

## 佐渡支部情報交換会② 事業報告

- ◆ 日 時：2026年1月17日（土） 9：30～12：00
- ◆ 会 場：金井コミュニティセンター
- ◆ 参加者：14名（医療2名、学校5名、公衆衛生3名、福祉4名）
- ◆ 内 容：

### ①各職域の活動報告

福祉、学校、公衆衛生、医療の4つの職域から、活動報告がありました。

- \* 福祉：福祉施設の栄養士業務、施設の献立と食事形態の紹介
- \* 学校：佐渡市内の施設状況、学校給食の献立や行事食、レシピ本の紹介
- \* 公衆衛生：佐渡市内で取り組む「健幸さど21 第3次計画」についての情報共有
- \* 医療：新病院の給食設備、病院引っ越し業務についての紹介



「栄養士は一人仕事の職場が多いので、いろいろな職域で栄養士が活躍している姿がとても良い刺激になった。明日からまた頑張ろうと思えました。」「みなさん工夫しながら仕事をしているのが分かり、参考にしたい。」と言った前向きな感想があがりました。

### ②調理実習

長年佐渡の特産品として親しまれてきた「とびうおのすり身」が、原材料の不漁により製造できなくなりましたが、新たに別の業者がその技術を受け継ぎ、四季折々の佐渡の魚を使った「佐渡すり身」が誕生しました。今回はかわはぎといわしのすり身を使ったつみれ汁と、佐渡の郷土料理「おにまん」の2品の調理実習を行いました。



「おにまんは、佐渡に何年もいるけれど食べたことがなかった。」「違うレシピで今まで作っていたので参考になった。」などの感想がありました。



つみれ汁は、魚種によってすり身の味や食感が異なり、今後各施設で、使用していくことを検討するきっかけとなる調理実習となりました。