



# NME News

Nutritional Management Expert News

2022  
4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>

## 栄養部門の二大業務・給食管理と臨床栄養の両立

# 10年先を見据えた 栄養部門マネジメントを考えよう

## 給食会社との良好な信頼関係を築き 管理栄養士の病棟常駐を推進する

3月25日(金)に雑誌『ヘルスケア・レストラン』(株式会社日本医療企画刊)の企画により、本協会の宮澤靖代表理事と公益社団法人日本メディカル給食協会会長・メキユー株式会社代表取締役社長の山本裕康氏の対談が行われた。今号ではその模様を紹介、対談掲載号の情報も掲載する。

全面委託で管理栄養士の病棟常駐を実現

令和4年度診療報酬改定では、栄養関連の加算の新設・見直しが増え、管理栄養士への期待が高まっている。入院栄養管理体制加算については、今回は特定機能病院のみ対象となっているものの、今後はすべての病院に広がっていくと考えられる。「管理栄養士が病棟常駐になる時代」がやってくると実現するのだ。

そこで考えなくてはならないのが、給食管理業務とのバランスで



せざる給食会社との良好なパートナーシップである」と語り、病院と給食会社側との密なコミュニケーションと信頼関係が重要であると強調した。

ある。給食管理と臨床栄養は病院管理栄養士の二大業務であり、どちらもおろそかにすることはできない。しかしマンパワーには限りがある。では、どうすればよいのか。

考えられる選択肢のひとつが「給食管理業務の委託」である。宮澤代表理事が勤務する東京医科大学病院でもこの4月から給食業務が部分委託から全面委託へと切り替わり、栄養管理科所属のすべての管理栄養士が病棟常駐できる体制となった。

今行われた対談のなかで、宮澤代表理事は「体制構築が可能となった大きな要因の1つが、給食業務をお任



日本メディカル給食協会山本裕康会長(左)と宮澤靖代表理事

せざる給食会社との良好なパートナーシップである」と語り、病院と給食会社側との密なコミュニケーションと信頼関係が重要であると強調した。



複雑化する治療食にも応えるプロの実力  
日本メディカル給食協会の山本会長は、病院側からの要望の複雑化について言及し「複雑な病態に対応した治療食の提供に対応していくため、さまざまな研修を行っている」と説明。自協会での開催以外にも厨房機器の企業と組んで最新機器の研修を行うなど、品質向上に向けた取り組みについて紹介した。

◆対談掲載誌

『ヘルスケア・レストラン』5月号  
(株式会社日本医療企画)  
<http://www.jmp.co.jp/restaurant/>  
※詳しくは下記広告をご確認ください




### 『ヘルスケア・レストラン』5月号

## 特集 診療報酬改定が求める管理栄養士の新たな使命 病棟常駐の決意を固めよう

令和4年度診療報酬改定では特定機能病院での入院栄養管理体制加算が新設され、管理栄養士の病棟常駐体制が構築されつつある。そうなるに厨房が手薄になり、給食受託会社への全面委託が不可避になるだろう。適切な病院食の提供には、病院と給食受託会社の連携と、病棟と厨房の橋渡しを担う人材の育成が必要になる。では、どうやってその連携を図ればよいのか。さまざまな角度から検証する。

#### 特集内容

- ◆特別対談  
管理栄養士の存在意義が問われる改定という転換点  
病棟と厨房の連携でこのハードルを乗り越えよう  
山本 裕康氏  
(公益社団法人日本メディカル給食協会 会長／メキユー株式会社 代表取締役社長)  
宮澤 靖氏  
(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)
- ◆解説  
術後回復の鍵を握る周術期の栄養管理  
患者貢献に結ぶためのスキルを身に付けよう  
谷口英喜氏  
(社会福祉法人恩賜財団 済生会支部神奈川県横浜市東部病院栄養部 部長／患者支援センター センター長)
- ◆事例1 京都大学医学部附属病院(京都市左京区)
- ◆事例2 名古屋市立大学病院(名古屋市瑞穂区)

好評  
発売中!



日本栄養経営実践協会東北支部セミナー

診療報酬改定の流れをつかんで  
病院に貢献できる部門運営を考えよう

日本栄養経営実践協会東北支部では3月12日(土)に管理栄養士に向けたセミナー「2022年度診療報酬改定を踏まえたこれからの栄養部門マネジメント」をオンライン配信で行った。多摩大学医療・介護ソリューション研究所副所長の石井富美氏を講師に迎え、全国から100名以上が参加した。



講師の石井富美氏

栄養関連だけでなく診療報酬改定全体を知る

東北支部で行われた本セミナーでは、今回の診療報酬改定における栄養分野の論点を整理したうえで、これから目指すべき栄養部門の運営・マネジメント

について考えるための講演と事例紹介が行われました。

最初に、石井氏から今回の診療報酬改定に至った流れと、概要・コンセプトについて説明がありました。管理栄養士向けのセミナーではどうしても診療報酬の栄養に関連する部分だけを取り上げることが多くなりますが、全体を知ることが今の医療界の流れや病院の立

ち位置を知る良い機会になったのではないのでしょうか。

全体的な説明のあとは、診療報酬改定の栄養関連の説明がありました。その際に石井氏は、ただ内容を解説するだけではなく、どうしてこの加算がついたのか、厚労省の狙いやこれから先の展開まで詳しく紹介し、それを考慮してこれからの栄養部門のあり方を考えるよう、参加者に呼びかけました。



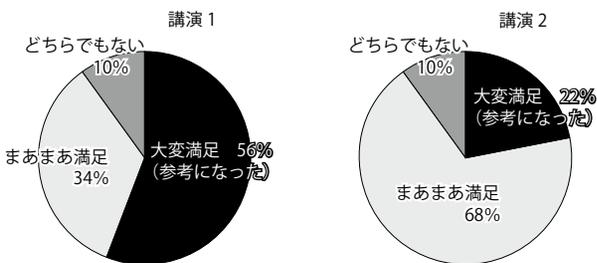
今後は院外でも管理栄養士の力が必要に

地域で求められる管理栄養士の役割とは

講演の後半では、地

2022年度診療報酬改定を踏まえた  
これからの栄養部門マネジメント

- 講演1 2022年度診療報酬改定を踏まえたこれからの栄養部門マネジメント 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)
- 講演2 院外クックチルを導入した病院の実例紹介～人手不足の解決、コスト削減に成功した事例～ 株式会社ナリコマエンタープライズ 岩本吉史氏



■受講者の感想

「診療報酬改定の流れや今後の未来予測まで、とても参考になりました。期待されている、求められている管理栄養士だと胸を張って若手栄養士に伝えたいと思います」(病院勤務)

「診療報酬について講義していただきながら、栄養士としての専門分野をもっと勉強しなくてはと感じました。日々の業務に手一杯で新しいことを進められずにいましたが、業務改善やはり大切だと感じました」(病院勤務)

「現場で聞き得た情報も交えて話されるのでわかりやすく、字面を追って話すのとは違う温かみを感じました」(大学勤務)

「石井先生の説明がわかりやすく非常に勉強になりました。オンラインを活用しつつ、早期の管理栄養士の介入と退院に向けて安全でより良い状態にもっていきけるように支援できる能力を身につける事ができるように努めていきたいです」(病院勤務)

「セントラルキッチンで治療食や食形態の対応までできる時代になったんだと参考になりました。当院で感じている人員不足や金額の問題など、ほかの施設でも同じ悩みを持っているのだとも感じました」(病院勤務)

域包括ケアシステムのなかで管理栄養士はどんな役割を期待されているのか、国全体の動向を追いながら説明しました。そのなかで「診療報酬改定、介護報酬改定はそれだけを見ていてはダメ。国全体の流れを見ていくと、すでに決まっていることが出てくることもある」と語り、医療・介護以外の広い視野を持つことを勧めました。

また、2021年度介護報酬改定の内容にも触れながら「大きな流れのなかで、栄養士さん同士の連携が求められている」と伝え、最後に石井氏は「これからはさまざまな人が暮らし、それぞれに最適な生き方があり、普通というものがなくなる時代。そういったところで、管理栄養士に活躍して欲しい」と訴えました。

コストまで詳しく紹介されました。

クックチルがさらに進化したニュークックチルでは、調理済みのものを盛り付けてから冷蔵保存し、提供する直前に再加熱します。調理の手間がないので誰が準備しても給食の質が保て、また、少ない人員で準備できる、二次汚染が少ないというメリットもあります。

管理栄養士の病棟常駐に伴い給食管理業務の見直しが必要ですが、最新の厨房機器やシステムを利用して給食の質を保ちながら時間とコストの削減を図るのも、有効な手段になりそうです。

収支バランスを見直し運営を安定させるために

厨房での原材料調理	クックチル食材の導入
人手をかける運営	省人化運営
多人数	少人数
専門性	簡易的
技術力	標準化
重労働	軽作業

経営を安定させるためには少人数で可能な運営への切り替えが必要不可欠

クックチル導入のメリット

◎クックチルについてのお問い合わせは株式会社ナリコマエンタープライズ(TEL: 06-6396-8020)に、ご連絡ください

「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)

★新会員サービス「オンラインサロン」大好評開催中!

病棟常駐まであと2年! 期限を決めて計画的に準備しよう

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13回は3月29日(火)18:30より行われました。この日は参加申し込み者が50名を超える盛況ぶり、協会からは宮澤靖代表理事、田中智美理事、西岡心大理事、山下茂子理事が出席し、参加者の質問や悩みに対しみんなで語り合いました。

3月4日(金)に診療報酬改定の詳細が厚労省より発表されてからはじめてのオンラインサロンとなり、質問も「診療報酬改定で病棟業務の大切さが評価されたが、各病院でどのように準備すればよいか?」といった内容からはじまりました。

最初に田中理事が「病棟常駐が一般病院にも広がることを考えてスタッフを増やすことを病院と交渉中で、段階的な増員を考えている。教育内容も増えるのでシステム課とも相談しており、人とシステム、両方の管理を進めなければと思って準備している」と自院での対応を伝えました。

西岡理事は「回復期の栄養関連に大きな変化はなかったが、診療報酬に合わせて動くのではなく、理想像に近づけるべく動いている。病院が進めているDX推進に栄養の要望を入れるため、まず自分たちで動いてデータをつくり、要望を伝える準備をしている。こうした、自分たちでつくっていくという姿勢が大事なのでは」と自院のスタンスに

沿った行動を紹介しました。

山下理事は、現在は現場からは離れているものの現場の状況は聞いていると話し、「人員を増やし、基礎的な業務内容を見直して問題点や集中箇所の洗い出しをしているが、時間がかかっているようだ。また、新卒が入ってくると教育も大変になる。やり方はいろいろあるが、やはり自分の力をつけることが重要」と語りました。

宮澤代表理事は「理事の先生方が言ったことがすべて」と話し「教育、システム化、マンパワー、ワークバランス、この4点の改善が必要になる。これから一年半ぐらいで、ルーチン業務を切り離しメインに集中する準備をして欲しい。そしてワークバランスを整えるときは、必ず期限を決めて。それが準備の一番のポイントになる」と説明しました。また「部下には今朝、この先10年の栄養の将来を担ってるんだよと話した」と語り、病棟常駐に向けた決意を伝えました。

特定機能病院以外に管理栄養士の病棟常駐が広まるのは次の改定以降になると思われませんが、そのための準備は2年しかありません。今から少しずつ、着実に進めていきましょう。

「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。

▼3月29日(火)の話題

- ・診療報酬改定で病棟業務の大切さが評価されたが、各病院でどのように準備すれば?
- ・いろいろ値上げされているけれど、入院栄養食事指導料は据え置きのまま……どう思う?
- ・部下に新しい仕事を依頼すると「できません」といわれる。どう対応すればいい?
- ・食種の整理、約束食事箋の改定中。みんなの施設では食種や食事の段階をどうしてる?
- ・欠食患者の食事開始を医師に勧めるタイミングはどうしてる?
- ・管理栄養士以外の業務(主に介護業務)を頼まれたとき、どこまでやらなくてはいけない?
- ・早期栄養介入管理加算について、どのような栄養手順書にしてる?
- ・自己研鑽のための勉強の計画をどう立ててるのか聞いてみたい

■栄養経営士 オンラインサロン

- ◇開催日時:5月25日(水) 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・マイク機能が使えないパソコン・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

日本栄養経営実践協会 推薦図書

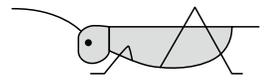


『国民の栄養白書2021年度版』日本の食と栄養が創る新時代の健康

感染症予防とSDGsを可能にする次世代の食を考える

内容紹介

- 巻頭インタビュー:中村丁次  
日本における栄養活動の取り組みと成果 —ジャパンニュートリションの現在と未来—
- 第1部 日本人と食のチカラ
  - 第1章 日本人の食の変遷から
  - 第2章 日本人の身体に合った食事
  - 第3章 感染症と食養生
  - 第4章 緊急事・災害時における食事と栄養補給
- 第2部 日本人を取り巻く食環境
  - 第1章 食事環境における良好な換気とは
  - 第2章 「安全な食」を提供するための取り組み
  - 第3章 CO<sub>2</sub>削減のための取り組み
- 第3部 健康を導く食の取り組み
  - 第1章 外食・中食・事業所給食で健康な食事を届けるスマートミール
  - 第2章 地域で行う食の取り組み ①食で浜松を元気に!
  - 第3章 地域で行う食の取り組み ②足立区における子どもたちへの食育と互助活動
  - 第4章 企業が取り組む「健康を導く食」大豆ミート(ソイパティ)を使った製品の導入
- 4部 持続可能な社会の実現(SDGs)と次世代の食
  - 第1章 新時代に推奨される食事とは何か
  - 第2章 JICAが取り組む世界の栄養改善
  - 第3章 ユーグレナ(ミドリムシ)の持つ可能性
  - 第4章 食卓を支える肉・魚の新しいカタチ 陸上養殖
  - 第5章 研究、開発が進む次世代のたんぱく質 ①昆虫食
  - 第6章 研究、開発が進む次世代のたんぱく質 ②グラスカッター(食用齧歯類)



監修: 中村丁次 (公益社団法人日本栄養士会 代表理事会長/公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学 学長)  
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/204ページ  
ISBN: 978-4-86729-081-1

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

### 栄養WEBセミナー 診療報酬改定から見えてきたMUST業務改革と未来

令和4年度診療報酬改定で栄養の注目度が高まるなか、新しい加算を取っていくためには今ある業務の整理と取捨選択が必要になります。そのためにどう考えてどう動けばよいのか、本協会の宮澤靖代表理事が登壇してお伝えします。

- 日程：2022年5月21日(土)10:00~11:00
- 講師：宮澤靖氏(東京医科大学病院栄養管理科 科長/日本栄養経営実践協会 代表理事)  
伊藤明日香氏(東京医科大学栄養管理科)
- 形式：オンライン(Zoom)
- 参加費：無料
- 定員：500名(先着順)
- 共催：マルハニチロ株式会社
- 主催/お問い合わせ：株式会社日本医療企画(担当:仲丸)  
TEL：03-3553-2885



## 学会情報

### 第37回 日本臨床栄養代謝学会学術集会(JSPEN2022)

JSPEN2022は「『栄養』ニューノーマル and MIRAI」をテーマに、横浜会場とオンラインのハイブリッドで開催されます。

- 日程：5月31日(火)~6月1日(水)
- 大会長：飯島正平氏(大阪国際がんセンター栄養腫瘍科 主任部長/大阪大学大学院 招へい教授)
- 参加費(税込)：15,000円 ※JSPEN会員は14,000円
- 会場：パンフィコ横浜ノース(横浜市西区みなとみらい1-1-1)
- お問い合わせ：運営事務局 株式会社コングレ  
Mail：jспен2022@congre.co.jp

※本紙または協会サイトでご紹介したいのでJSPEN2022で発表等される「栄養経営士」の方はぜひ事務局までご連絡ください



## 協会事務局より

### 2022年4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4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。更新手続きの期限は過ぎておりますが、事務局ではまだ受け付けております。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2021年4月20日~2022年4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2019年4月20日~2022年4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 事務局  
TEL：03-3553-2903

## セミナー情報

### 栄養管理に必要な薬の知識講座

「①嚥下にも関わる精神系に作用する薬」では心にかかわる精神系の薬についての説明と高齢者施設などでも使用されている精神系の薬で起きる、ADL、嚥下、排便などの変化・影響についてを、「②日常に密接な消化器系に作用する薬」では日常で良く起きる「便秘」「下痢」に対する薬を症状に別のアプローチで分類し、大腸の仕組みや、便秘、下痢のメカニズムと共に学んでいきます。

- 日程：5月22日(日)①10:00~13:00 ②14:00~16:00
- 講師：佐伯有美氏(名古屋医専 薬理学講師/薬剤師)
- 参加費(税込)：①5,000円 ②4,000円  
※同時受講の場合は8,000円
- 形式：オンライン(Zoomでのライブ配信)
- 主催/お問い合わせ：株式会社東洋システムサイエンス  
TEL：03-6912-7954



2022年度「栄養経営士」資格認定試験はIBT方式で開催中です!

# 「栄養経営士」 資格認定試験

- 試験日：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：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

