



**NME REPORT**

栄養経営士  
活動報告

**栄養経営士・寺田師氏が、第4回「岡村医療経営塾」で講演  
一歩でも前進したいという想いで取得した栄養経営士  
栄養部門からの情報発信がチーム医療を推進する!**

岡村記念病院栄養科の寺田師氏(栄養経営士)は、6月24日(土)、第4回「岡村医療経営塾」で「栄養経営士を取得した理由と今後の展望」をテーマに講演を行った。「岡村医療経営塾」は、静岡東部地域の医療機関・介護施設の経営部門職員が中心となり、経営力向上をテーマにさまざまな勉強会を自主開催している。今回は栄養経営士や医療経営士が登壇し、医療・介護福祉経営を多角的に考察した。栄養経営士として講演した寺田氏より、講演内容などについてご寄稿いただいた。

**早期退院と栄養指導の質向上に向けた取り組み**

医療環境の変化により、管理栄養士の役割は変化している。当科では、「①患者の早期退院」「②質の高い栄養指導の実施」の2点を目標に掲げて活動している。今回の講演では、これらの目標達成のための取り組みを中心にお話した。

「①患者の早期退院」については、栄養補助食品を活用することで、治療効果が高まり、収益上も有利に働くなど、大きなメリットがあることを解説した。また、絶食期間短縮のために「経腸栄養実施プラン」の作成・共有を行ったところ、看護師が会議で



医療経営士をはじめとした経営部門職員に向けて、栄養経営士の役割を語る寺田氏

「管理栄養士と協力することで絶食期間が短縮できた」と発言するなど、チーム医療が大きく進んだ事例を示した。

「②質の高い栄養指導の実施」については、患者の個性を理解した積極的な指導が必要であることを説明。外科患者を対象に、栄養ケアプロセスを活用した栄養アセスメントを行い、入院栄養食事指導料を算定するようにしたことで、「患者の生活背景やニーズを理解できるようになった」「課題や目標を患者と共有できるようになった」「退院時栄養指導でも、課題を重点的に指導できるようになった」など、さまざまな改善につながったことを示した。また、栄養管理や栄養指導における課題・目標を明示することで、他職種からの情報提供が増え、指導内容の理解度の確認や栄養管理を支援するなどのサポートも増えたことを報告した。

**管理栄養士としての職務を果たすための課題**

今後の課題については、次の3点を提示した。

1つめは、経腸栄養プロトコル作成をきっかけに栄養管理の基本を多職種で共有し、レゴ型チーム医療を実現すること。管理栄養士が十分に責任を果たすためには、高度な専門知識を持ち、病棟常駐することが必要と考える。

2つめは、入院患者全員に、栄養ケアプロセスを活用して入院栄養食事指導を実施していくこと。

3つめは、外来栄養食事指導件数を増やし、疾患予防、重症化予防を実施し、管理栄養士としての社

会的責任を果たしていくこと。これによって、地域の栄養状態の底上げ、外科患者への早期栄養介入の実現につなげたい。そのためには、他職種が栄養指導を依頼しやすい環境作り(マンパワー、質の高い栄養指導の実施)と、外来で栄養指導対象者を拾い上げる栄養指導スクリーニングの実施が必要であることを述べ、講演を終えた。

\*

管理栄養士として、少しでも前に進みたいと考え第3回「栄養経営士」資格認定試験に臨んだ。資格取得から1年近くが経ち、少しずつ成果が出始めているように思う。今後も、目先のコストにとらわれず、グローバルコストの視点で業務管理を行い、管理栄養士の職務を果たしていきたい。



**MESSAGE for NME**

管理栄養士として働き始めて5年目。まだまだ未熟で悩みもたくさんありますが、栄養経営士になったことで「患者さんや病院のために何ができるだろう」と考え、一歩ずつ進み始めることができました。これからは、栄養経営士の皆さんと共に、「よき先例」を作っていけたら——と考えています。

管理栄養士としての責任を果たし、必要とされる職種になるためには、栄養経営士の視点で仕事をすることがとても大切だと思います。

**支部NEWS**

**関東支部**

**チームマネジメント力を高めることで、効率的に成果をつかもう!  
関東支部研究会「チームマネジメント力向上研究会」(全3回)スタート**

日本栄養経営実践協会関東支部の2017年度研究会が、6月22日(木)からスタートした。チームマネジメント力を向上させることは、より効率的に結果を出すことにつながる。本研究会では、チームマネジメントを駆使して業務改革を遂行してきた前橋赤十字病院栄養課課長の阿部克幸氏が演壇に立ち、実践のポイントを伝授する。

開催時間(19:30~21:00)のうち、前半40分間で阿部氏による講義、10分間の休憩を挟んで、後半40分間でグループワークが行われた。

**問題を細かく洗い出し、前向きにとらえ、改善策を考える**

1回目となる今回は「業務内容の洗い出し」がテーマ。阿部氏自身、前橋赤十字病院栄養課に入職した当初、「言われたから、やっている」「到達目標が曖昧で、どこに向かえばよいのかわからない」……など、さまざまな問題を感じたという。一方で、「栄養課はこんなもの」「変わるなんて難し

い」という思いもあったが、多職種と関わり合う中で、「このままじゃいけない」「管理栄養士が輝ける場所があるはずだ」という気持ちが高まり、変革に向かったという。

業務改革に当たり、最初に行うべきなのは「問題の洗い出し」。ここでのポイントは、大きな問題も、自分の問題として受け止められるところまで細分化することだという。さらにもう一つのポイントとして、「前向きに物事をとらえること」を挙げた。

問題の細かな洗い出しを行い、何が問題なのか浮き彫りになると、自分がやるべきこと(対策)が見えてくる。それを、前向きにとらえて解決策を考え実践することで、問題の一つひとつが、業務改革のカギになるという。

**チームマネジメント向上のポイントは、できることを増やし、自身が変化すること**

後半のグループワークでは、最初の10分間で、各参加者が抱える問題点の洗い出しを行った。その後、2チーム(各4名)に分かれて、その中から特に大きな問題を3つ選ぶための話し合いが行われた。その過程で、「業務時間に対して業務量が多すぎる」「院内や課内でのコミュニケーション不足」「人の管理(人材教育や人員配置など)」など、参



悩みを相談し合うとともに、栄養経営士の情報共有の場としても盛り上がったグループワーク

加者が共通して抱える課題が浮き彫りとなった。

各グループの報告後、阿部氏は「問題を見つけたら、明日から自分ができることを考え、何をすることを意識することが変革につながる。できることを増やして、自分自身が進化するしかない」と参加者たちにエールを送り、1回目の研究会を締めくくった。

**チームマネジメント力向上研究会**

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



チームマネジメントの向上に近道はありませんが、「さまざまな積み重ねから、いろいろなことが見えてくる」という自身の経験をお伝えできればと思います!

講師を務めた阿部克幸氏

講師略歴:新潟県出身。2002年、北里大学保健衛生専門学校臨床栄養科卒業。給食受託会社、保育園などでの勤務を経て、2006年に前橋赤十字病院栄養課に入職。2011年、NST専門療法士資格取得。2012年、糖尿病療養指導士取得。2016年1月、第1回「栄養経営士」資格認定試験合格、栄養経営士。

法人賛助会員紹介 File6 アサヒグループ食品株式会社 和光堂事業本部

# 「“食べる”をずっと楽しく」を シニア向け商品のブランド理念に掲げ 高齢者の食をトータルにサポート

創業以来、100年以上にわたり、ベビー関連商品を展開してきた和光堂は、2001年に介護食品「食事は楽し」シリーズを発売。2016年1月からはアサヒグループ食品事業3社の統合により、アサヒグループ食品株式会社和光堂事業本部として営業している。同事業部和光堂マーケティング部の三好淳介副課長に、商品開発に関するこだわりや栄養経営士に対する期待などをうかがった。

## ベビーフードの商品開発力を活かし こだわりの介護食品を展開

1906年創業の和光堂は、日本で初めて育児用ミルクやベビーフードを開発するなど、100年以上にわたり、ベビー関連商品を展開してきました。2016年1月からは、アサヒグループ食品株式会社（アサヒグループの食品事業3社＝和光堂、アサヒフードアンドヘルスケア、天野実業が統合）において和光堂事業本部として営業しています。

和光堂が介護食品「食事は楽し」シリーズを発売したのは、2001年です。当時は介護保険制度のスタートから間もないこともあって介護食品に対する認知度が低く、商品の規格基準がなかったり、メーカーごとに仕様がバラバラであったりという課題がありました。そこで、和光堂では、日本介護食品協議会の設立に参画し、ユニバーサルデザインフードの規格制定にかかわるなど、介護食品の認知度向上や普及に取り組んできました。

「食事は楽し」シリーズでは、「“食べる”をずっと楽しく」という理念のもと、おいしさはもちろんのこと、見た目や食べやすさ、栄養バランスにもこだわった商品を開発しています。噛む力が弱くなっても食事を楽しめるように、レトルト食品、とろみ調整剤、「和風クッキー」などの栄養補助食品・飲料を3本柱とした豊富な商品ラインナップを取り揃えています。

また、シニア向け商品としては、拭き取りタイプの口腔ケア用ウェットティッシュ「口腔ケアウエットティッシュ」や「口腔ケア綿

棒」「口腔ケア歯ブラシ」など、お口の中を清潔に保つための商品を開発しています。いつでもどこでも手軽に使えることから専門家の評価も高く、介護食品と合わせて、高齢者の食をトータルでサポートしています。

和光堂には、長年、ベビーフードで培ってきた商品開発力があります。「ずっと、赤ちゃん品質」の価値観を大切にし、お客様に安全・安心な商品を提供するという姿勢は、「食事は楽し」シリーズにも息づいています。また、商品開発にあたっては、施設へ実際に足を運んだり、小売店で栄養士による相談会を開催するなど現場の生の声をおうかがいし、常に改善・改良を重ねてきました。今後も現場の声を最優先に、お客様の多様なニーズに対応できる商品開発と業界全体の発展に注力していきたいと考えています。

## 施設と在宅をつなぐ存在として 栄養経営士の活躍に期待

栄養経営士については、日本栄養経営実践協会代表理事の宮澤靖先生のご講演で知りました。「これからの管理栄養士はもっと専門性を高め、栄養サポートの最前線で活躍し、常にアウトプットを出していかなければならない」という宮澤先生の言葉に共感し、和光堂としても栄養経営士の活動をバックアップしていきたいと考え、法人賛助会員に入会することを決めました。

また、国の政策が「施設から在宅へ」という流れのなか、今後は管理栄養士が施設と在宅をシームレスにつなぐキーパーソンになると考えています。在宅医療・介護の

### 企業DATA

アサヒグループ食品株式会社

住所：東京都渋谷区恵比寿南2-4-1

代表取締役社長：尚山勝男

事業内容：食品、乳幼児食品、調味料、酵母エキス、乳製品、清涼飲料水の製造・加工・販売

従業員数：約800人

http://www.asahi-gf.co.jp/

現場において栄養にかかわる職種としては看護師もいますが、栄養のスペシャリストは管理栄養士です。管理栄養士にもっと地域に出てもらい、2つの職種が手を取り合いながら活躍していただくことで在宅医療・介護の質はより向上するのではないかと期待しています。

和光堂では、東京、福岡で開催された「全国栄養経営士のつどい」において協賛ブースを出展させていただきました。参加されていた栄養経営士は皆さん、向上心がある方ばかりで、講演の内容を持ち帰り、現場で実践しようとする高い意識を感じました。われわれとしてもそうした姿勢にすごく刺激を受けましたし、ぜひ、一人でも多くの栄養経営士が施設や地域で活動し、栄養サポートを必要とする方々の頼れる存在として大きな力を発揮していただきたいと願っています。

機会があれば支部研究会にも参加したいと考えています。医療や介護現場の課題や弊社商品に関するご意見などをうかがうことで、新しい商品の企画・開発にもつながっていききたいですね。



栄養経営士の活躍に期待を寄せる和光堂マーケティング部の三好淳介副課長

## みんなで創る栄養の未来、読者参加型実践マガジン

# ヘルスケア・レストラン

特集 明確なゴールなんてない ターミナルで私たちができることは!?

管理栄養士は治療のための栄養管理を求められる一方で、患者や利用者がその人らしい時間を最後まで過ごすためのサポートも求められます。

では、管理栄養士はどんなことができるのでしょうか？

この答えのない問いに、対談と実践事例を通し、ともに考えていきます。

◆8月号編集委員（管理栄養士）

田貝 泉さん（社会医療法人三宝会南港病院栄養科科長）

山阪 悦子さん（医療法人恵泉会堺温心会病院）

### 本誌の特長

- ①臨床現場で活躍する管理栄養士を編集委員にむかえ、読者に寄り添ったテーマ選びを実現します！
- ②読者のみなさまの発表の場として、誌面をご活用いただけます！

栄養経営士は割引価格でご購読いただけます！



8月号  
好評発売中!

- 発行：株式会社日本医療企画
- 毎月20日発行
- A4判、76ページ
- 定価：1,188円（税込）

※表紙画像は本誌7月号のものです

くわしくは [ヘルスケア・レストラン](#)

検索

# 栄養経営士が知っておきたい 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、イベント情報などを中心に掲載します。

## 「ヘルスケア・レストラン」主催

### 谷口英喜先生による 実践！栄養管理講座 season2

「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」をコンセプトに、昨年4講座を開講して好評だった「実践！栄養管理講座」。2017年度は、済生会横浜東部病院周術期支援センター長・栄養部部長の谷口英喜先生をメイン講師に迎え、装いも新たに開講いたします。

現場ですぐに活用できる栄養管理の知識を学びながら、管理栄養士の仲間を増やしていきましょう。栄養経営士の皆さまのご参加、お待ちしております！

#### Elementary class(初級クラス)

講座1：栄養管理に役立つフィジカルアセスメント

6月24日(土) 13:00～17:00

講座2：血液検査から画像診断まで、栄養管理に役立つ臨床検査学

7月22日(土) 14:00～17:30

講座3：栄養管理に必要な水電解質、酸-塩基平衡異常のアセスメント

8月26日(土) 13:00～17:00

#### Advanced class(上級クラス)

講座4：水電解質補給から栄養補給まで、栄養管理に役立つ輸液管理

9月30日(土) 13:00～17:00

講座5：栄養管理に役立つ薬理学、生化学

10月28日(土) 13:00～17:00

講座6：実践栄養トレーニング(於テルモメディカルプラネックス)

11月25日(土) 9:30～16:30

○講師：谷口英喜氏  
(済生会横浜東部病院周術期支援センター長・栄養部部長)

○会場：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)

○お申込み：ホームページ  
(<https://www.jmp.co.jp/seminar/restaurant/season2/>)より

※内容、日程等は変更になる場合があります。詳細は日本医療企画ホームページ等をご確認ください。

#### ここに注目!

#### メディカルプラネックスで超実践的な栄養管理を学ぶ!

講座6の会場となっているメディカルプラネックスとは、新たな医療技術の創造と普及を目指して設立された“総合医療トレーニング施設”です。講座6では本講座の集大成として、メディカルプラネックスにおいて、経鼻胃管の留置実習や心電図の読み方など、超実践的な栄養管理にトライします。

## レシピ募集

### 第4回「やさしい素材」「やさしいおかず」 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」「やさしいおかず」レシピコンテストを開催いたします。「やさしい素材」とは、かむ力が弱くなった人向けのムース・ゼリー状の食品素材、「やさしいおかず」は、シューマイやウインナーなどの形や風味をムースで再現した、かむ力に合わせてお選びいただける商品です。

本コンテストでは、「やさしい素材」「やさしいおかず」シリーズを使用したオリジナルレシピを大募集!「ご当地グルメ・郷土料理コース」「世界の料理コース」の2コースで、美味しさ・簡便性・盛り付け・アイデア・栄養面を審査。グランプリ1名、準グランプリ2名、特別賞10名を選出します。

#### 【応募概要】

- 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」「やさしいおかず」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：ご当地グルメ・郷土料理コース/世界の料理コース  
※ご当地グルメ・郷土料理コースはお住まいの地域外のレシピでも構いません。
- 応募締切：サンプル申込締切:10月13日(金)必着  
レシピ 応募締切:10月31日(火)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』2018年2月号およびマルハニチロのホームページにて  
※詳細は、マルハニチロホームページ(<http://www.medicare.maruhani-chiro.co.jp>)をご確認ください。

## フォーラム情報

### リハ栄養フォーラム2017

#### 【東京会場】

- 日程：9月3日(日)10:00～16:30
- 内容：総論「リハ栄養ケアプロセスとリハ栄養診断」講師：若林秀隆(横浜市立大学附属市民総合医療センターリハビリテーション科診療講師 医師)、実践報告・症例検討ほか
- 会場：日本消防会館 ニッショウホール(東京都港区)
- 参加費：4,000円 ○定員：600人(定員になり次第締切)
- お申込み：ホームページ(<http://e-toroku.jp/rihaeiyo2017/>)より

## ヘルスケア・レストラン特別セミナー、全国で開催!

経口摂取の実現に向けて地域で輝く

# いま求められる管理栄養士のスキルと知識

在宅を見据えた経口摂取への積極的な取り組みが求められるなかで、栄養管理のプロである管理栄養士に必要なスキルと知識は何なのでしょう。摂食嚥下リハビリテーションの最前線で活躍する医療者らにご講演いただきます。

#### 福岡会場

テーマ：経口摂取とリハ栄養  
開催日：8月20日(日)  
講師：吉田 貞夫先生(沖繩メディカル病院)  
中村 育子先生(福岡クリニック在宅部栄養課課長)

#### 札幌会場

テーマ：嚥下機能評価と栄養指導の実践  
開催日：9月23日(土)  
講師：藤本 篤士先生(札幌西丸山病院歯科)  
真井 睦子先生(東山赤十字病院)  
中村 育子先生(福岡クリニック在宅部栄養課課長)

#### 名古屋会場

テーマ：摂食嚥下障害の病態と嚥下機能評価の実践(仮)  
開催日：10月8日(日)  
講師：重松 孝先生(浜松市リハビリテーション病院リハビリテーション科医師)  
今泉 良典先生(東名古屋病院主任栄養士)  
中村 育子先生(福岡クリニック在宅部栄養課課長)

#### 盛岡会場

テーマ：在宅訪問栄養指導で経口摂取をサポート(仮)  
開催日：11月23日(祝)  
講師：中村 育子先生(福岡クリニック在宅部栄養課課長)  
塩野崎 淳子先生(むらか日障り外科手術・WOCクリニック訪問管理栄養士)

※開催日や講師、内容等はすべて予定です。都合により変更する場合がありますのでご了承ください。詳細は決まり次第、日本医療企画ホームページなどで告知いたします。

【お問い合わせ】 株式会社日本医療企画 TEL03-3256-2885