポートした事例を報告する。

【方法】高血圧と脂質異常症の服薬治療中で糖尿病の薬物治療導入前の段階の患者を対象とし、糖尿病栄養食事指導マニュアルを活用し5か月間栄養指導した。初回問診票より患者の問題点を抽出し指導リーフレット等を使用してアドバイスを行った。LINEにて3日間の食事の内容・写真を毎月送ってもらい摂取エネルギーを計算、評価し、来局した際に食事指導を実施すると同時に初回から検査値を経過観察して変化を見た。

【結果】体重7.6kg減少、空腹時血糖5mg/dl減少、HbA1c0.5ポイント減少し、摂取エネルギー量の適正化、食習慣や意識の改善がみられた。

【考察】来局時の栄養・生活習慣指導にて、検査値が改善し糖尿病の薬物療法導入を防止できた。薬を飲まないことで経済的負担なく患者の健康を維持・改善した。患者も食事記録をしながら現状を客観的に把握し食事に対する問題点を理解した上で、管理栄養士の介入により適切な食行動へ繋がったと考えられる。

## 『自転車競技選手の栄養サポート～アワーレコード挑戦に向けて～』

○河村 美樹<sup>1,2,3</sup>

<sup>1</sup>静岡県栄養士会地域活動事業部、<sup>2</sup>HPCJG、<sup>3</sup>静岡産業大学

【背景・目的】筆者が所属するHPCJGにて選手が昨年「アワーレコード」に挑戦し、そのうちスポーツ栄養士が行なったサポートについて報告する。アワーレコードとは「単独で1時間の間にどれだけバンク（トラック）を周回出来たのか」を競う種目で、世界各国で行なわれている。

【方法】対象は自転車競技男子選手1名（22歳）。本番である11月の前に10月にシミュレーションとして30分間走行の計測を行なった。その際の栄養ならびに水分摂取、体温計測（耳・ピル型）・体重計測、会場の温湿度計測結果から本番挑戦に向けて戦略を練った。本番は戦略通りの方法で栄養摂取や体温調節を行なった。

【成果】初の日本記録として52.468kmを樹立した。これはJCF（日本自転車競技連盟）の記録となり、UCI（国際自転車競技連合）発表のランキングでは5位相当となった。

【考察】記録樹立のために今回は「1、体温が上がりすぎない方法」「2、エネルギー切れを起こさない方法」「3、よりパフォーマンスが上がる方法」の3点を重視して考えた。今回の方法が完全な正解とは言えず、より効果的な方法を今後も研究し、2回目の挑戦ではさらに記録更新を目指していく。

## 『運動選手の運動直後の補食摂取が身体組成等に与える影響について』

○小山 ゆう<sup>1</sup>

<sup>1</sup> 静岡英和短大食物栄養学科

【目的】運動直後の栄養補給が、筋グリコーゲンの回復速度に大きく影響することが分かっている。一方で、自宅外通学者に対し、食事全体を統制することにより、身体組成等に影響を与えることも分かってきているが、運動直後の補食のみの影響については明らかとなっていない。そこで今回は、選手のコンディショニング管理等に結び付けることを目的とし、自宅外通学者を対象に、運動直後に補食摂取することによる影響を検討した。

【方法】大学サッカー一部所属選手 27 名を対象とし、補食群と非補食群に分け、補食群には部活動直後に補食を 5 週間提供した。介入前後に身体組成計測と持久力テストを行い、各群の前後比較を行った。

【結果・考察】補食提供前後の比較した結果、両群とも平均的に身体組成の向上がみられたが、群間における差はなかったことから、この期間のトレーニング効果であると考えられた。また、補食群において、日常の食生活の変化が起こってしまったこと影響したことが考えられた。これらのことから、対象者に合わせた十分な説明・方法を再検討し、補食以外の食生活全体の調査等を行うことなどが今後の課題となると考えられる。

## 『野菜充足度調査と野菜をたっぷり食べるイベントの開催』

○勝又久美<sup>1</sup>、杉山和美<sup>2</sup>、勝又真子<sup>3</sup>、渡辺かおり<sup>4</sup>、勝又亜希<sup>5</sup>、他

フジ産業株式会社 静岡支店 （協賛 カゴメ株式会社）

【背景・目的】野菜の摂取目標値は 350 g と言われているが、平成 30 年の平均摂取量は男性 290g、女性 270 g であり、野菜摂取不足が懸念されている。野菜をしっかり摂取する事はあらゆる疾病予防に必要不可欠である。健康維持のためにも社員食堂をご利用いただく方々に野菜をたっぷり摂っていただきたいと思いイベントを開催した。

【方法】カゴメ（株）が開発したベジチェックは手のひらをセンサーにかざす事で野菜充足度が測定できる。社員食堂をご利用いただく任意の方対象に、このベジチェックにて野菜充足度を測定し、2 週間、野菜をたっぷり使ったイベントメニューを提供。2 週間後に再度測定を行い、野菜充足度が上がっているか調査を行った。

【結果】レベル 1～12 のうち、8 が 350 g 摂取のめやす値とされる中、1 回目の平均値は 5.17 であった。2 週間後の平均値は 5.41 で平均 0.24 上昇した結果となった。（対象者：457 名）

【考察または結語】「2 週間後の測定のために野菜をたっぷり食べた。」という声が多かったように、数値化することが野菜摂取への意欲につながったと考えられる。2 週間後と言うのは数値が反映され始める時期であり、本来 3～4 週間後の再測定が理想であった。野菜摂取量を上げ健康維持へつなげるために、今後も定期的に関心したいイベントである。

## 『高齢者の低栄養予防に向けた食支援の取組』

○仲田早織<sup>1,2</sup>、健康増進課一同<sup>2</sup>、辻井博美<sup>3</sup>

<sup>1</sup> 静岡県栄養士会公衆衛生事業部、<sup>2</sup> 静岡県西部健康福祉センター健康増進課、

<sup>3</sup> 静岡県西部健康福祉センター掛川支所

【背景・目的】病院や高齢者施設での嚥下調整食は、各施設で様々な食事が提供されており、転院・転所の際の食形態の情報が共有されにくい。また、在宅高齢者については、適切な食事がとられていないといった課題があった。そこで、医療・介護・地域（在宅）の関係機関が連携し、途切れない食支援を推進する体制構築を図ることを目指し、各地区の課題に対応するための地区ワーキングを開催した。【方法】西部健康福祉センター管内を3地区に分け、県栄養士会や県給食協会と連携しながら、病院、福祉施設、地域包括支援センター及び市町の多職種をメンバーとした地区ワーキングを開催した。【結果】栄養士・保健師・看護師・介護支援専門員等79人がワーキングメンバーとして参加し（R1：延べ219人、R2：41人）、途切れない食支援の推進のための3種類の食支援ツールを完成させた。【結語】作成した食支援ツールの活用を通して、地域の高齢者の食支援が充実すると考えられる。今後、ワーキングメンバー以外へ食支援ツールを周知し、活用を促すとともに、地区ワーキングによって築いた多職種連携を生かして、地域の高齢者への食支援を一層推進していきたい。

## 第6回栄養士大会にご参加いただいた皆様へ

栄養士大会にご参加いただき、ありがとうございます。

今後の本事業に対する改善等に役立てたいと思いますので、  
研修会終了後アンケートにご協力のほど、よろしくお願いします。

また、本アンケートは単位付与のためのレポートも課しております。  
単位付与を希望される方は、忘れずに氏名と会員番号も記載してください。





エネルギー&たんぱく質

# えねぱくゼリー

内容量84g

エネルギー  
125kcal

たんぱく質  
5g

ほどよいまとまり  
離水が少ない

6種詰合せ  
もあります

## 果汁を使い※フルーツの香りでさっぱり！

※1個当たり2.4~3.0%の果汁を使用しています。



白ぶどう



トロピカルフルーツ



りんご



グレープ



オレンジ



メロン

### キッセイ薬品工業株式会社 ヘルスケア事業部

〒399-0711 長野県塩尻市片丘9637番地6 キッセイ食事サポートサービス ☎ 0120-515-260 (土・日・祝日を除く 9:00~17:00)

Eat Well, Live Well.

味の素株式会社 HP > 栄養・健康 **こころからだの健康のために**



## お役立ち情報



▶ **生活に密着！アミノ酸のチカラ**  
健康な毎日のために、生命の源となるアミノ酸の働きを分かりやすくご紹介



▶ **おいしさを損なわない減塩料理**  
なげ「うま味」を加えると減塩効果ができるのが分かりやすくご紹介



▶ **あじこらぼ**  
栄養士、管理栄養士の方へ、サイエンスに基づく食とアミノ酸の知見を生かした情報を発信



▶ **ロコモ**  
知っておきたいロコモの基本や食事、運動を通じた対策ポイントなどをご紹介



▶ **勝ち飯とは？**  
世界で活躍するトップアスリートへの支援で生まれた「勝ち飯」をご導入に！



▶ **はじめての介護の食事**  
はじめて介護をされる方へ向けた、介護と食事、栄養のことを分かりやすくご紹介

Copyright © 2020 Ajinomoto Co., Inc. All rights reserved.

FROZEN DELI SET

日東ベスト株式会社

トレーに盛り付け済み！  
硬さを選べる！

## 冷凍おかずセット

- 1 おかずはすべて調理済み  
(レンジやスチコンなどで簡単調理)
- 2 1食ずつトレーに盛り付け済み
- 3 物性、熱量・たんぱく質・食塩相当量  
などに配慮し、安定の品質
- 4 ふつう・やわらか・なめらかな  
3段階の硬さで、それぞれメニュー展開

🔗 様々なコスト軽減や業務改善が期待できます

時間

- ・下処理
- ・調理器具洗浄
- ・包装
- ・検品
- ・梱包
- ・廃棄

経費

- ・廃棄ロス
- ・下処理コスト
- ・洗浄や消毒の
- ・水光熱費
- ・など

👉 温めるだけ / トレーのまま食べれば  
洗浄要らず!

しかも衛生的でおいしく、こだわっています!

普通の硬さのお食事

### ベストラランチ

42円



噛む力が弱くなった方へ

### ホスピタグルメセット

24円



飲み込む力が弱くなった方へ

### スムーズグルメセット

30円



お問い合わせ先

株式会社コーゲツ

品川支店  
TEL: 03-5579-2222 FAX: 03-5579-2244

神保町支店  
TEL: 03-5425-2820 FAX: 03-5425-2023

板橋支店  
TEL: 03-5340-7205 FAX: 03-5340-8647

山崎営業所  
TEL: 03-5340-6674 FAX: 03-5340-6616

品川支店  
TEL: 03-5579-2222 FAX: 03-5579-2244

神保町支店  
TEL: 03-5425-2820 FAX: 03-5425-2023

板橋支店  
TEL: 03-5340-7205 FAX: 03-5340-8647

山崎営業所  
TEL: 03-5340-6674 FAX: 03-5340-6616

shinca 信濃化学工業株式会社

ゆたかなデザイン性と機能性をもつ  
幅広い食器を開発

shincaブランドのプラスチック食器は、病院・学校などの施設やレストラン等で広く使用されています。食器づくりのプロフェッショナルとして、豊かなデザイン性と機能性を持つ幅広い商品ラインナップを展開し、ますます多様化する食文化の名脇役として、ユーザーの皆さまの「食」のシーンに楽しさと喜びをお届けします。

新カタログ発刊のお知らせ

総合カタログ「shinca テーブルウェア総合カタログ 2021-2022」を発刊いたしました。  
昨今の人材不足により、現場で働く方々の負担軽減を図るべく、耐久性・耐熱性に優れた「ニュークックチル対応食器」を新たにラインナップ。その他、メラミン食器や介護用食器なども多数掲載しております。  
なお、カタログの請求に関しては、弊社または担当営業までお問い合わせください。

取り扱い製品一覧



メラミン食器



再加熱対応食器



保温食器



ポリプロウエア



クリア食器



ユニバーサル食器  
(自動・介助用食器)

## 🍴 新商品のご紹介 🍴

Reheat Chef (リヒートシェフ)

カタログ P.10~21

- ・スチーム再加熱にも耐える高機能性
- ・電子レンジも使用可能
- ・塩素消毒ができ、いつも清潔
- ・食器表面が熱くなりすぎない
- ・食器による色汚れの心配なし

リアル® (りん)

カタログ P.22~27

- ・スチーム再加熱との操作性抜群
- ・電子レンジも使用可能
- ・塩素消毒ができ、いつも清潔
- ・食器表面が熱くなりすぎない

和 (和こみ)

カタログ P.16~17

- ・各種 再加熱機能、電子レンジにも使用可能 ※1
- ・内側色付きで、食材の認知性もアップ
- ・比重調整を行い、濃湯洗浄も可能に
- ・熱伝導率を考慮した設計でふっくらおいしく
- ※1. 使用条件 (P.12) をご確認ください

スイーツマグ

カタログ P.156

- ・太めのハンドルが手にフィット
- ・便利な目盛りライン付
- ・電子レンジにも使用可能 ※1
- ・水に沈み、塩素洗浄もOK
- ※1. 使用条件 (P.156) をご確認ください

お問い合わせ・資料請求・サンプル依頼はこちら

信濃化学工業(株)

TEL: 0120-43-1115 FAX: 0120-37-1520

長野県長野市朝陽1-2-12 <https://www.shinca-koagaku.co.jp>

超高濃度栄養食

アップリードシリーズ

粘度可変型栄養食

マーメッドシリーズ

とろりと栄養  
4.0  
kcal/ml

濃厚な食感と  
滑らかな口当たり  
+100-1000000



栄養と思いやりを詰め込みました。

超濃度栄養食 **アップリード**

400kcal/100ml



超濃度栄養食 **アップリードmini**

200kcal/50ml



0000 00000  
ANSO 2018

栄養成分表、説明書、お問い合わせ先、お問い合わせ先

TERUMO  
CORPORATION

pHの低下により、  
液体から半固形に変化する。

粘度可変型栄養食品

マーメッド

1.0  
kcal/ml



マーメッドワン

- 飲みやすい流動性\* (粘度可変型)
- アルギン酸ナトリウム、大豆たんぱく質、カルシウム含有率を高値として設計
- 日本人の食事摂取基準(2015年版)100%

00000000  
0000 0000



マーメッドプラス

0.75  
kcal/ml

- 水分増補に配慮
- アルギン酸ナトリウム、大豆たんぱく質、カルシウム含有率を高値として設計
- 日本人の食事摂取基準(2015年版)100%

20NT028 ©テルモ株式会社 2021年2月

TERUMO



まごころキッチン

やわらかい肉・魚の素材 **ソフミート** で  
嚥下調整食を始めませんか？

主菜、副菜の調理方法など、  
オンラインでのセミナーや、お電話、メールでの  
ご相談も承っておりますので、ぜひご用命ください。

サンプルのご依頼は  
ホームページとInstagramでも  
承っております。



林兼産業(株) 鶴永



Instagram



まごころすいーつ  
収束の折り 3月3日締切

## 製品に関するお問い合わせ

液状濃厚流動食

# サンエツト<sup>®</sup> K2

容器に移し替える  
必要がなく  
簡便かつ衛生的



300kcal

400kcal

**NÜTRI:** ニュートリー株式会社

※各種対応にお時間を頂戴する場合がございますので、  
あらかじめご了承ください。

### ■インターネットから

ニュートリー 資料&サンプル請求 検索

検索エンジンにて上記のようにご入力ください。

### ■お電話から

☎ 0120-219-038

※平日9:00-17:00

### ■FAXから

☎ 03-3206-0108

※「第6回静岡県栄養士大会」と  
ご記載頂くとスムーズに対応させていただきます。

### 《製品特長》

#### ① 便利なデュアルユース容器

#### ② ニュートリーの技術と知見を結集した栄養組成

コラーゲンペプチド/乳酸菌(加熱殺菌菌体E.フェカリス) / L-カルニチン/  
パラチノース/ガラクトオリゴ糖/グァーガム分解物/卵黄レシチン

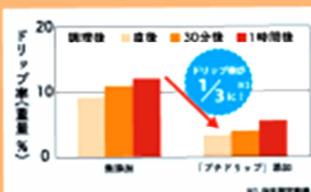
おいしさ逃がさない!

## プチドリップ

イナシユク

- ・ 野菜炒めなどのドリップ(離水)を防ぎ、栄養素を逃がさない!
- ・ 作りたての味が持続! ツヤを与えて乾燥を防ぎます。

野菜炒め(盛りつけ3時間後の比較)



減塩効果あり!  
味が絡むので調味料  
の使用量を減らせる



製品情報  
商品名: プチドリップ  
内容量: 500g/袋  
アレルギー: なし

不足しがちな食物繊維の補給に!

## ぷるぷる寒天

耐熱  
タイプ

- ・ 100g あたり 73.0g の食物繊維!
- ・ 煮ても炒めても OK! 大量調理にも◎
- ・ 乾物なので長期保存ができます。



製品情報  
商品名: ぷるぷる寒天  
- 耐熱タイプ -  
内容量: 100g/袋  
アレルギー: なし

伊那食品工業株式会社 お問い合わせ / 本社 (長野営業所) TEL.0265-78-1121

# 長く愛される商品を目指して

さまざまなシーンで 簡単便利なデザートをご提案いたします



ミルクは学校給食で  
50年以上の実績があります



<取扱商品>  
・ゼリーの素  
・プリン  
・バックゼリー  
・カップゼリー  
・ミルク  
・ミニフィッシュ (小袋シリーズ)  
・ふりかけ (ぼっばシリーズ)

**OSHIMA**  
大島食品工業株式会社

本社・営業本部  
〒463-0048 愛知県名古屋市守山区小幡南2-2-5  
TEL: (052)795-0091 FAX: (052)795-2544  
営業拠点: 札幌・仙台・東京・名古屋・姫路・福岡



## 静岡県栄養士会より会員の皆様へ

日頃より本会にご尽力いただき、ありがとうございます。

今年度は新型コロナウイルスの感染拡大により、計画していた研修会が滞ってしまう部分もありましたが、現在は少しずつ工夫を凝らし次年度の準備を進めております。

新型コロナウイルスの終息は未だ目途が立ちません。しかし、人々が健康を維持するためには、栄養バランスのとれた食事の摂取が感染症対策の根底にあります。

「栄養が人類の命と健康、さらに幸せの原点となる」という私たち栄養士の共通理念を大切に、これからも皆様の協力のもと「組織」として精進していきたいと思っております。

【いつでも心はすぐそばに】

どのような時でも、皆様に寄り添う会でいられるよう、静岡県栄養士会は今まで以上に全力を尽くしていきます。

今後も、ご理解・ご協力をよろしくお願い致します。

静岡県栄養士会 担当理事一同