

平成24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 24 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	51

1 . 挨撈

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24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。私どもも平成20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賜り、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る次第です。ここに作成いたしました臨地・薬局実習報告書をご高覧の上、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24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24年6月から9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24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 3年生または4年生
3. 実施期間 平成24年3月から9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24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24年6月のうち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24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24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*	7/2-7/20	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	7/2-7/27	3	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	7/2-7/27	2	埼玉県	さいたま市岩槻区大字馬込	2100
草加市立病院	7/2-7/27	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	7/2-7/27	1	埼玉県	埼玉県幸手市吉野	517-5
独立行政法人 国立病院機構 東埼玉病院	7/2-7/27	3	埼玉県	蓮田市黒浜	4147
医療法人刀仁会 坂戸中央病院*	7/2-7/20	2	埼玉県	坂戸市南町	30-8
埼玉医科大学病院	7/2-7/27	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	7/2-7/27	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	7/2-7/28	2	埼玉県	日高市大字森戸新田	99-1
特定医療法人社団 堀ノ内病院	7/2-7/27	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	7/2-7/27	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	7/2-7/27	2	埼玉県	東松山市石橋	1721
医療法人藤仁会 藤村病院	7/2-7/27	2	埼玉県	上尾市仲町	1-8-33
国家公務員共済組合連合会 九段坂病院	7/2-7/27	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	7/2-7/27	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	7/2-7/27	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	7/2-7/27	1	東京都	港区白金台	4-6-1
社会福祉法人 賛育会 賛育会病院	7/2-7/27	2	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	7/2-7/27	2	東京都	江東区新砂	3-3-20
日本赤十字社医療センター	7/2-7/27	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	7/2-7/27	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	7/2-7/27	2	東京都	新宿区戸山	1211
医療法人社団明芳会 板橋中央総合病院	9/3-9/28	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	7/2-7/27	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	7/2-7/28	2	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	7/2-7/27	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	7/9-8/3	1	東京都	立川市緑町	3256
東海大学医学部付属八王子病院	7/2-7/27	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	7/2-7/27	2	東京都	八王子市館町	1163
町田市民病院	7/2-7/27	1	東京都	町田市旭町	2-15-41
東京慈恵会医科大学附属柏病院	7/2-7/28	1	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	7/2-7/27	2	千葉県	柏市柏の葉	6-5-1
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	7/2-7/27	2	栃木県	宇都宮市竹林	911-1
自治医科大学附属病院*	7/9-7/27	1	栃木県	下野市薬師寺	3311-1
独立行政法人 国立病院機構 高崎総合医療センター	7/2-7/27	3	群馬県	高崎市高松町	36
東海大学医学部付属病院	7/2-7/27	1	神奈川県	伊勢原市下糟屋	143
JA秋田厚生連 秋田組合総合病院	7/2-7/27	1	秋田県	秋田市飯島西袋	1-1-1
医療法人徳洲会 山形徳洲会病院	7/2-7/27	1	山形県	山形市清住町	2-3-51
公立大学法人 福島県立医科大学附属病院	7/2-7/27	1	福島県	福島市光が丘	1番地
新潟県立吉田病院	7/2-7/27	2	新潟県	燕市吉田大保町	32-14
山梨大学医学部附属病院	7/2-7/28	1	山梨県	中央市下河東	1110
長野県厚生農業協同組合連合会 篠ノ井総合病院	7/2-7/27	2	長野県	長野市篠ノ井会	666-1
社会医療法人 仁愛会 浦添総合病院	7/2-7/27	2	沖縄県	浦添市伊祖	4-16-1
合計		78			

* 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
航空自衛隊 入間基地	6/11-6/15	6	埼玉県	狭山市稲荷山	2-3
航空自衛隊 熊谷基地	6/18-6/22	8	埼玉県	熊谷市拾六間	839
陸上自衛隊大宮駐屯地	3/5-3/16	19	埼玉県	さいたま市北区日進町	1-40-7
社会福祉法人あけぼの学園 あけぼの幼稚園	6/11-6/16	1	埼玉県	毛呂山町	
わらしこ保育園	6/11-6/16	1	東京都	府中市若松町	4-27-5
合計		35			

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
川越市保健所・保健センター	6/18-6/22	2	埼玉県	川越市小ヶ谷	817-1
坂戸市立市民健康センター	6/15, 6/19	3	埼玉県	坂戸市大字石井	2327-3
狭山市保健センター	6/18-6/22	2	埼玉県	狭山市狭山台	3-24
東松山市保健センター	6/1, 4-7	2	埼玉県	東松山市材木町	2-36
三芳町保健センター	6/4-6/8	2	埼玉県	入間郡三芳町大字藤久保	1100-1
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
薬樹株式会社(健ナビ薬局都立大学)	6/12-6/16	1	東京都	港区赤坂 赤坂DSビル4階	8-5-26
セガミメディクス(川越駅前店)	3/12-3/16	1	東京都	渋谷区笹塚	1-64-8
セガミメディクス(モラージュ菖浦店)	3/12-3/16	1	東京都	渋谷区笹塚	1-64-8
ウェルシア(坂戸浅羽野店)	6/4-6/8	1	埼玉県	さいたま市見沼区東大宮	4-47-7
ウェルシア(高崎貝沢店)	6/4-6/8	1	埼玉県	さいたま市見沼区東大宮	4-47-7
株式会社ファーコス(イルカ薬局)	3/5-3/10	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)	3/5-3/9	1	埼玉県	入間市東町	7-13-16
望星薬局(築地)	6/11-6/15	1	東京都	中央区明石町	11-15
コスモ薬局 新所沢店サンワールド	6/4-6/9	1	埼玉県	所沢市弥生町	2871-43
株式会社日本アポック(鶴ヶ島池ノ台店)	6/4-6/8	1	埼玉県	鶴ヶ島市脚折	1440-35
ゆずの木薬局	3/12-3/16	1	埼玉県	入間郡毛呂山町長瀬	2315-1
ユニコ調剤薬局	6/18-6/22	2	埼玉県	坂戸市関間	1-1-8
あさひ調剤	8/20-24	2	東京都	東京都新宿区西新宿 新宿住友ビル28階	2-6-1
株式会社エフケイ(箭弓町店)	3/12-3/16	1	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)	3/12-3/16	1	埼玉県	東松山市箭弓町	2-8-28
恵比寿ファーマシー	3/26-3/30	1	東京都	渋谷区恵比寿	1-22-23
薬の坂重薬局	6/11-6/15	2	埼玉県	坂戸市日の出町	6-24
住商ドラッグストアーズ(清瀬店)	6/11-6/15	1	東京都	文京区西片	1-15-15
株式会社セイジョー	6/11-6/15	4	神奈川県	横浜市港北区新横浜 イノテックビル6F	3-17-6
クオール株式会社(恵比寿店)	6/4-6/22	6	東京都	港区虎ノ門 城山トラストタワー37階	4-3-1
寺島薬局(みらい平店)	6/4-6/8	1	茨城県	つくば市天久保	2-17-5
長池かたぎり薬局	3/5-3/9	1	長野県	長野市北長池	2070-1
株式会社マツモトキヨシ (ドラッグストア坂戸入西店)	6/11-6/15	1	千葉県	松戸市新松戸	1-483
株式会社マツモトキヨシ (ドラッグストア栃木昭和町店)	6/11-6/15	1	千葉県	松戸市新松戸	1-483
更埴保険薬局事業協同組合 あんず薬局	3/12-3/17	1	長野県	千曲市桜堂	362-2
合計		36			

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	<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・事後教育

平成 23 年 4 月 22 日（金）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 23 年 7 月 12 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）
- ・抗体検査の実施（平成 23 年 7 月 20 日）について

平成 23 年 8 月 4 日（木）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 23 年 9 月 9 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）

- ・履修希望調査
- ・緊急連絡先等調査
- ・抗体検査結果返却と今後のワクチン接種等の対応について
- ・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 23 年 12 月 12 日（月）南波 茂樹 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 24 年 1 月 11 日（水）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 24 年 1 月 11 日（水）1 コマ、秋山 靖子、江端みどり（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・ O S C E（客観的臨床能力試験）様試験の実施について

平成 24 年 1 月 21 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

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

平成 24 年 2 月 15 日（水）、1 日、OSCE WG・医療栄養学科全教員（城西大学薬学部）

- ・ O S C E（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 24 年 2 月 18 日（土）2 コマ、水野 文夫 先生（日本赤十字社医療センター）

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）

1. 栄養管理計画の実際

VIII. 臨床栄養学実習（5）

1. 栄養管理計画書の作成例〔演習含む〕
2. その他

平成 24 年 2 月 18 日（土）2 コマ、江端みどり、津田 整（城西大学薬学部医療栄養学科）
臨地実習事前教育

1. 臨地・薬局実習の流れ、取り組み方、諸注意

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 24 年 3 月 5 日（月）、1 コマ、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 再試験

平成 24 年 4 月 13 日（金）、2 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
- ・給食経営管理実習のための事前教育

平成 24 年 5 月 11 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 24 年 5 月 18 日（金）、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 24 年 5 月 25 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 24 年 7 月 30 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、オーダーシステム・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 病棟ラウンド 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

- ・机上の勉強だけでは学べない、実際の栄養士の働きに触れることができ感動しました。
- ・学校で学んだことが、どのように現場で生かされているかを学ぶことができました。
- ・学校の授業や教科書からでは、学ぶことができない実際の現場での管理栄養士としての役割、仕事内容を学ぶ事が出来ました。
- ・忙しい中、様々な症例や体験を出来るよう配慮して頂き、ありがたかったです。
- ・マナーや挨拶、礼儀に関して様々な面で指導して頂きました。
- ・管理栄養士として必要な知識・技術を学ぶ事ができました。
- ・実習の内容は、各診療科のカンファレンスや回診の見学、厨房業務体験、各業務についての聴講、栄養管理計画書の実務体験、自由課題 献立作成課題への取り組みなどを行い、大変勉強になりました。
- ・外来の集団栄養食事指導と入院患者様対象の集団栄養食事指導の両方に参加することが出来て良かったです。
- ・糖尿病教室、栄養指導見学、配膳業務、カンファレンスなど多くのことを経験させていただきました。

2. 施設・指導者

- ・先生方は厳しくも優しく指導していただきました。
- ・栄養部長をはじめ、指導の方がとても熱心に接してくださいました。
- ・実習書の内容に対して毎日口頭で指導、コメントしてもらい、とても勉強になりました。
- ・自習時間もよく話しかけてくださり、1日の報告をする際にもよく耳を傾けて聞いていただきました。
- ・栄養士、管理栄養士だけでなく、調理師の給食管理、衛生管理に対する職員教育がしっかりされていて、誰に聞いても丁寧で適確な指導をしていただきました。
- ・指導者の先生がとても教育熱心な方で、細かいところまで指導をして下さり勉強になりました。
- ・指導者の方などに、質問をすると何でも答えてくれたので積極的に聞くことが大切だと思いました。
- ・管理栄養士の先生方をはじめ、お世話になった全ての方がとても親切、丁寧に指導して下さったので、何の不安もなく実習を行うことができました。
- ・慢性期の病院ということもあり、患者様ひとりひとりに細かな対応をされていて驚きました。
- ・管理栄養士の先生方は厳しかったのですが、わからない点など質問をすると丁寧にわかりやすく説明して下さいました。
- ・実習に積極的に取り組めば取り組んだ分だけ、病院のいろいろな面を見ることができ、知ることが出来ました。
- ・調理実習では、調理師の方々がとても丁寧に教えていただき、形態調整の方法を知ることが出来ました。

- ・レポート作成の際も詳しく指導して下さるため、自分の不足していることがはっきりとわかりました。
- ・話し方、考え方についても指導して頂いたため、就活の面接の際に気を付けるべき点などがわかるようになりました。
- ・質問した時は丁寧に教えてくださり、後に参考資料までいただきました。
- ・実習先の先生方や調理師の方々がとても優しく丁寧に教えてくださり、とても充実した実習となりました。

3. コミュニケーション

- ・管理栄養士の先生の患者様とのコミュニケーション能力が高くて圧倒されました。
- ・NST や栄養指導の見学をして、改めてコミュニケーションスキルの重要性を学びました。
- ・病棟に行く機会が多く、患者様とお話しすることができ良い経験をする事ができました。
- ・栄養指導見学では、先生が患者様に「辛くないですか」とお聞きしている場面が印象的でした。
- ・栄養相談は毎日のように見学させていただいたのでコミュニケーションの取り方など非常に勉強になりました。
- ・患者様への接し方は、目線を合わせ、やさしく声かけを行い、決して否定せずに、患者様への配慮が徹底されていました。
- ・患者様の話を否定せずじっくり聞くことで信頼感を得ることが出来る事がわかりました。
- ・患者様との信頼関係により些細な会話から重要な情報を得ることが出来ることを学びました。
- ・患者様やスタッフと連携していくために、コミュニケーション能力が大変重要になることを学びました。

4. NST、チーム医療、他部門・他職種との関わり

- ・NST やその他の業務にあたり、他職種との連携の仕組みを理解する事が出来ました。
- ・病院栄養士と他職種との連携を目の当たりにし、病院における管理栄養士の重要性を知ることができました。
- ・外来診察の見学では、いつもは患者の立場で聴く医師の話も、第三者という形で医師と患者様のやり取りを見学することができ、とても勉強になりました。
- ・言語聴覚士と看護師と管理栄養士で行っていた摂食評価では、実際に聴診器で嚥下の音を聴かせていただき、実際に聴くことで嚥下を理解することができました。
- ・胃瘻造設を見学させていただき、終了後の医師の丁寧な説明により、机上では理解することが難しかったことも理解することができました。
- ・院長先生と昼食を一緒にさせていただき、ドクターから見た栄養や、栄養士についての考えを伺うことができ、とても勉強になりました。
- ・薬局や、リハビリ科など管理栄養士が関わる分野の仕事内容も実習させていただいて、他職種がどのように患者様と関わっているのかがわかりました。
- ・チーム医療で意見を出し合うことでより良い改善案が出てくるなど、他職種から学ぶことも多いということがわかりました。
- ・NST 回診や病棟カンファレンスを見学して、他職種との連携や管理栄養士の役割がわかりました。

- ・NST 委員会に毎週参加させて頂き、内科医、看護師、薬剤師、理学療法士、管理栄養士が参加して、対象の患者様を多方面からサポートするため各部門が、自分の専門領域だけでなくそれぞれの専門領域にも言及していることがわかりました。その際に、各部門それぞれの隔たりを全く感じず、互いの意見に耳を傾けていらっしやっていて素敵なチームだと感じました。
- ・他職種による集団外来では、食べるために必要な機能に関わる歯科医 PT の方々が、人形を使って分かりやすく説明されていて、参加されていた患者さんのお母さん方の熱心な表情を見ることができました。
- ・他職種の先生方と連携をとって患者さんと関わっていくことの大切さを実感しました。
- ・私が行った病院では放射線科の見学をさせていただきました。管理栄養士としての業務だけではなく、他職種の業務がどのように管理栄養士と関わってくるのかを見学でき、貴重な体験ができました。
- ・NST 活動での管理栄養士は、栄養の知識だけでなく他職種が意見や考えを言いやすい雰囲気を作ることも大切だと教えていただきました。
- ・NST 回診の見学をして、経腸栄養剤などの選択方法の流れやその食品を使用することで生じるメリット・デメリットを話し合われていて、根拠に基づく栄養方針を考えていくことの重要性を学びました。
- ・NST や回診の見学では、検査結果を見て、基準値を上回ったり下回ったりした場合は、患者様がどのような状態になっていることが考えられるのか、また、それを改善するためにはどうしたらよいかなどの予測が立てられなければならないことを学びました。
- ・他職種が参加するカンファレンスに参加させて頂いたので、学校では聞いたことのない医療機器について多く知ることが出来ました。
- ・NST 依頼理由には栄養投与方法の変更や栄養評価、栄養状態改善目的などがあることを学びました。
- ・管理栄養士が病棟へ行き、医師、看護師、薬剤師、作業療法士などと情報交換を行い、その時に、臨床の知識、病態の知識、検査値を読み取る能力などが必要だと感じました。
- ・管理栄養士としての栄養管理方法の提案や栄養補助食品の紹介など、管理栄養士からのコメントがとても重要であることを知り、チーム内での管理栄養士の役割の大きさを感じました。
- ・管理栄養士が患者様個人の状況、嗜好、性格も把握しており、医師や看護師との情報交換がスムーズに行われていると感じました。
- ・他職種の方や患者様への関わりを見学させて頂き、人を相手にする管理栄養士はコミュニケーション能力がとても重要だと学びました。
- ・褥瘡には栄養士の栄養管理でとても改善され、栄養管理の重要性を感じました。
- ・今回は栄養管理科のみならず、薬剤科、医事課、地域連携室、福祉相談室、リハビリテーションセンター、MRI 室、CT 室、透析室等さまざまな部署を見学させていただきました。おかげで栄養面のみではなく多方面から患者様に医療の提供をすることが大事なのだと感じました。
- ・様々な検査、手術などを見学させていただき、管理栄養士が他職種とどのように連携しているか理解できました。
- ・患者様、医師、看護師が求めている管理栄養士の役割を知ることができました。
- ・褥瘡回診では、褥瘡の処置法などを大変近くで見学させていただき、大変勉強になりました。
- ・病棟では、患者に一番近い看護師からの情報を中心とした、喫食状況（3食、強化食）、食形態が適切か、今後の方向性などについて詳しく検討していました。

- ・NST ラウンドで、時系列の数値を確認（栄養状態、喫食量、強化食、食形態、アルブミン値、薬剤など）し、点滴（kcal）＋実際の喫食量（kcal）→喫食平均から何 kcal 摂取できているかまで状況の把握がされていて驚きました。
- ・褥瘡回診を見学した際、痛々しい姿が印象的でした。創傷治癒に向けての支援が必要だと実感できました。
- ・患者様との自然な対話、説明・返答の仕方を学びました。
- ・検査部や放射線科の最先端の医療技術を見学し学ぶことが出来ました。
- ・NST を 3 回ほど見学させていただきましたが、医師、看護師、薬剤師、管理栄養士に加えて医療事務スタッフもおり色々な職種の方々との連携によって 1 人な患者様をみている光景に圧倒されました。
- ・NST では、各職種の先生が意見を出し合ったりしていて、薬剤名や輸液の成分、疾患による合併症、経腸栄養剤の成分や種類など様々な知識がないと対等に話ができないということを改めて実感し、もっと勉強が必要だと思いました。
- ・他職種と連携することで、患者様の嗜好を把握し、少しでも食べていただけるように工夫することが大切となることがわかりました。
- ・NST などを通して医師に積極的に食事に関することを提案し、少しでも患者様の役に立つよう努力していくことが必要であることがわかりました。
- ・カンファレンス、NST の見学では、他職種の方々との連携による、新たな治療方針の計画や改善をしていく姿を見学でき、管理栄養士の必要性や更なる可能性を感じることができました。
- ・NST 見学では、PICC（末梢挿入型中心静脈カテーテル）の患者様を見学させて頂きました。
- ・NST に所属しているスタッフの栄養に関する情報や知識の豊富さに圧倒されました。
- ・NST において管理栄養士に求められている栄養剤の知識など必要であると痛感しました。

5. 給食経営管理

- ・給食管理、経営に必要な、食数管理・食材管理、献立管理や、発注作業を見学する事で理解を深めることが出来ました。
- ・患者の疾患・禁止事項に合った食事献立・展開方法・調理方法・盛り付け工夫を体験することが出来ました。
- ・安全に安心して食事提供するための、衛生管理の必要性を理解出来ました。
- ・ある日の自分の昼食をミキサー食にして 1 食分頂いたことはとても勉強になりました。
- ・自分で作成した 1 日分の献立の夕飯のメニューのみ、病院の厨房をお借りして調理し、管理栄養士の先生方 4 名に試食・評価をして頂いたことはとても貴重な経験となりました。
- ・指導者の先生が朝礼にて発注作業について注意していた際、発注するときは必ず一食の料理として完成した姿を想像しながら行うように仰っていたことが印象的でした。
- ・厨房の仕込み、調理、盛り付けが施設によって様々な工夫があり行われていることを教えていただきました。
- ・厨房実習は 1 日スパンでスケジュールを組んでいただいたため、実際に栄養士が行う業務を身体で感じる事ができました。
- ・調理では、色々な食種があり勉強になりました。

- ・調理場実習では、形態食（一口大、粗キザミ、キザミ、ペースト、ムース）などについて細かく指導していただき作ることができました。
- ・下処理をしていて、どんな患者様が喫食するのか、何人分必要なのかなどすべての取り組みが関連しているので、つながりがよくわかりました。
- ・毎日残食調査を行い、喫食率が高いなど感じました。献立を作成する上で、患者様がおいしいと感じてもらえるような献立を作れるようにしていきたいと思いました。
- ・料理がどのように作られるのか、作業がスムーズにいくような献立を作成することが必要であると感じました。大量調理であるので、時間や人員などは重要になってくるので調理場のことも考えて献立は作成していかなければいけないのだと思いました。
- ・特別食調理の中で、ペースト食、ムース食、ソフト食の形態調節食をつくり、それぞれの形態の違いを見ながら行いました。見た目は重要であるため、盛り付けには気をつけて行いました。
- ・調乳では、哺乳瓶を色や番号で管理していました。
- ・行事食がとても色合いが綺麗で、七夕用のデザートは、制限がある患者さんには食器にもこだわっていました。
- ・給食管理において、患者様1人1人の食事対応・サービスについて、また、調理師との連携・コミュニケーションの重要性について学びました。
- ・厨房に入って実習させて頂く機会が多く、隅々まで厨房の構造を把握出来ました。
- ・主食の麺の盛り付けを行い、実際に常食と易消化の麺の固さを手で経験することが出来ました。
- ・大量調理では、治療食の調理方法、調理場のレイアウト、保温保冷配膳車の管理、盛りつけ方、野菜の下処理を主に経験し、調理師の方が親切に丁寧に指導してくださいました。
- ・食札には患者様の好き嫌いや制限が細かく記載されていて、特に大事なところにはマーカーがひかれていましたが、県内の病院で同じように食札にマーカーをひいていたのを止めたら逆に注意深く食札見るようになりヒヤリハットが減少したという実例があったため、7月中旬ころから〇〇病院でもノーマーカー週間を行っています。成果はまだ出ておらず、しばらく続けるようです。
- ・発注時の在庫管理から仕込み表、献立一覧、食事箋、食札など多岐にわたるシステムが構築されているため、業務の簡略化、仕事時間の短縮に繋がっていることがわかりました。
- ・食品の廃棄量低下のための工夫としては、発注する量を的確に出す必要性を感じる事が出来ました。
- ・確実な食事配膳、適時適温配膳、個別対応食のチェックの重要性を感じました。
- ・料理の大きさと皿があっていないとおいしく見えず、少ないと感じさせてしまうため、適切なものを選ぶことが大切だと感じました。
- ・食事の精度管理の難しさ、重要性を学びました。
- ・下処理から始まり、仕込み、調理、盛り付けまでの一連の流れの中で、限られた時間の中でより速く、正確に決められた重量を測り、食材の重量を事前に知る、経験によるものが大きいと感じました。
- ・粥の種類や五分粥、七分粥の作り方を指導していただき勉強になりました。
- ・発注では、仕込みの量や数など事前に確認しながら足りなくてもいけないし、多くても無駄になるのでその管理が大変でした。
- ・食材が足りない場合の代替りのものを瞬時に判断する力もないといけなく、私はすぐに浮かんできませんでした。もっと勉強してすぐに答えられるようになりたいと思いました。
- ・何回も確認をして患者様に提供するため、ミスがなく配膳できるのだと実感しました。

- ・調理の実習を行うことで、献立作成時のメニュー提案や展開の仕方を学ぶことができ、以前より充実した献立が作れるようになりました。
- ・きざみ食、とろみをつけた食事、嚥下食など実際に調理をすることができたのでそれぞれの特徴や調理方法を学ぶことができました。他にも疾患別に調理の方法が違うため実習を通して学ぶことができました。
- ・調乳では瓶の洗浄から無菌・滅菌までの過程を実習することができ貴重な体験ができました。
- ・検収を実際に行い、温度管理、鮮度、異物混入などの必要性や、記入用紙の単位の違いを学びました。
- ・病院の食種の多さに驚きました、又、疾病ごとの食事の変化を実感できました
- ・検食では、材料の切り方や量、茹で方や炒め方、3食のバランスなどにも注目することを学びました。
- ・オール電化厨房で実際に調理実習を行い、貴重な経験をさせていただきました。

6. 栄養指導

- ・栄養指導にあたり管理栄養士として必要な、疾患にあった治療食の説明の他に、患者様にあったライフスタイルや嗜好に合わせた食事療法の提案、それに伴った栄養の知識、コミュニケーション能力などを学ぶことが出来ました。
- ・栄養指導の見学をして、管理栄養士が患者様と話す際、信頼関係があり、話がしやすい雰囲気でした。双方が会話をすることができ、相手のことを思いながら、栄養指導をすることが必要であると感じました。
- ・栄養指導は、交換表やパンフレット等のテキスト類はあまり使わず、栄養計算のような患者様にとって負担となることを極力省いた分かりやすい指導でした。
- ・集団栄養指導（糖尿病教室）を見学して、管理栄養士の役割だけでなく、他職種との連携についても理解することができました。
- ・栄養相談では、エンパワーメントカウンセリングで行われていました。
- ・患者様個人に合わせた栄養指導を実際に見ることが出来とても良い経験になりました。
- ・個人栄養食事指導を見学し、学校で行っていたものと全く違い、患者さんへの対応を間近で見ることが出来て良かったです。
- ・栄養指導などで人に話をする時は、自分自身がしっかり理解して、教科書通りではなく自分の言葉でわかりやすく簡潔に話ができるようにしなければいけないと感じました。
- ・栄養指導では、1つのことでも実践していただければ次の指導に繋がることを学びました。
- ・栄養指導を見学するにつれて、小児の疾患を身近に感じ、疾患に対する知識も身につけられたように感じます。
- ・患者様との信頼関係が大切だと感じました。
- ・集団に対する栄養指導と個人に対する栄養指導の両方に参加させて頂いたので、それぞれの特徴の把握や比較が出来ました。
- ・栄養指導では、メディアの情報をそのまま鵜呑みにしてきている患者様が多いため、その情報の真偽を自分が分かっていないといけないので、色々な情報収集をしていかなければならないことを学びました。

- ・栄養指導で、資料を使う事で患者様の理解がより一層深まったように感じました。
- ・色々な先生の栄養指導を見学させていただき、栄養指導には決まった方法などではなく患者様によっても進め方や話す内容が違うことがよくわかりました。
- ・栄養指導で管理栄養士の先生が「頑張ってる」という言葉を沢山使っていて、患者様を怒らせてしまったという体験を伺い、むやみにそういったことを言うてはいけないことを知りました。
- ・栄養指導の見学では、患者様の生活スタイルに合った指導をされていて、すごいと思いました。
- ・食事内容の聞き取りの難しさを感じました。何処に問題があり、どうしたら実践してもらえるか、判断する材料をより詳しく聞き出す技術の重要性を感じました。
- ・否定をせずに、できるだけ食事療法のやる気を出させることの必要と重要性またその難しさを感じました。
- ・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高さや患者様が実行しようと思えるような、アイデアを出せる技術の能力を学ばせていただきました。
- ・栄養指導では糖尿病の患者様を見学させていただきました。患者様が交換表を使いこなしており、私達より詳しいことに驚きました。また、先生は簡単な料理方法やすぐに出来るものを教えており、やる気をなくさないような様々な工夫をしていました。1人分の量や野菜の重量も調べずに答えており、最低限の知識が私達にはまだないと思いました。
- ・栄養指導の見学では、管理栄養士の先生の説得力の強さ、患者様の理解度にあつた説明を見学することができ、とても勉強になりました。

7. 課題への取り組み

- ・食品成分表を用いた手計算によって、カロリーやたんぱく質、脂質など特定の項目の数値だけでなく、その食品の全体像が見えてきて、改めて食品成分表の重要性を感じることができました。
- ・栄養管理計画書の作成は、とても勉強になりました。
- ・栄養管理計画書の作成の中で、検査値から患者様の病状などをしっかりと把握していくことが大事であると感じました。
- ・検査値に隠れている病気などがあり、また今までどのくらい食事をしてきたのか考え、栄養管理計画書を作成していくのだと学びました。
- ・栄養管理計画書の作成では、実際に患者様とお話することができ、大変勉強になりました。
- ・課題作業では、たくさん指摘していただき、患者様がどのような情報を必要としているのか考えながら、見やすいレイアウトの作成方法を学びました。
- ・行事食用のメッセージカード作成やアミノ酸代謝異常症の患者様のためのレシピ集のレイアウトを作らせていただき、自分たちの作ったものが患者様のもとに届くことがとても嬉しかったです。
- ・イベントの「家族の会」では成功させることができ、そのためには入念に準備を行うことの大切さを学びました。また、患者様達が満足されて帰られているところをみて、とても嬉しく、イベントに参加できて良かったです。
- ・献立作成において、数値のことが気になりがちだが、現場で作る人のことや運ぶ時のこと、発注のことまで考えた上で作成しなければいけないと学びました。
- ・課題をいただく時に、逆に課題として何をしたいかを聞かれたので、学びたいことをしっかり伝えられれば良かったと思います。

- ・レポート作成ではレポートの形式に従い、項目事項、図形の選択、考察の考え方、症例の書き方、言葉遣いなどの基本的な事から指導して頂きました。
- ・糖尿病教室で実際に発表して、時間内に準備をする方法、相手に上手く伝える方法を学びました。
- ・レポート作成はこれからの卒業研究などで活かしていき、たくさんの経験を積みたいと思います。
- ・実習は与えられた課題のみをこなすのではなく、自分でやりたいことを考えなければならないと思いました。

8. 感想・反省

- ・知識がとても豊富で、それを実際にいかし、病院で働く管理栄養の憧れが強くなりました。
- ・今までうまく食事が摂れなかった患者様が回復して提供された食事を完食できるようになったとき、その方の食札に「美味しく食べることができました。ありがとうございます。」と感謝の言葉が本人によって書かれていて、私もとても嬉しくなりました。
- ・元々病院希望でしたが1カ月実習を終え、病院で働きたいという気持ちが高まりました。保健センターへ行ったときは乳幼児を相手にしていたので、まだまだ先の長い人を見るのは気持ちが暗くならなくていいなと感じることもありました。しかし、病院でどんなに症状が重かったり高齢の方が相手だったとしても少しでも回復したり、感謝の言葉をかけてくださるとそれだけでとても心が温まり、病院が決して暗いだけのところではないと思うようになり、本当に私がやりたいことはこれだなと感じました。
- ・医療従事者として、責任も大きく、とても重要な役割を果たしていることが、実際の病院で働く管理栄養士の方を見て感じました。
- ・私が思っている病院管理栄養士の理想と現実は違うかもしれませんが、少しでも理想に近づけるように精一杯努力しようと思うようになりました。
- ・自分で決めた患者様のアセスメントをやらせて頂いた際、その患者様とお話したりカルテを見たり、医師や看護師の方々とは会話しながら情報収集をし、自分で立てた補給計画を実施させて頂いたことは学校では絶対に経験できない貴重な経験でした。
- ・長いようであつという間の4週間でした。しかし、これほどまでに内容の濃い4週間は経験したことがありません。実際に病院での管理栄養士の業務に携わったことにより、より明確な病院の管理栄養士というものが分かりました。
- ・自分自身の知識不足を目の当たりにしました。しかし、この至らなさが露見したことによって、次の国試に対する勉強する意欲というものがわきあがってきます。自分に足りないものがよくわかりました。
- ・自分の今までの勉強してきたことが、まだまだ身につけていないことが分かり、改めて勉強しなおそうと思いました。
- ・自分の苦手としている事を課題として出していただけのため、とても勉強になりました。
- ・もっと積極的に行動すれば良かったと思いました。
- ・病棟回診では患者様のACやTSFを測定させていただきました。
- ・机上で学んだ、基本としての運営方法を基に、その施設での運営方法、工夫なども見せていただきました。
- ・教科書では一つの症例や合併症をやりましたが、実際に患者様を目の前にして考えるのとは難しさが全く違い、とてもよい勉強になりました。

- ・管理栄養士の先生の講義では、実際の資料を用いて説明をしていただいたので、とてもわかりやすかったです。また、メタバイン測定や拭き取り調査は実際に自分たちで測定し、また、スタンプ状の培地を用いての検査など、多くの良い経験をする事が出来ました。
- ・ひとつひとつの作業に対して、目的や役割などなぜ行うのかを考えることで理解が深まりました。
- ・アドバイス、注意を受けたことには素直に応じ、あきらめずによりよいものを作り上げていく根性が必要だと感じました。
- ・偏った知識だけにならないように、幅広く自分の世界を広げていき、正しい情報にアクセスしていく大切さを学びました。
- ・学校で習ったことを基盤として自分自身でどれだけ展開できるかが大事になるのだと感じました。
- ・実習を通じて自分自身の未熟な点がわかり、これからの課題が明確になり、努力していこうと思いました。
- ・今回の実習では、様々な経験をする事が出来ました。そのほとんどが、大学での勉強だけでは得られない貴重なものでした。
- ・時間の管理についても意識するようになりました。課題についても自己で管理が必要になってくるため、計画して行動するようになりました。
- ・実習では褥瘡回診など現場でしかみられないものを見せていただきとても勉強になりました。
- ・現場において自分の気のきかなさを痛感しました。
- ・実習を通してコスト管理の重要性を感じました。医療もサービス業なので結果を残していかななくてはいけないと思います。
- ・学校の講義では学ぶことが出来ない現場での考え方や雰囲気というのを学ぶ事が出来ました。
- ・食に対する情報を常に把握していなければいけないことを学びました。
- ・病棟訪問では、食事だけでなく栄養の分野以外のことにも注意しないといけないと思いました。
- ・これからもっと勉強していかななくてはならないし、自ら情報を取りに行く積極性が重要だと感じました。
- ・1つの事柄を、1つの方向1つの考え方で考えるのではなく、広い視野で別の角度からでも見られるようになりたいと思いました。
- ・ストーマ見学で私たちを快く受け入れてくれた患者様に感謝の気持ちで一杯です。
- ・食事の量や形態だけでなく、食事の時の環境や使う道具も確認する必要があると学びました。
- ・初めての経験ばかりで、とても充実した1ヶ月間でした。
- ・実習で学んだとことを、これからの学生生活と将来に活かしていきたいと思います。
- ・一人で実習に行くのは不安でしたが、色々な経験をさせてもらいとても楽しく有意義な実習でした。この経験を忘れずにこれからも頑張っていきたいと思います。
- ・患者様と触れ合う機会も多く、たくさんの人と関わりあうことができました。
- ・糖尿病教室では、医師や薬剤師、看護師、臨床検査技師など専門的分野の日替わり講義で多くの知識を身に付けられたように思います。
- ・透析になる患者様が、非常に増えているので、透析に入る前の段階でしっかり管理栄養士が食事指導をし、食い止めて欲しいと看護師に言われた事が印象強いです。
- ・手術や心臓カテーテル治療など貴重な見学ができたので、大変勉強になりました。
- ・栄養指導時に、患者様の体重を測定することを何度かやらせて頂けて、嬉しかったです。
- ・実際に、糖尿病教室を行い緊張しましたが、患者様にわかりやすく教える大変さや、楽しく聞いて

もらう工夫の仕方を学びました。

- ・現場の調理師の方の意見や検食コメントからより満足度の高い食事の提供を目指すために、栄養科のチームワークの大切さを学びました。普段のコミュニケーションが取れ、信頼関係が大切だと感じることが出来ました。
- ・普段の生活スタイルが不規則であったが臨地実習を終えて規則正しい生活になりました。
- ・実習はとても大変でしたが得るものも多かったです。
- ・緊張するあまり、言葉遣いが他人行儀になってしまい、患者様との間に壁を作ってしまう傾向がありました。
- ・今回、この病院実習で自分がどれだけ勉強不足で知識が乏しいかよくわかりました。机の上で勉強していることを実際に生かしていくことはとても大変だと思いました。
- ・栄養指導は学内でやった OSCE 試験や、プレゼンテーションよりも具体的で、もっと患者様のことを考え、わかりやすく伝えるということをも身につける必要があると感じました。
- ・OSCE 試験などで緊張感を事前に味わっておくことはとても大切なことだと思いました。
- ・訪問看護では実際に同行させていただき家で経腸栄養を見させていただきました。奥さんが付きっきりで看病しており、患者様だけでなく介護をする家族のことも考えて指導したりアドバイスをしたりすることの大切さが理解できました。
- ・訪問看護や医療相談、地域包括支援センターなどは治療の後を考えるととても大切な仕事で、医師や看護師、病院に勤めている関係者は治療が終わったらそれが全てではない。と教えていただきとても考えさせられました。
- ・食事や栄養についてのことなら管理栄養士さんに聞いてみようという雰囲気を作り、スタッフからの信頼を得るためにはわからないことを調べてあげるくらいの親切さを持つことが大切だということがわかりました。
- ・病棟を回診し患者さんの食事状況について自分の目や耳で情報を得ることの大切さを学びました。
- ・数値的なカロリーやたんぱく質量をみて具体的な料理の形、メニューに変換できる能力が必要なことを学びました。
- ・NST 回診（嚥下回診）では管理栄養士の先生の濃厚流動食やゼリー食などの知識の多さに驚き、エネルギーコントロールだけではなく、嗜好的なことや喫食量なども考慮していて自分の未熟さを改めて痛感しました。
- ・病院実習に行く前は本当に不安だけでしたが、実習を終えてさらに病院の管理栄養士に対する憧れが強くなり、病院の就活頑張ろうと思いました。
- ・患者様一人ひとりに合った栄養投与方法や栄養量に加え嗜好までのすべてを考え、病院から何か提供できないか。と考える管理栄養士の先生方の技術の高さを感じました。
- ・1、2週目は緊張と不安で、患者様とお話する際にも笑顔でハキハキと話すことが十分にできていなかったと思うのですが、後半になると、患者様とお話できることが楽しく感じられ、たくさんのコミュニケーションをとることができました。
- ・1か月で、主な管理栄養士業務について知ることが出来て、一層病院で働きたいと思いました。実習先の管理栄養士の先生方はとても丁寧にご指導してくださり、患者様への対応のしかた、栄養士の働き方、考え方など現場の話だけでなく、自分が働くにあたっての管理栄養士のあり方も学びました。

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

<保育園>

- ・大量調理実習が大学では数回だけなので、一週間通して実践できたことは、とても身になりました。子どもの食べる様子も見せていただきました。乳児と幼児では食べる様子が全然違っていました。また、実際に食べている子どもたちを見て、こんな子たちが食べているんだと実感でき調理にも身が入りました。
- ・食育にとっても力をいれている印象を受けました。まず、食事は日本の文化を大切にしているため、おやつ、捕食まで全て手作りで行っていました。味は、甘さとても控えめで、汁物の塩分は毎回、塩分計算計で『うすい』になるまで味をうすめていました。
- ・できたお昼ご飯は、園児たちが『〇〇クラスです。ご飯下さい！』と自ら厨房にとりにきて、机と椅子を準備して配膳をし、野菜も全て残さず食べていました。園児たちはとても素直に園の食育を受け入れ、感心することばかりでした。
- ・実際に現場で動いてみて将来への色々の思いが確信しました。また、保育園での実習は子供たちの笑顔や元気な声を聞くと、とてもやる気になれるし、パワーももらいました。園児たちはとても可愛いと思いました。想像以上に辛かったし、大変な思いもしましたが、得る物は沢山あり、学ぶことができました。とても貴重な経験をすることが出来て保育園に実習に行くことが出来て本当に良かったです。

<自衛隊>

- ・初めて経験することばかりで5日間がとても楽しく、充実した実習ができました。
- ・味を調べていくうちに、どんどん美味しくなっていく過程を味見で体験することができました。
- ・残食量が献立を立てる際のヒントになることを教わりました。
- ・食材購入の際は市価調査が重要なことを学びました。
- ・座学では、実際の献立作成やコスト管理など、それぞれどのように注意して行っているのかをお話していただきました。
- ・配食では一定量を盛り付けていくのが難しかったのですが、渡す際に「いただきます」と言ってもらえ、とても嬉しく感じました。
- ・自分の調理したものをたくさんの方々に食べていただけることの楽しさや喜びを感じることができました。
- ・調理では、ある食材の臭みやあく抜きなど大量調理だから行う処理の仕方を学ぶことができました。

- ・ 5日間教えていただいたことを生かして、栄養面やコスト面などを総合的に考えられるようになりたいと思いました。
- ・今回は委託給食ということで、施設と委託会社のやり取りが重要ということがわかりました。
- ・裁断は、大量の食材を取り扱うので、いかに時間をかけずに、また力を使わずに行うやり方を学ぶことができました。
- ・汁物を作る時、野菜などから出る水分を考慮していると聞き、経験が必要と感じました。
- ・配食は、色取りよく盛りつけることや、食材が均等になるように盛り付けることが重要ということがわかりました。
- ・大学を出て社会の中で学習させていただくということに非常に緊張と不安を感じていましたが、実習先の管理栄養士の先生や調理師の方々の親切で丁寧なご指導により落ち着いて充実した実習に臨むことができました。
- ・実際の現場でなければ学べないことも多くあり、とても勉強になりました。
- ・今回の実習では、調理だけでなく検収、裁断、洗浄、配食すべての行程を学ぶことが出来、これからのために役立つことを多く学ぶことができました。
- ・実習中、献立の課題が出て、大学では主に病気にかかった人のものを考えていたので、健康な人の献立を考えるのはとても新鮮でした。
- ・調理、洗浄、裁断、検収の業務をやり、それぞれの役割や注意点について知ることができて良かったです。
- ・臨地実習先では多い時には 800 食以上の調理をやるため結構な力仕事で最初はなかなかうまく作業ができなかったのですが、やっているうちにうまくできるようになりました。
- ・学生と社会人では考え方やひとつひとつの行動に対する責任感が違うということを感じることができました。
- ・昼食、夕食を作り配膳するときに自衛隊の方々からありがとうございます、いただきますと言われるとがんばってよかったと思うことができました。
- ・調理だけでなく、検収や裁断、洗浄作業といった様々なことを経験できてとても勉強になりました。
- ・自衛隊員の方々も食事が楽しみであり 365 日食べるので健康の増進を目的とするだけでなく、嗜好性も考慮しなければいけないということを知りました。
- ・自衛隊でも中高年の自衛官の方々のメタボが問題となっていて、調味料の使い方といった生活習慣病予防の指導が必要だと考えられていました。
- ・わからないことなどがあればすぐに質問をすることが大切だと思いました。
- ・職場では笑顔が大切です。
- ・良い納品業者を選ぶのも管理栄養士の重要な作業だと分かりました。
- ・将来、管理栄養士となった時に自分の元で働いてくれる人の作業が体験できるのは良かったと思います（調理場の寒さや、水の冷たさなど）。

- ・管理栄養士と調理師のコミュニケーションはとても重要で、連携がうまく取れていると、作業が効率良くみんなが楽しく仕事出来るのだと感じました。
- ・健康な人に提供する食事は、喫食者の嗜好に合わせる事が残飯の量を減らすことに繋がっていました。
- ・健康な喫食者は、給食の味を飲食店の味と比較し評価するので、おいしく作るのがやはり大切でした。
- ・色々な経験が出来て、とても実になる実習でした。
- ・喫食者を第一に考え、献立を立てること、また、美味しく食べてもらえるように調理、保存、配食することを学びました。
- ・良い品質の食材や良い業者さんを見極めることが大切だと感じました。
- ・集団行動や社会のルールなど基本的なことまで教えていただきました。
- ・自衛隊の給食施設で実習を行いました、非常に良い体験になったと思います。
- ・社会に出て働くということは大変なのだということを3月という早い時期に経験できたことはよかったと思います。
- ・私たちはまだまだ大人・社会人のマナーが身につけていないのだと感じました。
- ・釜を混ぜる際、食材が多いため重くてなかなか混ぜることができず苦戦しましたが、コツを掴むとある程度は動かせるようになり、感動しました。
- ・自衛隊では厨房には栄養について学んできていない人も多くいたので、管理栄養士の方から毎朝、栄養に関することを伝えていて、こういったところでも活躍しているのだなと思いました。
- ・大量調理の現場に行けて、改めて自分の意思確認もできましたし、いい経験ができました。

2. 施設・指導者

- ・管理栄養士の先生だけでなく保育士の方々とも話す機会をいただき、他職種の目線からの給食の話なども伺うことが出来ました。
- ・厨房の方は、調理員の方も経験豊富で知識だけでなく、培った知恵なども丁寧に教えて下さいました。とても親切でたくさんのお話を吸収したと思います。大量調理を何日も経験させて頂き、たくさんのお話なども使わせて頂き、いい経験ができました。それと同時に、辛さや大変さを感じる事が出来、大量調理の大切さも感じる事が出来ました。
- ・何をやるにも丁寧に教えていただき状況を把握しながら取り組みました。
- ・包丁の注意点から指導していただき、いろいろな食材を裁断させていただきました。
- ・トマトの実を酢の物に、果汁はスープに利用し旨味を利用すると教えていただき、1つの食材でいろいろな使いまわしをしていることに驚きました。
- ・調理作業では、根拠も添えて説明して下さいながら作業ができました。
- ・どんなことでも実際に体感することの大切さを教えていただきました。
- ・指導者は、わからないことや疑問に思ったことを投げかけたら熱心に教えて下さいました。

- ・指導者は、この時期にできたということは、この実習でわからないところをもう一度復習して次の実習に繋げてほしいと言われ気づくことができました。
- ・班長には、社会人としての当り前の整理整頓・時間厳守を教わり気付かされました。
- ・自衛隊という場の規律、大量調理施設で働く管理栄養士の役割、管理栄養士の考え、管理栄養士と調理師の意思の疎通の仕方、その必要性、大量調理器具の取扱い、喫食者を満足させられる配膳の仕方、食器の洗浄、喫食者が使用するテーブルやイスの清掃の仕方、チームワークの取り方、などを主に学習させていただきました。
- ・管理栄養士の方も、何でも質問してくれと言ってくれたので、心強かったです。
- ・実習中、管理栄養士の方と話す機会が1週間に1回設けられていて、こちらの質問に丁寧に答えてくれたので、疑問も解決しよりその施設について学ぶことが出来ました。
- ・配食では、盛りつけの仕方や量、お皿の選択などを学ぶことが出来ました。また、隊員の方は料理を持って行く際に、「いただきます。」と声をかけてくれたので、「ありがとうございます。」「いらっしゃいませ。」などの声かけも重要だということ学びました。
- ・食品納品業者の不手際に対しては、早急に対応することが業者との良い関係を作るのに大切だと感じました。
- ・配食では、具がまんべんなく入るように工夫したり、ボリュームが多く見えるように工夫したりしていて、見た目にもこだわって作ることがよりおいしく食べてもらえるポイントだと思います。
- ・大量調理施設での管理栄養士の必要性がよくわかりました。
- ・学校での大量調理とは、規模や構造、調理作業が違い、学校では学べないことも学べたので、とても良い経験になりました。
- ・献立作成においては、学校では治療食を多くやりましたが、今回の実習では健常者対象ということで、栄養素量の設定も大切ですが、それより嗜好を重視することを学び、参考になったので、将来に役立てたいです。
- ・常に、1000食以上の食事を作っている現場はとても広く、全てのものが大きかったです。現場の調理師の方々は、次に作業するものを考えて、相手のことをきづかいながら作業されていました。疑問点はそのままにせず、誰かに聞くこと等様々なお話を聞き、大変勉強になりました。

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は、他職種間での連携が大事だと思いました。
- ・管理栄養士はたくさんの人々と触れる機会があり、コミュニケーション能力が大事だと思いました。
- ・目標設定を行うこと、対象者の状況把握を行うことの大事さを学びました。
- ・母子保健を中心に実習させて頂きました。
- ・特に離乳食についての講習会、相談、指導等の見学が多く、深く学ぶことができました。
- ・相談者によって抱える問題は多様であり、教科書に書いていないことを聞かれることが多いと感じました。
- ・知識を活用しながらも臨機応変に指導することの大切さを学びました。
- ・その時にどの問題に着目し、重点的に指導していくのか見極めることがとても難しいと感じました。
- ・机上の勉強だけでなく、実際に多くの相談者と向き合い指導の経験を積むことが重要であると感じました。
- ・共に事業を行っていくなかで、他職種の知識を増やし学んでいけると感じました。
- ・健康センターは、離乳食講習会や乳幼児健康相談等の母子支援、食生活改善推進員の積極的活動等市民の方と関わる事業も多く身近な存在であると実感しました。
- ・今回の実習で、改めてコミュニケーションの大切さ、人との関わりで学べることを知ることができました。
- ・私が5日間という短い間で保健センター実習で感じたことは、実際に自分自身で見て体験することで、学校での勉強以上の知識や経験を得ることができました。そして、実習によって、保健センターの仕事内容や業務の流れを見ることができ、保健センターはどういった施設なのかが理解できたと思います。
- ・私たちが実習させていただいた実習内容は、主に母子保健であった事もあり、三か月健診から二歳児の幼児までの栄養相談を見学させていただけたことで、お母さん方がどういった悩みを栄養士に相談されているか、そしてお母さん自身が間違った食事の知識を持たないようにするためのアドバイスや、子供により個人が成長するスピードもちがければ、進み方もそれぞれであり、こういった相談にもいかにお母さん方々にどうアドバイスするか判断や説明の仕方も重要なことだと思いました。そして、私が実習課題としていた保健師、歯科衛生士との仕事上の連携の仕組みについて、どう密接に関わっていたのかという疑問も今回の実習を通して理解することが出来たと思います。
- ・考え方の幅を広げなくてはいけないということを学びました。
- ・対象者の生活状況や人間関係など、その人の背景まで考えて栄養指導をしなくてはいけないと学び

ました。

- ・実習を通して、学校では学べない現場の厳しさや楽しさ、雰囲気など様々なことを感じ、体験出来ました。
- ・課題の発表では、自分の考えの狭さを実感しました。今まで学校の発表では良しとされてきたものが、実際の現場では通用しないということを痛感しました。的確なアドバイスをいただいた管理栄養士の先生、保健師の方々には感謝しています。
- ・目的、目標を考えるときには、講義の時間内で、対象者にどのような話をどこまで話すのか、ということをしっかり最初に計画をしていかなくてはならないということがわかりました。
- ・実際の業務を見学させていただいて、管理栄養士の仕事とは管理栄養士だけで成立するものはほとんどなく、他の職種の人がいって初めて成立する仕事ばかりだということを感じました。
- ・実習中には課題がたくさん出され、考える時間がたくさんありました。ひとつの課題にあんなにたくさんの時間を割いたことがなかったので、頭を使って疲れしました。しかし、実際の栄養相談では瞬時に判断して回答をしなくてはならないので、先生に解説していただいたような考えがすぐにできるようにはななくてはいけないなと思いました。
- ・それぞれの対象者に合わせたものを行うことにより、対象者の方がとても楽しそうに、興味を持って参加されていたのが印象的でした。特に依頼事業では、依頼内容が具体的でなくても、対象者が必要としていることを的確にご講義されている姿にたいへん感動しました。
- ・様々な事業を目の当たりにし、保健所における管理栄養士の重要性を感じ取ることができました。
- ・乳児を抱っこさせていただいたり、助産師さんの働きを見させていただいたり、公立の保育園の栄養士さんのお話を聞かせていただく機会をつくっていただき様々な職種の作業を拝見できとても貴重な体験となりました。

2. 栄養相談

- ・各種教室や栄養相談を見学させて頂けたので、受講者の様子や雰囲気を知ることが出来ました。
- ・病院には相談しにくい離乳食のちょっとした悩みや不安も、身近な健康センターでは気軽に相談しやすいと思いました。
- ・課題で、的確なアドバイスを頂き、分かりづらい表現や具体例などがなく、対象者への思いが足りなかったと反省しました。
- ・2歳児歯科健診や4ヵ月児健診などに参加させてもらって、1つの事業を行うのにもたくさんの人が携わり、長い時間をかけて行っていることに大変さや難しさを学びました。
- ・栄養相談を行うにあたって、栄養以外の分野も勉強していなければいけないと感じました。
- ・子どもからお年寄りまで利用する場だから、対象者にあった工夫や言動をしなくてはいけないと思いました。
- ・小学校での食育講座も見学させていただきました。児童への講義も初めて見させていただきましたが、そのような食育の話の時間を特別に組むことで児童の記憶に残りやすくなるのではないかなと思

いました。記憶が少しでも残っていれば、実際に児童が調理実習などをした時に、食について考える児童が増えるのではないかなと感じました。

- ・ 4 ヶ月健診では、離乳食や母乳のことで悩んでいるお母さん方へ個人に合わせていねいに説明やアドバイスをし、お母さん方がすっきりとした顔でお帰りになる姿は見ていてとても気持ちのよいものでした。
- ・ 母子については、食の面に関して最も関心がある時期なので、授業の内容以上に勉強していく必要があると感じました。また4 ヶ月健診では、事前に乳幼児の栄養、授乳婦の栄養について予習していくとさらに理解が深まるものでした。
- ・ 乳児健診では様々な職種の方が連携して作業を進められていた。
- ・ 乳児健診を通して親御さんたちが栄養面以外にも栄養士に離乳食の量や簡単に調理できる方法、母乳の回数、あげる時間などを知りたがっているということがわかりました。またどうやれば無駄をなくし親御さんの負担が軽減するかさりげなく伝えていました。
- ・ いろいろな会議に参加することで、違う市の栄養士さんがどんな活動をしているのか情報を交換し合ったり、いいところは取り入れて自分の市に活かしたりと仲間を作ることの大切さ打ち合わせることでしっかりと内容が濃くなるということを学びました。また近年増加している外国国籍の方に対しても日本の方法ではあるが、サポートしていける体制を整えようと英語以外の媒体作成の話もされていました。
- ・ がん検診では、クーポンを配るなど工夫されていて受診率を上げようと努力されていました。また健診に来てくれた方々はそれだけでも健康に対する意識が高いので、待っている間に他の健診があることを伝えたり、健康に関するイベントがあるなど情報提供をしていくことで、他の疾患に対する予防につなげていけることがわかりました。

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

- ・調剤の流れについて詳しく説明していただき、また、調剤業務も少しやらせてもらったので、薬剤師の業務内容や服薬指導について理解することができました。
- ・どのように商品の陳列をしたら、お客様が見やすく、商品をアピール出来るかを、品出しや前出しで学ぶことが出来ました。そして、どのような商品が売れているのかを把握することが出来ました。
- ・ポップ作りでも同じように、その商品をお客様にアピールするために、商品の情報を分かりやすく、見やすい、興味をひくようなポップを考えながら作るのは難しくもあり、楽しく感じました。
- ・ドラッグストアだけで3店舗に行かせて頂き、同じ会社でも店舗によって様々な特徴や違いがあったことが興味深かったです。
- ・職員の方もパートやアルバイトの方も常に元気に笑顔で「いらっしゃいませ」や「ありがとうございました」を言っていて、とても雰囲気がよく“こういうお店がまた来たくなるお店なのだ”と思いました。
- ・ドラッグストアの一日の流れを知ることができました。
- ・ドラッグストアでの管理栄養士の働きや、登録販売者と薬剤師の役割を理解する事が出来ました。
- ・ドラッグストアは接客を行うサービス業のため、気持ちの良い挨拶と、笑顔が大切であると思いました。
- ・商品の配置場所を覚える必要性を学びました。
- ・期限切れチェックもお客様が安心して買い物ができるような店づくりにつながる重要な業務であることがわかりました。
- ・調剤薬局の見学では、薬を包装する機械の説明、受付からパソコンへの打ち込み、処方箋・データを見ながら調剤、薬の確認、監査、受け渡しまで一連の作業を間近で見学することが出来ました。
- ・薬の効果だけではなく副作用を考慮し、患者様に合わせた医療を行うことを知りました。
- ・守秘義務の重要性を理解できました。
- ・置いてある薬剤の量の多さに驚きましたが、どの薬剤も、種類だけでは全ての患者さまに使う事はできないのだと思いました。
- ・薬局における薬剤師の役割や、受付から調剤、投薬までの流れを理解する事ができました。

2. 施設・指導者

- ・薬局で働いている従業員の方に模擬患者になっていただき、栄養指導をさせていただきました。実際に悩んでいることも聞いて、アドバイスをしたり、また、パンフレットを作成しました。少ない知識ではありましたが、「試してみるわ」と言ってくれたり、喜んでくれたり、何より「ありがとう」と言ってくれたことがとても嬉しかったです。的確なアドバイスができるように、しっかり勉強したいと思います。
- ・スタッフのみなさんは温かい方々ばかりで、一つ一つの作業を丁寧に教えていただきました。

- ・薬剤師の先生からの一般用医薬品や、健康食品のお話では、特徴や注意点、分類などを詳しく説明していただけて本当に勉強になりました。
- ・登録販売士のお仕事についても学ぶことができ、登録販売士の資格もとても魅力的に感じました。
- ・管理栄養士の先生からもたくさんのお話を教えていただき、そして目で見て学ばせていただくこともたくさんありました。
- ・指導して下さった先生方、とても親切で、たくさんのお話を勉強できて、とても貴重な経験をすることが出来て良かったです。
- ・指導者の方々はとても優しく、丁寧に施設の事を教えて頂きました。
- ・薬剤師の方で経腸栄養剤を開発した方がいらっしゃり、薬の成分の事や、健康食品、ビタミン、栄養についてなど、たくさんのお話を教えていただきとても勉強になりました。
- ・指導者の管理栄養士の先生だけではなく職員の皆さんは疑問な点によく応えてくれました。
- ・指導者は丁寧に指導頂き、前だしなどの必要性を教えてくださいました。
- ・丁寧に教えていただき、ドラッグストアの業務を幅広く学ぶことができました。
- ・丁寧に指導していただいたので、とても充実した5日間になりました。
- ・健康食品やサプリメントについてもお忙しい中詳しく説明していただき、とても勉強になりました。

3. 薬局における管理栄養士について

- ・薬剤師とは異なる薬局における管理栄養士の役割についてわかりました。食事は欠かせないものなので食事のことはもちろん、管理栄養士がいれば、薬との相互作用を考えた食事療法や疾病予防にもつながるアドバイスができるのだと感じました。
- ・薬剤師と管理栄養士では患者様に提供するものは違うけれど、一人一人に合わせたものを提供するという根本的な考えは同じだと思いました。人の役に立ちたいと思うことが大切だと感じ、今後、医療人として働くときにこのことを忘れずにしたいと思いました。
- ・医薬品以外にも食品の品揃えが豊富なので管理栄養士がいれば活躍できるのではないかと思います。
- ・管理栄養士の先生が普段行っているようなことを一緒にやらせていただくことができ、薬局での管理栄養士の仕事を、身をもって体験することができてよかったです。
- ・患者さんの服薬指導の際に食事についてもたくさん話していた方もいて、薬局でも管理栄養士が活躍するところは多くあると思いました。

4. コミュニケーション能力・知識など

- ・薬物の名前や働きを授業で習っていたためその知識が活かされたと思います。
- ・実習を行い一番感じたことは、患者様の質問に答えられなかったという知識不足でした。しかし、その時に曖昧に返答をするのではなく、調べてから正しい情報を伝えるということを学びました。今後に役立てたいです。
- ・疾患や今の季節を考え、パンフレットを作成しました。短い期間ではありましたが、その期間の中で患者様にパンフレットを渡す機会があり、また少しでもお話する機会があったので、役に立ちました。「ありがとう」とお礼を言われたときは本当に嬉しかったです。誰かのために何かをするという喜びを感じることができ、やりがいを感じることができました。このような経験を今後に生かしたいと思います。

- ・薬歴や処方箋に書かれている薬から、その人がどんな疾患の人でどんな栄養のお話ができるかを考える事が難しかったです。
- ・コミュニケーションは、とても大切だと思いました。その患者様に合わせた話をする事が大切だと思いました。
- ・従業員の間のコミュニケーションも重要だと学びました。
- ・お客様から商品の場所を聞かれたときに初めは分からなくて、ご案内することが出来ませんでした。日に日に商品の場所を覚え、最後には、聞かれたお客様全員をご案内することができました。そして、ご案内した後にお客様から「ありがとう」と言ってもらえてとても嬉しかったです。
- ・店舗実習ではお客様と接する機会が多く、お客様から商品の場所を聞かれるなど最初は戸惑いましたが、商品の置き場所を覚えてお客様をご案内できたときは嬉しかったです。
- ・店舗実習では、お客様から質問されることが思った以上に多く、数多くの商品の知識を身に付けることの重要性を感じました。
- ・試飲会をやらせて頂いたときは、お客様への声のかけ方や言葉選びによって受け取ってもらう確率が変わり、相手に興味を持って頂く話し方の難しさを感じました。
- ・ダイエットプランを行っているお客様においては、お客様の態度ややる気だけでなく人間性も認識した上で接し方に違いを出していると伺い、コミュニケーションの難しさを感じました。
- ・私たちのように栄養について学んでいけば分かるようなことも、一般のお客様にとっては全く分からないこともあるのだな、ということを改めて感じました。
- ・実習に行く前に、糖尿病について少し勉強はしていったのですが、実際に実習に入ってみると、すぐに思い出せなかったことも多くあったので、しっかりと理解して実践に使えるようにしておかないといけないなと感じました。
- ・健康食品やサプリメントで知らない商品が多くあり、どのような目的で使用されるかわからない商品があったが、実習の中で少しずつ確認していき健康食品やサプリメントについて学ぶことができました。
- ・明るく丁寧にはっきりと対応をしなければいけないと感じました。
- ・お客様の対応をされていて、お探しの商品を探すために、詳しくどのように使用するのか、誰が使用するのかなどお客様に伺わなければいけないと感じました。
- ・栄養相談だけではなく薬や病気、検査値についての相談も少なくなく、求められる知識や専門性の広さに感動しました。
- ・媒体を作って脂質の多い魚や肉、ビタミンの多く含まれている野菜などの媒体を作って渡したところ、喜んでいただけて嬉しかったです。

5. 全般について

- ・社会人としてのマナー、態度を学ぶことができました。
- ・雰囲気明るく、楽しく実習することができました。
- ・今回の薬局実習で普段気づかなかったことや各店舗での見えなかった工夫などがわかりとても有意義な実習をさせていただきました。
- ・学校ではわからない自分に足りないことや、これからの課題などたくさん学ぶことができ薬局実習をして、本当に良かったです。
- ・多くのことを学ぶことができ、とても充実した実習を行うことができました。他の職種の方と関わ

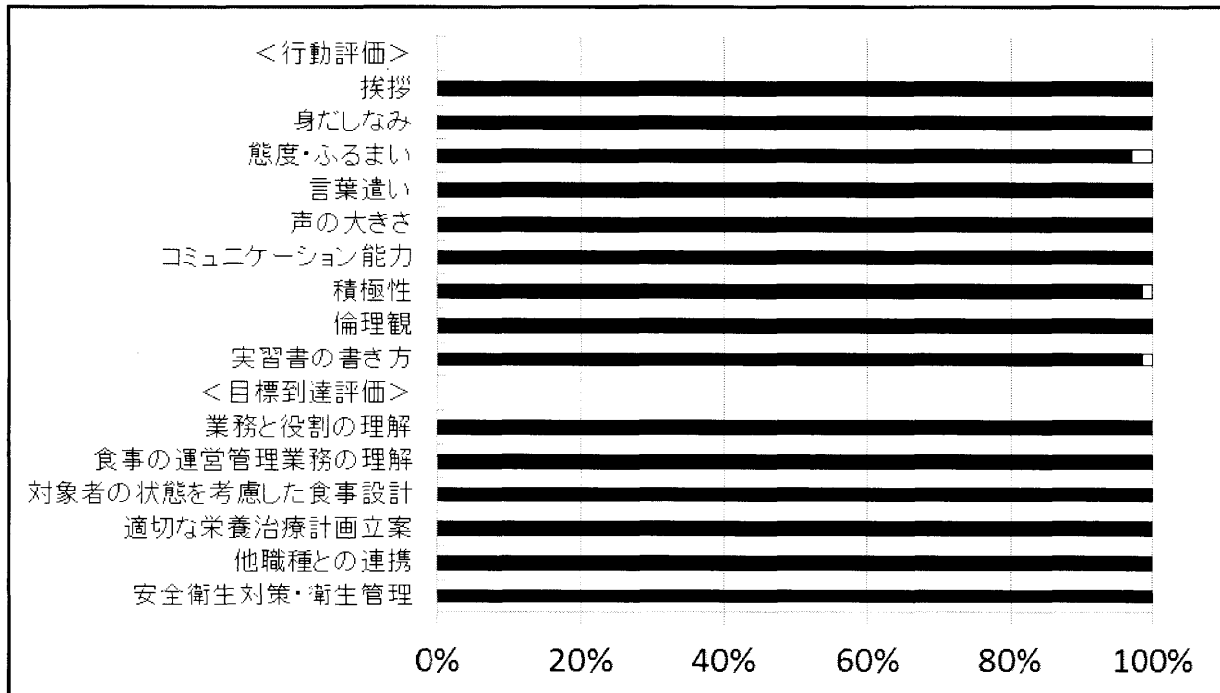
る機会もなかなかないので、薬剤師の考え方を聞き、同じ医療人として、とても参考になりました。

- ・薬局実習を通して、自分に足りないものは何か、今後どうしていくべきかが見えました。
- ・薬局の方々は皆さん優しく、たくさんを経験させていただけてとても多くの経験をさせていただくことができました。中には、薬剤師さんがやるような分包のやり方など、これから社会に出てからはできないような実習生ならではの経験もさせていただくことができ、大変貴重な経験をさせていただきました。
- ・ドラッグストアでの栄養士の役割、通常業務、訪問介護入浴の見学、デイサービスの見学、調剤薬局の見学など、毎日全く違うスケジュールを組んでいただき、また多くの施設を見学できたのでとても良かったです。
- ・この実習を通して、自身の説明力が不足しているなど感じたので、今後改善して活かしていきたいと思いました。
- ・柔軟に対応すること、自分からもっと積極的に取り組まなければいけないと感じました。
- ・店長さん、管理栄養士の方や周りのスタッフさんなどとても優しく丁寧に業務について教えてくださり、雰囲気が良い職場であると感じました。
- ・実習内容が栄養士業務についてだけではなく、薬剤師、医療事務など他職種の実習や講義がありとても魅力的でした。
- ・症例検討と栄養相談シミュレーションは実践的でとても勉強になりました。
- ・今後、勉強していくにあたり、栄養素、食品など色々と関連付けて知識を深めていきたいと思いました。
- ・ドラッグストア、薬局の職種を希望していた自分にとって、この業種で働きたいと改めて感じるほど充実した薬局実習になりました。
- ・この実習でたくさんの貴重な体験をすることができました。この体験を将来的に活かしていけるようにしていきたいと思います。

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

■ 平均以上 □ 平均以下



代表的なコメントを抜粋しました。

- ・実習を通して報告、連絡、相談が少しずつできるようになり、課題にも実習生同士協力して取り組む等成長の跡が見られました。
- ・栄養食事指導（個人・集団）を実際行い、患者の心理状態などにも配慮した指導ができました。
- ・栄養管理を行う必要のある対象者に、単純なタイプはいないということを知ってもらえたと思います。基本的な事項は知っていたので、学校での教育の充実ぶりを感じました。1つ1つの実習をととも熱心に取り組んでいました。
- ・実習に来た当初は受け身の姿勢が多くみられたが、徐々に自ら何をすべきか指示を仰げるようになりました。栄養指導を見学するときも、内容だけでなく環境、雰囲気、話し方など総合的に観察することができていました。今後のご活躍を期待しています。
- ・NST 見学などを通して、他職種との連携について理解を深めていました。
- ・実習中は真剣に学習していました。栄養指導では外来と入院の違い、また、教科書で学習したこと以外に学び取ったことも多かったようです。チーム医療は外のセクションにも実習に行き、管理栄養士とのかかわり、栄養業務に必要な事柄を学び、チームで動く必要性を感じ取っていました。実習で患者様に食べてもらうことが一番大切と学んでいました。
- ・糖尿病教育入院の患者への指導などを積極的に見学し、理解していこうと努力していました。
- ・実習中は、真剣に学習していました。栄養指導では外来と入院の違い、また、教科書どおりには実施できないことを実感していました。チーム医療では、より多くの患者さんと接し、他職種の方と接

する機会を持ち、管理栄養士業務を理解していました。管理栄養士以外の講師（先生、看護師、薬剤師、臨床検査技師等）から栄養とのかかわりを学んでいました。

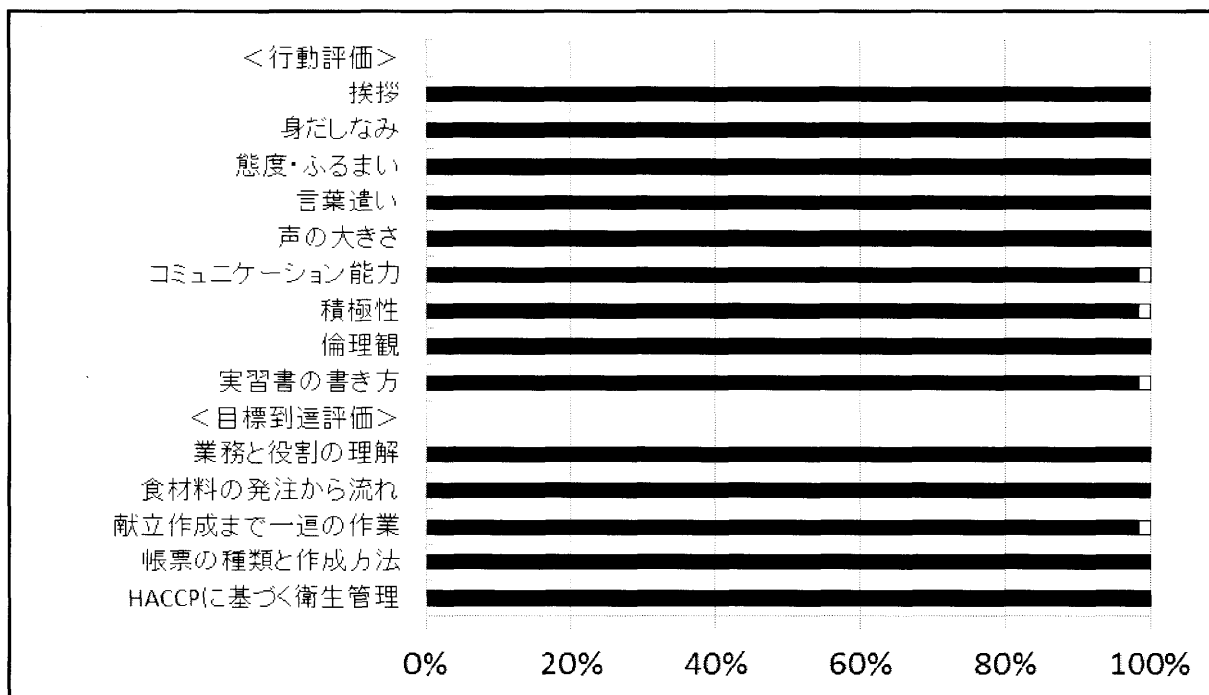
- ・NSTも複数回参加することが出来、多職種によるチーム医療を実際に見て経験することが出来てよかったです。また、透析における臨床工学技士の立場からの栄養業務の大切さや、地域連携や退院後在宅へ向けての調整など、今年初めて協力していただいた職種もあり、実習内容的には良かったと考えます。献立作成も展開のポイントをすぐに理解し自宅で作成するなど真面目な真摯な態度で臨んでいました。
- ・病院の栄養士が栄養管理を円滑に行うために、幅広く仕事をチェックし、様々なスタッフと協調していく必要があることを理解したと思います。また、実習生同士で協同で作成する作業については円滑に、円満に対応できていたと報告がありました。短い期間で協力し合う力は優れていると思います。
- ・課題を提出していただき、とても詳しく調べてあり素晴らしかったです。果糖と血糖上昇についての仕組みですが、私も勉強不足で改めて考えさせていただいた内容でした。絵も上手にできていました。これから社会人になり、様々な困難があると思いますが、頑張っている仕事をしてください。
- ・NST活動、栄養指導、カンファレンス等の見学を通じ、病院栄養士の介入を見ていただきましたが、本人なりに栄養士像をつかめた様子で、興味がわいたようです。実習ノートも色々と感じ、勉強し、分析されている内容でした。積極的に実習に取り組まれていらっしゃいました。
- ・身体を動かすのが好きなようで、調理実習では現場で一生懸命作業に取り組んでいました。栄養管理計画では1型DM患者へのカーボカウントなどに興味を持たれていました。
- ・他職種との関わりについて、積極的に取り組むというより自然に話し合いが出来ていたように見え、コミュニケーション能力の高さを感じられました。1つ1つ丁寧に実習していた様子に好感が持てました。
- ・積極的な姿勢で実習に取り組むことが出来ました。
- ・学内のチーム医療研修にも積極的に参加して、業務内容の理解に努めていました。
- ・臨床栄養においては、栄養士以外の病棟スタッフ、ナースなどの動きやカルテや記録などの見方など、他職種の連携や知識などの必要性が認識されたかと思います。患者様や栄養指導に対しても社会に出てコミュニケーションをとることの大事さも肌で感じたことだと思います。利用者様の食介することの難しさなど介護の点で勉強になったと思います。
- ・栄養評価方法を学び正しい介入ができる一步を学習しました。
- ・栄養アセスメントや、他職種との協働に特に熱心に学んでいました。臨床での管理栄養士業務は、理解されたように思われます。今後の飛躍を期待しています。
- ・臨床栄養では、質問などにも答えていたので、実習や勉強への取り組み方を垣間見る場面もありました。疑問に思ったことや、栄養指導の患者様へのアプローチの仕方などよく質問をしていたのは、好印象でした。栄養管理計画書や褥瘡見学など丁寧に記載したりなど、学んだことは自分なりにノートにまとめていた姿も見られました。また、院内の勉強会にも参加し、褥瘡などにさらに興味を持ったことだと思います。
- ・NST見学などを通して、他職種との連携について理解を深めていました。
- ・栄養食事指導、栄養管理計画、NST、褥瘡対策等、管理栄養士の業務は、給食管理業務から臨床栄養管理業務へ移行しつつあり、求められる知識もより高度で先進的なエビデンスに基づいたものが求められています。実習を通して変わり続ける業務内容において養成校卒業後においても日々研鑽を積み幅広い知識を身に付けていく必要性を理解していただきたいと思います。

- ・実習を通して報告、連絡、相談が少しずつできるようになり、課題にも実習生同士協力して取り組む等、成長の跡が見られました。
- ・実習に来た当初は受け身の姿勢が多くみられたが、徐々に自ら何をすべきか指示を仰げるようになってきました。管理栄養士の実習というだけでなく、社会人として働く上で必要なことを少しでも理解してもらえたらいいと思いました。今後のご活躍を期待しています。
- ・欠席、遅刻なく、3週間の実習を終了しました。与えられた課題についてはレポートを提出し、前向きに取り組んでいましたが、より深く自発的に疑問点について調べてみる積極性があるといいと思います。
- ・臨床での栄養管理については理解されたように思われます。もう一步積極性があるといいと思いました。
- ・チーム医療における管理栄養士の役割について理解できたと思います。自主課題への取り組みも何をしたいのか自分の考えを述べて積極的に取り組んでいました。レポートや調査結果のまとめにおいては、図表の選択、わかりやすく簡潔な文章作成ができずに時間がかかりました。
- ・言葉が少なめで積極性にやや欠ける気がしました。
- ・実習の様子、ノートについて、気になる点や理解不足についてはフォローいたしましたが、1つ1つ丁寧に受け止めて実習されていたようです。
- ・栄養相談の見学やNST及び褥瘡回診などで多職種との連携が栄養士の役割については理解が深まったと思います。もう少し自発的な質問や意見が聞かれたらなお良いように思いました。
- ・チーム医療における管理栄養士の役割について理解できたと思います。患者さんのアセスメント、病棟カンファレンスにはとても興味を持っている様子でした。調査のまとめや自主課題の取り組みについては、何を重点に置いてまとめたらよいか分かっていない様子で時間がかかりました。目的、方法、結果、考察の順で要領よくレポート作成ができるようになると良いと思います。また、わかりやすい図表の選択、わかりやすく簡潔な文章を作成するよう努力が必要だと思います。
- ・ロールプレイングは、模擬患者の食事の適量について、具体的に提出することができませんでした(1回目)。しかし、2回目は、糖尿病交換表を使用し、上手にできていたと思います。今後も創意工夫し、患者様にわかりやすい栄養指導のできる管理栄養士になってください。
- ・栄養指導、栄養管理計画、診療科およびNST等のカンファレンス、ラウンド参加などの臨床における栄養管理では、見学が中心となるため、十分な理解は難しいと思うが、自分なりの意見を持ち、積極的に取り組みました。大人としての会話の機会が少ないのか、もう少し会話を身に着けるといいと感じます。
- ・3週間を通じて遅刻はありませんでした。最終日に体調不良とのことで帰宅され、1日補習日を設けました。授業で学んだことは身につけているようですので、それらを複合的に判断できる力を今後身に付けられるといいと思います。
- ・真面目に実習に取り組まれ、実習当初は緊張のためかおとなしい印象でしたが、後半は質問を自らすることができ、徐々に声も出るようになりました。しかし、講義、カンファレンス中に居眠りが多くみられました。
- ・オリエンテーションの遅刻、実習中の居眠り、爪の長さ、ロッカーのカギを忘れるなど集中力に欠けていたように思います。
- ・後半に積極的な姿勢が見られましたが、前半はいねむりや落ち着きがないところが多くみられ問題ありました。

- ・実習中は真剣に学習していました。教科書から飛び出して実際に実習している姿が見られました。患者様とよく接し、多職種の方々と接し、チーム医療の大切さチームで一人の患者様を見ることでより深く治療ができることを学んでいました。
- ・実習期間中、けが、事故なく終了でき、良かったと思います。病院において栄養士（特に管理栄養士）は、コミュニケーション能力やおしゃべり能力が大切です。少しおとなしかったかなと思います。たくさんの方々とお話し、おしゃべりをして楽しくお話しする勉強をするとよいと思います。
- ・理解良好であり、敏捷な判断力もある、しかし、相手が話している途中に口をはさむところは修正したほうが今後のためと考えます。学校で学んだことと実習で得たことがリンクでき、病院における栄養管理が具体的にイメージできたようです。
- ・患者が理解しやすい順序で会話を行うことがやや苦手なようでした。実習の中で、本人もそれに気づき意識ができるようになってきたかと思います。また、給食管理実習で努力をした献立作成のスキルを活かし患者にも具体的に改善点が伝えられるとより良いと思いました。指導者への質問や発言などでリードし、実習に取り組みました。
- ・知識があり、意欲がありました。ただ、コミュニケーション能力に問題があると思われます。笑顔も大切であることをノートにも書かせていただきましたが、表情が最後までほぐれなかったようでした。
- ・血液透析患者の食事記録から摂取量を把握し、実際に患者と話しながら問題点の検討を行いました。自ら患者にレシピの提案を行うことを決め、実習生同士協力し、食事の注意点も記載した冊子を作成しました。コミュニケーションを伸ばし、他者を理解するために有用な質問や会話ができるようになるとういと思いました。

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。

- ・少ない厨房実習の時間の中で、現場責任者の指示をきちんと聞き、真面目に取り組むことができていました。
- ・病院における献立作成のポイントについて、理解しました。調理業務についてもしっかり参加できました。
- ・オリエンテーションを含めこの実習では、病院という初めての実習の場、4週間という限られた期間で彼女は彼女なりにすべてを吸収しようという姿勢が見受けられました。管理栄養士を目指す一人として、病院でなくては経験できない患者さんのために、患者さんを思う気持ちが見られ今後、少しでもお役にたてれば幸いです。
- ・当センター病院調理室の作業工程等を理解したうえで献立作成を行いました。
- ・自己の苦手な部分については、練習してくる姿、努力が見え、大きく成長されたのではないかと思います。実際に自己で調理を試みることの過程で発見させたいと思ったことを気づいて学んだと思います。
- ・調理実習では楽しく作業に取り組んでいました。糖尿病 1600kcal 献立を低たんぱく食へ展開するのもうまくできていました。
- ・食品構成表、献立の作成に手間取っていましたが、作成方法をよく理解できたと思います。この経験を生かしてください。期待しています。

- ・実習中は真剣に学習していました。「患者さんがおいしいと喜んでいたら本当に嬉しいと感じた」とありました。管理栄養士はこの気持ちがあれば続けられます。この感情が生まれたことと実習でこの気持ちが持てたことが素晴らしいと思います。
- ・オリエンテーションを含めこの実習ではここでしか学べないこと、経験できないことを体で学んでもらえればと実習に入ってもらいました。4週間という限られた期間が長いと感じたか、あっという間であったか、大学で目標とする項目にどこまで達成できたか、今後の大学生活に少しでもお役にたてれば幸いです。
- ・積極的に献立作成などの課題に取り組んでいました。
- ・実習中は真剣に学習していました。厨房内の作業の手順は献立の内容に左右されることが多く、治療食の展開を学び取ることが出来ていました。委託業者との調和を保つことなど、行事食を通して感じ取っていました。
- ・病院栄養士業務について熱心に理解しようと取り組んでいました。
- ・調理場実習では、正確な行動、熱心な取り組みにて特に問題なく過ごされていました。献立作成の課題も、よく仕上がっており、色々と検討し熱心に取り組んだ様子がうかがえました。
- ・当院で出した課題にも積極的に臨めたと思います。病院での管理栄養士の仕事内容はもちろんのこと、患者さんのために心のこもったおいしい食事作りも理解できたと思います。
- ・行動も迅速であり、非常に活動的に実習に取り組む姿勢が見受けられました。疑問が生じた場合も積極的に質問を行い、また、自身でも調べるなど実習期間を有効に過ごされたことと思います。
- ・厨房内作業にも積極的に参加していました。職場内でのコミュニケーションにも気を配って務めていました。
- ・食品、食事作りに関する知識は多くあり、献立作成においてもほぼ問題はありませんでした。明るく元気であり、意欲的であり、与えられた実習も期日を厳守し、良好な実習態度でした。相手の話をゆっくりよく聞く態度が備わると、給食運営でのリーダーシップをとりやすくなると思いました。
- ・複数メニューの入力作業においては選択した患者の気持ちを理解しながら、1つ1つミスなく入力できました。
- ・献立作成について、成分コントロールの意味を理解し、今後に活かされることと思います。
- ・給食の運営や経営管理について、積極的に質問したりして学ぶ姿勢が見られました。調理、盛り付け作業では、次からはこのような手順で取り組みたいと常にステップUPを考えて行動していました。常に前向きな姿勢は大変評価できます。
- ・夏場の給食現場ということで、普段の家庭とは違い大量調理ということで慣れないことも多かったようではありますが、汗をかき懸命に取り組んでいた点は印象にあります。実習課題の献立作成では、わからない点や疑問に思った点は質問するなど取り組みの姿勢が見られました。一連の厨房作業を経験したことで献立作成などの難しさが理解できたと思います。
- ・積極的に、献立作成などの課題に取り組んでいました。
- ・少ない厨房実習の時間の中で、現場責任者の指示をきちんと聞き、真面目に取り組むことが出来ていました。
- ・指示通り業務を行うことが出来ましたが、積極性に欠けるところがあり、言われなければ動かない（動けない）ところが見られました。
- ・献立作成にいま一步努力を望みます。4週間真面目に給食運営、管理について学んでいました。今後の成長を期待しています。

- ・直営給食を実施している栄養部門における管理栄養士業務及び調理師業務をよく理解できたと思います。素直な態度で実習に臨む姿は好感が持てました。一般食献立作成および特別食への展開にはやや時間がかかりました。今後は日々の食生活においても栄養バランス、食材の量など気にかけていくとよいと思います。
- ・給食管理業務においては、献立作成、調理学、食品、衛生管理に関する知識、入院時食事療養に関する知識や各種必要書類の作成など、様々なことが求められます。今後も深く学習していく必要があります。
- ・体調を崩しながらも頑張ってもらいました。病院での管理栄養士の仕事の理解はもちろんのこと、患者さんのためにおいしく心のこもった食事作りも理解できたと思います。休みの代わりの課題も積極的に臨めたと思います。
- ・患者一人ひとりに合った栄養管理を実施するためには、管理栄養士と調理師の連携がとても重要であり、そのためには調理師業務を理解することが必要であると気づいたようです。実習当初は厨房の業務はやりたくないと話していましたが、実習終了時には厨房業務から学ぶことが多かったと気持ちに変化が見えました。一般食献立作成および特別食への展開にはやや時間がかかりました。今後は日々の食生活においても栄養バランス、食材の量など気にかけていくとよいと思います。
- ・調理についての知識が十分とはいいたいが、興味はあるようです。また、給食運営における衛生安全の重要性は理解した様子です。自分自身の不足の知識が把握でき、卒業までに何を補えばいいか、目標を定められたと思います。
- ・実習中は真剣に学習していました。給食管理は皮膚炎のため調理実習はできませんでしたが、流れを見ながら要点をまとめていました。調理にも興味があり、献立作成など理解し、実践できていました。委託との連携も理解できていたように思います。
- ・給食管理については、全面委託されている関係で委託先に指導をお願いしました。十分な時間もなく申し訳ない思いです。理解力があり、判断力もありもう少し積極性があれば素晴らしいとのことでした。また、おにぎりや盛り付けなどセンスがあるとの評価もあり、日常生活の中で調理する機会をぜひ作っていただけたらと思います。
- ・髪の毛の束ね方が最後までうまく教育できませんでした。ルーズな感じの束ね方をどう解釈して説明してよいか、私自身も分からなくなりましたが、注意は続けました。実習先ごとで違う対応を求められるかもしれませんが、病院の中にいるときは、おしゃれ心は抑え目にするということが伝わればよいと思います。
- ・献立作成をし、実際に発注、調理、試食を行いました。カロリー2000kcal、脂質 50 g、糖質 310g、タンパク質 75g、Ca600mg、Fe10mg、V.A600 μ gRE、V.B11mg、V.B21mg、V.C100mg、塩分 7.5g に設定し、病院食としての献立作成。何度か修正を入れましたが、バランスの良い食事ができたと思います。ただ、野菜が少し少なかったため、次回はがんばりましょう。
- ・給食管理業務においては、献立作成、調理学、食品、衛生管理に関する知識、入院時食事療養に関する知識や各種必要書類の作成など様々なことが求められます。今後も深く学習していく必要があります。
- ・常食とその展開献立（エネルギー制限食）の献立作成を給食管理実習のまとめの課題としました。温冷配膳車の使用を意識した献立を作成するまでにやや時間を要したと思います。献立作成に苦手意識があったようですが、4週間の実習の中で患者にレシピの提案ができるようになりました。
- ・栄養相談など熱心に聴講していました。最初かなり緊張されていたのか、あまり笑顔が見られな

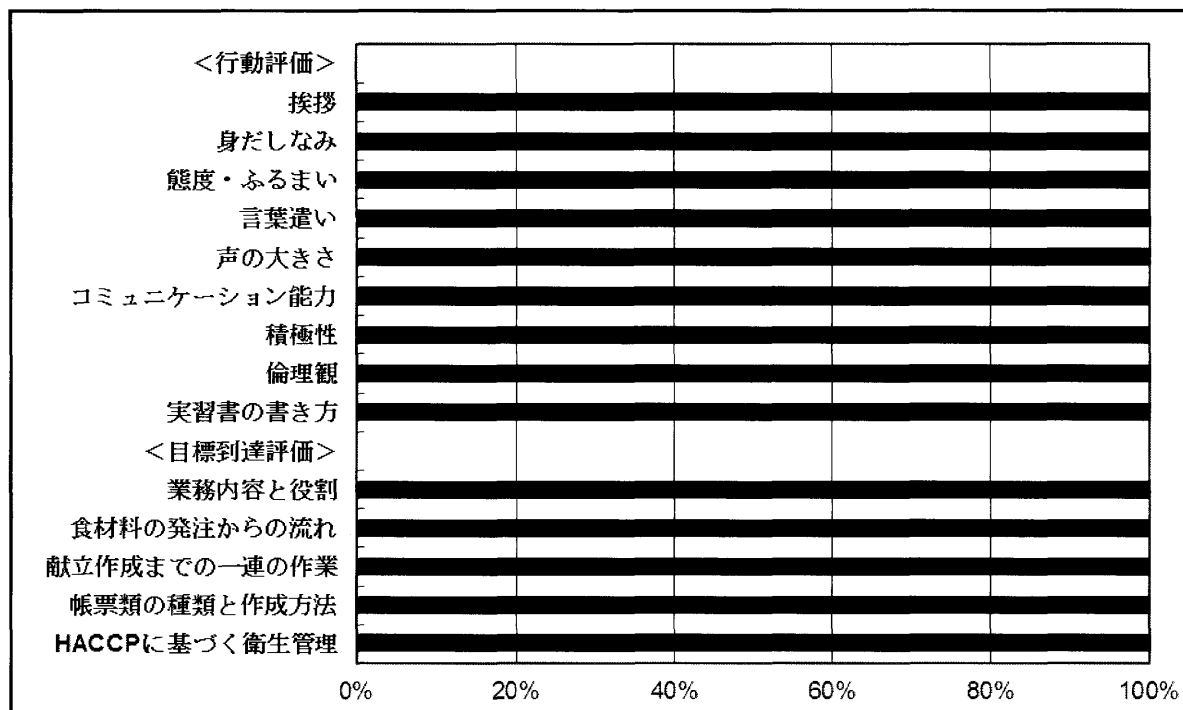
ったのですが、日が経つにつれて慣れてきました。もう少し自発的に自分の意見を話してもらえればよかったです。

- ・常食とその展開献立（エネルギー制限食）の献立作成を給食管理実習のまとめの課題としました。給与栄養目標量が充足すまで、献立の修正を繰り返し行いました。味付けや分量に自信がないメニューは自宅で試作を行い、献立を完成させることが出来ました。
- ・給食管理業務においては、献立作成、調理学、食品、衛生管理に関する知識、入院時食事療養に関する知識や各種必要書類の作成等様々なことが求められるため、今後も深く学習していく必要があります。
- ・指示通り業務を行うことが出来ましたが、積極性に欠けるところがありました（待っている状態）。衛生管理はよく理解できていました。
- ・現時点で調理技術は努力が必要ですが、献立のスキルの重要性を理解できたようです。調理スタッフとも上手に対応できていました。
- ・大量調理ということで、包丁遣いなど慣れない点多々ありましたが、現場職員の指導の下、盛り付けや仕込み作業など頑張っていました。食材の発注や検品作業など一連の流れを理解し、現場に入る機会も多かったので、配膳や洗浄等日を追うごとに作業に慣れた点は良かったと思います。

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>

- ・疑問に思えば積極的に質問してきたり、自分が感じたことを話してくれたりコミュニケーション能力の高さを感じました。実習生としてしっかり学び取ろうという姿勢が挨拶や態度からも感じられとても好感が持てました。食に対する興味を常日頃から持ち合わせており、自ら農作物を育てる活動をしているという姿勢はとても素晴らしいと思いました。きっと素敵な栄養士になれると感じました。
- ・実習生の中では特に行動するのが早く、いつも先頭に立って移動したり説明を聞いており、積極性を感じました。実習生としてしっかり学びとろうとする姿勢が挨拶や態度からも感じられました。手際の良さと鋭い観察力を持ち合わせており、優秀だったと思います。
- ・にこやかでありながら、真っ直ぐこちらを見て話を聞く姿勢が印象的でした。実習生としてしっかり学びとろうという姿勢が挨拶や態度からも感じられました。またとても手際が良いと現場の調理員から評判でした。実習ノートには体験したこと他に素直な感想が書かれておりとても優秀だったと思います。

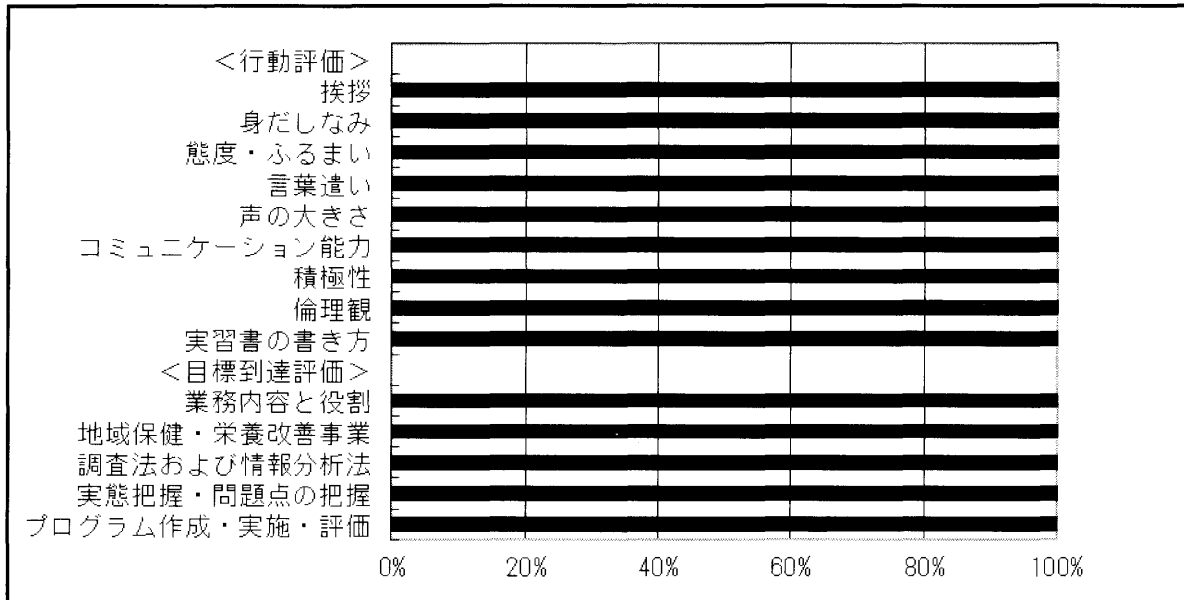
- ・これからも目標に向かって頑張ってもらいたいと思います。今後の活躍に期待しています。

< 児童福祉施設（保育園） >

- ・積極的に自分は何が出来るかを考え、行動している姿が見られました。また必死に覚えようとメモを取り、努力している姿もありました。あらゆる経験や実践をする中で、何事も積み重ねが大切であることを学べたかと思います。実習では、沢山の事を学ぶチャンスでもあるので、臨地実習というこの機会を活かして、積極的に質問をし、すてきな管理栄養士さんになってほしいと思います。
- ・栄養士の1日の流れ及び業務内容の伝達を行い、昼食を食べるまでの活動を見もらう為、保育にも参加してもらいました。又、幼児を対象とした給与栄養目標量をもとに献立作成をもらい、園の方針に基づいた季節感、味付け、食材を重視してメニューを組んでもらいました。保育園栄養士への関心が伝わり、意欲的に業務を行っておりました。

臨地実習Ⅲ（公衆栄養）の評価とご意見

■ 平均以上 □ 平均以下



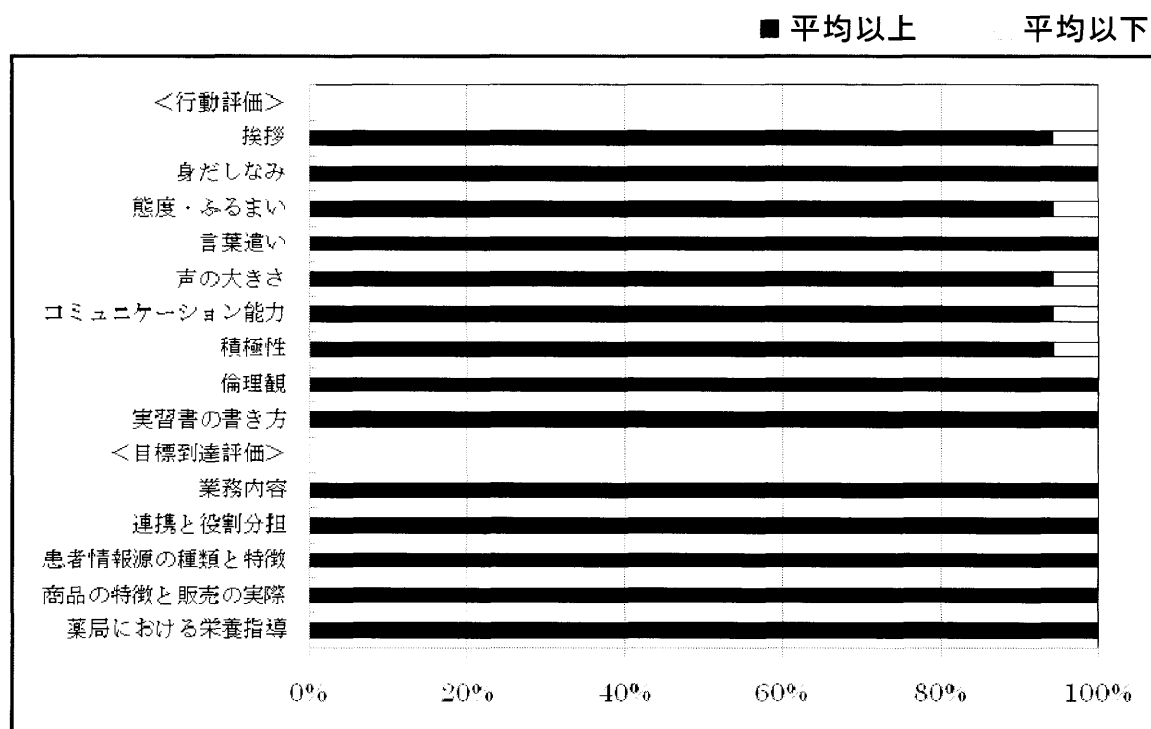
代表的なコメントを抜粋しました。

- ・ 5日間の実習を通じて、多くの事業に参加することにより、栄養士の役割や仕事内容について理解していただけたかと思います。今回の実習内容が、将来を考える上で、学生の役に立てば幸いです。
- ・ 実習中は、質問や自分の考えを発信するなど積極的に実習にあたっていました。実習後のレポートでは、栄養士の視点、教室に参加している人や相談している人の視点と、それを客観的にみる視点で振り返り、理解を深め、レポートにまとめることができていました。特に、「相手の立場にたってみてはどうか」という視点を持つ大切さを実感されており、実習から学んでいただいたことうれしく思います。
- ・ 公衆栄養分野の管理栄養士の役割を母子と成人から考察でき、実践と結びつけた内容を理解することができました。地域の方々のニーズは何かを把握しながら課題を見つけて実施・評価へとつながっていく学習ができました。食教育教材の作成を通じて保護者の方々に離乳食の大切さとすすめ方のポイントを理解できたように思います。栄養士も地域連携により、きめ細かい対応と食を通じた健康づくりのあり方を学べる実習だったと思います。
- ・ 母子保健、特に「乳児健診における栄養士の関わり」が考察できました。保護者のニーズは何か食教育教材を作成しながら一目でわかる離乳食のパネルができました。実践場面では実習者と共に生きた使いやすい教材にしていきます。日々の栄養業務では多くの学びがあり、栄養士として多くの情報や知識の引き出しを持つことも学びました。市民と一緒に地域で生活していくことの大切さも学べま

した。多くの経験と出会いをこれからもさらに深めていただけたらと思います。

- ・実習中の話し合いの中や実習書の記録より、学内で学ぶことが難しい対住民へのかかわり等について学ぶことが出来たと思います。
- ・積極的にのぞんでいたと思います。コミュニケーション能力も高く、自身が疑問に感じたことをしっかりと質問することが出来ていました。

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。

- ・実習においてとても積極的で模擬栄養相談の課題を自ら追加希望し、多くの症例を学んでいました。
- ・自ら「手伝えることはないか？」と考え行動してくれた事がとても良かったです。
- ・メモを欠かさず執り、勉強をしようという意気込みが感じられました。
- ・実際に売り場で商品やお客様に直接接する事で見たり聞いたりでは得られない体験ができたと思います。
- ・1週間という短い期間でしたが、薬局での実務を体験して、学校で勉強することとはちがう研修ができたと思います。
- ・もっと積極的になるとより良いと思います。
- ・好奇心を持ち積極的に実習に取り組んでいました。
- ・試飲を伴う商品の販売では、自分が飲んだ時の感想や似た商品での自己体験を上手に患者様に説明していました。
- ・明るく、はきはきとしていましたし、こちらの質問にも、しっかりと答えて下さいました。
- ・ドラッグストアでの管理栄養士の知識を生かすことはまだまだ難しいと思いますが、活躍の場は今後増えていきます。その中で将来自分が何をしたいのかを、今回の実習を通して考えるきっかけになればよいと思います。
- ・1つ1つの物事に丁寧に取り組んでいました。答えも自分なりにしっかりと編み出していました。

- ・実習の中で特に糖尿病態（人工透析を行っている人）、高血圧症、高脂血症の人を中心に栄養相談を行っていただきました。そして、一人一人の生活に合った献立メニューを調べて患者さんにフィードバックし、さらに他の患者さんにも活用したことが非常に良かったと思います。
- ・色々体験して頂こうと思って説明をしましたが、何を言ってもうなずいてばかりで理解できているのか、できていないのか分かりませんでした。
- ・わからない点は質問をするなど、よく学んで頂きました。
- ・実務（調剤、処方監査、投薬）と課題を通して、薬の知識、食事との影響等学んで頂きました。当薬局での経験をこれからの未来に役立ててもらえれば幸いです。
- ・薬局内にも様々な職種がありますが、栄養業務以外の講義においても指導者に積極的に質問をし、自ら学ぼうという意思が感じられました。
- ・まとめのパワーポイントの説明もとても聞きやすく、実習の内容を自分なりに理解し、まとめ上げていました。
- ・話し手の方をしっかりと見ながら説明を聞く姿勢が良かったです。
- ・全体的に学ぼうという精神に欠け、質問を受けることもほとんどありませんでした。
- ・自ら動く、質問する、学ぶという心構えで実習にのぞんでもらいたかった。
- ・緊張していたためか、言葉のトーンが低く、暗い印象を受けてしまう場面もありました。我々の業界は、明るく、元気よく、お客様に振る舞い、体調の優れないお客様の不安を取り除くことも必要です。
- ・挨拶や礼儀がきちんとしていて好感が持てました。
- ・実習書は、意見や感想が明確に記され、内容もよくまとまっていました。
- ・どの課題も問題なく、消化していて、最終日のまとめのパワーポイントでは1日1日で何を学び、自分ではどう理解してどう感じたのかをいねいに説明してくれ、教えた内容をしっかり吸収してくれたようです。
- ・栄養相談においては、パンフレットなど視覚に訴えるものが有効だと気がつかれ、「貧血」「風邪の時の食事」「腎臓について」「減塩の工夫」などについてトピックスを集めてツールを作成してくださいました。実際に患者さんにお渡ししてお話しすることができ、喜んでいただけて、自信にもなったようです。

平成24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24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
電話・FAX：049 (271) 7264
E-mail : juvrinti@josai.ac.jp

