

人のマネジメントこそ、栄養経営士の役割 地域に目を向けて活躍の場を広げよう!

介護施設における栄養経営士の活動

現在、介護施設勤務の栄養経営士は27人。全体の8.5%とまだ少ないものの、その活躍に注目が集まり始めている。特別養護老人ホームマイライフ徳丸主任管理栄養士の大久保陽子さんもその一人。同ホーム施設長の高麗正道氏に、介護現場における大久保さんの活動や栄養経営士に対する期待についてうかがった。

おいしい食事の提供は 利用者満足に直結する

介護サービスや医療
サービスの善し悪しに
ついては、利用者や患
者さんにとってわか
りづらい面があるか
もしれませんが、食
事がおいしく、わか
りやすい指標だと思
います。以前、第三
者評価機関の方と
お話しした際も、
「利用者満足度を考
える際、職員の対応
や挨拶などに注目
しがちだが、実は
おいしい食事を提
供することがとて
も大切。温かくて
おいしい食事を出
している施設は、
全体的な評価も
高い傾向にある」
とおっしゃってま
した。

現在、当施設では、
栄養経営士である大
久保陽子さんが中心
となって、利用者
の皆さんに温かい
食事を食べていただ
けるよう、温冷配
膳車からのより効
率的な配膳を検討
中です。

一方、効率化によ
る質の低下は、絶
対に避けなければ
なりません。厨房
での給食業務では
、委託業者さん
とのパートナーシ
ップを大切にし
ています。価格
交渉についても、
契約更新の際、
「効率化した部
分について、業
務改革を検討
」と意識して、小
さなことから改
善していく意識
が重要なのです。

「すべては利用者
さんのため」とい
う目的意識を共
有することが重
要だと考えます。
委託業者さんが
厨房で作った食
事が、どのように
利用者に届いて
いるのかを知っ
てもらうため、ミ
ールラウンドや
行事食のイベン
トなどに積極的
に参加していただ
いています。

当施設では、最
期まで口から食
べられることを
重視しており、7
年前から管理
栄養士が中心
となって訪問
歯科医による
嚥下内視鏡検
査を導入し、
経口維持加算
Iを算定してま
した。今年度の
介護報酬

経口維持への取
組みが職員
の意識を向上
させ、最期ま
で口から食べ
られることを
重視しており
、7年前から
管理栄養士が
中心となって
訪問歯科医に
よる嚥下内視
鏡検査を導入
し、経口維持
加算Iを算定
してまいまし
た。今年度の
介護報酬

特別養護老人ホームマイライフ徳丸(東京都板橋区)。入所定員80人、短期入所定員8人、デイサービス定員30人。入所者の平均年齢84.88歳

た。だからこそ、
おいしい食事の
提供は、当施設
においてとても
重要であると認
識しています。

現在、当施設では、
栄養経営士である大
久保陽子さんが中心
となって、利用者
の皆さんに温かい
食事を食べていただ
けるよう、温冷配
膳車からのより効
率的な配膳を検討
中です。

一方、効率化によ
る質の低下は、絶
対に避けなければ
なりません。厨房
での給食業務では
、委託業者さん
とのパートナーシ
ップを大切にし
ています。価格
交渉についても、
契約更新の際、
「効率化した部
分について、業
務改革を検討
」と意識して、小
さなことから改
善していく意識
が重要なのです。

「すべては利用者
さんのため」とい
う目的意識を共
有することが重
要だと考えます。
委託業者さんが
厨房で作った食
事が、どのように
利用者に届いて
いるのかを知っ
てもらうため、ミ
ールラウンドや
行事食のイベン
トなどに積極的
に参加していただ
いています。

当施設では、最
期まで口から食
べられることを
重視しており、7
年前から管理
栄養士が中心
となって訪問
歯科医による
嚥下内視鏡検
査を導入し、
経口維持加算
Iを算定してま
した。今年度の
介護報酬

経口維持への取
組みが職員
の意識を向上
させ、最期ま
で口から食べ
られることを
重視しており
、7年前から
管理栄養士が
中心となって
訪問歯科医に
よる嚥下内視
鏡検査を導入
し、経口維持
加算Iを算定
してまいまし
た。今年度の
介護報酬

特別養護老人ホームマイライフ徳丸(東京都板橋区)。入所定員80人、短期入所定員8人、デイサービス定員30人。入所者の平均年齢84.88歳

特別養護老人ホーム マイライフ徳丸 施設長 高麗 正道氏 インタビュー



高麗氏が語る栄養経営士の主要活動ポイント

- ・栄養経営士を中心に、温冷車からの効率的配膳など業務改革を検討
- ・委託業者にミールラウンドなどへの参加を呼びかけ、意識向上を図る
- ・栄養委員会で、多職種をつなげる調整役としてリーダーシップを発揮

当施設では、最
期まで口から食
べられることを
重視しており、7
年前から管理
栄養士が中心
となって訪問
歯科医による
嚥下内視鏡検
査を導入し、
経口維持加算
Iを算定してま
した。今年度の
介護報酬

経口維持への取
組みが職員
の意識を向上
させ、最期ま
で口から食べ
られることを
重視しており
、7年前から
管理栄養士が
中心となって
訪問歯科医に
よる嚥下内視
鏡検査を導入
し、経口維持
加算Iを算定
してまいまし
た。今年度の
介護報酬

経口維持への取
組みが職員
の意識を向上
させ、最期ま
で口から食べ
られることを
重視しており
、7年前から
管理栄養士が
中心となって
訪問歯科医に
よる嚥下内視
鏡検査を導入
し、経口維持
加算Iを算定
してまいまし
た。今年度の
介護報酬

特別養護老人ホームマイライフ徳丸(東京都板橋区)。入所定員80人、短期入所定員8人、デイサービス定員30人。入所者の平均年齢84.88歳

一般社団法人 日本栄養経営実践協会 主催

10年後も生き残れる管理栄養士を目指そう!

第3回 「栄養経営士」 資格認定試験

2016年11月20日(日)

- 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
- ※エントリー開始日等は、決定次第、当協会ホームページにて掲載いたします。

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

🔍 栄養経営士

検索





高麗施設長(前列左から2人目)と栄養経営士の大久保陽子さん(前列左から3人目)、他職種の皆さん。大久保さんは日本栄養経営実践協会関東支部理事も務める

改定に伴う経口維持加算も取り組みを開始しています。

そんななかで、摂食嚥下障害の方への対応は大きな課題です。誤嚥性肺炎で入院すると空きベッドとなり、その分が介護サービス費の減収となるからです。嚥下内視鏡検査導入前の2006年度当時、当施設の入所者の全入院日数は年間1919日で、このうち誤嚥性肺炎などによるものが933日を占めていました。しかし、導入後はこの日数が激減し、4年後は全入院日数863日のうち、誤嚥性肺炎によるものは190日となりました。

また、入院時の不在による介護サービス費減収額について調べると、06年度は180万2978円(うち誤嚥性肺炎による減収額893万2156円)でしたが、4年後は878万4140円(うち誤嚥性肺炎による減収額193万4148円)にまで減少しています。

さらに、嚥下内視鏡検査のモニター画面を多職種で供覧することにより、嚥下機能のリスクを全員が認識できるようになりました。

結果、食事介助の適性化や喫食状況などを多職種で頻回に情報交換するようになり、栄養

ケアのアウトカムはさまざまな面で向上しました。

このような活動によって、「こういう丁寧な食事介助がしたかった」と考える職員が定着し、資質向上や人材確保につながっています。これは、「マイライフ徳丸だから働きたい!」というモチベーションへの大きな一歩であり、当施設にとっては、介護サービス費の減収対策以上に意味のある成果だと思います。

人をまとめるのが 栄養経営士の役割

「栄養経営士」という名称から、お金の管理をする役割という狭い捉え方をして拒否反応を持つ管理栄養士の方がいるかもしれませんが、大久保を見ると、結局は「いかに人をまとめるか」が栄養経営士の役割なのだと感じます。

当施設は、利用者に合った食事を提供するために、管理栄養士、看護師、介護スタッフ、相談員、ケアマネジャーからなる栄養委員会を組織し、経口維

持や看取りなどに取り組んでいます。大久保はその中心となって、看護師や介護スタッフをつなげる調整役としてリーダーシップを発揮しています。

今後、介護予防の面からも、食事の重要性はますます高まるでしょう。当施設の栄養部門の取り組みを、地域にどう広げていくかが課題です。

当施設がある板橋区徳丸地域には約7000人の高齢者がいますが、栄養バランスに配慮したおいしい食事を提供することで、要介護になるスピードを鈍化させ自立した日常生活を長く続けられるようにできるかもしれません。当施設に入所している方は栄養ケアを受けて幸せに暮らしているのに、近隣の家では誤嚥を繰り返して、栄養状態が悪化しているというようなケースも多数あると思います。大久保には栄養経営士としての実力を地域でも発揮してもらい、共に地域全体の高齢者をサポートしていくことを目指したいと思っています。

平成28年度「栄養経営士」資格認定基礎講習・会場受講終了

20代の修了者が増加！ 若い世代が栄養経営士の未来を切り拓く

一般社団法人日本栄養経営実践協会(代表理事宮澤靖・社会医療法人近森会近森病院臨床栄養部部長)では、7月30日、31日の両日、大阪と福岡で「栄養経営士」資格認定基礎講習(以下「基礎講習」)を開催しました。これにより、7月3日に実施された東京会場と合わせ、今年度の基礎講習(会場受講)の全日程が終了。全国で241名の修了生が新たに誕生し、累計の修了生は946名となりました。

基礎講習は当協会代表理事の宮澤靖氏が講師を務め、「栄養経営とは何か」をテーマとしたオリエンテーションの後、「栄養経営士に必要な能力」として掲げている6つの能力についての講

義を行うというスタイルで実施されるもので、修了が「栄養経営士」資格認定試験の受験要件となっています。

今年度、受講した241名の内訳をみると、年齢別では30歳～39歳がもっとも多く87名(36.1%)となっており、次いで29歳以下が78名(32.4%)。39歳以下が全体の7割弱を占めるという結果から、栄養経営士という新しい資格が、これからの栄養界を背負っていく若い世代から注目を集めているということが言えそうです。

また受講生を職業別にみると、昨年は8割を超えていた医療機関所属の管理栄養士の割合が今年度は73.9%となり、その分、介護施設や

関連企業勤務の管理栄養士の割合が増えてきています。栄養経営士の活躍するフィールドは医療分野にとどまるものではありません。介護分野や関連企業をはじめ、さまざまな分野で活躍できる資格であるということが、少しずつではありますが浸透してきている結果と言えるのではないのでしょうか。

今年度からスタートした基礎講習DVD受講の受講者もすでに150名を超えています。この数をさらに増やしていけるよう、協会としても尽力してまいりますので、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。



3会場で講師を務めた宮澤靖代表理



66名が受講した関西会場



福岡会場では52名が参加

栄養経営サポーターが語る栄養経営の未来 栄養経営士とのコラボレーションで 栄養分野の新たな潮流を巻き起こそう!

栄養経営サポーターは管理栄養士だけでなく、どんな職種の方でも取得することができる資格。栄養経営士と栄養経営サポーターが力を合わせることで、栄養分野を動かしていく大きな流れが生まれることが期待されます。

3名のサポーターの方に、取得されたきっかけや栄養経営士への期待についてうかがいました。

経営的視点からの情報発信で 栄養部門向上の一助に



株式会社モロオ
事業開発本部事業推進グループ
医療関連製品ニュートリション
栄養士
志田 亜泉佳さん

医薬品卸のMSのなかでも、栄養士としてニュートリション部門を担当しています。さまざまな病院の栄養部門を訪問するなかで目の当たりするのは、その配置人数の少なさと膨大な業務量がゆえに悪戦苦闘する姿です。多くの管理栄養士が日々の業務に追われ、栄養管理が必要な患者様に対して満足いく対応ができておらず、葛藤しているのが現状です。そんななか私がお役に立てることは何かと自問したとき、栄養経営サポーターが提唱する経営的視点を獲得することで、栄養経営士の横連携におけるパイプ役を果たし、多職種からも必要とされるような価値ある栄養部門を創出する一助になれるのではと取得を決めました。

栄養部門が多職種と同格目線で患者様に貢献するためには、根拠にもとづいた病態別栄養管理や医学的な知識が問われますし、あわせて栄養のことだけではなく病院全体に関わる診療報酬や医療構想をはじめとした医療政策などの方向性も知っておく必要があると感じています。まずは栄養サポーターである自身がそれらを正しく理解したうえで、日々の訪問や講習会などを通じて情報発信することが栄養経営士の方々の力となり、患者様に役立てられるようなサポートにつながれば、うれしいです。

調和の保たれた人間関係を 地域に拡げていきたい



松戸市立福祉医療センター
管理栄養士
佐藤 香織さん

私は、現在勤める病院に1993(平成5)年の開設準備室の時代から勤務しています。開院当初、管理栄養士は実務経験ゼロの私1名のみでした。病院における管理栄養士の仕事や役割が何であるのかさえわからず、教えてくれる先輩も指導者もいません。次々と降りかかる難題に四苦八苦しながら対応し、周囲に助けられながら自身の頭で考え、工夫しながら業務の全体像をつかんでいきました。

なかでも一番難しかったのが、やはり人間関係です。実際、人間関係の善し悪しは料理の味に影響します。委託業者のスタッフ同士や病院との間が良好な関係にある時は、料理の味も安定し、配膳ミスもありません。しかし、関係が悪化していると、料理の味が不安定であったり、配膳ミスが続いたり、今まで普通にできたことができなくなったり、さらに新たな問題が起こります。結果的に患者様に迷惑を掛けることにつながります。

どんなに厳しい環境にあっても、その環境のなかでより良いものを作りだしていくためには、「調和」がとても大切なのだと経験から学びました。そして「調和」を保つためには、常に周囲に注意を払い、気配りをし、相手の立場に立って物事を考えることが大切だと実感しました。例えばタイミングです。栄養士は自分の業務をやり繰りして時間を捻出することもできますが、医師や看護師はそうではありません。常にいつナースコールがあるかわからないという臨戦態勢にあります。医師や看護師に相談する場合、上手くタイミングを見計らい、適切な働きかけをしなければなりません。相手の置かれている立場、状況を考え、頭の中でシミュレーションしながら対策を練りアクションを起こすことが重要なのだと思います。

私のように経験から学びとった知識やスキルというのが、各々の現場にたくさんあると思います。病院間を飛び越えて、そうしたものをお互いに共有できる場として、栄養経営士のネットワークに期待しています。そして、「調和の保たれた人間関係」というものを、今の病院のなかだけではなく、フィールドを拡げて地域へと働きかけていきたいと考えています。

栄養部門からの発信力を 一緒に向上させていきたい



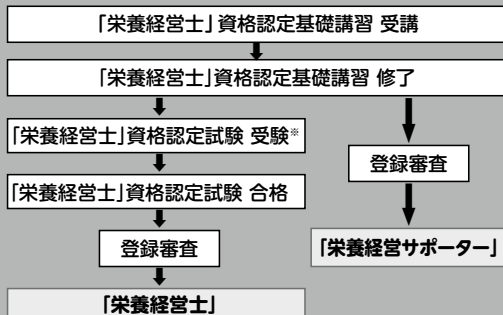
社会福祉法人千葉県身体障害者福祉事業団
千葉県千葉リハビリテーションセンター
教育担当看護師長
古谷 房枝さん

私たち看護師は栄養や食事について、きちんと学ぶ機会はありません。ですから点滴や経管栄養など、入っている成分や患者さんに本当に適しているのかはわからないのに、「医師の指示だから間違いないだろう」ということでその通りに実施しているというのが現状です。また食事介助についても、食形態はわかっていても、熱量や蛋白質など、どれくらいに設定されているのかは正直なところよくわかりません。「食べている量の記録をしておけば、管理栄養士がみてくれているのだから」と安心している看護師は本当に多いと感じています。私も以前はその1人でした。しかし、患者さんをみていると良くなっていくはずなのに体重が減っている、元気がなくなっているなど疑問を持つようになり、現状がわかってくると、栄養について勉強していかなければと痛切に感じるようになりました。

いまや医療も介護も多職種連携が当然という時代。栄養・食事のプロである管理栄養士の方には、もっともっとその専門性を現場で発信していただきたいと思うようになりました。あらゆる職種がコラボレーションしていくことこそ、患者さんが元気になる早道だと思うからです。在宅の現場も然りでしょう。そのためには業務全体のマネジメントや職種の壁を越えたコミュニケーションが必要です。しかし、看護師もそうですが、管理栄養士の方も多職種と協働していくことに慣れていないと感じています。「ご飯を食べないから補助栄養を使いましょう」では、その時だけの対応になってしまいがちです。退院が近い患者であれば、「退院後の生活を見据えて食事をどうするか」という方向性を看護師や多職種と検討し、そのためにはいつから何を始めて、どのように在宅や施設につないでいくか。こういう話を多職種とできれば、なによりも患者の幸せにつながるはずです。

看護師は管理栄養士とつながり、気軽に相談したいと思っています。そして結果を出していくことで、ますます管理栄養士が現場で必要とされ、活躍が期待されると思います。そのためのノウハウを栄養経営士に託されているのだと思っています。私も栄養経営サポーターとして、同じ思いをもつ仲間として、一緒に頑張っていきたいと思います。

「栄養経営士／栄養経営サポーター」資格認定の流れ



※栄養経営サポーターは日本栄養経営実践協会が認定する資格です。「栄養経営士」資格認定基礎講習を受講された方であれば、職種・経験等を問わずどこでも取得することができます。

栄養経営士に必要なマネジメントを学ぶ研究会、ご参加お待ちしております!

日本栄養経営実践協会

関東支部研究会 開催

日本栄養経営実践協会関東支部では、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5回 9月15日(木) 委託給食会社と病院・施設の連携推進に向けて(仮)
中村 佐多子氏(日清医療食品株式会社 営業本部栄養・調理技術部部长)

第6回 10月20日(木) 看護部門と栄養部門の連携推進に向けて(仮)
木村 由起子氏(介護老人保健施設かがやきライフ江東 療養部長・看護師)

※いずれも19:00~20:30 軽食付き

受講料

会員:各回**1,000円**(税込)
一般:各回**3,000円**(税込)

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。

新刊紹介

おうちで作る介護食クッキング入門

“嚥む・飲み込む”機能の低下した人がよるこぶ、安全でおいしくて食べやすい食事を作りましょう。手間をかけずに、かんたん調理！コンビニやスーパーで購入できるレトルト食品や調理済み食品、かんたんに作れるお惣菜などからアレンジする介護食レシピをまとめました。在宅栄養に興味のある管理栄養士の皆さまにもおすすめのレシピ本です。

●編著者：齋藤郁子

(Sunshine栄養コンサルタント)

●著者：菊谷 武(日本歯科大学口腔リハビリテーション多摩クリニック院長)、中村育子(福岡クリニック在宅部栄養課課長)、真井睦子(栗山赤十字病院栄養指導係長)、吉田貞夫(沖縄メディカル病院副院長、日本栄養経営実践協会理事)

●体裁：B5判/124ページ

●価格(本体価格+税)：1,404円

●発行：株式会社日本医療企画



コンテスト

第3回「やさしい素材」レシピコンテスト

マルハニチロ株式会社では、昨年に引き続き「やさしい素材」レシピコンテストを開催します。「やさしい素材」とは、かむ力が弱くなった方向けのムース・ゼリー状の食品素材です。実際の現場ですぐに活用できるような「大量調理コース」と、特別な日に提供したい「行事食コース」の2コースを設置。厳正な審査により、グランプリ1名、準グランプリ2名、特別賞10名が選出されます。現在レシピの応募を受付中です。ふるってご応募ください。

○応募条件：管理栄養士、栄養士、調理師、栄養・調理学専攻の学生

○応募内容：「やさしい素材」シリーズを使用したオリジナルレシピ
レシピ応募コース：大量調理コース／行事食コース

○評価項目：大量調理コース：簡便性・栄養面・美味しさ
行事食コース：盛り付け・アイデア・美味しさ

○応募締切：サンプル申込締切：10月14日(金)必着
レシピ応募締切：10月31日(月)必着

○審査員：麻植有希子氏(ワタミ株式会社健康長寿科学栄養研究所所長)
工藤美香氏(新都市医療研究会「君津」会南大和病院栄養部部長)

○発表：『ヘルスケア・レストラン』2017年2月号およびマルハニチロのWEBサイトにて

○主催：マルハニチロ株式会社

★詳細はホームページ(<http://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp/19637>)でご確認ください。

ヘルスケア・レストラン 特別セミナー

摂食嚥下障害の栄養指導と嚥下調整食の実践セミナー

平成28年度の診療報酬改定で、がんと摂食嚥下障害、低栄養の方に対する栄養指導が算定可能となりました。しかし、多くの管理栄養士の方々は具体的にどのように栄養指導をすればいいの不安に思っているのではないのでしょうか。特に摂食嚥下障害については、食事の物性調整についての指導も必要となり、病態と調理の両方の知識が求められることとなります。本セミナーは管理栄養士、医師、歯科医師を講師に招き、摂食嚥下障害の病態から嚥下調整食の調理のポイントまで解説していきます。

○日時：2016年10月29日(土) 13:00～16:30

○会場：ティーオージー(大阪市北区梅田1-1-3-1700 大阪駅前第3ビル)

○内容：講演①在宅における摂食嚥下障害の病態と栄養指導 講師：中村育子先生(福岡クリニック在宅部栄養課課長)／講演②摂食嚥下機能の評価とリハビリテーション 講師：福岡達之先生(広島国際大学 総合リハビリテーション学部 言語聴覚療法専攻 准教授)／講演③経腸栄養から経口摂取への移行とリスク管理 講師：真壁昇先生(関西電力病院栄養管理室室長、日本栄養経営実践協会理事)

○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)

○定員：200名 ※定員になり次第、締め切らせていただきます

○主催：ヘルスケア・レストラン

○協賛：アサヒグループ食品株式会社

★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

第3回「栄養経営士」資格認定試験エントリー受付中!

今回で3回目となる「栄養経営士」資格認定試験は11月20日(日)に全国7会場で開催予定です。現在受験エントリー受付中。エントリー締切は10月14日(金)となっています。職場の同僚やお知り合いに、栄養経営士をぜひご紹介ください! 修了が受験要件となる「基礎講習」DVD受講も随時受付中です!

■試験時間

[試験開始時間] 10:15(開場/9:30、着席/10:00)

[試験終了時間] 11:35

■目的

栄養経営に関する基礎知識、倫理・モラルにつき、「栄養経営士」像に鑑み、その習得・到達度を測ることを目的とする。

■出題科目

病棟業務管理/コスト管理/組織マネジメント/人材教育マネジメント/多職種協働コミュニケーション/病態栄養

■試験時間・出題形式等

制限時間:80分/出題形式:五肢選択方式、マークシート記入/出題問数:50問

■合格基準

「栄養経営士」資格認定試験の合格基準は、総得点の6割程度とする。

■受験資格

「管理栄養士(実務経験2年以上)※管理栄養士として試験実施日に実務経験が満2年経過する者」「栄養経営士」資格認定基礎講習修了者

▼詳細は協会ホームページから

<http://www.nutrition-management.jp/exam/index.html#fshiken>

「栄養経営士」基礎講習DVD受講、好評受付中!

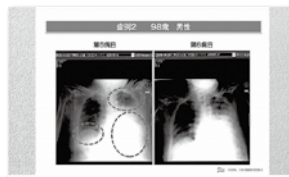
「栄養経営士」資格認定試験の受験要件である「栄養経営士」資格認定基礎講習が、2016年度より、会場受講に加えてDVD受講もできるようになりました。会場受講の場所・日程が合わないという方はもちろん、何度も繰り返して講義を聞きたいという方にもおすすめです。

本編の講義に加え、特典映像「近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて」も収録。宮澤靖代表理事が臨床栄養部部長を務める社会医療法人近森会近森病院で取材・撮影を行い、近森正幸院長をはじめとした病院スタッフへのインタビューや、カンファレンス風景、若手へのOJTの様子など、ここでしか見られない、完全オリジナルな内容となっています。

資格認定基礎講習の本編と合わせて、実践に向けた学習・スキルアップにご活用ください。

資格認定試験基礎講習DVDの特徴

- 宮澤靖代表理事によるわかりやすい講義!
- 見たいときに何度でも視聴することが可能!
- 明日から現場で使える実践力が身に付く!
- 近森病院の栄養管理の実態がわかる特典映像付き!
- 「栄養経営士」としてなすべきことが見えてくる!



くわしくは **栄養経営士 DVD**

検索