

平成25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 25 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 従二 和彦」 .....	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 .....	54

# 1. 挨拶

## ご挨拶

城西大学薬学部長 従二 和彦

城西大学薬学部医療栄養学科の平成 25 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。実習施設となっていたいただいた病院、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、様々な医療職の役割も大きく変わりつつあります。ともすれば個人のキャリア形成のためと捉えられがちであった資格職は、国民の健康や安全を維持・確保するために必要な役割を担う専門家でなければならない点が、より明確になってきました。「管理栄養士」も例外ではありません。与えられる責任の重さは益々大きくなると想像できますが、その分、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と理解しております。

学校法人城西大学は 2 年後の平成 27 年に創立 50 周年を迎えます。本年は薬学部創設 40 周年、短期大学創立 30 周年にあたりますが、その中であって、他にはない大きな特徴を有する薬学部医療栄養学科が創設されて 13 年目を迎えています。平成 20 年度に開設しました 2 店舗の城西大学薬局を活用しての管理栄養士-薬剤師-医師間の連携、あるいはさらに他の医療関連職種との教育段階からの連携なども念頭に入れて、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今後とも発信し続けたいと考えております。医療人を養成するという意識を基本として、来るべき未来に有用な知識、技能、態度を身につけた管理栄養士の養成に全力を傾ける所存です。

巣立っていった卒業生は、臨地・薬局実習でお世話になった貴重な経験を糧として、それぞれの進路で元気に活躍しております。本年の実習でお世話になったすべての本学学生に対しまして配慮にみちた心温まるご指導を賜り、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25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25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25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25年3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25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25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25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25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. 受入施設一覧

臨地実習Ⅰ(臨床栄養)・Ⅱ(給食経営管理・給食運営)実習施設(病院)

実習施設名称	実習日程	人数	都道府県	市町村
自治医科大学附属さいたま医療センター*	7/1-7/20	2	埼玉県	さいたま市大宮区
埼玉県立小児医療センター	7/1-7/26	2	埼玉県	さいたま市岩槻区
医療法人社団協友会 東大宮総合病院	6/24-7/20	2	埼玉県	さいたま市見沼区
埼玉県立精神医療センター	7/1-7/26	2	埼玉県	北足立郡伊奈町
草加市立病院	7/1-7/26	1	埼玉県	草加市
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	7/1-7/26	1	埼玉県	幸手市
医療法人社団 嬉泉会 春日部嬉泉病院	7/1-7/26	2	埼玉県	春日部市
独立行政法人 国立病院機構 東埼玉病院	7/1-7/29	3	埼玉県	蓮田市
医療法人刀仁会 坂戸中央病院*	7/1-7/19	2	埼玉県	坂戸市
埼玉医科大学病院	7/1-7/26	2	埼玉県	入間郡毛呂山町
医療法人社団尚篤会 赤心堂病院	7/1-7/26	2	埼玉県	川越市
社会医療法人財団石心会 埼玉石心会病院	7/8-8/2	2	埼玉県	狭山市
医療法人積仁会 旭ヶ丘病院	7/1-7/26	2	埼玉県	日高市
特定医療法人社団 堀ノ内病院	7/1-7/26	2	埼玉県	新座市
社団法人 東松山医師会病院	7/1-7/26	2	埼玉県	東松山市
医療法人 埼玉成恵会病院	7/1-7/26	2	埼玉県	東松山市
医療法人藤仁会 藤村病院	7/1-7/26	2	埼玉県	上尾市
国家公務員共済組合連合会 九段坂病院	7/1-7/26	1	東京都	千代田区
独立行政法人 国立がん研究センター中央病院	7/1-7/26	2	東京都	中央区
国家公務員共済組合連合会 虎の門病院	7/1-7/26	2	東京都	港区
東京大学医科学研究所附属病院	7/1-7/26	2	東京都	港区
社会福祉法人賛育会 賛育会病院	7/1-7/27	3	東京都	墨田区
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	7/1-7/26	2	東京都	江東区
日本赤十字社医療センター	7/8-8/2	2	東京都	渋谷区
独立行政法人 国立病院機構 東京医療センター	7/1-7/26	1	東京都	目黒区
独立行政法人 国立国際医療研究センター	7/1-7/26	2	東京都	新宿区
医療法人社団明芳会 板橋中央総合病院	7/1-7/26	3	東京都	板橋区
財団法人東京都医療保健協会 練馬総合病院	7/1-7/26	2	東京都	練馬区
独立行政法人 国立精神・神経医療研究センター病院	7/1-7/26	4	東京都	小平市
社会福祉法人 緑風会 緑風荘病院	7/1-7/26	2	東京都	東村山市
独立行政法人 国立病院機構 災害医療センター	7/8-8/2	2	東京都	立川市
東海大学医学部付属八王子病院	7/1-7/27	2	東京都	八王子市
東京医科大学八王子医療センター	7/1-7/26	2	東京都	八王子市
公立昭和病院	7/1-7/30	1	東京都	小平市
東京慈恵会医科大学附属柏病院	7/1-7/27	3	千葉県	柏市
独立行政法人 国立がん研究センター東病院	7/1-7/26	2	千葉県	柏市
医療法人鉄蕉会 亀田総合病院	7/1-7/26	1	千葉県	鴨川市
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	7/1-7/26	1	栃木県	宇都宮市
独立行政法人 国立病院機構 高崎総合医療センター	7/8-8/2	3	群馬県	高崎市
医療法人真木会 真木病院	7/1-7/26	1	群馬県	高崎市
東海大学医学部付属病院	7/1-7/27	1	神奈川県	伊勢原市
医療法人徳洲会 山形徳洲会病院	7/1-7/26	1	山形県	山形市
秋田県厚生農業協同組合連合会 仙北組合総合病院	7/1-7/26	1	秋田県	仙市
医療法人 友愛会 盛岡友愛病院	7/1-7/26	1	岩手県	盛岡市
社会福祉法人新潟市社会事業協会 信楽園病院	7/1-7/26	1	新潟県	新潟市
JA長野厚生連 篠ノ井総合病院	7/1-7/26	2	長野県	長野市
信州大学医学部附属病院	7/1-7/29	1	長野県	松本市
JA静岡厚生連 静岡厚生病院	7/1-7/29	1	静岡県	静岡市
九州大学病院別府病院*	8/5-8/23	1	大分県	別府市
社会医療法人 仁愛会 浦添総合病院	7/1-7/26	1	沖縄県	浦添市
合計		90		

\* 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
航空自衛隊 入間基地	6/10-6/14	6	埼玉県	狭山市
航空自衛隊 熊谷基地	6/10-6/14, 6/17-6/21	10	埼玉県	熊谷市
陸上自衛隊 大宮駐屯地	6/10-6/14	10	埼玉県	さいたま市
社会福祉法人あけぼの学園 あけぼの幼稚園	6/10-6/14	1	埼玉県	毛呂山町
わらしこ保育園	6/17-6/22	1	東京都	府中市
自由の森学園 食生活部	6/10-6/14	1	埼玉県	飯能市
合計		29		

### 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
坂戸市立市民健康センター	6/10-6/14	2	埼玉県	坂戸市
狭山市保健センター	6/10-6/14	2	埼玉県	狭山市
東松山市保健センター	6/24-6/28	2	埼玉県	東松山市
三芳町保健センター	6/11, 13-15, 17	1	埼玉県	入間郡三芳町
合計		7		

### 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
クオール株式会社 各店舗	3/4-3/23 (3班)	6	東京都	港区
株式会社メディカルパティオ(あすなろ薬局)	3/11-3/19	1	埼玉県	入間市
セガミメディクス株式会社 (現 株式会社ココカラファインヘルスケア)	3/12-3/16	4	神奈川県	横浜市港北区
株式会社エフケイ 各店舗	3/11-3/13	4	埼玉県	富士見市
ゆずの木薬局	3/11-3/15	1	埼玉県	入間郡毛呂山町
株式会社 セキ薬品 各店舗	3/18-3/23	7	埼玉県	北葛飾郡杉戸町
恵比寿ファーマシー	3/25-3/29	1	東京都	渋谷区
ウェルシア関東株式会社 各店舗	6/4-6/8	5	埼玉県	さいたま市見沼区
望星築地薬局	6/10-6/14	1	東京都	中央区
株式会社日本アポック(鶴ヶ島池ノ台店)	6/10-6/14	1	埼玉県	鶴ヶ島市
薬の坂重薬局	6/10-6/14	2	埼玉県	坂戸市日の出町
株式会社マツモトキヨシ 各店舗	6/10-6/14	2	千葉県	松戸市
株式会社 住商ドラッグストアーズ 各店舗	6/10-6/14	2	東京都	文京区
薬樹株式会社(健ナビ薬局都立大学)	6/10-15, 6/17-6/22	2	東京都	港区
ユニコ調剤薬局	6/17-6/21	2	埼玉県	坂戸市関間
株式会社ファークス(あさがお薬局)	6/17-6/21	1	東京都	足立区本木南町
株式会社ココカラファインヘルスケア 各店舗 (旧 株式会社 セイジョー)	6/24-6/28	4	神奈川県	横浜市港北区
あさひ調剤	8/19-8/23	2	東京都	渋谷区
合計		48		

## 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"> <li>1 病院の組織と業務内容</li> <li>2 病院における管理栄養士の役割と業務</li> <li>3 実習の目的や意義の認識と積極的な態度</li> <li>4 実習に必要な身支度、用具、用品の準備</li> <li>5 医療人・実習生としてふさわしい身なりや態度</li> <li>6 指示事項や課題への積極的な取り組み、報告</li> <li>7 患者のプライバシーの尊重と守秘義務</li> <li>8 積極的なコミュニケーション</li> </ol>
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"> <li>1 施設の概要と特徴</li> <li>2 栄養部門の組織と職種、業務</li> <li>3 栄養業務に関する他部門との調整</li> <li>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</li> <li>5 病院組織と栄養部門の位置づけ、役割</li> <li>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）</li> <li>7 病棟見学</li> </ol>
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"> <li>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</li> <li>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</li> <li>3 栄養関係書類の種類と意義</li> </ol>
IV 食事管理	食事の運営管理業務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 入院患者の食事の管理システム</li> <li>2 食種の区分と栄養基準</li> <li>3 一般食の栄養基準量の算出方法</li> <li>4 特別治療食の献立運用方法</li> <li>5 食事箋の流れと記載事項</li> <li>6 患者への配食方法、食札記入事項</li> <li>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</li> <li>8 入院患者の食事の摂食量の把握方法</li> <li>9 摂食量、QOLを上げる為の食事の工夫</li> </ol>
V 食事設計	食事設計	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 傷病者の栄養状態や合併症に対する食事設計</li> <li>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</li> <li>3 医薬品と食事の相互作用に考慮した食事設計</li> <li>4 特別用途食品を有効に活用した食事設計</li> <li>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</li> <li>6 患者の病状や栄養状態に配慮した食事設計</li> <li>7 摂食量、QOLを上げる為の食事設計</li> </ol>

	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"> <li>1 栄養管理システム</li> <li>2 病棟における管理栄養士の業務</li> <li>3 施設における栄養治療（経静脈栄養療法、経腸栄養療法）</li> <li>4 強制経腸栄養療法の院内での管理方法</li> <li>5 栄養アセスメント</li> <li>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</li> <li>7 嚥下障害者への対応</li> <li>8 栄養管理における他職種との連携、役割分担</li> </ol>
VII	栄養指導	栄養指導	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 栄養指導業務の種別</li> <li>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</li> <li>3 栄養指導の依頼と報告の流れ</li> <li>4 栄養指導指示箋の記載事項</li> <li>5 栄養指導報告書の記載事項、記載方法（POS）</li> <li>6 主治医の治療方針の理解</li> <li>7 治療方針に沿った他職種の患者に対するアプローチ</li> <li>8 患者の心理状態に配慮した栄養指導</li> <li>9 入院患者に対する医療面接と栄養指導</li> <li>10 外来患者に対する栄養指導</li> <li>11 患者の病状や栄養状態、心理状態に配慮した栄養指導</li> </ol>
VIII	リスク管理	衛生安全対策	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 院内のリスクマネジメント</li> <li>2 感染予防などの安全衛生対策</li> <li>3 調理や配膳における衛生管理</li> <li>4 調乳や経腸栄養調整時における衛生管理</li> <li>5 食中毒発生時の対応</li> <li>6 災害時の対策</li> </ol>
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"> <li>1 給食施設の業務内容</li> <li>2 給食施設における管理栄養士の役割と業務内容</li> <li>3 実習の目的や意義の認識と積極的な態度</li> <li>4 実習に必要な身支度、用具、用品の準備</li> <li>5 実習生としてふさわしい身なりや態度</li> <li>6 指示項目や課題への積極的な取り組み、報告</li> <li>7 積極的なコミュニケーション</li> </ol>
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"> <li>1 施設の業務内容</li> <li>2 施設における管理栄養士の役割と業務</li> </ol>
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"> <li>1 組織と栄養部門の位置づけ、役割</li> <li>2 栄養部門と他部門との連携</li> <li>3 栄養部門の組織と職種、業務分担</li> <li>4 給食経営形態</li> </ol>
IV	給食施設の概要	施設、設備管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 効率的な運営をするための施設、設備管理</li> <li>2 作業動線に適した作業区分の領域設定</li> <li>3 衛生管理上の領域設定</li> </ol>
V	作業管理	作業管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 作業区分ごとの調理作業の流れ</li> <li>2 一定期間におけるシフト管理</li> <li>3 調理作業工程と作業領域</li> <li>4 大量調理の特性と留意点</li> <li>5 温冷食配膳の方法</li> </ol>
VI	食材管理	食材管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食材料の購入計画</li> <li>2 食材料の発注、納品・検収、保管方法</li> </ol>
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"> <li>1 供食形態</li> <li>2 給与栄養目標量の設定</li> <li>3 給与栄養目標量に基づいた食品構成</li> <li>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</li> <li>5 実施献立に対する評価方法</li> <li>6 給食状況調査</li> <li>7 調理作業員および喫食者に対する栄養教育の方法</li> </ol>
VIII	経営管理	給食事務管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 帳票類の種類と作成方法</li> <li>2 コンピューター処理業務</li> <li>3 コスト管理の概要</li> </ol>
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"> <li>1 保健施設の業務内容</li> <li>2 保健施設内における管理栄養士の役割と業務</li> <li>3 実習の目的や意義の認識と積極的な態度</li> <li>4 実習に必要な身支度、用具、用品の準備</li> <li>5 実習生としてふさわしい身なりや態度</li> <li>6 指示事項や課題の積極的な取り組み、報告</li> <li>7 積極的なコミュニケーション</li> </ol>
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"> <li>1 保健施設内の各部門の業務内容</li> <li>2 施設における管理栄養士の役割と業務</li> <li>3 管理栄養士の所属部門と他部門との連携</li> </ol>
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"> <li>1 「健康日本21」の地方計画</li> <li>2 地域保健医療計画</li> <li>3 栄養改善事業計画</li> <li>4 関連部門との連携</li> <li>5 外部機関および団体との連携</li> </ol>
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"> <li>1 栄養上のハイリスク集団の特定の仕方</li> <li>2 栄養相談におけるコミュニケーション術</li> <li>3 栄養関連サービスプログラム</li> <li>4 栄養指導記録の記載法</li> </ol>
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"> <li>1 在宅栄養士の育成と活用</li> <li>2 管内栄養士教育研修制度の内容、実施法</li> </ol>
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"> <li>1 保健統計調査</li> <li>2 住民に対する各種調査法</li> <li>3 情報分析の方法</li> </ol>
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"> <li>1 薬局の組織と業務内容</li> <li>2 薬局における管理栄養士の役割と業務</li> <li>3 実習の目的や意義の認識と積極的な態度</li> <li>4 実習に必要な身支度、用具、用品の準備</li> <li>5 医療人・実習生としてふさわしい身なりや態度</li> <li>6 指示事項や課題への積極的な取り組み、報告</li> <li>7 患者のプライバシーの尊重と守秘義務</li> <li>8 積極的なコミュニケーション</li> <li>9 薬剤師倫理規定の理解</li> </ol>
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"> <li>1 施設の概要と特徴</li> <li>2 薬局の機能と役割</li> <li>3 薬剤師の職務</li> <li>4 保険調剤の流れ（処方せん受付から投薬まで）</li> <li>5 調剤室見学</li> </ol>
		薬局管理栄養士の役割、薬剤師との連携	<ol style="list-style-type: none"> <li>6 薬局管理栄養士に求められる役割</li> <li>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）</li> </ol>
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"> <li>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</li> <li>2 調剤報酬算定のしくみ</li> </ol>
IV	栄養指導	栄養指導業務	<ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2 医薬品と食事の相互作用を考慮した栄養指導</li> <li>3 特別用途食品を有効に活用した栄養指導</li> <li>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</li> </ol>
V	来局者情報管理	来局者の情報管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 来局者の情報源の種類と特徴</li> <li>2 来局者の疾患領域の把握</li> <li>3 栄養指導に必要な患者情報</li> <li>4 処方薬からの疾患名の推察</li> <li>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）</li> <li>6 薬歴管理の方法</li> <li>7 栄養指導歴の記載事項および方法（POS）</li> <li>8 服薬指導の概要</li> <li>9 来局者情報の共有</li> </ol>
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"> <li>1</li> <li>2 販売の実際</li> </ol>
		商品管理業務	<ol style="list-style-type: none"> <li>3 商品管理の実際</li> </ol>
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 24 年 4 月 13 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 24 年 7 月 9 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）

- ・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 24 年 7 月 13 日）について

平成 24 年 7 月 9 日（月）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 24 年 9 月 14 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 24 年 11 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 25 年 1 月 12 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 24 年 1 月 12 日 (土) 1 コマ、津田 整 (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 25 年 1 月 23 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

#### 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 25 年 2 月 9 日 (土) 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)

・OSCE (客観的臨床能力試験) 様試験の実施について

平成 25 年 2 月 14 日 (木)、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 25 年 2 月 16 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 25 年 2 月 21 日（木）、1 コマ、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 再試験

平成 25 年 4 月 12 日（金）、2 コマ、松本 明世、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 25 年 4 月 26 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 25 年 5 月 10 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 25 年 5 月 17 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 25 年 8 月 3 日（土）2 コマ、松本 明世、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	
第2週	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
第3週	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 医学部クニカク ラップ見学	
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	
第4週	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 体育学校の見学 裁断・配食	栄養業務についての講義 調理
第4日（木）	朝礼 献立作成 調理・配食	献立作成 見本審査の準備・見学 調理
第5日（金）	朝礼 特定健診（集団）についての講義 隊長挨拶 裁断・配食	広報センターの見学 特定健診（個人）についての講義

(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	午後
第1日（月）	保健センターの事業等について 食育について（児童館依頼）	3歳児健診
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）	○○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 （母子保健事業：健康相談）	栄養価計算
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) 栄養計算 (続き) ラウンド (発注) 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) まとめ

(2) ○○薬局

	午前	午後
第1日(月)	自己紹介 売り場の清掃 仕事内容の説明 近隣の透析病院見学	血圧計や体組成計の計り方について 薬のピッキング作業
第2日(火)	レジ打ちと患者様対応 患者様への栄養相談	患者様の栄養相談報告書(SOAP形式)の作成 保険薬局についての講義 検品作業
第3日(水)	ピッキング作業 健康食品のPOP作り 薬局の安全性についての講義	社会保険と国民保険についての講義 ピッキング作業 検品作業
第4日(木)	検品した薬を収納 在宅療養についての講義 患者様の家へ訪問	薬と食品の相互作用についての表作成 薬局にある機械などの説明 患者様対応
第5日(金)	イベントで用いる機械の使い方の練習 サンプル商品の用意	患者様の体組成や肌の水分量・血圧の測定 栄養相談

(3) ○○ドラッグストア

	午前・午後	全日程
第1日(月)	薬局実習を行うための基礎知識の習得 商品の賞味期限チェック	接客対応 (商品の位置、在庫確認、 おすすめ商品の紹介など)
第2日(火)	納品業務(日用品コーナー中心) 医薬品・医薬部外品である商品の理解	
第3日(水)	納品業務(ビューティーケアコーナー中心) プルーンの接客販売 健康食品・特定保健用食品・栄養補助食品などの商品の理解	
第4日(木)	納品業務(お菓子中心)、 ビタミン剤の商品の理解	
第5日(金)	品業務(医薬品中心) 総括	

## 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

- ・実習では主に朝の検品食材出し、入院・外来栄養指導の見学、NST や褥瘡回診の見学などをさせていただきました。どれも勉強になることばかりで、教科書で学んだことを実際に目で見ることでより理解することができ、多くのことを吸収することができました。  
一方では、病態や検査値、経管栄養剤の選択についてなどわからないこともあり、自身の勉強不足を痛感することが多々ありました。
- ・事務管理、栄養指導、発注業務、病棟担当、NST 回診、糖尿病教室、外食指導、褥瘡回診、減塩指導、医療部門見学、栄養管理計画などを実習させていただきました。
- ・NST ラウンド・緩和ケアラウンド・カンファレンス・食事説明・栄養指導・糖尿病教室・各種勉強会など多くの体験をさせていただきました。
- ・訪問看護ステーションの所長さん、健診センターの管理栄養士の先生、薬剤師の先生にお話しを伺う機会を設けていただきました。
- ・食事指示箋確認、食札づくり、栄養管理計画書、納品書処理などのパソコン業務も教えていただきました。
- ・病院での管理栄養士の業務内容について多くのことを知ることができました。
- ・病院内だけでなく、介護老人保健施設、介護・健康ふれあい相談会、訪問看護同行、グループホーム研修など様々な所へ行かせていただき、また、薬剤部や放射線科、検査科など病院内もたくさん見学させていただきました。その他、NST の勉強会や院内感染防止委員会の研修にも参加しました。
- ・調理業務や事務業務など管理栄養士としての業務もさせていただき、介護老人保健施設での研修や地域の公民館で行った体操教室、栄養相談委員として参加させていただきました。また、介護・健康ふれあい相談会、訪問看護同行、グループホームでの研修など貴重な経験をさせていただきました。
- ・栄養管理計画書、栄養食事指導見学、NST など病院栄養士として必要なことについて重点的に指導してくださいました。
- ・実習では、院内見学、食事アンケート調査・回収・集計、カンファレンス（リハビリ科、呼吸器、内科、臨床栄養）、講義、栄養指導見学、調理場実習、ワゴンサービス、NST・ICT ラウンド、勉強会、VF 検査見学、VF 検査結果症例検討見学、筋ジス手作りおやつ、栄養管理計画書作



成など多くのことを体験させていただきました。

- ・ 医師、看護師、薬剤師等の業務、連携など間近で見ることができました。
- ・ 前半の2週間は給食管理業務が主で、後半の2週間は栄養指導の見学、糖尿病や減塩教室への参加、病棟訪問やNSTの同行など、また自分がやりたいことを提案して相談しながら実習を進めさせていただきました。

## 2. 施設・指導者

- ・ 病院の院外の部署(包括支援センター、訪問看護ステーション、クリニック、老健施設、グループホームなど)も見学し、講義を受けることができ、地域密着型医療について理解を深めることが出来ました。
- ・ 栄養部(クリニカル部門、フード部門)、糖尿病センターで管理栄養士の方がそれぞれいらしたので、専門性が高いと実感しました。
- ・ NST 回診など病棟ごとに指導者が代わりました。実習書は管理栄養士の先生方が全員でチェックしてくださり、間違ったことを教えていないか、私たちが間違った認識をしていないかなど見て頂くことができました。
- ・ 実習書返却時に、文章がおかしいところや、何故そう思ったかなど質問の時間をとって指導して頂くことができました。
- ・ 熱心に私たちが理解するまで教えてくださいました。指導して頂いたことをメモにとり、わからないことはその場ですぐ確認した方が良いと思いました。
- ・ 栄養課の方を始め、調理師、医師、看護師、薬剤部、放射線部、検査部の方々に詳しく且つ優しく教えていただき、とても有意義な実習にすることができたと思います。
- ・ やりたい、見たい、といった希望に答えて頂きました。
- ・ 実際の患者さんと話す機会や、糖尿病教室で話す貴重な経験をたくさんさせて頂きました。
- ・ 外国人の入院患者が多いため、国際対応をしたメニューの提供をなされていることを学ぶことができました。
- ・ 配膳はベルトコンベアーを使っていて、とても効率がいいと思いました。
- ・ 総合病院であるため、多くの診療科目があり、様々な病気の入院患者様に接することができたのでとても良かったです。
- ・ 糖尿病センターでは、インスリン注射の指導を見学させていただくことができたので良い機会となりました。
- ・ 急性期病院であるため、入院は平均2週間くらいであり、入退院が激しく、栄養管理計画書の作成が多くありました。
- ・ 新しい建物でとてもきれいでした。厨房はオール電化でした。業務用のエレベーターは衛生面

を配慮して、エレベーターホールのドアは、足で開けるものでした。

- ・栄養管理室に窓がついており、窓を開けると下処理室に繋がっているのでわからないことがあればすぐに管理栄養士の先生に聞くことができました。
- ・調理場には、病院職員の調理師の方、委託職員の調理師・調理員の方がいて、とても優しく親切に様々なことを教えていただきました。
- ・スタッフのみなさんはアットホームな方が多く、楽しく実習をすることができました。
- ・栄養科を始めとする病院スタッフの皆様全員優しい方でした。しかし、それに甘えてしまうことなく、どんな状況に置かれても自分に厳しく常に積極的な姿勢で取り組まなくてはならないということを改めて学びました。
- ・大学では注意されないような自分の悪い癖や行動について、すごく良く見てくれていると思いき感謝しています。
- ・厳しいですが、最後まで自分たちについて熱心に指導していただきました。

### 3. コミュニケーション

- ・社会に出た場合、仕事で一番大事なものはコミュニケーションだと実感しました。
- ・栄養科内での人間関係、病院内での人間関係を見て、社会でのコミュニケーションや自分または他人への配慮がとても大切だと思いました。
- ・人に分かりやすく説明するのはとても難しいと思いました。
- ・コミュニケーション能力が必要と思いました。
- ・栄養指導見学では患者様一人ひとりで話し方を変え、食事を聞き取りながらその場で食事のエネルギーを計算する栄養士の先生方を見て、患者様とコミュニケーションを取ることの大切さや、どの食材がどれくらいの分量かを把握しておくことはとても大切なことなのだと思いが感じることができました。また患者様がわかりやすいように難しい言葉を優しい言葉に変え、例などを出してわかりやすくしていましたが、実際にやってみるととても難しく、技術が必要なことがわかりました。
- ・栄養指導や糖尿病教室を見学させていただいたとき、実際に管理栄養士の先生が相手によって話し方を変えていたり、専門用語を使わずに説明していたりするのを見て、相手に分かりやすく伝える能力、コミュニケーション能力は大切だと思いました。
- ・栄養指導では患者様の話しやすい環境づくりをつくる工夫を実際に見学することができ、良い経験ができました。
- ・大学で練習した栄養指導とは全く異なり、高齢者の方に合わせた話し方、世間話、堅苦しくならない話し方が大切であると感じました。
- ・急性期病院なので重症の患者さんを中心に受け入れ、治ってきたら転院という形が多く、患者

さんとコミュニケーションをとれたとしても経過を見届けられないのは少し残念だと感じました。しかしその分短時間でコミュニケーションをとり、患者さんの状態を良くしなければならぬので難しく、やりがいがあると思いました。

- ・ミスがないように常にコミュニケーションをとり、確認していくことが大切だと感じました。
- ・挨拶だけで終わらず、その際に小話をする事で自身の事を知ってもらい、こういう人間なのだ病院で担当して下さる指導者や皆様に理解してもらうことはとても重要であることを感じました。
- ・調理師さんや洗浄のパートさん、バイキングの担当の方とも積極的にコミュニケーションをとらせていただくことで、勉強させていただくことが多々ありました。
- ・患者様とのコミュニケーションの取り方を学びました。
- ・病棟に行かせていただく機会が多く、患者さんとのコミュニケーションや相談に乗ることによって患者様との信頼関係などを築いている様子などを学びました。
- ・栄養相談では、患者さんとの会話を途切れさせないような、会話力が必要だと感じました。
- ・知識だけでなく患者様と接する際の話し方・表情・雰囲気づくりの方法・先生による違い等をよく見ることができました。
- ・栄養指導ではわかりやすい言葉を使う。例えば、高血糖→血液にお砂糖が多い状態と言い換えていました。
- ・わかりやすい説明を心がけていらっしゃいました。特に腎臓病の栄養指導は内容も難しいので、わかりやすくお話することが大切だと感じました
- ・病棟や透析室での栄養指導では「会話をする」ということの重要性を学びました。しっかり会話をして信頼関係を形成することで対象者様の本当の情報が得られるということを見学することが出来ました。

#### 4. NST、チーム医療、他部門・他職種との関わり

- ・他職種の方と連携しやすい環境を整備することが重要だと、この実習を通して強く感じました。
- ・カンファレンスやNST ラウンドを見学させていただくことで、食事計画の内容、考え方など聞くことができとても勉強になりました。また他職種との連携を見ることでチーム医療の大切さを実感することができました。
- ・医師、看護師といった医療従事者と管理栄養士の関わりと、栄養面からのアプローチを実際にかがいが、テキストで学んできたことは表面的で、知識を深める必要性について考えさせられました。
- ・他職種の方が集まる支持療法やPCU カンファレンスでは、患者さんの病状や患者さんを取り巻く環境などを話し合う事で今後の栄養指導の方針や献立内容の変更に影響を与える大切な集ま

りだと思いました。

- ・患者さんは複数の病気をお持ちの方が多いので、全ての病気に対して栄養面でサポートするのではなく、一番重要なことに対して行いました。そのため、一番重要なことを見極められるようにならなくてはいけないことを学びました。
- ・判定会に参加し他職種の方々と情報を共有する大切さを学びました。
- ・NST 回診で驚いたことは、先週 NST 対象の低栄養の患者さんが今週には退院していたことです。回復の早さに感心しました。
- ・NST や合同ラウンドでは管理栄養士が中心となっていて行くことがよくわかりました。また、思っていたよりも人数が少なく話しやすい環境だと思いました。
- ・臨床の実習では、NST カンファレンスや栄養指導、褥瘡回診など様々な管理栄養士業務を見学させていただきました。
- ・院内の他部署(看護部、薬剤部、臨床検査科、レントゲン科、リハビリ科など)を見学し、講義を受けることができ、他部署と栄養科の連携について伺うことができ、とても勉強になりました。
- ・患者様の訪問に同行させて頂くことや、病棟へ行くことが多く、看護師の方々と情報交換することの大切さ、大変さを知りました。
- ・色々な部署の見学をさせて頂き、様々な方々と連携することの大切さを学びました。
- ・幅広い診療科を設けている病院であったことから、各科のカンファレンスに同行させていただいて、それぞれの空気感の違いを実感できました。
- ・NST のカンファレンスを見学させていただき、管理栄養士が中心になって進めていたのでリーダーシップの大切さを感じました。
- ・実際の患者さんのケアプランを作成し、病状に合わせて献立をたてることの難しさを実感しました。
- ・NST ラウンドでは数値だけでなくその方の周りの環境や気持ち、病態、今後の予定、退院後のことについてなど様々な点を考慮する必要があるということを知りました。
- ・嚥下ラウンドでは経管からの摂取よりも経口からの摂取に移行しようというラウンドチームの試みに多くのことを学びました。VF 映像を見せていただき嚥下はどのように行われるか、嚥下障害の特徴とはというところを近い距離でご指導いただきとても充実した機会でした。
- ・チーム医療に参加して役割を果たすためには、医療の幅広い知識、栄養の専門的な知識に加えて患者さんの気持ちになって考えることが必要だと感じました。
- ・非常に多くの NST 回診に参加させていただきました。
- ・呼吸器科、外科、消化器内科、嚥下、褥瘡とさまざまな種類の NST 回診があることがわかりました。

- ・褥瘡回診では、実際にデブリードメントして処置する様子も見学させていただきました。また、どの回診でも、患者様へ食欲の確認や食べられるものの確認をし、食事の提案をされていました。その際、伝える言葉遣いや提案する食事は学ぶことが多く、管理栄養士に必要な知識や技術を学ぶことができました。
- ・栄養評価を入院しているすべての患者様に実施していて、カルテだけでは分からないことなど、患者様にとって良い改善を行っており、すごいことだと感じました。
- ・管理栄養士中心に NST 回診がされていました。
- ・管理栄養士が医師に栄養剤の提案などをしており、想像していた以上に管理栄養士が活躍していることがわかりました。
- ・回診では、カンファレンスから参加し、さまざまな職種の方と連携して、患者個人のこれからの治療方針など話し合いをし、回診をしました。その中でも管理栄養士の意見が大きく反映されることに驚かされました。
- ・嚥下検討会では ST の方の意見を聞き嚥下食等を試食することによって患者様にとってより良いものが提供されるのだと思いました。
- ・NST のデータ処理をさせていただいて患者様の栄養状態を 4 週間追うことができました。
- ・NST では病態と治療法、薬、栄養剤、援助方法など幅広い知識が必要だということを学びました。
- ・嚥下回診では、食べられないことに不安を抱える患者さんもいらっしゃるため、心のケアが必要であり、ST さんの摂食訓練が重要だと思いました。
- ・スキンケア(褥瘡)回診でも多職種の方々との連携・情報交換をされているのがよくわかりました。
- ・企業との合同勉強会や、院内の勉強会、NST カンファレンス、NST 回診、外部での栄養相談会などに参加させていただき、貴重な体験をすることができました。
- ・NST ラウンドでは実際の様子を見学することが出来てとても感激しました。患者様中心に行っているところ、栄養アセスメントを行っているところなど、大学の講義で学んだことを目の当たりにして大変刺激を受けました。
- ・多職種と上手く連携していくには、栄養だけでなく病態・薬剤など様々な知識が必要だと学びました。
- ・NST での他の医療スタッフとの連携を目の当たりにし、管理栄養士の重要性やコミュニケーションの大切さを感じることができました。
- ・チームの中で活躍するには知識だけでなく、経験が必要だということを改めて感じました。
- ・NST カンファレンスや栄養管理などでカルテを見るのがたくさんありました。検査結果から患者様の状態を読み取る力や、推測する力が必要であると思いました。

- ・他職種との連携がとても大切と感じました。
- ・患者さんに対する態度や口調が、栄養相談やNST等を通して理解できました。
- ・NST回診では、様々な職種の方と議論を行うため、自分の意見を通すだけでなく、多くの意見を取り入れてより良いプランを考えることが大切だと感じました。
- ・他職種との連携が密にあり、とても栄養管理が重要なポジションにあることを知りました。
- ・電子カルテを見るのも重要ですが、完璧ではないので実際に現場に行き情報交換をすることが重要だと知りました。
- ・栄養課以外の多職種とのコミュニケーションがとれているからこそ、NSTラウンドや褥瘡ラウンドが円滑に行えていると思いました。
- ・嚥下回診では、鼻からカメラを入れ、ゼリーやペースト食を食べてもらい嚥下の様子を見て、食事が開始できるかどうかを見ておられました。
- ・チーム医療では患者様をみてアセスメントする大切さを教えていただきました。
- ・チーム医療での他職種の方々との情報交換の際、コミュニケーション能力が必要であり、分かりやすく伝えられなければならないと感じました。
- ・チーム医療に携わるためには、もちろん栄養の知識も大切ですが、栄養のことだけではなく病態についての知識も必要だと感じました。
- ・回診は肝臓専門の先生と行き、肝臓や血液検査に関連する質問をたくさんいただいたため、深く勉強しておく必要があると思います。
- ・NSTのカンファレンスの見学など薬剤部、中央検査部、透析室の見学を通して、管理栄養士と医師や看護師、薬剤師、臨床検査技師などとの多職種との連携とその大切さを学びました。
- ・嚥下回診、褥瘡回診、NST回診やPCU回診などでは他職種との連携が大切であり、そのパイプ役を管理栄養士が行っていることを学びました。

## 5. 栄養教育

- ・栄養相談、指導について学内で多少の知識は学びましたが、実際の相談でも私たちが知識として学んだことを実際に先生方が活かしていて、大学内の講義の重要性を改めて痛感しました。また、患者様と先生との間での信頼関係もやはり重要であると感じました。
- ・栄養相談をたくさん見学させていただくことができ、栄養士の方の口調や会話力を学ぶことができました。患者様にわかりやすいように説明することが重要だと思いました。
- ・栄養相談では笑顔が大切だと感じました。
- ・「ママと赤ちゃんの栄養講座」や「マザースクラス」では、管理栄養士が栄養について講座を行っており、質問への適切な返答が求められるため、多くの知識と経験が必要だと学びました。
- ・患者様の理解度や状態をしっかりと確認して話し方や強調するポイントを変えていくのは、とても技術が必要であり、習得するには長年の経験が必要であると感じました。

- ・テレビなどの偏った情報により不適切な食事を摂ってしまうおそれのある人に対し、管理栄養士として個々にあった状態を見極め適正な量についてアドバイスすることが大切であると感じました。
- ・栄養指導の時は、一人一人に合わせた会話をしながら的確な情報を聞き出し、会話の中でのすばやい判断力が必要だと感じました。
- ・入院患者様に栄養指導するときは、退院してからすぐにできることを伝えなければいけないことを学びました。
- ・患者様が知りたいと思っている情報を伝えなければいけないと思いました。
- ・実際の患者さんには色々な性格がありそれに合わせた栄養相談をしなければならないので、栄養相談は本当に難しいと感じました。患者さんによって頑張れる部分は違うので、いかに患者さんのモチベーションを上げて「続けることが出来る食生活」を見つけてあげられるか、指導するという点よりそのような聞き取る力や応用力が大切だと感じました。
- ・糖尿病教室や健診センターでの指導・相談を実際聞くことで、患者様の考えや疑問を知ることができました。
- ・個人栄養指導では、患者様の性格やライフスタイルに合わせた指導を行っており、さまざまに指導方法を学びました。
- ・栄養指導では、対象者の方に知ってほしいことや教えたことのすべてを話すのではなく、ポイントをしぼって一番訴えたいことを話すことが大切で、それにより対象者の方もわかりやすく聞くことができるのだと感じました。
- ・模擬栄養指導を体験させていただき、対象者の方に共感することの大切さと、あらかじめ指導するための媒体やリーフレットの作成など前もって準備することの大切さ、そしてそのためには、病態や、食事療法や食品、調理のポイントなど幅広い知識を持っていなければならないことを学びました。
- ・栄養指導の見学では主な指導内容は、大体は同じでしたが、指導する先生や患者様の性格・特徴によっても様々で、全く同じ指導はないとわかりました。
- ・特徴的な実習である健康料理教室では、患者様や参加者の方と直接お話しでき、みなさんの健康に対する意識や関心が高いことに驚きました。(特にテレビや雑誌からの情報に影響を受け実践しているようでした。)
- ・患者様の疑問に答える上で、話題になっている情報を知らなければならないので、そういったアンテナも常に張って情報収集に努める必要もあるのだと思います。
- ・今回実習をさせていただいた施設ではがん患者様が日常復帰しやすいように、栄養指導3回(術後食事開始日・退院時・退院してから約1カ月後)や病状に応じた患者さんやその家族のための料理教室などを開いており、患者さんの不安や悩みを少しでも軽減できるようになっていました。  
また、入院中は患者様が食べられる物(食べやすい物)をベットサイドまで管理栄養士が聞きに行き、献立を常食とは全く違う献立に変更や、常食にプラスデザートなどを付けることで患者様が食べる喜びを忘れないような献立を日々考えている事を学びました。
- ・相談中にわからなかったことはそのままにせず自分で調べて次回患者様に伝えることも大切だと知りました。

- ・集団指導では、患者様に対してもっと知りたい・栄養相談を受けてみたいと思わせることが大切だと思いました。
- ・集団指導、個別指導によって異なる指導の仕方、口調等はとても勉強になりました。
- ・栄養相談の SOAP を添削していただきました。
- ・食事記録から患者様がどのくらい食べているかを読み取ることが必要だと思いました。
- ・栄養指導では患者様のことを第一に考えた指導をしていて、患者様との接し方や継続できる食事療法を提案する大切さを学びました。
- ・栄養指導のときに患者様に多くのことを押し付けるのではなく、できることから指導することが大切と感じました。
- ・「親身になって話を聞く」「信頼関係を築く」ということが栄養相談では大切なことだと感じました。

## 6. 給食経営管理

- ・厨房業務では調理作業表から料理を作る流れや常食から治療食への展開を見て、体験することができ、とても勉強になりました。
- ・常食、刻み食、ゼリー食など様々な食形態では、同じ食事で食形態を変えるのではなく、それぞれの食形態にあった、食事内容にしていたところに感動しました。
- ・大量調理マニュアルの通り、温度管理や衛生管理をしっかりしていました。特に、食器を触った手袋で食材を触らないことを徹底していました。また、肉・魚の生ものを使用した際に熱湯消毒と次亜塩素酸をふきかけていました。このような、しっかりとした体制があるからこそ食事提供ができているのだと思います。
- ・発注業務での、仕事の責任の重さを感じました。
- ・病院食では、減塩食、DM食、透析食といった様々な種類の食事、さらにきざみ、とろみ、ミキサーといった様々な形態で提供されている様子を実際に現場で作ることでもどれほど手間のかかることなのかを知りました。学内で学んでいるときには想像もつかないことでした。
- ・毎日変動する食数や食事の種類への対処には一定のシステムを作って工夫していることを学びました。このシステムを理解し利用することも簡単なことではないと感じました。
- ・実際に厨房内に入らせていただき、仕込みや盛付などたくさんのお話をさせていただきました。また毎日の調理作業の中で盛り付け、配膳の大切さ、食材の知識、強化食や経管栄養剤について、調理方法の工夫など学ぶことができました。
- ・下処理では、主に食材を切る業務で、調理師の先生から食品についてや、包丁技術について学ぶことができました。
- ・特別食では、濃厚流動食や栄養機能食品の扱い方やその配膳、また、きざみ食では、調理の仕方やその配膳を行いました。
- ・献立を作成する際の注意点や重要視する点を管理栄養士の先生に聞くことができてよかったです。
- ・調理場での実習では、効率よく動くことや次のことを考えて行動していくことの重要性を知りました。



- ・調理師の方にもいろいろと教えていただき献立をたてるときの参考になりました。
- ・献立を立てる際はアレルギーなど、患者様の命に係わるものは2重チェックしていて、このようなことでミスが減るのだと思いました。
- ・常食を食べることのできる患者様は思ったよりも少なく、どうやって喫食量をふやすか工夫することが大切だということを学びました。
- ・経腸栄養剤の特徴を知り、この病態にはどの経腸栄養剤が向いているか判断できることが大切だということを学びました。
- ・様々な業務に関わらせていただいて、思っていた以上の大変さがあるとわかりました。仕込みでは、切る量が多いので固い食材には苦しみました。
- ・調理では野菜の生とゆでた状態での量の違いを考えるので迷ったりしました。盛り付けでは食札と献立表をよく確かめ、禁止食材やアレルギーなど間違えないように気をつけねばならず、食札の形に慣れるのにも苦労しました。
- ・大量調理ということもあって、時間調理や衛生面が徹底していました。
- ・食欲のない患者様にも「おいしそう」と思っていただけのような盛り付けにこだわりがありました。
- ・旬の野菜や、季節限定のメニュー、郷土料理が豊富でした。
- ・厨房業務では、学内の調理実習ではもちろんですが経験できないほどの食数に携わらせて頂き、いかに効率よく決められた時間内に作り配膳するかを直に経験でき興味深かったです。
- ・一般食から色々な食事の展開をするときの工夫も知ることができて勉強になりました。
- ・食品や料理の知識がとても重要と思いました。
- ・ドッグ食や産科食をはじめ、料理のクオリティーが高く、豪華なことに驚きました。
- ・栄養科のスタッフ全員が患者様のために安全でおいしい食事を提供したいと考えていて盛り付け方や切り方など拘っていて素敵だなと思いました。
- ・行事食や選択食もあり患者様に喜んでもらえるように工夫しており、そういう食事に対して患者様からのアンケートに「とても美味しかった」「病院でこんな食事が食べられてうれしかった」などと書いてあり、感動しました。
- ・調理業務では、厨房に入り翌日の仕込みや盛り付け、5回食の患者さんへのおやつを作らせていただきました。事務業務では、食事箋の入力や喫食率の記入や食札作りもしました。また配膳は、実習生の業務として病棟に行かせていただき、患者さんと接する素晴らしい機会となりました。ベッドサイドまで食事をもって行くことで、この食事をこの患者さんが食べているとリンクさせて知ることができたのでとても勉強になりました。
- ・衛生面はとても注意していて、冷蔵庫の温度を毎回チェックしミーティングなどで呼びかけていました。
- ・仕込みや盛り付けをする際、このメニューはどの食形態の人か、なぜ皮をむいたり細かく切っていたりするかなど作業にはすべて理由があり、常に考えながら作業をすることを教えていただき、そのためには献立表を見る癖をつけるよう教わりました。
- ・介護施設のおやつ作りでは、常食やソフト食などすべての利用者様に喜んでいただくもの考えるのは思っていたよりも大変でした。

- ・病院食と一言で言ってもたくさんの種類のメニューがあり、入院患者さんを飽きさせない工夫がされていました。
- ・週に1、2回選択メニューの日があり、お食事の楽しみに繋がると感じました。
- ・4週間の間だけでも3回の行事食があり、充実していると感じました。
- ・管理栄養士の方だけでなく、調理師の方も治療食についての理解度が高かったです。
- ・食札において、配膳のミスが起こらないような工夫がされていました。
- ・残食調査により、患者さんの食事摂取量が把握できるため、重要であると感じました。
- ・病院食の献立作成、治療食への展開を行い、大変さを知りました。
- ・厨房業務では大量調理マニュアルの実践や、食札について理解することができました。食事提供の際には、アレルギー対応や禁止食品、食事形態などに気を付けて配膳しなければ、患者様に対して命の危険や不快感などを与えてしまうことに、現場を見て改めて感じました。
- ・季節を意識したお弁当や行事(病棟バイキング)を開催したり、旬のものを出したりすることで、患者様に楽しく美味しく食事をしてもらいたいというスタッフの思いが伝わってきました。
- ・非常食を使ったアレンジレシピは発想がすごく、期限が迫った非常食を使うことで無駄を省いている工夫が感じられました。特に、パン缶を使ったミートソーススパゲティ(検食)は美味しかったです。
- ・献立作成では、計画性を持って取り組むことの大切さを教わりました。
- ・患者食では、患者様の食形態によりペーストやキザミ、極キザミ、一口大に変更するため注意が必要でした。
- ・管理栄養士は、厨房内の動きがわかり食事が作れて基礎が出来てこそ、管理栄養士の仕事が務まるのだとわかりました。また、厨房内の動きや機器を把握していないと、献立作成に繋がられないので、事務作業だけではなく厨房内も理解していないといけないと思いました。
- ・ミキサー食やとろみ食では、美味しそうに見えるようにシリコン型で形を綺麗に見せたりと工夫がなされていました。
- ・調理場では、ただ単に調理をするのではなく、患者さんの病態などに合わせた食形態など患者さんのことを考えながら作ったりするということを学びました。
- ・全て均等になるような盛付の難しさを感じました。
- ・一時間ごとに調理着の埃取りをして、衛生管理の大切さを学びました。
- ・患者様の食事を間違えないように、食札と料理の確認を徹底していたので提供する側としての責任感を感じました。

## 7. 課題への取り組み

- ・自分で課題を見つけ、それに取り組むことを学びました。
- ・常食1日分の献立作成(栄養価計算、実際の作り方、写真を撮る、調理中に気がついた点を記入、自分や家族が食べた感想を記入)し、エネルギー食に展開させました。
- ・腎臓食を試作させていただきました。
- ・栄養機能食品でデザートを試作をさせていただきました。
- ・嚥下しやすいおやつを考え、試作して、患者様にも提供させていただきました。

- ・職員の方にもデザートを提供させていただきました。
- ・行事食アンケートをとらせていただきました。
- ・糖尿病教室へ参加させていただいたときは、一つのスライドを完成させるのに何度もリハーサルと修正を繰り返し、おかしいところはないか確認していきました。そのおかげで糖尿病教室では自信を持って発表することができました。
- ・課題は献立作成を2種類作り、それを1日分患者・職員の方に提供させて頂き、調理員の方々から、作業性・味について良い点・悪い点を教えていただきました。献立を作成する上でメニューのイメージ・栄養面だけ考えるのではなく、調理する方の作業性なども考慮しなければならぬと実感しました。

## 8. 感想・反省

- ・一ヶ月間の病院実習を通して、私は病院に就職したいと決めました。その理由としては、今まで学んできたことを発揮することが多くあるということと、常に勉強が必要ではあるが今後ますます重要となってくる医療について学び続けられるということに魅力を感じました。また病院でなりたい「管理栄養士」の像を見つけることができたので、その目標に向けて努力していきたいと思えます。
- ・今回、実習の中でたくさん失敗し、自分に何が足りなかったのかが明確にわかった気がします。この四週間で見たこと、感じたこと、指導して下さった先生方、患者様のことを忘れず、今後の生活の糧として生かしていきたいと思いました。
- ・栄養指導や病棟での業務など、様々な管理栄養士業務を見学させていただきとても刺激を受けました。
- ・管理栄養士には、幅広い知識と技術が必要だと感じました。この実習で学んだことを忘れずに、これからもしっかりと勉強していきたいです。
- ・ケアプランを作成して、内容についての指導に加え、パワーポイントの使い方、発表の際の話し方、声の大きさに至るまで様々なことを教えていただきました。
- ・実習生としての態度・言葉使い、社会人に必要な配慮を学びました。
- ・病院の管理栄養士は、患者さんの病態、治療内容、それらによって生じる症状などを理解していないと必要な栄養量や食事内容、栄養補給の方法を決めることができないのだとケアプランを作成してわかりました。
- ・同じ食材を用いたメニュー展開が勉強になりました。
- ・今回の実習はすべてが非常に貴重な体験でした。大学で学んだことが実際に行われているか、事前のイメージとの相違点などを確認することができました。
- ・実際の症例をたくさん見学することで、机上の勉強だけではわからない個々への対応が必要であることを理解できたと同時に、まだまだ勉強不足であることを実感しました。
- ・栄養指導見学、カンファレンス見学、料理教室開催等、多くのことを体験させていただき、非常に充実した実習となりました。
- ・事前に勉強していき、わかっているつもりであってもしっかりと理解できていない部分が多くあり、まだまだ勉強不足であると実感しました。

- ・沢山のことを学べたと思います。管理栄養士の役割だけでなく、礼儀や文章構成、言葉使いなど社会人になるために必要なことも学ぶことができました。実習が終わり国家試験の問題を解くと、実習前には解けなかった問題が解けるようになりました。
- ・自分で疑問に感じたことを常に探し、行動していかななくては、勉強にならないと実習の始めに考えました。受け身ではなく積極的に実習に取り組みました。
- ・病院という制限の多い中で、患者様がいかに食事を楽しみにしているのかということがわかりました。
- ・先生方は皆さんとても優しく、わからないことに対しても丁寧に教えてくださいました。調理実習のオムレツや鰯の三枚おろしでは、調理師の先生にご指導していただきながら調理をしましたが、上手にできたと褒めていただくことができました。
- ・失敗したことは朝の検品食材出しでそのまま良いものを袋から開けてしまったり、入れる冷蔵庫を間違えてしまったりして、管理栄養士の先生をはじめ調理師の先生にもご迷惑をおかけしてしまいました。
- ・初回のNST回診ではめまいや立ちくらみを起こし、回診の先生方にもご迷惑をおかけしてしまいました。以降は、体調管理を徹底し、回診前に自身で考えた改善策を実践しました。
- ・病院に初めて伺わせて頂いた時にかたいイメージだったのですが、とても和やかな雰囲気でした。
- ・まず相手のことを考え実行できる管理栄養士になることが大切だと教えていただきました。
- ・今まで勉強してきたことがすべてリンクしていて、応用して色々学ぶことができました。
- ・指示を正確に聞き取り、もしきちんと全て理解できていないのなら何度でも確認することが大事だと思いました。
- ・管理栄養士の仕事についてどんなスケジュールで過ごしているのか経験できて良かったです。
- ・一か月というまとまった期間ということもあり一人の患者様の経過を追うことができました。実際に病態がどのように変化していくかをみていくことで、教科書通りにはいかない臨床の現場を学ぶことが出来ました。
- ・管理栄養士という職業の業務は厨房から病棟まで広範囲にわたるということを知りました。このためには様々な経験と知識が必要であると感じました。
- ・実習書にコメントをたくさん書いていただけて嬉しかったです。
- ・医師や看護師さんと話している時に、わかることもありましたが、あやふやなところがたくさんあったり忘れてしまっていることがあったので、確認して定着させていきたいです。
- ・課題で腎臓食の献立を立てました。難しかったです。低たんぱく米や高カロリーゼリーなどを使って工夫することでうまく献立を立てられることがわかりました。
- ・病棟にも行き、患者様と利用者様を近くで見ることができて食事をしているところを見せていただき、また、食事介助をやらせていただき勉強になりました。
- ・薬学勉強会にて、大学で学んだ薬学の知識を理解しておいてよかったと感じました。病院で使用する薬剤は異なると思いますが、その病院で使用している薬の商品名を把握しておく必要があると感じました。
- ・病院実習は、調理業務やNST回診、透析クリニックをはじめ様々な部署の見学など貴重な体験

をさせていただきました。また、患者様と先生とのお話から気付くことはたくさんあり、机上での勉強では決して学ぶことのできない経験をさせていただいて、自分なりに成長できた気がします。

- ・栄養業務や給食業務だけではなく、嚥下の回診や緩和ケアなどいろいろなことまで関わっていて驚きました。
- ・栄養管理計画書は全実習期間を通じて 20 枚程度作成し、実際に患者様にお話しをうかがう機会も設けて頂きました。
- ・栄養管理計画書を作成する際に、必ず病棟に出向くことで、カルテ上だけでは読み取ることができない患者様の状態や聞き取りによって、より適した食事量の設定ができるため、実際に患者様に会って聞き取りをする重要性を知りました。
- ・スタッフ同士でのコミュニケーションがとてもスムーズで、連絡事項などもすばやく的確に行われていました。
- ・教科書で学ぶだけではなく実際に現場を 1 か月も体験できたことにより、HACCP や大量調理マニュアルや栄養指導の仕方や調理方法などが身に付きました。このことを、国試や自分の将来に生かしていきたいと思います。
- ・大学の調理実習が少なかったのが、今回病院実習で毎日調理をやらせてもらい貴重な体験が出来ました。
- ・食事で人を笑顔にできることを学ぶことができました。
- ・事前のガイダンスでやりたいこと等を書いてくるという課題をいただき、初日に提出をしましたが、そこに書いたことはすべて引き受けていただきました。
- ・栄養科の科長は、座学も大切にしている方でしたが、それ以上に現場での見学や医療スタッフの方との交流を優先してくださる方でした。
- ・事前に見学したい場所や事柄についての質問があり、用紙にまとめて渡したところ、希望した場所の見学は全てさせていただくことができました。(例：レントゲン、ST、調剤など)
- ・日々の問題を抽出し、より良い環境を整えることも管理栄養士の仕事の一環であると学びました。
- ・管理栄養士の先生方は自分が思っていたよりも忙しく仕事量が膨大でやりがいのある仕事だと改めて感じました。
- ・今回実習をさせて頂いて、施設自体がとても大きく患者様の数もかなり多くて、その数多くの患者様の情報を管理して、献立を立てて食事を提供することの大変さを感じました。
- ・今回の実習を通して病院の仕事のやりがいというものがあった気がします。
- ・分からないことは積極的に質問しないときちんと全て理解したと解釈され、逆に質問されて答えられず注意されました。
- ・透析患者様の料理教室にも参加させていただいて、患者様と一緒に調理ができ、貴重な体験をさせていただきました。
- ・病院実習を通して、病院で働く管理栄養士の業務内容や、患者様との接し方などを学ぶことができ、とても勉強になりました。

## 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

#### <保育園等>

- ・実際に保育施設での栄養士の業務内容について分かって良かったです。
- ・園内調理なので気温や子供たちの体調などによって保育士さんと話し合いメニューの変更などの相談もしていることを学びました。
- ・厨房の中だけでなく、保育士の方々との密な連携がとても大切だと感じました。特に、離乳食に関しては日々成長が見られるので毎日のように保育士の方とコミュニケーションをとるか自分の目で見に行くことが必要であると感じました。
- ・厨房と子供たちがいるホールが扉一枚でとても近いので、お昼のメニューやおやつのメニューを聞きに来る子供たちの多さに驚きました。
- ・新鮮な野菜を仕入れているなど食材にもとてもこだわっており、また、皮つきのまま調理したり汁ものの塩分を抑えており、野菜の旨味と甘味を感じることができました。子ども達も野菜が好きと言っており、子どもが野菜を好きと素直に言えることは素敵なことだと思いました。
- ・厨房の方は子供たちの名前を覚えており、子どもたちも厨房の方々をお名前と呼んでいたのが驚きました。それだけ、子供たちが食に興味を持っていてくれて、接することが多いのだと思いました。
- ・一日の献立はしっかりと決まっており、使用する食材も決まってはおりましたが、値段が高い食材は変更したり、調理中でも献立に記載されている料理とは違う食材がメニューに入っていることもあり、臨機応変な対応がすごいと思いました。
- ・厨房内の役割も決められているわけではないが自然と役割分担ができており、手が足りないとこは自然と助け合い、チームワークがすごいと感じました。
- ・アレルギーの子どもが増えてきている中で、臨機応変にそれぞれ職員、スタッフが親身に対応している姿が印象的でした。
- ・食事に対する意識はそれぞれですが、食堂の人たちは「本物の味を」という気持ちは同じように持っていると感じました。

#### <自衛隊>

- ・社会に出てからの仕事に対しての気持ちの持ち方、食に対しての情報を常に収集する力、様々な人に伝え理解させることができる話し方（コミュニケーションスキル）、四季を大切に旬の食材を使った料理や喫食者のニーズに応じた献立を安全で美味しくくださることの大切さ、配食

を行う際の適正な分量の提供を理解し学ぶことができました。

- 管理栄養士の先生による座学では、新たに気づかされることが多く、大変勉強になりました。
- 管理栄養士の仕事は、献立作成や栄養指導だけでなく周りの人のことを考え、気配りができないといけないと思いました。大変なところもたくさんあると思いますが、改めてやりがいのある素晴らしい仕事であると思いました。貴重な体験ができて本当に勉強になりました。自衛隊の実習に行けて良かったです。
- 「献立を作る」という意味は、ごみの分別やマネジメントも意識したものであるということ、そのために自分に壁を作らないということ、日頃のさまざまな知識の積み重ねが大切であり必要だということは心に響きました。
- 「食事を提供する」ことは、絶対に安全でなければならないということであり、大切な人に危ないものは出さないことを意識し、喫食者は大切な人という意識を持つといった衛生管理の大切さに改めて気づかされました。
- 管理栄養士の先生と一緒に働く人が気持ちよく働けるよう、また食べる人が笑顔と元気になれるよう常に考えていました。
- 喫食者には10代から50代くらいまで幅広い年代の方たちがおり、献立を作るのは大変だと感じました。
- レタスの芯の抜き方、用途に合わせた食材の切り方、安全な包丁の使い方、大型機器の使い方やコツなど驚くような技術を学びました。
- 大量調理の「手作りにこだわる」ということは、味にこだわるということだけでなく、調理員同士のコミュニケーションの向上にもつながるということに気づかされました。
- 今回実習班でリーダーを務め、コミュニケーション能力の大切さを実感しました。
- 大量調理施設での管理栄養士の仕事、役割、関わり方を学びました。
- 操縦士や整備の方はビタミンAの摂取量を多くするなど職種により、栄養素の設定に差があることを知りました。
- 同じメニューでも様々なバリエーションで飽きないように工夫されていました。
- 配食では、列が途切れない人の多さに圧倒されました。
- 自治体のゴミの分別によって購入するものの形態を変えるという工夫は驚きでした。
- 栄養士として、栄養に関する知識だけでなく、聞くこと、伝えることの大切さも学ぶことができました。
- 施設のある地域の素材や料理、流行りのものをメニューに取り入れていました。(例：みそポテト、呉汁)
- 自衛隊の歴史や仕組みについて教えてくださったので、それ以降の実習が理解しやすかったです。
- 配食のスピードが速いので、素早く、丁寧に盛り付けるのが難しかったです。
- 1000食以上の大量調理は大変でしたが、とても貴重な経験になりました。
- 配膳がしやすいように献立を立てたり、切る形を工夫していることがわかりました。
- 配膳をする際、隊員の方たちは元気よくお礼を言ってくださり、とても嬉しい気持ちになりました。

- ・カレーの際イメージでは男の人は辛口を好むと思っていましたが、実際には甘口を選ぶ人も多かったのが嗜好調査は大事であると思いました。
- ・さまざまな年齢、他職種間と円滑に連携していくためにもコミュニケーション力が大切だと感じました。
- ・5分前行動など、いつも早めな行動を心がけることが基本となることを改めて感じました。
- ・少ない人数で、厨房を回す工夫が大切だと思いました。
- ・自衛隊という特殊な環境の中で、普段では体験できないようなことを、たくさん経験することが出来ました。
- ・実習内容も炊飯、裁断、調理、洗浄等、様々な体験ができるようにローテーションで組まれていたため、良かったです。
- ・今回の実習の対象者は健康な人でしたが、病院実習ではまた違う部分が多くあると思うので、その点の比較も行っていきたいと思います。
- ・とても良い実習で、非常に勉強になりました。この経験がこれからの勉強や社会に出てから役立つと思います。
- ・大量調理の大変さを実感すると共に、効率的な動き方や大量調理時のポイントについて学びました。
- ・調理業務だけではなく、洗浄や検収の実習も行わせていただきさまざまな視点から学ぶことができました。
- ・調理に関しては、スピードも大切ですがスピードを重視しすぎて怪我をしないことが第一だということを再確認しました。
- ・管理栄養士として必要なことは、衛生管理、料理・食材の知識、多職種とのコミュニケーション能力、臨機応変に対処ができる観察力や行動力だと思いました。
- ・700人以上もの人が食堂に押し寄せ、てんてこ舞いでした。しかし、隊員さんが大きな声で「いただきます」「ありがとうございました」と言ってくださったので、とても嬉しかったです。
- ・授業や学校内の実習で学んだことが実際の現場ではどのように活かされているのかを学ぶことができました。

## 2. 施設・指導者

- ・広大な基地内の見学、また自衛隊の歴史について学ぶことができ、貴重な時間でした。
- ・釜の大きさ、食材の量など初めてみる規模ばかりで見ると全てが新鮮でとても楽しかったです。
- ・1つの調理器具でも、作る料理、調理過程によってさまざまな使い方がありました。
- ・献立を考えると、彩りなどを想像し実際に色鉛筆などで紙に色づけしていくと良いと教えていただきました。
- ・実習に行く前は不安だらけでしたが、皆さん優しい方ばかりで、わからないところも丁寧に指導して下さり楽しく実習することができました。厨房の方が職場は人間関係がとても大切だとおっしゃっていたのですが、確かにそうだなと思いました。こんな素敵な方々がいるところ



に就職したいなと思いました。

- ・自衛隊はとても厳しいイメージでしたが、皆さんが優しく、様々なことを教えてくださり、リラックスして実習を行うことができました。
- ・管理栄養士は自分の考えを他の人に伝えていかなければいけなく、相手の話も聞かなければいけない為、コミュニケーションスキルの大切さを教えていただきました。
- ・実習では、大量調理の技術はもちろん、人としての考え方も教えていただきました。
- ・大量調理ならではの器具をたくさん体験させていただきました。
- ・調理員の方々の優しいサポートがあったので、怪我なく安全に調理をすることが出来ました。
- ・質問をしやすい環境であったため、気になったことは随時お聞きすることができました。
- ・始めは緊張していましたが、給食班のみなさんが優しく教えて下さったので、後半は楽しくできました。
- ・毎日、管理栄養士の先生に挨拶し帰宅する際、雑学や栄養指導時の工夫など様々なことを教えて下さいました。
- ・調理師の方たちの包丁さばきや手際の良さに驚きました。
- ・班長をはじめ、管理栄養士の方や調理員の方々皆様がとても温かく指導して下さい安心して実習に取り組むことができました。
- ・管理栄養士の先生が、とても熱心に説明して下さり、安心して作業を進めることができました。また、自衛隊に管理栄養士が一人なので、まわりの情報が入って来ないから…と、私たちに、いま勉強していることを質問して下さり、仕事に対する真摯さが伝わり、その姿勢にとっても刺激を受けました。

## 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。

### 1. 全般

- ・保健センターの管理栄養士の業務について多くのことを学びました。
- ・自分だけの視点だけでなく、いろいろな視点から物事を見て考えられるように常に意識を持って取り組むことが大切だと感じました。
- ・苦手だと思うことから逃げず、うまくいかなかったとしてもまずやってみることが重要なことだと思いました。
- ・行政の管理栄養士が各事業に分かれて健診時の指導や健康教育の企画から実施までを行い、他の職種の方と連携しながら地域の健康づくりに貢献していることを学びました。
- ・管理栄養士は、栄養の知識だけでなく、幅広い知識が必要であると実感しました。
- ・1歳6か月児健診や3歳児健診などの参加や、各教室の体験と見学、離乳食教室の調理のお手伝いと参加など様々なことが体験できて、非常に勉強になりました。
- ・管理栄養士の先生の人脈が広く、様々な先生との交流や体験をさせていただくことができ、とても充実した内容を学ぶことができました。

### 2. 栄養相談

- ・各健診を行う前と後にカンファレンスをし、住民1人1人の細かい情報を全体で共有していることに驚きました。
- ・教室の目的を決めるときその教室の期間にできることでQOLの向上につながることは何かを考えることが重要だと学びました。
- ・教室の最終目標は「健康の維持、増進」に関係する内容にこだわらず、「住民同士の交流」など医療機関ではなく、保健センターだからこそできることがあるとわかりました。
- ・栄養相談では、相手がどうしてこんな質問をしてきたのか常に考え、いろいろな角度から物事を見る力を身につけていくことが大切だと学びました。
- ・特定保健指導で重視していることは、食生活を変えるための情報提供ではなく、食生活で直さなければいけないところはどこか、気が付いてもらうために働きかけることだと教えていただきました。
- ・デリケートな問題や難しい問題が多く、相手が求める答えがすぐに提示できることは少なく、一緒に問題解決への方法を探っていくというスタンスになることが多いと知ることができました。
- ・お子さんの保護者の方から情報を聞き出したり、情報提供をしたりするには信頼関係を築くことが大切で、ときには心のケアをしながら経過を追って観察することも必要であるということを知りました。
- ・4か月児健診では、離乳食講習会を見学し、実際に試食もさせていただきました。舌で潰せる固さを絹ごし豆腐、歯茎で潰せる固さを木綿豆腐と表現していました。試食を通して、離乳食は誰でも簡単に

作れるものだと話していました。それに対して、親御さんたちも安心して離乳食が作れると話していました。

- ・1歳6カ月児健診では、健診後のおやつ指導では、自分たちが作成したおやつのリーフレットを配布させて頂きました。
- ・3歳児健診では、自分たちで実際にエプロンシアターを実施しました。前日に台本を渡され、暗記をしましたが、当日見本を見せて下さった管理栄養士の先生はアドリブで実施していたので、それを真似しながらアレンジを加えて行いました。最後に拍手を頂けて本当にうれしかったです。
- ・ソーシャルクラブ調理では、まずは、買い物するところから始まりました。メニューは『ピザトースト、クラムチャウダー、サラダ、パイナップル』で一人暮らしの方でも簡単に作れるものばかりでした。はじめは受講者の方となかなか話しをすることができませんでしたが、同じ班の保健師の先生の補助もあり、徐々に打ち解けることができました。調理では、班の方々に野菜の切り方などで頼られる場面が多く、日ごろから料理をしておくべきだと強く思いました。
- ・糖尿病予防教室では、受講者の方々は高血圧や脂質異常症など他の問題も抱えている方が多かったです。その中で、まずは受付で体重・BMI・体脂肪率の測定を行いどのような方々が受講しているのか、把握する機会をいただきました。乳幼児健診の時とは違い、1つの班には管理栄養士の先生1人に対して受講者が5~6人いるので、1人の質問であっても班全体に話しをして情報を共有できるように配慮していました。また、受講者同士でアドバイスをしていたり、自分の間違いに気づくことができたりと集団ならではの特徴がありました。
- ・栄養相談でアドバイスする際には優先順位をつけ、“まず何を伝えたいか”を先に考えアドバイスしたり提案したりすることが大切だと知りました。
- ・対象者の目線に立って一緒に考え、うまく対象者の気づきにはたらきかけることで、やる気にさせることができると学びました。
- ・幅広い年齢の方と関わるお仕事のため、対象者に合わせたコミュニケーションが大切で、また一人ひとりの背景を理解したうえで個人に合った指導をすることの大切さを学びました。

## 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. 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。
- ・ 普段から字をきれいに書くのは本当に大切であると感じました。
- ・ 初めは不安でしたが、大学内や教科書からでは学べないことをたくさん学べて、本当に良い経験になりました。
- ・ 実習生として学ばせていただいている中では、疑問に思ったことを積極的に質問していく事が、大切だとわかりました。
- ・ 今回大変貴重な経験をさせていただいたので、この経験を活かしこれから先のことも頑張りたいです。
- ・ 薬局での現場実習だけではなく、介護施設でも実習をさせていただけたことが、本当に貴重な経験となりました。
- ・ 実際にあった相談内容や、多く受ける質問内容をケーススタディとして取り組んだところ、テキストに沿った対応しかできなく、患者様の状態にあった返答とならなかった事に力不足さを感じました。
- ・ 薬局には、食事相談に関するパンフレットやレシピ集が一番目立つところに多く置かれており、実際に持ち帰るお客様をみて、食事に関する関心も非常に高いのだと実感しました。

### 2. 薬局業務について

- ・ お客様に商品の場所を聞かれることがとても多いことを感じました。
- ・ 管理システムや薬棚の分類、劇物に対する保管などから、絶対に薬を間違えない工夫が至るところにしてあることが学びました。
- ・ 各化粧品やスキンケア、コスメと言った商品について、今まで知らなかったことを教えていただけて、とても勉強になりました。
- ・ 試飲会体験では、お客様への商品の勧め方やサンプルの渡し方などポイントとなる箇所がいくつかあり、明るく笑顔で話しかけることも重要であると思いました。
- ・ 調剤薬局での業務を理解し、できあがったものを処方するだけではなく、調剤室でお薬を作ってから出すということも学びました。
- ・ 試飲会を通して、どうすればよりお客様に試飲していただけるかを考え、改善し行動することができました。
- ・ 手に取って頂けるような高さ、目にとまりやすい大きなポップ、在庫確認しやすい陳列など色々考

慮されているところを教えてください、こういう配慮が売り上げに繋がっているのだと考えました。

### 3. 施設・指導者

- ・ 5日間と短い期間の中で、私たち実習生が多くのことを学べるように健康食品と薬についての説明では、商品一つ一つ手に取り教えてくれました。
- ・ 栄養相談のロールプレイングでは、栄養相談をするにあたっての注意点やポイントを指導していただき、とても勉強になりました。
- ・ 店舗見学では特徴のある4つの店舗を拝見させていただき、ロボットが調剤するところを見たり、店舗による雰囲気の違いを感じることができてよかったです。
- ・ 店舗見学では、同じ薬局内の店舗でもそれぞれの地域に合った工夫をしているため、いろいろな店舗を見学することが出来て、勉強になりました。
- ・ 店舗によって様々な特徴があり、患者様のニーズに応えている事が分かりました。
- ・ たくさんの不安はありましたが、たくさんの従業員の方々に、色々な事を丁寧に教えていただきとても勉強になりました。
- ・ 薬局の皆様にはとてもよくしていただきました。最終日にはお別れ会を開いていただき、薬局の皆様のあたたかさを感じました。
- ・ 指導者の方がとても優しく教えてくださり、薬剤に関わる専門的な用語もわかりやすい言葉で説明してくださったため、より理解しやすかったです。

### 4. 薬局における管理栄養士について

- ・ 管理栄養士として薬局で働くには自分から行動を起こすことが大切なのだと思います。
- ・ 薬についての質問も多くありましたが、食品やサプリメントについての質問も多くあったので管理栄養士の資格を発揮するのに良い環境であると感じました。
- ・ 薬局で働く管理栄養士の業務について理解することができました。また、お客様へのアプローチのしかたや栄養指導を実際にやっていただき、身を持って学ぶことができました。
- ・ 薬やサプリメントを買うお客様に対して栄養面のアドバイスや悩みを聞いたりするなど、管理栄養士だからこそ出来ることを知りました。
- ・ 接客のロールプレイに参加させていただき、実際に現場で働く管理栄養士の先輩の接客の仕方を見て多くのことを学ばせていただきました。私たちが学内でしてきたロールプレイと同じことなのに私たちとは違い、とてもスムーズにお客様の情報を探り、お客様から信頼を得られる、そんな話術や接客をされていて感動しました。
- ・ ただ商品の情報を知っているだけでなく会話からお客様の情報を聞き出し、お客様のニーズに合った商品を選択することで信頼を得ることが現場での管理栄養士の業務だということがわかりました。

- ・ドラッグストアではダイエットについて聞かれることが多いそうで、ダイエット食品の活用方法やサプリメントの説明などに加えて、食事のアドバイスもできることがドラッグストアでの管理栄養士の役割の一つだと思いました。
- ・健康栄養相談会での管理栄養士の役割は食事の改善だけでなく、生活習慣の悩みについて聞くことも重要な役割の一つだと思いました。
- ・実際、管理栄養士で登録販売者の資格を有した方にお話を伺うことができ、ドラッグストアで働く管理栄養士さんの業務内容が明確に知ることができました。
- ・旬の食材を使ったメニューの紹介リーフレット作成や、3日間の食事記録から栄養価計算をして、管理栄養士としての作業の例を体験させていただきました。

## 5. コミュニケーション能力・知識など

- ・人間関係をより良くすることが、様々なことを学べる土台づくりだと思いました。
- ・時にはお客様の心の声に耳を傾け、お客様に合わせて声や視線を変える気配りや工夫が大事だと学びました。
- ・お客様との会話を大事にしており、すぐに商品を渡して売るのではなく症状や日頃の食生活を聞き、どう食事を変えていくかも考えていました。また、お客様とお話をして商品を購入されないで帰っても、お客様がスッキリしてくれることが重要なのだと感じました。
- ・栄養指導のロールプレイングを行い、今のままでは知識も技術も足りていないということを実感しました。今後の勉強を前向きに、精一杯取り組もうという気持ちで一杯になりました。
- ・管理栄養士としての業務をこなすには、他スタッフとの連携が大切だということに気付きました。
- ・患者様と接してみて分かりやすく説明することが非常に難しいことを学びました。
- ・コミュニケーションを取るうえで笑顔が大切だと知りました。
- ・案内をしたときに、お客様からありがとうと言われ、うれしかったです。
- ・お客様から一類医薬品について聞かれ、それが店内にない場合どうしますかと問われました。私たちは二類から最も効果の近い医薬品を薦めると考えていました。しかし、これは自分たちの利益を優先して心からのおもてなしではなかったのです。ほんとうのおもてなしというのは、この場合であれば同じ医薬品を売っている近くの他店舗を薦めることでした。例え他店舗の利益になるとしてもおもてなしの心はお客様に伝わり、いずれは私たちの店舗に来てくれるかもしれないからです。心からのおもてなしの重要性を感じました。
- ・おもてなしの心の大切さを知りました。
- ・私はより多くのお客様とコミュニケーションを取るために、積極的に挨拶をしました。するとお客様から声をかけていただける回数が増えました。内容的には答えられないこともありましたが、「お客様が私に声をかけてくれている」というだけで私にとってはとても嬉しいことでした。

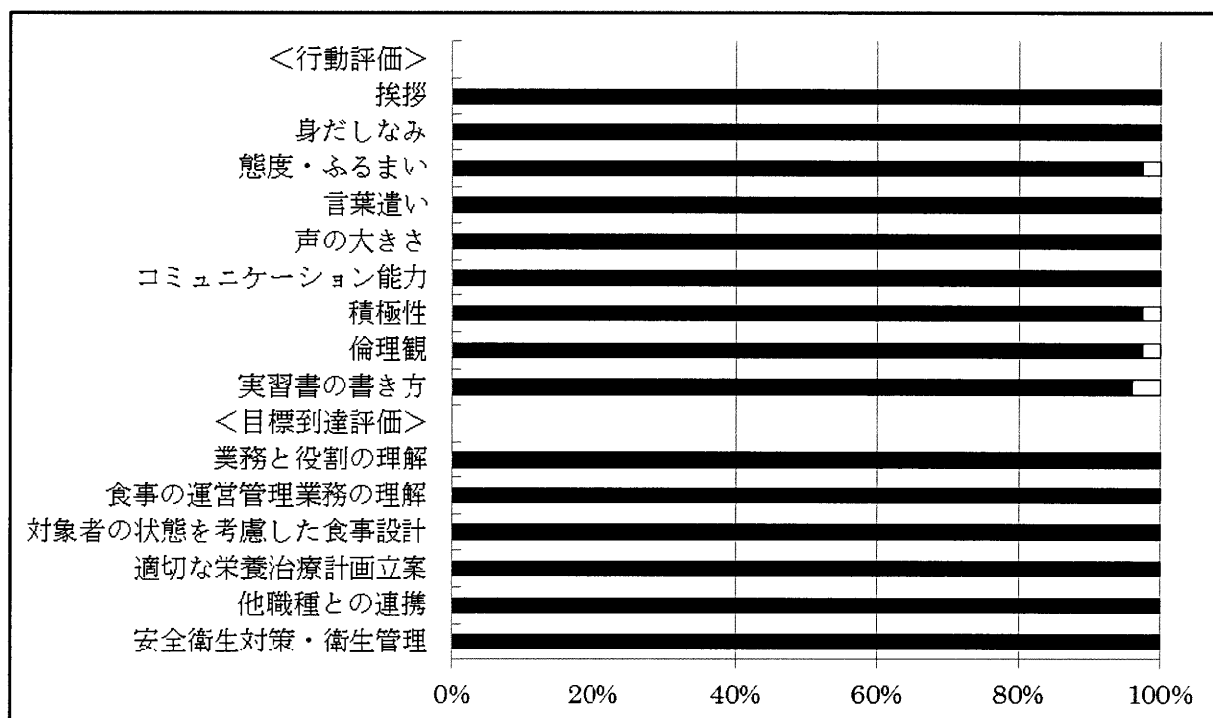
- ・店内の商品の配置を覚えることが、お客様とのコミュニケーションの第一歩になることがわかりました。
- ・「いらっしゃいませ」など挨拶をすることがお客様から話しかけられる機会になると思いました。
- ・「ありがとう」と言われるだけで、こんなにうれしいとは知りませんでした。
- ・日常の会話や気取らない雰囲気の中でもしっかりと受け答えができるほどの知識と話しやすい場の空気をつくる技術が必要だと思いました。

## 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

■ 平均以上 □ 平均以下



代表的なコメントを抜粋しました。

- ・患者さんに対して振る舞いや病院スタッフとのコミュニケーションも上手に出来ました。本人そのものが持っている素質と努力が仕事面に表れていました。少しの時間でも何かの仕事を見つけ、1分1分大事に物事を処理し、時間を有効に活用できました。計画書やスクリーニングも知識を生かし、病院の栄養士がそばについていなくても自ら進んで行動を起こし実践するなど素晴らしい人材だと感心させられました。持ち前の明るさで患者の為にエネルギーを注いでほしいと思います。
- ・栄養食事指導、創傷ケアチーム回診、NST 回診などの見学を積極的に希望され、管理栄養士の役割や業務内容、栄養アセスメントなどの理解を深めていました。また、コミュニケーション能力も高く、管理栄養士の適正に合った優秀な学生さんだと思いました。今後の成長が期待されます。
- ・挨拶、実習態度をはじめ、積極的に取り組む姿勢が見られました。NST、栄養指導などの実習を通じ、様々なことを感じていただけていたらと思います。実習書についても自身で調べたりまとめられていたりとよく出来ていました。
- ・栄養評価はなかなか難しいと思いますが、よく質問されていました。薬の処方から色々な情報を見ていました。
- ・元気がもう少しほしいですね。患者様と接するときの明るさが大切になってくると思います。

いつも同じ心の持ちようで病棟へ行って人と接すること、また、ラウンドなどで多くの職種の方と共に力を出し合って改善をみていく流れを知ったことと思います。そのために管理栄養士としての技量（知識と対応力）が求められていることも知ったことでしょう。患者様と接するときの会話力、知りたい事柄を引き出す力をつけてほしいと思います。メールは相手の反応を読み取れないので、その力を大切にしてほしいです。

- ・課題や復習もきちんと出来ました。病欠は仕方ありませんが、身体や精神も少しずつ強くしてください。実習を今後の勉学に生かして欲しいと思います。
  - ・真面目に実習に取り組む姿勢は好感が持てました。実習のまとめは、やや難しいテーマでしたが、よくまとめていました。物事を理解する能力は高く、自分の考えを相手に分かりやすく伝えるという部分は、これからの課題であると感じました。栄養治療計画の立案は、十分な実習内容ではなかったかと思います。他施設の優れた内容を参考にしてください。
  - ・NSTで他職種との連携の様子や対象者の栄養状態の把握などよく学んでいたようです。患者様についても質問なども多数あり、積極的に取り組んでいました。
  - ・平均的に理解はできており、実習として大きな問題はありませんでした。期間も長かったので、もう少し踏み込んでよかったと思います。
  - ・真面目に実習に取り組んでいました。もう少し病院の管理栄養士業務についての事前学習が出来ていればよかったのではと思う場面もありました。栄養指導の見学、NST回診への同行などを通して、実践的な業務の一部が理解できたのではないのでしょうか。また、学校で学んだ全てが大切だということが実感できたと思います。
  - ・栄養管理、NST、栄養指導などの実習をして頂き、それぞれの目的や効果について理解できていました。NSTでは特に他職種との連携が大切になるので、積極的に動けるようにすることが大事です。実習で感じた現場の状況を今後の社会生活でも生かしてもらえるとよいです。
  - ・3週間を通じて実習に熱心に取り組んでいました。質問に対する答えが不明の場合も資料等を確認し、返答し理解できていました。課題レポートも適切な内容が記載出来ていました。
  - ・良好な点：病棟での身体測定の際の患者様への接し方が良好でした。休日にもかかわらず調理実習に参加してくれたこと、調理実習中の態度はとても良好でした。
- 課題：実習中、教育入院の患者様と直接コミュニケーションが取れ、管理栄養士がどのように患者様と接しているかを知るいい機会だと思いますが、この機会に対して積極的なアプローチがなかったことが残念です。患者様向け5分間レクチャー資料の作成後に指導者が事前アドバイスをしても聞きいれて改善しようという態度に欠けていました。また、実習レポートの書き方、まとめ方も今度研鑽を積んで欲しい点です。
- ・ご本人の理解度を評価するツールとして実習書の記入内容を参考にしていますが、こちらの期待する内容が見えてこない印象でした。もっと詳細に記入して頂きたかったので返事に記入しましたが、その反応があまり感じませんでした。実習態度は大変良かったと思います。
  - ・課題にはしっかりと取り組んでいました。しかし、病棟、栄養指導見学の際にメモをとったり質問をするなどの積極性に欠けていました。実習書に関してもマニュアルの文を丸写ししていることが多く、学習を通して考えたこと学んだことを書けるとより良かったと思います。実習全体を見ていて学ぶ姿勢、緊張感、積極性に欠けていたことが残念です。

臨床栄養管理を体験することにより、患者さんとの接し方、医療スタッフとの連携が理解できたと思います。この実習が今後の学びにつながってゆくと良いと思います。

- ・病院が苦手ということもあってか、透析見学中に具合が悪くなったことがありましたので、手術の見学が出来ず残念でした。個性的な学生さんでしたが、教室ではそれをうまく活かした内容で体重を計るなど自分の身体を客観的に見ることの大切さをよく伝えることが出来ました。
- ・実習を通して報告、連絡、相談が少しずつ出来るようになり、課題についても実習生どうし協力して積極的に取り組む等、成長の跡が見られました。
- ・実習当初は、おとなしく、積極性に欠けましたが、徐々に意欲を表現できるようになってきました。教科書を読んで、まとめ、理解し表現能力は高いようですが、自身が発見したり、それを考察したり、判断することについては不得手のようです。特に、食事や調理、食品に関する知識が乏しく、食を生業とする栄養士として働くには苦労が多いだろうと感じました。今回の実習で自身の不足は理解したようです。
- ・臨床栄養管理を体験することにより、患者さんとの接し方、医療スタッフとの連携が理解できたと思います。この実習が今後の学びにつながってゆくと良いと思います。
- ・真面目に実習に取り組む姿勢は好感が持てました。実習のまとめの資料もよくまとめていました。自分の考えを表明する機会が少なく、自分がどう考えているか相手に伝える部分はこれからの課題であると感じました。栄養治療計画の立案は十分な実習内容ではなかったかと思います。他施設の優れた内容を参考としてください。
- ・栄養管理が病院の中だけで完結するケースは、当院では少ない点を学んでもらいました。中小病院の扱う、栄養管理の幅広さ、対応の細かさ、大変さとやりがい度の高さを知ってもらえたと思います。
- ・4週間の実習期間中、常に積極的に行動したり、或いは与えられた課題に対し、きちんと説明のできる様、準備を行っていました。とても好感が持てました。今後の飛躍を期待したい。
- ・病棟、栄養指導見学の際、メモを取ったり、自ら質問をしたりと積極性がみられました。しかし、実習書作成時等、私語が多かったように思います。また、実習書ですが、その日に行った内容を記入したのみであったり、マニュアルの丸写しであったりしました。実習はあくまで勉強する場ですので、もう少し学ぶ姿勢と緊張感を持って取り組んで頂きたかったです。
- ・少々控えめではあるがとても真面目でした。こちらでの課題も期間内に提出することが出来た。
- ・実習なのでわからないところを自分で伝えられるとよかったです。質問に対しては調べて解答するなど努力はされていました。
- ・チーム医療の一環としての責務をどう果たすのかを体感してもらえたらと考え、できるだけカンファレンスに参加していただきました。入院患者の栄養評価や栄養治療計画の立案を行う流れと何を勉強しなければならないかについて少しでも理解していただけたら幸いです。栄養指導に隣席していただき、患者様の社会的な背景と食生活習慣を評価し、且つ患者様の表情と訴えを傾聴し、どの様に組み立てて指導を進めていくかを考察する訓練をしていただきました。糖尿病教室では自分で対象者や季節に合ったテーマを選択し、立案した内容を教室のメンバー（多職種）に評価してもらい、患者様のわかりやすい言葉を使って発表する練習を重ね、教室で指導するという体験をしていただきました。今後、ご自分の進路を選択する上で、少しでもこの実習の経験

を役立てていただけたら幸いです。前向きに取り組むことが出来る方なので、これからの活躍を期待しています。

- ・ 自己の考えをしっかりと持っている学生でした。他の実習生とも協力しながら実習中の課題や厨房業務を行うことが出来ました。ただ、調理業務や献立作成に於いてはもう少し努力が必要かと思えます。こちらの質問に対しても臆せず発言する姿勢には好感が持てましたし、学習したことをしっかりと身につけようとする努力が見られました。ただ、ノート整理や作成文書では誤字・脱字があり微力ながら指導させていただきました。文章や資料作成後は再度見直すようにするといいと思います。社会に出ると報告書をはじめ文書を作成する機会は大変多くなります。今後、読書の機会を増やし、卒業論文作成などを通じて文章を作成する力をしっかりと身につけていただきたいと思います。また、物事を一方向からだけではなく多方面からみられるようになると自身の世界観や考え方に深みが増すのでは、と思えます。
- ・ 毎日元気に前向きに頑張っていました。病院栄養士の業務に、特に栄養指導に感激していたようで、栄養士も教え甲斐があったことと思えます。良い栄養士になれると思えます。
- ・ 病態と食事の関りについて、概ね理解できていました。栄養状態のアセスメントについて深く理解するとよりレベルの高い管理栄養士になれると思えます。
- ・ 理解はよくしているようですが、実行に移せません。質問はほとんどなく、自己解釈し、結果的に当方の指示内容とは異なる結果が多かったです。何度か繰り返し指導、注意もしておりますがあまり 4 週間間に大きな変化は見られませんでした。病院栄養士を希望しているようなので、"思いこみ"の行動の危険さを把握して欲しいです。
- ・ 長い実習期間でしたが、常に真剣に実習に取り組む姿勢が見受けられて、とても好感が持てました。管理栄養士の仕事は多種多様です。これから立派な管理栄養士として、先輩たちの良い点を真似、新しい風を吹かせてくれることと思っています。
- ・ 実習には、明るく前向きに取り組まれていました。まだ、思考が大人になりきれておらず、情緒性が強く、論理性に欠ける発現が見られました。目の前のことへ敏感な反応に加え、多方面からの発想が身につくことを期待します。実習中に自身のかけていることには気づいたようで、今後、卒業までに補充していくことと思えます。
- ・ 毎日笑顔で実習を行い、好感が持てました。与えられた課題を正確にやり遂げることができました。
- ・ 栄養管理、NST、栄養指導などの実習をして頂き、それぞれの目的や効果について理解できていました。NST では特に他職種との連携が大切になるので、積極的に動けるようにすることが大事です。実習で感じた現場の状況を今後の社会生活でも生かしてもらえるとよいです。
- ・ 課題である献立と写真も実現可能なものであり、評価しています。嗜好調査では患者様とコミュニケーションを取り、上手に調査が出来ていました。
- ・ 病院の管理栄養士業務についての事前学習がもう少し出来ていればよかったのではと思えます。毎日の実習でノートの整理など大変だと思いますが、その日学んだことの復習、振り返りがあまりできていなかった印象を受けました。
- ・ 明るさがあることは良かったです。物事への取り組みは早く、切り替えもスムーズに進めていける反面、深みが少し足りなくなるようです。じっくり悩むところがあってもよいかと思われ

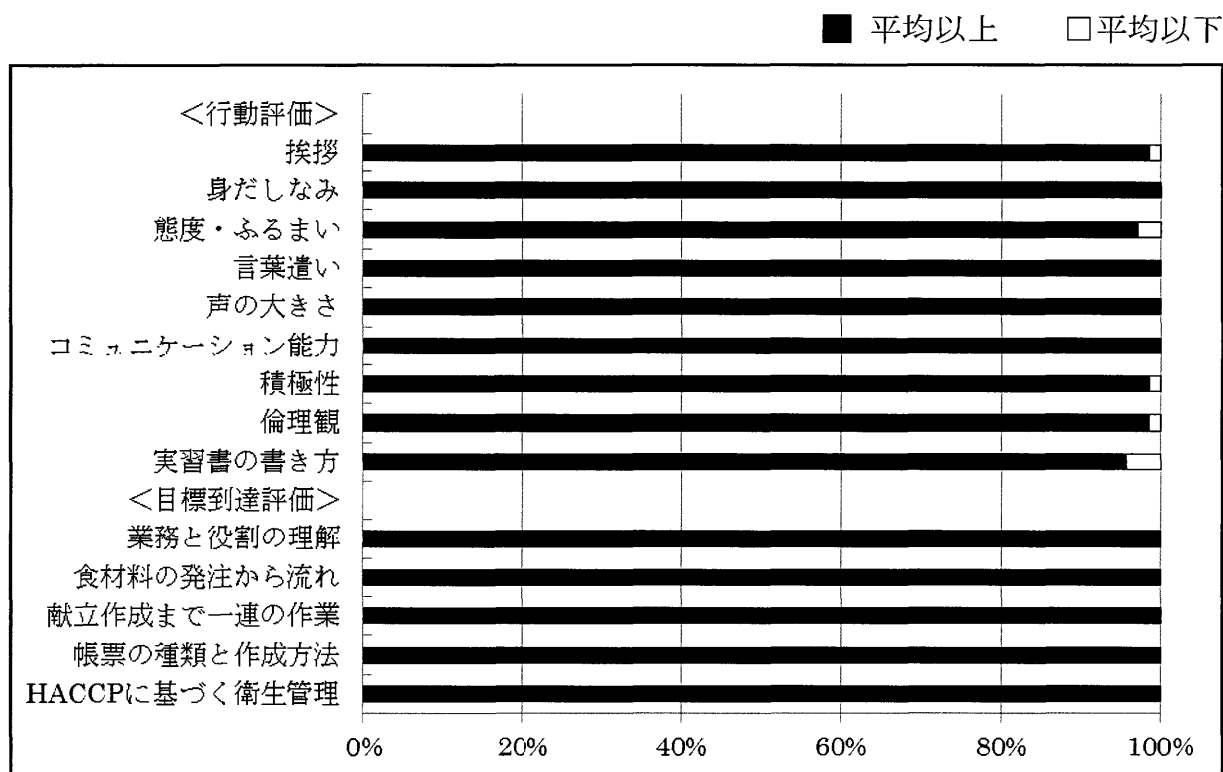
ますが、明るさで乗り越えているところも見られます。NST ラウンドを通じて他職種との意見交換があることで、管理栄養士としての自己主張できる技量（知識と対応力）が求められることを知ったと思います。病態に合わせたメニュー変更も苦労しながら作ることが出来、透析食の一般食との違いを認識できたと思います。

- ・自分が栄養指導を行うにはどうすればいいか考えながら実習に臨むことが出来ました。1 つのことからたくさんのことを吸収しようとする姿勢が見られました。管理栄養士としての目標が明確になったとのこと。今後のご活躍を期待しております。
- ・積極的に行動していましたが、内容の理解が期待と異なることがありました。落ち着いて考えて行動に移すともっといい学生（社会人）になると思います。
- ・栄養指導や病棟訪問などで学んだことを実際の模擬糖尿病教室で生かされていたようなのでよかったです。コミュニケーション能力がとても優れているので、患者様や他職種との対応が今後大いに期待できると思いました。
- ・ベッドサイドへ訪問し、実際の栄養管理や患者さんとのコミュニケーションを通して、今までの学習と実際を結び付けていたようです。また、自分の課題にも気づき、わからないことは調べて学習しているようでした。他職種との連携、特に言語聴覚士との関わりにおいて、チーム医療の大切さに気付いたようです。
- ・行動評価については、ほぼ問題ありませんでしたが、スタッフとのコミュニケーションをもう少し頑張りたいのと、病院で学びたいことに対する質問を積極的に出来ればよかったですと思います。
- ・チーム医療の一環としての責務をどう果たすのかを体感してもらえたらと考え、できるだけカンファレンスに参加していただきました。入院患者の栄養評価や栄養治療計画の立案を行うには、病態について理解不足であり、患者様とのコミュニケーションもぎこちないのですが、業務の流れと、何を勉強しなければならないかについて少しでも理解していただけたら幸いです。栄養指導に隣席していただき、患者様の社会的な背景と食生活習慣を評価し、且つ患者様の表情と訴えを傾聴し、どの様に組み立てて指導を進めていくかを考察する訓練をしていただきました。また、糖尿病教室では自分で対象者や季節に合ったテーマを選択し、立案した内容を教室のメンバー（多職種）に評価してもらい、患者様のわかりやすい言葉を使って発表する練習を重ね、教室で指導するという体験をしていただきました。今後、ご自分の進路を選択する上で、少しでもこの実習の経験を役立てていただけたら幸いです。前向きに取り組むことが出来る方なので、これからの活躍を期待しています。
- ・病棟カンファレンスや NST の見学を通して他職種連携の重要性や管理栄養士に求められる役割について理解を深めていました。
- ・11 日間、患者臨床管理業務として個別栄養相談及び集団栄養相談などの見学を始め、各病棟（12 病棟）へ患者面会を通じて直接患者様と対話いたしました。大切なことは患者様に「安心・信用」を持たせること、一つ一つ丁寧に話を聞いてあげる姿勢です。上記に掲げる内容から「挨拶・言葉遣い」等、大変よくできていました。また、臨床発表などもしていただき、実習生自らが「問題意識」を高めたことでいい実習になったことと認識いたします。
- ・病棟、栄養指導に興味を持ち、学ぶ姿が見られました。見学や業務内容を説明したとき、受身

なことが多く、自ら質問をする等の積極性に欠けていました。実習書は誤字が多く、自分の意見や学んだことについて記入がなく、内容のないものに感じました。緊張感と積極性を持ち、実習に挑んで頂きたかったです。

- ・病棟業務での計画書の作成、輸液、栄養指導など熱心にメモを取って取り組む姿勢が見られました。栄養指導では、OSCE 試験と比べて自分の至らぬ点など振り返りが出来、勉強になったことだと思います。印象としては褥瘡の見学の際に看護師の説明に耳を傾け質問などしている姿が好印象でした。
- ・糖尿病教室では、体育会系らしく、はっきりした大きい声で運動の消費エネルギーについてレクチャーを行いました。参加者の反応も良く、充実した教室になりました。
- ・医療と介護（在宅も含む）の現場の違い、それぞれの目標の違い等、ぼんやりでも全体像がつかめてもらえればいいと思います。しっかりとポイントを押さえて学んでいたと思います。
- ・実習で会得した手法を使い、栄養管理計画書や症例報告書を作成しておりました。
- ・班長として自覚を持って頑張っていました。病院の管理栄養士業務について事前学習がもう少し出来ていればよかったと思う場面が何回かありました。学校で学んだ全てが大切だと実感できたのではないのでしょうか。
- ・挨拶、実習態度をはじめ、積極的に取り組む姿勢が見られました。実習ノートを拝見しても色々なことを学ぶことが出来たようです。実際の臨床の場を経験することで、今後の一助となること期待いたします。
- ・栄養食事指導介入（ワンポイントアドバイス）を行った患者にどのようなリーフレットを作成すると良いか自分でアイデアを出し作成することに苦労していました。患者様に不快な思いをさせないようにと食事調査の質問内容やメモの取り方に気を遣い、指導者に確認を行い、患者様に対する態度や振る舞いに注意しようとする心構えが見受けられました。
- ・病棟に行き、カルテの見方やNSTの動きの説明など耳を傾けて熱心に聞いていました。糖尿病患者様への栄養管理計画書の作成や栄養指導などの見学を通して臨床栄養または指導することへ難しさを肌で感じたことだと思います。診療報酬に関する知識が不足だったので今後知識を深めてほしいと思います。
- ・全ての業務において質問が多く、積極的に知識を吸収しようとする姿が見受けられました。良い栄養士になれると思います。
- ・栄養食事指導介入（ワンポイントアドバイス）を行った患者様の疾患や内服薬、検査値をよく把握し、患者様の精神面を考慮した栄養治療計画を立案し、実施することができました。患者様からの質問に対し、積極的に調べたり、返答する準備が出来ていなかったことが残念でした。
- ・色々なことに興味を持ち、1つのことからたくさんのことを学ぼうとする姿勢が見られました。栄養指導についても理論だけでなく様々な患者さんを見ることで視野が広がったようです。

## 病院における臨地実習Ⅱ（給食経営管理・給食運営）の評価とご意見



代表的なコメントを抜粋しました。

- ・食品構成及び献立作成については、きちんと理解し、スムーズに出来ていました。調理実習も積極的に参加されており、給食管理全般についてよく学ばれていました。
- ・真面目に積極的に取り組まれていました。冷静に判断し、的確に作業を行っていました。
- ・行動評価については全て卒なくこなし、社会人としても通用するほど優秀な出来栄だったと思います。患者を含め、全てのコメディカルとの交流もスムーズにこなし、実習後の病棟での評価もよく、将来が楽しみです。目標到達評価の2点の可については、こちらの情報伝達が十分に出来ず、本人の問題ではなく、肝作用の書類、委託側の納品伝票、発注処理などもう少し時間をかけなくてはならなかったと病院側として反省しております。全ての処理能力、理解力の良さ、早さに感心させられました。
- ・こちらの課題に積極的に取り組んでくれました。腎臓病食の献立を考え、調理したときは、すぐにも提供できるほど美味しいカレーを作ってくれました。いつも質問やメモを取る姿勢が多くみられ、私たち管理栄養士自身も勉強することが出来ました。今の元気で明るい姿で、今後も頑張ってもらいたいと思います。
- ・病院の管理栄養士業務は臨床栄養管理部分を多く求められると思いますが、給食管理をきちん

と理解し、実践できることも大切です。献立作成は、その基本です。献立作成が厨房実習を通して病院で提供する食事についての理解が出来たのではないのでしょうか。

- ・ 厨房内で明るく対応する力をつけていきましょう。笑顔と対話力は自分のメニューを実施していくにも大切なこと、また、他の衛生面、その他のことを実施していくにも大きな力になるので、少しずつ身に着けていってほしいです。実習書の記述は、科学的分析力はあるように見られますので、次のステップアップにつなげていかれるとよいでしょう。献立作成もかなり悩みながら「入れたい」メニューを考え、手直しして作成し実施できてよかったです。単価計算、仕込み、調理、盛り付けの流れを経験できてよかったですと思われる。煩雑な厨房での仕事を理解できたと考えられます。
- ・ 献立勉強会への参加希望は積極的でしたが、給食管理票無に関してはもっと積極性があればよかったです。好感もてる性格の学生で指導しやすかったです。
- ・ 自ら課題を設定し、取り組む姿勢は好感が持てました。精神科の特殊性はよく理解できていたと思います。一つ一つの事柄を関連付けて考える部分はこれからの課題であると感じました。
- ・ 献立の作成についてや、実際に厨房に入って調理や仕込みを学んで頂き、とても熱心な姿を確認できました。積極的に動いて周囲のスタッフへの気遣いもできていました。
- ・ 食事に興味を持ち、食材料や料理について不明な点は自ら調べることができていました。レポートの記載についても自ら疑問点を設定し、調べることが出来ました。
- ・ 厨房作業は指示した内容に関してはこなしていましたが、見学をしている時間や作業の間の空いた時間で私語が多く見られました。また、担当者に教えてもらっている時もやる気のない態度や実習生同士でふざけあっていることがあり、実習生として学ぶ姿勢に欠けていました。
- ・ 食事提供の一連の流れを体験して頂き、病院食への理解が深まったと思われます。また、患者さんからのアンケート集計等から食事に対するご意見を知ることが出来、今後の学びの参考にして頂けると良いと思います。
- ・ 真面目に実習に取り組む姿勢は好感が持てました。精神科の特殊性をよく理解できていたと思います。一つ一つの事柄を関連付けて考える部分はこれからの課題であると感じました。
- ・ 与えられた課題の計画がきちんとでき、優秀だと思いました。特に、パソコンやコピー機の取り扱いが秀でていたので、こちらが教えてもらうことも多かったです。
- ・ 献立作成については目標を達成できたと思います。衛生管理では、少し勉強不足を感じました。とても熱心に取り組んでいました。
- ・ 積極的に作業を行っていましたが、作業の合間や見学時間に私語が見られました。実習書が毎回見づらく、内容もわかりづらかったです。また、担当者の名前がわからなかったのか、空欄で提出されたことがありました。最低限の礼儀として、業務を教わった担当者の名前は記入してから実習書を提出してください。
- ・ 献立作成実習においては、季節感を意識して旬の魚や果物を取り入れ、彩りにも注意して作成できたと思われます。
- ・ 実習の取り組み方は積極的で、本人なりの考え方や疑問を常に抱かれており、質問の多さからも熱心な姿勢が伺えました。おそらく授業でも着実に知識を蓄積されておられると察します。学ばれた事を生かし社会に出た時には是非、即戦力となれるよう頑張っていたいただきたいのと、色々



な人に触れ、経験を積むことで慈悲深さと知恵を持って、多くの人の役に立つてくださればと思います。

- ・給食管理の流れは理解できていました。課題の献立作成も、提示した栄養素だけでなく、他に必要な栄養素を調べ、よりよい献立を作成しておりました。
- ・説明を聞いて理解したつもりの”思い込み”が多く、自主学习や振り返りを行っていた様子がありません。献立作成時は、それが顕著に現れていました。テキスト上で”傾聴”が大切だと暗記していても自らが実習で実行できず”聞き流す”ようでは管理栄養士の資質にかかわります。
- ・教えてもらうときに、相手の話をしっかり聞くなど、学ぶ姿勢はととてもよかったですと思います。
- ・病院におけるフードサービスについて、しっかり理解しておりました。
- ・献立作成についての説明を理解でき、実際に厨房に入って調理の仕組みを学んで頂き、熱心な姿を確認できました。積極的に動いて周囲のスタッフへの気遣いもできていました。
- ・「口から食べる」ことを基本に業務を行っています。いかに患者様に食べて頂くか、調理の業務の重要性を理解して頂いたと思います。
- ・栄養科スタッフに積極的に仕事を聞きながら取り組む姿勢が見られ評価します。
- ・献立作成実習においては、旬の食材をたくさん使用したり、低たんぱく米を使用せずに副菜量等でたんぱく質量を調整する等の工夫がみられました。
- ・栄養科内の流れに対する理解度は早くつかんでいけるようですが、掘り下げがもう一步でしょうか。実習書への記載が感想文的観察眼なので、一步科学的に分析、評価を記録できるとよかったですでしょう。いろいろな取り組み、他方面から観察する力はあるようなので、集中的に進めていくと発見があるのではないかと思います。献立作成は、上手に組み合わせを考えることが出来、いろいろ苦労して食べられるメニューに仕上がり、仕込みのことを頭に描くことが出来ながら、当日を迎えました。衛生面にも多く理解できたと思います。
- ・前向きに取り組んでいました。
- ・食材料の検品など、4週間の実習を通して徐々に理解を深めていたようでした。献立作成についても概ね良好で、後は経験を積んで身につけていってもらえればよいと思います。
- ・徹底した衛生・安全管理や感染対策管理について学び、改めて重要性に気付いたようです。調理・盛り付け作業では作業効率の振り返りを行いながら取り組んでいるようでした。また、人員管理や機器の管理の大切さにも気付いたようです。
- ・現場作業は、その日その日で自分なりに色々なことを考え、行うことが出来ました。コツコツと作業をこなし、患者様に対しての考えもしっかりと持つことができました。
- ・臨床実習と同じです。質問もなく、指導されたことはメモ程度の把握で、”積極性がない”、”緊張していた”という範囲ではなりません。このため何度も注意を繰り返しました。受身100%では実習になりません（ただし反抗的な態度はありませんでした）。
- ・給食管理という業務を様々な方向から体験してもらいました。献立、食材発注、調理、帳票の作成など全てが一連の業務として成り立っていることを理解していただけたと考えています。献立作成においては、料理を数字化するという作業に奮闘されていました。今回の実習で、作業をさせるための献立作成も必要でということが理解できていると幸いです。たくさんの人と作り上げていく患者給食、またたくさんの人とコミュニケーションをとっていく職業だと理解され、今

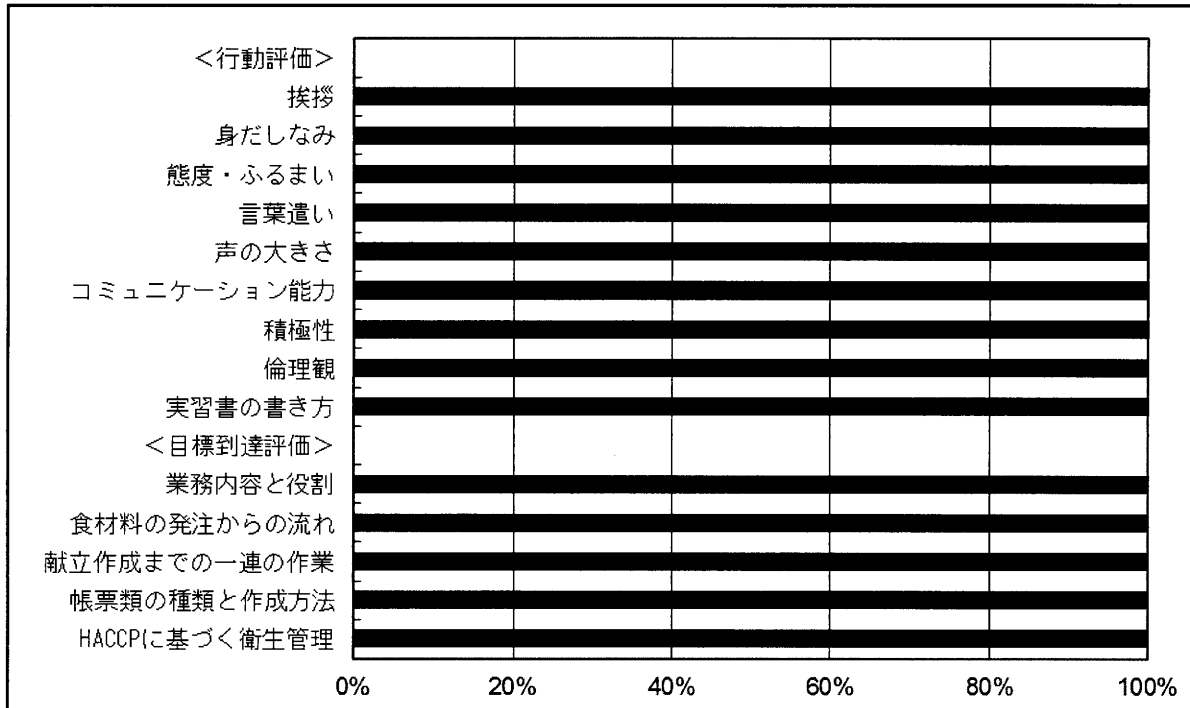
後はより一層知識と見聞を広げていただきたいと思います。

- ・給与栄養量の設定から献立作成にいたる一連の流れを課題として取り組んでもらいました。与えられたもの以外の献立作成に取り組み、積極的でした。
- ・こちらの課題に積極的に取り組んでくれました。おやつ作りでは、何度も家で試作をし、本番に臨んでいました。大量調理になると上手くいかないところもあったようですが、しっかりと反省し、レシピの改善が出来ました。いろいろ悩みながらも、自分の意見をしっかりと持つことが出来ています。自信を持って今後の道を進んで欲しいと思います。
- ・持ち前の明るさを生かし、もう少し積極的に質問や意見交換が出来たらなお良かったかと思えます。
- ・1つ1つの作業がどこに結び付いていくのか、また、ミスはどこに影響していくのか等を学んでもらうことが出来たと思います。
- ・予定通りの4週間という実習期間を無事終えられたこと、栄養科スタッフ一同ほっとしています。大学では経験できない色々なことを体験できたことと思います。今後少しでも今日の実習がお役にたてれば幸いです。
- ・フードサービスにおける管理運営をしっかりと理解しておりました。
- ・臨床栄養管理とともに給食管理をきちんと理解することは大切なことです。献立作成はその基本です。献立作成の課題を通して理解できたと思います。何事にも真面目に取り組んでいました。
- ・真面目に積極的に取り組まれていました。少々早合点し、異なる動きをしてしまうこともありましたが、積極的に動こうとするあまりのことでしょう。頑張っていたら良かったです。
- ・献立作成の課題では、栄養計算にミスがありましたが、実際に自分の献立を作成し、味や見た目、器に対してのボリュームを確認しながら常食1日分の献立を作成することが出来ました。厨房内の実習では目の前の作業に捕られてしまい、各ポジションを関連付けて理解することが難しいようでした。
- ・食材の検品、発注を経験し、病院の入退院により食数の変動で発注の難しさや商品の扱い方など勉強になったことだと思います。厨房では職員に指導して頂き、1つ1つを丁寧に作業していた姿が見られました。また、仕込などで包丁遣い等指導され、今後に生かせればと思います。日を追うごとに厨房にも慣れ、自ら動いていたことは好感が持てました。
- ・厨房内の実習では目的意識を持ち取り組むことが出来ました。真空調理について興味を持ち、調理師に質問したことで、真空調理を見学することが出来ました。限られた時間の中で、課題に取り組み、完成させることが苦手なようでした。
- ・厨房業務での仕込み、盛りつけ、洗浄などを通して一連の作業の流れは理解できたかと思えます。疾患などに応じて献立も違うため、よく献立を見る癖がついたかと思えます。また、配膳チェックでも自ら動いて確認していたので好感が持てました。管理栄養士も患者の命を預かっているという仕事の難しさなど大変さや重要性を学ぶことができたかと思えます。
- ・10日間、患者給食業務として集団大量調理の実習を行っていただきました。実習生のやる気から積極的に行動し、先輩調理師の教育・指導を熱心に聞き入れている姿勢は大変感銘いたしました。「挨拶・言葉遣い」など大変良いものが感じられます。今後、社会人となる上で大事なことと考えます。

## 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>

- ・疑問に感じたことは積極的に質問してきたり、自分が思ったことを素直に話してくれたり、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たいという姿勢が挨拶や態度からも感じられ好感を持ってました。
- ・実習生の中では行動するのが早く、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。
- ・実習ノートからは、しっかり全体を見ることが出来て毎日目標を立ててそれに向かって努力している姿が印象的でした。
- ・学生の責任者として、しっかりまとめて、頑張っていました。日頃のマネジメント能力が発揮できていたと思います。
- ・男子一人で大変だったと思われそうですが、輪に入り頑張っていました。

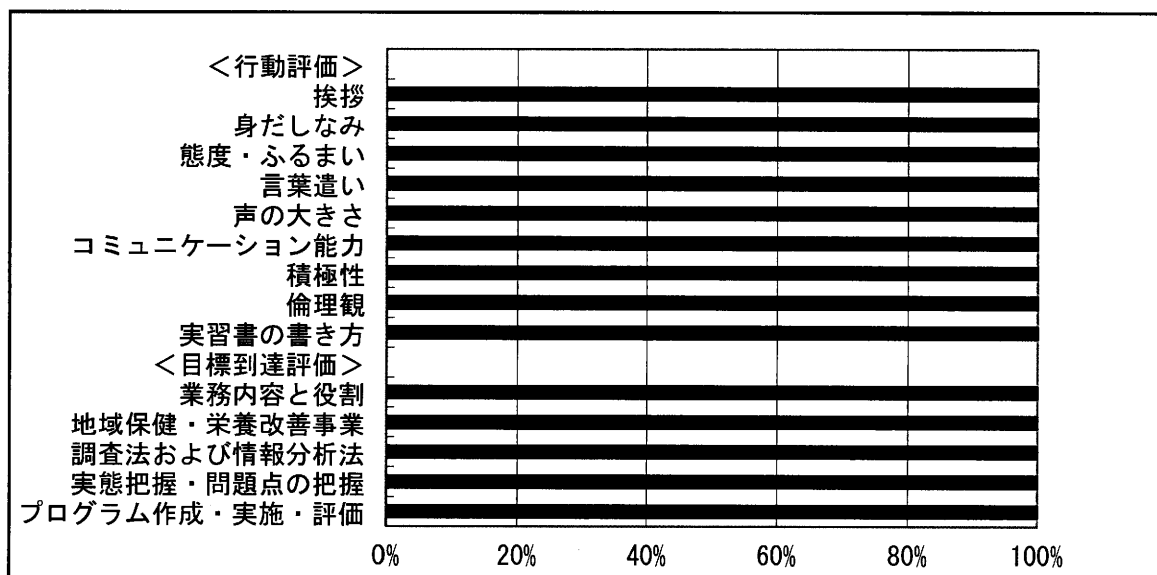
- ・ 毎日目標を立て、真面目に取り組んでいました。
- ・ 積極的に実習に取り組んでいました。

#### <児童福祉施設（保育園）>

- ・ とても意欲的に動いてくれました。厨房内の業務だけでなく、保育室や子供たちとも楽しく接していました。課題も保育園に見合った献立作成をしてくれたので、次月のメニューに使わせてもらいたいと思います。保育園での栄養業務に好感を持ってもらえるような実習になったら嬉しく思います。
- ・ 実習生自身も目標をしっかり頭に入れて、積極的に質問する姿勢が大切であるかと思えます。実習の方では、覚えが良く、一度行った事は指示しなくても自分から積極的に動いてくれて、とても助かりました。笑顔を忘れず夢に向かって、精一杯突き進んで下さい。応援しています。

## 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。

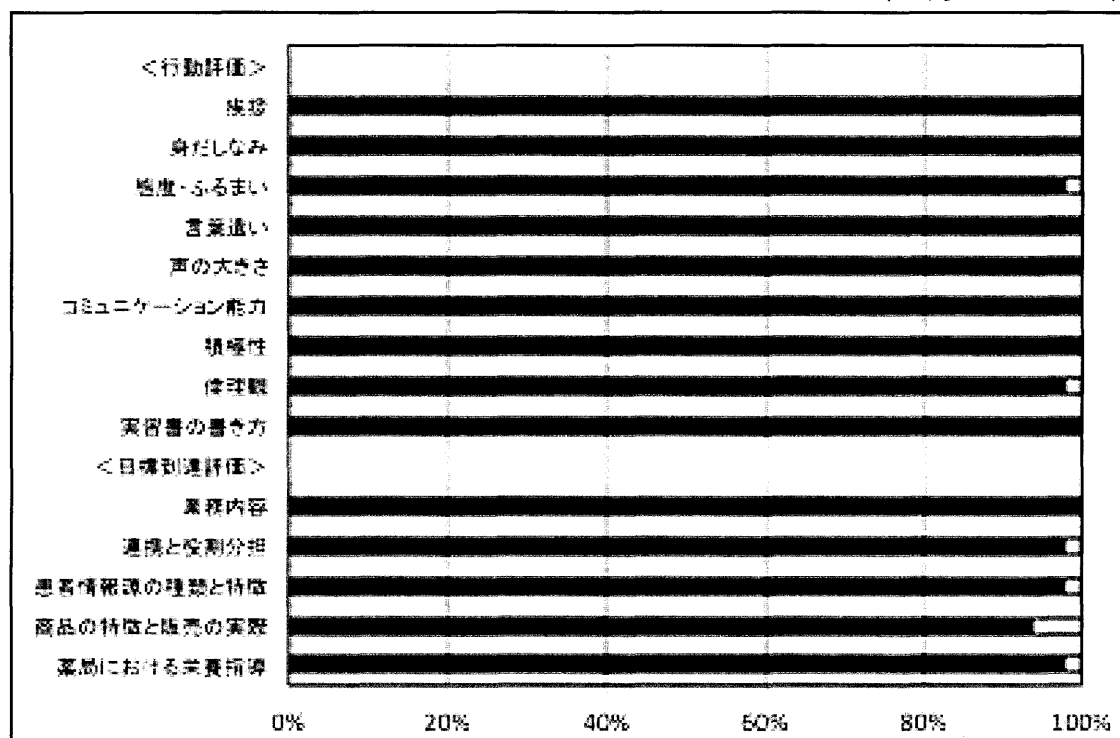
- ・実習中は、「出来るだけ吸収したい」と言った言葉どおり、意欲的に実習に取り組んでいました。エプロンシアターでは、声音を変えたり、強弱をつけるなど、限られた時間の中で練習した成果を存分に発揮し、子どもだけでなく、一緒に聞いていた保護者の方にも好評だったようでした。また、あいさつをはじめ、気配り、気遣いが身につく、自然にできており、とても感心する場面が多くありました。
- ・実習中は、自分の視点でとらえたことを整理し、伝える努力をされていました。エプロンシアターでは緊張のため思うように出来ず、悔しい思いもしたようでしたが、次に機会があれば、またチャレンジし、しっかりやりたいと言っていた様子に安心し、得るものもあったようにみえました。
- ・公衆栄養における母子保健・成人保健などの管理栄養士の役割が理解できました。栄養相談に来て下さる方からよく相談を聞き取り、栄養士として何が出来るか共に考えることができました。多くの世代と接すること、日頃からいろいろな情報を収集しておくこと、気づきを深めてこれからできることは何かを学びました。緊張してしまう場面もありましたが、調理実習などに参加していただき、人との和づくりも学ぶことができました。食育の楽しさを人に伝えられる管理栄養士を目指してこれからも頑張ってください。
- ・実習のノートにはよく整理、気づきも深めることができました。人として多くの場面で信頼関係を築くことの大切さを学びました。人は人に支えられているということ、自らも常に成長し

たいと思う気持ちを高めていくことを学びました。公衆栄養における管理栄養士は多くの情報収集が必要であることや相手の心に寄り添い、今できることは何かを共に考えていくことが大切であることを学びました。市民の方とともに良き食育、食環境づくりができることを調理実習を通して学びました。多くの世代と接して優しくて頼りがいのある管理栄養士を目指してこれからも頑張ってください。

- ・実習の中で管理栄養士の業務内容や役割について、しっかりと学ぶことができたと思います。実習に取り組む姿勢及び管理栄養士としてどのようなことを意識して業務に臨むかなどの視点が非常に良かったです。今後の活躍を期待しています。
- ・地域栄養業務について、よく考えしっかりと話し合うことが出来ました。他職種の業務にもふれ、視野を広くした考え方も学ぶことが出来たと思います。

## 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。

- ・初めての实習で緊張していたようですが、説明したことを素早く理解し、正確に実行してくれたので、何事もスムーズに進められました。
- ・ドラッグストア入店時、少し学生気分が抜けない態度も見受けられましたが、わからない所は積極的に質問している姿が印象的でした。
- ・各実習施設で、積極的に質問して、理解しようとする姿が印象的でした。
- ・非常に真面目で、薬剤師からの教育、指導などもしっかりとメモを取り、自分のものにしていく様子でした。
- ・積極的に仕事を覚えようとしていた点が好印象です。
- ・商品にとっても興味が出たようで楽しそうに仕事をしていく様子でした。
- ・接客業に必要な元気で明るい笑顔での挨拶ができればと思いました。
- ・お客様にとって、とてもわかりやすい説明をしてくださいました。
- ・しっかりとコミュニケーションを従業員ととりながらスムーズに仕事を行い、報告連絡相談など仕事において大切なこともしっかりと実行していて大変素晴らしかったです。
- ・多少ですが、言葉遣いなどで気になる部分がありました。一つ一つ丁寧さを持って行って欲しいです。

- ・緊張から表情が硬く声が出ていなかったことはありましたが、積極的に業務を覚えようという意思があり、徐々に表情も柔らかくなってきました。
- ・商品知識や管理栄養士としての活動の話にも真剣に耳を傾け理解してくれたように思います。
- ・全体を通して指導されたことをきちんとこなし積極的に実習に取り組めたと思います。ぜひこの経験を今後活かして頂きたいと思います。
- ・分からない事ははっきりしないことをそのままにせず納得行くまで積極的に調べたりして努力していました。
- ・持ち前の優しい雰囲気と誠実さをしっかり発揮され、笑顔で実習に取り組まれとても良かったと思います。
- ・患者さんからも喜んでいただき、達成感もあったようで、素晴らしい実習だったと思います。今後も相手を思いやる姿勢を大切にして経験を積み幅広く活躍されますよう期待します。
- ・ハキハキと笑顔で話し、積極的に質問をし、メモをとっており、非常に良好な態度で実習に臨んでいました。
- ・栄養の知識に関する質問が多く、勉学への意欲を感じました。今後はインプットした知識をかみ砕いた簡単な単語にして伝える力など、相手の立場に立った話し方でアウトプットしていく力を磨いてほしいと思います。
- ・もう少し声を出すこと、従業員とのコミュニケーションがもっと取れたら良かったと思います。
- ・どの従業員よりも素晴らしかった笑顔が印象的でした。
- ・積極性が特に素晴らしかったです。疑問に思った事をうやむやにせずしっかりと理解してから行動するというところも良かったです。
- ・学ぶことに対しての姿勢がとても素晴らしく日々新しいことを覚えようとしていました。またドラッグストアと栄養士の関連性を考え、特に健康食品、サプリメントに興味を持って実習を行っておりました。
- ・短い期間でしたが、業務を丁寧に行っていただきとても感謝しています。セルフメディケーションの時代で、管理栄養士は多くの場で求められているので、現在学んでいることをしっかりと身につけ、社会で活躍する管理栄養士になってほしいと思います。
- ・全体的に質問がなく、もう少し薬局実習に興味を持って貰いたかったです。
- ・患者様とも積極的にお話していました。特に試飲会ではどの方とも笑顔で接していたのが印象的です。
- ・挨拶や礼儀がきちんとしていて好感が持てました。



<城西大学所在地>

〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1

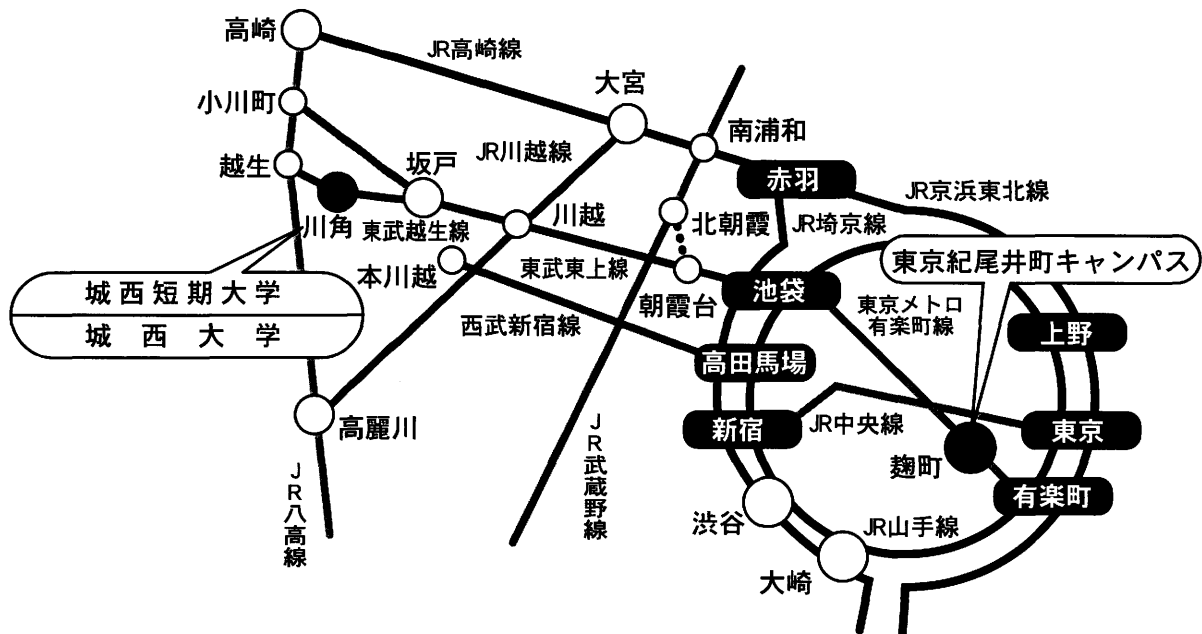
電話 049(271)7711 (代表)

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 25 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 25 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

