

○ 学校（幼稚園含む）	19
● 病院（診療所含む）	62
○ 介護老人保健施設	13
● 老人福祉施設	26
○ 児童福祉施設	56
● 社会福祉施設	15
○ 事業所他	6
計	197

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。

昨年1月1日に、能登半島で大地震が起こりましたが、今年度も最大震度6弱を超える地震が複数発生しています。さらに、昨年8月の日向灘を震源とする地震では、初めて南海トラフ地震臨時情報が発表されることとなり、南海トラフ地震発生への緊張感がより一層高まったことと存じます。

本県では、平成28年2月に「とくしま災害栄養チーム」を設置し、災害時の栄養・食生活支援体制の確立をめざしておりますが、近況を鑑み、当協議会においても、9月に「給食施設における災害発生を見据えた平時からの備え ～みんなで使えるBCPを目指す～」と題した研修会を開催しました。各給食施設で作成しているBCPを見直すきっかけとなれば幸いです。

また、毎年実施している「緊急時の会員専用掲示板の活用訓練」では、昨年度と同様に大地震を想定し、被害想定を変更した上で実施いたしました。

本協議会の活動を通じて、会員施設同士の連携を図り、災害や生活習慣病対策に今後も取り組んで参りますので、みなさまの一層の御協力をいただけますようよろしくお願いします。



徳島保健所管内
集団給食施設協議会
会長
保岡 正治

令和6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

医療法人有誠会 手束病院

優良従事者

順不同敬称略

徳島大学病院
医療法人むつみホスピタル
特別養護老人ホーム 喜楽苑
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 会長表彰

優良施設

阿波老人ホーム 白寿園



優良従事者

順不同敬称略

大塚製薬工場 社員食堂
むつみホスピタル
小鳴門荘
四国大学附属保育所
高原保育所
阿波老人ホーム 白寿園
近藤内科病院
高川原保育所
鳴門シーガル病院

受賞者
コメント

- ★「おいしかった！」の笑顔に励まされ頑張ってくださいました。今後も笑顔の為に頑張ります。
- ★とても光栄です。今後も私達の温かい気持ちを料理に込め楽しんで頂ける食事の提供に努めます。
- ★安心安全を心がけ、利用者様に満足して頂けるような食事提供に努めたいと思います。
- ★思いがけずこのような賞をいただき光栄に存じます。これを励みに更に努力したいと思います。
- ★輝かしい賞を頂戴し誠に光栄に思っています。利用者が楽しみとされる食事作りを目指し頑張っています。
- ★これからも、美味しい給食を作れるよう頑張りたいと思います。ありがとうございました。
- ★これまで支えてくれた皆様のおかげで表彰して頂くことになり誠に有難うございます。これからも精進して参ります。

こんな活動しています!

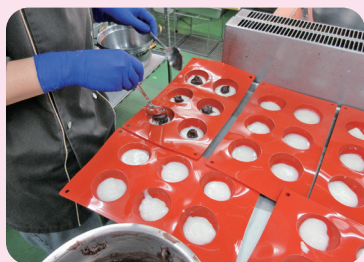


徳島赤十字病院

「見た目も食べてもおいしい季節に合わせたやわらかおやつ」 導入の取り組み



当院では2017年12月より、従来の小さく刻んだ食材を調理した「やわらかきざみ食」に替えて、見た目は形があるが歯茎でつぶせる「やわらか食」を導入し、お正月やクリスマス等の行事食にも徐々に対応してきました。2022年3月からは、新たにやわらか食のおやつとして、酵素入りゲル化剤を使用した餅ゼリーを基本とし、嚥下咀嚼機能が低下した方にも安全に提供できる「やわらか菱餅・桜餅・柏餅・みたらし団子」の提供を行っています。



聖ベルナデット保育園

てづくりっておいしいな



当園の給食では週に1回パンの日があり、その日はホームベーカリーで子どもたちと食パンを焼いて食べています。子どもたちは、手作り食パンをトーストしたり、好きな具材をのせてピザトーストにしたり、厚焼き卵サンドや煮込みハンバーグや野菜をはさんだハンバーガーなどにして、楽しみながら作って食べています。

また、園で育てたさつまいもを入れたさつまいも食パンやコーンを入れたコーン食パン、レーズンパンなども作り、おやつの時間に食べています。食育をテーマに、工夫をしながら取り組んでいます。



自慢の取り組みやおすすめメニューを
教えてください！

みなさんのご応募
お待ちしております！

※随時、受け付けています！

四国大学附属保育所

大学生と手作りおやつ屋さん

当保育所では、四国大学健康栄養学科の学生が2週間実習に来ます。一緒に衛生管理を学びながら給食を作ったり、子どもたちに食育活動をしします。その実習の一環として、学生が考案して行う手作りおやつの日を設けています。数種類のおやつを作り、ランチルームをお店屋さん風に飾り、みんなで楽しく食べます。豊富な栄養が摂取でき、好きな味が自分で選べるので保護者や子どもたちに毎回好評です。日々のおやつとは異なり、「いらっしゃい！どのおやつにしますか？」と学生とのやりとりも楽しみ、一段と食への興味を引き立てます。



☆手作りクッキー屋さん



☆手作りパン屋さん

ウインナーパン
じゃがコーンパン
ココアバナナパン

江藤病院

デイサービス おやつバイキング



江藤病院デイサービスでは月に一度、おやつバイキングを行っています。

おやつバイキングでは和菓子、洋菓子、果物、手作りおやつを用意しており、季節のイベントや旬に合わせ、毎月種類を変えて3～4種類用意しています。

食べたいおやつを自分で選ぶ楽しさがあり、利用者様からも毎月楽しみにしていると好評をいただいております。

今後もデイサービスでの食事を楽しんでいただけるように取り組んでいきたいと思ひます。



緊急時の会員専用掲示板の活用訓練を実施しました！

本協議会では、年1回、緊急時の被害状況や支援内容等を発信する送信訓練を、本協議会ホームページ上で実施しています。

災害が発生した時の対応や備蓄状況を見直す機会とすることを目的としています。

● R6 被害状況想定 ※詳細はR7.2.18通知

- ・日時等：令和7年3月11日（火） 11時 気温15℃
- ・徳島保健所管内の地域を中心に最大震度6弱の地震が発生
- ・吉野川に掛かる橋の橋脚に亀裂があり、通行不可（復旧未定）
- ・水道・ガスが使用できない（復旧未定）



<昨年度からの変更点>

- | | 昨年度 | 今年度 |
|-------------|--------|-----------|
| ○ 被害想定地域 | 徳島市 | 徳島保健所管内全域 |
| ○ ライフラインの状況 | 水道使用不可 | 水道・ガス使用不可 |

●参加状況

▲ 掲示板コメントより抜粋 ▲ 参加施設数：81施設

- 施設への被害は無し。ガス、水道は使用不可。電気は使用可能。北岸への移動が不可のため、平日昼間のため職員、通所利用者の帰宅困難者多数。また14日までは納入済みだが、以降の納品不可の状況。
- 当日昼夕は通常提供可能。12日以降は災害用備蓄で入所者、利用者、職員3日分提供可能。15日以降復旧次第では備蓄食材・ディスプレイ器の不足の可能性あり。（老健施設）

- 厨房被害なし。ガス、水道使用不可。
- 3日間は、備蓄食と非常食を提供予定。4日目以降の幼児食の支援を要請。（保育所）
- 厨房被害なし。断水・ガス使用不可で調理不可能。野菜を含むすべての食品が納品不可。
- 昼食は予定通り提供。夕食より備蓄食対応とするが、3日分のためそれ以降の普通食、やわらか食、水の支援を要望。（病院）

●会員専用掲示板へのID・パスワード掲示用シートを再送しました

令和元年に作成し、令和3年に改訂した「会員専用掲示板へのID・パスワード掲示用シート」を今年度、会員施設の皆様に再送することを、危機管理体制整備委員会において決定しました。会員専用掲示板へのアクセス方法や、ID・パスワードを一覧にしておりますので、事務所等に掲示していただき、ご活用頂ければと思います。



掲示用シート（A4サイズ）

「会員専用掲示板」は・・・

災害時に、被害状況や支援内容の情報を共有し、給食の提供を「共に助け合う」ためのツールです！

徳島保健所給食協議会 会員専用



で検索！

or



←を読み取り！

※ログインにはパスワードが必要です。



“**会員専用掲示板**”を活用し、会員同士で助け合おう！

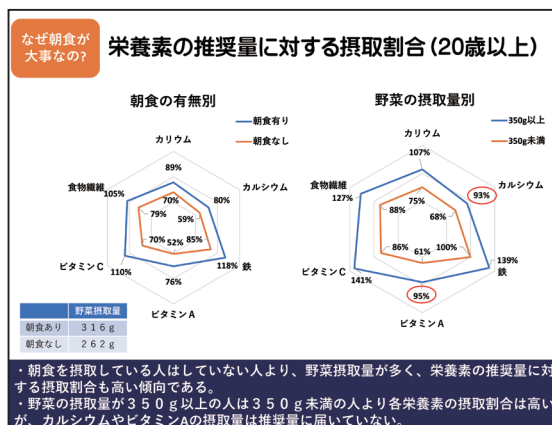
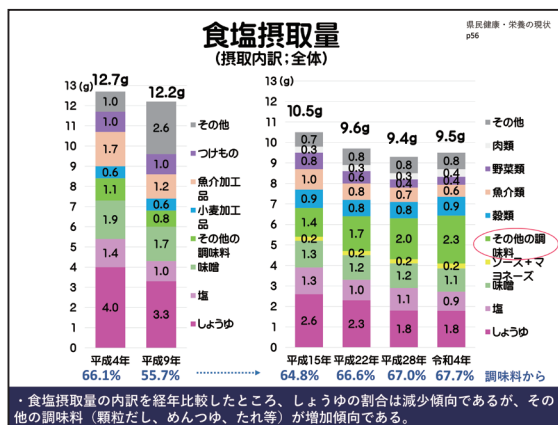
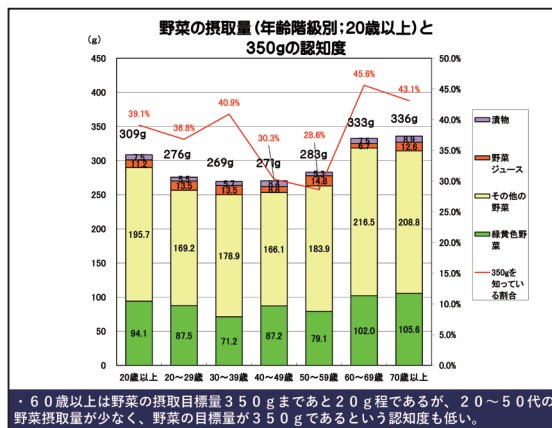
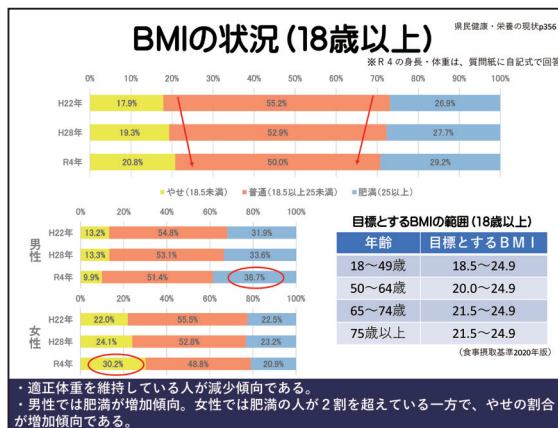
平時から訓練に参加し、有事に備えましょう!!

生活習慣病対策委員会より

「徳島県の栄養・食生活における現状と課題について ～令和4年県民健康栄養調査より～」を作成しました！

令和4年県民健康栄養調査の結果が発表されたことを受けて、生活習慣病対策委員会では、調査の概要が一目見て分かるように解釈付きの資料を作成しました。

資料は冊子として会員施設へ配布するとともに、当協議会のホームページにも掲載していますので、各施設において、給食利用者への栄養管理・給食管理に役立てていただくとともに、給食利用者だけでなくそのご家族の方や、職員を含めた普及啓発や情報発信等にもご活用いただければと思います。



給食施設協議会として重点的な啓発をお願いします！

当協議会で生活習慣病予防の観点から重点的に情報発信・啓発していく事項を生活習慣病対策委員会において協議し、下記の3つとしました。

各会員施設におかれましては、様々な機会を活用して、啓発等に取り組んでいただけるようお願いいたします。

・生涯野菜習慣の定着を目指しましょう

1日の野菜摂取目標量350g(野菜料理5皿分(1皿70g程度))を知っている人を増やします。

・塩分は控えめにしましょう

調味料だけでなく、食品や加工食品に含まれている塩分も意識する人を増やします。

・1日の食事リズムから健やかな生活リズムにつなげましょう

生活リズムの改善も含め、朝食の欠食率を減らします。

令和6年度 研修会 報告

会場集合型とオンラインによるハイブリッド開催

総会時全体研修会 令和6年5月28日

講演：「令和4年県民健康栄養調査の結果について」

講師：徳島県東部保健福祉局〈徳島保健所〉健康増進担当 課長 竹谷 水香 先生

講演：「給食施設における衛生管理について」

講師：徳島県東部保健福祉局〈徳島保健所〉食品衛生担当 主事 井谷 寛 先生



栄養士研修会 令和6年8月27日

講演：「CKDの栄養管理」

講師：徳島大学大学院医歯薬学研究部

臨床食管理学分野 教授 竹谷 豊 先生



感想

- ★基礎的な部分から、最新の研究までお話しただけで勉強になりました。
- ★自分が担当している患者様に対してどのような栄養管理を行ってあげればいいのかよく分かりました。

管理者研修会 令和6年9月9日

講演：「給食施設における災害発生を見据えた
平時からの備え～みんなで使えるBCPを目指す～」

講師：高知県立大学 健康栄養学部 給食経営管理研究室
准教授 島田 郁子 先生



感想

- ★非常時の対応が細かなところまで決められていなかったことに気が付いたので、再度検討していきたいと思います。
- ★他施設の方のお話やどのように対応してるかが聞けてよかったです。

調理師研修会 令和7年2月27日

講演：「野菜を身近に感じるこども園の取り組み」

講師：四国大学附属西富田こども園 管理栄養士 廣瀬 敬子 先生

講演：「当院での野菜摂取量に対する課題と対策」

講師：TAOKAこころの医療センター 管理栄養士 林 美恵 先生



感想

- ★献立の工夫や調味料のこだわり、食育など自分の職場でも取り入れたいです。
- ★当院でも野菜摂取量増加への対策を改めて見直したいと感じました。



徳島県集団給食施設協議会研修会

第1回 令和6年9月3日

報告：「給食施設における危機管理対策についてのアンケート集計結果」

講師：徳島県保健福祉部健康寿命推進課 課長補佐 喜多 美幸 先生

講演：「給食業務におけるBCPの考え方」

講師：徳島大学環境防災研究センター 講師 湯浅 恭史 先生



第2回 令和7年2月12日

講演：「日本人の食事摂取基準2025年版の策定のポイント、給食施設における活用方法」

講師：女子栄養大学栄養学部実践栄養学科 教授 上西 一弘 先生

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 敬子 (徳島赤十字ひのみね医療療育センター)

委員 橋本 美月 (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)

阿部 愛 (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