



NME News

Nutritional Management Expert News

栄養経営士のための情報紙

2021
10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

2021年度上半期「栄養経営士」資格認定試験 23人が合格、累計合格者数は972人に!

表1 2021年度IBT試験上半期および過去試験累計 結果概要

	IBT試験	第1回からの累計
申込者数	32人	1,363人
受験者数	25人	1,293人
合格者数	23人	972人
合格率	92.0%	75.2%

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	8人(32.0%)	7人(30.4%)	87.5%
30歳以上39歳以下	12人(48.0%)	11人(47.8%)	91.7%
40歳以上49歳以下	5人(20.0%)	5人(21.7%)	100.0%
50歳以上59歳以下	0人(0.0%)	0人(0.0%)	0.0%
60歳以上	0人(0.0%)	0人(0.0%)	0.0%

表3 受験者・合格者の所属別構成

	受験者数	合格者数	合格率
病医院	22人(88.0%)	20人(87.0%)	90.1%
介護福祉施設等	2人(8.0%)	2人(8.7%)	100.0%
栄養関係企業	1人(4.0%)	1人(4.3%)	100.0%
行政関連施設	0人(0.0%)	0人(0.0%)	0.0%
その他	0人(0.0%)	0人(0.0%)	0.0%

表4 受験者・合格者数上位3都道府県

2021年度上半期受験者		2021年度上半期合格者	
東京都	4人	東京都	3人
北海道	3人	北海道	3人
埼玉県	3人	埼玉県	3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。

働き方改革で期待される栄養専門職の役割 今こそ栄養経営の力を発揮せよ!

一般社団法人日本栄養経営実践協会(代表理事:宮澤靖)による「栄養経営士」資格認定試験が、今年3月22日にIBT(Internet Based Test)方式に切り替わって半年が経過した。この間の受験者は25名で、そのうち合格者は23名であった。これまでの累計では受験者数が1293人となり、合格者数は972人となった。IBT試験開始から9月30日までの結果詳細について報告する。

【結果概要】(表1)

受験申込者数32人のうち25人が受験し(受験率78.1%)、23人が合格。合格率は92.0%と、第1回〜第11回までの累計平均74.9%を大幅に上回る結果となった。この結果、累計受験申込者数は1363人、累計受験者数は1292人、累計合格者数は972人となった。

【年代別構成】(表2)

2021年度上半期は受験者数・合格者数ともに「30歳以上39歳以下」がもっとも多く、そのあとは「29歳以下」、「40歳以上49歳以下」と続いた。

【所属別構成】(表3)

受験者数・合格者数ともに「病医院」が最多で、次点が「介護福祉施設等」、「栄養関連企業」からの受験者は1人であった。

【都道府県別構成】(表4)

受験者数は1位が東京都、北海道と埼玉が同数で2位となった。合格者数では東京、北海道、埼玉の3都道県が同数1位であった。

【試験形式】

IBT形式に移行し、若い世代に比べ50歳以上の受験者が鈍化している。これはIT機器への苦手意識が原因ではないかと推測される。協会としても、こうした年代に

【結果概要】(表1)

年代別に見た合格率は「40歳以上49歳以下」が受験者5人全員合格で100%と最も高く、次いで「30歳以上39歳以下」が91.7%(12人中11人合格)、「29歳以下」87.5%(8人中7人合格)と続いた。

【所属別構成】(表3)

「病医院」は受験者数全体に対する割合が88.0%だが、合格者数全体では87.0%と1ポイントのダウンとなった。対して「介護福祉施設等」「栄養関連企業」はそれぞれ微増となった。

【都道府県別構成】(表4)

受験者数は1位が東京都、北海道と埼玉が同数で2位となった。合格者数では東京、北海道、埼玉の3都道県が同数1位であった。

【試験形式】

IBT形式に移行し、若い世代に比べ50歳以上の受験者が鈍化している。これはIT機器への苦手意識が原因ではないかと推測される。協会としても、こうした年代に

【試験形式】

これからの働き方改革が進めば、管理栄養士は病棟常駐となり、業務マネジメントや他職種との協働が今以上に必要となってくる。その際に「栄養経営」の考え方はとても重要かつ、大きな力を発揮するだろう。1人でも多くの管理栄養士が「栄養経営士」となり、それぞれの職場や地域で羽ばたいてくれることを願っている。

2021年度「栄養経営士」資格認定試験はIBT方式に変わりました!

「栄養経営士」 資格認定試験

- 試験日:2021年3月22日〜 ※毎日受験可能
- 受験料:9,500円(消費税・システム利用料込み)
- 実施方法:IBT(Internet-Based Testing)方式
※インターネットを経由しスマートフォン、タブレット端末、パソコンを使用して受験
- 受験エントリー期間:2021年3月1日〜(通年)
- 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WEB・DVDによる受講も可能です!

DVD受講は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

〒101-0042 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

日常業務を見直し、患者ファーストの食事提供を実現しよう!

「ゲンキアップナール®スープ」で給食の質向上&調理時間短縮を実現

10月6日(水)に株式会社ファイン主催の栄養管理WEBセミナー「業務集約をして美味しい食事提供のチャレンジを」がオンライン限定で開催され、講師として宮澤靖代表理事と、宮澤代表理事が勤める東京医科大学病院栄養管理科の伊藤明日香氏が登壇した。栄養部門の業務マネジメントと効率的で患者本位の食事提供について約60分間、わたり講演を行った。

はじめに宮澤代表理事が登壇し、病院の栄養部門における業務集約の重要性と食事提供の心得等について講義した。冒頭で近い将来管理栄養士は病棟に出て活躍することが期待されていると説明したうえで、「患者さんファースト」の食事提供ができていないか、厨房の都合を患者に合わせるべきでないかといった問題を指摘。「日常業務に疑問を持つ。今やっていることが正

解とは限らない」と語り、「本当に大切なのは食事提供の志を育てること」と患者本位の食事提供の極意を伝えた。後半は、伊藤氏がメディアファインの「ゲンキアップナール®スープ」を使用して、栄養管理科の業務改善を行った事例を紹介した。同科ではこの商品の導入により調理時間が15〜20分も短縮、嚥下食の改定が可能になった。品質の均一

化、栄養量のアップといったメリットがあり、患者からも「飲みやすい」「退院後に自分でもつくれそう」と好評だという。企業の担当者とは商品の話だけになりがちだが、他施設での利用状況や課題点を聞くというヒントが得られると伊藤氏は話し「この事例を、自分で考えて提案するという働き方のヒントにして欲しい」と訴えて、講演を終了した。



株式会社ファイン
医療食品部 医療食品課 課長代理
近藤芽衣さん

東京医科大学病院に「ゲンキアップナール®スープ」を採用いただけたことから、この商品で何か企画ができればと考え、このセミナー開催につながりました。

もともとこの商品はお湯で溶いて使いたくはありますが、カロリーアップのために牛乳を使うケースはほかの施設でもありました。ただ東京医科大学病院では、患者さんの飲みやすさやおいしさを追求するために分量を調整するなど、非常に細かいところまで検討されていました。こうした取り組みをご紹介することで、他の施設でも同じように考えて動いていただけるケースが増えるのではないかと考えたことも、今回のセミナーの意図のひとつです。

今回、伊藤先生から「調理の手間や時間も短縮できて、患者さんからも評判も良く、ここまで使い勝手の良いものはなかなかないので、他の病院や施設などにも普及して欲しい」と言っていただけたことは、大変うれしく思っております。これからは、現場の皆さまが発信したくなるような商品をつくっていきたくと考えています。

今回は、調理の時間短縮に役立つ商品をご紹介いたしました。もし関心がございましたら、ぜひご協力できればと思っております。どうぞお気軽にお問い合わせください。



一般社団法人日本栄養経営
実践協会代表理事
東京医科大学病院栄養管理科 科長
宮澤 靖先生

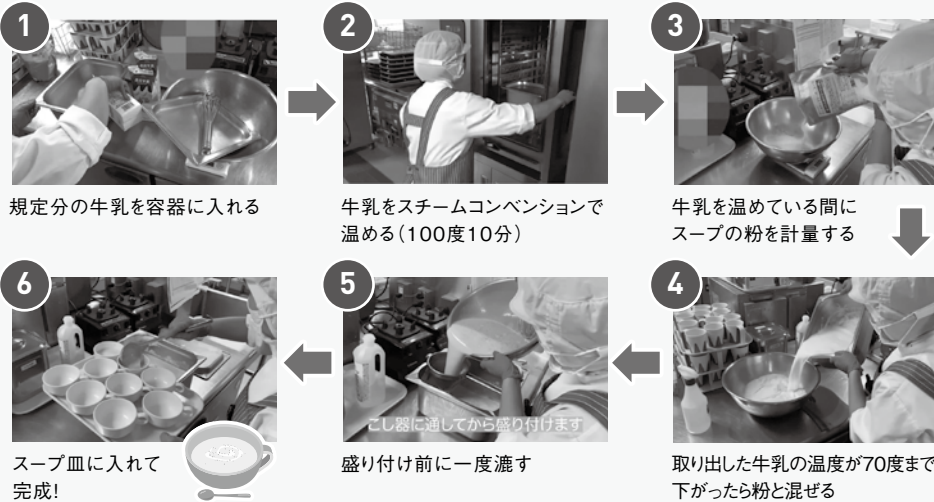
「ゲンキアップナール®スープ」の採用については、伊藤が自分で試算も行き、企画立案しています。一般企業であればどのくらい人とお金が必要になるのか、それによってどのような成果が予測できるのか、といった試算は当たり前に行うと思いますが、病院の栄養部門ではあまり行われていないのではないのでしょうか。担当者がそういったことができるように指導していくことは、上司としての役割です。

また、チャレンジさせるだけでなく、その後きちんとモニタリングさせることも重要です。私自身、「その後どうなった?」というフィードバックは必ずさせるようにしています。きちんと結果を見て、うまくいかなかった点があれば戦術を考え直し、新しい発想をトライすることでイノベーションにつながる。そういった雰囲気をつくり、どんどん新しいものにチャレンジできる職場にしていくことも重要な役割だと思います。

部署の責任者としてもっとも重要なことは、部署のビジョンを決めておくことです。業務を集約して時間をつくるのが目的ではありません。その時間でビジョンに向けた新しいアプローチをしていくことこそが重要であるということ、栄養経営士の皆さまにはしっかりと理解しておいていただきたいと思えます。

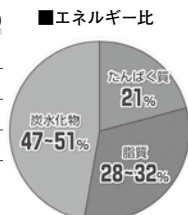
ゲンキアップナール®スープの作り方

(東京医科大学病院)



ゲンキアップナール®スープの特長

- ① 充実の栄養成分 (1食26gあたり)
 - エネルギー 100kcal
 - 食物繊維 3.5g~4.2g
 - たんぱく質 5.3g
 - 23種類のビタミン、ミネラル *NPC/N比:93
- ② 塩分25%カット!
*メディアファイン「こだわり玄米スープ」と比較
- ③ お湯に溶かすだけでなので調理が簡単!
- ④ 粉末タイプで扱いやすい!



味のバリエーション



人気のベーシックな3種類の味をご用意。トマトやカレー粉などの食材を足せば別の味に早変わり! サラダやプリンなどスープ以外の料理にもお使いいただけます。

株式会社ファイン

お問い合わせ先

お客様窓口 **0120-056-356** (平日 9:00~18:00)
URL <http://www.medifine.jp/>

支部NEWS

東海支部

【東海支部】セミナーレポート

より質の高い栄養管理を目指して 栄養科運営のポイントを学ぼう!

支部研究会「管理栄養士業務改革セミナー【栄養経営編】」オンライン開催

9月25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「管理栄養士業務改革セミナー【栄養経営編】」をオンライン形式で開催しました。講師は名古屋ハートセンター管理栄養士主任で日本栄養経営実践協会東海支部理事の島田晶子氏が務め、栄養経営の視点をふまえた業務改革について講演。全国各地から栄養経営士、管理栄養士等が50名以上参加しました。

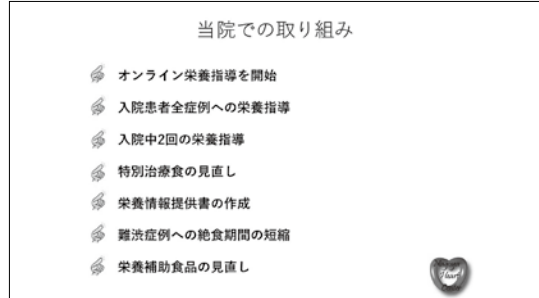
収益を見込んだ業務改善を積み重ね 管理栄養士の地位向上につなげる

管理栄養士の業務改革を進めるには、栄養科の現状として収支を把握することが重要になります。コロナ禍でも栄養科の収益をつくるために、どのような取り組みをして運営していけばよいのか。それを学ぶために、病床数64床の急性期単科病院、名古屋ハートセンターの島田晶子氏が「給食管理と栄養管理 コロナ禍でもできる運営ポイント～自分の給料は自分で稼ごう～」をテーマに講演しました。

最初に島田氏はコロナ禍で医療業界の経営が悪化しているなか、栄養管理部門を振り返り「コロナ禍でも栄養科を運用していくために何か対策を講じたか」「利益を考へて業務改善しているか」「自分の給料は自分で稼ぐ意識はあったか」と参加者へ問いかけ、より良い栄養

管理をするためには絶対に利益が必要だと話しました。

コロナ禍での具体的な取り組み事例としては、オンライン栄養指導の導入や入院患者全症例の栄養指導の実施、特別治療食や栄養補助食品の見直しなどが挙げられました。



名古屋ハートセンターで実際に行ったコロナ禍での具体的な取り組み

さらに栄養情報提供書の作成については、ただ算定のためだけでなく、転院先への情報提供として非常に重要であることから「一人ひとりの管理栄養士が栄養情報提供書の作成を徹底し、必要性を示して算定額アップを目指してほしい」と訴えました。このような取り組みを実施した結果、名古屋ハートセンターではコロナ禍で外来栄養指導件数や食数が減っているものの、前年度の収益を維持できたそうです。

最後に「自分の給料は自分で稼ぐよう意識を持つこと、そして収益の見込みを出してマンパワーを増やし、さらに質の高い栄養管理を実現。日々の積み重ねが管理栄養士の地位向上につながります」と訴え、講演を締めくくりました。

その後、協賛いただいた株式会社ナリコマエンタープライズ営業統括本部東海支店支店長の青山卓氏より、クックチルやシステム導入などの直営支援サポートの案内が行われました。

東海支部では、次回セミナーとして11月13日(土)に「管理栄養士業務改革セミナー【給食管理編】」を株式会社ナリコマエンタープライズ共催で開催します。栄養経営士の皆様のご参加を心よりお待ちしております。



より良い栄養管理のためには栄養科としての利益が必要と語る島田晶子氏

★新会員サービス「オンラインサロン」大好評開催中!

急性期、慢性期、一人職場…それぞれの環境にあったモチベーションのあげ方を見つけよう!

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9回は9月27日(月)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、真壁昇理事、山下茂子理事が出席し、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2つめに取り上げた「仕事に取り組むうえでのモチベーションのあげ方を教えて欲しい」という質問に、多くの皆様から回答をいただきました。

病院では1人栄養士で孤立しがちな環境にあるという質問者に、山下理事は「患者と会うこと。患者から受ける意欲、行動変容が自分たちのモチベーションになる」と話し、この日参加していた、本協会サイト「栄養経営士活動報告」で活動を紹介している海老名総合病院の齋藤大蔵氏は「退院間際に、患者さんからありがとうございますと言われるのが一番の原動力になる」と語りました。「全国栄養経営士のつどい」仙台大会で実践報告をした奥尻町国民健康保険病院の鈴木恵子氏も「患者さんに会いに行き、この人のためになにかしたいと思うのが一番」と話し、宮澤代表理事も「僕も皆さんとまったく同じ」と患者さんの回復と交流が原動力になる

と伝えました。

そこから「積極的な栄養補給で好転可能な症例が減っている慢性期病院で、若手スタッフのモチベーションを維持させるためにはどうすれば良いか」という質問が投げられ、これには吉田理事が「慢性期でがんばることは大変で、この悩みは深い。自分も慢性期で医師をしているときはつらかった。自分に与えられた役割があると信じて、目標を持つことが大切だと思う」と語りました。このほかにも、Zoomのコメント欄には「患者に寄り添う食事という意味では、急性期よりも深く患者に関わることができる。カンファレンス等、多職種で関わるなかでもやりがいを見つけることもできるかもしれない」、「慢性期はじっくり患者さんを追いかける。良くも悪くも変化を知り、人の生涯を知る、楽しさを深く学べたと思う」といった声があがりました。

急性期、慢性期、どちらにもモチベーションを維持し続けるための悩みがあり、それぞれ違った解決法があるのだと知る、とても良い機会になったのではないかと思います。

「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。

▼9月27日(月)の話題

- ・急性期病院で特別食を確実に提供し、適正に加算を算定するための取り組みを教えてください。また、約束食事箋を成分管理にしている場合の工夫についても知りたい。
- ・仕事に取り組むうえでのモチベーションのあげ方を教えてください
- ・管理栄養士国家試験受験が恒例行事になっている50代部下を合格に導くコツがあれば知りたい。
- ・新人教育で同じことを繰り返し注意するばかりで行き詰っている。今まで教育してきたなかで、悩んだ内容とその解決策を教えてください。

■栄養経営士 オンラインサロン

- ◇開催日時:11月30日(火) 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。

3経営士合同研究会

ICTだけに頼らない!現場から始める業務効率化

LIFEの導入や感染症対策、介護報酬改定への対応などスタッフの業務負担が増加傾向にある介護施設において、業務効率化の考えから現場職員でも少しの工夫ではじめられるアイデアをわかりやすく解説します。

- 日程：2021年11月19日(金)13:00~14:30
- 講師：石田弘樹氏(株式会社いきいき 小規模多機能いきいき倶楽部所長)
- 形式：オンライン (Zoom)
- 定員：50名(先着)
- 参加費：4,000円
- 主催：株式会社日本医療企画/日本介護福祉経営人材教育協会九州支部/
日本医療経営実践協会九州支部/日本栄養経営実践協会九州支部
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画 九州支社
TEL:092-418-2828

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しております。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)
※11月19日までに申請書類・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

東海支部

管理栄養士業務改革セミナー【給食管理編】

管理栄養士と調理師の連携 給食管理の仕組み作りのポイント

栄養科の収入は給食管理が主であることや給食運営が適切にされていないと病棟活動や臨床ができないことから、給食管理を見直し、業務の仕組みを作ることが重要となります。そのために、組織として体制をどのように整えていけばよいのか。今回は、管理栄養士と調理師の視点から給食管理の業務改善に向けた取り組みを解説していただきます。

プログラム

- 講演1 患者のためにと進む~管理栄養士と調理師の歩幅合わせ~
岩本拓郎氏
- 講演2 仕組み作りの3ステップ
森茂雄氏
- 講演3 病院給食を取り巻く環境とクックチルを利用した厨房運営改革
株式会社ナリコエンタープライズ 管理栄養士

2021年
11月13日(土) 10:00~12:00

- 開催方法:ハイブリッド
・会場:日本医療企画中部支社セミナールーム
(名古屋市中区栄2-12-12 アーク栄白川パークビル 3階)
・オンライン:Zoomウェビナー
※新型コロナウイルス感染症の影響でオンラインのみとなる場合がございます。
- 受講料:【会員/雑誌*定期購読者】1,000円
【一般】2,000円
*雑誌:「ヘルスケア・レストラン」「栄養経営エキスパート」(日本医療企画刊)

〈主催〉株式会社日本医療企画
〈共催〉株式会社ナリコエンタープライズ
〈後援〉日本栄養経営実践協会東海支部
〈お問い合わせ〉
株式会社日本医療企画(担当:山田)
TEL:052-209-5451

●限定20名様!会場参加特典
会場参加の方に「栄養士ダイアリー2022」もしくは「ヘルスケア・レストラン最新号」をプレゼント!



お申込みは
こちらから

講師

岩本 拓郎氏
JA愛知厚生連豊田厚生病院
調理師



森 茂雄氏
JA愛知厚生連豊田厚生病院
管理栄養士



法人賛助会員セミナー

すべての医療者が知っておきたい 腸内細菌の最新トピックス

腸内細菌研究は飛躍的に進展し、ヒトの健康や疾患に深く関わっていることがわかってきました。

本セミナーでは、腸内細菌研究の第一人者として数多くの雑誌の執筆や教養番組へのご出演もされている、京都府立医科大学大学院 教授の内藤裕二先生を特別講師にお招きして、【腸内細菌の最新トピックス】について詳しくお話しさせていただきます。

消化器内科の臨床医として診察にも携わってきたからこそわかる“腸内細菌の基礎知識”から“疾患研究への応用まで”がわかりやすく学べます。

2021年
11月12日(金) 18:30~19:30

- 開催方法:ハイブリッド
・オンライン:Zoomウェビナー
- 受講料:【無料】
- 対象:医療・介護従事者
※メーカー・企業、一般の方のご参加はご遠慮ください

〈主催〉太陽化学株式会社 メディケア事業
〈お問い合わせ〉太陽化学株式会社 メディケアグループ
Mail: support@taiyo-medi.com

講師

京都府立医科大学
大学院医学研究科
生体免疫栄養学講座
(寄附講座)
教授 内藤裕二氏



お申込みは
こちらから