

事業報告

報告者：笹川 真紀

日時：平成 27 年 4 月 4 日（土）14：45～19：30

場所：総会および研修会 1 高津市民館 第 5 会議室

研修会 2 プルミアベニュー

内容：総会 平成 26 年度事業報告及び会計報告、会計監査報告

平成 27 年度事業計画及び予算案審議

研修会 1 「経腸栄養の基礎」～経腸栄養の種類と比較、適応と管理、合併症など～

講師 株式会社 明治 健康栄養ユニット

メディカル栄養営業部 学術グループ 楠 朋子先生

研修会 2 レストランから学ぶ「プロの技とサービスへのこだわり」

情報交換ほか

平成 26 年 4 月 4 日（土）、総会および研修会を開催いたしました。総会についての報告・審議事項等については滞りなく無事総会を進行する事ができました。

当会の基本方針として ①病院栄養管理に関りのある最新の情報収集を行い、入院患者さんが退院後においても適切な栄養管理が実施できるよう事業を行う。②他の医療職との連携、情報交換を図ることにより医療における栄養士・管理栄養士の資質向上と専門性の確立を目指す。③病院栄養士として一般市民へ寄与する事業へ積極的に参加すること。として活動してまいりますのでよろしくお願いいたします。

総会後の研修会 1 では、「経腸栄養の基礎」という事で、流動食の選択基準や消化吸収性による分類、合併症等を分かりやすくご講演いただきました。合併症の部分では、胃食道逆流・下痢・便秘についての原因と対策について詳しくお話いただき、今後の業務につながるものでした。

また、経腸栄養剤の粘度についての粘度測定の種類・機材についての話しや、経腸栄養剤の試飲等もあり大変勉強になりました。



研修会 2 では、レストランのシェフから当会からの質問について答えていただきながら、「レストランのプロの技とサービスへのこだわり」について学びました。旬の食材を使用し、彩りや味に変化のあるものをと日々考えているというお話しから、同じ料理でも少し工夫をする事でまったく味が変わり美味しくなる技等、普段はなかなか聞けない事もお話ししていただきました。そして、美しい盛付けで、見た目も味も素敵な料理を参加者全員で楽しみ、とても充実した時間を過ごしました。

後半は、参加者の自己紹介、各施設の取り組み等の紹介を行い、和やかな雰囲気の中で栄養士同士の交流を行いました。新人栄養士の方も参加されており、今後も研修会等を通して最新の情報交換等を行い、病院間の連携を強めていければと思いますので、今後も宜しくお願いいたします。

