

公益社団法人 北海道栄養士会

はこだて支部ニュース

2018年5月22日 No.120

支部ニュースは北海道栄養士会ホームページの函館支部のページからも見られます。

地域に密着した活動

北海道栄養士会函館支部 支部長 木幡 恵子

青葉若葉のさわやかな季節となりました。会員の皆様には益々活躍の事と存じます。

また、日頃より函館支部へのご理解とご協力をいただき感謝申し上げます。

さて、5月12日函館支部総会が終了いたしました。

会員はじめ賛助会員の皆様のご協力のもと、平成29年度の事業ならびに決算報告が出来ました。

本当にありがとうございました。平成30年度は昨年度以上に各協議会からの活動報告が出来ればと

思っています。会員それぞれが各協議会の活動を理解し尊重し合うことで、

栄養士としてのレベルアップに繋がると確信しています。

食のプロとして地域に密着した職能団体として、

今後とも皆様の変わらぬご協力をお願い申し上げます。

最後に今年度も会員の皆様のご理解とご協力を宜しくお願いいたします。



平成30年度総会・研修会報告

研究教育協議会 遠藤 望

5月12日(土)14:00より協会病院にて、函館支部総会・春期研修会(第1回けんこう講座)を開催され、会員・一般35名にご参加いただきました。総会では、昨年度の事業報告、今年度の事業計画の報告がありました。研修会は「AEDとBLS(一次救命処置)を学ぼう」と題し、国立函館病院 看護師の石田千春先生、山口道代先生に講義と人体模型を使用した実技指導を受けました。実技指導では、グループに分かれて参加者全員が心臓マッサージを体験し、AEDの使用方法を学びました。心臓マッサージは非常に体力を必要とし、先生が言うように「とにかくたくさんの方の協力が必要」であることを実感しました。今後、実際に人が倒れた現場に遭遇したときに行動を起こすことができるよう、今回のような研修会が数多く開かれることや参加者個々の復習が大切だと感じました。



【平成30年度 函館支部 役員】

支部長	医療	木幡 恵子	
副支部長	地域活動	和田 徳子	・ 公衆衛生 木村 千香
会計	研究教育	遠藤 望	
協議会幹事	医療	安野 太	・ 横田 早知
	学校教育	山家 恵	
	福祉	町田 亜矢	・ 藤澤 夏佳
	公衆衛生	有賀 友香	
	研究教育	八幡 美保	



【渡島総合振興局長表彰 食生活改善功労者 受賞報告】

総会の席上において、
永年にわたり栄養士として食生活の改善に尽力され地域の健康増進に
貢献されたとし、木幡 恵子支部長が受賞されました。



茶話会にご参加ありがとうございました

地域活動 和田 徳子

5月12日開催の第1回けんこう講座終了後30名の方にご参加いただき茶話会を開催いたしました。
昨年も開催し皆様に『普段お話することがない違う職域の方々と親しくお話が出てお勉強になった。また開催して欲しい』などと好評だったので今年も開催させて頂きました。
今年も多くの方にご参加頂き、普段孤独な栄養士ですが茶話会で仲間との
会話も和気あいあいと会話が弾んでいたようで皆さんの笑顔がとても印象的
でした。
今回は支部長が渡島総合振興局長より栄養士会として初めて食生活改善功労者
として表彰されました。最後には支部長を囲んで記念撮影をさせて頂きました。
次回の茶話会は10月の職域紹介の研修会終了後に予定をしております。お楽しみに！



平成30年度 賛助団体一覧（五十音順）

医療法人社団守一會 北美原クリニック 様	株式会社 マルゼン 函館支店 様
チャーム コバタ 様	函館短期大学同窓会 様
湯の川女性クリニック 様	株式会社 アキヤマ 様
大槻食材株式会社 様	東宝商事株式会社 様
	株式会社 マルゼン 函館支店 様
	南北海道ヤクルト販売株式会社 様
	大塚製菓株式会社 函館出張所 様
	北海道ガス株式会社 函館支店 様
	ご協力宜しくお願いします。



会員活動報告 素敵な過疎づくり 株式会社 主催 「スマイルコロッケ」優秀賞受賞 2018.3.17

地域活動協議会 細川 貴子

「あっさぶメーカーインコロッケコンテスト」で、幸運にも優秀賞を受賞しました。手に持って食べやすく揚げ物のおいしさを味わえるコロッケを考えました。名前を「スマイルコロッケ」として、家族で談笑しながら味わってもらえたらとしました。

レシピ制作は難しくもありますが、反面楽しくもあります。これからも地産地消を念頭におき、家庭料理のやさしい味のレシピ制作を続けてまいりたいと思います。



レシピ (10個5人分) ♪	調理手順 ♪
ジャガイモ (メーカーイン)	800g ♪
ハム	100g ♪
まいたけ	70g ♪
ブロッコリー	130g ♪
塩・コショウ	少々 ♪
サラダ油	大さじ3 ♪
マヨネーズ	30g ♪
みそ	20g ♪
卵	1個 ♪
小麦粉	適量 ♪
細目パン粉	適量 ♪
揚げ油	適量 ♪

- ジャガイモの皮をむき、柔らかくゆでて熱いうちにつぶし塩・コショウで味付けする。 ♪
- ブロッコリーは軸と花房をゆでてさまし、軸はみじん切り、花房は2cmに切り分ける。 ♪
- フライパンでサラダ油を熱し、粗みじんにしたハムとブロッコリーの軸を中火でいため取り出して、次に、まいたけを粗みじん切りにしてマヨネーズで香りが出るまで炒める。 ♪
- 1に3を混ぜ合わせて冷まし、10等分にして三角おにぎり形にする。中心にマヨネーズをみそで和えたブロッコリーの花房を入れ、小麦粉、溶き卵、パン粉をまぶし180度の油で揚げる。 ♪

今後の予定

- 6月13日(水) 医療協議会研修会「適切な栄養管理が病院、施設にもたらすコストメリットとは」(仮)
18:30~ 協会病院
- 7月27日(金) 第2回けんこう講座「在宅訪問栄養食事指導」~症例報告~
18:30~ 函館保健センター
- 9月予定 すこやか研修会