

平成28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 28 年 城西大学薬学部医療栄養学科
臨地・薬局実習報告書

目次

1. ・挨拶 「学部長 従二 和彦」	1
2. ・「臨地・薬局実習」実施要領	3
3. ・受入施設一覧	8
4. ・シラバス	12
5. ・導入教育	18
6. ・臨地・薬局実習カリキュラム例	23
7. ・学生の感想・反省	32
8. ・実習評価と意見・要望	56

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 28 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ます、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ます次第です。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 28 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 28 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 28 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 28 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 28 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 28 年 6 月から 10 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 28 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 28 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
1	草加市立病院	7/4-7/29	1	埼玉県	草加市
2	特定医療法人ジャパンメディカルアライアンス 東埼玉総合病院	7/4-7/29	2	埼玉県	幸手市
3	独立行政法人 国立病院機構 東埼玉病院	7/11-8/5	2	埼玉県	蓮田市
4	埼玉医科大学病院	7/4-7/30	2	埼玉県	入間郡毛呂山町
5	医療法人社団尚篤会 赤心堂病院	7/4-7/30	2	埼玉県	川越市
6	医療法人積仁会 旭ヶ丘病院	6/6-7/1	1	埼玉県	日高市
		7/4-7/29	2		
7	社会医療法人財団石心会 埼玉石心会病院	7/4-7/30	2	埼玉県	狭山市
8	特定医療法人社団 堀ノ内病院	7/4-7/29	2	埼玉県	新座市
9	公益社団法人東松山医師会 東松山医師会病院	6/27-7/22	2	埼玉県	東松山市
10	医療法人 埼玉成恵会病院	7/4-7/29	2	埼玉県	東松山市
11	医療法人藤仁会 藤村病院	7/4-7/29	2	埼玉県	上尾市
12	埼玉県立精神医療センター	7/4-7/29	1	埼玉県	北足立郡伊奈町
13	さいたま市立病院	6/6-7/1	2	埼玉県	北浦和
14	彩の国東大宮メディカルセンター	7/18-8/12	1	埼玉県	さいたま市見沼区
15	医療法人社団嬉泉会 春日部嬉泉病院	7/8-7/30	2	埼玉県	春日部市
16	埼玉よりい病院	7/4-7/29	1	埼玉県	大里郡寄居町
17	医療法人葵 深谷中央病院	7/4-7/29	1	埼玉県	深谷市
18	医療法人社団優慈会 佐々木病院	7/4-7/29	1	埼玉県	深谷市
19	医療法人真正会 霞ヶ関南病院	7/4-7/29	2	埼玉県	川越市
20	国家公務員共済組合連合会 九段坂病院	7/4-7/29	1	東京都	千代田区
21	国立研究開発法人 国立がん研究センター中央病院	7/4-7/29	2	東京都	中央区
22	国家公務員共済組合連合会 虎の門病院	7/4-7/29	2	東京都	港区
23	東京大学医科学研究所附属病院	7/4-7/29	1	東京都	港区
24	社会福祉法人賛育会 賛育会病院	7/4-7/29	2	東京都	墨田区
25	順天堂大学医学部附属	7/4-7/29	2	東京都	江東区
	順天堂東京江東高齢者医療センター				
26	日本赤十字社医療センター	7/4-7/29	2	東京都	渋谷区
27	独立行政法人国立病院機構 東京医療センター	6/20-7/15	2	東京都	目黒区
28	国立研究開発法人 国立国際医療研究センター	7/4-7/29	2	東京都	新宿区
29	医療法人社団明芳会 板橋中央総合病院	7/4-7/29	3	東京都	板橋区
30	国立研究開発法人	6/27-7/22	3	東京都	小平市
	国立精神・神経医療研究センター病院				
31	社会福祉法人 緑風会 緑風荘病院	7/4-7/29	1	東京都	東村山市
32	独立行政法人 国立病院機構 災害医療センター	7/4-7/29	2	東京都	立川市
33	東海大学医学部付属八王子病院	6/27-7/23	2	東京都	八王子市
34	東京医科大学八王子医療センター	6/13-7/8	2	東京都	八王子市
35	町田市民病院	7/4-7/29	2	東京都	町田市

36	医療法人徳洲会 東京西徳洲会病院	7/4-7/29	2	東京都	昭島市
37	医療法人徳洲会 武蔵野徳洲会病院	7/4-7/29	1	東京都	西東京市
38	公立昭和病院	7/4-7/29	2	東京都	小平市
39	公益社団法人地域医療振興協会 練馬光が丘病院	6/27-7/22	1	東京都	練馬区
40	公益財団法人東京都保健医療公社 豊島病院	6/27-7/22	2	東京都	板橋区
41	千葉大学医学部附属病院	7/4-7/29	1	千葉県	中央区
42	東京慈恵会医科大学附属柏病院	7/4-7/29	2	千葉県	柏市
43	国立研究開発法人 国立がん研究センター東病院	6/27-7/22	2	千葉県	柏市
44	医療法人鉄蕉会 亀田総合病院	7/4-7/29	1	千葉県	鴨川市
45	県西総合病院	7/4-7/29	2	茨城県	桜川市
46	友愛記念病院	6/27-7/23	1	茨城県	古河市
47	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	6/27-7/22	2	栃木県	宇都宮市
48	独立行政法人 国立病院機構 高崎総合医療センター	7/11-8/15	3	群馬県	高崎市
49	独立行政法人地域医療推進機構 群馬中央病院	7/4-7/29	1	群馬県	前橋市
50	医療法人三省会 堀江病院	7/4-7/29	1	群馬県	太田市
51	独立行政法人国立病院機構 横浜医療センター	7/4-7/29	1	神奈川県	横浜市
52	医療法人徳洲会 山形徳洲会病院	7/4-7/29	1	山形県	山形市
53	地方独立行政法人山形県・酒田市病院機構 日本海総合病院	7/4-7/29	1	山形県	酒田市
54	山梨大学医学部附属病院	7/4-7/29	1	山梨県	中央市
55	J A長野厚生連 佐久総合病院 本院	7/4-7/29	1	長野県	佐久市
56	長野県厚生農業協同組合連合会 篠ノ井総合病院	6/27-7/22	1	長野県	長野市
57	新潟県済生会三条病院	7/4-7/29	1	新潟県	三条市
58	新潟大学医歯学総合病院	6/27-7/22	1	新潟県	新潟市
59	自治医科大学附属さいたま医療センター*	6/27-7/16	2	埼玉県	さいたま市大宮区
60	独立行政法人 国立病院機構 埼玉病院 *	7/11-7/29	2	埼玉県	蓮田市
61	医療法人刀仁会 坂戸中央病院*	7/4-7/22	2	埼玉県	坂戸市
62	医療法人社団日高会 日高病院*	7/4-7/23	1	群馬県	高崎市
	合計		103		

* 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
1	航空自衛隊 熊谷基地	6/6-6/10 6/13-6/17	3 4	埼玉県	熊谷市
2	陸上自衛隊大宮駐屯地	6/8-6/14	9	埼玉県	さいたま市北区
3	わらしこ保育園	6/13-6/18 6/20-6/25	1 1	東京都	府中市
4	社会福祉法人晃和会 特別養護老人ホーム 清雅園	3/7-3/11 6/6-6/10	2 2	埼玉県	日高市

5	鶴ヶ島市学校給食センター	6/6-6/10	2	埼玉県	鶴ヶ島市
6	毛呂山町学校給食センター	3/7-3/11	3	埼玉県	毛呂山町
7	ポピンズナーサリースクール四ッ谷	3/7-3/11	1	東京都	新宿区
	合計		28		

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
1	坂戸保健所	10/17-10/21	2	埼玉県	坂戸市
2	東松山保健所	9/20, 21, 27, 29, 30	2	埼玉県	東松山市
3	坂戸市立市民健康センター	6/6-6/10	2	埼玉県	坂戸市
4	川越市保健所	6/27-7/1	1	埼玉県	川越市
5	狭山市保健センター	6/15-6/21	2	埼玉県	狭山市
6	東松山市保健センター	6/3, 6, 7, 9, 10	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
1	クオール株式会社 各店舗	3/7-3/11 3/14-3/18 3/223/26	2 2 2	東京都	港区
2	株式会社エフケイ 各店舗	3/7-3/11	4	埼玉県	東松山市
3	株式会社メディカルパティオ（あすなる薬局）	3/14-3/18	1	埼玉県	入間市
4	株式会社フォーラル（あかね薬局）	3/14-3/18	1	東京都	文京区
5	ゆずの木薬局	3/7-3/11 3/14-3/18	2 1	埼玉県	入間郡毛呂山町
6	株式会社大慶堂（さんあい薬局）	3/14-3/18	1	埼玉県	深谷市
7	株式会社セキ薬品 各店舗	3/7-3/11	7	埼玉県	北葛飾郡杉戸町
8	株式会社ファークロス（せがさき薬局）	6/6-6/10	1	東京都	荒川区
9	ユニコ調剤薬局	6/20-6/24	1	埼玉県	坂戸市関間
10	薬の坂重薬局	6/13-6/17	1	埼玉県	坂戸市日の出町
11	薬樹株式会社（健ナビ薬局都立大学）	6/6-6/11 6/13-6/18 6/20-6/25	1 1 1	東京都	港区
12	株式会社日本アポック（鶴ヶ島池ノ台店）	6/13-6/17	1	埼玉県	鶴ヶ島市
13	株式会社トモズ 各店舗	6/13-6/17	3	東京都	文京区
14	ウェルシア薬局株式会社 各店舗	6/13-6/17	6	埼玉県	さいたま市見沼区
15	望星築地薬局	6/20-6/24	1	東京都	中央区
16	城西大学薬局	6/20-6/24	1	埼玉県	入間郡毛呂山町
17	あさひ調剤	8/22-8/26	2	埼玉県	さいたま市北区
	合計		43		

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
V	健康教育	各種教室・講習会	各種教室・講習会における健康教育の見学
VI	啓発事業	啓発事業の種類	健康フェア、健康祭、栄養展などの啓発事業
VII	人材の育成と活用	人材の育成と活用	<ol style="list-style-type: none"> 1 在宅栄養士の育成と活用 2 管内栄養士教育研修制度の内容、実施法
VIII	健康・栄養調査と情報分析	健康・栄養問題に関する情報の収集・分析	<ol style="list-style-type: none"> 1 保健統計調査 2 住民に対する各種調査法 3 情報分析の方法
IX	実習総括	専門知識及び技術の統合	大学と施設で学んだ専門知識の実践の場での統合

薬局実習

目的：実践的な薬局管理栄養士の業務における基礎知識および基本技能・態度の修得を目指し、薬局における管理栄養士の実践的な業務を体験し、健康・栄養状態および服薬その他健康食品の使用状況に基づいた適正な栄養指導を行う能力を養う。

	実習項目	実習目標	実習の要点
I	事前教育 (城西大学内)	薬局実習を行うための必要な基礎知識、態度	<ol style="list-style-type: none"> 1 薬局の組織と業務内容 2 薬局における管理栄養士の役割と業務 3 実習の目的や意義の認識と積極的な態度 4 実習に必要な身支度、用具、用品の準備 5 医療人・実習生としてふさわしい身なりや態度 6 指示事項や課題への積極的な取り組み、報告 7 患者のプライバシーの尊重と守秘義務 8 積極的なコミュニケーション 9 薬剤師倫理規定の理解
II	実習施設内 オリエンテーション	薬局の機能・役割と薬剤師の業務	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設の概要と特徴 2 薬局の機能と役割 3 薬剤師の職務 4 保険調剤の流れ（処方せん受付から投薬まで） 5 調剤室見学
		薬局管理栄養士の役割、薬剤師との連携	<ol style="list-style-type: none"> 6 薬局管理栄養士に求められる役割 7 薬局における業務の概要の認識と連携および役割分担（チーム医療）
III	法的規制と業務	法的な枠組みに沿った栄養部門の業務	<ol style="list-style-type: none"> 1 関連法規（医療法、保険診療制度、介護保険制度など）の枠組みと業務 2 調剤報酬算定のしくみ
IV	栄養指導	栄養指導業務	<ol style="list-style-type: none"> 1 来局者のライフステージや栄養状態あるいは病状に対応した栄養指導 2 医薬品と食事の相互作用を考慮した栄養指導 3 特別用途食品を有効に活用した栄養指導 4 特定保健用食品や健康補助食品を有効に活用した栄養指導
V	来局者情報管理	来局者の情報管理	<ol style="list-style-type: none"> 1 来局者の情報源の種類と特徴 2 来局者の疾患領域の把握 3 栄養指導に必要な患者情報 4 処方薬からの疾患名の推察 5 薬物の効果および副作用のモニタリング（情報収集、評価） 6 薬歴管理の方法 7 栄養指導歴の記載事項および方法（POS） 8 服薬指導の概要 9 来局者情報の共有
VI	薬局における商品 販売業務	販売業務	<p>薬局で取り扱う商品（特別用途食品、特定保健用食品、健康補助食品、いわゆる健康食品、医薬部外品など）の特徴と使用上の注意点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 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 27 年 6 月 15 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 27 年 6 月 25 日）について

平成 27 年 7 月 13 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 27 年 7 月 21 日（火）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 28 年 1 月 9 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 28 年 2 月 13 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 28 年 2 月 13 日（土）1 コマ，山王丸 靖子（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・ OSCE（客観的臨床能力試験）様試験の実施について

平成 28 年 2 月 16 日（火）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）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 28 年 2 月 19 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

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 28 年 2 月 19 日 (金) 1 コマ, 霜田 佳那恵 先生 (リクルートキャリア)
・ 社会人としてのマナー (臨地実習・薬局実習に向けて)

平成 28 年 2 月 20 日 (土) 1 コマ, 津田 整 (城西大学薬学部医療栄養学科)
薬局実習事前教育

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

平成 28 年 2 月 20 日 (土) 1 コマ, 堀 由美子 (城西大学薬学部医療栄養学科)
・ OSCE 試験 (2 月 16 日) 筆記試験問題の解説 (フィードバック)

平成 28 年 2 月 28 日 (火) 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) 試験 再試験

平成 28 年 4 月 12 日 (火) 1 コマ, 学生課 (城西大学学生課)
・ 臨地実習に関わる各種事務手続きについて

平成 28 年 4 月 12 日 (火) 1 コマ, 松本 明世 (城西大学薬学部医療栄養学科)
・ 実習概要

平成 28 年 4 月 20 日 (水) 1 コマ, 松本 明世, 堀 由美子 (城西大学薬学部医療栄養学科)
・ 実習手続き, 諸注意

平成 28 年 5 月 11 日 (水) 1 コマ, 堀 由美子, 清水 純, 大学院生 (城西大学薬学部医療
栄養学科)
・ 臨地実習経験者による実習報告

平成 28 年 5 月 17 日 (火) 1 コマ, 山王丸 靖子 (城西大学薬学部医療栄養学科)
・ 給食経営管理, 大量調理マニュアルについて

平成 28 年 5 月 17 日 (火) 1 コマ, 加藤 勇太 (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 28 年 5 月 24 日 (火) 1 コマ, 金 賢珠 (城西大学薬学部医療栄養学科)
・ 日本人の食事摂取基準について

平成 28 年 5 月 24 日（火）1 コマ，小林 順，井口 毅裕，堀 由美子（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・細菌検査，貸与品について
- ・実習開始に向けた事前教育

平成 28 年 5 月 26 日（木）1 コマ，堀 由美子（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・臨地実習Ⅲ（公衆栄養学実習）についての事前教育（選択者のみ）

平成 28 年 5 月 28 日（土）1 コマ，加藤 勇太（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・臨床栄養，栄養療法について

平成 28 年 8 月 2 日（火）2 コマ，小林 順，堀 由美子，山王丸 靖子，加藤 勇太（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 修了式見学 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 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）	保健予防推進担当業務説明 保育園訪問インタビュー （Assessment）・園児と給食	保健予防推進担当業務説明 食育事業計画作成（Plan）
第2日（火）	食育授業計画作成 教材作成	生活衛生・薬事担当業務説明 食を通じた健康危機管理
第3日（水）	食育教材作り	地域農業の状況について 農林振興センターの取り組み
第4日（木）	保育園食育事業リハーサル	食育事業最終修正
第5日（金）	保育園食育事業実施（Do） （○○保育園）	保健センターでの3歳児検診見学 記録整理・まとめ・反省会（Check）

(2) ○○保健センター

実習日	午前	午後
第1日（月）	オリエンテーション 保育園栄養士講話	乳児健診
第2日（火）	栄養教材作成	2歳児歯科健診
第3日（水）	乳幼児健康相談	子育て支援センター 離乳食講習会
第4日（木）	栄養教材作成	若者健診
第5日（金）	○○地区 健康を守る会 熱中症予防の食事講話	1歳6ヶ月歳児健診 まとめ

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

- ・学校の授業では学ぶことのできない多くのこと(実際のNSTがどういったものであるのか、給食管理の調理工程の工夫等)を学ぶことができ、また、学校で学んだことについて(大量調理マニュアル、糖尿病や褥瘡の栄養管理のポイント等)は、さらに理解を深めることができました。
- ・ひとつのことに集中するだけでなく、常に2つ3つ先のことを考えることが重要だと教えていただきました。
- ・実習の内容は、栄養指導見学、各病棟カンファレンス参加、回診見学、小児保健指導見学、人間ドック栄養指導見学、肝硬変患者への講義など様々な経験をさせていただきました。
- ・管理栄養士としての業務は、栄養指導だけでなく経営面などの仕事も重要な仕事だと思いました。
- ・週6日の実習は結構ハードなものなのかなと思っていたのですが、それ以上に毎日が充実していて実習に行くのがとても楽しくて実習期間中はあまり疲れを感じませんでした。
- ・電子カルテなどのPC上の情報だけでなく、実際に病棟に行き患者様と顔を合わせて状態を見たり、コミュニケーションをとったり、数値だけに頼らず、見て感じる大切だと思いました。
- ・今回の病院実習により、病院で管理栄養士として働きたいという気持ちがより強くなりました。
- ・災害に対する備えの重要性について改めて学ぶことができ、病院ではどのような備えを行っているのかについても学ぶことが出来ました。
- ・挨拶や礼儀、衛生面(トイレの利用)などの徹底に関してはとても厳しく指導していただき、社会に出る前の勉強としてとても良い経験になった。

- ・医療人としての管理栄養士の役割と他職種とのかかわり方を直に見ることが出来、勉強になりました。
- ・病棟に出た際には、管理栄養士でも実習生でも患者さんからしたら病院の職員とした頼られることが多々あることを肌身で感じる事が出来ました。
- ・患者さんの状態や心境を考えてその人に合った接し方を心がけることで、患者さんに安心感を与えることを学ぶことが出来ました。
- ・栄養科のみなさんはどの方も優しく、とても充実した一カ月になりました。
- ・大学で学んだ知識や技術は重要だけど、それらを応用できる能力が必要だと感じました。
- ・栄養指導、NST、献立作成、栄養管理計画など病院での管理栄養士の多くの業務をみる事が出来ました。
- ・外来患者の栄養指導と、入院患者の食事調査を見学させていただきました。
- ・さまざまな病棟における栄養管理やRST、NST、糖尿病教育入院、メディカルセンターにおける慢性期の患者さんへの栄養管理、調乳や下処理、厨房など毎日内容が詰まっていたとても有意義な1か月を過ごすことが出来ました。
- ・実際の患者様のカルテや体の具合を拝見させて頂き、多くの病態のことについて学ぶことが出来ました。
- ・食品構成作成からの献立作成などの管理栄養士の基盤となる業務から、NST や緩和ケアのカンファレンスや、NST や褥瘡の回診、そして模擬栄養指導などの病棟業務まで様々な経験をさせていただき学びが多い実習となりました。それと同時に自身の足りない部分が浮き彫りとなりその部分を改善していきたいと思いました。

2. 施設・指導者

- ・長期入院患者に対する季節の感じさせ方を学びました。
- ・指導者の方々は、目の前の業務を的確にこなしつつ常にその先の業務のことを考えながら効率よく業務を行っていました。
- ・糖尿病教室に参加させていただき、糖尿病の食事の展開や薬について理解を深めることが出来ました。
- ・移動中など少しでも時間があるときには、経腸栄養のお話など先生方の知識をできるだけ

多く私たちに教えてくださったことがとても嬉しかったです。

- ・栄養相談を患者さんに行う前にも、対象者の疾患を学び、模擬栄養指導を行ってから初めて患者さんに実施できることも教えていただき、管理栄養士を教育する環境も整っていると感じました。
- ・急性期病院の管理栄養士はとても忙しく、一つ一つの仕事にとっても責任があるので、とても大変ですが、やりがいのある仕事に感じました。
- ・七夕では、七夕メニューを提供していました。手作りのメッセージカードも添えていて、後日患者さんたちからお手紙が来たりして、このような心配り、病院にいても季節を感じられるメニューを提供することは改めて大切なことだと感じました。
- ・食事における個人対応について、アレルギー対応や薬との相互作用の恐れがある食品を除去した食事や、抗がん剤による化学療法等の治療によって食欲があまりない患者様に対応した食事等を学ぶことが出来ました。
- ・褥瘡回診や NST カンファ等で管理栄養士の多職種との連携の場を見ることができて、さらに理解が深まりました。
- ・災害時の避難所としての役割を果たすために多くの非常用食品や飲用水を管理、保管し期限の近いものをうまく献立に取り入れていくための工夫を学び、改めて病院が入院患者のみならず地域住民にとっても重要な拠点だということを再認識することができました。
- ・病院内では治療ももちろん大切ですが、リスク管理として感染予防や災害時の対応も重要ということがわかりました。
- ・PCU カンファレンスは緩和ケア病棟で他の職種の方との患者さんについての話し合いを見学させていただきました。
- ・病棟業務では病院で使用している栄養箋、輸液、栄養管理計画書などを拝見し、薬局実習の際にはエピペンの使い方や血糖値測定のやり方を教わり、病院でしか学べないことを多く学ぶことが出来ました。
- ・回診では、患者さんの皮下脂肪厚と上腕周囲長の測定の見学をさせていただきました。学校の実習で測定したことはありましたが、実際の医療の現場では体がほとんど動かさない方を対象に行うので、慎重に、患者さんに話しかけながら行うなど患者さんへの気配りがとても大事だと感じました。
- ・管理栄養士は交換表等のガイドラインに定められた範囲内に留めようという意識の他にも、食がすすまない患者さんへのエネルギー確保や経腸栄養のために、時には柔軟な対応が求

められるのだという事を学びました。

- ・栄養科は指導ばかりだと思っていましたが、幅広い業務内容で専門知識がより深く必要であると思いました。
- ・病棟回診では患者さんの目線で話すこと、話すスピードや患者さんによって変えること、傾聴することの大切さを改めて学ぶことができました。

3. コミュニケーション

- ・「元気よく挨拶する」「明るい表情で声をかける」といった小さなことの積み重ねが大切だと思いました。
- ・自信のない態度、不安な声はそのまま患者さんたちに伝わってしまうこともあるのだと肌身で感じとることができました。
- ・患者さんたちに励まして頂いたり声をかけて頂いたり、皆さんと一緒に楽しいお話をしたり、胸に熱いものがこみあげてきたことが何度もありました。
- ・実際見学させて頂いた時、病気がよくなっていく上で患者さんが笑顔になっていく患者さんを見ると私自身も心が温かくなり笑顔になりました。
- ・栄養科だけでなく他職種の方々とコミュニケーションをとることを非常に大切だと考えていて、そうすることでお互いに持っている情報を共有することができ、患者さん一人一人に合った治療を提案できるのだと感じました。
- ・1ヶ月の実習を通して感じた事は、管理栄養士としての専門知識はもちろんですが、コミュニケーション能力が1番大切だと感じました。
- ・「話す」ことでしか本当に相手のことを理解できないことを痛感しました（検査値ばかりではわからない）。
- ・患者様のベットサイドへ実際に行ったり、食事指導を見学したり、患者様とのコミュニケーションの取り方を学ぶことができた。患者様の中にはお話が難しい方などもあるため、そういったときは表情やジェスチャーでコンタクトをとってとても参考になりました。
- ・嗜好調査を毎日続けていると、だんだんと様々な話をしてくれる患者さんが増え、信頼関係の大切さと信頼関係を築く難しさを感じました。
- ・病院管理栄養士にはコミュニケーション力が求められ、多くの情報を集めたりする力など

が求められることがわかりました。

- ・実際に回診や栄養指導を見ていく中で患者さんとの触れ合いや気配り，多職種のスタッフとの信頼関係を築くために，コミュニケーションの重要性を改めて気付かされました。
- ・患者様とお話する際に視線を合わせるようにかがんで話すことは大事なことだと思いました。
- ・病院の管理栄養士は医師，看護師をはじめ様々な方と連携をとるので，積極性とコミュニケーションが必要だと学びました。
- ・実際の現場に行くことで，座学では学べないコミュニケーションの重要さ，その場ではどんな力が必要なのか，また求められているのかを実感することが出来ました。
- ・他職種と連携するのは，聞く力・伝える力が重要であり，コミュニケーションをしっかりとらなければならないことがわかりました。

4. NST，チーム医療，他部門・他職種との関わり

- ・集団栄養指導は患者さんが多いため飽きの来ない工夫が必要であると感じました。
- ・NST，緩和ケア，各病棟カンファレンスでチーム医療の実際を知り，また自分の知識不足を痛感しました。
- ・チーム医療では患者様の治療方針に関する情報共有が大きな目的となり，カンファレンスや委員会は多職種で集まりお互いの顔を知るということも重要だとわかりました。
- ・実習期間中，臨床栄養カンファレンスや呼吸器，内科カンファレンス，VF検査などを見学させていただき管理栄養士と他の他職種の方との連携について学ぶことができました。
- ・呼吸器カンファレンスでは看護師の方のお話を聞く機会があり，これからの病院で働く栄養士に大切なことなどを教えていただき貴重な経験となりました。
- ・NSTでの管理栄養士の役割を理解し，さらにチームリーダーとして患者様のサポートについて学ぶことができました。
- ・栄養カンファレンスでは，多職種連携を通して患者様の状態や今後のプランを立てていく重要なものだと感じました。
- ・医療技術部の他職種のオリエンテーションを受けて，病院ではたくさんの職種が連携していることを改めて感じました。

- ・実習中、様々なカンファレンスやラウンドに参加させて頂きましたが、医師、看護師、薬剤師などとの多職種連携において大切なことは「信頼関係」であると感じました。
- ・多職種との関わりで患者様をサポートしていることを実際に体験することができました。
- ・在宅の栄養指導の際は看護師または作業療法士、心理士と一緒に訪問することが多く、在宅訪問栄養指導管理料の算定はしにくいことを知りました。
- ・多職種の連携が重要なことはよくわかりましたが、情報共有をしたり、何かをお願いしたりと難しい面があることもわかりました。
- ・NST ラウンドでも他職種の方たちとの連携を見せて頂きました。NST ラウンドで回る方は食欲不振の方が多く、輸液や栄養補助食品をどのように使っていくかなどを学ぶことができました。
- ・支持療法カンファレンスでは、精神腫瘍科と緩和医療科を中心に行うカンファレンスにおいて、医師、看護師のほかに理学療法士、臨床心理技師、薬剤師、作業療法士、ソーシャルワーカーなどたくさんの職種の方が参加されていました。
- ・チーム医療（RST、NST、糖尿病教育入院）における管理栄養士の役割や求められることについて学ぶことができました。
- ・チーム医療の場を実際に目にする中で、管理栄養士に求められる能力がわかりました。
- ・NST のカンファレンスでは、医師や看護師よりも管理栄養士が中心になって行われていると感じました。
- ・NST 活動や褥瘡回診、緩和ケアのカンファレンスなどを通して、多職種との繋がりを実感し、それぞれの立場や役割から患者様のトータルケアを立て実践し、改善していく過程を見ることができ、PDCA サイクルの重要性を学ぶことができました。
- ・褥瘡回診時には、患者様の感じる痛みを聞き、栄養面だけでなく病態についても広い視野を持ち学ぶ必要があると思いました。
- ・NST（栄養サポートチーム）では、実際に行っている光景を見させてもらい、様々なわからない専門用語や習っていない輸液のことなどを懇切丁寧に教えてもらいました。
- ・質問されることも多く、NST カンファレンスなどでは専門用語が多く飛び交っており、知識不足を痛感しました。
- ・管理栄養士として活躍の場である NST の回診などを実際に見学させていただき、医師や看護師と対等に話をし、栄養サポートをしていた先生を見て管理栄養士として自らも活躍し

たいという気持ちが強くなりました。

- ・病院で働く管理栄養士の役割とは臨床栄養，フードサービスの両方の面からサポートしていく中で，多職種との連携もとても重要だと感じました。

5. 給食経営管理

- ・総合病院には様々な症状の患者さんが入院されていて一人一人に対応した食事の提供が大変だと感じました。
- ・病気で食事制限がある患者さんにも常食と同じような見た目の食事を提供する工夫を学ぶことが出来ました。
- ・調乳では免疫力の低い赤ちゃんにミルクを提供するため徹底した衛生管理が大切であると思いました。
- ・病院で出たものは食べてもいいと思う患者も多いので，献立作りの際にはあまりイレギュラーな食品は使わないようにしていました。
- ・献立作成から実際にメニューを発注から提供までをさせていただき，喫食者の立場にたつて行うことの大切さを理解することができました。
- ・厨房の中でもチームワークの重要性と声かけは食中毒の防止にもなると学びました。
- ・委託給食の業者さんとの信頼関係も構築されていてインシデント・アクシデントの防止に力を入れていました。
- ・食札の重要性や食数管理，発注などは責任のある仕事だと改めて気づき，どのような仕事でも欠けてはならないと思いました。
- ・非常食の期限の管理や栄養科の活動などを表にお知らせすることも必要だと思いました。
- ・給食業務では，一般食から特別食まで幅広く経験させて頂きました。特に印象に残っているのは，調乳食で徹底した衛生管理を目の当たりにしました。
- ・献立は栄養価だけでなく予算や時間内に作れるのかなど様々なことに気を付ける必要があることを学びました。
- ・ベルトコンベアの作業では，食札の見方や盛り付けの仕方，トレーの上に置く場所，各疾患にはどのような献立が付くのか，また，形態など多くのことを目で見て学べる，良い経験となりました。

- ・盛り付けでは、やればやるほど目分量でグラムを均等にすることができたので、実践的に学ぶことは大切だと感じました。
- ・献立作成について、設備や調理員の方々の人数、調理器具など配慮しなければならない多くの事を学ぶ事ができました。
- ・検品・検収には毎日大量の食材が届くことや、複数の業者から仕入れることで費用面の調整や、万が一の事態に備えていることを聴くことが出来毎日食事を出すことの大変さを知ることができました。
- ・食中毒の発生や禁忌食品の混入防止のために厨房内では温度管理や動線に基づいた作業が日々徹底されていることを実際に体験することで衛生管理の重要性を改めて知ることができました。
- ・嗜好調査では病棟をまわって多くの入院患者さんに接することができ、病棟ごとの患者さんの特徴や食事への評価の違いについて感じる事ができました。
- ・大量調理施設を見学させていただき、米が倉庫から自動で炊飯釜へ運ばれ、洗米も炊飯も自動で行われると知り驚きました。
- ・緩和ケアでは改善を目的に食事調整を行うのではなく、患者様がより安全でおいしく食事が取れるようにサポートを行っていることを知りました。
- ・献立は色合い、食材の重量、品数、味付け、季節の食材、温冷配膳車、調理器具、大量調理で実施できるか、調理師さんの力量など様々なことを考慮して考えているということを学びました。
- ・調理作業では特に提供時間までにすべてが出来上がることが重要になるので、時間を考えてテキパキと動くことが大切であることを学びました。
- ・厨房での実習では、1人1人が臨機応変に動いていることがわかりました。
- ・献立作成においても季節感をだすこと、彩りを考えること、大量調理に適している献立であること、調理師に対する配慮があること、配膳方法に気を付けること（温冷配膳車を使用して配膳するため、温かい主菜の付け合せに冷たいものは向かないことなど）など、さまざまなことを考慮しなければいけなく献立作成の難しさを痛感しました。
- ・食事の配膳の実習では各患者さんの食札に詳しいアレルギー表示や禁止食品などの情報が書いてありました。栄養士さんだけでなくパートさんが見ても分かりやすいように工夫されていました。

- ・実際に提供する献立の作成をさせていただくというとても貴重な経験をさせて頂けたことで、病院食になった際の家庭料理とは違う点や、調理員さんの負担に対して考慮することを肌で感じることができ、献立作成における必要な技術や配慮について学ばせていただきました。
- ・個別対応や特別治療食への献立展開について学んだ際に、朝昼夕の献立で使用する食材を見ながら、全く異なる献立にするのではなく同じ食材や同じソースを用いた上で患者様に合わせた献立に調整しており、大量調理の際に厨房の人が負担にならないよう、発注がしやすいよう工夫されていました。
- ・食事の内容だけでなく、食事をする空間づくりも栄養科としての大切な役割の1つであると思いました。
- ・調理において、他の大量調理施設に比べ、時間の厳守と衛生管理の徹底を厳しく行っており、病院の厨房という場において重要なこと、大切なことを学ぶことができました。
- ・他の大量調理施設とは違い患者さんのさまざまな食形態があるため、下処理にしてもなるべく小さく細かく切ったりし少しでも患者さんが食べやすいよう・食べていただけるように工夫されていることが分かりました。
- ・病室訪問をして患者さんに直接お話を聞いたり、喫食状況を確認したりして、食事に反映させていることがわかりました。
- ・調理の流れや内容を理解することは、献立を立てるときにも関わってくることなので大切であるとわかりました。

6. 栄養教育

- ・栄養指導の対応（共感、うなずき、褒め方など）の大切さを理解しました。
- ・個別栄養指導は患者さんの話をしっかり聞くことが大切であると感じました。
- ・個別栄養指導は管理栄養士が一方的に話すのではなく、患者さんの話を聞くという印象を受けました。
- ・栄養指導見学、模擬栄養指導では患者様との接し方、情報の伝え方の工夫、地域性をよく理解し活用することを学びました。また、悪いところを指摘するだけではなく、良いところを探して褒めることが重要だということも学びました。
- ・栄養指導では、ただ伝えるだけでなく社会的背景や患者様の気持ちを優先させる大切さを

学ぶことができました。

- ・指導時に患者に単位のことをわかりやすく細かいことまで教えていました。患者が退院して自分で単位を計算することができるようにするためだとわかりました。
- ・栄養相談では、分かりやすく視覚からアプローチするための資料を使っていたり、話しやすい雰囲気づくりが大切だと思いました。
- ・個人栄養相談では、管理栄養士は話し手というより聞き手だということ学びました。
- ・実際に退院時の栄養指導をさせてもらったことはとても貴重ないい経験になりました。
- ・栄養指導の媒体は見やすさも大切だが、内容が伝わらなくては意味がなく、媒体作りの難しさを実感しました。
- ・栄養指導では患者さん一人一人性別や年齢、体格、生活習慣などが違うためそのひとに合った栄養指導が重要であると学びました。
- ・栄養指導の見学では、大学で学んだことが多く実践されている場だったのでとても勉強になりました。
- ・母親学級や糖尿病教室では専門用語など難しい言葉はわかりやすい言葉に変えて話すことで理解しやすくなるようでした。
- ・個人指導を見学させていただき、指導の流れやコミュニケーションの取り方を学ぶことができよかったです。
- ・管理栄養士の業務として栄養指導では、それぞれの患者さんに臨機応変な対応が必要で、的確な判断能力、発想力が必要だと感じました。
- ・栄養指導では、患者様の人数や年齢に合わせて声の大きさを変えていました。
- ・栄養指導や糖尿病教室の際に SAT を使い実際に患者さんの普段の1食の食事を見てもらい、栄養バランスがどのようになっているか一目でわかるので効果があると思いました。
- ・わかりやすく説明するためには、噛み砕いて話さなければいけないので言葉のボキャブラリーを増やしたり、知識をより深く知っている必要があると思いました。
- ・集団栄養指導や個別栄養指導を見学させていただき、教える際の言葉使いや、患者様へのアドバイスの仕方など様々なことを学ぶことができました。
- ・栄養相談は患者さん本人だけではなく患者さんに付き添っている方などのことも考えて指導していました。

- ・患者さんのなかには、自宅に帰ったら栄養指導の内容を忘れてしまうというかたもいらっしやると思うので、要点を書いた紙を渡すことによっていつでも思い出すことができ、忘れないと思うのでとても良い工夫だと思いました。
- ・栄養指導の際に検査値が悪い結果になってしまった患者さんに対しても、またこれから頑張らましようではなく、どうしてこのような結果になったのか、これからどのようなことに注意していけばいいのかを患者さんと一緒に考えることも大事だということも学びました。
- ・フードモデルなどを使って実際にどれくらいの量を食べて良いのか、患者さんにわかりやすく説明することが重要だと思いました。
- ・栄養相談では、検査値など目で見えて分かる成果を見ながら良い結果だったら褒めることや具体的な量を示す方が患者さんも分かりやすくやる気になってくれることを学びました。
- ・あれもこれもと強制する指導ではなく、患者さんのできることから少しずつ継続するよう指導することが長続きさせるために重要であることを学びました。

7. 課題への取り組み

- ・サマーキャンプでは栄養講話を行わせていただき、子どもに向けた食育の重要点を学ぶことができました。
- ・栄養管理計画書を何度も作成させてもらい、電子カルテから患者さん情報の抽出ができるようになりました。
- ・実習の内容としては、集団指導での簡単なクイズを行ったり、研究課題として聞き取り調査を行ったりと実際に患者様と関われるような貴重な経験をさせて頂きました。
- ・献立作成の課題では、何度も添削していただいて病院食の献立をたてる際のポイントや改善の仕方を学びました。また、献立のうちの一食を試作した際の試食から献立の改善点や味付けをこうするといいかもなど講評をいただき、なかなか普段できないことをさせて頂きました。
- ・10歳肥満児を対象にした栄養食事指導媒体作成では、いかに興味を示してくれるかの工夫や小学生にわかりやすい媒体づくりを念頭に置いて作りました。また、パソコンで作るよりも手書きの方が良いと実感しました。
- ・毎日嗜好調査をさせて頂き、患者さんとの接し方や耳が悪い患者さんへの話し方など

を学ぶことができ、栄養指導にも繋がると感じました。

- ・栄養ケアプランでは電子カルテの読み取りによって医師や看護師が書いている患者さんの記録をみることができ、実際の SOAP の書き取りを学べました。
- ・患者さんの治療・経過・摂食状況など読み取り今後の患者さんのケアプランを考えました。
- ・経管栄養の投与量設定の課題では、私は現病・既往にしか注目せず、検査値や既往からおこる合併症の存在を見逃してしまいましたが、実際の病態は一つの疾患だけではなく複数の疾患を併発していることが多く、「この病態はどのような経過をたどっているのか」というように、流れを考えることが大切であると学びました。
- ・栄養管理計画書や SOAP、症例レポート、交換表を使ったエネルギー算出など、大学で学んだ知識が身につけていないとできないこともありました。
- ・実際に栄養管理計画書を記入させていただきましたが、私は一枚の計画書を書くのに大変苦戦してしまいましたが、これを毎日何十枚も記入していると聞き、管理栄養士の仕事の多忙さを知りました。
- ・献立の展開では、なぜ変更したのか、何がどう変わっているのかを考察し、先生に発表しました。
- ・精神疾患×薬剤×食欲についてもっと知りたいと考え、実習課題のテーマにしました。これに関連させて副作用の軽減に繋がるように夏野菜を使った料理を作り、栄養部の先生方に試食していただきました。

8. 感想・反省

- ・命を預かる現場では、患者さんたちと接するということが自体がひとつひとつ意味を持っていると思いました。
- ・患者さんが不安や心配事があれば不安がなくなるまでお話するなど患者さんのことを第一に思っているのだと感じ、とてもやりがいのある仕事なのだ改めて感じる事ができました。
- ・手作りおやつでは、嚥下しやすい硬さや嗜好について学べました。
- ・電子カルテを見てアセスメントをする時や栄養指導体験で検査値結果から見出せる疾患や患者さんの生活背景を読み取ることができず、自分の勉強不足を痛感しました。

- ・管理栄養士として大切なことを教えてくれるだけでなく、私たち自身で調べ学べるような指導をしてくださいました。
- ・小児科のおやつ作りで、試作の時はあまり上手くいきませんでした。本番では上手く作ることができ子どもたちにも喜んでもれえて嬉しかったです。
- ・とてご多忙の中時間を見つけて指導をして下さったり、忙しくても患者様にはその様に見せなかったり、すごいと思いました。
- ・患者さんや栄養部のスタッフ、他の職種の方などとコミュニケーションをとることは将来管理栄養士となる身としても人としてもとても重要で大切なことだと思いました。
- ・実習先の栄養部門の方々が本当に優しくかつ的確に指導してくださって、実習期間ももっと頑張ろう！！という気持ちになることが多々あったので自分がもし指導する立場になった際はこういう指導ができればいいのかなと思いました。
- ・実習を通して自分が将来どのような管理栄養士になりたいか具体的なイメージをもつことができました。
- ・診療報酬や大量調理マニュアルなどはその策定背景についても理解することが大切だと学びました。
- ・栄養指導で、必要に応じてサプリメントや特定保健用食品の使用を勧めることもあると知りました。
- ・先生方はお忙しい中私たちに指導をしてくださるので、常に感謝の気持ちを持って実習に臨むことが大切だと感じました。
- ・施設のみなさんととても暖かく私たち実習生を受け入れてくださいました。
- ・患者様との接し方を見て視線を低くしたり、声の大きさを調整したりすることが大切だと感じました。
- ・嗜好調査の集計を行っていた際にフリー解答欄に「この食事は本当においしい」と書いている患者さんが数名いて私が以前抱いていた病院食のイメージとは大いに違っていました。
- ・この実習で栄養に関することを多く学んだことで、管理栄養士になりたい気持ちが強くなりました。
- ・今回の実習で管理栄養士としての仕事だけでなく、仕事の在り方、取組み姿勢、社会的な責任感について学ぶことができました。

- ・カルテや栄養管理計画書等の患者様の情報や食事指導を行うために必要となる事等の細かい部分を理解することができなかつたです。
- ・丁寧に作業しつつ、先のことを考えて周りのことを考えて周りのことをよく見て作業することの難しさも学び、作業効率の良さを身に付けなければならないと感じました。
- ・今まで勉強してきて、どの場面で用いられるのかが分からなかつた部分（SOAP、栄養指導等）を実際に見ることができてイメージ出来るようになりました。
- ・薬の知識が生かされることが何度もあつたので薬を勉強することがとても重要だと感じました。
- ・実際に病棟へ出て訪問指導を行うことで、カルテ上では知ることの出来ない患者様の状態を知り、個人それぞれに対応した食事の提供をすることができることを学びました。
- ・実習のまとめとして、栄養指導媒体を作成し、先生が患者役をしてくださり模擬栄養指導をしたことで自分自身の成長を感じることが出来ました。
- ・人の生死に関わる場所で、体調を良くするため、保つために食事というものは切っても切り離せない関係にあり、その食事を提供する立場にある管理栄養士の偉大さと責任の重さを感じました。
- ・先生方が優しく丁寧に指導してくださり、それぞれ病院管理栄養士として誇りを持って仕事をしている姿に感動しました。
- ・管理栄養士が食品に含まれるエネルギー量や食塩の量をおおよそ覚えていらつたので、私もある程度の食品は覚えておきたいと思いました。
- ・食事を管理するということは、多くの患者様が毎日、口にすることを管理するということであり、それと同時に命に関わる仕事だということを改めて感じました。
- ・栄養管理室の人たちはとても優しく病院における管理栄養士の業務から国家試験の勉強方法まで教えていただきました。
- ・各カンファレンスを通して、管理栄養士として薬の知識や医療用語、栄養剤や輸液管理の知識も必要だと感じました。

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 >

- ・昼食を調理員さんも園児たちと一緒に食べる機会が多いので、園児の好みやその日の献立の感想を知ることができていいと思うし、食材の切り方や大きさが適正であるか自分の目で判断できるので、もうひと手間加えようとか、調理員さんの意識向上につながると思いました。
- ・朝礼で必ず皆で「気配り、声掛け、確認、協力（4K）」を声に出して言い、実際に作業中でも意識されていることがわかりました。
- ・献立を作ったら、まず絵におこして彩りのバランスをみるのが大切だと知りました。
- ・献立を発表する際は、重要なところなどはメリハリをつけ、顔の表情なども意識することで相手に伝わりやすいことを知りました。
- ・周りとは協力しながら調理をするので、声を掛け合うなどコミュニケーションが大切だと学びました。
- ・行事食や旬の食材を使うことでメニューにメリハリが出て良い献立になることを教えていただきました。
- ・管理栄養士は栄養に関することだけを知っていればいいのではなく、行事や食材、機材など様々なことを知る必要があることを知り、色々なことに興味を持ちアンテナを張ることが大切であると感じました。
- ・盛り付けの例を作るとき、おいしそうに盛り付けることだけではなく、どんな具材がはいっているのか、使っている具材や乗せるものを見ただけでわかるように考えて盛り付けることが、食欲につながることを学びました。
- ・献立を作成するにあたっては、盛り付けの色、見た目を考えることはもちろん、咀嚼の回数を増やすために噛み応えのあるものを使ったり、四季折々の食材を使ったり、また各地

方の名物料理を出したり，食への興味を持たせる工夫も，管理栄養士として大事なことであることを学ぶことができました。

- ・現場で働く栄養士・調理師・パートの方々と管理栄養士の間に壁はなく，とても仲が良かったです。信頼関係もあり1人では回らないところがあると栄養士の方々が手伝っていました。
- ・入居者の方々が召し上がられている時に様子を見に行き，コミュニケーションをとることが一番やりがいを感じるのだと思います。
- ・アレルギーやそのほかの除去食についての対策がとても工夫されていました。

<自衛隊>

- ・配食では，迅速かつ丁寧に美しい盛り付けをモットーに，一定量で盛り付けなければならなかったのが大変でした。隊員の方の人数が多く，早く盛り付けないと隊員の方々を待たせてしまうので迅速に一定量で盛り付けるのが難しかったです。
- ・座学では，献立を作るうえで栄養の知識だけでなく，食材・機械・行事などの様々な知識が必要であることを学びました。また，管理栄養士の先生が普段どのようなことをして知識を身につけているのかを聞いて，とても参考になりました。
- ・喫食率や給食委員会を見学してその結果を反映させることで，食べてもらえる献立を作成することで喫食者の栄養状態を良く保ち，廃棄や残飯の量を減らすことが重要だと感じました。
- ・自衛隊の管理栄養士は，ただ栄養量を満たしている食事を提供するだけでなく，隊員の方々の嗜好に合わせる，季節や行事に合わせる，訓練などに適応するなどの様々なことを考慮して献立をたてるという大変さを知りました。
- ・管理栄養士の仕事として給食だよりの作成があったのですが，隊員さんが気軽に読めるように分かりやすい単語を用いたり，イラストをいれたりするなどの工夫がみられて小さなことですが大事なことだと思いました。
- ・給食委員会の見学をさせて頂いたのですが，ただ栄養量をクリアした献立を作るのではなく魅力的な食事を作るために，喫食者である隊員のみなさんの意見を聞き，ニーズに応じて改善を重ねていく事が大切なのだと思いました。
- ・夏の様な暑い季節になると，隊員さんの食欲が落ちるので，食べやすい様に白米を混ぜご

飯等のごはんに味を付けたものにしたたり、水だけでなくクエン酸飲料を準備したり、喫食者の体調に合わせた献立づくりが重要だと感じました。

2. 施設・指導者

- ・給食センターは、食事を提供する側なので特に衛生管理をしっかり徹底することが重要であることを改めて認識できました。また異物混入しないよう配缶する際は、手袋に破れがないかや、帽子から髪の毛が出てないかを必ずチェックするなど、異物混入対策もしっかり行われていました。
- ・牛乳の残食が多いクラスに牛乳をテーマにした食指導を行ったところ、前日 20 個残っていた牛乳が 9 個にまで減りました。頑張っただと喜んでくれた子もいれば、やっぱり無理です、と答える子もいました。中には、食指導してくれたからおかわりしたよという嬉しい言葉も聞くことが出来ました。
- ・調理では、大量調理ならではの機械を使ったり、大学の実習では体験できない量の食材を切ったりなかなか経験することのできないことを体験できました。
- ・学内実習で取り扱ったことのない連続炊飯釜などの機材に触れることができ、大変いい経験になりました。
- ・自衛隊の管理栄養士業務では、多くの隊員の方たちに喜んで食べてもらえるように、彩や盛り付け、四季折々の食事の提供や、バリエーション豊かな食事を提供するために、日ごろから常にアンテナを張り、情報収集し、実際に自分で調理したり、ご飯を食べに出かけたりして、一生勉強し続けることが大切であることを学ばせていただきました。
- ・学内では学べない職場の雰囲気や特別養護老人施設での、管理栄養士としての仕事内容を学ぶことができました。
- ・今回、初めて大量調理施設での実習で不安もたくさんありましたが、管理栄養士さんをはじめ、隊員の方々、委託会社の方々が優しく教えて下さったおかげでとても充実した実習ができました。
- ・給食委員会においては、喫食者のニーズにこたえるため、毎月実施していると聞き、こちらからの一方通行でないメニュー作りも大切だと改めて実感いたしました。
- ・食中毒や異物混入を引き起こさないために手洗いの徹底や洗浄作業をしっかり行っていました。過去に様々な場所で起きた大規模食中毒の原因も深く考え、ここでは絶対に食中毒者を出さないという強い気持ちが伝わりました。

保健施設で実習を終えた学生の声

保健施設における実習終了後の感想文の中から、代表的なコメントを抜粋してまとめました。

1. 全般

- ・健康教室ではグループ形式で楽しめるような工夫を行っている場面を見ることができ、学んだことを生かしていきたいと思いました。
- ・目標設定で10年後どう過ごしたいか考えてもらうことで小目標の設定をスムーズに行えるよう工夫していました。
- ・本実習では保健センターでの栄養士の業務だけでなく、先生や様々な人と会うことで多方面からの食事や栄養に対する考え方を学ぶことができました。この5日の経験を生かし、多くの知識を持ち広い視野でものごとを考えられる栄養士になりたいと思いました。
- ・様々な食に関する悩みを持った方が来る中で、一人一人に合わせた会話をしながら的確な情報を聴き出す為のコミュニケーションの取り方を学びました。
- ・栄養に関する知識の提供だけでなく、相談者の不安や悩みを聴き出し、共感し肯定することで、精神面のサポートができるということを感じました。
- ・相手に伝えたいという想いを強く持つことで、伝わり方が変わってくるということ学びました。
- ・子どもと話すときは、座る、しゃがむなどの姿勢で視線を合わせることで、優しくゆっくり話すことが大切だと感じました。
- ・私は、実習に行くまで行政の管理栄養士が働く姿をなかなか想像することができませんでした。しかし、実習を終えた今、行政の管理栄養士が地域の方とのかかわりが多く、地域の方が病気にならないように予防する事業や早期発見するためのスクリーニングを行う事業を運営する役割を担っていることを学べたのではないかと思います。
- ・お母さんに対して、保健師や管理栄養士の先生はお母さんの表情や雰囲気などを見ながら指導やアドバイスをされていました。
- ・コラムもレシピも何度も担当の先生に添削していただいたおかげで、どうすれば相手が見てくれるのか、言葉の意味を損なわず分かりやすく噛み砕くにはどういう表現が適切なの

か、曖昧なことや誤解を生んでしまう要素を含んでいないかなどを何度も何度も考えることができました。そしてどんどん良い形のレシピやコラムに変わっていくのがわかりました。

2. 栄養相談

- ・ 栄養相談では対象者の今やっていることや頑張っていることの肯定、対象者が今できそうなことの提案の重要性を学びました。
- ・ 対象者の課題にばかり目を向けそこをどう変えるかに気を取られるのではなく、対象者の「今」に向き合うことが大切なのだと気づきました。
- ・ 先生のお話や講話，栄養相談から，引き出しの多いことの重要性を学びました。
- ・ 先生のように対象者一人一人に最適な提案ができるようになるには，より多くの栄養に関する取組や教材などを知り，さらに理解・活用ができるようになる必要があると思いました。
- ・ 市役所や保育園の栄養士さん，在宅の栄養士さん，など他の場所で働く管理栄養士さんとやり取りをすることで，より良い栄養教室を作れるということ学びました。
- ・ 栄養指導に関しては，好き嫌いが出てきた幼児にどう対応するかなどの内容があることを知りました。

薬局で実習を終えた学生の声

薬局における実習終了後の感想文の中から、代表的なコメントを抜粋してまとめました。

1. 全般

- ・調剤薬局で実習を行い、一週間という期間で調剤薬局の流れや、薬のことに對してより詳しく学ぶことが出来ました。そして薬に對してより興味を持つことが出来ました。
- ・患者さんのために、薬剤師と事務の方が協力し合って薬を提供していることを実感することができ、充実した実習期間にすることができました。
- ・今回の実習を通して、多職種の業務内容や医療に関わって働く者として今後必要となること、管理栄養士はどう関わっていくべきかなどを学ぶことが出来ました。
- ・今回の薬局実習を行って今よりももっと勉強しなければならないという気持ちになり、栄養機能食品や薬の機能や効果など幅広く知識を深めていきたいと思いました。
- ・医療現場の一施設として調剤薬局にて実習を行えて自身の視野が広がる良い経験ができました。
- ・指導担当の方はとても優しく、店舗の方々もあたたかく迎え入れてくださったので、良い雰囲気を実習を行うことが出来ました。

2. 薬局業務について

- ・処方箋では、飲み間違いや薬の紛失防止のために包み方の工夫、見やすさなど患者さんに対する気遣いが細かく行われていました。
- ・薬剤師さんは、ミスがないよう薬剤師さん同士で声をかけあい、確認作業が徹底されていた。事務さんは、おくすり手帳、保険証の受け取りや入力ミスを防ぐことだけでなく、患者さんの様子の違いに気づくなど一人ひとりに対するの気配りが行われていました。
- ・患者様と接するときは、笑顔で話を聞くだけでなく、時には自分の体験談などを交えながら話すことによってコミュニケーションをとることができました。

- ・薬局はサービス業であるため、最後の来局者にも始業時と同じ明るく元気な挨拶をすることや、会話の際はアイコンタクトをすることが重要であることを学びました。
- ・来局する患者様は病院で検査を受けて痛い思いや苦しい思いをしてきて口の重い方が多いことを理解し、気分を切り替えていただけるように接していくことが大切だと学びました。
- ・実際の服薬指導を見学して、抗生物質は「ばい菌をやっつけるお薬」のように患者様にわかりやすい言葉で説明していたことが印象に残りました。
- ・食事においてはもちろんだが、薬においても形態や効能など患者さん一人一人に合わせて、どの薬が最善であるかを考えて薬をお渡しすることが重要であることを学びました。
- ・ポップを工夫するだけで、商品の売上げが3割上がると聞いたときは驚きました。
- ・駅前の店舗ということもあり、夕方の時間帯にお客様が多く、店舗や立地条件によっても客層は変わってくるということを知りました。
- ・薬剤師、管理栄養士、登録販売者それぞれの業務内容を理解することができました。
- ・お薬手帳を持ってきてもらえるように、服薬指導の際に薬剤師が患者さんに時間をかけてお薬手帳の大切さを説明していました。

3. 施設・指導者

- ・薬剤師さんの業務内容、薬局薬剤師さんと事務さんとの連携や薬局薬剤師さんと病院薬剤師さんとの連携を学ぶことができました。
- ・常に笑顔を忘れずお客様の立場になって考え、忙しいときでも上手く連携がとれている場所だと感じました。また、薬剤師や医療事務の方など皆様が明るくて仲の良い雰囲気であったため、毎日の実習が楽しかったし、積極的に頑張ろうという気持ちになりました。
- ・在宅訪問では、医師や訪問看護師、ケアマネージャーさんとノートや電話で連絡を取り合い何かあったら報告しあうなど、他職種連携の大切さを学びました。
- ・骨密度測定をやらせていただき、実際に測定後の模擬栄養指導を体験しました。
- ・指導者の先生の医療従事者としてのお話は管理栄養士としても心がけておくべきことばかりでした。特に印象に残ったのは、グレープフルーツジュースが禁忌の人に、グレープフルーツをどうしたら食べさせてあげられるかという食べ物と薬の相互作用のお話でした。
- ・初めての学校外の方への栄養相談を行うことができ、実習の学生同士の模擬的なものでは

生まれのないような質問もあり、とても貴重な体験をさせていただきました。

4. 薬局における管理栄養士について

- ・栄養指導のロールプレイングや、レシピ作成、患者様の対応・受付、試飲会での商品紹介と販売、POP作成、施設見学などをさせていただきました。
- ・管理栄養士の先生だけではなく、薬剤師の先生にもお世話になり、良い話やアドバイスをもらえてたくさんのお話を学ばせていただきました。
- ・これまで授業でやってきた薬と食品の相互作用についての知識を活かして患者様に接することができました。
- ・無料栄養相談を行い、「地域の方々が会いに来たくなる人と薬局」というコンセプト通り店舗作りに工夫がみられました。
- ・実習先の先生の栄養指導から、「悪い結果も改善案を一緒に考えることでお客様に安心感を与える」「聞き役になることで話したい雰囲気が生まれる」ということを学びました。
- ・実習期間中に、お酒のカロリーについて教えて欲しいと言われた患者さんがいてこんな時に栄養士や管理栄養士がいると活躍できるのではないかなと思いました。
- ・サプリメントや薬など、栄養の知識を交えてお客様に伝えることができるのは管理栄養士にしかできないことだと思いました。
- ・高齢化社会を迎え、ドラッグストアの需要は高まる中、そういった栄養の知識を持った人材がドラッグストアにも必要だということを改めて感じました。
- ・栄養士は利用者さんとのコミュニケーションや他の職業の人との連携も大切だと思いました。

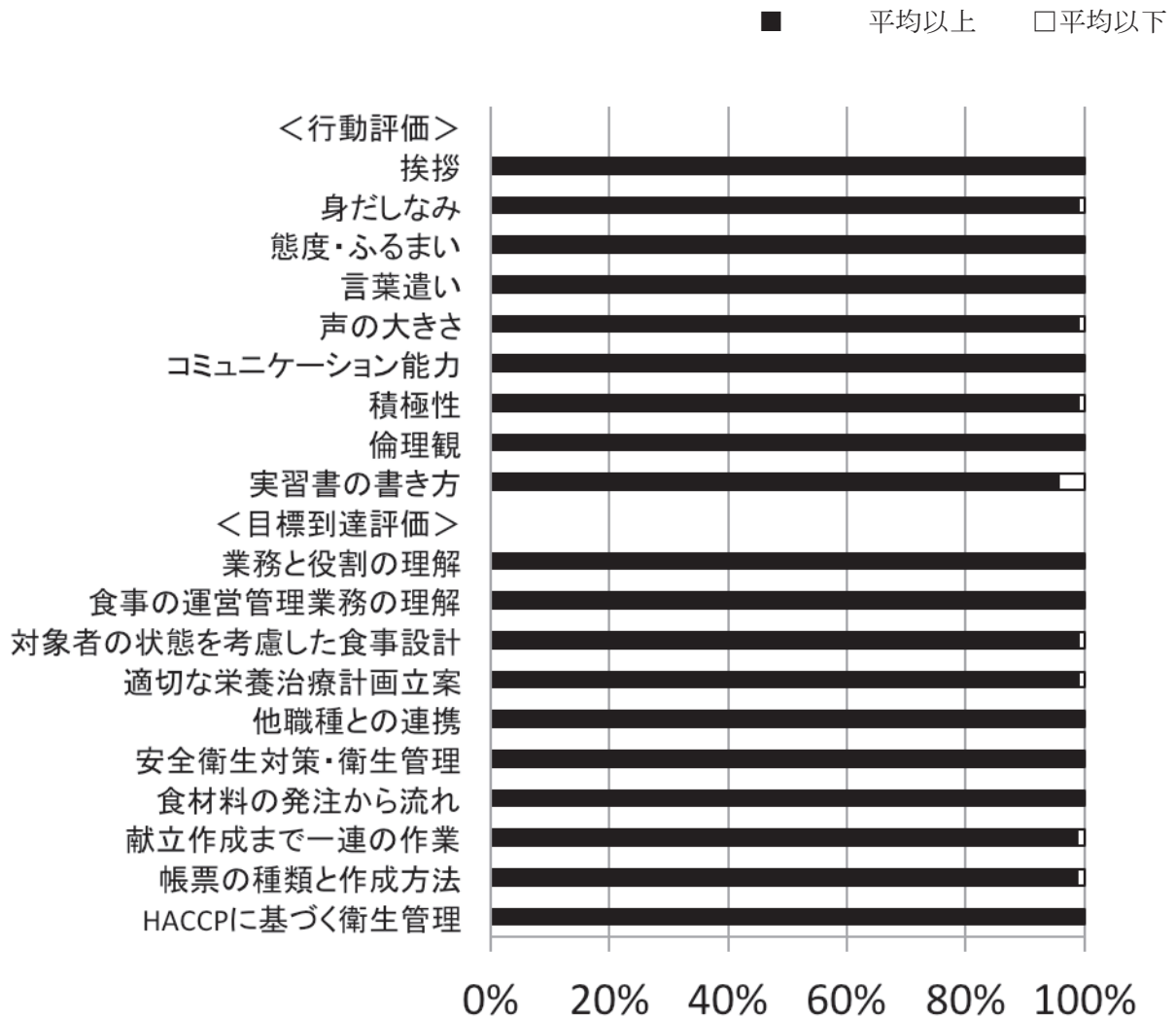
5. コミュニケーション能力・知識など

- ・学校で学んだことは基礎としてとても重要だけど、実際の現場では基礎がすべての患者様にあてはまるわけではないので、患者様に合った提案を考えることの難しさを知ることができ、重要さを学ぶことができました。
- ・今まで言葉でしか知らなかった在宅の現場を実際見て身近に感じる事ができたので在宅訪問に行くことができ良かったと思います。

- ・毎日勉強会を開いて頂き、点眼剤や抗 VEGF 製剤と術後眼内炎対策など初めて知る内容も学ぶことができました。また、輸液やロコモティブシンドロームや脳梗塞など普段勉強している内容も改めて理解することができました。
- ・患者様とのコミュニケーションの取り方や接し方、多職種との連携や役割分担、調剤薬局の流れや仕組みなど目標にしていたことを学べたのでとても充実した5日間でした。
- ・薬を処方するときは、医師がどう考えて、何を目的として処方箋を書いたかを読み取ることが必要だということを知りました。
- ・薬局と病院での栄養指導の違いは、病院では栄養指導を目的に来る患者さんであるため、食事に関心がある方が多いが、薬局では薬をもらう目的で来る患者さんであるため、食事に関心がある人もいるが無関心な患者さんも多くいます。その患者さんにどうアプローチするかが重要であると感じました。
- ・薬を取りそろえることは簡単なことだと思っていたが、実際は似た名前の薬が多かったり、同じ名前でも規格の違うものがあったり、薬の量が多い、朝昼夕で異なるなどと、処方箋の内容通りに正確に取りそろえることの大変さに気づきました。
- ・高血圧、糖尿病、腎不全、便秘の方などが栄養相談に来る方が多いということだったが、今の自分ではとっさに情報提供できるかと問われると、不安な部分が多く勉強不足さを痛感しました。
- ・勉強会やセミナーが開かれることがあると聞いたので、参加して得た情報は活かせるので、積極的に参加して色々な情報を得ることはとても大切だと思った。
- ・将来はこの経験が無駄にせず活かして、患者様を薬からと食事からとでいろんな面からサポートできる管理栄養士を目指して頑張りたいです。

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



代表的なコメントを抜粋しました。

- ・ 1つ1つの課題を達成するのに時間はかかりましたが、着実に行えていたと思います。もう少し元気よく、ハキハキと発言できるとよかったですと感じました。当院で臨床栄養のことだけでなく、社会人としてのマナー等、様々なことを学ぶことができたと思いますので、今後に活かして頂ければ幸いです。
- ・ 3週間、欠席、遅刻なく、終了できました。実習がすすむにつれ、自らすすんで課題を見

つける姿勢が足りないことを自覚し、努力している姿が見られました。

- ・3 週間、欠席、遅刻なく、終了できました。自ら興味を持ち、学習した内容をもとにすすんで理解し、学習しようという意欲がもっと欲しいと思いました。
- ・4 週間お疲れ様でした。NG 体験など涙を流しながら、体を張ってやっていたこと、きっと良い思い出になると思います。私達があまりに忙しすぎてゆっくり教えてあげられなかったこと、大変申し訳なかったと思います。これから社会に出る上で、大変でない仕事はありません。頑張ってください。また看護部でも挨拶は注意されましたね。挨拶は基本中の基本です。いつでも笑顔で挨拶しましょう。身体に気をつけて下さい。
- ・4 週間の実習で、2 週間は給食管理、後半の 2 週間は栄養指導。栄養管理を行いました。課題の提出が期日に間に合わず、特に献立作成においては、基本から学ぶ必要があり、今後の課題としました。病院実習で得たものを今後活かしてください。
- ・4 週間の臨地実習を真摯に行っていました。暑い時期の実習と慣れない環境で、戸惑うこともあったと思いますが、実際の病院栄養士の活動を学び、今後反映させて頂けたら良いと思います。
- ・挨拶、身だしなみ、態度等良好であり、又、質問なども積極的にできている。病態に合わせた食事設計や栄養アセスメント、適切な栄養治療計画の理解度は、学生として現在学んでいるところであり、それに見合った知識は備わっていると考える(学生として)。今後も、臨床栄養を学ぶとともに、具体的な食事内容を個々に合わせて提案できる管理栄養士に育って欲しいと考える。
- ・医療センター(急性期)、本院(慢性期)、分院(慢性期)、セントラルキッチンの4ヶ所で実習を行いました。他施設では経験できないことを、沢山実習できたと思います。素直で、前向きにいろんな事に取り組んでいました。朝のお掃除の手伝いもしてくれました。管理栄養士の仕事は様々です。自分の一番やりたい仕事は何なのか、見極めて頂き、素敵な管理栄養士になってほしいです。
- ・笑顔が素晴らしい対応には好感が持てます。理解力としては、視野が狭く、もう少し幅広い視点で捉えてくれれば、さらに成長すると思います。献立作成ももう少し努力し、能力の有る栄養士になって欲しいです。
- ・笑顔できちんと挨拶もできていました。そしてとても明るくはきはきと挨拶ができていました。患者さんとの関わり、スタッフとの関わりの中で、1番大切なコミュニケーションが良く取れていたと思います。又、自分でわからないところは積極的に質問や実習、勉学に励み、とても仕事に対して、やる気を感じました。これからの活躍に期待しております。

す。

- 大きな病院と違い、中小の病院では幅広い業務に管理栄養士が関わることを実際に見て、知ってもらえたと思います。課題も計画的に処理・実施でき全体的には“良”を差し上げたいと思います。
- 多くを学んでいただけたと思います。研究課題のまとめについては、もう少し完成度をあげられたのではないかと思います。全般的にもう一步踏み込んだところの理解が必要かと感じました。
- 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事、病院という初めての実習の場、4週間という限られた期間で彼女は彼女なりにすべてを吸収しようという姿勢が見受けられました。管理栄養士を目指す一人として、病院でなくては経験できない患者さんのために、患者さんを思う気持ちが見られ、今後にも少しでもお役に立てば幸いです。
- 限られた期間ではありますが、病院栄養の仕事についてイメージできた実習になったのではと思います。
- 学習した事を丸暗記状態で理論が成り立っていなかったが、現場を体験することで1つ1つが結び付けられた様子。課題の献立はかなりなやんでいる様子で内容もいまいちであったが、まじめに取り組み無事実習を修了できた。
- 患者と管理栄養士との関係を客観的に評価することができていました。肝臓病教室をお願いいたしましたが、自主的に勉強をされ良い内容になりました。患者からは高い評価を得ています。
- 患者を観察し、客観的に評価することが出来ていました。肝臓病教室の講義をお願いしましたが、アドバイスを理解したことで患者を受け入れやすい資料と説明となり高い評価を得ることが出来ました。
- 気になる点があれば、説明後に質問することが多く見られました。
- 基本的な病態に関する知識が少なかったのか、レポートの内容が上手に記載出来ていませんでした。但し、実習中は質問等積極的とまではいかないが、自分で調べて予習等できていました。いつも笑顔で実習に取り組めていました。
- 給食業務では、盛り付け、嚥下食、仕込み作業の一連のことを教えました。包丁使いが危なく調理師より指導されていたので、包丁使いに慣れてほしいと思います。作業も決められた時間内にやらなければならないので、手早く出来るように指導しました。実習書にも記載しましたが、メモをとるクセをつけたほうがいいと思います。メモをとる量が少ない

と思います。実習書もプリントや教科書に記載していることがそのまま記入され講義を受けてどのように感じて今後自分として不足の部分をどのようにして改善していくかなど、具体的な記載がないので本人がどこまで理解しているかがわからなかったです。衛生部分に欠如している所がありました。講義や他部署の研修でも、積極的に質問等があればよかったですと思います。

- ・緊張していたのか、おとなしかったです。もう少し積極性が合ったほうが良いです。実習態度は真面目でした。
- ・口数が少なく、ややコミュニケーション力に欠ける部分も見受けられましたが、実習課題についてはきちんとできていました。また、いろいろな場面での視点も鋭く、総合的に物事を円滑に処理できる力を持っていると感じました。素直な部分を大事にし、良い部分を伸ばせる仕事に出会えることを願っています。
- ・こちらが意図していた学習のねらいについては、的確に理解できていたと思います。経験不足による未熟さを感じられたので、これからは、自ら積極的に、様々な経験をし、人間性豊かな栄養士となられることを期待します。
- ・こちらから声を掛けないと、どの帳票が見たいのか、何をやりたいのかについてが発信されません。始めのうちはそれでいいかもしれませんが、4週間も有るなら、後半は積極的であっても良いと思います。献立作成に関しては、常食とDM食を作成してもらいましたが、常食からDM食への展開を早々と作成することができていました。
- ・ご本人は病院栄養士を希望されており、実習にも考えをもって臨む姿勢が見られました。今後は管理栄養士として自分に自信がもてるよう、知識を習得していただければと思います。
- ・献立の試作調理では、手際よく作業でき、日頃から調理している様子が伺えました。症例報告では、本人なりに努力していましたが、入院生活の把握が少々不足しており、患者の背景を踏まえたアセスメントが出来るよう、今後学習していけるとよいですね。
- ・事前準備をしっかりとしてから実習に臨んでもらいたかったです。
- ・疾患ごとの献立や診療報酬、臨床栄養などについて質問しても、受け答えができていており、勉強していると実感しました。わからないことや疑問にあることは、積極的に質問していたので、良かったと思います。実習書も細かく考察が記載されていました。実習書やメモとは別に自分のノートに学んだことや教わったことなどをまとめたのが好印象でした。他部署の実習にも興味を持ったようで、今後の勉強に役立つことがと思います。病院実習で学びたいという意欲が伝わってきました。この経験を活かして社会で活躍

することを期待しています。

- ・実習が進むに連れ、コミュニケーションもしっかり取れるようになりました。嚥下、NSTラウンドでは熱心に取り組んでいました。厨房作業も毎日まじめに行うことができていました。胃潰瘍食の栄養指導用パンフレットも完成し本人の自信にもつながったと思います。1ヶ月毎日問題なく実習することができていました。
- ・実習期間中、まじめに好感のもてる態度で指示に準じた行動も取れました。病院における栄養部門の概要は理解できたと思います。
- ・実習時「出来ない」と発言してしまうことが有り、実際に行ってみると出来ていたので、もっと自信を持って取り組めるとよかったと思います。給食管理にはあまり興味がなかったのか献立や帳票を見たいと言ってくるのがなく、いつでも見たい時に声をかけるように言いましたが、一度もなかったようです。挨拶や身だしなみはしっかり行えて、指示側も気持ちよかったとのことでした。
- ・実習全体を通して、真面目に取り組むことができました。初めは自分で考える前に質問することがありましたが、実習が進むにつれ、自分で考察し、実習ノートにまとめることや3分間スピーチで発表することができるようになりました。悩む姿や涙を流す姿もありましたが、たくさんの気付きが得られているようでした。今後も真剣に取り組むことで、成長につながると思います。
- ・実習に臨む姿勢について現場責任者からも高評価でした。2人で常に話し合いながら、課題にも取り組まれていました。栄養指導のロールプレイ、課題の媒体作り、実習記録とよく出来ておりました。
- ・実習前オリエンテーションや日々の朝礼においても体調不良が有る場合は申し出る様指導していたが、守られなかった。大変残念である。大学での教育を徹底して頂きたい。
- ・質問も多くされており、研究熱心でした。笑顔で元気の有る挨拶もできていました。職員に対しコミュニケーションも良好にとられていました。
- ・指導に対して前向きに受け入れる姿勢があり、問題なく実習をこなしていた。病室訪問の際に患者とのコミュニケーションをとることに對し、積極性が欠けていた印象がある。臨床データの見方についてある程度理解した上で実習に臨んでいただきたかった。
- ・手術の見学時に体調不良となり、見学できずに残念そうでした。透析やカテーテルなどは問題なく見学することが出来、色々収穫するものが合ったと話していました。今後は食品開発など未病の分野で食に関われる職につきたいとのことで期待しています。

- ・職員に対して積極的に質問をし、熱心に取り組んでいました。
- ・診療報酬や臨床栄養など大学で学んだことを質問しても、全然理解しておらず、受け答えが出来ず勉強不足だったと思います。現場では、盛り付けなどする際に重量の感覚をつかむことや包丁使いも慣れていなかったので慣れたほうがいいと思います。実習書には、細かく記載されていましたが本人がちゃんと理解するまでには至っていないように思えました。課題には頑張って取り組んでいたことは良かったです。今後、大量調理での仕事場となるので、体力的部分など体調を崩さずに頑張ってもらいたいと思います。
- ・スタッフとよくコミュニケーションがとれ、円滑に作業を進めることができていました。献立の試作では、栄養計算はできていましたが、実際の出来上がりのイメージができていませんでした。調理の練習をもう少し重ねると強みになりますね。症例報告では、入院生活の把握が少々不足していましたが、電子カルテから患者の状態把握及び考察力に長けていました。今後もその力をのばしていけるとよいですね。
- ・全てのことに興味を持って、しっかり学んでいました。質問をしたり、反省したり、今後の管理栄養士としての仕事の仕方を想像して行動して行っていました。調理実習、栄養指導実習もスムーズに行えました、態度もよく、いつも周りに気を使って実習していて感心しました。
- ・積極的に実習に取り組んでいました。実際の医療現場で、管理栄養士として必要な知識や求められる事を実習で学べたと思います。残りの学生生活で、不足分を補って欲しいと思います。
- ・積極的に実習に取り組む姿勢が欠けていたと思います。実習書には、その日に行った行動を書いていましたが、自分が読み取った事や感じたことが書かれておらず残念でした。
- ・積極的に取り組めたが、もう少し自発的な質問があっても良かったと思う。
- ・積極的に学ばれていたようです。医療者の行動、全般に興味を持って学んでいたようです。行事食カードはとても手間をかけて良い物を作成していただきました。
- ・説明後に質問することが多く見られました。
- ・説明中によくメモをとっており、実習書にぎっしりと記入して行っていました。質問も多く、積極性が見られました。
- ・大学での勉強の成果がよく表れていて、理解も早く感心しました。社会に出ても即戦力として期待できると思います。
- ・常に笑顔で挨拶などできていた点は評価できました。ただ、慣れてきたせいか、学んでい

るといった態度ではなく少し楽しんでいただけのように見えてしまった事が残念でした。実習書の書き方においても同様の点がいえませす。しかし、積極性においては、物怖じすること無く、何事にも取り組むことができていました。

- ・長期の実習を日々積極的な姿勢で学んでいました。実習科目一つひとつにおいて、その業務の目的をとらえることはできていましたが、実習記録の記述について、もう少しまとめることができるようになると良いと思います。課題発表等のプレゼンテーションは、物怖じすることなく、行っていました。卒業後の活躍を期待します。
- ・調理実習、患者ケアプランの作成と積極的に行っていました。
- ・当院では、全ての実習において、「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よう指導していますが、献立の作成では「実際に患者が食す」ことまで「考えて」課題に取り組むことは当初難しかったようですが、実習を深めるにつれ、学ぶことが出来たと思います。当院の実習では、「考える」「自分の意見を述べる」「ディスカッション」を深めることを目標としています。このためには、一人でなく、複数での実習生をお引き受けできると理想的です。何卒、学生のためにもご配慮下さいますよう、お願い申し上げます。
- ・糖尿病教育入院・外来集団指導の集団指導を実施し、患者様とのコミュニケーションの取り方を体験しました。課題では、糖尿病の栄養指導の有効性を調査（ヒアリング）し、糖尿病の方用のお菓子を作成しました。何れも指導案を作成し、実施しましたが、目標をきちんと決めることが難しかったようです。しかし、最後までやり遂げ、達成感が合ったと思います。
- ・とてもまじめに実習に取り組んでおりました。特に栄養士同時やガンの教室などでは、しっかりメモを取り研究熱心でありました。
- ・何事にも積極的で質問も良くされて実習前の勉強や下調べをよくされていて大変良かったと思います。
- ・熱心に積極的に学ばれていました。日頃から真摯に学んでいる様子が伺われ、実習書も考察を加え、よく書けていたと思います。課題とした献立作成はバラエティに富んだとてもよい内容になっていました。接遇面でも優れていました。栄養指導報告書は特に優れており、ポイントを抽出し記録する点で、非常に優れていると思います。今後の活躍が期待されます。
- ・一つ一つ課題に対して、常に積極的に取り組むことが出来、社会人として今後働く上で、大切な事をしっかりと身に着けていると思われました。実際の患者さんを目の前にし、又、

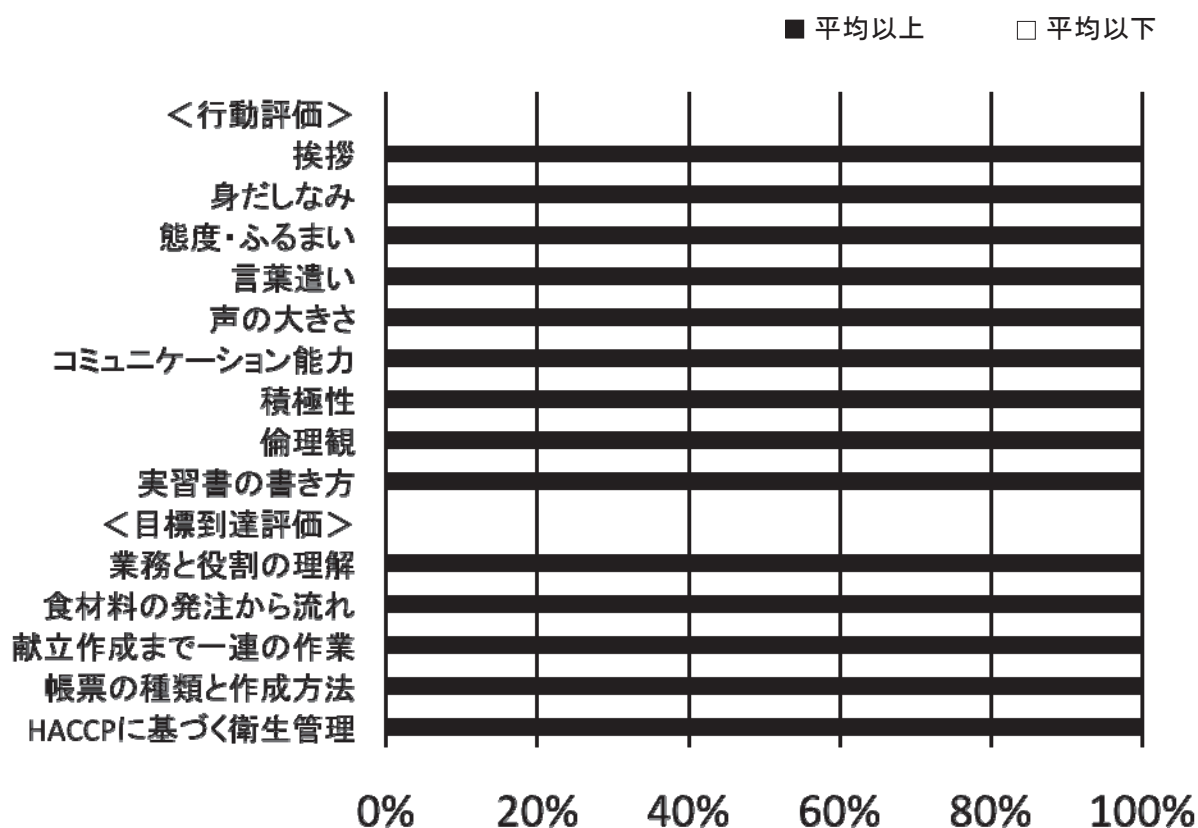
患者さんが実際に食する病院食に触れることによって、机上の勉強だけでは学ぶことが出来ないことを学んでもらえたと思っています。4週間お疲れ様でした。今後の活躍をスタッフ一同期待しております。

- ・病院か調剤薬局などで働きたいということで実習もまじめに取り組んでいました。控えめな性格のようでしたが、糖尿病教室では臨機応変に対応し、食物繊維について分かりやすく伝えることができていました。
- ・病院実習に来ているのだという自覚を持って積極的に行動してほしかったと思います。お疲れ様でした。
- ・病院での実習が今後の学生生活に反映されることを期待します。途中疲れが出ていた様で最後まで無事に実習を終えることが出来てよかったと思います。
- ・まじめに多くの場において積極的に質問をしていました。長期の実習でハードなスキルを必要とされた時もありましたが、自分から参考書を広げて勉強していました。問題としては文章を書くことが十分にできないところです。レポートを提出してもらったのですが、理解できていることが文章化出来ないようです。レポートを書く訓練が必要に思いました。
- ・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、献立作成等を通して病院の管理栄養士業務について理解できたと思います。
- ・もう少し積極的に実習に取り組んで欲しかったです。食事療法を行なう上で、対象患者に対し、一般的な改善点を提案することはできていました。自分なりの改善点（感じた事）を加味できると、更に良かったと思います。
- ・理解力はあるのですが、質問してくる事がほとんど無く、自分から進んで何かしようと言った意欲が感じられませんでした。なれない場所での緊張感もあったと思いますが、もっと積極的に行動できると良かったと思います。
- ・良好な態度、姿勢で実習を終えております。病院における管理栄養士の役割を少しでも理解できていたらと感じております。
- ・臨床栄養では、必要栄養量の算出は、きちんと出来ました。献立作成では、やや問題が見られました。しかし、事務処理も手際よく行い、全般的に良く出来たと思います。
- ・臨床栄養について、よく理解されており課題の献立作成も検査データ等から必要栄養量の算出をきちんと出すことが出来ました。給食管理については、やや問題が見られましたが、全体的には良く出来たと思います。
- ・臨床知識がやや不足していると感じたが、実習が進むに連れ成長を感じた。与えられた課

題に対しては優良というわけではなかったが、問題解決に対して真摯に取り組む、言葉使いや礼儀作法も素晴らしかった。

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（学校給食センター・特別養護老人ホーム・自衛隊）＞

- ・一人で実習することになってしまいましたが、とてもがんばっていました。とても礼儀正しく、言葉づかいも丁寧で、非常に好感がもてました。行事が重なっていて、少し慌ただしかったのですが、色々と手伝っていただき、とても助かりました。本人にも行事が体験できて良かったと言ってもらえて良かったです。献立作成では、新しいメニューを作ってもらったので、実際に献立に取り入れて提供したいと思います。ケガもなく、無事に終わることができて良かったです。私も色々と勉強になりました。ありがとうございました。
- ・入居者に話しかけるのが難しかったようで苦戦していましたが、コミュニケーションをと

ることの大切さはとても理解していました。最後の方は、自ら話しかけようと頑張っていました。レストランやカフェなどの行事に参加してもらい、色々お手伝って頂きました。自分が携わったものが実際に提供され、入居者が喜んでいただいていたのがとても嬉しかったようです。こちらとしてもそう感じてもらえて良かったと思います。5日間という短い間でしたが、私も学ばせて頂きました。ありがとうございました。

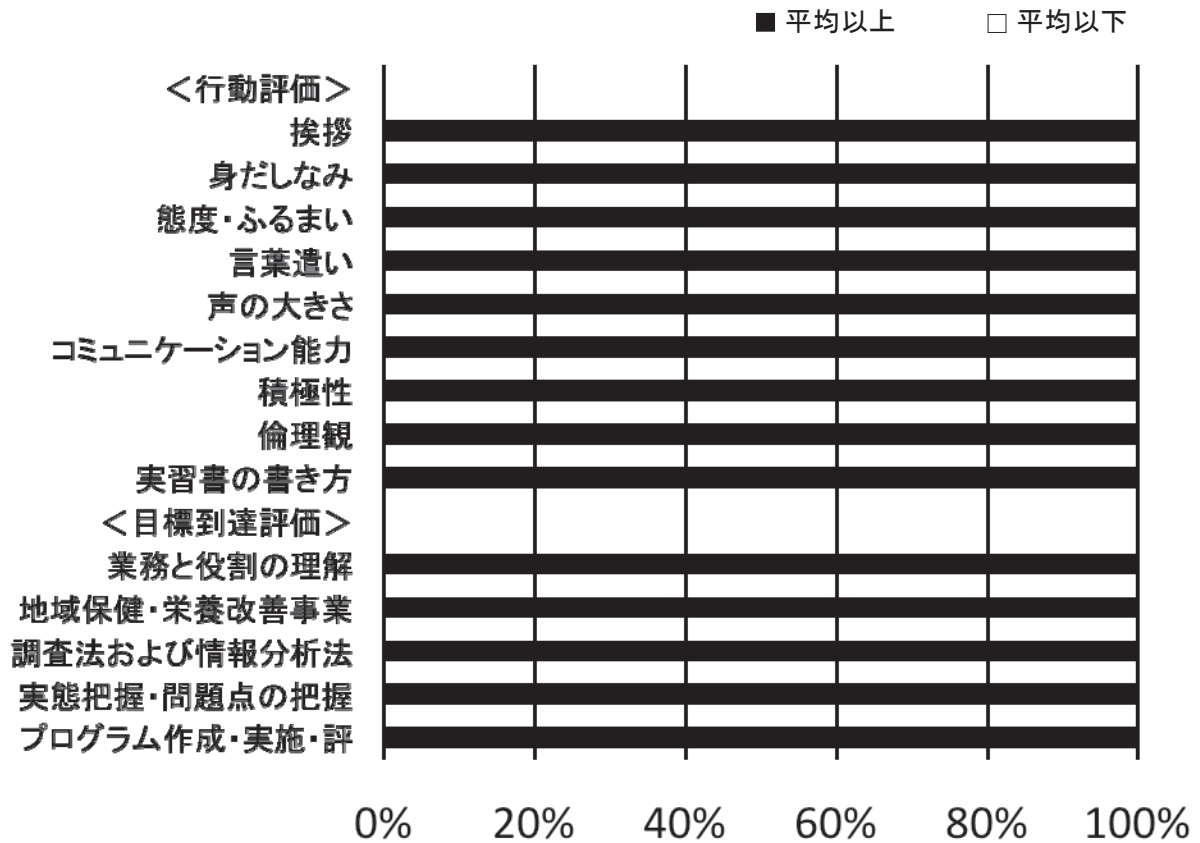
- ・5日間まじめに取り組んでいました。よく観察をし、体験をとおして理解を進めていましたが、その根拠となるものが何なのか、知識が伴うといっそう身につくのではないかと思います。課題には何を求めているのか、よく考えて取り組んでほしいと思います。油の酸化が進んでいなくても廃油にするのはなぜなのかとか、自分ならどう考えるか、常に問題点は何なのか、が重要と思いますので、今後の実習では、その点をご指導いただいたほうが良いのではと思いました。
- ・実習中に気づいた事を、新たな目標に加えるなど前向きで真面目な実習態度に好感が持てました。今後の目標に向かって頑張っていたきたいと思います。
- ・前向きで真面目な実習態度に好感が持てました。座学での発表や調理・配食を通しての気づきが今後の参考になれば幸いです。
- ・食べる人の身になって考える栄養士になっていただきたいと思います。今日の気づきを明日の目標にするなど前向きな実習態度に好感がもてました。今後の目標に向かって頑張ってください。
- ・真面目な実習態度に好感が持てました。座学での発表や調理配食の経験が今後の参考になれば幸いです。これからの目標に向かって頑張ってください。
- ・実習ノートが事細かく記入されていて、実習に対する意欲や向上心を感じられました。食品や給食関係の展示会に行ったり、食べ歩きなどもよい情報収集になります。食べる人の身になって、前向きに取り組む栄養士になってください。
- ・積極的にわからないことを質問して真面目に取り組んでいました
- ・任せられた仕事を丁寧に一生懸命取り組んでいました。HACCPに基づく衛生管理についてしっかり理解していました。
- ・洗浄、清掃など任せられた仕事を丁寧に真面目に取り組んでいました。丁寧な言葉使いで良かったです。
- ・積極的に質問をして実習を行っていました。真面目に一生懸命取り組んでいました。
- ・任せられた仕事を丁寧に行っていました。真面目に一生懸命取り組んでいました。

- ・調理作業配食作業共に自ら積極的にコミュニケーションをとり仕事を行う姿勢が見られました。真面目に取り組んでいました。
- ・初日は緊張していたが、一度伝えるだけで理解をして、丁寧に行動をする事が出来ていた。また、お子様と積極的に関わる姿が見られた。食事介助の際、自分から保育士に日頃から注意している事などを意欲的に質問していた。この短期間でスタッフ全員の名前を覚えていた事に驚いた。保育士からの評価も高いと感じた。総合的な評価として、意欲的な姿勢が多くみられ、お互い学ぶ事があり、良い実習だった。
- ・5日間という短い間ではありましたが、より多くのことを学ぼうとする意欲的な姿勢が感じられ、非常に好感がもてました。実習期間中は小学校を訪問して子どもたちの喫食状況を確認したり、実際に食指導を行うなど、貴重な体験もできたのではないかと思います。こちらの話したことをきちんと記憶し、実践していました。学校訪問の際もただ一人、子どもに対して節度ある行動をとり、観察すべき点をしっかりとおさえていました。今回の実習で経験したことや反省点を整理し、今後の活動に生かして行ってください。
- ・とても積極的に実習をしていただけました。厨房内では、一度教えたことはしっかり出来ていてあまり間違えないので助かると調理師が言っていました。昼食時にフロアをまわっている時も、私から離れて入居者に話しかけにいかけてくれたり、とても積極的でした。話している時も入居者の視線と同じになるように座っていて良かったと思います。入居者の方々もとても喜んでいました。検食をした時も、食べやすい、食べにくい等を考えながら食べてくれたみたいで、入居者のことを考えて行動出来ると思えました。自分の意見（考え）もきちんと伝えていて、良かったです。5日間という短い間でしたが、ありがとうございました。
- ・積極的に実習していただけました。フロアをまわっている時は、入居者に話しかけにいかけてくれたり、入居者の視線と同じになるように座ってくれたり、とても良かったと思います。入居者の方々もとても喜んでいました。厨房内でも、一度教えたことはしっかり出来ていて、助かると調理師も言っていました。実習書も教えたこと以外の自分でみたもの（食札の書き方等）も記入してあって、色々なところから学ぶことが出来ていると思えました。別なところで教えたこともきちんと関連づけることが出来ていました。5日間という短い間でしたが、ありがとうございました。

<児童福祉施設（保育所）>

- ・積極的に実習に取り組んでいました。ですが、やることだけが実習ではなく、見ることも実習なので、目で見て学んでもらいたいと思います。
- ・実習中少し時間にルーズなところがあると感じました。時間よりも少し早く動くことができると良いと思います。質問ももう少しあればと思いまいた。

臨地実習Ⅲ（公衆栄養）の評価とご意見



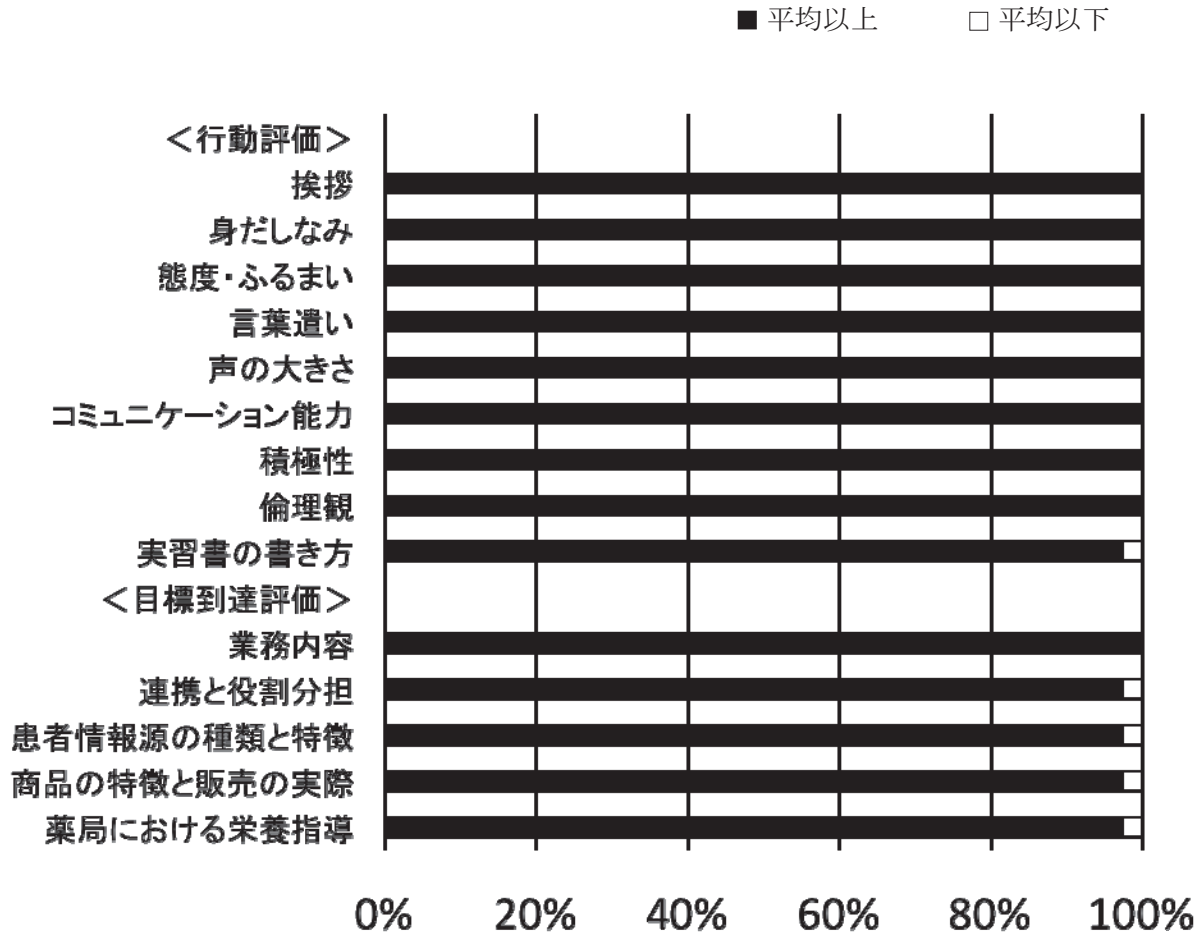
代表的なコメントを抜粋しました。

- ・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。課題を行なううえで、専門知識をどのように相手に伝え、理解してもらうか学びを深めることができたと思います。今後、管理栄養士としての活躍を期待しています。
- ・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。課題や事業に積極的に取り組む姿勢がよかったです。今後、管理栄養士としての活躍を期待しています。
- ・支援の具体的方法を学ぶ中で、自分の力にしていきたいという前向きなビジョンが見えたようです。また、コミュニケーション能力を高めていきたいという積極性も見られ、自分

自身の課題、目標が明確になった実習だったようです。

- ・栄養相談等における相談者に対する姿勢のあり方をご自分なりに考え、これからどんなことを学んで行ったらよいか、又、生活の中で気をつけて行ったらよいかを理解されたようです。
- ・実習中はよくノートを整理されていました。日頃から深い気づきがあり実習内容を理解されていました。親子での食経験の重要性を学んでいただきました。おいしい、楽しい食育は心とからだで人が学習していかれることを学びました。栄養士として何が発信できるのかいつも情報を得ていかれるように日頃から多くの世代と出会い語り人に寄り添える栄養士を目指して研鑽していただけたらと思います。
- ・実習中は積極的に参加され日々の気づきをノートに整理されていました。対象者に対して栄養士として何ができるのか日々考え、実践を見ていただく中で多くの方々に支えられ連携していくことが管理栄養士に求められる能力であることを学びました。人の気持ちに共感できる場面があり、多くの世代と共に食育を作り上げていく方向が実習を通して学ばれていました。地域に根づいた栄養士を目指してさらに研鑽していただけたらと思います。
- ・様々な事業に積極的に参加していた。多職種との連携について、特に理解を深められたようである。

薬局実習の評価とご意見



代表的なコメントを抜粋しました。

- ・積極的に何でもこなして頂けたように思います。薬学科の実習生の方とも仲良く仕事をし、色々なことに興味を持って頂けました。特に在宅には関心があったようです。一緒に在宅に行ったら、今まで自分で思い描いていたものとはだいぶ違っていただいよう、「こんな時は、こんな風に栄養をとらせてみたらどうか」などとこれからの栄養士の仕事を見つけたようでした。未来が楽しみです。
- ・積極的に課題に取り組み、薬局業務に携わろうとする姿が見られました。伝えたいこと、実習中に見聞きしたことに対する質問が多く、薬局の業務を理解した上でさらに深く知ろう

とする興味関心の高さもありました。受付業務を主に行い、ブラックボードの作成、それに付随するレシピの作成を課題とし、実習中に調べる時間が足りなかった物に関して自ら自宅で調べ、翌日に備えていました。礼儀正しくスタッフとのコミュニケーションも積極的で、課題などに対する事前準備の素早さは今後も活かしていけると感じます。少しでも今回の実習が進路の参考になれば幸いです。よろしくお願ひ致します。

- ・挨拶や実習態度、いつも笑顔で好感が持てました。教えたことをきちんとこなし、積極性もあり、とても良かったです。課題の腎臓病のメニューも順序立てて工夫した点・苦労した点を交えながら、自信を持って説明して頂きました。こちらのとっさの質問にも的確に答えられたので感心しました。特保や店内の商品陳列また POS レジ、発注、仕入れ、登録販売者にも興味を持って取り組んでいました。また血圧計周りのポップ作りに感心しました。
- ・実習には積極的に取り組んでおり、意欲も感じられました。お客様との会話もスムーズで好印象です。作業の効率性で考えられればより良かったと思います。
- ・明るく笑顔もよく出ていてスタッフやお客様ともしっかりコミュニケーションが取れていました。実習後半の試飲会イベントに向けて、商品について調べたり、試飲コーナーのPOP作成、当日を想定したロールプレイ等、課題を出して取り組んでもらいましたが、2人で協力しながら様々なことを学んで頂けたと思います。また試飲会当日は目標を大幅に超える結果を残すことが出来、私達も非常に感心しました。基本的な業務と当社における管理栄養士としての働き方についても概ね理解して頂けたように感じています。
- ・緊張により、消極的になってしまうところが時々見られました。これからの学生生活で学び、知識を増やすことで自信がつき、普段の明るい様子が自然と出るようになることを期待しています。
- ・初めは患者様と接することに緊張が見られましたが、次第に笑顔で対話をすることができていました。実習中の目標や自らの問題点を見つけ、達成、改善しようとする姿勢が見られました。
- ・フロア実習では、なかなか患者さんにお声掛けができずに戸惑っていたようでしたが、少しずつ緊張や不安がなくなっていった様子でした。何事にも丁寧に取り組む姿勢が印象的でした。
- ・実習の目標に、患者様との関わりについていくつか挙げていました。今回達成することができたのではないのでしょうか。緊張で一杯の顔をしながらも、積極的に患者様に声掛けに向かう前向きな姿が印象的でした。

- ・全体を通して常に目的と関心を持って実習に臨むことが出来ました。患者様とのコミュニケーションも上手に取れていました。小さな疑問も残さないように、日々の反省を課題にと、実習期間を有意義に使っていただいていたと思います。
- ・ドラッグストア業務を理解しようとする姿勢、一つでも多くの事を学ぼうとする姿勢が感じ取れる5日間でした。栄養士としてドラッグストアで何が出来るか、お客様への接し方等、自分なりに考えながら、業務を行っておりました。もう少し元気よく、また、積極的にお客様に接する事が出来れば尚、良かったと思います。
- ・真面目に、又積極的に実習に取り組んでいました。調剤、OTC、在宅等色々な業務について、良く理解していました。チーム医療の中で、うまくやっていけることでしょう。
- ・一週間という短い期間では、勉強にきた専門分野に関する事項を経験することは、難しかったと思います。薬局業務も含めた広い意味でのサービス業の基本を少しでも学んで頂けたら幸いです。
- ・とても良く頑張ってくれていました。症例検討についても相手の状況をふまえて素晴らしい回答ができていました。今後の活躍に期待しています。
- ・自分の意見をしっかり持ち、疑問に思ったことは質問をし、積極的に実習に望んでいる姿が印象的でした。「薬局全体の流れ」についても理解してくれたようで、全ての実習内容がスムーズに進められました。実習書の内容も無駄なく、こちらが伝えたかったことが本人にも伝わっていたようです。今後の活躍を期待しています。
- ・たいへん穏やかな性格で人当たりもよく、仕事もよく理解してやってくれました。患者さんに接する態度からも気配りのできる人間であると思います。今後は期待します。
- ・積極的に質問し、メモもとっており学習欲が感じられた。社交性も高く、経験をつめば上手に話せるようになると思う。メリハリをもって説明ができるようになると思う。はじめる時間の2、3分前に来るのももう少し早く来ないと他では注意されるのでは…？
- ・ハキハキと挨拶し、積極的に取り組んでいた。実習書やワークシート等の書き方も丁寧である。ポイントを絞るように話せるとより分かりやすくなると思う
- ・地域における薬局の役割や活動について熱心に調べ学ばれていました。外部での講座やイベントにも参加され患者様とのふれあいの中で、将来のなりたい管理栄養士像が本人の中で少し明確になったのではないかと思います。課題にもまじめに取り組まれており、食事と薬の関係について、最終的な成果物としては、生活習慣病・高血圧についてくわしくまとめたパンフレットを作成されました。お薬手帳にはさみやすく、渡しやすいように工夫されていて、内容も分かりやすくまとまっていて良い物が作れていました。

- 意欲的に実習に取り組んで頂きドラッグストアでの業務に対して興味を持ってもらえたように感じました。しっかりやってくれたので最終日には商品の位置なども把握できるようになってきていたように思います。お客様とスタッフとのコミュニケーションもしっかり取れていた所以对人スキルも問題ありません。実習お疲れ様でした。限られた時間で限られたことしか実習できませんでしたが、経験と知識になってくれればよかったですと思います。
- 栄養士としての接客業での業務を一部ですが経験してもらいました。明るく積極的で、たいへんよく頑張ってくれました。
- ドラッグストアの一日の業務等を一つ一つ実行し、対応してもらうことによってより明確に実務経験が出来たと思います。明るく素直で様々なことに興味を持って取り組んでくれました。この充実した経験を今後活かして欲しいと思います。なんでも吸収しようという姿勢は見習うところがあり、私自身も勉強させて頂きました。ありがとうございました。
- 患者様の前では少し緊張していましたが、一生懸命お話を聞いていました。依頼された資料もわかりやすい言葉を考えて、読みやすく作成していました。患者様への誠実な態度が好感をもてました。

<城西大学所在地>

〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1

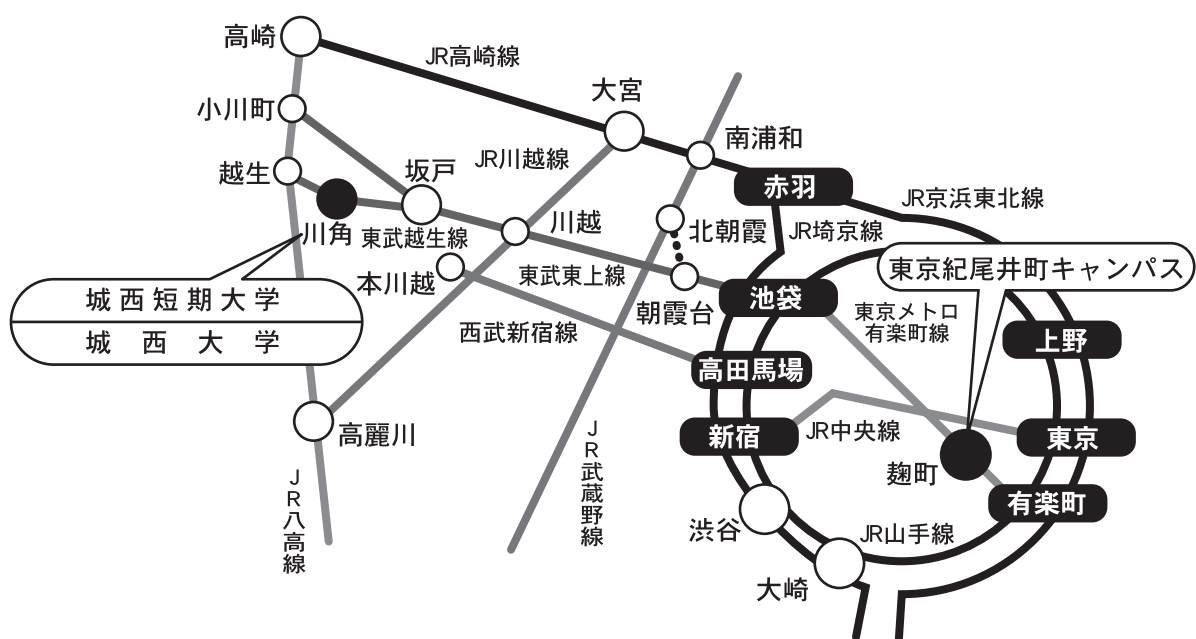
電話 049(271)7711 (代表)

電話 049(271)7729 (薬学部事務室)

ホームページ: <http://www.josai.ac.jp>

<交通案内>

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



平成 28 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 28 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