

これからのCDEを語りつくそう

2024年9月19日(木) 19時30分～21時05分

Zoom Webinarによる配信



- 日本糖尿病療養指導士認定機構「認定更新のための研修会」※申請予定 <第2群>【全職種】0.5単位 <第1群>【管理栄養士】0.5単位
- 愛知県CDEL認定単位 1.5単位 ※申請予定

Session 1 19:30～20:15

同会 水谷 直広 先生 (安城更生病院 内分泌・糖尿病内科 代表部長)

講演～CDEのやりがいを語る～ (20分)

CDEやるうぜ！西川珠美ものがたり

演者 西川 珠美 先生 (糖尿病・甲状腺加木屋たけうち内科 看護師)

管理栄養士としての苦悩を経てCDEを目指すまで

演者 石橋 龍志 先生 (糖尿病・甲状腺・内科 はっとりクリニック知立 管理栄養士)

リアルタイムアンケートタイムセッション (25分)

医師としてCDEに期待すること ⇄ CDEの本音

渡邊 峰守 先生 岡崎市市民病院 内分泌・糖尿病内科 統括部長
安藤 明彦 先生 西尾病院 糖尿病内科
西川 珠美 先生 糖尿病・甲状腺 加木屋たけうち内科 看護師
石橋 龍志 先生 糖尿病・甲状腺・内科 はっとりクリニック知立 管理栄養士
手嶋 充善 先生 豊橋市民病院 臨床検査技師

Session 2 20:15～21:00

時間栄養学を考慮した糖尿病の食事療法と薬物療法

同会 水谷 直広 先生 (安城更生病院 内分泌・糖尿病内科 代表部長)

演者 篠田 純治 先生 (トヨタ記念病院 内分泌・糖尿病内科 科部長)

閉会の辞 21:00～21:05

CDEを目指す皆さんへのメッセージ

川久保 明利 先生 (池浦クリニック 院長)

共催：公益社団法人愛知県栄養士会医療部会 (予定) / 一般社団法人安城市医師会 (予定)
仕立：住友ファーマ株式会社

名義等使用申請書

令和6年5月7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)

住友ファーマ株式会社東海支店岡崎営業所 芹澤 紀植 (印)

下記のとおり申請します

事業名：DUAL Seminar in Mikawa (Web型研修) これからのCDEを語りつくそう

事業の目的：管理栄養士等CDEのCDEJ資格新規取得、継続取得のサポート

事業内容：Session1:CDEのやりがいと苦勞をテーマにした講演とパネルディスカッション、Session2：時間栄養学の最新トピックスをテーマにした特別講演

名義の種類 (該当事項に○印)：共催・後援・協賛・協力・その他

名義が必要な理由：東海4県の栄養士・管理栄養士に広く周知するために

主催：住友ファーマ株式会社

共催：一般社団法人安城市医師会

協力：

本会以外の後援 (予定)：

以前の後援実績：無

開催日時：2024年9月19日 19時30分～21時05分

開催場所：オンライン配信による研修会

参加者：500名までご視聴可能

連絡先：052-201-3341 (主幹担当者：芹澤)

※開催案内・チラシ・開催要領のいずれかを申請書に添付のこと

住 所 名古屋市中村区平池町4-60-11
団 体 名 中京テレビ放送株式会社
代表者名 ビジネスプロデュース局長 村井清隆



2024年5月
中京テレビ ビジネスプロデュース局

共催名義使用のお願い

この度中京テレビ放送では、中京テレビ 子育て応援団 チュウキョ〜くんの「すこやかフェスタ」を下記内容にて開催する運びとなりました。

つきましては、下記の事業を開催するにあたり、愛知県栄養士会様の共催名義使用許可をお願い申し上げます。

記

■タイトル：中京テレビ 子育て応援団 チュウキョ〜くんの「すこやかフェスタ 2023」

■実施目的：中京テレビ放送では、2009年より

- ①安心して子供を生み育てることに夢をもつことができる社会の実現のために
- ②すべての子どもが健やかにスクスクと育つお手伝いのために
- ③子どもを困らせた明く楽しい家庭・地域の育成のために

「子育て応援団 チュウキョ〜くんの すこやかフェスタ」をスタートしています。将来を担う子どもたちが伸びやかに成長するため、また、誰もが笑顔で安心して子育てができるような環境作りのために、このキャンペーンを毎年継続的に展開していきます。

■実施日時：令和6年10月5日（土）・6日（日）午前10時～午後4時 ※入場無料

■実施場所：ポートメッセなごや 第2展示館（名古屋市港区金城ふ頭2丁目2）

■主催：中京テレビ放送

■共催：愛知県、名古屋市、愛知県医師会、愛知県歯科医師会、名古屋市歯科医師会、愛知県歯科衛生士会、愛知県栄養士会、愛知県看護協会、愛知県鍼灸マッサージ師会

■後援：愛知県教育委員会、名古屋市教育委員会、愛知県私立幼稚園連盟、

名古屋市私立幼稚園協会、愛知県私立保育園連盟、名古屋市医師会

■協力：藤田医科大学、愛知県警察、名古屋市消防局、桜花学園大学・名古屋短期大学

あいち造形デザイン専門学校、名古屋ステーションクリニック

（※共催・後援・協力は、予定・申請中含む）

以上

中京テレビ 子育て応援団 チュウキョ〜くんの「すこやかフェスタ 2024」開催について

【開催概要※計画】

■タイトル：中京テレビ 子育て応援団 チュウキョ〜くんの「すこやかフェスタ 2024」

（今年度もリアルイベントでの開催となります。）

■開催日時：10月5日（土）・6日（日）の2日間 10時～16時（予定）※入場無料

（10月4日(金)は準備日）

■会場：ポートメッセなごや 第2展示館（名古屋市港区金城ふ頭）

■実施目的：中京テレビ放送では、2009年より「子育て応援団 チュウキョ〜くんのすこやかフェスタ」をスタートしています。

- ①安心して子供を生み育てることに夢をもつことができる社会の実現のために。
- ②すべての子どもが健やかにスクスクと育つお手伝いのために。
- ③子どもを困らせた明く楽しい家庭・地域の育成のために。

将来を担う子どもたちが伸びやかに成長するため、また、誰もが笑顔で安心して子育てができるような環境作りのために、このキャンペーンを毎年継続的に展開していきます。

■主催：中京テレビ放送

※以下、共催、後援、協力（申請予定）あくまで昨年実績になりますので、変更される場合があります。

■共催：愛知県、名古屋市、愛知県医師会、愛知県歯科医師会、名古屋市歯科医師会、愛知県歯科衛生士会、愛知県看護協会、愛知県鍼灸マッサージ師会

■後援：愛知県教育委員会、名古屋市教育委員会、愛知県私立幼稚園連盟、名古屋市私立幼稚園協会、

愛知県私立保育園連盟、名古屋市民間保育園連盟、名古屋市医師会

第11回日本在宅栄養管理学会学術集会 開催趣意書

公益社団法人愛知県栄養士会
会長 山村 浩二 殿

謹啓 時下、ますますご精進のこととお喜び申し上げます。また、平素は、当学会への格別のご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

この度、第11回日本在宅栄養管理学会学術集会の会長を拝命し、2024年7月13日から14日の2日間にわたり、ウイングあいち（名古屋駅）にて学術集会を開催させていただくことになりました。2016年の第6回から6年ぶりに東海・北陸ブロックがお引き受けし、学術集会のテーマを「在宅医療にかかわる栄養専門職として未来を築こう〜すべての人々のための栄養・食事のちからで持続可能に〜」としました。

現在、医療従事者の職種として厚生労働大臣が定めるものとして管理栄養士・栄養士が追加されました。また、地域における入院・外来・在宅にわたる医療機能の分化・強化、連携等が重要視されており、在宅での食支援や栄養管理を担う栄養士・管理栄養士が担うべく役割は大きく変わっております。

本学術集会がすべての人々の望むことに寄り添い、しあわせをもたらすことのできるような役割を担う栄養士や管理栄養士による実践的な活動報告の場となり、また活動報告を科学的に振り返る学術的な大会となることを願っております。

また、多くの会員に参加していただきますよう開催方法は、対面およびオンラインのハイブリッド形式で開催いたします。これまでの大会を超える発表演題数と参加人数を目指しており、愛知県、岐阜県、三重県、静岡県、富山県、福井県、石川県の実行委員が一丸となって、全国から在宅や地域における食支援・栄養管理の実践者を中心とし、その連携する多職種および関連する研究者をお迎えいたします。

つきましては、本学術集会の趣旨をご理解いただき、ぜひともご協賛を賜りたく存じます。本来であれば、拝眉のうえでお願いすべきところではございますが、本書面をもちましてご支援を賜りたく、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

末筆ながら貴社の一層のご発展をお祈り申し上げます。

謹白

2024年1月吉日

第11回日本在宅栄養管理学会学術集会
会長 馬場 正美
(武庫川女子大学 食物栄養科学部 食物栄養学科 講師)

貴会名義使用許可申請書

下記について貴会の名義を使用したいので、申請いたします。

記

1. 名義の種類 後援
2. 事業の概要 第11回日本在宅栄養管理学会 学術集会
3. 事業担当者 第11回日本在宅栄養管理学会 学術集会 会長
馬場 正美（ばば まさみ）
武庫川女子大学食物栄養科学部食物栄養学科 講師

学 会 名 一般社団法人日本在宅栄養管理学会
代 表 者 名 理事長 前田佳子
住 所 〒171-0031

東京都豊島区目白2-5-24 第2平ビル

学際企画株式会社内

TEL 03-3981-7281

オンライン開催を就て
5年ぶり
対面開催！！

◆東海3県の摂食栄養に関わる研究会の合同開催◆

第4回 東海摂食栄養フォーラム

～摂食嚥下を楽しく学ぼう♪～

公益社団法人愛知県栄養士会会長 様

令和 6 年 5 月 22 日

名義等使用申請書

申請者（賛助会員または団体等）

東海 HEI 和マニア 会長 武内 有城

下記のとおり申請します

事業名：第4回 東海摂食栄養フォーラム

事業の目的：地域の食支援の向上

事業内容：目的を達成するため、愛知・岐阜・三重で活躍する食支援に関わる団体である在宅栄養支援の和、スロロサポート・東海嚥下食研究会・嚥下研究会「食楽」・とよた嚥下食のO（輪）・いりりな在宅歯科医療連携研究会が結集し、多職種を対象に講演会・シンポジウム・実習など、多彩な研修を行うイベントとして開催する大会

名義の種類（該当事項に○印）：共催・後援・協賛・協力・その他

名義が必要な理由：地域住民の健康増進に寄与すべく、愛知県栄養士会の管理栄養士・栄養士の皆様に本大会を知っていただくため。

主催：東海 HEI 和マニア

共催：公益財団法人在宅医療助成 勇美記念財団、株式会社名給

本会以外の後援（予定）：一般社団法人名古屋市歯科医師会、公益社団法人愛知県歯科衛生士会、名古屋市介護サービス事業者連絡研究会、公益社団法人三重県栄養士会・公益社団法人岐阜県栄養士会

以前の後援実績：有り

開催日時：2024年9月28日（土） 9:30 ～ 17:00

開催場所：株式会社 名給（名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番61号）

参加者：地域の食支援に携わる多職種

連絡先：畠山 桂吾 hatake@nagoya2.jrc.or.jp

▼お申し込みは
こちらから
お申し込みください
お申し込みは
こちらから
お申し込みください

皆さんの地域では多職種、他施設と「食べること」を通してスムーズな連携が図れていますか？思いをつむぐことはできていますか？「食べること」はどの場所でも、どの人生のステージでも大切です。今回のフォーラムでは「摂食・栄養」における色々な「連携」について考えるプログラムになっています。

摂食嚥下を学びながら、一緒に地域で繋がることについて考えてみませんか？

【日時】 令和6年9月28日（土） 9:30～17:00

【場所】 株式会社 名給 名古屋 熱田 新尾頭二丁目2番61号
（名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番61号）

【参加費】 2000円（お弁当・お茶付）

※実習（教育・調理学）は講座ごと
別途1000円が必要ですよ。

講義内容

※プログラムの詳細は裏面をご覧ください。

【講演 (A)】

《在宅医療における管理栄養士の役割と訪問栄養指導の課題》

病院・在宅関係なく栄養状態を良好に保つことは重要ですが在宅医療における管理栄養士の活躍はまだまだ十分とは言えません。急性期病院内に勤務しながら訪問栄養指導を積極的に行う事例を通じて、チームレスな栄養管理の実現に向けたヒントになる講演です。

【シンポジウム (B)】

《急性期、回復期、生活期、ターミナルへつなげる、つむぐ、つなげる》

摂食嚥下障害の方への対応と栄養管理～

嚥下障害・栄養管理への取り組みについて、急性期病院～在宅までいるいるなステージで働く専門家からお話をいただきます。ティスカッションでは多職種連携について、皆で一緒に考えてみましょう。

【教育実習 (C)】

《演技・実践・生活期、ターミナル～口腔ケア・嚥下リハビリ初級編～》

～口腔ケア・嚥下リハビリ初級編～

口腔ケア・嚥下リハビリについて、基本的「き」を固めてしっかりしつやうします。これで明日から自信がもてます！！

【調理実習 (E・F)】

《アツと驚く》

《オガハラ流嚥下食を学ぶ》

アツと驚く、目からうろこが落ちる嚥下調整食をご披露します！！



ハンマードルシマール 生演奏！！

ハンマードルシマールは、4000以上の楽器を演奏できる、新しい楽器です。ハンマードルシマールは、楽器の音と人間の声とを同時に演奏できる楽器です。ハンマードルシマールは、楽器の音と人間の声とを同時に演奏できる楽器です。

【教育実習 (C)】
《すぐに役立つ嚥下のミカタ》
～VEVFに頼らない嚥下評価～

その評価、誰の為の何の評価ですか？VEVFに頼らなくても、誰でもどこでもできることたくさんあります。嚥下という飲み込む機能ばかりをみていませんか？明日から始められる観察評価のポイント、評価のコツをやさしく実習を通してお伝えします。評価の仕方から食事形態の選択のコツまで教科書では学べない内容がじっくり学べる講座ですよ

東海摂食栄養フォーラムとは

愛知・岐阜・三重で活躍する食支援に関わる団体である、在宅栄養支援の和、スロロサポート・東海嚥下食研究会・嚥下研究会「食楽」、とよた嚥下食のO（輪）、いりりな地域医療連携研究会が地域の食支援の向上を目的として結成した会で

申し込み 6月1日（土）～9月21日（土）

下記のURLまたは
二次元コードからお申込みください。

◆URL・・・・・・・・・・・・・・・・

【主催】 東海摂食栄養フォーラム 【大会費】 無料（トヨタ記念病院）
【共催】 公益社団法人在宅医療助成、株式会社名給
【後援】 一般社団法人名古屋市歯科医師会、公益社団法人愛知県歯科衛生士会、名古屋市在宅介護サービス事業者連絡研究会、公益社団法人三重県栄養士会、公益社団法人岐阜県栄養士会、公益社団法人愛知県栄養士会、公益社団法人三重県栄養士会

資料

コード

名義等使用申請書

令和 6 年 6 月 3 日

公益社団法人愛知県栄養士会会長 様



申請者 公益財団法人愛知県スポーツ協会
理事長 高橋 繁浩

下記のとおり申請します

事業名：トップアスリート支援研修会

事業の目的：スポーツ医・科学の観点からトップアスリート競技力向上を図れるよう専門家によって支援する

事業内容：スポーツ栄養講習（ウエイトコントロール）

名義の種類（該当事項に○印）：共催・後援・協賛・協力・その他

名義が必要な理由：貴会所属の山本和恵様に講師をお願いしているため。

主催：公益財団法人愛知県スポーツ協会

共催：なし

協力：なし

本会以外の後援（予定）：なし

以前の後援実績：なし

開催日時：令和 6 年 7 月 18 日（木）・25 日（木）

開催場所：オンライン

参加者：公益財団法人愛知県スポーツ協会加盟競技団体に所属・登録している国スポ選手・本格的に競技に取り組むトップアスリート

連絡先：事務局 担当：富田 052-264-1010 tomita@aichi-sports.or.jp

※開催案内・チラシ・開催要領のいずれかかを申請書に添付のこと

主催 公益財団法人愛知県スポーツ協会（スポーツ科学委員会） 後援 公益社団法人愛知県栄養士会（後）

トップアスリート待望！スポーツ栄養の講習会が実現！

正しい計画の立て方
身体やパフォーマンスに
与える影響

食事の虫やタイミング
意識したい栄養
計算後の食事

トップアスリート支援研修会

スポーツ栄養講習 ウエイトコントロール

どちらのみ
参加もOK

参加無料

減量編・増量編

科学的な知見に基づいた正しいウエイトコントロールを解説します

医・科学分野でオリンピック日本代表選手を始めとするトップ選手を支えるハイパフォーマンスセンター（HPSC）の知見やノウハウを基としたトップアスリート向けの講習を、HPSC サポートバスベテランの公認スポーツ栄養士がお届けします。

減量編 7月18日(木)

増量編 7月25日(木)

19:00~20:40

主に18歳以上対象
指導者・保護者もOK

愛知県スポーツ協会加盟競技団体に所属・登録の
国スポ(候補含む)選手 / 本格的に競技に取り組むアスリート

対象

方法
ウェブ方式
(Cisco Webex 利用)

講師
山本和恵氏

- ・日本福祉大学スポーツ科学部 助教
- ・(公財)愛知県スポーツ協会
スポーツ科学委員会 委員
- ・(公社)愛知県栄養士会 スポーツ栄養委員長
- ・公認スポーツ栄養士



QRコードを読み取り
Googleフォームから
お申込みください。

愛知県スポーツ協会ウェブサイトの
「お知らせ」にもリンクを掲載します。

連絡先 愛知県スポーツ協会 担当：富田
052-264-1010 tomita@aichi-sports.or.jp

広報封入折込申請書

令和 5 年 5 月 1 6 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)

株式会社大塚製薬工場 名古屋支店



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 (12月) ・ 会員発送封入 (4月) ・ 研修会配布 ・ **総会配布**

申請名

管理栄養士のための診療報酬改定等 Webinar リーフレット配布希望

封入用紙サイズ・枚数

A4 1枚

内容

2024年6月4日(火)18:00~19:45にて行われるWebinarのご案内です。日本栄養士会生涯教育認定単位の対象ともなること、また、診療報酬改定のポイント解説の内容で製品PR等なく行われますので、愛知県栄養士会の会員の皆様方にも是非ご案内を出来れば幸いです。

担当



株式会社大塚製薬工場

名古屋支店 名古屋営業所 二課
〒460-0002
NR-サブリンクアドバイザー
〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内3-23-20
HFB総研ビルディングBF
TEL 0120-009-074(代) 090-7785-5319(特)
FAX 052-962-9481
E-mail motrim@otsuka.jp
URL https://www.otsukakaki.jp/

森 光 草

〒460-0002
名古屋支店 名古屋営業所 二課
NR-サブリンクアドバイザー
〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内3-23-20
HFB総研ビルディングBF
TEL 0120-009-074(代) 090-7785-5319(特)
FAX 052-962-9481
E-mail motrim@otsuka.jp
URL https://www.otsukakaki.jp/

管理栄養士のための 診療報酬改定等Webinar

日時 2024年6月4日(火)18:00~19:45

開催形式: Zoom Webinarによる配信

オンデマンド配信: 6月18日(火)から3ヶ月間を予定。

座長

神奈川県立保健福祉大学
保健福祉学研究所 研究科長
日本栄養士会 副会長

鈴木 志保子 先生



講演

18:00~18:30

管理栄養士のための

障害福祉サービス等報酬改定の
ポイント

演者

社会福祉法人いわき福祉協会 共同生活援助事業所シニア
管理栄養士
日本栄養士会 栄養ケア・ステーション専務部長

加藤 すみ子 先生



講演

18:30~19:00

管理栄養士のための

介護報酬改定のポイント

演者

聖隷女子大学人間健康学部 看護栄養学科 教授
日本栄養士会 地域連携専務部長

西村 一弘 先生



講演

19:00~19:45

管理栄養士のための

診療報酬改定のポイント

演者

香蘭聖母十字病院 栄養課 課長
日本栄養士会 職域研修専務部長

原 純也 先生



皆様へのお願い

Zoomより退出後、アンケートが表示されますのでご協力をお願いいたします。



株式会社大塚製薬工場
名古屋支店 名古屋営業所 二課
〒460-0002
NR-サブリンクアドバイザー
〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内3-23-20
HFB総研ビルディングBF
TEL 0120-009-074(代) 090-7785-5319(特)
FAX 052-962-9481
E-mail motrim@otsuka.jp
URL https://www.otsukakaki.jp/



Otsuka 株式会社大塚製薬工場

オンライン開催を終り
5年ぶりの
対面開催！！

♥東海3県の摂食栄養に関わる研究会の合同開催♥

第4回 東海摂食栄養フォーラム

～摂食嚥下を楽しく学ぼう♪～

令和 6年 5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)
東海 HEI 和マニア 会長 武内 有城

申請事項 (該当事項に○印)
下記のとおり申請します。

会報封入 (12月) ・ 会員発送封入 (7月) ・ 研修会配布

申請名

第4回東海摂食栄養フォーラムのご案内

封入用紙サイズ・枚数

A4 (両面) ・ 1700 部

対象部会は医療部会、福祉部会、地域活動部会でお願いたしました。

内容

地域の食支援の向上することを目的に、第4回 東海摂食栄養フォーラムを開催する運びとなりました。多職種を対象に講演会・シンポジウム・実習など、多彩な研修を行うイベントとして開催いたします。愛知県栄養士会の管理栄養士・栄養士の皆様には是非ともご参加いただきたたく、会報誌への封入を申請いたします。

担当者窓口 畠山 桂吾



皆さんの地域では多職種、他施設と「食べること」を通してスムーズな連携が図れていますか？思いをつむぐことはできていますか？「食べること」はその場所でも、どの人生のステージでも大切です。今回のフォーラムでは「摂食・栄養」における色々な「連携」について考えるプログラムになっています。摂食嚥下を学びながら、一緒に地域で繋がることについて考えてみませんか？

【日時】 令和6年5月28日(土) 9:30～17:00

【場所】 株式会社 名輪 金山駅前 徒歩10分
(名古屋市中熱田区新尾張二丁目2番61号)

【参加費】 2000円 (お弁当・お茶付)
※実習(教育・調理)は講座ごと
別途1000円が必要です。



ハンマードルシマール
生演奏！！

講義内容 ※プログラムの詳細は裏面をご覧ください。

【講演 (A)】
《在宅医療における管理栄養士の役割と訪問栄養指導の課題》
【シンポジウム (B)】
《急性期、回復期、生活期、ターミナルに向けた下嚥下の管理》

病院・在宅関係なく栄養状態を良好に保つことは重要ですが在宅医療における管理栄養士の活躍はまだまだ十分とは言えません。急性期病院内に勤務しながら訪問栄養指導を積極的に行う事例を通じて、チームレズな栄養管理の実践に向けたヒントになる講演です。

嚥下障害・栄養管理への取り組みについて、急性期病院～在宅までいろいろなるステージで働く専門家からお話をいただきます。ティスカッションでは多職種連携について、皆と一緒に考えてみましょう。

【教育実習 (C)】
《実技に不安のあるあなたに贈る～口腔ケア・嚥下リハビリ初級編～》
【研修実習 (E・F)】
《アツと驚くオガハラ嚥下食を学ぶ》

口腔ケア・嚥下リハビリについて、基本の「き」を固別でしっかりと学びましょう！これで明日から自信がもてます！！

アツと驚く、目からうろこが落ちる嚥下調整食をご披露します！！

【教育実習 (C)】
《すぐに役立つ嚥下のミカタ～VEVFに頼らない嚥下評価～》

その評価、誰の為の何の評価ですか？VEVFに頼らなくても、誰でもどこでもできることはたくさんあります。嚥下という飲み込む機能ばかりをみていませんか？明日から始められる観察評価のポイント、評価のコツをやさしく実習を通してお伝えします。評価の仕方から食事形態の選択のコツまで教科書では学べない内容がじっくり学べる講座です。

申し込み 6月1日(土)～9月21日(土)

下記のURLまたは
二次元コードからお申込みください。
◆URL・・・・・・・・・・・・・・・・

【主催】 東海摂食栄養フォーラム 【大会長】 菊元山史 (トヨタ記念病院)
【共催】 公益社団法人在宅医療推進協会、株式会社名輪
【後援】 一般社団法人名古屋医師会、公益社団法人三鷹市医師会、公益社団法人愛知県医師会、公益社団法人愛知県栄養士会、公益社団法人愛知県臨床栄養士会、名古屋市中区介護サービス事業者連絡研究会

広報封入折込申請書

令和 6 年 5 月 28 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)

〒452-0901

愛知県清須市阿原池之表80番地

株式会社グルメストーリー

代表取締役 鈴木 信輝



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 (4月) ・ 研修会配布 ・ 総会配布

申請名

広報封入折込

封入用紙サイズ・枚数

A4版 7枚 (1冊にまとめます)

内容

○介護ミキサー食カタログ (1ヶ月献立)
○ソフト食・CODE3 摂食嚥下の
マド3ホールケーキ、BOXケーキのリーフレット

担当者窓口 加藤直樹

食べることは生きること

グルメストーリーのGSミキサー食は摂食嚥下が困難(食欲の低下・飲み込みづら)い
な方に食べる楽しさを提供しQOL (Quality Of Life) の維持・向上を目指した介護食です。

ご注文から盛り付けまでがシンプルで分かりやすい。
だから、誰でも簡単に同じお食事が提供できます。

1	ご注文	 	Tel/or EC-site お電話またはQRコードより ご注文頂けます。
2	お届け		Frozen 全て冷凍でお届け致します。 利用日まで冷凍保存して下さい。
3	解凍・温め		Thawing 冷蔵解凍または湯煎にて 解凍します。(※85℃以上で約5分)
4	盛り付け		Setout お皿に盛り付けて完成です。



【商品の発注・お問い合わせはこちらから】
0800-8888-8639
<TEL受付時間> 9時~17時(平日) <定休日> 土・日・祝日

※詳しくは専用HPにて



gs-mixer.jp

gourmetstory | SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
グルメストーリーは経営理念のもと、国連の持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



世界中をおいしく、笑顔に。メニュー開発/企画/製造ファクトリー
株式会社グルメストーリー
〒452-0901 愛知県清須市阿原池之表80番地
TEL/052-409-2061 FAX/052-409-4318
MAIL/info@g-story.jp **www.g-story.co.jp**



高齢者・介護福祉施設向け完全調理済冷凍ミキサー食(ソフト食対応)

彩り豊かでおいしい グルメミキサー食 GSミキサー食

病院管理
栄養士
監修
栄養面に優れたこれだけ!



世界中をおいしく、笑顔に!

JA愛知厚生連
海南病院 全面監修
病院や介護施設、自宅での
課題を解決する、新しい
ソリューションフードです。



JA愛知厚生連 海南病院

gourmetstory

POINT 1

安心安全

- 1 見た目・おいしさ・香り・食感・形状全てを厳しくチェック
- 2 一定の品質 (UDF) がなくては、[1]に準拠
- 3 1食生回款300 (ctiv/g) 以下の衛生的な商品
- 4 ISO22000認証工場での資金性の高い製造工程



CHECK!!

GSミキヤ一食は一品一品すべて最新の医療現場の声を基に作られています。企画段階から味と栄養成分を追求し、互いのノウハウが結集した独自のレシピで構成されています。誰が調理しても均一で、ご利用者様においしく、安心して召し上がっていただけます。



JA愛知厚生連 海南病院と共同開発

OUR PROFESSIONAL

【JA愛知厚生連海南病院 栄養管理室より開発経緯】

在宅介護を受ける高齢者の約6割は低栄養状態にあるとの調査結果もあり、低栄養が引き起こす病気の罹患や回復遅延、さらに活動性や認知機能低下など様々な影響を及ぼしています。高齢者や介護者にとって食事摂取量が不足する事が、どれほど健康に悪影響かを知っていただく風土作りが、地域医療にとっては不可欠であり、重要課題です。病院や施設などで栄養・時間・摂取量など細かく計算された食事を摂取できていても自宅では管理が困難であり、低栄養状態に陥りやすいためこれまでの課題点でした。そこで今度、当院はグルメス（一社）とともに『食後まで口から食べていただく』をテーマに、協賛・共同開発を行いました。今までの介護食で成し得なかった、素材の持つ彩り豊かな食べる楽しみを五感で感じていただける、介助する側・介助される側それぞれにとって、「やさしく生活の質を向上できるおいしい食品」が誕生しました。



栄養管理室長 伊野 名ぐみ

栄養管理室調理師長 大島 建城

「現場より—
これからの介護を
取り巻く」課題

働き方改革に伴う
超高の負担感
増え続ける高齢利用者に
合わせた食事提供と指導

高齢や食中要リスクの多い
[ささみ食 / 揚げささみ食]
は廃止へ

管理栄養士が考案した栄養バランスのとれた献立

CHECK!! おいしさにごこだわり、目に必要な栄養素を含んだ献立
GSミキヤ一食のすべての献立は、管理栄養士・調理師を含む有資格者が考案した栄養バランスのとれた献立で構成された、おいしく健康的な食事です。自社工場で丁寧に製造し、常に新鮮な状態で提供いたします。調理の手間や栄養バランスに頭を悩ませる暇なく、目にも身体にも嬉しい食事が提供できます。

2週間献立の平均栄養成分(1日平均摂取量)

たんぱく質 40g 摂取可能
カロリー 1200kcal 摂取可能



栄養管理室管理栄養士

POINT 3

形態展開
HYBRID対応

- 1 ミキヤ一食からムース・ソフトへの展開が簡単
- 2 個別の栄養添加が容易に可能



POINT 4
簡単便利



4週間の栄養調整献立が盛り込まれた献立の豊富さも豊富

POINT 5
食生活改善

【区分1】からも【区分2-1,2-2】に対応

CHECK!!

季節問わずでミキヤ一食がソフト食にも簡単に切り替え可能
GSミキヤ一食はミキヤ一食だけでなく、簡単な調理でソフト食へ形態展開が可能です。そのため幅広い症状の方に対応できます。また、個人の栄養状況に合わせて栄養成分の管理をしたい場合にも流動性がある為、スムーズな調整が可能です。



栄養調整区分

区分	対応	対応
区分1	LD (ソフト食)	LD (ソフト食)
区分2-1	L2 (ペースト食)	L2 (ペースト食)
区分2-2	L3 (ペースト食)	L3 (ペースト食)
区分3	LA (ペースト食)	LA (ペースト食)
区分4	LA (ペースト食)	LA (ペースト食)

食事提供の手間もコストも劇的に改善する
和・洋・中の豊富なメニュー

CHECK!! 主菜・ソース・副菜・スープの組み合わせで多彩な献立

主菜7品目に合わせるソース次第で、和・洋・中のメニューが簡単に出来上がります。副菜とスープも15品目以上あり、献立を考える手間なく、おいしい食事が提供できます。

献立例

主菜: ハーフチキン / 鶏肉 / 揚げ鶏 / 揚げ鶏 / 揚げ鶏 / 揚げ鶏 / 揚げ鶏

ソース: 上庄月見中華ソース / 中華ソース / 中華ソース / 中華ソース / 中華ソース

副菜: 揚げ鶏 / 揚げ鶏 / 揚げ鶏 / 揚げ鶏 / 揚げ鶏

スープ: 鶏肉 / 鶏肉 / 鶏肉 / 鶏肉 / 鶏肉

CHECK!! 解凍と盛り付けだけで簡単に食事提供

GSミキヤ一食は完全調理済み食品のため、解凍して盛り付けるだけでいつでも誰でも簡単に食事が提供できます。食材の準備や下処理、調理さらにはミキヤ一食で行う手順が一切省け、病院やコストを大幅に削減しながら、おいしく栄養管理された食事を届けることができます。

1週間の献立表

区分	朝	昼	夜
1	卵焼き 豆腐の味噌汁 人参の味噌汁	鶏肉ステーキ 揚げ鶏の味噌汁 ポテトトマトスープ	豆腐ステーキ ほうれん草の味噌汁 トマトサラダ
2	茶豆飯 枝豆飯 枝豆飯	ポークチャップ プロコリーのお浸し ハジメチキン	チーズオムレツ 南瓜の味噌汁 ひじきサラダ
3	大豆飯 プロコリーのお浸し トマトサラダ	鶏肉の揚げ鶏 人参の味噌汁 オニオンスープ	天ぷら 大根の味噌汁 枝豆飯
4	卵とじ 南瓜の味噌汁 揚げ鶏	白身魚のかき揚げ 五子の味噌汁 ほうれん草の味噌汁	煎餅豆腐 五子の味噌汁 ほうれん草の味噌汁
5	スクランブルエッグ トマトサラダ プロコリーのお浸し	味噌カツ 大根の味噌汁 枝豆飯	鶏の刺身 豆腐の味噌汁 ハジメチキン
6	炒り餅 人参の味噌汁 人参の味噌汁	鶏肉の味噌汁 枝豆飯 ポテトトマトスープ	豆腐ステーキ さつまいもの味噌汁 ポテトトマトスープ
7	オムレツ トマトサラダ オニオンスープ	白身魚のかき揚げ 人参の味噌汁 ほうれん草の味噌汁	鶏肉の味噌汁 五子の味噌汁 ひじきサラダ

POINT 2
美味しく健康的

- 1 食生活の持つ「彩り」を大切に
- 2 管理栄養士が考案した栄養バランスの取れた献立
- 3 調理師が考案した栄養バランスのとれた献立



GOURMET
STORY

CODE3匠シリーズ

学会分類2021

コード3嚥下食ケーキ

gourmet story

TEL052-409-2061 (代)

MAIL/info@g-story.jp

キルシュ香る生クリームと甘酸っぱい
苺のペーストを挟んだホールケーキ

いちごちゃん
4,000円 (税抜)

ホールケーキ約800g

bitterなChocolateを使用した
口溶けの良いホールケーキ

ちよこちゃん
4,500円 (税抜)

病院や高齢者施設でイベントとしてケーキを提
供する場合、摂食嚥下が低下している方にはプ
リンやゼリーを代替として提供されていると思
います。特別な日だからこそ皆さん同じケーキ
でお祝いするのはどうでしょうか。見た目も味
もケーキそのものなので、普通食の方から学会
区分コード3の方まで安心して美味しく召上
ることが出来ます。

イベントは合わせ
アレンジ自由

GOURMET STORY



いちごちゃん
通常1,500円のところ
新商品発売記念
1,200円(税抜)

BOXケーキの開け方



写真は8等分カットになります



ちよこちゃん
通常1,650円のところ
新商品発売記念
1,350円(税抜)

GOURMET STORYの こだわり

CODE 3匠シリーズの嚙下ケーキは、いちごちゃん・ちよこちゃんともに北海道の牛乳を使用した生クリームを使用しています。チョコレートは、カカオ豆の含有量の高いものを使用した本格的な味わいのケーキです。

BOXケーキ (約300g)
長さ16.5cm*幅5.5cm*高さ4cm



GOURMET STORY



ケーキは冷凍でお届けとなります。必ず冷蔵庫内で解凍を行って下さい。
(ホールケーキ) 解凍時間：約8時間～10時間
(BOXケーキ) 解凍時間：約3時間～4時間
※途中半解凍の状態でもカットして頂くことにより綺麗にカットが出来ます。
※冷蔵庫内温度により解凍時間が若干異なります。
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。
※冷凍状態での賞味期限は3ヶ月となります。

栄養成分
(ホール1切/10等分あたり)
いちごちゃん エネルギー：209kcal たんぱく質：3.5g 脂質：13.4g 炭水化物：18.1g 塩分：0.3g
ちよこちゃん エネルギー：226kcal たんぱく質：3.0g 脂質：16.5g 炭水化物：16.1g 塩分：0.2g
(BOX1切/8等分あたり)
いちごちゃん♥ エネルギー：107kcal たんぱく質：1.9g 脂質：6.6g 炭水化物：9.6g 塩分：0.1g
ちよこちゃん♥ エネルギー：114kcal たんぱく質：1.6g 脂質：8.0g 炭水化物：8.8g 塩分：0.1g

CODE 3匠シリーズ発注用紙 ※こちらの用紙をコピーしてご使用下さい

いちごちゃん	1ホール	4,000円(税抜)	ホール
ちよこちゃん	1ホール	4,500円(税抜)	ホール
いちごちゃん♥	1BOX	1,200円(税抜)	BOX
ちよこちゃん♥	1BOX	1,350円(税抜)	BOX

ご発注と納期	<input type="checkbox"/> 15日までのご注文 → 翌月15日以降のお届け <input type="checkbox"/> 月末までのご注文 → 翌月月末以降のお届け
お支払い方法	<input type="checkbox"/> 商品代引き(商品代+代引き手数料+送料) ※その他ご希望の方はご連絡をお願い致します

<input type="checkbox"/> お届け先 ご住所：〒	
お電話番号：	
お名前：	