



ごあいさつ



吉野川保健所管内
集団給食施設協議会
会長 安達 弘

会員の皆様には、日頃から吉野川保健所管内集団給食施設協議会の事業推進にご尽力いただきまして、誠にありがとうございます。

「食」は、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎に位置づけられるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる人間を育てるものです。

こうした「食育」が今重要とされている背景には、近年、食に関連した様々な課題が浮上していることがあります。

例えば、栄養の偏りや不規則な食事などによる肥満や、それらが原因と考えられる生活習慣病の増加がみられます。また、若い女性を中心にみられる過度のダイエット志向に加え、高齢者の低栄養傾向等の健康面での問題も指摘されているところです。

また、食の安全や信頼に関わる問題や外国からの食料輸入に依存する問題など、食を取り巻く環境が大きく変化しています。こうした中で、食に関する知識を身につけ、健康的な食生活を実践することにより、心と体の健康を維持し、生き生きと暮らすために、食育

を通じて、生涯にわたって「食べる力」＝「生きる力」を育むことが重要になっているのです。

これらを踏まえて、本会は、給食に関する運営、技術についての研鑽や集団給食施設相互のネットワークを構築することにより、給食喫食者及び地域住民の生活習慣病予防と給食の栄養的・衛生的向上並びに危機管理対策等を目的として活動しております。

また、集団給食施設として災害時に安定した給食の提供を行うためにも、平時から災害対応体制を整備しておくことが従来にも増して重要になってくるものと考えております。

今年度も、昨年同様、新型コロナウイルスの感染拡大予防を図るため、多くの事業が中止、または、リモート開催等を余儀なくされ、十分な取り組みができなかった1年でありましたが、来年度は本来の活動が再開できる年になるよう願っております。

最後になりますが、一刻も早い新型コロナウイルス感染症の収束を願うとともに、本会の発展と皆様方の益々のご健勝とご活躍をお祈り申し上げ、ご挨拶とさせていただきます。



徳島県集団給食施設協議会 会長表彰

令和3年度
表彰事業

(五十音順・敬称略)

受賞施設・受賞者の皆様
おめでとうございます!

優良施設

吉野川市学校給食センター

優良従事者

岡田 美紀 阿波市立幼保連携型大保認定こども園
三浦 美知代 阿波市立幼保連携型八幡認定こども園

吉野川保健所管内集団給食施設協議会 会長表彰

優良施設

吉野川市立川島こども園

優良従事者

小川 淑江 阿波市立幼保連携型大保認定こども園
小澤 睦子 吉野川市立鴨島呉郷保育所
上柿 博美 市場かもめこども園
佐藤 恭子 吉野川市立鴨島呉郷保育所

栄養関係功労者の厚生労働大臣表彰

特定
給食施設

社会福祉法人蓬萊会
特別養護老人ホーム 蓬萊荘



本協議会から初めての
厚生労働大臣表彰受賞
施設となりました。
蓬萊荘の皆様、
おめでとうございます!

吉野川保健所管内集団給食施設協議会 20年のあゆみ

平成12年度

鴨島保健所管内集団給食施設協議会 設立総会 (6月)
会報誌「ねっとわーく」創刊号 発行



平成14年度

食環境整備事業 開始
会報作成委員会 発足

平成15年度

優良従事者・優良施設会
長表彰 開始

平成17年度

保育所部会(現:食育推進委員会) 発足

平成18年度～平成27年度

公開講座「からだによし! のがわフェスティバル」、
「からだによし! のがわコンクール」開催



地域のみなさま
の健康な食生活
を支援する環境
づくりを実施



入賞作品を
管内施設・店舗に掲示
していただきました



平成20年度

医療機関部会 発足
危機管理委員会 発足
「緊急時の食事提供に関する手引き書
(Ver.1)」発行

平成29年度

「緊急時の食事提供に関する
手引き書 (Ver.2)」発行

令和2年度

設立20周年記念事業準備委員会
発足
「緊急時の食事提供に関する手引
き書 (Ver.3)」発行



会員施設で活用できる媒体を
委員会で作成し配布しました

令和3年度

公式ウェブサイト 開設
吉野川保健所管内集団給食施設協議会 設立20周年記念大会 (8月)
「緊急時の食事提供に関する手引き書 (Ver.3.1)」発行



吉野川市学校給食センターでの取り組み

～職場体験学習の受け入れ～

吉野川市学校給食センターでは、キャリア教育の一環で「職場体験学習」の中学生を受け入れています。令和3年度は、吉野川市立鴨島東中学校生2名、川島中学校生2名が10・11月に実習に来ました。現場での調理作業やコンテナの移動、給食献立作成、掲示資料作成などを行いました。考えた献立は令和4年1月の給食で実施しました。



身支度を整えて、手洗いもきちんとして！



調理員さんに教えてもらいながら、釜も混ぜています。



真剣に献立を作成中！



「大豆」の掲示資料。2月に学校で掲示しました。

はやし子ども園での取り組み

はやし子ども園では、毎月19日を食育の日と決め、県内8か所にある同法人の姉妹園から届いた食材を給食に使用するなど、地産地消の取り組みを進めています。子どもたちが、子ども園の給食を通して地元の食材を知り、食べることを楽しめるよう取り組んでいます。



たけのこの皮むき、面白いな！



まつしげ保育所から蓮の花や蓮根畑を散歩している様子も送られて来たよ☆「わんこんってあんな形なんだ～」



あな～のあいたわんこんさん♪



毎月の誕生会メニューは子どもたちの楽しみの一つ♪



さくら診療所での取り組み

さくら診療所では給食に農薬や化学肥料を使用しない有機栽培で育てられた野菜を一部使用しています。形が悪かったり、小さかったり規格外のものもあり調理に時間はかかりますが、安心安全な野菜です。葉物野菜、根菜類など季節に応じた野菜が院長の畑やさくらファームから納品されます。

一度に大量に収穫でき消費しきれないこともあります。大根は切干大根に、さつまいもは干し芋に加工し、グリーンピース、里芋は冷凍にし長期保存できるように工夫しています。それぞれ病院食で使用したり、デイケアなどのおやつに利用しています。

今後もこれらの野菜の使用を増やし、安心安全な給食を提供していきたいと思っています。

大小様々。用途に合わせて使用。



"大収穫" 献立変更。



さくらファームからの葉物野菜。



阿北特別養護老人ホームでの取り組み

阿北特別養護老人ホームでは、入所者様の希望に沿ったお食事を提供するように心がけています。人気の高いお寿司、丼などは週1回提供しており、年2回敬老会と忘年会の日にはみんなでお弁当を楽しんでいます。近年、咀嚼力や嚥下機能が低下している人が増えてきているため、おいしくて食べやすく、栄養価の高いお食事を提供できるように工夫しています。



敬老会

栗おこわ・天ぷら
煮物・和え物
まんじゅう
松茸のお吸い物



忘年会

海鮮散らし・天ぷら
煮物・白和え
まんじゅう
すまし汁



やわらかおはぎ

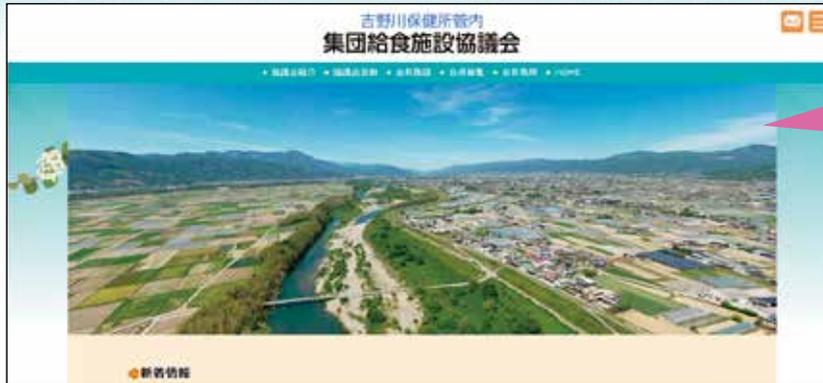


やわらか寿司



ホームページ開設

スマートフォンやタブレットからもご覧いただけます



「会員専用掲示板」
会員間の情報交換や災害時の連絡掲示板としてご利用ください。

「会員向け資料ダウンロード」
研修会資料や参考資料などをアップしています。

↑ 協議会のユーザー名・パスワードで入室



会員専用掲示板活用訓練

令和3年11月15日から12月21日まで会員専用掲示板における緊急時のコメント送信訓練を実施し、21施設が参加されました。また、12月23日の調理従事者研修会では、訓練「災害時における情報発信について」と題して、会員専用掲示板へ書き込まれたコメントへの返信を参加施設の方々に実施していただきました。



掲示板には写真や文書等も添付可能です。

コメント右下の「返信」ボタンより返信ができます。返信が付いたコメントは自動的に掲示板のトップに表示されます。

今回の訓練では、緊急時に備蓄物品の支援が可能な施設に対して支援を求めることを想定した書き込みを行い、情報発信の方法を共有することができました。訓練に参加された皆様、ご協力ありがとうございました。



各種研修会

本年度よりオンライン開催が可能になりました！



オンライン
開催

総会時研修会 (設立20周年記念講演)

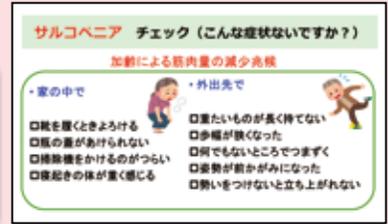
令和3年8月18日(水)

■ 演題 「健康寿命を延ばそう！～生涯を通じた健康づくり～」

■ 講師 公益社団法人 徳島県栄養士会
会長 松村 晃子 先生

参加者の声

・ライフステージに応じた健康管理についてよくわかった。今後の献立作成や栄養指導に役立てたい。



ハイブリッド
開催

調理従事者研修会

令和3年12月23日(木)

■ 講義 「災害時の食事提供の実際」

■ 訓練 「災害時における情報発信について」

■ 調理実習・演習 「災害時の食事への備え：平常時にやっておくべきこと」

■ 講師・アドバイザー 公益社団法人 徳島県栄養士会 管理栄養士
公益社団法人 日本栄養士会 災害支援チームリーダー
長尾 紀子 先生



参加者の声

・情報発信がよくわかった。困難だったこともよくわかり、話し合いをして、備えられるよう努力したい。



オンライン
開催

管理者研修会

令和4年2月10日(木)

■ 講演 「ゆうあいホスピタルにおける衛生管理について (クックチル導入と HACCP 認証について)」

■ 講師 特定医療法人 恵済会 ゆうあいホスピタル
栄養科長 三木 直美 先生
富士産業株式会社 四国事業部衛生管理課
課長 栗飯原 雅之 先生

参加者の声

・クックチル導入について初めて知りましたが、分かりやすい研修でした。
・現状に合わせて今後も衛生環境の保持を行い、また、スタッフの衛生意識の向上と習慣化に努め安全な食事を提供していきたいと思えます。



オンライン
開催

栄養士研修会

令和4年2月24日(木)

■ 演題 「おいしい減塩食で循環器病予防
～国立循環器病研究センターのかるしおプロジェクト～」

■ 講師 国立研究開発法人 国立循環器病研究センター
臨床栄養部 栄養管理室
室長 田中 勝久 先生

参加者の声

・減塩と聞くと薄味でありあまり美味しくないとマイナスの印象でした。しかし、今回の研修会で学んだ「かるしお」は塩をかるく使うと言ったプラスな表現だと感じました。調理方法の工夫、かるしお商品等を上手く活用して施設ご利用者の減塩に努めていきたいです。



令和3年度 協議会会員施設数	
学校	2
病院 (診療所含む)	10
介護老人保健施設	4
社会福祉法人	13
児童福祉施設	19
合 計	48

INFORMATION

本年度の研修会資料のうち協議会ホームページに掲載可能なものは、会員専用ページ《会員向け資料ダウンロード》よりご覧いただけます。
業務にご活用下さい。

令和3年度 会報作成委員 (50音順)

梅田 真紀 (はやし子ども園)
佐古 友美 (医療法人 さくら診療所)
平岡 葉子 (阿北特別養護老人ホーム)
横田 公子 (吉野川市学校給食センター)

編集後記

コロナ禍で従来通りの研修会開催が難しくなっていますが、オンライン開催の利用により知識を得ることができます。
また、ホームページの会員専用ページなども活用し、会員同士の情報交換が活発になることを願っています。