

千葉県福祉栄養士協議会研修会報告について

日時 平成 23 年 8 月 3 日 (水) 午後 2 時から 4 時 30 分まで

場所 千葉市民会館 特別会議室

内容 「日本食品標準成分表 2010 ー改正のポイントと活用の提案ー」

講師 千葉県立保健医療大学 健康科学部 栄養学科 渡邊 智子先生

参加人数 87 名 (会員 66 名)

研修概要

日本食品標準成分表 2010 の改定ポイントと活用について、実例をあげて頂き説明をしていただきました。また、成分表を作成する際のお話も伺えました。

アンケート集計結果 67 名回収 (回収率 77%)

1. 内容はわかりやすかったですか？

a. よくわかった 54 名 (80%)

b. 普通 13 名 (20%)

理由・資料も多く、詳しく説明をしてもらえて良かった。

- ・新しい成分表に携わった方 (渡邊先生) から講話をいただけて良かった。
- ・実例が今後の参考になった。
- ・改定のポイントが良くわかった。
- ・基本的な部分の説明が丁寧であり、わかりやすかった。
- ・実際に使う内容で良くわかりました。
- ・成分表 2010 の要点がわかりやすかった。
- ・難しい話をかみくだいて下さって良かった。

2. 声は聞きやすかったですか？

a. よくわかった 56 名 (83%)

b. 普通 11 名 (17%)

c. 聞きにくかった 0 名 (0%)

理由・聞きやすく、わかりやすかった。

- ・聞き取りやすい話し方でした。
- ・もう少し音量を大きくしてほしい。

3. この研修は仕事に活かせそうですか？

a. はい 62 名 (95%)

b. いいえ 3 名 (5%)

はいの理由

- ・成分値の差を考慮して、献立作成等に活用したい。
- ・成分表を見直す良い機会になった。
- ・切干やひじきの数値について。
- ・新しい知識を得る事が出来た。
- ・子供たちに話す例なども聞けて、実践したいと思いました。
- ・改めて食品成分および算出に際して確認や補正をしたい。
- ・高齢者のたんぱく質を調整していきたい。
- ・菓子パンと主食のパンの考え方など参考になった。
- ・成分表と実際の献立との相違を理解できた。
- ・子供たちの栄養を考える時の参考になった。
- ・施設のオリジナル成分表を作る事により、誤差の少ない物になるとわかった。
- ・栄養ソフトに頼っていたが、成分表を見てみようと思った。

4. 今後取り上げてほしい研修がありますか？《内容・講師等》

- ・非常時、災害時の献立や給食提供マニュアルの作成ポイント、備蓄について
- ・食事摂取基準の活用
- ・食育やアレルギーガイド
- ・給食、栄養管理の事務業務の効率化
- ・パネルの作成、展開方法
- ・離乳食の実習
- ・高齢者の食事、提供方法、栄養状態の改善について
- ・ゼラチンや寒天の安全な使用方法について
- ・栄養ケア・マネジメントについて
- ・経腸栄養法について
- ・他職種との連携
- ・放射線対策について
- ・カーボカウントについて
- ・工場見学（キューピーなど）

5. 参加しやすい曜日はいつですか？

平日または平日の特定日 35名 (52%)

土・日 6名 (9%)

特になし、またはいつでも大丈夫 4名 (6%)

記入なし 22名 (33%)

6. その他

- 交流会をやってほしい。
- 知らない事も多く、とても勉強になりました。
- 成分値の「生」が洗浄されていない事に驚きました。
- 食育の進め方が参考になった。
- 千葉市民会館は駅から近いので、研修会場に適している。