



空知の厳しい冬もようやく終わりを告げ、日差しの中に春の気配を感じる頃となりました。会員の皆様におかれましては、日々各現場での栄養管理や給食業務又は食育活動等に励まれていることでしょう。心より敬服いたします。

本年度も残すところあとわずかとなりました。空知支部におきましても、春秋期研修会及び「すこやか北海道21」協賛事業などを通じ、会員相互の研鑽と交流を一部ではありますが、深めることができました。皆様の協力に、改めて感謝申し上げます。

この空知支部NEWSが届くころは、今年度のまとめや次年度への準備と多忙なことでしょう。季節の変わり目、体調を崩しやすい時期でもありますので、どうぞご自愛ください。

## 次年度の計画について

今年度の研修会を振り返りますと、現地集合型とオンデマンド配信も試みましたが残念ながら、業務の都合等で参加が出来ない方が多数と、とても残念な結果となりました。そこで次年度は…

### ～空知の恵みを次世代へ：地産地消と食育の深化を目指して～

より多くの皆様に「これなら参加したい」「現場で役立つ」と感じていただけるよう、空知の強みを活かした「地産地消・食育」を軸に、空知総合振興局協力のもと、内容を刷新して準備を進めております。

#### 1. 研修テーマ(案)

「空知産食材の機能性と食育への活用～地産地消を推進する栄養士の役割～」

※空知の基幹産品であるお米や小麦、大豆、野菜などを用いた食育事例の共有。

#### 2. 開催の狙い

北海道の食を支える「食の聖地・空知」において、管理栄養士・栄養士が生産現場と消費者を結ぶ架け橋となり、子どもたちや地域住民へ「食べる喜び」と「健康な心身」との繋がり、「郷土愛」を伝える手法を学びます。

また「他施設ではどうしているの?」という悩みを解決するため、会員同士の交流・相談時間を設け、孤立しがちな現場を支えるネットワーク作りを重視します。

案内は北海道栄養士会のホームページ空知支部欄や道栄養士会からの配送物に同封しております。どうかそのままくずかごや資源ゴミに出さず、是非一読して頂きます様お願い致します。

(公社)北海道栄養士会空知支部 支部長 野田史子

#### 今後の予定



春期研修会

令和8年5月23日(土)



秋期研修会

令和8年11月7日(土)予定

(会場:空知総合振興局4階講堂)

詳細は決まり次第お知らせします。北海道栄養士会ホームページまたは「えいよう北海道」同封書類をご確認下さい。

#### 役員改選

令和8.9年度の役員改選を行います。立候補される方は「立候補届」の提出をお願いします。詳しくはホームページをご覧ください。

支部長 1名  
副支部長 1～2名  
会計 1名  
幹事 若干名

#### 立候補届の提出先

滝川市役所子育て応援課 濱田

FAX 0125-23-2486

hamada\_nozomi@city.takikawa.lg.jp

★令和8年3月27日(金) 必着

すこやか北海道21 地域向け勉強会  
北海道栄養士会空知支部×ヤクルト協賛

令和7年8月26日 岩見沢市「まなみーる」

「さあ始めよう～新しいオーラルフレイル予防～」

岩見沢市健康づくり推進課 的場博美氏

栄養つなプロ2025 ゼスプリ  
国際ナショナルジャパンキャンペーン

参加者:35名+ヤクルト様2名  
アンケート回答者:32名



<学んだこと>

- ・口の健康が体の健康に大きく影響していることを学びました。
- ・的場先生の歯ブラシの種類の多さにびっくりしました。使い分けが必要だと感じました。
- ・よく噛む事の必要性、大切さ、認知予防になること。
- ・毎日続けることが大事なのわかりました。

<実践したいこと>

- ・朝のブクブクうがい30回
- ・口腔ケアブラシを使ったことがなかったため、使用したいと思った。
- ・歯つらつ川柳、日常言うように心がけようと思います。
- ・食べたろうがいをする。よく噛むこと。
- ・お口のトレーニングをしようと思いました。

<栄養士会への要望>

- ・栄養があって簡単にできる料理教室
- ・町内会への出前講座を積極的に、実施してほしい。
- ・勉強会の開催アナウンスをSNS等でやっていただければ嬉しい。

～他にもたくさんのコメントいただきました～



的場先生



ヤクルト様



満足度  
やや満足 5名  
十分満足 27名

生活に役立つか

役に立たない 1名  
やや役にたつ 3名  
十分役に立つ 28名



令和7年度 北海道栄養士会空知支部  
秋期研修会 オンデマンド

令和7年11月8日～12月7日

「ビールを作る栄養士の話～こんな栄養士もいるんです」

合同会社オフィスくりおこ

石井翔馬氏

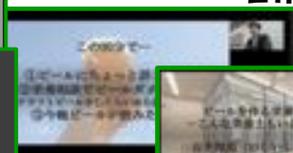
仕事に役立つか

あまり役に立たない 1名  
やや役にたつ 2名  
十分役に立つ 1名  
どちらとも 1名

満足度  
やや満足 2名  
十分満足 3名

令和7年度 北海道栄養士会  
空知支部 秋期研修会

オンデマンド



<空知支部への要望>

- ・石狩支部会員ですが、webのアーカイブセミナーはどの地方からも聴講できて、普段はみられないセミナーに参加できることがとてもうれしいです。今後も楽しい企画を待っています。ありがとうございました。
  - ・一つ要望ですが、いろいろなセミナーを聴講していますが、google class roomはフリーズが非常に多く使わずらく残念です。ZOOMや、YouTubeで期間限定アーカイブ配信をする企業もありますが、それらはフリーズするトラブルがなく聴講しやすいです。なぜ栄養士会はgoogle class roomを使うのか疑問です。
  - ・申し込みをしてから、動画を見られるようになるまでに時差が来てしまうので、フォームにアドオンを付けて動画のURLを自動返信すると運営側される方々の負担が少なくなるかと思いました。
- 素敵な研修会を企画していただき、ありがとうございました！

<習得したこと>

- ・管理栄養士にもいろいろな働き方があることや地域貢献できることを学びました。
- ・コミュニティをどのようにつくっていくかに非常に興味があり勉強になりました。地元の方との繋がりも素敵だなと感じました。ビールをぜひ飲んでみたいです。
- ・栄養士として活躍する場がたくさんある事。
- ・普段から地産地消に興味があり、栗山の推進活動と、それから波及した地域に根ざした事業の立ちあげに関する手順や、苦労等多くの事が学べました。頼もしい栄養士さんと大変好感がもてました。

編集後記

日本一人口の少ない市、歌志内。あるんです！「地産地消」 エゾシカを加工し、カレーやメンチカツ、ソーセージなど。さらに地元名物は「なんこ」です。馬の腸。この味噌煮が絶品！ご飯にもお酒にも合います。“チロルの湯”でも食べられますし、自販機もあります。新年度の研修テーマ“地産地消”を考えながら砂川地区が担当しました。

