

# 給食委託会社における栄養士育成 ～栄養管理の質向上のために～

小林 祐貴

(株式会社 日本栄養給食協会 栄養部)

給食委託会社は病院、高齢者施設、学校、保育園など様々な場所で給食を提供している。仕事内容は献立作成、調理、発注、衛生管理などがある。施設を異動することにより、様々な職場を経験できるのは給食委託会社のメリットである。しかし、一日の大半が厨房業務になることでやりたい仕事内容とのギャップを感じることも、また給食委託会社で下積み直営施設へ転職する場合もあり、離職による栄養士不足に陥ることもある。

これからの給食委託会社に必要なことは、栄養の専門性を給食提供に反映できる自立した管理栄養士・栄養士の育成である。厨房業務をこなすことが第一目標となってしまう、管理栄養士・栄養士としての専門性を活かしていないことも多い。特に実感する場面として、高齢者施設から病院へ異動したとき、専門知識を忘れており、スタートラインを基礎に引き下げることから始めなければならない。いつか病院に異動するとき、また配属施設で喫食者の持病に合わせた食事提供ができるために、管理栄養士・栄養士として判断できる事前準備をしておく必要がある。

理想的な教育環境は、日常業務を通じた指導のできる生の現場である。現在、私は病院で育成に取り組んでいる。4段階のカリキュラムを作成し、教育対象の管理栄養士・栄養士のレベルに合わせて指導している。2023年5月から開始して教育対象3名中2名離脱、現在1名指導している。離脱理由はプライベート都合、転職による退職であった。現状は育成成果をあげられていないが、育成される側と、一緒に働く調理師、調理補助者の理解、協力も重要である。

自立した管理栄養士・栄養士だけで仕事は成り立たないため、栄養士育成と合わせて給食委託会社全体で栄養の専門性をスキルアップさせることが求められる。それが病院、施設での栄養管理の質向上につながると考える。胸を張って「弊社にお任せください」と言えるためにも、今後も育成に力を入れていきたい。