

栄養経営士のトビラを開こう！ 2017年度資格認定基礎講習 6月25日から、いよいよスタート 北海道会場を皮切りに、全国6会場にて開催

「栄養経営士」資格認定基礎講習（以下、基礎講習）は、宮澤靖代表理事の講演により栄養経営の基礎知識や栄養経営士としての姿勢を学ぶ内容で、「栄養経営士」資格認定試験（第5回試験2017年11月26日予定）の受験要件にもなっている。基礎講習にはDVD受講と会場受講の2種類があるが、講義を直接聴講できる会場受講の人数は高く、この2年間で約1000人もの方が参加した。

2017年度も、6月25日の北海道会場を皮切りに、全国6会場で基礎講習がスタートする。昨年度は3会場（東京、大阪、福岡）での開催だったが、今年度は会場数を増やし、札幌、東京、名古屋、金沢、大阪、福岡で開催する運びとなった。

管理栄養士の重要な職務とは

基礎講習ではまず、「患者や利用者の栄養サポートを行い治療につなげる」ことが、管理栄養士の職務である」ということを、強く意識することから始まる。

そして、日常業務が食事を提供するだけのフードサービス中心になっていないか、栄養指導点数など加算を取ることが目的になっていないかなど、管理栄養士が陥りやすい状況を考察しながら、栄養の専門家として求められる役割を見出ししていく。

管理栄養士の重要な職務のひとつとして、栄養管理によって治療

成績を向上させることが挙げられる。栄養指導の件数増を目指すのではなく、指導内容を精査し治療成績を残していくことが、管理栄養士の評価につながる。実践するために必要なポイントや、マインドチェンジやスキルアップという視点で提言する。

基礎講習受講を成長の契機に！

宮澤代表理事により1日をかけて語られる栄養経営の考え方は、参加者が業務を振り返り、管理栄養士としての姿勢を考え直す契機にもなっているようだ。

基礎講習修了レポートには、「管理栄養士としての志と医療人としてのプライド、患者さ

んを幸せにし、希望を

叶えられるようなチーム医療の一員として、日常臨床業務に努めていきたい」「患者さんが第一！それを胸に、気合を入れ直します」など、熱いメッセージが目立つ。

栄養経営士とは、マネジメント能力と臨床能力を併せ持ち、目指すべきビジョンがある

管理栄養士。受講者一人ひとりが栄養経営士を目指してスキルアップ

することが、管理栄養士全体のレベルアップにもつながっていく。

今年度は、すでに栄養経営士になっている方の聴講制度もスタートする。

多くの皆さまの基礎講習参加をお待ちしています！

受講者の声

栄養の専門家として認められるための心掛けを学びました

藤枝市立総合病院臨床栄養科主幹兼栄養指導係長 篠原 由美子さん

当院の栄養科が直営から委託に決まったことや、栄養科単体での収入が少ないことを理由に職員を増やしてもらえないことなどが、基礎講習受講のきっかけでした。

当時の上司から、「栄養指導の内容は二の次にして、とにかく件数をこなすように」と言われ、納得できずにいました。基礎講習で宮澤代表理事が、「栄養指導の内容をよくすることが、結果的に指導件数の増加にもつながる」と講演されているのを聞き、腑に落ちました。管理栄養士が院内で必要とされる職種になるために大切な心掛けを学ぶことができ、私自身、病態の把握が甘いことを痛感し、学びを深めたいという気持ちが高まりました。

栄養のスペシャリストとして認めてもらい、正規職員を増やしていくためには、栄養部門全体の底上げが必要です。栄養経営士として、病棟で活躍する管理栄養士がもっと増えることを期待しています。

栄養部門がどのように経営貢献しているかを知りました

医療法人美翔会姫路愛和病院栄養科主任 芳川 佐知恵さん

これまで、「栄養」と「経営」を直接結び付けて考えたことがなかったので、基礎講習の内容に非常に興味を持ちました。携わっている業務がどのように収益につながっているのかを把握し、利益を意識しながら業務にも反映させていきたいと思い、受講しました。

基礎講習では、自分の目標を達成するだけでなく、部署の方向性も明確にしておく必要を感じました。また、講習の最後に行われた症例検討を通じ、管理栄養士にとって、病態栄養やフィジカルアセスメントの知識が重要であることを知りました。

基礎講習は、栄養部門が経営にどのように寄与しているかを理解する、よい機会です。病院では多職種との連携が不可欠ですので、より深い知識を身につけ、質の高い栄養管理をするためにも、基礎講習を受講し、栄養経営士を目指すことをおすすめしたいです。



管理栄養士らが多く集い熱気あふれる会場（2016年度、東京）

「栄養経営士」資格認定基礎講習

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。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。

DVD視聴による受講も可能！
☆3枚組、特典映像付き☆

栄養経営士も会員価格で聴講できます！

【こんな方におすすめ】

- ・DVD受講だったので、会場受講をしてみたい
- ・栄養経営士の方向性を、改めて確認したい
- ・栄養経営士として、もう一度、話を聞きたい ……

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. 病態の把握能力

■講師：宮澤 靖 代表理事ほか

■受講料（会場、DVDとも）：8,000円（税込）

■時間：10:00～17:00（予定）

会場

日程

札幌	6月25日(日)
東京	7月1日(土)
名古屋	7月2日(日)
金沢	8月5日(土)
大阪	8月6日(日)
福岡	9月30日(土)

栄養経営士スペシャル対談 阿部咲子さん×高崎美幸さん

丁寧なクレーム対応の積み重ねが
管理栄養士の成長の糧となる！

多くの管理栄養士が、患者や利用者、他職種からの苦情や厳しい意見に落ち込んだ経験をお持ちだと思います。栄養経営士として、どのようにクレームを捉え、対応すればよいのでしょうか。栄養経営士のお二人にお話をいただきました。

クレームの裏に隠された
患者の心の声を聴く

阿部 患者さんからのクレームは、食事に関することが多いです。食事がおいしくない、肉が硬いなどいろいろなクレームが、新人の頃はそうしたクレームがある度に悩んでいました。クレームの背景には、高齢者の方々の精神的な不満があることに気づきました。

非常に考えさせられるケースがありました。緩和ケア病棟でのことです。

中堅の管理栄養士が悪液質による食欲低下の患者さんに食事を楽しんでいただきたと病室を訪問し、食事相談を行いながら最終まで食事療養を継続しました。患者さんとは「いつもありがと。話せなくなる前にお礼を言うておきます」とコミュニケーションを交わし、ラポール形成はできていたものと思ひ込んでいました。しかし退院後、ご家族から届いたアンケートには、「食べられない患者に食事の話をされ、つらそうだった。本人もつらいと言っていた」と意見が寄せられました。

脳梗塞で今まで当たり前にできていたことが急にできなくなったことに對する葛藤、家に帰りたいけれど帰れない不満……。そうした葛藤や不満を声に出して訴えることは難しいので、食事に対する不満という形で表現されているのだと思います。

高崎 クレームというわけではないのですが、



クレームにはたくさんの学びがあることを語り合った阿部さん(左)と高崎さん

食事相談は、ご家族来院前の時間にご本人と直接行っており、その会話が体調のバロメーターでもある。

クレームはコミュニケーションを
深める最大のチャンス！

阿部 クレームがあったら、まずは相手の話を傾聴することから始めます。しかし、すべての対応を管理栄養士が1人でできるわけでは

ありません。クレームの背景に施設での生活についての不満があるのならば、なおさらです。聞き取ったクレームとご利用者の心の声を多職種で共有し、施設全体でどう対応するか話し合うべきでしょう。

高崎 クレームは単なる文句ではなく、コミュニケーションを深めるチャンスだと考えています。相手の性格を見

ターでもあったのですが、ご本人の本当の思いを知ることができません。

極めながら、柔軟に対応していくことで徐々にコミュニケーションが深まっています。

クレーム対応マニュアルなどを用意している施設もあるかと思いますが、相手に応じては必ずしもマニュアルどおりにはいきません。だからこそ、私はクレーム対応が楽しいし、やりがいのある仕事だと思っています。

他職種からのクレームも同様です。クレーム対応からコミュニケーションが深まり、相手は管理栄養士の味方になることもあるのです。

それよりも問題なのは、重度の認知症の方や身体機能が低下して発語がほとんどない方など、クレームという形で意志を伝えられない方々の問題を見つけることです。その問題を見つけて、栄養アセスメントを行い問題の原因を探し、解決法をフライングすることが私の仕事であると考えています。

クレームに真摯に向き合うことが
病棟業務拡大につながる

阿部 管理栄養士として働くなかで、クレームを言える方は意志がある元気な方なのだとわかりましたから、その意志から逃げるようなことがあってはならないと思っています。

クレーム対応を通して問題の本質に気づくための訓練を積んでいかないと、どんな仕事に對しても中途半端な形でしかかかわれない気がします。

阿部 クレーム一つひとつに對して真摯に向き合っていないと、相手

との信頼関係が構築できないので、

高崎 美幸さん
鶴巻温泉病院
栄養サポート室室長

うか。今の施設ではご利用者に対し、数か月という長いスパンでかわっていくの、どこかで失敗しても次の機会でもフォローするとう対応が可能。たとえ失敗したとしても真剣に向き合っていくことで、最終的には信頼関係を構築することができるようになります。

高崎 ベッドサイドに行くからこそ、他職種や患者さんからクレームをいただく。それを二つひとつ解決していくから、仕事は増えるけれど栄養管理の質が向上するわけです。

現在、食事療養費が年々厳しくなっています。もし、食事で収益を高めることを考えるならば、仕事を増やさないようにベッ

阿部 咲子さん
介護老人保健施設スカイ
日本栄養経営実践協会関東支部理事

やはり、ベッドサイドで丁寧にクレーム対応をしながら、それを食事の質の向上につなげていくことが、食事に対するクレームを減らし、病棟での栄養管理業務に従事する時間をより多く確保することにつながるのだと思います。

栄養経営士のためのポイント講座③

*ネスレ ヘルスサイエンス カンパニー 臨床栄養セミナー(2017年4月12日開催)より

看護業務のコスト低減をめざした 経腸栄養のリスク管理

逆流、褥瘡、下痢におけるトータルコストを考えよう

経腸栄養管理にかかわるリスクとして、逆流、褥瘡、下痢が挙げられます。これらの対応に直接的にかかわるのが看護師です。ここでは、看護業務とこれらのリスク管理におけるコストについて、栄養経営士が持つべき視点を考えます。

栄養経営士
なら
ココに
注目!



田中智恵子
株式会社メディカルクリエイト
看護経営コンサルタント

経腸栄養時の逆流、褥瘡のコストを検証 予防の重要性が明白に!

まず、経腸栄養時の逆流に対するコストについて、摂食嚥下障害による低栄養で、1日1,200kcalの経腸栄養管理下にある75歳の患者の1日当たりのコストを例に考えてみます。

逆流の出現によって看護師の人件費やカテーテルなどの物品コストが通常の約5倍、さらに肺炎が発生することによってコストが通常の7倍になると算出できます(表1)。逆流発生によってコストがかさむだけでなく、QOLの低下、疾病悪化による生きる意欲の低下、感染発生率アップなど、患者にとっても多岐にわたる問題が発生する可能性が高まります。

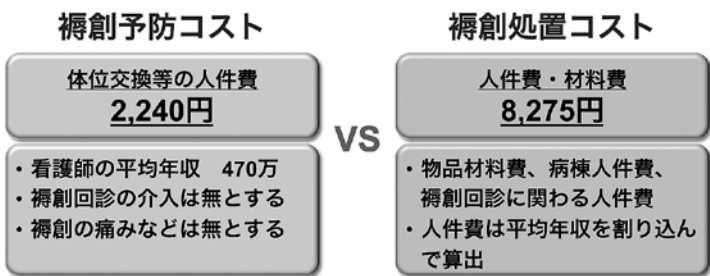
次に、褥瘡発生におけるコストについて、大腿骨頸部骨折で入院した80歳の患者を想定して考えてみます。

褥瘡予防のためのコストと、褥瘡発生時の処置コストを患者1名1日当たりで比較しました(表2)。褥瘡発生時の人件費や材料費は予防コストを上回り、看護師の処置時間も大幅に必要となります。褥瘡を発生させないための予防が病院経営上、いかに大切なのかがわかります。

表1 逆流による損失(患者1人/日)



表2 褥瘡予防、治療時に発生するコスト(患者1人/日)



目先のコストに惑わされることなく トータルコストの低減をめざすことが栄養経営の視点

最後に、経腸栄養時の下痢発生によるコストの損失をシミュレーションしました。

まず、定員40名の療養病棟において20名が経腸栄養管理下にあり、そのうち16名に下剤コントロール不良による下痢が発生したとします。濃厚流動食を標準組成のものから、下痢などの消化器症状に有効とされるPHGG(グアーガム分解物)含有濃厚流動食に変更した場合の、下痢にかかるトータルコストをシミュレーションしてみましょう。

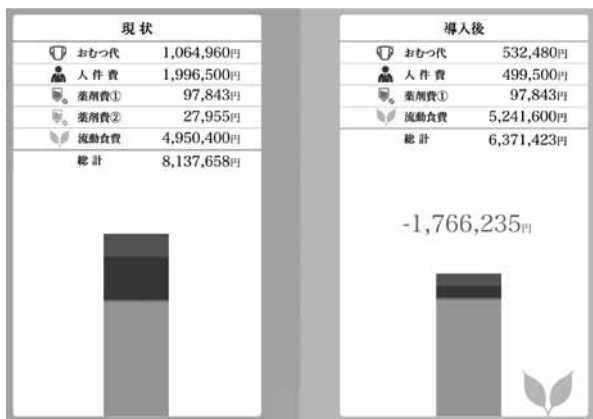
濃厚流動食は、少し価格の高いPHGG含有のものに変更したためコスト増になりましたが、PHGGによって下痢が低減される結果、トータルで年間176万6,235円ものコスト低減が可能になると推算されました(表3)。

病院の経営環境が厳しい現在、医療従事者にも経営意識やコスト意識が求められています。栄養経営士の皆さまにおいては、栄養部門でこのような視点を発揮することが期待されているでしょう。

安価だが下痢の発生が多い標準組成の濃厚流動食製品と、少し高価だが下痢に有効なPHGGが含有されている濃厚流動食製品——という選択肢がある場合、どちらを選択すべきか、もうおわかりだと思います。目先のコストに惑わされて前者を選択してしまうと、結果的にトータルコストの増大を招くことにつながります。

逆流や褥瘡の予防に努め、下痢に対してはPHGG含有濃厚流動食など有効なツールを活用してトータルコストの低減をめざすことが、栄養経営士が実践すべき取り組みの一つなのではないでしょうか。

表3 PHGG含有濃厚流動食を用いた場合のコストシミュレーション



未来を拓く栄養経営士のためのスキルアップマガジン

栄養経営エキスパート

特集 術前患者への介入がポイント がん患者への栄養管理と栄養指導

昨年4月の診療報酬改定によって、算定可能な栄養指導の対象が広がり、がん患者に対する栄養指導も算定できるようになりました。積極的に算定している施設の取り組みを聞くと、ポイントは術前から栄養指導を行って術後の栄養障害の発生を予防し、予後の改善を図ることと考えられます。そこで本特集では、術前のがん患者に対する栄養管理の意義と具体的な栄養指導のあり方について考察していきます。

The症例 ～病態を読み解くエッセンス～

テーマ：肺がん

リーダーの条件

社会医療法人社団正志会
花と森の東京病院 栄養科主任 小林 哲氏

『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

栄養経営士は割引価格でご購読いただけます!



7・8月号
好評発売中!

- 発行：株式会社日本医療企画
- 隔月刊誌(偶数月8日)・年6回刊行
- A4判
- 定価：1,620円(税込)

くわしくは 栄養経営エキスパート

検索

支部NEWS 九州支部

栄養部門の業務を可視化し、問題解決の糸口を考える グループワークを中心とした九州支部研究会を開催

日本栄養経営実践協会九州支部は、5月20日(土)、グループワークを中心とした研究会を開催した。九州支部支部長の片桐義範氏(福岡女子大学教授)がファシリテーターを務め、栄養部門が抱える課題などについて考えるグループワークと、栄養経営士の清水純子氏(済生会福岡総合病院栄養部)が、栄養業務の可視化について解説する2部構成。当日は、栄養経営士をはじめ、病院や施設の管理栄養士10人が参加し、会場一体となった研究会が展開された。

参加者たちが積極的に意見交換できる 会場一体となったグループワーク

グループワークを中心とした研究会であることから、自身の栄養業務の課題について、解決の糸口を見出したいと考え参加した管理栄養士が多かった。グループワークでは、最初に各参加者が悩みや課題を1〜2個書き出し、それを壁に貼って共有しながら、各自の現状や課題の報告が行われた。栄養指導件数の伸び悩みや欠食率の高さ、栄養部門の人員不足など、参加者共通の悩みが多く見受けられた。

その後、さまざまな悩みについて、参加者たちが意見を述べたり自身の経験を語るなど、活発な

意見交換が続いた。今回、グループワークを行うに当たり3つのルール(右下カコミ)を設けたことが、会場一体となった活発な議論につながったようだ。片桐氏も、長年にわたり国立病院で栄養管理室長を務めてきた自身の経験を踏まえながら、具体的なポイントを示してアドバイスを行うなど、参加者と共にグループワークに加わった。

片桐氏は、「患者や利用者が抱える栄養面の問題を見つけ出し、その原因をつきとめ、根拠ある改善策を示すこと」が管理栄養士の仕事であるとし、それに全力を注ぎ結果を出すことで、医師や看護師など他部門の応援を得ることができ、人員補充などの要望についても経営者と論理的な交渉ができるようになる」と語った。

業務を数値化し、問題点を抽出し、 問題解決につなげるための手法

組織運営においては、栄養科の業務を数値化し、客観的に分析することで問題点を抽出し、その解決策を考えることが重要である。そこで清水氏からは、業務を可視化するためのツールとして、自身が作成した「栄養業務実績シート」の提案があった。同シートは、食事の喫食率、部門の食数、栄養指導件数などをまとめて数値化するも



「一人の悩みは皆の悩み」(片桐氏)として、参加者全員が課題解決について考えたグループワーク

の。清水氏は、事例をもとにシートの作成法や活用ポイントを示し、参加者それぞれの現場での取り組みを促した。

最後に片桐氏は、「うまくいかなければ、ほかの方法を試せばいい。失敗を怖がらず、PDCAサイクルを回しながら、いろいろやってみてください!」と呼び掛け、参加者たちのますますの活躍にエールを送った。

発言しやすい3つのルール

- ・「なにそれ、知らない。教えて!」を大事にする。
- ・積極的に「話す」「聴く」を大切に、誰かの意見を否定しない。
- ・地位や役職などのポジションパワーは気にしない。

日本栄養経営実践協会 情報掲示板

協会事務局

基礎講習(会場受講)が 会員価格で聴講可能に!

栄養経営士であれば、誰もが受講している「資格認定基礎講習」。これまで、「仕事を改めて振り返るきっかけになった」「管理栄養士としてやらなければならないことが明確になった」など、自身の業務を見直し、新たなモチベーションにつながったという声をいただけてきました(本紙1面にも、受講者からのコメントなどを掲載しています)。

その中で、過去に受講された方から「もう一度、聴講したい」というご要望が多く寄せられるようになったことから、今年度より、当協会会員の皆さまも、会員価格で基礎講習を再受講できる聴講制度がスタートしました。

過去に会場で受講された方はもちろん、「生の講義を聞いてみたい」というDVD受講の方の聴講も可能です。栄養経営士としての原点に立ち返る機会としてご活用ください。

会員の方の聴講については、一般受講者の申し込みを受け付けた後、会場に空きがある場合のみ受け付ける形となります。

詳細は当協会ホームページよりご確認ください。

■会員の基礎講習(会場受講)聴講概要

○講習料:5,000円(税込)

○時間、講習内容、会場等は、一般の受講者と同様

※レポートの提出は不要です。「基礎講習」修了証の発行はいたしません。

※一般受講者を優先して受け付けますので、満席の場合はお断りする場合がございます。

関東支部

チームマネジメント力向上研究会(全3回)

2017年度の関東支部研究会が、いよいよ6月からスタートします。講義とグループワークを組み合わせたスタイルで、栄養科のチームマネジメント力と実践力の向上を目指します。

○内容と日時

第1回 現時点の自分の業務内容の洗い出し

6月22日(木) 19:30~21:00

第2回 洗い出した業務内容について選択と集中の実践

7月20日(木) 19:30~21:00

第3回 組織の動かし方

8月24日(木) 19:30~21:00

*各回とも、講義40分、グループワーク30~40分(発表含む)、講評・まとめおよび質疑応答10分を予定

○講師:阿部克幸氏(前橋赤十字病院医療技術部栄養課栄養課長)

○会場: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)

○受講料(全3回分、税込):会員3,000円/一般8,000円

○お問い合わせ:日本栄養経営実践協会関東支部
TEL03-3256-2885(担当:子安)



関東支部研究会では、講義とグループワークを組み合わせた形式が人気(写真は、関東支部の第1回支部研究会の様子)