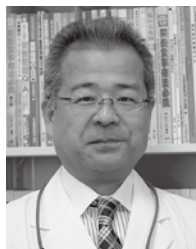


第2回「全国栄養経営士のつどい」開催間近 3月12日(日)は福岡に集合!

◇九州支部長からのメッセージ◇



医療・介護経営の 一翼を担う部門として 一步を踏み出そう

日本栄養経営実践協会九州支部支部長
公立大学法人福岡女子大学教授
片桐 義範氏

第2回「全国栄養経営士のつどい」では、医療・介護の連携も含めた将来像について、幅広く意見交換をしたいと思います。

超高齢社会となり高齢者が増えていく現代、医療や介護が必要になっても住み慣れた地域で生活を継続できる環境整備が課題となっています。厚生労働省は、「医療と介護の一体的な改革」の中で、病気と共存しながら、生活の質の維持向上を図っていく必要性が高まり、さらに医療ニーズを併せ持つ重度の要介護者や認知症高齢者が増加するなど、医療・介護の連携の必要性がこれまで以上に高まっていると指摘しています。現在、都道府県単位で地域医療ビジョンの策定や地域包括ケアシステムの構築など、医療と介護の一体化を大きな目標に各機能の分化と連携が進められています。

このような状況において栄養経営士が担う役割は、患者さん一人ひとりに合わせた丁寧な栄養サポートをすることだと思います。それを実践するためには、業務整理・分担を行い栄養管理部門の資源を効果的にマネジメントすることが求められます。「栄養経営士が創る医療・介護の将来像」をテーマに、熱い議論を交わしましょう!

◆主なプログラム

※プログラムは一部変更する場合があります

基調講演	地域医療における管理栄養士の任務 ～地域を支えるために果たすべき役割 栗原正紀(一般社団法人星真会会長 崎リハビリテーション病院理事長)
特別講演①	在宅医療における栄養管理の重要性と管理栄養士の責務 佐々木 淳(医療法人社団悠翔会理事長)
特別講演②	管理栄養士のための“知っておくべき”医療介護分野の動向 長英一郎(東日本税理士法人代表社員、所長)
報告会	栄養経営士による実践報告・パネルディスカッション 座長:山下 茂子(日本栄養経営実践協会理事)
特別パネル ディスカッション	栄養経営士が創る医療介護の将来像 座長:宮澤 靖(日本栄養経営実践協会代表理事)

講演で経営者の期待と
業界動向を知ろう
今回のプログラムでは、基調講演と2つの特別講演の3講演が予定されている。基調講演は「地域医療における管理栄養士の任務」、特別講演①は「在宅医療における栄養管理の

重要性と管理栄養士の責務」。いずれも法人理事長が登壇し、経営的視点から栄養部門や栄養経営士に対するご提言をいただく。特別講演②「管理栄養士のための“知っておくべき”医療介護分野の動向」では、報酬

改定や制度改革など変化を続ける業界の流れを整理し、わかりやすく解説していただく予定だ。
実践報告で栄養経営士のあり方を考えよう
新企画として注目してほしいのが「栄養経営士による実践報告」。

栄養経営士5人が壇上に立ち、日ごろの取り組みについて報告する。実践活動から生まれた想いを共有すること
詳細・参加申込は当協会ホームページへ

第2回「全国栄養経営士のつどい」(3月12日(日)10時～会場:パピヨン24ガスホール)の開催がいよいよ近づいてきた。
当日は3つの講演や栄養経営士実践報告会などを予定している。全国の仲間が一堂に会する貴重な機会。ぜひご参加を!

とで、報告者だけでなく参加者も栄養経営士としての姿勢を考える機会になるだろう。
最後は、宮澤靖代表理事を座長に、協会理事による特別パネルディスカッション「栄養経営士が創る医療介護の将来像」を行う。

参加者も巻き込み、会場一体となった議論を期待したい。

全国の仲間と交流するチャンス 栄養経営士の想いを語り合おう!

大会テーマ
栄養部門が変われば病院・施設が変わる
栄養経営士が創る医療・介護の将来像

第2回「全国栄養経営士のつどい」 in 福岡

参加
受付中

開催日: 2017年 3月12日(日)

会場: パピヨン24ガスホール
(福岡県福岡市博多区千代1-17-1)

◆全国栄養経営士のつどい 参加費: 日本栄養経営実践協会会員 4,000円(税込)
10:00～16:45 (9:30 受付開始) 栄養経営士資格認定基礎講習修了者 5,000円(税込)

◆懇親会 一般 6,000円(税込)
17:00～18:50 懇親会参加費: 5,000円(税込)

◆交通アクセス
【地下鉄】「千代田駅」4番出口と直結
《福岡空港・博多駅方面から》「中洲川端」で乗り換え、貝塚行き(箱崎線)にご乗車ください
《天神方面から》貝塚行き(箱崎線)にご乗車ください
【バス】西鉄バス停「千代田」前
《博多駅から》センタービル前E 番乗り場にて(九大前・九大病院・吉塚営業所行き)にご乗車ください
《天神方面から》大和証券前14番乗り場にて(九大前・九大病院・吉塚営業所・月見町行き)にご乗車ください

お問い合わせ・
参加申込はウェブから

<https://www.nutrition-management.jp>

または 全国栄養経営士のつどい

検索

宮澤靖代表理事が登壇

「メディケアフーズ展2017」専門セミナーレポート

病態把握と業務マネジメント能力を磨き
管理栄養士の新たな可能性を広げよう！

1月25日(水)・26日(木)の2日間、東京ビッグサイトにて病院給食関連では国内最大規模を誇るイベント「メディケアフーズ展2017」が開催された。1日目の専門セミナーには当協会の宮澤靖代表理事が昨年に引き続き登壇。「栄養経営士の可能性を考える」新しい資格の誕生が与える栄養部門へのインパクトとは」をテーマに熱い講演を行った。その内容を要約して紹介する。

病院のパラダイムシフトに
取り残された管理栄養士

1990年以降、診療報酬は出来高払いから包括払いへとシフトし、病院のビジネスモデルは薬などを大量に提供する販売業から、高齢患者の疾病をチームで管理し、早期退院をめざすという付加価値を提供するサービス業へ転換しました。当然、管理栄養士も食事という物を売る仕事から、病棟でチームに参加し、栄養サポートと



栄養経営士の必要性について熱く語った宮澤靖代表理事

いう付加価値を提供する仕事への転換を求められています。しかし残念ながら、いまだにこの転換ができていない栄養部門が多いように感じます。

私はその最大の原因は、病棟での臨床栄養管理と厨房での給食管理を明確に分離できていないことにあると考えています。高齢患者の病態は変化が激しく、管理栄養士が病棟

に常駐してリアルタイムで栄養管理を行わなければ、適切なサポートはできません。

また、栄養補助食品などを食費の枠のなかでとらえ、必要な栄養補助食品を十分に提供できていない現状にも問題があります。目先のコストを優先するあまり、栄養補助食品の提供を渋った結果、肺炎や褥瘡が発生してしまえば、その治療に数万円もの薬剤費がかかり、在院日数も長期化します。栄養部門は黒字でも病院経営はマイナスとなり、患者さんにも入院が長引いてつらい思いをすることになります。患者さんに幸せを届けられない管理栄養士がこの先、病院のなかで生き残っているのでしょうか？

次世代を生き抜くために必要な
「栄養経営」という視点

では今後、私たち管理栄養士が生き残っていくためにはどうすればいいのでしょうか？

その答えは、治療成績を上げて患者さんの早期退院につなげることです。私たち管理栄養士は、高血圧・減塩・日6g以下、腎臓病・低たんぱく食など、病名を見て献立を立てるような教育を受けてきました。しかし、「なぜ減塩なのか？」「なぜ低たんぱく食なのか？」について明確に回答できる管理栄養士は多くありません。それでは患者さんの食事療法の継続につながらず、治療成績も上がりません。管理栄養士は基礎医学を学び、病態

をふまえた栄養管理計画を実践できるようにする必要があります。

病態を把握するためには、事務所にこもっている時間はありません。部門長は部門の業務をすべてリストアップして優先順位をつけ、部門員が病棟業務に専任できるようにコア業務を絞り込み、必要な業務を切り捨てる「選択と集中」を行わなければなりません。また、部門員は患者さんの栄養管理について自分で考え、自主的に行動してチーム医療に参画する「自立と自動のマネジメント」を習得しなければなりません。この病態把握能力と業務マネジメント

を柱ととらえ、管理栄養士業務を実践していくことが「栄養経営」の考え方です。

もう時間はあまりありません。明日から部門長は栄養部門の業務のリストアップを始め、部門員は病棟へ常駐するための覚悟を決めてください。とは言え、自分たちだけでできるか不安に感じる方も少なくないでしょう。そこで、私たち日本栄養経営実践協会は、栄養経営を実践するための研鑽の場として、「栄養経営士」の資格認定制度を用意しました。志を同じくする管理栄養士の方が1人でも多くこの資格を取得し、私たちと一緒に管理栄養士の可能性を広げていくことを切に望んでいます。

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4回
「栄養経営士」
資格認定試験

2017年 6月11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

一般社団法人 日本栄養経営実践協会
The Japan Association for Nutritional Management Practice〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町17 もとみやビル3F
TEL: 03-5289-7021 FAX: 03-5289-7022

法人賛助会員紹介 **File5** 林兼産業株式会社 水産食品事業部機能食品部

「食べる喜び」を実現する商品を 栄養経営士とともに作っていききたい

林兼産業株式会社は、1941年の設立以来、飼料の生産から食品の販売までを扱うメーカーとして豊かな食文化の実現を目指し、2001年に機能食品部の母体となる健康食品課を開設後は、「食べる喜び」を提供する介護食の開発を重ねている。同社の取り組みが目指すものと、栄養経営士に期待する役割について、機能食品部の平野斉部長にお話をうかがった。

食べた人が笑顔になる商品の開発に 誠心誠意取り組む

当社は、2000年に介護保険制度が始まったのを機に高齢者食の開発に取り組み始めました。最初に開発したのは当社が得意な魚肉ソーセージの製造技術を活かした「ニューソーセージ」でした。“新しい”と“やわらかい”の意味を備えたネーミングです。また飲料の開発にも取り組み、鉄やカルシウム、ビタミンを強化した栄養機能食品の開発を手掛けました。

現在のメイン商品は、ソフト食調理素材の「ソフミート」です。ソフト食開発者の黒田留美子先生の講演を聞いた際、原形がわからない「刻み食」や「ミキサー食」は、食べる人の尊厳を損なうものだと思われかれました。この経験が、歯茎でつぶせるほどやわらかく、いろいろな形に変化させられる「ソフミート」の開発につながりました。

「ソフミート」開発時は、現場栄養士さんの意見をうかがいながら、改良を重ねました。高齢の利用者が「お肉が食べられてうれしい」と涙を流されたと聞き、食べる喜びや生きる喜びを実感できる商品開発に、誠心誠意取り組む重要性を感じました。



栄養経営士とともに商品開発に取り組む平野斉部長

また、「まごころすいーつ」と銘打った和菓子も人気です。当社の管理栄養士が和菓子職人と一緒に開発しており、食べやすく、季節感を感じられるよう配慮していま

す。嚥下が良くない高齢者でも食べられるように、ホイップクリームをあんで包むなどの工夫をし、見た目は普通の和菓子の仕上がります。デイサービスや行事の際、「みんなと同じものを食べたい」と願う利用者に喜ばれています。

商品開発は、現場の方たちの意見がなければ進みません。利用者に喜んでいただけるよう、新しいものに挑戦していききたいですね。

管理栄養士の課題解決を 支える役割を担いたい

日本栄養経営実践協会の宮澤靖代表理事は常々、「管理栄養士はこのままではいけない」と奮起を促し、「子どもたちが将来就きたい職業として、管理栄養士を挙げるようにしたい」と夢を語っています。私も、宮澤先生のお考えに感銘を受け、管理栄養士の課題解決の役に立ちたいと思い、協会の法人賛助会員になることを決めました。昨年は営業職も含め13人が資格認定基礎講習を受講しました。同じ志をもつ者同士、現場の課題解決に取り組んでいきたいと思っています。

管理栄養士の皆さんは、高い問題意識を持っていますが、忙しさに追われているように感じます。宮澤先生は「新聞を全紙読みなさい」と広い視野を持つように促されますが、その時間を取れないのが現状だと思います。どんな仕事でも一緒ですが、自分で時間を作り出し、自己研さんに努めるしか方法はありません。問題意識をもってみんなで頑張っていこうと申し上げたいです。

管理栄養士さんは、各施設で一人か二人の場合が多く、相談相手が少ないのではないのでしょうか。NSTに限らず、チームで課題解決に取り組むことが大切であり、「食を支える」というテーマに対し、私たち企業も仲間に

企業DATA

林兼産業株式会社

住 所：山口県下関市大和町二丁目4番8号

代表取締役社長：熊山忠和

事業内容：食料品の製造販売、飼料の製造販売

従業員数：約300人

www.hayashikane.co.jp/

加えていただきたいと思います。作業の効率化を図る商品開発などでも、企業の力を発揮できると思います。

さらに、院長等に提案する場合、データ提供やプレゼン等も企業を活用してほしいと思います。トップに対する発言力を高めるためにも、栄養部門が経営に貢献するよう努力し、認めてもらう取り組みも大切だと思います。

相手を「すごい!」と感心させる 付加価値が求められる

私は社内において、お客さんに「すごい!」と思っていただける商品開発や提案を求めています。商品を見たときに、驚きや感動を持っていただくためには、どの部分に付加価値をつけるのかも考える必要があります。

現在当社には5人の管理栄養士がおり、昨年4月からは営業の中に企画開発チームを新設しました。管理栄養士と営業との距離感が近づき、商品開発のスピード感もアップしました。驚きや感動の一方、改善したほうが良い点などが、より具体的に商品開発に活かせるようになったと感じています。

管理栄養士が働く現場では、人材不足も深刻な問題になってきています。このような中でも成果を出すには、仕事の効率を上げたり、コストを見直すなど、経営的な視点が欠かせません。また、管理栄養士には、利用者や経営者に「すごい!」と思わせる付加価値のある仕事が求められていると思います。

入院したとき、高齢になって体が思うように動かなくなったとき、食事を一番の楽しみと思う人は多いのではないのでしょうか。利用者が食べる喜びをいつまでも満喫できるように、個別対応はさらに求められると思います。栄養経営士の皆さんには、この重要な役割を果たすためにも、効率的な部門運営やマネジメントを実践していただきたいと思います。

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しています。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!

参加者
募集

2017年3月16日(木) 19:00~20:30

フレイル、サルコペニア、認知症を有する高齢者への改善策として
～中鎖脂肪酸を用いた栄養ケアへの可能性～

阿部 咲子氏(介護老人保健施設スカイ管理栄養士・日本栄養経営実践協会関東支部理事) ※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。

講義後、ディスカッションを開催いたします。講師の先生はじめ、参加された皆様による情報交換などを通してネットワークを深めていただければと思います。ふるってご参加ください!

受講料 日本栄養経営実践協会会員：1,000円(税込)
その他一般：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!

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。

北海道支部

日本栄養経営実践協会北海道支部設立記念セミナー 栄養部門が変われば病院・施設が変わる!

- 日程：3月25日(土) 13:30～16:15(13:00開場)
- 基調講演：医師が期待する栄養管理マネジメント(仮)
- 講師：児玉佳之氏
(医療法人社団佳生会こだま在宅内科緩和ケアクリニック院長)
- 特別講演：適切な栄養管理が病院・施設にもたらすコストメリットとは(仮)
- 講師：佐藤亮介氏
(社会福祉法人函館厚生院函館五稜郭病院管理栄養士)
その他、栄養経営士による実践報告
- 会場：TKP札幌ビジネスセンター赤れんが前
(札幌中央区北4条西6-1 毎日札幌会館5階)
- 受講料：日本栄養経営実践協会会員:2,500円(税込)
一般:3,000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
- お問い合わせ：日本栄養経営実践協会北海道支部準備室 担当:横尾
TEL: 011-223-5125(日本医療企画北海道支社内)

東海支部

高齢者のための摂食・嚥下セミナー

- 日程：3月19日(日) 13:30～17:00(13:00開場)
- 会場：日本医療企画中部支社セミナールーム
(名古屋市中区栄2-12-12アーク栄白川パークビル3階)
- 講演①：明日から実践! 嚥下調整食の栄養食事指導
- 講師：今泉良典氏(国立病院機構東名古屋病院)
- 講演②：栄養士による栄養士以外にもためになる水・電解質管理
～摂食・嚥下超入門編～
- 講師：森 茂雄氏(JA愛知厚生連稲沢厚生病院)
- 受講料：日本栄養経営実践協会会員:3,500円(税込)
一般:4,000円(税込)
- 主催：日本医療企画中部支社
- 後援：日本栄養経営実践協会
- お問い合わせ：日本医療企画中部支社 担当:山口
TEL: 052-209-5451

ヘルスケア・レストラン 特別セミナー

中鎖脂肪酸の活用で患者ベネフィットの向上をめざす “結果につながる”栄養経営実践セミナー

栄養管理においてモニタリングを行いながら検証を続けプランを見直していくというPDCAサイクルを回していくこと。これこそ栄養経営の実践といえます。即効性のエネルギー源として注目を集めている中鎖脂肪酸の活用事例などを踏まえながら、患者の利益につながる栄養経営の実践について解説していただきます。

- 日程：4月8日(土) 12:30～16:30
- 会場：東医健保会館(東京都新宿区南元町4)
- 講師：真壁 昇氏(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)
宮島 功氏(近森病院栄養サポートセンター主任・栄養経営士)
蓮村 友樹久氏(愛全診療所所長・医師)
- 受講料：日本栄養経営実践協会会員:3,000円(税込)
一般:5,000円(税込)
- 共催：ヘルスケア・レストラン／日清オイリオグループ株式会社
- 後援：日本栄養経営実践協会
- お問い合わせ：日本医療企画 TEL:03-3256-2862
- ホームページ：http://www.jmp.co.jp/nmseminar/

フォーラム情報

腎臓病と栄養・代謝・食事 フォーラム2017

- 日程：3月25日(土)
- 会場：日経ホール(東京都千代田区大手町1-3-7日経ビル3階)
- 大会長：金澤良枝(東京家政学院大学)
- プログラム
 - ・特別講演：低たんぱく食の治療効果～和歌山での取り組みを通して～
講師：大谷晴久氏(医療法人博文会紀泉KDクリニック)
 - ・パネルディスカッション：低たんぱく食・成功症例集
 - ・一般演題
- 参加費：3,000円(学生1,000円)
- お問い合わせ：E-mail info@nmdkd-forum.org
(東邦大学医学部腎臓学講座・酒井謙)
- ホームページ：http://www.nmdkd-forum.org/

臨床現場の第一線で活躍できる管理栄養士になろう

ヘルスケア・レストラン特別セミナー 中鎖脂肪酸の活用で患者ベネフィットの向上をめざす

結果につながる 栄養経営実践セミナー

東京会場：4月8日(土) 12:30～16:30(予定)

講演①：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)

講演②：宮島 功先生
(近森病院栄養サポートセンター主任・管理栄養士)

講演③：蓮村 友樹久先生
(愛全診療所所長・医師)

大阪会場：4月22日(土) 13:00～17:00(予定)

講演①：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)

講演②：宮島 功先生
(近森病院栄養サポートセンター主任・管理栄養士)

講演③：阿部 咲子先生
(介護老人保健施設スカイ栄養経営士)

福岡会場：5月13日(土) 13:00～17:00(予定)

講演①：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)

講演②：宮島 功先生
(近森病院栄養サポートセンター主任・管理栄養士)

講演③：吉村 芳弘先生
(熊本リハビリテーション病院栄養管理部長・リハビリテーション科副部長)

内容監修 宮澤 靖先生(日本栄養経営実践協会代表理事)

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)

くわしくは <http://www.jmp.co.jp/nmseminar/>

または 日本医療企画 栄養経営セミナー

検索