

緊急特集 北海道胆振東部地震 栄養経営士アンケート

今回の教訓を糧に非常時対応の見直しを！

9月6日午前3時7分に北海道胆振地方中東部を震源とした地震が発生、結果として北海道全域の電力供給に影響があり、多くの病院・施設が緊急対応を迫られた。協会では北海道在住の栄養経営士・栄養経営サポーターに協力いただきアンケートを実施、非常事態をどのように切り抜けたのかを調査した。

協会では地震発生から約1週間が経ち、ある程度落ち着いてきたと思われる14日に北海道在住の会員59名にアンケートを送付、25日までに届いた12名の回答を元に結果を報告する。

■勤務先

アンケートに回答いただいた会員の8割が病院勤務であった。震度4以上の揺れだったところが多く、早朝から出勤し対応していた栄養経営士がほとんどだったようだ。

■電気ガス水道

震度4以上であった

ところでも、ガスは全員が「被害なし」、水道も大半は「被害なし」で翌日には復旧している。電気も翌日には全員が復旧しており、翌日に診療・営業を再開しているところも多い。ただし、停電でガスの稼働装置が使えなかったり、水道のポンプが使えなかったりという話があった。電気が使えないときにどうするか、あらかじめ決めておく必要があると思われる。

■給食と備蓄

給食提供は全面委託

「照明がなくて暗く、作業ができなかった」というもの。カセットコンロを含めるとガスは使えたというところが多く、調理自体はできていたようだ。しかし食材の調達に苦労したところは多く「停電の期間が短かった割に流通が戻らなくて備蓄品が足りなくなった」という話もあった。また「外線がつながりにくかった」という話もあり、非常時の連絡方法についても決めておくことと良いだろう。

■困ったこと

一番多かったのは「照明がなくて暗く、作業ができなかった」というもの。カセットコンロを含めるとガスは使えたというところが多く、調理自体はできていたようだ。しかし食材の調達に苦労したところは多く「停電の期間が短かった割に流通が戻らなくて備蓄品が足りなくなった」という話もあった。また「外線がつながりにくかった」という話もあり、非常時の連絡方法についても決めておくことと良いだろう。

■役立ったもの、あれ

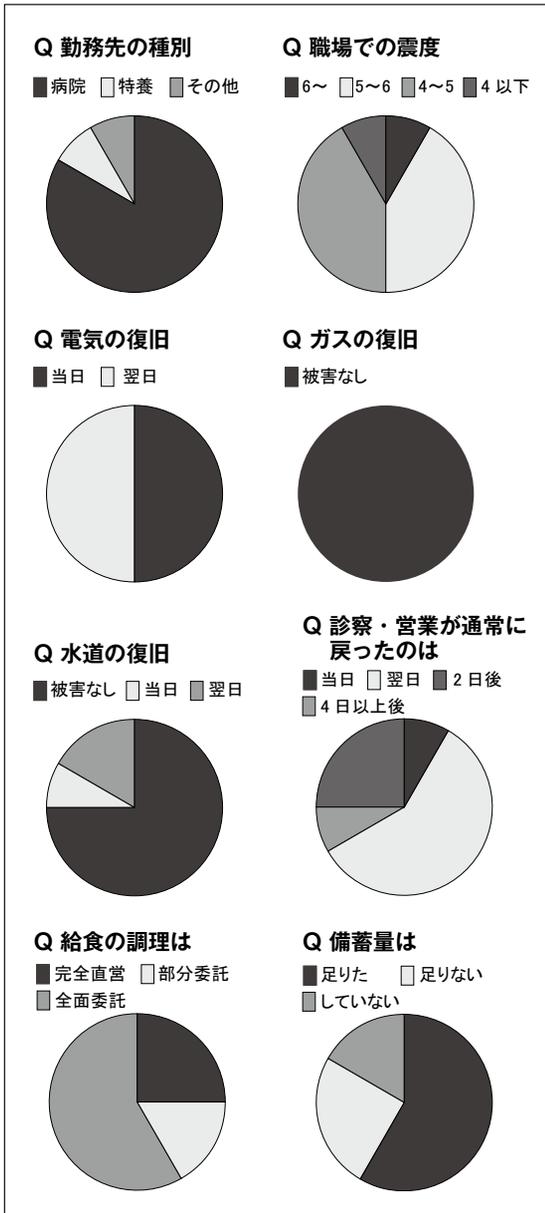
ば良いと思ったもの
 ○ランタン(照明)。
 ○ラジオライト。照明

■良かったこと

○紙コップや弁当箱などの使い捨て容器。
 ○アルファ米。
 ○アナログ回線。電話が外部に通じた。
 ○炊き込みご飯の素。
 多少おかずが減っても食事として成り立ち、入居者にもおおいしいと喜ばれた。
 ○コミュニケーションアプリ。全体への連絡手段として役立った。
 掲載している以外にもたくさん報告をいただいております、詳細をまとめた資料を後日、協会で作成し会員にお届けする予定である。

■大変なときに協力

いただいた会員の皆様、本当にありがとうございました。



震災当日の夕食の様子(会員提供)

会員からの生の声 震災で困ったこと、想定外の出来事など

■給食について

- ・流通の復旧の連絡がはっきりせず困った。
- ・停電のため委託会社の倉庫・センターから食材を出すことができなかった。
- ・電気が復旧してもガソリン不足等で納品が滞り、被害が少なくても備蓄品が3日では足りなかった。
- ・電気、ガス、水道のそれぞれが使えない場合を想定した献立・食器を準備しておくと思った。
- ・夕方以降の作業、冷蔵、冷凍庫の保冷が出来なかった。

■想定外の出来事

- ・洗い物を出さないために食器にラップやビニル袋を敷いて料理を乗せてみたが、認知症が進んでいる方は異食の危険性があった。
- ・災害支援物資が何の予告もなく納品された。食数に見合わない膨大な量だったので処理が大変だった。
- ・入院予約の患者数に大幅な変更があり、食数の予測が

■その他

- ・ガスで調理を行ったところ室温が思った以上に上昇、また非常灯下での調理ゆえに食中毒の危険が高かった。換気ができないため調理担当者の一酸化炭素中毒発症の懸念があった。
- ・法人内に厨房が何か所かある場合は、どこを拠点にして誰の指示で動くかを明確にした方が良い(指示系統の統一や決定権、通常業務の細かなルールの線引きなど)。
- ・非常食の間は摂取カロリー等が変わるため、リハビリや薬剤の調整が必要なことを多職種にも知ってもらう必要がある。
- ・断水の情報があつたが停電でテレビが見られず、ネットも電話もつながらなくて確認ができなかった。

※会員アンケートより抜粋。残りも含めて後日、会員の皆様にはお届けする予定です。

栄養経営士の現場クローズアップシリーズ 第3回 社会医療法人北腎会 坂泌尿器科病院

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。今回は社会医療法人北腎会坂泌尿器科病院 診療技術部栄養科主任の杉山真理さんと、松山容子さんにお話をうかがいました。

坂泌尿器科病院は泌尿器科に特化した専門病院として、40床の一般病棟と30床の血液透析外来を有しています。

管理栄養士は主任の杉山さんと松山さんの2人が在籍しており、どちらも栄養経営士です。業務は大まかに一週間の交替制とし、病棟における前立腺肥大や尿路結石症、膀胱がんを抱える入院患者の

栄養管理と、100人の透析患者への回診栄養指導が多くを占めています。

「外来透析の患者さんにも食事を提供しているのですが、食塩やカリウムなどを減らして制限をするよりは、しっかりと栄養摂取することに重点を置いています」と杉山さん。

そのほか、手術件数が多く短い入院期間のなかでいかに栄養状態を落とさないようにするか、紹介機関との情報交換を密にして食形態等にも配慮した栄養管理を実践しています。

な経験を経て、2006年同院に入職。当初は1人職場で、周囲からは「厨房の人」というイメージを持たれ、職員食の味付けの注文も受けていたと振り返ります。育児休暇を契機に2人体制となり、人材教育の必要性から栄養経営士を取得しました。

一方、給食委託会社等を経て別の療養病院で働いていた松山さん。杉山さん同様、医療職である管理栄養士の存在意義の示し方に悩み、見つけたのが栄養経営士でした。「他

院の管理栄養士さんの取り組みも知りたかったし、つながりが出来ればと思い取得しました」(松山さん)。

そんな2人が北海道で行われた第1回の合格者が集った懇親会で初めて顔を合わせ、縁あって17年7月から共に働く仲間となりました。透析回診や術前術後の現場で培った杉山さんのスキルと、長期

で働いていた松山さん。杉山さん同様、医療職である管理栄養士の存在意義の示し方に悩み、見つけたのが栄養経営士でした。「他



「栄養が大事」と他職種から言われるのが励み」と語る松山さん



「新たな取組みで業務の選択と集中を図っています」と語る杉山さん

杉山さんは、青年海外協力隊員としてアフリカで栄養失調児の支援活動をするといった貴重な

た。「他



3列目右端が医学物理士の不破さん。ほか、同院のスタッフ

病院概要
社会医療法人北腎会 坂泌尿器科病院
北海道札幌市北区北30条西14丁目3-1
011-709-1212 (代表)
<http://saka-uro.or.jp/>
診療科目：3科
病床数：40床

療養病院で得た経管栄養や栄養剤の知識を持った松山さんのスキルの融合、そして栄養経営士としてのあるべき姿を共有し、協力しあって日々取り組んでいるそうです。

グローバルコストを考えて取り組みを現在、2人が注力しているのは、6月からはじめた前立腺IMRT(強度変調放射線治療)患者に対する栄養指導です。これは前立腺がんの放射線治療時に、周辺の膀胱や直腸機能にも影響を及ぼすことで生じる血尿や下血を最小限にするための排便コントロールプロジェクト。メンバーは医師、看護師、医学物理士、診療放射線技師、管理栄養士で構成されています。

管理栄養士は治療の準備段階である入院時に初回の栄養食事指導に入り、そのあと外来での放射線治療が終わるまでに全3回実施します。指導では、バランスの良い食事を基本にグアーガムやプロバイオティクスなどの栄養補助食品も活用。患者にわかりやすい栄養指導のため、フリストルスケール等のツールも作成して説明しています。

この取り組みを行うと栄養指導件数は年間3倍になります。発案者である医学物理士の不破端宏さんから相談があったときに、杉山さんは「やります」と即答したと言います。

「単純に医療職としてかわるが増えるうれしかったですし、まさに栄養経営士のめざす、目先のコストよりもグローバルコストの考え方が先に来ました」(杉山さん)。

不破さんは「すごく心強かったですね。数年前から学会で当該治療における栄養指導の有効性が指摘されはじ

治療成績と患者のモチベーションに貢献する栄養管理に期待

社会医療法人北腎会 脳神経・放射線科クリニック 医師
はらだ けいいち 原田 慶一さん

前立腺がんのIMRTは、放射線治療を37回、約2カ月間を要します。その間は、出来る限り排便状況が安定して、直腸のガス量も減った状態であることが非常に大事。特に治療から半年以降に生じる晩期障害として直腸炎まで進んでしまうと治療に難渋します。その点で、治療前からの栄養管理を含めた排便コントロールには、大変期待をしています。共通ツールの作成をはじめ他職種がかかわることで、患者さん自身、治療へのモチベーションが向上しているようです。エビデンスを構築して、もっと管理栄養士さんと協働できることを増やしていきたいですね。

めており、チャレンジしたいと考えていました。なにより薬剤よりもまずは栄養食事指導が前提であるほうが、患者さんのためになります」と語ります。

今はまだはじまったばかりの取り組みですが、松山さんは「データをしっかりと取ること業務の見直しを図るとともに、院内外へアウトプットし、アピールしたいと考えています」と意欲を見せています。

今後について2人は次のように語ってくれました。

「栄養経営士で他院の方とのつながりができたのが大きな収穫でした。このつながりを活かしながら、特に高齢化が進む透析患者さんをはじめ、がんターミナルの患者さんに対して、寄り添える栄養管理をしていきたいですね」(杉山さん)。

「IMRTの取り組みのように、栄養の必要性への認識が変わってきています。その中で、そうしたニーズにも対応できるような力を付けて、最適な栄養管理を提供していきたいです」(松山さん)。

支部NEWS 関東支部

【関東支部】セミナーレポート

統計学がわかると何ができるのかを知る

支部研究会「栄養士のための“基礎統計学”」開催

日本栄養経営実践協会関東支部では、9月8日(土)に海老名総合病院医療技術部栄養科で管理栄養士として活躍されており、栄養経営士でもある齊藤大蔵氏を迎えて「栄養士のための“基礎統計学”」を開催しました。

収集したデータを見て「何が推測できるか」を考えることが重要

管理栄養士にとって「統計学」は日々の業務に必要不可欠ですが、苦手意識の強い方が案外いらっしゃいます。そこで関東支部では、統計とは何か、統計を使うにあたってどのように考えれば



参加者は初対面でもすぐに打ち解け、グループワークでは盛んに意見交換がなされた

良いのかを学ぶ研究会を開催。当日は20名以上が参加し、120分にわたり講義とグループワークを行いました。

講義の前に齊藤氏は「統計ができる=研究発表ができると思っている人が多いのですが、研究発表には統計のほかに“データ収集”と“知識”が必要です」と説明。肝心の統計については「特別なものではなく、日常的に使っているもの」と、具体例を示しながら紹介しました。

グループワークでは「外来と入院の患者数と栄養指導件数の推移」のデータを見ながら「ここからどういったことが推測できるか」を話し合いました。どの机でも活発な意見交換が行われ、発表では参加者が「外来数との相関」や「診療科別の件数出しの必要性」などを指摘。発表後に齊藤氏は「今、発表してもらったのが統計の考え方です。ここが一番重要になるので、しっかり考えてください」と話し、データを見て考察することの重要性を説きました。

統計で出た数字を評価・解釈するにはその事柄に対する知識を持つ必要あり

データを見て考えるときには知識も必要で

「たとえば男性で身長170cmといった場合、バスケットボール男子日本代表ならば『低い』と思うでしょう。これは『バスケ選手は背が高い』という情報を知っているから判断できることで、この『情報を知っているかどうか』が重要なのです」と説明。同じ身長でも平均身長162.6cmの男子体操日本代表ならば170cmは「高い」に評価が変わるという例を示し「統計はデータをまとめて平均などを見るだけ。分析には物ごとの背景を理解し、出した数字の評価や解釈を行うことが必要になります」と説きました。

この他にも演習や検定の説明、文献の探し方など幅広い内容で講義していただき、最後に齊藤氏は「現状把握に統計学を使いましょう。そしてそのデータを使って、今後どうしていくかという戦略をぜひ考えてください」と締めくくりました。参加者からは「もっと統計について詳しく学びたい」「2回3回と続けてほしい」という要望をいただいております。関東支部ではこれからも研究会で統計学を取り上げていければと考えています。



齊藤大蔵氏

『地域栄養経営』全国キャラバン

ダブル改定で広がる栄養管理の医療・介護連携

『地域栄養経営』を贈呈!

重要化予防というアウトカムをめざそう

2018年の診療報酬改定と介護報酬改定は両者が対になったものであり、医療と介護を切り分けてミクロな視点で点数だけを見ていくと、今後の栄養管理業務のめざすべき方向性を見失うことになりかねません。医療と介護の管理栄養士が連携して、対象者の重症化予防に努めることが評価される内容となっています。

では、具体的に何をめざしてどう連携すればいいのか? 医療・介護の最前線で活躍する専門職の方々にご提言いただきます。

- 演者** 水野英彰 先生(目白第二病院 副院長)
 三鬼達人 先生(藤田保健衛生大学病院 看護長)
 五島朋幸 先生(ふれあい歯科ごとう 院長)
 松尾浩一郎 先生(藤田保健衛生大学 医学部歯科 教授)
 西岡心大 先生(長崎リハビリテーション病院 栄養管理室 室長)

- 講演1** 地域連携でめざす経腸栄養のアウトカム 水野英彰 先生
講演2 会場によって変わります。下表をご参照ください。
講演3 ダブル改定と今後の栄養管理業務 佐々木修 氏(ヘルスケア・レストラン編集長)



地域	名古屋会場	東京会場	大阪会場	仙台会場	広島会場
日時	10月20日(土) 13:00~16:30	10月27日(土) 13:00~16:30	12月1日(土) 13:00~16:30	12月8日(土) 13:00~16:30	12月15日(土) 13:00~16:30
講演2	咀嚼嚥下と経口摂取の取り組み 三鬼達人先生	地域連携の多職種チームでめざす経口摂取の取り組み 五島朋幸先生	咀嚼嚥下と経口摂取の取り組み 松尾浩一郎先生	地域連携の多職種チームでめざす経口摂取の取り組み 五島朋幸先生	経口摂取に向けたリハ栄養の実践と入院料1の取り組み 西岡心大先生
会場	名古屋サンスカイルーム	東医健保会館	アットビジネスセンター (PREMIUM 新大阪 905号室)	ハーネル仙台(蔵王B)	JMSアステルプラザ (大会議室AB)
定員	100人	200人	150人	100人	100人
問い合わせ先	052-209-5451 (吉野)	03-3256-2885 (原田)	06-7660-1761 (新免)	022-281-8536 (浅石/大友)	092-418-2828 (石田)

○参加費 【当協会会員】3,000円(税込) ○主催 ヘルスケア・レストラン ○協賛 アサヒグループ食品株式会社

インターネットでもお申し込み受付中!

くわしくは

日本栄養経営実践協会 情報掲示板

セミナー情報

栄養士のためのスキルアップセミナー2018 in 大阪 ～栄養管理の前に、今一度給食管理を見直そう!～

適切な食事の提供からサービスの質の向上につながる「給食管理」をテーマに、栄養士のためのスキルアップセミナーが、日本栄養経営実践協会関西支部と株式会社日本医療企画の共催で行われます。参加者には2019年版の栄養士ダイアリーを贈呈、講義内容にちなんだ試食付きです。

- 日 程：11月4日(日) 11:30～16:00
- 講 師：西村智子氏(梅花女子大学 食文化学部管理栄養学科 教授)
房 晴美氏(医療法人恵泉会堺温心会病院 栄養管理部 管理栄養士長)
- 受講料(税込)：【当協会会員】5,000円 【一般】6,000円
※栄養士ダイアリー[2019年版]、試食付き
- 会 場：大和ハウス工業(株)本社2F セミナールーム
(大阪市北区梅田3-3-5)
- 定 員：100名(先着順)。
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画 関西支社(担当:喜津木)
TEL:06-7660-1761

イベント情報

第7回「全国医療経営士実践研究大会」札幌大会

毎年秋に行われている、医療経営士の全国大会「全国医療経営士実践研究大会」が、今年は札幌で開催されます。基調講演のほか、医療経営士による特別講演や演題発表等が行われます。

- 日 程：10月20日(土)13:00～18:10
10月21日(日)8:30～16:30
- 基調講演：小熊豊氏(公益社団法人全国自治体病院協議会会長/砂川市立病院名誉院長)
- 受講料(税込)：【事前参加登録】両日:15,000円、1日:9,000円
【当日】両日:20,000円、1日:12,000円
※懇親会あり(事前・当日とも参加費8,000円)
- 会 場：札幌ビューホテル 大通公園 地下2階・ピアリッジホール
(札幌市中央区大通西8丁目)
- お問い合わせ：一般社団法人日本医療経営実践協会
大会運営事務局
TEL:03-5296-1933

セミナー情報

“石井ゼミ”～栄養経営人財養成講座～

病院におけるマネジメント研修の第一人者である石井富美先生を講師に迎え、栄養部門で求められるマネジメントに焦点を絞った研究会を開催します。栄養経営士に期待される役割、果たすべきミッションを理解し、栄養分野という枠から飛び出し、活躍できる人財を目指しましょう!

- 日 程：第1回:10月13日(土)
第2回:11月3日(土・祝)
第3回:12月1日(土) 各日14:00～17:00
- 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)
- テーマ：第1回:「栄養部門マネジメントの基本」
第2回:「栄養部門マネジメント戦略」
第3回:「栄養部門組織力向上のポイント」
- 受講料(税込)：【当協会会員】全3回 10,000円、各回 4,000円
【一般】全3回 20,000円、各回 8,000円
- 会 場：日本医療企画ニッテンセミナールーム
(千代田区神田東松下町17 ニッテン神田ビル3階)
- 定員：30名(先着順)。
- お問い合わせ：日本栄養経営実践協会関東支部(担当:子安)
TEL:03-3256-2862

セミナー情報

日本摂食嚥下リハビリテーション学会
認定士の単位を最大20単位取得可能

第9回 摂食嚥下リハビリテーションと栄養ケアセミナー ダブル改定を追い風にする嚥下調整食の地域連携 ～医療と介護をつなぐ物性の共通言語を築こう～

地域のどの施設でも適切な物性の嚥下調整食を提供でき、誤嚥性肺炎による再入院を食い止めるには、医療と介護の管理栄養士が食形態についての共通理解をもつことが必要不可欠です。このセミナーでは、嚥下機能低下の評価、食形態の分類、地域連携について学べます。

- 日 程：11月23日(金・祝) 10:00～16:00(仮)
- 講 師：菊谷武氏(口腔リハビリテーション多摩クリニック 院長)
藤谷順子氏(国立国際医療研究センター病院 リハビリテーション科 医長)
増田利隆氏(厚生労働省保険局医療課)ほか
- 受講料(税込)：【当協会会員】5,000円 【一般】8,000円
- 会 場：東医健保会館(東京都新宿区南元町4番地)
- 定 員：250名(先着順)。
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画(担当:平山・原田)
TEL:03-3256-2862

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おります。

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!