

III

広報活動

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や在学生および関係者の皆様に、栄養クリニックの行事紹介、教員の研究や食品・栄養のトピック紹介、教員の連載コーナー、卒業生の職場紹介などを年2回配信している。本学卒業後も、京女との繋がりを持っていただくため、また栄養に関する情報共有のための本メールマガジンは、本年度、第12・13号の配信を行った。

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講座・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イキイキと働く卒業生の姿を掲載し、在学生や卒業生への良い刺激となっているようである。今年度のミニ知識では、「栄養学と介入研究」「座位行動と健康影響」について紹介し、卒業生だよりでは、保健所に勤務する行政栄養士、病院管理栄養士の2名の卒業生を紹介した。

メールマガジンの内容について、さまざまな現場で働く卒業生や在学生に興味を持ってもらえるよう、また登録者数の増加も目指して、最新の話題や関心の高いテーマなど提供する情報を吟味して、更新していけるように心がけたい。

(松並晃子)

1. 最近のトピック

<第67回日本栄養改善学会学術総会（誌上開催）にて演題発表を行いました！>

第67回日本栄養改善学会学術総会は、本来であれば9月2日～4日に札幌コンベンションセンターにおいて開催される予定でしたが、COVID-19の感染拡大防止の観点から、誌上開催となりました。本年度は、栄養クリニックから4題の演題を発表しましたので、要旨を掲載いたします。

演題① 学童期の偏食改善 —保護者の偏食対応の観点から—

[【https://drive.google.com/file/d/1ExkOQLaxiFcnJmwDeJtGFPe1SPXONpw/view?usp=sharing】](https://drive.google.com/file/d/1ExkOQLaxiFcnJmwDeJtGFPe1SPXONpw/view?usp=sharing)

演題② 若年男性の骨密度の実態 ～骨粗鬆症対策の重要性～

[【https://drive.google.com/file/d/1nkBMs32HlgVHC1qZRM_t-bi4sWfqrsl/view?usp=sharing】](https://drive.google.com/file/d/1nkBMs32HlgVHC1qZRM_t-bi4sWfqrsl/view?usp=sharing)

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）

座位行動と健康影響

(京都女子大学家政学部食物栄養学科 教授 坂手 誠治先生)

近年、座りすぎによる健康影響が注目されています。これまで、座っている時間の長さが2型糖尿病や肥満の発生リスクと関与することや、日頃、運動していても座っている時間が長いと健康リスクが上がるなどが報告されています。近年では、仕事のスタイルやライフスタイルの変化により、座位時間が増える傾向にあります。そのような中で、私たちは「座りすぎない生活習慣づくり」が大切になっていくと言えます。

詳しくは下記をクリック！ [【https://drive.google.com/file/d/1AUJrtOHij3GkhCGsiZvj3Z3SU6Remm0/view?usp=sharing】](https://drive.google.com/file/d/1AUJrtOHij3GkhCGsiZvj3Z3SU6Remm0/view?usp=sharing)

3. 連載コーナー「Eggciting（エキサイティング）な卵の研究（第28回～第30回）」

本学家政学部食物栄養学科教授のたまご博士、八田一先生が「鶏の研究」という雑誌に連載されている「Eggciting(エキサイティング)な卵の研究」をこのメルマガでも連載しています。京女の皆さまも是非、これを読んで卵に詳しくなりましょう！

第28回 鶏卵抗体（IgY）との出会い

[【https://drive.google.com/file/d/1LeEwE6Bw5Vnuehvkmo26Me0kSK-VSArQ/view?usp=sharing】](https://drive.google.com/file/d/1LeEwE6Bw5Vnuehvkmo26Me0kSK-VSArQ/view?usp=sharing)

第29回 鶏卵抗体（IgY）の調整方法とその生産性

[【https://drive.google.com/file/d/1OitoRjz26HICTClex2LcDra_nWtNIK0a/view?usp=sharing】](https://drive.google.com/file/d/1OitoRjz26HICTClex2LcDra_nWtNIK0a/view?usp=sharing)

第30回 鶏卵抗体（IgY）精製方法の研究開発

[【https://drive.google.com/file/d/1ib942zTbadH2qVPHIC0sTioJnnW78/view?usp=sharing】](https://drive.google.com/file/d/1ib942zTbadH2qVPHIC0sTioJnnW78/view?usp=sharing)

4. 卒業生だよりのコーナー

私は大学卒業後、医療法人大寿会大寿会病院にて管理栄養士として勤務しております。直営給食ですので栄養管理はもちろん盛り付けなどの調理補助（調理は調理師さんがします）や献立作成、発注なども行っております。委託給食と異なり患者様の食事をどのように作成するのかを理解できるため、食事の提案がしやすく、また献立や調理方法の変更もすぐに対応できます。クリスマスなどの行事や季節ごとに特別な献立を考え、提供したりするのでも楽しいです。



クリスマスに提供した手作りケーキ&ゼリー（常食・ミキサー食）



ひなまつりの献立

令和2年度第13号より抜粋