

平成27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 27 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	59

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 27 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職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。厚労省が重点改革事項にも挙げており、地域包括ケアシステムの構築におきましても、管理栄養士の関与は必須です。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本年、創立 50 周年を迎えました。一昨年、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 15 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27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27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27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27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27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27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27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27年3月から8月までのうち1週間
4. 実施施設 薬局
5. 単位数 1単位、選択
6. 実習書 大学独自で作成したもの
7. 成績評価 受入れ施設側の指導責任者の成績評価を城西大学薬学部医療栄養学科の教科委員会がとりまとめて認定
8. 保 険 学生教育研究災害傷害保険、個人賠償責任保険、感染症保険、施設賠償責任保険

3. 受入施設一覽

臨地実習Ⅰ（臨床栄養）・Ⅱ（給食経営管理・給食運営）実習施設（病院）

実習施設名称	実習日程	人数	都道府県	市町村
自治医科大学附属さいたま医療センター*	7/6-7/25	2	埼玉県	さいたま市大宮区
埼玉県立小児医療センター	7/6-7/31	2	埼玉県	さいたま市岩槻区
医療法人三慶会 指扇病院*	6/29-7/17	2	埼玉県	さいたま市西区
草加市立病院	7/6-7/31	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	7/6-7/31	1	埼玉県	幸手市
独立行政法人 国立病院機構 東埼玉病院	7/6-7/31	2	埼玉県	蓮田市
医療法人刀仁会 坂戸中央病院*	7/6-7/24	2	埼玉県	坂戸市
埼玉医科大学病院	7/6-7/31	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	7/6-7/31	2	埼玉県	川越市
医療法人真正会 霞ヶ関南病院	7/6-7/31	1	埼玉県	川越市
医療法人積仁会 旭ヶ丘病院	6/29-7/24	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	7/6-8/1	2	埼玉県	狭山市
特定医療法人社団 堀ノ内病院	7/6-7/31	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	6/29-7/24	2	埼玉県	東松山市
医療法人 埼玉成恵会病院	7/6-7/31	2	埼玉県	東松山市
医療法人藤仁会 藤村病院	7/6-7/31	2	埼玉県	上尾市
埼玉県立精神医療センター	6/29-7/24	2	埼玉県	北足立郡伊奈町
埼玉よりい病院	7/6-7/31	1	埼玉県	大里郡寄居町
国家公務員共済組合連合会 九段坂病院	7/6-7/31	1	東京都	千代田区
国立研究開発法人 国立がん研究センター中央病院	7/6-7/31	2	東京都	中央区
国家公務員共済組合連合会 虎の門病院	6/29-7/24	1	東京都	港区
東京大学医科学研究所附属病院	7/1-7/28	2	東京都	港区
社会福祉法人賛育会 賛育会病院	6/29-7/24	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	7/13-8/7	2	東京都	江東区
日本赤十字社医療センター	7/6-7/31	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	6/29-7/24	1	東京都	目黒区
国立研究開発法人 国立国際医療研究センター	7/6-7/31	2	東京都	新宿区
医療法人社団明芳会 板橋中央総合病院	6/29-7/24	3	東京都	板橋区
国立研究開発法人 国立精神・神経医療研究センター病院	6/29-7/24	3	東京都	小平市
社会福祉法人 緑風会 緑風荘病院	6/29-7/24	2	東京都	東村山市
独立行政法人 国立病院機構 災害医療センター	7/6-7/31	2	東京都	立川市
東海大学医学部付属八王子病院	6/29-7/25	2	東京都	八王子市
東京医科大学八王子医療センター	6/1-6/26	1	東京都	八王子市
医療法人徳洲会 東京西徳洲会病院	7/6-7/31	2	東京都	昭島市
公立昭和病院	7/6-7/31	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	7/6-7/31	2	東京都	練馬区
千葉大学医学部附属病院	6/29-7/24	1	千葉県	中央区
東京歯科大学市川総合病院	7/6-7/31	2	千葉県	市川市
東京慈恵会医科大学附属柏病院	7/6-7/31	4	千葉県	柏市
国立研究開発法人 国立がん研究センター東病院	6/29-7/24	2	千葉県	柏市
医療法人鉄蕉会 亀田総合病院	7/6-7/31	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	6/29-7/24	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	7/6-7/31	3	群馬県	高崎市
渋川総合病院	6/23-7/18	1	群馬県	渋川市
医療法人社団三思会 東邦病院	7/6-7/31	1	群馬県	みどり市
独立行政法人地域医療推進機構 群馬中央病院	6/29-7/24	2	群馬県	前橋市
医療法人社団日高会 日高病院*	7/6-7/25	1	群馬県	高崎市
大崎市民病院	7/6-7/31	1	宮城県	大崎市

* 臨地実習Ⅰのみ実施

実習施設名称	実習日程	人数	都道府県	市町村
医療法人徳洲会 山形徳洲会病院	6/29-7/24	1	山形県	山形市
公立大学法人 福島県立医科大学附属病院	6/29-7/24	1	福島県	福島市
社会医療法人将道会 総合南東北病院	6/29-7/24	1	宮城県	岩沼市
独立行政法人国立病院機構 西新潟中央病院	7/6-7/31	1	新潟県	新潟市
長野県厚生農業協同組合連合会 篠ノ井総合病院	7/6-7/31	1	長野県	長野市
静岡市立静岡病院	6/29-7/24	1	静岡県	静岡市
静岡県立静岡がんセンター	7/6-7/31	1	静岡県	駿東郡長泉町
市立島田市民病院	6/29-7/24	1	静岡県	島田市
合計		94		

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	6/8-6/12	5	埼玉県	狭山市
航空自衛隊 熊谷基地	7/27-7/31	3	埼玉県	熊谷市
陸上自衛隊大宮駐屯地	6/4-6/10	10	埼玉県	さいたま市北区
わらしこ保育園	6/15-6/26	2	東京都	府中市
ドレミの保育園	6/22-6/26	1	福島県	郡山市
社会福祉法人晃和会 特別養護老人ホーム 清雅園	3/9-3/13 6/8-6/12	4	埼玉県	日高市
鶴ヶ島市学校給食センター	3/9-3/13	3	埼玉県	鶴ヶ島市
毛呂山町学校給食センター	3/9-3/13	3	埼玉県	毛呂山町
合計		31		

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	6/15-6/19	2	埼玉県	坂戸市
東松山保健所	9/14-9/25	2	埼玉県	東松山市
坂戸市立市民健康センター	6/8-6/12	1	埼玉県	坂戸市
川越市保健所	6/15-6/19	1	埼玉県	川越市
狭山市保健センター	6/15-6/19	2	埼玉県	狭山市
東松山市保健センター	6/22-6/26	2	埼玉県	東松山市
合計		11		

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
クオール株式会社 各店舗	3/9-3/13 3/23-3/27	4	東京都	港区
株式会社エフケイ 各店舗	3/9-3/13	4	埼玉県	東松山市
株式会社メディカルパティオ（あすなろ薬局）	3/9-3/13	1	埼玉県	入間市
株式会社フォーラル（あかね薬局）	3/16-3/20	1	東京都	文京区
ゆずの木薬局	3/9-3/13	2	埼玉県	入間郡毛呂山町
薬局 恵比寿ファーマシー	3/9-3/14	1	東京都	渋谷区
株式会社セキ薬品 各店舗	3/16-3/20	6	埼玉県	北葛飾郡杉戸町
株式会社ファーコス（せがさき薬局）	6/8-6/13	1	東京都	荒川区
ユニコ調剤薬局	6/22-6/26	1	埼玉県	坂戸市関間
薬の坂重薬局	6/15-6/19	1	埼玉県	坂戸市日の出町
薬樹株式会社（健ナビ薬局都立大学）	6/9-6/13 6/23-6/27	2	東京都	港区
株式会社日本アポック（鶴ヶ島池ノ台店）	6/15-6/19	1	埼玉県	鶴ヶ島市
株式会社トモズ 各店舗	6/15-6/19	3	東京都	文京区
ウェルシア薬局株式会社 各店舗	6/15-6/19	3	埼玉県	さいたま市見沼区
望星築地薬局	6/22-6/26	1	東京都	中央区
城西大学薬局	6/15-6/26	2	埼玉県	入間郡毛呂山町
あさひ調剤	8/24-8/28	2	埼玉県	さいたま市北区
合計	合計	36		

4. シラバス

臨地実習 I (臨床栄養学実習)

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

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

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

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 26 年 6 月 2 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）

- ・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 26 年 7 月 7 日）について

平成 26 年 7 月 21 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 26 年 9 月 29 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 26 年 12 月 16 日（火）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 27 年 1 月 10 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 27 年 1 月 20 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）

- ・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 27 年 1 月 24 日（土）2 コマ、水野 文夫 先生（日本赤十字社医療センター）
臨地実習 I（臨床栄養学）事前教育

III. 病院における給食管理実習

1. 入院時食事療養制度の概要
2. 病院における給食経営管理等
3. 衛生管理についての取り組み
4. 適温の食事提供
5. 食事名と成分コントロール、形態コントロールとの関係
6. 食事オーダーの流れ
7. 食事提供の流れ
8. 選択食、行事食、個別対応等
9. 調乳・経腸栄養の調整

IV. 臨床栄養学実習（1）

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

平成 27 年 2 月 10 日（木）1 コマ、山王丸 靖子、江端 みどり（城西大学薬学部医療栄養学科）
・ O S C E（客観的臨床能力試験）様試験の実施について

平成 27 年 2 月 18 日（水）1 日、OSCE WG・医療栄養学科全教員（城西大学薬学部）

・ O S C E（客観的臨床能力試験）様試験

医療人として兼ね備えるべき態度を確認することを目的として実施

平成 27 年 2 月 20 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 27 年 2 月 20 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 27 年 2 月 25 日（水）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 27 年 4 月 10 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）

・実習手続き、諸注意

平成 27 年 4 月 17 日（月）1 コマ、江端 みどり（城西大学薬学部医療栄養学科）

・給食経営管理実習のための事前教育

平成 27 年 4 月 24 日（金）1 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 27 年 5 月 8 日（金）1 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 27 年 5 月 15 日（金）1 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 27 年 5 月 20 日（水）2 コマ、江端 みどり、堀 由美子（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・臨地実習Ⅰ（病院実習）についての事前事項
- ・臨地実習Ⅲ（公衆栄養学実習）についての事前教育

平成 27 年 5 月 22 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）

・6 月からの実習開始に向けた事前教育

平成 27 年 8 月 3 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）

・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

(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 キッチン 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 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 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

- ・ 病院の臨床現場では、常に専門用語が飛び交っていて、自分の知識不足を痛感させられました。大学では、もっと臨床の勉強を、これからしていきたいと思いました。
- ・ 今回の実習では、社会人としてのマナーや規則などから、病院の献立作成、又は栄養指導、SOAPの書き方、NST 回診などに関してとても深く学ぶことが出来ました。
- ・ 病院の管理栄養士業務を幾つか見学させて頂き、実際の栄養指導の流れや雰囲気を実感することが出来ました。
- ・ この実習では、なぜ「報告・連絡・相談」が必要で大切さを学び、多くの場面で自分が「報告・連絡・相談」が出来ていなかったかを感じさせられました。
- ・ 実習全体を通して、自分の考えの甘さを実感しました。
- ・ しっかりと計画を立て行動しなければ、行動すべてが雑になってしまうことを学びました。また素早く行動しなければいけないと思いました。
- ・ 臨地実習を通して、管理栄養士の業務のほかに社会人としてふさわしい行動、そして1つのことを確実に成し遂げる努力、よりよい人間関係について施設の人々から学びました。
- ・ 時間を無駄にせず、効率良く行動することを重視していました。
- ・ 課題の期限がないので早く終わらせてどんどん進んで行くことが大切です。
- ・ 実習書はタイトルをつけてわかりやすく書くことが大切でした。
- ・ 病棟業務、現場のそれぞれを充実した内容で実習することができました。
- ・ 病棟業務では今まで学習してきたことを実際に体験することができました。
- ・ 教科書やプリントで見た内容が実際に行われていてとても新鮮でした。
- ・ 4 週間の実習を通して、大学の授業では学ぶことのできない現場での管理栄養士の業務・役割を学ぶことができ、とても充実した実習になりました。
- ・ とても大きな病院なので栄養指導や NST で様々な疾患を知ることが出来ますし、様々な活動を見学することができ、とても貴重な体験をさせていただきました。
- ・ 実習内容は DM カンファレンス、DM 教室、減塩教室、NST カンファレンス、栄養指導、調理、講演会等を見学させて頂きました。
- ・ 1 週目に厨房の実習、2 週目に事務の実習、3 週目にまた厨房に戻ることで、事務の作業がどこに役立っているかを実感でき、更に理解を深めることが出来ました。
- ・ 実習の内容は、主に栄養相談の見学と、外来診察の見学が毎日ありました。
- ・ 想像していたよりも病棟や患者さんと接する機会が多かったです。
- ・ 患者様にとっての食事の大切さを学びました。
- ・ 経管栄養からではなくて口から食べることの重要性を学びました。
- ・ 医療スタッフは現場や患者様から学ぶことが多いということを学びました。
- ・ 管理栄養士の業務は私が想像していたよりたくさんあり、大変ではあるがやりがいのある仕事だと

思いました。

- ・働く管理栄養士さんと話すことで、いかに管理栄養士さんの知識が広く深いかを知ることができました。
- ・実習を通して、食あつての管理栄養士であるということを改めて実感しました。
- ・4週間の実習は学ぶものが沢山あり、とても内容が濃かったです。病院のみならず他施設の見学がありとても興味がわきました。
- ・何をやるにしてもかなりの気を使って業務を行っていると思いました。
- ・管理栄養士、栄養士、調理師の業務全般を学ぶことができました。
- ・今まで勉強してきた知識を最大限に使っていると感じました。
- ・病院では病態や薬物の知識が重要だと思っていましたが、調理法や食材の特徴など食事に関する知識もとても重要だと感じました。
- ・食事が治療の基礎・土台となっていることを学びました。
- ・臨床の知識をしっかり勉強しておくことはもちろんですが、そこから応用して各疾患に適応させるといったことが重要だと思いました。

2. 施設・指導者

- ・健診センターが併設されており、人数が多くてもスムーズに健診ができるような設備が整っていました。
- ・産科に特化していたため、妊産婦の栄養のポイントを学ぶことが出来ました。
- ・栄養科の先生方も委託の企業の方も優しく指導して下さり、スムーズに実習を終えることが出来ました。
- ・糖尿病の患者さんが非常に多かったです。
- ・高齢者センターということもあり高齢者の方が多く嚥下食や易消化食の種類が多かったです。
- ・管理栄養士は栄養科と委託では仕事内容が全く違うと感じました。
- ・先生方がみなさん優しくとてもあたたかかったです。
- ・委託の方も優しく指導して下さりいろんな話をしてくださいました。
- ・栄養科のある先生には今までの実習生の中で一番真面目でいい子達と褒めていただいたのがとても嬉しかったです。
- ・主に3人の先生が指導して下さり毎回何か質問はあるか、と気にかけていただきとても質問しやすかったです。
- ・朝礼では患者様からの意見やこれからますます暑くなる時期なのでそれについてなど先生方全員で考え、話し合っただけで対処しておられました
- ・常に周りの状況を見て臨機応変に対応しておられました
- ・先生方は私たち実習生の質問に丁寧かつ分かりやすく説明してくださいました
- ・指導者の先生がとても厳しいと感じましたが、それは自分達のことを真剣に考えてくれているからであり、本当に有難く感じました。
- ・一人の管理栄養士がいくつもの業務を受け持ち、毎日栄養科の中は慌ただしく働いていたのが印象的でした。
- ・「ゆりかごから墓場まで」という理念の通り、介護老人保健施設、通所リハビリテーションを併設されており、特にリハビリに力を入れていました。

- ・ 意欲があれば、病院だけでなく、通所リハビリテーションに通われている利用者様、介護老人保健施設の利用者様とお話しをしたり、見学をしたりすることができます。そして、給食業務を委託しているので、委託給食会社の管理栄養士との連携も学ぶことができます。
- ・ 糖尿病療法士、NST 専従の管理栄養士の方が多く、充実した臨地実習をすごすことができました。
- ・ 介護老人保健施設での見学もでき、病院との違いについて学びました。
- ・ 指導者はとても厳しい方でしたが、理由がしっかりしていて納得のいくものでした。
- ・ 若い管理栄養士の方は経験が浅くても立派な方々ばかりだと感じました。
- ・ 院内の廊下を歩くと、必ず職員同士で挨拶を交わっていて、とても雰囲気の良い病院であると感じました。
- ・ 急性期の病院、慢性期の病院、老健の3施設について見学・体験することができました。
- ・ 慢性期の病院が併設されていることもあり、70代以上の患者さんが多かったです。
- ・ 介護老人保健施設では、病院と違い、食堂も飾り付けがしてあり、自分で食事される方が多かったです。言葉はありませんでしたが、明るい感じがしました。
- ・ 糖尿病教室で発表する時は、当日ギリギリまで練習する様子を見ていただいてありがたかったです。厳しいアドバイスもいただきとても身になりました。
- ・ 直営と委託によって、管理栄養士、栄養士、調理師さんの人数の違いがあることがわかりました。
- ・ 施設によって、汚染区域、非汚染区域の分け方の違いがわかりました。
- ・ 栄養部は管理栄養士が非常に多い印象をもちました。
- ・ 実習先がとてもきれいで過ごしやすかったです。
- ・ 厳しくご指導して頂いて社会人としてのスキルが身につきました。
- ・ 災害時の対応がよくわかりました。
- ・ 病院の管理栄養士の先生方は、たくさんの帳票を作っていてデスクワークが多いなと思いました。
- ・ 管理栄養士の仕事は、献立作成のほか入院時食事療養の質の維持が主な仕事内容であるとわかりました。
- ・ 職員の方々には沢山気遣って頂き、私も周りに目を向けられる人間になりたいと思いました。
- ・ ケアハウス施設内に診察室があり、敷地内には病院があるので何があっても24時間すぐに対応できる利便性を感じました。
- ・ 地産地消を大切にされていて、地域に近い病院であることを感じました。病院の敷地内にある介護老人保健施設や特別養護老人施設、デイケアなど様々な施設の見学をさせてもらい、大変良い経験となりました。
- ・ 精神科病棟での栄養管理の違いも学ぶことができました。病院は多くのところに鍵が掛けてあり、閉鎖的にも思いましたが中は明るく感じました。体育館や趣味の部屋があり、運動不足にならないように考えられていて、ほかの病院にはない部屋もあり、いろいろと考えられているのだと思いました。
- ・ 患者さんが小児なので、栄養摂取量の出し方や疾患など成人と違うところが多く、戸惑いもありましたが、質問にも丁寧に答えくださり分かりやすかったです。
- ・ 電子カルテの導入により業務は楽になったが、管理栄養士が患者さんと会話する機会が減ったと聞き、実際の病院を見ることでしかわからないことが多くありました。
- ・ 普段から栄養管理室では会話が頻繁にかわされ、情報交換や助言などが管理栄養士さんの間でも毎日行われていることです。

- ・ 訪問看護の見学をさせてもらい貴重な体験をさせてもらいました。
- ・ 衛生面には最新の注意が払われており、安心して安全な食事を食べられるということを知りました。
- ・ 直営給食であるため一か所の調理場で患者食・職員食を調理し提供していて、限られた人数で全てに対応していてすごかったです。近くにある系列の外来クリニックの職員食、外来透析クリニックの患者食と職員食も提供していました。
- ・ NST で介入している患者さんでも年齢や状態を考慮し、介入していても回復する見込みが厳しい人に対しては、介入をやめて本人が食べたいものの聞き取りを行い積極的な治療を行わないこともあると知りました。
- ・ 栄養室も病院の利益のことを考えていて、経腸栄養剤などは医薬品のものではなくなるべく食品のものを使ってもらい、食費が入るように考えて提案していました。
- ・ 病院で使用している経腸栄養剤が転院先や入所先にあるとは限らないため、転院等が決まったらその施設に現在使っている経腸栄養剤があるかを確認します。もし無い場合は同じものが病院で取り扱っていれば、少しずつ変更していき転院後も安全に栄養管理ができるように配慮していることを知り驚きました。
- ・ 直営給食の場合、管理栄養士と調理師・パートさんが良い人間関係を築くことで毎日の細かい個別対応の業務もこなせるのだと思いました。

3. コミュニケーション

- ・ 安全は人が作るもの。組織づくりにコミュニケーションは必要であり医療の安全を守るためにも必要なものということ色々な事例を含めて伺うことが出来ました。
- ・ 患者さんとのコミュニケーションだけでなく、スタッフ同士のコミュニケーションもまた大切だと分かりました。
- ・ コミュニケーションエラー、ヒューマンエラーについてお話を聞くことができました。
- ・ 管理栄養士の先生方のコミュニケーション力の高さに驚き、自分のコミュニケーション力不足を実感したので文書力・会話力・理解力などをこれから身につけていきたいと思いました。
- ・ コミュニケーションの大切さを学ぶとともに、医療の知識の必要性を痛感しました。
- ・ 3週目あたりの慣れてきた頃からは、教えてもらえるのを待っているのではなく自分から、次はなにをすればよいか聞き、積極的に動くことが大切だと気が付きました。
- ・ 患者さんはお話を聞いていただきたい方もいらっしゃるのので、患者さん一人一人のお話に耳を傾けることも大切だと思いました。
- ・ 患者さんと話すときは、笑顔と優しい声かけが大切であると感じました。
- ・ 自分の持つ知識を相手にきちんと説明できるようにすることが必要で、そのためにも多くの人とコミュニケーションをしていくことが大切であると学びました。
- ・ 初めての病院実習では、人とのコミュニケーションが大切だということに気がつきました。
- ・ 管理栄養士の先生方は常に相手の立場にたって考えていて積極的に行動し、コミュニケーションを大事にしていました。
- ・ 病棟訪問が多く実際に管理栄養士と患者さんがお話しされている場面を多く見学することが出来ました。
- ・ 集団外来や家族の会では、一度に多数の患者さんとそのご家族に指導や情報伝達ができるだけでなく、同じ病気を持つ家族同士のコミュニケーションの場として、大切な役割を果たしていることが

分かり、私自身もとても勉強になりました。

- ・ 正確な情報収集のためにも、コミュニケーション能力の必要性を感じました。
- ・ 病棟では管理栄養士が様々な患者さんのベッドサイドへ行き、視線を同じ高さにし、ゆっくりはっきり聞こえる声量で分かりやすく栄養指導や日常会話をしていたことを学びました。
- ・ 栄養指導する際、患者さんの情報を読み取ることもとても大切ですが、患者さんの近くにいらっしゃる看護師さんなど他職種の方とのコミュニケーションをとり、情報の共有をすることや、直接患者さんの様子を見に行くことがとても重要なことだということを学ぶことができました。
- ・ 管理栄養士には知識だけでなくコミュニケーション能力がなければ栄養指導を行うことが出来ないことを学びました。
- ・ 身体計測を行う場合は、声をかけながら、素早く計測することで患者さんへの負担が減らすことができます。看護師ではなく管理栄養士が身体計測を行うことで、カルテ上の情報だけでは分からない患者さんの状態を知ることができるため、実際に会ってコミュニケーションをとることは大事だと感じました。
- ・ 病院主催の納涼祭を行うことにより、院内で一緒に働いている人とのコミュニケーションの場になっていました。また地域の方々も訪れることにより地域に根付いた病院になっていくのだと思いました。
- ・ 患者さんへの聞き取りを行ってみて、相手が言っていることをうまく聞き分け、何を伝えたいのか読み取る力が必要だと感じました。
- ・ 患者さんと話す機会がありましたが、自分が聞きたいことは何で、どのように言えば伝わるのかを考えて話すことの大切さを感じました。
- ・ 管理栄養士と調理師がミーティングなどでたくさん話し合っているのを見て、連携と信頼関係が大切だと気付きました。

4. NST、チーム医療、他部門・他職種との関わり

- ・ 嚥下回診では、歯科の先生やSTさんと一緒に管理栄養士も病棟に行き、実際に患者さんの食事の仕方を見学させて頂きました。歯科の先生など他職種の先生と関わることで、管理栄養士の知らない、他の専門知識を聞くことができ、日々学べる環境であることを知りました。
- ・ NST 回診では、他職種との連携を見学することが出来ました。MR 画像の読み方や薬の名前が頭に入っていたらもっと話に加わることができると思いました。理解するようになるには、勉強が必要で、調理も自らすすんで行っていくことが、管理栄養士になるには必要だと実習を通して感じました。
- ・ 嚥下回診を見学させていただき、患者さんの嚥下機能を上げるために管理栄養士に求められるスキルが分かりました。
- ・ カンファレンスで意見交換をする際、病院の調理の現場を知っているからこそ患者様にどのような食事が提供されているのかを他職種の先生方に説明することができるので、管理栄養士が実際に現場で調理する大切さを痛感いたしました。
- ・ NST のカンファレンスでは、管理栄養士の先生が中心となり患者様の嗜好に合わせた治療方針を考えており勉強になりました。
- ・ NST では、ベッドサイドで患者さんの訴えや状態の観察を行い、検討した栄養療法の具体的な提

案をしていました。

- NST のカンファレンスでは、栄養摂取量、栄養経路と現在の病態に基づく問題点について話し合い、最適と思われる栄養療法を検討していました。
- 他科見学では、他職種の方々が病院でどのような仕事をされているのか見学を通して、理解することが出来ました。
- 薬剤科では薬の分包や管理などを見させていただきました
- 糖尿病教室では看護師さんがその場で患者様の疑問に答えておられ、私も将来現場で働くときには患者様のしっかりと疑問を解消できる管理栄養士になりたいと思います
- 栄養カンファレンスでは、看護師や医師から強化食品や栄養剤の成分や味の種類について聞かれることが多くあり、ひとつひとつの製品の特徴や成分を知らなければいけないと思いました。
- 社会福祉士さんの業務のお話を聞かせて頂き、患者さんと病院との連携をとっているということは今まで知らなかったのでも勉強になりました。
- 言語聴覚士さんの口腔ケアと嚥下訓練の見学では、バイタルチェックを行って体調も考慮しながら行っていました。しばらく口から食べられていなかった患者さんが訓練によって一口ずつ食べられるようになっていったことに感動しました。
- 多職種の方とも上手に関わっていくことが必要だと思いました。
- 管理栄養士の業務だけでなく、他の部署の見学、体験をさせていただき、他職種との関わりや連携について学ぶことができました。
- カンファレンスについて管理栄養士は自信を持って発言することが大切だと考えました。管理栄養士は栄養についてのスペシャリストです。医師や看護師から栄養状態について突っ込まれる場面も多いと思います。その中でも根拠のある意見を言うことが大切です。また管理栄養士は栄養のことだけでなく根拠のある意見を発言するためにその人の内服している薬、日々の行動、精神状態、身体状態についても理解し、それが栄養状態にどう結びつくのかを理解しなければならないと考えました。
- 他職種の人たちと日ごろからコミュニケーションをとり、患者さん栄養状態について話し合うことが必要だと考えます。患者さんの疾患の一番の問題点につて栄養的なサポートするとともに精神的な面も観察していく能力も必要だと考えます。
- 嚥下機能訓練のリハビリを見学させていただきました。今まで知らなかった内容のことを教えていただき嚥下の大切さを再確認することができました。
- 褥瘡では実際に処置の方法を見学させていただきました。薬の種類も細かく教えていただきました。
- 胃瘻、経鼻の実際の使用の様子を見学させていただきました。
- 薬局見学ではインスリン注射薬を体験させていただきました。実物の物は思った以上に大きく、針は小さく感じ患者さんの気持ちを体験することができました。
- 薬剤部、医事科、透析室、リハビリテーション科など管理栄養士の先生からだけでなく様々な人にご指導いただき、病院という組織のこと、チーム医療の重要性やその中での管理栄養士の重要性などが理解できました。
- 褥瘡回診の時には、実際に様々な所に褥瘡がある患者様に対して管理栄養士の方が実際に体を触って体の状態を確認して、栄養状態も確認しているのを見て、管理栄養士は実際に患者様の体を触って病態の症状を確認する事も大事だと思いました。
- チーム医療の中で、食事を扱う管理栄養士は、患者さまの治療や回復に大きく関わっていて、それ

を支えていると感じました。

- ・ 医師、看護師、薬剤師などとカンファレンスを行う機会があるので他職種のことをよく知ることがチーム医療を行う上で必要だと思いました。疾病や薬剤についての知識がもっと必要だと思いました。
- ・ NST 回診では管理栄養士の役割が大きいと感じました。医師や看護師、薬剤師と話し合う上で、経腸栄養剤や薬剤の幅広い知識が必要だと思いました。また、治療の仕方などを把握すること、検査値を見てどのような病状なのかを把握する知識と能力が必要だと思いました。
- ・ 会議や勉強会を重ね、実際に回診に参加させていただき、対象の患者様の状態を見ることができました。
- ・ 実習中はたくさんのラウンドに参加させていただきました。
- ・ 実習中に院内講演にも参加させて頂くことができたので、他職種のことでも知ることができてよかったです。
- ・ NST の回診、話し合いではいかに栄養管理が回復へつなげるのに大切か実感しました。
- ・ 褥瘡回診では実際に患部を見るので少しショッキングでした。
- ・ NST などのカンファレンスや症例報告会では、患者さんの栄養療法の目的や必要栄養量の算定、栄養剤の使用目的など根拠を持って栄養管理計画をたてること、他職種の先生方にもわかり易く説明することの大切さを学びました。
- ・ 教科書やガイドライン通りにいかず、様々な視点から栄養管理を行う必要があると分かりました。
- ・ 複雑な症例の患者さんが多く、様々なケースの栄養管理方法を教えて頂きとてもよい経験になりました。
- ・ 同様の疾患ごとに3つのグループに分かれて、疾患をある程度絞って検討することで担当疾患についての専門性を高め、知識の向上を図ります。また、各グループの専門性を高め、互いの知識の交換を行い、臨床栄養部全体の栄養管理技術の向上を図ります。
- ・ 緩和医療は、終末期の患者さんが主な対象だと思っていましたが、がんの苦痛・疼痛・悩みなどのコントロールが現在は主であることがわかりました。
- ・ 患者さんお好きな食べ物を無理に制限するのではなく、食べながらどう栄養管理するか考えることが患者さんのための治療だと思いました。
- ・ 生化学データだけで栄養状態を評価せず、例えば脱水の評価の場合、腎機能だけでなく、IN/OUT バランスもみることを学びました。
- ・ 化学療法を行っている患者さんは、嘔吐等の副作用により食欲が低下し体重減少に繋がるので、既往歴に高血圧や糖尿病があっても治療食ではなく食べられることを優先し、治療食は食べられるようになった上で提供するということを学びました。
- ・ 患者さんの疾患に合わせて栄養管理をするだけでなく、検査値からアンモニア高値なら肝性脳症の可能性を考え、既往歴に高血圧症がなくても血圧高値の患者さんには注意しつつ高値のまま今後も変化がなければ減塩の食事に移行することを提案していたように、患者さんの現在の様子をよく観察して何をすべきか考えて栄養管理を行なうことが大切なのだと分かりました。
- ・ ICU は全ての疾患に対して栄養管理を行うので、豊富な経験と知識、高レベルな治療を求められることがわかりました。
- ・ NST ラウンドでは、患者さんを多方面から見ることの大切さを学びました。検査値や病歴をはじめ、どのような家族構成で誰と住んでいたのか、デイサービスなどの利用、自立度、食欲などと、

カルテの見方が少し変わりました。また、腸の音を聞くことで、腸はきちんと動いているか確認することも大切だと分かりました。患者さんを知って他職種と連携していくには、いろいろな情報を取り入れておくと、より多方面からアプローチすることができると思いました。

- ・ 透析の栄養管理は、よく食べてよく透析するという考え方もあることを学びました。控えることをすすめると高齢者の場合には、食事をとらなくなり低栄養になるということを知りました。
- ・ NST 実習では、管理栄養士と医師、看護師、薬剤師、言語聴覚士の方々との連携を目の当たりにし、病院における管理栄養士の重要性について改めて感じ取ることが出来ました。
- ・ NST では医師、看護師、薬剤師と連携し、相手の意見を受け入れ自分の意見もきちんと伝える大切さを知りました。
- ・ 褥瘡回診では処置の様子も見学し、学校で教わった褥瘡だけではなく様々なケアを行っていて、今までの褥瘡のイメージとは異なりとても勉強になりました。
- ・ NST 回診などを通しチーム医療の現場を目の当たりにして、多職種で働くということには自分以外の職種を理解し、お互いを認め合うことが必要であり、良い関係と環境を築くために必要不可欠であると感じました。
- ・ チーム医療の中での管理栄養士の必要性を実感することが出来ました。
- ・ 病棟ごとに担当の管理栄養士の先生が決まっているため、病棟に行くとき看護師さんや薬剤師さんなどが先生方に食事調整や患者さんの食事についてお話されているのを見て、病棟配置を行うことで病棟と管理栄養士の距離が近くなり、より情報共有がしやすくなるのだと学びました。
- ・ 術後の栄養指導の際は患者さんにどのような手術を行い、体が今どのような状態になっているのかを分かりやすく伝えられていたため、病態、人体についてしっかりと学ばなければと思いました。
- ・ 嚥下障害というのは高齢者の方だけの障害ではなく、がんなどの疾患によっても起こることがあるということを知ることができました。
- ・ ケアプランを作成する際には、栄養剤の知識がとても重要だということを知りました。
- ・ NST カンファレンスでは、栄養補助食品や医薬品、臨床用語など幅広い知識が必要だと思いました。患者さんの推定必要エネルギー量や水分量と実際摂取できているエネルギー量や水分量を比較するためにも、患者さんの摂取エネルギー量や摂取水分量をその場で推測できる力が必要です。
- ・ 資料をうまく活用して理解しやすい、根拠ある説明が大切だと思いました。
- ・ 患者様に合わせて作業療法士の方が食器を作っていることを知りました。
- ・ NST 回診では、医師、看護師、薬剤師、管理栄養士、臨床検査技師がチームとなり、NST 介入になった患者さん一人一人の病気の経過や食事療法、今後どのように進めていくかについて話し合いました。他職種の人と連携をとるためには、栄養の知識だけでは通用しないことを実感しました。例えば、投与エネルギーを確認する際には、食事や栄養剤だけでなく、点滴も確認し、検査値を確認する際も、なぜ検査値が上がってしまったのかを投与した点滴や薬、患者さんの経過をみて判断します。栄養の知識だけでなく、病態や点滴のこともしっかり勉強していこうと思いました。
- ・ SGA 業務では、まずカルテからアレルギー、既往歴、身長、体重、血液検査結果など患者さんの情報を読み取り、病棟に聞き取りに行きました。聞き取りでは、食事内容だけでなく、身体測定や褥下評価も行います。カルテ上だけでは読み取ることができないことを実際に会って確認できるので、患者さんと直接会って話をすることはとても重要なことであると感じました。
- ・ 栄養療法の方針を考える場合、患者さんのゴール（自宅に帰るのか？・施設に入所するのか？・ほかの病院に転院するのか？等）によって治療方針が異なってくることを知りました。

- ・ NST で介入している患者さんでも年齢や状態を考慮し、介入していても回復する見込みが厳しい人に対しては、介入をやめて本人が食べたいものの聞き取りを行い積極的な治療を行わないこともあると知りました。
- ・ NST 回診を見学させていただき、1人の患者さんが複数の疾患を持っている場合が多く、教科書通りの1人の患者さんに1つの疾患ということはほぼ無いということを実感しました。
- ・ 各職種の方々が、得意分野などを活かしながら、お互いに情報交換をして患者さんに最適な治療を行えるようになっていました。
- ・ 各部署を見学して、個々に業務をしているのではなく患者さんのために協力して質の高い医療を提供していると感じました。このようなチーム医療の中での管理栄養士の役割は、栄養管理や食事の提供をすることで、各部署の治療の土台を作っているのかなと思いました。
- ・ NST や褥瘡回診など他部署と協力することで、治療を有効的に進めることかでき、また褥瘡発生件数では回診をする前と比べると60件も減ったということで重要だと感じました。
- ・ 同じ疾患の方でも検査数値や既往歴などで栄養ケアの方法が全く違うものになることを学びました。

5. 給食経営管理

- ・ アレルギーのある患者様はどの程度のアレルギーなのか把握し、アレルギー反応の出してしまうことはあってはならないのでアレルゲン食品を絶対に出さないよう食札やボードに張り出し、徹底していました。
- ・ 調理作業における主食・主菜・小鉢等の盛り付けを学ぶことができました。
- ・ 検収・検品作業について学ぶことができました。
- ・ 食材仕込み表の確認・チェックの作業を学ぶことができました。
- ・ 食札の表示している意味を理解することができました。
- ・ とろみ付けの意味を学ぶことができました。
- ・ 調理ミーティングでは衛生点検を毎回行っていました。
- ・ 限られた時間の中で衛生的な大量調理を行うことの大変さを知ることが出来ました。
- ・ 効率よく作業を行うための技術を身に付けることが出来ました。
- ・ 調乳業務での衛生管理や調乳手順を知ることが出来ました。
- ・ 衛生管理と時間を守ることの大変さを実感できました。
- ・ 食事と命の関係性を改めて知ることができました。
- ・ 厨房は忙しく大変でしたが、やり甲斐を感じました。
- ・ ベルトコンベアを用いた配膳では、管理栄養士の先生方と調理師の先生方が協力して作業を時間までに終わらせていてたいへん魅力的でした。
- ・ 腎臓病の特別食では、食材をいったん茹でてカリウムを溶出させてから調理する工夫と、主菜の量を調整することと、低たんぱくご飯を活用することで腎臓病のステージに合わせた食事を提供していました。
- ・ 献立では、荷重平均の計算の仕方や一般食、特別食の添削を通じて、食品構成の大切さを学びました。
- ・ ワゴンサービスでは、患者さんに直接料理を提供することで、どんな思いで食事を待っているかを知ることが出来ました。

- ・ 筋ジス手作りおやつでは、おやつを考え提供する流れを体験して、計画の重要性と大量調理マニュアルの大切さを学びました。また、実際に患者さんに、おやつを作り食べてもらい、提供する楽しさを感じる事が出来ました。
- ・ 数か月、数年と入院されている患者さんは食べることしか楽しみがなくなってくるので、サイクルの献立では飽きてきてしまうということを教えていただきました。
- ・ その日の野菜の甘さなどによって味付けを調節しているのを見て、舌を使って覚えていくことが必要だと思いました。
- ・ ペースト状の料理は、よりきれいに美味しそうに盛り付けることが大切だとわかりました。
- ・ 衛生面には十分気を付け、服装にも十分気を付けなければならないと思いました。
- ・ 手を洗った後のアルコール消毒は欠かさず行うことが大切だと思いました。
- ・ 献立は常にアンテナを張って新しいものやちょっとした工夫、季節感のあるものを見つけて取り入れることが患者様や社員食堂を利用してくれる皆様が飽きないコツだと思いました。それだけではなく、厨房のことも考えて大量調理器具を使用し、調理しやすい献立を作成することも重要だと感じました。そのためには厨房器具の種類、使い方、特徴も把握しておくべきだと思いました。
- ・ 厨房の検品作業で異物混入や食形態、スプーンはついているかのダブルチェックだけではなく、食器やおぼんは汚れていないかまで確認しており、委託会社さんの徹底ぶりと患者様への配慮を感じました。
- ・ 献立の作成時には、調理の知識、コストの面、作業効率など様々なことを考えて作る必要があることを学びました。
- ・ 献立はご飯をただ食べるためだけのおかずを考えるのではなく、見た目など楽しさを重視して考えることが大切だと感じました。
- ・ 禁止食がある患者さんの場合は、どのように調理すれば食べられるのか、その食材に代わるものなど細かく聞き取りをしなければならぬため病院で使っている食材をすべて把握する必要があると感じました。
- ・ 食事の面では、患者さんの身体状況からその患者さんに合った形態を選んでいくとともに、患者さんが楽しく食事ができるようにしていくことも大切だと思いました。
- ・ 食事内容に対する医師、管理栄養士、調理師の連携から、毎日提供されている食事には沢山の思いや愛情が込められていることを感じました。
- ・ 献立作成の時には、家庭料理を上手く大量調理の献立として使える様にアレンジすることが大切だと感じました。
- ・ 何度も献立を添削していただき、大量調理施設での献立の立て方について学ぶことができました。
- ・ 常食を基礎として複数の治療食へ展開するため常食の献立作成が最も重要であると感じました。
- ・ 基準の数値に合わせることを意識した献立ではなく、患者さんに「食事が楽しみだ」と思ってもらえるような献立を立てられる管理栄養士になりたいと思いました。
- ・ 調理実習では誤配膳を防ぐために調理員一人一人が食札に記載されている食形態や禁止項目などの情報を注意深く確認し作業を行うこと、複数人による二重三重の確認を徹底することが重要であることを確認できました。
- ・ 献立の展開において、いかに調理の手間を省けるかと発注が楽になるようにできるだけ常食と同じ食材を使うことが大切だと学びました。
- ・ 調理現場では、チームワークが大切であると改めて感じました。

- ・ 誤嚥対策として、とろみを付ける粉を使用して、誤嚥防止に繋がるようにこのような製品の活用方法を学ぶことが出来ました。
- ・ 噛むことが出来ない患者さんの食事はブレンダーにかけると、原型がなくなってしまうので、お皿一つ一つに献立名を明記するなど工夫がされていて、現場ならではの対応を学ぶことが出来ました。
- ・ 使用する食器の選択として、洗浄がしやすく、落としても割れないものがあるということを感じました。
- ・ 食事の変更が配膳の寸前まで行われていることに驚きました。その際の変更された食事を配膳されるまでの流れを知ることが出来ました。
- ・ 栄養室で育てた野菜（ナス・ゴーヤ・バジル・トマト・シソ・ズッキーニ・ラーディッシュ）を無農薬で栽培し、特に食欲不振の患者様に個人対応食として使いました。
- ・ 各種の食品会社による講義があり、そこで誤嚥や腹水などについて学び、また様々な栄養剤の試飲をさせていただくことで、食品会社により味に大きな違いがあることを学びました。
- ・ 食品の検収では、納入業者の方と実際に重さを量って確認しあう大切さを学び、検収で間違いのないようにすることは大切なことだと感じました。未納品は調理場の方にとっても影響が出ることが分かりました。
- ・ スチームコンベクションを用いた調理方法や、そば打ちを教えていただきました。常食を召し上げる患者様は数人だったので、調理のほとんどが特別食でした。
- ・ 普段あまり料理をしないので、味付けの分量や材料の重量と実際の見た目の量、一般的によく使用される食材、料理に合った食材の切り方などが勉強不足であったため、献立作成時や厨房での仕込み業務時に苦労したので、もっと料理の経験を積んでおけば良かったと思いました。
- ・ 味付けは、料理は科学なので科学的な計算を元に算出した調味料の量、味の濃度を主菜や副菜を考慮して強弱をつける、様々な調味料を合わせて風味を出すなど塩分を制限された料理でも美味しくする工夫の仕方が沢山あるということを学びました。
- ・ 献立作成時や修正時に、和・洋・中のそれぞれの料理がなかなか思いつけなかったため、もっと料理本などを読んで知識を増やさなければならないと思いました。
- ・ 栄養管理だけでなく給食経営管理も大切であるということがよくわかりました。
- ・ 厨房業務では通常の調理からきざみ食や嚥下食、流動食、おやつ調理や調乳も体験させていただきました。
- ・ 献立の栄養価チェックでは、タンパク質、脂質、炭水化物などのエネルギー比率を計算するのに久しぶりで忘れてしまったので、簡単な計算だけでもできるように頭にしっかり入れておくべきでした。
- ・ 厨房作業では自分の任されたことが終わったら何もしないのでなく、自分からやることを探したり、栄養士さんに聞いたりすることが大切だと思いました。
- ・ 最初の二週間は検食として昼食をいただきましたが、常食、糖尿病食の二種類の食事を食べることで、どのくらい味が違うなど知ることが出来ました。美味しかったです。
- ・ 治療食の献立を作成させて頂いた時には、タンパク質の制限やエネルギーのコントロール、生果物の使用など注意することが多く大変でした。
- ・ 検食の管理では、原材料と調理後とでしっかり別に管理されていることを学びました。冷凍庫の温度や冷蔵庫の温度はしっかりマニュアル通りに設定されており、温度記入も徹底されているため、衛生管理がいかに大切か学びました。

- ・ 患者様に提供する経腸剤の試食や試作などさせて頂き、貴重な経験をさせて頂きました。
- ・ 病棟配膳では直接患者さんと関わることができてよかったです。
- ・ 納品・検収、人間ドックサービス、病棟配膳、食事箋集計、栄養補助食品・冷凍食品品出し等の日常業務に加え、盛り付けや調理実習もさせて頂きました。
- ・ 厨房実習では、アレルギーに対してアレルギー用にシンクや調味料等を分けていて、万全な対応をされていてすごいと思いました。
- ・ 厨房実習では下処理、盛りつけ、配膳準備、調乳、お誕生日サービスをさせて頂き、一日の日常業務の流れからイベントへの対応まで様々な業務の中で改めて調理ができてこそ管理栄養士は務まるということが分かりました。
- ・ 食事の作り手と食べる人との交流の意義を実感し、とても心に残っています。
- ・ 「調理は体で覚えるもの」と教えていただき、自分自身それを強く感じたので、今後経験を積み、管理栄養士となった時の武器にしたいです。
- ・ 食事の満足度を把握することで食事の質の向上につながるということが分かりました。
- ・ 下処理では食べる人(患者さん)が食べやすいよう家庭の調理では行わない工程があり、また切り方(大きさ等)も均等で目でみても食べても美味しいと感じました。
- ・ 発注では野菜・肉・魚それぞれ数店に頼んでいて地産地消や昔ながらの付き合いを大事にし、地域に近い病院であると感じました。
- ・ 栄養部では、オーダーシステムを用いて、患者さんの食事の内容(食事形態や食事の種類、量)を管理していました。ほかにも発注した食材の確認や病棟、調理場と連携して患者さんに提供される食事の指示をしていました。
- ・ 家族の会やおやつサービスなど特別な行事にも参加させて頂きました。
- ・ 食札に書かれている禁止項目等を見落とさないように何度も確認し、最後に委託会社と病院側の管理栄養士で最終チェックをすることで、ミスなく配膳ができるのだと思いました。
- ・ 献立作成は管理栄養士としてとても大切な業務だと再確認できました。
- ・ 納品の際、エネルギーコントロールしている患者さんの摂取エネルギーが変わってしまったりするため、数だけでなく規格も大事だということを学びました。
- ・ サイクルメニューは、季節に合わせて旬の食材に合わせて献立調整します。
- ・ 今献立は、様々な考慮が必要です。食材量を目視で判断できる力とそれぞれのレシピの調味%を覚えること、幅広いレシピを知る必要があると思いました。
- ・ 緩和ケアバイキングでは、ミルクオレンジゼリーを作りました。患者さんみなさんが選んでくれてとても嬉しくなりました。味だけでなく、見た目の楽しさも考慮して献立を立てる必要があるとこと学びました。

6. 栄養教育

- ・ 集団栄養指導では、栄養の知識はもちろん、なぜその食品が良いのか、悪いのかをしっかりと伝え、手軽に出来る方法など、様々な知識も管理栄養士として伝えていて、まだまだ勉強が必要だと実感しました。
- ・ 個人指導は患者さんの個々の食生活に合わせた栄養指導で、的確な情報を聞き出す手法の見事さに感動しました。
- ・ 特定健診の保健指導を見学させて頂き、予防の段階での指導ではどのようなことが行われているの

かを知ることができました。また、病院の栄養指導との違いが分かりました。

- ・ 外来、入院中の患者様の栄養指導を見学させていただきました。
- ・ 栄養指導では患者様に合わせた流れで進めることを学びました。
- ・ 栄養指導の媒体作成をさせていただきました。
- ・ 管理栄養士の先生に対して模擬栄養指導を行わせて頂きました。
- ・ 実際の栄養指導の進め方の指導をして頂きました。
- ・ 糖尿病・1600kcal 制限の患者様を対象とした模擬栄養指導を行いました。
- ・ 個人栄養指導は初回の指導も見学することができました。
- ・ 栄養指導では、一方的な指導ではなく患者様の立場にたち、検査値が改善した所は褒めてあげることで、目標に対するモチベーションをあげる工夫をされていました。
- ・ 栄養指導では、個人指導、集団指導の違いについて学びました。
- ・ 外来、入院、退院の栄養指導の違いについて学びました。
- ・ ロールプレイングを通し、会話の中で素早く判断する力が必要だと感じ、そのためには、料理や食品の知識が重要であると学びました。
- ・ 臨床では患者情報収集をたくさんさせていただき、検査値やカルテだけでなく患者さんに直接会って話を聞くことの大切さを学びました。
- ・ 栄養指導と特定保健指導の違いを知ることができました。
- ・ 患者さんとの接し方、話し方を見て学ぶことができました。
- ・ 栄養指導を実際に体験させていただいた時は、話す速度や間の取り方、患者さんの方を見ながら話す、など学校で学んだことも活かしながら話すことができました。学校で事前に OSCE 様試験などを通して学べていたので良かったです。
- ・ 指導者の先生の栄養指導を見学した際に、栄養、食事のお話だけでなく時事問題に関する話なども信頼関係をつくるためには大切だと感じました。
- ・ 検査データだけでは患者さんの状態を判断するのではなく実際に会うことで顔色、話し方、体の状態などをみることが大切だと感じました。
- ・ 検査値を見るときはそこから想像できる背景も考えることが必要だということを学びました。
- ・ 栄養管理計画書については実際に患者さんに会って話をしなければ栄養状態を判断できないということを学びました。体重減少やアルブミンが低かったとしても実際に会うと食欲が会って食事もとれているケースを何度も体験しました。実際に自分の目で見るということが大切で、カルテの情報を鵜呑みにしてはいけないことを学びました。
- ・ 栄養指導では、食事療法の理想だけでなく、アセスメントからポイントを見つけ、その人の食生活、食習慣を知ることが重要になってくると感じました。
- ・ 栄養指導では、大学でやったことを管理栄養士の先生はテキパキ確実に話を進められていて、感動しました。
- ・ 栄養指導をする際にはエビデンスに基づく情報を提供しなければいけないということをとて強く教えていただきました。
- ・ 理想的な食習慣を強制するのではなく、患者さんが無理なく実行できるレベルでの食習慣の改善方法を提案することが大切だと学びました。
- ・ 栄養指導をする際には、食品のエネルギーや重量などについてよく知らなければいけないと感じました。また、最近流行しているダイエットや医療ニュースについても知っておかなければいけない

と思いました。

- ・ 栄養指導をたくさん見学させていただいて、患者さん一人一人持っている疾患も性格も生活環境も違うので、そこも全部配慮しながら指導しなければならないことの大変さがわかりました。特に外国人の方だと、その国の食文化や宗教上禁止の食品なども配慮しなければいけないため指導が難しいということも学びました。
- ・ 患者さまと話すときは、笑顔と優しい声かけが大切であると感じました。
- ・ 自分の得た情報を簡潔にまとめていくことが大切であると学びました。
- ・ とても具体的な内容を盛り込んだ栄養相談にすることが患者さんへ効果的なアプローチに繋がると感じました。
- ・ 患者さんに記入して頂いた食事記録を元に栄養価計算を行い、患者さんのこのお店のこのメニューを食べましたという情報を基に、摂取エネルギーを算出していたので、外食メニューのおおよその量とエネルギーを知ることが大切だと感じました。
- ・ 栄養指導では食品サンプルを用いたわかりやすい説明、モデル献立を用いた1日分の食事の提示をするなど、目に見えてわかる、頭に入ってきやすい説明が必要なこと、患者さんはテレビなどの情報を直ぐ取り入れるので、新しい情報を勉強しておくこと、食品の成分や効能の知識が豊富に必要だと感じました。決して患者さんを否定から入らないこと、大きな声ではっきり優しく伝えることも大切なことだと思いました。
- ・ 初回の栄養相談の前に自分で栄養管理について勉強し実行している患者さんがいました。
- ・ 神経性無食欲症の精神疾患の患者さんは栄養管理だけでなく、精神面の治療も必要と学びました。
- ・ 栄養相談は、患者さんの嗜好に合わせて提案していくことの難しさを学びました。嗜好にそうことで患者さんのQOLは向上すると考えました。
- ・ 栄養指導の時に、病院のお食事を媒体として説明されていました。
- ・ 栄養指導では、患者様の検査値や食事記録などを見るだけでなく、患者様の表情や仕草など様子も見ることも大切だと教わりました。しかし、精神科の患者様も神経内科の患者様もみんな普通の方に見えて、特徴を探し出すのは難しいと感じました。
- ・ 栄養指導は「もっとこうしたほうが良い」と「指導」をイメージしていたが、実際は「提案」に近い印象を受けました。
- ・ ダウン症の集団外来やアミノ酸代謝異常症の家族の会などに参加させていただき、勉強になる点がたくさんありました。
- ・ 集団指導の際、患者さんに対して、具体的な食べ物の紹介をすることや、食事の重要なポイントを最後にもう一度確認することなど、伝え方を工夫されていることを学ぶことができました。
- ・ がんの部位によって集団指導の雰囲気が違い、それに合わせた指導を行うことが重要なことを学びました。
- ・ 栄養指導では個人により内容、話し方が違うことを学びました。
- ・ 集団栄養指導を行う場所についても管理栄養士さんが試行錯誤しながら決めていることを学ぶことができました。
- ・ 栄養指導での媒体の効果的な選び方や使用方法を学びました。
- ・ 食事記録PC入力では、栄養指導時に患者さんから提出していただいた食事記録をパソコンに入力し、栄養量の算出を行いました。食事記録を受け取る際には、食材の使用量をしっかり聞きだし、サラダではドレッシングはつけていたかなど細かく聞く必要があると感じました。また、食材1つ

分の量を把握していなかったり、味付けがわからないことが多かったので、家で調理を行う際には、実際に計量したり、新たな料理に挑戦して様々な味付けを学ぶ必要があると感じました。

- ・ 退院後のイメージをすることが大切と学びました。(退院に向けて安心できること)
- ・ 外来・入院栄養指導を見学させていただきました。どの患者さんもテレビをよく見ている、この食べ物はどうなのか？こういう食べ方はどうか？等質問される方が多いことに驚きました。最近健康食に関する情報番組がたくさん放送されているため、そういうことにもアンテナを張っておかなければならないと実感しました。
- ・ 栄養指導の際、患者さんの好きな食べ物で、疾病によって控えてもらいたい場合は「食べてはいけない」と否定はせず、どのようにしたら食べても良いかを具体的に話すことによって、患者さんの理解が得られやすくなることを学びました。
- ・ 栄養指導中患者さんから具体的に話を聞きたい時は“開かれた質問”をし、確認したい時は“閉ざされた質問”を使い分けることにより、話をスムーズに進めることができることを知りました。
- ・ 糖尿病の集団栄養指導では、患者さんから「寿司は一貫で何単位なの？」の質問を受け、その場で計算し答えていました。終了後に管理栄養士の方に聞くと、急に食べ物の単位数を質問されることはよくあると仰っていました。
- ・ 実際の患者さんで症例検討をさせていただいたが、学校で習った通りにはいかず、まずは何を優先して栄養指導をすべきなのか、とても迷いました。

7. 課題への取り組み

- ・ 入院時食事説明をやらせていただき、患者様の状況の合わせて行うことの難しさを知りました。
- ・ 糖尿病教室の集団指導を一からやらせていただきました。
- ・ 行事食カードも2回作らせていただきました。
- ・ 嗜好調査結果のまとめを作らせていただき、それを栄養管理委員会での資料として使っていただきました。
- ・ 嗜好調査をさせていただきましたが、その結果を栄養管理室で話し合い、委託会社のトップや調理員にフィードバックすることで、食事の向上を目指していました。
- ・ 実習最終週に糖尿病教室の発表がありました。入院患者さんと管理栄養士の先生方に見られながらの発表は緊張しました。しかし発表の中で患者さんに質問をしたり食物繊維が多く含まれているメニューを紹介したりと話していくうちに緊張が解けました。患者さんからの「良かったよ、ありがとう」の一言が大変嬉しかったです。
- ・ 献立の課題が常食から減塩食と糖尿病食の展開で大変でした。
- ・ 自分で作成した献立の飲食用材料費を計算することで以外に高くなってしまい勉強になりました。
- ・ カードスタンドや行事食カード、箸袋を作成しました。
- ・ 献立作成では、設定のエネルギーに対し私が立てた献立は、低すぎて調節をするのが大変でした。しかし、先生にアドバイスをしていただきこういう風にすればいいということがわかってよかったです。
- ・ 嗜好調査はただ集計し結果を考察すればいいのではなく、ぱっと見ただけで理解しやすいことや今後に反映して行きやすい内容であることが求められていることが分かり、自分が安易な考えであったと思います。

- ・ 課題の行事食カードの作成では患者さんが見て楽しい、そして行事食をより楽しんで頂けるような内容になるような色合いやイラストを工夫しました。
- ・ 個人課題では、小児の疾患について調べましたが、資料や本を貸してくださり、より深く調べることができたと思います。
- ・ 喫食調査をさせていただき、さっぱりされているものが好まれると思っていましたが、さっぱりしすぎているものは、そこまで喫食率が高くなかったことに驚きました。
- ・ 嗜好調査の集計をやらせていただき、すべてのがん患者さんは味覚が変化してしまうと思っていましたが、すべての方が変化するわけではなく、個人差があることを学ぶことができました。
- ・ 行事食カードを作らせていただき、見ていただく人のことを考えて、見やすい字体、色などいろんなことを考えて、1つのカードが作られているのを実感することができました。
- ・ 透析や糖尿病性腎症についてレポートを提出したとき、導入基準や症状だけを知っているだけでなくそのような患者さんに何ができるかを考えないと管理栄養士の仕事としては足りないと感じをいただきました。
- ・ 嗜好調査では、実際に患者さんのベッドサイドまで行き聞き取りをしました。患者さんと接する機会が初めてだったので、緊張もしましたが、しっかり聞き取りをすることができました。

8. 感想・反省

- ・ 食事提供や栄養指導などの直接的なサービスだけでなく、そのサービスを行うための情報管理の大変さが分かりました。
- ・ 患者様に握手していただき、ありがとう、頑張っねとお声をかけて頂けたときはとても嬉しかったです。
- ・ 管理栄養士の業務内容の幅広さに驚きました。
- ・ 病院の管理栄養士の仕事が明白になったことです。
- ・ 健康へのありがたみを感じました。
- ・ 糖尿病バイキングでは、私のレシピを取り入れていただきコンセプトを患者様に説明するという貴重な体験をさせていただきました。
- ・ 大学で勉強してきたことを実際に現場でどのように生かせばよいか、また、さらに学びと経験を深めていく必要がある事柄について理解することが出来ました。実習中に得た貴重な体験を今後の学習に活かし、管理栄養士の資格取得に励みたいと思います。
- ・ 経腸栄養などでは医薬品か食品か考えながら提案することを学びました。
- ・ 栄養のことだけでなく社会の流れや薬について、また検査値や病態など幅広い知識が必要だと感じました。
- ・ 病院で働いていると取れる資格やその取り方についてもたくさん教えていただきました。
- ・ 何もしないのではなく、自分から行動を起こさなければ（質問など）いけないことを学びました。
- ・ 学校で学んだことは、そのまま使うのではなく、応用しなければ、あまり活かさないと思いました。
- ・ 事前の知識や心構えの準備は必ず必要であると感じました。
- ・ 検査項目の意味、疾患の関係性を学ばなくてはいけないと思いました。
- ・ 自分たちが、「これくらいなら大丈夫だろう」と思っている、それは大人からしてみたら大丈夫で済まないということがわかりました。
- ・ 調理場実習では形態調整をさせていただき、様々な食形態があるということを知ることができ、患者

様が食べやすい形態を提供し食べていただけることで QOL の向上にもつながるのではないかと思います。

- ・ 管理栄養士は、栄養のことだけ見ていくのではなく、薬剤や術式の知識も必要だと感じました。
- ・ 静脈栄養・経腸栄養が適切に使えるようにすることが必要だと考えます。
- ・ 病棟内の見学では実際に食事している患者さんとお話する機会がありよかったです。
- ・ 今後この経験を活かし勉学に励むとともに管理栄養士の資格取得に望んでいきたいと思えます。
- ・ 病棟訪問では、食事内容やスクリーニング表から読み取れる栄養状態だけでなく、普段から患者さんをしっかりと診てコミュニケーションもとれているからこそわかる違いを知り、患者さんとの距離の近さを感じました。
- ・ 何が食べられないのか、どうして食べられないのか、患者さんの話をしっかりと傾聴し、改善できることはないか、できるだけ患者さんの希望通りの食事を提供できるように心がけているのが感じ取られました。
- ・ 食のスペシャリストとして管理栄養士は、旬の食材をすべて知っておくことが大切だと学びました。
- ・ カルテからの情報だけでなく、ベッドサイドで患者さんの気持ちを聞き取ることや直接体に触れ栄養状態を確認すること、病態だけでなく患者さんの嗜好や心理的状态を考慮して必要栄養量を充足するための栄養管理方法を提案することが管理栄養士の重要な役割だと学びました。
- ・ 知識量と持っている知識を結びつけて考える力が明らかに不足していることを痛感し、臨床現場では応用力も必要ですが、大学で学んできた基礎の部分をしっかり固めておくことが重要であると学びました。
- ・ 病院の管理栄養士は患者さんのためにやらなければならないことがたくさんあり、常に忙しく働いている印象を受けました。しかし、4週間近くでお仕事を見させていただいて、忙しい分やりがいもあるお仕事だとわかりましたし、病院の管理栄養士に魅力も感じました。
- ・ リーフレットの活用方法、フードモデルの活用方法を学びました。患者さんがイメージつきやすく、正確な情報を収集できるスキルが重要だということを感じました。
- ・ 栄養面だけの知識ではなく、多方面から患者さんをアプローチできる管理栄養士になるために正しい知識が必要であると強く感じました。
- ・ 口腔がんなどの珍しい疾患の患者さんにお会いすることができ、貴重な体験になりました。そして口から食べることの難しさを学びました。
- ・ 排便造影検査の見学をさせていただきました。排便機能の訓練をする前と後では出方が違い、また全部出せていることを目で見て確認することで、気持ちから機能が良くなっていく気がしました。
- ・ 腎移植を見学させてもらう機会があったのですが、間近で見ることができ、本当に貴重な体験ができました。ドナーの方から腎臓を取り出しレシピエントの方に移植して縫合するまでの一連の流れを見学させていただきました。
- ・ 嗜好調査では患者さんの意見を知ることができ、どのような食事が望まれているかを知ることができました。
- ・ 行事食はとても豪華でカードもついていて素敵でした。
- ・ 1ヶ月を通して現場でしかわからないこと、学べないことをたくさん経験することができました。
- ・ 患者さんにとって病院での食事というのはすごく楽しみなものであって、料理の工夫だけでなく行事カードを付ける取り組みがあり、病棟配膳時患者さんの喜ぶ様子が実際に見ることができ、実際に会話をすることができて良かったです。

- ・ 管理栄養士としての知識だけでなく、実践力、積極性、コミュニケーション力についての重要性を改めて感じる事が出来ました。
- ・ 受け身な姿勢にならず、様々なことにアンテナを張り、興味を持ち、わからないことはそのままにせず積極的に質問することが大切であるということ学びました。
- ・ 臨床データを用いて症例検討をする際に各疾患の一般的な知識だけでなく、そこから更に展開していく考え方、力を身につけることが大切だと思いました。
- ・ 精神疾患の患者様の栄養指導は長期にわたる指導が必要、死にたいという気持ちを理解する、社会復帰を前提とした指導などを踏まえて行わなければならないことを学びました。
- ・ 自分の未熟さを痛感したので、知識の幅を広げるためにも今以上に自発的に行動していきたいと思えます。
- ・ 苦手な献立作成を克服するため、献立をたてる習慣をつけていきたいと思えました。
- ・ いかに患者様の近くで仕事ができるかを大事にしていきたいと思えました。
- ・ 今患者様に何が出来るかを考えられる管理栄養士になりたいと思えました。
- ・ 病態がわかっていないと栄養指導も献立作成も出来ないということが分かりました。
- ・ 常に問題意識を持つことが成長につながるということが分かりました。
- ・ 管理栄養士のやりがいを感じる事が出来ました。
- ・ 料理や食品の栄養科をぱっと答えられる管理栄養士になりたいと思えました。
- ・ 患者様が実践しやすい献立を立てられるようになりたいと思えました。
- ・ 一番の治療は食事であると感じました。
- ・ 患者様にやさしい管理栄養士になりたいと思えました。
- ・ 普段の勉強が生きると実感出来ました。
- ・ 臨床にこだわりが強く給食業務に対する考えが軽薄であったことに気づく事が出来ました。おいしい食事を作れるようになりたいと思えました。
- ・ 患者さんのベッドサイドに行く機会は少なかったですが、おやつサービスでアイスを提供させていただいた時の患者さんの笑顔がとても印象的でした。
- ・ 病院が全てにおいて、患者様を中心として動いていることが分かりました。
- ・ 学校で聞いていた以上に患者様が食事を楽しみにしていることが分かりました。
- ・ 早番、遅番など毎日が一定の出勤・退社時間ではないため、体調管理が必須だと思えました。
- ・ 管理栄養士は食のプロとして見られていることを改めて感じ、もっと知識をつけなければならないと強く感じました。
- ・ 献立を見てなぜ展開がされているか、変わっていないかを考察する際、今まで展開をする理由を考えればよいと思っていたので初めのうちは答えられませんでした。だんだんわかっていくうちに、展開の食事についてより理解できたと感じました。
- ・ 病院実習を通して、管理栄養士は患者さんに合わせた栄養面のサポートをするだけでなく、よりよい生活を送れるように食事の面で支える職業だと感じました。
- ・ 病院の管理栄養士を志してきてよかったと思えました。

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

< 保育所・学校給食センター・自衛隊等 >

- ・栄養士の業務として、献立の作成・栄養士だよりの作成などがあります。また、月に2回、離乳室教室がありました。
- ・体験教室のようなものがあり、予約した親子が1日保育を体験、昼食の試食ができる日もありました。
- ・お昼の配膳が11時半ごろから始まるので、それまでに昼食の準備をするのですが、栄養士・調理師含め3、4人ですべてをみんなで協力し、業務を行っていました。みなさん仲が良く、そのチームワークがあるからこそ成し遂げられる業務だと思いました。
- ・昼食のメニューは和食が中心で、卵・乳製品を全く使っていませんでした。また、私の実習中に正式決定したのですが、小麦も今年度中は使用しないことになり、米粉などの代用品でおやつや蒸しケーキなどを作っていました。米粉にもたくさんの種類があって、もち米が原料の米粉を使うとすごく粘り気が強いケーキになり、たくさんの工夫が必要だと感じました。
- ・厨房はドアや窓が大きく、子どもたちが調理員などにも話しかけられるようになっており、園児が食に興味を持てるように工夫されていました。
- ・離乳食では月齢ごとに違うメニューとなっていて、普通、離乳の最初はおもゆから始めるのですが、当施設では野菜スープから始め、野菜の甘みなどを感じ取れるように工夫されていました。
- ・アレルギー対応の食事や、障害がありみんなと同じものを食べられない子に対しての食事などひとつひとつ、気にしなければならぬことがあり大変だと思いましたが、園児のみんながおいしそうに食べている姿を近くで見られるのが良いと感じました。
- ・畑があり、園児自らが収穫した野菜を給食で使用するときもあるので、みんな好き嫌いなく食べていました。残食率もすごく少なく、お代わりをして食べていました。
- ・子供達と接するときには、こうなってほしいと思う姿勢で接する（食事の食べ方、話し方、行動など）必要があると感じました。
- ・子供だけではなく、保護者の方にも興味を持ってもらえるような工夫が大切（献立のスケッチブック、おたよりなど）だと思いました。
- ・子供達の自立心を育てるために、自分で食べられるだけの量を自分で盛ったり、なにかクラスで行うときも、自分達で考えさせるようにしていたことに驚きました。
- ・毎日顔を合わせていた入居者の方とはお話ができ、実習の最後の日に「会えてよかった」と言われ、私は嬉しくなりました。
- ・3時のおやつを牛乳にしない代わりにカルシウム不足にならないように昼食にスキムミルクやキャンディチーズを付けて工夫しているのがわかりました。
- ・「〇〇ちゃんは、このくらいの量でいいよ」「〇〇くんは、野菜が苦手だからもっと細かく刻んでね」

などと管理栄養士の先生から指示された際に、園児一人ひとりをしっかりとみているからこそ分かることだと思い、感動しました。

- ・毎食、入居者の方々に今日の食事について聞いたり、残しがちな方にはどんなものなら食べられそうなのかなど短時間で情報を集めることは大変だと思いました。
- ・献立作成は、入居者の嗜好や食べやすさなどたくさんのことを考慮しなければいけなかったので学内で献立作成しいた時よりも難しく感じました。
- ・給食だよりの言葉遣いや表現は、思っているより優しい言葉を使わないと、子供たちに伝わらないということがわかりました。
- ・衛生管理は全員で一丸となり徹底的に行われていました。手袋の破片やスポンジのかけらが入らないようにチェックを各個人頻繁に行っていました。お互いに注意をしよう雰囲気はすごかったです。
- ・食材を選ぶ際に味や値段だけでなく、調理に使いやすいか、異物がないか、今までの実績などを考慮して決定していました。
- ・子供たちに言いたいことを伝えるには言葉の表現を変えるだけではなく、声のメリハリをつけてどこが大事か分かるようにしたり身振りを大きくしたりすることも必要だと感じました。
- ・施設には大学にはない機械・器具があり、その使い方や特徴などを知ることができ毎日興味をもって大量調理に取り組みました。
- ・調理中、間違いがないように調理員同士や栄養士と確認し合ったり予め使用する回転釜の前に材料を準備しておいたりしていました。学校での大量調理実習でも確認作業は必要だと感じましたが、改めて重要性がわかりました。
- ・実習を通して、実際行われている衛生管理を見ることで教科書では想像がつかない点もはっきり理解することができました。また、自分の話し方や人に与える印象を知ることによって今後どのような点を改善したらよいかという課題が見つかりとても有意義に過ごせました。
- ・毎日がほとんど変わらない生活なので季節、行事を大切にしている印象を受けました。
- ・オール電化方式の給食センターということでオール電化方式の利点・欠点を知ることができました。
- ・この実習で強く感じたことは、施設の方みんなが児童・生徒のことを第一に考えて調理しているのだなと感じました。
- ・小学校の廊下には給食用の掲示板があり、普段から県産の食材マップが掲示されていたり食器の並べ方をクイズにしてあったりと、見て楽しく覚えられるように工夫されていました。
- ・地域で収穫された人参を使用するなど、地産地消を行っていました。
- ・1年に1度しか行われないう年間契約物資の見本審査と見積り合わせを見させて頂きました。食材を選ぶ際には予算も大事ですが、予算だけではなく食材の状態や栄養、調理作業のことを考えて決定していました。
- ・やはり給食施設では色々な点において、PDCA サイクルを繰り返し行なっていました。
- ・献立にひじき煮や切り干し大根などの和食や昔ながらの食事が組み込まれていて、働く保護者を考慮し、家庭では食べることの少ないものを食べて沢山の味を知ってもらいたいという管理栄養士の思いを感じました。

<自衛隊>

- ・調理従事者の考え方との相違をなくすため、毎朝、調理ミーティングを行い、1日（献立の調理方法などを詳しく話し合っていました。
- ・大量調理をピラミッドで表すと、土台が衛生管理であり、二段目がコストの範囲内の食事の提供であり、三段目に献立の工夫であると感じました。
- ・実際の現場での大量調理は学校の調理実習とは違った点を知ることができました。
- ・効率的な調理方法を学ぶことが出来ました。
- ・災害時に使われているという炊事車に興味があり、勉強したいと事前課題の作文で伝えたところ実習に炊事車の見学を組み込んで頂き実際どのように使うのか学ぶことが出来ました。
- ・3分間スピーチでは、どのようにすれば人に伝わるスピーチができるか教えて頂き、その知識を活かして最終日に10分間本実習で得た教訓を話す機会があったので、学んだことを実践することが出来てよかったです。
- ・良い実習を行うためにはチームワークが大切だと思います。
- ・調理、検収、裁断、炊飯、洗浄など一通りの作業が体験できてよかったです
- ・調理等の作業以外にもやりたいことをやらせてもらえて、とても良い経験になりました。
- ・喫食者が多いため調理時間や調理員の労力を計算し献立を作成しなければならないことを学びました。
- ・献立説明や調理指導をするにあたって、コミュニケーション能力が大切だと感じました。

2.施設・指導者

- ・指導者の先生は優しくて、毎日実習書にコメントを書いてくださいました、そのコメントが嬉しくて実習書にびっしりと書くことができました。
- ・衛生管理において大切なことは、施設の整備の仕方や工夫と一人ひとりの意識だと思いました。
- ・600人以上の調理をするという経験は、今後することはないと思うので経験できてよかったです。
- ・管理栄養士、隊員の連携ができてコミュニケーションがしっかりできている。このことは喫食者ごとにあった食事の提供や、調理室の衛生管理にも反映されると思います。
- ・隊のおかあさんのような役割であり辛い練習を乗り越えるために必要なものの一つに食事があります。その食事をつくる管理栄養士は組織から必要とされ、そして尊敬されていました。
- ・栄養指導では、栄養の知識だけではなく地域や、今流行りの物、ニュースなどいろんな引き出しを持っていることと長年の経験が大事だと思いました。
- ・3.11では被災地に出向き食事を提供する際、中越地震を経験した管理栄養士の方が率先し災害時の食事を提供したり被災している中で役立つことを知っていることや、栄養指導で隊員から肥満を誘発させる因子を聞き出すコツ、などは管理栄養士の経験が大切ということを知りました。
- ・管理栄養士は、厨房の現場を知らないの良い仕事ができないと改めて学びました。
- ・施設職員の方が皆さんとても親切にくださり、とても充実した実習となりました。
- ・施設の設備や調理従事者の能力等についても考慮した献立作成が必要だと学びました。
- ・調理員とのコミュニケーションは大切で、どんなものを作ってほしいのか、またどういう盛り付けをしてほしいのか、使ってはいけない食材などをきちんと伝えなければいけないのだと感じました。
- ・小学校での給食参観では、子供達が美味しそうに給食を食べている姿に嬉しさを感じました。
- ・小学校での一言栄養指導では、子供達に何かを伝える難しさを感じました。

- ・管理栄養士には調理員の方に正しく調理をしていただく為に、コミュニケーション能力や表現力が必要であることを学びました。
- ・自衛隊ならではの炊事車を見ることができて使用方法を学ぶことができました。
- ・大量調理施設衛生管理マニュアルの重要性を改めて感じました。
- ・管理栄養士がほとんどの作業を把握しておかなければいけないことがわかりました。
- ・班長さんや管理栄養士さんをはじめ、みなさんとても優しくとても楽しかったです。
- ・栄養課会議で意見を出し合うことで改善すべき点をみんなが把握できていました。
- ・栄養課の方々、調理員さんも含め良い方ばかりで雰囲気がとても良かったです。
- ・管理栄養士の先生もとても優しく丁寧に指導していただきました。
- ・施設はオール電化でした。特徴は、寒い日に施設内に結露が起きないこと、回転釜はふちが熱くならないので炒める調理の場合は注意すること、水を沸騰させても対流が起きないことです。

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

- ・保健所と保健センターの両方の業務の見学をさせていただいたので、それぞれの業務内容の違いを明確にすることができました。
- ・全体的な話の流れがスムーズで聞きやすく、どこで食品模型や媒体を使ったらよいか勉強になりました。
- ・指導する側と現場との考え方ややり方と合わずぶつかってしまい、うまくいかないこともあるので、現場の状況を把握して指導することが必要だと学びました。
- ・今まで保健所に行く機会がなかったので、どのような業務をしているのか分かりませんでした。今回の実習で知ることができました。
- ・栄養士の仕事や他職種との連携について多くのことを学びました。
- ・妊婦さんや赤ちゃんとは普段の生活では触れ合う事がないので新鮮でした。
- ・常に笑顔でいて、話すスピードがゆっくりで聞きやすく、手振りをつけることで印象づけ、とてもわかりやすい指導でした。対象者さんに対するアセスメントの大切さを学びました。
- ・コミュニケーション能力がとても必要だと感じました。
- ・他職種の仕事内容についてとてもよく理解出来ました。
- ・保健所では、他職種とどれだけうまく連携できるかが必要だと学びました。
- ・実習中に訪問した幼稚園では、アレルギーや宗教に対応した献立が作られていて細かいところまで記載されていて、保護者も子供も安心できる環境であると感じました。
- ・無理せず、しすぎないでと声がけをし、地元ならではの話をすることで少しでも対象者にやる気を与えることができるのだと学びました。
- ・自分だけが一方的に話すのではなく、対象者の話も聞いて説明や質疑応答をしながら進めていくことで、相手を惹きつけることができると学びました。
- ・全体をよくみて、自分が今何をすべきか考えて行動することが重要なことを学びました。
- ・どんなライフステージの方と接するときも、相手に合わせた媒体や話が必要。相手が必要としている情報を的確にわかりやすく伝えることが大切。たくさんのアイデアを相手に伝えることができれば、信頼関係が生まれると感じました。

2. 栄養相談

- ・3か月検診を見学して、不安に感じていることや疑問に思っていることを聞き取るには母親(対象者)が話しやすい会話の流れを作ることが重要だと感じました。
- ・特定健診・保健指導の講義では、主食、主菜、副菜を意識した食事を摂ると指導するだけでなく、主菜は肉よりも魚や豆・豆製品を選ぶといいというところまで指導していました。
- ・特定健診・保健指導では、積極的支援と動機づけ支援の最終日を見学しました。部屋に入った瞬間に音楽が流れており、緊張がほぐれリラックスでき、内容は、保健師さんと管理栄養士さんの連携

が取れていて流れがスムーズで、また、食品サンプルや脂肪・血管の模型をタイミングよく利用しており、とっても理解しやすかったです。サンプルや模型の選択、雰囲気づくりの重要さを学びました。

- ・実際に子供を抱える母親に向けての講話を体験させて頂き、貴重な体験になりました。
- ・栄養指導をする際など、管理栄養士が実際に経験した話は利用者さんにとって安心できるものだと強く感じました。そのため、具体的なアドバイスをするためにたくさんの知識を知っておくことも大切ですが、管理栄養士の先輩方のお話や、実際に経験された方のお話しをよく聞くことも重要だということを学ぶことができました。
- ・管理栄養士さんのみなさんが、栄養相談などに来てくださる利用者さんに対して、よくお話しを聞き、何に対して不安に思っているのかを知ろうとしてなさっていました。そのことから、栄養の話だけではなく、生活状況や何気なく話してくれた内容を聞き漏らさないようにして、相手の不安を取り除くことがいかに大切かということを学びました。
- ・糖尿病予防教室では教室に参加させて頂き、直ぐにフィードバックもして市民の方の一人一人の今後を話し合っていて、市民にとっても近いと感じました。
- ・赤ちゃん相談（保護者と1歳未満の子に向けた栄養相談）では実際に離乳食を試食しながらの栄養相談だったので、日頃食べているものと形態や量などの比較ができ、わかりやすかったです。また、在宅栄養士さんの方が相談を受けており、在宅栄養士さんの方との連携も見ることが出来ました。
- ・健やか相談（高齢者の方への健康診断）では、実際に身長・体重・BMIを測定しました。また、先生が食や栄養についてお話をされるとみなさんとても真剣に聞かれていて、関心が高い様子が見えた。保健センターのようにすぐに相談ができる場所があると、地域の方にとってとても便利で嬉しいのだと感じました。
- ・3歳児健診では、カンファレンスで問題が少しでも見られたお子さん一人ひとりについて話し合いが行われており、保健センターでしかできない丁寧な対応を見ることが出来ました。
- ・料理講習会では、この講習会によって食の改善を意識し、生活習慣病を予防できていると感じた。直ぐに実践が出来る料理が多く、家庭でも取り入れやすいと感じました。

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

- ・実習全体を通して、お客様や患者さんへの対応、薬を扱う上での留意事項について考えさせられた部分が多々有り、薬に関しては特に直接人体に関わるものなので、薬の選択、剤形変化等の重要性とともにその責任の重さを身を持って感じました。
- ・薬局の皆様方が気さくに話しかけてくれたので、だんだんと不安が薄れ、わからないところは聞きやすい環境ができていました。
- ・薬局の皆様方は連携が取れており、よくコミュニケーションも取れていて、とても暖かい印象を受けました。
- ・サプリメントと医薬品の違い、生薬や漢方についても細かく教えていただきました。
- ・お客様に医薬品コーナーや健康食品コーナーを案内した後に「ありがとう」と言われた時に、本当にやりがいを感じました。
- ・外から見るのと実際に内側から見るとでは、医療事務や薬剤師の見え方が異なり、医療事務の方のサポートがあるからこそ患者様をできるだけお待たせしない処方出来るのだと感じました。
- ・薬剤師の服薬指導の際にも食事について質問をされる患者さんもいらっしゃると思ったので、もっと多くの薬局に管理栄養士が配置されるようになればいいと思いました。
- ・実習で感じたこととしては、幅広い年齢層のお客様に対応したコミュニケーションの重要性と、医薬品に関すること以外でも、お客様の要望に対して相談に乗り、アドバイスを行う重要性が大切であると感じました。
- ・試飲会を行い、お客様からどんな質問や言葉が返ってきてもお客様の気持ちを第一に考えて笑顔で対応していくことがコミュニケーションをとる上で大切なことであると感じました。
- ・お店のことを全体的によく知っているべきだと思いました。
- ・お客様目線で物事を考えることが大切だと思いました。

2. 薬局業務について

- ・投薬をする前に薬に間違いはないか、適切な量でピッキングできているか等をダブルチェックしていました。
- ・よく使われる点眼薬にはあらかじめセットが準備してあったり、点眼薬にはお客様が迷わないようにいつ何回点眼するかを大きくかいてあったり、お客様を思いやる心が実際に行動に移せていて、とても感動しました。
- ・店舗ごとに売っている商品、店内のデザイン、職員の服装などが異なっていて処方箋元の客層に合わせて変えていることが特徴的でした。
- ・産婦人科で不妊治療されている患者様がお子様やそのお母様と同じ空間で待っているとプレッシャーなどを感じてしまうかもしれないという配慮から同じ店舗だが待合室が一緒にならないようにしていることがとても印象的でした。
- ・配達業務では、実際に地域の施設や老人施設などに薬や日用品を配達しに行きましたが、調剤薬局

近辺への配達メインで地域との関わりが強いと感じました。

- ・商品を陳列する際の工夫や、商品の補充を学び、自分が購入する際には気づかなかったことに気付くことができました。
- ・調剤室でのピッキング体験をさせていただき、調剤室での仕事の流れを教えてくださいました。
- ・投薬口見学では、薬剤師さんの服薬指導で限られた時間の中から情報を聞き出す大変さを教えてくださいました。
- ・調剤のコーナーでは、実際にパソコンを使って処方箋の情報をパソコンに入力するところを見学させてもらいました。
- ・一包化作業では、1回分の薬の個装といつ飲むのか、薬物名が記載されていて、誤飲の予防がなされていることが分かりました。こうすることで、高齢者や認知症の方が間違わずに服用できると分かりました。
- ・なかなか薬局に足を運ぶことができない高齢者のお宅へ出向き、1か月分の経腸栄養剤を配達しました。地域密着度では、病院やドラッグストアよりも親密であると思いました。これから高齢社会が進展する中で、より薬局と地域が近くなると思いました。
- ・処方までの工程は患者様を少しでもお待たせしないように作業の速さも必要ですが、それ以上に正確さが一番大切なことであることを教えてくださいました。

3. 施設・指導者

- ・地域密着ということで、今ドラッグストアには様々なことを求められていると思いました。
- ・品揃えがとっても豊富で驚きました。多種多様な品揃えでお客様のニーズにできる限り応えるという概念を感じることができました。
- ・お昼休みの時間帯に雑談を含めて指導者の方々と色々な話を聞いたり話したりしてみて、極度の緊張感が解けました。
- ・薬剤師さんによる服薬指導では、お客様の目をしっかり見て、笑顔で、声の大きさ・スピードに気をつけて行っており、また、質問されたことに対して的確に回答しており、とても理解しやすかったです。
- ・患者さんのお薬手帳を見て同じ薬が出ていないか、相互作用の出る薬を服用していないかを必ずチェックしていました。
- ・病院の前にある薬局ですがどこの処方箋でも大丈夫で珍しい薬でも近隣薬局や業者に問い合わせ間に合うようにしていました。
- ・担当の先生には薬のことや食品のことだけでなく保険や社会情勢のことも教えてくださいました。
- ・取り扱っている商品の多さに驚きました。特に美容・ダイエット関連の商品や機能性食品、サプリメントなどの種類が多く、こんな商品があるという発見も多かったです。
- ・ドラッグストアでは薬品を購入される方ももちろんいますが、それ以上に日用品や食品を買われる方が多いことに気づきました。一つのお店で買い物を済ますことができるのは、ドラッグストアの最も大きな利点であるように感じました。
- ・担当してくださった先生方が私達の実習の合間にもずっとお仕事されてらっしゃったので、とても忙しいにもかかわらず実習を行ってくださって居るのだと思い感謝の気持で一杯になりました。また同時にしっかりと今回の実習で多くのことを学びこの体験を生かしていかなければと思いました。
- ・指導を担当して下さいました先生方は、みなさんとても優しく、丁寧に物事を教えて下さったので、

分かりやすかったです。

4. 薬局における管理栄養士について

- ・食事のアドバイスをすることによって、これ以上薬の量が多くなるのを防ぐことができたり、検査値の値が改善したりと健康の手助けができ、一次予防から三次予防まで関わることが薬局にいる管理栄養士の魅力だと感じました。
- ・今まで自分がイメージしていた薬局管理栄養士の業務は栄養指導だけだと思っていましたが、実際は医療事務や試飲会など多岐にわたる業務があることを学ぶことが出来ました。
- ・店舗により求めている管理栄養士のスキルが異なることも印象的でした。総合病院のそばにある店舗では基本的な薬品名が分かり、栄養相談を行える管理栄養士、都内の店舗ではサプリメントや栄養食品について詳しい管理栄養士、小児科が処方箋元にある店舗では子供の好き嫌や便秘についての知識がある管理栄養士を求めています。
- ・実習中、先生方の話を聞いて感じたのは、まだまだ管理栄養士の人数が少ない為に、一人が多くの店舗担当する形となるので、とても大変そうだと思います。
- ・試飲会を行っていた時に感じたのは、患者様自身が自分の病気や食事についてよく調べていて、テレビの健康番組等の情報にとっても敏感であり、常に管理栄養士も新しい情報や話題な情報にアンテナを張っていなければならないと感じました。
- ・病院ではなかなか栄養相談ができないので、薬局で気軽に栄養相談ができることが、いいなと思いました。
- ・薬局の管理栄養士として、少ない情報のなかから、お客様一人ひとりの症状に合った商品を提供する際の素早い判断力・知識を有効に活用しながら、商品の研究をしていくことが必要になってくるのだと思いました。
- ・地域のイベントに積極的に参加することで薬局に管理栄養士がいると知ってもらうことができることを学びました。
- ・薬局で扱っている医薬品は病院より多く、処方箋を見ただけでどんな疾患かを予測できるよう、薬理学の知識はとても大切だと思います。利用されている方の中には、疾患に対応する食事内容を聞いてくる人も居て、分かりやすく具体的に説明できるように管理栄養士がアプローチすることが大切だと思います。

5. コミュニケーション能力・知識など

- ・漢方の話を伺って、漢方にも興味がわきました。
- ・医薬品の納品の際には、医薬品にも消費期限があることを知りました。
- ・レシピ作成では、分かりやすくアピールしやすい内容や写真などを使用し様々な疾患の方に対応した献立が必要だと思いました。また、献立を考える際は簡単で手軽に作ることでできるものの方がいいと思いました。
- ・患者様と接するときには、コミュニケーション能力や色々な会話ができるような会話の種が必要だと感じました。
- ・薬局志望なので、今回の実習を終えて調剤薬局で働きたいという気持ちが大きくなりました。
- ・商品の品出しや前出し、陳列、メンテナンス作業でも、自分的には上手くそしてきれいに並べたと思ってもお客様の歩いてくる方向に並べていなかったら綺麗じゃないということを教えてもらいま

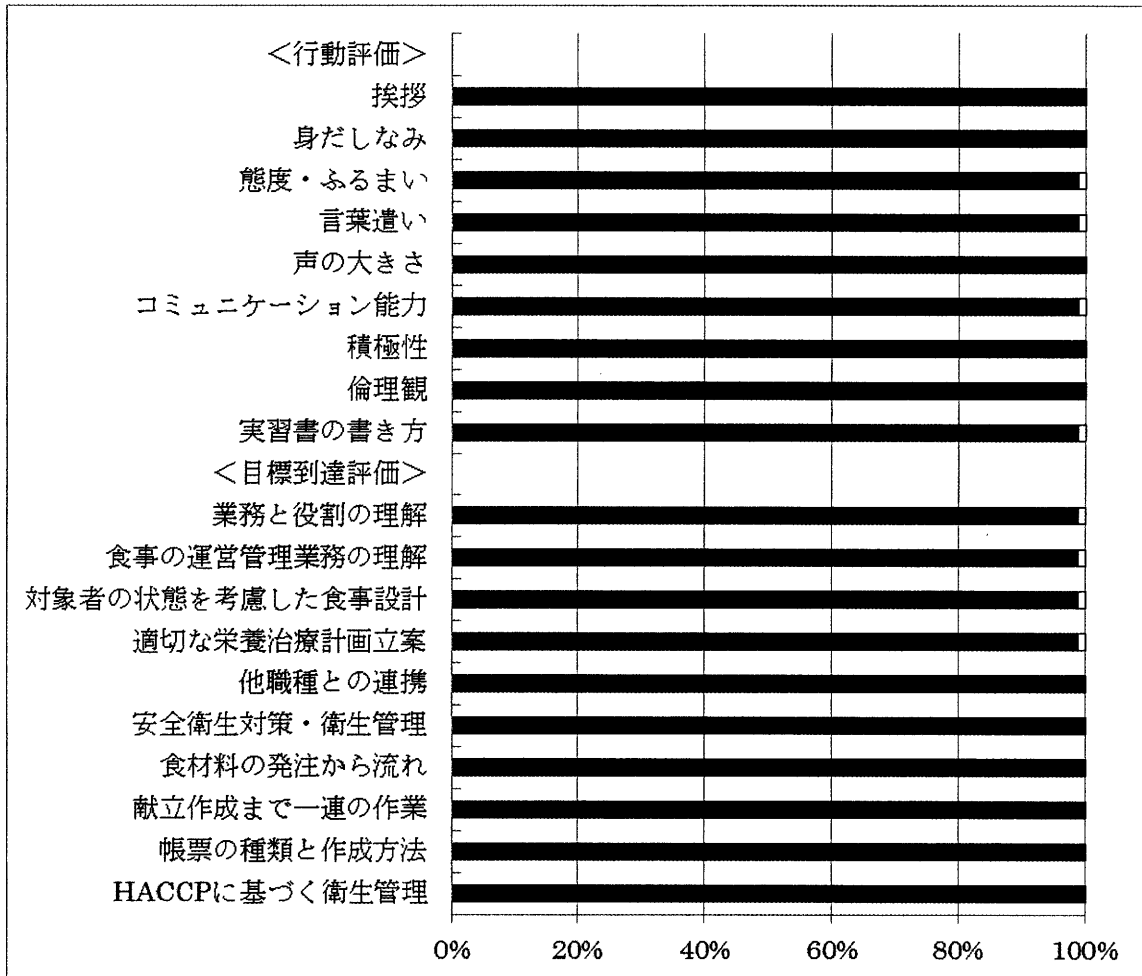
した。

- ・OTC 医薬品のコーナーで登録販売者の方と薬剤師の方に薬と薬の相互作用や薬と食品の相互作用について教えていただきました。
- ・外国のお客様が来店していて商品の場所や用途等を聞かれることがあったので英語が話せると良いと思います。
- ・服薬指導のポイントの説明を受け、服薬指導も栄養指導も注意すべき点はほぼ同じだと思い、とても参考になりました。
- ・実際に薬局に来られた患者さんとお話しをさせていただいて、少しでもアドバイスをしたいと思い頑張りましたが患者さんのすべての疑問に答えることはできず、本当に豊富な知識が必要なことがわかりました。
- ・健康食品のポップ作りは、医薬品と誤認されるような効能・効果を表示することができないなかで、いかにお客様が理解しやすい言葉で表現するかがとても重要であると感じました。
- ・売り場づくりでは、年齢層や性別・趣味・嗜好などを対象としてそれぞれの季節に合ったテーマに沿ってプロモーションを考えたり、右側には目立ってほしい商品を置いたり、フェイスを幅広く確保したりなど、独自の工夫点が沢山あることに気づきました。

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。

- ・ 実習では学ぶ姿勢が伝わってきました。ロールプレイ・課題発表についても完成度が高く良かったと思います。将来を見据えて、しっかりとした考えを持った学生さんだとお礼のお手紙の文面と字の書き方から感じました。
- ・ 実習書の内容から細かい点に気づいている様子が伺えます。落ち着いていながらも積極性もありました。
- ・ はっきりした口調で積極的に栄養指導の模擬が行えました。実習書の内容からも周囲をよく観察し、積極的に実習を行うことができました。
- ・ 物事を多角的に見ることが出来ており、自分の意見も表現できていたと思います。食に関する経験がやや不足している印象を受けました。様々な経験を通し、更に人間性豊かに成長されることを期待します。
- ・ 実習では学ぶ姿勢が伝わってきました。ロールプレイ・課題発表についても完成度が高く良かった

と思います。御礼のお手紙の書き出しの「冷えたスイカ」と始まる文面を読み、個性、感性が輝いているように感じました。

- ・ 日々目的意識を持ち、実習生同士協力して課題に取り組む姿勢は好感が持てました。課題発表では自分の言葉でしっかり表現することができました。今後の学生生活の中でも、自分の力に自信を持ち夢に向かって着実に歩まれることを期待しています。
- ・ 慣れない環境での4週間の臨地実習は大変なことであったと思います。病院栄養士の活動を多方面から見て頂きたい思いで実習スケジュールを作成してみました。
- ・ 静かな態度ですが病院栄養士の活動 etc.を真摯に学んでおりました。この実習を今後の学びに役立てていただきたいと思います。
- ・ 実習に真面目に取り組む姿勢は好感が持てました。表現方法の問題かもしれませんが、自分の意見が見えにくいときがありました。物事の見方が一面的と感じることがありましたので、様々な経験を通し、多角的に見方が出来るよう今後の成長に期待します。
- ・ 受講態度も良好で質問も多く、本実習への取り組みは大変積極的であったと評価いたします。また、コミュニケーション能力に優れ、職員及び患者との会話なども良好でした。
- ・ 総合的に実習態度、理解力、率先力は優良でした。又、実習途中不幸があり、2日ほど休んだが、その振替の実習についても積極的に受け入れ、無事全日程を終えることが出来ました。
- ・ 大量調理の業務では、仕込み作業に苦戦しながらも包丁使いや切り方等職員に指導されながら頑張っていました。検品や盛り付け、下膳、疾患によって食事が異なる特徴等関連付けて覚えたことと思います。臨床栄養では、カルテの見方や実際の栄養指導を見ることで個々に合った指導方法の難しさを感じたことだと思います。薬局やリハビリ実習では、輸液やインスリンの手技、STの訓練方法等には興味があり、熱心に耳を傾けていました。
- ・ 厨房業務では職員の指示の下、仕込み、盛り付け、嚥下食、下膳作業の一連の流れが理解できたかと思えます。衛生面において欠如しているところがあり、職員に注意されている面がありました。褥瘡や薬局実習等、他部署の方に積極的に質問しているところや課題等一生懸命取り組みをしているところは好印象でした。診療報酬や介護保険は知識を深めて勉強して欲しいと思います。デスクワークでは、講義の中居眠りしているところが数回ありました。
- ・ 栄養評価は机上でなく患者自身を見て評価できるとなると良いかと思えます。実習で学んだことを今後活かせるよう期待しています。
- ・ 正しい文章表現を身につけ、意図を的確に伝えられるようにトレーニングすると良いと思います。
- ・ 委託給食会社への就職希望とのことにて、特に食欲不振患者に対する個人対応食について実習していただきました。非常に熱心に取り組んでいました。笑顔も素敵でした。
- ・ 調剤薬局就職希望とのことにより、栄養相談時の多様なアドバイス方法について特に実習していただきました。熱心かつ感受性が強く一生懸命でした。
- ・ 真面目な実習態度でした。課題で取り組んだ献立・パンフレット作成も、今までの学びを生かしていました。臨床栄養、給食管理の実際に触れることで、より理解を深めてくれたと思います。
- ・ 実習中とても真面目に取り組んでいる様子が見られました。また、的確な質問もあり、今後管理栄養士として働かれる際にも期待が出来る方だと思います。言葉遣いも丁寧で、そういう振る舞いは今後大事です。
- ・ 実習当日から元気よく挨拶ができ、いつも笑顔を絶やさず好感が持てました。礼儀正しく細やかな心遣いも見られました。実習態度も真面目で積極的に取り組んでいました。給食業務を委託してい

るスタッフからも実習態度が良いとの評価がありました。今回の実習を通して病院勤務の管理栄養士にも興味を持ってくれたようで嬉しく思います。

- ・ 栄養食事指導のロールプレイの際に、自主的に栄養指導媒体を作成して臨まれる積極性が見られました。指導媒体はパソコンが苦手であるとのことから手書きで作成されておりましたが、イラストも加え見やすく仕上がっておりました。また、2回目のロールプレイの際にはパソコンを使用して作成した新しい媒体を準備されるなど、苦手なことにも取り組む姿勢が見られました。言葉遣いについては学生相応だと思いますが、4年生で就職活動や進学するにあたり、言葉遣いが重要かと思えますので、少し厳しいですが"可"とさせていただきます。
- ・ 4週間の実習期間中、毎日、指示された通りに良く頑張りました。与えられた課題も提出期間内に出来ました。対象者に合わせた献立作成については更なる向上を望みます。
- ・ 実習当初は何か不安そうな感じがしました。しかし、2週目3週目となるに従い、だんだん自信がついてきたようで、笑顔が見られるようになりました。給食経営管理については更なる向上を望みます。
- ・ 挨拶などはきはきした話し方がとても良いと思います。ただ、時折日本語の使い方が間違っていたり、患者さんへ声をかけるときに状況に合わせた声かけが苦手な面が見られました。(クッション言葉が出てこず、ストレートに質問内容を述べてしまう) また、初日に実習書の書き方について質問を受けるなど、大学で説明を受けなかったのか疑問に感じる点がありました。たった一人での実習のため、相談者も近くに居ないなか、一ヶ月間良くこなしたと思います。本当に頑張られました。
- ・ 実習期間中は健康管理をきちんとされ、非常に良いコンディションで実習に臨まれていました。基本的な生活習慣や一般的な常識が身につくおられることは、大変重要なことだと思います。積極的に行動され、穏やかな態度の中にも芯の強さを感じました。100%の評価にしなかったのは、これからの課題として伸びしろがあると期待いたします。
- ・ 挨拶、身だしなみ、言葉遣い等良好です。一見おとなしそうですが、意欲を持って積極的に課題に取り組むことが出来ています。糖尿病教室の教材を作る際も問題点を抽出し、取り組むことができており評価できます。
- ・ 積極的であり多職種、患者さんとのコミュニケーションもある程度とる程度取ることが出来ています。課題に対しても問題点を見つけ、取り組むことが出来ました。
- ・ 期間中、業務に追われ十分な指導ができませんでしたことをお詫び申し上げます。
- ・ まじめな実習態度でしたが、積極性に欠けていました。実習ノートの内容と実際の実習内容が異なっていることが時々ありました。またノートの内容が実習の説明が多く自分から考察したことの記載がありませんでした。学んだこと、考察することを身につけて欲しいと思います。
- ・ 緊張する性格のようで、自分の考えを表現することに苦労していたようでした。実習を通して管理栄養士の業務を理解できたと思います。緊張せずに自分の考えを言えるようになればもっと良いと思います。
- ・ まじめに実習に取り組んでいました。厨房実習、NST 回診への同行、栄養指導の見学、献立作成などを通して実践的な業務について理解できたと思います。
- ・ 病院での業務に対して、大きな希望は持っていない様子でしたが、少しずつ先の視野に入っていたのかと思われました。病院での仕事への理解が深まれば、それから先への関わりも見えてくるだろうと思えます。献立作成等は発想豊かに、組み合わせることが出来ているようで、新しい試みにも取り組めると思えます。現場の人とのコミュニケーションはメニューを実施する上で必要なこ

とで、出来たようです。仕事の取り掛かりやレポートの作成へのスピードはありましたが、質問が少なかったため、その先になかなか進み得ないかと感じました。物事への深める気持ちを持ち続けることで、大きく発展できる素質はあるように見られます。システム等については、施設で色々違うので、その場で対応できる柔軟さを持っていけると良いでしょう。

- ・ レポート作成はきれいにまとめられていましたが、スピードが欲しいようです。細かく注意点も十分に記されており、質問も出ましたので、次への発展が大きく見られると更に良かったでしょう。献立作成には苦労したようですが、色々な意見をもらいよかったと思います。病院での役割に大きな期待を思っていなかったようですが、病棟での他職種と一緒に患者さんに接したことは病院への理解を深めていかれたと思います。また、献立作成し、それを実施することによって現場の人々とのコミュニケーションをとっていかれたことは良かったと考えます。食事オーダーの方法は施設によってシステムが違うので、その場で慣れていかれたらと思います。病院での管理栄養士は、病棟に出て患者さんと会って知ることが大切と認識できれば良いでしょう。
- ・ 2名での実習予定であったが、一人になったことで不安も大きかったことと思いますが、真面目にコツコツ取り組み、4週間の実習を良好に全うされたと思います。また、期間中に摂食嚥下サポートを課題テーマとし、レポートを完成させたことは評価したいです。
- ・ 給食システムは実際に厨房に入っただき、食器の洗浄から野菜の下処理、盛り付けまで体験していただきました。空調はあるもの大変だったと思います。他部署の見学では良く質問されていて、積極的に実習に取り組んでいました。
- ・ 大変まじめに実習に取り組まれていたと思います。厨房内での配膳、洗浄など体験していただきました。NST や嚥下評価など他部署とのかかわりも理解されたと思います。
- ・ 積極性はあまりみられませんが、指示された事は正しく行っていました。返事等は大きな声でよかったです。
- ・ 実習中、貧血で少々休憩するという場面がありました。実習中は的確に作業を行っていました。
- ・ 体調不良になりながらの実習だったので、実質 2 週間ほどの実習となり他の生徒さんより学べるものが少なかったかもしれません。作業においてはスムーズに行えていたと思います。
- ・ 実習内容については、栄養管理業務以外の実習も積極的に行いました。放科では透視室での P-TEG の交換、MRI 室では実際の 3D 画像の見学、又、リニアック室の見学が出来ました。薬剤科の見学では、薬の説明を聞くことが出来ました。栄養指導では、個性あふれる患者様の指導を見ることが出来たと思います。NST 回診も同行できました。今後の活動に少しでも生かされれば幸いです。
- ・ 4週間という長いようで短い期間に、病院管理栄養士の幅広い様々な業務を見て、体験してもらいました。一人の患者さんの病状をよくするためには、多職種の協力が必要であって、栄養状態をよくするためには、食事が大切な役割を担っていることを理解してもらえたかと思います。真面目に、的確に業務をこなす姿には共感が持てました。
- ・ 自主的に課題を設けて、それに対する学習を行いレポートにまとめることができました。管理栄養士として基礎的な知識と業務の結びつきができ、新たな課題が見つかったようです。今後の学生生活でそれらを解決できるように取り組んでいただければと思います。
- ・ 病棟チームにおける、多職種協同で行う栄養ケアの理解と実践を主目標に掲げた実習を行っていただいた。病棟で常に笑顔で一生懸命な姿を印象付け、リハ、看護、介護スタッフからも好評価でした。厨房業務でも、チームプレーの中で自分のすべきことをとらえ、判断できていました。誰からも好かれる管理栄養士になれる器を感じました。

- ・ オリエンテーションを含め、この実習ではここでしか学べないこと、経験できないことを体で学んでもらえばと実習に入ってもらいました。4週間という限られた期間が長いと感じたか？あつという間であったか、大学で目標とする項目にどこまで達成できたか、大学生生活に少しでもお役に立てば幸いです。
- ・ 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、病院という初めての実習の場、4週間という限られた期間で彼女は彼女なりに全てを吸収しようという姿勢が見受けられました。管理栄養士を目指す一人として病院でなくては経験できない患者さんのために患者さんを思う気持ちが見られ、今後にも少しでもお役に立てていただければ幸いです。
- ・ 班長として率先して実習に臨み、大変すばらしい学生さんです。特に実習ノートへの記載内容は大変優れておりました。また、指導担当の管理栄養士からの評価も高く、課題についても積極的に取り組めたとお思います。この実習経験を今後の就職活動等に活かして頂きたいと願います。
- ・ 質問に対する受け答えが特にすばらしい学生さんです。実習ノートへの記載も優れていますが、与えられた媒体作成課題についても、内容をしっかり理解し、アイデアある媒体作成ができたと思います。この実習経験を今後の就職活動等に活かしていただきたいと願います。
- ・ 総合的にはよく理解し実習を進めることができたと思われまます。
- ・ この実習をとおして人間的に成長した部分もあると思われまます。途中、病欠で3日間ほど休んでもらいましたが、その代替としてのレポート提出はきちんとできていました。
- ・ 初日から積極的に何事にも真剣に取り組んでいました。明るく元気で素直で私たちだけでなく委託会社のスタッフともすぐ打ち解けていたと思います。挨拶などもしっかりとできており、安心してカンファレンスや他部署へのオリエンテーションに参加させることができました。自分から土曜日に行われた地域住民のお祭りボランティアに参加したいと言ってきたときは積極性に驚きました。充実した4週間になっていたら私たちもうれしく思います。
- ・ 4年生としての学習が身につけておらず、テストのための勉強になっていたようで、実習に活かせていません。言葉遣い、文字の書き方が稚拙で大学生としての素養に欠けています。今回の実習を通して本人の現状に気づけたようでこれからの努力に期待しています。
- ・ 今年度は1名ということもあり、私たちもゆっくりと見られました。基礎学力があるので今後は積極的に社会関係等、勉強していつてもらえたらと思います。栄養士として社会人として「大変でない」という職業はないと伝えました。大変という言葉で職業を選ばないで、栄養士として一人前になるために苦勞をして欲しいです。そして一人前の管理栄養士として活躍してください。
- ・ 実習期間中真面目に実習に取り組んでいました。受け答えの際に笑顔で話すことが出来ました。質問は少なかったですが、話を聞きながら頷く等できていたので良かったと思います。
- ・ 実習期間中真面目に実習に取り組んでいました。課題に時間がかかってしまっていたようでした。2人で1つの課題を行うにあたり、2人でのコミュニケーションが上手く取れなかったのかもしれませんが。もう少し自身を持って色々なことに取り組めると良いと思います。
- ・ 他校の学生とコミュニケーションをとりながら課題をしっかりとまとめていました。実習前半、実習書がデータの羅列が多かったですが、後半しっかりとまとめていました。ケアプランの作成も自分なりの考えも盛り込め良かったと思います。
- ・ 実習書もしっかりまとめていました。ケアプランの作成も要点をとらえしっかりとまとめていました。
- ・ エレベーター内での不注意な発言は残念でしたが、概ね良好に課題に取り組んでいたと思います。少々思い込み、理解不十分なまま、実習書を記入していたり、研究課題をまとめた点などがあり、

「質問や確認」をしながら進めていけるとよりよかったと思われます。

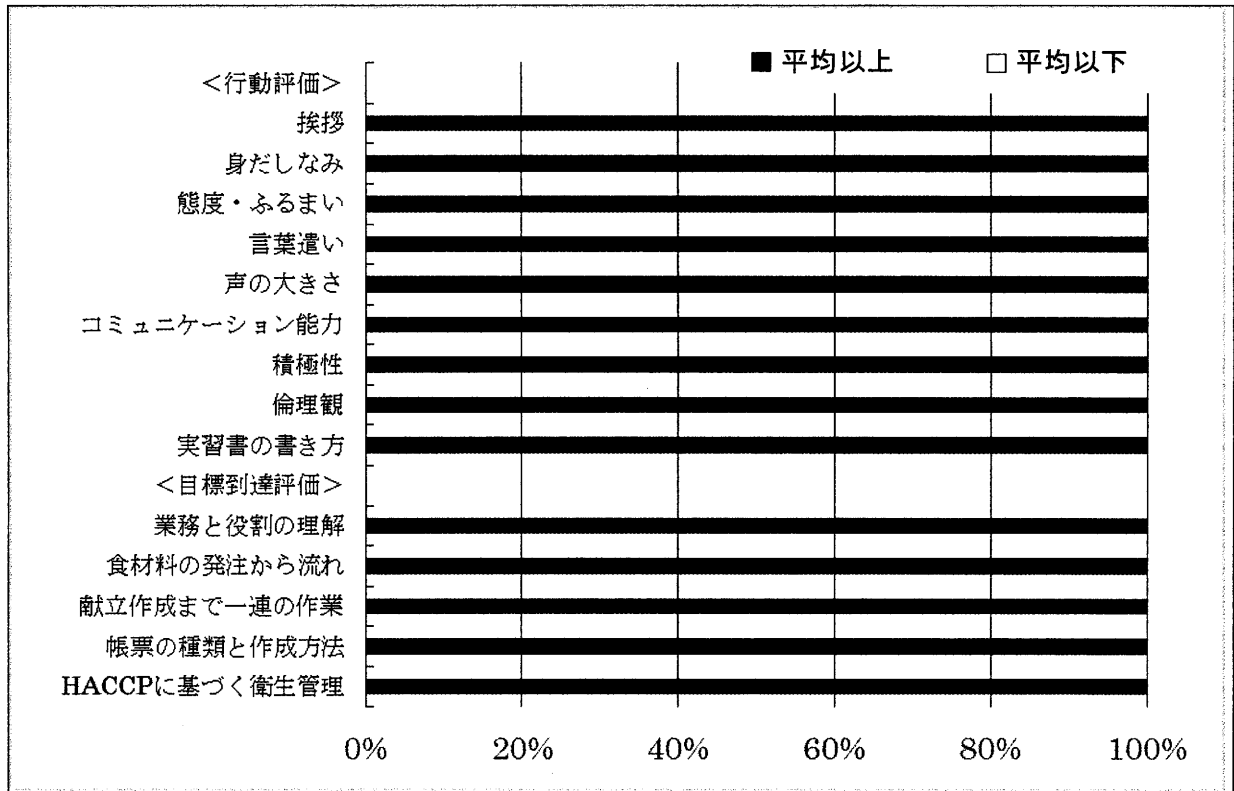
- ・褥瘡ラウンドでの不注意な発言については残念でしたが、反応の早さからと思われます。その他は、熱心に取り組んでおりました。広い視野で物事を判断する目を養えると良いと思います。
- ・4週間集中力も途切れることなく前向きに実習に取り組んでいました。今回の実習では病院での管理栄養士の仕事の一部と一緒に参加してもらいました。今後の参考になれば良いと思います。
- ・始業時間 20 分前には着替えて実習に臨める状態でした。就業時にも全員に挨拶をして帰るなど、実習生としてきちんとした態度でした。もう少し積極性があるとよりよい実習内容になったと思います。
- ・食事記録からの栄養価計算は食品量を把握し、行うことができていました。チーム医療に関心を持たれ、NST 回診、褥瘡回診時には積極的に質問をする姿勢が見られました。
- ・今回の実習で「病院栄養士の仕事を目指したい」という決意が固まったようです。充分に出来ると思います。
- ・臨地実習の感想を読ませていただきました。臨床面と給食面それぞれに有意義だったのではないのでしょうか。特に、給食面での七夕、手作りパイナップルジャム、土用の丑の日のことが書かれていました。
- ・とても良い 20 日間の経験であったと思います。明るく、ニコニコしたキャラクターですので、どこでもやっていけると思います。
- ・実習ノートを見させていただきましたが、とても熱心に書かれていました。栄養指導において、患者の気持ちの変化が読み取れる内容でした。
- ・給食管理・臨床栄養そしてチームで患者様の栄養管理を行っていることを実感できたのではないかと思います。”口から食べることの大切さ”を良く考えて、これからの人生（職業）に役立てていただきたいと思います。暑い期間の実習お疲れ様でした。
- ・実習中、嚥下食や院内の PC システムに関心を持たれていました。臨地実習にあたり、実習生さん自身目的を持って臨まれたらよりよい実習が出来たかと思しますので、大学の方でもフォローをお願い致します。
- ・実習中、少し私語が多かったように思えました。臨地実習にあたり実習生さん自身目的を持って臨まれたらよりよい実習が出来たかと思しますので、大学の方でもフォローをお願い致します。
- ・他校の実習生と 3 週間一緒でしたが、明るい協調性のある性格で問題なく一緒に実習に参加していました。最終週は糖尿病教室を一人でやることになり、緊張はしていましたが、大きな声で楽しそうに教室を行い、参加者も熱心にメモを取ったりしていました。病院で働きたいと話されていたので、ご活躍を楽しみにしています。
- ・今回の実習生は積極性に少し欠けるところがあります。自分自身に自身を持ち、課題に向き合う姿勢を積極的に出すよう指導願えれば幸いです。
- ・4週間の長期間であったため、入院患者の様子が変化することや、NST 回診などの経過を追う中で、栄養士の役割を感じていたようでした。今後、スタッフ間、多職種でどのように自己を表現していくかが課題と思われました。
- ・時間や態度などしっかりとしていて、とても好感がもてました。もう少し積極的に学びたいこと、知りたいことなどが主張できるようになると良いかと思いました。約 1 ヶ月、体調管理もしっかりと頑張ってお実習に参加できよかったですと思います。
- ・3週間、欠席・遅刻なく終了できました。課題には前向きに取り組み、より深く学習しようとする

意欲も見られました。

- ・ 体調不良による遅刻及び欠席等がありましたが、実習時間の延長と補充日を設けて終了しました。実習には前向きな姿勢で取り組んでいました。
- ・ 問題点をすぐに質問する姿勢があり、理解できているのか確認しやすかったです。予習、復習を実習書とは別にノートにまとめており努力していると思えました。しかし、自分のことに集中してしまい、進捗状況に合わせ、自ら手を貸すようなことはなく協調性を持てると良いのではないかと感じました。病院での実習を通し、1つでも成長できたと思えることがあれば幸いです。どんなところでも頑張ろうというモチベーションが必要なのではないかと感じました。
- ・ 極度の緊張により、コミュニケーションが上手くとれないこともありましたが、少しずつ実習には慣れたのではないかと思います。担当患者さんとは明るく話すよう意識をして取り組んでいたように感じました。今後は、自分の意見を積極的に述べることを次の目標にしていだけたらと思います。

給食施設（病院を除く）における臨地実習Ⅱ

（給食経営管理・給食運営）の評価とご意見



代表的なコメントを抜粋しました。

<大規模給食施設（学校給食センター・特別養護老人ホーム・自衛隊）>

- ・たくさんのことを質問してくれたり、献立を作成したいと言ってくれたりとすごく積極的に取り組んでいました。調理の方はあまり得意ではないので迷惑をかけてしまいそうで心配と書いていたが、がんばっていました。調理師も勉強熱心な子だったと言っていました。緊張していましたが、入居者に話しかけたり、話す時は座って同じ目線になってくれたりと入居者のことを考えて行動できていました。5日間無事に終了出来て良かったです。ありがとうございました。
- ・5日間という短時間で学べることは限定されており、体験することも断片的であったため、学校給食センターの業務について理解するのに大変苦労したのではないかと思います。限られた時間の中での実習でしたが、意欲的に丁寧に作業に取り組んでおり、非常に好感が持てました。実習初日にシューズを忘れていたり、貸し出した書籍の返却が期日どおりでなかったことがありました。自身の信用失墜にもつながりますので、今後、様々なことに対して緊張感・使命感を持って取り組み、社会

人としての基本的姿勢も身に付けていって欲しいと思います。

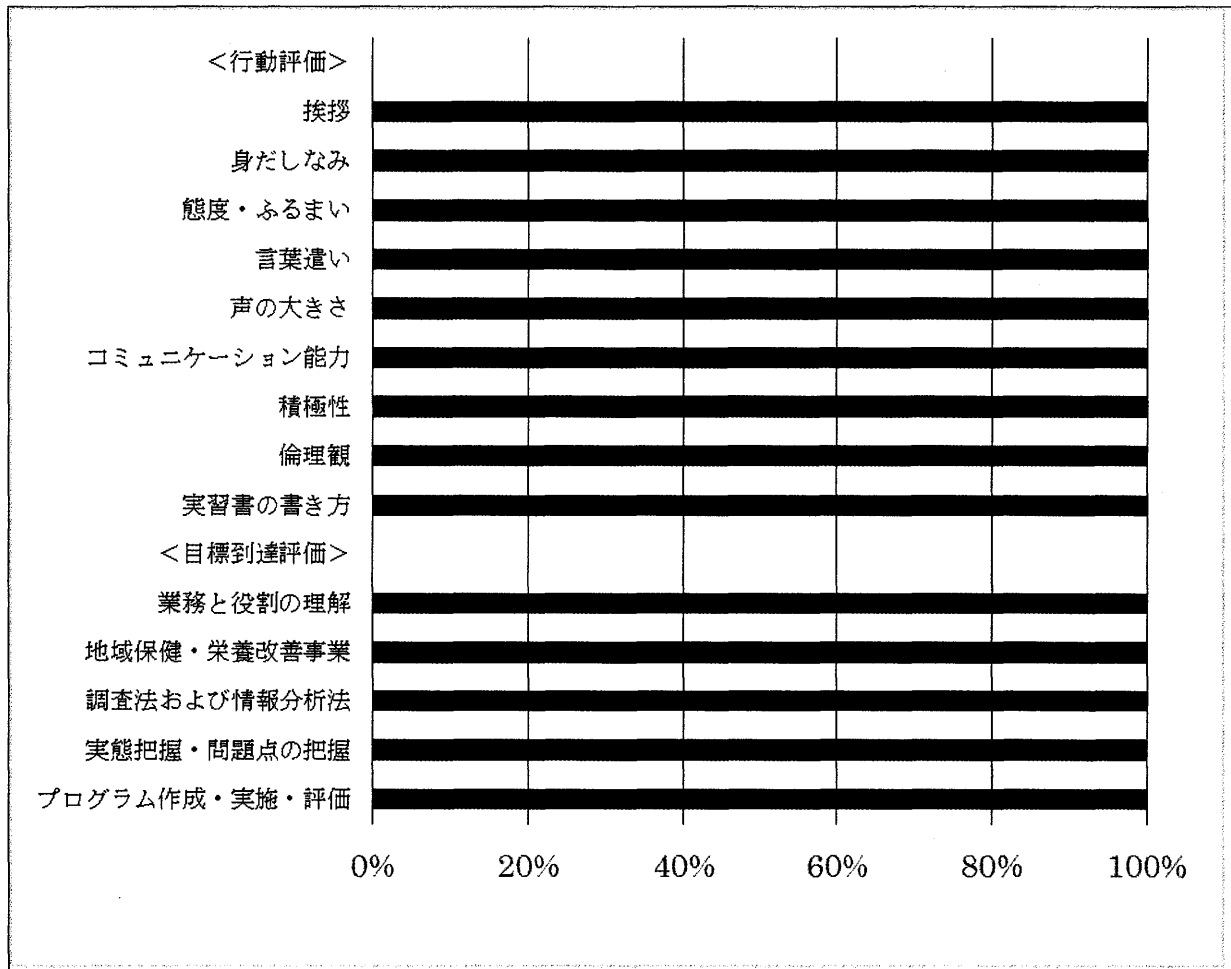
- ・課題に対し、よく考えて行動していました。自分から、やりたい事を積極的に取り組んでいました。PDCAサイクルが出来ていました。もう少し口を大きく開いて、はっきりと話すと、もっと良いと思います。
- ・いつもにこやかでおっとりとした印象でしたが、こちらの説明には頷きながら熱心に聞き入っており、実習生としてしっかり学びとろうという姿勢が感じられ、好感が持てました。
- ・現場では調理師の言っていることをすぐに理解し、手早く正確に出来ていました。現場での指導者もとても教えやすく、一緒にやりやすかったと言っていました。献立作成も良く出来ていて、きちんと特養に合った献立になっていました。最初は緊張していたようでしたが、入居者とお話することも出来ていました。入居者も一緒に話すことが出来てとても喜んでいました。ありがとうございました。特養の食形態や献立、行事等についてよく理解してくれたと思います。5日間ありがとうございました。
- ・大量調理のため、特に仕込み・調理・配食は労力が大きくなりますが、積極的に取り組んで頂きました。実習態度が真面目で好感が持てました。
- ・かなり大人しい学生で、あまりお話が出来なかったのが残念でした。しかし、こちらの説明はしっかり聞いて理解しており、実習書には学んだことが的確に記載されていました。
- ・疑問に感じたことは積極的に質問してきたり、自分が思っている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。実習生の代表として積極的に皆をとりまとめる姿に好感が持てました。
- ・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。将来の明確な希望を持っているとのことなので頑張っしてほしいと思います。
- ・大量調理のため、特に仕込み・調理・配食は労力が大きくなりますが、積極的に取り組んで頂きました。実習態度が真面目で好感が持てました。
- ・5日間という短時間で学べることは限定されており、体験することも断片的であったため、鶴ヶ島市学校給食センターの業務について理解するのに大変苦労したのではないかと思います。限られた時間の中での実習でしたが、意欲的に丁寧に作業に取り組んでおり、非常に好感が持てました。積極的に質問をする姿が各所で見受けられ、コミュニケーション能力の高さもうかがえました。また、課題として求められたレポートや栄養指導資料等も十分な考察のもと、しっかりと作成されました。今後も数多くの体験を通して、より一層の実力を身につけていって欲しいと思います。
- ・疑問に感じたことは積極的に質問してきたり、自分から積極的に隊員に話しかけたり、コミュニケーション能力の高さを感じました。鋭い視点で観察し、自分の意見を述べてくるところがあり、優秀だと感じました。

<児童福祉施設（保育所）>

- ・ 1つひとつの作業に集中し、真面目に実習に取り組んでいました。緊張していたようで、声かけなどに戸惑う姿がありました。本人もそこに気づき、これからの課題としていくそうです。
- ・ 積極的な声かけを行い、真剣に実習に取り組んでいました。厨房内の職員、園の子供達とも上手にコミュニケーションを取り、楽しそうな姿がありました。
- ・ 短期間の実習でしたが、暑い中、汗を流しながら頑張り積極的に取り組む姿勢がみられた。園児との関わりもみられ、食育指導も実施し、保育所給食の現状も理解して頂いたかと思います。
- ・ 課題をしっかり持って、自分から考えて行動していました。さまざまな体験をしようと、積極的に取り組み、疑問点を解明しようとしていて、良かったです。

臨地実習Ⅲ（公衆栄養）の評価とご意見

■ 平均以上 □ 平均以下



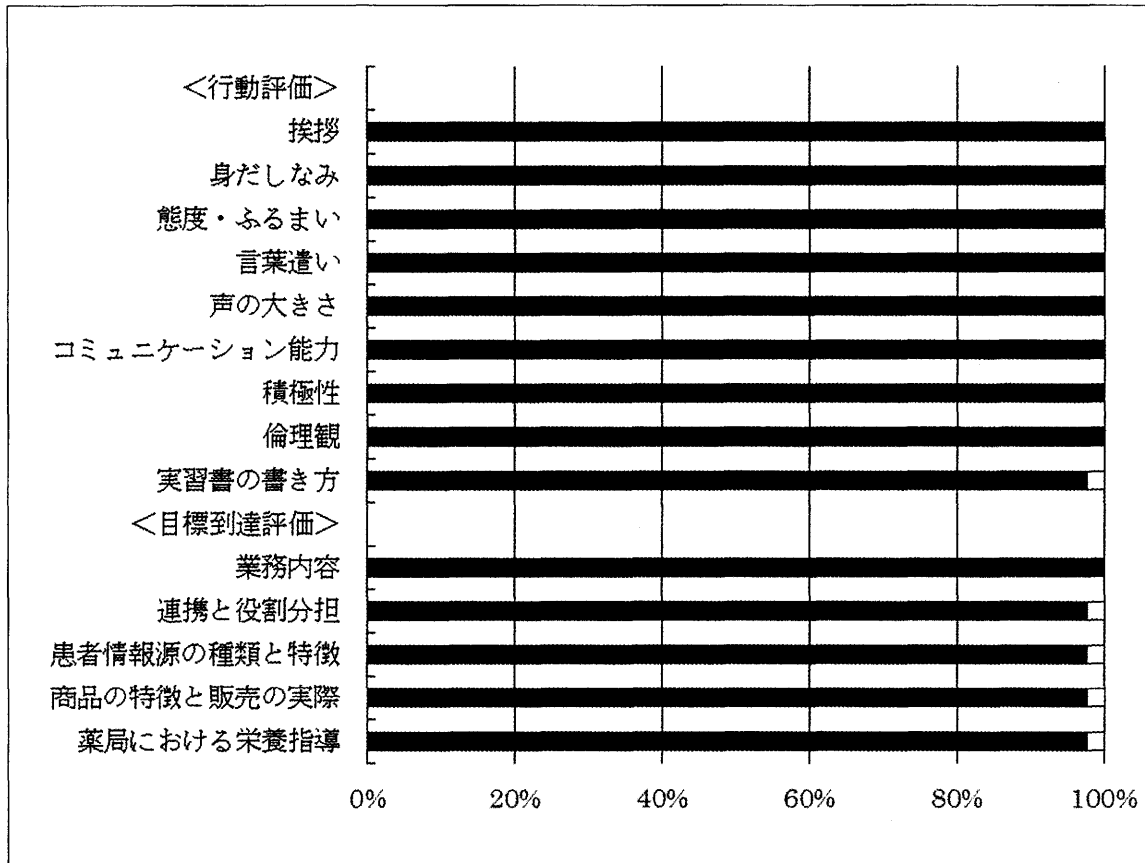
代表的なコメントを抜粋しました。

- ・ 公衆栄養で学びたい内容を整理して実践の中でよく考察されていました。対象者は幅広く、生活全体をとらえながら食を通した健康づくりを学ぶことができました。地域の方々と触れ合い語り合い管理栄養士として何を学んでいきたいか1つひとつ丁寧に確認していかれました。多くの世代に出会い、さらに飛躍できる管理栄養士を目指していただけたらと思います。
- ・ 1週間、積極的に実習に取り組んでいた。2歳児親子歯科健診での10分間のおやつ講話では、相手に伝わるように話すにはどのようにしたらよいかの努力がとてもみえた。今後も頑張ってもらいたい。
- ・ 大変熱心に学ばれました。特に対人サービスでの対象者に対する姿勢と対象者を中心に据えた他職種との連携について理解を深められました。レポートから相手の不安にしっかり向き合えるようになりたいという誠実な気持ちが伝わってきます。
- ・ 実習期間中に学んだことを新鮮な目で的確に捉えていました。今後の活躍を期待します。

- ・ 大変熱心に学ばれました。観察力に優れており、自己洞察も深まって自分自身の課題・目標を明確にされました。レポートから、対象者を愛情を持って受け入れ、その方に合わせた方法を選択し、傾聴する。その一連の働きかけ・対応の中で、その方自身が自分になりたい姿を鮮明にできていくことを良く理解されたと感じます。
- ・ 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よかったです。今後の活躍に期待しています。
- ・ 実習期間中に学んだことを新鮮な目で的確に捉えていました。今後の活躍を期待します。
- ・ 公衆栄養での母子栄養について、日々の実践の中でよく気づかれ、整理できました。赤ちゃん相談の離乳食相談では食の楽しさを伝えるためにも和食特に本物のだしを味わってもらうことを学びました。こどもの食育はとても大切であることを実習の中で学んでいました。こどもの食環境に興味を持ち、さらに地域で多くの世代と出会い管理栄養士として飛躍していただけたらと思います。

薬局実習の評価とご意見

■ 平均以上 □ 平均以下



代表的なコメントを抜粋しました。

- ・ 患者様とも積極的に話をしていました。薬局スタッフの問いにも、しっかりと受け答えをされていて、食事の工夫なども指導して頂きました。今の情熱を持ち続けて良い栄養士になってほしいです。
- ・ 私からの話はもちろん、スタッフの話も真面目に受け応えていて好感が持てました。もう少し自分の方からもお話をし欲しかったのですが、緊張していたのかもしれませんが。患者様や相手の話をしっかりと聞ける、話しやすい栄養士さんになって欲しいです。
- ・ フロア実習では積極的に笑顔で患者様に話しかけ、上手に商品の説明ができ、販売に繋がっていました。また、不明な点はその場ですぐ質問をする等、前向きな姿勢で実習に臨んでいました。
- ・ 患者様への試飲会や食事相談のロールプレイングでは本人は緊張していると話しているが、とても自信を持った表情で取り組み、患者様にも優しく親身になって会話していたのが印象的でした。失敗してしまったことも、次に必ず生かすという強い気持ちで臨んでいましたので、今後も色々な事にチャレンジしてほしいと思います。
- ・ いつも明るい笑顔で実習に取り組んでいた。不明な点、分からない所があればすぐに質問し、問題の解決に当たり、患者様に対しても正しい応対をして臨んでいた。事前に情報を集め、実習に役立つ

てる姿勢は素晴らしいと感じました。今回の実習で経験したことを今後活かしていただけると嬉しいです。

- ・ 実習内容に対して、前もってきちんと準備する等、意欲的に取り組んでいたのが印象的でした。またアドバイスに対してもすぐに自分で調べてくるといった対応ができ、向上心を持って、取り組むことができていました。
- ・ 限られた期間でしたが、とても熱心に業務に取り組んで頂き、円滑に業務を行なう事ができました。また、お客様や従業員とのコミュニケーションも積極的にとり相手の気持ちを尊重した対応をされていました。今後、社会に出て立派な社会人となることと期待しております。
- ・ 何事にも積極性があり、自らコミュニケーションを取り行動する態度に好感が持てました。更に高みを目指してスキルを磨いていく姿勢もありましたので、今後期待しております。
- ・ 初日から挨拶の基本がしっかりしていてビックリしました。お客様との会話もスムーズにできていて、接客業に向いている性格だと思いました。品出しも後半はスムーズに出せていて非常に助かりました。5日間お疲れ様でした。
- ・ 真面目な印象でテキパキ正確に業務をこなしていただきました。試飲会で用いたPOPの作成では、私には無い発想が目立ってとても良いPOPを作成していただき感心しました。ドラッグストアでの業務はどうしても作業中心となってしまいますが、そのなかで栄養士だからできること（情報提供等）も多々あると感じています。紹介したこと以外でも何かできることはないか考えてみて欲しいと思います。
- ・ 5日間、非常に真摯な態度で実習に臨んでいました。従業員と同じ制服を着用して売場に立つ為、実習中に一般のお客様から声をかけられることが多くありましたが、丁寧に応じながら接客している姿が印象的でした。又、売場で取り扱っている商品にも興味を持ち、気付いた点や疑問点を積極的に質問して、学ぶ姿勢を見せてくれました。1つひとつの作業も一生懸命に取り組み、最後まで熱心に実習を行っていたと思います。
- ・ とてもやる気のある人だと思います。実習でも積極的に学習していました。仕事を楽しんでやれる事は素晴らしいことだと思います。これからが楽しみです。
- ・ 非常にまじめで素直な性格です。実習も意欲的にとりくんでいました。勉強すべきことも自分でみつけて学習していたように思います。いろいろなことに興味を示して楽しく学習していました。笑顔がいいですね。患者さんを元気にしてくれます。これからが楽しみです。
- ・ こちらの指示に対して、的確に判断し、行動に移すことができていました。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患者に対し、丁寧にアドバイスができていました。また、栄養士業務以外のこと（調剤補助・受付）にも興味を持ち取り組んでいました。実習書は日々の反省点や学んだことをきちんとまとめることができていました。

<城西大学所在地>

〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1

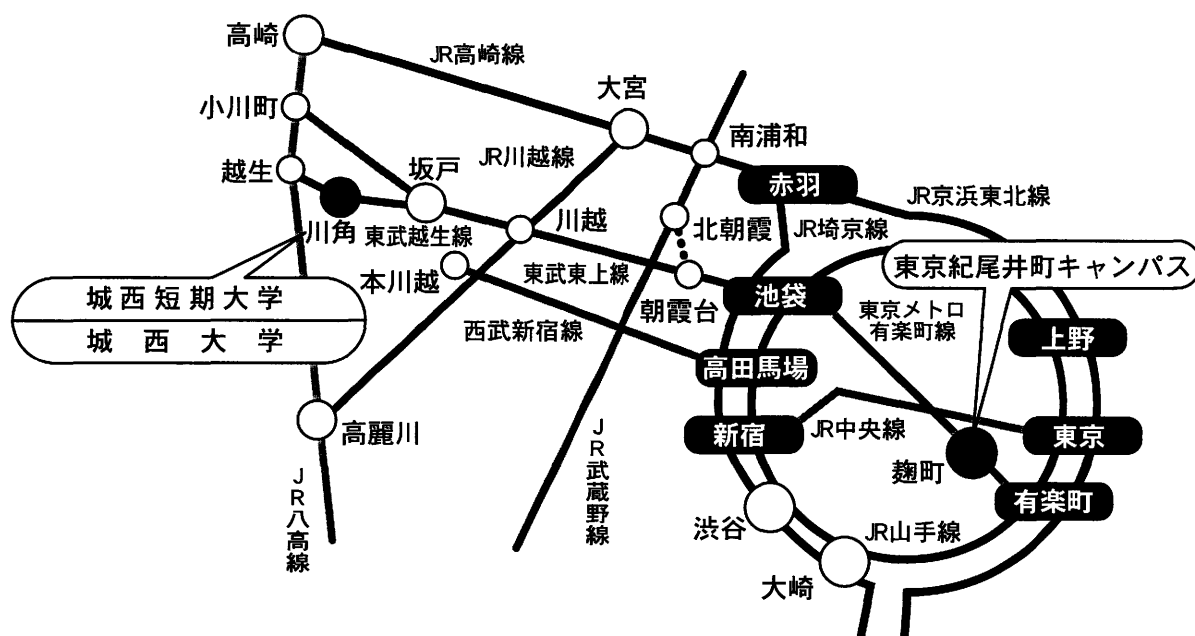
電話 049(271)7711 (代表)

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 27 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 27 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

