

# 令和4年度あいち食育いきいきシンポジウム 開催計画（素案）

4 食流第233号  
令和4年7月29日

公益社団法人愛知県栄養士会 会長 様

愛知県農業水産局 局長

令和4年度あいち食育いきいきシンポジウムの共催について（依頼）

盛夏の候、ますます御清栄のこととお喜び申し上げます。  
また、平素は愛知県の食育推進に御協力いただきありがとうございます。  
愛知県では、食育の推進を図るために、毎年「あいち食育いきいきシンポジウム」を開催しており、今年度は別添のとおり計画しております。  
つきましては、このシンポジウムの趣旨を御理解いただき、共催について御承諾いただきますようお願い申し上げます。

担当：食育消費流通課食育推進グループ（片岡）  
電話：052-954-6396（ダイヤルイン）  
FAX：052-954-6940  
メール：shokuiku@pref.aichi.lg.jp

## 1 目的

令和4年6月18日、19日にAichi Sky Expoで開催した、「第17回食育推進全国大会 in あいち」では、“SHIN化”（新、進、深、伸化）をテーマとし、大会期間中に、企業、団体や学生などとの間で様々な「連携」が生まれている。その中の一つとして、愛知県歯科医師会と愛知県栄養士会の共催によるシンポジウムがあり、しっかり噛んで食事をすることの重要性など、歯科から考える食育について、歯科医師、栄養士の立場からそれぞれ提言がされた。

本県の第4次愛知県食育推進計画である「あいち食育いきいきプラン2025」においても、食を通じて健康な体をつくるための目標として、「永久歯に虫歯のない中学生の割合」や、「何でも噛んで食べることができる成人の割合」を高めることとしており、保健、教育関係者等がそれぞれ立場で取り組んでいる。今回のシンポジウムでは、食育推進全国大会で誕生した「歯科と栄養の連携」をより発展させ、健康な歯でしっかり噛み、心と体に栄養を摂りながら健やかな食を楽しむことの重要性を、参加者一人一人が考えるきっかけとする。

## 2 テーマ（仮）

健康な歯とバランスの良い栄養は“幸せな食事”の基本

## 3 実施主体

愛知県農業水産局農政部食育消費流通課

## 4 共催

一般社団法人 愛知県歯科医師会（予定）  
公益社団法人 愛知県栄養士会（予定）

## 5 開催概要（予定）

日 時	令和4年11月18日（金）午後2時から2時間程度
場 所	愛知県歯科医師会 2階 歯〜とぴあホール
対 象	一般県民 100名程度
内 容	○講演1 歯科から考える食育（仮）【30分】 講師：一般社団法人 愛知県歯科医師会 ○講演2 栄養から考える食育（仮）【30分】 講師：公益社団法人 愛知県栄養士会 ○デモカクシヨン【30分】 ○質疑応答【20分】



(公社)愛知県栄養士会 様 令和4年7月22日

[申請者] 住所 〒460-8475

名古屋市中区新栄 1-6-15

団体名

株式会社 名古屋リビング新聞社

代表者名(役職・氏名)

代表取締役

小堀 誠



### 後援名義使用承認申請書

下記の事業等を実施するにあたり、(公社)愛知県栄養士会様の後援名義の使用を申請します。

### 記

事業等の名称	健康増進普及啓発事業 LIVING なごや健康フェア2022 秋		
日(会期)	令和4年11月13日(日) 10時30分 ~ 16時00分		
会場	ウイंकあいち		
主催者	(一社)名古屋薬剤師会・(株)名古屋リビング新聞社 共催		
後援を必要とする理由	名古屋市の方を中心に、(一社)名古屋薬剤師会様による健測定、相談会の実施。調剤薬局様による地域貢献事業の一環として、健康増進ミニセミナーや健康に良い商品のエビデンス訴求。さらに健康・美容関係企業による最新情報の提供や体験など幅広いコンテンツでフェアを開催するにあたり愛知県栄養士会様の後援をお願いいたします。		
他の後援・協賛等(予定も含む)	<input checked="" type="checkbox"/> 愛知県 名古屋市 名古屋市医師会 <input checked="" type="checkbox"/> 名古屋市 名古屋市歯科医師会 <input checked="" type="checkbox"/> その他 (公社)愛知県歯科衛生士会 (公社)愛知県産師会 (公社)愛知県看護協会		
連絡責任者	住所	名古屋市中区新栄 1-6-15	
	氏名	佐野 純一	電話番号 052-269-9512

(備考)

申請書に以下のものを添付すること

- 1 事業等計画書<企画書>(目的、事業内容等を記載)
- 2 その他参考資料(チラシ、パンフレット、前回開催プログラム など)

御中

健康増進普及啓発事業

(一社)名古屋薬剤師会・名古屋リビング新聞社 共催

ここからただの健康生活！応援

# LIVINGなごや健康フェア2022

## ～健康マルチエ同時開催～

### ご協賛概要書

初版2022年6月14日  
2版2022年7月22日

名古屋リビング新聞社

### 目的

- 1 健康づくり(卒後予防)、健康増進などについて専門職による健康測定や相談などの開催。
  - ▶(一社)名古屋薬剤師会による健康測定と健康指導、相談
  - ▶調剤薬局(薬剤師)によるセルフメディケーションの啓発
  - ▶(公社)愛知県歯科衛生士会による口腔ケア相談・指導
- 2 セルフメディケーションによる日常の健康意識の向上を図る。
  - ▶来場者に向けた各ブースやコーナーでのセルフメディケーションの周知
- 3 調剤薬局(薬剤師)による各種健康ミニセミナーの実施
  - ▶出席調剤各社によるミニセミナーを実施、各社ごとにテーマやコンテンツを分け常時開催する事で、様々な情報をより多くの方へ訴求していく
- 4 薬局や薬剤師による地域住民への健康サポートと健常者への健康増進啓発活動による薬局の新しい周知活動
  - ▶健康サポート薬局としての活動を啓発する事で、消費者へ新しい薬局の活用方法などを具体的に体験し、薬を処方してもらう所という概念から日常的な健康相談の場所として認識してもらい新しい薬局の姿身近に感じてもらおう活動の周知啓発
- 5 美容(スキンケア)、睡眠などの健康関連のタッチ&トライによる体験と認知度向上。
  - ▶健康、美容関連企業による出展で会場でのタッチ&トライの実施やPR活動で健康増進への動機付けを図る

など



# 第43回愛知県学校歯科保健研究大会(案)

～「生き抜く力」をはぐくむ歯・口の健康づくりを目指して～

日時：令和4年11月13日(日) 13:00～16:00

場所：県歯会館「歯～とびあホール」(参加無料)※定員100名

## 1 表彰式

- ① 歯・口の健康に関する図画・ポスターコンクール表彰
- ② 全日本学校歯科保健優良校表彰・愛知県歯科医師会優秀学校歯科医表彰

## 2 研究発表1

「未定」

刈谷市立小垣江東小学校 養護の先生を予定しています。

## 研究発表2

「幼児期の生活習慣が口腔機能に与える影響」

愛知県歯科医師会 学校歯科保健部 夫馬 吉啓 先生

## 3 基調講演

「より効果のでのる学校歯科保健指導への挑戦！」

岩手県 熊谷歯科医院 院長 熊谷 博伸 先生

## 【対象】

県歯会員およびスタッフ、学校保健関係者(学校長、保健主事、養護教諭) 行政関係者(教育委員会、私学振興室)、表彰者家族および関係者

## 【申込方法】事前申込制

● 県歯会員の方 → 県歯会員専用HPのトップページ右側の「講習会動画」より事前申込

● 県歯会員以外の方 → 愛知県歯科医師会HPトップページ「新着情報」より事前申込

【申込期間】9月27日(火)～11月1日(火)迄

★新型コロナウイルス感染拡大の状況によって、開催形式を変更させていただきます。その際には、ご登録メールアドレス宛にご連絡いたします。

【問合せ先】 愛知県歯科医師会 事業課 TEL(052)962-9106

愛歯発第148号  
令和4年8月16日

公益団法人 愛知県栄養士会  
会長 山村 浩二 様

一般社団法人 愛知県歯科医師会  
会長 内堀 典保

「第43回愛知県学校歯科保健研究大会」への後援名義使用について(依頼)

拝啓 立秋の候、貴台益々ご健勝のことと御慶び申し上げます。

平素は、本会事業にご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、本会では、例年、学校関係者・保護者・児童・本会会員・学校歯科医を対象とした各種表彰および学校歯科保健活動に関する発表・講演を行なっており、本年度は標記大会を別紙のとおり開催する運びとなりました。

つきましては、本大会に貴会の後援名義を使用致したく存じますので、何卒ご肯諾下さいますようお願い申し上げます。

敬具

※新型コロナウイルス感染拡大の状況によって、開催形式を変更させていただきます場合があります。ご迷惑をお掛けして申し訳ございませんが、何卒ご理解いただけますようお願い申し上げます。

担当 愛知県歯科医師会事務局 事業課  
TEL(052)962-9106/FAX(052)951-5108  
E-mail jigyo@aishi.or.jp



(公社)愛知県栄養士会 殿

令和4年7月吉日  
一般社団法人 日本外食品卸協会  
東海北陸支部長 金森 武  
名古屋西區新道2-15-6

tel : 052-571-7318  
fax : 052-571-7319



協賛名義使用の承認申請について

下記、NAGOYAフードビジネスショーにあたって、貴殿の協賛名義使用の承認を賜りたく、ここに關係書類を添えて申請致します。

1、行事等の名称 第33回 NAGOYAフードビジネスショー

拝啓行事等の目的

目的は当会が主催し、外食産業用全般に亘る食材及び国産、輸入の新素材などの情報提供、美味しいメニュー作り、新メニュー開発への提案を行い、さらに試食試飲をして中部地区外食産業の発展に寄与するもの。

概要 ① 業界の変革で売上が伸び悩む外食産業のために、少しでも増収・増益につながるような内容を検討。

② 小間数は100小間を予定。

③ 展示品は農畜水産物及び、その加工品

④ 特設会場では、友好団体による料理実演などを行なう。

⑤ 開会式(オーブニングセレモニー)は9月21日、9時40分頃より会場内にて来賓挨拶(東海農政局長・本協会会長・当会支部長)、テークアウト(東海農政局・名古屋商工会議所・愛知県調理師会・全日本司厨士協会・本会など)を行なう。

⑥ 入場者には会場出展社などの資料提供及び景品の進呈実施

⑦ 入場予定者数は 5,000人

3、行事等の具体的な申請理由

当会の発展とともに中部地区外食産業の健全なる発展に寄与するため後援を申請いたしたく思います。

4、名義使用の種類

協賛名義

5、主催者 一般社団法人 日本外食品流通協会 東海北陸支部  
名古屋西區新道2-15-6 菊井 イーストビル3F(日本食糧新聞社内)  
tel : 052-571-7318 fax : 052-571-7319

6、行事の期間・場所

期間 : 令和4年9月21日(火)、22日(水)の2日間  
会場 : 名古屋中小企業振興会館 吹上ホール  
名古屋千種区吹上二丁目6番3号  
tel : 052-735-2111

7、名義使用の対象物

- ① 出展案内、入場券
- ② 本イベントカタログ
- ③ 会場玄関パネル

8、主たる参加者等

- ① 外食産業関係ユーザー
- ② 外食産業流通業者
- ③ 業務用食品及び関連メーカー

9、名義使用承認予定官庁・団体先名

- ・後援  
農林水産省東海農政局  
名古屋商工会議所  
・協賛  
(公社)愛知県栄養士会  
(公社)岐阜県栄養士会  
(公社)三重県栄養士会
- ・共催  
(一社)愛知県調理師会  
(公社)全日本司厨士協会東海地方本部  
(社)親明調理師会  
(公社)日本中国料理協会東海地区本部

10、その他

添付書類  
・開催のご案内

ほか

広報封入折込申請書

令和 4 年 7 月 12 日

公益社団法人愛知県栄養士会会長 様

申請者（賛助会員または団体等）

F486-0842

愛知県春日井市大軒屋町6丁目16-1  
株式会社 ナリコマエントプライズ 中部営業所



下記のとおり申請します。

申請事項（該当事項に○印）

会報封入（12月） ・ 会員発送封入 ・ 研修会配布

(8月未分)

申請名

病院、施設向き「完調品セミナー」のチラシ 封入について

封入用紙サイズ・枚数

A4, 1枚

内容

9月、10月に実施する完調品セミナーについて、チラシを作成しましたので封入をお願いいたします。チラシについては、別途添付いたしましたのでご確認ください。

担当者窓口 河田 卓三 (090-3634-2035)



参加費無料 各日先着10名様限定セミナー

～今更きけない新常識～

「完調品」って何？

近年給食業界に定着してきた、完調品(完全調理品)という食材ジャンルをみなさんはご存じですか？一言で表すと、「調理済み食料」です。しかし、調理済み食品にも様々な種類が存在し、メリット・デメリットがあり、また効果も違ってきます。今回のセミナーでは完調品業界のバイオニアである「ナリコマ」が、最新の完調品事情を解説します。実際に完調品を使用しデモンストラーションと試食会を行いますので、少しでも気になった方はぜひご参加ください。

開催日

① 2022年9月13日(火) 14:00～16:30

② 2022年10月7日(金) 14:00～16:30

ご都合の良い日程を選び、お申し込みください。

第一節

14:00～14:30

完調品って何？

完調品を製造する企業が増えてきている給食業界の事情と完調品の種類や特徴を解説します。



ナリコマの完調品と調理システム

ナリコマでは自社のセントラルキッチンにてクックチル・ニュークックチルに最適な完調品を毎日30万食以上製造しています。効果的な活用方法や導入効果について詳しくご紹介します。

第二節

14:30～15:00

第三節

15:10～15:30

最新素材の食器ととろみサーバー

信濃化学工業株式会社さまより「勝新素材の食器について」、株式会社APEXさまより「とろみサーバー」の説明とデモンストラーションを行います。



第三節

15:40～16:30

完調品の調理デモと試食会

ナリコマの完調品を実際にスチコンを使用し、再加熱から盛り付け・組立まで、誰でも簡単に提供できる調理方法を実演します。体験もできますので、ご希望者はセミナー当日にお申し込み付けください。



会場

東邦ガス プロ厨房オアシス

〒455-0016  
愛知県名古屋市港区港明二丁目3番1号  
みなとアークス エネルギーセンター1階

▶ 「金山駅」より地下鉄名港線に乗り、「港区役所駅」を下車、2番出口から徒歩5分。  
▶ お車でのご来場の場合は、「らぽーと立体駐車場」をご利用ください。

GoogleMap



病院・福祉施設さまの厨房運営課題を解決へと導く

ナリコマのトータルコンサルティング

ナリコマは創業以来、医療介護福祉業界に30年以上お食事をご提供して参りました。そのノウハウを活かし、人材不足課題に対して、ニュークックチル方式をはじめとした各種ソリューションをご提供しております。



人材不足解消



おいしく  
良質なお食事



充実の  
アフターフォロー



厨房収支改善

普通食と同献立・価格で3種の介護食



現在営業の場さまでまへのご提案

- ・ 厨房運営のコスト削減
- ・ 人員確保のお手伝い(広告など)
- ・ 厨房で必要な娯楽類は算入システムで解決
- ・ 定期訪問などアフターサポートも万全

現在営業の場さまでまへのご提案

- ・ 高品質なクックチル食材をお届け
- ・ 下処理・加工が不要のため少人数で運営可能！
- ・ 普通食と同献立/価格で3種の介護食をご用意
- ・ 365日サイクルで季節感のある食事内容

お申し込み方法/お申し込み後の流れ

セミナー専用のWEBページからお申し込みいただくか、下記のお申し込み用紙ご記入後にFAXからお申し込みください。

▶ Webページからお申し込みいただく場合



左のQRコードを読み込む、もしくはurlを直接ご入力いただき、セミナー専用のWEBページから必要事項のご記入の上お申し込みください。  
<https://www.narikoma-enterprise.com/seminar/detail/7947.html>  
<https://www.narikoma-enterprise.com/seminar/detail/7948.html>

▶ FAXからお申し込みいただく場合

下記のお申し込み用紙のご記入後にFAXからお申し込みください。  
\*必須項目になります。

▶▶▶ FAX:0568-29-7502 ◀◀◀

希望参加日	<input type="checkbox"/> 2022年9月13日(火) 14:00～16:30	<input type="checkbox"/> 2022年10月7日(金) 14:00～16:30
法人名	施設名	
氏名	役職	参加人数
電話番号	メールアドレス	
住所	〒	

セミナーへのお申し込み後は、受付担当者よりメールまたはお電話にてご案内させていただきます。セミナーに関して不明点などございましたら、受付担当者までお問い合わせください。

〒486-0842  
愛知県春日井市六軒屋町16丁目1-1

株式会社 ナリコマ エンタープライズ

中部営業所  
〒486-0842  
愛知県春日井市六軒屋町16丁目1-1

担当：横山 (090-3835-8693)

0568-29-7501 / FAX: 0568-29-7502

広報封入折込申請書

令和 4年 8月 5日

公益社団法人愛知県栄養士会会長 様

申請者（賛助会員または団体等）

名古屋市中区明倫町14-5  
株式会社AHO  
支店長 中川裕規

下記のとおり申請します。  
申請事項（該当事項に○印）

会報封入（12月）	・	○ 会員発送封入	・	研修会配布
-----------	---	----------	---	-------

申請名

再加熱カートカタログ封入
--------------

封入用紙サイズ・枚数

A4 サイズ	1400 枚
匠森 福祉 に 配布 希望	

内容

弊社7月発売の新型再加熱カートを栄養士会様を通じ会員様にPRさせていただきたく、宜しくお願い致します。
---

担当者窓口	平野
-------	----





# NEW Model Debut 2022.7



**熱風加熱に加湿が加わり、  
再加熱後の仕上がりが向上しました。**  
加湿機能によって乾燥を防ぎ、食材の水分を逃しません。



ごはんが  
ふっくら  
炊飯のアイホーが  
更にこだわった!

コンパクトになった**NEW**デザイン!

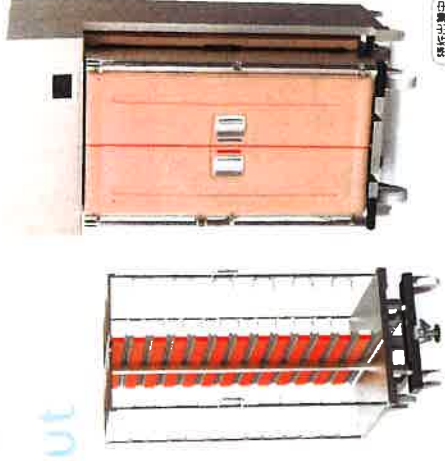
重量 **-25kg**  
高さ **-145mm**

## ReHeating Cart System

アイホの再加熱カートシステム

## NEW Model Debut 2022.7

ニューモデル誕生



特許出願中

自給したカタチは、

**“やさしい、やわらかい、あたたかい”**  
無機質なモノは人工的で、食のイメージからかけ離れています。  
再加熱カートは、食事を取直し、迎撃モノ(道具)でありながら、  
その根は仕事を楽しくみに行っている人の気持ちを阻害しない、  
カタチであるべきです。

おいしい仕事を運搬させたい、やわらかい、あたたかい、  
カタチを目指しました。

## 2022年9月展示会 [F-SYS2022] に出展します。

F-SYS2022(フードシステムソリューション)2022年9月23日(水)・24日(木)・25日(金)川AIHOブースにて展示予定です。  
※名称・価格開示時期が変更される場合がございます。

### 加湿機能付き

庫内温度ムラを無くし、調理品質の低下を防ぎます。加湿効果で乾燥やごはんなどの乾燥を抑えます。  
加湿機能は1.5段階で設定可能。

### 時間を短縮して省エネ

再加熱時間を20%短縮。結果、飛行機よりの消費電力の10%削減を実現しました。  
※単位は1食あたり



### 加熱時間短縮で10%省エネ



### 選べるカラー

カートのトビラ色はお好みで選べます。用途に合わせて色違いを選べる事も可能です。  
※単位は1食あたり



### 両開きトビラ

トビラ開閉に必要なスペースを最小限に設計しています。片側だけを開ける事も可能です。



### ユニバーサルデザイン

カート、インサートには、選別、冷却が簡単にできるようにデザインされており、作業効率向上を目指しました。



### カラー液晶モニタ

操作パネルは、カラー液晶モニタを採用。「わかりやすく」「簡単に」「使いやすい」操作性を実現しました。



### 再加熱カートシステム(加湿付)

型式	構成	寸法(mm)	重量	消費電力(三相200V)	庫内温度	庫内湿度	製品重量(kg)
QW-090SL526	スターション	幅口×奥行×高さ 950×1,000×1,095	205	7.3kW	25℃	15%	205
ACS-260	カート	810×850×1,145	125	-	25℃	15%	125
ISS-300	インサート	600×785×1,145	55	-	-	-	55

※単位は1食あたり、消費電力は最大値です。

**AIHO**  
www.aiho.co.jp

業務用厨房機器メーカーのアイホー  
**株式会社 AIHO**

TEL: **052-821-9801**  
名古屋支店  
〒467-0852 愛知県名古屋市長区明前町14-5



# 広報封入折込申請書

令和4年8月22日

公益社団法人愛知県栄養士会会長 様

申請者（賛助会員または団体等）

日清オイリオグループ株式会社 中部支店



下記のとおり申請します。

申請事項（該当事項に○印）

会報封入    •     会員発送封入    •     研修会配布

申請名

製品パンフレット封入の件（9月発送分）

封入用紙サイズ・枚数

サイズ：A4  
枚数：1枚

内容

・製品パンフレット（ミニタス）  
・医療部会・福祉部会 会員様へ発送お願いいたします。

担当者窓口                      小島 義浩

# ミニタス

少量  
高密度ゼリー

コラーゲンがサイコロ大  
までつぶせる

## エネルギー

・エネルギー 100kcal  
1個25gで



MCTオイル  
6g 配合

りんご味



甘みと酸味のバランスに  
こだわったりんご味

## たんぱく質

・たんぱく質 5g  
1個26g中

コラーゲン  
ペプチド5g 配合

オレンジ味



さわやかな酸味と香りが立つ  
オレンジ味

## 食物繊維

・食物繊維 7g  
1個27g中  
(食物繊維のうち)  
PHGG  
(グアーガム分解物)  
1g 配合

もも味



清らかなでさっぱりとしたもも味

- ・少量サイズだから普段の食卓に手軽に足せる
- ・もう少し足りない9つのバリエーションをラインナップ
- ・食べやすさに配慮した特性

日本食品衛生協会 賞味期限2021「1」開封



LINEからも「お問い合わせ」受付け中!

「日清オイリオ栄養サポート情報」  
・お好きな情報配信  
・トークで気軽に相談  
LINE  
アカウント

【栄養成分表示】1個あたり

商品名	内容量	エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	糖質	食物繊維	カルシウム	カリウム	リン	鉄	亜鉛	銅
エネルギー	25g	100kcal	93%	0g	9.1g	6.5g	0.1g	0.05g	11mg	10mg	2mg	0.03g	6g	
たんぱく質	26g	40kcal	17%	5.0g	0.4g	3.4g	0.18g	11mg	107mg	0.03g	0.3g			
食物繊維	27g	30kcal	16%	0g	0.2g	3.7g	7.0g	0.05g	9mg	11mg	2mg	0.02g	0.2g	



日清オイリオグループ株式会社 〒104-8285 東京都中央区銀座1丁目23番1号 お問い合わせ先 ☎ 03-3206-5462(ダイヤルイン)

●ホームページアドレス <http://www.nishino-dl.com>

日清オイリオグループ (株) 中部支店 ウェルネス課 小島宛

サンプル依頼書

FAX : 052-957-8882

ご施設名	
職種	管理栄養士・栄養士・その他 ( )
お名前	
お電話番号	
お届け先	〒
ご住所	
サンプル	
希望数量	
その他	その他、お問い合わせ事項ございましたら記載ください。

※ご記入いただきました情報につきましては、サンプルの届出に活用させていただきます。 郵送目的には一切使用いたしません。  
※サンプルのお届けは9月末を予定しております。