

事業報告

報告者：亀山

日時：平成 29 年 4 月 22 日（土）14：50～19：30

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 カフェレストラン「Francais La Porte」

内容：総会 平成 28 年度事業報告及び会計報告、会計監査報告

平成 29 事業計画及び予算案審議

研修会 1 「肝疾患の栄養療法」について

講師 ネスレ日本株式会社 ネスレヘルスサイエンスカンパニー

関東支店 関東第二営業所 所長 谷 泰匡 氏

研修会 2 レストランから学ぶ「プロの技と素材とサービスへのこだわり」
情報交換ほか

平成 29 年 4 月 22 日（土）、総会及び研修会を開催いたしました。総会についての報告・審議事項については滞りなく、皆様のご協力もあり無事に総会を進行することが出来ました。

栄養士団体においては、公益法人制度改革により、当会もより一層の健康増進とともに、各病態の栄養管理・改善による（栄養）治療を通して地域に貢献することを目指していきます。当会においては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推進を行う。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管理栄養士・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。を基本方針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 では以前の研修会アンケート結果を踏まえて、「肝疾患の栄養療法」について、肝臓の働きや疾患の基礎から、学会の栄養基準、そして肝性脳症の栄養管理という点から食物繊維についてわかりやすく確認することが出来ました。2011 年の人間ドック受診者の約 1/3 が「肝機能異常」と診断されている事実を知り、肝障害を意識した栄養管理の重要性も学ぶことが出来ました。

研修会 2 ではレストランから学ぶ「プロの技と素材とサービスへのこだわり」として片岡料理長より、プロの技、こだわりについての熱い思いをお話しいただいただけではなく、シェフが病院で給食を作る立場になった場合に重要視したい点など、我々の質問に細かくお答えいただきながら、



私たちは大きな刺激を受けました。お料理は見た目だけで



はなく、嚥下に配慮したメニューもご提案・ご提供いただき、参加者がそれぞれの感想を話したり、それぞれの職場で工夫、問題点などを話したりと、情報交換なども行うことができました。

各施設や地域との連携が求められている中、栄養士同士がお互いに顔の見える関係は非常に重要と考えています。今後とも顔の見える関係が作れるよう研修会を企画してまいりますので、よろしくお願いいたします。