



NME News

Nutritional Management Expert News

栄養経営士のための情報紙

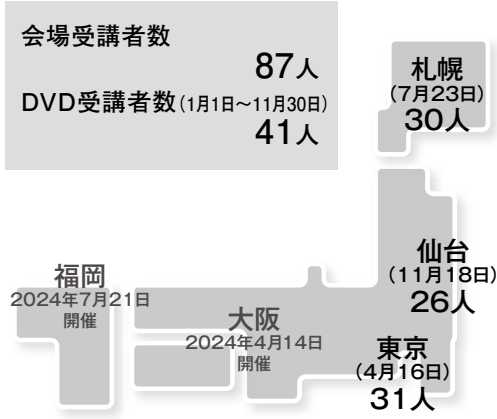
2023
11月号

●発行／一般社団法人
日本栄養経営実践協会
(JANMP)
〒104-0032
東京都中央区八丁堀3-20-5
S-GATE八丁堀9階
●制作／株式会社日本医療企画

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.03-3553-2903 FAX.03-3553-2904 <http://nutrition-management.jp>

2023年度「栄養経営士」基礎講習 全日程終了 講習修了者の全累計は2,301人に

◆2023年度基礎講習修了者数



2023年度基礎講習修了者 128人



基礎講習は、本協会の宮澤靖代表理事を講師に迎え「栄養経営士としての考え方、心構え」を学ぶセミナーである。現在は年3回、全国各地の会場とライブ配信の2本立てで行っており、2023

栄養部門だけの収支にとらわれることなく 全体最適を考える経営感覚を身につけよう

日本栄養経営実践協会が主催する2023年度「栄養経営士」資格認定基礎講習(以下、基礎講習)仙台会場が11月18日(日)に開催された。今年度最後の日程となった基礎講習は現地会場とWEB受講のハイブリッド方式で行い、現地参加の5人とWEB参加の21人、合計26人が参加。2015年のスタートから現在まで会場+WEBの受講修了者の累計は2301人となった。

ながら詳しく説明しながら

講義では、午前中に栄養部門の重要性と自部門の現状分析について、午後からは目標設定と達成に向けた実践的アプローチ、アウトカム指標、「栄養経営士」に求められる教育と人事能力、病態把握能力と臨床栄養教育について、具体例を挙げ

た。とくに、宮澤代表理事が勤務先である東京医科大学病院で実際に行っている業務改革の内容を紹介しながらの講義は、参考になった参加者も多かったのではないだろうか。

基礎講習修了者累計
会場受講者数 1,688人
DVD受講者数 613人
修了者累計 2,301人
(2023年11月30日現在)

開催後に参加者より提出されたレポートからは「抱えている課題について、打開策やどういった取り組みをすればよいかを具体的に学ぶことができ、とても勉強になった」「病院管理栄養士として一番大切なことが何かを思い出させてもらった。原点に戻り、日頃の業務を見直すきっかけとなった」といった声が聞かれ、決意を新たに業務改革に取り組

もうとする姿が感じられた。いくつか感想を下記に掲載しているので、ぜひ目を通していただきたい。

コロナ禍以降、病院経営は苦しくなっており、今後は「1部門だけではなく施設全体での収益を考える」ことが必要になってくる。

2024年度「栄養経営士」資格認定基礎講習
4月14日(日)大阪会場
7月21日(日)福岡会場
11月17日(日)東京会場
※詳細は決まり次第、協会のホームページに掲載します。

私が含む上司者に業務が集中し、業務整理や部門発展のための分析ができず、課題や目標を部門内で共有出来ないために、部下の自律、成長に繋がらないことが自身の中で明らかとなった。自施設および栄養部門のビジョンを部下へ共有し、役割を認識させることで、現状に満足せず、自

私も含む上司者に業務が集中し、業務整理や部門発展のための分析ができず、課題や目標を部門内で共有出来ないために、部下の自律、成長に繋がらないことが自身の中で明らかとなった。自施設および栄養部門のビジョンを部下へ共有し、役割を認識させることで、現状に満足せず、自

私も含む上司者に業務が集中し、業務整理や部門発展のための分析ができず、課題や目標を部門内で共有出来ないために、部下の自律、成長に繋がらないことが自身の中で明らかとなった。自施設および栄養部門のビジョンを部下へ共有し、役割を認識させることで、現状に満足せず、自

2023年度基礎講習 参加者の声

当院栄養部の問題点は、トップのビジョンが部内全体に伝わっていないことであり、役職者が管理職としての役割と果たしておらず、いつまでもプレーヤーでいようとするところであると考えていた。講習を通して、やはり、ビジョンを明確にすることが大切であると改めて確認することが出来た。まずは、ビジョンを明確に、部内全体に伝えて欲しいことをトップに伝え、部内全体で患者利益につながるような栄養管理を行っていきたい。(病院勤務・仙台会場参加者)

講習で学んだことの今後の業務への活かし方として、業務の選定を行えるよう、業務マネジメントの手順に従い、今一度本当に必要な業務なのか見定めたいと思います。現状の業務の中には、立ち上げから慣習化している業務があり、「本当に必要なか」説明がちゃんとできない業務がすでに思いつくぐらいです。一度精査し、業務の大胆なカットに

勇気を出して取り組んでみたいと思います。(介護施設勤務・仙台会場参加者)

病院管理栄養士として一番大切なことは高度な技術を持って患者さんのQOLの向上に貢献することだということを思い出させてください。目先の指導件数や計画書の作成枚数などのノルマに囚われてしまいがちであるが、原点に戻り、日頃の業務を見直すきっかけとなった。(病院勤務・札幌会場参加者)

私を含む上司者に業務が集中し、業務整理や部門発展のための分析ができず、課題や目標を部門内で共有出来ないために、部下の自律、成長に繋がらないことが自身の中で明らかとなった。自施設および栄養部門のビジョンを部下へ共有し、役割を認識させることで、現状に満足せず、自

らも目標をもって働けるように示し、「リーダーの行動」をもとに、個々に応じて伝え方を変えていきたい。(病院勤務・札幌会場参加者)

病棟は栄養士を求めているニーズがあるということを再確認し、現状の業務を突き進むことで自分が目指す道があるのだと確信することが出来ました。宮澤先生がお示しいただいた、病棟専従となる前後で栄養士への問い合わせ件数の増加についても当院で同様の結果だったため、当院の病棟でも栄養士は求められていることを栄養課内にもっともっと周知し、病棟専従を増やし、患者ファーストの栄養管理が遂行できる病棟を増やせるよう取り組みを続けたいと思いました。(病院勤務・東京会場参加者)

【栄養経営士活動報告】

セントラルキッチン化で業務の手間を軽減 診療スペースを増やし収益増加に貢献

現在、病院給食は原材料費や水道光熱費の高騰、物流コストの増加、そして慢性的な人手不足により危機的状況にある。安全で安定した給食提供を続けるためにセントラルキッチン方式を採用した、社会医療法人シヤパンメディカルライアンス海老名総合病院の事例を紹介する。

厨房機能はすべて院外に出したスペースを診察室に

海老名総合病院では二年前から給食システムをセントラルキッチン方式に変え、院内では調理をしないというコンセプトで運営している。新システムの導入にあたり、尽力したのが同院栄養科科長代理で栄養経営士の齊藤大蔵さんだ。

もともと同院の給食は完全委託で管理栄養士は栄養管理業務に注力していたが、法人本部の「診療スペース拡充のために厨房を縮小したい」という意向により、厨房機能を外部に出すことになった。委託先からも「管理費



海老名総合病院で栄養科科長代理を務める齊藤大蔵さん

は下げるので病院からも厨房に入って欲しい」という要望があり、このまま続けるのは難しいと齊藤さんは感じていたという。

「委託給食をやめ、最初は常食で冷凍弁当を導入したものの、嚥下食への対応などでかえって手間がかかると判明しました。そこでセントラルキッチン方式にしようと決め、自院の条件にあうところを、手を尽くして探しました」(齊藤さん)

その後、2019年

に病院の取引先である商社を通じて知り合ったのが、現在のパートナーである株式会社第一食品である。第一食品は本社のある関西を中心にトレイメイクされた病院給食を提供しており、関東に工場をつくり事業を開始すると



実際にトレイメイクで提供されている食事例

食事の単価だけを見るのではなく トータルコストで考えよう

第一食品が提供する病院給食の場合、トレイメイクされたものがカートで納入されるので、病院側はカートを受け取り、検品後温めて配膳するだけで準備が終る。食後はトレイを回収し、カートに載せて工場に返却する

「委託給食をやめ、最初は常食で冷凍弁当を導入したものの、嚥下食への対応などでかえって手間がかかると判明しました。そこでセントラルキッチン方式にしようと決め、自院の条件にあうところを、手を尽くして探しました」(齊藤さん)

「委託給食をやめ、最初は常食で冷凍弁当を導入したものの、嚥下食への対応などでかえって手間がかかると判明しました。そこでセントラルキッチン方式にしようと決め、自院の条件にあうところを、手を尽くして探しました」(齊藤さん)



緊急入院などで間に合わないときは院内のストックを使って食事を提供する

「委託給食をやめ、最初は常食で冷凍弁当を導入したものの、嚥下食への対応などでかえって手間がかかると判明しました。そこでセントラルキッチン方式にしようと決め、自院の条件にあうところを、手を尽くして探しました」(齊藤さん)

「委託給食をやめ、最初は常食で冷凍弁当を導入したものの、嚥下食への対応などでかえって手間がかかると判明しました。そこでセントラルキッチン方式にしようと決め、自院の条件にあうところを、手を尽くして探しました」(齊藤さん)

セントラルキッチン方式について聞いてみました! 株式会社第一食品

セントラルキッチン方式について、気になるけれどじつはよくわからない...という人も多いのではないだろうか。セントラルキッチン方式の病院給食を導入するメリット、非常時の対応等を第一食品の小宮拓常務取締役と矢ヶ崎忠徳工場長にうかがった。

Q 病院給食をセントラルキッチン方式にするメリットは?
小宮さん:まず「スペースの確保」ですね。これはセントラルキッチン方式に切り替える理由のトップでもあります。あとは水道光熱費のカット、また、食材や機器などのリソースを抱えなくて良いという利点もあります。
矢ヶ崎さん:病院で使用するのは再加熱カートだけなので、加熱時の電気代はかかりますが、ガス・水道代はかからなくなります。食材費の高騰も、工場ならばスケールメリットが出せるので、上がり幅を押さえたり、値上げ時期をずらしたりできます。このあたりは、施設単体だとなかなか厳しいのではないのでしょうか。

Q 地震や火事など工場が稼働できないときの対応は?
矢ヶ崎さん:当社は一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会に加入しており、何かあったときにはお互いに協力する体制があります。万一、非常事態が起こり、工場が稼働できなくなった場合、最初の3日間だけ病

院の備蓄でしのいでいただければ、そこから先は別の企業からのバックアップが入るようになっていきます。また、食材を当社のグループ企業から納入することも可能なので、給食を止めることなく続けられる仕組みになっています。

Q 病院給食・セントラルキッチンについて、どのように考えて事業に取り組まれているのかを教えてください
小宮さん:病院給食は危機的な状況で、人手は増えず、また特殊で複雑な仕事なので、外国人労働者が増えてもそのまま取って替えられないという問題もあります。そのなかで、どうやって安心安全な給食を持続していくのか。その一つの解が我われのサービスだと考えています。
この先、病院給食のセントラルキッチン化はますます進んでいくと思いますが、当社は自社のノウハウを全国に普及させて、病院給食のサステナビリティに貢献することを使命と捉えています。自社単独で他地域に工場を開設していくことももちろんですが、最近では他法人からセントラルキッチンを開設したいとご相談を受けることも多くあるため、コンサルティング事業などもあわせて、全国にセントラルキッチン事業を広げていく予定です。
矢ヶ崎さん:セントラルキッチン方式の給食では、どうしても病院ごとの特性が出しにくくなります。個々の病院



第一食品常務取締役の小宮拓さん 第一食品相模原工場の工場長、矢ヶ崎忠徳さん

としての方針、特色に合わせつつ、病院間の統一性をどうとっていくか。セントラルキッチンの大きな課題のひとつです。ただ、これは企業側だけの話ではなく、施設側も最大公約数的なメニューや対応をしつつ、特色を出す努力が必要になるのではと考えています。これからも自動配膳のような今までにないシステムをつくったり、新たな技術を取り入れたりすることで、病院給食の持続性を高め、産業として活性化させたいと思っています。

* * *
「画一化」というとあまり良くないイメージがあるが、地域の病院・介護福祉施設でメニューを共有すれば、その地域の食種の統一化が可能になる。「地域で急性期から回復期とシームレスに同じ食事ができる」(齊藤さん)と考えれば、画一化するメリットも多いだろう。過去の先入観にとらわれず、いろいろな可能性を探ることが、地域の課題解決への糸口になるかもしれない。

が不要となり、維持管理費も減った。

「カートの使用料が給食費に上乗せされるので1食分は割高になります。メンテや買い替えなどの手間を考えると、現場はかなり

スペースと人の効率化に加え 院内のコミュニケーションも活性化

セントラルキッチン方式の給食を導入したメリットを尋ねると、齊藤さんは真っ先にスペースと人の効率化を挙げた。

「部屋の形は変えず機器を入れたので動線効率は良くないので、それでも60%くらいまでスペースが縮小できました。空いた場所に倉庫の中身を移し替え、元の倉庫は診療スペースとして活用しています。以前は総勢90人ほど抱えていたスタッフも、今は30人を切るくらい。さらに効率化が進めば、もう少し減らせるかもしれません」(齊藤さん)

人材募集も、以前は朝3時からの勤務があり「当直可能」「調理経験あり」等の条件があったが、現在は誰でもできる作業で時間の

ラクになりました」(齊藤さん)

なお、もともと完全委託給食だったため、導入後も栄養科スタッフの栄養管理業務に大きな変化はなく続けられているとのことだ。

制約もゆるやかになったため、人を集めやすくなったという。

反対にデメリットを聞くと「トレイメイクされているからカスタマイズができないことと、オーダー締切が早いこと」。第一食品の場合、締切は24時間前とセントラルキッチンとしては遅い方ではあるが「急性期としてはそれでも難しい」と齊藤さん。

今のところイレギュラー対応には、緊急時用も兼ねてストックしている、温めるだけで提供できるおかずを組み合わせ提供しているという。「院内で調理はしない」という姿勢は崩さない方針だ。

また、影響は栄養科だけでなく、病院全体にも及んでいるという。

「以前は栄養科だけで完結していたことも、病院全体で話す機会が増えました。例えば、オーダーの締切が早くなるため他部署に給食システムの説明をしたところ、変更依頼が早くなり廃棄が減りました。そのメリットは年間数千円に及びます。また、配膳ひとつとっても、タスクシフトも考え『厨房と配膳を担当する人を雇うか、看護助手を雇って配膳と看護補助をしてみようか』といった相談を、全体を見て他部署と行うようになりました」(齊藤さん)

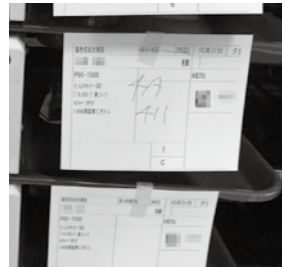
給食システムを変えランニングコストは若干上がったが、診療スペースの拡充など病院全体で見ればプラスだと齊藤さんは語る。

「セントラルキッチン方式は、そうしたトータルコストで考えるのに適していると思います」

栄養科だけでなく、病院全体のコストや収益を考え動くことは、栄養経営士としての考え方のひとつである。

ぜひ、海老名総合病院の事例を参考に「自院

にとって何が最適か」を考え、業務改革を進めていただきたい。



オーダー締切が24時間前のため、その後で病棟移動になった患者さんの食事はチェック時に移動させる

見学受付中! 海老名総合病院の給食システム

海老名総合病院栄養科では、セントラルキッチンに興味のある管理栄養士向けに給食システムの見学を受け付けています。興味ある方はQRコードから問い合わせ先をご確認ください。

※給食の試食、第一食品相模原工場の見学も可能とのことなので、あわせてご相談ください。



社会医療法人 ジャパンメディカルアライアンス 海老名総合病院

神奈川県海老名市 病床数:479床
診療科目:21科目 センター:4
管理栄養士:12名(うち非常勤1名)

日本栄養経営実践協会推薦図書

術後回復を促進させる 周術期実践マニュアル

電子書籍版

患者さんにDREAMを提供できる 周術期管理チームを目指して

術後回復促進策として、本書ではERASプロトコルを中心に、栄養、リハビリ、ペインコントロールなど、周術期管理について詳しく説明。内容も術前・術中・術後と時系列に沿って体系的に紹介することで、実践しやすい工夫されています。また、巻末付録には済生会横浜市東部病院患者支援センターの周術期管理チーム(TOPS)で活用されている「私のかいふく日記」も掲載、周術期管理にすぐに役立つ1冊です!



Amazon Kindleで 好評発売中!

詳しくはこちら▶



編著 谷口英喜
済生会横浜市東部病院 患者支援センター長兼栄養部部長
価格:3,080円 (本体価格2,800円+税10% 280円)
ページ数:282
発行:株式会社日本医療企画

トレイメイクされた給食が 工場で作られ配膳されるまで

トレイメイクまで工場行われる給食は、どのような工程を経て病室に届けられるのでしょうか。ここでは、工場と病院のそれぞれの工程を紹介します。

工場 トレイメイク～出荷



01 自動でベルトコンベアにトレイがセットされる



02 調理され器に盛られた主食、主菜、副菜2つが、食札にあわせて自動で送りだされるので、それをトレイに載せる



04 食札と内容を確認し、カートにセットしてトラックへ



03 内容を検品しジャムやソースなど必要な小物を載せる

病院 受け取り～配膳



01 トラックで運ばれてきたカートを受け取り、中身を確認する



02 加熱側と冷蔵側を確認し再加熱カートに入れセットする

03 食事時間までに適温になった給食を配膳する

※食後はトレイを回収し、カートに入れて工場へ送る。
※残渣量チェック、食器洗浄は工場で行うため、病院の作業はない。

栄養経営士が知っておきたい! イベント 情報掲示板

栄養経営士に求められるのは、さまざまな情報へのアンテナを張り、自身の知識・スキルを常にアップデートしておくこと。そのための貴重な機会である、全国で開催されるイベント情報を、支部の研究会を中心に掲載します。

※新型コロナウイルス感染症対策で、イベントが中止になる場合があります。必ず最新情報を確認してください。

セミナー情報

管理栄養士のためのデータ活用術 【基礎編】Excelを使ったデータ分析

データ分析に苦手意識を持つ初心者を対象に、日々の管理栄養士業務の中で活用できるデータのまとめ方を学ぶ講座です。基礎編ではExcelを用いてダミーデータの分析を行い、統計解析の基本的な手法であるt検定・カイ二乗検定を学びます。

- 日 時：2024年1月20日(土) 13:30~15:30
- 登 壇：小林 道氏(酪農学園大学 准教授、博士(医学)、日本疫学認定疫学専門家)
- 会 場：株式会社日本医療企画 北海道支社 セミナールーム
(札幌市中央区南1条西6丁目15-1 札幌あおばビル201)
※参加者はパソコンを持参のこと
- 参加費：会員:2,000円 一般:4,000円
- 締 切：2024年1月18日(木)
- お問い合わせ：日本医療企画 北海道支社(担当:芦崎)
E-mail: w-ashizaki@jmp.co.jp



協会事務局より

2023年12月期限の会員の皆様へ 【年度会費納入および資格更新のご案内】

本年12月に年度会費・会員資格の有効期限を迎える会員の皆さまに、当協会より、年度会費納入および資格更新のご案内をメールでお送りしております。すでに締め切りは過ぎておりますが、事務局ではまだ受け付けております。対象の方はご確認およびお手続きのほど、どうぞよろしくお願い申し上げます。

- 年度会費：有効期限が2022年12月20日~2023年12月19日の方
【個人正会員】10,000円
【栄養経営サポーター】8,000円
- 資格更新：会員資格が2020年12月20日~2023年12月19日の方
【個人正会員】15,000円(年度会費込み)
※申請書類・課題をご提出ください。
【栄養経営サポーター】13,000円(年度会費込み)
- お問い合わせ：一般社団法人日本栄養経営実践協会 事務局
TEL:03-3553-2903

セミナー情報

エキスパートから気軽に学ぼう!ミニレクチャー 薬品供給逼迫の中での褥瘡治療や代替治療と外用剤の基礎勉強

日本褥瘡学会褥瘡栄養対策委員会とニュートリー株式会社が共催するセミナーで、褥瘡にまつわる栄養管理について、30分間のミニレクチャーと質問コーナーが予定されています。司会として当協会の真壁昇理事が登壇されます。

- 日 程：2023年12月19日(火) 19:00~20:00
- 司 会：真壁 昇氏(関西電力病院 栄養管理室長、日本栄養経営実践協会 理事)
- 講 師：門脇寛篤氏(西吾妻福祉病院 薬剤室長)
- 開催形式：オンライン(Zoomライブ配信) ※アーカイブなし
- 対 象：管理栄養士、栄養士
- 定 員：500名
- 参加費：無料
- 共 催：日本褥瘡学会 褥瘡栄養対策委員会
- お問い合わせ：ニュートリーNTセミナー事務局
E-mail: ntseminar@nutri.co.jp



セミナー情報

栄養士のための摂食嚥下障害の基礎研修会 ~経口摂取につながる関わりの進め方~

摂食嚥下障害について、臨床で栄養士の皆さんが実際に何をすべきかという視点を学べる研修会です。摂食嚥下障害について一から学びたいという方におすすめです。

- 日 程：2023年12月23日(土) 10:00~16:30
- 講 師：森 茂雄氏(JA愛知厚生連 豊田厚生病院 栄養管理室 栄養管理第1課長/栄養経営士)
- 会 場：大阪府社会福祉会館(大阪府大阪市中央区谷町7丁目4-15)
- 参加費：19,200円(税込)
- お問い合わせ：有限会社ステップアップ
E-mail: stepup@stepup-corp.com



★情報掲示板に掲載するイベント情報を募集中!
会員・法人賛助会員の皆さまからの情報をお待ちしています!

2023年「栄養経営士」資格認定試験はIBT方式で開催中です!

「栄養経営士」 資格認定試験

- 試験日:毎日受験可能
- 受験料:9,500円(消費税・システム利用料込み)
- 実施方法:IBT(Internet-Based Testing)方式
※インターネットを経由しスマートフォン、タブレット端末、パソコンを使用して受験
- 受験エントリー期間:通年
- 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

「栄養経営士」資格認定基礎講習は
WEB・DVDによる受講も可能です!

DVD受講は3枚組、特典映像
「近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて」付き

くわしくは

🔍 栄養経営士

検索

