

講演Ⅰ「2022年の勤労者支援部会の事業計画について」

講師 勤労者支援部会
部会長 松本 勲氏

勤労者支援職域では、毎年、47都道府県の理事を集めて研修会を行っている。日本栄養士会として、各職域から委員長・推進委員を選出し、リーダー研修会を開いて方針を定め、各都道府県に周知している。

現在の日本栄養士会会員数は5万人程度であるが、勤労者支援職域会員は1,300人程度である。全国の管理栄養士・栄養士の内訳では当職域活動者が多くを占めると思われるが、現状の会員数はあまりにも少ない。会員増を重要視し、管理栄養士・栄養士の会員人数をもって、地位向上を目指していきたいと考える。

職域として注力している3つの分野は、①食環境整備分野（「健康経営」に貢献する活動、

食品流通・安全衛生基準・規則・情報整備・表示等の強化）②特定保健指導分野（該当する勤労者に対する支援）③スポーツ分野（スポーツ栄養ノウハウの一般化）である。さらに保険薬局・ドラッグストア分野での活躍も期待されている。

勤労者支援職域は、受託給食会社、寄宿舎、社員食堂・飲食店、企業（食品会社、製菓会社、出版社、その他）、矯正施設、自衛隊、など、さまざまな就業先に分かれており、業務内容や必要な知識が一括にはできない。研修会内容についても吟味が必要である。

今後もグループワークや調理実習勉強会等の活動を実施し、会員増に努めていく。

講演Ⅱ「委託給食会社における管理栄養士の業務について」

講師 シダックス
コントラクトフードサービス株式会社 奥田 康代氏

フードサービス事業では、社員食堂や学生食堂などを受託しているが、営業店・支店・本社別での管理栄養士業務を紹介する。営業店業務では、店舗での調理・発注・在庫管理、美味しいだけでなく安全な献立作成などに従事する。支店業務では、人事管理・数値管理・保健所対応・ヘルシーメニューの提案など、店舗管理が主となる。本社業務は、品質管理・メニュー開発・人事採用研修など、多岐にわたる内容となる。

「健康な食事・食環境」認証制度（スマートミール）やSDGs（サステナブルフード）などにも取り組んでいる。スマートミールは、「健康経営」を食事面からサポート可能とする取り組みであり、クライアントとの関係強化とヘルシーメニュー販売促進の効果がある。サステナブルフードは、大豆ミート・ブルーシーフード・

GAP認証の豚肉や鶏肉などを指し、食事として提供することで社会貢献に寄与している。その他、健康啓発イベントとして、動画やクイズなどコロナ禍でも非接触で実行できるもの、地元食材を使った食育イベントなどを実施している。すべてのレシピをシダックスが作成している「ソラレピ」は、献立を365日提案しており、誰でも無料で閲覧可能になっている。

全国2700名の管理栄養士・栄養士が在籍している社内栄養士会では、支店栄養士会を開催し、部署間の連携やスキルアップを積極的にはかっている。オンラインでの開催となることで、開催場所や移動時間を気にすることなく参加できるようになった。事業所では1名のみでの配属が多く孤立しやすいが、相談しやすい環境をととのえる場にもなっている。

講演Ⅲ「産業衛生における管理栄養士の役割」

講師 全国土木建築国民健康保険組合
大阪健康支援室 井本 めぐみ氏

全国土木建築国民健康保険組合、略して『どけんぼ』では、土木建築業に携わる事業主、従業員やその家族の「保険給付」と「保健事業」を行っている。全国に8つの健康支援室があり、大阪健康支援室では230事業所をフォローしている。

事業所へのポピュレーションアプローチとして、事業所分析資料（検診結果やレセプト等を分析し健康管理の取り組みを支援するための資料）を年に一度作成し、職場環境の改善を促進している。また、ヘルスアップチャレンジとして、事業所の健康課題に応じた情報提供やアドバイスを実施している。健康経営優良法人認定へのチャレンジもサポートしており、健康意識

や企業イメージの向上に役立っている。

栄養指導、健康・栄養相談、メンタルヘルスセミナーや健康管理担当者研修会、けんこう通信も月に一度発行しており、業務内容は多岐にわたる。その他、健康教育プログラムとして、単身者向けのずばら料理教室や家族と共に参加する宿泊型保健指導などを実施し、体験を通して生活習慣の改善をはかっている。

今後として、産業保健に通じる基本知識の取得など、いくつか課題はあるが、関わったことで何かしらの気付きを与えられる存在になればと考えている。

（文責 勤労者支援 木造明子）