

事例提供者：鈴木 久乃委員

1. 各職域における食環境づくり

(1) 特定給食施設等における食環境づくり

乳幼児期、学童期、成人期、高齢期などライフステージ別で継続的に給食を提供する施設に従事する管理栄養士等（以下「会員」という）においては、栄養管理基準に基づいた給食の提供のほか、生活習慣病予防や個人のQOL向上に必要な栄養教育などを実施している。

(2) 地域保健活動の中での食環境づくり

地方自治体に従事する会員においては、各職域に所属する会員と連携し、総合的な栄養指導活動を展開している。また、地域栄養活動に従事する会員や、地域ボランティア組織と連携し、効果的な事業展開を推進している。

2. 栄養ケアステーションのモデル事業

各都道府県栄養士会が地域の実情にあわせてモデル事業を実施し、継続的に定着した事業とする

- ① 健康教育のための栄養診断、栄養相談、栄養教育
- ② 住民むけの出前講座、通信講座、IT講座
- ③ 健康保険法による栄養・食事指導（病院、診療所との連携）
- ④ 介護保険法による居宅における栄養指導
- ⑤ 訪問配食サービス
- ⑥ 市町村や企業が実施している健康診断とリンクしての生活習慣病の予防のための栄養食事指導などである。

（参考）平成14年度実施：群馬県、石川県、滋賀県、大阪府及び大分県栄養士会
平成15年度実施：埼玉県、新潟県、福井県、兵庫県及び佐賀県栄養士会

3. 会員が行っている各種普及活動

会員独自で展開している対象者の特性に応じた普及活動

①食育体験学習会

【イオングループ】は、数年前から、野菜、果物の消費拡大を目的に、アメリカの「5 A DAY」運動を日本に導入する組織づくりを行っている。その一貫としての「食育体験学習会」は、2001年より小学生を対象として実施している。この事業を受けている1人の管理栄養士の報告である。

【教育内容】

- ①フードガイドピラミットの説明、②店頭での買い物ゲーム、
- ③クイズと質問、④包丁を使わないサラダ作り

【今後の展開】

保護者の参加が増えていることから、親子に食育ができる機会を増やす

②岩手県農協JAの高齢者への宅配サービス

高齢化率が高い本地域は、山間部に暮らす独居高齢者、高齢者のみの世帯では食材を購入することもままならず、栄養の偏りがみられる状況の者が多いことから、農協関連企業“エーコープいわて”において、魚連や食品企業の協力を得て、地場食材を用いて高齢者向きの献立を作成し、冷蔵、冷凍のパッケージで配達している。

“エーコープいわて”は、全農の100%出資の岩手産品の販売を目的としており、その食材課に所属する管理栄養士（他に栄養士1名）の活動である。

【事業内容】

約520世帯（H15.4月）へ1日おきに週3回の食材「いきいきコース」の宅配と月1回の情報提供

【管理栄養士の関わり】

利用者は、一人暮らしの高齢者や介護を背負っている女性、在宅介護者、単身中高年男性（糖尿病患者が多い）、単身赴任者、高齢の夫婦、子育て中の女性などである。管理栄養士は、商品の選定、メニュー計画、メニュー作成と利用者の評価などの中心的な役割を行っている。

③地域活動栄養士有志“PFCの会”

埼玉県川越市保健所管内に管理栄養士・栄養士の自主的な活動グループの活動である。

グループに登録している人数は、39名、それぞれがパート等で仕事をしているので常時は15人前後であり、栄養士会の生涯学習や各種研究会などに参加して、レベルアップを目標に研修している。

【活動内容】

- ①栄養相談事業：0歳から高齢者の各ライフステージ毎に、栄養相談、妊婦、離乳食、生活習慣病一次予防の栄養指導。
- ②料理教室等の実施：親子料理教室、こども料理教室、男の料理教室、視聴覚障害者の調理実習など栄養に関する講話と一緒に開催。
- ③成長期の子どもの勉強会：エプロンシアター（栄養大公衆栄養研究室作成）を教材としての栄養教育。
- ④医師の指示のもとに行う栄養相談
- ⑤給食施設の献立作成
- ⑥食生活改善推進員、ホームヘルパーへの支援事業
- ⑦地域住民との「食」情報ネットワークづくり
- ⑧地域活動のための調査研究と協力

➡【今後の課題】

参加する管理栄養士等の資質の向上、医師会、教育委員会等との連携

事例提供者：加藤 一隆委員

外食料理栄養成分表示

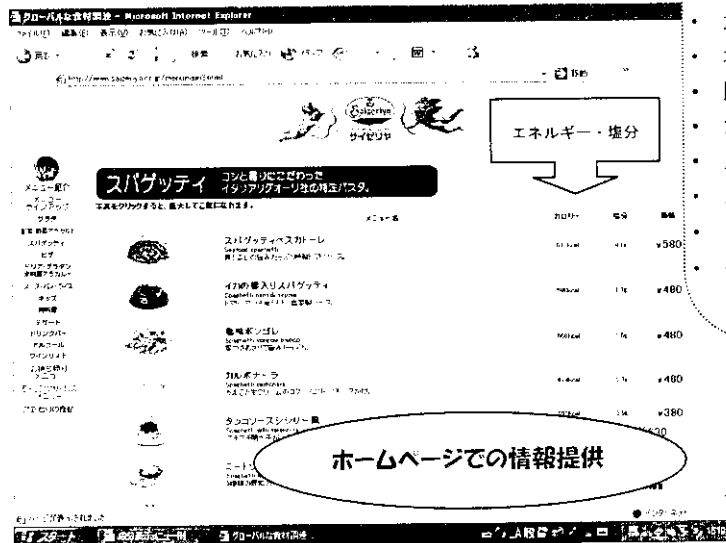
1. 表示の現状

ファーストフード、ファミリーレストラン、居酒屋等ではメニューで栄養成分などの表示を行っているほか、ホームページでも情報提供を行っている。

表示内容 (メニュー表示に関する実態調査)

7割の企業が何らかの形で表示等による情報提供

- 栄養成分 (カロリー、塩分等) 42.2%
- 原産地 36.1%
- 栽培方法 15.0%
- アレルゲン 36.7%
- 遺伝子組み換え 10.9%
- 何も表示していない 31.3%

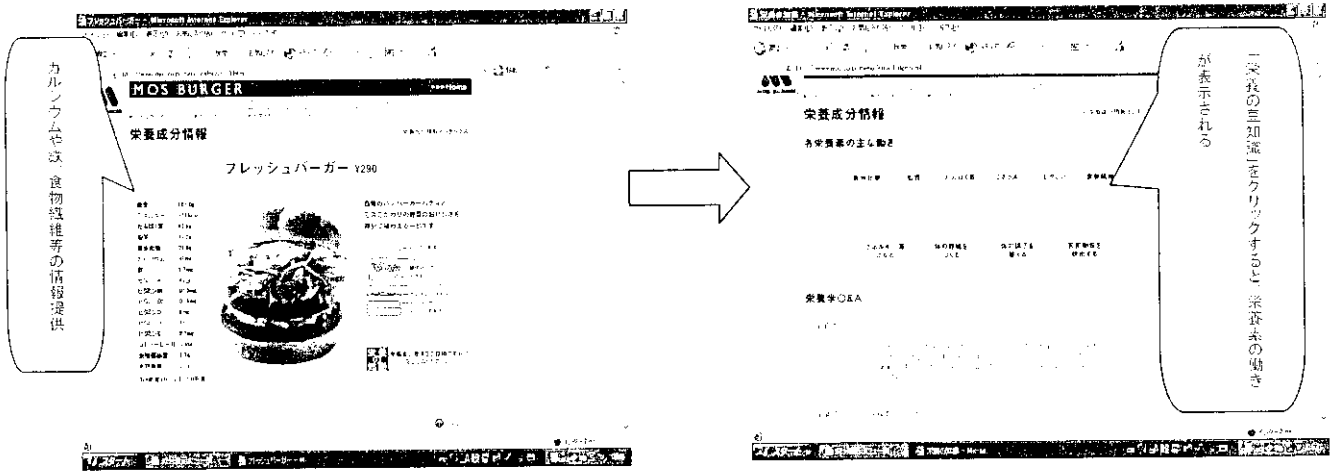


栄養成分の表示内容 (メニュー表示に関する実態調査)

- カロリー表示 39.5%
- 塩分 19.0%
- 脂質 11.6%
- たんぱく質 10.2%
- 炭水化物 8.2%
- メニューブックでの表示 40.0%
- 口頭で説明できる資料・マニュアル 20.0%
- 他にポスター、テーブルマット、ホームページ、パンフレット・冊子等

2. ホームページによる積極的な情報の提供

栄養成分表示では、エネルギーや塩分のほか、ビタミンやミネラルの表示まで行っている。また、栄養に関する知識など、情報提供に積極的に取り組んでいる事例もある。

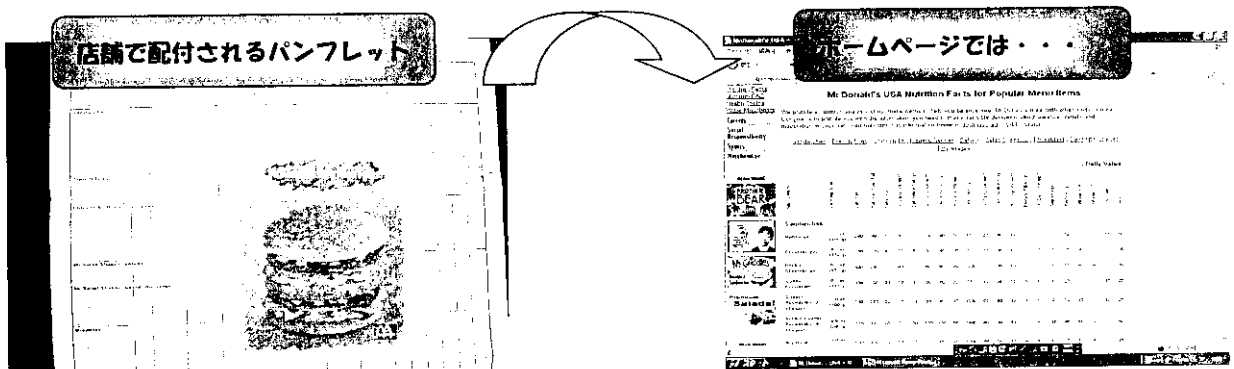


3. 米国の状況

米国レストランでは、栄養に関する情報を掲載したパンフレットを店内に設置し、情報提供を行っている。



店舗で配付しているパンフレットの内容と同じ情報をホームページで情報提供している店舗もある。



3. 今後の課題

日本では、ホームページでの情報提供が主体であるのに対し、米国などでは食べる場所にパンフレットを置くなど、利用者が手軽に情報を入手できるよう積極的に活動をしていることから、日本での栄養成分表示のあり方を検討する必要がある。

事例提供者：(社)東京都司厨士協会港支部 大澤 孝浩氏

1. 内容

港区在住の70歳以上で一人暮らしの方(1回約50名)を招きフルコース料理を提供する。フランス料理の普及、啓蒙を目的と考え一人暮らしの方が楽しく食事が出る機会を設ける。メニューは高齢者対象ということ意識して一品毎の量を少なめにしたり、素材は柔らかい物や消化の良い物を選択。また、各食材に含まれる栄養成分や効果を調べ、高齢者の方々にとっての健康づくりに役立てる説明をしながら食事を提供。

2. 実施方法

(社)東京都司厨士協会港支部が港区社会福祉協議会ボランティアセンターとの共催で実施。
(社)東京都司厨士協会港支部の役員が所属するホテルから1種ずつ料理を提供。

3. 具体的なメニュー例

MENU

Terrine de Mosaïqu au Chou Acidulé

軽い酸味が心地良い モザイク仕立てのテリーヌ

ホテル オークラ東京

Potage Mulligatauny

チキンと野菜のカレー風味スープ “マリガトゥーニー”

高輪 新高輪プリンスホテル

Déllice de Filet de Sole Deux sortes Sauce

“Tout Flambant de Joie”

舌平目のムース詰め 紅白ソース “歓喜に満ちて”

グランパシフィックメリディアン

Joues de Boeuf Braisé aux Légumés

牛頬肉の煮込み “晩秋の野菜と共に”

品川プリンスホテル

Salade de Pâte d'Italienne Vermicelli au Bottarga

フルーツマトとイタリア細麺のサラダ カラスミ添え

ホテルパシフィック東京

Tarte Chocolat léger et Crème Chocolat amère

軽いチョコレートのタルトとほろ苦いチョコレートクリーム

東京全日本ホテル

Pain et Café パンとコーヒー*八芳園*

L'eau minéral ミネラルウォーター*東京プリンスホテル*

事例 11

みつけよう、ニュートリション・サポーター
つなげよう、ニュートリション・サークル（ニュートリション運動推進会議）

事例提供者：株式会社 朝日エル 岡山 慶子氏

1. ニュートリション運動推進会議の設立

「Nutrition」（ニュートリション）とは、生きる上で欠かせない栄養や食事のこと。その栄養や食事の大切さをひとりひとりが理解し、食と健康の専門家にはその個人のサポーターとして連携して欲しいということから、「ニュートリション運動推進会議」を設立した。

栄養学、医学関係者など各分野から多くの賛同人から支持を得て活動している。

（賛同人代表：日野原重明（聖路加国際病院理事長））

2. ニュートリションウィーク 2003

食生活改善普及月間でもある10月をニュートリション・ウィークとし、子どもも男性も女性もひとりひとりが、自分の身体を維持するために必要なものは何かを科学的に理解し、何をどれだけ食べたいのか自分で選べる目を養い、楽しく食べられることの大切さや食文化にも目を向け、「食生活の自立」を実現するため、食と健康のサポーターである各分野の専門家どうしが連携する必要がある。

食生活と健康について共に考える機会としてニュートリション・ウィークで多くのイベントを実施。

（活動内容）

- ・朝日国際ニュートリションシンポジウム
- ・ニュートリション・ウォーク（10/5 参加者約1000人）
- ・丸の内ベジフルギャラリー/ベジフルセミナー（10/1～12/29）
- ・ニュートリションカウンセリング
- ・高齢者のためのニュートリションイベント
- ・子どものためのニュートリションセミナー
- ・「リッチボーンとニュートリション」講座
- ・「臨床医のためのニュートリション講座」連載
- ・一般向けニュートリション情報誌発行
- ・メディアによる一般の方へのPR
- ・先進医療機関との交流



ニュートリションパツ



ニュートリションウィーク 2003

3. ニュートリションウィーク 2004

●ニュートリションウィーク2004コンセプト

<ニュートリション運動のスローガン>

Discover your nutrition support. Connect and fulfill the nutrition circle.

見つけよう、ニュートリション・サポーター つなげよう、ニュートリション・サークル

< 2004年のテーマ >

Enjoy Your Health, Enjoy Your Nutrition.

ニュートリションを楽しむことが人生を楽しく、豊かに、健康にすることを、あらゆる人が理解し、実現するために、2004年は「ニュートリションを楽しみましょう」というメッセージを伝えていく。

- 一般の方には、
 - ニュートリションは誰もが楽しめること
(子どもも大人も、1人でも誰かと一緒に、元気な人も、疾病を抱えている人も……)
 - ニュートリションを楽しんで自分が主役となる
 - 「ニュートリションを楽しむ」ために、ニュートリション相談ができる専門家をみつけていただくこと

- ◆また、各分野の専門家の方には、
 - まず、専門家自身が職業人としてニュートリションを楽しむこと
 - 一般の人にニュートリションの楽しみ方を教えること
 - 専門の方々が楽しく手をつないでいただくこと

などを実現するために、知識やコミュニケーションのコツ、場の提供などを行っていく。

●主な活動計画

- ◎賛同人会議からの提言・情報発信
- ◎全国自治大調査
- ◎ライフステージごとのニュートリション
- ◎ニュートリション・サポーターの育成
- ◎介護される方、障害を持つ方のためのニュートリション情報提供、イベントの開催
- ◎疾病別ニュートリション・カウンセリング、おいしいメニュー開発、ニュートリション情報提供
がん、糖尿病、アレルギー、ドライシンドローム、口腔など
- ◎メディカルレストラン「Enjoy ニュートリション・セミナー」(一般・プレス・コメディカル対象)
- ◎「外食カルテカード」の発行(大阪・東京から)
- ◎一般向けニュートリション情報誌・書籍発行、PR活動
- ◎ニュートリションウィーク 2004(10/1~7)のPR活動
- ◎第26回日本臨床栄養学会総会・第25回日本臨床栄養協会総会 大連合大会(大阪市・国際交流センター、10月1~3日)
ランチョンセミナー・展示・国際シンポジウム・市民公開講座
- ◎健康な食を通じた産業創造のためのイベント開催(大阪産業創造館、10月3~6日)
- ◎食と「癒しと安らぎの環境」フォーラム(有楽町朝日ホール、11月16日)

4. 成功のために

- わかりやすい言葉、コミュニケーション●一般の人が自分が主人公であることに気づける
- 受け皿がわかる、誰がサポートしてくれるかわかる●今までなかったシステムサービス
- 行政、政治、企業、マスコミ、一般の人との連携●信頼できる専門集団がいる
- 専門家が横につながっている●専門家と一般の人が同じ内容を共有できる
- 専門家と一般をつなぐパイプ役がいる●パイプ役の情報の翻訳が的確
- 強い情報、弱い情報が相互に作用している●リアルな場所がある●価値の変換が起こる

今後の方向性：市町村における食生活改善に関する取組のニーズ調査を行い、地方公共団体と連携した活動も実施していく予定。

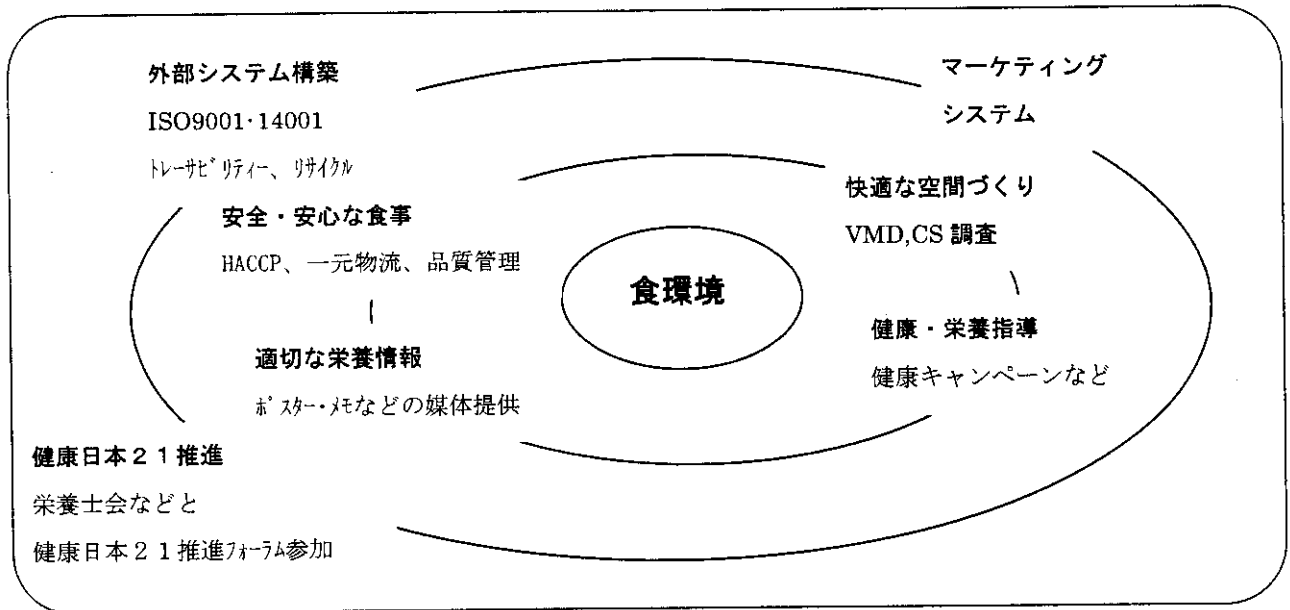
事例 1 2

給食提供を通じた健康づくりに関する取組

事例提供者：シダックス（株）総合研究所 高戸 良之氏

1. シダックスにおける食を通じた健康づくりの概念

事業活動を通じ、顧客一人ひとりの幸せにむけ「人々の健康を創る」ことを企業理念としている。これまで、給食施設の食事提供を通じて健康づくりに関する取組を推進してきている。



2. 取組の概要

これまでの取組

- 栄養価表示：提供メニューの栄養表示
- ヘルスアップメニュー：生活習慣病予防のための低エネルギー・低塩・バランス食の提案
- 栄養ポスター：栄養、健康に関するポスターの作成
- ヘルシーメモ：栄養、健康及び食に関する意識づけのための卓上メモ
- 健康キャンペーン：食事を通じた健康管理の提案活動（パネル展示、チラシ配布、コンピュータ栄養診断、体脂肪、体力測定）

これからの取組

- 事業所等における特定給食施設を拠点とし、自治体との協力による健康づくり支援の推進

自治体

生活習慣病の増加
→「健康日本21」の推進

シダックス

健康づくり活動
→栄養ポスター・健康キャンペーン
ライフステージに合わせた環境づくり

