

平成26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 26 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 從二 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・薬局実習カリキュラム例	21
7. 学生の感想・反省	30
8. 実習評価と意見・要望	55

1. 挨撈

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 26 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、平成 27 年に創立 50 周年を迎えます。昨年、薬学部創設 40 周年、短期大学創立 30 周年を迎えましたが、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 14 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26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26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26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26年6月から8月までのうち1週間
4. 実施施設 病院および特定給食施設
5. 単位数 1単位、必修
6. 実習書 大学独自で作成したもの
7. 成績評価 受入れ施設側の指導責任者の成績評価を城西大学薬学部医療栄養学科の教科委員会がとりまとめて認定
8. 保 険 学生教育研究災害傷害保険、個人賠償責任保険、感染症保険、施設賠償責任保険

平成26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26年6月から9月までのうち1週間
4. 実施施設 保健施設
5. 単位数 1単位、選択
6. 実習書 大学独自で作成したもの
7. 成績評価 受入れ施設側の指導責任者の成績評価を城西大学薬学部医療栄養学科の教科委員会がとりまとめて認定
8. 保 険 学生教育研究災害傷害保険、個人賠償責任保険、感染症保険、施設賠償責任保険

平成26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26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*	6/30-7/18	2	埼玉県	さいたま市大宮区
埼玉県立小児医療センター	6/30-7/27	2	埼玉県	さいたま市岩槻区
東大宮総合病院	6/30-7/26	1	埼玉県	さいたま市見沼区
草加市立病院	6/30-7/25	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	6/30-7/25	1	埼玉県	幸手市
医療法人刀仁会 坂戸中央病院*	7/7-7/25	3	埼玉県	坂戸市
埼玉医科大学病院	6/30-7/25	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	7/7-8/2	2	埼玉県	川越市
医療法人積仁会旭ヶ丘病院	6/23-7/18	2	埼玉県	日高市
社会医療法人財団石心会 埼玉石心会病院	7/7-8/1	2	埼玉県	狭山市
特定医療法人社団 堀ノ内病院	6/30-7/25	2	埼玉県	新座市
公益社団法人 東松山医師会 東松山医師会病院	6/30-7/25	2	埼玉県	東松山市
医療法人 埼玉成恵会病院	6/30-7/25	2	埼玉県	東松山市
医療法人藤仁会 藤村病院	6/30-7/25	2	埼玉県	上尾市
埼玉県立精神医療センター	7/1-7/31	2	埼玉県	北足立郡伊奈町
医療法人社団嬉泉会 春日部嬉泉病院	6/30-7/25	2	埼玉県	春日部市
埼玉よりい病院	7/7-8/1	2	埼玉県	大里郡寄居町
医療法人葵 深谷中央病院	7/1-7/28	1	埼玉県	深谷市
独立行政法人 国立がん研究センター中央病院	7/7-8/1	1	東京都	中央区
国家公務員共済組合連合会 虎の門病院	6/30-7/25	2	東京都	港区
東京大学医学研究所附属病院	6/30-7/25	2	東京都	港区
社会福祉法人賛育会 賛育会病院	6/30-7/25	2	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	7/7-8/1	2	東京都	江東区
日本赤十字社医療センター	6/30-7/25	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	6/30-7/25	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	7/7-8/1	2	東京都	新宿区
医療法人社団明芳会 板橋中央総合病院	6/30-7/26	2	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	6/30-7/25	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	6/30-7/25	2	東京都	小平市
社会福祉法人 緑風会 緑風荘病院	6/30-7/25	2	東京都	東村山市
公益財団法人結核予防会 新山手病院	7/7-8/2	1	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	7/7~8/1	2	東京都	立川市
東海大学医学部付属八王子病院	6/30-7/25	2	東京都	八王子市
町田市民病院	7/7-8/1	1	東京都	町田市
公立昭和病院	6/30-7/25	1	東京都	小平市
公益社団法人地域医療振興協会 練馬光が丘病院	8/5-8/30	2	東京都	練馬区
千葉大学医学部附属病院	7/7-8/1	1	千葉県	中央区
東京歯科大学市川総合病院	7/7-8/1	2	千葉県	市川市
東京慈恵会医科大学附属柏病院	7/7~8/1	2	千葉県	柏市
独立行政法人 国立がん研究センター東病院	6/30-7/25	2	千葉県	柏市
特定医療法人 つくばセントラル病院	6/30-7/25	2	茨城県	牛久市
医療法人社団 筑波記念会 筑波記念病院	7/28-8/29	2	茨城県	つくば市
友愛記念病院	6/30-7/25	1	茨城県	古河市
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	6/30-7/25	2	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	7/7-8/1	3	群馬県	高崎市
独立行政法人 地域医療推進機構 群馬中央病院	6/30-7/26	1	群馬県	前橋市
富士重工業健康保険組合 太田記念病院	7/1-7/29	2	群馬県	太田市
独立行政法人国立病院機構 横浜医療センター	7/7-8/1	2	神奈川県	横浜市
財団法人生活保健教会 湯河原中央温泉病院	6/30-7/25	1	神奈川県	足柄下郡湯河原町
新潟県立小出病院	7/7-8/1	1	新潟県	魚沼市
長野県厚生農業協同組合連合会 篠ノ井総合病院	7/7-8/1	2	長野県	長野市
社会医療法人抱生会 丸の内病院	7/7-8/1	1	長野県	松本市
静岡市立静岡病院*	6/30-7/18	1	静岡県	静岡市
浦添総合病院	6/30-7/25	1	沖縄県	浦添市
合計		93		

* 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	6/9-6/13	6	埼玉県	狭山市
航空自衛隊 熊谷基地	6/9-6/20	9	埼玉県	熊谷市
陸上自衛隊大宮駐屯地	6/11-6/17	12	埼玉県	さいたま市北区
わらしこ保育園	6/9-6/21	2	東京都	府中市
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
坂戸保健所	7/22-25	2	埼玉県	坂戸市
東松山保健所	9/16, 17, 19, 25, 26	2	埼玉県	東松山市
三芳町保健センター	6/16-6/20	2	埼玉県	入間郡三芳町
狭山市保健センター	6/16-6/20	2	埼玉県	狭山市
坂戸市立市民健康センター	6/9-6/13	2	埼玉県	坂戸市
東松山市保健センター	6/23-27	2	埼玉県	東松山市
合計		12		

薬局実習施設

実習施設（法人）名称	実習日程	人数	都道府県	市町村
あさひ調剤	8/18-8/22	2	埼玉県	さいたま市北区
ウェルシア関東株式会社 各店舗	6/9-6/13	6	埼玉県	さいたま市見沼区
株式会社セキ薬品 各店舗	3/17-3/21	7	埼玉県	北葛飾郡杉戸町
株式会社トモズ 各店舗	6/16-6/20	3	東京都	文京区
クオール株式会社 各店舗	3/3-3/22	6	東京都	港区
さかえ薬局	3/10-3/15	1	東京都	東村山市
薬樹株式会社（健ナビ薬局都立大学）	6/10-6/28	2	東京都	港区
ゆずの木薬局	3/10-3/28	3	埼玉県	入間郡毛呂山町
ユニコ調剤薬局	6/23-6/27	2	埼玉県	坂戸市関間
株式会社エフケイ 各店舗	3/3-3/7	4	埼玉県	東松山市
株式会社ファーコス（せがさき薬局）	6/9-6/14	1	東京都	荒川区
株式会社フォーラル（あかね薬局）	3/10-3/14	1	東京都	文京区
株式会社マツモトキョシ 各店舗	6/9-6/13	4	千葉県	松戸市
株式会社メディカルパティオ（あすなろ薬局）	3/10-3/14	2	埼玉県	入間市
株式会社日本アポック（鶴ヶ島池ノ台店）	6/23-6/27	1	埼玉県	鶴ヶ島市
薬局 恵比寿ファーマシー	3/24-3/28	2	東京都	渋谷区
城西大学薬局	7/28-8/1	1	埼玉県	入間郡毛呂山町
望星築地薬局	6/9-6/13	1	東京都	中央区
薬の坂重薬局	6/9-6/13	2	埼玉県	坂戸市日の出町
合計		51		

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	<ol style="list-style-type: none"> 1 薬局で取り扱う商品（特別用途食品、特定保健用食品、健康補助食品、いわゆる健康食品、医薬部外品など）の特徴と使用上の注意点 2 販売の実際
		商品管理業務	<ol style="list-style-type: none"> 3 商品管理の実際
VII	実習総括	専門的知識および技術の統合	大学と施設で学んだ専門知識を基に、健康状態や栄養状態の特徴に基づいた栄養管理を行う能力の向上

5. 導入教育

臨地・薬局実習事前・事後教育

平成 25 年 4 月 9 日（火）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 25 年 5 月 21 日（火）1 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 25 年 7 月 18 日）について

平成 25 年 7 月 18 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 25 年 9 月 30 日（月）1 コマ、松本 明世、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 25 年 12 月 9 日（月）1 コマ、大竹 一禎 先生（ウエルシアホールディングス株式会社）

1. 実習生としての態度
2. 薬局実習について

平成 26 年 1 月 11 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 26 年 1 月 24 日（金）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 26 年 1 月 24 日（金）1 コマ、松本 明世、江端 みどり（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・今後の臨地・薬局実習関連事項に関するスケジュールと諸注意

平成 26 年 2 月 6 日（木）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 26 年 2 月 12 日（水）1 日、OSCE WG・医療栄養学科全教員（城西大学薬学部）

- ・OSCE（客観的臨床能力試験）様試験

医療人として兼ね備えるべき態度を確認することを目的として実施

平成 26 年 2 月 20 日（木）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 26 年 2 月 21 日（金）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 26 年 2 月 21 日（金）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 26 年 4 月 14 日（月）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 26 年 4 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）

- ・臨床栄養学実習のための事前教育

平成 26 年 5 月 9 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 26 年 5 月 23 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 26 年 8 月 2 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	オリエンテーション 病院概要説明	朝礼、選択メニュー入力見学 発注・検品	調乳 A 個別対応・嚥下 B	個別対応・嚥下 A 副菜調理・盛付・配膳 B	副菜調理・盛付・配膳 A 調乳・厨房洗浄 B
午後	院内約束箋説明 食事提供の流れ 仕込み	食事提供の流れ 献立作成業務	食札業務	個別対応献立業務 仕込み	食事の運営(まとめ) DM 病態講義聴講 [教育入院]
第2週	月	火	水	木	金
午前	DM 集団栄養指導見学[教育入院] 運動療法参加[教育入院]	透析について 透析室見学	DM 個人栄養指導見学 [教育入院]	小児保健栄養指導	糖尿病教育入院 終了式見学 個人栄養指導見学
午後	ICU カンファレンス 透析カンファレンス	栄養管理計画書作成 DM 服薬講義 [教育入院]	カンファレンス (透析、個室病棟、DM) 個人栄養指導見学	血液内科カンファレンス 栄養管理計画書作成	外科カンファレンス 個人栄養指導見学
第3週	月	火	水	木	金
午前	個人栄養指導見学 透析室見学	小児保健栄養指導見学	個人栄養指導見学	栄養管理計画書作成	個人栄養指導見学
午後	緩和ケア病棟カンファレンス 褥瘡回診 小児科回診	外科カンファレンス 栄養管理計画書作成	消化器内科カンファレンス 個人栄養指導見学 A 人間ドック栄養指導見学 B	NST ラウンド準備、回診 呼吸器内科カンファレンス	内分泌内科カンファレンス 栄養管理計画書作成
第4週	月	火	水	木	金
午前	祝日	栄養管理計画書作成	個人栄養指導見学	救急科回診、救急科施設見学 栄養管理計画書作成	小児科カンファレンス 個人栄養指導見学
午後	祝日	栄養管理計画書作成	整形外科カンファレンス 個人栄養指導見学 B 人間ドック栄養指導見学 A	NST ラウンド準備、回診	脳外科カンファレンス まとめ、反省会

*A:実習生 A、B:実習生 B

(2) ○○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

(3) ○○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	
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

(4) ○○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) ○○保健所

日時	午前	午後
第1日（月）	総務・地域保健推進担当講義 生活衛生・薬事担当業務講義	所長講話 総務・地域保健推進担当講義 保健予防推進担当業務講義
第2日（火）	栄養業務概要について／講義 健康づくり業務について／講義	媒体づくり、講習会準備／作業
第3日（水）	給食施設講習会／見学	給食施設見学 給食施設栄養管理状況報告書のまとめ／作業
第4日（木）	管内食生活改善推進員研修会／ 講義・実習	管内栄養・健康増進担当者会議／見 学 媒体づくり／作業
第5日（金）	栄養管理状況報告書のまとめ／ 作業	離乳食講習会／見学 記録整理・まとめ・反省会

(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 菓のピッキング作業
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)	検品した菓を収納 在宅療養についての講義 患者様の家へ訪問	菓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

- ・管理栄養士には、根拠のある栄養管理、食材の旬の知識、料理の知識・センスが必要であると教えていただき、勉強だけでなく料理もしなくてはいけないと思いました。
- ・毎日緊張しながらも、新しい発見があり、すべてが心に残る印象深い1か月間でした。
- ・調理と病棟業務を1日交替で半々くらい実習することができたのでよかったです。
- ・リハビリでは、運動不足を回避するためのベッドでできる足の運動や、嚥下困難者へのSTさんのプランなどを見させていただき、それぞれにどういう意味があるのかを知ることができました。褥瘡見学では、気を付けなければいけない感染症やクッションの配置などを学ぶことができました。
- ・実習内容は、各科カンファレンス、栄養指導見学、配膳、糖尿病教室での発表、イベントカード作成、嗜好調査の配布・回収・統計、選択メニューの配布・回収、厨房業務、各部門見学、献立作成、栄養管理計画書作成説明、管理栄養士業務の説明などで、多くのことを学ばせていただきました。
- ・毎日の昼食の配膳や週1回の選択メニューの配布・回収など患者様と直接関わる機会もあり、病院実習ならではの貴重な経験が出来て嬉しかったです。
- ・実際の病院の管理栄養士の業務、役割を体験や見学を通して、理解を深められたとともに、管理栄養士にできることには限界がある事も知ることが出来ました。また、その中で臨機応変に対応していく様子を見ることができました。
- ・1週間ごとに業務内容が変わったので、それぞれ集中的に学ぶことができました。
- ・調理のあとに給食業務をやらせていただいたことで、調理場と事務の連携がわかりやすかったです。
- ・様々な幅広い仕事をすることができ、多くの経験を得ることができました。
- ・4週間病院実習を行うことで、病院における管理栄養士の業務内容について理解することができました。
- ・講習会への参加や、透析クリニックや健診センターなどの見学をさせていただくことで、病棟以外の様子を知ることができました。
- ・実習を通して、病院、病気、患者さんとの接し方について学び、考えることができました。
- ・病院での管理栄養士は、調理業務、事務業務、臨床、経営など幅広い業務内容を行わなければならないことを学びました。
- ・病棟の栄養評価や外来の栄養指導を見学させていただきました。栄養評価では、実際に患者様の許可を取って身体測定をさせていただき、皮下脂肪厚や筋周囲を測定し、栄養評価を行いました。他にも、腹囲、体脂肪率、握力、膝高も測定することができました。
- ・栄養管理計画書の作成では、栄養スクリーニングでの情報収集と患者様の状態を見ることの大切さを学びました。検査値について前もって勉強しておいたため、理解をしながら行うことができ、やっておいてよかったと思いました。

2. 施設・指導者

- ・病院における管理栄養士の役割や業務内容を理解することができました。
- ・実習中は分からないことだらけで、始めは戸惑ってしまって何も出来ませんでしたが、従業員の方々の優しい丁寧な指導のおかげで、作業を覚え、自ら行動していくことができました。
- ・教室開催が多く、また食事だけでなく、運動や薬についての話す回もありました（その時は各スタッフがお話をしていました。）
- ・備蓄庫や患者様用のお風呂など施設の見学もさせていただきました。お風呂は車椅子や寝たきりの患者様も入れる仕組みになっていてすごいなと思いました。
- ・〇〇病院では食器にもこだわりがあり、料理によって食器を選んでいきます。食事はサイエンスとアートであることを学びました。
- ・直営の管理栄養士の仕事や直営の良さについて学ばせて頂きました。
- ・給食に力を入れており、お祝い膳や選択メニューは患者様から好評で、病棟訪問をした際、何度も患者様から食事がおいしいとお話を伺い、本当においしいのだと実感しました。
- ・薬局ではインスリン注射の打ち方を実際に教えていただいたり、血糖値を計る機械も用意していただきました。
- ・管理栄養士の方々は、患者様の顔と名前、食事内容、性格、現在の状況を把握していたため、すぐに患者さんの変化に対応していました。患者様を第一にどのようにすれば病状が良くなるのかを常に考えており、患者様を内面から理解するのはこのようなことだと実感しました。
- ・栄養管理室の方々は、皆さん質問すると詳しく教えて下さり、常にいろいろなことを学ぶように気を遣って下さりました。
- ・調理場の方々は、怪我をしないよう常に気を配ってくれました。
- ・調乳の現場や小児科病棟の見学させていただきました。
- ・管理栄養士の先生と医師の方のやりとりを見ていると、管理栄養士の先生の知識の多さに驚きました。
- ・施設見学では、他の病院にはない生ごみ処理機を拝見させていただきました。
- ・〇〇病院では、本人や家族が望む場合は生涯入院する事ができるため、一旦治療のため他の病院に行っても再度戻って来る事が多くあります。そのため、死亡退院でない限りは食事箋や検査データなどそのままの形で保存しています。
- ・病棟のラウンドでは、摂食不良の患者様のベットサイドに伺い、直接触れ合う事で、現在の患者様の健康状態や食事の摂取状況を見て患者様に合わせた食事提供をされており、60床だからこそできることを学びました。
- ・お忙しいのにも関わらず、大量調理用のレシピ課題及び添削などの課題も出してくださって改善点を多々見つけることが出来ました。
- ・非常庫がしっかりしていて非常食も9食分備えてありました。火が使えなくても温めができるものも常備していました。災害時を想定した訓練も行っていると教えていただきました。
- ・子供が喜ぶように、院内には動物の絵がいたるところにはってあったりし、栄養部のところには野

菜の絵や写真が飾ってあります。

- ・調理場は温度管理がされていましたが、少し暑かったので体調管理には十分に気を付けました。
- ・精神科ということもあって、何事も受け入れる雰囲気を持った方が多かったと思います。
- ・毎日の食事を楽しんで貰おうとする気持ちがとても強かったと思います。
- ・直営管理の病院だったため食材検品出しから回診業務まで管理栄養士のすべての病棟業務を見学、体験させていただきました。
- ・病院自体が、早期治療・早期教育といった方針のため、患者様自身が自分の病気を知り、退院後の食生活、服薬といった自立した生活を送るために必要な指導を受けるために、様々な教室が開催されていました。

3. コミュニケーション

- ・栄養課職員の皆様はお互いに気持ちの良い挨拶を交わし、スムーズに業務ができるようにお互いに声を掛け合ってお仕事をされており、良い関係が築かれていると思います。特に管理栄養士の先生方は事務所の退室時に「〇〇病棟に行ってきます。」「栄養指導室に行ってきます。」入室時に「ありがとうございました。」「ご苦労様です。」などと声をかけあっており、職場の雰囲気が良いと思いました。
- ・やさしく、あたたかく、安心感を与えることが大切だと頭でわかっているけど、緊張をして表情が硬くなり、冷たい印象を与えてしまうこともあるのだと実感しました。自分が聞き取りたいことだけを聞くのではなく、人として安心感、信頼感を与えることができるよう、目線や仕草、姿勢をまず相手に合わせる等、日々の生活でも意識したいと思いました。
- ・実際に患者様と触れ合うことで食と人との繋がりを見ることができました。
- ・選択メニュー調査では、実際に病棟に行き、患者さんとお話ししながらの対面調査を行っていました。患者さんから直接お食事の感想などをお聞きすることができるので、対面調査は良いと思いました。患者さんに「美味しかった」や「頑張ってるね」と言ってもらってとても嬉しかったです。
- ・食事についてお話を聞くとともに患者さんと目線を合わせ、和やかな雰囲気でお話をしていました。
- ・食事の説明を通して患者様とコミュニケーションをとることができ、「食事がおいしかった」という言葉に元気をもらったり、「もっとこうじゃなければ食べられない」という言葉によって食形態の改善ができたこと、患者様とのコミュニケーションはとても大切なことであると実感することができました。
- ・食事説明をするときなど、患者様と実際にお会いしてお話しすることで患者様の状態など知ることができ、この方にはこんな食事がいいかな、こんな工夫をしたら食べてもらえるかな、など考えることができました。
- ・管理栄養士は患者様、他職種の方との関わりが多いためコミュニケーション能力が求められることがわかりました。
- ・人と関わる時は、相手を尊重する事も大切という事も教えていただきました。
- ・患者様と接する際には、反復やうなずきなどの聴く技法を上手く活用することが大切だとわかりました。
- ・患者さんを対象にお話する、コミュニケーション能力（情報の伝え方・選び方、キーワードとなる

言葉の使い方など)、発表の仕方の必要性を強く感じ、身につけていきたいと感じました。

- ・管理栄養士と調理師のコミュニケーションの大切さがわかりました。
- ・コミュニケーション能力の重要性がわかりました。
- ・患者様と話す時にも声を大きくしたり、患者様のためを思った工夫がされていて見習いたいと思い、私も患者様と話すときにはそのようなことに気を付けるようになりました。
- ・世代を超えてのコミュニケーションの取り方や話し方を学ぶことができました。
- ・管理栄養士は、積極的に他職種の方々とコミュニケーションを図り、連携をとって行動することが大切であると学びました。
- ・コミュニケーションを他職種の先生と積極的に図ることが患者様の栄養面の指導で関わっていく上で重要なことだと気づきました。
- ・病棟訪問への同行では、やはり患者さんとのコミュニケーションが第一だということがわかりました。実際に患者さんの傍に立ち聞き取りをすることで、嗜好や見た目など、カルテや献立の上だけでは読み取りきれないことがわかり、またそれが、患者さんの喫食率の増加にも繋がってくるということを知りました。
- ・患者様やスタッフの方々とコミュニケーションをとることの大切さや「報・連・相」の大切さについて学ぶことができました。
- ・患者様によって、耳の聞こえ方も異なるので、事前に知ったうえでお話ししたほうが失礼なくお話しできました。
- ・カルテの読み取りをして、管理栄養士の方に内容を伝えるということをしたのですが、見落とししたり、本当に必要なポイントとなるものが分からなかったり、読み取りがうまくできていないことに加え、伝えたいことを上手く言葉にすることが出来なかったのも、すごく苦労しました。
- ・ベッドサイドと一緒に伺わせていただいたことで、授業では得ることのできない臨場感があり、とても緊張しました。
- ・事務のようにただPCで電子カルテを見ているだけでなく、患者様と直に接することの大切さを感じることができました。

4. NST、チーム医療、他部門・他職種との関わり

- ・病院では命を扱うため、責任感を持った行動、言動をすることが大切だと感じました。NST回診で栄養障害の患者さんを目にし、摂食状況を聞くと様々な理由で経口摂取がほとんどなく、経管、経静脈栄養を使用している方が多くいました。その中で、どの摂取方法、栄養剤、薬剤をとるかにより生死が決まってしまう場合もあるため、主治医に提案するにも大きな責任があるのだと感じました。
- ・病院の管理栄養士は、栄養指導だけではなくNST回診など多くの回診で多職種の連携が見られました。
- ・NST回診では回診中その場で次の治療について決まることや、食事の形態についても回診中に変更になることもありました。
- ・管理栄養士の業務を体験させていただきだけでなく他の職種の方のお話を伺うことができ、また勉強会に参加する機会をたくさん設けていただいて、多職種協働の大切さを実感できました。

- ・嚥下回診は外部の方が行い、その場で内視鏡を使った検査も行われていました。検査を行うことによりどの形態のお食事ならうまく食べることができるかを知ることができるので、嚥下回診も欠かせないものだと思います。
- ・他スタッフさんとの関係がよく、カンファレンスや、回診も明るい雰囲気でした。
- ・基礎知識の不足を感じました。多方面の知識も大切だと思いましたが、管理栄養士としての最も基礎の知識をさらに固める必要があると感じました。また、発言にはすべて根拠が必要なので、他職種との連携においても、患者さんへの栄養指導においても大切なことだと思います。
- ・NSTにおける管理栄養士の役割や目的について理解することができました。
- ・実際にNSTを見学して、他職種と協同するため、医師や看護師、薬剤師などが持つ知識に近い程度に管理栄養士も知識を習得し理解する必要があるという事が分かりました。
- ・NSTの回診では、管理栄養士が専従だったため、管理栄養士を中心にカンファレンスを行い、情報の共有や対策を考えていたように感じました。
- ・患者様の栄養をしっかりと管理していくためには、管理栄養士だけではなく、医師や看護師、薬剤師の方など様々な人の協力、連携が大切だということを学びました。
- ・自分の知恵と周囲の知恵を互いに絞り合うことで、患者様に良質で安全な医療を提供できるということを学びました。
- ・NST回診、摂食・嚥下回診、褥瘡回診に同行させていただいたのは、貴重な経験となりました。
- ・検査部や薬剤部、放射線部なども見学させていただくことができ、他部門との関連や連携も勉強することが出来ました。
- ・毎日のように内科、外科などそれぞれのカンファレンスにも参加させていただき、医師・看護師・薬剤師などとのチーム医療というのを知ることが出来ました。
- ・NSTや褥瘡回診、栄養委員会等、各種の専門職が集まる場に参加させていただきました。病院で働く専門職の方々と話せる知識が必要だと感じました。
- ・嚥下の勉強会に参加させていただき、他職種の人と実習の作業を通しながらお話することができました。
- ・NST回診前に、NST患者様のカルテを見て状況を確認させていただくことで、医師・看護師の方とのやりとりが理解しやすかったです。NST回診では、医師、看護師、管理栄養士、薬剤師、言語聴覚士、歯科衛生士、理学療法士の方と回り、他職種の方々が意見を出し合って対策を練っていました。
- ・NST患者様のところへ同行するときは、急いでいても必ず患者様の状況、食事変更した理由などを教えてくださり、わかりやすかったです。
- ・消化器内科の先生にクローン病、潰瘍性大腸疾患について詳しく教えていただき、授業では習わないような知識を知ることができました。
- ・NST担当患者をもたせていただき、毎日食事調査をしました。
- ・緩和カンファレンスでは、管理栄養士の出番がほとんどないということを最初に言われましたが、実際に回診のほうに行くと、食べても平気かという患者様の不安などをうかがう機会がありました。
- ・NST回診や褥瘡回診にて他職種の先生方と接する機会があるので、他の先生方にも質問できるように準備をしておいた方が良かったと思います。

- ・NSTにおける管理栄養士の必要性がわかりました。褥瘡での栄養管理の大切さがわかりました。
- ・管理栄養士の先生が、他の職種の方たちに交渉してくださり、外科医、薬剤師、理学療法士、化学療法室の看護師、透析専門の看護師、理工検査技士、健診センターの管理栄養士、医事課の方など多くの専門の方のお話を聞かせていただくことができ、大変勉強になりました。
- ・NST回診や褥瘡回診を見学し、他職種の先生方とどのようなやりとりが行われているのか、誰が中心となって動いているのかなど、病院内の動きを知ることが出来ました。
- ・褥瘡回診を見学させて頂いた際は、好発部位とされている仙骨や大転子部などの他に、椎骨や耳の裏の褥瘡も拝見する事が出来、とても勉強になりました。また、酸素マスクやチューブが接しているだけでも褥瘡は起こると知り、それだけ栄養不足の患者様は抵抗力が落ちるものなのだと再確認出来ました。
- ・褥瘡回診では、ポケットを見る事が出来ました。勉強になりました。
- ・NST介入患者回診では、今までは数字の上でしか知らなかった「低栄養」という状態をこの目で見る事ができ、考えていたものよりも遥かに痩せられていることに気付くことができました。
- ・NST実地研修の一貫で、病棟回診・カンファレンスを見学することができました。私が見学させてもらった病棟は消化器科病棟で、もうすぐ退院される笑顔を浮かべていた患者さんもいれば、こちらからの問いかけに対する返事もままならない急性期の患者さんまで幅広い容体の方たちの様子を拝見することができました。
- ・外部企業による院内セミナーに計3回参加させていただきました。内容は糖尿病食事療法、がんの栄養管理、輸液に関するセミナーです。大学で習っていた内容を、より詳しく理解を深めることができました。
- ・電子カルテを読み、症例報告を行った時に、数値だけではなく状況やIN、OUTの項目も確認しなければならぬと学びました。
- ・嚥下回診では介入している患者様を一人一人回り看護師やお医者様がトロミ剤の量や食事の形態などを話し合っていました。
- ・褥瘡回診では嚥下回診よりスタッフの人数が多く、患者様を囲み、褥瘡をDESIGNで評価し、管理栄養士の先生は、回診の前に患者様の食事摂取量を計算し、実際に患者様を観察し、体重の変化なども考慮していました。
- ・カンファレンス、栄養相談においても概量からの栄養価計算を行う知識が必要だと学びました。
- ・他職種と連携する上で、他職種の役割や業務を知ること大切だと感じました。
- ・食欲不振対策の食事や術後起き上がることができない患者さんのための食事が提供されていて工夫されていると思いました。
- ・NST回診では、管理栄養士が中心となり看護師、薬剤師と連携し患者様の食事内容について提案しているところが大変勉強になりました。
- ・訪問看護の見学にいかせていただいて、患者様一人ひとりに合わせた看護や看護の工夫を学ぶことができました。
- ・薬剤部の見学にいかせていただいて、薬の知識の未熟さを学ぶことができました。授業で学んでいない薬も多数あり、わからない物が多かったのでこれから学んでいこうと思いました。また、薬の分包についても学ぶことができました。

- ・リハビリテーション科の見学をさせていただいて、患者様によってメニューが違うことを知りました。また、患者様がやる気になるような声掛けをされていて、コミュニケーション能力の大切さを学びました。
- ・NSTを見学させてもらったときは、医師や看護師の方々の話している内容がほとんどわからなかったのですが、NSTに関わるというのは、それほど高度な知識とコミュニケーションが必要とすることだと感じました。
- ・アセスメントでは、好き嫌いや食形態など多くの希望を的確に聞き出し、なるべく早く食事が変更されるために看護師や調理の現場の栄養士（委託）に内容を伝える姿が印象的でした。
- ・NST回診では、管理栄養士の先生が中心となり話を進めていました。また、経腸栄養剤の提案も積極的に行われていました。
- ・NST回診では栄養の知識だけではなく、病態や薬剤の名前・効果などもわかってないと他職種の方とスムーズに話せないと感じました。
- ・褥瘡回診や嚥下回診では患者様のベットサイドまで行き状態を見るので患者様の状態が把握しやすいと感じました。
- ・NST回診、褥瘡回診で活躍するために、国家試験の勉強だけでは全然足りないことに気がきました。特に、経管栄養剤についての勉強が必要だと感じました。
- ・他部署見学や看護実習を通して、栄養科との関わりや仕事内容、患者との関わり等を学ぶことができ、実際に体験したことでより理解が深まりました。
- ・NSTカンファレンスでは管理栄養士が主に司会進行を行っており、チームで情報を共有し、問題点を抽出し改善点を話し合っていました。管理栄養士が活躍する場であると感じました。
- ・褥瘡回診で実際に褥瘡を見て、仙骨の部分が多いことが分かり、体位変換の大切さに気がきました。

5. 給食経営管理

- ・病院給食には、①疾病の改善・治療②患者様に満足してもらう③退院後の食事作りの参考になる、という役割があるということが分かりました。
- ・野菜の切り方や果物の切り方には患者さん一人一人に合わせて切らなければならないことを学びました。
- ・きざみ、一口大、ミキサー、常食、それぞれが様々な工程で作られている為、それらをおぼえることができました。
- ・病院の場所にかけたメニューや、シェフ直伝のチーズケーキなど美味しそうな献立でした。
- ・妊産婦さんのお食事には夜食がついており、食事の時間と授乳の時間が重なってしまい食事を十分に食べられず、夜にお腹が空いてしまう方への配慮もありました。
- ・お食事の提供ではアレルギーや食形態にミスがあってはいけないので、食札はわかりやすく色がつけてあり確認がしやすかったです。
- ・厨房では主に盛り付けをさせていただきましたが、形態調理なども体験させていただくこともありました。
- ・出産後希望者にはお祝い膳が提供されていましたが、普通の病院食と違い見た目からとてもきれいでした。

- ・ 休日はイベント献立で、通常の献立と内容が違っていました。
- ・ 食材の重量の感覚や重量を元に出来上がりの想像ができていないとちゃんとした献立がたてられないし、発注の段階で失敗してしまうなど感じました。
- ・ 献立作成はサイエンスの面とアートの面両方が必要であると指導をいただき、病院の食事は栄養管理がしっかりされているだけではなく食事の彩りや野菜の旬を考えて、見た目も満足してもらえるよう工夫していくべきものなのだと気づきました。
- ・ 調理場等で使われている消毒アルコールは食品添加物に指定されている成分でできていて、食器にも使用していました。徹底した消毒で安心できると感じました。
- ・ 献立を立てるときは計算上の数字だけで立てるのではなく、患者様の状態、嗜好、食材の季節感、食材の特徴などを考えて立てることが大切だと学びました。
- ・ 発注管理、検品、などの方法は、学校で少ししか行わなかったため、実際の病院ではどのように行われているのかが分かりました。
- ・ 献立の作成に当たっては、病院で使われている食材、使われていない食材を考えながら作成しなければならず、28日サイクルの献立とっているためメニューが被ることがないように配慮することなど様々なことを考えなければならぬので献立を変えるとき苦労することも分かりました。
- ・ 病棟で食事風景を見学することで、どのような形態なら食べやすいのか、好みや食欲はどうかを実際に感じることができ、よりよい食事提供ができることが分かりました。
- ・ 給食経営管理実習では、厨房に入り一度に500食、多い時で700食近くの食事を時間内に作っておりチームワークが大切だとわかりました。
- ・ 食事の変更があった際は事務からすぐに厨房へ連絡しすぐに適応できる環境で、これにより時間内に安全、正確に食事を提供していました。
- ・ 厨房では作業が遅れているところは積極的に手伝い、配膳前は何度も食事と食事の種類を確認し間違いないよう一人ひとりが責任を持ち、素早く行っていました。
- ・ 献立作成では、調理員の方の負担や大量調理に向いている料理か、配膳車に入れる際区別できる盛り付けの仕方なのかなども考慮する事が大切だという事を学びました。
- ・ 栄養療法では、経腸栄養剤だけでなく、患者様へ提供する食品や料理について理解する事も大切だという事を教えていただきました。
- ・ 空調設備が整っており、衛生面や、作業の効率化を図っていることが分かりました。
- ・ 急な食事変更もあるので、臨機応変に対応することが大切だと分かりました。
- ・ 下処理では、食材の切り方にも一つ一つ意味があるということが分かりました。
- ・ 厨房実習から、食事提供までの流れ、多くの食種がある中で限られた時間・人手による調理が要することなどを知り、献立作成時気を付ける点や信頼できる献立作成等、管理栄養士として求められていることがわかりました。
- ・ 食数管理の業務の重要性を知りました。
- ・ 1週間ごとに、検食簿に書かれていたコメントをもとに会議を行い、給食の改善に力を入れていました。
- ・ 調理場と事務の連携、病院側と委託側の業務について知ることができました。
- ・ 病院での食形態、食種、アレルギー食の献立の立て方について教えていただきました。

- ・配膳をさせていただくことでどの食種と食形態がどのくらいいるのか、実際にどのような食事なのかを見ることができました。
- ・調乳の実習では、適当ではなく、正確さが求められていることが分かりました。調乳の場所で、エレンタールを作っていることが分かりました。
- ・衣服についた、小さい埃を1時間おきにコロコロでとることが印象的でした。
- ・ごはん(お粥などを除く)は、牛丼チェーン店などで使っている自動でご飯を盛り付ける機械で行っていました。その理由は、10gなど、少しの差でも、何百人といるため、最終的には大きな差になってしまうからです。
- ・ジャムなど、手作りのものも多く作っているようでした。
- ・食札の後ろに感想を書く欄があり、患者様のコメントが書いてあり、戻ってきて見ると嬉しくなりました。
- ・1か月、厨房に入っていると、包丁の使い方もうまくなってきたように思うことができました。
- ・一度の食事でも多くの種類の食事を提供しなければいけないので大変さがわかりました。
- ・病院がクックチル方式でチルド庫の中で作業するので体調管理に気をつける必要がありました。
- ・基本的な献立作成能力を身につけておく必要があることがわかりました。
- ・盛り付けを担当させていただいたのですが、食札をみながらひとりひとりに異なった盛り付けをするのは苦労しました。
- ・日によってお皿が異なり、理解するのが大変でした。
- ・9月の二週間分の献立を作成しました。
- ・食欲の無い方が多いので彩はかなり大切だと教えていただきました。
- ・七夕の食事は、ひとりひとり重箱に入れとても豪華でした。また、土用の丑の日では、うなぎを出すなど行事にはとてもこだわっていました。
- ・調乳は、タッチパネル式で、哺乳瓶に注ぐことと蓋を閉める以外は、すべて自動でした。
- ・慢性期治療を行う病院だったので、患者様1人1人に可能な限り合わせた食形態で食事提供をしていました。年配の方が多いため、例えば刻み食でも、麺類の献立ならば「麺5cm」「麺2cm」など、常に食べられるレベルを把握しながら提供していました。
- ・透析を行っている患者様は食事の時間中に間に合わない事が多いので、時間をずらして食事を配膳している事が分りました。それがたとえ1人であったとしても配膳車を各ナースステーションへ持っていくとの事で、患者様への思いやりが伝わってきました。
- ・病棟によっては配膳の際に、食札を読み上げて看護師の方と確認をする病棟もありました。このように看護師の方との連携もミスが減らす重要な事だという事も分りました。
- ・盛り付けはきざみ、極小きざみ、生野菜禁、卵禁などの指定のほか、ワーファリン食という指定があると、どこまでなら大丈夫なのか何度も栄養士さんに確認をとっていました。
- ・献立チェックでは、給食受託業者の方で立てられた献立を病院の管理栄養士がもう一度チェックしていました。何度も、色々な角度から確認作業をすることでミスの発見に繋がり、特にアレルギー食・治療食の献立チェックを入念に行うことでアクシデントを防ぐに至り、それが安心・安全に直結していくということを学びました。
- ・配膳車への料理の配膳については、食札管理、配膳手順、声かけなど作業がスムーズに流れるよう

になっていました。特にアレルギー対応食は配膳ミスで重大な事故になりうる可能性があるため、すぐにわかるよう食器ごとアルミホイルに包み、何よりも先に配膳車に入れていました。

- ・調理場は使い切りの手袋が多くのところ設置されていたり、生ごみ入れがまな板のすぐ下にあり廃棄部位を手間なく捨てられるようになっていたり、間をあけずに多くの皿を一つのトレーに並べることで移動時間を短縮したりと素早く最短時間で配膳にまで持っていく工夫が様々なされていました。
- ・食品庫整理では、病床数が多いのでとてもたくさんの食品がありました。先出しを徹底し賞味期限を見えるように整理をしました。残念ながら棚卸はできなかったですが、食品庫整理を通してどのようなものを使っているかが理解できました。
- ・非常食の整理では 300 人 3 日分の非常食を常備しており、常食はもちろんペースト食の非常食もありました。賞味期限が近い物は献立として使うなど、献立作成時には非常食のことを考えて立てなければならぬとわかりました。
- ・ゼリー食の方には、少しでも食事を、味を楽しんでいただけるように、2種類のゼリーを出していました。ソフト食では主菜が魚の場合、魚型に固めるなど、見た目を大切にしていました。
- ・私が考えた献立で、大根おろしの下に青紫蘇を敷いていましたが、青紫蘇を残してしまう方が多い為、千切りにして大根おろしに混ぜて出すことで、残さず食べていただけると、調理場の方にアドバイスをいただきました。そのアドバイスを活かして、夕食のパセリを細かくしてタレに混ぜて出しました。どのようにして残さず食べていただくか工夫をすることも重要だと気付きました。
- ・献立を立てる際は栄養量の設定範囲内に収めるだけでなく、作る人やコスト、組み合わせなど様々なことを考えて作らなければいけないということを教えて頂き、その様なことを考慮した献立を立てられる様になりたいと思いました。
- ・食べられるということがいかに大切で、入院中の患者さんにとって食事はとても楽しみとなっているという事を改めて知ることが出来ました。
- ・献立作成、飲食材料費を算定する上で旬の食材を知る必要性を感じました。
- ・献立では常食と治療食を区別する際に、ほとんど同じ材料を使っている料理でも、二つの区別ができるように料理名を変えたりするなどの工夫がされていました。誤配膳を防ぐために様々な工夫がされていると思いました。
- ・初めて調理の現場を体験させていただき、大学での調理実習とは全く異なる雰囲気でした。
- ・与えられた作業が少しでも効率よく行えるように、また、安全に作業するために何がどこにあるのかなどは最初にすべて確認すべきでした。
- ・作業に入る前に食札の内容を理解し作業に入るべきだと感じました。
- ・小児ということで、朝、昼、夕食の3食以外に10時、15時のおやつも提供しています。
- ・嚥下食調理業務見学では、調理師の方に指導していただきました。嚥下食に使うスルーパートナーやトロメイクなどの基本事項なども教えていただきました。
- ・産後食特別膳調理見学では、調理師の包丁の手さばきなどに感動しました。ニンジンやナスの飾り切りなどを見て、私も家で挑戦しましたが調理師の方のようには当然ながらできませんでした。経験があつてこそ、上手に切ることができると感じました。
- ・調乳業務では、調乳について実践しながら学んだり、試飲を行ったりしました。温度管理を確実に

行うことが成人よりも抵抗力が低い新生児には大切だと思いました。

- ・調理、下処理の業務では量の多さに驚きながら、作業を行いました。手があいているときに包丁の使い方など細かく指導をしていただきました。
- ・低コストの外国産の食材を使うのではなく、多少コストが高もうとも質が良くて安全な食材を選ぶ、数値だけの献立でなく、QOLの向上を意識した献立を作成する。それらの患者様への思いやりの精神が、ここの喫食満足度が非常に高い（約90%が美味しいと回答）要因だと思いました。
- ・調理員の方たちが調理をしやすいように切り方を書いたり、重量をまとめたりしました。
- ・禁止食品のある患者様に対して、メニューの変更を管理栄養士が行います。そこで、前後で重複しない料理を提案するために、料理のレパートリーを多く持っていないとメニュー変更に対応できないと感じました。
- ・調理場内は手洗い場のある入り口から入ると奥に長い構造になっており、一番奥に配膳車と、配膳車を病棟へ運ぶエレベーターがあり、奥に進むにつれて食事が仕上がるように洗米器やガス炊飯器、スチームコンベクションオーブンなどが配置されていました。
- ・食品群別加重平均栄養成分表は5年ごとに改訂されており、その施設ごとの特徴を含んで作成されている事を知り、興味深いと感じました。
- ・調理場実習では、食数・食種が多くて驚きました。そして食の形状、禁食、量、組合せを管理して提供するのは大変だと思いました。献立をたてる段階で手間のかかるものはなるべく避けたり、器具が重ならないようにしたり、副菜は共通させたりなどの工夫がされていたと思いました。
- ・患者様が隣の人と違うものだったりすると嫌な思いをしてしまう可能性があるのですが、肉禁の方には同じ味付けで魚にするなどの方法があるのは初めて知りました。
- ・大学では新調理システムのクックチルや真空包装などを学びましたが、ニュークックチルといって、1日で3日分の調理をし、調理した3日分の料理を冷凍、当日配膳するという画期的な調理方法が来ることに驚きを感じました。この方法が主流になればさらに衛生的にも人件費、作業の効率の面でも良いなと感じました。
- ・大学で勉強したパススルー冷蔵庫の置き場所や食品庫に段ボールを持ち込まないなどが行われていました。
- ・食札の下に献立、栄養成分が明記されており、自宅での食事に活かせると思いました。
- ・マヨネーズにレモン、ほんだしに牛乳・乳製品が入っているなど、原材料を知っておかないとアレルギー食に対応できないことがわかりました。

6. 栄養教育

- ・実際に栄養指導を見学することで、患者様に対しての態度や、伝えることの難しさや重要性を直接知ることができました。
- ・栄養指導では、患者さんの思っていること、考えていること、希望・要望を聞きながら、普段の食生活を聞き取った上で今後どうしていくかを話し合うということをして、見て感じ取りました。
- ・お年寄りの入院患者さんの中でも、普段の食事が塩分の多い方なら、塩分制限のプリントを見せて指導したりして、よく理解してもらおうとしていました。

- ・産後婦さんへの集団指導ではお茶や薬膳かき氷の提供もあり、リラックスして聞いていただける環境が整っていたと思います。
- ・個人栄養指導では外来の患者さんが多かったです。指導の内容は今までの実習でやったことが多かったですし、私でも気づけることも多かったのですが、患者さんからお話を引き出すのは技術だと思いました。
- ・栄養指導も数回見学させていただき、実際にはどういうところに注意しなければいけないのか、聞かなければいけないことは何か、または患者様から聞かれたことの受け答えなど学校ではわからなかったことも見て学ぶことができました。
- ・患者さんの表面的なことだけでなく、どのような思いでいるのか、何を知りたくて栄養指導に来ているのかなど、患者さんを深くまで知るといふ努力が足りませんでした。
- ・栄養指導の見学をした際、患者さんの1日の食事内容の聞き取りからすぐにほしい何キロカロリーといった計算をしていて、専門の知識がなければこれはできないと思いました。
- ・栄養指導では患者さんの疾患名だけでなく、カルテから読み取れない患者さんの背景、性格、表情、仕草を瞬時に読み取り、患者さんによって話すスピードや内容、話し方を変えていました。これは患者さん一人ひとりに合った指導をするために工夫をしていました。
- ・最初は意欲的でなかった患者さんが30分の指導を終えて「やってみます」と、言っていたことが印象的でした。
- ・1ヶ月間で何回も栄養指導の見学をさせていただき、言葉使いや態度など患者様との接し方（コミュニケーションのとり方）、伝える情報の内容などを学ぶことができ、実際のリアルな雰囲気を知ることが出来たのが特に大きな収穫です。
- ・栄養指導は患者様にイメージしていただけるように、食品サンプルや資料を用いて行っており食品のサンプルを渡すこともありました。患者様1人1人にあった栄養指導が行われており、柔軟性が必要だと思いました。また、食品に関する知識が必要だと思いました。そして、栄養指導の難しさを学びました。
- ・指導をするのではなく、提案をすることで、患者さんのモチベーションを上げられるのだとわかりました。栄養の事だけでなく、病態に関する知識も大切だとわかりました。
- ・栄養指導を行う上で、管理栄養士として調理方法を提案する時の為に食材のこと、調理方法のメリットデメリットを知ることが大切なのだと思います。
- ・患者様に栄養指導を行う際に気を付けるべきこと、例えば家庭環境、仕事などを考慮すること、患者様に合わせて無理のないように提案することなどを実際に目で見て学ぶことが出来ました。
- ・糖尿病教室では、管理栄養士の先生が主体となり、糖尿病で入院されている患者様に糖尿病教室への参加を促しに各病棟に行き声をかけたり、糖尿病教室での司会進行を行ったりと管理栄養士としての重要性を感じました。
- ・栄養指導は、糖尿病の患者様やCKDの患者様への指導を見学させて頂きました。その中の4、5人の患者様の指導を毎回見学させて頂いたのですが、1人として同じようなアドバイスを受けている方はいなくて、それぞれの方に合った方法を極端に無理をさせることなく指導されていて、聞いていても勉強になりました。
- ・栄養相談や栄養指導の見学では、管理栄養士としての基礎的な知識は勿論のこと、患者さんの気性

や状態、既往歴や家族歴などの背景も考慮して指導の方向性を決めていくということが分かりました。また患者さんだけでなく患者さんの家族への配慮も求められるということも分かりました。

- ・集団教室の時は、性差、年齢がバラバラなので言葉遣いに気を付けて行わなければならないと思いました。また合併症がある人もいるので考慮して行わなければならないということが分かりました。
- ・糖尿病教室では食事指導の糖尿病教室と色々な職種の人が糖尿病についてお話しする糖尿病教室の見学をさせていただきました。短い時間でお話するので内容は簡潔にわかりやすく話しており実際の研究結果など例を用いてお話していました。患者様にお話しするので難しい用語はあまり使わず、わかりやすい言葉で説明していました。
- ・患者さんと直接話を聞くことができる病院での栄養相談を初めて見ることができ自分も患者さんとこのようなお話の相談・指導がしたいと感ずることができました。
- ・栄養指導の対象患者さんは基本的に自分よりも年上の方が多いので、きちんと年上の方という事を意識し、尊敬しつつ話すようにするという事を教えて頂きました。
- ・施設の先生を患者役として行ったロールプレイで改めて栄養指導の難しさを実感しました。
- ・栄養指導、NST回診の見学を通して、食事の事だけでなく、病態や薬など豊富な知識が必要であることが分かりました。
- ・実際の患者様は複数の疾患を抱えている方もおり、栄養療法が相反する疾患を合併していることもあるため、一面からだけでなく多方面から考えることが重要であることが分かりました。
- ・栄養指導では、30名近くの外来患者さんへの指導を見学でき一人一人に合った指導や話の進め方、質問の仕方、接し方など大変勉強になりました。
- ・栄養指導では、患者様のどんな質問にも的確に答えており、食に関しての知識が必要だと感じました。
- ・先生方は、患者様が無理なく進められるよう、また指導を受けに来ようと思うように工夫していました。
- ・栄養についてお話しするには病態について正確な知識が必要だと思いました。
- ・小児の栄養指導では親御さんが皆真剣で、児の栄養についてだけでなく、親御さんのストレスができるだけ少なく、親子共にできることを選び提案していました。
- ・相手に合わせた話し方で、情報を伝えるだけでなく相手が言いたがっていることを聞き出す能力も必要だと感じました。
- ・患者さんのことを第一に考え慎重に行動、発言していました。
- ・糖尿病教育入院では、患者と一緒に糖尿病についての講習を受けました。基礎知識や内服薬についてなど基本事項を細かく学ぶことができました。
- ・症例検討をすることにより、知識や栄養指導について深く学ぶことができました。
- ・栄養指導では、初めての方や何度もいらしている方、それぞれに合う口調で語りかけているのが印象的でした。
- ・栄養指導にて、指導されたどおりの食生活をした人は身体数値をよくすることができていました。
- ・栄養調整ができない人にうまくできるように話すのは大変そうでした。
- ・外来栄養指導で、管理栄養士の方は患者様に幾つかの選択肢を与えその中から患者様が自分で目標を決められるようにしていました。

- ・同じ疾患の患者であっても、栄養指導の内容は必ずしも同じではないという事を感じました。
- ・栄養指導では、患者の食事に対する不安を少なく、あるいはなくす事も大切だと思いました（例えば消化器術後の栄養指導の場合、「しばらくは食物繊維が多いものや油っぽいものは様子を見て少し食べるのは大丈夫です」等）。
- ・個別栄養指導では、継続の方と信頼関係が生まれていると思いました。

7. 課題への取り組み

- ・嗜好調査では自分一人で患者さんのもとに行き、アンケートを回収させていただくという経験をしました。
- ・おやつを作らせていただいたときは、イメージができるということはとても大切なことが分かりました。また時間内に提供することができなかつたので、時間内に提供をする大変さ、メニューを考えることなど周りを見ていくことで仕事が円滑に進んでいくことが分かりました。
- ・今回の病院実習では、ほぼ毎日課題が出されました。主に、疾患についての食事療法や集団栄養指導の原稿についてでした。量が多いと感じましたが、同時にもう少しこれらについての予習を行うべきであったと思い、自分が無知であることを感じました。
- ・レポートを作成した際には、文章能力のなさを度々（幼稚な文章だと）指摘されました。日常から文章を書かないといけないと思いました。
- ・糖尿病教室の発表をさせていただき、分かりやすい媒体や原稿作りの大切さと難しさを感じ、たくさん悩みましたが、とても良い経験になったと思います。
- ・献立の課題を行うにあたり、一般的な少人数用の献立だけでなく、大量調理としての献立の立て方も勉強しておくべきだったと思います。
- ・NST患者様、糖尿病患者様を7日間担当し、毎日患者様の摂食状況の調査をさせていただきました。
- ・上腕囲、上腕三頭筋部皮下脂肪厚を実際に測定させていただきました。
- ・担当した患者様の入院前の食事の聞き取り、栄養君で摂取量を算出、SOAP作成、栄養指導のパンフレット作成、栄養指導と一通りのことを経験させていただきました。
- ・8月の行事食の献立作成を行いました。
- ・アンケート用紙、発表媒体等の資料を作成する際は、様々な視点で作成しなくてはならないということ（質問事項の数、質問内容、文字の大きさ、理解しやすさ等）を学ぶことができました。
- ・荷重平均を使った食品構成を出来るようにしておいた方がいいと思いました。
- ・栄養指導のあとに電子カルテにSOAPを打ち込ませていただきました。
- ・課題は、一か月間の食品構成を立ててから、一日分の献立（1800kcal）を立ててから1600kcalに展開しました。
- ・減塩食と透析食のパンフレットを作りました。
- ・献立の課題で、常食1700kcalの食事を考え、そこから糖尿病食1200kcalに展開し、それを腎臓病のタンパク制限50gの1600kcalの献立に展開するという課題が大変でしたが、細かくチェックしていただき大変勉強になりました。
- ・嗜好調査をさせていただき、アンケート作成から集計までさせていただきました。

- ・栄養管理計画書を作成する為に必要なこと(エネルギー必要量の算出方法など)を見直して、何故この値になったのかを説明できるように、考えながら行うことが重要だと感じました。
- ・残食調査では、ただ残ってきたものを見るのではなく、トレーをみてそこから患者様のことを調べなぜ喫食できなかったのか調べる作業が必要だと学びました。
- ・喫食調査ではアンケートを集計し、集計結果をまとめたのですがレポートの書き方や図の見せ方、段落の位置を教えてくださいました。
- ・行事食カードではイラストの見せ方や色づかい、バランスを考えカードを作るのが難しかったです。患者様にわたるものなので一枚一枚きれいに作りました。
- ・私達が考えた献立を実際に病院食として提供して頂き、味付けや色合い、量、調理形態についてのアドバイスを頂きました。
- ・嗜好調査は実習生のみで患者様1人1人に対面で聞き取り調査をしてアンケートを取りました。そして統計を集計して報告書を作成して給食会議で実際に配布しました。初めて会う方々とコミュニケーションをとる難しさ、同じ食事でも美味しいと感じる方と違う方がいて、味覚に違いも感じる事が出来ました。
- ・栄養ドリンクやトロミ剤などのサンプルを色々もらい、家で実際に比べて違いをみる事が出来ました。
- ・栄養管理計画書の作成をさせていただきました。
- ・献立作成では、常食を作るのが遅くなってしまい治療食への展開に時間をかけることができず納得のいく献立ができませんでした。料理のレパートリーの少なさや展開力の無さが目立ちました。

8. 感想・反省

- ・学校の座学だけでは分からないことが病院実習で学ぶことができました。
- ・最初4週間は長いと思っていましたが、あっという間に終わってしまいまだまだ学び足りないと感じ、少し寂しい気持ちもあります。今回学んだことを生かして立派な管理栄養士になれるよう努力していきたいと思います。
- ・休みなく、お仕事をされていて現場はすごく忙しいと感じ、忙しさの中にやりがいや楽しさを感じながらお仕事をされていると思いました。
- ・管理栄養士は病院ではなくてはならない存在であることを実感しました。
- ・今回の実習で、管理栄養士はとてもやりがいのある職業だと感じ、さらに管理栄養士になりたいという気持ちが強くなりました。
- ・学校で今まで学んできたことと、実際に現場を見て学んだことと、比べてみるとほとんどが同じで、さらに応用を求められる大変な仕事だと感じました。また、やりがいのあることでもあるのだと思いました。
- ・インシデント、アクシデントを防ぐためには確認を怠らないことが大切だと思いました。
- ・受け身の態度が多くなってしまっていたので、もっと積極的に質問や、体験したいことなどを話せばよかったと反省しています。
- ・細かい作業はだんだんと覚えられて出来るようになりましたが、周りを見て動くことができませんでした。周りを見て考えて行動出来るようになるのが今後の課題だと思いました。

- ・学生で社会経験もないため、至らない点が多く、いろいろな面でご迷惑をお掛けしたと思います。
- ・報告、連絡、相談の大切さについて改めて気づきました。
- ・社会人としてのマナーやルールについて学ぶことができました。
- ・教科書通りの栄養療法では成り立たないことがわかりました。教科書の勉強が基礎となって、応用していく力が必要だと思いました。
- ・感じたこと、思ったこと、分かったことから考えることが大切だという事を学びました。
- ・病棟見学では、患者様との会話だけでなく、周りの環境を確認する事も大切だという事も学びました。
- ・外食をした際には、ただ食べて終わりにするのではなく、どのように味付けをしているか、どのように盛り付けられているか、どのような食材を使用しているかなど一つ一つ考えて食べることにより、食の知識が増え、調理に活かすことができるということを学びました。
- ・実習期間は限られているので、その限られた時間の中で積極的に行動し学び、多くのことを吸収することが大切だと感じました。
- ・実際の現場はとても緊迫していて、命を預かっているという重さを感じました。
- ・患者様一人一人に合わせた食事を提供するためには、病態と食事療法に関してしっかり理解しなければいけないことがわかりました。
- ・さまざまな経腸栄養剤を使うことが多く、特徴や選択の仕方について教えていただきました。また、患者様の状態に合わせてどの経腸栄養剤を選択するかは、管理栄養士の腕の見せ所だということを教えていただき、重要性がわかりました。
- ・各輸液の特徴を多く知ることが出来ました。
- ・私達の中では当たり前だと思っている情報が一般の方からすると全く知らなかった情報だった事が意外と多くあることが分りました。
- ・食事の時間に患者様の様子を見て周ることも何度かありました。その際、おいしいと言ってもらえると私も嬉しくなりました。
- ・「もっと早く病院で検査を受けていればこんなにまでならず済んだのに」とおっしゃっていた患者様がいました。多くの患者様が抱えている後悔の気持ち。このような時自分はどんな言葉をかけるのがベストなのか考えさせられました。
- ・食事では、患者様一人ひとりの嗜好、病態、身体状況を知り、如何にして食べていただくかを常に考えて献立作成と調理を行い、患者様のQOL向上を目指すことが大切だと学びました。
- ・食事介護の際に患者様の状態が実際に良くなる様子を見ることができ、少しの量でも口から食べることが、その方の嚥下状態の回復に繋がることを学びました。
- ・カンファレンスなども参加させていただき、病院にはこんなに職種があること、それぞれの視点から最良の治療法を見つけることを知りました。
- ・患者様への気遣いをとても感じました。
- ・臨機応変に対応することの大切さを知りました。
- ・聞く姿勢の大切さを学びました。
- ・患者様は勿論のことですが、そのご家族への負担もいかに軽減してあげるかという配慮が大切であることがわかりました。

- ・患者さんに説明するには自分が調理の方法や料理について知っていなければ説明出来ないし、現場のことを知らなければ個別対応が出来ないということを教えて頂きました。
- ・郷土料理や地域に合わせた味付けについて知っておく必要があるという事を教えて頂きました。
- ・寝たきりではない人にも褥瘡があったり、何箇所もある人もいたりして実際に本物を見学させて頂いて机上で学べないことを学ばせて頂きました。
- ・院内で行われたTQM発表会に参加しこのような取組があることを知る事が出来良かったです。
- ・作業している先生方の迷惑になっていると常に感じて実習を行っていたため、質問や確認がすぐにできなかった場面が多くあり、もっと声を出す勇気を持つべきでした。
- ・うつ、統合失調症、拒食症、過食症などの精神疾患を他人事として認識するのではなく、現実的な疾患として受け入れることができるようになると思います。
- ・保健所主催の食育セミナー「食物アレルギーの栄養食事療法の実際」にも参加させて頂き、実践的な食物アレルギーの対応方法を学びました。
- ・介護老人保健施設に見学に行かせていただいて、病院以外の管理栄養士の業務について学ぶことができました。
- ・食育セミナーに参加させていただいて、セミナーや勉強会に参加し、積極的に交流することの大切さや自ら勉強しなければならないことを学びました。
- ・初めて褥瘡を実際に見て、なるべく多くの方がこの症状に陥らないように、運動量を確保したり低栄養を防いだりするように呼びかけたりできたらと思いました。
- ・病態の知識が浅く、どの病気に対してどのような種類の食事を提供したらいいのか分からなかったので、まずしっかり病態を学び発想の展開ができるようになりたいと思いました。
- ・最先端のがん治療における管理栄養士に必要な知識やこれからの移り変わりを知ることができました。
- ・一番印象に残ったのは料理教室です。企画、準備、開催、片付けの一連に参加させてもらえたことは貴重な体験だったと思っています。
- ・お客様のよう行動ではなく、積極的に行動することが大切だと思いました。
- ・恐れずに、日程についての疑問やわからない事などについては、質問することが大切であると感じました。
- ・最低限、基礎的な勉強をしてから実習に臨むべきだと痛感しました。
- ・毎日3分間スピーチがあり、また最終日には実習を通しての発表（10分間）があるため、短時間で学んだこと、感じた事を話し伝える力を養うことができました。
- ・ヘルシーランチ教室は、他の教室と違い自分の適性エネルギーに合った食事が出され、それを試食しての味付け、食事のボリュームなどを知る事ができます。またその食事を作った調理師からも質疑応答の時間が設けられ、普段の食事で困っている事、知りたい調理方法なども聞く事ができます。
- ・実際に患者さんを受け持たせていただき、難しい患者さんだったのですが、実習生の立場で聞き取り調査や指導をさせていただき、とても貴重な経験が出来ました。

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

- ・様々な地域の食材、調理方法や調理形態などを献立に生かしていく事が必要だと思いました。
- ・衛生面において大量調理衛生管理マニュアルに基づいて行うための対策、問題点など実態が見ることができてよかったです。
- ・調理作業にしても、炊飯や裁断などもありますが、重労働になる作業が多々あるので、しっかりと体調を整え、体力を作っておく事も大切です。
- ・検収業務では、状態の良い物を食材に使えるよう選び、細かく気を配っていることがわかりました。
- ・献立も魚と肉が交互になるように工夫がされており、味も美味しかったです。
- ・炊きあがった1000人分以上のご飯を容器に移し替えるのはとても大変なことだと実感しました。
- ・配膳する際にはなるべくきれいに盛りつけるようにしました。
- ・喫食者が次々に来るので盛り付けを流れ作業にしている、なるべく効率よくできるように行われていることがわかりました。
- ・喫食者によってご飯を盛る量が異なるため、それを考慮しながら炊飯しなければならない点が特徴的だと感じました。
- ・献立作成時の留意点、栄養士の業務・目的、喫食者からのメニューに対する意見をどうやって献立に反映させるか、新メニューの検討、行事訓練の把握、調理能力の適性などを学びました。
- ・裁断の担当になった時、包丁の使い方、左手の位置など教えていただき、怪我をしないようにゆっくりでいいよと優しく声をかけて頂きました。ですが、自分の料理技術の未熟さを実感し、家庭でも少しずつ料理をしようと感じました。
- ・「ごちそうさまです」「ありがとうございます」と声をかけて頂き、そういった言葉はとても嬉しいということを改めて感じました。
- ・栄養素や季節感を考えて献立を考えることはもちろん大切ですが、調理する方の労力、調理にかかる時間なども考慮して考えることも大切であると学びました。
- ・配食では、できる限り温かい状態で食事を提供したいという思いから、上手くタイミングをはかって、盛りつけていました。難しい作業でしたが、徐々に慣れてきて、楽しく感じました。
- ・検収では、食材の搬入を見学していました。3日以内に使用する食材を仕入れていて、日持ちのしない食材は、2日以内に使用するものとして仕入れていました。清掃などの衛生管理だけではなく、食材の衛生管理にも徹底していることがわかりました。
- ・調理を行う際は、ある程度説明（作業を行う理由など）を聞かせて頂いた後作業に移ったので、理解しながら行うことが出来ました。
- ・アレルギー対応や献立を作成する際に思っていることについての発表、災害時や訓練の際持参するレトルトセットについて、行事食についてなど様々なことを教えていただきました。

- ・自分の立てた献立のイメージを伝えることの難しさを改めて感じました。
- ・野外炊事車を見学させて頂いて、震災の時や野外訓練の時など貴重なお話を聞く事が出来て良かったです。
- ・大量調理を行う上では調理者同士の連携がとても重要である事がわかりました。そして、様々な調理工程においても出来上がりをイメージすることが作業の連携につながるということ学びました。
- ・包丁や火、熱湯等、危険とわかるものを扱っている時はみんなが注意をするので怪我はあまりないが、ちょっとしたことでの怪我が多いと聞いたので、一つ一つの作業に注意が必要だと思いました。
- ・自衛隊の食事のシステム上、残飯はでても仕方ないそうなのですが、その量を調節することの難しさを知りました。
- ・給食班の方々がとても優しく、気を使ってくださったのですが、うまく返事を返すことができなかったので、もっとコミュニケーション能力を身につけなければならないと思いました。
- ・調理従事者の方に「頭でっかち」な管理栄養士にはならないでね。と言われました。管理栄養士として現場を知っていること、現場の声を聞くことの大切さを知りました。
- ・食べられることだけに感謝をするのではなく、食べる場所を綺麗にしてくれている方々にも感謝をし、食事をしていかなければならないと思いました。
- ・朝の始めの献立説明の時は、発注書を見せて頂きました。発注書にはその日1日分の使用する食材の分量や値段が細かく記載されていました。1円単位、1グラム単位で一品一品しっかりと管理されているのだと感じました。

2. 施設・指導者

- ・管理栄養士が考えた献立を形にしてくれる調理員とのコミュニケーションが円滑でないと美味しさや思いを喫食者に伝えることができないのだと、改めて感じました。
- ・指導者の方はとても優しく、食に対する情熱がすばらしく、とても勉強になりました。
- ・同じ事柄を伝えるとしても人それぞれの伝え方があると改めて感じました。
- ・調理員やスタッフの方々に対してコミュニケーションをとる技術も必要だと感じました。
- ・病院以外での管理栄養士の業務を学ぶことができ、管理栄養士の仕事の幅の広さを痛感しました。
- ・管理栄養士は話し上手であると色々な繋がりが作れると思いました。
- ・指導者（管理栄養士）の方は、さまざまな事に目を配っていて、視野を広くすることが大事だと思いました。
- ・調理では、シャベルほどの大きさのヘラを持って回転釜内の食材を混ぜ合わせるのに、苦労しました。そのときに混ぜるコツを調理員の方が親切に教えてくださるので助かりました。
- ・隊長や管理栄養士の先生たちが行ってくださった講義では、自衛隊での給食業務や管理栄養士としての仕事などを教えていただきました。
- ・施設側と受託側で毎日ミーティングしていて情報交換がしっかりされていました。
- ・調理員の方々が気さくに話しかけてくださり、色々なお話を聞くことができました。
- ・大量調理における管理栄養士の役割について学びました。
- ・作業の連携を行うためにはコミュニケーション能力が必要だと感じました。
- ・管理栄養士から調理員への伝達、指示能力が必要だと感じました。

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

- ・毎日各種健診や他の事業が入っていることに驚きました。
- ・保健事業に参加するにあたり、栄養のことはもちろん乳幼児、成人、生活習慣病、精神疾患、関連法規について十分な知識が必要だと思いました。
- ・地区ごとの健康を守る会では月 1 回で集まって調理実習や踊りなどをして地域の人々同士でも交流を作っていました。また離乳食の調理実習でのお手伝いをして下さり、また、話しかけてくれて楽しく調理ができました。
- ・検診時に配布するレシピはレシピを見なくても作れるようなものにし、なおかつわかりやすく絵で説明すると見やすいし、作ってみようという気持ちになると学びました。
- ・講習会は準備からアンケート集計まで携わらせていただき、1つの企画を行うにも時間がかかり、大変なことがわかりました。
- ・災害時の対応について、実際にあった 3.11 の時のお話や、今後起こったときにスムーズな対応ができるような対応策等のお話を聞き、地域の方々のためにできることをしようと活動していることも再確認することができました。
- ・今回の実習で食生活改善推進員の存在を初めて知り、実際に関わる機会も設けていただき、どんな活動をしているのか、市町村によっての活動の違いなどを知ることができ、積極的に活動している姿を見ることができて、もっとこのような活動をしている方がいることが広まればいいなと思いました。
- ・健診に来られてフォローが必要となった方には、管理栄養士だけではなく多職種が連携して長期間サポートしていくということを学ぶことが出来ました。
- ・チームでの活動が大切とお話を聞き、チームで助け合いながら自分のもっている力を最大限に発揮できるようなチームを作ることは、コミュニケーション能力が必要なことを改めて実感しました。

2. 栄養相談

- ・栄養相談の際、相談者に合わせた言葉の選び方や実践できそうな事の紹介など、その相談者に合わせた対応が必要だと学びました。
- ・保健センターは、地域の方々と近く、地域の方々が保健センターにきて、血圧測定したり栄養相談をしに来たりしていて、その近さを実感しました。
- ・離乳食の試食の時、お母さんはおいしいと感じるものでも、赤ちゃんには美味しくもないような顔をしたり吐き出してしまったりしていて大人と子供の味覚の違いを実感しました。
- ・妊婦さんの栄養で知りたいことの 1 番は母乳がよく出る食事だと知ることができました。
- ・栄養相談のアドバイスの時は、自分の意見を押し付けたり否定したりせず、提案をして一緒に考えることが大切だと学びました。

- ・幅広い年齢層の方がいらっしゃるので、それぞれの対象者に合った栄養相談が必要なことがわかりました。
- ・行動変容では、すべてをアドバイスするのではなく対象者が自分で考えて行動できるような投げかけのアドバイスも時には大切だと思いました。
- ・対象者が自分なりに努力した行動は否定せずに、まずは受け入れることが必要だと感じました。
- ・栄養相談を受けるときは食事に関連することだけではなく、普段の生活環境や本人の心情など様々な面から何が問題で、解決していかなければならないかを判断していく事が大切だと思いました。

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

- ・笑顔でお話をする事で、患者さんが安心してお話をしてくれることがわかりました。
- ・患者さんの健康向上又は改善に徹していることを学びました。
- ・商品の並べ方や表記の仕方は工夫されていて、高齢者の方にもわかりやすいと思いました。
- ・食品の賞味期限を厳重にチェックしていて、安全管理は大事な事だと思いました。
- ・お薬手帳が薬の重複防止になることの重要性について学びました。
- ・小児をメインに扱っている病院の隣にある薬局では、子供が退屈しないような空間作りがされてとてもよいと思いました。
- ・スタッフの方のお客様の対応や協力し合っているところを拝見し、積極性やチームワーク、相手を思いやる気持ちが大切だと感じました。

2. 薬局業務

- ・調剤室にて分包機を見せて頂いたり、学校薬剤師について説明して頂いたり、丁寧に教えて頂いたものでとてもわかりやすかったです。
- ・試飲、販売する際にはポイントを絞って伝え、またお客様のお話もしっかりと聞き入れる事が大切だと実感しました。
- ・店舗としての売り上げ向上効果も含め、お客様が商品を見て、興味を持てるようなポップ作りを考えました。
- ・調剤室の奥まで見学させてもらうことができ、良い経験になりました。
- ・ファーマシーだよりなどを作成する時、患者さんが見やすいよう、分かりやすいよう、読みたくなるような媒体の作成を意識する事が大切であると感じました。
- ・登録販売者として医薬品の販売をする際と、健康食品を販売する際で、表現を変えることに気をつけなければならないことがわかり、それぞれへの理解が不可欠だと思いました。
- ・ドラッグストアはお客様が気軽な気持ちで栄養相談を持ち掛けてくれる場だと思いました。

3. 施設・指導者

- ・実習先の薬剤師さんから管理栄養士の今後の課題について教えていただきました。内容は薬局ではまだ管理栄養士の業務について知られていないので、管理栄養士を認識してもらうことや、登録販売者の使い方など薬局における管理栄養士の課題を教えてもらいました。
- ・スタッフの方々がお優しい方ばかりでとても安心して実習に励むことが出来ました。
- ・学校薬剤師について教えていただき、学校や給食施設の日常的な衛生管理は薬剤師と管理栄養士、栄養士の連携によってチェックされているという事を知り、異なる職種との連携の重要性を改めて感

じました。

- ・薬剤師の先生についてお客様との接客を勉強したときは、相手の話をきくのはもちろん、生活の背景なども聞きとって返答していたので、人それぞれ接し方が違うのだと思いました。
- ・ケアホームでは薬剤師さんの仕事を手伝わせていただき、薬が一包化されている理由などを聞くことができました。
- ・薬の相互作用については授業でも勉強しましたが、アレルギーとの関係など、さらに詳しいことを教えて頂きとても勉強になりました。
- ・離乳食教室の見学では、お母様たちが「前回の教室での話を聞いて参考になったのでまた来ました。」と言っており、月齢が上がるごとにリピーターが増えており、栄養士の方や元保育士の方などがお母様たちの支えになっているのだと思いました。
- ・待合室には手作りのポスター等が掲示してあり、患者さんが薬を待っている間も退屈しないような工夫が施されていました。患者さんが待ち時間を過ごしやすくなると、また同じ薬局に来てもらうことが出来、そうすることで地域の人にもより必要とされる存在になっていくのだと感じ、勉強になりました。

4. 薬局における管理栄養士

- ・栄養相談は患者さんが処方薬を待っている間に行っており、管理栄養士の方は患者さんと目線の高さを合わせ、頷きながら患者さんの話を聞いていました。また、患者さんに“開けた質問”をし、情報を引き出していました。
- ・患者さんの服用される薬により、使う食品を選び、制限する栄養素を考え、メニューの提案をすることは、大変重要であると学びました。
- ・栄養相談などにおいてお客様から情報を聞き出す能力や技法も身に付けることが必要だと実感しました。
- ・模擬栄養相談ができたことは、お客様に何を聞かないといけないのか考える機会となり、とても勉強になりました。
- ・薬局での管理栄養士の方々は医療事務、栄養相談、献立作成、勉強会開催、資料作成など様々な業務内容があることを学びました。
- ・管理栄養士としても薬との相互作用を知ることが大切であると実感できました。
- ・ドラッグストアの管理栄養士は特に自分自身で仕事を作っていくのだと思いました。
- ・最終日には健康相談会の手伝いをさせていただきました。体格チェックや血圧測定だけではなく、骨密度計もありました。管理栄養士の方の栄養相談を見学させていただきましたが、スポーツジムの方々に協力してもらい、私も栄養相談の練習をさせていただきました。
- ・最近管理栄養士の就職先にもスポーツ系もあるので、薬局と連携している所を見学させてもらったのはとても良い経験となりました。
- ・ダイエット商品や健康食品、栄養補助食品などもヘルスコーナーが管理をしていたのですが、薬剤師の先生方はこれらについてもきちんと把握しており、私たち管理栄養士も薬についてきちんと把握しておく必要があると実感しました。
- ・栄養相談を行う際はその患者様が実践できることが第一だと感じました。

- ・患者様の前情報がない中で栄養相談をするのはとても難しいことだと思いました。
- ・ケアホームで勤務している管理栄養士の方にお話をさせていただく機会を設けていただき、運営や行事食・イベントなどについてパンフレットを交えながら説明していただきました。
- ・医療人としての自覚を持ち管理栄養士の仕事を全うする。そのために、栄養相談では来局者のニーズに応えるために日々情報収集をする事、環境作りやマナー、相手の気持ちを読み取る力を身につけるのが大切であることを学びました。

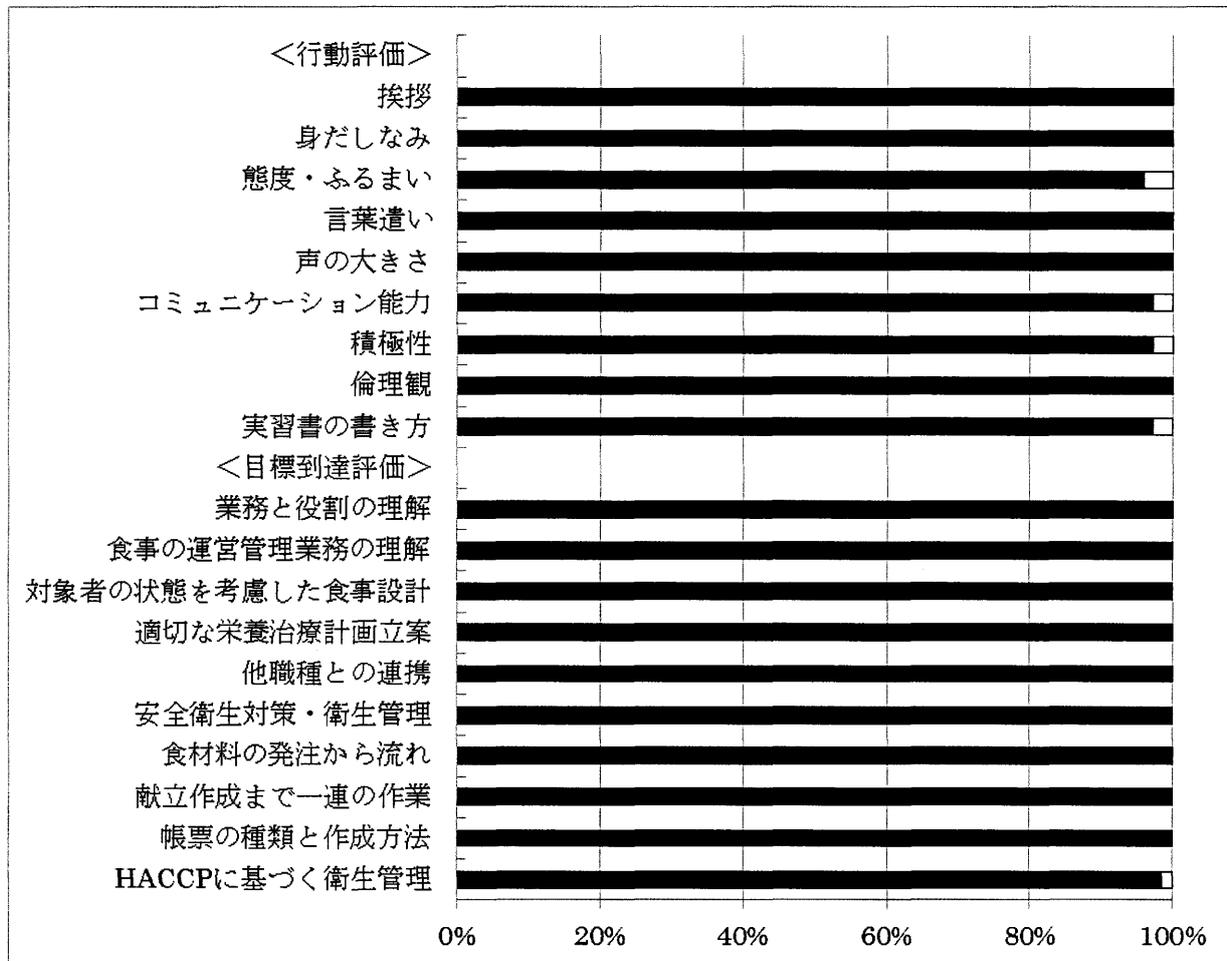
5. コミュニケーション能力・知識など

- ・人と接する時は、笑顔と明るい声、ハキハキと話すことが大切だと思いました。
- ・糖尿病や、肥満、高血圧などの生活習慣病などを知ることは勿論、こむら返りなどのちょっとした症状についても素早く答えられるように勉強していくべきだと思いました。
- ・公費や、子供受給、ひとり親などの支援についての説明を受けて、行政や市が行っていること、国民保険などの重要性を学びました。
- ・患者さんに薬を渡す際は、患者さんの目を見ながら「体調はいかがですか」「血圧はどうですか」「症状はどうですか」等と声をかけたり、使うのが初めての薬を処方された患者さんには、丁寧に分かりやすく説明をしていることも知り、またその際のコミュニケーションによって患者さんの情報を収集して今後の服薬指導に活かしていることも知りました。
- ・患者様と薬剤師の先生の会話がとても親身で丁寧なやりとりで、コミュニケーションのあり方や信頼関係の築き方を実感することができました。
- ・先生方は、何事にもお客様のためにとという気持ちを持っていらして、接客態度を見ながら、コミュニケーション技術などを学びました。
- ・ビタミン、ミネラルと食品の相互作用も質問されることが多かったので、それについてももっと勉強して行くべきだったと思います。
- ・服薬指導でも、栄養相談でも、相手の印象に残る様にすることが大切だと思いました。
- ・実際に患者様と接することで、患者様に合わせた対応が必要だと感じました。
- ・人と接する際は言葉遣い、表情、態度に気をつけることの重要性を学びました。

8. 実習評価と意見・要望

臨地実習 I（臨床栄養）・II（給食経営管理）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。

- ・実習のテーマの一つ「他部門との連携」について、カンファレンス、NST、緩和ラウンド等を通して理解されたように思います。患者様に提供する食事は安全でおいしそうに盛りつけられたものでなければいけないということについても少し理解されたようです。
- ・献立作成の難しさや、どうしたら患者様に「おいしい」と言って食べていただけるかということを理解されたようです。実習日程の経過とともに発言や行動が積極的になってきたと感じました。
- ・課題も提出期限内に適格なものを提出し、評価しております。あたえられた仕事に前向きに取り組む姿勢は栄養科内スタッフでも評価しております。
- ・当院へ実習に来た中で、リーダーシップをとってまとめてくれました。
- ・実習前に担当の先生よりお話しを伺っていたこともあり、質問等、積極にしてくると思っておりましたが、本人より聞きに来ることはほとんどありませんでした。実習課題については2人で話し合い、担当割りを行い、取り組んだようです。コミュニケーションが取れていたら、もっと質の高いものに

仕上げられたのでは？と思います。

- ・質問したいことはきちんと聞くことが出来ていました。実習課題については2人で話し合い、担当割を行い取り組んだようですが、大人しい性格だからなのでしょうか、「もっと2人で課題について話し合いたい」と思って相手に伝えたとのことですが、難しかったようでした。
- ・実習で学んだことを実習書とは別にまとめてもらいましたが、学べなかったということで未記入の項目がありました（HACCPに基づく衛生管理など）。1カ月ということで時間に余裕があったので、質問などして学んで頂ければよかったですと思います。
- ・臨床栄養では、糖尿病をはじめとするそれぞれの疾患の特徴やリハビリ、薬局実習を通して嚥下訓練や輸液のことを多く学んだことだと思います。褥瘡見学では、看護師の話に熱心に耳を傾けていました。診療報酬、介護保険については知識を深めてほしいと思います。給食業務では、盛り付け、仕込み、洗浄など一連の動きをし、作業にはすべて理由があることを考えながら、一度職員から指導されたことはすぐに覚え、テキパキ動いていたことは好印象でした。
- ・臨床栄養では、特別食加算や疾患に対する知識が不足に思われたので、繰り返し勉強してほしいと思います。病棟でのカルテの見方や看護師の動きにはよくメモを取っていました。食事配膳や食事介助では利用者様とのコミュニケーションの難しさを肌で感じたことだと思います。給食業務では、慣れない大量調理で、仕込み等、切り方を注意されていましたが、懸命に取り組んでいました。夏場で暑い中、盛り付け、洗浄など汗をかいて作業を頑張っていたことは、とてもよかったです。
- ・臨床栄養の実習に対しての認識不足が感じられました。患者を一人のひととして見る事が出来れば、さらに良い実習になったと思います。
- ・まじめに実習に取り組んでいました。栄養指導の見学、NST 回診への同行などを通して病院の管理栄養士業務について体験できたと思います。実習前半は質問も少なく積極性に欠ける印象を受けました。実習ノートの内容が実習項目の説明のようなことがありました。「～と感じた、～と思った」だけではなく実習から学んだことがあったのではないのでしょうか。
- ・実習、課題のすべてにおいて、「実際の患者」に供するものであることを念頭に、実習に取り組むことを期待していますが、栄養管理の場面や献立作成など「実際の患者」のことを「考えて」課題に取り組むことが十分にできたとは言い難いですが、終盤には自身の「考え」の至らないことに「気づき」、「考える」姿勢が見られるようになりました。実習書に実習内容の詳細を記載すること、レポート等の適切な言葉の使い方、実習生同士でのディスカッションなど、今後の課題が見つかったと思いますので、これからの学生生活において意識を高く持ち、臨んでほしいと思います。
- ・挨拶、身だしなみ、態度などについては良好であった。業務について見て、聞いて学ぶ意欲はあり、真面目に取り組んでおり評価できる。但し、病態の評価、栄養アセスメント、栄養治療計画の立案実施に必要な知識が不足しているためか、理解できなかったことも多かったようである（学生であり就職後に学べば良いと考える）。やや消極的に見えるので恥ずかしがらずに疑問などを質問し、自発的に調べ理解する積極性が出てくると更に良いと考える。
- ・フードサービス、メディカルサービス双方に勉強されていました。4週間の実習でしたので、とても有意義だったと思います。今後の就活に役立てば幸いです。
- ・4週間の長期に渡り実習され、給食管理、栄養管理を少し理解されたと思います。病院業務は、多種、多様であり、経験等も必要と考えます。今回、病院実習が将来において糧となって活躍できることを

願っております。

- ・理解が早く、手先も器用なため、一般事務・ルーチン作業はすぐに出来るようになりました。性格的に大人しく、やや積極性に欠ける所はありますが、指示されたことは正確に実行する能力があります。当病院は直営で、現場管理から NST まで混在しているため、戸惑いもあったと思いますが、頑張っていました。
- ・課題に対しては自分なりの意見、考えを入れながら取り組んでいました。特に 3 週間目からは、自主的に日々の目標を決めて栄養指導の見学などを行うことが出来ました。この経験から、さらに学習を深めていただきたいと思います。
- ・高い目標を持って実習に参加しましたが、もう少し積極性が欲しかったと思います。具体的な質問が出てくるとより理解ができたのではないかと感じました。4 週間の実習で患者様の経過や栄養士の業務は確認できていました。管理栄養士を目指してさらに勉学に励んでください。
- ・挨拶や返事は良くできていましたし、手があいた時は何をしたらいいか、自分から職員に聞くことができていました。ただ調理実習はやる気を感じられず、面倒そうにしていると調理師からも指摘がありました。管理栄養士といえども、調理の知識や技術は必要です。プライドを持つのはいいことですが、調理師とのパイプはとても大切です。もう少し調理実習に力を入れるべきだと感じました。実際に栄養指導を体験させてあげられたのは良かったと思います。
- ・まじめな実習態度でした。また、大学で実習したことを生かして課題に取り組んでいました。
- ・病棟での食事介助からスタートして、まず患者把握、そして多職種との連携、栄養管理、給食管理、献立作成、調理実習等、1 か月間の実習でほとんど理解できたと思います。また、明るい笑顔でコツコツと業務をこなし、スタッフとのコミュニケーションも良好で、すべて優良であったと評価します。
- ・実習を通して学校では学ぶことのできない調理や現場での動きを経験することが出来、本人の中で机上の理論との違いを学べたかと思います。積極性がない分、1 つ 1 つの作業にじっくり取り組んでいた印象があります。今後、社会に出ていく上で積極性やコミュニケーション力を強めていけるとより良いと思います。
- ・実習中は自ら積極的に質問をし、分からなかった内容については後日調べるなど自習学習もしっかりしていました。栄養管理や栄養指導に対する知識を深めていくと良いと思います。また、実際に現場で職場の一員として働いて最も衛生面、安全面について、より理解して頂けるようにその点を重要視しながら指導しました。
- ・質問も積極的にされていて、意欲的に実習されていました。
- ・栄養指導の媒体作りでは、積極的に取り組みました。
- ・理解力は高いと思いますが、積極的に質問してくることが少なかった気がします。
- ・一人で 4 週間という長い実習でしたが、真面目に、緊張感が途切れることなく、様々な事に取り組む事が出来ました。管理栄養士は多種多様な業務があることを実際の場で感じてもらえた事と思います。今後管理栄養士として大きく飛躍することを期待しています。
- ・まじめに物事に取り組む姿勢がみられました。慣れてきた業務については積極的に行動したので、動きがスムーズで、こちら側の指示が遅れた時は安心していました。献立作成は無難なメニューとなり、少しばかり残念でしたが、色合い、量、調理業務を考えて、常食、粥菜食をたてられて良かったです。次の日の野菜の仕込み作業も、時間一杯までする心意気があり、頼もしく感じました。就職先

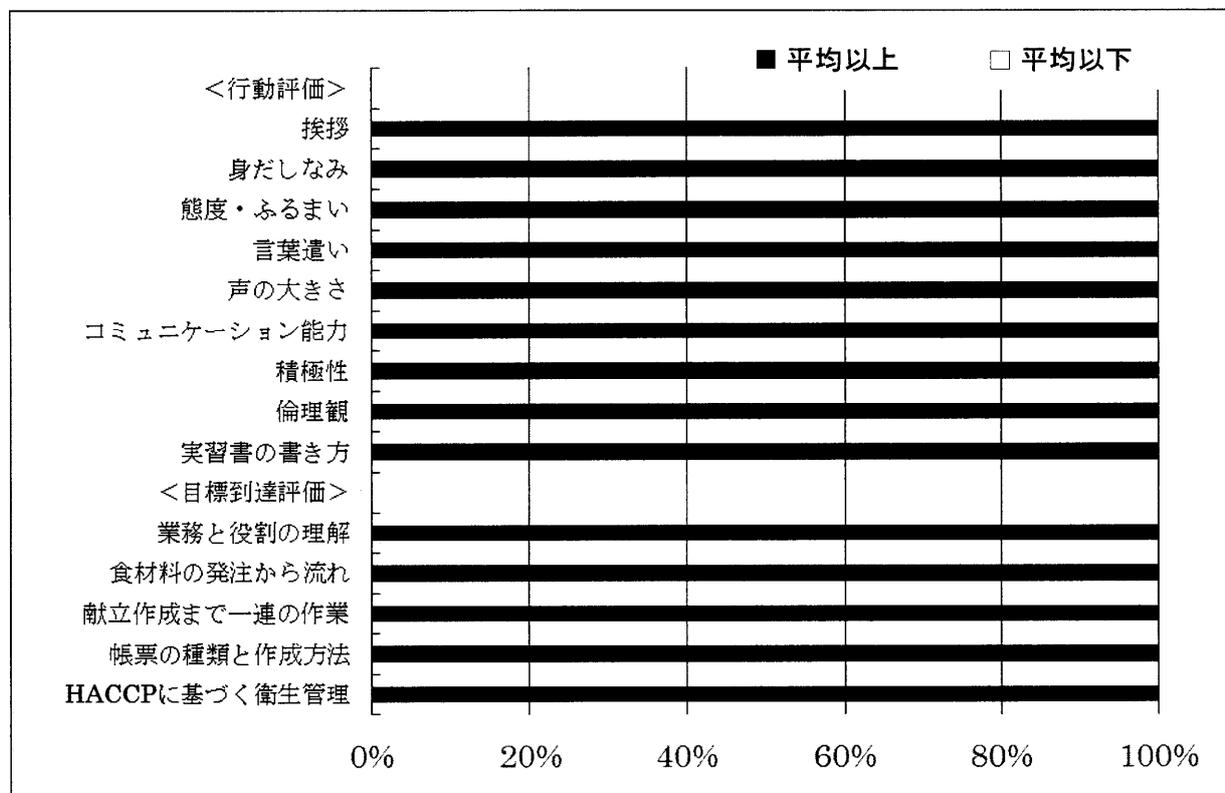
が決まっても、病院の管理栄養士として患者様に接し、食事介助等の働きへの関心も見え、大きく発展できる可能性を感じました。患者様と会い、食事全般の援助者としての管理栄養士の役割を少しでもつかみ得たのではと見えました。

- ・明るく元気に取り組む姿勢がありましたが、時々気の緩みが表れてしまったのはとても残念でした。人としての感性が強く押し出された感想が多く記載されていましたが、それはそれで大切に育てつつ、管理栄養士としての見方を育てていければ良いと思いました。患者様との会話、食事介助の手助けができたことは、人と接する管理栄養士の働きの一面を体験できたことでしょう。献立作成は良い体験であったと思われます。味は勿論、価格、作業工程、そして、患者様の面から考えられたと思います。また、ひとつの献立から、どう他の食種に展開されるかを読み取ろうとしている姿勢がみられ、次の step に進むことのできる可能性がありました。
- ・積極的に返事をされておりました。印象的にはとても良かったように感じます。ただ、病院栄養士というものがあまりにも漠然としたイメージしかなかったように感じます。学校では、教科書での勉強ですが、今回は実践に重きを置き「自分で考えて行動する」という現場ならではのことを課題とさせていただきます。その点では、自分で考えすぎて質問をしてくなかつたり、自己完結にしている部分が若干感じられました。現代っ子に不足している「コミュニケーション能力」がまさに不足しているように感じました。
- ・初めは緊張していたのか、声も小さかったですが、実習が進むにつれ声も大きく、仕事内容も充実したと思います。ここで学んだことを今後も生かせるようになればよいと思います。病院栄養士を希望していると聞きましたが、大切なことを忘れずに頑張ってください。
- ・現場に入っているときなど、自分から仕事を探すなど積極的に動いていたと思います。病院栄養士希望ということなのでここで学んだことをぜひ生かしてほしいと思います。今後もぜひ頑張ってください。
- ・食品、栄養に関する知識が十分ではないようであり、献立立案に苦勞されていた様子である。管理栄養士には病態に関する知識が重要であるが、基礎に食についての知識が必須であり、当然調理学も理解しておくべきであることも理解できたと思います。発言の際に自信なさそうにするのが、今後の弱点だと思います。
- ・食事作りに関して、病態について、ほぼ理解されていると思うが、積極性がやや弱い。自信を持って積極的にコミュニケーションをとればより良いと思います。
- ・後半は積極的に学習し考察できたと思います。実習初日に細菌検査結果を忘れてこられたのは残念です、しかし、テーマを決めて研究課題に取り組みまとめが良くできていたことは評価できました。
- ・後半はコミュニケーションがとれてきましたが、最初は積極性に欠ける印象が強くありました。個人対応で指導をすることで良いところを伸ばせると思います。集団実習では少し困難でもありました。
- ・協調性を発揮し、他校の実習生とともに 4 週間実習に取り組めていました。積極性は、もう少し質問があっても良いと思います。
- ・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、病院というはじめての実習の場、3 週間という限られた期間で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様のために、患者様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。

- ・4週間の臨地実習が無事終了し、「ホッ」としております。暑い時期で慣れない環境での実習は、大変だったと思いますが、いつも気持ちのいい姿勢で対応しておりました。病院栄養士の活動を多方面から学んでいただくスケジュール作成を致しました。今後の学びに役立てていただけたらいいと思います。
- ・課題等に真面目に取り組む姿勢は、好感が持てました。物事を多角的に見る能力は高いと思われるが、自分の考えを相手に分かりやすく表出することに関しては、これからの課題と考えられました。
- ・初めての場所でも、臆することなく、積極的に人とコミュニケーションを図る能力は高いと思われるが、物事を多角的に捉えることに関しては、これからの課題と考えられます。
- ・落ち着いた行動と業務を計画的に実行できる能力は高いと思いました。もう少し、はっきりと受け答えができるようになるとコミュニケーション力もついてくるのではないかと感じました。
- ・実習中2回レポートを提出してもらいましたが、まとめ方、とらえ方ともに優秀だと思いました。これからも、今持っている元気さと謙虚さを失わず、歩んでいってほしいと思います。
- ・栄養管理では、ベッドサイドでの患者様の情報収集やチーム医療の見学、栄養指導の見学、実施を通して、コミュニケーション能力の大切さに気が付いたようです。栄養アセスメント・モニタリングを行い、自身の学習の課題に気が付いたようです。給食管理では調理作業を経験し、迅速で正確に作業することの大切さに気が付いたようです。
- ・実習態度は問題ありませんでした。ただし自分の作業に夢中になり、周りが見られなくなってしまうことがあったようです。症例検討ではとても悩んでいましたが、最後までやり遂げることができていました。きっと自信につながったのではないかと思います。
- ・自分の疑問点は聞くように心がけていたようで質問が多かったです。また、症例を理解することが難しかったようです。しかし自分で努力しレポートを仕上げていました。
- ・正確に作業にあたり、実習ノートも自ら勉強し調べるなど、努力されていました。真面目に実習に望まれる姿勢がみられ、頑張っていたらっしゃいました。今回の実習が、今後の一助となれば幸いです。
- ・実習に積極的に取り組み、質問をしたり、自ら進んで動く等熱心に臨んでいました。リーダーシップを取り、能動的な姿勢が見受けられました。今回の実習が、今後の一助となれば幸いです。
- ・3週間の実習を通じて熱心に取り組んでいました。レポート作成では不足な点を調べなおし、改めて提出するなど、前向きな取り組みがみられました。
- ・毎日、実習を通して考察を述べる3分間スピーチを行いました。給食管理、臨床栄養管理共にポイントを掴み、自分の考えを伝えることに苦労していました。また、担当患者へのリーフレット作成では、患者様が知りたいことを優先してしまい、食事療法を行う上でどのようなリーフレットが必要なのかという視点で取り組めていなかったように思います。4週間を通し、自分の課題を見つけられたようですので、今後活かして頂ければと思います。
- ・毎日、予習、復習を欠かさずに行い、分からないことを調べる習慣を付けることが出来ました。実習のまとめとして行った症例報告と4週間のまとめの発表では症例報告を担当した為、病気や薬についてよく調べましたが、主観的に患者様を評価する部分が欠けていたように思います。また、症例をまとめることに精一杯になってしまい、4週間のまとめのディスカッションが不十分なように感じました。患者様用に作成したリーフレットは大変分かりやすく、患者様にも「分かりやすかった」とお声を頂きました。

給食施設（病院を除く）における臨地実習Ⅱ

（給食経営管理・給食運営）の評価とご意見



代表的なコメントを抜粋しました。

<大規模給食施設>

- ・実習の経験から得られることは、料理に関する知識、効率の良い工程、嗜好を考慮したアイディアレシピの献立、更なる衛生管理についての追及等、今後のビジョンが出来上がっており成長が楽しみです。
- ・実習ではコミュニケーションの大切さ、声かけで作業を安全にかつスムーズに行えるということを学びまた挨拶の大切さも改めて感じたと言表されました。今後の生活に活かされていくように感じました。
- ・大量調理施設衛生管理マニュアルを熟知されているように見受けられ、当施設の改善点も挙げて頂き勉強になりました。特に質問されることが多かったので積極性を非常に感じられました。
- ・実習で学んだことを帰宅後、再度メモを取り直し教わった内容を吸収していこうという姿勢は、素

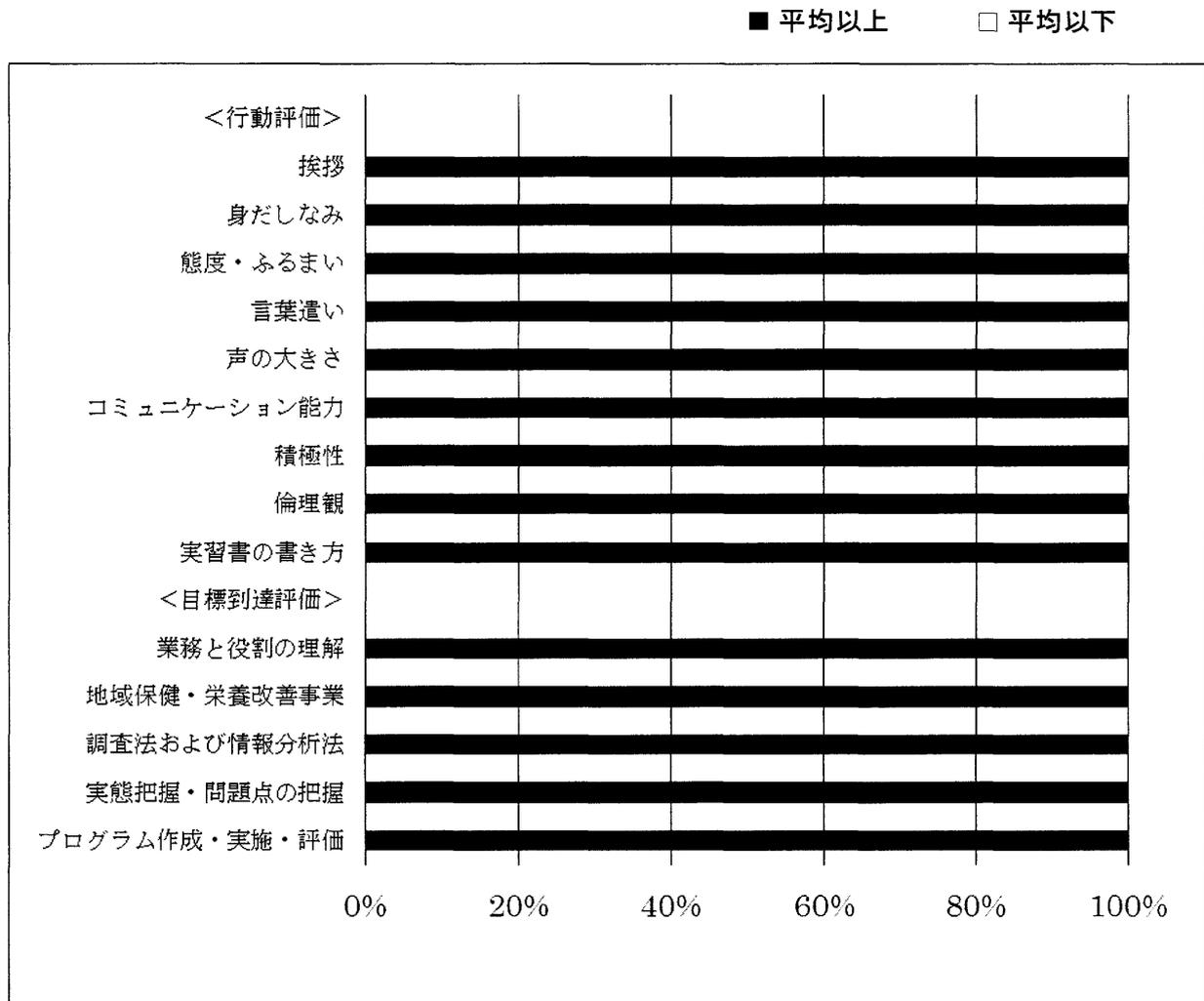
晴らしく思います。積極的に取り組めたようで今後の成長が楽しみです。

- ・いつも行動するのが早く、先頭に立って移動したり説明を聞いており、積極的に質問して理解しようという姿勢が頻繁に見られて好感が持てました。実習生としてしっかり学びとろうという姿勢が感じられました。とても優秀だったと思います。
- ・大人しい雰囲気を持ちながら皆と巧く連携をとっていました。実習生としてしっかり学びとろうという姿勢も感じられ、最終的に大量調理施設で働く栄養士の仕事についてかなり理解してもらえたと思います。優秀だったと思います。
- ・発表では「食の提供だけが管理栄養士の務めではない」と理解して頂けたことが大きな財産になったと思われます。城西の皆さんは卒業後、実務経験なしで管理栄養士になれるため、あえて給食業務全般の作業をやって頂きました。その中でも食器洗浄及び清掃業務は二度と経験することがない業務だったかもしれませんが、給食業務の本質を経験したことだと思われます。縁の下の力持ちがあつてこそ成り立っていることを発表から見受けられました。

<児童福祉施設（保育園）>

- ・調理技術は基礎を磨くことで上達するものだと思います。食材の特徴をよく知っておくことで調理がやりやすくなります。また、献立を立てる上でも必要となってくるので技術を身に付けて下さい。
- ・実習中、包丁の持ち方、調理の技術が気になった点でした。普段、調理をすることで身に付くことなので、やってみて下さい。保育園の栄養士になれるよう願っています。

臨地実習Ⅲ（公衆栄養）の評価とご意見



代表的なコメントを抜粋しました。

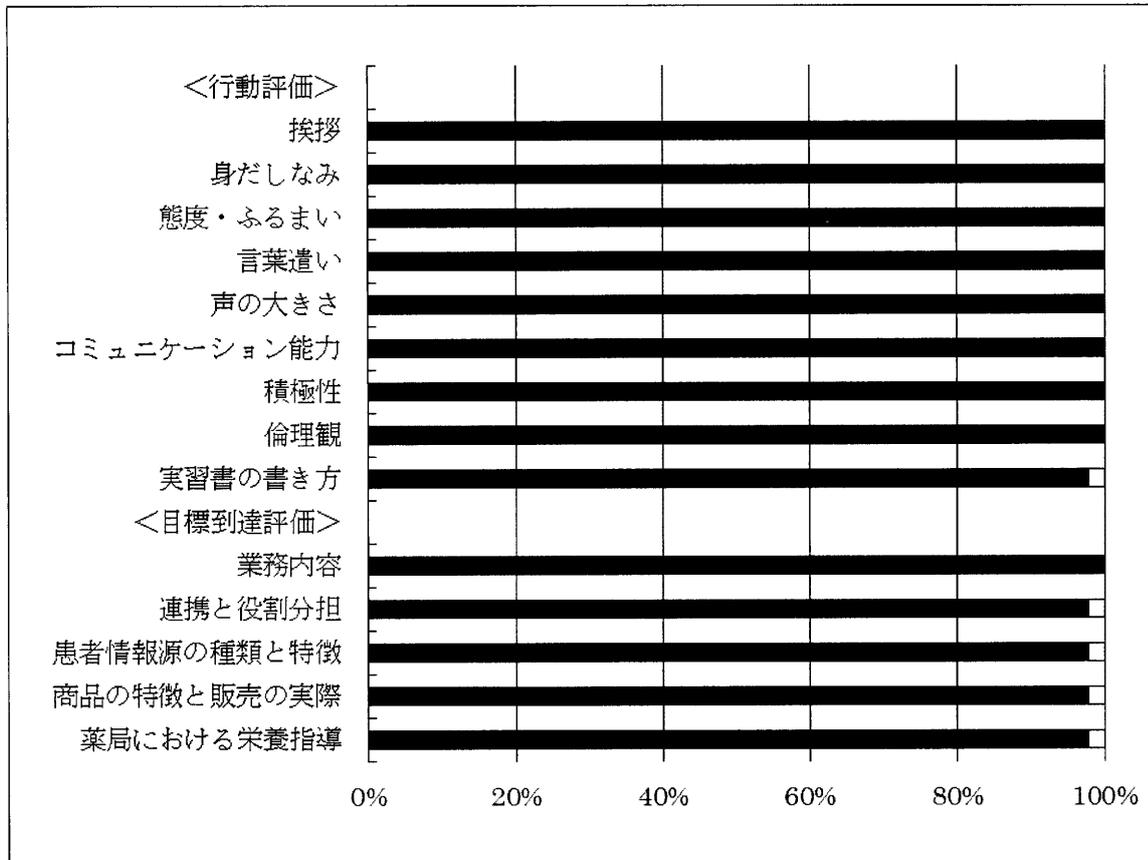
- ・実習前から課題に取り組み、事前学習をして、実習に望んでおり、実習が充実することが出来ました。朝も早くに来所し、職員と共に朝のスタートミーティングから参加するとともに、あいさつもきちんと出来ていました。実習カリキュラムにも積極的に取り組み、自分の意見を発言しておりました。今後の活躍を期待します。
- ・実習を通して、管理栄養士の業務や役割について、しっかり学ぶことができたと思います。実習に取り組む姿勢が非常によかったです。今後の活躍に期待しています。
- ・積極的に実習に臨んでいました。チームワークよくリードして学習していました。公衆栄養で食物アレルギーについての取組や対応を取り上げ、保育所栄養士実践編内容を学び、さらに理解が深められました。対象者は合わせた食育教材をわかりやすく表現展開できました。実践力をさらにつけ、気づいた事を整理していく力を身につけていかれたらと思います。なりたい栄養士像に向かい、日々の

出会いを大切に自己研鑽していただけたらと思います。

- ・事前学習では、意欲的に学習され、「赤ちゃんの便秘について」をテーマにリーフレットをまとめ、実習中に発表することが出来ました。実習中は、見たり聞いたりした体験から理解を深め、積極的に学ぼうとする姿勢が印象的でした。実習後のレポートでは、実習で得た自身の課題についてさらに整理し、理解を深め、今後の目標立てまで明確にされており、よい実習となったようでよかったですと思います。
- ・実習前から課題に取り組み、事前学習をして、実習に望んでおり、実習が充実することが出来ました。朝も早くに来所し、職員と共に朝のスタートミーティングから参加するとともに、あいさつもきちんと出来ていました。実習カリキュラムにも積極的に取り組み、自分の意見を発言しておりました。今後の活躍を期待します。
- ・貴校の担当教員より注意を受けた後は、積極的に質問をしていました。
- ・心をとぎすましてよく実習に臨んでいました。日々の小さな気づきをよくノートにまとめ公衆栄養で学びたい目標に向かい学習していました。地域に根差した栄養士をイメージしてもらいながら、実践における栄養士の役割もよく理解していました。丁寧にしっかりと相手の気持ちを受けとめられるように、また、必要な時には人の前に立ち栄養士としての専門性を発揮できるように日々研鑽していただけたらと思います。伝えたい内容を表現できる能力をさらに身につけていただけたらと思います。
- ・実習を通して、管理栄養士の業務や役割について、しっかり学ぶことができたと思います。実習に取り組む姿勢が非常によかったです。今後の活躍に期待しています。

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。

- ・何事も指示通り、まじめに取り組んでいました。栄養相談のシミュレーションを行い、栄養士役となった時は言葉遣いが丁寧で、相手に安心感を与えられる話し方ができていました。
- ・実習書は、職員から学んだ内容をどう捉えたのか、自分の考えや意見を書いてもらいたかったのですが、1日の振り返りになっていた為、書き方については指導が必要だと感じました。
- ・フロア実習では笑顔で患者様と落ち着いて接することができ、困っている患者様にはすぐにお声掛けをするなどの心配りができていました。また不明な点はその場ですぐに質問する等、前向きな姿勢で実習に臨んでいました。
- ・事前準備からしっかり行っていました。宿題についても期限までに完遂していました。患者と薬局薬剤師がどんな栄養に関する会話、指導をしているかどのようなツールが必要とされているのか見学して頂きました。実習態度は真面目で、憶えが早く優秀な学生でした。
- ・5日間という短い期間の実習でしたが、1日1日変化を感じました。初日は緊張している雰囲気でした。また、こちらから伝えることが多くあり受け身でしたが、教わったことを実行する時など確認、

質問も増え、自主性、積極性が少しずつ見えてきました。同時に5日間で学んだことを自分のものにしながらかついでいく力がついたらと感じました。業務や与えられた仕事を正確にこなすことが出来ました。本人は調剤薬局を利用したことがない中で体験した実習でしたが、調剤薬局の業務や、その中で活躍する管理栄養士の下でたくさんの方のことを学んでくれたことと思います。とても素直で真面目な姿にスタッフ一同刺激を受けました。この経験を今後活かして行って下さい。

- ・挨拶や礼儀をきちんとしていて、好感が持てました。仕事を少し教えるとしっかりと取りくんでいました。調剤業務、OTCの区分、POSレジ、発注・仕入れ、登録販売者にも興味を持って真剣に説明を聞いていました。薬局業務の内容については、一通り理解したと思います。
- ・あいさつや言葉遣いが非常にしっかりしていました。接客業で一番大切なお客様へのおもてなしの心を理解し、接客にあたってくれました。また、他の実習先より栄養士としての業務は少ないですが、患者様から一番身近に頼られる存在であることを感じてくれたと思います。
- ・実習初日からお客様から薬について声をかけられていましたが、落ち着いてしっかりとこちらに引き継いでくれました。又、お客様の売り場へのご案内なども積極的に行なっていました。指示された仕事を単にこなすだけでなく、自分自身で考えながら、仕事に対して、前向きな姿勢で取り組んでいました。仕事が終わったら、やり忘れがないかどうかをしっかりと確認して最後まで責任をもってやってくれていたのが、安心して任せる事が出来ました。
- ・5日間という短い実習期間でありましたが、薬局、薬剤師が毎日行っている業務内容、流れを理解できたと思っています。地域医療に貢献する事では医療現場で働き、チーム医療の一員として活躍したいと将来の目的も強く持っている様です。栄養管理は予防的にも治療にも大切であり薬剤師にも必要な分野だと感じました。
- ・薬局、ドラッグストアにおける薬剤師、登録販売者、栄養士の役割がこの研修を通じて、少なからず理解できたかと思っています。来店されるお客様(患者様)にとって必要とされる栄養士となれるよう、切に願っております。5日間ありがとうございました。
- ・ドラッグストアにおける働き方については一緒に業務を行いながら一通り理解していただけたと思います。現状、管理栄養士の知識の活かし方は店舗、個人によって様々なので、事例を紹介しつつ、当店での実施内容を伝えました。4日目に実施した健康茶の試飲会を実施させていただきましたがとても意欲的で、調べ学習、ロールプレイ、POP作成等事前にしっかりと準備した上で実施でき、目標とした試飲数も達成し感心しました。日々の反省点もしっかり日誌にまとめられていたので、今後活かしてほしいと思います。

<城西大学所在地>

〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1

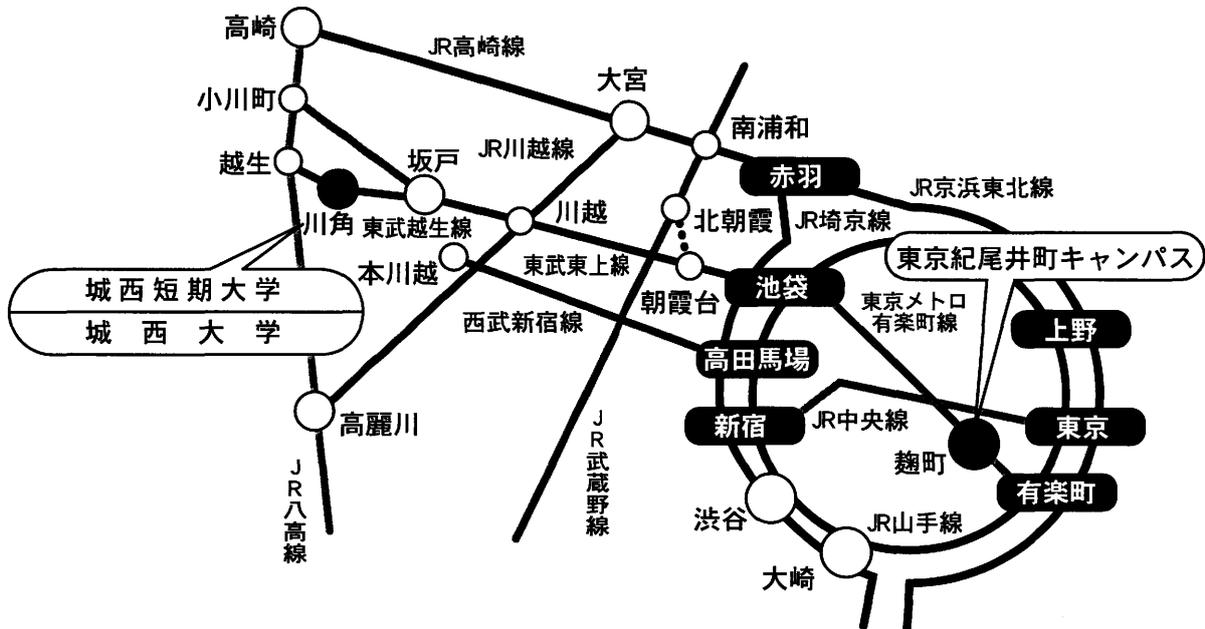
電話 049(271)7711 (代表)

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 26 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 26 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

