

第4回 ジャピタルフーズフェア

in 九州・沖縄

日時 令和2年2月15日(土) 10:00~17:00

会場 熊本城ホール 熊本県熊本市中央区桜町3番40号 TEL.096-312-3737

主催 全国病院用食材卸売業協同組合 九州・沖縄ブロック

後援 厚生労働省、農林水産省、公益社団法人 日本栄養士会、公益社団法人 福岡県栄養士会、公益社団法人 佐賀県栄養士会、公益社団法人 長崎県栄養士会、公益社団法人 大分県栄養士会、公益社団法人 熊本県栄養士会、公益社団法人 宮崎県栄養士会、公益社団法人 鹿児島県栄養士会、公益社団法人 沖縄県栄養士会、熊本県訪問看護ステーション連絡協議会、熊本県歯科医師会、公益社団法人 熊本県歯科衛生士会、一般社団法人 熊本県作業療法士会、公益社団法人 熊本県理学療法士協会、一般社団法人 熊本県言語聴覚士会、一般社団法人 熊本県老人保健施設協会、熊本県食糧下リハビリテーション研究会

入場無料
※但し、事前申込が必要となります。

●参加お申し込みはFAXにて受け付けいたします。
●セミナーは複数のお申し込みも可能です。(但し、同時刻開講のお申し込みはできません。)
●受講番号発行のため、参加申込書は「お一人様1枚ずつ」のご記入をお願いいたします。
グループで参加される場合は、下記申込書をコピーして、参加者毎にご記入・お申し込みください。

メールでもお申し込みいただけます。

QRコード対応の携帯・スマートフォンを使うと申し込みサイトに簡単にアクセスできます。

メール申し込みQRコード→

展示会・セミナー申込書 お申し込み締め切り日 **令和2年1月15日(水)**

セミナースケジュールをご参照いただき、ご希望のセミナー番号をご記入ください。また、日本栄養士会生涯教育単位取得希望の方は□にチェックをお願いします。例) A-1「●●●●●●●」を受講されたい場合は、A-1 とご記入ください。

セミナー (- 1) (- 2) (- 3) ☐ 日本栄養士会生涯教育単位取得希望

☐ 展示会のみ 先着順にて受付・定員になり次第終了となりますので早めにお申し込みください。

乗車希望バス (下記よりお選びください)	携帯電話番号 (バス乗車の方のみ)	—	—
--------------------------------	-----------------------------	---	---

乗車希望バス ※詳細はP6の運行表にてご確認ください。
1.博多駅 2.小倉駅 3.久留米駅 4.長崎駅 5.長崎(協和商工便) 6.諫早駅 7.佐世保駅
8.佐世保(協和商工便) 9.佐賀駅 10.大分駅 11.宮崎駅 12.鹿児島中央駅 13.国分駅 14.不要

お名前 _____ お電話番号 () _____

ご施設名 _____ **※必須** FAX番号 () _____

ご施設住所 _____

職 種 ☐ 1.医師 ☐ 2.歯科医師 ☐ 3.薬剤師 ☐ 4.看護師 ☐ 5.管理栄養士・栄養士
☐ 6.調理師 ☐ 7.ケアマネジャー ☐ 8.介護関係 ☐ 9.歯科衛生士 ☐ 10.言語聴覚士
☐ 11.理学療法士 ☐ 12.作業療法士 ☐ 13.その他 ()

E-mail _____

ご紹介者 ☐ ユース ☐ 筑紫フードサービス ☐ 大給 ☐ 牛島食品産業 ☐ 協和商工 ☐ 晴峰商事 ☐ ダイエットフード
☐ アサヒ物産 ☐ 沖縄総合フーズ ☐ その他

※医療・介護従事者様を対象とした展示会・セミナーとなっております。一般の方のお申し込み・ご入場はご遠慮願います。お申し込みいただいた後発行いたします受講票を当日必ずご持参ください。なお、当日お忘れの場合は受講できない場合がございます。※受講票の送付開始は10月下旬頃を予定しております。

※お預かりしました個人情報につきましては、ご本人様の確認および資料・サンプル配布にのみご使用いたします。お客様の個人情報をお客様の同意なしに第三者に開示・提供することはありません。また、セミナー終了後は責任をもって廃棄いたします。

FAX 0120-602-802

お問い合わせ **株式会社 ユース** | ☎092-641-3153 | ホームページ: <http://yuss.co.jp/> | 〒811-2308 福岡市東区 箱崎ふ頭3丁目4-46

厚生労働省・農林水産省認可
全国病院用食材卸売業協同組合

医療・介護福祉関係の皆様へのご案内です

第4回 ジャピタルフーズフェア

in 九州・沖縄

JAPITAL FOODS FAIR 2020 in KYUSYU & OKINAWA

九州各地より 無料送迎バス あり

入場無料
※但し、事前申込が必要となります。

医療・介護施設と食品メーカーの橋渡し

食と医療・介護に関するセミナーを開催! (受講無料)

介護食・治療食メーカー 54社が 出展!

切取り線

※FAXが目詰まりをおこす可能性がありますので、丁寧に切り取ってください。

■日時: 令和2年2月15日(土) 10:00~17:00

■会場: 熊本城ホール 熊本県熊本市中央区桜町3番40号

■主催/ 全国病院用食材卸売業協同組合 九州・沖縄ブロック

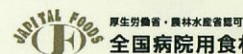
■後援/ 厚生労働省、農林水産省
公益社団法人 日本栄養士会、公益社団法人 福岡県栄養士会、公益社団法人 佐賀県栄養士会、公益社団法人 長崎県栄養士会、公益社団法人 大分県栄養士会、公益社団法人 熊本県栄養士会、公益社団法人 宮崎県栄養士会、公益社団法人 鹿児島県栄養士会、公益社団法人 沖縄県栄養士会、熊本県訪問看護ステーション連絡協議会、熊本県歯科医師会、公益社団法人 熊本県歯科衛生士会、一般社団法人 熊本県作業療法士会、公益社団法人 熊本県理学療法士協会、一般社団法人 熊本県言語聴覚士会、一般社団法人 熊本県老人保健施設協会、熊本県食糧下リハビリテーション研究会

ごあいさつ
Greetings

全国病院用食材卸売業協同組合は、病院用食材の提供を通じ、医療・介護に貢献することを目的とし、平成6年6月8日に厚生労働省(当時 厚生省)ならびに農林水産省の認可を受けて、設立された協同組合です。現在、日本全国に病院用食材の流通販売に携わる組合員55社と賛助企業70社により構成され、病院・施設、在宅患者様が必要とされる食品を安心・安全の旗印のもと迅速確実に安定供給できるよう日々努力を重ねております。

当組合主催のジャピタルフーズフェアは2013年に第1回を宮城県仙台市、2016年に第2回を香川県高松市、そして前回第3回を石川県金沢市にて開催し大変多くの方々にご参加頂き、全病食(協)としての社会的責任の大きさを痛感いたしました。今回、熊本県熊本城ホールでの第4回ジャピタルフーズフェアでも、医療・介護施設向けの信頼出来る安全な食材の展示会とメーカー共催による研修会を中心に現場での人手不足や非常食など様々な問題にもアプローチしております。

時節柄ご多用なことは存じますが、万障お繰り合わせの上、ご来場賜りますようお願い申し上げます。



厚生労働省・農林水産省認可

全国病院用食材卸売業協同組合

理事長

野村 武夫

ジャピタルフーズについて

- 名称：全国病院用食材卸売業協同組合[略称:全病食(協)] ●英文名：JAPITAL FOODS.
- 所在地：〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2丁目2番地 神田神保町2丁目ビル301号
- TEL：03-5215-2495 FAX：03-5215-2496 ●理事長：野村武夫 ●設立日：平成6年(1994年)6月8日



厚生労働省・農林水産省認可

全国病院用食材卸売業協同組合

ジャピタルフーズは全病食(協)です。

全病食(協)では、病院用食材の提供を通じ、
医療と介護に貢献するため、
下記のような事業を行っています。



▶共同購入に関する事業

全病食(協)がメーカーなどと特約した病院用食材を、組合員に斡旋することにより行っています。これによりコストの低減化を図るとともに、流通面での効率化・迅速化をめざしています。

▶商品の共同開発に関する事業

全病食(協)の顧客である医療関連・介護関連施設等のご要望にお応えするため、メーカーおよび管理栄養士等の協力を得て新商品を開発し、全病食(協)のオリジナル商品としておとどけしています。

▶共同販売促進に関する事業

全病食(協)が取り扱う病院用食材を広く普及・宣伝するために、公益社団法人日本栄養士会が開催する日本栄養改善学会などの展示会に、全病食(協)として共同出展するほか、月1回発行される「栄養と食事ニュース」を顧客である医療関連・介護関連施設等の栄養士等に配布しています。

▶教育および情報の提供に関する事業

全病食(協)の組合員等に対し経営管理および商品知識や流通・販売知識ならびに組合事業についての認識を深めるため、講演会、研修会および研究会を適時開催し、情報の共有化を図っています。また医療関連・介護関連施設等の栄養士等に、食材に関する詳細情報の提供を行っています。

セミナー講師
インタビュー

セミナースケジュール A-3 時間 13:30~15:00

演題 “食べる”を支える多職種連携(P3に掲載)

「食いたい」想いを チームで支える!

「患者さんご本人にとっての最善」を視野に、
食と医療を、ベッドサイドとキッチンをつなぐ。

入院中の「食」の管理は医療全体を下支えするだけでなく、ご本人のその後の生活の質をも左右する大切な鍵となります。「患者さんファースト」の多職種連携についてお話をうかがいました。



食事内容だけじゃない
「食べられない」原因

食べられない悩みの背景には、摂食嚥下障害、口腔環境、姿勢や呼吸、服薬内容、認知機能などからご本人の生活環境に至るまで、いくつもの要因が隠れています。あらゆる視点から摂食条件を整えるためにも、多職種連携は欠かせません。

特に高齢患者さんの場合、環境の変化に伴う不穏やうつ、昼夜逆転、最近では低栄養による問題などから食べられない場合もあるようです。対象者の抱える食べることについての問題点をいかに解決し、食生活を支援できるか。患者さんのニーズに合わせたニーズ志向の相互乗り入れチームでアプローチすることが大切です。互いの職種の役割を理解するとともに、関わるスタッフ全員が栄養管理の重要性を共有できれば、職種の垣根を越えた「患者さんファースト」のコミュニケーションがとりやすくなります。



イメージしやすい
簡単レシピを提供

現場に限らず、退院後の患者さんの在宅ケアにも言えることですが、専門用語をなるべく使わず、よりわかりやすく具体的に、最適な栄養ケアを提案・提供するよう心がけています。「嚥下調整食レシピ集」は共通言語である学会分類を料理として示すことで、施設間の連携を目指してまとめました。半調理品などの市販品も積極的に活用し、ソースでひと工夫するなどして、入院中も退院後も「おいしく・楽しく」食べていただけるメニューづくりに取り組んでいます。

2018年から診療報酬・介護報酬どちらにも「栄養」に関する項目が増えました。院内の多職種連携にとどまらず、地域の他の病院・施設との連携も問われる時代を迎え、これからも地道にネットワークを広げていきたいと思っています。



▲医師・看護師・薬剤師・歯科衛生士・言語聴覚士・理学療法士・作業療法士・社会福祉士etc...多職種の視点で患者さんの抱える問題点を探す



▲見た目にも彩りよく、おいしい食事の提供には、調理師さんとの円滑なコミュニケーションも重要



▲共著書 医師薬出版株式会社 編「嚥下調整食学会分類2013に基づく回復期リハビリテーション病棟の嚥下調整食レシピ」

出展メーカー 一覧(予定)※五十音順

アイクレオ(株)	大塚食品(株)	キューピー(株)	テルモ(株)	林兼産業(株)	マルサンアイ(株)
アイドゥ(株)	大塚製薬(株)	(株)フリニコ	トーニチ(株)	バランス(株)	(株)マルハチ村松
旭松食品(株)	(株)大塚製薬工場	(株)三香園商店卸部	(株)トノハタ	(株)フードケア	マルハニチロ(株)
味の素冷凍食品(株)	(株)大塚	すぐる食品(株)	内外マシーナリー(株)	フジッコ(株)	丸紅食料(株)
アルファー食品(株)	カゴメ(株)	(株)ダイチソルト	日清オイログループ(株)	プレッシングフェバー(株)	三島食品(株)
イーエヌ大塚製薬(株)	カセイ食品(株)	太陽化学(株)	ニュートリー(株)	ヘルシーフード(株)	(株)明治
(株)H+Bライフサイエンス	カネテツデリカフーズ(株)	(株)大冷	ネスレ日本(株)	ボーソー油脂(株)	名糖産業(株)
エム・シーシー食品(株)	木徳神糧(株)	(株)タカキベーカー	ネスレヘルスサイエンス	ホリカフーズ(株)	盛田(株)
大田油脂(株)	キッセイ薬品工業(株)	(株)タケショー	ハウス食品(株)	マニハ食品(株)	(株)ヤヨイサンフーズ

各セミナーのスケジュール・会場のご案内

(セミナーに参加希望の方は下記セミナーコードを「展示会・セミナー申込書」にご記入の上、お申込みください。)

A-1

11:00 ~ 13:00

会場 3F大会議室A-1 (400名) **賛助会員**：日清オイリオグループ株式会社
協賛：熊本摂食嚥下リハビリテーション研究会 **生涯教育単位 1**

演題 医療者が知っておくべき
サルコペニアと低栄養の最新の話

時間 11:00 ~ 12:00

講師 吉村 芳弘 氏
熊本リハビリテーション病院
リハビリテーション科副部長 栄養管理部部長

入院高齢者は低栄養とサルコペニアの合併が多い。原因は複合的であるが、疾患や慢性炎症が背景にある。入院疾患の治療だけでなく、全員管理と同時に併存疾患のリスク管理、医原性サルコペニアの予防、運動療法と栄養療法を多職種で強力に推進する必要がある。



演題 高齢者の栄養管理と
パワーライスのすすめ

時間 12:00 ~ 13:00

講師 嶋津 さゆり氏
熊本リハビリテーション病院
栄養管理部科長

高齢者の低栄養は個々の特徴を理解し、安全な経口摂取へ導くことが重要です。経口摂取量が低下した方に当院が考案した栄養補給アイテム「熊リハパワーライス」と臨床への応用をお話します。



A-3

13:30 ~ 15:00

会場 3F大会議室A-1 (400名) **賛助会員**：賛助企業会 **生涯教育単位 1**

演題 “食べる”を支える多職種連携

講師 高山 仁子 氏 熊本機能病院 栄養部 課長
管理栄養士

食事が入らない、食べてくれない…皆さんが現場で悩む事のひとつではないでしょうか。自分で、美味しく、口から食べる。その人の食べる機能を引き出すためには多職種の力が必要です。症例を通してともに考えてみましょう。



**パネル
ディスカッション
参加者**



①管理栄養士 高山 仁子
(熊本機能病院
診療技術部栄養部課長)



②言語聴覚士 山本 恵仙
(熊本託麻台リハビリテーション病院
リハビリテーション科科長)



③看護師 月足 亜佐美
(熊本機能病院
摂食・嚥下障害看護認定看護師)



④作業療法士 今田 吉彦
(熊本機能病院 総合リハビリテーション部
作業療法課課長)



⑤理学療法士 長野 友彦
(小倉リハビリテーション病院
主任)

B-1

11:00 ~ 12:30

会場 3F大会議室A-3 (400名) **賛助会員**：フードケア **生涯教育単位 1**

演題 低栄養とリハビリテーション栄養

講師 西岡 心大 氏 長崎リハビリテーション病院
人材開発部副部長・栄養管理室室長



リハビリテーション(リハ)対象者には低栄養が広く認められ生活機能の阻害要因となる。これらの対象者にはリハと栄養評価・介入を同時に実施することが重要である。本講演は低栄養とリハ栄養の意義を解説する。

B-3

13:30 ~ 15:00

会場 3F大会議室A-3 (400名) **賛助会員**：ホリカフーズ株式会社 **生涯教育単位 1**

演題 低栄養から高齢患者を私たちが守る!

講師 宮澤 靖 氏 東京医科大学病院 栄養管理科 科長



近年、医療依存度の高い臓器不全の患者が増加している。このような患者は骨格筋が乏しく、発熱や手術といった侵襲で、急速に栄養状態は悪化するのが特徴で、高齢者の低栄養に対しては、多職種がチームでベッドサイドで対応しないと患者さんは軽快しない。ご高齢で臓器不全を有する患者の救命後の回復には食べて動くことが必要で、栄養とリハビリテーションのチーム医療が求められている。本セミナーでは高齢患者の低栄養をいかに防ぎ、予後を保証していくか提言する。

各セミナーのスケジュール・会場のご案内

(セミナーに参加希望の方は下記セミナーコードを「展示会・セミナー申込書」にご記入の上、お申込みください。)

C-1

11:00 ~ 12:30

会場 3F中会議室B(180名)

賛助会員
ニュートリー株式会社

生涯教育単位 1

演題 褥瘡創傷治癒と栄養管理

講師 渡邊 啓子 氏

中村学園大学 栄養科学部
栄養科学科 准教授

褥瘡は、たんぱく質エネルギー低栄養状態により容易に発生し、治癒しにくい状態になる。そのため、褥瘡の創傷治癒には状態に応じた適切な栄養管理が求められる。栄養アセスメントを実施し、創傷に応じた栄養素確保が治癒のポイントとなる。



D-1

11:00 ~ 12:30

会場 3F中会議室C(80名)

賛助会員
株式会社HプラスBライフサイエンス

生涯教育単位 1

演題 乳果オリゴ糖を使用した
シンバイオティクス手法が便形成と
血糖に及ぼす影響と便秘耐性への介入

講師 野満 菜穂子 氏

医療法人回生会 山鹿回生病院
栄養管理課 課長

入院患者の便秘は、薬剤、ADL・運動量、食事・水分摂取量といった因子に大きく左右される。スムーズな排便コントロールに寄与する事を目標に、乳果オリゴ糖・食物繊維・乳酸菌等を用いての取り組みを報告すると共に合わせて便秘の耐性にも触れたいと思う。



C-3

13:30 ~ 15:00

会場 3F中会議室B(180名)

賛助会員
キッセイ薬品工業株式会社

生涯教育単位 1

演題 実は食べにくい
～お粥に潜む問題点～

講師 菅 武雄 氏

鶴見大学歯学部 高齢者歯科学講座
歯科医師

嚥下領域で幅広く使用されている食形態の一つにお粥があります。学会分類のコード2-1、2-2、3ではミキサー粥、分粥が記載されていますが、時間や温度により喫食時の物性が大きく異なります。お粥の物性の安定化は嚥下食の安全性向上に役立ちます。



D-3

13:30 ~ 15:00

会場 3F中会議室C(80名)

賛助会員
太陽化学株式会社

生涯教育単位 1

演題 認知症と排泄ケア
～できるだけ薬剤に頼らない
チームケアとアセスメント～

講師 種子田 美穂子 氏

NPO法人 日本コンチネンズ協会
九州支部副支部長 コンチネンズアドバイザー

認知症は進行すると大脳の疾患なので排泄に問題を生じやすくなります。しかし、「認知症だから仕方ない」と諦めず、フィジカルアセスメントで薬剤使用を最小限としたチームケアの実践と一緒に考えませんか。



E-1

11:00 ~ 12:00

会場 3F中会議室D(80名)

生涯教育単位 1

賛助会員：内外マシーナリー株式会社

演題 肉・魚介類調理におけるキティー肉軟化調味料の応用

講師 笹田 陽子 氏

盛岡大学 栄養科学部
栄養科学科 教授

食べ残しによるたんぱく質摂取量が心配される中、肉軟化調味料「ヴィネッタ」を使用したところ喫食率が上がり、コスト削減にもなる事から助かっているとお声も多数頂いております。今回は、お肉を美味しくやわらかくするキティー肉軟化調味料の応用事例をご紹介します。



E-2

12:30 ~ 13:30

会場 3F中会議室D(80名)

生涯教育単位 1

賛助会員：ニュートリー株式会社

演題 仕事が回らなかったからこそ手を出した嚥下食…そして新調理システム

講師 小河原 隆之 氏

砥部病院ケアサービス株式会社
介護付き有料老人ホームTo-be 主任調理師

早番1名(6時から)、昼休み12:00~13:00、午後休憩15:00~15:30、休憩時間厳守、残業なし、地元の食材を使用、入って数か月の新人にも安心して厨房を任せられる…嚥下食と新調理システムを導入したからこそ、こんな職場を実現できました。



E-3

14:00 ~ 15:00

会場 3F中会議室D(40名)

生涯教育単位 1

賛助会員：アイドゥ株式会社

演題 回復期から在宅まで、リハビリ・低栄養に必要な栄養について
～食事に関する様々な問題とその対策～

講師 天満 英明 氏

アイドゥ株式会社 顧客提案部 課長

サルコペニアやフレイルなどの言葉の普及とともに、回復期リハビリテーションや在宅で療養される高齢者に対する栄養管理が目まぐるしく変わっています。その実際の現場で問題になる事柄とその対策について、栄養と食事の観点からご説明いたします。



会場・アクセスのご案内(熊本城ホール)

〒860-0805 熊本県熊本市中央区桜町3番40号 TEL:096-312-3737 / FAX:096-312-3738



ア
ク
セ
ス

- ・熊本駅から市電約12分、車約10分
- ・阿蘇くまもと空港からバス約46分
- ・熊本ICから車約35分

会場までの無料送迎バスを運行しております。

路線番号	エリア	出発地	往路	復路
福岡	1	博多駅 博多駅前口 貸切バス駐車場	8:00発▶10:00着	16:30発▶18:30着
	2	小倉駅 小倉駅北口 KMMビル前	7:30発▶10:30着	16:00発▶19:00着
	3	久留米駅 西鉄久留米駅 バスセンター	8:30発▶10:00着	16:30発▶18:00着
長崎	4	長崎駅 長崎駅 大村バスターミナル	7:30発▶10:30着	16:00発▶19:00着
	5	長崎 (協和商工便) 協和商工 長崎支店	7:30発▶10:30着	16:00発▶19:00着
	6	諫早駅 諫早駅西口 ロータリー	7:30発▶10:30着	16:00発▶19:00着
	7	佐世保駅 佐世保駅前バスセンター 6番乗り場	7:30発▶10:30着	16:00発▶19:00着
	8	佐世保 (協和商工便) 協和商工 佐世保支店	7:50発▶10:30着	16:30発▶19:10着
佐賀	9	佐賀駅 佐賀駅北口	8:00発▶10:00着	16:30発▶18:30着
大分	10	大分駅 大分駅北口 要町駐車場	7:30発▶10:30着	16:00発▶19:00着
宮崎	11	宮崎駅 宮崎駅東口	7:30発▶10:30着	16:00発▶19:00着
鹿児島	12	鹿児島中央駅 鹿児島中央駅西口	7:30発▶10:30着	16:00発▶18:30着
	13	国分駅 国分駅裏口	7:50発▶10:30着	16:30発▶18:40着

バスは定時になりましたら出発します。乗り遅れないようご注意ください。