

第6回「栄養経営士」資格認定試験 結果詳報 55人が合格、累計合格者数は734人に!

表1 第6回試験および過去試験累計 結果概要

	第5回試験	第1～6回累計
申込者数	83人	1009人
受験者数	81人	966人
合格者数	55人	734人
合格率	67.9%	76.0%

表2 受験者・合格者の年代別構成

	受験者数	合格者数	合格率
29歳以下	18人(22.2%)	13人(23.6%)	72.2%
30歳以上39歳以下	32人(39.5%)	27人(49.1%)	84.4%
40歳以上49歳以下	25人(30.9%)	13人(23.6%)	52.0%
50歳以上59歳以下	5人(6.2%)	2人(3.6%)	40.0%
60歳以上	1人(1.2%)	0人(0.0%)	0.0%

表3 受験者・合格者の勤務先別構成

	受験者数	合格者数	合格率
病医院	66人(81.5%)	46人(83.6%)	69.7%
介護福祉施設等	11人(13.6%)	8人(14.5%)	72.7%
栄養関連企業	2人(2.5%)	0人(0.0%)	0.0%
行政関連施設	0人(0.0%)	0人(0.0%)	0.0%
その他	2人(2.5%)	1人(1.8%)	50.0%

※カッコ内の数値は全体に占める割合。小数点以下第2位を四捨五入しているため合計が100%にならない場合がある

表4 受験者・合格者数上位5都道府県

受験者数	合格者数
東京都 10人	東京都 8人
北海道 7人	北海道 5人
愛知県 7人	愛知県 5人
大阪府 6人	大阪府 4人
千葉県 4人	広島県 3人

定。次回第7回試験は11月11日(日)に実施予定。

【年代別構成】(表2)
受験者数、合格者数ともに「30歳以上39歳以下」がもっとも多く、「40歳以上49歳以下」がこれに続く結果

【所属別構成】(表3)
これまでの累計を見ても全合格者の4割以上が30代となっている。30代は職場である程度経験を積み、管理職のポジションに就き始めるころ。管理職になると管理栄養士としてそれまであまり必要とされてこなかった自

部門のマネジメントへの意識や、病院全体の経営に関する知識を求められるようになる。そのなかで「栄養経営」の考え方にふれ、関心を持つ層が多いということが推測できる。

医療機関側だけでなく、地域における医療と介護の連携における食・栄養分野の情報の重要性は、今後さらに高まることは間違いない。

この結果、これまでの累計受験申込者数は千名を超え1009人となった。累計の受験者数は966人、合格者数は734人となっている。

【都道府県別構成】(表4)
受験者、合格者とも東京が1位となった。次いで今年3月に「全国栄養経営士のつどい」を開催した北海道が2位、2月に東海支部が設立された愛知県が3位となっている。

地域における支部活動の活性化は、当協会における重要なテーマである。今後、それぞれの地域での活動をさらに拡大していくことが望まれる。今回の試験で合格された方は、ぜひ支部で行われている研究会等に参加し、仲間とのネットワークづくりを行いながら自身のレベルアップに努めていただきたい。

【都道府県別構成】(表4)
受験者、合格者とも東京が1位となった。次いで今年3月に「全国栄養経営士のつどい」を開催した北海道が2位、2月に東海支部が設立された愛知県が3位となっている。

【結果概要】(表1)
受験申込者数83人のうち81人が受験、55人が合格した。合格率67.9%は、第2回試験の64.9%に次いで2番目に低い数字となった。

受験者の所属別構成割合を見ると、「病医院」が8割を超えて最多となっており、次いで「介護福祉施設等」が13.6%となっている。医療機関が多数を占めるのはこれまでと同様の傾向であり、累計を見ても約8割が「病医院」所属となっている。ただ、2018年度の診療報酬介護報酬の同時改定でも改めて示されたとおり、

介護福祉施設側にも栄養経営士が増えることで、お互いの顔の見える連携が深まっていくことを期待したい。

【都道府県別構成】(表4)
受験者、合格者とも東京が1位となった。次いで今年3月に「全国栄養経営士のつどい」を開催した北海道が2位、2月に東海支部が設立された愛知県が3位となっている。

経営感覚を有する管理栄養士としてヘルスケア分野の未来を切り拓こう!

一般社団法人日本栄養経営実践協会(代表理事:宮澤靖)は7月10日(火)、第6回「栄養経営士」資格認定試験の合格発表を行った。同試験は6月10日(日)に全国7会場(札幌、仙台、東京、金沢、名古屋、大阪、福岡)で実施され、81人が受験し55人が合格。この結果、これまでの累計では受験者数が966名、合格者数は734名となった。今試験の結果詳細について報告する。

「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)

2025年に生き残るための経営セミナー第18弾
「今後の病院給食はどうなるのか!!」

■主催：公益社団法人 全日本病院協会
■開催日時：2018年7月5日(木) 13:00~16:00
■会場：全日本病院協会 大会議室1・2
■プログラム

講演内容	担当講師
開会挨拶	全日本病院協会 副会長 中村康彦氏
講演 「私たちが考える病院給食とは～病院給食から地域共生社会を考える～」	公益財団法人 星総合病院 理事長 星 北斗氏
講演 「なぎ辻病院での病院給食の取り組み事例」	医療法人社団恵仁会 なぎ辻病院 理事長 小森直之氏
講演 「病院給食メディカルフードサービスの現状と今後の展望」	公益社団法人 日本メディカル給食協会 前会長・相談役・理事・学術衛生委員会委員長 吉田憲史氏
公開ディスカッション (質疑応答含む)	厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全審議官 宇都宮啓氏 (および上記講師4名)

29年度の病院会計では患者1人1日当たりの給食部門の収支は全面委託・一部委託・完全直営のすべてにおいて赤字になっています(記事下の表参照)。

委託の場合、経費削減で委託費を下げようとしても、業者からは「その金額では無理です」と言われます。業者側も人手不足で人件費が高騰しており、値下げどころか値上げをしないと維持できないのが実情です。だからといって病院では給食を止めるわけにはいきませんから、赤字のままで病院の経営を圧迫することになります。

また、委託費には消費税がかかるので、今後税率が上がればより経費がかさむことになります。さらには、人手が集まらなくて給食業者が事業から撤退することもあります。直営でも光熱水費や食材費が値上がり、赤字額が増えています。

患者さんのために良い給食を提供したくても、さまざまな面で難しい。病院給食は非常に厳しい状況にあり、全国どの病院も同じ悩みを抱えています。

考え方が180度違う2つの給食事例

本日のセミナーでは、完全直営の公益財団法人星総合病院(福島県郡山市)と、全面委託の医療法人社団恵仁会なぎ辻病院(京都府京都市)の2つの事例を紹介しました(左

上表参照)。

星総合病院では地産地消を掲げ、農業部門を立ち上げて水田や畑を管理して自分たちで食材の調達を行い、安心・安全な給食を提供しています。院内レストランも開設し、余った食材は地域のスーパーに卸すことで事業としても成り立っており、地域の雇用、交流を生み出しています。

なぎ辻病院ではトレイメイクのクックチル方式を採用、院内での手間を徹底的に省くことで高度な衛生管理と職員の働き方改革を実現しています。食事の内容変更は二日かかってしましますが、提供可能なメニューが増え、光熱水費などの経費が削減でき、職員の勤務時間を大幅に減らすことができました。

両極とも言える2つの事例ですが、それぞれの地域特性や病院の状況に合わせて取り組んでおり、参加者には良い参考になったのではと思います。

現状に合った法改正、マニュアルの作成を

病院給食を提供する際には、食品衛生法や大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCPなど守るべきルールがいくつもありまです。どれも重要なものではありますが、すべてをクリアするのはとても大変です。なかでも食品衛生法は成立してからほぼ内容が変わっており、かわってありません。しかし成立した数十年前と現在では衛生状態も調理器具の機能も食品の流通事情も大きく変わっています。

たとえば、今の調理器具であれば前日夜に翌朝の炊飯器のタイマーをセットして帰っても食中毒などの問題は起こりませんが、ルール上できないので早朝に出勤して炊飯器をセットしなければならぬ。タイマーを認めるようハードルを下げていただければ、調理時間が短縮でき、職員が早朝出勤する必要もなくなります。

病院経営における給食部門の収支の現状

平成29年10月18日に行われた中央社会保険医療協議会で提出された資料によると、患者1人1日当たりの給食部門の収支は全面委託・一部委託・完全直営のすべてにおいて赤字、かつ、前回調査(平成16年)よりも悪化しており、病院経営を圧迫しているという結果が出ました。人件費の高騰による委託費の増加、光熱水費の大幅増など、病院・給食業者の双方にとって厳しい現状がうかがえます。

表 患者1人1日当たりの給食部門の平均支出額(外部委託等別)	H16との比較で10%以上増加した支出項目又は10%以上増加した収支は下線で表示						単位:円					
	全面委託			一部委託			完全直営					
	H16	H29	差	H16	H29	差	H16	H29	差			
給食部門の費用	1,933	2,454	521	2,190	2,530	340	2,348	2,475	127			
給与費	194	292	98	676	487	-189	1,166	1,102	-64			
給食用材料費	126	231	105	562	497	-65	659	655	-4			
医療消耗器具備品費	4	12	8	22	40	18	24	35	11			
委託費	1,206	1,349	143	488	961	473	47	19	-28			
設備関係費(減価償却費・各種賃借料)	109	76	-33	104	89	-15	113	82	-31			
減価償却費	75	55	-20	95	74	-21	103	37	-66			
経費	291	530	239	329	576	247	271	611	340			
光熱水費	273	502	229	291	539	248	208	566	358			
その他の費用	2	6	4	8	4	-4	67	9	-58			
収支差額	168	-641	-809	-189	-757	-568	-284	-708	-422			
病院数	36	69	-	50	57	-	44	30	-			
平均許可病床数	203	268	-	317	252	-	220	219	-			

注 医療療養病床の割合が全病床(介護療養病床を除く)の40%以上の病院のうち、介護保険事業に係る収入が病院全体の収入の2%未満である病院を含む。
※ 平成16年の値は、8病院の表測値から得た修正係数を用いた修正値。平成29年の値は、36病院の表測値から得た修正係数を用いた修正値。

出典:「入院時の食事療養に係る給付に移管する調査結果(速報)概要」(厚生労働省 平成29年度第10回入院医療療養の調査・評価分科会議事次第)

病院給食を取り巻く厳しい状況

全日本病院協会では、会員である病院が抱える諸問題について、取り組み事例を紹介

介してディスカッションを行い、病院の健全経営に役立てていただくためのセミナーを行っています。

今回、病院給食につ

いて取り上げたのは、病院経営を圧迫する非常に大きな問題になっているからです。厚生労働省が行った調査にもありましたが、平成

また、委託費には消費税がかかるので、今後税率が上がればより経費がかさむことになります。さらには、人手が集まらなくて給食業者が事業から撤退することもあります。直

患者さんのために良い給食を提供したくても、さまざまな面で難しい。病院給食は非常に厳しい状況にあり、全国どの病院も同じ悩みを抱えています。

両極とも言える2つの事例ですが、それぞれの地域特性や病院の状況に合わせて取り組んでおり、参加者には良い参考になったのではと思います。

理時間が短縮でき、職員が早朝出勤する必要もなくなります。

本日のセミナーでは厚生労働省の宇都宮啓審議官をお招きして、そうした現場の声を届けることができました。また公開ディスカッションの中で、病院版のHACCPや小規模病院向けに改変したマニュアルがあっても良いし、そういったことをぜひ提言して欲しいというお話がありました。そこで私たちとしては、今後「病院

版HACCPの作成」を提言していきたいと考えています。

今後私たちは病院給食についてのセミナーを開き、そこでさまざまな取り組み事例を紹介する予定です。そうした病院経営の改善に役立つ事例を紹介することも、私たちの使命のひとつです。

栄養部門の担当者の方々、とくに栄養経営士の皆様には、ぜひ現場からの提言をしていただければと思います。

地域や病院の特性にあった取り組みを！
栄養の現場から声をあげよう！

公益社団法人 全日本病院協会 副会長 中村康彦氏インタビュー

2018年7月5日、公益社団法人全日本病院協会(全日病)／会長・猪口雄二主催の「2025年に生き残るための経営セミナー第18弾『今後の病院給食はどうなるのか!!』」が開催されました。キャンセル待ちが出るほど大盛況だったセミナーの内容や病院給食の現状、全日病としての今後の取り組みなどを副会長の中村康彦氏に伺いました。



セミナーに参加してぜひ現場の声を聞かせて欲しいと語る中村康彦副会長

現状に合った法改正、マニュアルの作成を

病院給食を提供する際には、食品衛生法や大量調理施設衛生管理マニュアル、HACCPなど守るべきルールがいくつもありまです。どれも重要なものではありますが、すべてをクリアするのはとても大変です。なかでも食品衛生法は成立してからほぼ内容が変わっており、かわってありません。しかし成立した数十年前と現在では衛生状態も調理器具の機能も食品の流通事情も大きく変わっています。

たとえば、今の調理器具であれば前日夜に翌朝の炊飯器のタイマーをセットして帰っても食中毒などの問題は起こりませんが、ルール上できないので早朝に出勤して炊飯器をセットしなければならぬ。タイマーを認めるようハードルを下げていただければ、調理時間が短縮でき、職員が早朝出勤する必要もなくなります。

本日のセミナーでは厚生労働省の宇都宮啓審議官をお招きして、そうした現場の声を届けることができました。また公開ディスカッションの中で、病院版のHACCPや小規模病院向けに改変したマニュアルがあっても良いし、そういったことをぜひ提言して欲しいというお話がありました。そこで私たちとしては、今後「病院

栄養経営士の現場クローズアップシリーズ 第2回 医療法人沖縄徳洲会 湘南鎌倉総合病院栄養管理センター

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。

今回は医療法人沖縄徳洲会 湘南鎌倉総合病院 栄養管理センター 主任の櫻井聖子さんを中心に、同じく栄養経営士の伊藤典子さんと大田菜穂子さんにお話をうかがいました。

湘南鎌倉総合病院は

徳洲会の中で基幹病院とされており、栄養管理センターには現在15名の管理栄養士が在籍しています。管理栄養士は全員病棟を担当していますが、そのため最初に動いたのが主任である櫻井さんでした。

「栄養士として患者

さんをより良くするためにには病棟に出るしかない。その方法で悩んでいたときに『とにかくやりなさい』と院内で栄養に理解のあるドクターに背中を押されて、始めました。

病棟に管理栄養士が

出ることから

少しずつ始め、当初は1人2病棟は必須で休みが入れば4病棟かけもちでした。今では1人1〜2病棟を担当。しかし専門外来からの栄養指導が月に200件を超すことも多く、やりたい仕事をすべてこなすにはまだ人員不足だと言います。

「教育には力を入れていて、栄養士用のラダーを作って実践しています。ただ、教えた後は必ずその人の作業のチェックが必要。自分の仕事もあるのでやりくりが大変です」。

栄養経営士の資格を

取ったのも、人材育

成、経営という面で栄養士が病院にどんな貢献ができるかを見せたかったからと話す櫻井さん。

「これから数字で結果を出しつつ、この患者さんには何が必要なのかを考えられる栄養士を育てていきたい」と語ってくれました。

同センターで部署を引っ張る立場にある伊藤典子さんと大田菜穂子さんも、同じく栄養経営士です。伊藤さんはNST専従で、大田さんは病棟で日々業務をこなしています。

「管理栄養士という

と給食の人と思われ

る。資格取得はそのイメージ打開のためでもありました」と話す伊藤さん。大田さんは「コスト面の勉強と、後輩の教育について知

りたかったので資格を取りました」。

部署の業務について考えると、栄養士がどうやって病院に利益貢献できるかをより意識するようになり、栄養経営士としての考え方が日々の業務で活きていると感じるそうです。

現在は部署として



いかに結果を出すかにこだわりたいと話す櫻井さん



周囲を巻き込んで多職種からの依頼を増やしたいと語る伊藤さん



退院時の栄養指導に関する連携をもっと頑張りたいと話す大田さん

病院概要

医療法人沖縄徳洲会
湘南鎌倉総合病院
神奈川県鎌倉市岡本1370番1
0467-46-1717 (代表)
<http://www.shonankamakura.or.jp/>
標榜診療科：51科
許可病床数：648床(稼働病床619床)

管理栄養士として、 栄養経営士として、 もっと声を大にして 主張を!

湘南鎌倉総合病院
医療相談室
MSW
課長補佐
ささもと えり
笹本 枝里さん



当院の管理栄養士はみなさん真面目で仕事熱心で、患者さんのことで相談すると栄養学的な回答や不足しているデータなどを的確に答えてくれて、とても頼りにしています。ただ、院内での存在感が貢献度に見合っておらず、もっと栄養士として声を大にして発言してもいいのでは、と思うことが多々あります。

「栄養経営士」の資格にしても、所持していることをアピールしておらず、取得していることが知られていない。とてももったいないと感じます。

チーム医療の栄養の専門家として、ぜひ堂々と発言して、存在感をアピールして欲しいと思います。

ることを目標」(大田さん)に後輩の育成に注力しているとのこと。「以前よりもドクターや看護師から栄養相談されることが増えました。これからは先回りして提案できるような栄養士に、全員が

なればと思っす」(伊藤さん)。最後に櫻井さんは「今、点数がついてないからやらないじゃない、患者さんに必要なことをやれば点数はあとからついてくる、というのが当院の小林修三院長代行の言葉です。私たちも患者さんに必要なことはやる、あとはやった方がよいことを限られた人員と時間の中でいかにやるかを模索しています」と語り、患者さんに全力を尽くす彼女たちの姿勢を見せてくれました。

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)

終了致しました。

- ・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)

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in札幌

血液診断、画像診断、フィジカルアセスメントなど、谷口先生が培った臨床における栄養管理の知識、病態の見極め方などを実技を交えながら学ぶことで明日からの業務に活かせるセミナーです。

○日 程：9月22日(土) 10:00～17:00

○講 師：谷口英喜氏(医学博士、済生会横浜市東部病院患者支援センター長／栄養部長)

○受講料：【当協会会員】7,000円(税込)【一般】9,000円(税込)

○会 場：TKPビジネスセンター赤れんが前 ラベンダー(札幌市中央区北4条西6-1 毎日札幌会館5F)

○お問い合わせ：株式会社日本医療企画北海道支社
TEL：011-223-5125(担当：横尾)

支部研究会情報

ゼロから始める 栄養経営士のための統計学講座(仮)

日常の業務から学会での発表にいたるまで、管理栄養士にとって統計学は必須の学問。しかし、「なぜ統計学が重要なのか？」という方も少なくないのではないでしょうか。関東支部ではそんな統計学の重要性を理解するための講座を開催します。統計学で何ができるのか、業務がどう変わるのかを一緒に学びましょう!

○日 程：9月8日(土) 13:00～15:00

○講 師：齊藤大蔵氏(社会医療法人ジャパンメディカルアライアンス海老名総合病院 医療技術部栄養科管理栄養士／栄養経営士)

○受講料：【当協会会員】2,000円(税込)【一般】5,000円(税込)

○会 場：日本医療企画セミナールーム
(千代田区神田岩本町4-14神田平成ビル5F)

○お問い合わせ：日本栄養経営実践協会関東支部(株式会社日本医療企画内)
TEL：03-3256-2862(担当：子安)

レシピ募集

マルハニチロ株式会社

「いつまでも楽しく美味しく食べる」

第5回レシピコンテスト

マルハニチロ株式会社では、今年で5回目となるメディア食品を使ったレシピコンテストを開催します。今年のテーマは「いつまでも楽しく美味しく食べる」。これまでの「やさしい素材」「やさしいおかず」に加え「New素材deソフト」シリーズを使用したオリジナルレシピが対象となります。①再現性、②簡便性、③やわからさ、④栄養価、⑤盛り付け、⑥美味しさの面から厳正な審査のうえ、グランプリ1名、準グランプリ2名、さらにメディア賞数名を選出します。

【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、その他

○応募内容：「やさしい素材」「やさしいおかず」「New素材deソフト」シリーズを使用したオリジナルレシピ

○応募締切：サンプル申込:10月19日(金) レシピ応募:10月31日(水)

○審査員：麻植有希子氏(SOMPOケア株式会社フードサービス事業部栄養管理課課長)

工藤美香氏(駒沢女子大学人間健康学部准教授)

○発 表：『ヘルスケア・レストラン』およびマルハニチロのWEBサイトにて
※詳細は、マルハニチロ「メディアケア食品」WEBサイト(<https://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp/>)でご確認ください

○お問い合わせ：マルハニチロコンテスト事務局
TEL:03-6833-4191

イベント情報

第3回全国介護福祉総合フェスティバルin福岡 「国際化が進む日本の介護～国境を超えた介護文化の連携をめざして～」

超高齢化の進展によって社会の姿、介護福祉のあり方も変化を迫られるなか、第3回を迎える「全国介護福祉総合フェスティバル」はアジアの玄関口・福岡で開催します。世代そして国境を超えて、多様な人々が介護福祉のあり方について語り合い、私たちの暮らしの未来をぜひいっしょにデザインしていきましょう。

○日 程：9月29日(土)・30日(日)

○会 場：福岡県中小企業振興センター
(福岡県福岡市博多区吉塚本町9-15)

○参加費：3,000円

※9月20日までに「事前登録」を行うと参加料金が無料

※プログラム等詳細については、協会特設サイト(<http://www.nkfk.jp/kaigofes2018/>)でご確認ください

○お問い合わせ：日本介護福祉経営人材教育協会
TEL:03-3256-0571

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!

【お問い合わせ】 株式会社日本医療企画 九州支社 TEL:092-418-2828 担当:白水(しろうず)