

第8回静岡県栄養士大会学術研究会

	演題	発表者	事業部
①	エネルギー必要量摂取指導によりフェリチン低値が改善した中年女性の一例	河村美樹	地域活動
②	根拠バカな栄養士	田森稔浩	福祉
③	賀茂地域の中食・外食における健康的な食事の提供状況について	名倉麻菜美	公衆衛生
④	障害児の偏食支援 ～連携協働で進める支援体制の構築～	渡邊里佳	福祉
⑤	「学校の新しい生活様式」での給食時間と食育 ～富士市での実践～	小笠原朋美	学校健康教育
⑥	管理栄養士・栄養士が考えた「健康な食事」の 組み合わせによるポリフェノール総量の推定	鈴木麻理奈	研究教育
	休憩・賛助会員 PR 動画		
⑦	静岡スポーツ栄養士の会 ～事業部を超えて活動する公認スポーツ栄養士～	河合明音	地域活動
⑧	静岡の伝統食「とろろ汁」の多様性と食文化に 関する研究	前田節子	研究教育
⑨	令和3年度介護報酬改定に伴う業務の変化	岩崎智美 望月いづみ	福祉
⑩	当院の腎臓病患者に対する管理栄養士介入について	望月日奈	医療

【本大会に展示出展いただきました賛助会員】

伊那食品工業株式会社 様、 株式会社岩崎 様、
株式会社大塚製薬工場 様、 株式会社クリニコ 様、
株式会社ナリコマエンタープライズ 様、
株式会社フード・デリ 様、 株式会社 Fujitaka 様、
株式会社ヤヨイサンフーズ 様、 信濃化学工業株式会社 様、
SOMP Oヘルスサポート株式会社 様、
ホリカフーズ株式会社 様 (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8回静岡県栄養士大会 学術研究会

【スケジュール】

10:10 受付開始

- ・ zoom参加者は、入室後に名前を【事業部名】と氏名に変更をしてください。

例：【学校】静岡花子

事業部名→医療、学校、地域、公衆、研究、福祉、勤労

10:30 午前の部 開会のあいさつ、大会説明および諸注意

10:40～ 演者発表

- ・ 発表者は10分間を目安に発表をお願いします。その後質疑応答を2分間設けます。
- ・ 質問をする時は、カメラ機能とマイクをONにして発言をしてください。
- ・ 演者の発表終了後「反応」のボタンにより、拍手やGoodのリアクションをお願いします。

※ 午前の部の要旨はありません。

11:30～ 交流（会場、ブレイクアウトルーム）

- ・ 1グループ5～6名程度に分かれて、感想を共有します。

12:00 午前の部終了、昼食休憩、賛助会員PR動画配信

午前みの参加者は、Googleフォームによりアンケートのご回答をお願いします。

13:00 午後の部 開会のあいさつ、大会説明および諸注意、賛助会員紹介

13:10～ 演者発表

- ・ 発表者は7分間を目安に発表をお願いします。その後質疑応答を2分間設けます。
- ・ 質問をする時は、カメラ機能とマイクをONにして発言をしてください。
- ・ 演者の発表終了後「反応」のボタンにより、拍手やGoodのリアクションをお願いします。

15:05～ 静岡県栄養士会の取り組みについて（DAT、広報、研修、栄養CS）

15:25～ 交流（会場、ブレイクアウトルーム）

- ・ 1グループ5～6名程度に分かれて、感想を共有します。

15:55 講評、閉会のあいさつ

- ・ 閉会后、Googleフォームによりアンケートのご回答をお願いします。

1. 『エネルギー必要量摂取指導によりフェリチン低値が改善した中年女性の一例』

○河村 美樹

静岡県栄養士会地域活動事業部・フリーランス

【背景】鉄欠乏性貧血の原因は、鉄・たんぱく質摂取不足、鉄必要量の増加などが一般的である。しかし今回、フェリチン値低値の女性に対し摂取エネルギー量の増量指導を行ったところ数値の改善が確認できた。

【方法】対象は運動習慣のある50代前半の女性。医療機関でフェリチン値低値と指摘された。この女性に対し、リモートで月1回の面談と毎日食事アドバイスをこなした。女性は下痢をしやすいことも悩んでおり、少しずつ食事の摂取量を増やしていくことと、間食や高エネルギー飲料の摂取を勧めた。

【結果】血液検査の結果、Hb値が指導前12.8g/dl→指導後13.8g/dl、フェリチン値が指導前34.8ng/ml→指導後65.2ng/mlとなった。体重・体脂肪率には変化がなかった。下痢は全く起こさなくなった。

【考察】元々は体重増加を目的に始めた栄養指導であったが、結果的にそれがフェリチン値の改善につながった。この理由として、エネルギー不足が解消されたことでヘプシジン分泌増を抑制できた可能性、また下痢が改善したことで鉄の吸収率が上がったことが考えられる。今後、貧血の症状を持つ方の指導をする際は多角的に原因を推察し、行う必要があると考える。

2. 『根拠バカな栄養士』

○田森稔浩

静岡県栄養士会福祉事業部、デイサービス補助

【背景・目的】知り合いの栄養士がネット記事を書いて炎上していました。

内容を聞いてみると、栄養士だったら当たり前のことの説明が足りない。

栄養士の分野以外のことについて曖昧だった。

突き詰めて根拠を求め続けたらどこにたどり着くのだろう？

また、完成された根拠をもとにしたアウトプットは、自身に満ち溢れ相手にも伝わるのではないかと予想する。

なんで？なんで？をどこまでも解決する手法と結果を模索していきます。

【方法】書籍と実体験のまとめ

【成果】単純に見える物事を深く専門的に広く発信できる素地ができた

【考察】一般の方からの素朴な疑問や栄養士にとって当たり前の事柄を深く説明する事によって納得の出来る提案力が獲得できます。

聞く方の姿勢に変化がみられ、情報の吸収が向上します。

情報の吸収が向上するという事は、情報の提供が上達することを意味しています。

つまり、アウトプット力の向上につながるのです。

3. 『賀茂地域の中食・外食における健康的な食事の提供状況について』

○名倉 麻菜美^{1, 2}, 永田 順子^{1, 2}, 串田 修³

¹静岡県栄養士会公衆衛生事業部、²賀茂健康福祉センター、³静岡県立大学

【背景・目的】賀茂地域は高血圧症有病者の割合が高く、食環境整備が課題である。そこで、中食・外食等で提供されている食事の状況を把握し、業種ごとの特徴を分析することで、健康的な食事を提供するメリットを明らかにする。

【方法】令和3年6月～令和4年2月に行われた食品衛生管理講習会で店舗の代表者に質問紙を配布しその場で回収した。健康に配慮したメニューを提供している店舗のうち、そのメニューが集客に役立っていると回答した群とそうでないと回答した群に分け、「低カロリー」、「栄養バランスが良い」、「塩分ひかえめ」、「野菜たっぷり」について①それぞれの項目②そのほかの一つ以上のメニューを提供している群とその組合せを含んでいない群の割合を χ^2 検定で比較した。

【結果】健康に配慮したメニューを提供している店舗のうち、集客への役立ち「あり」が108店舗(76.1%)、「なし」が34店舗(23.9%)で「あり」の割合が高かった。中でも、「低カロリー」、「塩分ひかえめ」、「野菜たっぷり」の項目が含まれるメニューを提供している店舗は、この3つの項目が含まれるメニューを提供していない店舗に比べて集客への役立ち「あり」と答える店舗が有意に高かった。

【結語】今後は、営業許可施設を対象とした研修会や個別訪問等で、業種と健康に配慮したメニューに対応する情報提供を行い支援していく。

4. 『障害児の偏食支援～連携・協働で進める支援体制の構築～』

○渡邊里佳^{1, 4}、滝浪永梨^{2, 4}、望月優香里^{3, 4}、倉田芳美^{3, 4}、益田朋美^{1, 4}

¹富士市立こども発達センターみはら園、²静岡県立富士特別支援学校、³富士宮市立あすなろ園、⁴富士圏域障害児施設連絡調整会議)

【背景・目的】これまで障害児施設の関係者間で当会議を活用し偏食支援の事例検討等を実施しており、さらに児に寄り添った支援及び幼児期から学童期へと切れ目のない支援体制の強化を目的とした事業を実施する。

【方法】偏食がある児童65名のうち、特に偏食傾向が強い児童6名を選定、ICFシートを活用し発達段階に応じた偏食傾向を把握し、支援計画を作成する。摂食指導の専門医を交え中間報告会を開催し、有効な支援方法と成果を明らかにする。

【結果】幼児期の偏食傾向は「感覚・形態・慣れたもの」、学童期では「慣れたもの」であった。支援は、「安心感を得る」「食経験を積む」など支援者と児との関係性に関わるものが多く、発達レベルに応じ、交換条件を活用した支援が有効だった。専門医からの「家庭支援」「口腔機能」「体格への配慮」等の助言により支援計画を見直した結果、偏食の改善につながるとともに支援学校との引継ぎも円滑に行うことができた。【考察】これまでに培ってきた関係者間の連携・協働体制に専門医の助言から関係者は知識や支援が向上し、ICF結果に即した具体的な支援実施の効果が認められ、幼児期から学童期までの継続支援体制強化につながった。

5. 『「学校の新しい生活様式」での給食時間と食育～富士市での実践～』

○小笠原朋美

富士市立岩松小学校

【背景・目的】新型コロナウイルスの発生から、学校の給食は激変した。発生から3年目となり、学校給食や食育がどのように移り変わって現在に至るかを紹介する。

【方法】・新しい生活様式（手洗いや身支度の徹底、黙食等）・配膳の工夫（距離を保つ、量の調節方法の工夫等）・メニューの移り変わり（短時間で配膳・喫食できるもの～通常メニューに戻るまで）・WEBサイトを活用した食育（給食のねらいや地場産物の紹介等）・ICTを活用した食育（タブレットを使った新しい授業への取り組み）

【結果・考察】手洗いや黙食の徹底、配膳の工夫等により、クラスター発生を防ぐことができているが、黙食が子どもたちの楽しいコミュニケーションを奪い、残食の増加につながっているケースもある。また、この3年で急速に進んだICT活用に栄養士もついていかなくてはならない。給食管理だけでなく、学校WEBサイトを利用して食に関する情報を発信し、教員と連携してタブレットを活用した新しい授業にもチャレンジしていきたい。

6. 『管理栄養士・栄養士が考えた「健康な食事」の組み合わせによるポリフェノール総量の推定』

○鈴木麻理奈^{1,2}、三浦綾子^{1,2}

¹静岡県栄養士会研究教育事業部、²常葉大学

【背景・目的】野菜や果物から摂取できるポリフェノール（PP）は、抗酸化作用が強く、活性酸素除去や動脈硬化予防などに関与するとされる。この作用は長時間持続しないため、毎日摂取する必要がある。現在、PPの適切な摂取量の目安はなく、1食あたりの摂取量がわかる資料も見当たらない。そこで、『管理栄養士・栄養士が考えた「健康な食事」のメニュー集』から、1食のPP総量（総量）を推定する。

【方法】メニュー集から、主食・主菜・副菜を1食として組み合わせ、厚生労働省「生活習慣病その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」の「健康な食事」の1食の栄養基準（650～850kcal等）を満たすように、食材量を調整した。その後、文献資料から、1食当たりの総量を推定した。

【結果】750kcalの食事を5パターン作成した。野菜摂取量平均は227gで、総量平均0.128gであった。1食の使用食材量による総量は、「りんご皮つき50g」「ごぼう10g」「おくら15g」の順で多かった。

【考察】野菜が多い食事が必ずしも総量が多いわけではなかったため、さらに多くの食事パターンで総量を推定して傾向を把握する必要がある。

7. 『静岡スポーツ栄養士の会～事業部を超えて活動する公認スポーツ栄養士～』

○河合明音^{1,2}、○青島千恵^{1,3}

¹静岡県栄養士会地域事業部、²カラダヅクリキッチン、³NPO 法人 JUNSHIN SPORTS CLUB

【背景】静岡スポーツ栄養士の会は、県内の公認スポーツ栄養士により構成された会である。公認スポーツ栄養士とは、日本栄養士会におけるキャリアアップのための特定分野別認定制度のうちのひとつであり、登録人数は全国で464名、県内では18名である。(2022年10月時点)

【活動内容】2013年に静岡スポーツ栄養研究会として立ち上げ、2020年からは静岡スポーツ栄養士の会と名称変更し、県内の公認スポーツ栄養士が集まって活動を行なっている。月に1回の定例会を主な活動とし、実際に現場で起こった問題点についてのディスカッション、研修会の共有、学会発表の報告などが行われている。これによりひとりで抱えている課題を解決するための糸口を見つけたり、自己研鑽ができたりする場となっている。現在はオンライン開催とすることでは多くのメンバーの参加を可能としている。

【成果・結語】スポーツ栄養は、プロアスリートに限らず、アマ、ジュニア、体力維持増進など運動をしている人全てが対象となる。当会のメンバーも様々な事業部に所属しており、職域を超えて協力し、スポーツ栄養を広めていきたいと考えている。

8. 『静岡の伝統食「とろろ汁」の多様性と食文化に関する研究』

○前田節子、市川純野、古橋侑季

静岡県立農林環境専門職大学

【背景・目的】静岡県の伝統食のひとつに「とろろ汁」がある。県内では、サバだし、椎茸だし等の味付けが知られているが、未だその全容はわかっていない。本研究では、聞き取り調査から、「とろろ汁」の地域特性と多様性を明らかにし、自然薯の消費拡大と地域活性化に繋げることを目的とする。

【方法】県内各地でフィールドワークを行い、味付け方法や食べ方、自然薯の品種、伝統行事や歴史等との関連性について聞き取り調査を行った。その結果をもとに、『ふじのくにとろろ汁マップ』を作成した。また、とろろ汁の多様性を実体験するために、生産者・行政・料理人・観光関係者を対象とし『自然薯食べくらべ会』を開催した。

【結果・考察】静岡県内の聞き取り調査の結果、とろろ汁の味付けには地域で特性があることが明らかになった。東部では「鰹だし+醤油」、西部では「サバだし+味噌」の事例が多かった。伊豆半島では伊勢海老、サンマ、西部地区のボラ、山間部の椎茸など、地域による多様性が見られた。今後は、本県の多様なとろろ汁文化をガストロノミーツーリズムなどとも関連付け、地域の活性化に役立てていきたい。

9. 『令和3年度介護報酬改定に伴う業務の変化』

○岩崎智美(特養さぎの宮寮)、○望月いづみ(特養つばさ)、佐藤容子(特養丸子の里)、芹澤利幸(老健おおひら)、田森稔浩(デイサービス福助)、羽角恵里子(特養久能の里)、清水央子(老健さくら) 福祉事業部

【背景・目的】令和3年度介護報酬改定が行われた。今回の改定は栄養マネジメント加算が基本報酬へ包括化、栄養マネジメント強化加算の新設やリハビリ・口腔・栄養の連携の必要性やLIFEへのデータ集積など管理栄養士の質を問われる改定となっている。

改定から1年が経過し、各施設での管理栄養士の業務変化について振り返ることを目的とした。

【方法】対象は、特養4施設、老健2施設、デイサービス1施設の管理栄養士に対し①現在の加算項目、②報酬改定後の業務の変化、③令和6年度診療報酬・介護報酬同時改定に向けての課題についてアンケートを行った。

【結果】栄養マネジメント強化加算(4施設)、科学的介護推進体制加算(6施設)、経口維持加算(1施設)週3回のミールラウンド、記録の実施や他施設へ移動時の栄養サマリーの作成など、利用者へ介入する機会が増えた施設がある一方で、体制が整わず栄養強化加算算定ができていない現実もある。また、施設から病院への栄養サマリー提供はあるが、病院から施設間での移動では栄養サマリーがなく、電話での問い合わせ等が必要となっている。

LIFEのフィードバック機能は、分かりにくい部分が多く活用までは至っていない。

【結語】今回の改定後、丁寧に栄養介入できるようになった。栄養サマリーの活用、栄養士間の連携により、病院、施設、在宅へと切れ目のない栄養ケアを行っていきたい。

10. 『当院の腎臓病患者に対する管理栄養士介入について』

○望月日奈、柴崎知加、田辺沙彩、岩崎奈々美、岡村朋子、西澤鮎奈、疋田彩、太田亜沙実、青島早栄子、高橋玲子 地方独立行政法人静岡県立病院機構静岡県立総合病院栄養管理室

【背景・目的】当院では腎臓病患者の食事療法の実践を支援するため、平成27年9月より外来常駐栄養指導のそらまめ応援外来(食事編)、令和2年度から腎臓病教室を行っており、実績をまとめたので報告する。

【方法】そらまめ応援外来(食事編)は週3回午前中に外来診察室を利用し、6件/回程度行っている。腎臓病教室は月1回1時間5職種がそれぞれ担当し、当院を受診している方もしていない方も参加できるようにしている。

【結果】そらまめ応援外来の令和3年度指導件数は343件。糖尿病食、糖尿病腎症食、肥満食、脂質異常症食、腎臓食、心臓疾患食、高血圧食と様々な指導を実施している。腎臓病教室は、11月に行った管理栄養士の回は15人の参加であった。

【結語】腎臓病と言われ何を食べたら良いか分からない患者は多い。そらまめ応援外来では様々な栄養指導を実施していた。腎臓病教室は腎臓病について学びたいという方が気軽に参加できるものとなっており、参加者からは減塩、K制限の対応なども理解できたとの意見もあり、意欲向上につながった。

第8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願いいたします。

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、忘れずに氏名を記載してください。

