

栄養経営士Zoom座談会 感染拡大が続く医療最前線で 今こそ栄養経営士の力を発揮しよう



角直子さん
社会医療法人 横心会
札幌横心会病院 栄養科 科長

10月下旬から増え始めた新型コロナウイルス感染症の陽性患者は増加の一途をたどっています。現在、感染者が増え続けている北海道では、どのような状況になっているのでしょうか。札幌・小樽市内の急性期病院に勤務する北海道支部の理事である3人の栄養経営士にオンラインで集まってもらい、医療現場の現状や今後の対応策などを語っていただきました(11月24日実施)。

―感染者増の影響はいかがですか。

田中 10月末から今まで以上に慌ただしくなったように感じます。職員が感染しても、患者さんとの接触によるものか、市中感染なのかかわかりにくい状況もあります。厚生労働省の示す濃厚接触者の定義に当てはまらないケースでも感染している場合があります。院内ではより厳しい条件で接触者のスクリーニングを行っています。3段階のリスクに振り分け、中リスク以上は無症状でも2週間の出勤停止です。患者もスタッフも守り、病院機能を維持するための新たな段階に入った感じ

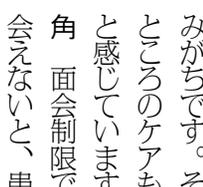
コロナ禍こそリスクマネジメントと現場における情報共有の徹底を

―感染者が増えて隔離病棟をつくり発熱外来もとなると、どうしても病棟スタッフが不足します。看護師以外でもできる業務は他職種みんなでフォローしています。職員が全体的に疲弊していると感じます。

―栄養指導に関してはいかがですか。

田中 栄養指導時はしっかり感染対策を行っています。マスクに加えアクリル板もあり思うように言葉が伝わりません。資料を上手に利用するなど、視覚的に伝わる工夫をしています。

多田 栄養指導時はマスクのほかにフェイスシールドをしています。が、視界はクリアじゃないし、自分の声がこもってしまう、患者さんの話も聞き取りづらい、マスクでお互い表情が読めない、かなりコミュニケーション



田中智美さん
医療法人 漢仁会
手稲漢仁会病院 栄養部 部長

―食欲が出ないんですよ。担当医が病状の説明を行うために家族が病棟に来ることがありますが、そのときに患者さんがすごく喜んで、とてもいい笑顔になります。家族の力は強いですね。リハビリ過程の患者には、家族の力が重要だとつくづく感じます。

田中 今年はい入院・外来患者共に減少している医療機関が多く当院も同様ですが、昨年と今年3月～10月の栄養指導件数を比較したところ、入院・外来共に今年の方が多い結果となりました。体重増加や基礎疾患が悪化し栄養指導介入となるケースが増えています。また、免疫力強化に注目が集まり、食事



多田梨保さん
社会福祉法人 恩賜財団 済生会支部
北海道済生会 小樽病院
医療技術部 栄養管理室 技術課長

角 面会制限で家族に会えないと、患者さん

「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

※スチコン：スチームコンベクションオーブン

指導を希望されるがん患者さんも増えまし
た。
―給食についてはいか
がですか。
多田 万一のときは備
蓄食がありますが、災
害時ではないので+α
を加えて提供したいと
思っています。何か一
品足して栄養価を合わ
せた食事にするとか。
給食会社とは、今後の
対策を密に話し合い
たいと思っています。
田中 市中感染拡大
で、厨房スタッフの感
染に不安があります。
2018年の北海道胆
振東部地震の経験か
ら、3日分の災害備蓄
食の他に、配食会社と
連携して非常時には常
食の他にエネルギー・
塩分コントロール食の
対応、食形態にも一部
対応したお弁当が手配
可能です。また、給食
委託業者さんには1週
間分の臨時献立を作成
してもらいました。常
食・軟菜食・嚥下調整
食の3パターンで
1600〜1800kcal
が確保でき、常温保存
が可能でスチコン*で
温めるだけの調理不要
な内容です。

多田 うちは厨房で嘔
下造影検査のゼリーを
つくったりするので、
施設側の栄養士も検便
をしていて厨房に入る
ことができます。スチ
コンなどの調理機器の
操作を調理士以外の調
理員や栄養士もできる
ようにするとか、多職
種でカバーしあえるよ
うにしたいといけない
ですね。
―他に気になっている
ことはありますか。
田中 職員同士のコ
ミュニケーションも取
りづらくなり、特に今
年の新入職員は大変そ
うです。今は同居家族
以外との食事はできな
いので、一人暮らしだ
と家で一人ご飯を食
べ、職場でも一人ひと
り囲われたスペースで
の食事となっています。
友人や離れた家族
とも会えず、辛さや苦
しさを発散する場所が
ないなかで新生活を過
ごしています。今まで
以上に気に留め言葉を
交わすよう心がけてい
ます。

多田 新入職員の歓迎
会ができず、昼休憩も
食事中はマスクを外す
ため会話がままなら
ず、仕事以外の時間
での交流があまりできま
せん。そうしたところ
にも注意を向けたいと
思っています。
―最後に、栄養経営士
に向けてメッセージを
お願いします。
田中 コロナ禍では、
やはりリスクマネジメ
ントが重要だと思いま
す。「やる／やらない」
「できる／できない」
の2択ではなく、
管理栄養士として何を
求められ、何ができる
のか、組織のなかで考
える力が試されている
ように思います。
多田 先々を見越して
対策を考えたつ、職員
間もできるだけコミュ
ニケーションを取っ
て、情報共有すること
が大切だと思います。
角 コロナ禍で職員の
数が足りず、少ない人
数で回すと疲弊して通
常なら気づけることも
気づけなくなりました。
気づいたときにお互い
指摘しあえる関係を築
いておいてください。
―本日は本当にありが
とうございました。

多田 皆さんも職員や仲間
との情報共有をしっか
り行い、力を合わせて
この難局を乗り越えて
いきましょう！

支部NEWS 東海支部

【東海支部】セミナーレポート

患者さん・他職種から信頼される管理栄養士になるために！ 支部研究会「コロナ禍を学びのチャンスに変える！管理栄養士スキルアップセミナー」WEB+会場参加の勉強会開催

10月24日(土)に日本医療企画中部支社主催、日本栄養経営実践協会東海支部後援で「コロナ禍を学びのチャンスに変える！管理栄養士スキルアップセミナー」を会場とWEB参加のハイブリッド形式で開催しました。講師は栄養経営士でJA愛知厚生連豊田厚生病院栄養科栄養管理課課長の森茂雄氏が務め、栄養指導をテーマに講演。全国各地から栄養経営士、管理栄養士等が90名以上参加しました。

論理的に物事を話すことの積み重ねで信頼される管理栄養士に

「正しく栄養指導が出来ているのか不安」「自院に栄養指導のマニュアルがない」「伝え方が難しい」など、栄養指導の悩みを抱える管理栄養士が多いことから、今回の管理栄養士スキルアップセミナーではJA愛知厚生連豊田厚生病院の森茂雄氏を講師に迎え、『患者さん・他職種の心を「グッと!」つかむ栄養指導法 ～聴く、伝える、

信頼されるコツ～』をテーマに、栄養指導の具体的な指導方法をご自身の経験をもとに紹介していただきました。対面はもちろん、2020年度診療報酬改定により今年度から算定可能となった情報通信機器を用いた栄養指導にも活かせる内容で、大変好評な勉強会となりました。

森氏は栄養指導のポイントは相手主導であり、「患者さんが何を求めているのかを聴きながら、こちらが一方向的に話すのではなく、相手に選択肢を与えて提案した上で、本人なりの答えを導き出すことが重要である」と説明。患者さんや他職種から信頼される管理栄養士になるためには、相手に伝わるように論理的に話すこと、それを日々積み重ねていくことが大切だと、森氏自身の体験談も交えながら語りました。また、信頼されるには確かな専門知識が求められますが、栄養業務の標準化ができていない医療機関・施設が多いことから、業務の標準化を進めて教育できる仕組みを作ることと今後の管理栄養士に求められることであると訴え、講演を締めくくりました。

その後、協賛企業のアイドゥ株式会社代表取締役社長の位田毅彦氏が「がん患者の栄養管理」について講演。がん患者へのグルタミンやEPA摂取の必要性などを解説し、同社製品の「グルタミンCO」「EPA1100」の紹介も行いました。

参加した栄養経営士からは、「日頃の栄養指導の悩みが明確になった。自身の経験・失敗談を

交えたお話を聴き、一層理解が深まり今後の栄養指導向上への自信となった」「患者さんの生活を想像すること、具体的な数値を提示すること、食品ではなく料理として提案することを学んだ。専門職として結果の出せる栄養指導を実行していきたい」などの感想をいただきました。

東海支部ではコロナ禍を学びのチャンスと捉え、職場や地域で活躍できる管理栄養士になるための勉強会を今後も開催していきます。ぜひご参加ください。

講師 森茂雄氏から参加者へのメッセージ
管理栄養士スキルアップセミナーにご参加いただき、ありがとうございました。栄養指導は1人ひとりに対し丁寧に行くことで「〇〇さんに栄養指導をお願いしたい」という患者さんからの声につながります。ぜひそれを忘れず、日々の栄養指導にあたってください。先生方のさらなるご活躍をお祈りいたします。



会場からリアルタイムで配信したセミナーは全国で90名を超える参加者が



JA愛知厚生連豊田厚生病院栄養科栄養管理課課長 栄養経営士 森 茂雄氏

世界中の「体によい」といわれる食品の栄養機能を研究・提供し 人々の豊かな食と生活を支えるソリューション企業

昭和23年に設立、日本初の技術や特許で食品業界の発展に
貢献してきた太陽化学株式会社。

食品用素材の開発と提供を続け、今では伝統的な天然素材から最先端
技術を応用した新規素材まで2,000品目以上の製品を取り扱っている。
同社の取り組みや製品、栄養経営士への期待について
メディケアグループの久保田久美子さんにお話をうかがった。

企業DATA

太陽化学株式会社

住 所：四日市本社：三重県四日市市山田町 800 番
東京本社：東京都港区浜松町 1 丁目 6 番 3 号
事業内容：食材・工業用途向素材の開発・製造・販売、
健康食品の開発・製造・販売

従業員数：867 人

ホームページ：https://www.taiyo-medi.com

機能性素材の研究・開発に注力し シンバイオティクスの商品も展開

太陽化学は昭和23年に創業した、食品の
原料を作るメーカーです。当初は石鹼の製
造・販売を行う会社でしたが、その技術を活
かして昭和27年に日本初の食品用乳化剤を
開発しました。

その後、世界中の食品の成分や栄養機能を見
つけ出し、時代のニーズと技術を組み合わせ
ることで、新たな製品を数多く生み出し、
扱う製品の幅を広げてきました。今では、食
に関わるほとんどの業界で、当社の食品原料
が活用されています。

2000年代からは原料だけでなくサプリメント
や機能性食品の販売もはじめました。病院
や高齢者施設でご利用いただいている当社
の製品「サンファイバー」は、インド原産の
グアー豆からとれるグアーガムをさらに酵素
分解したグアーガム分解物（PHGG）を使
用しています。

もともと増粘多糖類として使われていた
グアーガムには優れた整腸作用やコレステ
ロール低下作用、血糖値抑制効果等がある
ことがわかっていたのですが、粘度が高すぎ
て食品として摂取するには用途が限られて
いました。それを当社の技術で機能を保持し
つつ低粘度化することに成功し、保健機能
が得られる量を無味無臭で摂取いただけ
るようになったのが、グアーガム分解物
です。

グアーガム分解物には便通や下痢の改善
のエビデンスがあり、病院の管理栄養士
の方から「給食に使いたい」というお声
をいただいたのがきっかけで小売りを
はじめました。その後、一般向けに商品
化し、現在では「サン

ファイバー」のほか、イヌリンを配合した
「サンファイバーAI」や、酪酸菌を配合
した「サンファイバープラス」、子ども
向けの「こどもサンファイバー」なども
販売しています。

酪酸菌は現在大変注目を集めており、
酪酸菌が出す酪酸が大腸のエネルギー源
となり、腸管バリアを頑丈にして病気の
感染を防ぐことが期待されています。また、
二次的な作用として小腸の絨毛細胞を増
やし、アルブミン値が改善されたとい
う報告もあります。

当社の「サンファイバープラス」は生きた
まま腸まで届く酪酸菌（有用菌：プロ
バイオティクス）と、そのエサとなる
グアーガム分解物（有用菌の食物成分：
プレバイオティクス）を一度に摂取する
こと（シンバイオティクス）ができるた
め、より高い効果が期待できます。と
くに病院ではプロ・ブレどちらも摂
っていただきたい患者さんに処方箋なし
で1アイテムで提供できることをメリッ
トに感じている管理栄養士の方も多く、
ぜひ活用いただければと思います。

機能性食品をうまく活用して グローバルコストの視点で栄養管理を!

日本栄養経営実践協会代表理事である宮澤
靖先生とセミナー等でもご縁をいただき、
また「食材費など目先の費用だけを見るの
ではなく、薬代や人件費を含めたグロー
バルコストで考える」という栄養経営
の考え方に共感

し、このたび法人賛助会員として入会
いたしました。

グアーガム分解物は、難消化性デキス
トリンなどの一般的な食物繊維に比べ
ると、どうしても費用が高くなってしま
います。コロナ禍もあってより一層コス
ト削減が叫ばれるなか、食材費が上がる
ことは抵抗があるかもしれませんが、
グアーガム分解物を摂取することで腸
内環境が整い、便秘や下痢を減らし
スムーズな排便ができるようになれば、
下剤や整腸剤等の薬代はもちろん、担
当する看護師・介護士の労力（コスト）
も減らすことができます。下痢にかか
る医療コストが高いのは、皆様もご存
知のとおりです。また、腸内環境が整
って免疫機能が正常化すれば、インフ
ルエンザ等の感染症にかかりにくくな
り、感染予防にもなります。

栄養経営士の皆様には当社の製品を
上手にご活用いただき、グローバルな
視点でのコスト削減にお役立ていただ
ければと思っております。もし、病院・
施設の上層部や事務部門へのプレゼン
テーションの際に必要なであれば、エ
ビデンスデータもご提供できますので、
ぜひご相談ください。そのほかにも、
当社製品を使ったテストやデータ収集
にご協力いただいたり、栄養経営士向
けセミナーを開催したりといったこと
も考えております。

コロナ禍が続く、まだ先の見えない
状況が続きますが、栄養経営士の皆
様と一緒に、患者さんや入所者さん
の食と健康を支えていきたいと思
っております。

タイヨーラボ・ショップ

サプリメントの相談・購入や健康セルフチェック ができる体験型サプリメントショップ

東京本社1階には「タイヨーラボ・ショップ」が併設されており、
一般の方向けに、当社が販売しているサプリメントの購入や相談、
機械による健康チェックができるようになっている。

現在はコロナ対策で事前予約制となっておりふらりと立ち寄ること
はできないが、ストレス度や血管年齢、ヘモグロビン値といった健康
チェックが無料で行えるので、近隣に訪れる際にはぜひご予約を。

タイヨーラボ・ショップ

〒105-0013
東京都港区浜松町1丁目6番3号 太陽ビル 1F
TEL:03-5470-6802
営業時間：11:00～18:00（現在は16:00までで事前予約制）
定休日：土・日・祝日（但しイベント開催日は営業）



ショップは窓が大きくて明るく女性が利用しやすい雰囲気になっている



左が糖化度（AGEsスコア）を、右がストレス度を測る機械ですべて無料で測定できる



グアーガム分解物に酪酸菌を配合した「サンファイバープラス」はシンバイオティクスの力が期待できる

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。

※新型コロナウイルス感染症対策で、イベントが中止になる場合があります。必ず最新情報を確認してください。

協会事務局より

2020年12月期限の会員の皆様へ 【年度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郵送しております。振込み期限は過ぎておりますが、事務局ではまだ手続きを受けつけております。対象の方は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。

- 年度会費：有効期限が2019年12月20日～2020年12月19日の方
 - 【個人正会員】10,000円
 - 【栄養経営サポーター】8,000円
- 資格更新：会員資格が2017年12月20日～2020年12月19日の方
 - 【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)
- お問い合わせ：一般社団法人日本栄養経営実践協会
TEL:03-3553-2903

オンラインセミナー情報

第11回 摂食嚥下リハビリテーションと 栄養ケアセミナー

「口と喉の動きを知り、栄養管理に応用できる咀嚼・嚥下機能評価と物性調整の実践」をテーマに、咀嚼・嚥下機能評価を知り、安全な適切な物性の嚥下調整食をつくって栄養改善につなぐための栄養管理のあり方について学びます。

- 日 程：2021年1月10日(日)13:00～16:00(仮)
- 講 演：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)
 栢下 淳氏(県立広島大学人間文化学部健康科学科教授)
 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)
- 参加費(税込)：【会員】3,000円 【一般】8,000円
- 定員 500名(先着順) ※Zoomウェビナー機能を使用します
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画 セミナー事務局(担当:金久保)
TEL:03-3553-2885

日本栄養経営実践協会 推薦図書

国民の栄養白書2020 年度版

感染症の流行と 栄養の今後

感染症との闘いの歴史に
学ぶ新しい栄養の道

監修 ● 中村 丁次
公益社団法人日本栄養士会 理事長
企画・制作 ● ヘルスケア総合政策研究所



『国民の栄養白書2020年度版』 感染症の流行と栄養の今後

感染症との闘いの歴史に学ぶ新しい栄養の道

新型コロナウイルス感染症のパンデミックをきっかけに感染症と栄養について振り返るとともに、これから栄養が感染症との闘いや地域社会、新しい生活様式においてどのような役割を担うべきかを考えます。病院、高齢者施設、行政、地域活動などでの取り組みや事例も掲載した、これからの栄養活動の指針となる1冊です!

12月中旬
発売!

内容紹介

●巻頭インタビュー:中村丁次

新型コロナウイルス感染症のパンデミック後に栄養が果たす役割とは

●第1部 感染症の歴史と栄養

- 第1章 感染症の歴史と感染対策
- 第2章 栄養改善を目指した公衆栄養活動とこれからの感染症対策
- 第3章 高齢者施設での感染症対策
- 第4章 パンデミック時の給食管理
- 第5章 外出自粛時の食事はどうあるべきか
- 第6章 新しい生活様式と「食」

●第2部 免疫機能における栄養の役割

- 第1章 免疫系のしくみ
- 第2章 免疫機能を高める食事とは何か
- 第3章 腸内環境と免疫の関係
- 第4章 感染予防の時間栄養学
- 第5章 運動後の免疫低下と栄養
- 第6章 手術に向けて準備すること、
終えてからも心がけること
—免疫力を強化させ、術後早期に回復するために—

●第3部 これからの地域社会と栄養

- 第1章 感染症の流行を踏まえた地域における栄養活動の取り組み
- 第2章 コロナ禍における訪問栄養指導の取り組みと今後の課題
- 第3章 地方行政が勤める「食」のサポート

※内容は予告なく変更になる場合があります。

監修：公立大学法人神奈川県立保健福祉大学学長
公益社団法人日本栄養士会代表理事 中村丁次
企画・制作：ヘルスケア総合政策研究所

定価：4,400円(本体価格4,000円+税)

会員価格：**3,520円(税込)** **2割引!**

体裁：B5判 / 168ページ

ISBN：978-4-86439-975-3