

美 Beautiful シンポジウム

心の健康美につながる栄養 ～食事を楽しむ～

グランドデザイン事業シンポジウム
美(知性・情操・品性)を通して社会に貢献

2018.
2/4
(日)

「食事を楽しむ」ことはすべての人にとって大切なことであり、食事による栄養素の摂取が身体のみならず心の健康美につながります。患者にとって施術後の影響で身体機能のみならず精神面においても食事を摂ることが困難な状況に陥る場合が多い。食生活リズムを整えることが大事で、そのポイントとして「食事を楽しむ」ことが挙げられます。病院の食事でも食事の楽しみをもたらす工夫を試みていることを紹介します。また、食事に和(なごみ)や彩(いろどり)を与える和菓子の魅力を伝え、身体機能に関して特に高齢者で問題となるそしゃくやえん下困難な方の食事についても紹介します。

13:00-16:00(予定) (開場:12:30分)

申込締切:1/31(水) <先着順> 定員:300名

場所:大阪樟蔭女子大学 翔空館10階 S1001教室

「健康につながる食事を楽しむ」



大阪国際がんセンター
(旧成人病センター)
栄養腫瘍科主任部長

飯島 正平 氏

「心和ませ、健康につながる
和菓子の魅力を」



菓匠館 福壽堂秀信
代表取締役社長

岡本 敏嗣 氏

「栄養を摂取し、健康に
つなげる食事とは」



大阪樟蔭女子大学 健康栄養学部
教授／管理栄養士

大谷 幸子 氏

コーディネーター: 大阪樟蔭女子大学 健康栄養学部長 教授／医学博士 山東 勤弥 氏

日本臨床栄養学会理事、日本健康・栄養システム学会理事、日本栄養アセスメント研究会 世話人 等

大阪樟蔭女子大学
OSAKA SHOIN WOMEN'S UNIVERSITY

大阪樟蔭女子大学 企画課

〒577-8550 東大阪市菱屋西 4-2-26

TEL:06-6723-8265

①「健康につながる食事を楽しむ」(60分)

がん患者にとって治療中の食事は大きな悩みのひとつ。手術や化学療法など施術の影響で味覚障害や食欲低下が起こり、食事を摂ることが困難になることが問題となっています。食事から栄養を摂り少しでも健康な状態に近づけるためには、食生活を改善していかねばなりません。ここで「食事を楽しむ」ということが重要であると考えられます。

大阪国際がんセンターのレストランでは、食事の重要性を入院患者のみならず通院患者やお見舞いの方々にも感じてもらいたいので、制限的に考えず栄養バランスに優れている食事メニューを提供することで、多くの方々に、「食事を楽しむ⇒健康につながる」という意識づけをしていただくようにしています。

飯島 正平

地方独立行政法人大阪府立病院機構
大阪国際がんセンター 栄養腫瘍科主任部長、
栄養管理室長、緩和ケアセンター長

1985年三重大学医学部卒業後大阪大学第二外科(現消化器外科)に入局。関連病院で研修後1993年医学博士所得。その後1994年より米国ニューヨーク病院コーネル大学総合医療センター(現ニューヨークプレスピテリアン病院/ワイルコーン医療センター)外科腫瘍外科学部門。1996年帰国後関連病院を経て、2016年より現職。

がんを主体とした外科診療全般に従事し、2001年ごろから栄養サポートチーム、感染制御チーム、緩和ケアチームなどの医療チームを立ち上げ、外来化学療法、クリニカルパス、電子カルテなど病院システムの変革に関与。専門は胃食道などの上部消化管外科、外科代謝栄養学、外科感染症学。指導医・専門医等は日本外科学会や日本消化器外科学会など外科系をはじめ日本静脈経腸栄養学会、日本外科代謝学会、外科感染症学会など。日本静脈経腸栄養学会理事。大阪府がん診療連携協議会緩和ケア部会会長。

②「心和ませ、健康につながる和菓子の魅力を」(30分)

和菓子の歴史から話を始め、和の食文化に根づく和菓子の魅力を紹介します。和菓子の主な食材として、米粉などの穀類、小豆などの豆類、葛粉などの澱粉、そして砂糖が挙げられますが、特に豆類を加工して作られる餡が重要な要素です。自然素材の餡の甘みは、季節感と一体となった和菓子や文化として長く伝えられてきた和菓子にいかされ、味覚のみならず五感にふれ人に和みをもたらします。そのことが健康につながる和菓子の魅力と言えるでしょう。

岡本 敏嗣

菓匠館 福壽堂秀信 代表取締役社長

昭和53年 3月 東京大学理学部化学科卒業
平成元年11月 株式会社福壽堂秀信代表取締役社長に就任
現在に至る

〔会社紹介〕

福壽堂秀信は、戦後間もない昭和23年、大阪の宗右衛門町で誕生しました。以来69年間、上生菓子をはじめとする本物の和菓子で関西のお客様を魅了してまいりました。現在、帝塚山本店をはじめ、直営店と百貨店で計21店舗、茶寮3店舗を展開。「大阪の食文化の繁栄に貢献する」、その信念のもと、伝統と新しさを融合した和菓子を提供し続けております。

③「栄養を摂取し、健康につなげる食事とは」(30分)

食事は栄養補給の面から重要であると同時に、楽しみやコミュニケーションのある充実した毎日を過ごすことにもつながります。それゆえ、手術後や咀嚼（そしゃく）および嚥下が困難な状況の方に配慮することは、とても大切なことです。このような場合の具体的な食事例についてご紹介します。併せて、2018年4月1日からスタートする「くすのき健康栄養センター」の概要も紹介します。

大谷 幸子

大阪樟蔭女子大学
健康栄養学部健康栄養学科 教授／管理栄養士
くすのき健康栄養センター センター長（就任予定）

同志社女子大学大学院生活科学研究科修了

浅ノ川総合病院病棟栄養士、金沢大学医学部附属病院栄養管理室長、東京大学医学部附属病院栄養管理室長、淀川キリスト教病院栄養課課長を経て現職。管理栄養士としての臨床経験が豊富で、NSTの活動から病棟栄養士の確立、病院でのハラール食提供やホスピスのリクエスト食を実施するなど実績多数。特に「人生最後のディナー」としてNHKやABC朝日放送のテレビ出演などメディアからも注目されている。資格は、管理栄養士、栄養サポートチーム・専門療法士、日本糖尿病療養指導士、臨床栄養師。所属学会等は、日本健康・栄養システム学会理事、日本栄養経営実践協会常任理事、日本静脈経腸学会代議員、日本病態栄養学会評議員、日本臨床栄養学会、日本栄養改善学会、日本褥瘡学会、日本肥満治療学会、日本医療・病院看護学会等。著書は、「高齢期の疾患と栄養食療法」建帛社など多数。



HPからお申込み
PCからHPにアクセスし、公開講演会ページの申込フォームに必要事項をご入力の上、送信して下さい。
【HP】<http://www.osaka-shoin.ac.jp/univ/beautiful>

FAXでのお申込み
お名前(フリガナ)、電話番号(ご自宅・携帯)、FAX番号、ご住所、Eメール、ご職業を記載の上、FAX:06-6723-8302 にご送信ください。

