

No.27

2019.4.25

千葉県栄養士会雑誌

CHIBA DIETICIAN SOCIETY MAGAZINE



公益社団法人

千葉県栄養士会

CONTENTS

学術研究

「健康な食事・食環境（スマートミール）」認証制度について ——— 2

活動だより

病院と教育施設による地域連携 ————— 5

（公社）千葉県栄養士会の平成の30年を振り返って

「食メッセちば'99」への開催協力 ————— 6

千葉県栄養士会事務所の建設 ————— 7

公益社団法人への移行 ————— 8

「健康な食事・食環境（スマートミール）」 認証制度について

淑徳大学
看護栄養学部 栄養学科
平澤 マキ

はじめに

国民の健康の維持・増進のための基本的な方向として、厚生労働省健康局は健康日本21（第二次）の中で、

- ①生活習慣病の発症及び重症化の予防
- ②社会生活に必要な機能の維持・向上
- ③健康寿命の延伸と健康格差の縮小
- ④健康を支えるための社会環境の整備
- ⑤栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙、歯・口腔の健康に関する生活習慣の改善及び社会環境の改善を示した¹⁾。

さらに健康寿命延伸のための栄養・食生活の具体的目標をおおむね10年間（2022年まで）を目途に以下の項目を設定している²⁾。

- ①適正体重を維持している者の増加（肥満（BMI 25以上）、やせ（BMI 18.5未満）の減少）
- ②適切な量と質の食事をとる者の増加
ア．主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合の増加
イ．食塩摂取量の減少
ウ．野菜と果物の摂取量の増加
- ③共食の増加
（食事を1人で食べる子どもの割合の減少）
- ④食品中に食塩や脂肪の低減に取り組む食品企業及び飲食店の登録数の増加
- ⑤利用者に応じた食事の計画、調理及び栄養の評価、改善を実施している特定給食施設の割合の増加

2022年度の達成目標に対して、現状、未達成の項目は②、④、⑤である²⁾。

また、「世帯類型別食料費の項目別支出割合」³⁾を見ると単身世帯は他の世帯に比して外食及び調理食品が多い傾向にある。「外食率と食の外部化率の推移」⁴⁾では外食は横ばいの需要とはいえ、中食の利用は年々増加しており、食を外部に頼る食事の変化が表れている。

さらに「外食、持ち帰りの弁当・惣菜の利用状況」(20歳以上男女)⁵⁾を見ると、外食及び持ち帰りの弁当・惣菜を定期的に利用している者の割合は、男性41.3%、女性29.2%である。前述した状況は今後一層増加の傾向にあると予測される。

認証制度化の背景

2011年2月に厚生労働省健康局がん対策・健康増進課は健康寿命延伸を目的に「スマートライフプロジェクト」を開始した。「適度な運動」「適切な食生活」「禁煙・受動喫煙防止」をテーマに健康づくりに取り組む企業・団体・自治体を支援し、具体的なアクションの呼びかけを行っている。2014年6月には、「日本人の長寿を支える『健康な食事』のあり方に関する検討会」を立ち上げ、栄養学や医学の専門家、食品や調理、食文化、給食、生産流通など食に関わる多領域の専門家、実務者と検討を進めた。その中で2015年9月には「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」⁶⁾を示し、様々な食事の提供場面において栄養バランスに配慮した主食、主菜、副菜といった料理を組み合わせることで食環境の整備を目指すこととした。この事業を進めるに当たり、日本栄養改善学会と日本給食経営管理学会他9学協会のコンソーシアムが認証する「健康な食事・食環境（スマートミール）」が制度化された。この制度は、外食・中食・事業所給食において栄養バランスのとれた「健康な食事（スマートミール）」を、継続的に健康的な環境で提供する店舗や事業所を認証するものである。審査・認証は学術団体によるコンソーシアムが行う。表1にコンソーシアム参加団体を示した。

「スマートミール」の料理・食品の構成基準

スマートミールの料理・食品の1食当たりの基準は以下の通り示され、組合せパターンを表2に抜粋した⁷⁾。

- (1) エネルギー量は、1食当たり450~650Kcal未満（通称「ちゃんと」）と650~850Kcal未満（通称「しっかり」）の2段階とする。
- (2) 料理の組合せの目安は、①「主食+主菜+副菜」パターン、②「主食+副食（主菜、副菜）」パターンの2パターンを基本とする。
- (3) PFCバランスが、食事摂取基準2015年版に示された、18歳以上のエネルギー産生栄養素バランス（PFC% E；たんぱく質13~20% E、脂質20~30% E、炭水化物50~65% E）の範囲に入ることとする。
- (4) 野菜等（野菜、きのこ、海藻、いも）の重量は、140g以上とする。
- (5) 食塩相当量は、「ちゃんと」3.0g未満、「しっかり」3.5g未満とする。
- (6) 牛乳・乳製品、果物は、基準を設定しないが、適宜取り入れることが望ましい。
- (7) 特定の保健の用途に資することを目的とした食品や素材を使用しないこと。



「健康な食事・食環境」認証基準⁷⁾

店舗や事業所の認定基準には、必須項目とオプション項目がある。

必須項目は7項目、オプション項目は、18項目設定されている。必須項目を満たすと☆マーク1つの店舗として認証され、オプション項目5項目以上で☆マーク2つ、オプション項目10項目以上で☆マーク3つの認証を受ける。必須項目、オプション項目は表3の通りである。ホームページを開くと認証基準の科学的根拠についても確認ができる。

認証の流れと認証状況⁷⁾

認証までの流れは毎年1回、応募（4～5月）、形式審査（6月）、本審査（8月）、認証（9月）となっており、認証期間は2年である。2年後、継続のためには更新審査が必要になる。

第1回認証（2018年9月）で70事業者（外食部門25、中食部門11、給食部門34）が認証され、第2回認証（2019年2月）で120事業者（外食部門31、中食部門16、給食部門73）が認証された。

おわりに

「健康な食事・食環境（スマートミール）」認証制度は健康寿命延伸のために一人ひとりが生活習慣を見直し、健康的な職場づくりや社会環境づくりを目指すことを支援するものである。認証取得をするための一時的な運動気運の高まりで終わることなく、評価、改善を行い、環境整備が持続されるものでなければならない。これをき

かけに多くの事業者がスマートミールの研究開発に挑戦し、認証を受け、提供して欲しい。また、利用者においては主旨を理解し、自分の健康を維持するために積極的に利用して、さらなる求心力となることに期待したい。

表1: コンソーシアム参加団体

特定非営利活動法人日本栄養改善学会
日本給食経営管理学会
特定非営利活動法人日本高血圧学会
一般社団法人日本糖尿病学会
一般社団法人日本肥満学会
一般社団法人日本公衆衛生学会
特定非営利活動法人健康経営研究会
一般社団法人日本健康教育学会
一般社団法人日本腎臓学会
公益社団法人日本動脈硬化学会
一般社団法人日本補綴歯科学会

表2: 1食あたりの提供エネルギー量(2段階)による分類

①「主食+主菜+副菜」パターン

項目	食品等	「ちゃんと」 450～650kcal未満	「しっかり」 650～850kcal
主食	飯, めん類, パン	飯の場合 150～180 g(目安)	飯の場合 170～220 g(目安)
主菜	魚, 肉, 卵, 大豆製品	60～120 g(目安)	90～150 g(目安)
副菜1 (付合せ等)	野菜,きのこ,いも,海藻	140g以上	140g以上
副菜2 (小鉢・汁)			
食塩	食塩相当量	3.0g未満	3.5g未満

注)副菜は、副菜1を主菜の付合わせ等とし副菜2を独立した小鉢とする方法、或いは副菜1と副菜2を合わせて1つの大きな副菜とする方法など、メニューにより自由に工夫をしても構いません。

②「主食+副食(主菜, 副菜)」パターン

項目	食品等	「ちゃんと」 450～650kcal未満	「しっかり」 650～850kcal
主食	飯, めん類, パン	飯の場合 150～180 g(目安)	飯の場合 170～220 g(目安)
副食	魚, 肉, 卵, 大豆製品	70～130 g(目安)	100～160 g(目安)
主菜、副菜(汁)	野菜,きのこ,いも,海藻	140 g以上	140 g以上
食塩	食塩相当量	3.0g未満	3.5g未満

表3: 認証基準

カテゴリ名	項目	外食	中食	給食	
必須項目	「スマートミール」の基準	1.スマートミール(基準に合った食事)を提供している	○	○	○
	「スマートミール」の プロモーション	2.スマートミールの情報を提供している	○	○	○
		3.スマートミールに「おすすめ」と表示するなど、選択時にプロモーションされていることがわかる	○	○	○
		4.スマートミールの選択に必要な栄養情報等を、店内、カタログ、注文サイト等メニュー選択時にわかるよう提供している	○	○	○
	「健康な食事・食環境」 の運営体制	5.スマートミールを説明できる人が店内にいる(中食の場合、問合せ窓口がある)	○	○	○
		6.管理栄養士・栄養士がスマートミールの作成・確認に関与している	○	○	○
		7.店内禁煙である	○	—	○
オプション項目	「スマートミール」の展開	8.スマートミールの主食が週3日以上、精製度の低い穀類を含む	○	○	○
	9.スマートミールの主食の選択肢として、精製度の低い穀類を提供していることがメニュー選択時にわかる	○	○	○	
	10.スマートミールの主食量を、選択または調整できることがメニュー選択時にわかる	○	○	○	
	11.スマートミールの主菜の主材料として、週3日以上、魚を提供している	○	○	○	
	12.スマートミールの主菜の主材料として、週3日以上、大豆・大豆製品を提供している	○	○	○	
	13.スマートミールに、栄養成分表示(エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量)を示している	○	○	○	
	14.スマートミールの栄養成分表示に、飽和脂肪酸の量を示している	○	○	○	
	15.スマートミールが1日2種以上ある	○	○	○	
	16.スマートミールを選択するためのインセンティブがある	○	○	○	
	「健康な食事・食環境」 の推進	17.メニューに漬物や汁物をつけられないことができ、メニュー選択時にわかるように表示している	○	○	○
		18.ソースやマヨネーズなどの調味料を別添えて提供している	○	○	—
		19.野菜70g以上のメニューを提供している(サラダバーを含む)	○	○	○
		20.牛乳・乳製品を提供している	○	○	○
		21.果物を提供している(シロップづけを除く)	○	○	○
		22.減塩の調味料を提供している	○	○	○
		23.卓上に調味料を置いていない	○	—	○
		24.食環境改善のための会議等を定期的に開催している	○	○	○
		25.従業員に対し、事業所(会社)から食費の補助がある	—	—	○

対象基準項目 24 22 24

引用文献

- 厚生労働省：健康日本21（第二次）目標
<https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-10601000-Daijinkanboukouseikagakuka-Kouseikagakuka/0000166300.pdf> (2019.3.5アクセス)
- 国立健康・栄養研究所：健康日本21（第二次）分析評価事業
<http://www.nibiohn.go.jp/eiken/kenkounippon21/kenkounippon21/> (2019.3.5アクセス)
- 総務省：平成25年家計調査、世帯類型別食料費の項目別支出割合
- 財団法人食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センター：外食率と食の外部化率の推移
<http://anan-zaidan.or.jp/data/index.html> (2019.3.5アクセス)
- 厚生労働省：平成27年国民健康・栄養調査報告、外食、持ち帰りの弁当・惣菜の利用状況
<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyoudl/h27-houkoku.pdf> (2019.3.5アクセス)
- 厚生労働省：平成27年9月「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」
<https://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Ganta-isakukenkouzoushinka/0000096860.pdf> (2019.3.5アクセス)
- 「健康な食事・食環境」認証制度
<http://smartmeal.jp/> (2019.3.5アクセス)
<http://smartmeal.jp/smartmealkijun.html>

活動だより

病院と教育施設による地域連携

淑徳大学看護栄養学部
栄養学科 桑原 節子

慢性疾患をコントロールする患者さんや家族は、病状に応じて病院との関わりを選択します。入院、外来、連携施設としてかかりつけ医のクリニック等を利用しながら、食事管理は自己管理として、自身の努力や関心によって大きく効果に差が出てくるようになってきます。過去には長期入院によって病院の栄養士・管理栄養士による食事コントロールが行われた時代もありましたが、現在では、病院の特色や地域連携を活かした効率良い医療・福祉をめざし、治療や生活の場が変化するようになってきているのです。

そこで、患者さんや家族が食事療法に親しみ、実行可能な手法を学ぶことを目的として、国立病院機構千葉東病院と淑徳大学看護栄養学部（千葉第2キャンパス）が連携し、慢性腎臓病の減塩教室を開催していますので紹介いたします。この減塩教室は、千葉東病院が単独で開催し、医師や管理栄養士の講義や試食会として続けられていました。2005年に隣接して看護学部が開設し、2012年に栄養学科が開設したことで、学生の教育だけでなく、患者さんや地域との様々な関わりが始まったのと同時に、食育・栄養食事指導としての料理教室開催の要望が高まったことで、「減塩料理教室」が始まりました。

この減塩教室の特徴は、東病院からは医師、看護師、管理栄養士、事務官が参加し、淑徳大学からは、教員とボランティア学生が参加し、協力して作り上げていることにあります。各職種は、それぞれの視点で教育的側面を忘れず、安全で楽しい減塩教室を開催しています。

減塩教室は、2部構成で、前半は、医師と管理栄養士の講座の開催です。この講座は学生も一緒に参加し、臨床栄養学で学んだ基礎知識の確認や、医師、管理栄養士の先生方がどのように分かりやすく情報を伝えているか、学習することができます。後半は調理実習として、だしの効果などの減塩調理のポイントを中心に、楽しく学びながら、1食分の料理を完成させ試食をしながら、手軽に実行出来る自信も身につけてもらえるようにスタッフはサポートに入ります。

調理実習では、事前に役割分担を確認したりハースルも行い、予測される危険な場面については、その対応もできるよう、準備をしておきます。

さて、直近の2018年12月1（土）に行われました「減塩料理教室」について、ご紹介いたします。

今年度は開催月が12月ということもあり、千葉東病

院の栄養管理室のご提案で、クリスマスに合わせたメニューにしたいと計画が進みました。「ピザ、ふわ卵豆苗スープ、キャロットラペ、フルーツポンチ」（写真）のメニューに決定されました。1食の食塩相当量は、1.8gで市販のピザに比べて加工品のトッピングを使用せず、素材を生かした内容で、減塩を達成しています。（毎年1食の食塩相当量は2g未満としてメニュープランがたてられています。）

ピザは「魚介類と野菜」「牛肉と野菜」の2種類が計画されました。これは好みで一方が食べられない場合でも、もう一方で試食ができるようにという配慮です。ピザ生地は作り方を紹介し、すでにスタッフが用意していましたが、これも全員で楽しく試食しながら日々の疑問や困っている事をゆっくりと時間をかけて気軽に話せるようにという配慮からでした。フルーツポンチも調理時間としては、盛り付けが中心となりましたが、飾りに雪だるまのマシュマロをかざり、計画した栄養管理室の皆さんの気持ちとアイデアが現れていました。

減塩教室は、予定どおり料理もおいしく、参加された皆様の楽しそうな笑顔に、関係者も充実した達成感を感じることができました。

また、2019年度も継続開催が予定されておりますので、地域連携活動として多くの方にご参加いただければと考えております。



2018年度減塩教室
ピザ、ふわ卵豆苗スープ、キャロットラペ、フルーツポンチ



(公社) 千葉県栄養士会の平成の30年を振り返って

(公社) 千葉県栄養士会は、昭和50年3月6日に千葉県知事から社団法人の認可を得ました。以来、歴代会長、役員、職員、会員皆さまの多大な努力と、監督官庁関係者や協賛会員をはじめとする多くの良き理解者のご指導ご鞭撻を得て、着実な歩みを重ね、平成に入ってからは目覚ましい発展を遂げてきました。

平成31年4月30日を持って『平成』は終わり、新元号『令和』になります。そこで、平成30年の歩みの中から、主要な3つの事業について概要を掲載します。

創立から現在までの歩みは、ホームページ「会の歩み」をご覧ください。

「食メッセちば'99」への開催協力

副会長 高澤 博道

「食メッセちば'99」への開催協力は、千葉県栄養士会(以下「本会」)が総力を挙げて行った協力事業です。平成時代の事業の中でも忘れられないイベントです。この事業によって県民、関係機関・団体等に本会の存在意義、栄養士・管理栄養士に対する理解が深まったのではないかと考えています。

農林水産省の提唱で「全国食文化交流プラザ」の催しが各県持ち回りで平成3年(1991年)から12年(2000年)まで10回にわたって開催されました。開催目的は「望ましい食生活のあり方について、全国の消費者、生産者、食品関連団体及び企業等が一堂に会して情報を交換し、新たな食文化の創造に向けて各種提案等を行う」でした。

平成11年(1999年)の第9回を千葉県が担当することになり「食メッセちば'99」として、幕張メッセの9～11ホールを使い、11月17日～23日の1週間開催されることになりました。本会は、県農政課の依頼により龍崎会長が企画委員、実行委員として参画したことから各種催しの企画・運営に協力することになりました。

協力事業の概要は下記のとおりです。

- ・パワーステージ=オープニングイベントとして太巻ずしの実演・試食(千葉伝統郷土料理研究会と共催)。
- ・本会の展示ブース=パネルの展示(5枚)、コンピュータを使用した食生活診断と相談(567名に実施)、ミニ講座(18講座・受講者約360名)、資料の配布(15種類・18,000部)等を実施。
- ・パワーキッチン=9コマ(試食900食)等に協力。
- ・21世紀の元気コーナー=企画・設営協力、展示、測定、相談等を実施(テーマ館)。
- ・中央企画事業「国際栄養士シンポジウム」の開催に協力。(千葉県立衛生短期大学、11月20日、日本栄養士会と共催415名が参加)

これらの運営に会員延べ270名(会員数の12%)が当たり、7日間で33万人を超える来場者がありました。

私にとっては理事2期目でやっと本会の運営が分かりかけていた頃のビッグイベントでした。この事業をどのように企画し、どのように運営していくのか本会の事業の進め方を目の当たりに見せてもらうことになりました。

今でも覚えていることは、夜に龍崎会長の自宅で長谷川副会長兼総務部長、川島事業部長、農政課、電通の担当者数人で何を行うか、企画の会議を行いました。理事の新人でしたが呼ばれて加わり(当時事業副部長)、企画の原案作りをしました。この協力事業全体の実質的なリーダーは、長谷川副会長で的確な指示と実行力で事業を進めていたことは忘れられません。

組織を運営する中で最重要な決め事はトップになっている者が行うのが普通です。しかし、事業の具体的な細部については、手順を踏んでボトムアップ方式で行うのが通常のやり方です。本会事業の進め方も上記のとおりでした。当たり前ですが会員個人が勝手に決めて勝手に進めているわけではありませんでした。話し合い、合意を形成して事業が進められていました。

私の担当は、本会展示ブースの企画・運営でした。展示ブースといってもその広さは間口・奥行きとも5～6メートル位だったと思います。展示ブースの担当者が集まった会議では、来場者に栄養・食事の大切さを理解してもらうことをテーマにしてブースに掲げる横看板のタイトルを「食事で防げる生活習慣病・かしこく食べる」とし、食生活診断と相談、ミニ講座、資料の配布等を行うことを決め、ブースにはポスターを貼りました。自分が提案したものが採用されると嬉しいものです。栄養指導に通じる慈愛願望欲求、自己信頼欲求が満たされた思いでした。以下は本会ブースの概要です。

コンピュータを使用した食生活診断と相談

当時はウインドウズ95の後、98と出てコンピュータが普及し始める頃でした。予めチェックシートに記入してもらいパソコンを使用して食生活診断と相談を行いました。目新しさもあって来場者には好評でした。

ミニ講座

20～30分程のミニ講座を狭いブースの前で1週間毎日2～3回行いました。内容は「糖尿病予防」、「正しいダイエット(肥満予防)」、「単身者の栄養講座・ワンポイントアドバイス」、「生活習慣病(パネルシアター)」、「子どものためのエプロンシアター」、「腹話術による子どものための栄養教室」等でした。ミニ講座の内容は良かったと思いますが、来場者が少なかったように思います。たくさん見るものがある中で20～30分立ち止まって見ることは無理だったようです。



職域の専門性を生かしたミニ講座

生活習慣病予防等の資料の配布

「21世紀の元気コーナー」の栄養相談用として、食事と関連する生活習慣病予防や病態別のパンフレットを新たに作成し、栄養士会ブースでも自由に持ち帰ることができるよう配置しました。この資料づくりは、長谷川副会長が中心となって作成しました。

資料：創立60周年・法人設立30周年記念誌(写真による60年の歩み、93P)。本会ホームページ(会の歩み)

千葉県栄養士会事務所の建設

参与 長谷川 克己

平成18年7月、事務所を借用していた上野製作所が倒産・廃業したが、事務所は土地・建物の所有者の紅谷正男様のご好意によって引き続き使用し、家賃は破産管財人に支払った。

19年5月、紅谷様から破産処理終了後は、土地・建物の有効活用を図るため、建物は取り壊す予定であることを告げられ、代替物件の紹介を受けた。

しかし、この物件を含めて10数名の会議が可能で、数台の駐車スペースを備え、本会が支払可能な10万円(今までの約倍の金額)程度の物件を探すことはできなかった。

このため、現在事務所のある土地の一部を借用して事務所を建設することが、安価で、かつ機能的で利便性の高い事務所を長期にわたって確保する唯一の方法との結論に達し、6月に開催した拡大部長会に、このことを提案して承認を得た。

7月11日、木嶋会長、小林副会長と殿台町の紅谷正男様宅に向向き、本会の事業内容や財政的な状況などを丁寧に説明し、75坪の借地について快諾を得た。

これを7月14日に開催した理事会に報告し、承認を得て建設に向けての検討は拡大部長会を建設委員会として進めることになった。

その後、紅谷様から提示を受けた契約書は「土地定期借地契約書」(契約期間20年、契約期間満了後は建物を取り壊して土地を返却)であった。期間満了後も契約は延長しますということであったが、これでは理事会の承認を得られないし、会員にも説明できないので、契約を延長してくれると言うのであれば、通常の「賃貸借契約」にしたいと懇願し、通常の賃貸借契約にすることになった。(社)日本栄養士会顧問弁護士の早野先生のご指導を得て「土地賃貸借契約書」(契約期間30年、75坪を借用、賃借料75,000/月円)を作成し、この契約書で契約を交わすことになり、地元の建設業者の紹介も得た。

今までの事務所をベースに事務室や倉庫を中心に事務所の機能を最小限整えることを主眼に、34坪程度の事務所を建設することとして平面図の作成を進めた。

その後の平面図の確定・見積書の徴収までは紆余曲折を経たが、予定した8月6日(月)の部長会までに、「栄養士会事務所の建設について」の資料を作成し、臨時部長会の承認を得て、8月10日(金)に開催した臨時理事会において事務所の建設を決定した。

資金は、本会計の予備費(自己資金として4,000,000円)と会員のカンパ(7,500,000万円を集めることとし、5,000円×1,500口とし全ての職域協議会が会員数の

66%を目標として実施)とし、不足額は金融機関からの借入れによって行うこととした。

借入金は、本会が取引を行っている千葉銀行みつわ台支店に木嶋会長らと出向いて融資をお願いしたが、了承を得られず、個人的に取引を行っていた千葉信用金庫作草部支店をお願いしたところ内諾を得られ、借入の手続きを進めた。

8月20日発行の栄養千葉に「事務所建設資金カンパのお願いについて(依頼)」を同封して発送するとともに、各職域協議会の研修会などに出向いて直接カンパのお願いをすることとした。

9月8日に開催した理事会において土地の賃貸借契約書、建物の請負契約について決定し、9月10日、本会の事務所で契約を締結した。その後、現有建物の撤去・整地、地鎮祭、建物の建築と作業が進められたが、平面図のと通りの建築が行われているか、ほぼ毎日、仕事の帰りに立ち寄って建築の状況を確認し、一部補正を指示した。

事務所の備品は、上野製作所の所有物であった物の中から、椅子やロッカーを利用し、以外の備品などは、高澤総務部副部長と11月の土・日を利用して数回、リサイクルショップ周りなどをして予算の範囲以内で全ての品物を取り揃えることができた。

12月10日(月)に建物の引き渡しを受け、セコムとの防犯契約を結び、13日に千葉信金の融資500万円を受け建築業者へ残金を支払った。

15日(土)に竣工祓、引越し、事務所開きを行い、17日(月)から新事務所で業務を開始した。

その後、カンパの額が予定額を超えたため中入れ返済を39ヶ月分行った。これにより借入金の返済は、当初の契約期間の10年を待たず平成26年9月をもって全てを返済した。

19年度から25年度末までのカンパの総額は、9,359,588円になった。協力をいただいた多くの会員の皆さまに改めて感謝申し上げたい。



12月15日(土)竣工祭の後、臼井先生、佐野先生、紅谷様ほか来賓をお迎えして事務所開きを行う。
あいさつをする木嶋会長

公益社団法人への移行

参与 長谷川 克己

平成20年12月、公益法人制度改革関連3法が施行され、25年11月末までに公益社団法人、一般社団法人、解散のいずれかに移行することが必要になった。

21年4月、「公益法人移行対策委員会」を設置し、6月、第1回検討委員会を開催して公益法人制度の概要を理解するとともに、公益社団法人への移行を確認した。また、公益社団法人の移行に向け聖域を設けずに検討を進めることや、24年4月移行までのスケジュールなどを決定した。

第2回検討会からは、組織財政問題検討委員会との合同により、公益法人制度の理解を深めるとともに、職域協議会を含む公益事業の実施状況の把握、公益事業比率50%確保のための取り組みなどを作成した。

22年度は、制度の理解、公益事業比率50%確保のための事業の実施方法の見直し、再構築、定款変更案の検討などを進めた。

会員には、22年8月発行の栄養千葉105号に「平成22年度事業の執行に当たって」の中で、1. 公益法人制度改革の概要、2. 新制度における法人の運営、3. なぜ公益社団法人を目指すのか、4. 移行に向けた取り組みと併せ、認定までのスケジュール表を掲載した。

12月発行の106号に「公益社団法人への移行について」を掲載し、前号以降の準備の状況などを掲載した。1. 公益法人制度改革の概要、2. 現在行っている移行のための作業を掲載し、資料1. 定款変更案 資料2. 新定款に規定する事業の項目と現在行っている事業の種類 資料3. 千葉県栄養士会部分の公益事業比率の試算(平成22年度予算)などを掲載するほか、制度についての基本的な事柄を栄養千葉に同封して理解を深めた。

これらの準備を進めるため、千葉県の開催する説明会・公益法人室個別相談会へ高澤総務部長、設水事務局長と出向いて指導を受けた。

また、公益法人協会(東京:駒込)、セントラル法律事務所へ高澤総務部長と出向いて相談を行った。

23年度からの本格的な移行申請作業に備え、4月から税理士の石井文雄先生と「業務委任契約」を締結した。

併せて、公益法人会計ソフトを、「平成20年施行公益法人会計基準」に適合したソフトに変更した。

23年度から職域協議会事業費は、1,000円減額して3,000円とした。

23年度通常総会には、従来の議題に加え、定款変更(案)承認の件、役員等報酬規程(案)承認の件を提案することとして準備を進めた。

23年5月14日(土)に開催した総会は、定款変更に必要な4分の3の出席者を確保することができず、定款

変更(案)承認の件、役員等報酬規程(案)承認の件は議案から取り下げ、栄養改善大会終了後に臨時総会を開催することとした。

臨時総会まで時間ができたことから、定款変更の見直しを行うこととし、(社)日本栄養士会顧問弁護士の早野先生の指導の下、税理士の石井先生の指導・協力を得て移行対策委員会・移行対策委員会幹事会などを開催して、定款の見直しを行い納得する内容にすることができた。

事業計画と予算の組み換えは、各部、各職域協議会が行っている事業について公益事業としての要件を満たしているか、公益性の検討を行い、事業の公益性を明確にし、新定款の事業区分別に分類整理し23年度事業計画および予算を作成した。

公益事業としての要件を満たす実施方法に改めることで、行っていた事業の大部分を公益事業にできた。

臨時総会は、9月28日(木)、栄養改善大会・健康づくり食生活講演会終了後に開催し、定款変更の承認と役員等報酬規程案の承認を得た。

その後も作業を進め、申請書に必要な書類を整え、10月31日(月)に臨時理事会を開催し、23年度事業計画・予算、申請書記載事項などを決定した。

11月11日に公益法人室に事前審査を依頼し、一部修正を行った後、12月15日に電子申請を行った。

24年2月24日に開催された公益等認定委員会において公益認定の答申が行われ、4月1日から公益法人への移行が確定し、司法書士に依頼して移行の登記などを行った。

その後、9月14日、千葉県栄養大会・健康づくり食生活講演会、千葉県健康づくり提唱のつどい終了後、千葉市:三井ガーデンホテルにおいて、公益社団法人移行記念祝賀会・講話を開催し、来賓、協賛会員、会員合わせて150名が参加して盛大に公益社団法人への移行と本会の益々の発展を祈念した。



知事表彰受賞者、厚生労働大臣受賞者に花束贈呈
参加者一同、本会の益々の発展を祈
祝賀会終了後の会員の集合写真