

お問い合わせ先 一般社団法人 日本栄養経営実践協会 事務局 TEL.03-5289-7021 FAX.03-5289-7022 <http://nutrition-management.jp>



会場には200人近い参加者が集まった

管理栄養士の所属エリアに捉われず、これからの医療を支えるために必要不可欠だと述べた。

管理栄養士の所属エリアに捉われず、これからの医療を支えるために必要不可欠だと述べた。

宮澤靖代表理事の開会挨拶の後、10時15分から東邦大学医療センター大森病院栄養治療センター部長・准教授の鷲澤尚宏氏が登壇。「栄養部門の現状と未来をテーマに基調講演を行った。鷲澤氏は、管理栄養士の活動の場

が、病院や施設から地域へと広がっていることとにふれ、知識そのものよりもコミュニケーション能力の高さが重視されるケースが増えていると指摘。「専門職はコミュニケーションが苦手な人が多いので、意識的にトレーニングすべき。コミュニケーションスキルは、これからの医療を支えるために必要不可欠だ」と述べた。

基調講演&特別講演◆コミュニケーション能力を高め、多職種連携を行う視点が重要

3月13日(日)、東京都医療健康保険組合会館大ホール(東京都新宿区)にて、初となる「全国栄養経営士のつどい」が開催された。

当日は、第1回「栄養経営士」資格認定試験(2015年11月29日実施)の合格者をはじめ、栄養経営に興味を持つ管理栄養士や食品関連企業の方など、全国から193人が参加。栄養経営士たちが主役の、意欲的なイベントとなった。



協賛企業ブースは、試食やサンプル品を求める参加者で行列が

株式会社明治によるランチオンセミナーを はさみ、12時10分からは、訪問栄養食事指導の第一線で活躍する日本在宅栄養管理学会副理事長・福岡クリニック在宅部栄養課課長の中村育子氏が、「管理栄養士に期待される新たな役割」をテーマに登壇。訪問栄養食事指導の流れとして、①必要栄養量を求め、不足している栄養素を抽出②栄養がなぜ不足するのか問題点を抽出、③栄養ケア計画や本人・家族の意向に添った

主催・一般社団法人日本栄養経営実践協会 後援・日本静脈経腸栄養学会首都圏支部会

第1回「全国栄養経営士のつどい」を開催

栄養経営士がつくる 栄養分野の新たな未来



第1回「全国栄養経営士のつどい」ポスター



開会挨拶
宮澤 靖代表理事
(日本栄養経営実践協会代表理事、社会医療法人近森会近森病院臨床栄養部部長)



基調講演
鷲澤尚宏氏
(東邦大学医療センター大森病院栄養治療センター部長、准教授)



特別講演
中村育子氏
(日本在宅栄養管理学会副理事長、医療法人社団福寿会福岡クリニック在宅部栄養課課長)

ゴールを設定し、長短期目標を決め、達成できるように栄養ケアを実施、④多職種連携し、QOLの向上を目指す。また、指導を成功させた。

また、指導を成功させた。

一般社団法人 日本栄養経営実践協会 主催

試験日程追加決定!

第2回 「栄養経営士」2016年6月12日(日) 資格認定試験

●受験料: 8,000円(税込)
●試験会場(予定): 札幌・仙台・東京・金沢・名古屋・大阪・福岡
●受験資格: 管理栄養士(実務経験2年以上)かつ「栄養経営士」資格認定基礎講習修了者

試験に関するお問い合わせ・資料請求はウェブで

<http://nutrition-management.jp>

または 検索



特別セッション&パネルディスカッション
参加者も加わり栄養経営士の役割を議論

13時30分から、「栄養経営士の可能性を考える」と題する特別セッションが行われた。まず、パネリストである当協会監事・和洋女子大学教授の古畑公氏、当協会理事・熊本県立大学非常勤講師の山下茂子氏、利根中央病院NST専従看護師の戸丸悟志氏、日本在宅栄養管理学会理事・鶴巻温泉病院栄養サポート室室長の高崎美幸氏の4人が順に登壇してプ



特別セッションでは、栄養経営士という新しい資格が、栄養部門にどのようなインパクトを与えるか議論された



座長
吉田貞夫氏
(日本栄養経営実践協会理事、沖繩メディカル病院あがりはまクリニック院長)



パネリスト
古畑公氏
(日本栄養経営実践協会監事、和洋女子大学教授)



パネリスト
山下茂子氏
(日本栄養経営実践協会理事、熊本県立大学非常勤講師)



パネリスト
戸丸悟志氏
(利根中央病院NST専従看護師)



パネリスト
高崎美幸氏
(日本在宅栄養管理学会理事、鶴巻温泉病院栄養サポート室室長)



パネルディスカッションでは、宮澤代表理事(写真左)と4人の栄養経営士が現場主導型の栄養経営について意見を述べた

会場からの質問に答える形でディスカッションとなった。「なぜ、看護の専門職が栄養管理に取り組みようになったのか?」との質問に対し、戸丸氏は、「医師と一緒に栄養サポートに取り組んだ結果、褥瘡の改善や肺炎の発症リスクの低減につながった。そうした結果がやりがいとなり、現在の業務に発展した」と回答。取り組みを成果につなげることが良好な協力関係構築につながるというアドバイスを。山下氏も、「楽しく仕事をすることが仲間を増やし、業務の



パネリスト
阿部克幸氏
(前橋赤十字病院栄養課課長補佐)



パネリスト
大久保陽子氏
(特別養護老人ホームマイライフ徳丸主任管理栄養士)



パネリスト
宮坂光氏
(上石神井特別養護老人ホーム管理栄養士)



パネリスト
森茂雄氏
(福沢厚生病院栄養科係長)

幅を広げる。どうすれば楽しく仕事ができるかをぜひ考えてほしい」と述べた。続いては、宮澤代表理事が座長を務めるパネルディスカッション「栄養経営士は栄養部門をどう変えるか」。4人の栄養経営士(前橋赤十字病院栄養課課長補佐・阿部克幸氏、特別養護老人ホームマイライフ徳丸主任管理栄養士・大久保陽子氏、上石神井特別養護老人ホーム管理栄養士・宮坂光氏、福沢厚生病院栄養科係長・森茂雄氏)がパネリストとして参加した。

宮澤代表理事からの「なぜ栄養経営士になろうと思ったのか?」という問い掛けに対し、「管理栄養士としてステータスアップできると確信した」、「質の高い栄養管理を実践するために必要なスキルを身につけたい」という思いが込められていた。続いて、各パネリストの現状と課題に話が及ぶ。宮澤代表理事は「当協会副代表理事・東葛クリニック病院副院長の秋山和宏氏が、「来年またこの場に大きな収穫という土産を持って集おう」と呼び掛けた。

宮澤代表理事からの「なぜ栄養経営士になろうと思ったのか?」という問い掛けに対し、「管理栄養士としてステータスアップできると確信した」、「質の高い栄養管理を実践するために必要なスキルを身につけたい」という思いが込められていた。続いて、各パネリストの現状と課題に話が及ぶ。宮澤代表理事は「当協会副代表理事・東葛クリニック病院副院長の秋山和宏氏が、「来年またこの場に大きな収穫という土産を持って集おう」と呼び掛けた。



懇親会は、当協会役員や全国の栄養経営士と交流を深めるチャンス

懇親会では、第一回「栄養経営士」資格認定試験の合格者37人がスピーチ。参加者全員が起立したまま、1時間以上にわたり一人ひとりの言葉に熱心に耳を傾けた。栄養経営士たちの熱い思いが会場内で交差し、共感と絆が生まれた瞬間であった。

宮澤代表理事は「ディスカッションを通して医療と介護それぞれの領域で活躍する栄養経営士が力を合せて研鑽していく場を提供し、「管理栄養士」になってよかった」と思える未来を一緒につくっていかうと強調し、セッションを締めくくった。

栄養経営士必読! 栄養マネジメントリーダーのための新雑誌創刊

栄養経営エキスパート

結果を出せる栄養マネジメントリーダーをめざそう!

2016年6月、病院や高齢者施設に勤務する管理栄養士の方々に向けた新たな雑誌が誕生します。管理栄養士の方々は学会や勉強会に参加し、知識の習得に努めています。しかし、「その習得した知識をどう活かせばいいのかわからない?」「どうすればその知識を患者や利用者の栄養管理に還元できるのか?」と悩んでいるのではないのでしょうか?本誌はその悩みに答える、つまり、臨床栄養管理の結果をしっかりと出せる管理栄養士のマネジメントリーダーの育成をめざした新雑誌です。



●発行:株式会社日本医療企画 ●創刊:2016年6月/発行日:偶数月・8日
●A4判/無線綴じ ●定価:1,620円(税込)

くわしくは

栄養経営士のためのポイント講座①

2016年度診療報酬改定における濃厚流動食の問題点



栄養食事指導料の点数の大幅アップと対象疾患の拡大。今回の診療報酬改定は、管理栄養士の方々にとって画期的な内容になったのではないのでしょうか？ 一方、濃厚流動食の減額という厳しい見直しもありました。ここではこの減額の問題について、栄養経営士の皆さまがどう受け止めるべきかを考えてみたいと思います。

患者の病態に合った濃厚流動食を選択していますか？ 安価な製品を、一律使用していませんか？

今回の診療報酬改定では、外来と入院の栄養食事指導料が130点から260点(初回)へと倍になり、がん・摂食嚥下障害・低栄養が栄養食事指導料の対象疾患となりました。これは管理栄養士の方々にとって画期的なことだと思います。

一方、濃厚流動食については厳しい見直しとなっています。これまで食品扱いとされてきた濃厚流動食は、入院時食事療養Ⅰとして1食640円算定されていました。さらに特別食加算として1食76円、入院時食事療養Ⅰの施設であれば食堂加算を1日50円算定できるので、食品扱いの濃厚流動食を1日3食提供すると、最大で1日2,198円が栄養科の収入となりました。これは、DPC算定病院の場合、食費が包括払いの枠から外れるためです。しかもこの場合、市販品を提供するだけなので光熱費も調理の人員費もかかりません。仮に濃厚流動食の納入価格が1円/mlとして1日1,200kcal提供すると、2,198円-1,200円で998円が栄養科の純利益となっていたのです。

この仕入価格は非常に高く見積もったものなので、実際はこの半分程度の価格であると思います。一部の病院の管理栄養士の中には、それだけの利益がありながら、「コストがかかり過ぎる」という理由で患者さんの病態に合った適切な濃厚流動食を選択せず、すべての患者さんに対し、できるだけ価格の安い製品を一律的に使用しているケースもあったようです(ほとんどの管理栄養士は、そんなことはしないとしますが)。

入院時食事療養Ⅰの濃厚流動食算定額が大幅ダウン！ 安易な選択をすると、患者のQOL低下につながるおそれも

しかし、今回の診療報酬改定によって、濃厚流動食の算定額が入院時食事療養Ⅰにおいて、1食640円から575円に引き下げられました。また、濃厚流動食のみを提供している患者については特別食加算が算定できなくなったため、食品扱いの濃厚流動食を1日3食提供すると最大で、(575円×3食)+食堂加算1日50円=1,775円。つまり、1日患者1人あたり423円の減額となります。

これまで「コストがかかり過ぎる」という理由によって、患者さんの病態に適した、納入価格のやや高い濃厚流動食を使いたがらなかった施設であれば、「食品扱いの濃厚流動食を使うと栄養科の売

上が少なくなる。それなら薬価の栄養剤を使った方がいい」と安易に考えるケースが多くなるかもしれません。あるいは、事務長などの指示により、複数種類ストックしていた濃厚流動食を、最も納入価格の安い製品1種類のみストックに切り替える可能性も考えられます。

病院全体の経営よりも、栄養部門の売上を優先して考え、安易に薬価の栄養剤のみを使用すると、DPCに包括される薬剤のコストが高くなり、病院の経営全体ではマイナスになってしまいます。

何より一番の問題は、経腸栄養管理下にある患者さんです。近年、濃厚流動食の進歩は著しく、創傷治癒効果を高めるアルギニンやコラーゲンペプチドを配合したもの、胃食道逆流のリスク低減を図るための半固形状流動食品、腎機能に配慮した低蛋白タイプのもの、PHGGなどのグァーガム分解物を添加し排便コントロールを図るタイプ、血糖コントロールに優れたものなど、さまざまなバリエーションがそろっています。こうした濃厚流動食を活用することにより、患者さんの消化管障害や腎機能、血糖コントロールを改善し、早期退院につなげることができました。

こうした機能強化型の濃厚流動食品は、標準的な組成の濃厚流動食品に比べて材料費が高く、メーカーも努力しているものの標準的な組成のものに比べてあまり納入価格を下げられないのが現状です。また、薬価の栄養剤も優れた組成のものが少なくないのですが、薬事法の関係上、食品の濃厚流動食品に比べて機能強化型のバリエーションが少ない状況にあります。

目先のコストのみで安易に濃厚流動食品を選ぶと、下痢や逆流などの合併症のリスクを高め、患者さんの入院期間を長引かせてQOLを損なうだけでなく、病院経営にとってもデメリットとなってしまう可能性があるのです。

栄養経営士の皆さまは、この問題をどう考えられているでしょうか。ぜひ、「NMEニュース」編集部まで、ご意見をお寄せください！お待ちしております。

◆栄養経営士の皆さまの声を募集しています◆

「NMEニュース」では、栄養経営士の皆さまのさまざまなご意見を募集しています。栄養に関連する問題や、日ごろの栄養管理業務についての悩み、部門改革・業務改善などの取り組みなどを、メールでお寄せください。

■送付先 info@nutrition-management.jp
(日本栄養経営実践協会「NMEニュース」編集部)

「ヘルスケア・レストラン」主催

患者を診られる、栄養管理計画を立てられる、医師に提案できる

実践！栄養管理講座 開催

- POINT1 患者の病態の診方を理解できる！
- POINT2 栄養管理計画策定に必要な指標の読み方がわかる！
- POINT3 学んだ知識を体系的に整理し、臨床研究をスタートできる！
- POINT4 論文を読み込み、学会発表するための統計学を学べる！

日本栄養経営実践協会会員
には割引特典があります。

- 講座1:基礎医学学習のための実践講座
- 講座2:栄養管理に必要な診断学
- 講座3:咀嚼・嚥下機能の評価と口腔ケアの実践講座
- 講座4:管理栄養士のための統計学講座

- 宮澤 靖先生(全5回)
- 谷口英喜先生(全6回)
- 戸原 玄先生他(全6回)
- 齊藤大蔵先生



くわしくは

日本栄養経営実践協会の林諄理事 東久邇宮国際文化褒賞を受賞

ヘルスケア分野の専門出版と経営人材育成の実績が評価される



謝辞を述べる林諄理事

今こそ敗戦と向き合って適切な処理を行い
新しい時代を生み出す必要がある

東久邇宮国際文化褒賞は、優れた発明や専門的な事業を通じて、広く社会に貢献した人を顕彰するもので、高松宮賞、秩父宮賞とともに三大宮様賞として知られている。林理事は産経新聞社で旧通産省、旧厚生省など中央省庁担当の記者を経て、能登企画を創業その後、日本医療企画に社名変更。以来、35年以上にわたり日本初の医療経営の専門誌を発行するなど、ヘルスケア分野を中心とする専門出版に取り組んできた。近年は栄養経営士をはじめ、医療経営士、介護福祉経営士など経営人材育成事業にも注力しており、こうした実績が評価された。

冒頭、林理事は「私が受賞を決断したのは、本褒賞にふさわしい者だからではなく、第二次世界大戦終戦の処理を見事に成し遂げられた東久邇宮裕彦殿下への尊敬の念があったからです。長年お世話になってきた堺屋太一さんは、『現在は第三の敗戦である』と強調されています。第一の敗戦は幕末の馬関戦争、第二の敗戦は第二次世界大戦。そして現在を、戦わずして負けた第三の敗戦と称しておられます。現在の国や地方の状況などに鑑みると、言い得て妙だと感じます。特に医療・介護・社会保障などはわが国の最大の課題ですが、その根底には国民が病んでいること

があるのではないのでしょうか。今こそ東久邇宮殿下が終戦時に果たした役割と同様に、敗戦ときちんと向き合って適切な処理を行い、新しい時代を生み出す必要があると考え、この褒賞を受賞したいと思います」と挨拶した。

来賓に厚生労働省の二川一男事務次官が、「35年間、医療経営の重要性を訴え続けてこられた功績が受賞につながったでしょう。日本医療企画には、本省の広報誌『厚生労働』の企画・編集をお願いしており、非常に好評を博しています。これからもご尽力を賜りますようお願いいたします」と祝福した。

また、日本医師会の横倉義武会長(代読・石川広己常任理事)は、「医療、経営、そして人材育成と多岐にわたる分野で『挑戦と創造』を掲げたその取り組みは、私たちも見習わなければなりません」と賛辞し、日本病院会の堺常雄会長は、「林社長は『これからは地域が中心となる社会』だと常に訴えており、私たちの一歩先を行かれ



林理事のさらなる活躍にエールを送った山東昭子議員



林理事との思い出を語る細谷憲政名誉教授

林理事と長年にわたる交流のある、自由民主党参議院議員で栄養士議員連盟会長を務める山東昭子氏や、人間栄養学の草分け的存在である東京大学名誉教授の細谷憲政氏など、栄養分野の重鎮も次々と登壇し祝辞を述べた。

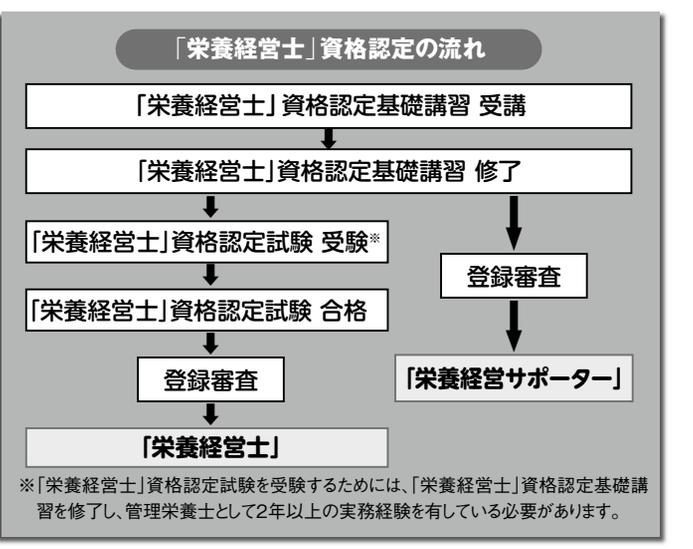
「栄養経営士」資格認定基礎講習

「栄養経営」とは何か、「栄養経営士」とは何をする資格なのか——。資格認定試験の受験前に、「栄養経営」という考え方を理解するために受講いただく講習です。宮澤靖代表理事が講師として教壇に立ち、1日の講義を通して「栄養経営士」になるための基礎を身に付けていただきます。本講習の受講が、栄養経営士資格認定試験の受験要件となります。

会場	日程
東京	7月3日(日)
大阪	7月30日(土)
福岡	7月31日(日)

※2016年4月現在。
追加日程等は決定次第協会ホームページにて掲載。

講習内容
オリエンテーション。 「栄養経営士」に必要な能力について
1. 院内・施設内における栄養部門の現状分析
2. 目標設定能力と達成に向けた実践的アプローチ
3. 業務の質を高めるためのアウトカム分析
4. 「栄養経営士」に求められる教育と人事能力
5. 適材適所の組織マネジメント
6. 病能の把握能力



DVD視聴による受講も可能! ☆3枚組、特典映像付き☆
会場で行う基礎講習の場所・日程が合わないという方はもちろん、何度も繰り返して受講したいという方におすすめなのがDVD視聴による受講です。講習内容は会場での講義と同じ。映像教材用として新たに撮影した宮澤靖代表理事による講義に加え、特典映像として「近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて」も収録されています。

■講師：宮澤 靖 代表理事ほか
■受講料(会場、DVDとも)：8,000円(税込)