

第54回日本医療・病院管理学会学術総会 ランチョンセミナーに宮澤靖代表理事が登壇



栄養経営士の重要性について講演する宮澤靖代表理事

栄養経営士資格と 栄養部門の重要性を 経営者・事務長らに強力アピール！

9月17日(土)、18日(日)の両日、第54回日本医療・病院管理学会学術総会が、東京医科大学M&Dタワー鈴木章夫記念講堂(東京都文京区)にて開催された。日本栄養経営実践協会代表理事・宮澤靖氏が本総会2日目のランチョンセミナーに登壇し、食事・栄養の重要性や栄養部門の活用、栄養経営士の紹介などの講演を行った。参加者の多くは、理事長、院長、事務長など医療機関の経営陣。歴史ある本総会においても、栄養部門現場からのプレゼンテーションは初めてだったという。定員120名の会場はほぼ満席となり、栄養分野に対する関心の高さをうかがわれた。

医療費抑制のために 栄養部門が果たす役割

9月18日(日)午前のプログラムが終わった11時半ごろから、ランチョンセミナーの会場(東京ガーデンパレス)には参加者が続々と集まり、12時のスタートを前に立ち見が出るほどの盛況となった。

宮澤代表理事は冒頭

で、「病院経営者や事務部門の皆さまに、栄養経営の視点を理解していただき、栄養部門が持っている力を知り、機会にしてほしい」と述べ、セミナーをスタートさせた。

団塊の世代が全員75歳以上となる2025年は間近に迫っている。少子高齢化が進むわが国において、10年

後には労働人口が減少するうえ、高齢患者はさらに増える。このような状況のなか、いかに医療費を抑制していくかが国民的課題であるとし、「現状のまま、薬や治療に頼るばかりでは、医療費抑制にはつながらない。では、どうしたらよいのか？ 病気になるようにすればよい。そのためには、食事や栄養が非常に重要だ」と指摘した。

管理栄養士の病棟常駐が医療の質の向上につながる

しかし、多くの病院経営陣にとって、「栄養部は非採算部門」というイメージは強い。例えば診療報酬における薬剤師の評価と比較すると、同じ指導管理料でも、入院栄養食料指導料1は初回260点、2回目200点。一方、薬剤管理指導料は325〜380点を算定できる。また、薬剤師には病棟薬剤業務実施加算がつくが、管理栄養士には加算がない。そのため一見すると、「栄養部門は単価が安い非採算部門」という印象につながり、病院の管理栄養士は増員されにくい状況であると分析した。

一方で、他職種(医師、看護師など)によるアンケートでは、「管理栄養士が病棟に常駐してほしい」という回答が圧倒的に多い結果を提示。その理由として、「食事に対する患者満足度が向上する」「栄養管理が充実することによって、医療の質が向上する」「チーム医療の実践

◆日本医療・病院管理学会◆

1963年設立。根拠に基づいた実証的論理的かつ合理的な研究を推進し、保健・医療・福祉サービスの利用者視点を重視することを理念とする。会員は、医療系学術関係者、医療機関経営者、事務部門職員、看護師など約2,000名。

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

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





共催企業メッセージ

病院経営者の理解で
栄養部門は
飛躍的に変わる!

日清オイリオグループ株式会社
健医食営業部営業グループ
内田 克哉氏

宮澤先生が所属する近森病院は、「栄養・食事関連の費用が多少かかったとしても、適正な栄養管理を行う」という方針で業務をされており、当社の栄養補助食品も多く使用していただいています。患者に対して、まずは適正なエネルギーを与え、落ちてきたところで栄養成分のバランスを検討するという考え方です。

宮澤先生も講演でおっしゃっていたように、栄養補助食品を使用することで、目先の予算は多少オーバーするかもしれませんが、状態が良くなり在宅復帰率が高まるなど、患者・病院双方にもたらす中長期的な利益はとても大きいと思います。

病院経営者の方々が栄養に関心を持ち、このような点をご理解いただくことで、栄養部門は飛躍的に変わるのではないのでしょうか。当社でも、経営者に向けてプレゼンテーションを行う機会はほとんどありませんので、今回、病院経営者や事務長の方々に前に、宮澤先生が栄養についてお話しされたことは、たいへん貴重でした。今後、このような機会がますます増えていくことを期待しています。

そのような状況を解消するための方法として、宮澤代表理事は、選択と集中による管理栄養士の業務整理の必要性を挙げた。宮澤代表理事が臨床栄養部長を務める近森病院では、専門職だからこそ

栄養部門は本当に
非採算部門なのか?

につながる」などが挙げられた。
つまり、管理栄養士が病棟に常駐することで医療の質向上につながることはわかっているが、人員が少ないため、管理栄養士の病棟常駐をなかなか進められない現場のジレンマがあると語った。

できる業務に仕事を集約することで売上を伸ばし、人件比率を抑えながら人員を増やしていったという。
近森病院は2003年にNSTを稼働し、管理栄養士の病棟常駐を日常化してムダな絶食をなくすことに努めた結果、当初15〜16%だった絶食率を10%程度に削減することに成功。このような取り組みにより、4億円ものコスト削減につながったことを示した。また、栄養を治療の土台作りと考え栄養補助食品を積極的に活用した結果、在院日数の短縮、再入院の減少などにつながったという。

多くの病院は栄養・食事部門の予算を抑え、管理栄養士はその予算内でやり繰りすることを求められるため、栄養補助食品の使用に消極的なことが多い。しかし、患者の栄養状態が悪くなれば免疫力が落ち、感染症になったり抗がん剤を投与することになる。宮澤代表理事は、数百円の栄養補助食品を活用することなく、高価な抗がん剤を処方することの是非について参加者に問うた。



120席が満席となったランチョンセミナー会場
データやアンケート結果を用いた説得力のある講演に、参加者も熱心に聞き入った

「薬剤を使用するより栄養補助食品を活用するほうが、はるかに低コストで患者にもメリットが大きいことを、経営者や事務部門の方にも認識してほしい」と訴えるとともに、管理栄養士の活躍により、将来的に数千万円、数億円という収入・コスト削減につながる可能性を示した。
最後に、栄養経営士資格について、「栄養経営の視点を持ち、病院経営の一翼を担い、医療の質を担保できる管理栄養士の育成が目的である」と紹介。新しい資格である栄養経営士に対して、経営のプロとして指導・協力をお願いしたいと挨拶し、講演を締めくくった。

支部NEWS 関東支部

後期関東支部研究会スタート！
事前に講師への質問事項を募ることでさらに充実！ 委託給食会社の本音に迫る

食事の外部委託のメリット・デメリット

日本栄養経営実践協会関東支部は、9月から、後期研究会を開始しました。前期と同様、毎月第3木曜日の19時から、さまざまなテーマで開催していきます。

9月15日(木)に開催した第5回関東支部研究会は、「委託給食会社と病院施設の連携推進に向けて」をテーマに、業界最大手の日清医療食品株式会社営業本部栄養・調理技術部部長の中村佐多子氏を講師に迎え、お話しいただきました。

まず中村氏は、業界最大手委託給食会社ならではの経営戦略・顧客の期待値にふれ、食事の外部委託のメリット・デメリットをアンケート結果をふまえて解説しました。

なお、今回の研究会では事前に受講者から「委託給食会社に聞きたいこと」という質問事項を寄せていただき、講義の後半に質疑応答の時間を設けて、中村氏に答えてもらうようにしました。「人材確保に向けた取り組み」「病棟配膳時の服装」「厨房での作業の監督はあるほうがよいのか」など、実務を中心とした質問が飛び交い、一つひとつ丁寧に解説していただきました。多くの質問事項が寄せられたため、時間の関係で、すべての質問を取り上げられなかったのが残念でした。

受講者からは、「委託給食会社の本音を聞けて参考になった」「事前に質問を集めてその回答を解説する方法は非常に充実していた」と、好評の声が上がりました。

講義後は恒例のグループディスカッション。今回は「各病院・施設での食事の“売り”」について情報交換を行いました。ディスカッションは研究会終了後も続き、当初のテーマにとどまらず、日々の業務での問題点や情報交換の場として盛り上がりを見せました。

「他職種から栄養部門への期待」が
後期研究会の大きなテーマ

後期関東支部研究会では、「他職種が、管理栄養士および栄養経営士に期待すること」を大きなテーマとし、管理栄養士以外の他職種の講師を多く招いてご講演いただく予定です。

次回10月の関東支部研究会は、「看護部門と栄養部門の連携推進に向けて」をテーマに、介護



講義後のディスカッションでは、時間を忘れ熱い情報交換が続いた

老人保健施設かがやきライフ江東療養部長・看護師の木村由起子氏にお話しいただきます。

チーム医療、多職種連携の重要性が叫ばれるなか、栄養部門として特に重要なのは看護部門との連携です。栄養部門と看護部門が連携を強めるためには、まずお互いを理解することが不可欠。看護師は栄養部門をどう見ているのか、管理栄養士に何を望んでいるのかなど、看護師の本音を聞いてみませんか?

ぜひ、本研究会をスキルアップの場にしてください。ご参加、お待ちしております!

現場で活躍する栄養経営士たち

介護施設で頑張る
管理栄養士が輝けるような
環境づくりに向けて

いま、栄養の現場で何が起きているのか。栄養経営士のなすべきことは何か。

医療・介護・福祉などさまざまなフィールドで活躍する栄養経営士にスポットを当てる本コーナー。

今回は、特別養護老人ホームに勤務する宮坂光さんにお話を伺いました。



社会福祉法人練馬区社会福祉事業団
上石神井特別養護老人ホーム

宮坂 光氏

特養の食費の標準負担額が
大きな足かせになっている

特別養護老人ホームで勤務する栄養経営士として考えなければならないのが、利用者の食費の問題です。特養の食費は標準負担額が一日当たり1,380円と決められています。食費は利用者の自己負担が原則ですが、生活保護受給者や所得金額と課税年金額の合計額が一定に満たない方などに対しては、第1～3の段階の区分別に国からの補足給付金額が決まっており、食費負担が軽減されます。しかし、いずれにしてもこの標準負担額の食費のなかで委託給食会社への委託費と食材費をやりくりするのは難しく、標準負担額を超えてしまった食費の差額を施設が負担せざるを得ません。負担軽減のない第4段階の方からは上限を超えて徴収できるのですがそれも限界があり、食事だけのコストを考えると栄養部門は非採算部門と言わざるを得ないのが現実です。

施設の規模にもよりますが、経口維持加算や栄養ケアマネジメント加算を可能な限り算定したとしても、赤字を挽回できるところまで持っていくのは困難です。経営者の視点で考えると、栄養部門が赤字であっても他のところでカバーできていれば施設としてはOKかもしれません。ただ、そうすると非採算部門である栄養部門を充実させようという発想は生まれにくいですし、管理栄養士が適切に評価される土壌はできません。

ただ、そこであきらめてしまうのではなく、管理栄養士にしかできないことを通して、組織に認められる努力をしていくことが栄養経営士に求められていることだと思っています。まずできることから精一杯やってみることで、現実を動かしていけるのではないのでしょうか。

では、介護の現場にいる管理栄養士にしかできないこ

ととはどのようなことなのでしょう。もちろん介護報酬上の加算算定は最も重要な業務の一つです。でも、すべての管理栄養士の根底にある思いは一人ひとりの気持ちに寄り添った食生活の支援であり、入居者の食事の好みや嗜好を理解し「好きなものを食べたい」という気持ちを応援することのはずでした。ところが、施設の食事という固定概念にとらわれすぎてしまい、「朝食はクロワッサンとコーヒーがいい」というささやかな願いさえも叶えることができていないのが現状です。

限られた環境のなかでも、その方の生活の場を豊かにする食支援を提案し続けることが介護施設で働く管理栄養士の役割と考えています。品数が減っても旬の素材を使った嗜好に合った心ある1品の提供が喜ばれることもあります。栄養があり、満足度も高い献立により、愛情のある形でコストのスリム化を実現させることができるのは管理栄養士しかいません。

教育段階から現場に必要なスキルを
身につけることが大事

私は現在、特養30床、ショートステイ6床の練馬区で最も小規模な特養に勤務していますが、ご家族と接するなかで感じるのは「入居したらどんどん体力がなくなってしまうのではないだろうか、認知症が進行してしまうのではないだろうか」という不安をお持ちの方が多いということです。そのようななかで、管理栄養士の役割として入居者の経口摂取を守り、健康を維持することがなにより大切であると実感しています。入居者一人ひとりを継続的にアセスメントし、その時の摂食・嚥下機能にあった食事内容(形態や量など)に調整します。その結果、体調が安定して、入居前よりもできることが増えて

いくことで、ご家族が本当に心から安心し、喜んでくださいます。そして、施設をより信頼してくださるようになります。管理栄養士として、これほど嬉しいことはありません。食事を通して、最期まで入居者の尊厳を全力で守って差し上げたいと考えています。その思いに共感してくださるご本人・ご家族の思いが、私の一番のモチベーションになっているかもしれません。

入居者の生活を支える介護の現場は本当にやりがいのある仕事です。臨床的な視点からも入居者を診ることができる管理栄養士が迅速に食事を通してサポートできれば、より成熟した施設づくりに貢献することができるのではないのでしょうか。それこそが「生活の場のための施設」により近づくことができるはずで、だからこそ介護施設で頑張っている管理栄養士が自分の仕事に誇りを持てる環境であってほしいなと思いますし、そのためには教育現場の協力が必要だと感じています。

介護の現場では施設に管理栄養士が1名しかいないところがほとんどです。それは新卒で施設に配属になったときに、現場で教えてくれる先輩がいないということでもあります。具体的な業務はもちろん「栄養部門は非採算部門になっている」といった現実も誰も教えてくれません。だからこそ介護施設で活躍する管理栄養士を育てるためには、教育の段階で「今、管理栄養士が施設に貢献するためには何が必要なのか」をより具体的なスキルとして学ぶ必要があるのではないのでしょうか。

「それは現場に入ってから学ぶこと」と思われている方もいるかもしれませんが、特に介護の分野では管理栄養士のための学べる環境が整っているところの方が少ないのが現状です。その現実を教育の現場に伝えていくということも、いま介護の現場で働いている栄養経営士の役割の一つなのではないかと思っています。

栄養経営のスペシャリストをめざし、さらなるレベルアップをはかる！

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)

第7回 11月17日(木) 要介護高齢者の食事の取り組みと見えてきた課題(仮)
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)

※いずれも19:00～20:30 ※講師に聞きたいことなどの質問事項も、事前に受け付けます。

受講料

日本栄養経営実践協会会員：各回1,000円(税込)
その他一般：各回3,000円(税込) ※軽食付き

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

新刊紹介

国民の栄養白書2016-2017年版 食の不安時代を生き抜くサバイバル栄養の実践

巨大災害による食糧危機、天候不順による野菜の不作、偏食が招く生活習慣病、食品の衛生管理など、さまざまなリスクに私たちはどのように対応すればよいのでしょうか。食の不安時代を生き抜くための“サバイバル栄養”について、多面的な視点から考えていきます。

巻頭特集：災害と食のリスク管理
特別対談：あの震災から学ぶ食のリスク管理
金田雅代(女子栄養大学栄養科学研究所 客員教授)×西村一弘(駒沢女子大学教授)



- 監修：金田 雅代
(女子栄養大学栄養科学研究所 客員教授)
- 企画・制作：ヘルスケア総合政策研究所
- 体裁：B5判/200ページ(予定)
- 価格：4,320円(税込)
- 発行：株式会社日本医療企画

※画像は制作中のものです。

栄養士のための スキルアップセミナー

栄養士のためのスキルアップセミナー2016 in 大阪

日本医療企画では、医療機関や介護施設の管理栄養士・栄養士の方々を対象にしたスキルアップセミナーを開催し、患者様や施設利用者様のQOL向上のための食事と栄養に関する情報を発信しています。今回のテーマは「在宅栄養と地域連携」。地域包括ケア時代の到来に備え、「栄養士に求められるスキルとは何か？」を講義やグループワークを通じて皆で考えましょう！

○日 時：2016年11月5日(土) 11:00～16:30

○会 場：国民会館武蔵記念ホール大ホール

○内 容：【第1部 講演】

～急性期病院から福祉施設、在宅まで～各領域で担うべき栄養サポートの在り方(仮)
市川和子先生(川崎医療福祉大学医療技術学部臨床栄養学科特任教授)

【第2部 講演】

「今さら聞けないこんなこと」よろず屋栄養士講座～栄養士としての心得3ヵ条～
麻植有希子先生(ワタミ株式会社健康長寿科学栄養研究所所長)

【第3部 ワークショップ】

在宅療養サポートチーム(hST)の栄養士として知っておいていただきたい”あれこれ”
西山順博先生(医療法人西山医院院長)

○参加費：日本栄養経営実践協会会員 5,000円(税込)／一般 6,000円(税込)

○定 員：100名 ※定員になり次第、締め切らせていただきます

○主 催：株式会社日本医療企画

★詳細はホームページ(<http://www.jmp.co.jp/seminar/nutritionist/skillup/osaka/>)にてご確認ください。

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かわからない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食形態と栄養指導 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/>)にてご確認ください。

協会事務局より

第2回「全国栄養経営士のつどい」 2017年3月12日(日) in 福岡 開催決定！

今年3月、東京で開催した「全国栄養経営士のつどい」。全国の栄養経営士をはじめ、約200名が参加し「栄養経営」についてさまざまな観点から考える機会となりましたが、このたび第2回の開催が決定いたしました。日程は2017年3月12日(日)、九州・福岡にて開催いたします。



「第1回全国栄養経営士のつどい」の様子

講演やパネルディスカッションのほか、栄養経営士の皆様に現場での実践活動を報告していただくような場もつくりたいと考えております。詳細は決定次第、順次本紙および協会ホームページにて発表してまいりますので、まずは日程の調整をしていただき、概要の発表を楽しみにお待ちください。皆様のご参加をお待ちしております！

○日程：2017年3月12日(日)

○会場：福岡県福岡市

○主催：一般社団法人日本栄養経営実践協会

★詳細は決定次第ホームページ(<http://www.nutrition-management.jp/>)にて公開。

栄養指導を実践していくために必要な知識を学ぼう！

第7回 摂食・嚥下リハビリテーションと栄養ケアセミナー 摂食嚥下障害の病態を知り栄養管理を実践する

※本セミナーへの参加により、日本摂食嚥下リハビリテーション学会認定士の単位を最大20単位まで取得できます。

講演1：咀嚼機能評価から考える栄養管理

菊谷 武氏 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

講演2：摂食嚥下障害の病態とリハビリテーション

藤島 一郎氏 浜松市リハビリテーション病院院長

講演3：誤嚥性肺炎の予防につなぐ3つのケア

江頭文江氏 地域栄養ケアPEACH厚木代表

講演4：診療報酬改定と摂食嚥下障害の栄養指導

塩澤信良氏 厚生労働省保険局医療課課長補佐・管理栄養士

講演5：学会分類2013に基づく嚥下調整食を用いた栄養管理

栢下 淳氏 県立広島大学人間文化学部健康科学科教授

開催日：11月19日(土) 10:00～16:00

会 場：スクエア荏原(東京都品川区荏原4-5-28)

参加費：会員 3,000円 一般 5,000円

定 員：300人 ※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』『栄養経営エキスパート』

後 援：品川区

くわしくは [日本医療企画](#) [嚥下セミナー](#)

検索

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