

2016 6月号

なのか、マネジメントは日常業務にどんな変化を起こすのか

かな専門性を身に付ける

一般社団法人 日本栄養経営実践協会 (JANMP)

〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町17 作/株式会社日本医療企画

基礎

(講習

からは

まる

1

の意

いと感じました。また、

一つの課題に対して他職

にならなければならな

できる管理栄養士にな 種とは違う視点で提案

ることが必要であると

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

ました。 のだと思いましたが、 倒的に少ないことや知 用者と接する時間が圧 という思いを強く持ち なんとか変えなければ たからこそこの状況を 職種と比べ、

患者や利 技術不足が原因な

有護師の存在

年程前のことです。当時 ことが少なく、医師の指 感じた管理栄養士の姿 の仕事に就いたのは、 今の状況を変えたい! がや他職種の意見を このままではダメ 管理栄養士として今 、自ら進んで行動する

感じました。それは他 すが、提案することさ ス躊躇する姿に疑問を 他職種の意見は重要で 確かに医師の指示や 思いました。

栄養管理の知識を備えた 他職種とは違う視点をもつ

栄養管理の専門職とし て、将来生き残っていく にめに必要な基本を学 基礎講習を受講し

待っているという消極的 10 出会い、受講したいと いくために……にとい は だろうかという不安 事はこのままでいいの 管理栄養士としての仕 います。しかし一方で きるようになってきて ションを担うことがで Ŋ う基礎講習のテーマ いました。そんな折に、 "10年後、栄養管理の専 1職として生き残って おいて重要なポジ NST等でのチーム 、私自身、拭えないで

な印象でした。

れています。 す。今まで以上に栄養管 栄養管理だというので 多くなっていくと予想さ 理に踏み込む看護師が

す。

結果に関与する人材に

す。その専門性の1つが る必要に迫られていま は

新たな専門性を高め

なった看護師にとって

聞いてもどこか漠然と が将来的になくなるか 管理栄養士の活躍の場 していて、 この話を聞くまで、 切迫感はあ と肩を並べられる存在 性を身に付け、他職種 与える存在であれ! 栄養分野に大きな影響を

基礎講習の受講を

確かな専門

礎講習の意義と管理栄養士へのエール等をうかがった 理栄養士の意識も高ま 10年前と比べて、管 ぶことができました。 とが増えています。こう 基本料等に変更するこ る病院が、10対1入院 1入院基本料を算定す 的な誘導もあって、7対 する話です。現在、政策 残った話題があります。 般病棟入院基本料に関 こたなか、余剰人員と 講習の中で印象に

> り、管理栄養士にとって の話には説得力があ

一般病棟入院基本料

見過ごせない現実を見

ぶものだと考えていま まらず介護施設にも及 況は、 種が流れ込んでくる状 ますが、栄養管理の専 保健施設に勤務してい きました。 う思いにさらに火がつ ままではいけないとい せられた気がし、この]性を身に付けた他職 現在、私は介護老人 医療機関にとど

がら、 他職種にアピールしな して栄養分野で大きな 影響が与えられるよう 施設経営の一助と

の方がなれたらと思い 歩踏み出し、ともに夢の 身も含め一人でも多く ある栄養経営士の世界 な管理栄養士に、私自 そのために、まずは

養経営士の資格を持つ日本栄養経営実践協会関東支部理事の阿部咲子氏に、基 ある。それは、栄養をとりまく状況はどうなのか、マネジメントの視点がなぜ必要 始された。この基礎講習の受講に向けて管理栄養士が持っておくべき視点が3つ 2016年度の「栄養経営士」資格認定基礎講習(以下、基礎講習)の募集が開 ーションの第一歩 である。自らも栄



りませんでした。 しか 日本栄養経営実践協会関東支部理事 介護老人保健施設スカイ管理栄養士 阿部 咲子氏

考えました。 柔軟に対応できる人材 同時にあらゆる変化に あることの自覚を持ち 果に関与する専門職で かし、私たちも治療の結 あるかもしれません。 な声が出せない状況が にならなければならな 工は、チー 八員が少ない管理栄養 他職種と比べ比較的 ムの中で大き

ジメントする力やアウ 要性、そして存在感を 栄養ケアの必要性や重 要であると思います。 する力をもつことも必 と技術、他職種と議 いと考えます。 トカムにつなげる知識 そのためには、

「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。

を築いていきましょう。

日 程

7月3日(日) 7月30日(土) 福岡

※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。

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

■講 師:宮澤 靖代表理事ほか

■受講料(会場、DVDとも): 8,000円(税込)

【お問い合わせ先・資料請求】

一般社団法人日本栄養経営実践協会 TEL03-5289-7021 http://www.nutrition-management.jp

熊本県在住、日本栄養経営実践協会理事

下茂子氏からのメッセ



2016年4月14、16日 震度7の激震

りました。

その間も、

管理栄養

て何を用意しています

災害時の備蓄品とし

県外に出て、

3週

だ復旧していない地区

水俣市の自宅に戻

もあります。

熊本地震で知った災害対策の必要性

4月14日21時26分、熊本県を中心に、大きな地震が発生しました。熊本地方を震源に、 マグニチュード6.5、震度7を観測。28時間後の4月16日1時25分には震度7の地震(本震)に 襲われ、県内では今も多くの人たちが避難生活を送っています。

熊本県水俣市に暮らし、熊本地震の被害に遭われた本協会理事の山下茂子氏(熊本 県立大学非常勤講師)に、震災から得た教訓と災害への備えについてメッセージをいただ きました。

は命の危険を感じまり

停電となった時

仕事などの都合で

スは16日後、

水道はま

には時間がかかり、

ガ

頭を悩ませたと言いま

すめします。

をしておくことをおす

定し、

災害対策の準備

くらいかかることを想

には、

最低でも1か月

実践!栄養管

ました。

16日深夜の本

後は、

避難所である

所の消防署で過ごし

このたびの熊本地震により被災された 多くの皆さまに心よりお見舞い申し上げます。 皆さまの安全と一日も早い復旧、復興を お祈り申し上げます。

一般社団法人日本栄養経営実践協会



立派な家も倒壊(写真左)。冷温蔵配膳車は何日も倒れたままで (写真右)、持ち上げるには男性数人がかりでした

落ち着かない日々は続く 熊本地震に際し、

声とご支援をいただき 以上が経過した現在で お礼申し上げます。 国の皆様からご心配の 地震発生から1か月 全

いては、 く復旧 時、エレベーターは動 ん。ライフラインにつ はできていますか? きますか? れていますか? 洗うことすらできませ 非常用電源は整備さ 水がなければ、 電気は割と早 水の確保 手を

回を超える中、 す。余震回数が1500 も余震は続いていま

<u></u>

を送っています。

落ち着かない日々

4月14日の地震発生

発生から6日後) ガス・水道の復旧 しました(震災 0

不足をカバーするかに 応するなど、

どう栄養 ランスが気になるよ

うになり、ビタミンや ミネラル不足はサプリ の状況でしたが、地震 メントを取り寄せて対 経つと、だんだん栄養 発生から2週間くらい 提供するだけで精一杯 や利用者さんに食事を ると、最初は患者さん 務する管理栄養士によ ませんでした。 病院や介護施設に勤 2週間くらい届き

> うです。 ため、 の予備があるとよいよ 素酸は必須で、 また、 消毒用の次亜塩 衛生管理の 備蓄用



地震直後に提供した粥きざみ食(1 食分:ゆかり粥、牛肉のしぐれ煮、かぼ ちゃのいとこ煮)。汚染を防ぐため、ト レイには、毎回、ラップを敷きました

1か月経った現在も

缶詰やサプリも活用を 水の確保が重要 まず、職場の設備が

どのような状況になっ

ているのかを確認して

類が便利です。 果物などの缶詰 牛乳

危 機管 理 には臨 機応変な対応を

緊

急

提

◆東日本大震災からの教訓◆

いと食べにくいため

パンやご

乾パンは水分が

うな災害対策が必要な いう時のためにどのよ

のかをお伝えします。

器や水がないので、 源が不足しがちです。

魚

いました。

彼らからの

ながら仕事に従事して

情報を踏まえ、

いざと

資として支給されやす 飯などの主食は支援物

のですが、

の多くは、

苦労を重ね

をはじめとした仲間

田村佳奈美氏 (かとう内科クリニック・(有)ネットワーク調剤 管理栄養士)

●災害時は、普段通りの配膳は困難に。常食、全粥 食、流動食の3パターンを中心に、食事の割り振り と献立をやりくりしました。十分な食料がない時期

は、硬さの振り分けを中心に考えました。

●周囲の人と声を掛け合い、状況を話し合うことが、 不安やストレスを和らげることにつながります。 患者さんや高齢者などには、「大丈夫ですか?」 「無理していませんか?」「困っていることはありま せんか?」など。

職員・スタッフ同士では、「ご飯食べた?」「休んで いる?」「眠れている?」など。

皆同じ状況だからと我慢したり、気持ちを一人で 抱え込んだりしないようにすることが、何よりも大

「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

POINT I 患者の病態の診方を理解できる!

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!

POINT2 栄養管理計画策定に必要な指標の読み方がわかる!

POINT4 論文を読み込み、学会発表するための統計学を学べる! 講座1:基礎医学習得のための実践講座

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

日本栄養経営実践協会会員 には割引特典があります。

応変な対応が大切で

通常の状態に戻る

危機管理には、

※2回目からでも受講できます!

宮澤 靖先生 : 7月23日(土)~全5回 谷口英喜先生 :6月5日(日)~全6回

戸原 玄先生他:6月11日(土)~全6回

齊藤大蔵先生 : 7月16・17日(土・日)2日間 くわしくは 実践!栄養管理講座 会場(予定):株式会社日本医療企画もとみやセミナールーム(東京都千代田区神田東松下町17 もとみやビル3階)



宮澤 靖先生



谷口 英喜先生



区開

戸原



玄先生

齊藤 大蔵先生

検索

【お問い合わせ・お申し込み先】 株式会社日本医療企画 TFL:03-3256-2885(担当:平山)

栄養経営士のためのポイント講座②

誤嚥性肺炎による入退院の繰り返しが

院する高齢者が少なくないのではないでしょうか?

指示どおりに食事を作って出すだけでなく

栄養指導の算定要件拡大の理由?

になっていると考えられます。

2016年度診療報酬改定における **下障害に対する栄養指導の**

の診療報酬改定では、栄養食事指導料(初回)が130点から260点に倍増するとともに、摂食嚥下障害・ がん・低栄養などが新たに算定可能な疾患となりました。これらの疾患に対し、具体的にどのように栄養指導 をすれば算定可能となるのでしょうか?

今回は摂食嚥下障害に対する栄養指導のあり方について考えてみます。

現在のわが国の医療費を圧迫している原因の1つに、誤嚥性肺

そうした誤嚥性肺炎の患者さんに対し、主治医はゾシン®などの

抗菌薬を処方するとともに、絶食とベッド上安静の管理を治療方

針とすることが多いと思います。結果、肺炎は完治するものの、

患者さんのADLは低下した状態で退院となります。そして、その

方は在宅もしくは高齢者施設へ戻りますが、かなりの確率で再び

誤嚥性肺炎を発症し、再入院となります。これを何度も繰り返す うちに全身の廃用が進行し、やがて亡くなる――というケースが

後を絶たないのがわが国の医療の現状であり、医療費圧迫の一因

2016年度診療報酬改定で、摂食嚥下障害に対して栄養食事指

導料が算定可能となった背景には、誤嚥性肺炎を低減する目的が

あると考えられます。管理栄養士の摂食嚥下障害の方へのかかわ

りは、おそらくこれまで、嚥下機能評価を行った医師や言語聴覚 士などから食形態の指示を受け、その指示どおりに食事を作って

出すことだったと思います。しかし、その食事の提供だけで誤嚥

のリスクをゼロにできるでしょうか? 言われたとおりに食事を

先日発刊された『ヘルスケア・レストラン』 6月号、ならびに

6月8日に創刊となった『栄養経営エキスパート』創刊号(いず

れも日本医療企画刊)に、江頭文江氏(地域栄養ケアPEACH厚木 代表)のインタビュー記事が掲載されていますが、この中で江頭

氏は「大切なことは、誤嚥をしても肺炎にさせないためのケアの

そのためには、単なる食形態の調整だけでなく、栄養ケアと呼

吸リハ、口腔ケアの3つがポイントになるそうです。

作って出すだけで、本当に誤嚥性肺炎を減らせるのでしょうか?

誤嚥しても肺炎にさせないアプローチをめざそう!

炎があります。皆さんの施設でも、発熱し、肺炎と診断されて入

『栄養経営エキスパート』編集部

栄養経営士

なら ココに 注目!

①誤嚥しそうになっても、しっかりとむせ込んで誤嚥した物を喀 出できる能力を習得するための呼吸リハの実施

- ②口腔内を清潔にすることで、誤嚥した時に肺炎になるリスクを 低減させる口腔ケア
- ③肺炎にならない免疫能を維持し、誤嚥しても喀出できる体力や 筋力を維持するための栄養ケア

つまり、管理栄養士がこの3つのポイントが一体となったアプ ローチをしなければ、誤嚥性肺炎を低減することはできないとい うことです。

栄養ケア、呼吸リハ、口腔ケアを コーディネートするのが栄養経営士の役割

栄養ケアはともかく、呼吸リハや口腔ケアまで管理栄養士が担 うことは難しいかと思います。したがって、管理栄養士(特に栄 養経営士)は、口腔ケアを担当する看護師や歯科衛生士、呼吸リ 八を担当する療法士らに協力してもらいながら、この3つのアプ ローチをコーディネートするマネジャーであるべきだと考えま す。そして、それぞれの職種の診断や評価を「誤嚥性肺炎予防プ ラン」に落とし込み、このプランをわかりやすく患者さんにプレ ゼンする場として、栄養食事指導を位置付けるとよいのではない でしょうか。

この3つのアプローチのマネジメントを具体的にどう進めれば よいのかを考える際に、非常に参考となる前例があります。それ は、介護保険における「経口維持加算」の取り組みです。管理栄 養士が中心となって多職種協働のミールラウンド等を実施してい くアプローチです。8月8日発刊の『栄養経営エキスパート』で は、「経口維持加算に学ぶ摂食嚥下障害者の栄養指導」を掲載す る予定ですので、ぜひ、こちらも参考にご覧ください。

◆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)

営士に必要なマネジメントを学ぶ研究会、ご参加お待ちしています!

提供しと強調しています。

栄養部門にかかわる多様な課題を地域で解決できる人材の育成と、問題意識を持った栄 日本栄養経営実践協会関東支部では、 養経営士同士のネットワークづくりを目的として、毎月第3木曜日に定例の研究会を開催いたします。講義で学び、ディスカッ ションにより理解を深め、交流を通じて新たなネットワークを築ける場としてぜひご参加ください!

第3回 6 月 1 6日(木) 医療職との連携における栄養経営士の役割 中濱 孝志氏(がん研有明病院栄養管理部副部長)

受講料

会員:各回1,000円(税込) 一般:各回3,000円(税込) ※軽食付き

第4回 7 月21日(木)

※いずれも19:30~21:00

介護施設の栄養部門の連携推進に向けて(仮) 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) 会 場

株式会社日本医療企画もとみやセミナールーム (東京都千代田区神田東松下町17 もとみやビル3階)

【お問い合わせ・お申し込み先】 一般社団法人日本栄養経営実践協会関東支部(日本医療企画関東支社内) TEL03-3256-2885(担当:梅田)



栄養経営士が知っておきたい! 栄養•食事 トピックス掲示板

栄養分野に関する最新の情報・トレンドにアンテナを 張っておくのは、栄養経営士にとってとても重要なこと。 知っておきたいニュースや行っておきたいセミナー情報 をお知らせします。

レシピ募集

フレック®デザートアレンジコンテスト

冷凍食品のパイオニアである味の素冷凍食品株式会社は、冷凍食 品のデザートを使ったアレンジコンテストを開催します。実際に病院・施 設で提供しているレシピが対象。「盛り付けアレンジ」「時短アレンジ」な ど4つのコースのアレンジレシピと、「デザートエピソード」の応募を受け 付けています。

○応募条件/管理栄養士・栄養士・調理師の方(グループでの応募も可)

○応募内容/味の素ブランド・フレックブランドの業務用デザートを使用した

レシピ ※実際に提供しているレシピに限る

○応募締切/7月31日(日)※当日消印有効

○審査発表/『ヘルスケア・レストラン』(日本医療企画)11月号にて発表

○審査員:髙﨑美幸氏(鶴巻温泉病院栄養サポート室室長)

○主 催:『ヘルスケア・レストラン』(株式会社日本医療企画)

○協 賛:(味の素冷凍食品株式会社

★詳細はホームページ(http://www.jmp.co.jp/hr/)でご確認ください。

塾生募集

管理栄養士のための「山下塾」 ~お試し塾生募集!~

山下塾は、日本栄養経営実践協会理事の山下茂子氏を塾長とし てお迎えし、長年管理栄養士として現場で培ってきた『経験』『考え方』 『スキル』を余すことなく塾生に伝え、次世代の管理栄養士を育成する 場です。塾生の多くは、学会発表や栄養科の業務改善を行うなど、管 理栄養士として着実に力をつけています。現在、特別にお試し塾生を募 集中。ぜひ参加して、山下先生の熱を体感してください。

○日 時:毎月開催しております。ご都合の合う日程でお申し込みください。 6月18日(土) / 7月3日(日) / 8月6日(土) / 9月3日(土) 各回とも10:30~16:30

○会 場:第三博多偕成ビル5階会議室(福岡市博多区博多駅南1-3-6)

○受講料:初回お試し塾生:4,000円(税込)

○お問い合わせ:日本医療企画九州支社 担当:渡邉(ワタナベ)

TEL:092-418-2828

ヘルスケア・レストラン 特別セミナ

がん・摂食嚥下障害の 栄養食事指導のノウハウを学ぶ

この4月の診療報酬改定で、栄養指導の対象疾患にがんと摂食嚥 下障害が新たに加わりました。これは管理栄養士の方々にとって大きな チャンス。本セミナーではがんや摂食嚥下障害の病態を知ること、そし て栄養指導をマネジメントすることをテーマに解説していきます。

○日 程:東京 6月25日(土)/福岡 7月2日(土)/大阪 7月23日(土)

○講 師:川口美喜子先生(大妻女子大学教授、管理栄養士)

武先生(口腔リハビリテーション多摩クリニック院長、歯科医師) 畑尾 史彦先生(東京都多摩総合医療センター、外科医師)※東京のみ 大村健二先生(上尾中央総合病院栄養サポートセンターセンター長、医師)※福岡のみ 博先生(大阪府立成人病センター消化器外科、副部長)※大阪のみ 宮田

○参加費:日本栄養経営実践協会会員:3,000円(税込) / 一般:5,000円(税込)

○主 催:ヘルスケア・レストラン

賛:株式会社大塚製薬工場/株式会社フードケア/イーエヌ 大塚製薬株式会社/株式会社おぎそ/アサヒグループ食品 株式会社(福岡・大阪のみ) ○協

★詳細はホームページ(http://www.jmp.co.jp/seminar/enge/)でご確認ください。

協会事務局より

「『栄養経営士』公式ガイドマンガ」絶賛配布中!

本協会では、「栄養経営士」を理解してい ただくための案内として「『栄養経営士』公 式ガイドマンガ」を作成しております。タイトル は『「栄養経営士」が創る新しい未来の物 語』。主人公は民間の医療機関に勤める管 理栄養士・高梨香織。希望に燃えて就職し て3年目、理想と現実とのギャップに苦戦中 の彼女は自分や周りを変えていこうと奮闘し ますがなかなかうまくいきません。そんなときに 「栄養経営士」という資格と出会い― うストーリーとなっています。



ご覧になりたいという方、また「周囲に配りたい」というご希望などござ いましたら、下記のアドレスへ「マンガ希望」とタイトルをつけ、認定登録 番号、お名前、御社名、所属部署、肩書き、送付先住所、電話番号、そ して必要部数をご連絡ください(ご希望の部数につきましては、ご連絡を いただいた段階で調整させていただく場合がございます)。

お申し込み E-mail:jimukyoku@nutritiron-management.jp

営士のためのスキルアップマガジン

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?」「どうすればその知識を 患者や利用者に還元できるのか?」と、悩んでいるのではないでしょうか? 本誌は「その先の進み方」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雑誌です。

『栄養経営エキスパート』の4つのポイント

①病態について理解できます ②栄養管理のアウトカムの示し方がわかります

③栄養管理をベースにしたマネジメントが学べます ④リーダーとしてめざすべきゴールを考えられます

●発行:株式会社日本医療企画 ●隔月刊誌·年6回刊行 ●A4判 ●定価:1,620円(税込)

割引価格でご購読いただけます!



特集予定

第1号(6月8日)摂食嚥下障害と嚥下機能評価

第2号(8月8日)がん周術期の栄養管理とチームマネジメント

第3号(10月8日)経口移行のチームアプローチ

第4号(12月8日) サルコペニア評価と介入

くわしくは | 栄養経営エキスパート

検索