

平成 30 年度地域活動事業部第2回研修会(報告)

主 催 (公社) 熊本県栄養士会 地域活動事業部

日 時 平成 30 年 10 月 20 日 (土) 9 : 30 ~ 15 : 30

会 場 名 熊本市 大江公民館 調理実習室

◇調理実習『幼児期の一日の食事』 ~昼食とおやつ、アレルギーへの対応食~

講師:松橋保育園栄養士 本田亜希子氏

今回は、保育園で実働されている本田栄養士を講師に、保育園の人気メニューの昼食やおよつゝの調理実習を行いました。食材の選び方、処理法、味の付け方、幼児へのきめ細やかな配慮がなされた食事を作る事ができました。又、保育園での食育事業、アレルギーへの対応の方法、子ども達の食事の実態などのお話があり、改めて、幼児期の食事の重要性を知ることができました。

◇食育用媒体づくりについての検討会 ~各地域の食育媒体紹介~

- ① 御船地域……食育テキスト等
- ② 有明地域……三つのエプロン、パネルシアター等
- ③ 水俣地域……野菜の育ち方、ウンチの行方等
- ④ 菊池地域……4つのお皿、食育手遊び等

午後からは、各地域で、使用している、食育のテキスト、各地域栄養士手作りの食育媒体の紹介を行い効果的な使い方や、作成方法を学び、工夫を凝らした作品の数々で、会員からは、感嘆の声が聞かれました。

◇復講『平成 30 年度全国栄養士大会(横浜) 今村かをる事業部長

7 月横浜で行われました全国栄養士大会のプログラムの中で、「鼎談 栄養障害の二重苦の解決を目指す」のテーマで復講をして頂きました。

◇30 年度の事業をふり返って

今年度、幼児期の病態と栄養に重点を置き、第 1 回目の研修では、杉野クリニックの杉野茂人先生より、小児の食物アレルギー、肥満、虫歯など、最近の小児に多くみられる疾患の現状、対処法を学び、今回は実際に幼児食と向き合われている栄養士の生の声を聞きながらの食事づくりを学び、子ども達の食習慣が、ひいては成人の健康に繋がることを改めて感じました。

講師を務めて頂きました本田栄養士、各地域で食育事業に携わり、多くの媒体を紹介頂いた会員の皆様、復講頂きました今村事業部長、ありがとうございました。



◇講師：松橋保育園栄養士 本田亜希子氏



◇本日の献立：
じゃこチャーハン
相性汁
れんこんバーグ
カミカミサラダ
おからドーナッツ

◇各地域の食育媒体紹介

