

III

広報活動

食物栄養学科卒業生対象「栄養クリニックメールマガジン」

本学食物栄養学科卒業生を対象に栄養クリニックの行事紹介、教員の研究成果や食品・栄養のトピックス紹介、卒業生の職場紹介などを年2回発信している。また、卒業生から意見が寄せられるコーナーを設けるなど、卒業生の支援活動の一つとして行っている。

◆メールマガジンの配信

京都女子大学家政学部食物栄養学科の卒業生を対象に年2回配信している。食物栄養学科の卒業生の多くは、病院や食品系企業、栄養教諭など管理栄養士という専門職として活躍している一方で、仕事上の悩みを抱えている方もいる。栄養クリニックの設立目的でもある教育は卒業生に対しての生涯教育を含んでおり、栄養クリニックの開催する生涯学習・栄養講座を通して卒業後の学びの場と専門職同士の交流の場を作っている。しかし、実際は仕事が忙しく施設に足を運んで講義を受けたり、イベントに参加したり、公開講座に参加したりできない方が多く、そのような方たちに向けてミニ知識や最新のトピックスを掲載し、配信している。ミニ知識は食物栄養学科の教員が自身の研究テーマや最近話題の食品・栄養の話題を盛り込み、さまざまなフィールドで働く卒業生にわかりやすく、興味深い内容となっている。また卒業生だよりでは職場でいきいきと働く卒業生の姿を掲載し、卒業生への良い刺激となっているようである。(松並晃子)

1. 最近のトピック

<生涯学習会 栄養講座を開催しました！>

生涯学習会は、昨年度から卒業生だけでなく一般の方も対象に年に2回開催しています。7月は「薬膳について学ぶ」、11月は「お茶の健康機能性とお茶の淹れ方」というテーマで、それぞれ講師の方をお招きし、ご講演いただきました。今年度は多くの方にご参加いただくことができました。皆さまの日常生活に役立てられるような講座をこれからも開催していきたいと思っております。

※今年度の栄養講座は終了いたしました。

日時：7月27日(土) 13:30~16:30

場所：R研究所棟(栄養クリニック)3F多目的室

演題：① 薬膳とは何か―渡邊武氏の効能効果解析法から考える

講師：京都女子大学家政学部食物栄養学科教授(薬学博士、薬剤師)

川添 禎浩氏

② 夏の薬膳―高温多湿を乗り切る食

講師：薬膳料理家(管理栄養士、国際中医薬膳師) 中 倫子氏

-参加者の感想-

- ・薬膳に興味があり初めて参加しました。とても分かりやすく、勉強になり、日常に取り入れたいです。
 - ・食事は栄養素と味ばかりを意識していましたが、薬効ということも目を向けて食材を考え、献立を組み立てていきたいと思いました。
 - ・薬膳の材料を持参していただき、分かりやすかった。
- 夏の食材選択のヒントをもらってよかった。



2. ミニ知識(食物栄養学科の教員や栄養クリニックのスタッフ担当のコーナーです)

食物アレルギーへの対応と栄養食事指導

(京都女子大学家政学部食物栄養学科 准教授 米浪直子先生)

今、管理栄養士・栄養士には、その専門性を生かした食物アレルギーへの対応と栄養食事指導の実施が求められています。また、最近の食物アレルギー対応の重要性から、ガイドラインも改訂されました。「食物アレルギーの診療の手引き2017」「食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2017」「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン2019改訂版」などが発表されています。

続きは下記をクリック！

[【https://drive.google.com/open?id=1NpSaaw_zw6X1PjzFVkgGppQqAlsw9dV】](https://drive.google.com/open?id=1NpSaaw_zw6X1PjzFVkgGppQqAlsw9dV)

食物アレルギーの診療の手引き2017

[【https://drive.google.com/open?id=1Q8YNgSzNMSwWzZcA_UPeXsDMDrxEv6Z】](https://drive.google.com/open?id=1Q8YNgSzNMSwWzZcA_UPeXsDMDrxEv6Z)

食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2017

[【https://drive.google.com/open?id=1fmBHazxkGecGJGwz-aPIRuNvnp9qTkD】](https://drive.google.com/open?id=1fmBHazxkGecGJGwz-aPIRuNvnp9qTkD)

保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(2019改訂版)

[【https://drive.google.com/open?id=1yoUakAYBAPihQvqZnAD2QzI2_6qJuuR】](https://drive.google.com/open?id=1yoUakAYBAPihQvqZnAD2QzI2_6qJuuR)

3. 研究トピックス

4. 卒業生だよりのコーナー

2014年度宮脇研卒業 石井恵梨さん(宗教法人在日本南プレスビテリアンミッション淀川キリスト教病院)に寄稿していただきました！

こんにちは。石井恵梨と申します。私は2015年に食物栄養学科を卒業し、現在は大阪市にある淀川キリスト教病院で管理栄養士をしています。

当院では管理栄養士を2012年から病棟に配置し、栄養管理の品質向上に栄養管理プロセスを導入しています。栄養診断に基づき入院・外来の栄養管理・指導をしています。私は入職して5年目ですが、すでに3つの病棟を担当し、主に糖尿病内科、腎臓内科、消化器内科、小児科の患者さんの栄養管理を経験しました。現在は小児病棟を担当しています。食物アレルギーや低出生体重児、重症心身障害児の栄養管理など、成人と病態や栄養代謝が異なり初めは戸惑い勉強ばかりでしたが、子供達の笑顔やおしゃべりに和まれ日々業務に励んでいます。また、産科病棟やホスピス病棟へ足を運ぶこともあり、周産期から終末期まで様々な患者さんの栄養管理に携われる環境にあります。栄養管理を通して治療に貢献でき、患者さんが元気になっていく姿をみるのができたときに一番やりがいを感じます。