# 2026年度CSセミナー第1回　受講者アンケート集計

〇2026年８月29日（土）　会場：新潟東区プラザ

１部：13：00～14：30

「実際のお弁当を分解して栄養計算をしてみよう」

講師：新潟県栄養士会　栄養ｹｱ･ｽﾃｰｼｮﾝ ｺｰﾃﾞｨﾈｰﾀｰ　加藤　真弓　氏

2部：14：40～15：40

「在宅患者様向けカタログと商品のご紹介

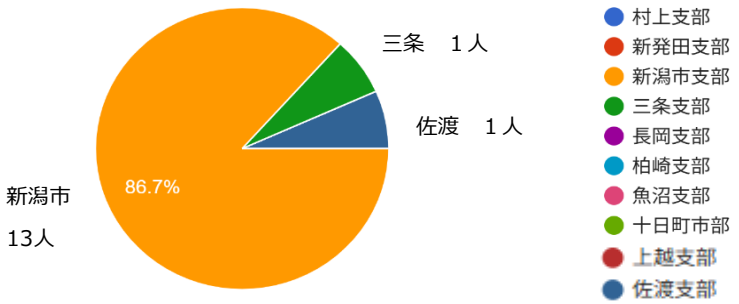
～学会分類コード・UDF区分別商品及び冷凍弁当～」

講師：株式会社ヘルシーネットワーク　販売営業課　海村　恵子　氏

〇受講者数：1部　20人　　2部　18人

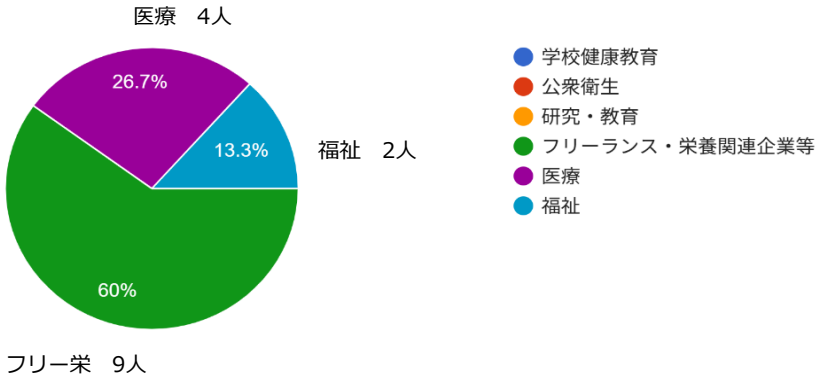
所属支部

15 件の回答

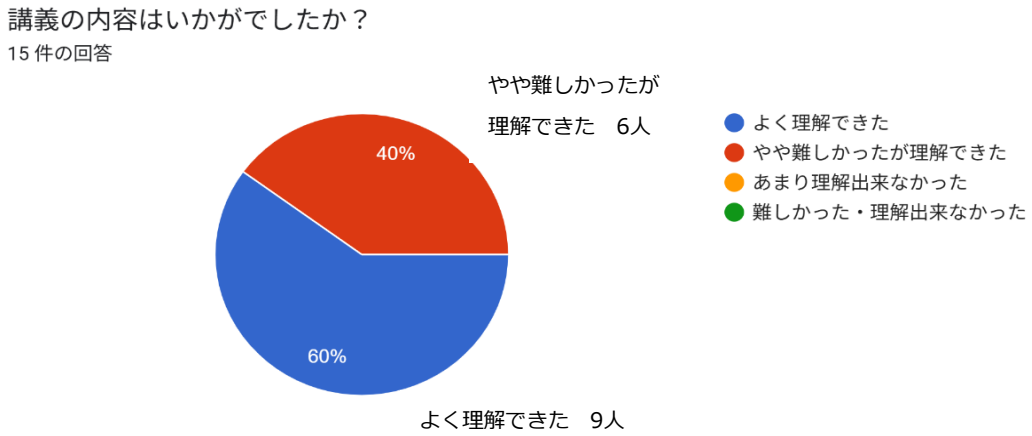



職域事業部

15 件の回答



## １部「実際のお弁当を分解して栄養計算をしてみよう」について




〇講師への感想

・とても難しかったが研修を受けて理解できて、受けて良かった。
・改めて基準を作る意義を感じました。
・遅れまして講義に参加出来ず申し訳ありませんでした。
　後半のみでしたが、参考になるお話しを聞くことが出来ました。
・出来上がった料理からの栄養価計算のやり方を学ぶことができ、今後自分でもやってみたいと思いました。
・マニュアルは定期的にブラッシュアップしていくと良いと思いました
・栄養価計算の方法を順序立てて、説明していただいて、分かりやすかったです。
・調理前の食品の重量計算の演習は先回も調味料のところで複数の回答がでました。
　実際、栄養調査でも講師の演習と同じ方法を、とっているので良いと思います。
・実際のお弁当から計算する場合、まず重量変化率を考えたり、調味%をみたり、ゆでなのか油炒めなのかなど、しっかり考える必要があることがわかりました。からだ喜ぶデリがおいしくて、完食しました。

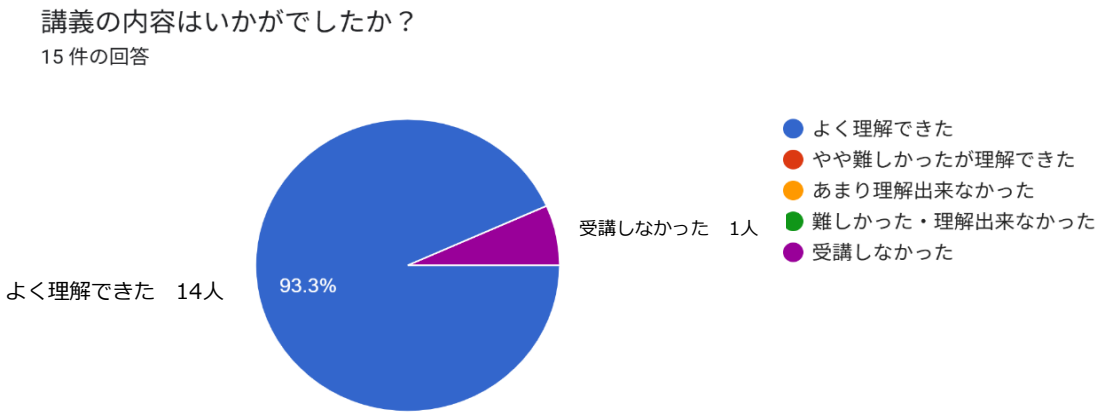
〇講師への質問

・研修会の中で小松菜の浸しの計算方法を会員の方が追加で説明されましたが同じ方法で生姜焼きも計算できますか？

《新潟県栄養士会からの回答》

同じ方法で計算出来ます。
今回の演習ではご提示した参考資料を基に計算を行っていただきましたが、基本的な考えとして参考にしてください。正確に計量しようとしてもどうしても限界があります。
計算結果はあくまでも「推定値」としてお考えいただき、細かな誤差を気にしすぎず、負担にならない方法で取り組んでいただけると幸いです。
使用する資料やデータによっても計算値は若干異なりますので、何の資料を参考にしたのかを明記する事が大切です。
迷った場合にはお気軽に新潟県栄養士会栄養ケアステーションにお問い合わせください。

## ２部「在宅患者様向けカタログと商品のご紹介
## ～学会分類コード・UDF区分別商品及び冷凍弁当～」について

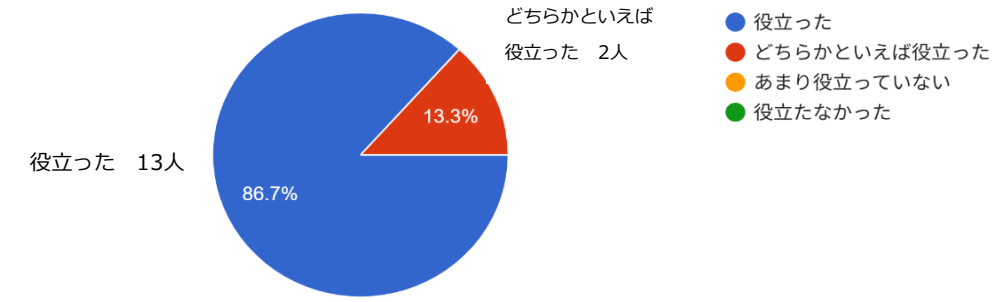



〇講師への質問・感想

・試食がたくさんできて嬉しかった。
・試食で食べ比べることで分類コードを実感でき、理解が深まりました。
・請求支払いが便利でグループホームやサービス高齢者住宅などはスタッフの手間なく便利だと感じた。こちらを紹介出来る冊子とパンフレットがあると紹介しやすいと思いました。
・冷凍弁当や学会分類コード区分別食品の紹介は、試食や説明もあり、とてもわかりやすく参考になりました。
・あれだけの種類の試食が出来る機会はないため、味、形態、種類等非常に参考になりました。企業努力がうかがえ、どの種類もとてもおいしかったです。
・実際に試食する機会はあまりないので、貴重な体験でした。どれも美味しかったです。
・冷凍弁当を試食できてよかった。患者さんに勧めやすくなった。
・カタログの高栄養ドリンク、MCTオイルのページは良く見るのですが、他のページはよく読んでおらず、今回の試食の機会は固さ、味などを経験できて本当によくわかりました。
塩分2gでも大変美味しくいただきました。もっとカタログを活用したいと思いました。
お土産もいただき、ありがとうございました。
・試食をした事がない商品がたくさんあったので、実際に食べることができて、よかったです。
施設で取り扱いできそうな商品も見つかったので、検討していきたいです。
在宅向けにはとろみ剤が味が変わらず美味しかったです。粘度も強くつきすぎないため、在宅に向いている商品だと思いました。サンプルを取り寄せたいです。

## 栄養ケア・ステーション　CSセミナーについて

新潟県栄養士会 栄養ケア・ステーション主催のCSセミナーは日頃の活動等に役立ちましたか？
15 件の回答

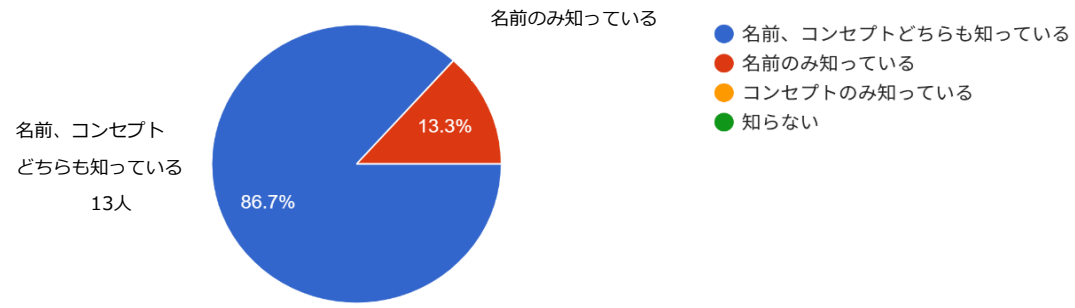



〇意見・感想

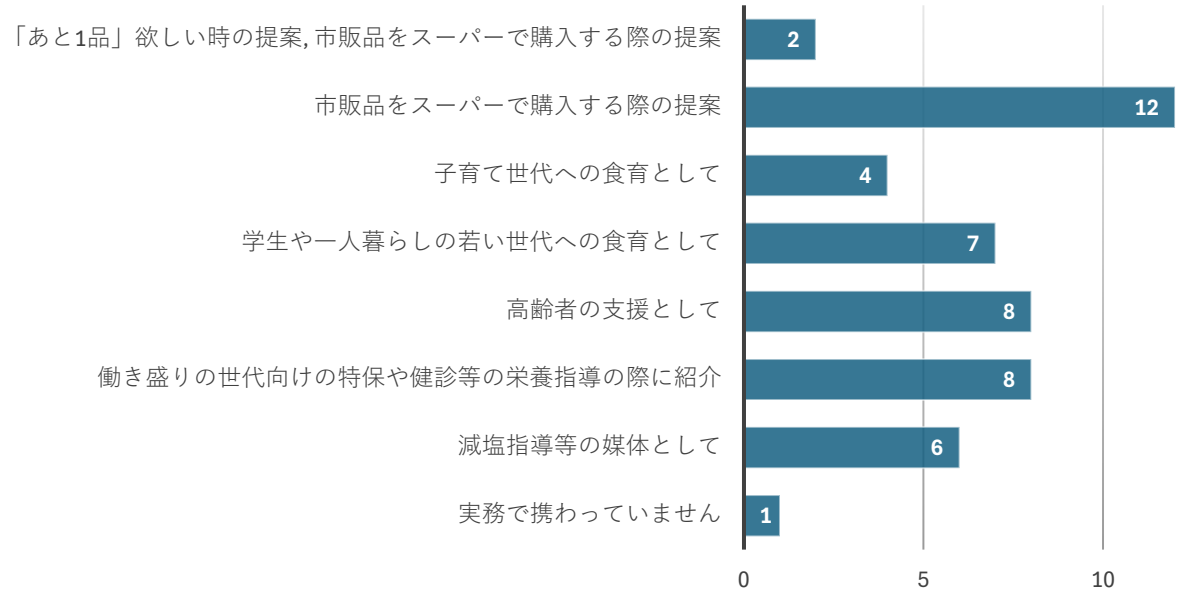
・勉強になりました。
・色々な経験ある方とお会いできて貴重な場です。
・大変多くの学びがありました栄養価計算も経験が多い方がおられこれから取り組む人たちにアドバイスいただけるようよろしくお願いします。
・また来年もヘルシーさんの試食会をしてほしい

## からだよろこぶデリについて

「からだがよろこぶデリ」について
15 件の回答



〇普段の業務や活動の中でどのように活用できると思いますか？（またはすでに活用している）
複数回答可




〇「からだがよろこぶデリ」についてのご意見

・取扱店できちんと対応しているか、販売しているかも調査して欲しい
・県民市民の健康にとても有効な食品なので、もっと一般の人に周知し利用してもらえるとよいと思います
・少し味がしょっぱいように感じました。野菜が多いのは良いと思います。
・難しい選択が出来ない障害の方などにもわかりやすいのでは？と思う。
・最近スーパーでは商品も　PRの旗等も全く見かけませんが心配です見かけません
・残念ながらシールが貼られた商品を目にしたことがありません。
地域や買い物時間によるのでしょうか
・栄養指導時に紹介することがありますが、使う方にもわかりやすくてよいと思います。
もう少し商品の種類があると、選びやすいのではないかと思います。
・「からだがよろこぶデリ」のシールを全く見ることができないため、いざスーパーに行ってもどれがどの商品なのかわからない状況なので、薦めたくても薦めづらいです。
今回豚の生姜焼き弁当は本当に野菜がふんだんに使われていてバランスの取れたとても良い商品だと思うので、もっと県の取り組みをキャンペーンの期間だけでなく、継続的にアピールしていただきたいです。
・もう少し売っている店舗を増やしてほしいです。
・あまり見かけないので、購入しにくくなったようです
・試食させてもらった弁当の浸しはだいぶ味が濃かった。全体的には美味しかった。
リーフレットには組み合わせパターンなど書いてあるが、実際に店頭でからだよろこぶデリの惣菜との組み合わせ例などがディスプレイされていると買う時に役立つかなと思った。
・チラシ（リーフレット）をいただいてまだ続いているのだと安心しました。
ただ本当にお店に行ってもすぐ売れるのか見ないので、PRしにくいです。
・フレイル予防事業の方にも紹介していきたいです。
・店頭でシールを貼ってあるものをあまり見かけないので、活用しづらいと感じる。