



# NME News

Nutritional Management Expert News

2021  
9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

栄養経営士のための情報紙

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

## 2021年度「栄養経営士」基礎講習 開催 講習修了者の全累計は1,976人に

### 東京会場とオンラインのハイブリッド開催で 熱い志を持った仲間が全国から参加

日本栄養経営実践協会が主催する2021年度「栄養経営士」資格認定基礎講習(以下、基礎講習)が8月29日(日)に開催された。今回は東京会場とオンラインでのWEB受講のハイブリッド方式で行い、合計30人が参加。2015年のスタートから現在までで会場(+WEB)の受講修了者の累計は1477人となった。

#### 栄養経営の視点から 自部門の問題点を探る

基礎講習は「栄養経営士」の資格認定試験の受験要件となっており、会場(WEB)またはDVDで基礎講習修了後3年以内に受験することとなっている(3年が過ぎた場合は再受講が必要)。

長く続くコロナ禍のため昨年より会場受講に加えWEB受講を開始、これにより職場の規定や家庭の事情により会場まで足を運べない参加者も安心して自宅や職場等で受講できることとなった。今回は東京会場6人、WEB受講24人の合計30人が参加した。

当日、講義をした宮澤靖代表理事は、はじめに病院の栄養部門が置かれている現状について、行政や各種団体が公表している資料をもとに説明。参加者からも話を聞き、それぞ

#### 今後の施設における問題 点や課題を共有した。

そして、それを解決するためにはどうすればよいのかを全員で考えつつ、宮澤代表理事はそれぞれが抱える悩みについて方向性を示唆し「栄養を経営の視点から考える」重要性を示した。

#### 病棟常駐の実現で 働き方改革にも貢献

講義の後半、宮澤代表理事は現在医療業界で大きなトピックとなっている働き方改革・タスクシエア・タスクシフトについて言及した。管理栄養士が病棟に常駐し患者の栄養管理の主軸を担うことで、患者の早期治療・退院につながるだけでなく、医師の負担も軽減できるとして、業務マネジメントを行い、管理栄養士の病棟常駐化を実現するよう参加者に訴えた。また、管理栄養士が

#### 今後も活躍し続けるた めには「アウトカムを 示すことが重要」と

し、例として宮澤代表理事が勤務する東京医科大学病院で行われた調査資料が紹介され、常駐と担当制における多職種協働時のコミュニケーションの差や絶食時間の有意差についての報告も行われた。

すべての講義が終了したあと、参加者はこの日の学びについてレポートを作成し、基礎講習は終了した。レポートの一部を紙面に掲載しているのをご確認いただき、参加者の熱い気持ちをぜひ感じていただきたい。



#### 次回の基礎講習は11 月6日(土) 東京会場 およびWEB受講で開 催する。一人でも多く の管理栄養士が参加し て栄養経営について学 び、今後の病院・施設 の栄養部門、ひいては 地域の栄養活動を背 負って立つ「栄養経営 士」として羽ばたいて くれることを期待した い。

基礎講習修了者累計  
会場受講者数 1,477人  
DVD受講者数 499人  
修了者累計 1,976人  
(2021年9月21日現在)

次回 「栄養経営士」  
資格認定基礎講習  
東京会場+WEB受講  
**11月6日(土)**  
10:00~17:00

### 基礎講習 参加者のレポートより

「講習を通じて、職場内で実践できるものがいくつもあると感じました。まず、絶食患者に対するアセスメントを行い、医師の指示による絶食・禁食患者への食事提供の可否、食形態の検討を行いたいと思います。また、栄養指導件数をあげれば収入が上がり黒字になると考えていましたが、他職種からの理解が得られないと感じ、解決策がわかりませんでした。これからは栄養科を頼ってもらえるよう、病棟に行き行動していきます」(会場・病院勤務)

「食事や経腸栄養による栄養管理で、輸液量や薬剤使用量の減少は実感していましたが、データ化しておらず、アピールすることができませんでした。講義を聞き、きちんと治療成績を残し、管理栄養士による栄養管理が医療の質を向上させることを示していかなければならないと思いました。そのために、専門性を持ち、他のコメディカルと対等に患者の治療について話し合える知識や栄養管理能力を常にアップデートし、患者様本位の医療を行うことが重要だと改めて感じました」(WEB・病院勤務)

「講習で紹介された食事に関する問題点と今後の予定という資料において、「人手不足」や「職員の高齢化」といった改革が難しい問題に対し「がんばろう!」と目に見えない力で解決しようとする姿勢の事業所が多く、「クックチルの導入」など、抜本的改革に挑む意見が少なかった。これも問題解決を阻む「無意味な慣習」のひとつであり、ビジョン無き行動ではないか。自施設では給食管理方法を改革し、CK+SK方式、ニュークックチルシステムを導入して給食が飛躍的に改良されるに至った。講習を拝聴し、その価値を改めて実感することができた。今後は利用者様を診て判断し介入できる、自立・自動の管理栄養士を目指したい」(WEB・高齢者施設)

「自分が栄養部門のリーダーになったことで、栄養経営士の資格取得を考えました。講義のなかに出てきた写真で、近森病院の管理栄養士の皆さんが全員聴診器を下げているのを見て、それだけ患者を診ようとしており、常に向上心を持って学んでいるという姿勢が伝わり、私も何かアクションを起こしてそうした姿を院内の仲間に見てもらいたいと思いました。栄養経営士を取得し、常に成長することを意識し、トレンドへのアンテナも張り、自院の栄養給食部分の質を高めていきたいと考えています」(WEB・病院勤務)

## NME REPORT

### 栄養経営士 活動報告

# 完全委託化を契機とした業務改善で 病棟業務の充実にチャレンジ

社会福祉法人北海道社会事業協会函館病院  
函館協栄病院 栄養管理室  
山下苗美さん



栄養経営士の山下苗美さん(社会福祉法人北海道社会事業協会函館病院函館協栄病院栄養管理室)は、給食業務の完全委託化をきっかけに、ムリ・ムダ・ムラとなっていた業務の改善に着手。時間に余裕が生まれたことで病棟滞在時間が増え、さまざまな成果をあげています。具体的にどのような成果をあげているのか、お話をうかがいました。

### 業務整理だけではなくハード面も整備 円滑な外来栄養指導を行う体制づくり

当院は、障害者病棟、医療型療養病棟、回復期リハビリテーション病棟、地域包括ケア病棟を有するケアミックス型病院で、病床数は286床です。一般内科、消化器内科、整形外科、泌尿器科、歯科口腔外科、リハビリテーション科を標榜しています。食事提供しているのが100人ほどの患者さんで、そのうち経管栄養が約40人、輸液管理が50人前後となり、3人の管理栄養士で対応しています。

当院ではトップの方針により、2020年10月から、経管栄養食以外の献立作成を含む給食業務を完全委託化することになりました。栄養管理室では、これをきっかけにムリ・ムダ・ムラとなっていた業務の見直しを図るとともに、病棟の滞在時間を増やす取り組みを行いました。またこれと並行し、栄養管理室を移動させて厨房事務室と切り離すと、ハード面も整備しました。

完全委託化により業務に余裕が生まれたことで可能になったのが、外来栄養指導を適切かつ効率的に実施する体制づくりです。

それまで外来栄養指導は手の空いた職員が行っていたのですが、専任を1名設定したことによりスムーズかつ充実した指導が行えるようになりました。オーダーリングシステム入力のために、わざわざ設置している厨房事務室と行き来する時間も削減され、患者さんの都合に合わせた予約枠を設けて待ち時間を無くし、キャンセルを減らすことができました。

### 病棟常駐で適切な食事提供を実践 食事廃棄が2桁→1桁まで減少

完全委託化によって病棟にいる時間が長くなったことで、患者さん一人ひとりに合った食事提供にもつながっています。当院では、糖尿病食や肝臓食、嚥下食、低残渣食など14種類ほどの献立を用意しています。

たとえば、以前であれば病棟から連絡が入った時点では新規患者さんの食種対応が間に合わないこともありましたが、でも現在では、病棟で事前に栄養情報提供書を確認し、それをもとに昼食時のミールラウンドで疾患に適した食事内容を検討。補助栄養食品の試食を行ったうえで、早めに厨房に連絡し、夕食時から適切な食事を提供できています。

さらに、オーダーリングシステム締め切り後の食事変更や禁食へも迅速に対応しています。以前は、食事変更の締め切りに間に合わず、

キャンセルとなって廃棄せざるを得ない食事が頻繁に発生していました。無駄になった食事代は当院が負担しており、月によっては数十件、年間25,000円ほどの損失になっていました。

栄養管理室としては、こうした実情に問題意識を強め、必ず栄養管理委員会を通じて発生件数を報告し、多職種への理解を図るようにしました。これを継続するとともに、今回の病棟常駐が促進されたことで、ようやく成果が表れはじめ、現在は月数件までに抑えられています。

### 栄養管理の質を向上しニーズに対応 通所での栄養管理も視野に

最初は慣れない病棟業務で戸惑っていた職員も、少しずつ多職種との関わりを増やしていったことで存在を認められ、「栄養士さん」から名前前で呼ばれるようになったり、食事の相談で声をかけられたりすることも増え、今ではかなり病棟でのコミュニケーションが図れるようになってきました。

今後、強化していく必要があると感じているのが栄養管理の質の向上です。患者さんや多職種のニーズにきちんと応えられるよう現場での指導を含め、質向上を図るための教育に力を入れていきたいと思っています。

また、ゆくゆくは通所リハビリテーションの利用者さんを対象とした栄養管理にも携わっていきたく考えています。

## 学会分類2021 オンライン講座 嚥下調整食の基準が変わる！ 新たな学会分類に基づく栄養管理を実践しよう

2021年8月に日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術総合大会で「嚥下調整食学会分類2021」が新たに発表された。この基準見直しを踏まえ、摂食嚥下リハビリテーション領域において管理栄養士の取り組みがどう変わるのか、またどう変わるべきなのか。最前線で活躍する専門職を講師に迎え、解説する。



嚥下調整食の  
新基準のポイント(仮)  
栢下 淳氏  
(県立広島大学教授)



口腔機能評価と  
嚥下調整食の物性(仮)  
菊谷 武氏  
(口腔リハビリテーション  
多摩クリニック院長)



摂食嚥下障害の病態と  
嚥下調整食の考え方(仮)  
戸原 玄氏  
(東京医科歯科大学教授)



嚥下調整食、  
作って出すほかにできること(仮)  
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)



新たな基準を踏まえた  
栄養ケアのあり方(仮)  
江頭文江氏  
(地域栄養サポートPEACH厚木代表)

◎お申し込みは、希望講座、お名前(フリガナ)、住所、電話番号、メールアドレス、お勤め先、部署名、職種、複数人での受講をご希望の場合は人数を明記し、下記まで送信してください。

FAX:03-3553-2886

開講日/9月末 配信開始

受講料/1講座:1,000円 5講座:4,000円 ※税込

受講方法/オンライン(WEB配信)

※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25単位まで取得可能予定(現在申請中)

# 支部NEWS

## 九州支部

### 【九州支部】セミナーレポート

# 業務を標準化・効率化し、専門性を発揮できる管理栄養士をめざす

## 日本栄養経営実践協会九州支部 基礎から分かる栄養管理プロセスセミナー

日本栄養経営実践協会九州支部は9月11日(土)、「基礎から分かる栄養管理プロセスセミナー」を開催しました。3部構成で、基礎編・回復期編の講師を長崎リハビリテーション病院栄養管理室長・西岡心大氏、急性期編の講師を済生会熊本病院の山室伊吹氏が担当しました。

### 栄養管理プロセスの導入で問題点の明確化と適切な栄養管理を実現

以前、疾病ごとに栄養管理プロセスを学ぶセミナーを実施しましたが、参加者から「基礎が理解できていない」「栄養管理プロセスを導入するときの具体的な方法が知りたい」と基礎的な内容を望む声が寄せられました。そこで、今回は基礎的な内容を軸に、急性期と回復期の病院での実際の状況を交えた内容での開催となりました。

まず、基礎編では、西岡氏が栄養管理プロセスの4つのステップを中心に講義をしました。「栄養アセスメントでは情報を収集・統合、栄養診断では栄養問題とその原因の絞り込み、栄養介入では栄養診断の原因にアプローチ、栄養モニタリングでは栄養介入の効果や栄養プラン変更の必要性の判断と、各ステップでの目的が何なのかを明確にする必要がある」と説明し、栄養管理プロセスとは「栄養ケアを必要とする人に対して、効果的で効率的なサービスが

できるように工夫された手法」であることを伝えました。

次に急性期編を担当した山室氏は、実際の導入方法を中心に講義しました。「管理栄養士が病棟常駐し始めたことを機に、多職種が栄養士の記録を見る機会が増え、理解しやすい記録にするため、用語統一を行うことになった。さらに管理栄養士の業務を可視化・マスタ管理できる記録方法を模索したところ、栄養管理プロセスに行き当たり、導入することになった」と説明しました。

導入時には、記録の見直し、栄養管理プロセスの理解、テンプレートの作成を行ったといいます。「実際に運用を開始すると、栄養診断の決定に悩むことが多かったが、複数回のミーティングを実施して、認識を統一していった」と、導入後も改良を重ねたといいます。

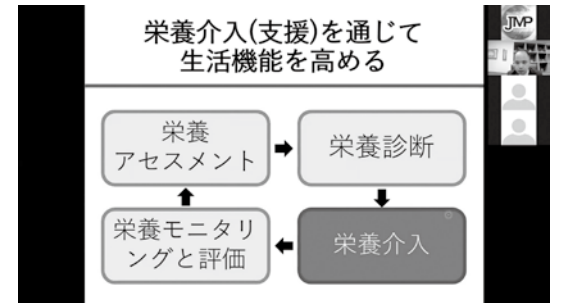
山室氏は「導入後は、多職種で情報共有がしやすくなった。記録方法を標準化したことで、問題点を把握しやすくなり、継続性・一貫性のある栄養介入ができるようになった。さらに記録時間も月3.5時間短縮したと見込まれ、効率化にもつながった」と成果を伝えました。

最後に西岡氏が回復期の栄養ケアについて説明。回復期の栄養ケアの目的として「機能・能力向上を目指す栄養ケア」と「退院後の生活を支援する栄養ケアの調整」があり、とくに前

者で栄養管理プロセスを実施しているそうです。

「栄養管理プロセスを上手に活用することで、患者の問題点を明確にし、適切な栄養管理ができる。とくに回復期では昨年の診療報酬改定で病棟配置が必須となったので、病棟での管理栄養士の専門性の発揮につながっている」と栄養管理プロセスの重要性を改めて伝えました。

参加者からは「具体的で分かりやすく、導入を検討したいと思った。記録を他職種が見ても分かるようにしたいと思う」「導入すれば、業務時間が長くなるのではと心配していたが、逆に短縮できるとわかり進めやすくなった」との意見が聞かれ、今回のセミナーが業務の見直しにつながっているようでした。



的確な栄養管理のために質を高めることが重要だと西岡氏が語った4ステップ

## ★新会員サービス「オンラインサロン」大好評開催中!

### 管理栄養士の活躍を医師・看護師の業務軽減につなげ、診療報酬にもつなげよう!

本協会の栄養経営士・栄養経営サポーターのみが無料で参加できる「オンラインサロン」。第8回は8月31日(火) 18:30より行われました。協会からは宮澤靖代表理事、吉田貞夫理事、眞壁昇理事、山下茂子理事、また北海道支部や東北支部の理事も出席し、参加者から寄せられた質問や悩みに対し、みんなで語り合いました。

この日は、診療報酬改定で急性期の病棟常駐管理がつくようになるか、またつくようになるにはどのようなデータを取って示せばよいか、という相談からはじまりました。

これに対しまずは事務局から、前回の診療報酬改定で回り八病棟の入院料1で管理栄養士の専任常勤1名が要件となった際の資料や、今回の中医協での資料が提示されました。そのあと、情報通信機器を使った外来栄養食事指導が算定される元となった取り組みのひとつを行った吉田理事から「参考にされる際にはコストも重視するようなので、どのくらい費用がかかったか、また、その取り組みが全国的にどのくらい影響があるかを試算して出しておくとういと思う」との説明がありました。

宮澤代表理事は「ビフォー・アフターで数字が出せる、そのインパクトがどれだけあるかも重要かもしれない」と話し、「経済的な

ファクターはとても重要で、医療的なアウトカム、治療効果が上がっているというファクターも大きい。タスクシフト、タスクシェアは来年度も重点項目となっているので、管理栄養士が最前線に出ることで医師や看護師の業務軽減ができると示せば、山は動くのではないかと」の見解も示しました。

質問者は栄養のアセスメントのほかに医師や看護師へのアンケートを行っており、それについて宮澤代表理事は「医師・看護師からの『仕事を任せたい』という意見は重要。メディカルクラークに診療報酬がついたのは、医師へのアンケートの結果から。皆さんもぜひ、アンケートを取ったら表に出して欲しい」と訴えました。

診療報酬改定を意識してアウトカムを出し、論文を作成するといった場合に、慣れていないと戸惑うことがあるかもしれません。その場合には事前に事務局にご相談いただければ、データの取り方や数字の示し方、論文特有の書き方など、理事の先生方がわかりやすくお答え・ご指導いたしますので、お気軽にお問い合わせください。

「オンラインサロン」は今後も月に1回のペースで実施する予定です。全国の栄養経営士や理事の先生方と直接交流できる会員ならではの貴重な機会ですので、ぜひ奮ってご参加ください。

**▼8月31日(火)の話題**

- 急性期の病棟常駐管理は今後の診療報酬改定でつくようになるか? また、つくようにするには、急性期のどのようなデータを取って示すようにすればよいか?
- 学会発表を後輩に勧めるときに気をつけること、発表へのモチベーションを保つ方法などあれば教えて
- 経口摂取可能なCOVID-19の感染患者の味覚・嗅覚障害にどのように対応してる?
- 「これからは従来通りの患者数は望めない可能性がある」と病院から言われたが、栄養経営士として状況を先取りして動くには軸足をどこに置けばよい?
- 栄養調整食品の使用を提案し、改善したら「お金をもらえ」と言われ、説明しても「料金を取れ」の一点張り。どうすればいい?

**■栄養経営士 オンラインサロン**

- ◇開催日時:10月下旬予定 18:30~
- ◇参加対象:栄養経営士・栄養経営サポーター
- ◇受講料:無料
- ◇定員:先着30名 ※先着順、事前登録必須
- ◇開催形式:オンライン配信(Zoom)

※お互いの顔を見ながら会話をするので、カメラ・マイク機能が使えるパソコン・タブレット等をご用意ください  
※個別の症例の相談にはお答えできません

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。

## セミナー情報

### ヘルスケア・レストラン特別ウェビナー 介護・診療報酬改定の最新情報と栄養管理のポイント

21年度の介護報酬改定では「自立支援・重度化防止の推進」が引き続き柱となり、22年度の診療報酬改定においても栄養関連の内容がより盛り込まれることが期待されます。本セミナーでは介護・診療報酬改定の特に栄養に関する最新トピックスを解説、フレイル・サルコペニア対策やトータルコスト削減に繋がるMCTの活用事例についても詳しく紹介します。

- 日 程：2021年10月16日(土)13:00～15:00
- 講 師：阿部咲子氏(帝塚山大学現代生活学部食物栄養学科 准教授)  
原 純也氏(武蔵野赤十字病院医療技術部栄養課 栄養課長/公益社団法人日本栄養士会 常任理事/医療職域事業推進委員長)
- 形 式：オンライン (Zoomウェビナー)
- 定 員：500名(先着)
- 参加費：無料
- 共 催：日清オイリオグループ株式会社
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画(担当:金久保)  
TEL:03-3553-2885

## 協会事務局より

### 2021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いたしました。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2020年12月20日～2021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2018年12月20日～2021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)
- 支払期限：2021年11月19日(金)までに指定口座へ振り込み
- お問い合わせ：一般社団法人日本栄養経営実践協会 事務局  
TEL:03-3553-2903

## ヘルスケア・レストランWEBセミナー

# コロナ禍における 栄養管理と給食経営の実践と課題

新型コロナウイルスの感染拡大が続き医療崩壊の危機にあっても、管理栄養士は入院患者さんに安全な治療に貢献する食事を提供するための体制を構築し、病棟で適切な栄養管理を実践して、早期治癒へとつなげていかなければなりません。そのために必要なマネジメントは何か、当協会の宮澤靖代表理事が講演します。

### プログラム

- 講演1 COVID-19と集中領域における栄養管理  
宮澤 靖氏
- 講演2 パンデミックにおける完全調理品の有用性  
山下純弘氏

2021年

10月17日(日) 13:00～16:00

- 開催方法:ハイブリッド  
・会場:ホシザキ中国株式会社  
(岡山県岡山市北区大供2丁目9-27)  
・オンライン:Zoomウェビナー
- 対 象 者:介護事業所・医療機関にご勤務の方  
※企業に所属の方はご参加できませんのでご了承ください
- 受 講 料:無料

講 師

宮澤 靖氏  
東京医科大学  
病院栄養管理科 科長/  
一般社団法人  
日本栄養経営実践協会  
代表理事



山下純弘氏  
株式会社フーズリンク 代表取締役

〈主催〉株式会社日本医療企画  
〈共催〉株式会社フーズリンク/ホシザキ中国株式会社  
〈お問い合わせ〉株式会社日本医療企画(担当:金久保)  
TEL:03-3553-2885



お申込みは  
こちらから

# 「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(税込)