

えいよう通信



皆さま、明けましておめでとうございます。

昨年は、コロナ禍に翻弄された1年となりました。今年はコロナの早期終息を願いつつ、Withコロナという新しい時代に順応した栄養情報の提供や患者様との関わり方をご提案して参りたいと思います。今年もえいよう通信共々どうぞ宜しくお願い致します。

小林

<<医療・介護・在宅と地域の食のニーズに応える管理栄養士>>

以前、公益社団法人 日本栄養士会にて『栄養ケアステーション』の設置、認定制度がスタートしたという事について掲載させて頂いた事があるのですが、それに基づいて、埼玉県栄養士会では、この『栄養ケアステーション』の地域連携拠点として、地域の医療機関に【栄養ケアユニット】を設置しております。（平成28年より認定制度）

この栄養ケアユニットでは、地域の栄養問題のニーズに応えつつ、地域包括支援センターや医師会とも連携して、栄養ケア多職種協働研修会の開催を通じて管理栄養士の育成を図る事を筆頭に、多職種へも栄養ケアの重要性を周知して頂き協働体制の構築を進めております。

この事業は今後もさらに拡大し、県民の健康の維持増進、健康寿命の延伸を目指していくとの事です。食と栄養の問題は、私達の生涯に渡って深く関わります。食べることは生きることなので。赤ちゃんの乳児栄養、学童期の成長のための栄養、成人では生活習慣病やメタボ予防のための栄養、そして高齢期でフレイル、低栄養予防のための栄養です。

我々は1日3度の食事から様々な栄養素をとり入れて生きています。だからこそ、食べることに何等かの問題を感じた時には、医療機関や私達管理栄養士が地域の方々の身近にいて、サポートする=これが栄養士会が設置を推奨する栄養ケアステーションであり、その医療的サポート役を担うのが栄養ケアユニットです。

この春日部、武里の地域にお住まいの方々にも「街の栄養士さん」が身近に感じられる場所が早期につくられるよう、願っています。

～我が家のお雑煮～

下の写真は昨年の元旦に作ったお雑煮。とてもシンプルで、具材は大根、里芋、鶏肉、ごぼう、三つ葉、ゆずです。白だしで、料理酒と塩、醤油で味付けしました。



上が今年のお雑煮！
映し方もありますが、白い器の
昨年の方が美味しそう(´▽`)
器って大事ですね！
あ、今年、鶏肉入れ忘れました💧

