



開会の挨拶を務めた関西支部長の前島美千枝氏

（大阪樟蔭
女子大学 健
康栄養学部
健康栄養学
科教授）が
講演。「誕
生から終末
期まで、人

し、日々の業務に努め
養経営士として栄養管
理業務を守る』と覚悟
い。一人ひとりが『栄
養経営士としての場・
成長の場としてくださ
い。一人ひとりが『栄
養経営士としての場・
成長の場としてくださ
い。一人ひとりが『栄

会本部の大谷幸子理事
（大阪樟蔭
女子大学 健
康栄養学部
健康栄養学
科教授）が
講演。「誕
生から終末
期まで、人

今年2月に5番目の
支部として正式に発足
した関西支部が開催し
たこのセミナーは、関
西エリアの会員のスキ
ルアップとネットワー
クづくりの支援を目的
としたもの。開会の挨拶では、関西支部長の
前島美千枝氏（医療法人
嘉健会恩温病院管理
栄養士）が「ご自身の
理想を叶えるため、栄
養経営士を学びの場・
成長の場としてくださ
い。一人ひとりが『栄
養経営士としての場・
成長の場としてくださ
い。一人ひとりが『栄

冒頭で「今回のW改定
のキーワードは『医療
・介護の連携』と
『重症化予防』です」と
述べ、それを踏まえて
今回の改定で新設され
た栄養が絡んだ加算、
要件の見直しについて
解説した。
続いて第2部は当協
会本部の大谷幸子理事

ファーストペンギンに！
最初の二歩の重要性

てくたさい」とこれか
らの支部活動を支える
栄養経営士たちを激励
した。

当日は土砂降りの悪天候にも関わらず、関西エリア
を中心に活躍中の栄養経営士、栄養経営サポーターら
80人以上が集結。会場は学びの熱気に包まれた。
「ファーストペンギンに！
最初の二歩の重要性
今年2月に5番目の
支部として正式に発足
した関西支部が開催し
たこのセミナーは、関
西エリアの会員のスキ
ルアップとネットワー
クづくりの支援を目的
としたもの。開会の挨拶では、関西支部長の
前島美千枝氏（医療法人
嘉健会恩温病院管理
栄養士）が「ご自身の
理想を叶えるため、栄
養経営士を学びの場・
成長の場としてくださ
い。一人ひとりが『栄
養経営士としての場・
成長の場としてくださ
い。一人ひとりが『栄

大盛況となった「関西支部設立記念セミナー」 栄養経営士の使命を持って第一歩を踏み出そう！



講演では協会本部理事の大谷幸子氏が自身の
経験を踏まえ、これからの活躍にエールを送った

から病棟に
出るには相
当の勇気が
必要でし
た。それで
も管理栄養
士としての
責任感や使
命感をもって飛び込ん
だことにより、今の
我々の姿があるので
す。これからは栄養経
営士が栄養・医療の分
野でのファーストペン
ギンになれるよう、切
磋琢磨しましょう」と、
受講者を激励し
た。

の一生に寄り添う管理
栄養士へ」と題し、
管理栄養士として歩ん
できた自身の道程につ
いて語った。
厨房業務がメイン
だった時代を経験して
いる大谷理事は、管理
栄養士の変革期を生き
抜いてきた1人。厨房
から病棟に出ようと奮
闘した人たちの勇気や
使命感を「ファースト
ペンギン」として称え
た。

ファーストペンギン
とは、群れから天敵が
いるかもしれない海
へ、食料を求めて最初
に飛びこむ一羽のペン
ギンのことを指す。何
が起こるかわからない
状況で一步を踏み出す
勇気やチャレンジ精神
は尊く、米国では敬意
を込めて呼ぶ名称だ。
「管理栄養士が厨房



当日は栄養経営士、栄養経営サポーターら80名超が集まった

懇親会を通じて
仲間づくりの支援
同セミナー終
了後は参加者に
よる懇親会を開
催。病院・介護
施設・食品メー
カーなど、さま
ざまな現場で尽
力する管理栄養
士が集い、交流
を深めた。
自己紹介タイ
ムでは大谷理事
がかつて淀川キ
リスト病院の
ホスピス病棟で

「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
-----	-----

大 阪	8 月 5 日(日)
仙 台	8 月 18 日(土)
東 京	8 月 19 日(日)
福 岡	9 月 2 日(日)

栄養経営士の現場クローズアップシリーズ 第1回 川口市立医療センター 臨床栄養科

複数の栄養経営士が在籍し、連携しながら働く病院・施設などが増えてきました。そんな職場で働く栄養経営士たちをピックアップし、紹介するのがこの「栄養経営士の現場クローズアップシリーズ」です。

今回は川口市立医療センター 臨床栄養科 主査の芳野多香子さんを中心に、同じく栄養経営士の前田知恵子さん、五十嵐智美さんにお話をうかがいました。

川口市立医療セン

ターは地域の基幹病院であり、臨床栄養科には8名の常勤管理栄養士が所属しています。そのうち3名が栄養経営士の資格を取っており、最初に取得したのが芳野さんでした。

もともと業務の中に全面委託している給食業務の委託契約や設備保守などがあり、経営やマネジメントに関する素地があった芳野さん。「栄養経営士という資格とその内容を知ったとき、これからの管理栄養士に求められるマネジメントや人材育成などの知識が体



資格取得は病院に係る知識を習得し患者さんへ還元したいからと話す芳野さん



自己研鑽のため勉強を続けていきたいという前田さん



さまざまな認定試験が取れる環境にあり、その勉強も楽しいと話す五十嵐さん

系的に学べる」と思い、すぐに『受けたい』と思いました。

その後、五十嵐さんは当協会の宮澤靖代表理事の勉強会に参加して感銘を受けたことがきっかけで、前田さんは「芳野さんの取得で資格を知って興味を持ち受験を決意した」そうです。

同科に所属する管理栄養士は月に130件の栄養指導を行っている。栄養ケアのほか、外科や透析、NST、褥瘡、緩和ケアなど各種カンファレンスにも参加しています。時間のやりくりは大変

ですが、カンファレンスで顔を合わせることでスムーズに栄養ケアができた、患者支援センターから「栄養指導をして欲しい」と入依頼が増えたりしており「参加して良かったと思います」とのこと。院内の多職種とは良い関係性ができているようです。

また、給食設備の修理業務など「なぜこれを管理栄養士がやるのか」と思っていたことが、栄養経営士になって考え方が変わったと言います。

「病態を見るという本来の業務の周辺のこと

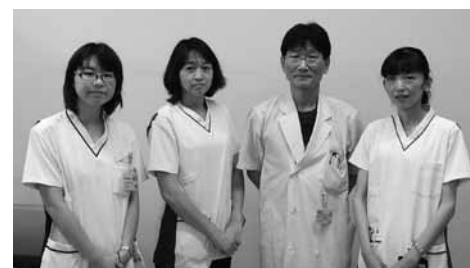
病院概要

川口市立医療センター
埼玉県川口市西新井宿180
048-287-2525(代表)
<http://kawaguchi-mm.org/>
診療科目：29科
病床数：539床

とも知っておいたほうが良いし、知っておくことで本来の業務に活かせることもあると気づきました」(芳野さん)。

限られた人員で大量の業務をこなさなければならぬ同科の中で、栄養経営士が複数在籍し経営の視点を

「多職種に栄養に関する経営の必要性をもっと知ってもらいたい」と話し、五十嵐さんは「学びたいことがたくさんありすぎて追いつかない。現在保有している資格をさらに深めていき、現場で活か



右から前田さん、立花先生、芳野さん、五十嵐さん

ていけるようまい進していきたい」と語ってくれました。

栄養経営士として日々切磋琢磨する彼女たちのこれからの活躍が楽しみです。

“栄養経営士”が積極的に関与・介入できる仕組みを

川口市立医療センター
副院長
臨床栄養科長 循環器科部長
集中治療科部長
たちばな えいぞう
立花 栄三 先生



日本栄養経営実践協会の広報誌である『NMEニュース』を拝読すると、管理栄養士が積極的に患者支援に関与していく姿勢が読み取れます。また、DPC管理委員長の立場としては、管理栄養士がDPC制度を理解し食事のマネジメントに介入することで、医療資源の無駄を省きながら患者を適切な栄養状態に導ければ、病院経営にとっても、患者側にとっても大きなメリットになっていくと考えます。

当院でも2018年4月から、総合相談室、入退院相談、地域連携等の役割を統合した機能を一元化した“患者支援センター”が発足しました。入退院支援や地域支援の中で“栄養経営士”が積極的に関与・介入できる仕組みを作ることが当面の目標になりそうです。

経営士同士で連携を！ 医療経営士・介護福祉経営士・栄養経営士の合同イベント

医療・介護・栄養でイノベーションを起こすための石井ゼミin東北

イノベーションを起こすことのできる人材になるために必要な知識・スキルの習得と共に、医療経営士や介護福祉経営士との新たな東北ネットワークづくりの場としてご活用ください。

東京でも10月、11月、12月に開催！

第1回

7月14日(土)
14:00~17:00

「気づき、解決する力を養う」

- ・課題解決のためのロジカルシンキング
- ・課題抽出と改善のためのデータ活用

第2回

9月1日(土)
14:00~17:00

「伝える力を身につける」

- ・実行力を高めるコミュニケーション
- ・相手を納得させるプレゼンテーション

第3回

11月10日(土)
14:00~17:00

「未来を読む力を育む」

- ・医療・介護分野に関する政策を理解する(骨太の方針、Society 5.0、保健医療2035、2018年度診療報酬・介護報酬同時改定その後ほか)
- ・まとめ

全3回／各回終了後、石井先生を交えて懇親会を行います(会費4,000円程度)

講師：石井富美氏
(多摩大学医療・介護ソリューション研究所フェロー)

会場：PARM-CITY131 貸会議室
(仙台市青葉区一番町3-1-16/JR仙台駅徒歩約11分)

参加料(税込)：
当協会会員 全3回12,000円、各回5,000円
一般 全3回27,000円、各回10,000円

定員：各回30名(先着順)

【お問い合わせ】 株式会社日本医療企画 東北支社 TEL:022-281-8536(担当:三浦・浅石)

支部NEWS

九州支部

関東支部

【九州支部】 セミナー案内

低栄養のアセスメント方法と対策を学ぼう！

「管理栄養士のための基礎医学講座」開催

日本栄養経営実践協会九州支部では、7月21日(土)、「管理栄養士のための基礎医学講座」を開催します。開催のねらいや講義の内容について紹介します。

高額機器に頼らない
発見法や対応策を学ぼう！

医療に携わる職種として、基礎医学の知識は不可欠ですが、管理栄養士のなかには十分に学ぶ機会が少なく、「カンファレンスで話についていけない」という声をよく耳にしていました。そこで2016年から、九州女子大学家政学部栄養学科教授で医師の三浦公志郎先生にお願いし、「ここだけは知っておいてほしい」というポイントを解説していただく講座をスタートしました。

当講座は、これまで異なるテーマで4回開催しており、毎回大好評をいただいています。今回は2018年度診療報酬改定でも重視されている「低栄養」をテーマに、高額な検査機器がなくても、頻繁に血液検査ができない環境下でも、すぐに実践できるアセスメント方法と対策について基礎医学の見地から解説していただきます。

低栄養は、特にエネルギーとタンパクが欠乏し、必要な栄養素が取れていない状態です。特に高齢者は、老化に伴い低栄養になりやすいと言わ

れています。低栄養の原因は、咀嚼力や嚥下力の低下、味を感じる力の低下、身体や環境の変化、認知症など、さまざまなことが考えられます。高齢者が低栄養になると、血液中のタンパクが低下する低アルブミン血症などを引き起こしやすくなります。

高齢者の低栄養は、フレイルやサルコペニアを進行させる大きな要因です。また、病気の回復を遅らせるだけでなく、合併症併発率や死亡率を上昇させる危険性も高めるため、早急な改善が必要です。講座では、三浦先生が経験をもとに、検査機器や検査に頼らず、評価できる方法を指導します。ぜひ、現場での実践に役立ててください。

当日は、参加者が直面している症例をもとに改善法を検討するほか、グループワークや講師との懇親会も企画しています。お気軽にご参加ください。



毎回多くの管理栄養士が参加する人気の講座です！

三浦先生からのメッセージ

日々の診療は、まず患者の徴候に気づき、次にその病態を理解し、そしてそれを治療することから成り立っています。なので患者に適切な栄養を施すためには医学的な知識が必須です。栄養状態は、患者の余命を左右します。栄養の低下を早く発見して介入することは、患者の余命を伸ばすために重要です。

当講座では、低栄養の病態を理解したうえで、それをどのように発見するのか、またどう対応するのか、基本的手技手法の実演を交えながら学んでいただきたいと思います。

■管理栄養士のための基礎医学講座

【テーマ】今日からできる「低栄養」の評価と対策

【日時】7月21日(土)10:30～16:30

【会場】事務機ビル2階 会議室
(福岡市博多区博多駅南1-2-15)

【受講料】栄養経営士:7,000円(税込)／
一般:8,000円(税込)

【主催】日本医療企画九州支社

【後援】日本栄養経営実践協会九州支部

【お問い合わせ】日本医療企画九州支社

担当:白水(しろうず)
TEL:092-418-2828

【関東支部】 セミナーレポート

フレンチのシェフから食べることの意味を学ぶ

支部研究会「“座学”と“実食”」開催

日本栄養経営実践協会関東支部では、新横浜のフレンチレストラン「HANZOYA」のオーナーシェフであり、「誰でも美味しく食べられるものを」という発想から嚥下フレンチ“スラージュ”を開発、その普及にも努めている加藤英二氏を講師に迎え、研究会「座学と実食」を開催しました。

相手を楽しませる食事を
ゼロベースで考える

5月14日に開催された「座学」編は、通常の講義形式でのセミナー。加藤氏による講義とグループワークが行われました。講義では「味を決めているのは舌ではなく頭」だという話から、いかに食事の場を楽しく感じさせるかということの重要性について解説。また「だしを1種類ではなく複数組み合わせることで味が平坦でなくなり、塩分を抑えることができる」などの実践的な話もあり、フレンチのシェフならではの視点からの話は、病院や施設の栄養経営士にとっても参考になる点が多かったようです。

グループワークは「施設のメニューで予算や食材などの制約が一切ないとしたら、どんなものをつくってみたいか」というテーマでそれぞれ意見を出させたあと、「今の職場の管理栄養士として、

どうすればそれを実現させることができるのか」を考えると内容で行われました。最初から現実的な枠のなかで考えるのではなく、ゼロベースでの自由な発想からいかに実現できるかを考えていくというステップの重要性がよくわかる内容となりました。

最後に加藤氏は、「参加者のなかに嚥下障害のある方がいたら、その人には見た目や味がかわらない別メニューを提供するという方法もあるが、嚥下障害のある方でも食べられるようなメニューを全員がおいしく食べられたほうが、もっと楽しくなるのでは」と問題提起し、患者・利用者にとっての本当の満足とは何かを考えることの重要性を訴えました。

実際に味わってみることで
実感することが次のステップに

6月12日に開催された「実食」編は、会場を加藤氏の母校でもある町田調理師専門学校に会場を移し、キッチンを使用しての実習形式で行われました。専門学校の生徒も参加して行われた実習では、まずは加藤

シェフが“スラージュ”のメニューから2品を調理。その後、実際にジャガイモの冷たいスープづくりに参加者全員で行い、最後は加藤シェフがつくってきたパンスフレを試食しました。

参加者からは「複数のだしを組み合わせることで風味がまったく別物になることが実感できた」「スープのなかに食感のあるものを入れることの重要性が理解できた」といった声が聞かれ、「素材や風味についてもっと勉強していきたい」など今後の業務への新たなヒントも見つかった様子でした。



専門学校の生徒も参加して行われた調理実習

日本栄養経営実践協会 情報掲示板

セミナー情報

谷口英喜先生に学ぶ

実践！栄養管理講座 Season3 特別企画「実践栄養トレーニング」

特別企画では、総合医療トレーニング施設「テルモメディカルプラネックス」に会場を移し、実技をメインとした実践的な研修を行います。模擬人体を使ったバイタル測定、呼吸音の確認、腸の蠕動音の比較、心電図の読み方などが学べます。

- 日 程：8月25日(土)10:00～16:30(予定)
- 集合場所：小田急線 秦野駅 または JR線二宮駅北口
- 講師：谷口英喜(麻酔科医、社会福祉法人恩賜財団 済生会横浜市東部病院 患者支援センター長／栄養部部長)
- 会場：テルモメディカルプラネックス
(神奈川県足柄上郡中井町井ノ口1500)
- 受講料：【当協会会員】13,000円 【一般】15,000円
(昼食代・飲料代含む)
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画
TEL:03-3256-2885(担当:平山・原田)

セミナー情報

～怒りをコントロールして良好な対人関係構築へ！～

『アンガーマネジメント実践講座』

アンガーマネジメントとは、怒りの感情と上手に付き合うための心理教育です。すべてのことに怒らなくなるのではなく、怒る必要のないことまで怒らなくてもよくなることを目的とするもの。「現場で役立つ」「すぐに使える」実践的な内容で、参加者は講義とグループワークで学習します。

- 日 程：7月21日(土)14:00～17:00
- 講師：廣井典子(社会保険労務士、キャリアコンサルタント、アンガーマネジメントコンサルタント)
- 会場：上田公認会計士事務所セミナールーム
(大阪市中央区道修町1-7-10 扶桑道修町ビル2F)
- 受講料：参加費：【当協会会員】1,500円 【一般】3,000円
※研究会終了後、懇親会を予定
(自由参加 会費:4,000円)
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画 関西支社
TEL:06-7660-1761(担当:喜津木(きつき))

協会事務局より

2018年8月期限の会員の皆さまへ 年会費納入のご案内

本年8月に年会費の有効期限を迎える会員の皆さまに、当協会より、年会費納入のご案内を郵送しております。
ご確認、どうぞよろしくお願い申し上げます。

- 対象者：有効期限が「2018年8月19日」の個人正会員、栄養経営サポーター
- 年会費：個人正会員10,000円、栄養経営サポーター8,000円
- 支払期限：7月19日までに指定口座へ振込
- お問い合わせ：一般社団法人日本栄養経営実践協会
TEL:03-5289-7021

大会情報

平成30年度全国栄養士大会(全国栄養改善大会)

全国栄養士大会は、全国の管理栄養士・栄養士が一堂に会し、管理栄養士・栄養士が一致して取り組むべき課題を協議、対応や実践の方法を共有することを目的としています。平成30(2018)年は「栄養障害の二重負荷(Double burden of malnutrition)の解決をめざす」をテーマに開催されます。また両日にわたり展示会を併設、食品、栄養業界における新製品や最新サービスなど、業界動向を知る場も提供されます。

- 日 程：7月28日(土):10:00～18:00
7月29日(日): 9:15～16:00
- 会場：パシフィコ横浜会議センター
(横浜市西区みなとみらい1-1-1)
- 受講料：【日本栄養士会会員】事前:10,000円、当日:15,000円
【日本栄養士会非会員】事前・当日:20,000円
【管理栄養士・栄養士養成施設の学生】事前・当日:5,000円
※定員:2,000名 ※託児室あり(事前申し込み必須)
- お問い合わせ：公益社団法人日本栄養士会 全国栄養士大会申込係
TEL:03-5425-6555

管理栄養士のための「山下塾」第7期塾生募集！

山下塾とは？

当塾は、山下茂子氏を塾長としてお迎えし、長年管理栄養士として現場で培ってきた『経験』『考え方』『スキル』を余すことなく塾生に伝え、次世代の管理栄養士を育成することを目的としております。当塾は、2012年6月に開塾。塾生自身が抱える問題を題材に実践的な講義と塾生同士の交流を行います。栄養関連の知識取得の研修会等が盛んに行われる中、「マネジメント(政策理解や黒字経営)」「人材育成」「業務改善」を学ぶ実践的な内容となっています。

塾長 山下茂子氏

一般社団法人日本栄養経営実践協会理事
熊本県立大学 非常勤講師
前水俣市立総合医療センター栄養科長



塾長は水俣市立総合医療センターで、独自の栄養科運営を確立し、栄養科の黒字経営により病院経営に大きく寄与されました。また、効果的な栄養管理や栄養指導を実践されています。栄養管理から、マネジメント、人材育成まで、多彩な経験と豊富な知識から語られる講座内容は、わかりやすいと評判。病院の顧問としても全国的に活躍中。

対象

管理栄養士として成長したい方
自己研鑽を積みたい方

会場

日本医療企画 九州支社
(福岡市博多区博多駅南1-3-6 第三博多倍成ビル5階)

受講費

受講料：月 8,000 円

開催日：毎月第2土曜日

お試し塾生(初回4,000円)も募集中！