

事業報告

報告者：松葉医院 岩尾美智代

日時：平成30年4月7日（土）14：30～19：30

場所：総会及び研修会1 中原市民館 第3・4会議室

研修会2 ブッシュウィック ベーカリー&グリル

内容：総会平成29年度事業報告及び会計報告、会計監査報告

平成30事業計画（案）及び予算（案）審議

研修会1 「リフィーディングシンドローム」について

講師 川崎市立川崎病院 内科 医長 井上健太郎先生

研修会2 レストランから学ぶ「こだわりの食材料と真心のサービス」

情報交換・その他

平成30年4月7日（土）総会及び研修会が開催されました。総会については、報告・審議事項において滞りなく終えたことを報告いたします。亀山会長より、本会が「病院間の横の連携」「若手育成のための縦の連携」を軸に情報交換を行い未来につながる地域連携も見据えた会でありたいとの挨拶をいただきました。

連携先の栄養士の顔が見えるこの会は、お互いの信頼をより深めることができる良い場であると感じました。

研修会1)



「リフィーディングシンドローム」について川崎市立川崎病院の井上健太郎先生よりご講演いただきました。リフィーディングシンドロームの発症の主な原因は慢性的な栄養不良状態の者に対する急な栄養補給です。その時に起こる代謝メカニズムを簡単明瞭かつ覚えやすくご教授いただきました。特に普段あまり目にすることが

少ない心電図を用いての説明は、大変興味深いものでした。最後に、厚生労働省「人生の最終段階における医療・ケアの決定プロセスに関するガイドライン」を挙げられ、医療に携わる管理栄養士、栄養士としてどのように考えるかを私たちに投げかけられました。新たな角度から食と栄養を見つめ直すよい機会をいただいたことを感謝します。



研修会2)

レストランから学ぶ「こだわりの食材料と真心のサービス」として、オーガニック、エコをコンセプトとした本場フランス料理を堪能しました。二人のシェフのコラボによる素朴で素材の持ち味がそのまま生かされた料理でした。特に、この店の主役であるこだわりのパンをひき立てる味付けは、とても印象的でした。献立を作成する際、病態により限られた食材の中、何を主役に工夫すればおいしく提供できるかのヒントを得ました。



その後、参加者同士の自己紹介、情報交換などが楽しく賑やかに行われました。栄養士同士の交流は、私自身にとっても明日からの栄養業務の励みになっています。

以上