

平成23年

臨地・薬局実習報告書

城西大学薬学部医療栄養学科

<城西大学所在地>

〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1

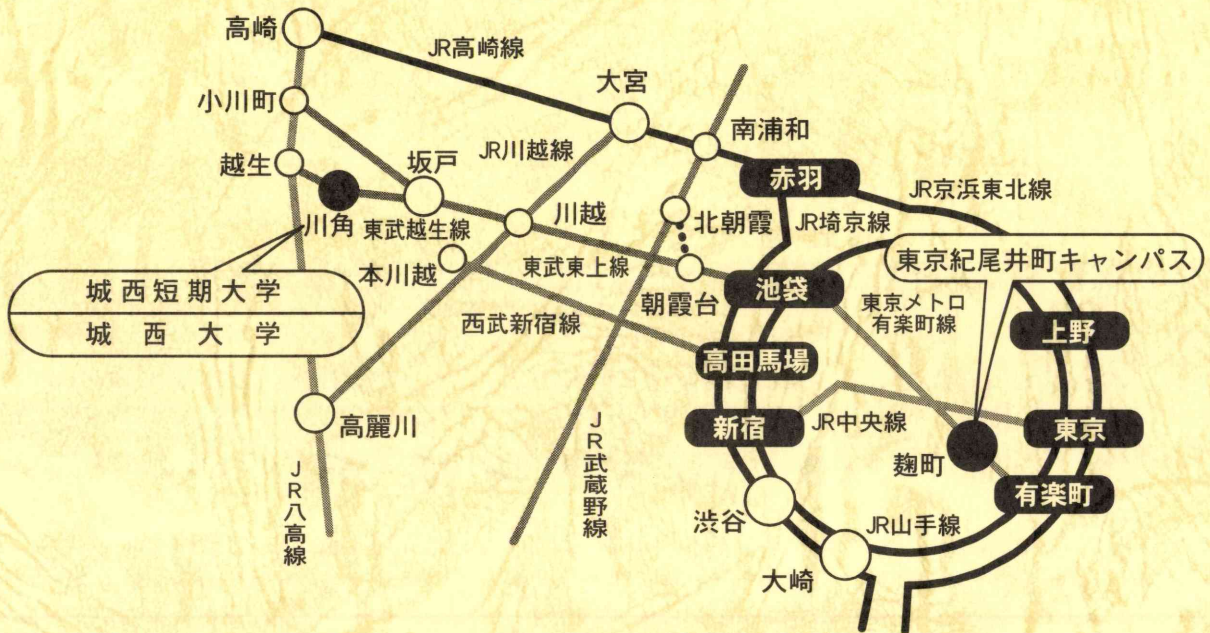
電話 049(271)7711 (代表)

電話 049(271)7729 (薬学部事務室)

ホームページ: <http://www.josai.ac.jp>

<交通案内>

- 1) 東武越生線「川角(かわかど)駅」下車。徒歩10分。
- 2) 関越自動車道「鶴ヶ島インターチェンジ」より車で20分。
- 3) JR八高線「高麗川(こまがわ)」駅よりシャトルバスで15分。



平成 23 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・薬局実習カリキュラム例	21
7. 学生の感想・反省	29
8. 実習評価と意見・要望	48

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23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。

我が国においては、極端な少子高齢社会が到来し、それと共に医療制度の大幅な改正が進み、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たように感じております。「管理栄養士」に対しても例外ではなく、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、管理栄養士が幅広く活躍できる社会環境を整えることが必要だと理解しております。私どもも一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も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23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 4年生
3. 実施期間 平成23年6月から8月までのうち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23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 4年生
3. 実施期間 平成23年6月から8月までのうち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23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 4年生
3. 実施期間 平成23年6月から8月までのうち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23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 3年生または4年生
3. 実施期間 平成23年3月から8月までのうち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. 受入施設一覽

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	市町村	番地
自治医科大学附属さいたま医療センター*	7/4-7/22	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	7/4-7/29	2	埼玉県	さいたま市緑区原山	3-15-31
埼玉県立小児医療センター	7/4-7/29	2	埼玉県	さいたま市岩槻区大字馬込	2100
草加市立病院	7/4-7/29	1	埼玉県	草加市草加	2-21-1
特定医療法人ジャパンメディカルアライアンス 東埼玉総合病院	7/4-7/29	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	7/4-7/29	2	埼玉県	蓮田市黒浜	4147
医療法人刀仁会 坂戸中央病院*	7/4-7/23	2	埼玉県	坂戸市南町	30-8
埼玉医科大学病院	7/11-8/5	2	埼玉県	人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	7/4-7/30	3	埼玉県	川越市脇田本町	25-19
医療法人積仁会旭ヶ丘病院	7/4-7/29	2	埼玉県	日高市大字森戸新田	99-1
社会医療法人社団 新都市医療研究会〔関越会〕 関越病院	7/4-7/30	2	埼玉県	鶴ヶ島市脚折145-1	145-1
特定医療法人社団 堀ノ内病院	7/4-7/29	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	6/27-7/22	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	7/4-7/29	2	埼玉県	東松山市石橋	1721
医療法人藤仁会 藤村病院	7/4-7/29	2	埼玉県	上尾市仲町	1-8-33
埼玉県立精神医療センター	7/4-7/29	1	埼玉県	北足立郡伊奈町大字小室	818-2
さいたま市立病院	7/4-7/29	1	埼玉県	さいたま市緑区三室	246
東京都教職員互助会 三楽病院	6/27-7/22	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	7/4-7/29	1	東京都	千代田区九段南	2-1-39
独立行政法人 国立がん研究センター中央病院	7/4-7/29	2	東京都	中央区築地	5-1-1
国家公務員共済組合連合会 虎ノ門病院	7/4-7/29	2	東京都	港区虎ノ門	2-2-2
東京大学医学研究所附属病院	7/4-7/29	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	7/4-7/30	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	7/4-7/29	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	7/4-7/29	2	東京都	江東区新砂	3-3-20
日本赤十字社医療センター	7/4-7/29	2	東京都	渋谷区広尾	4-1-22
独立行政法人国立病院機構 構東京医療センター	7/4-7/29	1	東京都	目黒区東が丘	2-5-1
独立行政法人 国立国際医療研究センター	7/4-7/29	2	東京都	新宿区戸山	1211
日本大学医学部附属板橋病院	7/4-7/30	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	7/4-7/30	2	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	7/4-7/29	2	東京都	練馬区旭丘	1-24-1
独立行政法人 国立精神・神経医療研究センター病院	7/4-7/29	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	7/4-7/29	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	7/11-8/5	2	東京都	立川市緑町	3256
東海大学医学部付属八王子病院	7/25-8/20	1	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	7/11-8/5	2	東京都	八王子市館町	1163
町田市民病院	7/4-7/29	2	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	7/4-7/29	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	7/4-7/29	2	東京都	清瀬市竹丘	3-1-1
千葉大学医学部附属病院	7/4-7/29	2	千葉県	中央区亥鼻	1-8-1
東京慈恵会医科大学附属柏病院	7/4-7/30	2	千葉県	柏市柏下	163-1
独立行政法人 国立がん研究センター東病院	7/4-7/29	2	千葉県	柏市柏の葉	6-5-1
医療法人 SHIODA 塩田病院	7/4-7/29	1	千葉県	千葉県勝浦市出水	1221
獨協医科大学病院	7/4-7/29, 8/1-8-26	2	栃木県	下都賀郡壬生町北小林	880
社会福祉法人恩賜財団済生会支部 栃木県済生会宇都宮病院	7/4-7/29	2	栃木県	宇都宮市竹林	911-1
自治医科大学附属病院	7/4-7/29	2	栃木県	下野市薬師寺	3311-1
独立行政法人国立病院機構 宇都宮病院	7/4-7/29	2	栃木県	宇都宮市下岡本町	2160
独立行政法人国立病院機構 高崎総合医療センター	7/4-7/29	3	群馬県	高崎市高松町	36
医療法人真木会 真木病院	7/4-7/29	1	群馬県	高崎市筑縄町	71-1
医療法人社団三思会 東邦病院	7/4-7/30	1	群馬県	みどり市笠懸町阿左美	1155
東海大学医学部附属病院	7/4-7/30	1	神奈川県	伊勢原市下糟屋	143
裾野赤十字病院	6/13-7/9	1	静岡県	裾野市佐野	713
財団法人 芙蓉協会 聖隷沼津病院	7/4-7/29	1	静岡県	沼津市本字松下七反田	902-6
社会医療法人かりゆし会 ハートライフ病院	7/4-7/29	1	沖縄県	中頭郡中城村字伊集	208
合計		98			

* 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(病院を除く)

実習施設名称	実習日程	人数	都道府県	市町村	番地
中部航空警戒管制団基地 業務群業務隊 (入間基地)	6/13-6/17	6	埼玉県	狭山市稲荷山	2-3
航空自衛隊熊谷基地	6/20-6/24	5	埼玉県	熊谷市拾六間	839
陸上自衛隊大宮駐屯地	6/6-10、 6/13-17	20	埼玉県	さいたま市北区日進町	1-40-7
わらしこ保育園	6/6-11、 6/20-25	2	東京都	府中市若松町	4-27-5
毛呂山町立若草保育園	6/13-6/17	1	埼玉県	毛呂山町大字川角	890-1
社会福祉法人小松福社会 白梅保育園	6/6-6/10	1	東京都	小平市花小金井南町	2-12-5
西東京市立 芝久保保育園	6/13-6/17	1	東京都	西東京市芝久保町	1-14-32
株式会社アカマツ	8/20-24	1	埼玉県	川越市月吉町	41-3
合計		37			

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	市町村	番地
さいたま市見沼区保健センター	6/13-6/17	2	埼玉県	さいたま市見沼区堀崎町	12-36
坂戸市立市民健康センター	6/13-6/17	1	埼玉県	坂戸市大字石井	2327-3
狭山市保健センター	6/13-6/17	2	埼玉県	狭山市狭山台	3-24
東松山市保健センター	6/6-6/10	2	埼玉県	東松山市材木町	2-36
三芳町保健センター	6/6-6/14	2	埼玉県	入間郡三芳町大字藤久保	1100-1
飯能市保健センター	6/6-6/10	1	埼玉県	飯能市大字双柳	371-1
川越市保健所・保健センター	6/20-6/24	1	埼玉県	川越市小ヶ谷	817-1
合計		11			

薬局実習実習施設

実習施設名称	実習日程	人数	都道府県	市町村	番地
日本調剤株式会社	6/20-6/24	2	東京都	千代田区丸の内	1-9-1
株式会社ファースト (イルカ薬局)	3/7-3/11	1	東京都	荒川区西尾久	2-34-11
株式会社メディカルパティオ (あすなろ薬局)	3/7-3/11	1	埼玉県	入間市東町	7-13-16
株式会社フォーラル (のぞみ薬局)	6/20-6/25	1	東京都	江東区大島	7-1-19
望星薬局(築地)	6/13-6/17	2	東京都	中央区明石町	11-15
株式会社日本アポック (鶴ヶ島池ノ台店)	8/22-8/26	1	埼玉県	鶴ヶ島市脚折	1440-35
ゆずの木薬局	3/7-3/11	1	埼玉県	入間郡毛呂山町長瀬	2315-1
ユニコ調剤薬局	6/6-6/11	2	埼玉県	坂戸市関間	1-1-8
あさひ調剤	8/22-8/26	2	埼玉県	さいたま市北区東大成町	1-626-1
薬の坂重薬局	6/13-6/17	2	埼玉県	坂戸市日の出町	6-24
寺島薬局(茨城県) みらい平店	6/13-6/17	1	茨城県	つくば市天久保	2-17-5
有限会社 かすみ薬局 しらゆり薬局	3/7-3/12	1	東京都	町田市原町田	4-2-2
(株) ヨツモト 若葉調剤薬局	6/6-6/10	1	神奈川県	横浜市青葉区あざみ野	2-9-11
田村調剤薬局	3/7-3/11	1	青森県	八戸市大字大久保大山	75-3
城西大学薬局毛呂本郷店	6/20-24	1	埼玉県	入間郡毛呂山町毛呂本郷	972
薬樹株式会社(健ナビ薬局戸田公園)	6/6-10、 6/13-17	2	神奈川県	大和市西鶴間	1-9-18
セガミメディクス(新所沢店)	3/7-3/11	2	東京都	渋谷区笹塚	1-64-8
セガミメディクス(浦和店)	3/7-3/11	2	東京都	渋谷区笹塚	1-64-8
コスモ薬局 新所沢店サンワールド	6/6-6/11	2	埼玉県	所沢市弥生町	2871-43
株式会社エフケイ(箭弓町店)	6/6-6/11	2	埼玉県	東松山市箭弓町	2-8-28
株式会社エフケイ(ドラッグエース天沼店)	3/7-3/11	2	埼玉県	東松山市箭弓町	2-8-28
住商ドラッグストアーズ(トモズ大泉学園店)	6/13-6/17	1			
住商ドラッグストアーズ (サンストリート亀戸店)	6/13-6/17	1	東京都	文京区西片	1-15-15
住商ドラッグストアーズ(清瀬店)	6/13-6/17	1			
クオール株式会社(恵比寿店)	3/7-3/11 6/6-6/10	2 6	東京都	新宿区四谷	1-17
株式会社マツモトキヨシ 1006 ドラッグストア東鷺宮駅前店	6/13-6/17	1			
株式会社マツモトキヨシ 0883 ドラッグストア坂戸入西店	6/13-6/17	2	千葉県	松戸市新松戸東	9-1
株式会社マツモトキヨシ 0715 ドラッグストア新座駅前店	6/13-6/17	1			
株式会社マツモトキヨシ 1247 ビーンズ武蔵浦和店	6/13-6/17	1			
合計		48			

*震災発生に伴い、実習を中止した施設を除く

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)	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、集団給食調理の実際を体験する。

	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	<ol style="list-style-type: none"> 1 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 2 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・事後教育

平成 22 年 4 月 7 日 (水) 1 コマ 江端みどり (城西大学薬学部医療栄養学科)

- ・臨地・薬局実習の概要と履修申請について

平成 22 年 7 月 13 日 (火)、1 コマ、津田 整、江端みどり (城西大学薬学部医療栄養学科)

- ・臨地実習全般について (導入教育・選択実習の手続きなど)

平成 22 年 7 月 31 日 (土) 1 コマ、江端みどり (城西大学薬学部医療栄養学科)

- ・実習施設自己開拓希望者に対する手続きの進め方

平成 22 年 9 月 13 日 (月) 1 コマ、津田 整、江端みどり (城西大学薬学部医療栄養学科)

- ・抗体検査の実施 (10 月 4 日)、履修申請手続きについて

平成 22 年 10 月 25 日 (月) 五十嵐 均 先生 (株式会社セイジョー)

1. 実習生としての態度
2. 薬局実習について

平成 22 年 11 月 8 日 (月) 1 コマ、津田 整、江端みどり (城西大学薬学部医療栄養学科)

- ・抗体検査の結果返却と今後の対応について
- ・今後の事前教育及び臨地・薬局実習に関するスケジュールと諸注意

平成 22 年 12 月 6 日 (月) 2 コマ、大熊 麻記子 先生 (川越市保健所 健康づくり支援課)

- ・公衆栄養学実習のための事前教育

平成 22 年 11 月 20 日 (土) 2 コマ、水野 文夫 先生 (日本赤十字社医療センター)

臨地実習 I (臨床栄養学) 事前教育

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
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
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）
2. 病院における栄養部門の立場・役割
3. 栄養部門の種々の業務

平成 22 年 12 月 11 日（土）4 コマ、水野 文夫 先生（日本赤十字社医療センター）

臨地実習 I（臨床栄養学）事前教育

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
2. 病院における給食経営管理等
3. 衛生管理についての取り組み
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
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

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
3. 外来における管理栄養士の業務
4. 医療チームの一員として他部門との連携・役割

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）

- ・栄養管理実施加算の実際

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〕
2. その他

平成 22 年 12 月 20 日、2 コマ、山岸 由佳 先生 (クオール株式会社)

- ・薬局実習について

平成 23 年 2 月 5 日 (土) 1 コマ 秋山 靖子 (城西大学薬学部医療栄養学科)

- ・OSCE (客観的臨床能力試験) 様試験の実施について

平成 23 年 2 月 16 日 (水)、1 日、OSCE WG・医療栄養学科全教員 (城西大学薬学部)

- ・OSCE (客観的臨床能力試験) 様試験

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 23 年 2 月 21 日 (月) 1 コマ、津田 整、和田 政裕 (城西大学薬学部医療栄養学科)

薬局実習事前教育

1. 保険薬局・ドラッグストアにおける実習について
2. 機能性食品について
3. 諸注意

平成 23 年 4 月 8 日 (金)、1 コマ、津田 整、江端みどり (城西大学薬学部医療栄養学科)

- ・実習手続き、諸注意

平成 23 年 4 月 22 日 (金)、2 コマ、江端みどり (城西大学薬学部医療栄養学科)

- ・給食経営管理実習のための事前教育

平成 23 年 5 月 13 日 (金)、2 コマ、江端みどり (城西大学薬学部医療栄養学科)

- ・臨床栄養学実習のための事前教育

平成 23 年 5 月 20 日 (土)、2 コマ、江端みどり (城西大学薬学部医療栄養学科)

- ・診療報酬制度について

平成 23 年 5 月 27 日 (金)、2 コマ、江端みどり (城西大学薬学部医療栄養学科)

- ・メニュープランニングについて

平成 23 年 8 月 1 日 (月) 2 コマ、津田 整、江端みどり (城西大学薬学部医療栄養学科)

- ・臨地実習終了に伴う事後教育

6. 臨地・薬局実習カリキュラム例

臨地実習 I・II (病院) 実習カリキュラム例

(1) ○○病院

第1週	月	火	水	木	金
午前	調理(一般食)	調理(術後食)	調理(特別食)	調理(下処理)	調理(特別食)
午後	ミーティング 摂食量調査の説明 一般食の説明 自習	説明 ・摂食量調査 ・栄養管理室 ・電子カルテ ・選択食 ・行事食	喫食量調査 治療食の説明 自習	喫食量調査 電子カルテ 食数管理の説明 発注の説明 検収の説明	喫食量調査 栄養指導の見学 (大腸術後) 自習
第2週	月	火	水	木	金
午前	調理(一般食)	調理(特別食)	調理(下処理)	調理(術後食)	調理(一般食)
午後	喫食量調査 栄養指導見学 (胃術後) 丑の日カード の作成	喫食量調査 電子カルテ 自習	喫食量調査 ミーティング 自習	丑の日カードの 作成 電子カルテ ラミネート加工 自習	食品衛生の説明 自習
第3週	月	火	水	木	金
午前	祝日	研究課題のテーマ決定 研究方法の設定 資料集め	資料整理 電子カルテ 研究課題まとめ	研究課題まとめ 電子カルテ 献立評価	研究課題まとめ
午後	祝日	研究課題まとめ 資料のピックアップ	病棟見学 研究課題まとめ ミーティング	研究課題まとめ 電子カルテ 献立作成の手順 管理栄養士業務	研究課題まとめ
第4週	月	火	水	木	金
午前	電子カルテ 研究課題まとめ	研究課題まとめ	研究課題まとめ	研究課題まとめ	課題提出 患者様(移植食)の データ入力 電子カルテ ミーティング
午後	研究課題まとめ 病棟見学	研究課題まとめ 病棟見学	研究課題まとめ ミーティング	研究課題まとめ	電子カルテ 課題修正・評価 栄養指導見学 (EMR) 最終評価

(2) ○○病院

第1週	月	火	水	木	金	土
給食経営管理実習						
午前	病院機構と栄養科の役割 給食管理の流れ、オーガニシングシステム・給食管理システム	検収業務 仕込み	クックチル調理 冷菜調理	プリセット 仕込み	ライン業務 パントリー業務	
午後	関連法規と栄養管理業務 厨房施設見学 まとめ	温度管理システム 献立管理業務	クックサーブ調理	経管 ライン業務	食器洗浄	
多職種との関わりを知る						
午前	事務管理実習、治療食献立作成	病棟研修	リハビリテーション科研修、治療食献立作成	臨床工学科研修、総合相談室 (MSW)	食事アンケート集計	治療食献立作成、肝臓病教室見学、検食
午後	PFM業務見学 病棟カント 総合内科カンファレンス	病棟研修	研修レポート作成 薬剤部研修	医事課研修 臨床検査技術科研修 科内勉強会	緩和ケアについて 緩和ケアカンファレンス	納涼祭参加
臨床栄養管理実習						
午前	(祝日) 自宅研修	指導媒体について 患者情報収集 病棟訪問	患者インタビュー 糖尿病学習会	指導媒体・資料作成 糖尿病勉強会	アドバイス練習 糖尿病教育入院指導見学 医学部クリニックラウンド見学	
午後	自宅研修	患者インタビュー準備 糖尿病勉強会 腎代謝内科カンファレンス	指導媒体・資料作成 糖尿病勉強会	指導媒体・資料作成 糖尿病勉強会 科内勉強会	献立評価 糖尿病勉強会 献立修正	
臨床栄養管理実習						
午前	セントラル業務見学	栄養指導見学	栄養指導見学	栄養指導シミュレーション 栄養指導計画修正	栄養指導準備 最終シミュレーション	実習報告 まとめ
午後	患者情報収集 病棟訪問 栄養指導計画立案	栄養指導準備 NSTについて	NST回診	褥瘡回診について、褥瘡回診、栄養指導計画内容確認	栄養指導実施 実習報告まとめ	実習報告 プレゼン

(3) ○○病院

第1週	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
午前	オリエンテーション 厨房案内 一般食 コンベア配膳	特別食 エネルギー制限食 コンベア配膳	栄養指導(外来) 透析食 腎疾患 課題説明	一般食 コンベア配膳	洗浄
午後	一般食 コンベア配膳	特別食 エネルギー制限食 コンベア配膳	資料閲覧 経管栄養剤 治療補助食品 NST 見学	一般食 コンベア配膳	洗浄 病棟配膳
第2週	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
午前	調乳 コンベア配膳 病棟訪問	特別食 タンパク制限食 下処理室	特別食 タンパク制限食 下処理室	献立作成(普通食)、食品管理 検収、DM 食堂指導(入院)	特別食 小児食 離乳食 下処理室
午後	調乳 下処理室	栄養指導(外来) 糖尿病	特別食 小児食 離乳食	献立作成(普通食)、食品管理 検収、カンファレンス見学	特別食 小児食 離乳食 コンベア配膳
第3週	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
午前	献立作成(普通食) 食品管理 検収	媒体作成 (減塩食パンフレット)	調乳 下処理室	献立作成(普通食) 食品管理 検収	献立作成(普通食) 栄養指導(入院) 減塩食 病棟訪問
午後	栄養指導(外来) 腎疾患 脂質異常症 献立作成(普通食)	献立作成(普通食)	調乳 コンベア配膳	献立作成(普通食) 食品管理 検収 NST 見学	献立作成(普通食)
第4週	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
午前	祝日	献立作成(普通食) オーダーリングシステム	コンピュータ献立、食品管理 検収、媒体作成 (減塩食パンフレット) 検食(透析食)	媒体作成 (減塩食パンフレット) 食品管理 検収 オーダーリングシステム 検食(減塩食 6)	媒体作成 (減塩食パンフレット) 食品管理 検収 検食(普通食 B)
午後		献立作成 (エネルギー制限)、NST 見学 媒体作成 (減塩食パンフレット)	媒体作成 (減塩食パンフレット) 院内見学	媒体作成 (減塩食パンフレット) カンファレンス 見学 NST 見学	まとめ 感想文

臨地実習Ⅱ（給食経営管理・給食運営）カリキュラム例

(1) ○○自衛隊

	午前	午後
第1日（月）	朝礼（自己紹介）、全般説明、配食、	食品衛生・在庫管理・発注業務についての説明
第2日（火）	朝礼、検収業務の見学、裁断、調理、配食	洗米・炊飯・大量調理の見学、献立についての説明、資料館の見学
第3日（水）	朝礼、献立のミーティングの見学、裁断、体育学校の見学、配食	栄養業務についての説明、調理
第4日（木）	朝礼、調理、献立作成、配食	献立作成、見本審査の準備・見学、調理
第5日（金）	朝礼、裁断、特定検診（集団）についての説明、隊長挨拶、配食	広報センターの見学、特定検診（個人）についての説明

(2) ○○自衛隊

	午前	午後
第1日（月）	自衛隊の役割 施設の案内	自衛隊の給食業務の在り方について
第2日（火）	厨房業務 （検収・下処理・調理・配食）	厨房業務 課題（卓上メモ・主菜献立）の作成
第3日（水）	厨房業務 （検収・下処理・調理・配食）	衛生教育 （食中毒対策について）
第4日（木）	厨房業務 （検収・下処理・調理・配食）	携帯食倉庫の見学と説明
第5日（金）	厨房業務 （検収・下処理・調理・配食）	課題の発表 携帯食の試食、総括

臨地実習Ⅲ（公衆栄養学）実習カリキュラム例

(1) ○○保健センター

日時	午前 (8:30~12:00)	午後 (13:00~17:00)
第1日 (月)	保健センターの事業等について	3歳児健診
	食育について (児童館依頼)	
第2日 (火)	1歳6か月児健診の健診表調査	1歳6か月児健診
第3日 (水)	育児学級 (1日目)	特定健診検査の見学
		1歳6か月児健診の健診表調査
		保健センターについて
第4日 (木)	育児学級 (2日目)	狭山市の取り組み等について
		反省会
第5日 (金)	高血圧教室	
	グループワーク、調理、試食、医師の講話、	
	グループワーク (まとめ)、片付け、カンファレンス	

(2) ○○保健センター

実習日	午前	午後
第1日 (月)	乳幼児健康相談	栄養価計算
	(母子保健事業：健康相談)	
第2日 (火)	お腹まわりすっきりコース (成人保健事業：健康教室)	1歳6ヶ月健診、カンファレンス (母子保健事業：健康診査等)
第3日 (水)	ノート整理、栄養価計算	3歳児健診、カンファレンス (母子保健事業：健康診査等)
第4日 (木)	2歳児歯科健診、カンファレンス (母子保健事業：健康診査等)	ノート整理、反省会
第5日 (金)	ヘルシークッキング (成人保健事業：健康教育)	プレ・パパママスクール (母子保健事業：健康教室)

薬局実習カリキュラム例

(1) ○○薬局

	午前	午後
第1日 (月)	朝礼 (挨拶)、オリエンテーション、 地域医療における保険薬局の役割 (講義)、 保険調剤業務全体の流れ (講義・見学)	薬局の栄養士活動 (講義)、 ラウンド (納品チェック・値札付け・品出し)
第2日 (火)	朝礼、旬の献立作成、 ラウンド (点検・商品補充・パッキング・納品チェック・値札付け・品出し・検収) 薬局アイテムの流れ (講義)	旬の献立作成、 ラウンド (納品チェック・値札付け・品出し・検収) ケーススタディ① (症例)
第3日 (水)	朝礼、栄養相談見学、 保険制度と診療報酬算定 (講義・演習)、 処方箋受付 (講義)、 ラウンド (パッキング・値札付け・品出し・検収)	処方箋受付、旬の献立作成 (続き)、 ケーススタディ②
第4日 (木)	朝礼、 ラウンド (納品チェック・値札付け・品出し・発注)、栄養計算、栄養相談 見学	栄養計算 (続き)、機能性食品の試食、 ケーススタディ③
第5日 (金)	朝礼 (挨拶)、ラウンド (発注)、栄養計算 (続き)、 ケーススタディ④	栄養相談シミュレーション、 ラウンド (栄養評価・納品チェック・値札付け・品出し)

(2) ○○ドラッグストア

	午前	午後
第1日(月)	商品の前出し、補充 サッカー(商品の袋詰め)	値札の交換 サッカー(商品の袋詰め) ドラッグストアについての説明
第2日(火)	商品の品出し、前出し、補充 防犯用のタグ付け	ドラッグストアについての説明 値札の交換 サッカー(商品の袋詰め)
第3日(水)	商品の品出し、前出し、補充 サッカー(商品の袋詰め) 値札の交換	店内のレイアウト、売り場の陳列についての説明 値札の交換、前出し
第4日(木)	商品の品出し、前出し、補充 値札の交換	薬局内業務についての説明 値札の交換
第5日(金)	商品の品出し、前出し、補充 値札の交換	ドラッグストアの管理栄養士の業務についての説明 値札の交換 ドラッグストアのCS、広告についての説明

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) >

病院における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てまとめました。

1. 実習全体について

- ・他職種との関わりが多く、多岐にわたる実習をさせていただきました。褥瘡回診や褥瘡会議・栄養相談(入院・退院・外来)・外来診療の見学もさせていただきました。常食の献立作成も行いました。
- ・今回の病院実習で、管理栄養士は調理から臨床まで理解し実践できなくてはいけないのだと改めて実感しました。
- ・栄養科以外の様々な部署にも実習を取り入れて頂いたので、病院がどのようなことをしているのかを見ることが出来てとても視野が広がりました。
- ・現場(調理場)、調乳、栄養管理業務(入退院時評価)、個人栄養指導、集団指導、糖尿病教育入院、NST業務、症例レポートの作成など病院(大学病院)ならではの業務を見学、実習できたことにより、具体的に病院で働くというイメージを持つことができました。
- ・糖尿病の運動療法や食事療法、薬などの治療法について大学では学べないような、病院で実際に行っていることを知ることが出来て、とても勉強になる事がたくさんありました。
- ・医師や看護師とメールや電話で患者様の様子や状態、栄養管理の指示出しをするなど間近でチーム医療を見学出来、貴重な経験をさせていただけたことに感謝しています。
- ・患者さんへの話し方や、例え方、接し方などを直接伺える機会をもてました。このように話したらよいのか、こんな問題を抱えているときにはこのように解決してあげることが出来るのだと学び、また気付くこともできました。
- ・学校で学んできたことが、現場での基盤になってくるので、大学での授業や実習はとても重要であると感じました。
- ・栄養指導見学や講義を通して患者様に信頼される管理栄養士とはどのような管理栄養士かを教えていただきました。また、考える機会も与えて下さいました。
- ・管理栄養士としてだけでなく社会人として大切なことを学びました。
- ・知識は単独だけでは意味をなさず、たくさんの知識が繋がることで患者さんにわかりやすく伝えられることがわかりました。また薬の知識も重要であり、薬から患者さんの病態がわかると学びました。
- ・授業では学べない、現場での動きや患者のQOLの向上を考えた取り組みなどを学ぶことが出来、本当に自分にとって大きな経験になりました。
- ・様々な科を見学させて頂き、病院全体のつながりについて理解できました。褥瘡部会では、認定看護師の処置の仕方を見学できたので、とても勉強になりました。
- ・様々な部署を見学し、色々な職種の方と触れ合う機会をいただき、管理栄養士の病院内での役割を

学ぶことが出来ました。

- ・実習では自分から行動しなければ何も教えてくれません。でもヒントを沢山与えてくれるので、行動を起こせば大変学ぶことが多いです。
- ・現場は学校のように科目ごとに分かれた業務をしているのではなく、すべての教科を統合して仕事をしているという事に気がきました。
- ・栄養部の皆様は仕事が多岐にわたるので本当に忙しそうで、常に優先順位を考えて仕事をなさっているように感じました。
- ・笑顔で明るい挨拶をすれば、快く受け入れてもらえます。分からないことは積極的に質問していけば、誰でも丁寧に教えてくれますし、反対に質問しないと、何も学ぼうとしていないと思われてしまいます。
- ・病棟訪問で実際に患者様と接することができたのでよかったです。
- ・入院時食事療養費については、学校の授業で習ったものに加えて、更に実際の現場で働いている方からの説明を受けたため、より一層理解を深めることができとても為になりました。
- ・カルテからの情報収集では、検査値だけでなく入院時状況や既往歴などの把握の他に病院食の喫食状態の把握も大切だと学びました。
- ・現場でしか体験できない業務を学ぶことができ、一ヶ月間がとても充実した日となりました。
- ・実習を通して、管理栄養士も病院という会社組織を構成する一員であるという視点を持つことができるようになりました。自分が組織にどのように貢献していけるのか、ということもこれからは意識していこうと思います。

2. 施設・指導者

- ・管理栄養士をはじめ、調理師、薬剤師、放射線技師の方々が丁寧にわかりやすく、指導していただきました。
- ・直接指導して下さる先生はとてもお忙しい中でも、毎日実習書に質問を記載すると答えを返して下さったため、翌日までには疑問を解消することができ、しかもコメント欄にもコメントを毎日書いてくださったため、本当に感謝しています。
- ・先生方はお忙しい中、質問疑問に親身に答えてくださいました。やりたいことを言えばなんでも経験させていただけるよう配慮いただきとても感謝しています。
- ・指導者の方々がみな優しく教えてくれ、理解することができました。
- ・病院内の見学や、私たちがやりたいと申し出たことを積極的に経験させて下さいました(ストーマ外来や血液透析、NST 回診など)。
- ・大学の先輩でもある先生から講義をしていただき、自分の就職先に誇りを持って日々成長していくことに憧れを感じました。

3. コミュニケーション

- ・管理栄養士としての知識を身につけることはもちろんのこと、患者様との信頼関係を築くことが大切であると感じました。
- ・個別栄養指導では、短時間でいかに患者様の食生活の問題点やその背景を聞き出すか、また聞き出しながらアセスメントを行うことの重要性を学びました。
- ・糖尿病教室や患者会に参加したり、透析治療中の患者様とお話したり、実際に患者様と関わる機会を頂いて、患者様が何を求めているのか、病気に対して食事や治療に対してどのように思っているのか知ることが出来ました。
- ・疾病だけでなく患者様自身を見るよう心掛けることが大切だと感じました。
- ・一人一人の患者様によって話し方や話すスピードを変える事が大事だと感じました。
- ・調理師の方とコミュニケーションをとることの重要性を知ることが出来ました。
- ・患者様や他職種とのコミュニケーション能力が大切だということがわかりました。
- ・栄養管理計画書作成時や栄養指導で患者様と接することが多く、コミュニケーションをうまくとることが大事だと思いました。
- ・医師と管理栄養士と看護師がその患者様の状態をそれぞれの職種の目線から見た結果、今後どのような対応を進めていくのかを具体的に話し合っておられ、医療スタッフ内でのコミュニケーションというものの重要性を改めて感じる事が出来ました。
- ・患者様一人ひとり悩みや抱えている問題点が違うため、常にマニュアル通りにはいかないとうことを学びました。全てを否定的にとらえるのではなく、良いことは褒めたり、患者様が「これなら出来そう」と言って頂けるような案を出してあげることがなにより重要なのだと感じました。それにはまず自分の知識を増やし、様々な情報を持っていることが大切になってくるのだと感じました。
- ・嗜好調査を任せいただき、調査用紙の作成から報告書の作成まで行い、相手の気持ちを考えて文章を作る大切さを学びました。
- ・患者さんに食べた量や食欲の有無・体重変動・体調・困っていること等を聞くことによって、食器の変更や食事の形態の変更など様々なことに気がつくことができるので、病棟をまわり患者さんやご家族と直接お話することはとても大切なことだと思いました。
- ・勉強以外にも、患者さんと直接接する機会があり、言葉遣いやコミュニケーション能力も大切だと感じました。
- ・調理でも何でもそうですが、コミュニケーションをとることが、作業をするにあたり、とても大切だと思いました。
- ・委託の方々と栄養部の方々と、コミュニケーションを取り問題を改善していました。

4. NST、チーム医療、他部門・他職種との関わり

- ・他部署での実習やNST回診を通じて、管理栄養士の役割や強みを学びました。
- ・一人の患者様に対して他職種が関わって治療を行い、チーム医療の大切さを学びました。
- ・カンファレンスでも管理栄養士が深く介入していて患者様の摂食量なども記録していてこれも他職種との連携や関係性がしっかりできているからだと感じました。
- ・NSTチームの中での管理栄養士の位置づけを理解することができました。
- ・栄養部内だけでなく、他部門との連携がすごく重要であると実感しました。
- ・患者さんがその人らしく生きていけるように支えるためには、職種の垣根を越えるチーム医療が必要であると思いました。
- ・他職種と連携して医療を行うためには、まず、他職種がそれぞれどのような仕事をし、連携の中でどのような役割を担っているのかを知ることが大切だと感じました。
- ・栄養委員会や安全対策委員会、化学療法委員会や褥瘡会議に参加させていただき、他職種との連携を学びました。
- ・NSTでは、担当の先生を中心となって治療方針や食事内容まで、話し合いが行われていて食事も治療の1つだと再確認しました。
- ・チーム医療では医師をはじめ、看護師、薬剤師、理学療法士など他職種と連携することにより、その患者さんに最適な治療方針を決めることができるのだと実感しました。
- ・すべての部門の人々の協力で命を支え、命は支えられている、チーム医療とはこうなのだと思います。
- ・消化器チームでは、4度同じ患者様の回診をさせていただき、栄養状態がどのように変化していたか、今のままの栄養でいいのかということを見学することができ、貴重な体験ができました。
- ・NST・褥瘡回診や胃瘻造設も見学させていただけたのでとても良い経験になりました。
- ・薬剤部、病理検査室、医事課、看護部、などの見学や言語聴覚士やソーシャルワーカーの方にお話を伺う機会をいただきました。それぞれの職種との繋がり、連携の仕方などを教えていただいたことで、医療とはチームで行うものなのだと改めて実感することができました。
- ・褥瘡委員会やNST検討会などに参加させて頂き、今後どのように治療していったらよいのかなどいろいろな患者様について学ぶことができました。

5. 給食経営管理

- ・臨床の場に進出していくためには、まず給食経営の業務をしっかりしていくことが大切だと思います。
- ・患者様の手元に届くまでに、食事について何回もチェックをしているのがわかり、ミスをしたとすると患者様の体内に影響が出てしまう可能性があるため、必ず何回か何人かの人によって食事と食札などのものを見比べる必要があるとわかりました。
- ・朝や昼などにミーティングがありましたが、これによって、新規の入院患者様や退院する患者様、

または祝いの食事をその日に出す人がいるのか、アレルギー患者はどうであるのかがわかるため、このミーティングは欠かせないものだとわかりました。

- ・細かい調理作業計画書から、現場の調理で働きやすいような工夫がなされていることを教えていただきました。
- ・調理を通して、病院食における病院食の作り方の工夫や、流れを勉強出来て大変勉強になりました。
- ・病院の食形態の多さが予想以上で、手順など良く考えて行わないと提供時間が遅れてしまうことを感じました。
- ・食品にアレルギーがある方や、疾患によって使ってはいけない食品があり、間違えると命にかかわることがあることも改めて感じました。
- ・利用者様の実際の食事風景を拝見することができ、自分が調理したものが提供され喫食されていることを実感し、給食業務における安全確保の大切さを再認識しました。
- ・献立を考える際には色合いや調理師の方の負担、温冷の分け方など様々なことを考慮する必要があるということを知りました。
- ・献立作成をする際には、もっと料理の知識が必要だと感じました。また、各食材についてもっと知識を深めるべきだと思いました。
- ・献立を立てる際には、エネルギーや塩分をただ制限するのではなく、実際に作った時に制限しても美味しくなるかどうかを考慮して作成することが大切だと分かりました。
- ・献立の種類が非常に多く（1日A3、10ページ程度）同じような献立でも少しずつ材料などが変更になっている場合も多いため、昼休みの時間を有効に活用して毎日献立の治療食への展開方法について学ぶことができ、知識の幅を広げることができました。
- ・病態食で様々な制限や決まりがあるからといって全てその通りに出していても、患者様が食べてくれないのであれば意味がないので、患者様に喜んで頂けるような工夫をすることが何よりも重要だと感じました。
- ・調理では、調理師の方々がとても優しく、また色々やらせていただいてとても勉強になったのと同時に、自分の調理スキルの低さを実感しました。
- ・調理室での盛り付け作業では、多食種のメニューを把握し間違えず素早く綺麗に盛り付けをしなければいけなかったのも、とても難しかったです。
- ・調理室での流動作業では、経管栄養剤の準備、五回食のおやつ準備・配膳、流動食・加熱食・注腸食の準備、嚥下食盛り付けなどいろいろなことをやらせて頂きました。

6. 栄養指導

- ・糖尿病や脂質異常症、クローン病など、様々な疾患をお持ちの患者様の栄養指導を見学させていただき、コミュニケーション能力の大切さ、糖尿病の交換表の知識の重要性、患者様の状態を判断し、それに合わせた指導を行うことの難しさを知ることが出来ました。
- ・自分の指導を患者様に受け入れて頂くためには、患者様に信頼してもらうことが必要だと感じまし

た。

- ・栄養指導を見学した際に、患者様本人だけでなくご家族に対しての目線配りや声かけも必要だと思いました。
- ・栄養指導の奥深さと難しさ、面白さを感じました。
- ・栄養指導、栄養療法を長く続けてもらえるようにすることが難しいと思いました。
- ・栄養相談を行っている所を実際に見学させていただきました。指導者の方は、患者様の食事内容を聞くとその場でカロリー計算を行っていました。とても早く驚きました。
- ・栄養指導をする際、自分がどのような流れで指導していくかをあらかじめ考え、自分の中に指導案をもっておくことが大切だと感じました。
- ・患者様によってどのように栄養指導していくべきか初回指導時はその場で判断しなければいけないため、普段の生活のなかで、人間観察をするなどして観察力を磨きたいと思いました。
- ・入院患者様や外来患者様の栄養指導を見学し、一人ひとりの良いところを褒めることや、ポイントを絞って患者様に受け入れてもらえるような指導の大切さを学びました。
- ・患者様一人ひとりには生活環境や生き方が違うことを身をもって体験することができました。
- ・様々な栄養相談を見学させて頂いて思ったことは、まずは話しやすい雰囲気を作ること、そして、患者さん一人ひとりの性格や生活スタイルに合わせて栄養相談を進めることが大切だと思いました。
- ・集団栄養指導や個別栄養指導を経験させていただいた際に、私たちの発表で患者様が真剣に取り組む姿勢に触れる機会を得てとても嬉しかったです。
- ・指導では、栄養療法に無関心期の患者様の指導をする事が一番難しいことを改めて学びました。
- ・栄養指導を受ける前と受けた後の患者さんの表情が変わる様子などを拝見できました。
- ・栄養指導を見学させていただくたびに、私も注意しなくてはいけないなどドキリとする生活習慣が多々あったので、私も改善していきたいと思います。
- ・栄養指導を見学して、患者様への話し方、一方的な指導でなく、患者様のお話を聞きながら、しっかり目を見て指導することを学びました。
- ・自分が学校の実習でやっていた、模擬栄養指導とはまったく違うものでした。もっと患者様側に立って考えなければならないなと思いました。そして、私もこんな栄養指導が出来るような管理栄養士になりたいなと強く思いました。
- ・栄養指導を見学させていただいている際に、患者様が「また話したい」とおっしゃっていたのが印象的でした。
- ・栄養相談は指導ではないので患者様に”楽しかった”と思っていただけるように、日常会話などを交えると良いと教えていただきました。

7. 課題への取り組み

- ・おやつ課題では、自分たちの力量にあったメニューを選ぶ大切さについて学びました。
- ・献立作成については、大学では取り組んだことのない治療食の展開をさせていただき、作成した献

立に基づいて実際に調理をさせていただきました。この調理実習では、大量調理にした際のアドバイスをいただき、自分では気づかなかったことを指摘していただきました。

- ・流動食を経験させていただいた際に、かためのオーダーのものに対しては、とろみアップを使用して調節を行いました。ちょうどよいかたさに仕上げるのに苦労しました。
- ・行事食カードの作成は、手間がかかるものですが良いものができ、また、完成して達成感を味わうことができました。
- ・最終日の課題を早めに決め、知識を深め、相談したりすることが大切だと感じました。
- ・報告書を何度も訂正していただき、何度も書き直し大変でしたが、誰が見ても分かるような文章ではなくてはならないと教えていただき、SOAPの書き方がよくわかったのでよかったです。
- ・帰宅した後に毎日の課題をこなすのが大変でしたが、疑問に思ったことを確認したり、わからないことを勉強するよい機会になりました。
- ・課題で献立作成があり、常食を5つに展開するものがあるので、練習をしておくと思いしました。
- ・提出物の提出期限なども自分で決めるので、2人で計画を立てて協力することが大切だと思います。

8. 感想・反省

- ・人を相手にするという事は、「相手の立場に立って考える」ことがどれほど大変なことか、またどれほど大切なことかを現場で働いているみなさんから学ばせていただきました。
- ・大学で学んだことが出てくるのですが、臨地実習においてそれらの内容がより深く理解できるようになると思います。
- ・実習を行う前と実習を終えた後に比べると、管理栄養士になりたいという気持ちが強くなりました。
- ・病院実習で感じたことは、知識不足・コミュニケーション力の大切さでした。
- ・どの疾患で何の基準値を使うか、またその基準値を聞かれたときに答えることができず、いかに勉強不足であるかと実感しました。
- ・自分の知識不足はもとより、本来の明るさも出すことが出来ず、反省と後悔ばかりが残ってしまいました。実習を通して、社会に出るための自身の課題を見つけることが出来ました。
- ・先生方の質問に答えられないことが多く、自分の勉強の足りなさがよくわかりました。「なぜ？ どうして？」を考えて勉強していかないとその知識の応用がきかないこと、上辺だけの勉強では役に立たないことも学びました。
- ・大学ではできない体験をたくさんさせていただいたと思います。
- ・患者様の毎日の状態の変化も見ることができとても勉強になりました。
- ・患者様の立場に立って、考えることが大切だと感じました。
- ・臨床に出るためには、食に関してプロだと自信を持って言えるくらいの基礎知識が必要だと感じました。
- ・病院で提供する食事は見本であるという意識を持つことが大切であると感じました。

- ・自分が積極性に欠けているということを思い知りました。原因を考えた所、受容するだけで自ら考えて行動するという姿勢が足りなかったと思います。
- ・災害時、栄養部に来れることは食事が出るという安心感をお届けすることだと感じました。
- ・非常食を普段から用意しておくことの大切さを初めて知りました。
- ・病院での管理栄養士の業務や役割について深く理解できたので良かったと思います。
- ・第一に考えるのは患者様の事なので喜んでいただけたり、元気になってもらうということが一番大事だと感じました。
- ・患者様の目線で物事を考えるということが大事だと改めて実感しました。
- ・専門的なことだけでなく、挨拶など社会人としての常識を学ばせていただくことができました。
- ・管理栄養士の発言の一つ一つに責任の重さを感じました。
- ・カンファレンスでの情報収集の大切さを知りました。
- ・臨機応変に行動することが難しかったです。
- ・患者様の状態に合わせた必要栄養量を合わせるが大変でした。
- ・栄養についてだけでなく、疾病や薬、検査値についても理解することが大切だと思いました。
- ・糖尿病教育入院を見学させていただき、患者様の気持ちの変化を感じることができました。
- ・実際に病院で業務を行っている管理栄養士の先生の話は説得力があり、患者様の立場で考えられるように自分でも努力をしないといけないと感じました。
- ・病棟専門の先生、現場（調理室）専門の先生が分かれていて、管理栄養士が活躍する場所はたくさんあると思いました。
- ・自分の考えをしっかりとと言えるような力が必要だと思いました。
- ・嚥下回診で強く感じたことは、口から食べるという行為は生きることに直結し食べる楽しさから生きる意欲につながりQOL向上へ結びつくと感じました。
- ・病気を診るのではなく患者さん個人を診て一番良い選択をする必要性を学ぶことができました。
- ・大学で学んだ大量調理マニュアル・食形態が役に立ちました。
- ・今回の実習を通して挨拶のタイミング、時間の自己管理など自分に社会人としてのマナー、常識が不足していると感じました。
- ・関連事項について考えることなど探究心を持つことが学ぶにあたって大切であると感じました。
- ・文章を書くにあたり、参考文献が書かれていないものは根拠があるのか分からない文章となってしまうため、参考文献を書くことの重要性を感じました。
- ・日々医療は進化しているため、勉強を怠らず、新しい情報をチェックし、仕事に取り入れていくことが大切だと感じました。
- ・何事も疑問を持って物事に取り組むことで自分のスキルアップが図れることを学びました。
- ・病棟回診では、患者さんにどの程度摂食できているかや、食べやすくするためにどの様にしたいか等を伺っていて、食事でのQOL向上を図ろうとしていて栄養不足を少しでもなくすための努力が伝わってきました。

- ・患者さんの性格やその時の気分を察して話す内容を変更したり、場合によっては再度訪問するなど細かい気配りも大切なことなのだと思います。
- ・症例検討会で報告を行うことでお互いに勉強になったり意見を貰えたりととても大切な場だと思います。
- ・大学内での実習内容（身体測定・模擬栄養指導）を実際に活かすことが出来て本当に良かったです。
- ・勉強面については、検査値の基準値や疾患名等もう少し勉強しておいたほうが良かったと反省しました。
- ・調理は大変でした。もう少し学内や家でも、料理をしなければならないと感じました。
- ・学校で学んでいる内容は基礎の基礎であり、運動や薬などと食事を組み合わせるとどうなるのか関係性を学び患者様に分かりやすく説明できるような知識をもっと身につけないといけないと感じました。
- ・献立作成をして、自分自身の知識不足を実感させられました。
- ・病院における管理栄養士の業務内容だけではなく、社会で通用するような基本的な能力（挨拶、指摘や注意を受けた時の素直な“はい”の返事、読みやすい数字の書き方、箸や鉛筆の持ち方、食材はできるだけ漢字で記載する…など）を学ぶことができ、自らの考え方の甘さを痛感しました。
- ・調理技術がかなり足りないということに気が付きました。
- ・実際の栄養指導では料理について詳しくないと指導できないということに気が付きました。
- ・旬の食材や、食材の重量について常に把握しておくことが重要だと思います。
- ・社会のマナーについてももっと勉強しておくべきだったと思いました。
- ・病院においての患者様に対する責任がわかりました。
- ・疾病に関して基本的なことだけではなく細かいことまで理解しておく必要があると感じました。
- ・調理場での現場経験がとても重要なことがわかりました。
- ・就職してからも日々勉強が必要だと感じました。
- ・もっと勉強して知識を身につけなければいけないと思いました。
- ・調査した結果をわかりやすくまとめることの難しさを感じました。
- ・食事形態や患者さんに合った食事を出す大切さとその責任を感じました。
- ・糖尿病教室の発表をさせていただき患者様にわかりやすく伝えることの大切さを感じました。
- ・嗜好調査や自由研究を通して、わかりやすく結果の出やすいアンケートを作ることの大変さや見やすくわかりやすい結果表を作ることの大変さを感じました。
- ・患者様や利用者様の生の声を聞くなどとても貴重な経験をさせていただきうれしく思いました。
- ・病棟に行かせていただき、患者様に質問をするときは常に笑顔であることを心がけました。人と人とのつながりを大切に、患者様に興味をもつことが大切という事を教えていただきました。とても心に残った言葉でした。
- ・管理栄養士になったら、私も患者さん方と、真剣に向き合い、地域の方々に感謝されるような存在になりたいと強く思いました。

- ・病院は自由が制限されてしまうので、患者さんにとって食事は栄養を摂るだけでなく、楽しみの一つとしてとても重要なものだと感じました。
- ・病院の食事に限らず、たくさんの人の手が加わることによって提供される食事のありがたみを改めて感じさせられました。
- ・今までの作業ができるようになって、新しい事もたくさん教えていただいてとてもやりがいを感じました。現状に満足せず向上心を持って取り組むことが大切なのだと実感しました。
- ・大学で学んだことや一度教えていただいたことをわかったつもりになっているだけで、自分の知識として身につける努力がまだまだ足りないと思いました。
- ・最初の頃は何もかもわからず、間違えることも多かったですが、「これ任せだね」と言っていただけるようになり、とても嬉しく積極的に行動できるようになりました。
- ・時間を守る、任された仕事は責任を持って行う、先をよんで動く、自分に足りない部分を自分で学ぶなど当たり前のことですが、仕事にやりがいを感じるためにはとても大切なことなのかなと思いました。
- ・食材や調味料の量がわかっていないといけないことが、今回の実習でわかった為、今後これらを把握できるように勉強しようと思いました。
- ・学校で学んできたことがどれだけ病院に必要な知識であることかを、実感しました。しかし、やはり実習を行うことで、教科書で学ぶことと実際の現場では違っている部分も多く、実習では貴重な体験をさせて頂いたと思います。
- ・管理栄養士は食のプロなので食に関することは全て（新商品とかコンビニとか日常のことすべて）について知っていなければならないと思いました。
- ・病院の管理栄養士はいろんな仕事があり大変ではありますが、とてもやりがいのある仕事だと思いました。
- ・挨拶と笑顔が1番大切だということを教えていただきました。

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）における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てまとめました。

1. 全般

- ・給食事務の仕事においては、献立作成・発注・注文書・市で行われている離乳食講習会・アレルギー食の子をもつ親との面談などといった作業を調理の合間に一人で行うことはとても大変で、時間の使い方が大切であるとわかりました。
- ・保育園には管理栄養士は一人、調理員さんが1人・パートさんが1人の環境でした。離乳食・移行食・1-2歳食・3-5歳食と細かく分かれてるメニューに対して、管理栄養士がすべて作り方・切り方を把握していないと、調理員さんたちに聞かれたときに答えることができなくなってしまい調理の作業を止めることになってしまうので、全体を把握していないといけないとわかりました。
- ・私は実習期間中に離乳食を作らせていただきましたが、0歳児に合った大きさがわかっていませんでした。今回一週間実習をさせていただくことで離乳食のポイント（一口サイズ・味付け等）を学ぶことができました。
- ・調理や事務作業以外にも大切であるところは、周りの人とのコミュニケーション力であるということを知ることができました。
- ・就職活動に関しても気遣いをさせていただき、基礎教練を通じて挨拶の仕方なども学ぶことができ、大量調理だけでなく様々なことを学ぶことができ充実した1週間を過ごすことができました。
- ・大学では栄養素を制限する食事についての勉強が多かったですが、今回はエネルギー量を増やす食事について勉強になりました。
- ・調理作業場での作業導線について理解できました。
- ・献立をたてるときに、調理師の方との打ち合わせや、作業がしやすい献立をたてることも大切なことだとわかりました。
- ・とても充実した実習を行うことが出来ました。
- ・大量調理ならではの調理機器を使用でき、学内実習で使用したことがあるものもあれば、初めて目にする回転釜等での調理体験は新鮮で有意義なものでした。
- ・管理栄養士と調理従事者との連携が上手く取れてないと業務全体が成り立たないということが、実習を通して理解できました。
- ・配膳作業として盛り付けを行ったのですが、人が来てから盛り付けると温かいものは温かいままで、冷たいものは冷たいままでだと委託の方に教わりました。

- ・配膳の際、隊員の方が「あ、おいしそう」と言ってくれてすごく嬉しくなりました。
- ・自分から色々質問もでき、自衛隊で学んだことを病院実習に活かせるようにしたいです。
- ・大量調理では体力も必要なのが分かりました。
- ・指導してくれる人が皆さんとても優しくわかりやすかったです。
- ・自衛隊の実習では学内実習と違って何百人分もの大量調理を行うことができ、とても貴重な経験をさせていただきました。
- ・サラダはスライサーを使っていると思いました。しかし、レタスを一口ぐらいに手作業でちぎっていました。一つ一つ手の込んだご飯を作っているから美味しいご飯ができるんだと思いました。
- ・今回の実習で大量調理について学んだだけではなく、コミュニケーションの大切さ、瞬間的に判断するなどの重要性なども学びました。
- ・大量調理は、実際に裁断・調理をやってみると家庭の調理法とは全くの別物でした。
- ・家庭では簡単に混ざるものも大量調理では量が多くて混ざりにくいので、サラダなどは水中でかき混ぜることによってより簡単にかつ素早くできるように工夫されていました。
- ・メニューの中によくお肉が使われていて、焼いたり煮込んだりする前にボイルをよくしていたのですが、大量調理で肉や魚は、そのまま焼いたり煮込んだりすると出来上がりが生臭いような感じがしてしまったり、味がしみ込まなかったりしてしまうためだということも教えていただきました。
- ・家庭の料理の量ではそんなに気にしないことだったので、現場の人にしかわからないことだなと思いました。
- ・配食ではきちんと温冷食配膳がなされていて大量に配食しなければならないからといってスピード重視だけで盛り付けるのではなく、見栄えよくきれいに盛り付けるということの大切さや難しさを学びさせていただきました。
- ・配食はお皿にものをのせていく順番が異なるだけでもたついでしまうので作業動線とチームワークが重要だと感じました。
- ・衛生教育では簡易チェッカーで手を洗う前と後とで検査結果を比較することで、改めて手洗いの重要性を感じました。
- ・今回の実習を通して管理栄養士になったら実際に調理をする現場のことがわかってないと献立も立てられないと思うので、委託の方が入っていても直営でも、どんどん現場に出たいと思ったのと同時に、調理は慣れが重要だと思うのでこれからは家で料理をする機会をもっと増やしたいと思いました。
- ・大量調理では、家庭で作る分量をそのまま倍の量にするのではなく、味は味見をしながら調整していくことが大切だということを知りました。
- ・大量調理だけではなく、3分間スピーチではこれからの就職活動での面接において役に立つと思いましたし、礼儀についても学ぶことができました。
- ・普段料理をするときには気にしていなかったことが、大量給食施設では危険な要因になることを初めて実感しました。

- ・調理ミーティングでは、管理栄養士が立てた献立のイメージを調理担当者の方にも共有してもらうためにも大切なことなのだと思います。今後、献立をたてるときは、給与栄養目標量を設定する以外にも調理担当者の人数・配置・作業動線もしっかりと考慮しなければいけないことを学びました。

2. 施設・指導者

- ・誕生日会でおやつにケーキがでて、生クリームがアレルギーの子が一人いました。みんなのケーキには生クリームが塗ってあって可愛いのにに対して、生クリームがアレルギーの子のケーキはスポンジが丸見えの状態でした。通常であればそのまま提供するのですが、あるパートさんがせっかくの誕生日会なのにこのまま出すのは可哀そうとのことで、粉砂糖をかけてあげて周りの子たちとのケーキと変わらないように工夫してあげたり、ケーキのトッピングにさくらんぼがのっていたのですが、1歳児の子たちは種が危険ということで手間はかかりますが取り除いてあげるという細かい気遣いをしてあげていました。ただレシピ通りに作ることだけが大事ではなく、ちょっとした工夫が園児たちを笑顔にすることができることを学びました。
- ・栄養士も調理員も給食は園児たちと一緒に教室で食べて園児たちとコミュニケーションをとっていました。
- ・クッキング保育といって年長組の園児がカレーの具材を切ってそれを給食に出すなど食育も積極的に行っていることがわかりました。
- ・1回 500食という今まで経験したことのない大量調理を行い、いかに効率よく食事を用意し提供するかというノウハウを学びました。
- ・指導に当たってくれた皆さんは、全員、優しく丁寧に教えてくれました。班長の〇〇さんは気さくで、私たちの緊張をほぐしてくれました。
- ・配膳はカウンター形式で、利用者の入り具合を見ながら料理をお皿に盛りつけていきました。温かいものは温かく、冷たい物は冷たく提供できるようにという工夫がなされていることがわかりました。
- ・作業工程は流れ作業になっており、食品の相互汚染がないような作りになっていることが理解できました。
- ・〇〇駐屯地は給食全面委託で委託の方と話す機会が多く、委託という業種の実態を直接伺うことができ、とても参考になりました。
- ・自衛隊なので一食 700食前後の調理に関わり、学内で行った大量調理とは扱う食材の量があまりにも違い驚きましたが、とてもいい経験になったと思います。
- ・機械（フライヤー、スチームコンベクション、焼き物機、水蒸気釜、ガス釜、炊飯器）の特性や注意点などを教えていただき安全を考慮した上で私たちが出来るところは実際にさせていただいたり、授業とは違ったスケールを体験させていただきました。
- ・実習の初日は広報班の方から駐屯地の概要について、衛生科では衛生教育をしていただき勉強になりました。
- ・慣れない作業でしたが、業者の方も、管理栄養士の先生も丁寧に教えていただきました。

保健施設で実習を終えた学生の声

保健施設における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てまとめました。

全般

- ・保健センターの管理栄養士の業務や役割を詳しく学ぶことができとても勉強になりました。
- ・どの職種であってもコミュニケーション能力は必須であることがわかりました。
- ・保健センターで働く管理栄養士に求められることだけでなく、社会人に求められることについても学ぶことができました
- ・〇〇先生は色々な所に目を向けて常に情報収集をし、勉強をしている方です。〇〇先生は食や健康に携わっている方から聞いたその方の食に対する思いや良い情報を市民に提供する橋渡しの役目を担っているのだとおっしゃっていました。市民の健康のためにさまざまな所にアンテナを張って、情報収集や勉強をしている先生の考えを見習いたいと思っています。
- ・〇〇教室では5分間で自分たちの課題にあったレシピを対象者に発表するというものがありました。その発表の際に大学での実習の際のプレゼンテーションの経験が生かされたように感じました。指導管理栄養士、保健師の方からおほめの言葉をいただきました。
- ・実習では色々な教室に参加させて頂く機会が多く、その教室ごとに年齢層が違うので、進行の進め方などが違い、勉強になりました。
- ・管理栄養士の他職種との連携を実際に見ることが出来ました。
- ・目的や目標を明確にした上で物事を考えることがいかに重要であるかを学ぶことができました。
- ・栄養士が食、栄養の事を市民に発信していく場合は、栄養相談、栄養指導、栄養教室だけでなく、検診の間のちょっとした時間や、雑談している時などでも行えることがわかりました。

2. 栄養相談

- ・市民の方々と30分や1時間という短い時間の栄養相談でどれだけ信頼関係を築くことが出来るのかがとても重要だと思いました。
- ・実習中に2歳児歯科検診がありました。歯科衛生士の歯磨き指導の他に、栄養士からの栄養指導も必要だという事がわかりました。また、乳幼児健康相談があり、ここでは保健師、理学療法士、臨床心理士、栄養士が関わっていました。
- ・栄養相談では市民の方に指導するのではなく、その方自身に自分の悪いところを気付いてもらうような言い回しを心がけるなど絶対に上から目線にならないように気を付けることもわかりました。
- ・栄養相談に来られるお母さんたちの不安をまずはとってあげることが大切で、そしてそこからできそうな事を1つ2つ提案してあげることや、たくさんの情報に目を向けて、食、栄養の知識を増やし提案できることが大切だという事がわかりました。

薬局で実習を終えた学生の声

薬局における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てまとめました。

1. 薬局業務について

- ・商品を管理するうえでの品質のチェックの重要さとその責任を学びました。
- ・ドラッグストアの品出しや前出しや補充などの店舗業務のほかにも、調剤や介護事業の分野も実習させて頂き、とても貴重な経験が出来ました。
- ・実際に店頭で商品の陳列などをさせていただき、商品を販売する側としての陳列のしかたへの意識を学ぶことができました。
- ・業務体験では受付、事務補助、薬のピッキングをさせて頂きました。慣れない作業でなかなかスムーズに行う事ができませんでしたが、優しくフォローして頂きました。また、ピッキングで実際に様々な薬に触れる事ができ、貴重な体験をすることができました。
- ・一包化や分包のやり方を初めて見る事ができ、貴重な経験をさせていただきました。
- ・実習中は毎日メーカーさんが勉強会を開いてくれていたので、難しかったです。薬や病気についての知識が増えて理解が以前より深まりました。
- ・アロマオイルを医療の一環とし推奨しており、お店で販売されていて、働いていらっしゃるみなさんがアロマセラピーの資格を持っていました。
- ・模擬栄養相談では、相手に分かるように伝えるのはとても難しく、相手の状態を左右する責任の重い仕事だと実感しました。
- ・薬局の管理栄養士の会議を見学させていただいたので貴重な体験ができたと思いました。
- ・担当して下さった管理栄養士の先生がやられている、糖尿病教室に参加させていただくことができたので良かったです。
- ・様々な店舗を回らせて頂き、それぞれ専門とする薬や来られる患者さんの年齢層が違うように、薬局内の雰囲気、患者さんの悩み、服薬指導の方法も様々であることがわかりました。
- ・機能性食品の試食をさせていただきました。実際に患者さんに味や食感を伝えられるように患者さんの立場になり試食することが大切になります。

2. 施設・指導者

- ・地域に密着した調剤薬局で、とても暖かみのある薬局だと感じました。
- ・患者さんを待たせないように様々な工夫がされていました。
- ・6店舗ほど見学をさせていただいて、それぞれの店舗がそれぞれの患者様のニーズに合った施設のつくりになっていたり、患者様の層に合った商品が置いてあったので、各店舗で患者様のことを第一に考えていらっしゃるのだと感じました。

- ・指導者の先生は、私が疑問に思った事に色々答えてくれました。
- ・調剤薬局で実習をして、薬局での管理栄養士の仕事内容を学ぶ事が出来ました。教えて下さった先生方がとても優しく、質問に対し詳しく説明してくださり沢山の事を学びました。
- ・本社から薬剤師の先生がお越しくださり、OTC薬などについての使用上の注意点やお客さまにおすすめする際のポイントなどについてのお話を聞かせていただきました。
- ・店長や副長、薬剤師の方々が健康食品の知識をたくさん持っており、疑問に感じたことや質問に対して、詳しく丁寧に教えていただきました。
- ・先生方の服薬指導を見学させて頂き、患者さんの情報や状態を丁寧に伺って親身になって患者さんの話を聴いている姿を見て、私もそのような栄養相談が出来たら良いと思いました。
- ・保険調剤での管理栄養士の必要性を薬剤師さんの視点から話していただき、需要を以前より感じました。
- ・薬局では服薬指導の際に食事に関する質問を尋ねる患者さんが多くいて、薬剤師の先生方はそういった患者さんにも対応できるように独自で勉強していてすごいと感じました。
- ・実際に管理栄養士の先生が患者様とお話ししている姿を見ることができました。
- ・栄養相談は指導ではないので患者様に”楽しかった”と思っただけのように、日常会話などを交えると良いと教えていただきました。
- ・管理栄養士は薬の知識も必要であり、薬剤師は食の知識も必要だと教えていただきました。

3. 薬局における管理栄養士について

- ・管理栄養士としての仕事は、レシピづくり、サプリ商品を奨めながらの栄養相談や健康や食事のアドバイス、栄養士たちの会議→栄養士チームでの活動(骨密度測定会、勉強会、雑誌の中のレシピづくり、チームでの商品戦略からの売り上げ順位)などがあります。
- ・栄養相談はメディアからの影響を受ける内容もあるため常に新しい情報に目を向け知識を増やすことが大切だと感じました。
- ・患者さんが薬局を選ぶのは「家が近い」、「病院から近い」からではなくその店舗の特徴で選ばれます。薬局では栄養士がいることで一役かっていると感じました。
- ・まだ管理栄養士の認知度が低いようですが、栄養と薬の両方学び、両方の面からお客様をサポート出来れば良いなと思いました。
- ・薬局での管理栄養士の役割は、通常の業務の中にプラスして栄養指導や、栄養相談があるのだなと思いました。
- ・ドラッグストアでの管理栄養士の役割はまだ発展途上ではありますが、管理栄養士の資格を生かすのも、生かさないのも自分次第であり、考えや行動によって資格を生かしていけることをよく理解できました。
- ・管理栄養士の存在をもっとアピールしていかななくてはならないなと強く感じました。

4. コミュニケーション能力・知識など

- ・スタッフの方同士がとても仲が良かったのでスタッフ間の雰囲気、薬局全体の雰囲気に繋がるのだと思いました。
- ・薬剤師の方が「腎臓が悪い方の食事療法が、私たちには難しいので、管理栄養士さんと連携していきたい。」とおっしゃっていたので、やはりこれからの社会には他職種との連携が欠かせないと感じました。
- ・挨拶と笑顔が1番大切だということを教えていただきました。
- ・OSCEと違ってさまざまな方とお話することができたので、その人その人に合わせた接し方を考えながらお話しするのは大変でしたが、コミュニケーション能力が身につけてよかったと思います。
- ・お客様に商品の位置を尋ねられ案内し、「ありがとう。」と言って頂けた時の嬉しさを知り、これが仕事のやりがいとなるのだなと感じました。
- ・何度も足を運んでくれるお客さまには、声をかけていただく機会も多く、すこしずつでも管理栄養士の存在を知っていただくためのアピールや信頼関係づくりがしやすいのではないかと感じました。
- ・先生方とのコミュニケーションをとる上で、薬理学や薬物食品作用学・臨床栄養学などをもっと予習しておくよかったと思いました。
- ・栄養相談ロールプレイをさせていただきました。患者さんから情報を聴きだすことの難しさや、薬との相互作用の知識がとても重要だと感じました。
- ・私たちが学校で練習しているような患者様は少なく、患者様の数だけ質問されることが違うので、答えられるように知識をつけておくことが大切だと思いました。
- ・薬局ではトクホやサプリメントも取り扱っているので、それらの知識も必要です。
- ・調理技術が足りないのご指摘を頂きました。家でも積極的に調理を行っていかねばならないと思いました。

5. 全般について

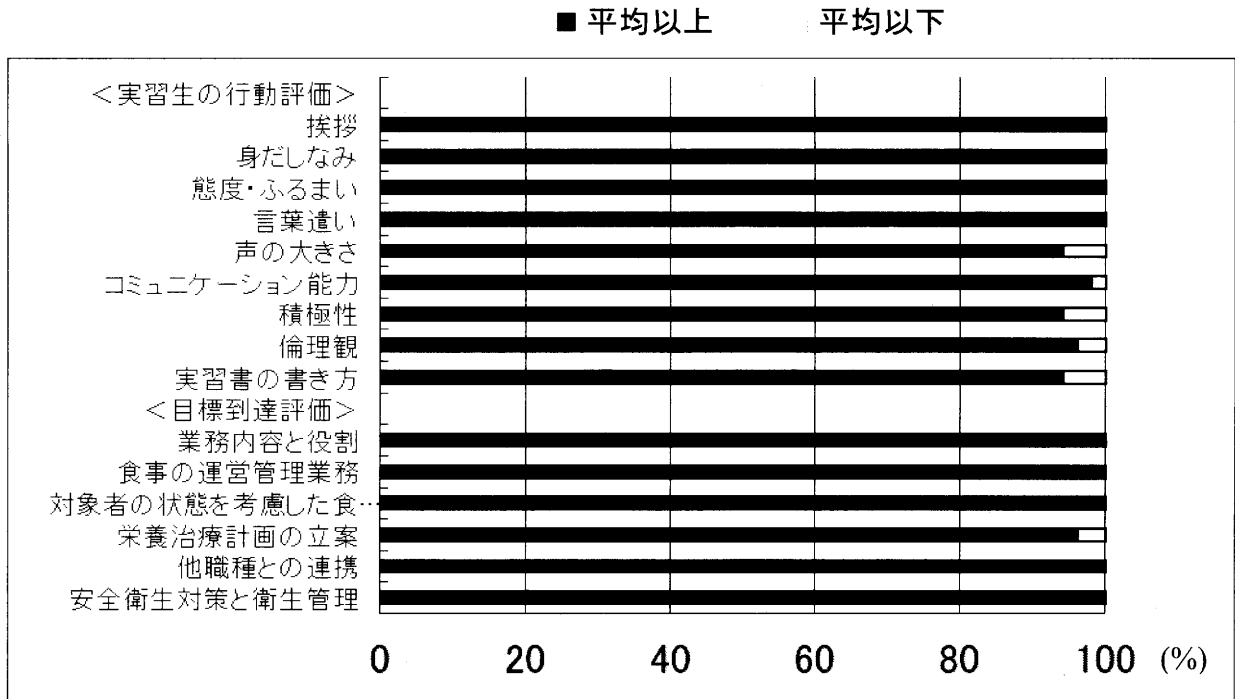
- ・貴重な経験をさせていただきました。感謝しています。
- ・薬局実習をさせていただいて、自分が想像していたのと違ってすべてが新鮮で驚きの毎日でした。
- ・実習を通して、社会人としての責任の重さを実感しました。
- ・ひとつの作業のみに集中せず、広い視野で作業をすることにより、作業の効率化を図り、それが人件費の削減や売上向上に繋がることを学びました。
- ・やりがいと責任は紙一重で、リスクを回避するために事前に準備したり、対策を立てておくことも必要なのだと感じました。
- ・お客様の考えを一番に尊重し、行動することの重要さを学びました。
- ・ただ商品の良いところだけを話して売るのではなく、お客様にあった使用方法やアドバイスを考えて伝えることも大切だと思いました。
- ・時には薬や病気に関係ないことでも、患者さんの心の悩みを聞いたり、何気ない雑談をしたりと患

者さんに笑顔になって帰って頂くことも「かかりつけ薬局」の役目なのだと思います。

- ・やはり食事に関しては誰でも興味があることなので、自分が学んでいる事を活かせるようになったら、人の役に立てる場がたくさんあるのかなと期待をふくらませました。
- ・いろいろな方のお話を聞くことができ、全てが勉強となり自分自身の刺激にもなって、これからさらに頑張っていこうという気が強くなりました。
- ・栄養のことだけを指導するのではなく、患者さんの悩みなども取り除けて心のよりどころとなる管理栄養士になりたいと感じました。

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。

- ・病院（臨床現場）において、またチーム医療の一員として、栄養部門および栄養士が担うべき役割などの概要はほぼ理解できたと思います。また実習時間以降に当院で行われた種々の勉強会・講習会に自ら希望し、参加するなど、意欲的な取り組みについては高く評価しております。
- ・まず一番に患者のことを考えて働くことのできる栄養士だと思います。挨拶や言葉遣いも非常に優秀です。初めてのテーマを投げかけても少しヒントをあげるとすぐに処理できる能力もあり、今後の仕事に期待が持てます。
- ・臨床栄養については、実際の患者さんを目の前に栄養指導を体験し、専門医師から直接指導を受けられたこと、NST 専従管理栄養士と行動をともに指導が受けられたこと、これからの生徒にとって少しでもお役に立てば幸いです。
- ・〇〇病院で一番多い栄養指導が糖尿病です。教育入院が月 2 回あり、DM チームスタッフによる集団、個人指導と食事療法では管理栄養士の活躍の場です。集団のロールプレイング指導に参加し、糖尿病食の献立も作成でき、仕上げに糖尿病患者の栄養指導の概要についての部分を担当してもらったが、相手に理解できるよう話すことの難しさを知っていただけたと思う。
- ・NST に参加し、医師や薬剤師、病棟看護婦とも連携し管理栄養士の専門性を生かすチーム医療の実際や入院患者への食事説明、身体体重の計測とよく頑張ってくれました。

- ・各自指導担当管理栄養士に従い、ケアプランの作成、プレゼンテーションの進め方まで到達しました。今後の努力に期待しております。
- ・栄養管理計画書作成についての実践において、アセスメント項目の決定の仕方に『なぜ』この数値をあてはめていたのかという点で、自分の評価と参考解答に質問をいただき、さらなる説明を加え、理解を深めていただく場面がありました。今後、管理栄養士として、職に就いたとき大事なことだと思います。
- ・実習内容を的確にこなし、レポート症例等のまとめ方も優れていると思われます。
- ・授業で確認したことで、実習現場では様々な問題があり、マニュアル通りに行かないことも多く発生するという事に直面し、対応する能力も養っていかなければならない。これは経験を重ねなければ実行できませんね。
- ・病院実習での目的の一つに「栄養指導の方法を知りたい」とのことでした。なぜ知りたいのか、知ってどうするのか。といった具体的な話ができていなかったのですが、職種の違いによる指導の方法や個人指導・集団指導など形態の違いによる指導方法は対象や目的によって多様性に富むことを知ることができたと思います。
- ・各種のカンファレンス見学では、他職種との連携の重要性を感じてもらえたようです。
- ・体力的な問題か就職試験が実習中にあったためか、勉強と実習の大変さがあったと思われます。実習生の行動評価については特に問題ありません。管理栄養士の仕事といっても、色々あるということが理解でき、また自分が働いて給料をいただくことの大変さ、患者さんと向きあう大変さが少し、今後の〇〇さんにとって意義ある4週間であったと思いたいです。
- ・栄養管理の知識を持って実習に臨んでいたと感じます。栄養指導見学後に作成したSOAPでは問題点の抽出や今後の栄養管理計画など、要点を把握してまとめられていました。NST、褥瘡回診においては回診前のアセスメントを行い、回診を見学、チーム医療における管理栄養士の役割を学んでいました。
- ・班長として責任感を持って行動できました。接遇、協調性についても良好でした。
- ・自由研究では2名で協力して取り組むことができました。接遇、協調性についても良好でした。
- ・集団、個別の栄養指導見学の際は患者さまに合わせた指導をする難しさを実感したようです。知識や技術を身につけることと同様に相手の立場にたって指導することも重要だと気づくことができました。
- ・今回の実習では課題として摂食障害を取り上げましたが、対象となる患者さんの精神状態や身体状態については自身で調べて頂いたこと、カンファレンスやNSTでの話し合いに同席していただいたこと、補足説明で理解が得られたと考えています。
- ・外来診療、栄養指導の現場見学、NST、糖尿病、褥瘡チーム回診など実習の取り組みも積極的でした。糖尿病教室の進め方は他の教室を参考に参加者の良い教室になりました。
- ・外来診療、栄養指導の現場見学、NST、糖尿病、褥瘡チーム回診など実習に積極的に取り組みました。特に SMBG による血糖値の認知は身近に糖尿病を意識して教室発表に成果がみられた。

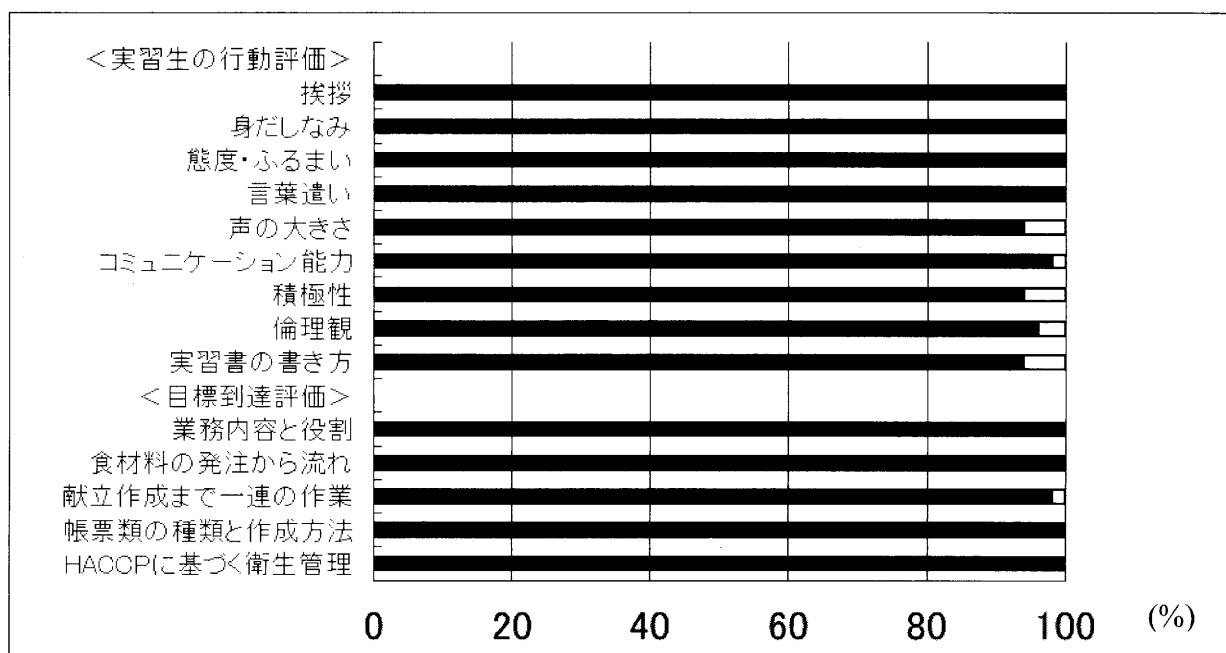
- ・病院栄養士の臨床活動（栄養指導業務、糖尿病教育入院、栄養管理計画書作成、NST 活動）を中心に実習していただきました。病院栄養士の業務内容に理解が深まった様子でした。
- ・本人より栄養指導を学びたいという要望があり、できるだけ見学をしていただきました。患者さんの社会的な背景と食生活習慣を考慮し、かつ患者さんの表情と訴えを傾聴し、自分ならどのような内容をどのように組み立てて、指導を進めていくのかを考えていただきました。また、糖尿病教室では自分でテーマを持って資料を作成し、実際に指導を担当していただきました。食生活がその病態にどの様に影響するのかなどの知識不足もあり、患者さんとのコミュニケーションも少々こちない状況でしたが、今後勉強すればよい部分と考えます。患者さんとのコミュニケーションをとる体験はロールプレイングでは分からないところも見えますし、勉強不足の部分も肌で感じる事ができるので、良い体験になったのではないかと考えます。前向きに取り組むことができる方なのでこれからの活躍に期待しています。
- ・積極的に実習に取り組まれていたと思います。予習を行い、講義を受けていました。対象者の食事設計では根拠にあげた理由を設定した栄養量が異なるなど曖昧な点が見受けられたので、元になる根拠を明確にするよう注意させていただきました。
- ・模擬患者用の資料を作ろうと取り組んでいましたが、伝えたいことがまとまらなかったのか、ロールプレイング時には、資料を提示しないことがあり、伝えたいことをどのように表現するかを考えることも必要と感じました。
- ・欠席遅刻なく、3週間の実習を終了できました。与えられた課題に対して、レポート提出はできていました。ご自分が持った知識をもとに実践の場で出会う新しい事柄に対し、積極的に取り組む姿勢があると思います。
- ・3週間を通じて、熱心の実習に取り組む姿勢がみられました。患者さんの立場に立って考察できる点が良いと思います。緊張のあまりミスをしてしまう点が残念でした。ゆっくりでも良いので興味あることに対し深く理解する姿勢があると良いと思います。
- ・緩和ケア医療に興味を持ちたくさん学びました。
- ・病棟では看護師および薬剤師その他の役割を知ったと思われます。NSTのラウンドを通して、色々なコメントを聞いてその働きを知ったと思います。ナースセンターでの記録の理解と必要性、そして病状把握の方法が分かったと思われます。記録に対して、丁寧に観察する目を持ってきているようです。
- ・病棟あるいは他ブースでの質問等が色々出せてよかったです。他職種が患者さんとの接し方や意見を聴く機会があり、次への発展へ進めそうでした。患者さんへの気配りもみられ、病棟、患者さんへのベッドサイドに行かれた点は良かったと思われました。
- ・入院中の患者さんに個別の栄養食事指導を行い、食事と生活習慣の聞き取りや改善案をお話する際に、接し方や分かりやすいリーフレットを考えることができました。
- ・今回の取り組み以上に患者さんの立場に立ち、その患者さんの病態に合わせた情報提供ができるよう臨地実習の成果が今後の学生生活の充実に活かされることを期待します。
- ・実習全体に積極的に取り組んでいました。就職が決まっているようですが、この実習を通じて、病

院の管理栄養士についても理解と興味を持ったようです。文章を書くことがやや苦手のようにでしたが、実習書の書き方は実習中に改善されました。

- ・実習書の記載からは実習のポイントは理解できているようでしたが、積極性に欠け、実習を生かし切れていない印象がありました。様々な経験を通し、相手の立場が想像できるようになると良いと感じました。今後の取り組みに期待したいと思います。
- ・学校と実際の現場の違いに戸惑っていた面もありましたが、真剣に実習に取り組んでいました。自分の考えを伝えることがやや苦手のように思いましたが自分の言葉で伝える努力をしていました。学校で学んだことが現場では必要ということが理解できたと思います。
- ・症例検討ではもう少し、積極的をお願いします。
- ・栄養アセスメントについてはこれまで学ばれたことをよく整理して対応して下さい。
- ・書き方を指導したが、理解されないためか、レポート形式での記載に改善されることはなかった。栄養指導、チーム医療の症例についての報告書は形式的な内容に止まっており、患者の個々の具体的な内容については触れてはなかった。実習を通して、管理栄養士の仕事が少しでも理解され、刺激になればうれしく思うが、実践に沿った実習ができるだけの知識が十分ではなかったのが残念であった。
- ・積極性に欠けており、自ら進んで質問等、ほとんどなかった。特に問題はなかったが、もう少し、実習に臨む意気込みを見せてもらいたかった。
- ・臨地実習に関わる心構え、体調管理が不十分と感じた。他校よりも長い4週間の実習をどうとらえるのか検討していただきたい。
- ・実習の目的をしっかりと身につけて臨んでいただきたい。体調管理、目的意識ともに不十分な点がみられた。
- ・明るく前向き思考であり、人から好かれる人柄であり、臨床現場において多職種や患者とのコミュニケーションを図るということに問題はないと思います。しかし、理詰めで物事を考えたり、考えたことを文章にまとめる作文力についてはやや不得手と感じました。

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

■ 平均以上 □ 平均以下



代表的なコメントを抜粋しました。

- ・性格もあるかと思いますが、挨拶や身だしなみ、また個人の意見も発言もありよく一か月頑張りました。
- ・臨床現場に必要な知識に加え、入院患者の食事療養の運営や経営を理解すること、マネジメントの重要性を肌で感じることができたと思います。
- ・今後、病院栄養士として働くことを希望されておりましたが、食べることや食事作りに対する反応は良く、このまま、「食」に対する興味・関心を持ち続けていければ、病態だけに偏った栄養士ではない、患者に信頼してもらえる栄養士に近づけるのではないかと期待しております。
- ・臨床現場に必要な知識に加え、入院患者の食事療養の運営や経営を理解すること、マネジメントの重要性を肌で感じることができたと思います。
- ・食べること、食事作りに対する反応は良く、給食管理に関する実習への取組みはよかったと思います。しかし、献立立案において料理や調理に関する知識は十分とは言い難く、今後、「食」についての興味・関心を持っていただければ、食事療法と栄養療法の両方を兼ね備えたレベルの高い臨床栄養士となれると期待します。
- ・給食管理では当院に見合った献立を作成し、調理を行っていただきましたが、少し時間がかかり苦戦していました。やはり、厨房の人員数・調理方法・温冷の配置・食事の展開方法を配慮しながら献立作成をする難しさを実感できたと思います。また、調理では限られた時間内でいかに段取り良く作業をするのか理解できたと思います。

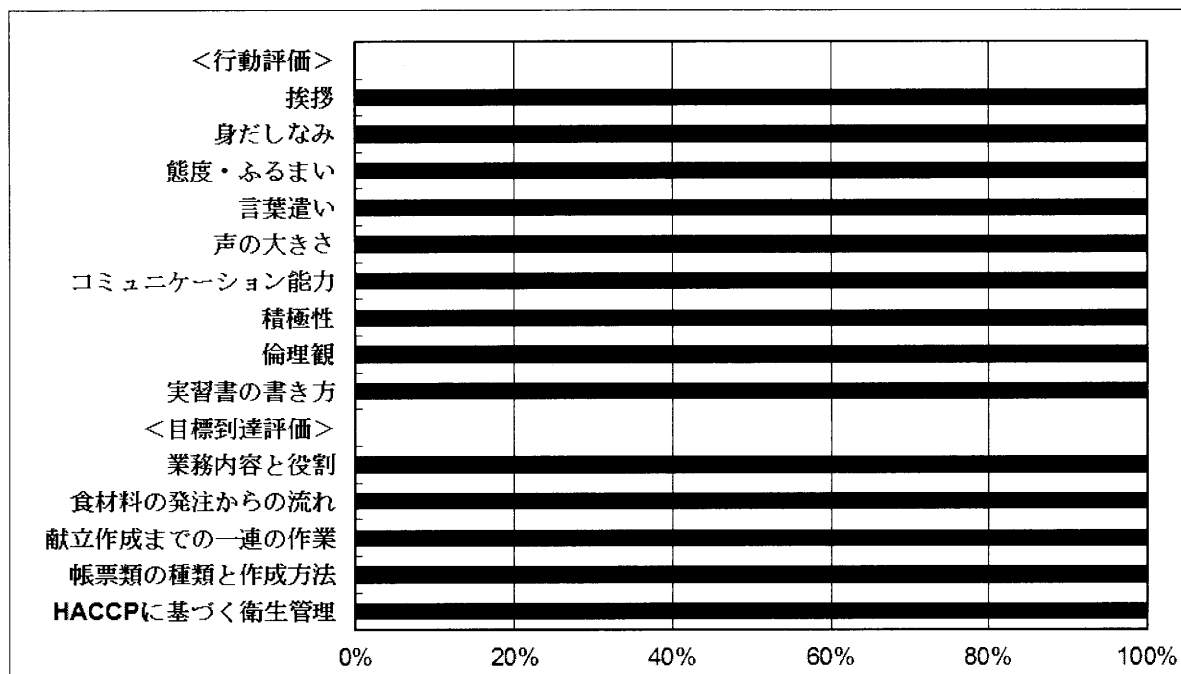
- ・この実習ではここでしか学べないこと、また、経験できないことを体で学んでもらいたいと、実習に入ってもらいました。結果、大学で目標とする項目にどこまで到達できたか、その評価については・・・。
- ・4週間という限られた期間では到底満足していただけなかったこと、誠に申し訳なく思っています。しかし、〇〇君や〇〇さんなりに大切なものを学んでもらえたのではないかと思います、今後の活躍に期待します。
- ・臨床栄養に時間を多くかけたため、給食管理の仕事が2割程度でした。〇〇さん自身の真面目な性格が事務処理にも表れ、正確な仕事もみられました。社会に出ると時間的な制約もあるので、その場の空気や状況を把握して仕事を進められれば一層良いと思われそうです。
- ・病棟での食事調査は患者の直接の声を聞き、勉強になったと思われる。調査結果のまとめも迅速であった。委託側栄養士とともに、検収、食数管理、調理作業、配膳という現場作業の体験も嚥下食を調理したりと多くの調理方法を知ることができた様子。
- ・栄養委員会で多職種の委員と栄養管理について検討など、病院における管理栄養士が行う給食管理はどんなことなのか、少し理解できたのではないのでしょうか。
- ・給食運営については真面目に取り組み、病院給食の実際について理解されました。献立演習では評価後に再提出を行い、努力されました。
- ・多岐において研究心を持って取り組んでいただきました。
- ・4週間、厨房スタッフの中で良く作業をこなしたと思います。
- ・実習途中で病欠となりましたので、全体的に理解は不十分だと思われそうです。
- ・調理作業等厨房内の実習は問題なく行っていました。献立作成はやや手間取っていましたが、一般食、特別食ともに作成できました。
- ・調理作業、献立作成ともに苦手のようにでしたが、自分なりに取り組み、進歩がみられました。自分の苦手なものを理解し、改善しようと努力していました。
- ・献立作成等の課題に熱心に取り組んでいました。
- ・大学側の実習前オリエンテーションがしっかり行われておりますので、行動評価は上がったと思います。実習書の書き方も前向きであったと思います。今回の実習期間で管理栄養士の実際の仕事の一部でも感じとっていただき、今後の勉強、就職活動に頑張ってください。
- ・食療療養Ⅰの説明の中で「給食運営・給食経営管理」については理解していただけただけではないかと思えます。病院で働くものとして、「表」で見える部分と「裏」で働く部分の多さと大変さが理解できたかは分かりませんが、今後とも管理栄養士を目指して、頑張ってくださいと思います。
- ・集団給食として献立作成から発注、調理、配膳、下膳と一連の流れについて、実際に厨房に入って作業を行っていただき、理解頂けたと考えています。また病院給食の特徴として個別管理の必要性とそのための献立展開や調理についても理解頂けたと思います。
- ・調理現場での作業能力としては慣れないこともあり、もう一息という部分もありましたが、積極性は十分あり、真空調理や嚥下食、ゼリー食への理解を深めている様子も伺えました。真空調理を用いた透析食の献立作成では最終的に試作・試食も行い、実際の調理過程も考慮した献立作成を行っていたと感じます。作成した透析食は味もよく、色取りもあり良い内容でした。
- ・カット野菜のメリット、デメリットについても積極的に質問しており、献立作成につながっていました。
- ・献立内容について作業性を調理師に質問したり、味付けの実際を確認する目的で検食も行いました。

- ・ 仕込み、調理、盛り付け、下膳と一連の作業を通じて、衛生管理に基づく食材の流れや献立の展開などを実践的に習得できたと思います。ミキサー食や離乳食、アレルギー食、無菌食など特殊な食事を担当し、患者さまの病態について理解していました。
- ・ 検食、献立作成、仕込み現場での体験で目標を十分達成できた。
- ・ 検収業務→仕込み→調理→配膳業務を体験することになり、一連の食事提供の流れが理解できた様子でした。
- ・ 色々な課題に対し、1つ1つ自分の考えや思いを取り入れながらきちんと取り組む姿勢がみられ、積極的でよかったと思います。献立作成では自分の思いと、出来あがった内容の差に苦慮されていました。もう少し良い内容にできたと考えますが他の課題に時間がかかってしまったようですし、自分からアドバイスを受けにくるということがあまり見受けられず、この点についてもう少し積極性がみられると良かったでしょう。この実習で病院栄養士という職業につき、続けていくために、今後、自分に何が必要であるか理解して頂ければ幸いです。
- ・ 実習内容に対する理解は良好であったと思います。自らの考えをどのように表現し、相手に伝えるかはこれからの課題であると感じました。今後の取り組みに期待したいと思います。今回の実習が自らの方向性を考えるきっかけになれば幸いです。
- ・ 調理実習では積極的に取り組み、決められた業務・盛り付けなど丁寧に行っていました。実際のグラム数と計算上（献立）のグラム数が一致しておらず、必要量のグラム数の把握をすることが大切だと感じました。
- ・ 現場に入っても仲良く会話ができたようです。指示に対しても臆することなく、ついていかれて良かったと思います。自分の献立の実施する点での注意点と実際に仕込みをしての苦労も分かったようなので、次への献立作成への大きな力になったと思います。状況判断がスムーズにできる行動力があるようです。ただ、まだ包丁の扱いに注意が必要でした。
- ・ 行動力にあふれていました。次の仕事への動きがスムーズでした。よって仕事全体の進みが速かったと思われます。元気な会話が次への行動を生み出しているようです。献立作成も苦労されている様子でしたが、良い献立ができたと思います。現場作業を作成時にはなかなか理解しにくかったと思いますが、仕込みして分かってきたようです。
- ・ 献立作成の課題に対し、熱心に取り組むことができました。それに加え、厨房作業を経験することで、病院給食の献立作成のポイントを学ぶことができたのではないかと思います。
- ・ 事務作業、厨房作業を見学、体験し、そこで見るもの聞くことに興味を持ち、探求していく姿勢があればより身のある実習になったのではないかと思います。
- ・ 何よりも自分自身の健康管理をすること。
- ・ 実習に臨む目的が明確でなければ実際の結果をフィードバックすることもできない。しっかりと自己点検しましょう。
- ・ 体調管理が不十分。またそれらに関わる問題意識が理解できていない点がみられたのは残念である。
- ・ 食事提供に関する業務の流れに関しては理解したと思われる。しかし、実習で経験した内容は献立作成には活かされず、苦慮していたようである。
- ・ 業務の流れはおおむね理解していると思われる。さらなるカリキュラムの充実をお願いします。

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

■ 平均以上 □ 平均以下



代表的なコメントを抜粋しました。

<大規模給食施設>

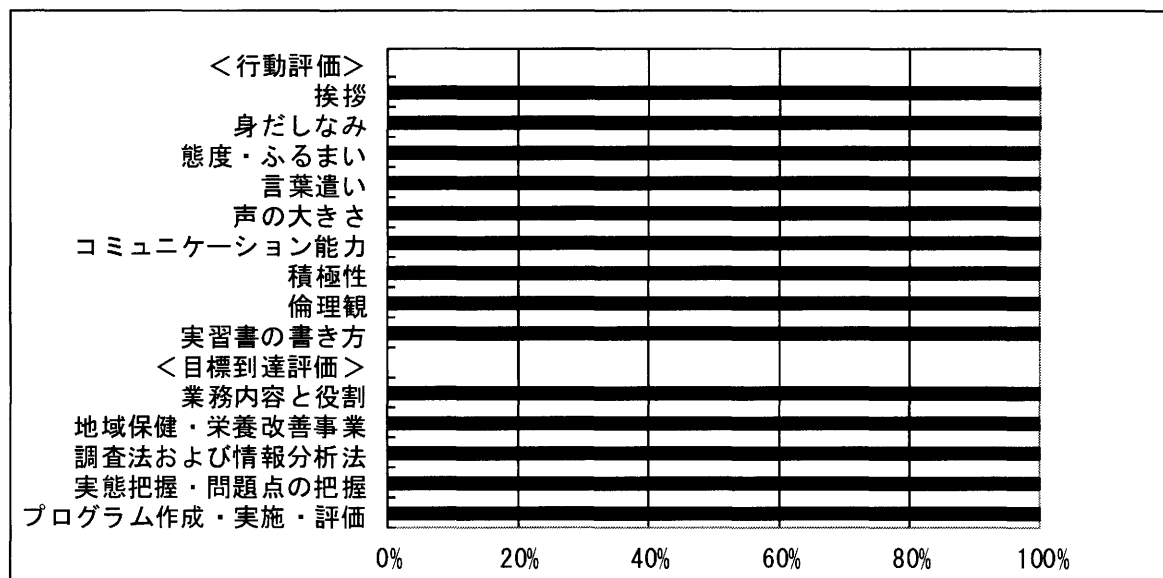
- ・落ち着きと積極性を兼ね備えた方で頼りがいのある印象を受けました。ノートを拝見してもしっかりした倫理観をお持ちという事が分かります。
- ・笑顔が印象的でした。相手の目を見て一生懸命理解しようとする姿勢と素直さを感じました。
- ・物静かな印象でしたが、栄養指導媒体の作業ではとても積極的にたくさん作って下さり、内に秘めたエネルギーを感じました。
- ・活発な雰囲気でのコミュニケーションをとるのが上手でした。料理を作ることにも興味があり自衛隊志望とのことですので是非頑張ってくださいと思います。
- ・今回リーダーとしての仕事をしっかり行っていらっしゃいました。質問にも積極的で好印象です。
- ・1週間よく頑張りました。リーダーとしてよくまとめていました。
- ・1週間責任者としてよくまとめていました。大変よく頑張りました。

<児童福祉施設（保育園）>

- ・〇〇さんは”子どもが好き”“保育園の栄養士になりたい”という強い気持を感じました。保育実習の日は、担当保育士が驚くほど子どもと上手に関わっていたと報告を受けました。また、離乳食の実際として、段階に分けた刻み方を学び、直接離乳食の介助を行い理解を深めていました。これからも前向きな姿勢を大切に実習に取り組んでください。おつかれさまでした。
- ・初めての实習ということで戸惑うこともあったかと思いますが、丁寧に仕事をし、頑張ってくれました。実際に仕事をしてみて、保育園での栄養士の仕事や役割を知るよい機会になったのではないかと思います。
- ・保育園は病院と違い管理栄養士でなければならない職場ではなく、栄養学を活用させてバリバリと仕事をするようなことはなく物足りない仕事かと思ひます。しかし、調理・栄養管理・食育は高い質を求められているため、奥の深い仕事でもあります。保育園の栄養士を希望される人が多いと耳にしますが、求人も少なく就職もむずかしい現状です。臨地実習は学生にとって大変よい経験になったと思ひます。大学の方への希望は調理がもう少し磨くカリキュラムを多くして頂きたいと思ひました。
- ・食事中の子供の様子をよく観察し、食が進まない子へ声かけがよくできていました。給食会議への参加、年長児カレー作りのサポート、給食試食会など実習期間中は様々なイベントがあり、色々と体験してもらうことができました。しかし、もっと積極的に実習に取り組み、指示されたことはきちんと守る姿勢を見せてほしかったです。
- ・実習当日は、緊張した様子でしたが、保育園の栄養士の役割について積極的に学ぶ姿勢が見られました。月齢に応じた離乳食の作り方、栄養士と保育士との連携方法、牛乳・乳製品・小麦・大豆アレルギーの代替食品の種類、献立作成方法などを実際の業務から知り、理解を深めていました。また、離乳食を食べさせることで、子どもとの関わりも学んでいたようです。これからも前向きな姿勢を大切に実習に取り組んで下さい。

臨地実習Ⅲ（公衆栄養）の評価とご意見

■ 平均以上 □ 平均以下



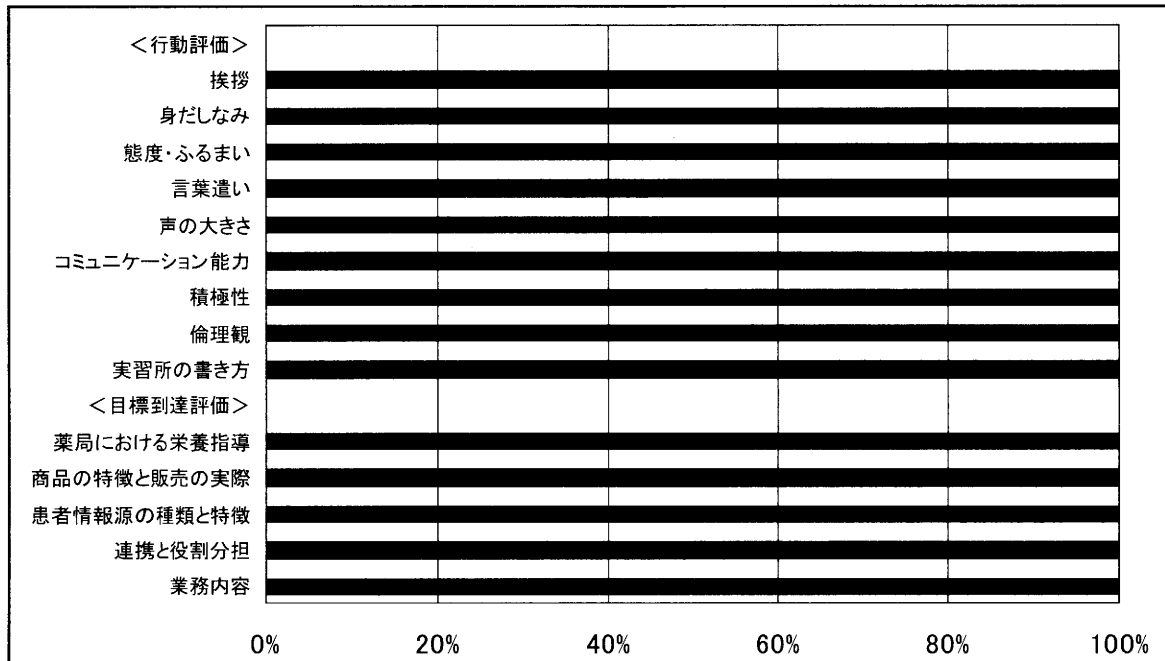
代表的なコメントを抜粋しました。

- ・実習前半から気づきも深く実習ノートも良く整理し、理解され、まとまっていました。実習を通して子どもの食育にとっても興味を示してエプロンシアターにもよく参加されていました。母子保健事業の一連の流れをつかみ、健診などの問診票から乳幼児の発育・発達や食生活についてよく考察されていました。保育園栄養士の給食業務を学ぶことでさらに子どもの食育の広がりも理解できました。公衆栄養分野の行政栄養士は各々食育活動をつなげて食の情報発信の場であることも深められました。多くの方々との出会いを大切に食の大切さを伝えられる管理栄養士を目指してご活躍下さい。
- ・〇〇さんは、実習期間中、積極的に各事業・課題に取り組んでいました。課題では、高齢者向けレシピを作成し、健康教室において実習生2人で発表していただきました。はきはきした口調で、参加者に分かりやすく説明ができていました。上記「実習生の目標到達評価」については、各項目の内容を説明し、学生自身で評価をつけていただきました。各項目の内容について、より理解をしていただくためには、事前の学習が必要と思われました。
- ・礼儀正しく、挨拶もしっかりし、5日間真剣に実習されていました。積極的に行動するように心がけたとのことで、実習中に現れていました。エプロンシアターではアドリブをまじえて、大きな声で子ども達を楽しませていました。薬学を学んだ管理栄養士は強みがあります。ご自分の目指す管理栄養士に向かい、頑張ってくださいと思います。
- ・1週間積極的に取り組んでいた。

- ・実習後半は気づきが深まり、子どもを通した食育にも興味を持ち、エプロンシアターにも積極的に参加できました。母子保健における栄養士の関わりあいについてもよく考察でき、自分の目標に向かい他職種との関わりあいについても学ぶことができました。公衆栄養にいる行政栄養士についても保育園栄養士とのつながり食育活動を行っていることも学びました。人とのつながりを広げながら食の関わりを大切にできる管理栄養士を目指してご活躍下さい。
- ・5日間の実習の中で、積極的に実習に取り組んでいただきました。健診や健康教室など、直接住民に関わる業務が多いので、栄養の知識だけではなく、コミュニケーションスキルや他職種と連携していくことの大切さを理解していただけたと思います。この実習が将来、どんな分野で、どのような栄養士になりたいか考えるきっかけになれば幸いです。
- ・1週間、多くの事業を体験し、〇〇さんにとって、忙しい1週間になったと思います。その中で、1つ1つの事業を丁寧に考え、自分であればどうするかを考えられていたと思います。今回の実習が今後の社会人生活に活かしていただければと思います。私としても、実習生を担当させていただけたことで、多くを学ぶことができました。
- ・とても視野が広く細かいことにもよく気がつき、行動することができました。今後は得られたことをどのように発信することが出来るかをしっかりと考えられるようになれるとよいと思います。
- ・積極性もあり、コミュニケーション能力も高く、対人サービスを行う管理栄養士としてとても楽しみな人材と思います。

薬局実習の評価とご意見

■ 平均以上 □ 平均以下



代表的なコメントを抜粋しました。

- ・患者様とのコミュニケーション能力が高く、笑顔で接することができていました。・言葉遣いがすばらしく、他の従業員のお手本になっていました。
- ・非常に丁寧な接客で、お客様やまわりの事によく気がつき、社会人としても立派に通用すると思いました。
- ・栄養指導のロールプレイでも、笑顔で話を聞くことができ、笑顔が強みだと感じます。
- ・調剤薬局において、患者さんが何を求めているか考え、治療、予防の上で栄養士としてどのようなサポートが出来るかを考えながら実習に取り組んでいました。
- ・処方箋受付業務を通して薬局を感じてもらいました。薬局における栄養士として、薬の知識の必要性を改めて感じたようです。
- ・話したことをしっかり聞いてくれて、一生懸命メモを取っているのが印象的でした。
- ・与えられた課題もしっかりこなし、積極的に質問してくれました。
- ・相手の目を見て話を聞く姿はとてもすばしかったです。
- ・聞いたことをすぐに行動にうつしており、応対もしっかりとしておりました。
- ・業務とは直接関係のないイベント準備も手伝ってもらい、助かりました。
- ・栄養相談や食事療法におけるレシピ作りなどで、大学で勉強したことを積極的に生かそうとする姿

勢が印象的でした。

- ・フロアで患者様にサンプルを配布するイベントでは実際に OTC 販売に大きく貢献して頂き、販売に関する喜びにも触れてくれたように思います。
- ・店舗見学や模擬栄養相談では次々驚きの表情が見受けられ、分からないことも積極的に質問してくれました。
- ・明るく元気でコミュニケーション能力がとても高かったです。
- ・自分にもできることはないかと積極的に申し出てくれていました。
- ・調剤業務の説明の際も積極的に質問をしており、自主性が感じられました。
- ・お客様対応も笑顔でお迎えすることもできており非常に良かったです。
- ・気になることをきちんと質問してその場ですぐに身に付ける姿勢は、素晴らしかったです。
- ・積極的にコミュニケーションをとり、たくさんのお話を人から聞いて学んでいました。
- ・瞳がとてもキラキラしていて、楽しそうに思えました。
- ・各店舗で学んできた事を自分の言葉で一生懸命報告して下さいましたので、熱心に実習に取り組んでいる姿が、実習指導している立場から見て、とても嬉しく思いました。
- ・与えられた課題にもしっかりと取り組んでいましたし、これからどんどん学んでいきたいという意欲も感じられました。
- ・目標をしっかりと立て、実習に臨み、多くの事を学び取っていたようです。
- ・のみこみが早く、教えたことがすぐに実践出来ていた。
- ・受付業務で実際に患者さんと接する機会もあったが、人あたり良くこなせていた。
- ・説明を受けた時には分かっているが後でふり返ると忘れてしまうこともあるので、もう少しメモをとるとより良かったと思う。
- ・現場で働くことにより、市場の状況を把握していただけたようです。
- ・業務はいたってまじめに取り組んでいただき、良い経験をしていただけたようです。
- ・「アルバイト」とは違う、とても社員に近い経験ができたのではないかと思います。
- ・初めてお会いする患者様でも、詳しく商品の説明ができていたと思います。
- ・栄養指導のロールプレイでは、回数を重ねるごとに慣れて、患者様の情報をうまく引き出せていました。
- ・一日一日の経過で、初日と最終日にはコミュニケーションや積極性が出てきて、実習の成果があったと思われる。
- ・実習を通して、薬局の役割やそこで働く管理栄養士の活動を学べたと思います。
- ・栄養相談やロールプレイングでの場合では、最新の知識を用いて効果的に情報提供していたのには驚きました。
- ・積極性に優れていて、学ぼうとする意欲が感じられました。
- ・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。

- ・自分からやらせて下さいと積極性がありました。
- ・糖尿病の方の食事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しました。
- ・非常に意欲的で好感が持てました。ドラッグ志望という事で、積極的に働いていたので、希望がかなえば良いなと思いました。
- ・調剤薬局に大変興味を持ち、積極的に業務内容を知ろうと取り組まれ、大変よかったですと思います。
- ・薬を通して、薬剤師や管理栄養士に何ができるかを、一緒に考えることができました。
- ・鋭い質問も多く、こちらも勉強になりました。
- ・今後は身近なところからでも情報を集めて、ご自分の得意分野を作り、広くご活躍されるよう期待します。
- ・短い期間の中でもその環境に順応する能力が備わっており、理解力も高いと感じました。
- ・自身でホームページを見て薬局での実習を希望した意欲はすばらしいと思う。
- ・レポート作成は毎日遅くまで長時間を費やしてがんばっていたが、日々の実習内容についてもう少し詳細に記録しておけば更に良いものになったと思われる。
- ・連携や関連のある地域で活躍するデイケアサービス、薬品卸会社、学校、老人保健施設の管理栄養士にふれ、力強い姿勢や考え方を体験させる事ができ、私共も学ぶ事ができた。
- ・初日から積極的に作業や仕事をこなし、またメモをとることを怠らず、学生とは思えない仕事ぶりでした。
- ・目的や意義に対する面でも一歩踏込んで欲しい。
- ・処方箋受付業務を通して薬局を感じてもらいました。薬局で扱う商品の説明を体験し、栄養士の知識の必要性を感じた様子です。
- ・調理に関しては経験不足と思われる。
- ・アンケート調査において意識が少ない。
- ・積極性が欲しかったなと思います。
- ・アンケート調査を行う際、合わせて指導を行うこととしたが知識も不足していた。
- ・食材の量等のイメージが出来ていない。
- ・調理は要領良く行っていたが、経験的問題と思うが、見た目等で想像力が不足していた。
- ・緊張しているのか、少し声が小さく、受け答えが聞き取りにくい点はありましたが、業務体験の際の患者さんとのやり取りではしっかりと声が出されていたのでよかったですと思います。

平成23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23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

