

平成 21 年

臨地・薬局実習報告書

城西大学薬学部医療栄養学科

平成 21 年 城西大学薬学部医療栄養学科
臨地・薬局実習報告書

目次

1. 挨拶 「学部長 杉林 堅次」	1
2. 「臨地・薬局実習」実施要領	3
3. 受入施設一覧	8
4. シラバス	11
5. 導入教育	17
6. 臨地・薬局実習プログラム例	21
7. 学生の感想・反省	29
8. 実習評価と意見・要望	46

1. 挨拶

ご挨拶

城西大学薬学部長 杉林 堅次

城西大学薬学部医療栄養学科の平成21年臨地・薬局実習が無事終了し、実習報告書を作成する運びとなりました。実習施設となった病院、保健施設、給食施設、ならびに薬局において、本学の学生をご指導くださいました管理栄養士および薬剤師をはじめとする諸先生、また、実習に関連してご協力賜りました多くの方々には大変お世話になりました。心より御礼申し上げます。

少子高齢社会の到来と共に医療制度の大幅な改正が進んでおり、種々の医療職の役割も大きく変わろうとしています。並行して、これまで個人のキャリア形成のためとされていた資格職が、国民の健康や安全に対する期待を担う職に変貌する必要性が出てきました。管理栄養士も例外ではなく、与えられた責任の重さは決して軽いものではありませんが、期待に応えるやりがいや多くの人々の幸福に貢献する楽しさはこれまで以上になるに違いありません。本学薬学部は、医療にかかわる管理栄養士の食の専門性を強調し、管理栄養士が幅広い活躍ができる社会環境を整えることも必要だと理解しております。昨年度には大学近隣に2店舗の城西大学薬局を開設し、教育と薬局運営の研究施設として運用を開始いたしました。城西大学と城西大学薬局から管理栄養士・薬剤師の連携によるこれからの地域医療のあり方を考え、広く社会にあるべき姿を発信したいと考えております。また、医療人を養成するという意識を基本として、来るべき未来に有用な知識、技能、態度を身につけた管理栄養士の養成に全力を傾ける所存です。

巣立っていった卒業生は、臨地・薬局実習でお世話になった貴重な経験を糧として、それぞれの進路で元気に活躍しております。本年の実習でお世話になったすべての本学学生に対しまして配慮にみちた心温まるご指導をいただき、大きく成長させていただきましたことに対して、心から感謝申し上げます。ここに作成いたしました臨地・薬局実習報告書をご覧いただき、ご意見、ご批判をお寄せいただければ幸甚に存じます。本年の本学実習に対する多大なご協力に対して、重ねて御礼申し上げますとともに、今後も変わらぬご指導、ご協力を宜しくお願い申し上げます。

2. 「臨地・薬局実習」実施要領

平成21年 臨地実習Ⅰ（臨床栄養学） 実施要領

1. 目的 病院における管理栄養士の臨床栄養実務の実習
2. 対象学生 2006年度入学生（4年生）
3. 実施期間 平成21年6月から9月までの3週間
4. 実施施設 病院
5. 単位数 3単位、必修
6. 実習書 大学独自で作成したもの
7. 成績評価 受入れ施設側の指導責任者の成績評価を城西大学薬学部医療栄養学科の教科委員会がとりまとめて認定
8. 保険 学生教育研究災害傷害保険、個人賠償責任保険、感染症保険、施設賠償責任保険

平成21年 臨地実習Ⅱ（給食経営管理・給食運営） 実施要領

1. 目的 特定給食施設における管理栄養士の給食管理実務の実習
2. 対象学生 2006年度入学生（4年生）
3. 実施期間 平成21年6月から9月までの1週間
4. 実施施設 病院および特定給食施設
5. 単位数 1単位、必修
6. 実習書 大学独自で作成したもの
7. 成績評価 受入れ施設側の指導責任者の成績評価を城西大学薬学部医療栄養学科の教科委員会がとりまとめて認定
8. 保 険 学生教育研究災害傷害保険、個人賠償責任保険、感染症保険、施設賠償責任保険

平成21年 臨地実習Ⅲ（公衆栄養） 実施要領

1. 目的 保健所、保健センターにおける管理栄養士の公衆栄養実務の実習
2. 対象学生 2006年度入学生（4年生）
3. 実施期間 平成21年6月から8月までの1週間
4. 実施施設 保健施設
5. 単位数 1単位、選択
6. 実習書 大学独自で作成したもの
7. 成績評価 受入れ施設側の指導責任者の成績評価を城西大学薬学部医療栄養学科の教科委員会がとりまとめて認定
8. 保険 学生教育研究災害傷害保険、個人賠償責任保険、感染症保険、施設賠償責任保険

平成21年 薬局実習 実施要領

1. 目的 薬局における管理栄養士実務の実習
2. 対象学生 2006年度入学生（3年次または4年次）
3. 実施期間 平成21年3月から8月までの1週間
4. 実施施設 薬局
5. 単位数 1単位、選択
6. 実習書 大学独自で作成したもの
7. 成績評価 受入れ施設側の指導責任者の成績評価を城西大学薬学部医療栄養学科の教科委員会がとりまとめて認定
8. 保 険 学生教育研究災害傷害保険、個人賠償責任保険、感染症保険、施設賠償責任保険

3. 受入施設一覧

臨地実習Ⅰ（臨床栄養）・Ⅱ（給食経営管理・給食運営） 実習施設（病院）

実習施設名称	実習日程	人数	都道府県	市区町村	番地
秋田県厚生農業協同組合連合会 雄勝中央病院	6/29-7/24	1	秋田県	湯沢市山田字勇ヶ岡	25
東京都教職員互助会 三楽病院	7/6-7/31	3	東京都	千代田区神田駿河台	2-5
国家公務員共済組合連合会 九段坂病院	7/6-7/31	2	東京都	千代田区九段南	2-1-39
国立がんセンター中央病院	7/6-7/31	2	東京都	中央区築地	5-1-1
国立がんセンター東病院	6/15-7/10	1	東京都	中央区築地	5-1-1
東京大学医学研究所附属病院	7/6-8/1	1	東京都	港区白金台	4-6-1
順天堂大学医学部附属 練馬病院	7/13-8/8	2	東京都	練馬区高野台	3-1-10
社会福祉法人 賛育会 賛育会病院	6/29-7/27	3	東京都	墨田区大平	3-20-2
順天堂大学医学部附属 順天堂東京江東高齢者医療センター	7/6-7/31	1	東京都	江東区新砂	3-3-20
独立行政法人労働者健康福祉機構 東京労災病院	7/6-7/31	1	東京都	大田区大森南	4-13-21
東邦大学医療センター大森病院	6/22-7/18	1	東京都	大田区大森西	6-11-1
日本赤十字社医療センター*	7/6-7/24	2	東京都	渋谷区広尾	4-1-22
独立行政法人 国立病院機構 東京医療センター	7/6-7/31	2	東京都	目黒区東が丘	2-5-1
国立国際医療センター	7/6-7/31	2	東京都	新宿区戸山	1-21-1
日本大学医学部附属板橋病院	7/6-8/1	2	東京都	板橋区大谷口上町	30-1
医療法人社団明芳会 板橋中央総合病院	7/6-8/1	3	東京都	板橋区小豆沢	2-12-7
財団法人東京都医療保健協会 練馬総合病院	7/6-7/31	2	東京都	練馬区旭丘	1-24-1
国立精神・神経センター病院	7/6-7/31	3	東京都	小平市小川東町	4-1-1
社会福祉法人 緑風会 緑風荘病院	6/29-7/24	2	東京都	東村山市萩山町	3-31-1
独立行政法人 国立病院機構 災害医療センター	8/3-8/28	3	東京都	立川市緑町	3256
東海大学医学部付属八王子病院	7/6-7/31	2	東京都	八王子市石川町	1838
東京医科大学八王子医療センター	7/6-8/1	4	東京都	八王子市館町	1163
町田市民病院	7/6-7/31	1	東京都	町田市旭町	2-15-41
医療法人徳洲会 東京西徳洲会病院	7/6-8/1	2	東京都	昭島市松原町	3-1-1
独立行政法人 国立病院機構 東京病院	7/3-7/31	2	東京都	清瀬市竹丘	3-1-1
社団法人神奈川県医師会 神奈川県立汐見台病院	7/6-8/1	1	神奈川県	横浜市磯子区汐見台	1-6-5
東海大学医学部付属病院	7/6-8/1	1	神奈川県	伊勢原市下糟屋	143
千葉大学医学部附属病院	7/6-7/31	1	千葉県	中央区亥鼻	1-8-1
東京歯科大学 市川総合病院	7/6-7/31	1	千葉県	市川市菅野	5-11-13
東京慈恵会医科大学附属 柏病院	7/6-8/1	2	千葉県	柏市柏下	163-1
独立行政法人 国立病院機構 下志津病院	7/6-7/31	1	千葉県	四街道市鹿渡	934-5
筑波大学医学部附属病院	7/6-7/31	1	茨城県	つくば市天久保	2-1-1
株式会社日立製作所 日立総合病院	7/6-7/31	1	茨城県	日立市城南町	2-1-1
獨協医科大学病院	7/6-7/31	1	栃木県	下都賀郡壬生町北小林	880
自治医科大学附属病院	7/6-8/1	2	栃木県	下野市薬師寺	3311-1
自治医科大学附属さいたま医療センター*	7/6-7/25	2	埼玉県	さいたま市大宮区天沼町	1-847
医療法人博仁会 共済病院	7/6-8/1	2	埼玉県	さいたま市緑区原山	3-15-31
草加市立病院	7/6-7/31	2	埼玉県	草加市草加	2-21-1
社会医療法人ジャパンメディカルライアンス 東埼玉総合病院	7/6-7/31	1	埼玉県	北葛飾郡杉戸町清地	2-2-11
独立行政法人 国立病院機構 東埼玉病院	7/3-7/31	2	埼玉県	蓮田市黒浜	4147
医療法人刀仁会 坂戸中央病院*	7/6-7/24	3	埼玉県	坂戸市南町	30-8
埼玉医科大学病院	7/13-8/7	2	埼玉県	入間郡毛呂山町大字	毛呂本郷38
医療法人社団尚篤会 赤心堂病院	7/6-8/1	2	埼玉県	川越市脇田本町	25-19
医療法人積仁会 旭ヶ丘病院	7/6-7/31	2	埼玉県	日高市大字森戸新田	99-1
医療法人財団石心会 狭山病院	7/6-8/1	2	埼玉県	狭山市鶴ノ木	1-33
特定医療法人社団新都市医療研究会[関越]会 関越病院	7/6-8/1	2	埼玉県	鶴ヶ島市大字脚折	145-1
特定医療法人社団 堀ノ内病院	7/6-7/31	2	埼玉県	新座市堀ノ内	2-9-31
社団法人 東松山医師会病院	6/29-7/24	2	埼玉県	東松山市神明町	1-15-10
医療法人 埼玉成恵会病院	7/6-7/31	2	埼玉県	東松山市石橋	1721
医療法人藤仁会 藤村病院	7/6-7/31	2	埼玉県	上尾市仲町	1-8-33
埼玉県立精神医療センター	7/3-7/31	2	埼玉県	北足立郡伊奈町小室	818-2
独立行政法人 国立病院機構 高崎病院	7/6-8/1	2	群馬県	高崎市高松町	36
長野県厚生農業協同組合連合会 篠ノ井総合病院	7/6-8/1	1	長野県	長野市篠ノ井会	666-1
市立岡谷病院	7/1-7/29	1	長野県	岡谷市本町	4-11-33
医療法人青樹会 一之瀬脳神経外科病院	7/6-7/31	1	長野県	松本市島立	2093
裾野赤十字病院	7/6-7/31	1	静岡県	裾野市佐野	713
掛川市立総合病院	7/6-8/1	1	静岡県	掛川市杉谷南	1-1-1
独立行政法人国立病院機構 西新潟中央病院	7/6-7/31	1	新潟県	新潟市西区真砂	1-14-1
財団法人 三友堂病院	8/17-9/11	1	山形県	米沢市中央	6-1-219

*臨地実習Ⅰのみ実施

臨地実習Ⅱ（給食経営管理・給食運営） 実習施設（病院以外）

正式な実習施設名称	実習日程	人数	都道府県	市区町村	番地
陸上自衛隊朝霞駐屯地	6/8-6/12	6	東京都	練馬区大泉学園町	
陸上自衛隊大宮駐屯地	6/8-6/12	9	埼玉県	さいたま市北区日進町	1-40-7
航空自衛隊熊谷基地	6/8-6/12	5	埼玉県	熊谷市拾六間	839
航空自衛隊熊谷基地	6/15-6/19	5	埼玉県	熊谷市拾六間	839
陸上自衛隊練馬駐屯地	6/15-6/19	7	東京都	練馬区北町	4-1-1
社会福祉法人わらしこの会 わらしこ保育園	6/15-6/20	1	東京都	府中市若松町4丁目	27-6

臨地実習Ⅲ（公衆栄養） 実習施設（保健施設）

実習施設名称	実習日程	人数	都道府県	市区町村	番地
嵐山町健康増進センター	6/22-6/26	1	埼玉	比企郡嵐山町大字杉山	1030-1
狭山市保健センター	6/22-6/26	1	埼玉	狭山市	狭山台3-24
東松山市保健センター	6/8-6/12	1	埼玉	東松山市	材木町2-36
三芳町保健センター	6/8-6/12	2	埼玉	入間郡三芳町藤久保	185-1
川越市保健所	8/17-8/21	3	埼玉	川越市小ヶ谷	817-1

薬局実習 実習施設

実習施設名称	実習日程	人数	都道府県	市区町村	番地
あさひ調剤中央店	6/8-6/12	2	埼玉県	さいたま市北区東大成町	1-626-1
秋山薬局	3/9-3/13	2	埼玉県	坂戸市日の出町	15-1-1F
株式会社アップルケアネット アップル薬局	3/9-3/13	2	栃木県	栃木市箱森町	53-30
ウエルシア関東株式会社 狭山三ツ木店	3/9-3/13	2	埼玉県	狭山市東三ツ木	197-1
ウエルシア関東株式会社 川越仙波店	3/9-3/13	2	埼玉県	川越市仙波町	3-1-2
ウエルシア関東株式会社 草加松原店	3/9-3/13	1	埼玉県	草加市栄町3-4-11 エスタシオン	草加松原1F
ウエルシア関東株式会社 飯能柳町店	3/9-3/13	1	埼玉県	飯能市柳町	
ウエルシア関東株式会社 児玉店	3/9-3/13	1	埼玉県	本庄市児玉町吉田林	380-1
ウエルシア関東株式会社 プラザ北本店	3/9-3/13	1	埼玉県	北本市二ツ家	4-88-7
株式会社エフケイ	3/2-3/6	2	埼玉県	富士見市羽沢	3-27-2
クオール薬局 恵比寿店	3/9-3/13	2	東京都	目黒区三田1-11-1	YT田中ビル1F
薬の坂重薬局	6/8-6/12	2	埼玉県	坂戸市日の出町	6-24-101
有限会社サンワールド	6/8-6/13	2	埼玉県	所沢市弥生町	2871-43
高田薬局 ウィンダーランド御殿場店	3/13-3/19	1	静岡県	御殿場市川島田石原坂	370-5
高田薬局 ウィンダーランド東大和店	3/13-3/19	1	東京都	東大和市立野	3-1149-2
高田薬局 ウィンダーランド掛川店	3/13-3/19	1	静岡県	掛川市上西郷	508-1
寺島薬局株式会社	3/9-3/13	1	茨城県	つくば市天久保	2-17-5
薬局アポック鶴ヶ島池ノ台店	3/23-3/28	2	埼玉県	鶴ヶ島市脚折	1440-35
日本調剤株式会社 虎ノ門薬局	3/9-3/13	2	東京都	港区虎ノ門1-2-18虎之門興業ビル	
株式会社フォーラル ひかり薬局	3/16-3/21	1	東京都	江東区大島	7-1-19
株式会社ファーコス あさがお薬局	3/9-3/13	2	東京都	足立区本木南町27-47 レストラン 本木1階	
株式会社美高商事 ヘルシーワン船橋ららぽーと店	3/20, 23~28	1	千葉県	船橋市浜町2-1-1ららぽーとTOKYO-BAY 南館 2F	
株式会社美高商事 ヘルシーワン国分寺エル店	3/20, 23~28	1	東京都	国分寺市南町3-20-3国分寺エル店2F	
株式会社美高商事 つくばクレオスクエアQ'店	3/20, 23~28	1	茨城県	つくば市吾妻1-6-1つくばクレオスクエアQ' t 1	
株式会社マツモトキヨシ 東京共済病院前調剤薬局中目黒店	3/9-3/13	2	東京都	目黒区中目黒	2-10-1
株式会社マツモトキヨシ 調剤薬局 新松戸店	3/9-3/13	1	千葉県	松戸市新松戸2-115-1	松本ビル1F
株式会社マツモトキヨシ 薬 池袋Part2店	3/9-3/13	2	東京都	豊島区東池袋	1-22-8
あすなる薬局(株)メディカルパティオ	3/9-3/13	2	埼玉県	入間市東町	7-13-16
薬樹株式会社	6/15-6/19	2	神奈川県	大和市西鶴間	1-9-18
ゆずの木薬局	3/9-3/27	1×3	埼玉県	入間郡毛呂山町中央	2-2-8
ユニコ調剤薬局	6/8-6/20	1×2	埼玉県	坂戸市八幡	2-9-9
セガミメディクス株式会社	3/9-3/13	2	東京都	大田区山王	2-1-7
住商ドラッグストアーズ トモズ 大泉学園店	6/15-20	2	東京都	練馬区東大泉1-33-6大泉セントラルビル1F	
株式会社セイジョー	3/9-3/13	6	東京都	府中市美好町	2-12-2
恵比寿ファーマシー	3/23-3/28	2	東京都	渋谷区恵比寿	1-22-23
望星築地薬局	3/2-3/6	2	東京都	中央区明石町	11-5
株式会社 福聚 粕江セントラル薬局	6/22-6/26	1	東京都	府中市宮町1-40府中サウスビル12F	

4. シラバス

臨地実習 I（臨床栄養学実習）

目的：実践的な病院業務としての基礎知識および基本技能・態度の修得を目指し、医療施設における管理栄養士の実践的な業務を体験し、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を行う能力を養う。

実習項目	実習目標	実習の要点
I 事前教育（城西大学内）	臨床栄養学実習を行うための必要な基礎知識、態度	<ol style="list-style-type: none"> 1 病院の組織と業務内容 2 病院における管理栄養士の役割と業務 3 実習の目的や意義の認識と積極的な態度 4 実習に必要な身支度、用具、用品の準備 5 医療人・実習生としてふさわしい身なりや態度 6 指示事項や課題への積極的な取り組み、報告 7 患者のプライバシーの尊重と守秘義務 8 積極的なコミュニケーション
II 実習施設内オリエンテーション（組織と栄養部門）	各部門および栄養部門の役割、部門間の連携	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設の概要と特徴 2 栄養部門の組織と職種、業務 3 栄養業務に関する他部門との調整 4 他職種の業務の概要を認識し、連携や役割分担を積極的に行う態度 5 病院組織と栄養部門の位置づけ、役割 6 他部門の見学（看護部、薬剤部、臨床検査部、リハビリテーション部、医事課） 7 病棟見学
III 法的規制と業務	法的な枠組みに沿った栄養部門の業務	<ol style="list-style-type: none"> 1 関連法規（医療法、保険診療制度、介護保険制度など）の枠組みと業務 2 入院時食事療養制度における食事管理と栄養指導業務の概要 3 栄養関係書類の種類と意義
IV 食事管理	食事の運営管理業務	<ol style="list-style-type: none"> 1 入院患者の食事の管理システム 2 食種の区分と栄養基準 3 一般食の栄養基準量の算出方法 4 特別治療食の献立運用方法 5 食事箋の流れと記載事項 6 患者への配食方法、食札記入事項 7 治療食における少量多食種調理と配膳の運営管理方法 8 入院患者の食事の摂食量の把握方法 9 摂食量、QOLを上げる為の食事の工夫
V 食事設計	食事設計	<ol style="list-style-type: none"> 1 傷病者の栄養状態や合併症に対する食事設計 2 嚥下障害等への対応を目的とした形態調節食の区分や調整方法 3 医薬品と食事の相互作用に考慮した食事設計 4 特別用途食品を有効に活用した食事設計 5 特定保健用食品や健康補助食品を有効に活用した食事設計 6 患者の病状や栄養状態に配慮した食事設計 7 摂食量、QOLを上げる為の食事設計

	実習項目	実習目標	実習の要点
VI	栄養管理	栄養治療	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養管理システム 2 病棟における管理栄養士の業務 3 施設における栄養治療（経静脈栄養療法、経腸栄養療法） 4 強制経腸栄養療法の院内での管理方法 5 栄養アセスメント 6 患者の病態および栄養状態の評価・判定に基づいた栄養治療計画 7 嚥下障害者への対応 8 栄養管理における他職種との連携、役割分担
VII	栄養指導	栄養指導	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養指導業務の種別 2 栄養指導に必要な患者情報、臨床検査値、服薬状況を確認する方法 3 栄養指導の依頼と報告の流れ 4 栄養指導指示箋の記載事項 5 栄養指導報告書の記載事項、記載方法（POS） 6 主治医の治療方針の理解 7 治療方針に沿った他職種の患者に対するアプローチ 8 患者の心理状態に配慮した栄養指導 9 入院患者に対する医療面接と栄養指導 10 外来患者に対する栄養指導 11 患者の病状や栄養状態、心理状態に配慮した栄養指導
VIII	リスク管理	衛生安全対策	<ol style="list-style-type: none"> 1 院内のリスクマネジメント 2 感染予防などの安全衛生対策 3 調理や配膳における衛生管理 4 調乳や経腸栄養調整時における衛生管理 5 食中毒発生時の対応 6 災害時の対策
IX	実習総括	専門的知識および技術の統合	大学と施設で学んだ専門知識を基に、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた栄養管理を行う能力の向上

臨地実習Ⅱ（給食の運営、給食経営管理実習を含む）

目的：実践的な給食管理に関わる基本的知識および基本的技能・態度の修得を目指し、特定給食施設における献立管理、栄養管理、衛生管理、集団給食調理の実験を体験する。

	実習項目	実習目標	実習要点
I	事前教育（城西大学内）	給食施設実習に必要な基礎知識、態度	<ol style="list-style-type: none"> 1 給食施設の業務内容 2 給食施設における管理栄養士の役割と業務内容 3 実習の目的や意義の認識と積極的な態度 4 実習に必要な身支度、用具、用品の準備 5 実習生としてふさわしい身なりや態度 6 指示項目や課題への積極的な取り組み、報告 7 積極的なコミュニケーション
II	実習施設内オリエンテーション	施設の業務内容、管理栄養士の役割と業務	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設の業務内容 2 施設における管理栄養士の役割と業務
III	組織の概要	組織と栄養部門、給食経営形態	<ol style="list-style-type: none"> 1 組織と栄養部門の位置づけ、役割 2 栄養部門と他部門との連携 3 栄養部門の組織と職種、業務分担 4 給食経営形態
IV	給食施設の概要	施設、設備管理	<ol style="list-style-type: none"> 1 効率的な運営をするための施設、設備管理 2 作業動線に適した作業区分の領域設定 3 衛生管理上の領域設定
V	作業管理	作業管理	<ol style="list-style-type: none"> 1 作業区分ごとの調理作業の流れ 2 一定期間におけるシフト管理 3 調理作業工程と作業領域 4 大量調理の特性と留意点 5 温冷食配膳の方法
VI	食材管理	食材管理	<ol style="list-style-type: none"> 1 食材料の購入計画 2 食材料の発注、納品・検収、保管方法
VII	栄養管理	施設の給食方法、栄養管理と献立の役割、評価	<ol style="list-style-type: none"> 1 供食形態 2 給与栄養目標量の設定 3 給与栄養目標量に基づいた食品構成 4 給与栄養目標量に基づいた献立作成とその施設における献立の特徴 5 実施献立に対する評価方法 6 給食状況調査 7 調理作業員および喫食者に対する栄養教育の方法
VIII	経営管理	給食事務管理	<ol style="list-style-type: none"> 1 帳票類の種類と作成方法 2 コンピューター処理業務 3 コスト管理の概要
IX	衛生・安全管理	衛生・安全管理	HACCPに基づく衛生管理の具体的方法と測定、記録方法
X	実習総括	専門的知識および技術の統合	大学と施設で学んだ専門知識の実践の場での応用

臨地実習Ⅲ（公衆栄養学実習）

目的：保健施設で活躍する管理栄養士として持つべき基本的知識および基本的技能、態度の修得を目指し、公衆衛生・地域保健と連携して行う疾病予防・健康増進のための栄養教育の実際を体験する。

	実習項目	実習目標	実習の要点
I	事前教育（城西大学内）	保健施設実習に必要な基礎知識、態度	<ol style="list-style-type: none"> 1 保健施設の業務内容 2 保健施設内における管理栄養士の役割と業務 3 実習の目的や意義の認識と積極的な態度 4 実習に必要な身支度、用具、用品の準備 5 実習生としてふさわしい身なりや態度 6 指示事項や課題の積極的な取り組み、報告 7 積極的なコミュニケーション
II	実習施設内オリエンテーション	施設の業務内容、管理栄養士の役割と業務	<ol style="list-style-type: none"> 1 保健施設内の各部門の業務内容 2 施設における管理栄養士の役割と業務 3 管理栄養士の所属部門と他部門との連携
III	地域保健栄養体制の整備	地域保健栄養体制と管理栄養士の役割	<ol style="list-style-type: none"> 1 「健康日本21」の地方計画 2 地域保健医療計画 3 栄養改善事業計画 4 関連部門との連携 5 外部機関および団体との連携
IV	栄養相談と栄養指導	ライフステージ別、健康栄養状態別栄養関連サービス	<ol style="list-style-type: none"> 1 栄養上のハイリスク集団の特定の仕方 2 栄養相談におけるコミュニケーション術 3 栄養関連サービスプログラム 4 栄養指導記録の記載法
V	健康教育	各種教室・講習会	各種教室・講習会における健康教育の見学
VI	啓発事業	啓発事業の種類	健康フェア、健康祭、栄養展などの啓発事業
VII	人材の育成と活用	人材の育成と活用	<ol style="list-style-type: none"> 1 在宅栄養士の育成と活用 2 管内栄養士教育研修制度の内容、実施法
VIII	健康・栄養調査と情報分析	健康・栄養問題に関する情報の収集・分析	<ol style="list-style-type: none"> 1 保健統計調査 2 住民に対する各種調査法 3 情報分析の方法
IX	実習総括	専門知識及び技術の統合	大学と施設で学んだ専門知識の実践の場での統合

薬局実習

目的：実践的な薬局管理栄養士の業務における基礎知識および基本技能・態度の修得を目指し、薬局における管理栄養士の実践的な業務を体験し、健康・栄養状態および服薬その他健康食品の使用状況に基づいた適正な栄養指導を行う能力を養う。

	実習項目	実習目標	実習の要点
I	事前教育 (城西大学内)	薬局実習を行うための必要な基礎知識、態度	<ol style="list-style-type: none"> 1 薬局の組織と業務内容 2 薬局における管理栄養士の役割と業務 3 実習の目的や意義の認識と積極的な態度 4 実習に必要な身支度、用具、用品の準備 5 医療人・実習生としてふさわしい身なりや態度 6 指示事項や課題への積極的な取り組み、報告 7 患者のプライバシーの尊重と守秘義務 8 積極的なコミュニケーション 9 薬剤師倫理規定の理解
II	実習施設内 オリエンテーション	薬局の機能・役割と薬剤師の業務	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設の概要と特徴 2 薬局の機能と役割 3 薬剤師の職務 4 保険調剤の流れ（処方せん受付から投薬まで） 5 調剤室見学
		薬局管理栄養士の役割、薬剤師との連携	<ol style="list-style-type: none"> 6 薬局管理栄養士に求められる役割 7 薬局における業務の概要の認識と連携および役割分担（チーム医療）
III	法的規制と業務	法的な枠組みに沿った栄養部門の業務	<ol style="list-style-type: none"> 1 関連法規（医療法、保険診療制度、介護保険制度など）の枠組みと業務 2 調剤報酬算定のしくみ
IV	栄養指導	栄養指導業務	<ol style="list-style-type: none"> 1 来局者のライフステージや栄養状態あるいは病状に対応した栄養指導 2 医薬品と食事の相互作用を考慮した栄養指導 3 特別用途食品を有効に活用した栄養指導 4 特定保健用食品や健康補助食品を有効に活用した栄養指導
V	来局者情報管理	来局者の情報管理	<ol style="list-style-type: none"> 1 来局者の情報源の種類と特徴 2 来局者の疾患領域の把握 3 栄養指導に必要な患者情報 4 処方薬からの疾患名の推察 5 薬物の効果および副作用のモニタリング（情報収集、評価） 6 薬歴管理の方法 7 栄養指導歴の記載事項および方法（POS） 8 服薬指導の概要 9 来局者情報の共有
VI	薬局における商品販売業務	販売業務	<p>薬局で取り扱う商品（特別用途食品、特定保健用食品、健康補助食品、いわゆる健康食品、医薬部外品など）の特徴と使用上の注意点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 販売の実際
		商品管理業務	<ol style="list-style-type: none"> 3 商品管理の実際
VII	実習総括	専門的知識および技術の統合	大学と施設で学んだ専門知識を基に、健康状態や栄養状態の特徴に基づいた栄養管理を行う能力の向上

5. 導入教育

臨地・薬局実習事前教育

平成 20 年 7 月 18 日 (金)、1 コマ、津田 整、岩瀬靖彦 (城西大学薬学部)

1. 臨地実習全般について (導入教育・手続きなど)

平成 20 年 12 月 13 日 (土) 第 1 日、2 コマ、水野文夫 先生 (日本赤十字社医療センター)

I. 病院における給食管理実習と臨床栄養学実習概要

1. 病院における実習
2. 病院において実習を受ける意義、受け入れ側の思い
 - ・医療人 (実習生) としてふさわしい態度
 - ・なぜ、実習をするのか
 - ・受け入れ側の要望
3. 実習を受け入れる立場から特に心がけて欲しいこと
4. 実習までの準備
5. 臨地実習における心構え
6. 臨地実習における具体的な目標
7. 実習にふさわしい身なり、言葉使い、話題
 - ・注意事項、患者との接し方、昼食、けがの対応、レポート
8. 実習中の態度
9. 過去の実習具体例

II. 病院組織と栄養部門の役割

1. 病院組織 (総合病院)
 - ・基本理念・方針・概要
2. 病院における栄養部門の立場・役割
 - ・管理栄養士が関わる会議・委員会
 - ・栄養部門組織図
 - ・業務内容
 - ・クリニカルサービス
 - ・フードサービス
 - ・各部門との連携
 - ・栄養部門の役割と責任
 - ・危機管理
3. 栄養部門の種々の業務
 - ・栄養部門の業務 (病院側)
 - ・栄養部門の業務 (委託側)

III. 病院における給食管理実習

1. 入院時食事療養制度の概要
 - ・病院における食事の意義
 - ・特別食加算

- ・ 食堂加算
- ・ 特別メニュー
- ・ 必要な帳簿類
- 2. 病院における給食経営管理等
 - ・ 施設の給食経営形態
 - ・ 給食提供方針
 - ・ 食事提供時間
 - ・ 作業時間
- 3. 衛生管理についての取り組み
 - ・ 検収、保存食、検食、温度、記録
- 4. 適温の食事提供
- 5. 食事名と成分コントロール、形態コントロールとの関係
 - ・ 成分コントロール食とは
- 6. 食事オーダーの流れ
- 7. 食事提供の流れ
- 8. 選択食、行事食、個別対応等
- 9. 調乳・経腸栄養の調整

平成 20 年 12 月 20 日(土)第 2 日 2 コマ、水野文夫 先生（日本赤十字社医療センター）

IV. 臨床栄養学実習（1）

1. 院内約束食事箋(食事規約)
2. 一般治療食基準
3. 特別治療食基準
4. その他

V. 臨床栄養学実習（2）

1. 臨床栄養管理とは
2. 病棟における管理栄養士の業務
 - ・ 栄養管理の流れ
 - ・ 入院栄養指導
3. 外来における管理栄養士の業務
 - ・ 外来栄養指導
 - ・ 母親・両親学級
 - ・ 健康相談（人間ドック）
 - ・ 健康相談（小児保健）
4. 医療チームの一員として他部門との連携・役割
 - ・ 糖尿病血糖調整入院
 - ・ 褥瘡回診
 - ・ 病棟カンファレンスへの参画
 - ・ NST 活動

平成 21 年 1 月 8 日 (木) 第 3 日、4 コマ、水野文夫 先生 (日本赤十字社医療センター)

VI. 臨床栄養学実習 (3)

栄養指導の実際

1. 個別栄養指導の流れ (POS)
2. 栄養指導の記録 (SOAP)
3. 具体的な症例

VII. 臨床栄養学実習 (4)

1. 栄養管理実施加算の実際

栄養管理計画書記載事項

- ① 栄養状態のリスク
- ② 評価と課題
- ③ 管理計画

- ・ 目標、補給法、栄養食事相談、その他栄養管理上解決すべき課題、再評価、退院時評価

VIII. 臨床栄養学実習 (5)

1. 栄養管理実施加算の実施例 [演習含む]
症例 1、症例 2、症例 3
2. その他

平成 21 年 2 月 13 日 (金)、1 コマ、津田整、和田政裕 (城西大学薬学部)

薬局実習事前教育

1. 調剤薬局・ドラッグストアにおける実習について
2. 機能的食品について

平成 21 年 2 月 13 日 (金)、岩瀬靖彦 (城西大学薬学部)

1. 実習前の諸注意

平成 21 年 2 月 19 日 (木)、1 日、OSCE WG・全教員 (城西大学薬学部)

1. OSCE (客観的臨床能力実技試験)

医療人として兼ね備えるべき態度を確認することを目的として実施

平成 21 年 5 月 28 日 (水)、1 コマ、池田康幸 先生 (三芳町保健センター)

1. これからの管理栄養士

平成 21 年 5 月 31 日 (土)、1 コマ、江端みどり (城西大学薬学部)

1. 給食経営管理実習のための事前教育

平成 21 年 6 月 7 日 (土)、3 コマ、江端みどり (城西大学薬学部)

1. 臨床栄養学実習のための事前教育

「診療報酬」「糖尿病治療ガイド」、「CKD 診療ガイド」

6. 臨地・薬局実習プログラム例

臨地実習Ⅰ・Ⅱ（病院）実習カリキュラム例（1）

〇〇センター

1週目	月	火	水	木	金
午前	ミーティング 挨拶回り 概況説明	ミーティング 調理 アンケート集計	ミーティング 調理	ミーティング 食数管理 栄養管理計画書	ミーティング 調理
午後	喫食調査 栄養相談 嚥下食検討会 臨床管理データ作成	NST ミーティング ラウンド 在庫管理	喫食調査 アンケート調査 データ整理	喫食調査 NST ラウンド 栄養管理計画書 栄養指導依頼書 在庫管理	喫食調査 NST ラウンド NST カンファレンス 再評価
2週目	月	火	水	木	金
午前	ミーティング 複数メニュー 仕分け NST 勉強会	ミーティング 調理（調乳）	ミーティング 食数管理 栄養管理計画書	ミーティング 調理	ミーティング 自習
午後	喫食調査 栄養相談 NST 介入患者 情報の入力	喫食調査 授乳婦指導 給食管理業務	喫食調査 栄養相談 放射線部見学	喫食調査 栄養相談 依頼書記入	喫食調査 NST ラウンド・カンファ 栄養相談
3週目	月	火	水	木	金
午前	休日	ミーティング 調理	ミーティング 食数管理	ミーティング 調理	ミーティング NST 勉強会
午後		喫食調査 在庫管理	喫食調査 臨床データ作成 栄養相談	喫食調査 栄養指導	喫食調査 NST ラウンド・カンファ
4週目	月	火	水	木	金
午前	ミーティング 調理	ミーティング 食数管理	ミーティング 調理	ミーティング NST 介入患者情報 抜粋	ミーティング 調理
午後	喫食調査 在庫管理 嚥下食検討会	喫食調査 検査部見学 エネルギー消費 量測定	喫食調査 NST カンファ 薬剤部見学	喫食調査 栄養相談	喫食調査 DVD 鑑賞 発表

臨地実習Ⅰ・Ⅱ（病院）実習カリキュラム例（2）

〇〇大学附属病院

1週目	月	火	水	木	金
午前	・オリエンテーション ・衛生管理について	情報セッション ・食事オーダー等についての説明	供食セッション ・検収業務・食品庫の見学 ・発注方法の説明 ・コンベアー体験	Bセッション ・仕込み、トレーセットの体験 ・コンベアー体験	Bセッション ・仕込み、トレーセットの体験 ・コンベアー体験
午後	・厨房見学 ・レポート作成	・下膳・コンベアー見学 ・洗浄の体験	供食セッション ・小児食・中間食の盛付見学 ・業務の説明 ・行事食写真拝見	・調理体験 ・トレーセット体験	・調理・盛付体験 ・残菜調査見学 ・盛付・トレーセット体験
2週目	月	火	水	木	金
午前	供食セッション ・調理、トレーチェック体験	Cセッション ・盛付、トレーセット体験 ・コンベアー体験	供食セッション ・検収の見学、体験 ・コンベアー体験	栄養指導セッション ・栄養指導の見学	Bセッション ・仕込み、トレーセットの体験 ・コンベアー体験
午後	・調理・トレーチェック体験	・調乳、経管栄養剤の調整体験 ・調理、盛付	・在庫調べ見学 ・課題（献立作成）についての説明 ・栄養指導業務の説明	栄養指導セッション ・栄養指導の見学	・調理・盛付体験 ・腎臓内科回診についての説明
3週目	月	火	水	木	金
午前	休日	腎臓内科プレゼンテーション・教授回診の見学	Cセッション ・調理、盛付体験 ・味見（離乳食） ・コンベアー体験	NST ラウンドの見学	栄養指導セッション ・栄養指導の見学
午後		Bセッション ・調理、盛付け体験	Cセッション ・調乳、経管栄養剤の調整体験 ・調理、盛付体験	症例演習 ・NST 報告書の書き方（看護師用）の説明	栄養指導セッション ・栄養指導見学 ・糖尿病栄養講習会の見学
4週目	月	火	水	木	金
午前	供食セッション ・課題：献立作成	・腎臓内科プレゼンテーションの見学 ・この内の1症例についてレポート作成	供食セッション ・課題：献立作成	実習のまとめのレポート作成 ①業務内容、②栄養管理、③栄養指導、④急性期医療における管理栄養士の役割	栄養指導セッション ・栄養指導の見学
午後	・回診病棟患者チェック ・腎臓内科 ・糖尿病栄養講習会の見学	供食セッション ・課題献立作成 ・入院食説明会の見学 ・腎臓内科病棟にて	循環器センター ・師長さんからの説明 ・患者様の訪問	まとめ会	症例演習

*毎日 12:25～ミーティング

臨地実習Ⅰ・Ⅱ（病院）実習カリキュラム例（3）

〇〇〇病院

曜日	月	火	水	木	金
日程	7月6日	7日	8日	9日	10日
午前	リエンション 院内見学 食形態説明	栄養指導見学 延食提供見学 七夕カード配付	栄養箋処理 検品 配膳確認見学	下膳 食札並べ 調理（嚥下食）	検品、食札 栄養指導見学 病棟食事見学
午後	レクレーション見学 自習課題説明	おやつ提供	レクレーション委員会 見学 栄養指導見学	下膳 おやつ提供 研究発表会見学	栄養管理委員会 見学
	13日	14日	15日	16日	17日
午前	検品、食札 栄養管理計画書 病棟見学	下膳 調理（嚥下食） 病棟食事見学	下膳 盛り付け・配膳	下膳 調理（嚥下食） キッズルーム見学	食札、検品 栄養指導見学 PCで栄養管理 病棟食事見学
午後	カンファレンス 見学 診療報酬説明 栄養ケア説明	おやつ作りの手 伝い、提供	下膳 カンファレンス	おやつ作りの手 伝い 濃厚流動食を病 棟へ運ぶ 発注（課題）	食札 栄養管理業務
	20日	21日	22日	23日	24日
午前	休日	下膳 盛り付け・配膳 仕込み	検品、食札 在庫管理 栄養指導見学	下膳 盛り付け 仕込み	食札、検品 発注説明 病棟アンケート 実施
午後		下膳	課題調理（おや つ作り）、提供 病棟見学	下膳 衛生管理勉強会 医療安全対策委 員会 研修会見学	病棟見学
	27日	28日	29日	30日	31日
午前	下膳 盛り付け 仕込み	食札、検品 在庫管理 栄養管理計画書 作成	下膳 盛り付け・配膳 検食保存	下膳 盛り付け 仕込み	食札、検品 栄養管理計画書 作成 病棟食事見学
午後	下膳 おやつ案提案 褥瘡の説明	食札 栄養箋処理 PC栄養管理	下膳	食札	食札 栄養管理

臨地実習Ⅱ（給食経営管理・給食運営）

〇〇自衛隊

日程	午前	午後
6月15日 (月)	朝礼(挨拶)、教育参考館見学、 施設案内、実習(配食)	実習(裁断・調理) 実習(配食)
6月16日 (火)	実習(裁断・調理) 実習(配食)	実習(裁断・調理) 写真撮影
6月17日 (水)	実習(裁断・調理) 実習(配食)	実習(裁断・調理) 実習(配食)
6月18日 (木)	実習(裁断・調理) 実習(配食)	座学 実習(配食)
6月19日 (金)	検収 実習(裁断・調理)	実習(配食) 所感文作成、挨拶

臨地実習Ⅲ（公衆栄養学）実習カリキュラム例

〇〇町健康増進センター

日程	時間	実習内容
6月22日（月）	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション・事業説明 （健康福祉課・母子保健事業・特定保健指導・高齢者事業について） ・特定保健指導（運動B） 会場準備 ・センター内見学
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・特定保健指導（運動B） 準備・片付け ・事業説明 （各種教室から発足したグループ、レシピ等の資料）
6月23日（火）	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・事業説明 （父親母親学級、ヘルスアップクッキング講座について） ・自主グループ活動（コスモスの会） 見学参加
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・ヘルスアップクッキング講座 準備 （食材料の発注書作成・在庫確認）
6月24日（水）	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・父親母親学級（歯科保健） 準備・見学
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・事業説明 （包括支援センター、ふれあいの会について） ・七夕の飾りつけ準備
6月25日（木）	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・鎌形楽しみ会 準備・参加 （ボール体操、頭・身体を使うゲーム、体操など）
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・一般高齢者通所型介護予防事業：ふれあいの会 参加 （レクリエーション、ボール運動、歯科相談、口腔教室） ・ふれあいの会 カンファレンス ・ヘルスアップクッキング講座 準備 （食材料の検収）
6月26日（金）	午前 ・ 午後	<ul style="list-style-type: none"> ・ヘルスアップクッキング講座 準備 （食材料の分配、受付） ・ヘルスアップクッキング講座 オリエンテーション 演習・講義（料理カード、ご飯とおかずのバランス） 調理実習 試食 講義（体脂肪・BMI・適正エネルギーについて） 質疑応答 ・反省会

薬局実習 (1)

〇〇店

日程	時間	実習内容
1日目 (本社)	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・実習スケジュール説明 ・サプリメント業界の特徴についてのお話
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・「サプリメントは必要か、必要でないか」をテーマに、実習生3人でメリット・デメリットを話し合っ意見をもとめ、発表 ・実習課題についての説明 ・店内実習に向けた抱負を実にレポートにして提出
2日目 (店舗)	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・1日の業務の流れの説明 ・サプリメントの分包
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・店内整理、来客者対応 ・マイビタミンカウンセリングをお客様の立場で体験
3日目 (店舗)	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・店内整理、来客対応
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・オイル、ハーブティの試飲 ・サプリメントについての説明、質疑応答
4日目 (店舗)	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・店内整理、来客対応 ・サプリメントの分包
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・ハーブティの来客サービス ・店内清掃 ・サービスの大切さについて
5日目 (本社)	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・〇〇の事業部別業務について ・サプリメント小売業について ・課題のレポート発表 <ul style="list-style-type: none"> ・サービスの長所・短所 ・〇〇の栄養士はお客様にとってどのような存在か ・〇〇の栄養士の特徴・役割
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・店舗実習を終えての質疑応答 ・社長によるお話 ・新店舗視察

薬局実習 (2)

〇〇薬局

日程	時間	実習内容
1日目 (A 薬局)	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・実習スケジュール説明 ・調剤室、薬剤師業務見学 ・処方箋区分け作業
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・「調剤の流れについて」 ・「店舗の内装・設備について」 ・店舗内見学
2日目 (A 薬局)	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・処方箋の区分け作業 ・パック詰め作業、ラベル貼りなど
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・「保険請求の流れについて」 ・「患者様に渡す資料、話す内容について」
3日目 (B 店舗)	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・調剤室見学、店舗内見学 ・「OTC 商品について」 ・「事務作業について」 ・「調剤過誤防止システムについて」
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・「店舗の特徴について」 ・ピッキング作業 ・在宅の患者様への訪問に同行
4日目 (B 店舗)	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・ピッキング作業、分包、商品補充
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・「麻薬の取り扱いについて」 ・「OTC 薬について」 ・「簡易血糖値測定キットについて」
5日目 (本社→C 店舗)	午前	<ul style="list-style-type: none"> ・実習のまとめ発表の内容検討、発表媒体作成
	午後	<ul style="list-style-type: none"> ・「保険薬局における管理栄養士の役割」について発表 ・講評、評価 ・「医薬品の相互作用について」 ・C 店舗見学

7. 学生の感想・反省

病院で実習を終えた学生の声

< 臨地実習Ⅰ（臨床栄養）・Ⅱ（給食経営管理・給食運営） >

病院での実習終了後の感想文の中から、代表的なコメントを抜粋し、その概略をまとめた。

1. 栄養マネジメント

- ・栄養指導ケアプランという課題を行い、褥瘡と複数の合併症がある一人の患者様について調べて、カルテのようにまとめました。まとめたり栄養計画を立てるのがとても大変でしたが、スタッフの方から患者様の状況について教えて頂き、大変勉強になりました。
- ・病棟では、栄養管理計画書の作成を始めとし、人間ドックに来られた方への栄養相談や医師の食事箋に基づいた栄養食事指導や、NST 回診に同行させて頂いたり、直接患者様にベットサイドにおける指導もさせて頂きました。
- ・体格評価で、腕周囲長の計測など大学の実習で取り組んだ内容を患者様に対して行わせていただきました。大学では先生や友達といった健康な人たちを練習にしましたが、実際は点滴中の場合や、意識がない患者様もおられ、看護師さんに手伝ってもらうこともありましたが、大変良い経験になりました。また、何回もさせて頂く機会があり、大学で基本を練習していてよかったと思いました。
- ・毎日、糖尿病教室に参加させて頂きました。曜日ごとに医師、薬剤師、臨床検査技師、理学療法士、看護師、管理栄養士の先生がお話してくださり、様々な観点から糖尿病について理解することができました。

2. 患者様とのコミュニケーション

- ・栄養指導のロールプレイングでは、患者様を中心とし、一方的な栄養指導になってしまわない事が大切だということが分かりました。
- ・実習生4人で、最後の週に糖尿病教室をさせて頂きました。糖尿病、合併症、食事療法について説明した後、ビールについて話をしました。私たちは、実習生であり、プロの管理栄養士ではありません。しかし患者様は真剣に聞いてくださり、本当にうれしく思いました。ある患者様から、「私もきちんと食事に気をつけて、もっとがんばらなければいけないと思いました。」という、お言葉をいただき、私たち4人はそこまで患者様が真剣に受け止めてくれたのだと感じ、感激して泣いてしまいました。この糖尿病教室の発表を通して、患者様に病気のことや、体に関わることを話すのは、本当に難しく、大変なことだと知りました。
- ・疾患も性格も違ういろいろな患者様と、それぞれに対応している管理栄養士の先生を見たことで、あらためて人の話を聞く力・コミュニケーション能力の大切さが分かりました。
- ・個人栄養指導を見学させて頂き、コミュニケーション能力の大切さを実感しました。
- ・病棟で病院の食事について嗜好調査を行った際は、事前に電子カルテからどの食種の食事を食べていらっしゃるか下調べをして一人一人意見を伺いに行きました。ただ単にアンケートをとるのではなく、世間話など関係ないようなお話でも聞いていくと、さまざまな情報を得ることができたので、コミュニケーションをとることは非常に大事なことだと感じました。患者様から「また来てね！」と声をかけていただいたり、名前を覚えていただき嬉しかったです。
- ・病棟では患者様とのコミュニケーションの難しさを感じました。

- ・食事アンケートを通して、直接患者様と会話することができ、患者様が食事に対してどのような意見を持っているか、またそれが各年齢においてどのように変化するのかを感じることができ、大変興味深かったです。
- ・患者様と話す機会が多く、コミュニケーション能力が必要だと思いました。
- ・栄養管理実施加算における病棟訪問は実習生だけで患者様に話を伺いに行き、良い経験になりました。患者様はいろいろな話をしてくださり、最後に話を聞いてくれてありがとうと言われ感謝されたことが心に残っています。
- ・料理教室では、実際に悩みを抱える家族の方と一緒に食事をし、お話をすることによって、たくさん情報を得ることができました。

3. NST

- ・NST 回診及びその後のミーティングに同行させて頂き、多職種の視点や関わり方、患者様にとってベストな栄養補給を行うためにどういった議論がなされているのかといったことを見学させて頂いた事で、NST の実際を知る事ができ、貴重な体験をさせて頂きました。
- ・病棟業務では、個人栄養指導や集団指導、NST 回診に NST ミーティング、PCU カンファレンス、嚥下回診、褥瘡回診等の見学をさせて頂きました。
- ・NST では他職種の方々と意見を交わし、より良い栄養状態へと導くためにどう計画し実行していくか等実際の現場の雰囲気を感じることができました。
- ・NST 回診を見学して医師や看護師を含める医療チームの連携を見ることができて本当に感動しました。
- ・NST 活動が非常に活発で、様々な介入例を知り、非常に勉強になりました。
- ・NST では、低栄養状態の患者さんの経過状態を追っていましたが、管理栄養士の意見や知識をドクターから問われることが多く、病院内では食事療法がかなり重要視されていたことに驚きました。
- ・NST 稼働の施設で、養成教育の講義への参加や、NST 回診に同行させていただいて、大変貴重な体験ができました。
- ・NST 委員会や褥瘡委員会栄養カンファレンスを見学させていただき、大学の授業で学ぶことのできない様々なことを体験することができました。他職種との連携、管理栄養士の立場などを知ることができ、改めて患者様の食事情報や栄養アセスメントの大切さが理解できました。

4. 施設・指導者

- ・指導者の先生がとても面倒見の良い方で、細かい部分まで指導していただきました。様々なことに挑戦し、経験もあり、勉強熱心でとても尊敬できる先生と出会えたことは実習の大きな収穫の一つとなりました。
- ・先生が組んで下さった日程表は、私達実習生が各業務を順序良く覚えていけるような配慮がされており、そのことが何よりも感動いたしました。そのため実習には積極的に取り組めたと私自身では感じております。
- ・この 4 週間は大変勉強になりました。実際に、病院の管理栄養士の業務を見学して管理栄養士に対する考えが 180 度変わりました。1 つは、管理栄養士は立派な医療人であること。2 つは、食事は栄養だけではなく元気も与えられることです。
- ・どんなに手間がかかっても、患者さんのために努力するという姿勢に感動しました。

- ・病院実習で感じたことは、自主性が求められると思いました。先生方は、実習生がやりたいことは出来るだけやらせてあげようという姿勢、質問にはなんでも答えてあげようという、実習生のやる気を尊重したご指導でした。そのため、もっと下調べを行い、積極的に質問し、参加できれば良かったと反省しています。勉強不足でした。
- ・『何を見学したい?』と積極的に聞いてくれました。
- ・先生には、自らの今後の勉強方法、さらには就職後にも役立つであろう、探求方法を学ばせていただきました。
- ・栄養部の先生方そして指導して下さった方々は、皆さん優しく指導してくれました。
- ・実習期間の最初の2週間の予定表を渡していただき、あとの2週間どのように過ごすか自分で決めることができたので、いろいろなことを試すことができる良いプログラムでした。
- ・患者様との接し方にも、同じものなど一つもなく、個人個人にあったコミュニケーションをとられており、それが患者様の笑顔に繋がっているのだと感じられました。

5. 給食経営管理

- ・給食経営管理では帳票管理や在庫管理を始めとし、検収作業、下処理、調理、配膳、食器洗浄まで一連の流れをさせて頂きました。
- ・嚥下食は見た目にもこだわっていて、食材の形が無くなっていても、その食材に見立てて盛り付けていてすごいと思いました。
- ・献立は調理員の数や、器具の数などを踏まえた上で成り立つかどうかを考えて作成することが大切だとわかりました。
- ・衛生管理や安全管理などマニュアルに沿った管理がされていることがよくわかりました。
- ・大学の授業で学んだことの実際の運営を知ることができて、イメージが付きにくかったことも理解が深まりました。
- ・すべての業務に理由があり、流れがあり、エビデンスを把握すべきであることがわかりました。授業で習ったことも、一つひとつ関連して業務が成り立っていることに気づき、ただ学ぶだけでなく、つながりを把握しながら学ぶ大切さがわかりました。
- ・調理や食品（旬のものなど）についての知識が足りなかったことを痛感しました。
- ・調理業務が多く、一般食、治療食、三分・流動食の調理実習し、中でも三分・流動食の実習は担当が管理栄養士の方1人であったため、とても実習生を指導出来る余裕がないように感じました。しかし、そこは実習であるため状況を伺い質問をし、作業の流れなどを理解し、最後の方では少しでも役に立てるまでに成長していた気がします。
- ・調理実習では、適時・適温に配食するためのライン作業なので時間を良く見て動くことが大切でした。また、配食が終わった後には、ミーティングを行い問題点や改善方法を話し合い、よりスムーズな作業を行えるようになっていました。
- ・食材の発注や納品、保管といった食材管理をふまえ、納品データ作成や材料日経データ作成などの必要性がわかりました。
- ・実際に調理してみても管理栄養士だけでなく調理師の方もすごいと思いました。
- ・調理においては糖腎食、PN食、E食、ペースト、きざみ食など様々な食事があり、調理の体験をさせて頂いたので、食種の意味が理解しやすく、大学では調理実習が少なかったため、良い経験となりました。また、調理では大量調理マニュアルを実践とともに学ぶことができました。

・大学で大量調理はやりましたが、やはり比べ物にならないぐらい量が多く大変だったのはもちろんですが、形態食（軟菜食やきざみ食、ペースト食）や特殊食（嚥下食やたんぱく制限食）など年齢や病態に合わせた食事を色々と作り分けなければいけないことが一番重要だが一番大変でした。

6. 課題への取り組み

- ・大学では講義や生徒同士などでの模擬栄養指導を行い勉強していましたが、実際に現場で実習をさせて頂くと同じ疾患でも違った栄養指導を行ったり、二つの病気を持っていた時にどちらの病気を優先して治すのかによって栄養指導も異なったりと講義では学べないところが学べたことが自分にとって大きなプラスになりました。
- ・献立作成では、味付けや食材の量の目安がよくわからず病院内での食事に適した献立にするためのアドバイスをたくさんいただきました。病院食は、色合いや調理方法を考えた上でメニューを作成する必要性が理解できました。
- ・嗜好調査では病棟別、男女別、年代別とグループ別に分けて集計を行うことによりそれぞれの味覚の違いや感じ方について知ることができました。
- ・特別食献立は模擬患者様の状態に合わせて作成しました。
- ・献立作成は、荷重平均表・食品構成の使い方が分からず苦労しました。
- ・治療食では、常食（一般治療食）・全粥食・5分粥食・エネルギー制限食・高たんぱく食・塩分制限食・脂質制限食などとたくさんあり、献立作成で大変苦労しました。
- ・栄養やおいしさだけでなく季節や色、温・冷、食形態を考えて献立を作ることの難しさを実感しました。また、一ヶ月間調理施設にて下処理の作業と栄養管理計画書の作成をさせていただきました。下処理では、管理栄養士として献立をたてる上で現場の人に指示がすぐ出せるように食材の切り方や調理方法についてもっと勉強しなければいけないと思いました。栄養管理計画書は最初はミスが多く内容をあまり理解することができませんでしたが、実習を重ねるにつれ常に確認することの大切さを学び慎重に作業に取り組み内容を理解することができるようになりました。
- ・授業と同様に上腕周囲や上腕皮下脂肪厚の測定をさせていただきましたが、患者様のほとんどは高齢者の方で体が思うように動かさないので測定も難しかったです。
- ・全体的に知識不足だと感じました。特に糖尿病については詳しく聞かれたので、糖尿病治療薬などは分類や商品名、簡単に効能を覚えておくべきでした。
- ・患者様のカルテや状態を見て病態を見て判断し、それをまとめる課題の方が多かったため、臨床栄養や薬物の作用についての本を常に持っているべきだと思いました。
- ・献立を立てる課題では、一品料理の本や自分で立てた献立を持っていくべきでした。
- ・嗜好調査をまとめあげる作業や献立チェックを任せていただきました。
- ・常食と特別食の献立を食品構成から立て、勉強になりました。
- ・パワーポイント、エクセル、ワードを使っての実習も結構ありました。
- ・ロールプレイングでは、今の自分に何が足りないのか等の課題を明確にいただき、将来指導を行う時まで気づくことができました。
- ・事前に症例テーマを決め、それに基づいた模擬患者を用意していただき個人指導のロールプレイを行いました。
- ・毎日、実習の最後にその日に実習させて頂いた内容についてのレポートを作成し、提出してから終了となりました。レポートを作成することにより、振り返ることができました。

- ・私たちへの説明の合間に先生に急用が入り、自習を挟むことが多かったので自習用の勉強道具は常に持っているべきでした。
- ・実習でやりたい事、学びたい事を初日に提出するとよかったですと思いました。
- ・実習に行く前は自分が病院で何を学びたいか、何をしたいかを具体的に考えておくべきです。（施設の方にも何をやりたいか、何を学びたいかを聞かれると思います。）
- ・カルテを見せていただいたりしましたが、実際勉強不足もあり病態についてもっと勉強しておくべきでした。
- ・病棟の患者様の様々な病態における臨床的知識の不足を感じました。検査値を覚えていてもあまり意味がないと感じ、それよりも患者さん本人を見ての病態の評価に苦戦しました。

7. 感想・反省

- ・オペ室、輸血部、心カテ、中央検査室、内分泌外来、運動療法教室、NST 回診、内分泌回診など、病院の様々な部門を見学させていただきました。管理栄養士として病院で働くことになっても、おそらく見ることでできないものばかりで、本当に勉強になりました。また、どの部門においても、管理栄養士は関わることを学び、病院における管理栄養士の役割はとても重要でした。
- ・私は今まで病院へ就職を希望していましたが、自分が将来どのように仕事をしていくかあまり実感がつかめませんでした。しかし、この実習を通して病院での業務、臨床現場での管理栄養士の役割を目の当たりにして自分は本当にこの仕事をしたかったんだと再確認することが出来ました。
- ・毎日充実した一日を過ごすことができました。今までの病院管理栄養士の考えがガラリと変わり、進路に病院という選択肢が増えたことは自分にとって大きいことでした。
- ・勉強不足を実感しました（大学での授業以外の部分での勉強も必要だと感じた）。
- ・実際の現場では、臨床栄養学Ⅰの基本的な内容が基礎になっており、とても重要な科目であり、授業でさらに具体的に取り扱いいただきたいと思いました。
- ・栄養相談室では、大学で学んだことが実際に行われていて、実際に見学できてとても勉強になりました。そこで、管理栄養士は、栄養に関するだけでなく、病気の特徴や、薬の知識が必要でした。また、患者様は医師や看護師には話せないようなことを栄養相談室で話していく姿が見られ、患者様との信頼関係や、コミュニケーション能力が必要だと実感しました。
- ・この4週間の実習で、病院における管理栄養士は本当に重要だということを理解しました。そして、この病院の先生の下で実習できたこと、病院の様々なところを見学させていただいたことは、私にとって一生忘れることのできない貴重な体験になりました。
- ・学校の実習ではよく理解できていなかったことが実際の場に立ってみて改めて理解できるようになりました。
- ・病院のご飯はおいしく、病院食というイメージが変わりました。
- ・一番楽しかったのはおやつ配膳で、患者様の喜ぶ顔を見るととても嬉しく感じました。
- ・今回の臨地実習では病院で管理栄養士がどのように働いているのか、学校で学んだ内容と照らし合わせながらその現状を現場で見学することができ、非常に勉強になりました。
- ・毎日、実習書についてご指摘を頂き、非常に良かったです。
- ・栄養部と他職種との連携など学ぶことができ充実した実習になりました。
- ・嚥下造影を見ることができて良かったです。
- ・自分で立てた献立を、作っていただけたのが良かったです。

- ・どのような業務をし、時間のやりくりなどをどうするかなど授業だけではわからない現場の雰囲気がありました。
- ・診療報酬など法律の大切さがわかりました。（結構忘れていたことと、国試で大切ということを実感。実際の例を使って教えてもらったおかげで記憶に残りやすかったです。）
- ・カンファレンスや勉強会にも参加させていただき、内科病棟、外科病棟それぞれの患者様についてや経管栄養剤についてお話を伺ったり、実際に本物の栄養指導計画書を書かせていただきました。
- ・最後の週に見学させていただいた3泊4日のDM教育入院では、初日と最終日とは患者様の変化が目に見えて変化していくことを感じる事ができました。同じ病気でもその病気に対する考えや、想いは個人で異なり、患者様一人一人のバックグラウンドを見た上でどのようにかかわっていくべきなのかスタッフも一生懸命考えている姿がとても印象的でした。
- ・1か月という期間は長いようですが、自分が行動しようと思わなければあっという間に過ぎてしまいます。毎日目標をもって実習に取り組めたので、とても充実した日々を過ごすことができました。
- ・生の栄養指導の見学をさせていただき、消化管術後の患者様や、肝細胞癌の患者様など、大変貴重な栄養指導を聞けたため、将来栄養指導を行う上で患者様への接し方、指導の流れなど、良い面を吸収することができました。
- ・現場で実際に働いた経験が発注やコンピューター業務で生きてくると聞き、色々な仕事で経験を積むことが必要だと感じました。
- ・NST、褥瘡委員会、薬剤師の服薬指導や言語聴覚士の経口摂取訓練など色々見学し学べるよう配慮していただいた。
- ・病院栄養士として患者様に何をしてあげなくてはいけないのか考えたときに、管理栄養士は栄養のプロとして、患者様に「栄養」について知って頂き、自己管理できるようサポートしてあげることが第一であり、病院では食事を通じて、病気の改善と共に自分に合った食事量、味付け加減など覚えて頂く事が大切だということが分かりました。また、この事を踏まえたうえで献立を考えることも大切だということが分かりました。
- ・病院管理栄養士として、医師から栄養について聞かれたときには、医師に合わせた単位で答えられる栄養士でなくてはいけない。医師に合わせた答えが出来れば、医師に頼られ、信頼される管理栄養士になれると感じました。
- ・自分の未熟さを思い知らされました。
- ・食事のことだけではなく臨床の知識や薬剤、栄養剤についてもっと学ぶ必要性が理解できました。
- ・手術の見学もできて、とても貴重な体験ができました。
- ・栄養管理加算では最終評価もさせていただき、集団指導と一緒に受けた糖尿病の患者様が元気に退院したことも知ることができてとてもうれしかったです。
- ・DMパイキングに参加させていただき、自分の分量、味付けを覚えてもらうためには食事として食べてもらうことが大切であると感じました。
- ・皆さん親切で、環境がとても良かったため、すごく恵まれていたと感謝しています。自分のペースで実習することができました。
- ・目標は1つですが患者さんの状態や、生活状況、理解力などでプロセスが異なり、同じ術後の栄養指導でも進め方がちがうということが分かりました。
- ・机上では絶対勉強できないようなことをたくさん学びました。

- ・緩和医療では食べてはいけないなどではなく、「何が食べたいのかを優先させる」が、医師が何を優先して考えるのかで栄養管理も異なっていました。
- ・臨床も大切ですが管理栄養士として食物の知識も重要だと思いました。
- ・一ヶ月間の病院実習を終えて、これから医療人を目指すにあたって大切なことをたくさん学ぶことができました。今回の実習を通して学んだことを活かし、医療現場で活躍できる管理栄養士を目指したいと思います。

特定給食施設で実習を終えた学生の声

特定給食施設（病院を除く）での実習終了後の感想文の中から、代表的なコメントを抜粋し、その概略をまとめた。

1. 全般

- ・ 座学の時間だけでなく朝の業務説明の前にも献立や作業をする時の心掛けについて、お話ししてください、管理栄養士としての考え方や気持ちの持ち方について知ることができました。
- ・ 炒め物や和え物は力が足りなくてうまくできませんでした。
- ・ 配食のスピードになれるのが大変でした。
- ・ 座学が大変勉強になりました。
- ・ 365日三食とも違うメニューが提供されていました。
- ・ 配食のとき隊員の方々の食べる量の多さに驚きました。
- ・ 野菜が食べやすく、調理法などが参考になりました。
- ・ 力仕事が多く、大変だと思っていましたが、裁断と調理が一日交替であり、それほど苦勞しませんでした。
- ・ 管理栄養士の先生の話は、実際現場で体験していることなので、生の声が聞け、献立を考える工夫やアドバイスをたくさん教えて頂きました。
- ・ 教育参考館を見学し、自衛隊の歴史などを見て勉強することができました。
- ・ 作業前の業務連絡では、献立について詳しく説明をしたり、調理の工夫を説明したりしていました。
- ・ 人前で話すとき、笑顔を忘れないこと、自分の言葉で伝えることが大切だということを教えていただきました。
- ・ 学内で経験できないほどの大量調理を経験できてよかったです。
- ・ 普段自衛隊の基地内に入ることはないのですが、施設見学もたくさんさせていただくことができ、大変楽しかったです。
- ・ 5人とも仲がよく、特に問題もなく最後まで実習を終えることが出来たのでチームワークは大切だと思いました。
- ・ 自衛隊の隊員さんたちが配食の時に毎回「いただきます」「ありがとうございます」と元気な声で言ってくれたのがとても嬉しかったです。
- ・ 自衛隊に就職しないから...栄養指導がやりたいから...などの理由で自衛隊での給食実習を履修しないのはもったいないと思います。
- ・ 管理栄養士は料理ができて当たり前だと思われているので、どこに就職するのにも大量調理の現場は経験したほうが良いと思いました。
- ・ 献立を作るのは実際に提供する2ヶ月ほど前で、旬の食材を使用するためにも季節感を持つ必要性を学びました。
- ・ 自衛隊施設は普段関わることも足を踏み入れることもできないところであり、さらには調理という現場に立ち入ることができ、大変貴重な経験をしたとともに、とても光栄に思いました。
- ・ 最終日に実習生だけでカレーを作る作業がとても楽しく、達成感や充実感を感じました。
- ・ お米についての話は大変興味を持ってました。
- ・ 野菜を切るのが上手くなりました。

- ・ 鍋をかき混ぜるのが大変でしたが楽しかったです。

2. 施設・指導者

- ・ 管理栄養士の先生が業務連絡の前と後にメニューの説明や作業のアドバイスを下さったり、座学を二時間近くやってくださったり、忙しいなか色々話してくださって勉強になりました。
- ・ 隊員の方が親切でした。
- ・ 給食班の先生方が優しく、楽しく実習できました。
- ・ 包丁の使い方を一から教えていただいたのがよかったです。
- ・ 調理に入る前に管理栄養士の先生から調理のポイントや、料理に関する知識に感心しました。
- ・ 調理師・管理栄養士の先生をはじめ、施設の方々が優しく、初めは緊張していましたが馴染みやすく、楽しく実習に参加することができました。
- ・ 下処理は包丁を使う作業でしたが、手を切らないように安全面には特に配慮をいただき、包丁の使い方についてとても細かく教えていただきました。
- ・ 隊員の皆さんは、とても優しく、包丁の切り方など基本的なことから教えてくださり、とても勉強になりました。
- ・ 年間計画があり、喫食者の増減、調理員の人数、コストなど色々なことを考えて献立作成を一人で行っていました。
- ・ 調理師の先生が優しく指導してくださったので緊張することなく実習に臨むことができました。
- ・ 管理栄養士の先生や給食班長が管理栄養士の仕事や給食班の役割などを丁寧に説明してくださったのでとても参考になりました。
- ・ 毎朝、調理を始める前に管理栄養士の先生が献立説明をしていたのですが、その中で、メニューのどこを工夫したのか（夏らしくするために〇〇をとりいれましたなど...）も説明の中で話をしていました。献立に関する知識は日ごろから勉強しておく必要があるのだということ学びました。
- ・ 調理や裁断を指導してくださった方はとても優しく、楽しく、丁寧に、安心できました。
- ・ 隊員のかたは男性ばかりなので、実習生の女性への扱いは慎重でした。

3. 大量調理

- ・ 調理器具が大きくて驚きました。調理する量が多く、混ぜるのが大変でした。
- ・ 大量調理には体力が必要であることがわかりました。
- ・ 調理の作業は力仕事が多く大変だった大量調理で味付けなど臨機応変に対応していて、全てが栄養計画通りに行くものではありませんでした。
- ・ 調理と裁断は、大量調理を直接感じることができ、また、学校で学んだ知識を結びつけて行うことができました。

保健施設で実習を終えた学生の声

保健施設での実習終了後の感想文の中から、代表的なコメントを抜粋し、その概略をまとめた。

1. 全般

- ・ 様々な教室に参加させていただき、とても勉強になりました。
- ・ 教室でのグループワークにも参加させていただき、参加者の様子がよく理解できました。
- ・ 教室の参加者の方々とお話させていただき、とても勉強になりました。
- ・ 健診の様子をたくさん見学させていただくことができたので、理解を深めることができました。
- ・ カンファレンスに参加させていただき、他職種との連携についても学ぶことができました。
- ・ 実際におやつや離乳食作りをさせていただき、離乳食についての理解が深まりました。
- ・ 離乳食の試食をさせていただいたので、離乳食についての理解を深めることができました。
- ・ 保健師さんについて問診の様子を見学させていただき、業務について理解できたことは大変有意義なことでした。
- ・ 特定保健指導の実際の事例を見学させていただき、大変勉強になりました。
- ・ 実際に健診に来られた赤ちゃんやお母さん方とお話をさせていただく機会があり、大学では得られない貴重な体験となりました。
- ・ 健診票を拝見し、どのような悩みが多いのか理解することができました。
- ・ 健診等の待ち時間を利用して、栄養についての話をさせていただくことができ、とても良い体験ができました。
- ・ 歯科健診の見学をさせていただくことができ、食事と歯の関係に改めて気付くことができました。
- ・ 保健センターの中だけではなく、外部でも栄養についての話をする大切さを理解することができました。
- ・ 媒体作成では、絵や字を大きく書いて、1番伝えたいことは色を変えるなどすると人の目にとまりやすくなる等、具体的なご指導をさせていただき、とても勉強になりました。
- ・ 食育の推進のためには、子供だけではなく、親に対するアプローチがとても大切だということを学びました。
- ・ 普段あまり馴染みのない場所だったので開始前は実習内容や課題に対して不安がありましたが、実際に始めてみると大変ではありましたが、課題の講義や三歳児健診、支援センターでの料理教室などの実践を通して、物事の組み立てや考えることの大切さを教えていただき、ひとつ成長できたような気持ちです。
- ・ 栄養相談と栄養指導は違うということを実感しました。
- ・ 各種教室では、対象者の方に配慮した会場づくりが重要であることを学びました。
- ・ 町として、行政として行うことの意味を考える実習となりました。
- ・ 行政栄養士として働くならば、小規模な自治体の方が住民の方との関わりあいが多く、このような雰囲気がいいと思いました。
- ・ 保健師さんの存在の大きさをとても感じました。
- ・ 住民の方と接することでとてもいい経験ができたと思います。

- ・フリーで活動している栄養士さんに初めてお会いし感激しました。
- ・各種教室に参加される方は比較的健康意識が高いので、参加されない方に対してどのようにアプローチしていくかが課題であると実感しました。
- ・栄養士だけの部署があるものだと思っていましたが、実際は母子、小児に分かれて事業を行い、保健師や歯科衛生士など様々な職種の方が一緒に働いていることを知り驚きました。
- ・保健所業務、保健センター業務の両方を行っているので、業務の幅が広く大変な仕事であることを感じました。
- ・保健推進員や食改さんの協力、リピーターさんが多いこともあり、参加率が高いことに驚きました。
- ・1歳6ヶ月健診は委託ではなくセンターで一括して行っているため、相談の場にもなり、母子にとっても良いと思いました。また、働いている方には参加することが厳しいのが残念に感じました。
- ・1歳6ヶ月健診や、料理教室など様々な事業に参加することができ、種々の貴重な経験ができました。
- ・参加者の方や健診に来ていた保護者の方々とも、たくさん触れ合うことができ、不安に思っていることや、日頃生活で気をつけていることなど色々なお話を聞くことが出来ました。
- ・保健センターの教室などに参加されている高齢者の方など地域の方は、健康に関する意識が高くとても積極的に取り組んでいらっしゃいました。
- ・保健センターの管理栄養士は、公民館などに行き話しをすることもあり、保健センターの中だけで仕事をしているわけではないということを知りました。
- ・話をするとき、対象者や人を見てその人に合った話の内容にすることが必要だということが実感としてわかりました。
- ・毎日違う事業を見学させていただき、勉強になりました。
- ・大学の中ではできない小さい子供と触れ合ったり、高齢者の方ともお話をすることがあり、よい体験ができました。
- ・毎日が充実していて5日間が早く感じました。
- ・保健センターの実習は他の実習と全く違う経験ができるので、行った方がいいと思いました。

2. 施設・指導者

- ・栄養相談では管理栄養士の先生の隣について、進め方や状況把握、接し方などたくさんのお話を学ぶことができました。
- ・事業の時以外の管理栄養士の業務について、詳しく説明していただきました。
- ・所長自ら予算についてお話していただきました。
- ・保健センターでの様々な事業について、ひとつひとつ丁寧に説明していただきました。
- ・施設の方は皆さんとても親切で、優しく指導していただきました。
- ・在宅の方もベテランの方ばかりだったので、色々なことを教えていただきました。
- ・健康増進に対する考えやこれから取り組みたいことなどもお話していただき、とても勉強になりました。
- ・4カ月健診で行われた歯科衛生士さんによる歯についてのお話も伺うことができ、大変勉強になりました。
- ・施設の皆さんの市民に対する接し方を拝見し、とても優しく温かい雰囲気を感じました。
- ・同じ時期に同じ管理栄養士になるために実習として来ていた〇〇大学の人がいて仲良くなれたことや管理栄養士の〇〇先生が講義以外でも興味深いお話を下さり、意欲的に実習に取り組むこ

とができました。

- ・ 保健センターでは、管理栄養士として指導するだけでなく様々な業務を行っていることが理解できました。
- ・ 保健師、健康運動指導士など色々な職種と連携を取って様々な事業に取り組んでいることがとてもよくわかりました。
- ・ 指導者の先生方は、皆さん優しく、説明を丁寧にしてくださいました。
- ・ 施設は保健所と繋がっているということもあり、とても広くて綺麗でした。
- ・ 病院とは違う栄養相談について教えていただき、とても勉強になりました。
- ・ 質問に対して的確に丁寧に答えていただきました。

3. 反省点

- ・ 実際に栄養相談をさせていただくことができたが、思っていたようにできなくて知識不足を痛切に感じました。
- ・ 媒体作成では、自分が1番伝えたいことをしっかりと決めておくの良いと思いました。
- ・ 些細なことでもきちんと気をつけることで、相手にも伝わりやすくなることに気付くことができました。

薬局で実習を終えた学生の声

薬局での実習終了後の感想文の中から、代表的なコメントを抜粋し、その概略をまとめた。

1. 薬局業務について

- ・調剤薬局にて実習を行ったことで、今まで知らなかった調剤の流れや薬剤師の役割、患者様への対応の仕方等を知り、理解することが出来ました。
- ・同じ調剤薬局でも店舗によって店の雰囲気や一日に訪れる患者様の人数等に差があることを実感しました。
- ・店に飲み物が置いてあったり、待ち時間が長いので気分を穏やかにする為に熱帯魚が置いてあったり、私が思っていた以上に患者様のことを考えたサービスを行っていることに驚きました。
- ・薬について薬剤師に尋ねているお客様に対する接客方法を間近で見させていただきとても勉強になりました。
- ・お客様の薬に対する質問は、商品名だけでなく、含まれている成分についても多く、やはり専門知識を持つ、薬剤師、登録販売者の資格が求められていることを実感しました。
- ・処方箋の受付をさせていただき、患者様は一人ひとり違うということを経験できました。
- ・服薬指導の際にお客様から栄養面で聞かれる事も多いと伺い、薬局における栄養指導が必要になっている事を肌で感じる事ができました。
- ・今回、調剤やピッキングをさせていただく機会が多く色々な薬に触れることができ、今までの授業で身につけた知識の復習ができたと同時に、実際現場ではどのような組み合わせで薬が処方されているかなど新しい知識を身につけることができとてもよかったです。
- ・新製品や主力商品の紹介の仕方や商品陳列を工夫するなど些細なことでも売り場によって売れ行きが違うことから、どのようにお客様にPRするかが重要だと感じました。
- ・薬剤の分類や一般名は学校で習って知っているものがいくつかありましたが、実際の商品名を全然知らない事に気付きました。
- ・薬局の歴史や医薬分業のメリット・デメリット、薬剤師の義務行為や調剤された薬剤がお客様の手に渡るまでの過程など、漠然としか知らなかったことを深く説明して下さり、薬剤師に対する意識が変わりましたし、知ることが出来てよかったです。
- ・ドラッグストアの店内では、お客様に薬の場所がどこにあるか聞かれてすぐに答えられませんでした。ドラッグストアで働く薬の場所やどんなものが効くかなども頭に入れる必要があると思いました。
- ・学校ではあまり触れられなかったうつ病や緑内障の点眼剤について学ぶことができました。
- ・実際に受付をさせていただくことで調剤薬局の流れや仕組が良く理解できました。
- ・小児で急性疾患が多い調剤薬局と、ご年配の方で慢性疾患が多い調剤薬局という全く環境が異なる2店舗で実習をさせて頂き、患者様に対する態度、店舗の雰囲気、販売商品の内容、身につけておく知識などが、大きく違っていたのでとても面白いと感じましたし、勉強になりました。また分包やお薬のピッキングをさせて頂いたり、在宅訪問も見学させて頂いてとても勉強になりました。
- ・私は調剤併設型のドラッグストアが初めてでしたので、調剤薬局以外の施設で処方箋を受け、お薬を処方する薬剤師さんの姿にはとても新鮮な印象を受けました。

2. 施設・指導者

- ・実習先の店舗に管理栄養士は配属されていなかったのですが、薬局での栄養指導を見ることはできませんでしたが、薬剤師の先生方に薬の種類や効果、疾患などについてとても丁寧に指導していただきました。
- ・どの先生方も丁寧で、質問をしやすい環境でした。疑問点をすぐに教えていただけて良かったです。
- ・初日に本社で基本のルールやマナーについて教わったのですが、これは実生活や社会に出てからも活用できる内容でしたので、これからは意識して行動していきたいと思いました。
- ・実際に働いているスタッフから、産休制度や休暇の待遇には全く不満はないというお話をうかがったのですが、これは会社全体で従業員が働きやすい職場作りに積極的に取り組まれている努力の表れであると思いました。
- ・各施設のスタッフの方々にやりがいを感じる瞬間について、おうかがいしたのですが、「お客様にありがとうございます、と言われることが一番嬉しい。」と共通した回答を頂き、これこそがドラッグストアという小売業の最大の強みであると思いました。
- ・各業態の店舗においてそれぞれ仕事内容は異なっているものの、根底には「お客様が満足出来るお店にするにはどうあるべきか」といった共通姿勢が見受けられ、自らの仕事に誇りを持ちながら尽力されている姿に大変感銘を受けました。
- ・今回、実習を通して薬についてとても興味がわき、実際に処方せんを見てピッキングをしている方が授業で話を聞くよりもわかることが多くありました。居宅療養管理指導に同伴させて頂いたり、透析室の見学や透析室の医師の先生の透析についての説明など他では体験出来ないようなこともさせて頂きとても勉強になりました。
- ・先生たちにもとてもよくしていただいてとても充実した実習になりました。
- ・調剤薬局での実習だったので見学のみだと思っていましたが、実際に薬をお出ししたり受付をさせて頂き、楽しく充実した実習ができました。
- ・スタッフの方々が皆さんとても親切で、とても居心地がよく1週間の実習では短く感じました。

3. 薬局における管理栄養士について

- ・管理栄養士が勤務している薬局ではないため、管理栄養士としての薬局での役割を学ぶことは出来ませんでした。薬局の業務を体験出来、よい経験になりました。
- ・まだまだ管理栄養士がドラッグストアで求められる人材になるまでには時間がかかりそうであると思いました。
- ・栄養相談をたまに受けるそうですが、管理栄養士が勤務していないため、本を参考にしながら患者様と一緒に見ていくというような感じだと伺いましたので、管理栄養士がいた方が良いと感じました。
- ・指導していただいた先生方は、とても優しく丁寧に教えていただいたので、理解しやすかったです。
- ・初日の研修中、「保険調剤薬局における管理栄養士の役割はなんだと思う?」「薬剤師さんのイメージは?」など面接のようなことも質問され、焦ってしまったので、事前に薬局のことや、薬剤師さんの業務なども勉強しておくこととスムーズに答えられたのではないかと思います。
- ・働いている人と積極的にコミュニケーションをとることが大切だと感じました。たくさん話すことで経験談や失敗談などためになるお話をたくさん伺うことができました。とにかく働いている人全員と話すべきだと思います。
- ・管理栄養士としての求人募集はまだまだ少ないようです。しかし資格そのものにこだわるよりも大

学で学んだ知識を実践でどのように活かせるかが重要なのだと教えていただき、とても感銘を受けました。

- ・実習内容もすごく充実していて処方箋からの疾患名についてもすごく詳しく教えて頂きました。他にもピッキング作業をさせて頂いたり、NSTについても詳しく教えていただきました。ただ管理栄養士や栄養士がいなかったのが少し残念でした。
- ・レシピの考案や食事記録の入力、栄養指導など施設の中で一番管理栄養士としての業務が確立されていたと思いました。
- ・まだまだ、薬局における管理栄養士としての仕事は模索中である事が実際に働いている人の話から感じ取ることができました。
- ・栄養指導をしていく上でも、管理栄養士の専門は栄養なので、例えば薬の事でお客様が間違った知識をもっていたらすぐに助言するわけではなく、薬剤師さんに言って服薬指導の時に言ってもらうようにすることも大切だと教わりました。
- ・一番気になった点は、調剤・ドラッグストアの管理栄養士の業務はいまだに明確には決まっておらず、定期的に管理栄養士が集まって方針を決めているとのことでした。
- ・管理栄養士は、基本的には、受付として一般の業務を主として行っておりましたが、患者様の健康状態や話の流れから、簡単な栄養相談を行ったり、「健康相談ができます」といったポスターを貼ったりして、管理栄養士の存在をアピールしていたことが印象的でした。
- ・薬局の管理栄養士の栄養指導を見学させていただくことができとても参考になりました。学内での実習では味わうことの出来ない臨場感ある指導で、これからの病院実習などに役立つ事が出来ると思いました。

4. コミュニケーション能力・知識など

- ・日頃からの様々なコミュニケーションにより、お客様と良好な関係が出来上がっており、笑顔や感謝の言葉が多くとても気持ち良かったです。
- ・初日に全体研修があり、そこでスモールグループディスカッションを行いました。日ごろから授業や実験実習で取り組んでいたのではなかなかうまくできたのではないかという手ごたえを感じることができました。
- ・受付業務の説明では、ただ処方箋をもらうだけでなく、挨拶や患者様とのちょっとした会話、気配りの重要さを改めて感じました。というのも、実際に受付をしている薬剤師さんが受付中患者様とお話ししており、患者様がとても楽しそうに話していたからです。こんな風に笑顔になれる薬局が素敵だと感じました。
- ・お茶の試飲や試供品を渡し、お客様とのコミュニケーションを行う事ができたのはとても良かったと思います。
- ・自分はよかれと思ってしたことでも、お客様によっては負担に感じたり、商品を見ている最中に声はかけないで欲しいと思われる人もいらっしゃるのかもしれないと感じました。
- ・調剤で薬を取りに来た人の付き添いで来られた80歳近い高齢男性の血圧・体脂肪率を測定したところ、数値が高く少しアドバイスが必要だと思いましたが、高齢にもなると好きなものを食べて今は満足しているので問題ないと言われ、状況に応じた対応が必要だと実感しました。しかし、少しでも話を伺おうといろいろ疑問形で話しかけたらたくさん会話をする事ができ、帰りにその方に「ありがとう」と言われた時はとても嬉しく感じました。

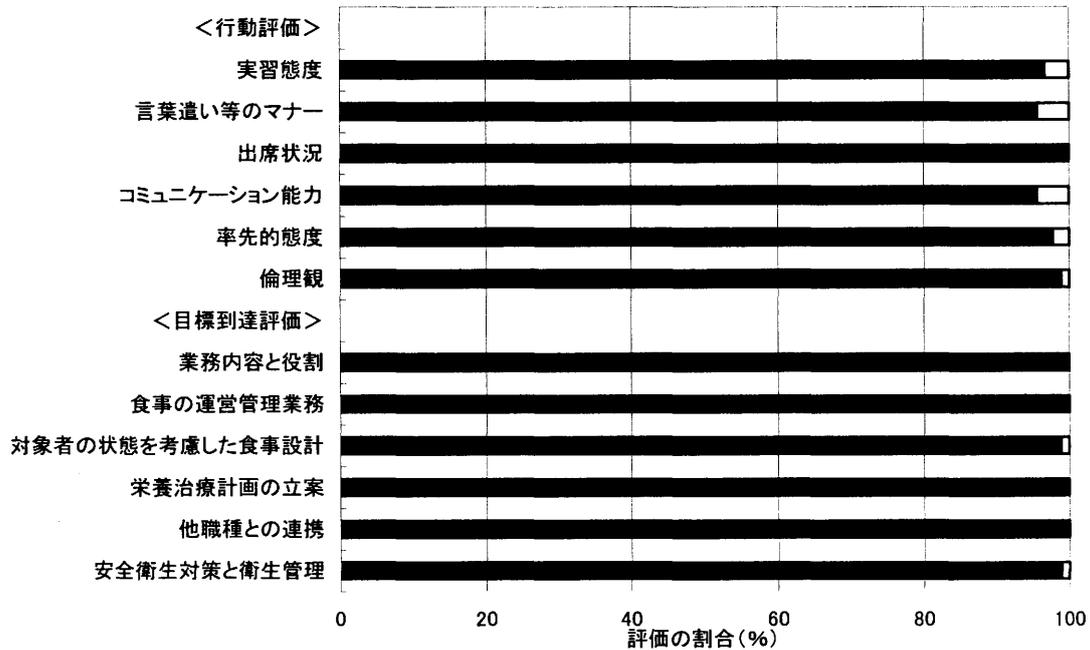
- ・メタボリックシンドロームや低インスリンダイエットなどの流行ものは、お客様も興味を持っていて質問も多く、その都度対応できるように勉強しなければいけないと思いました。
- ・同じ種類のサプリメントでも色々な企業のものであり違いの説明が必要であると感じました。また、健康食品は値段も違い、製造方法も理解しないとお客様に正確な説明は難しいことがわかりました。
- ・商品に関しては使用期限があり、薬は半年以内、食品は一ヶ月以内のものは店内に置かないことや商品を並べる際に期限の近いものは手前から置くといったことも学びました。
- ・知識だけでなく、それを一般の方に分かりやすく伝えられる力が必要だと痛感し、又そういったコミュニケーションスキル、カウンセリング力を身につけるにはかなりの努力が必要だと思いました。

5. 全般について

- ・『忙しくて何も教えてあげられなくて申し訳ない』とおっしゃっていましたが、自分で疑問を持ち、考えたり、質問したりして解決できたので、学ぶことが多くありました。
- ・初日は緊張して不安もありましたが、日が経つにつれて薬局の業務、一日の流れを理解でき、緊張もほぐれて楽しく実習できました。
- ・皆さんとても優しく質問にも親切に答えて下さり、こちらの施設で実習ができて良かったです。
- ・ドラッグストア以外に、介護施設、フィットネス、有機野菜の販売店での管理栄養士の業務内容を見学し、管理栄養士の業務の可能性についての考え方を広げることができました。
- ・実習は楽しく、知識見聞を広めることができ、大変有意義なものになりました。今回の実習で得た知識などを活かし、病院実習も頑張りたいと思いました。
- ・指導して下さる先生方はすごく優しくかったので、さほど緊張することなく実習に臨むことが出来たと思います。管理栄養士ができない業務（処方箋の薬を揃える）や、薬剤師の先生のご家族のデータを使わせていただき模擬患者様として栄養相談の練習をさせていただき貴重な体験が沢山できました。ぜひ病院実習にも役立てたいです。
- ・毎回、業態の異なる店舗(介護施設→有機野菜を取り扱っているお店→…といった具合)に伺い、幅広く管理栄養士の働く現場の実際を拝見することができ非常に勉強になりました。
- ・実際に処方箋の受付を体験させていただき、非常に有意義な実習で、誠に感激いたしました。また、緊張や勉強不足によりミスをしてしまった際に、周りの方々に多大なご迷惑をかけてしまいました。しかし、どのような患者様がお越しになられるかを体験し、非常に勉強になりました。
- ・自分達から課題、やりたいことを持って実習に臨むことが求められました。

8. 実習評価と意見・要望

臨地実習 I（臨床栄養）の評価とご意見



代表的なコメントを抜粋しました。

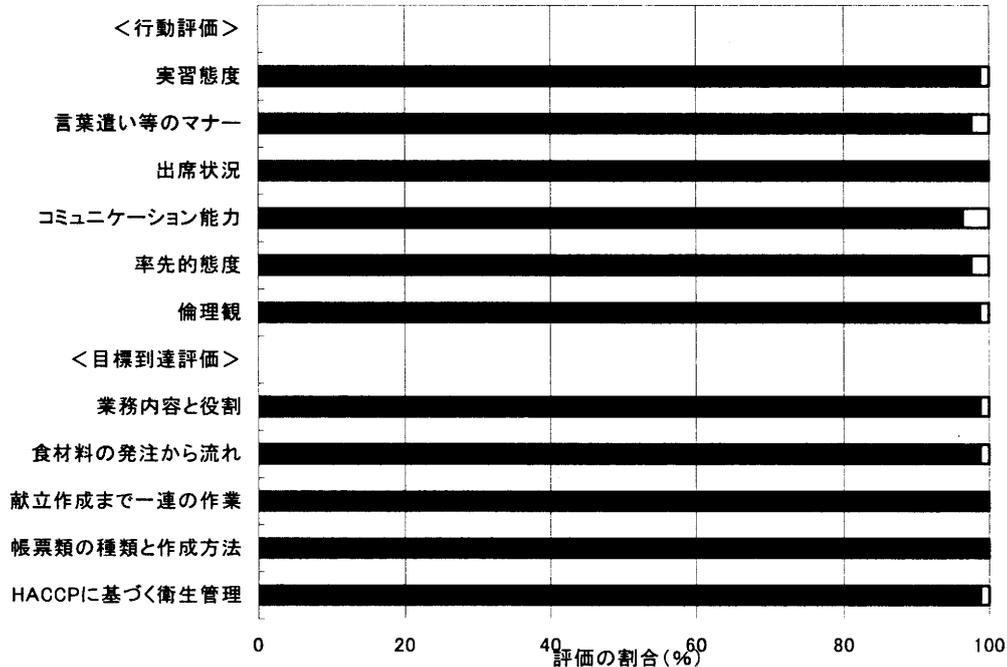
- ・実習全体として、明るく積極的な実習態度で、とても良かったと思います。朝は30分前には出席し、進んで自らの出来る事務処理を行う積極的な姿が見受けられました。又、与えた課題については、最後まで責任をもってやり遂げる事ができました。
- ・NST 介入患者さんの栄養評価から、電子カルテ導入に向けた栄養管理のあり方についてなど、実習を通じ幅広く学び実践できた。
- ・入院患者さんの栄養管理計画書作成から、NST 介入症例の栄養管理の実際について実習できた。さらに栄養食事指導の見学を通じて、患者さんへの管理栄養士の接し方についても十分学ぶことが出来た。
- ・4週間の実習期間を通して、真面目に取り組む姿勢が常に感じられました。コミュニケーションの能力についても、現段階では問題ないレベルと考えております。今後、栄養に関する知識やスキルと共に磨いていただくと更によいと思います。
- ・基礎的な知識を十分に整理しておいてください。今後は、目標を持たれたようです。
- ・栄養アセスメントの知識を、もう少し整理しておかれた方が良いです。熱心でした。
- ・患者さんと接する際の態度、言葉づかい等、良くできていたと思います。課題であった献立も現実可能な献立が作成でき、良かったと思います。
- ・真剣に実習に取り組めていました。業務内容の習得も早く、わからない事は質問し、メモを取り学ぼうとする姿勢が好印象でした。
- ・前半の疲れがあったか、朝(特に午前中) 眠い様な感じが見受けられたのが、少々残念でした。やはり、どんな場面でも緊張感を持って臨んで下さいね。一ヶ月間お疲れ様でした。

- ・的確にポイントをおさえながら実習できていたようです。栄養相談は、大学内で模擬相談をされているようで、SOAP 記録形式でうまくまとめられていました。実際には、栄養相談は、給食管理と切り離す事は困難です。献立作成→献立内容（全食種）→食事、食形態の個別対応まで把握する事で、より良い栄養相談へつながると思います。
- ・二週間は、当院の褥瘡患者と栄養状態についてまとめ、栄養ケア、病院栄養士としての役割について、症例を担当しながらすすめることで、実践的に学ぶ事ができたと思われます。4週間、モチベーションが高く実習が出来ました。
- ・栄養指導、病棟回診等、直接患者と接し、栄養士としての対応や、これから身につけていかなければならないスキルも理解できました。よく観察できています。
- ・全入院患者の「栄養計画表」作成から、低栄養患者へのフォロー、NST・褥瘡回診、各科部長回診にも参加し、チーム医療の一員である事、病院の中での管理栄養士の位置づけ、役割を実際に感じていただきました。薬剤部、臨床検査部、放射線科の訪問や、胃瘻増設の見学は、とても興味深かったようです。透析室では、質問する場面もありました。
- ・真面目に実習できていましたが、気づきも良く、言葉遣いなども丁寧で良いと思いました。残念に思う事は、病院栄養士を就職として希望されていないため、病態の部分に意欲が欠けていた様に思いましたが、糖尿病のお薬などにはとても詳しく理解されており、流石だと思いました。薬局に就職希望との事で、今後のご活躍をお祈りいたします。
- ・初めての病院実習ということもあり、最初は戸惑いも見えたが徐々に自らコミュニケーションをとって吸収しようとする努力が見えた。実習中、常にメモ帳を片手に事細かく記帳していたのが印象的である。4週間という短期間ですべてを理解してもらうのは、無論無理な訳で、今回も大学では体験できない生の現場を肌で感じていただくことを目的とした。
- ・栄養管理計画書では、作成や実施に積極的に取り組み、患者様と目線を合わせて話をしていました。病院内で行われる研修にも参加していただき、他職種との連携が重要であることを理解していたようです。とても明るくハキハキと患者様に接していて、とても好感が持てる実習態度でした。
- ・献立、栄養指導媒体、上出来であった。
- ・理解力に優れ、何でもテキパキこなしていける能力は、高く評価できます。
- ・全体的に、大切な点を良く理解して動いていたと思います。学び取る力が優れているので、今後活かしてほしいです。
- ・積極性に物足りなさを感じました。
- ・実習の目標を定め、前向きに学習していました。すべてのものを吸収しようという姿勢が見られました。病室訪問や毎日の昼食時ラウンドなど、積極的に実践していました。他職種との連携は、NSTが立ち上がっていないので、各科より指導していただきました。患者様に接する機会や他職種との接点がたくさん持てたように思います。管理栄養士が院内でどのような立場であるか理解できたようです。
- ・各種課題、実習、見学等、熱心に取り組む、積極的な姿勢が見受けられました。一部、実習に於いて、理解不十分な箇所がありましたので、繰り返し説明いたしましたが、本人もわかっており、今後、研鑽を積んでいただければと思います。
- ・臨床的アプローチについて実際に体感し、考察するのではなく、本やインターネットで調べて学習する事で終わってしまう事が多い。学校ですべき学習を実習を通して行ったようである。

- ・栄養管理実施加算や、NST を通し、栄養アセスメントに基づいた適切な栄養プランの立案に関しての理解は深められたと思います。実習ノートの記載内容について、栄養学と結びつけて考察ができるとう良いと思いました。
- ・後半は実習ノートに食事や栄養学との関連性のある記載ができるようになりました。ノートの記載で、誤字、脱字が多く、十分な確認をしてから提出するよう、何回か注意を促しました。
- ・栄養アセスメントに基づいて栄養量の算出、献立作成等の課題に対して積極的に取り組み、対象者の状態を考慮したメニュープランの意義が理解できたと思われます。病棟栄養カンファレンス、NST 回診、褥瘡回診に同行して、臨床での得管理栄養士の業務を理解すると同時に「やりがい」を感じたように思います。今後の活躍を期待しております。
- ・積極的な印象はありませんが、一つ一つ理解（段階を踏んで理解）していかれ、知識を得られたと思っています。さらに積極的な向上心を持たれるとより良いと思いました。
- ・患者指導用の媒体作成で、知識を大いに活用し、良い資料を作っていました。
- ・1ヶ月があつという間に過ぎた、中身の濃い実習になったと思います。満身に指導できなかつた事が心残りです。
- ・激しい偏食のあるネフローゼ患者の適切な栄養管理を行うために、食事摂取量を計測、具体的な栄養摂取量の評価、判定、栄養補給方法について実習してもらいました。ベッドサイドに毎日通い、食事摂取量を計り摂取栄養素量から、医師、看護師、患者へアドバイスし、献立作成の見直しを行い、…。病棟看護師や主治医とも連携でき、管理栄養士の専門性も生かせたと思います。入院患者に食事説明や、身長体重の計測と、よく頑張ってくれました。
- ・おおらかな明るい性格で、担当患者さんとも良好なコミュニケーションが図れたように感じます。管理栄養士の業務は専門知識だけではなく、人間性も問われる仕事である事も良く理解でき、臨床栄養士としての素質を有していると思われます。今後、何事に対しても準備・確認を怠らず、謙虚な姿勢を持ち続けること。自分の考えを理論的に組み立てる力を養うことで、さらに成長が期待できると思います。
- ・実習に入るに当たり、本人より栄養食事指導の実際を学びたいとの要望がありました。栄養指導を中心に、病院業務全般をイメージできる様に広く浅く実習を組み立てます。栄養部門が病院のどこの役割を担当し、どのようにチーム医療の一員としての責任を果たすのかを理解してもらえたら十分と考えています。多少病態の知識不足から、理解できない点も多々あつた事と考えますが、社会に出てから勉強すれば充分と考えます。どこの勉強が必要で、どのように勉強するのかの方法を見つけるよりどころと、今回の実習がなつてくれれば幸いです。
- ・実習を通して、自分自身の将来の目標に向け、方向性をつかむことができたようです。緊張感から、積極性に欠ける面も見られますが、まじめに取り組んでいる姿は評価できました。
- ・研究テーマである栄養指導の媒体作りは、対象者に合わせた具体的な内容にまとめることができました。実習中に失敗してもくじけたり、自己嫌悪に陥ることなく、学習のチャンスとして学ぶ気持ちが表れていました。
- ・栄養相談を体験する中で、自らの考えをまとめて表現し、他人に伝えることの難しさを実感できたようです。実習の経過と共に積極的に課題に取り組む姿勢が見られます。
- ・褥瘡の回診や、患者の栄養アセスメント等に積極的に取り組むことが出来た。実習研究について、院内でパワーポイントを使用して、発表会をすることができた。

- ・4週間の実習期間、栄養指導の件数は多数聴講出来たと思います。回診については、循環器科、褥瘡回診と貴重な経験が出来たと思います。目標を持っての実習で良かったと思います。
- ・レポートの書き方等、基本的な部分での理解が今ひとつでした。日々のノートも、事実を書き留めるのみで、深い考察は見られませんでした。予習をもう少し行っていれば、もう少し考える事が出来たのではないかと思います。PC等、調べるための媒体が自宅にもなかったとのことで、苦労はされたと思いますが、もう少し積極的に臨まれても良かったのでは、と感じました。
- ・知識、理解不足の所は多々あったが、真面目に努力していた事を評価します。
- ・常食～DM食への展開を考えていただきましたが、基本的な献立作成が不得手のようでした。①食品構成の意味がわからない ②廃棄込み、可食部、等の記載方法がわからない。
- ・臨床栄養については、全般的に意欲的に取り組む姿勢が見られました。実習課題であるインシデント件数を減らす取り組みについては、一步踏み込んだ良い考察が書けたと思います。
- ・他校の実習生とも協力し合い、実習を進めていました。自分たちの研究課題を持たずに実習に臨んだためか、積極性にやや欠けた所がありましたが、その他の課題に対しては丁寧に取り組めていました。
- ・常に笑顔で接していて、良い印象を持ちました。訂正を指示しても、理解をすぐに示してくれ、行動力もありました。感想文に患者様に思いやりを持って接する管理栄養士になりたいとの記述があり、感心しました。

病院における臨地実習Ⅱ（給食経営管理・給食運営）の評価とご意見



代表的なコメントを抜粋しました。

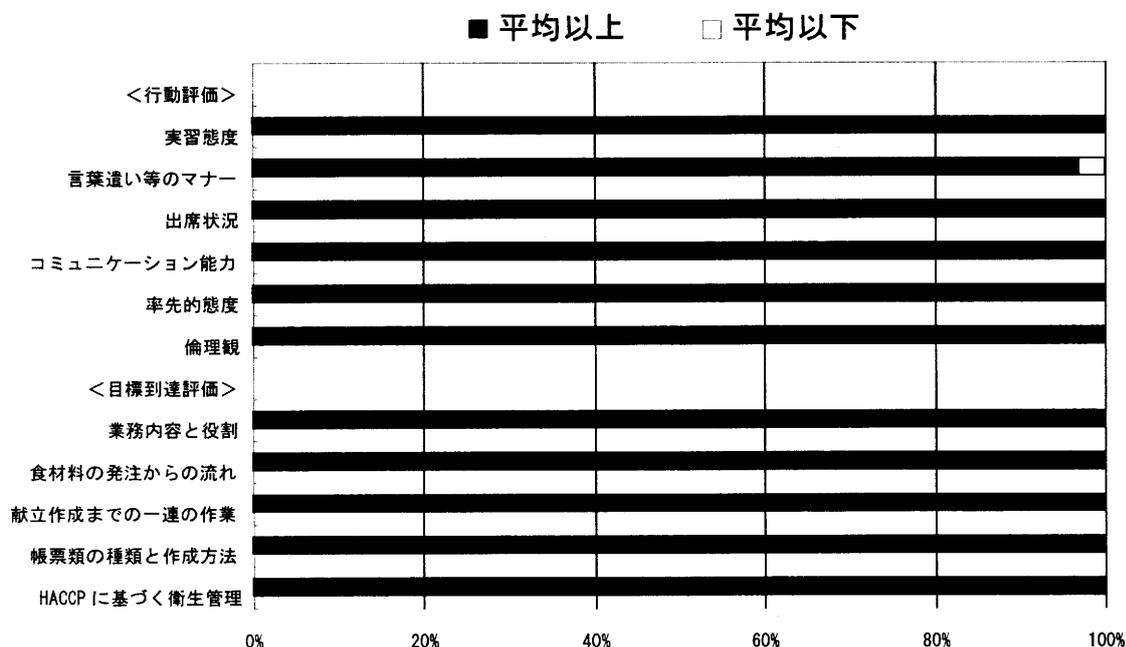
- ・常食患者の献立立案から調理作業への参加、盛りつけ配膳、喫食状況の調査で、給食管理の一連の流れは理解できたと思う。
- ・栄養士が行う厨房業務においては、調理師の指導に従い、業務を適切に習得する事が出来ました。又、当院で力を入れて取り組んでいる患者さんへの細かい食事対応について学んでいただいた事は、とても良かったと思います。
- ・自分から率先してミスや間違いを探し出す事が出来ていたようで、好感がもてました。どの実習も真剣に取り組んでいる姿が印象的でした。
- ・献立作成、調理については十分なレベルであったと思います。
- ・何事にも積極的に取り組む姿勢が、実習期間中に確認できた。課題の献立作成においても個性的な内容であり、将来の活躍を期待したい。
- ・予定献立作成からの発注、食材購入、調理に至る工程について、又、調理室内での衛生管理手法等、多岐に亘り十分理解し、実習が行えた。
- ・栄養業務全般に対して真面目に取り組む姿勢が評価できます。栄養士としては、調理に携わる機会は多くないかもしれませんが、食全体を把握する上で日常的に料理をして、親しむ事で勘を養っていただくのも良いと考えます。
- ・厨房スタッフともコミュニケーションを取りながら、常に前向きに取り組む姿が見られ、良かったと思います。

- ・とても意欲的に取り組まれていたと思います。理解力があり、指示された事も迅速、正確にこなされていて、とても好感が持てました。
- ・調理実習では、盛りつけ補助等、適正に作業し、積極的に取り組んでいました。しかし、献立作成実習では苦手な分野であるようで、いろいろと悩みながら仕上げていました。今回の実習では、献立、栄養指導、栄養管理業務等々様々な視点でご覧いただきましたので、多方面から考えることのできる栄養士になっていただければ幸いです。
- ・積極的に作業に取り組む姿勢が見られました。大量調理までの流れは、何度か実習されているとは思いますが、例えば、4人分と50人分では、使用する調味料、水分量や、材料のカサの変化が全く同じというわけにはいきません。又、治療食へ展開しやすい献立作成で、業務のスリム化を図る事も必要となります。その点を理解しながら理解できるようになれば、と思います。
- ・今回の実習は、厨房内に午前中入り、個別献立の盛りつけ、一般食の盛りつけ、配膳など、実習を行いました。自身の献立作成などに、役立つ事が多かったようです。衛生管理については、初日に手指検査を行い、理解を深めていました。
- ・暑い季節の実習なので、体調管理については十分な指導をしていただきたい。カンファレンス中に居眠りが見受けられ、疲れているかと思い、暑い調理場での作業が行えるのか……。調理実習をしてもらう前に考えてしまいました。
- ・実際に低栄養の患者さんの献立を受け持ち、病棟からの情報収集、献立作成、現場への指示など、実践の場を考慮し、進める事ができていたと思います。
- ・多くの職員と接し、コミュニケーションの大切さが理解できました。また、実際の業務の流れも理解できました。
- ・当院は、全面委託であるため、調理施設の中での業務については、委託業者スタッフにより指導。発注～患者への食事の提供までの作業を経験していただきました。また、「衛生管理マニュアル」に沿った対応を理解してもらいました。選択メニューや、祝い膳、行事食などにとても興味を示し、実際に調理する事もでき、さらには食事アンケートの立案、配布、回収、まとめまでを1人で仕上げる事が出来ています。
- ・給食管理能力は、学校での一般的な知識は多少身につけているとは思いますが、病院での実習では、やや不足しています。全般的な学生教育の見直しが必要と思います。
- ・様々な食形態があり、なれない部分もあったかとは思いますが、食札や盛りつけをやっていくうちに、徐々になれ配膳などを覚えるようになりました。嚥下食では、自ら盛り付けの工夫をし、患者様に喜ばれる食事提供を行っていた事は、とても良かったと思います。
- ・現場での作業のポイントのつかみ方、全体の流れのとらえ方が良くできていたと思います。
- ・物事に対し、冷静に処理し、対応できる力を持っていると思います。後は、時間的な制約の中で、処理スピードを上げる努力をしていってほしいです。
- ・比較的、学校での勉強が身につけていないため、学校としての給食管理の重要性を考えた教育が必要。全般的に学生教育（個人を含め）の見直しが必要と思います。
- ・直営と委託の相違を理解し、行事食業務の多忙さと患者様の行事食の反応を合わせて実践できたようです。献立作成の重要性、食形態への対応、食事計画との適合を理解し、給食業務の重要性「食べるための工夫」を理解できていた。
- ・献立作成について、自己点検し問題点を修正し、より充実した献立を作成する努力を要する（栄養成分の単位や、目標量への理解が不十分）。

- ・実際の一連の食事提供の流れを見ていただきました。食事がオーダーされてから、患者さんに届けられるまでにどのような作業があり、安全衛生管理、食数管理、献立管理 etc の手法を学んでいただきました。病院のスタッフ1人1人が、みんな違う動きしている中で、めまぐるしさもあったと思いますが、何かを感じて頂けたと思います。感想をうかがったとき、「楽しかった」の言葉があり、少し安心しました。
- ・給食経営マネジメントの重要性を再認識されたと思います。調理師免許を既に習得されているためか、厨房での実習は興味深く探求心を持ち、積極的に取り組んでおりました。但し、献立立案にはかなり苦心されていたことから、今後、再学習の必要があると思われました。
- ・最初は、包丁の使い方等、不慣れに見えたが、日を重ねるごとに上達し、努力の様子が見られました。給食管理については、基本的な知識があり、評価できます。
- ・献立の展開等、現場での作業をしながら理論と実践を理解された様で、日々身につけていかれるのがよくわかりました。
- ・調乳業務に関心があり、調乳担当者からも好印象との話がありました。
- ・栄養部門は病院側の管理栄養士と委託側の栄養士の役割があります。又、調理現場でも栄養士の仕事と管理栄養士の仕事はおのずと違います。献立作成から材料発注、検収、食物繊維数管理、調理作業、配膳、という一連の作業を経験し、病棟で聞き取りで食事調査を行い、改善策を検討していく事が少しでも理解できたら、と思います。
- ・毎日患者食を実食し、日々の食事が即栄養指導になる事を理解し、献立作成や調理現場の実際について、安全、衛生の重要性と共に理解を深めたと思う。
- ・調理場での実習では、作業の流れを理解し、職員とも協調し実習できていました。献立管理、衛生管理について確認しながら作業を行っていました。
- ・興味あることには、調理場の職員にも熱心に質問し、実習していました。調理の流れを理解し、作業する様子が見られました。
- ・全体に落ち着いて実習に取り組んでいましたが、時折、患者さんと接する際などに緊張で表情が硬くなっている様子を見て、がんばっているなあと感じました。今回の実習では、病院栄養士業務が多岐にわたることを理解してもらえようすすめました。栄養士という職業が「食事」という生活の基本を支える仕事であることが理解できていれば幸いです。今後は日々の生活や、学習の中で得た知識を仕事に活かせるよう、自分にはどのような経験・勉強が必要かを考えて過ごして下さい。いろいろなことを興味を持って経験していくきっかけに実習が役立っていたら非常にうれしいです。
- ・積極的に取り組んだ。
- ・実際に調理室で作業し、個人毎のコメントや禁止食品等大変細かく感じたかもしれませんが、1日分の献立を給食としてそれぞれの基準に合わせて作るのは難しく、時間がかかりましたが、献立作成スムーズに出来ました。
- ・献立作成、発注、調理等、一連の流れをよく勉強し、理解されたと思います。
- ・調理業務では、迅速、正確さが求められますが、迅速に行動する点で、やや劣っていたようです。ケガすることもなく、無事終了出来た事で安心しています。
- ・実習中の内容を、的確にノートにまとめていました。
- ・実習課題や自習中の講義に真面目に取り組んでいました。
- ・何事も積極的に行動していて、実習への意欲が感じられました。

特定給食施設（病院を除く）における臨地実習Ⅱ

（給食経営管理・給食運営）の評価とご意見



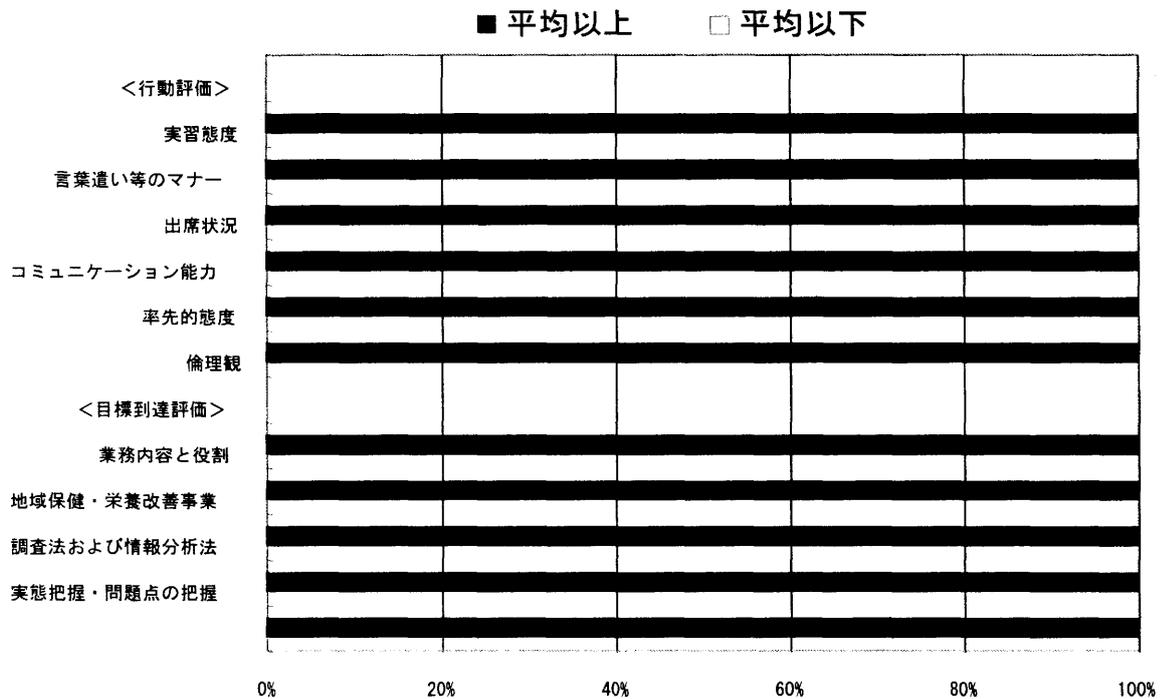
代表的なコメントを抜粋しました。

- ・ 事前に食育についてよく勉強されてから実習に励んでいたもので、保育園における栄養士の役割を具体的に理解できたと思います。
- ・ 子供との関わりの中でも、昼食、おやつ時には一緒に食事をして積極的に関わる姿が見られました。
- ・ 献立作成の課題は、実習期間中に学んだことを生かして果たしていました。
- ・ ネックレスを身につけて調理業務に入ろうとしていたので、注意して外してもらいました。
- ・ 目標を持ち、実習に積極的に取り組んでいた。特に、調理実習での下処理要領、衛生管理等良好である。
- ・ 給食業務に対する意欲、責任感、協調力等、十分に備えており、本実習の目的は達成できたものと思われる。
- ・ 自衛隊給食業務について特に栄養士業務、各担当者との役割関係を十分に理解していただけたと思います。その中でも1回2000食の大量調理の体験を通して、献立立案から喫食者への食事の提供まで「一連の流れ」にも理解を深めたと思います。
- ・ 生活習慣病に対する生活指導の必要性にも理解していただけたと思います。
- ・ 絶えず問題意識を持って、真摯に実習に臨んでくれました。
- ・ 終始、真摯な態度でした。他に流されない自我をしっかり持ち続けてもらいたいと思いました。とても、好感の持てる方でした。
- ・ リーダーという立場は、いろいろ大変だと思います。今後、指導者の立場になっていく時に、今回の実習が少しでも役に立ったらと思います。例年と違い、実習生全員が同じクラスだったことが、

プラスマイナス両方に表れてしまったかもしれません。

- ・ シャイな性格の方のようですが、時間が経てば、きちんとコミュニケーションがとれました。
- ・ とても明朗な方です。向学心も旺盛です。明朗は時として表裏一体となってしまうこともあるので、これからは他人に流されないようにしてほしいと思います。
- ・ とても真面目でした。これからの様々な経験一つ一つに身になってくれると思います。
- ・ 正直に言うと、初日から驚かされました。つけまつ毛は初日に注意しましたが、今まで何人も実習生（他校含め）を見てきましたが初めてです。管理栄養士、栄養士のみの施設ならともかく、他職種の中に唯一専門職がいる施設においては、たとえ学生とはいえ栄養士そのものの評価に繋がります。自衛隊実習の目的は一体何だったのでしょうか？
- ・ 他人に流されないよう、しっかり信念を持てる管理栄養士を目指してほしいと思います。
- ・ 向上心も旺盛なので、そのことが周囲にも伝わるようになると更にいいですね。

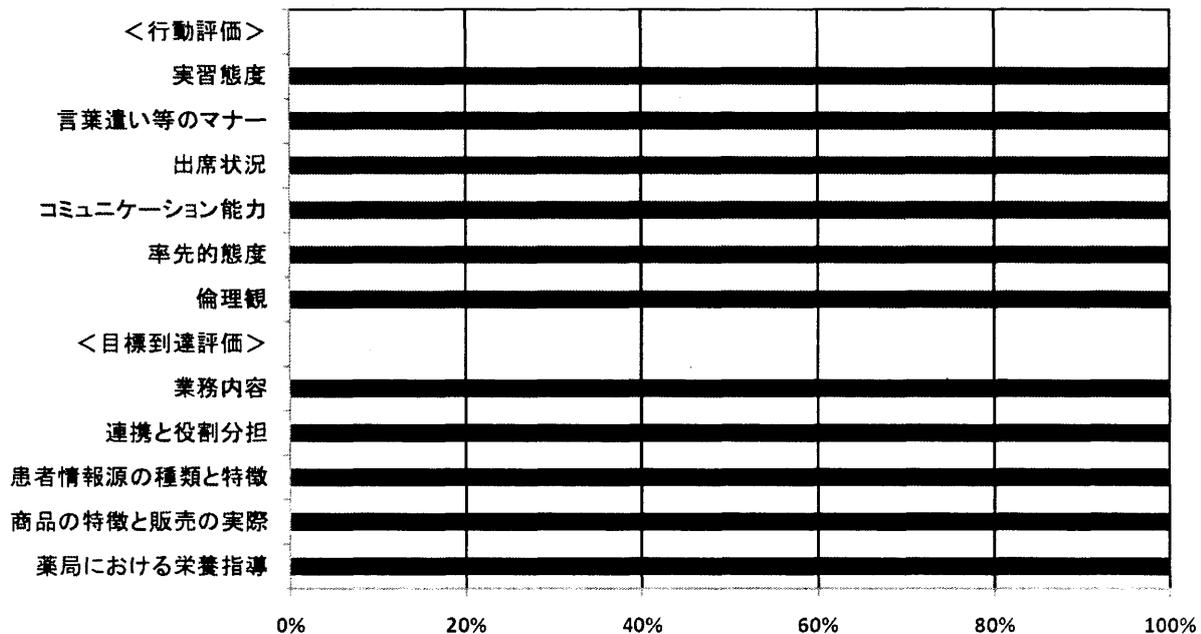
臨地実習Ⅲ（公衆栄養）の評価とご意見



代表的なコメントを抜粋しました。

- ・ 常に真剣に実習されていました。授業で学んだ知識が実際にどのように行われ、記録されているかを理解されたようです。
 - ・ 管理栄養士の仕事はどれも住民や在宅栄養士、他職種とのつながりが大切で、それを上手にやるためには、他職種の理解やコミュニケーション能力が大切なことを感じたとのこと。
 - ・ 一つ一つの事業を整理しながらよくとらえることができました。
 - ・ 食育の視点から事業のつながり、そして、人と人とのつながりを学ぶことができました。
 - ・ 興味を持って実習に取り組み、栄養業務の中でも沢山の気づきがありました。
 - ・ 対象者に合わせた媒体づくりは誰の何のための内容かをつかみ、イメージをふくらませ主食・主菜・副菜の役割のパネルづくりも意欲的に作成できました。
 - ・ 母子と成人と両方の事業に参加でき公衆栄養の対人サービスも少し学ぶことができました。
 - ・ 自分の考えをしっかりと持ち行動できました。
 - ・ とても明るく前向きに取り組むことができましたが、周囲のスタッフが驚くような言葉づかいがありました。
 - ・ はじめは住民の方に積極的に声をかけることができなかったのですが、徐々に自分から話しかけるようになっていました。
 - ・ 実習では事業実施を見学参加することしかできませんでしたが、それを通して企画段階でどのようなことを考える必要があるのか、学ぶことができました。
- 栄養士として必要な知識、能力は何か、今の自分に足りないものは何かを感じてもらえたようです。

薬局実習の評価とご意見



代表的なコメントを抜粋しました。

- ・5日間という短期間でしたが、良く観察し、積極的に仕事をし、業務を行っていました。店舗でメインとなる接客業務も率先して行っていました。
- ・ドラッグストアでの仕事を希望されていると聞いたので、現場で求められるスキルや考え方について重点的にお話させていただきました。研修前より、レベルアップされたと思います。
- ・大変まじめに実習して頂きました。今後勉強をつづけて、立派な管理栄養士を目指して頂きたいです。
- ・とても真面目で熱心に実習を行っていました。初めは緊張が見えましたが、実習を進めて行くにつれ、緊張もほぐれ、笑顔で実習することができました。そのため、スタッフと間違えられ慌てたこともありましたが、間違えられるくらい、店とその雰囲気慣れたのではないかと思います。とても小売り向けの性格でないかと思います。栄養士として型にはまるのではなくて、様々なことに挑戦してもらいたいです。
- ・挨拶が少々元気良くなかったが全般的にすごく良く理解し良かったと思います。
売場では、自身が解る範囲でお客様への御案内・接客を率先して実行し、コミュニケーション能力の高さを発揮して頂きました。薬局としての販売促進や、経費に関する話に対しても良く理解できていたと思います。実習態度も非常に良く、社会人になる心構えが出来ていると思います。ありがとうございました。
- ・ドラッグストアの基本的な1日の作業の中で最も品出しが大変だったと思いますが、嫌な顔せず一生懸命に作業してくれていました。3日目からは薬剤師といっしょに行動し、薬の成分や、どのような薬を扱っているのかなど学んでいる姿をみました。とても感じがよく疑問点などもその度聞くという姿勢でよかったです。お疲れ様でした。

- ・挨拶や礼儀がきちんとしていて好感が持てました。仕事を少し教えるとしっかりとこなしていました。また自分からやらせて下さいと積極性もありました。マイクロダイエットにも興味を持ち、真剣に説明を聞いていました。糖尿病食について提案して頂きとてもわかりやすくまとめられていて感心いたしました。薬局業務の内容については一通り理解したと思います。
- ・1週間、真面目に勤務していただきました。薬局業務を教える時間がなかなかとれず満足な内容ではなかったのかと思っているかもしれません。ただドラッグストアの仕事内容・栄養士の位置づけなど一般的な業務については少しは理解出来たのではと思います。今後の就職活動などで少しでも役立てていただければと思います。
- ・1週間とても熱心に取り組んでいたと思います。初患へのアンケートを頼む際、はじめは戸惑っていましたが徐々に慣れていました。指導すると、ペアの実習生と協力してテキパキと動いていました。
- ・毎日の感想文や研修記録がしっかりと記載されており十分に予習・復習されていることが分かりました。研修中は、とても大人しい感じですが、言われたことはしっかりとこなし、分からないことは、きちんと確認する丁寧な姿勢が多く見られました。
- ・あいさつ・身だしなみは問題なく。会話も普通にでき指導しやすかったです。特に、透析室の見学時には、質問が次々とでて、積極的な姿勢に感動しました。栄養士が透析患者の食事指導を丁寧にしてくれるようになれば、患者のQOLは格段に向上するに違いないと思うような質問でした。医薬品もたくさん触ってもらい、薬剤師の職能をまず理解してもらうことが、次の連携につながることを伝えられたと思います。栄養士が、医療の前の保健に深く関わるようになることが大切だということ伝えられていなかったのが申し訳なく思っています。
- ・薬局実習という形で大切な学生さんを預らせて頂き大変光栄に思います。大変よく勉強されていてさすが薬学部の栄養学科の学生という印象を強く受けました。ドラッグ&調剤という弊社の業務の流れを大体は理解して頂けたと思います。実習態度・勉強意欲など十分に感じ取る事ができました。ほぼ全てにおいて優良という評価をさせて頂きました。ドラッグにおける栄養士の立場はまだまだ確立されていませんが、薬剤師の良きパートナーとなりうる存在だと思います。彼女達には是非ともその魁になって頂きたいと思います。
- ・実習に対する姿勢がしっかりしており、質問・返答もはっきりとした受け答えでした。
- ・礼儀・言葉遣いともによく、好感が持てました。
- ・栄養士のレシピに関する+αの意見があり、場がまとまりました。
- ・意欲的に作業し、質問も多く頂き、調剤業務に大変興味を持った様に見えます。模擬処方の実践、月一度のメーカー勉強会、栄養相談会も体験でき、薬局での栄養士の必要性を実感したようです。また、想像していた薬局業務とはイメージが違っていた様で、今後の就職活動の視野が広がったと話しており、此方としてもとてもやりがいがありました。
- ・様々な実習を通して常に積極的に行動し、学ぶ姿勢があります。言葉づかいや態度もしっかりしており、好感が持てました。医療人としてそういった要素は大切ですので、今後も失わず、成長してほしいです。薬の作成など一部行いましたが、興味を持って取り組んでおり、勉強になったのではないかと思います。
- ・受付業務を通じて薬局業務を感じていただきました。実際にOTCや健康食品の相談を受けることも多く体験し、よい経験ができたのではないかと思います。レポートもしっかり書いていただき、よく考えながら実習が出来ていたように思います。
- ・実習に当たる心構え、患者に接する際の態度いずれも優良。一人前の社会人としてやっていける素

質は十分に持ち合わせています。今後の活躍が非常に期待出来ます。

- ・優しくて安心できる雰囲気をお持ちで、話を聞く時も笑顔で頷きながらという姿勢ができており、素晴らしいと思います。患者さんへの情報提供ツールを作る過程では、1枚で満足することなくあれこれ模作し興味深いものができました。調剤薬局の業務にも理解を深めていただき、模擬患者さん用にはわかりやすい指導書を作ってください、ありがとうございました。今後も広い視野をもって経験を重ね、ご活躍されることを期待します。
- ・薬局という実際の現場で、授業で習った知識を使わなければならない初めての経験にとまどいがあったようです。1つ1つの要点、授業の教科の内容など覚えていますですがそれがまだ1つにつながっておらず、惜しい部分がいくつかありました。現場では、深い知識も必要ですが、浅くても広い知識を求められるケースが多いと思われまので、そのあたりを勉強してもらえていればと思います。病院とは違った感じとは思いますが、健康食品、医薬品、ベビーなど、これを機に興味を持っていただけたらと思います。よくがんばっていたと思います。
- ・基本的に全て”5”の評価を付けたいくらいしっかりして、今、社会に出られても十分、通用する方だと感じました。目標到達の部分については、現在調剤を実施していませんでしたので、一応記入しましたが、・・・うまくいかない事があると「悔しい・・・」と向上心も強そうでした。こんな人が当社に来てもらえたらなあと思える方でした。いろいろ、仕事も手伝ってもらい助かりました。
- ・新商品入替の課題も時間内に終了しました。セルフマネジメントの一環で上記の課題を実施しましたが、この時間で実施しますという積極性をもっとあればよかったと思います。接客の事項などよくメモをとっているのはとてもよいです。
- ・ドラッグストアでの一般的な業務内容については、一通り経験できたかと思います。ただ、4日間という短い期間だったのと、今回あまりこちらの準備も整っていない状況でしたので、系統的に教えていくという形はあまりとれなかったため、どの程度理解してもらえたのか、こちらとしては不安な部分もあります。この仕事の一番のやりがいである、接客や売場作りに関しては、もう少し時間がないと取り組めない内容かと思えます。接客に関しては、何度かお客様とお話しているのを見ましたが、人当たりもやわらかい性格ですので、とても良い印象でした。その点に関しては、もっと伸ばしてもらえればと思います。追伸、また期間がありましたら実習にご協力させていただければ幸いです。ありがとうございました。

平成 21 年 城西大学薬学部医療栄養学科
臨地・薬局実習報告書

発行日：平成 21 年 10 月 1 日

編集：城西大学薬学部医療栄養学科
臨地実習委員会

