



NME News

Nutritional Management Expert News

栄養経営士のための情報紙

2020
7月号

●発行／一般社団法人
日本栄養経営実践協会
(JANMP)
〒104-0032
東京都中央区八丁堀3-20-5
S-GATE 八丁堀9階
●制作／株式会社日本医療企画

お問い合わせ先／一般社団法人 日本栄養経営実践協会 事務局 TEL.03-3553-2903 FAX.03-3553-2904 <http://nutrition-management.jp>

第5回「全国栄養経営士のつどい」名古屋大会 会場とネット配信のハイブリッドで初開催!



東海支部支部長の兼平奈奈氏



開会の挨拶を述べる宮澤靖代表理事



口腔の重要性を訴えた松尾浩一郎氏



基調講演の西岡心大氏は長崎からリモートで登壇

給食部門の安定化と質の向上が管理栄養士の病棟配置には不可欠

参加者と登壇者、スタッフと会場内全員がマスクを着用し感染予防に注意を払うなか、開会の挨拶で登壇した宮澤靖代表理事はCOVID-19の影響による開催延期に触れ「よ

うやく開催できてうれしい。会場参加とオンライン参加があり形式は例年と変わっているが、今までと同じ熱いディスカッションを期待したい」と参加者への思いを述べた。続いて東海支部支部長・東海学園大学准教授の兼平奈奈氏が挨拶に立

ち、名古屋大会が開催できる喜びと登壇者・参加者への感謝の意を表した。

基調講演を務める長崎リハビリテーション病院栄養管理室の西岡心大氏はリモートでの登壇となり、会場では前方スクリーンに映し出された映像で講演が

行われた。テーマは「臨床栄養管理部門を支える給食部門のマネジメント」。はじめに栄養部門の現状とこれからどう変わるべきかを語り、管理栄養士の診療科・病棟への専任配置の意義がいかに大きいかを訴えた。

次に病院給食について、委託業者との関係や収支状況、給食の質を高めるために何をすればよいかを説明し、同院で実際に行っている事例を紹介した。

同院では入院する全患者に栄養サポートを実施、管理栄養士が栄養アセスメントを行いプランニングしている。平行して看護師がスクリーニングを行いリスクのふり分けを行っており、高リスクの患者には管理栄養士が密に関わり、カンファレンス等を経て退院へという流れにな

栄養経営士がポストコロナ時代の新しい栄養の役割を創る

新型コロナウイルス感染症(COVID-19)で今年3月から延期になっていた第5回「全国栄養経営士のつどい」を6月27日(土)にウイנקあいち(名古屋市中村区)で開催した。今大会のテーマは「栄養経営士が切り拓く食と栄養の明日」ポストコロナ時代を乗り越える栄養分野の挑戦。地元名古屋を中心に会場には約40名が参加、オンラインでは90名の参加者があり、初のハイブリッド開催は盛況のうちに幕を閉じた。

一般社団法人 日本栄養経営実践協会 主催

10年後も生き残れる管理栄養士を目指そう!

第11回
「栄養経営士」2020年11月15日(日)
資格認定試験

■受験料: 8,500円(税込)
■試験会場(予定): 札幌・仙台・東京・金沢・名古屋・大阪・福岡
■受験資格: 管理栄養士(実務経験2年以上)かつ「栄養経営士」資格認定基礎講習修了者

「栄養経営士」資格認定基礎講習は
DVD視聴による受講も可能です!

3枚組・特典映像
「近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて」付き

くわしくは

🔍 栄養経営士

検索



一般社団法人 日本栄養経営実践協会
The Japan Association for Nutritional Management Practice

〒104-0032 東京都中央区八丁堀3-20-5 S-Gate 八丁堀9F
TEL:03-3553-2903 FAX:03-3553-2904

る。回復期リハ病棟では入院中にやせの患者が増えていることが全国的に問題になっているが、同院では減少しており、病棟専従の管理栄養士による患者の状態に合わせた日々の栄養ケアが寄与している」と西岡氏は述べた。

最後に新型コロナウイルスに関して長崎県の感染状況や同院の感染対策について紹介したあと、西岡氏は「病棟の専任化の流れに沿って、栄養部門は意識を変えていかなければならない。給食部門の安定化を図ったうえで、自院の機能や理念を活かし、それにあったマネジメントをそれぞれが考えていくべきだ」と思う」と語った。

全国各地から7名の 栄養経営士が活動報告

基調講演のあとに「栄養経営士による実践報告とディスカッション」が行われた。

トップバッターとなった北福島医療センター栄養科の角田真枝氏は、2014年に介護老人保健施設から病院に異動し、そこで行った栄養部門の改革を報告した。1つ

ひとつの業務改善を積み上げ、栄養部門と病棟の意識や業務内容を変えていったという内容は、参考になった。栄養経営士も多かったのではないだろうか。

空知中央病院栄養科の駒井紅美氏は、病棟に管理栄養士が半日常駐して栄養介入を実施、介入前後の絶食患者数と介入内容について検討した結果を報告した。こうした検証を行い広く発表することで、他の医療機関が病棟常駐を検討する際に、それを後押しできる可能性がある。このような取り組みを、ぜひもっと広げてほしい。

浜田山病院栄養科の嶺孝雄氏は、栄養士同士がつながる必要性について説明。今回のコロナでもLINEによる情報共有が非常に役立ったという自身の経験を取り上げながら、まずは行動に移すことが重要だと訴えた。

株式会社アグネス給食課(前所属・総合青山病院)の岩間克氏は病院と給食委託業者の協働で給食管理業務を改善した取り組みを

報告した。給食業務を洗い出して選択と集中を行ったことで、栄養管理部門所属長の給食管理に費やす時間が1日98分から14分に減ったという具体的な数字には、大きな説得力があった。

中津特別養護老人ホーム喜久寿苑の阿部茉莉氏は2カ月で委託給食業者の入札選定を行った結果と、ところみ剤を見直しコスト削減につなげた取り組みを報告した。ところみ剤の見直しを他職種と一緒に行ったことで職員とのコミュニケーションが図れるなどのメリットもあったという。

東京医科大学病院栄養管理科の千葉枝里子氏は病棟常駐のその先を見据え、自律自動できる管理栄養士になるためにどうすればよいかという考察を発表した。病態理解やチームの一員としての活動などの重要性を説き、今後は教育体制の構築や研究に努めたいと締めくくった。

大和クリニック・メディカルフィットネスYAMATOの中村達也氏はSNSを使った



栄養経営士の実践報告は山下茂子理事が座長を務めた

栄養指導について、実際に心筋梗塞の患者に行った指導内容をもとに報告した。SNSは気軽に報告できて患者本人も変化がわかりやすいため、今後指導に取り入れたいツールのひとつになりそうだ。

全員の発表後に座長の山下茂子理事は「初回からずっと座長をしているが、毎年素晴らしい内容を聞かせていただいている。ぜひ、栄養経営士として自信をもって活動してほしい」、吉田貞夫理事は「これからコロナの影響で大変だと思うが、来年は『私はこうして切り抜けました』という発表が聞きたい」とコメントした。

最後に宮澤代表理事が「内容が年々グレードアップしている。7人の栄養経営士の発表を聞いて、参加者は学ぶものがきつとあった

栄養以外にも目を向けた 栄養指導を

特別ディスカッションには座長として宮澤靖代表理事が登壇、パネリストには大阪晩明館病棟の笠舞和宏氏、名古屋ハートセンターの島田晶子氏、JA愛知厚生連豊田厚生病院の森茂雄氏、こもれびの里・高浜の山谷恵氏の4名の栄養経営士が参加した。大会の副題でもある「ポストコロ

ナ時代を乗り越える栄養分野の挑戦」をタイトルに、それぞれの病院や施設でのCOVID-19に関する対応や取り組みについて話し合った。

実際に陽性患者を受け入れた病院でも、感染症病棟や患者の部屋まで管理栄養士が入ることとはあまりなかったようだが、会場からは、「味覚障害の対応に追われた」、「陽性患者の残飯の汁が顔にかかり2週間の出勤停止になった」という事例が報告された。

コロナで患者数が減って時間にゆとりができた病院では、部門の業務一つひとつの見直し(森氏)や勉強会の開催(島田氏)、部門マニアルの見直し(笠舞氏)など、普段は時間が取れずできなかったことを行っているという。また、コロナ関

連の対応で他部門とコミュニケーションをとることが増えて連携が密になった(山谷氏、笠舞氏)という声もあり、大変ではあるが予期せぬ効果もあったようだ。ディスカッションでの話を参考に、今後予測される第二波に向けて、今からできる備えをがんばってほしい。

プログラムの最後に特別講演が行われ、藤田医科大学の松尾浩一郎氏が「噛む力、飲み込み力を鍛える食事」の機能を向上させるカムカム弁当のすすめ」の講演を行った。はじめにオーラルフレイル・口腔機能低下症とはどのような状態かについて触れ、実際に口腔の衛生や噛む・飲み込む力などを測定する動画も紹介された。

後半ではカムカム弁当の内容について紹介。介護予防活動として、実際に週2回カムカム弁当を会食して運動をした群と、運動だけを行った群に分けて比較した結果が報告された。介入群は口腔機能低下症の罹患率が有意に低下しており、こ



実践報告の感想を述べる吉田貞夫理事



特別ディスカッションで登壇する宮澤代表理事と4人の栄養経営士

■協賛企業一覧

アイドゥ株式会社、日清オイログループ株式会社、株式会社ヘルシーフード、クックデリ株式会社、株式会社上野印刷所、株式会社マステック、株式会社日新写植、株式会社日本医療企画、一般社団法人日本医療経営実践協会、一般社団法人日本介護福祉経営人材教育協会(順不同)

最後は東海支部副支部長の伊藤正江氏より閉会のことをいいただき、第5回「全国栄養経営士のつどい」名古屋大会は終了した。

第5回全国栄養経営士のつどい

●報告テーマ
「きつとできるよ 栄養管理大改革～みんな私についてきて～」

公益財団法人仁泉会
北福島医療センター
栄養科 科長
角田真佐枝

※当日はリモートによる発表



今回は実践したシステム改革の5年間の活動を振り返る機会を与えていただきました。ハイカラなりモートでの発表は、極度の緊張感をもって迎えました。当院の職員たちに内

容を知られましたら仲間外れにされるのではないかと、という事柄を織り込みましたが、聴講していたスタッフ

のみんなの笑顔を見て、ほっと胸をなで下ろしました。

管理栄養士の置かれている立場は、自ら「貢献しているぞ」と多方面においてアピールをしないと、影の薄い存在になりがちです。栄養経営士を取

得したことにより、もやもやと心に引っかかっていた山積する問題が明確化し、解決に向けての行動変容に繋がりました。1つ問題がクリアできれば次から次へと解決の糸口が見え、面白いように職

場への貢献につながり始めました。

偉そうな発表をいたしました。コストマネージメントや病棟業務等まだまだ改善の余地があります。お恥かしい限りですが、前進あるのみです。

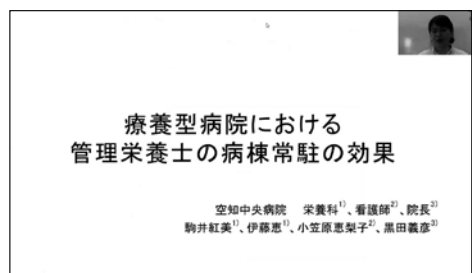
●報告テーマ
「療養型病院における管理栄養士の病棟常駐の効果」

医療法人社団つづじ会
空知中央病院
栄養科
駒井紅美

※当日はリモートによる発表



質疑応答で、会場参加者からの質問に答える会場発表者



栄養経営士による実践報告・パネルディスカッション① 現場報告・発表者からのメッセージ

早期栄養介入管理加算の算定により、ICUでの管理栄養士の活躍が評価される機会となりましたが、介護度の高い高齢患者を有する当院ではお楽しみとしての「行事食」への期待は高いものの、治療の一環として栄養療法を担う管理栄養士の役割はほとんど皆無です。私自身の病態の知識に乏しく、「食べた

感じました。この小さな歩みを共有できた機会に感謝しています。栄養士の視点は、きつともっと必要とされています。今回の報告が全国におられる「どうしてだろう……」と悩む栄養士の踏み出す一歩になれば幸いです。

●報告テーマ
「栄養士よ「ONE TEAM」になれ！」

医療法人社団愛宝会
浜田山病院 栄養科
嶺孝雄



病態を学び、モニタリングの指標を知り、他の医療職種との共通言語を学んだことでどのように栄養が治療に貢献できるかを模索してきました。

栄養士は栄養の専門ですが、1人で患者さんを診ているわけではなく、と気づいたとき、日々患者さんから学ぶことやスタッフと得られるやりがいは何物にも変え難い贈り物だと

磨き、仲間同士で情報の共有ができる場にしたと日々願っています。発表を終えた後に、「私も同じ悩みを持っていました」と駆け寄ってくれた方がいたこと、事務局を通してLINEのつながりを求めてきた方がいたこと、そして何人かと実際につながりをつくれたことで、手応えを感じました。

この発表は、コロナの影響が出る前に書き

終えていたのですが、タイムリーな話題になっていて私自身驚いています。会場は小規模でしたが、いつもの大会場より演者と聴者が近くて、緊張感や熱気を強く感じたように思えます。WEBで見ている方は質問もしやすかったのではないのでしょうか。

栄養経営で施設に貢献できる栄養士になるという、同じ目的を持った人が集まって話す話題は、大変勉強になりました。これから積極的に参加していきます。

私は、栄養経営士は試験に受かったら終わりにするのはなく、研修や発表でスキルを

●報告テーマ
「臨床栄養管理へ繋げる給食経営の改善」

株式会社日本アグネス
給食課(前所属…総合
青山病院)

岩間克氏



地元名古屋開催であり、実践報告をさせていたということに参加いたしました。目標としている先生方の前で大緊張でしたが忘れられない良い経験となりました。

私は栄養経営士資格認定試験の勉強をしていくなかで、改めて給食管理を含めた栄養経営マネジメントが必要であると感じました。

その時期より、病院管理栄養士の立場からだけでなく、視点を変え、給食管理を含めた部署、もしくは病院全体の経営を考えて課題に取り組むようになりました。委託業者、病院管理栄養士が互いの立場を理解し、協力して業務を遂行するこ

とが食と栄養の明日を担うとも考えています。

今回の発表では、活動結果報告と、これからの課題を示しました。今後継続して、「集中」すべき業務に邁進できるよう改善を行います。このつどいの場合は、全国の管理栄養士とお互いの活動が学びとなるような報告ができる価値のある場所だと思えます。このように貴重な機会をいただき、ありがとうございました。



発表者に質問する吉田理事



会場では前方のスクリーンを使用してリモートでの発表を映した

第5回全国栄養経営士のつどい

●報告テーマ
「ある特養での
栄養士業務」

社会福祉法人恩賜財団
済生会支部大阪府済生
会 中津特別養護老人
ホーム喜久寿苑

阿部茉莉



私は、人前で話すことにそれほど緊張しないタイプなのですが、久しぶりに良い緊張感を感じた発表となりました。しかし、当日舞い上がってしまった、お聞き苦しかったことと存じます。皆様に興味を持っていただけたことが嬉しかったです。本当にありがとうございました。

今回の発表で、特養の仕事が多岐にわたっており、さまざまな経験を積めること、ま

た、他職種との距離が近いからこそ、できる可能性が広がっていることを感じていただけたら幸いです。

一昨年前、私は栄養士以外に転職を考えました。やりがいはあるものの、アピールしても栄養士の仕事に対する評価が低く、報われない仕事に思えたのです。そんなとき、この協会のことを知り、改めて、人間形成の源である食で健康と幸せを支える仕事をしたいとなりました。医療、福祉、行政、企業、教育等、さまざまな職域を越えて、食の重要性、栄養士の地位を高める



後半の発表が終わり、参加者の質問に答える発表者たち

ために何をしていくべきか、今後も学ばせていただきたいと思います。

●報告テーマ
「病棟常駐のその先へ」

東京医科大学病院
栄養管理科

千葉枝里子



管理栄養士として、栄養サポートのアウトカムにつなげるためには、患者さんや他職種の「御用聞き」ではなく、専門職の視点で、自分で考え、自分で動く、「自律自働」の栄養サポートを行うことが重要と考え、今回の活動報告を行いました。これまでの経験の一つを振り返る貴重な機会となり、今後の課題や方向性を見出すことができました。

また、他施設の報告を拝聴し、現状の課題に対し、試行錯誤しながら取り組まれている

栄養経営士による実践報告・パネルディスカッション②
現場報告・発表者からのメッセージ

様子を伺えて、大変勉強になり、刺激をいただきました。

全員が一度に会場に集まることは叶いませんでしたが、参加された先生方の熱量を感じることができました。

今後は、管理栄養士が病棟に常駐する意義を数値化してアウトカムにつなげられるよう、取り組んでいきたいと考えています。

●報告テーマ
「SNS等新たな可能性を求めながら働く管理栄養士になるために」

医療法人大和 大和クリニック・メディカルフィットネスYAMATO

中村達也



今回、登壇・発表する機会をいただき、管理栄養士として自分自身の業務の見直しだけでなく、今ある環境や状況をフルに活用し今後も挑戦していくこと

と考えています。栄養士目線を保ちながらも、「自分だったらどんな伝え方をしたいか」この部分を日頃の対象者とのコミュニケーションでも取り入れて、伝えていけるような状況が増えていくて欲しいなど感じています。

また、発表をされた先生方のお話や、ディスカッション等も含め多くの刺激になりました。今後もその場に留まるのではなく、挑戦し続けることを忘れず取り組んでいきたいと思えます。今回の大会に関わられた皆様に感謝申し上げます。ありがとうございました。

発表者への質問に宮澤代表理事が補足説明する場面も



発表後の質疑応答では多数の参加者から質問の手があがった

第5回全国栄養経営士のつどい 名古屋大会 参加者アンケートより
「参加してよかった!」オンライン参加者の声をご紹介します!

今回、初となったオンラインでの参加者の皆様からいただいたアンケート結果と生の声をお届けします。 ※回答数:n=54

表1 オンライン参加者の会員/非会員と年齢

	会員	非会員	
20～29歳	1	1	
30～39歳	11	7	
40～49歳	16	9	
50～59歳	6	3	総合計
合計	34	20	54

表2 プログラム内容の満足度

大変満足	19
満足	33
普通	2
やや不満	0
不満	0
合計	54

■オンライン参加者からの声

- ・webでの参加でしたが、みなさんの活発な意見交換を拝聴して大変勇気づけられました。協賛企業の商品紹介の時間も、実際に足を運べなかったので情報提供の時間は非常に良かったです。
- ・webでの参加でしたが勉強になることばかりでした。次回は、開催場所で生の声を拝聴し、先生方と交流させていただければと思いました。
- ・いつも参加したいと思っていましたが子育て中につき参加できなかったのが、今回はweb視聴ができ、勉強になりとても良かったです。次回以降もこの参加方法があれば大変うれしいです。
- ・現在、職場で課題となっている委託業者との関わりについて、今日の内容はとても参考になりました。なかなか相談できる方がいない状況での情報収集もでき、実行につなげていきたいと思えます。ありがとうございました。
- ・給食管理でもとても悩んでいたのが皆様のかかわりがとても参考になりました。コロナも相談できる方がいなかったのが今回参考になり第二波に備えたいと思えます。

法人賛助会員紹介 File10 株式会社AIHO

「食を楽しむ」時代の食事を「より楽しく」するために 厨房環境をトータルにサポート

創業60年以上続く業務用厨房機器メーカーの株式会社AIHO。
AIHO製品は「食」づくりを支えるべく、病院・福祉給食、学校給食、炊飯事業の3本柱で展開している。

今後さらに病院・福祉給食分野を発展させていくための取り組みを執行役員営業本部の金崎福次郎本部長、栗野仁司課長、デザイン課の伊藤典弘係長、フードサポート/管理栄養士の山内咲紀さん、石川智則さんにお話をうかがった。

企業DATA

株式会社AIHO

住 所：愛知県豊川市白鳥町防入60

事業内容：給食用調理機械 厨房機器の製造販売

従業員数：約400人

ホームページ：https://www.aiho.co.jp/

再加熱調理機の開発で おいしい食事提供と 人手不足の解消を実現

当社は、昭和28年に創業し、32年から「業務用厨房機器・設備の製造・販売」を開始しました。世の中は「生きるための食」から「食を楽しむ」時代へと変化しており、楽しい食事を「より楽しく」するために、少しでもお役に立ちたいと思っています。製品開発においては、お客様の声を聞き、お客様の目線で物事を見て、考え、そしてニーズを捉えて「お客様が求める製品」を世に送り出すよう努力しております。時代の移り変わりとともに「食」はますます多様化していきませんが、これからお客様のニーズや時代の要求にお応えできるよう、よりおいしい食事、安心、安全をお届けできる機器、環境に配慮した機器の開発、厨房のプランニングからアフターフォローまで、厨房環境をトータルでサポートできる企業を目指しています。

少子高齢化が進むなかで給食業務の人手不足の問題を解消すべく、当社では20年程前から病院・福祉分野にも力を入れて、自社製品開発のマーケットを広げてきました。7～8年ほど前から、病院・福祉分野での主力の商品となる冷蔵機能付き再加熱調理機の「再加熱カートシステム」や「リヒートクッカー」が注目を集めるようになりました。こうした機器をご利用いただくことで、手間を

かけず常に温かくおいしい食事の提供が可能となり、喫食率の向上による適切な栄養量の摂取で治療にも貢献できると考えております。また、人がいなくても調理済み食材と再加熱調理機があれば温かく美味しい食事が提供できるので、働き方改革の一環として、調理現場の早出対策や人手不足の解消にも役立てるのではと考えております。

病院・福祉分野をさらに発展させていくために、当社の管理栄養士がお客様からさまざまな栄養現場の声を伺いながら、新しい調理機器の提案や機器を使用したレシピの提案を行い、ハードとソフトの両面でお客をサポートしています。営業先でうかがった現場の栄養士さんからのご意見は、社内でさらに検討を重ね、製品の改善につなげています。このように社内の管理栄養士や営業部員が、お客様と社内をつなぐ架け橋の役割を担っています。

栄養経営士とともに 食事提供を支えていきたい

栄養経営士のことは、約2年前に参加したセミナーで知りました。その半年後、高齢者施設向けの調理済み食材を販売している会社様からご紹介を受け、法人賛助会員として入会しました。

当社にも栄養経営士がおり、お客様と名刺交換をする際に興味を引くことができたり、栄養経営士としての知識を活かしてより現場



左からフードサポート/管理栄養士の山内咲紀さん、デザイン課の伊藤典弘係長、金崎福次郎本部長、栗野仁司課長、フードサポート/管理栄養士の石川智則さん

に即したご提案ができたりと、お客様との信頼関係をより強くするために非常に役立っています。栄養経営士という資格があることで、管理栄養士の知識だけでなく、経営的視点を持って活躍できる場が増えていくと思っています。

今後の食事提供に向けて、病院や関連企業の経営的な要素も含めた大きな視野で「食とは何か」を追求し、食事を提供する際の困りごとを栄養経営士の皆様とともに解決していきたいと思っています。

今回のコロナの件も含めてですが、今後の病院・福祉における食事提供は良くも悪くも変わらざるをえないと考えています。そのため、3年後、5年度を見据えた食事提供を考える必要があります。そういったことを担っていくことが栄養経営士の皆様の役割だと思っていますので、今後の皆様のご活躍に期待しております。

栄養士ブログ「美厨・レクリ」

株式会社AIHO 営業部 病院・福祉担当が配信しているブログ。スチームコンベクションオープンを用いたレシピや、新たな調理機器の案内など、病院・福祉給食の現場で役立つ情報を発信している。

https://www.aiho.co.jp/eiyoushi_blog/



あつあつホカホカ、できたて感がある食事にできるリヒートクッカー



カート内でチルド保存、配膳前に自動再加熱ができる再加熱カートシステム

第10回「栄養経営士」資格認定試験 結果詳報

16人が合格、累計合格者数が900人を突破!

表1 第10回試験および過去試験累計 結果概要

	第10回試験	第1～10回累計
申込者数	27人	1,267人
受験者数	21人	1,206人
合格者数	16人	903人
合格率	77.8%	74.9%

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	4人(19.0%)	4人(25.0%)	100.0%
30歳以上39歳以下	7人(33.3%)	5人(31.3%)	71.4%
40歳以上49歳以下	4人(19.0%)	2人(12.5%)	50.0%
50歳以上59歳以下	6人(28.6%)	5人(31.3%)	83.3%
60歳以上	0人(0.0%)	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	15人(71.4%)	13人(81.3%)	86.6%
介護福祉施設等	2人(9.5%)	1人(6.3%)	50.0%
栄養関係企業	2人(9.5%)	1人(6.3%)	50.0%
行政関連施設	0人(0.0%)	0人(0.0%)	0.0%
その他	2人(9.5%)	1人(6.3%)	50.0%

表4 受験者・合格者数上位2都道府県

受験者数		合格者数	
大阪府	5人	東京都	4人
東京都	4人	大阪府	4人

※表2、表3の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。

7月15日現在、COVID-19の新規陽性患者数は首都圏を中心に日々3桁を記録しており、第2波ではないとするものの、終息に向けては一進一退の状況が続いている。各種資格試験では中止・延期が続いており、資格試験の在り方について再考する時期がきているのかもしれない。協会では、会員および受講者・受験者の安全・健康に細心の注意を払い、今後の資格試験およびセミナー等の運営にあたる所存である。

なお、第11回「栄養経営士」資格認定試験は2020年11月15日(日)に実施される。

【年代別構成】(表2)
第9回に引き続き、今回も、受験者数・合格者数ともに「30歳以上39歳以下」がもっとも多かった。次に多かったのが「50歳以上59歳以下」であった。介護福祉施設では利用者である高齢者への

【勤務先別構成】(表3)
受験者数・合格者数ともに「病医院」が最多で、「介護福祉施設等」と「栄養関係企業」からの受験者数・合格者数はともに同数であった。介護福祉施設では利用者である高齢者への

【都道府県別構成(上位2都道府県)】(表4)
今回は地方の受験者が少なかったこともあり、受験者数・合格者数ともに大阪と東京で占めることが多かった。

COVID-19により、県外への移動やセミナー・研修会等の参加

【結果概要】(表1)
受験申込者数27人のうち21人が受験し(受験率77.8%)、16人が合格。合格率は77.8%と、第1回～第9回までの累計74.9%を上回る結果となった。

この結果、累計受験申込者数は1,267人、累計受験者数は1,206人、累計合格者数は903人となった。

【都道府県別構成(上位2都道府県)】(表4)
今回は地方の受験者が少なかったこともあり、受験者数・合格者数ともに大阪と東京で占めることが多かった。

【都道府県別構成(上位2都道府県)】(表4)
今回は地方の受験者が少なかったこともあり、受験者数・合格者数ともに大阪と東京で占めることが多かった。

7月15日現在、COVID-19の新規陽性患者数は首都圏を中心に日々3桁を記録しており、第2波ではないとするものの、終息に向けては一進一退の状況が続いている。各種資格試験では中止・延期が続いており、資格試験の在り方について再考する時期がきているのかもしれない。協会では、会員および受講者・受験者の安全・健康に細心の注意を払い、今後の資格試験およびセミナー等の運営にあたる所存である。

【結果概要】(表1)
受験申込者数27人のうち21人が受験し(受験率77.8%)、16人が合格。合格率は77.8%と、第1回～第9回までの累計74.9%を上回る結果となった。

この結果、累計受験申込者数は1,267人、累計受験者数は1,206人、累計合格者数は903人となった。

【都道府県別構成(上位2都道府県)】(表4)
今回は地方の受験者が少なかったこともあり、受験者数・合格者数ともに大阪と東京で占めることが多かった。

【都道府県別構成(上位2都道府県)】(表4)
今回は地方の受験者が少なかったこともあり、受験者数・合格者数ともに大阪と東京で占めることが多かった。

7月15日現在、COVID-19の新規陽性患者数は首都圏を中心に日々3桁を記録しており、第2波ではないとするものの、終息に向けては一進一退の状況が続いている。各種資格試験では中止・延期が続いており、資格試験の在り方について再考する時期がきているのかもしれない。協会では、会員および受講者・受験者の安全・健康に細心の注意を払い、今後の資格試験およびセミナー等の運営にあたる所存である。

新型コロナウイルス感染症による患者・利用者減の逆境を栄養経営の視点で打開しよう!

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7日(火)、第10回「栄養経営士」資格認定試験の合格者発表を行った。同試験は6月7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、21人が受験し16人が合格。この結果、これまでの累計では受験者数が1,206人となり、合格者数は903人となった。今試験の結果詳細について報告する。

新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の感染予防のため、職員の外出・移動や外部からの面会に対し、病医院よりも厳しい基準を敷いているところが多い。今回、介護福祉施設からの受験者数が伸びなかったのは、そうした事情によるものと思われる。

介護福祉施設もCOVID-19の影響で利用者数の減少や材料費の値上がり、マンパワー不足等で厳しい状況にある。こうした課題を解決するには、経営の視点を持ち、部門をマネージメントしていくことが有効である。外出制限がある現在では難しいかもしれないが、介護福祉施設の管理栄養士も「栄養経営士」となり、ぜひ自施設や地域で力を発揮していただきたい。

を問い合わせるよう自院・自施設から要請されていたり、大事を取って自粛したりという方が多かったように、今回の試験は昨年同月に行った第8回の試験の約半分程度の受験者数となった。

「栄養経営士」資格認定基礎講習DVD



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視聴による受講が可能!
☆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)

- ・会場で受講したが、内容を復習したい
- ・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 ……

本編(収録時間/DISC 1: 90分、DISC 2: 73分)

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

特典映像(収録時間/DISC 3: 約30分)

観てわかる! 近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて

■講師: 宮澤 靖 代表理事ほか

■受講料: 8,500円(税込) 会員価格: 3,850円