

○ 学校(幼稚園含む)	19
● 病院(診療所含む)	64
○ 介護老人保健施設	13
● 老人福祉施設	26
○ 児童福祉施設	53
○ 社会福祉施設	15
○ 事業所他	5
計	195

## ごあいさつ

本協議会は、平成13年に設立し、会員施設の相互支援とネットワークづくりを図るとともに、栄養・衛生上の危機管理並びに生活習慣病の予防と給食の栄養的・衛生的向上を図ることを目的として活動を行っております。

今年度は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から、総会は書面による開催とさせていただきます。20周年記念大会を含む各種研修会は、やむを得ず資料配布による実施といたしました。

各施設におかれましても、コロナ禍において、様々な感染防止対策に大変な御苦勞をされながら、施設利用者や職員等の健康づくりや危機管理対策に取り組まれていることと思います。

今後につきましては、皆様に御協力頂きましたアンケートのご意見を踏まえた上で、総会・研修会等の開催を検討して参りたいと考えております。

引き続き、協議会の更なる発展を目指して、情報提供や各種活動の充実を図って参りますので、皆様のより一層の御協力をお願い致します。



徳島保健所管内  
集団給食施設協議会  
会長  
大西 智城



## 令和3年度 表彰受賞施設・受賞者の皆様 おめでとうございます



### 徳島県集団給食施設協議会 会長表彰

優良施設 木下病院



優良従事者 順不同敬称略

徳島県立徳島学院
障害者支援施設 有誠園
亀井病院
大塚製薬工場社員食堂

### 徳島保健所管内集団給食施設協議会 会長表彰

優良施設 神山町養護老人ホーム 寿泉園

受賞コメント

この度は、大変光栄に思っております。今後とも、ご指導ご鞭撻の程、宜しくお願い致します。

優良従事者 順不同敬称略

南海病院
徳島児童ホーム
草の実学園
鳴門シーガル病院
障害者支援施設 有誠園
ナーサリー-富田幼児園
日清医療食品(徳島大学病院事業所)
徳島赤十字ひのみね総合療育センター



受賞者コメント

- コロナ禍、大変な状況の中表彰して頂き、嬉しく思っております。より一層頑張ります。
- この賞を励みに、利用者様に安全で安心して美味しい食事を提供できるよう、頑張りしたいと思います。
- 安心安全を徹底し、美味しい食事、個に合わせた食形態で、人に笑顔届けたいです。
- 周りの皆様に支えられ仕事を続けることができたこと、深く感謝いたします。



# こんな活動しています!

## 江藤病院 献立コンクール「すだち香る、夏の彩りランチ」

江藤病院が所属する平成医療福祉グループでは、毎年献立コンクールを実施しています。当院は夏らしい献立を考え、今年は決勝にも進出しました。メインはすだちの香りが漂う冷やしうどん。主食は大豆としらすの混ぜご飯。小鉢はトマトをパン粉で焼いたお洒落な一品と、夏野菜と湯葉に辛味を加えた焼き浸し。デザートは牛乳プリンに蜂蜜レモン味のジュレをのせた紫陽花のように仕上げた一品。五味・五色を取り入れ、彩りだけでなく味の変化も楽しめます。来年も良い結果を残せるよう努めていきます。



大豆としらすの混ぜご飯

すだちの香りが漂う冷やしうどん

## 勝浦町学校給食センター ホームページで情報発信! 「本日の給食」



令和3年6月28日から給食センターのホームページに「本日の給食」を掲載しています。その日の給食写真にミニ情報を添えたものです。ミニ情報には、行事食の意味、地場産物の活用、家庭での食事のヒント、食育に関するもののほか、調理員さんが給食を手作りでがんばって作ってくれたことや調理の工夫、その献立にした理由など伝えたいこと、知ってほしいことを書いています。これからも給食を活用し、家庭・地域へ様々な情報発信を続けていきたいと思えます。

### ホームページ記事

#### 本日の給食 9月17日(金)



**防災用カレー、切干大根のツナ和え  
ミネストローネ、牛乳、パイナップル  
ミルクパン(中学校のみ)**

9月1日は防災の日、そして8月30日~9月5日は防災週間でした。

そこで、給食用の非常食として備蓄していたカレーを活用した給食を実施! カレー以外の料理も、備蓄しておける乾物の切干大根、常温保存できる水煮の大豆やツナなどを使ったものです。

好き嫌いはあったようですが、必要な経験はできましたよね…。

#### 本日の給食 9月24日(金)



**コッペパン、イチゴジャム  
手作りなすミートグラタン  
押し麦入りスープ、牛乳**

JA東とくしまの直売所「よってネ市」から入れていただいた地元産のなすを使って手作りのミートグラタンを作りました。

このグラタン、給食センターの調理員さんの夏の研修で秋の給食に生かせるメニューをと考えてくれたレシピです。バターがきいて、おいしくできました!!

#### 本日の給食 10月19日(火)



**秋のばらずし、はもの天ぷら  
えのきのすまし汁、牛乳  
型ぬきシアーズ(中学校のみ)**

今日のばら寿司には「栗」が入っています。栗の他にも、シャキシャキのれんこんやごぼう、他の具と別に濃いめの味で炊いた干しシイタケがゆず酢がきいたすし飯と合わさり、とてもおいしかったです。

八ももサクサクで、塩加減もよく、何人もの子ども達、先生方から「今日の給食おいしかった」と声をかけてもらいました。

ミニ情報を掲載しています。



仙寿園では、栄養バランスはもちろんのこと、行事食・イベント食など利用者の皆様に食事時間を楽しんでいただくために、食の向上に取り組んでいます。

今年は、コロナ禍でさまざまな行事が自粛されている中、少しでも楽しみを持っていただきたいと思い、感染予防を行いながら、屋上でおにぎりバイキングを実施しました。いい景色を眺めながら、いつもよりたくさん召し上がられていました。なんと最高記録は13個でした!!多くの笑顔もみられ、とても喜ばれていました。

利用者の皆様に「食べる喜び」を満喫していただけるよう、これからも職員一同心を込めて食事を作っていきたいと思えます。



屋上でランチを食べるために好きなおにぎりを選んでもらっています。



景色がかわっていいね。



## 総会・研修会に関するアンケート結果

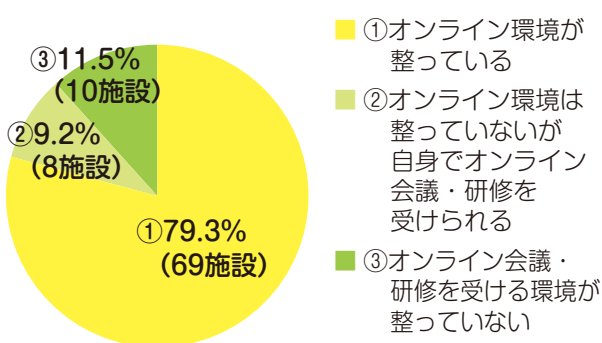
回答施設数：87施設  
(回収率：44.6%)

今年度、新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、書面開催・資料配布等での実施となりました総会・研修会について、開催方法等に関するアンケートを実施しました。

アンケート結果から、コロナ禍においては、オンラインやハイブリッドでの開催を希望する施設が多いことが分かりました。会員施設の皆様のご要望にお応えできる研修会等の実施に向けて参考とさせていただきますので、引き続きよろしくお願いたします。

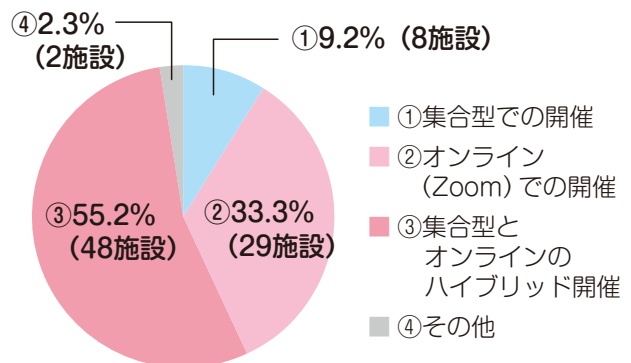


### 各施設のオンライン環境について



約9割の施設でオンライン会議・研修会が可能  
(①又は②と回答)

### 研修会の希望開催方法について



約9割の施設がオンライン又はハイブリッド開催を希望  
(②又は③と回答)

# 令和3年度 研修会報告



## 設立20周年記念講演会（総会時全体研修会）

講演：「徳島に第4波がやって来た!!  
施設の感染どう防ぐ？新型コロナウイルス」

講師：徳島県東部保健福祉局＜徳島保健所＞  
医療企画担当 係長 小居 理恵 先生



原理原則を理解すれば応用できる

どの施設でも  
粘膜にウイルスを付け  
なければ感染しない



これは保育所も病院も高齢者施設でも共通の原理原則



## 管理者・調理師研修会

危機管理体制整備委員会から、災害時における要配慮者（食物アレルギーの方等）への対応に関する資料について情報提供をさせていただきました。

残念ながら、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から、令和3年度の研修会は資料送付となりました。



## 栄養士研修会

講演：「嚥下調整食について」

講師：中洲八木病院 栄養管理室長  
椎本 美絵 先生

### きざみ食と嚥下調整食



ひと口で多くの栄養が摂取できるように

- ミキサーにかける際に、水や出汁を必要最小限にする。
- 素材によっては、水や出汁の代わりに牛乳やフリーズドライなどの補助食品を使用する。
- ソフミートなど、市販の嚥下調整食を利用する。



## 徳島県集団給食施設協議会研修会

第1回 令和3年9月13日

講演：「野菜を食べよう！～給食での喫食量を増やすコツ～」

講師：四国大学 生活科学部 管理栄養士養成課程  
教授 高橋 啓子 先生



### 野菜を増やすコツ？

・量、種類、調理を揃える

国民健康・栄養調査結果（平成28年）では、野菜・果実の摂取量は平均1日200g以上（ほとんど毎日）食べると回答した者の割合は、男性45.4%、女性42.2%

・野菜を使った料理をプラス1品で済ませる

これまでの給食例：野菜料理3品（肉野菜炒め）

・野菜の1品当たりの喫食量を増やす

（肉野菜炒め）肉野菜炒め1つもの料理の喫食量を多くし増やす

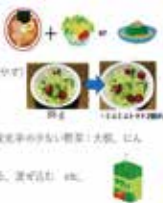
・野菜を食べようと意識する

・喫食量（かさ）を減らす（野菜類は「生」→加熱）

・量産の多い野菜を使う（同じ「かさ」でも・・・野菜の光合成の少ない野菜：大根、じんじんにん、トマトなど）

・野菜の多い量を減らす調理方法：揚げ、おろし、おろし、おろし、おろし

・野菜ジュースの活用



第2回 令和4年3月1日

講演：「災害時の栄養・食生活支援対策について  
～熊本地震等の食支援活動からの学び～」

講師：女子栄養大学栄養学部 実践栄養学科 公衆栄養学研究室  
准教授 久保 彰子 先生



研修会は、  
オンラインでの開催でした！

## 編集後記



「給食に関して何でも聞けそうな気がする」ということで決定した会報名「あのねのね」。気軽な情報交換の場となるよう、皆様からの「あのねのね」をお待ちしています。

### 原稿募集

原稿募集のお知らせは年1回ですが、原稿はいつでも受け付けていますので、皆様からの応募をお待ちしています。



- 会報編集委員  
委員長 島本 耕志（徳島赤十字ひのみね総合療育センター）  
委員 高田 有美（木下病院）  
吉岡 陽子（みどり保育園）  
池内 栄里（吉野川育成園）  
矢野 貴子（阿波老人ホーム 仙寿園）  
中村 綾（勝浦町学校給食センター）

## 徳島保健所管内集団給食施設協議会事務局

〒770-0855 徳島県徳島市新蔵町3丁目80  
徳島県東部保健福祉局＜徳島保健所＞健康増進担当内  
電話 088-602-8904 FAX 088-652-9334