



# 栄養経営士の現場クローズアップシリーズ 第5回 名古屋市立大学病院

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。今回は名古屋市立病院診療技術科栄養管理係長の山田悠史さんと中村吉博さんにお話をうかがいました。

学んだ内容を活かす

院内で栄養経営を実践

大学病院として研究・教育といった役割を担うとともに、地域の基幹病院として名古屋市立大学の医療提供体制を支えている名古屋市立大学病院。同院の診療技術科栄養管理係には9名の管理栄養士が在籍、栄養管理係長の山田悠史さんと中村吉博さんの2名が栄養経営士として活躍されています。



栄養管理係長を務める山田悠史さん 山田さんの後輩でもある中村吉博さん

山田さんは、外来栄養食事指導の充実に向けた食道がん患者を対象とする周術期栄養指導外来の設置や、在院日数の短縮等を目指して院内に設置された周術期ケアチームに関するなど、院内で積極的に行われていた経腸栄養について、それまで行われていたパックタイプの投与方法からRTH製剤を用いた投与方法への変更を看護師の業務量の見え化等を行いながら実現させるなど、「これぞ栄養経営士」といった取り組みを行っています。

山田さんは、外来栄養食事指導の充実に向けた食道がん患者を対象とする周術期栄養指導外来の設置や、在院日数の短縮等を目指して院内に設置された周術期ケアチームに関するなど、院内で積極的に行われていた経腸栄養について、それまで行われていたパックタイプの投与方法からRTH製剤を用いた投与方法への変更を看護師の業務量の見え化等を行いながら実現させるなど、「これぞ栄養経営士」といった取り組みを行っています。

山田さんは、外来栄養食事指導の充実に向けた食道がん患者を対象とする周術期栄養指導外来の設置や、在院日数の短縮等を目指して院内に設置された周術期ケアチームに関するなど、院内で積極的に行われていた経腸栄養について、それまで行われていたパックタイプの投与方法からRTH製剤を用いた投与方法への変更を看護師の業務量の見え化等を行いながら実現させるなど、「これぞ栄養経営士」といった取り組みを行っています。

**病院概要**

名古屋市立病院  
愛知県名古屋市瑞穂区瑞穂町字川澄1  
052-851-5511  
<https://w3hosp.med.nagoya-cu.ac.jp/>  
診療科目：31科  
病床数：800床

山田さんは、外来栄養食事指導の充実に向けた食道がん患者を対象とする周術期栄養指導外来の設置や、在院日数の短縮等を目指して院内に設置された周術期ケアチームに関するなど、院内で積極的に行われていた経腸栄養について、それまで行われていたパックタイプの投与方法からRTH製剤を用いた投与方法への変更を看護師の業務量の見え化等を行いながら実現させるなど、「これぞ栄養経営士」といった取り組みを行っています。



山田さんを中心に抜群のチームワークで大学病院の栄養部門を支える診療技術部診療技術科栄養管理係のメンバー

山田さんは、外来栄養食事指導の充実に向けた食道がん患者を対象とする周術期栄養指導外来の設置や、在院日数の短縮等を目指して院内に設置された周術期ケアチームに関するなど、院内で積極的に行われていた経腸栄養について、それまで行われていたパックタイプの投与方法からRTH製剤を用いた投与方法への変更を看護師の業務量の見え化等を行いながら実現させるなど、「これぞ栄養経営士」といった取り組みを行っています。

山田さんは、外来栄養食事指導の充実に向けた食道がん患者を対象とする周術期栄養指導外来の設置や、在院日数の短縮等を目指して院内に設置された周術期ケアチームに関するなど、院内で積極的に行われていた経腸栄養について、それまで行われていたパックタイプの投与方法からRTH製剤を用いた投与方法への変更を看護師の業務量の見え化等を行いながら実現させるなど、「これぞ栄養経営士」といった取り組みを行っています。

門の評価につながり、患者さんにもさらによいサービスが提供できる環境づくりにもつながっています。それが、栄養経営士の目指すところでもあり、それを実践されているお二人はまさに栄養経営士のロールモデルと言えます。

山田さんは、外来栄養食事指導の充実に向けた食道がん患者を対象とする周術期栄養指導外来の設置や、在院日数の短縮等を目指して院内に設置された周術期ケアチームに関するなど、院内で積極的に行われていた経腸栄養について、それまで行われていたパックタイプの投与方法からRTH製剤を用いた投与方法への変更を看護師の業務量の見え化等を行いながら実現させるなど、「これぞ栄養経営士」といった取り組みを行っています。

山田さんは、外来栄養食事指導の充実に向けた食道がん患者を対象とする周術期栄養指導外来の設置や、在院日数の短縮等を目指して院内に設置された周術期ケアチームに関するなど、院内で積極的に行われていた経腸栄養について、それまで行われていたパックタイプの投与方法からRTH製剤を用いた投与方法への変更を看護師の業務量の見え化等を行いながら実現させるなど、「これぞ栄養経営士」といった取り組みを行っています。

# 支部NEWS

## 関東支部

### 【関東支部】 セミナー案内

# 栄養部門をどうつくる? どう回す? より良い組織にするための基盤づくりを考えよう ～チームを笑顔にする人材マネジメント～

栄養のことなら自信があるけれど、人間関係やチームリーダーとしてのマネジメントは苦手、という管理栄養士は多いのではないのでしょうか。しかし、病院や施設という大きな組織のなかの1部門としてチームをまとめ、他部門とうまく付き合っていくことも、管理栄養士の重要な仕事のひとつです。そこで関東支部では、自部門のまとめ方や他部門との付き合い方、経営層へのアプローチなどを学ぶ、組織の基盤づくりと人材マネジメントの研究会を開催いたします。

研究会の講師を務めるのは、今年6月号の「栄養経営士の現場クローズアップシリーズ」に登場いただいた今井祐介さん(介護付有料老人ホーム浦安エデンの園食事サービス課係長)です。食事部門の栄養士とパート職員をまとめる今井さんは、以前の職場である松戸ニッセイエデンの園のときからずっと業務改善や組織の基盤づくりに力を注いできました。職員として安定して働いてもらうために社員・パートの隔てなくコミュニケーションを取り、お互いが自分の気持ちを伝えて理解し合い、何かがあったときには助け合える職場を実現しました。そして必要があれば上司や経営層にプレゼンをして職場改善

を図り、チームみんなが安心して働ける職場づくりを行いました。

研究会では、そんな今井さんが部門をまとめるため何を行い、その取り組みによってどのように組織が変わっていったのか、その体験談とノウハウを紹介していただきます。また、部門をまとめるリーダーとして、何を目標にして、どういったことを考えれば良いのか、仕事に対する姿勢や上司としての視点などもお話しいたします。

今井さんの勤務先は有料老人ホームですが、職員のモチベーションを上げ、お互いのことを理解し、組織をまとめていくこと=組織の基盤づくりと人材マネジメントは、病院でも介護施設でも一般企業でも同じ。「チーム全員が笑顔で楽しく働ける職場は仕事の質が向上し、ひいては組織全体や利用者にもメリットがある」と語る今井さんの体験談から、きっと、あなたの職場を改善するための気づきが得られるはずです。



講師の今井祐介さんは社員とパート職員合わせて30名以上を率いるリーダーとして浦安エデンの園で活躍中

部下やパート職員など職場の人材マネジメントで悩んでいる方、職場の業務改善を図りたい方、上司や上層部にうまく伝えられない方、現状から一歩抜け出すために、研究会に参加してみませんか? おひとりの参加でも、職場の同僚や友達と複数でも、大歓迎です。興味があればぜひご参加ください!

【テーマ】栄養部門をどうつくる? どう回す? より良い組織にするための基盤づくりを考えよう  
～チームを笑顔にする人材マネジメント～

【日程】2019年11月30日(土)

【時間】14時～16時

【講師】今井祐介氏(介護付有料老人ホーム浦安エデンの園食事サービス課係長)

【場所】日本医療企画 セミナールーム  
(東京都千代田区神田岩本町4-14  
神田平成ビル 5F)

【受講料】会員:2,000円(税込)  
一般:4,000円(税込)

【問い合わせ】株式会社日本医療企画 関東支社  
担当:干場  
TEL:03-3256-2885

▼参加ご希望の方はe-mailでお申し込みをお願いいたします。  
E-mail:kanto-shibu@nutrition-management.jp

## 第10回 摂食嚥下リハビリテーションと栄養ケアセミナー

# 症状の経時的変化と生活背景を見据えた新たな視点 病態を理解し、物性調整を極める

医療と介護が連携して高齢者の経口摂取をすすめるためには、急性期から慢性期へ経時的に変化していくことを理解したうえでの評価がポイントとなります。また、そうした方々への栄養指導では、在宅時の生活背景を把握しておくことも必要です。第10回目を迎える摂食嚥下リハビリテーションと栄養ケアセミナーでは、この2点を中心に、摂食嚥下障害の病態と物性調整のあり方についての講演とシンポジウムが行われます。

◎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単位まで取得できます。

<b>講演1</b>
嚥下機能の経時的な病態の変化と評価(仮題) 大熊 るり氏(調布東山病院リハビリテーション科 リハビリテーション室 室長)
<b>講演2</b>
在宅を見据えた摂食嚥下障害患者の栄養指導(仮題) 江頭 文江氏(地域栄養ケア PEACH厚木 代表)
<b>講演3</b>
咀嚼機能の経時的な病態の変化と評価(仮題) 菊谷 武氏(日本歯科大学 口腔リハビリテーション多摩クリニック 院長)
<b>講演4</b>
嚥下機能の低下した高齢者への市販食品の利用(仮題) 栢下 淳氏(県立広島大学 人間文化学部 健康科学科 教授)
<b>シンポジウム:メーカー担当者が語る</b>
ゲル化・とろみ材の特性と物質調整のポイント(仮題) 座長:栢下 淳氏

※講演の順番・演題・内容は予告なく変更する場合がございます。

**開催日** 2019年 11月 3日(日)10:00～16:30(予定)

**会場** 東医健保会館(東京都新宿区南元町4番)

**参加費(税込)** 【協会会員】5,000円 【一般】8,000円  
※『ヘルスケア・レストラン』『栄養経営エキスパート』の定期購読者も会員価格でご参加いただけます。

**定員** 250人(先着順)

**主催** 株式会社日本医療企画

【お問い合わせ・お申し込み先】  
株式会社日本医療企画  
(担当:原田・金久保)  
TEL:03-3256-2862



栄養経営士が知っておきたい!

# イベント 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、全国で開催されるイベント情報を、支部の研究会を中心に掲載します。

## 仙台・福岡・東京・大阪会場

### ヘルスケア・レストラン特別セミナー オーラルフレイルと経口維持につなぐ栄養管理

口腔機能低下症の重症化が招く栄養障害を食い止め、経口摂取という栄養管理のアウトカムを創出するためにはどう取り組めばよいのか、急性期から在宅まで臨床現場で活躍する歯科医師・管理栄養士がその指針を示します。

- 日程・会場  
【仙台】12月1日(日)  
会場／ハーネル仙台 蔵王B(宮城県仙台市青葉区本町2-12-7)  
【福岡】12月8日(日)  
会場／福岡国際会議場 会議室414(福岡県福岡市博多区石城町2-1)  
【東京】12月21日(土)  
会場／損保会館 大会議室(東京都千代田区神田淡路町2-9)  
【大阪】12月22日(日)  
会場／新大阪丸ビル別館 4階会議室(大阪府大阪市東淀川区東中島1-18-22)
- 時間：各回 13:00~17:00(仮)
- 講師：各会場で講師が変わります。詳しくは下記のページでご確認ください。  
[https://www.jmp.co.jp/seminar/healthcare\\_restaurant/](https://www.jmp.co.jp/seminar/healthcare_restaurant/)
- 参加費(税込)：【会員】各回3,000円 【一般】各回6,000円  
※「ヘルスケア・レストラン」「栄養経営エキスパート」定期購読者も会員価格で参加できます。
- 定員：各回100名(先着順)
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画 関東支社(担当:金久保)  
TEL:03-3256-2885

## 関東支部

### 管理栄養士のマネジメント力を身につける「石井ゼミ」 ～「知る」→「伝える」→「動かす」～

「栄養部門で求められるマネジメントを学ぶ」石井ゼミの第2回は「伝える」をテーマに「コミュニケーションとプレゼンテーション」「言いたいことが伝わるデータづくり」を、第3回は「動かす」をテーマに「KPIの設定とモニタリング」「自分たちで動けるチームビルディング」について学びます。

- 日程：第2回 2019年11月23日(土・祝)  
第3回 2019年12月21日(土)
- 時間：各回 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 副所長)
- 参加費(税込)：【会員】各回3,000円 【一般】各回4,000円
- 会場：日本医療企画ニッテンセミナールーム  
(東京都千代田区神田東松下町17 ニッテン神田ビル3階)
- 定員：40名(先着順)
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画 関東支社(担当:干場)  
TEL:03-3256-2885

## 協会事務局より

### 2019年12月期限の会員の皆さまへ 【年会費納入および資格更新のご案内】

本年12月に年度会費・会員資格の有効期限を迎える会員の皆さまに、当協会より、年度会費納入および資格更新のご案内を9月中旬に郵送しております。

ご確認およびお手続きのほど、どうぞよろしくお願い申し上げます。

- 対象者：年度会費・会員資格の有効期限が「2019年12月19日」の「個人正会員」、「栄養経営サポーター」
- 年度会費：【個人正会員】10,000円  
【栄養経営サポーター】8,000円
- 資格更新：【個人正会員】15,000円(年度会費込み)  
※申請書類・課題をご提出ください。  
【栄養経営サポーター】13,000円(年度会費込み)
- 支払期限：11月19日(火)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

## セミナー情報

### しっかり食べて退院につなぐ 看護師のための口腔の評価とケアセミナー in 札幌

経管栄養の方々に安全においしく経口摂取していただくには、口腔の状態を適切に評価し、しっかりケア・サポートするためのオーラルマネジメントの視点が重要です。そのために必要な口腔アセスメントと口腔ケアの基礎から実践まで、実技を取り入れながら学びます。

- 日程：2019年12月14日(土) 12:30~16:30
- 講師：松尾浩一郎氏(藤田医科大学医学部歯科・口腔外科学講座主任教授)  
三鬼達人氏(藤田医科大学病院看護長、摂食・嚥下障害看護認定看護師)
- 参加費(税込)：3,000円
- 会場：北海道立道民活動センター「かでの2.7」4階大会議室  
(北海道札幌市中央区北2条西7丁目 道民活動センタービル)
- 定員：100名(先着順)
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画(担当:平山)  
TEL:03-3256-2885

## ヘルスケア・レストラン

病院・福祉施設などの栄養ケアの向上に役立つ、  
管理栄養士・栄養士必読マガジン!



### 11月号 特集

#### 嚥下機能評価だけではわからない 食形態選択の決め手

食形態の決定要素に目が向けられている今、  
嚥下機能と咀嚼機能の両面から  
食形態の決定について考えていく。

毎月20日発行 A4判  
定価：1,100円+税  
年間購読料：13,200円+税  
会員価格：10,560円+税

## 栄養経営エキスパート

臨床栄養管理の結果をしっかりと出せる  
管理栄養士のマネジメントリーダーの育成をめざした隔月刊誌



### 11-12月号 特集

#### 経口摂取をめざすための戦略と戦術 “モジュラー栄養”を実践しよう

経腸栄養に必要な栄養を添加したり  
通常の食事に加えて経口栄養補助食品を  
付加したりする“モジュラー栄養”について  
実際の事例をもとに考える。

隔月(偶数月)8日発行 A4判  
定価：1,500円+税  
年間購読料：9,000円+税  
会員価格：7,200円+税

## 日本栄養経営 実践協会 推薦図書

- ★会員価格でのお申し込みは、日本栄養経営実践協会のwebサイトにある「推薦図書購入方法」をご確認の上、会員専用注文書をダウンロードして出力、必要事項をご記入のうえFAXでお送りください。
- ★このほかにも、栄養に関するさまざまな推薦図書がございます。詳しくは会員専用注文書をご覧ください。

日本栄養経営実践協会のサイトはこちら!

