

平成29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 29 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 小林 大介」 .....	1
2. ・「臨地・薬局実習」実施要領 .....	4
3. ・受入施設一覧 .....	9
4. ・シラバス .....	14
5. ・導入教育 .....	20
6. ・臨地・薬局実習カリキュラム例 .....	25
7. ・学生の感想・反省 .....	34
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 小林 大介

城西大学薬学部医療栄養学科の平成 29 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。本年 8 月、文科省主催の薬学教育指導者のためのワークショップでは、「2025 年以降を見据えた薬学系人材の育成に向けて」がテーマとなり、課題と取組について話し合われました。2025 年以降には団塊の世代が後期高齢者となり、後期高齢者が全人口の 4 分の 1 に達します。多くの大学が、予防・セルフメディケーション・栄養の重要性をとりあげ、栄養学への強い期待が感じられました。2025 年に向け、医療栄養学と薬学の更なる融合を目指して、本学薬学部は頑張らなければなりません。城西大学は、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、創立 50 周年から新たな一步を踏み出し、また、医療栄養学科も創設 15 年を過ぎ、改めて管理栄養士育成の目的を掲げました。すなわち、本学の教育を受けて管理栄養士となった者は、医療栄養学の知識に加え、医療人としての専門知識と実践力、さらには倫理性を兼ね備えて社会に貢献できる人材であり、次のような能力を有していることを目指しています。

- ・ 医療人としての強い自覚を持ち、広い教養と豊かな人間性を備え、社会で活躍できる能力
- ・ 医療人として深い専門的な知識や技能を備え、地域社会や国際社会で活躍できる能力
- ・ 医療人として適切にふるまうことができる道徳的能力や思考力、判断力、表現力に加え、医療栄養学を基盤とした研究力を有し、人々の健康増進に貢献できる能力
- ・ 医療制度、他職種役割を理解し、チーム医療において主体的かつ協働的に貢献する管理栄養士になる能力
- ・ 医学、薬学の素養を有し、関連する広範な分野で人々の健康を護るために活躍できる管理栄養士になる能力

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るとともに、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 29 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 29 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 29 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 29 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 29 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 29 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 29 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 29 年 3 月から 8 月までのうち 1 週間
4. 実施施設 薬局
5. 単位数 1 単位，選択
6. 実習書 大学独自で作成したもの
7. 成績評価 受入れ施設側の指導責任者の成績評価を城西大学薬学部医療栄養学科の教科委員会がとりまとめて認定
8. 保 険 学生教育研究災害傷害保険，個人賠償責任保険，感染症保険，施設賠償責任保険

### 3. 受入施設一覧



臨地実習Ⅰ（臨床栄養）・Ⅱ（給食経営管理・給食運営）実習施設（病院）

	実習施設名称	実習日程	人数	都道府県	市町村
1	埼玉県立小児医療センター	7/3-7/28	4	埼玉県	さいたま市岩槻区
2	草加市立病院	6/26-7/22	1	埼玉県	草加市
3	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	7/3-7/28	2	埼玉県	幸手市
4	独立行政法人 国立病院機構 東埼玉病院	7/10-8/4	2	埼玉県	蓮田市
5	埼玉医科大学病院	7/3-7/28	2	埼玉県	入間郡毛呂山町
6	医療法人社団尚篤会 赤心堂病院	6/26-7/21	2	埼玉県	川越市
7	社会医療法人財団石心会 埼玉石心会病院	7/3-7/29	2	埼玉県	狭山市
8	特定医療法人社団 堀ノ内病院	7/3-7/28	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	6/12-7/7	2	埼玉県	東松山市
10	医療法人 埼玉成恵会病院	7/3-7/28	2	埼玉県	東松山市
11	医療法人藤仁会 藤村病院	6/30-7/29	2	埼玉県	上尾市
12	埼玉県立精神医療センター	7/3-7/28	2	埼玉県	北足立郡伊奈町
13	彩の国東大宮メディカルセンター	6/26-7/21	2	埼玉県	さいたま市見沼区
14	埼玉よりい病院	7/3-7/28	1	埼玉県	大里郡寄居町
15	医療法人真正会 霞ヶ関南病院	6/26-7/21	2	埼玉県	川越市
16	国家公務員共済組合連合会 九段坂病院	7/3-7/29	1	東京都	千代田区
17	国立研究開発法人 国立がん研究センター中央病院	7/10-8/4	2	東京都	中央区
18	国家公務員共済組合連合会 虎の門病院	7/3-7/28	2	東京都	港区
19	東京大学医科学研究所附属病院	6/12-7/7	2	東京都	港区
20	社会福祉法人賛育会 賛育会病院	7/3-7/28	3	東京都	墨田区
21	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	7/3-7/29	2	東京都	江東区
22	日本赤十字社医療センター	6/26-7/24	2	東京都	渋谷区
23	独立行政法人国立病院機構 東京医療センター	6/26-7/21	2	東京都	目黒区
24	国立研究開発法人 国立国際医療研究センター	7/3-7/28	2	東京都	新宿区
25	医療法人社団明芳会 板橋中央総合病院	7/3-7/29	2	東京都	板橋区
26	国立研究開発法人 国立精神・神経医療研究センター病院	6/26-7/21	2	東京都	小平市
27	社会福祉法人 緑風会 緑風荘病院	7/3-7/28	2	東京都	東村山市
28	独立行政法人 国立病院機構 災害医療センター	7/3-7/28	2	東京都	立川市
29	東海大学医学部付属八王子病院	7/3-7/28	2	東京都	八王子市
30	東京医科大学八王子医療センター	6/5-6/30, 7/15	2	東京都	八王子市
31	町田市民病院	7/3-7/28	2	東京都	町田市
32	医療法人徳洲会 東京西徳洲会病院	7/3-7/29	2	東京都	昭島市
33	医療法人徳洲会 武蔵野徳洲会病院	7/4-7/28	1	東京都	西東京市
34	公立昭和病院	7/3-7/31	2	東京都	小平市
35	公益社団法人地域医療振興協会 練馬光が丘病院	6/27-7/24	1	東京都	練馬区
36	公益財団法人東京都保健医療公社 豊島病院	7/3-7/28	2	東京都	板橋区
37	千葉大学医学部附属病院	6/26-7/22	1	千葉県	中央区
38	東京慈恵会医科大学附属柏病院	7/3-7/28	4	千葉県	柏市

39	国立研究開発法人 国立がん研究センター東病院	6/26-7/21	2	千葉県	柏市
40	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	6/26-7/21	1	栃木県	宇都宮市
41	独立行政法人 国立病院機構 高崎総合医療センター	7/10-8/4	2	群馬県	高崎市
42	独立行政法人地域医療推進機構 群馬中央病院	6/26-7/21	1	群馬県	前橋市
43	医療法人三省会 堀江病院	7/3-7/28	2	群馬県	太田市
44	独立行政法人国立病院機構 横浜医療センター	7/3-7/28	1	神奈川県	横浜市
45	山梨大学医学部附属病院	6/26-7/21	1	山梨県	中央市
46	新潟県済生会三条病院	7/3-7/28	1	新潟県	三条市
47	新潟大学医歯学総合病院	6/26-7/21	1	新潟県	新潟市
48	国立病院機構 渋川医療センター	6/26-7/21	1	群馬県	渋川市
49	岩手医科大学附属病院	7/3-7/28	1	岩手県	盛岡市
50	寿泉堂総合病院	7/3-7/28	1	福島県	郡山市
51	IMSグループ 新松戸中央総合病院	7/3-7/28	1	千葉県	松戸市
52	静岡県立静岡がんセンター	7/3-7/28	1	静岡県	駿東郡
53	自治医科大学附属さいたま医療センター*	6/26-7/14	2	埼玉県	さいたま市大宮区
54	独立行政法人 国立病院機構 埼玉病院 *	6/19-7/7	2	埼玉県	和光市
		7/10-7/28	2		
55	医療法人刀仁会 坂戸中央病院 *	7/3-7/21	2	埼玉県	坂戸市
56	医療法人社団日高会 日高病院 *	6/26-7/15	2	群馬県	高崎市
57	春日部中央総合病院 *	7/3-7/21	2	埼玉県	春日部市
	<b>合計</b>		<b>103</b>		

\* 随地実習 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	6/5-6/9	4	埼玉県	熊谷市
		6/12-6/16	4		
2	陸上自衛隊 大宮駐屯地	6/19-6/23	13	埼玉県	さいたま市北区
3	わらしこ保育園	6/12-6/17	1	東京都	府中市
		6/19-6/24	1		
4	社会福祉法人晃和会 特別養護老人ホーム 清雅園	7/24-7/28	1	埼玉県	日高市
5	鶴ヶ島市学校給食センター	6/19-6/23	2	埼玉県	鶴ヶ島市
6	毛呂山町学校給食センター	3/6-3/10	2	埼玉県	毛呂山町
7	ポピンズナーサリースクール四ッ谷	3/13-3/17	1	東京都	新宿区
		3/27-3/31	1		
		6/5-6/9	1		
合計			37		

### 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	9/19-26	2	埼玉県	坂戸市
2	東松山保健所	4/28, 6/13-16	2	埼玉県	東松山市
3	坂戸市立市民健康センター	6/5-6/9	2	埼玉県	坂戸市
4	川越市保健所	6/26-6/30	1	埼玉県	川越市
5	狭山市保健センター	6/19-6/23	2	埼玉県	狭山市
6	東松山市保健センター	6/5-6/9	2	埼玉県	東松山市
7	飯能市保健センター	6/19-6/23	2	埼玉県	飯能市
合計			13		

### 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	3/6-3/10	2	東京都	港区
		3/13-3/17	2		
		3/21-3/25	2		
2	株式会社エフケイ 各店舗	3/6-3/10	2	埼玉県	東松山市
3	株式会社メディカルパティオ（あすなろ薬局）	3/13-17	1	埼玉県	入間市
4	株式会社フォーラル（とまと薬局）	3/13-3/16, 23	1	東京都	文京区
5	ゆずの木薬局	3/13-17	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）	3/6-3/10	1	埼玉県	深谷市
7	株式会社セキ薬品（鶴ヶ島店）	3/13-17	2	埼玉県	鶴ヶ島市
8	株式会社セキ薬品（つきのわ店）	3/13-17	2	千葉県	柏市
9	ミキ薬局	3/27-3/31	2	東京都	渋谷区

10	株式会社ファーコス（ファーコス薬局 イルカ）	6/12-16	1	東京都	荒川区
11	ユニコ調剤薬局	6/20-6/24	1	埼玉県	坂戸市関間
12	薬の坂重薬局	6/13-6/17	1	埼玉県	坂戸市日の出町
13	薬樹株式会社（健ナビ薬局都立大学）	6/12-6/17 （うち5日）	1	東京都	港区
		6/19-6/24 （うち5日）	1		
		6/26-6/30	1		
14	株式会社日本アポック（鶴ヶ島池ノ台店）	6/12-16	1	埼玉県	鶴ヶ島市
15	株式会社トモズ 大泉学園前店	6/12-6/16	1	東京都	練馬区
16	株式会社トモズ 志木店		1	埼玉県	新座市
17	株式会社トモズ つつじヶ丘店		1	東京都	調布市
18	ウェルシア薬局株式会社 各店舗	6/12-6/16	2	埼玉県	さいたま市見沼区
19	望星築地薬局	7/24-28	1	東京都	中央区
20	あさひ調剤	8/21-8/26	2	埼玉県	さいたま市北区
	<b>合計</b>		<b>33</b>		

## 4. シラバス



## 臨地実習 I（臨床栄養学実習）

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

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

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

## 臨地実習Ⅱ（給食の運営、給食経営管理実習を含む）

目的：実践的な給食管理に関わる基本的知識および基本的技能・態度の修得を目指し、特定給食施設における献立管理、栄養管理、衛生管理、集団給食調理の実際を体験する。

	実習項目	実習目標	実習要点
I	事前教育（城西大学内）	給食施設実習に必要な基礎知識、態度	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 給食施設の業務内容</li> <li>2 給食施設における管理栄養士の役割と業務内容</li> <li>3 実習の目的や意義の認識と積極的な態度</li> <li>4 実習に必要な身支度、用具、用品の準備</li> <li>5 実習生としてふさわしい身なりや態度</li> <li>6 指示項目や課題への積極的な取り組み、報告</li> <li>7 積極的なコミュニケーション</li> </ol>
II	実習施設内オリエンテーション	施設の業務内容、管理栄養士の役割と業務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 施設の業務内容</li> <li>2 施設における管理栄養士の役割と業務</li> </ol>
III	組織の概要	組織と栄養部門、給食経営形態	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 組織と栄養部門の位置づけ、役割</li> <li>2 栄養部門と他部門との連携</li> <li>3 栄養部門の組織と職種、業務分担</li> <li>4 給食経営形態</li> </ol>
IV	給食施設の概要	施設、設備管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 効率的な運営をするための施設、設備管理</li> <li>2 作業動線に適した作業区分の領域設定</li> <li>3 衛生管理上の領域設定</li> </ol>
V	作業管理	作業管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 作業区分ごとの調理作業の流れ</li> <li>2 一定期間におけるシフト管理</li> <li>3 調理作業工程と作業領域</li> <li>4 大量調理の特性と留意点</li> <li>5 温冷食配膳の方法</li> </ol>
VI	食材管理	食材管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 食材料の購入計画</li> <li>2 食材料の発注、納品・検収、保管方法</li> </ol>
VII	栄養管理	施設の給食方法、栄養管理と献立の役割、評価	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 供食形態</li> <li>2 給与栄養目標量の設定</li> <li>3 給与栄養目標量に基づいた食品構成</li> <li>4 給与栄養目標量に基づいた献立作成とその施設における献立の特徴</li> <li>5 実施献立に対する評価方法</li> <li>6 給食状況調査</li> <li>7 調理作業員および喫食者に対する栄養教育の方法</li> </ol>
VIII	経営管理	給食事務管理	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 帳票類の種類と作成方法</li> <li>2 コンピューター処理業務</li> <li>3 コスト管理の概要</li> </ol>
IX	衛生・安全管理	衛生・安全管理	HACCPに基づく衛生管理の具体的方法と測定、記録方法
X	実習総括	専門的知識および技術の統合	大学と施設で学んだ専門知識の実践の場での応用

### 臨地実習Ⅲ（公衆栄養学実習）

目的：保健施設で活躍する管理栄養士として持つべき基本的知識および基本的技能、態度の修得を目指し、公衆衛生・地域保健と連携して行う疾病予防・健康増進のための栄養教育の実際を体験する。

	実習項目	実習目標	実習の要点
I	事前教育（城西大学内）	保健施設実習に必要な基礎知識、態度	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 保健施設の業務内容</li> <li>2 保健施設内における管理栄養士の役割と業務</li> <li>3 実習の目的や意義の認識と積極的な態度</li> <li>4 実習に必要な身支度、用具、用品の準備</li> <li>5 実習生としてふさわしい身なりや態度</li> <li>6 指示事項や課題の積極的な取り組み、報告</li> <li>7 積極的なコミュニケーション</li> </ol>
II	実習施設内オリエンテーション	施設の業務内容、管理栄養士の役割と業務	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 保健施設内の各部門の業務内容</li> <li>2 施設における管理栄養士の役割と業務</li> <li>3 管理栄養士の所属部門と他部門との連携</li> </ol>
III	地域保健栄養体制の整備	地域保健栄養体制と管理栄養士の役割	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 「健康日本21」の地方計画</li> <li>2 地域保健医療計画</li> <li>3 栄養改善事業計画</li> <li>4 関連部門との連携</li> <li>5 外部機関および団体との連携</li> </ol>
IV	栄養相談と栄養指導	ライフステージ別、健康栄養状態別栄養関連サービス	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 栄養上のハイリスク集団の特定の仕方</li> <li>2 栄養相談におけるコミュニケーション術</li> <li>3 栄養関連サービスプログラム</li> <li>4 栄養指導記録の記載</li> </ol>
V	健康教育	各種教室・講習会	各種教室・講習会における健康教育の見学
VI	啓発事業	啓発事業の種類	健康フェア、健康祭、栄養展などの啓発事業
VII	人材の育成と活用	人材の育成と活用	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 在宅栄養士の育成と活用</li> <li>2 管内栄養士教育研修制度の内容、実施法</li> </ol>
VIII	健康・栄養調査と情報分析	健康・栄養問題に関する情報の収集・分析	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 保健統計調査</li> <li>2 住民に対する各種調査法</li> <li>3 情報分析の方法</li> </ol>
IX	実習総括	専門知識及び技術の統合	大学と施設で学んだ専門知識の実践の場での統合

## 薬局実習

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

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



## 5. 導入教育



## 臨地・薬局実習事前・事後教育

平成 28 年 6 月 23 日（木）1 コマ，堀 由美子（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・臨地実習全般について（導入教育・選択実習の手続きなど）
- ・臨地・薬局実習関連スケジュール
- ・抗体検査の実施（平成 28 年 6 月 23 日）について

平成 28 年 7 月 20 日（水）1 コマ，小林 順，堀 由美子（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・臨地・薬局実習スケジュール
- ・臨地・薬局実習施設自己開拓について
- ・自己開拓希望調査

平成 28 年 8 月 5 日（金）1 コマ，堀 由美子（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 10 月 3 日（月）1 コマ，小林 順，堀 由美子，清水 純，山王丸 靖子，

加藤 勇太，医療栄養学科教員（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・平成 27 年 臨地・薬局実習報告会（事前教育）

平成 28 年 10 月 25 日（火）1 コマ，堀 由美子（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 29 年 1 月 19 日（土）2 コマ，加藤 勇太，堀 由美子（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・臨地・薬局実習について
- ・管理栄養士の仕事と臨地実習（事前教育）

平成 29 年 1 月 28 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
- 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

平成 29 年 1 月 28 日（土）1 コマ，山王丸 靖子，小林 順，堀 由美子（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 14 日（火）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 29 年 2 月 15 日（水）1 日，OSCE WG・医療栄養学科全教員（城西大学薬学部）

- ・ 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 29 年 2 月 18 日（土）2 コマ，水野 文夫 先生（日本赤十字社医療センター）

- ・ 臨地実習 I（臨床栄養学）事前教育  
IV. 臨床栄養学実習（1）

1. 院内約束食事箋（食事規約）
  2. 食事の種類
  3. 栄養素量
  4. 食事形態
  5. 間食
  6. 食事サービス
- 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. 栄養管理に関する新しい考え方（栄養管理プロセス）
- VII. 臨床栄養学実習（4）
1. 栄養管理実施加算の実際
  2. その他

平成 29 年 2 月 18 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 29 年 2 月 18 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 15 日）筆記試験問題の解説（フィードバック）

平成 29 年 2 月 21 日（火）1 コマ，OSCE WG・医療栄養学科教員（城西大学薬学部）

- ・OSCE（客観的臨床能力試験）試験 再試験

平成 29 年 4 月 17 日（月）2 コマ，加藤 勇太（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・臨床栄養（診療報酬）事前教育
- ・臨床栄養（糖尿病食品交換表）事前教育

平成 29 年 4 月 24 日（月）2 コマ，加藤 勇太（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・臨床栄養（傷病者に対する栄養指導）事前教育

平成 29 年 4 月 24 日（水）1 コマ，堀 由美子（城西大学学生課）

- ・臨地・薬局実習オリエンテーション
- ・臨地実習に関わる各種事務手続きについて

平成 29 年 4 月 24 日（水）1 コマ，学生課（城西大学学生課）

- ・臨地実習の通学定期について

平成 29 年 5 月 8 日（火）1 コマ，山王丸 靖子（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・給食経営管理事前教育

平成 29 年 5 月 8 日（火）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）事前教育

平成 29 年 5 月 15 日（月）2 コマ，堀 由美子，清水 純，古屋 牧子，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
- ・細菌検査，貸与品について

平成 29 年 5 月 22 日（月）2 コマ，加藤 勇太（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・臨床栄養（献立作成）事前教育

平成 29 年 5 月 29 日（月）2 コマ，真野 博，小林 順，堀 由美子，水野 文夫，加藤 勇太（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・臨地・薬局実習直前の事前教育（再確認）
- ・実習書の書き方，実習目標設定

平成 29 年 8 月 1 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

平成 29 年 10 月 7 日（土）2 コマ，真野 博，堀 由美子，清水 純，山王丸 靖子，加藤 勇太，医療栄養学科全教員（城西大学薬学部医療栄養学科）

- ・臨地実習報告会

## 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、オーガニシングシステム・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 医学部クリニカル ラウンド見学	
午後	自宅研修	患者インタビュー 準備 糖尿病勉強会 腎代謝内科カン ファレンス	指導媒体・資 料作成 糖尿病勉強会	指導媒体・資 料作成 糖尿病勉強会 科内勉強会	献立評価 糖尿病勉強会 献立修正	
第4週	臨床栄養管理実習					
午前	セントラル業 務見学	栄養指導見学	栄養指導見学	栄養指導シミュ レーション 栄養指導計画 修正	栄養指導準備 最終シミュレーション	実習報告ま とめ
午後	患者情報収集 病棟訪問 栄養指導計画 立案	栄養指導準備 NSTについて	NST回診	褥瘡回診につ いて、褥瘡回 診、栄養指導 計画内容確認	栄養指導実施 実習報告ま とめ	実習報告プ レゼン

## (4) ○○病院

第1週	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
午前	オリエンテーション 厨房案内 一般食 コンベア配膳	特別食 エネルギー制限食 コンベア配膳	栄養指導(外来) 透析食 腎疾患 課題説明	一般食 コンベア配膳	洗浄
午後	一般食 コンベア配膳	特別食 エネルギー制限食 コンベア配膳	資料閲覧 経管栄養剤 治療補助食品 NST見学	一般食 コンベア配膳	洗浄 病棟配膳
第2週	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
午前	調乳 コンベア配膳 病棟訪問	特別食 タンパク制限食 下処理室	特別食 タンパク制限食 下処理室	献立作成(普通食), 食品管理 検収, DM 食堂 指導(入院)	特別食 小児食 離乳食 下処理室
午後	調乳 下処理室	栄養指導(外来) 糖尿病	特別食 小児食 離乳食	献立作成(普通食), 食品管理 検収, カンファ レンス見学	特別食 小児食 離乳食 コンベア配膳
第3週	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
午前	献立作成(普通食) 食品管理 検収	媒体作成(減塩食パンフレット)	調乳 下処理室	献立作成(普通食) 食品管理 検収	献立作成(普通食) 栄養指導(入院) 減塩食 病棟訪問
午後	栄養指導(外来) 腎疾患 脂質異常症 献立作成(普通食)	献立作成(普通食)	調乳 コンベア配膳	献立作成(普通食) 食品管理 検収 NST見学	献立作成(普通食)
第4週	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
午前	祝日	献立作成(普通食)オーダーリングシステム	コンピュータ 献立, 食品管理 検収, 媒体作成 (減塩食パンフレット) 検食(透析食)	媒体作成(減塩食パンフレット) 食品管理 検収 オーダーリングシステム 検食(減塩食6)	媒体作成(減塩食パンフレット) 食品管理 検収 検食(普通食B)
午後		献立作成(エネルギー制限), NST見学 媒体作成(減塩食パンフレット)	媒体作成(減塩食パンフレット) 院内見学	媒体作成(減塩食パンフレット) カンファレンス見学 NST見学	まとめ 感想文

## 臨地実習Ⅱ（給食経営管理・給食運営）カリキュラム例

### (1) ○○自衛隊

	午前	午後
第1日（月）	朝礼（自己紹介） 全般説明 配食	食品衛生・在庫管理・発注業務についての説明
第2日（火）	朝礼 検収業務の見学 裁断・調理・配食	洗米・炊飯・大量調理の見学 献立についての説明 資料館の見学
第3日（水）	朝礼 献立のミーティングの見学 体育学校の見学 裁断・配食	栄養業務についての講義 調理
第4日（木）	朝礼 献立作成 調理・配食	献立作成 見本審査の準備・見学 調理
第5日（金）	朝礼 特定健診（集団）についての講義 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

- ・先生方が皆、自分の仕事に誇りを持って仕事をされていたので、非常に雰囲気の良い環境だと感じました。
- ・想像していたよりも栄養士の業務内容が幅広く、例えば、厨房の設備が故障したときの対応や、使用食器の確認・管理、行事食カード(手書き)の作成など、病院の管理栄養士は様々な仕事をこなす必要があると実感したと同時に、そのための力をつけることが大事だと思いました。
- ・大学では一つの疾患に対する症例検討は何度も行いましたが、実際医療現場に出ると大抵の患者さんは合併症などで複数の疾患を抱えており、栄養管理におけるアセスメントの難しさを痛感しました。
- ・同じ疾患に罹っても病気に至るまでの背景は一人一人違うため、個人の食生活や環境に合わせた栄養管理が何よりも重要であることを理解しました。
- ・実際に働いている管理栄養士の先生たちの仕事を見させていただいて、普段からの仕事の多さやベッドサイドや栄養指導での患者さんとの接し方など、実習でしかわからない雰囲気を感じることができました。
- ・この実習を通して病院の管理栄養士の業務を隅々まで学ぶことができました。実習中はとても忙しく、寝る時間も削って予習復習をするほど大変でしたが、とても濃く充実した実習期間を送ることができました。
- ・実習を通して、自分に足りない知識や経験の違いを感じ、これからの勉強に生かし、またたくさん経験を積んでいくことが大切であることを学びました。
- ・先生方には栄養士業務だけでなく、言葉遣いや挨拶など基本的なこともご指導いただきました。
- ・患者様の年齢、性別、身体活動レベル、ストレス状態、服用している薬などさまざまなことを総合的に考えて栄養管理計画を立てることの大切さがわかりました。

## 2. 施設・指導者

- ・小児の病院であることから、病院にいるスタッフさんの雰囲気がとても優しく温かく、話しやすい人ばかりでした。
- ・担当していただいた管理栄養士の先生は、自ら病棟に赴き、データだけではわからない患者さんの症状や口腔内からアセスメントし、何が原因で食べられないのかを考えていらっしやいました。管理栄養士が病棟にでる大切さを学びました。
- ・指導者の先生に、「医療のゴールは幸せである」と教えていただき、患者ではなく、ひとりの人として、その人の幸せのために栄養士に何ができるかを考えていくことを学びました。
- ・管理栄養士の先生からは、栄養のことだけではなく、人との関わり方や社会人としての対応力を教えていただきました。
- ・SOAP のディスカッションを指導者の先生と行った際、自分ならこういう問題点を抽出し、それに対しての計画はこう立てるということを議論できたので勉強になりました。
- ・栄養科ではチェック業務をすることが多く、特にアレルギーなどの命に関わることもあるので、ミスは許されない責任重大な業務だと感じました。
- ・私が実習を行った病院の栄養科の先生方はとても良い方で、私が疑問に思ったことをすぐに答えてくださり、また今と昔の違い（食事療養費、管理栄養士の立場）を説明してくださったり、知識を深めるために本を貸してくださったりしました。
- ・病棟訪問では、病気や薬の影響で食事制限や食欲不振がある患者さん達と直接触れ合う機会もあり、患者さん達は、様々な制限があるからこそ毎日の食事を楽しみにされており、改めて食事が人に与える影響・効果を痛感しました。
- ・院長先生が実習生に臨床現場を体験してほしいとのことで、カリキュラムにない VE の見学や PEG 造設の見学もさせて頂き、貴重な体験ができました。
- ・実習先の先生からは管理栄養士のお話だけでなく社会のルールについてのお話をさせていただいてとてもためになりました。
- ・小児科夏祭り会に参加させていただきました。栄養士や看護師が考えたヨーヨー釣りやくじ、クレープなどのお店をだし、普段は外に出られない子供たちを楽しませていました。子供たちもお祭りの格好をして楽しそうにしていました。ほかの元気な子供たちと同じような体験をさせてあげることも治療する上で活力になると感じました。
- ・褥瘡回診・カンファレンスの見学では、WOC という褥瘡の専門家の看護師さんがいら

っしかったのでたくさん質問することができました。実際に軽度の褥瘡からレベルIVのものまで見ることでとても勉強になりました。また褥瘡がある患者様に対する栄養管理の方法を学ぶことができ、炎症反応がどれだけ体に影響を及ぼすか理解することができました。

### 3. コミュニケーション

- ・栄養指導の際、患者様の話を聞き取りながら、先生がよく相槌を打ったり共感されていて、学内での授業や実習でもこのようなことをするのは聞いていたり体験もしましたが、それを実際の現場で行うところを目の当たりに出来たことがよかったです。
- ・院内の廊下や階段などで職員や患者問わず、すれ違う人には必ず挨拶を行っていたことに驚きました。医師や看護師、その他多くの他職種の人とも連携を取らなければならない職場だと思うので、挨拶などの日頃のコミュニケーションが大切だと考えました。
- ・管理栄養士は患者さんと接するにあたり、患者さんだけでなく、患者さんの家族ともコミュニケーションをとることが大事だと思いました。
- ・患者さんと話す機会もあり、患者さんの話には傾聴することが重要だと感じました。
- ・さまざまな職種の方と連携するためには、栄養の知識をしっかりと身につけ、他の職種の方と話せるだけの知識やコミュニケーション能力が大切であることを学びました。
- ・調理師や調理員さん、管理栄養士同士での情報の共有がなされていて、みんなで情報を共有することでミスを防ぐことにつながると感じました。
- ・栄養室は仲が良く、わからないことを全員でディスカッションしたり、室長の講義を聞いてNSTについて学んだり、委託会社の人たちとも挨拶やちょっとしたコミュニケーションを怠っていませんでした。患者さんを食べているものから治す精神で、自由な発想で様々な食事のアプローチをしていることに感動しました。
- ・副栄養士長が、「栄養士は医療者と患者さんの橋渡しのような存在なのですよ」とおっしゃっていました。食事は、患者さんにとっても身近なことなので栄養相談の際にも穏やかな雰囲気でお話しされている患者さんばかりでした。身近だからこそ、しっかりと患者さんの声を聴き、どのようにアプローチしていったらよいのか考え提案していくことが、とても大変で大切なことだと思いました。
- ・栄養指導の具体的な流れは患者様によって様々で、患者様のペースに合わせ、なおか

つ早期回復を目指すために、管理栄養士として知識や技術も大切であるが、コミュニケーション能力は必須であることを学ぶことができました。

- ・実際に患者様に食事内容の聞き取りをさせていただき、聞き取り方の工夫や接し方などの難しさを学びました。

#### 4. NST、チーム医療、他部門・他職種との関わり

- ・NSTでの管理栄養士による発言の影響力というものが大きく、管理栄養士がNSTのメンバーとして必要とされ、チーム医療の一端を担っていることを感じました。
- ・電子カルテを見せていただきました。電子カルテで管理されている栄養指導報告書のSOAPの流れや書き方などは特に勉強になりました。電子カルテは医師や看護師など他職種の方も確認する情報になるため、分かりやすくまとめることが大切だと思いました。
- ・管理栄養士が多職種と連携しているところを拝見させていただいて、患者さんのQOLの向上のためには改めて必要なことだということを感じました。嚥下回診やカンファレンスを拝見させていただいて、医師、管理栄養士の連携の必要性を感じました。
- ・ラウンド見学では、医師、看護師、薬剤師、管理栄養士など他職種連携を生で見ることができました。ラウンドの前に、患者さんの食べている食事を確認し、医師に食事が食べられていないので変えてほしいなどの要望に瞬時に対応している姿に感動しました。
- ・NST回診では、高齢者患者が多く、嚥下困難の方の回診もさせていただきました。嚥下困難患者には、STさんが介入しており、どうしたら患者が食事をしてくれるのかSTさんと相談して食事を患者の状態に合わせ提供していることから、栄養アセスメントにおいては他職種との連携の大切さを学びました。
- ・嚥下回診では、歯科医師や担当看護師との連携による情報交換、スムーズな嗜好調査等が可能となっていました。今までは医師や看護師、薬剤師等との連携ばかり勉強してきましたが、嚥下回診での歯科医師との連携を知ることができました。患者に合った食事形態を指示する管理栄養士が嚥下機能の程度を理解していることも大切だと感じました。
- ・VF検査・カンファレンスの見学では嚥下機能の判断材料としてどのようなところを見ているのか、検査中に誤嚥を起こさないようなどのようなリスク管理をしているのかなど注目すべき点がたくさんありました。VF検査はその患者様の今後の栄養管理に大き

く関わってくるので、医師、看護師、言語聴覚士さんだけでなく、管理栄養士も積極的に参加し意見を言うことが大切だと感じました。

- ・ 医師が栄養室に患者さんの食事について相談に来られ、一緒に食事内容を検討したり、栄養剤の試食に来られていたことが印象的でした。また、事務の方もよく来室し、病院の事情についてオープンに話していることもありました。病院の一員として情報を補い合いながら仕事をしていくことを学びました。
- ・ NST 回診では患者様に対し様々な職種から専門的な意見を交換しあい、患者様のためにディスカッションを重ねていました。その中でも管理栄養士は食事や経腸栄養剤、嚥下機能などについて考慮しており、知識の重要性や他職種と連携する大切さを学びました。
- ・ 薬剤部見学をさせていただき、その中で管理栄養士や薬剤師、医師が知識を共有していくことが大事だと学び、同じ知識を持つ人で固まって仕事をするのではなく、多種多様な人に知識や情報を伝え、自分も他から知識を吸収して連携を図ることも大事なのだと感じました。

## 5. 給食経営管理

- ・ 大量調理の経験が少なかったため材料一つ切るのですら時間がかかってしまいました。切るものも大きさの均一化だけではなく、スピードも要求されることを改めて痛感しました。
- ・ 時間通りの配膳のための現場での工夫、アレルギーの混入を防ぐための盛り付け、配膳時の入れ込み、ダブルチェックなどの工夫などに気が付きました。
- ・ 食事形態やアレルギーなど多くのパターンに対応されていることを現場に入って改めて知りました。その中でいかに食事を楽しんでいただくか、食べていただくかを考えることの必要性を感じました。
- ・ 献立は、患者さんにとって家に帰ってからの教育媒体になるので、素早くきれいに盛り付けなくてはいけないことを知りました。
- ・ 食べてもらわなければ栄養管理をしても意味がないため、美味しい食事を提供することが大切だということを学びました。
- ・ 大量調理で最も大切なことは、おいしく安全な食事の提供と時間内に提供することだと考えました。そのためには、異物混入予防、中心温度の計測、保存状態の温度管理

などが大切だと思いました。

- ・調理師さんから、盛り付けや切り方について机上では学ぶことのできない技術について学ぶことができました
- ・献立作成は患者様のことを考えて作成するのはもちろんのこと、経費、調理者側からの視点も取り入れ、効率よく作れるよう工夫をすることが大切であることを学ぶことができました。
- ・調理室内実習では常食をどのように調理して違う食種に変更していくのかを学ぶことができました。また、除外食品がある食事や食物アレルギーがある食事をどのようなことに注意して調理を行っているか分かりました。
- ・調理室内には食数管理がされている資料が多くありました。PC内で食事オーダーを集計したもので、食種別の人数や全食種を主食の重量別に分けた人数が記載されたものでした。調理師の方々が見て調理をしやすいように食数が管理されており、実際にその資料を見て調理されていたので食数管理の重要性を感じました。
- ・献立作成において、栄養価だけでなく、調理室の設備や調理員の人数、力量や大量調理に向いている料理かどうかについても考慮が必要であるということ学びました。
- ・厨房内に入る際は調理作業でない時でも必ずマスクと髪ネットの装着、手洗い消毒、衣服のゴミ取りを行うなど細やかな衛生管理が行なわれていて、基本的なことだからこそ念入りにすることの大切さを理解できました。

## 6. 栄養教育

- ・栄養指導でご自身の病気について理解し、その病気で制限されている栄養素について理解してもらうことの大切さを知ることができました。
- ・栄養改善をすることが管理栄養士としての役割だとは思いますが、情報を一方的に伝えるだけでは改善は繋がらないと分かりました。何も知らない方に伝える難しさをすごく感じました。
- ・個人栄養指導、集団栄養指導にかかわらず、常に患者さんのことを考え、最善の手を尽くすことの重要性について学びました。ただやめることを提案するのではなく、代替案を提案すること、また一番患者さんにとって良くなることを提案してあげることの必要性を感じました。
- ・栄養相談では患者様の話を傾聴し受容・共感することが大切なのだと改めて実感しました。また、患者様と一緒に考え、できることから改善していくのがベストなのだと

思いました。

- ベットサイドでの栄養相談を見学させていただくことができ、栄養相談の方法や内容などを学ばせていただくことができました。
- 栄養指導では、患者が自分の疾患に理解を持てるように指導し、サプリメントや偏ったダイエット食に頼りすぎている人に対して、経口摂取から得られる食事の楽しみ(味、香り、視覚、食感等)について理解してもらうことも大切なのだと思います。
- 栄養指導を多く見学させていただいて、患者さんの食事療法に対するストレス面も考慮した言葉がけを学びました。また、指導の際は身近な食品に例えることが患者さんの食事療法に対する理解につながるということを学びました。
- 栄養相談をする際、患者様によって声の大きさを変えたり、笑顔で頷き、共感している姿を見て話しやすい環境をつくることも大切であると学びました。
- 栄養相談や栄養指導を見学させていただいて、管理栄養士の先生方が患者さんの話を聞き、受け入れ、共感することで患者さんから話をさらに聞き出ししており、栄養相談や栄養指導における傾聴、受容、共感の重要性を実感しました。
- 栄養指導を実際に見学させていただいて、入院患者、外来患者、退院をする患者に対するそれぞれの指導法があることを学びました。また、初回栄養指導、継続栄養指導でも指導法が違うことを学びました。指導法を変えることで患者さんが話しやすいような雰囲気にし、話してもらうことでその話の内容の中から問題点を見つけることができ、改善のための指導ができるのだと分かりました。

## 7. 課題への取り組み

- 症例報告書の書き方、それに基づいた治療食作成で気を付けるべきことについて理解することができました。
- 栄養指導というのは患者さんの栄養状態を改善するきっかけの場としてとても大切であり、限られた時間の中で上手に情報を聞き出し、間違った認識を変えていくためには指導する側の技量がとても重要になるのだと模擬栄養指導をさせていただくことで改めて感じることができました。
- 栄養管理演習をやらせていただきました。大学で行う演習では、患者さんの病気は一種類でその病気に合わせたガイドラインに沿った栄養管理計画を立てますが、病院にはいろいろな病気を併せ持った方がいらっしゃるのので、それぞれの患者さんに合わせて栄養素を設定することがとても難しく、目標や患者さんの一番の問題点を間違えてとらえてしまうと全く違う栄養計画になってしまうので、最初の何を一番重要視して

栄養素の計算をするかが大切だと思いました。

- 献立作成課題では単に栄養設定量に沿うだけでなく、調理をする際の手間や施設設備、調理従事者数など様々な事を考慮して作成しなければならないという事を学びました。また、エネルギーコントロール食へ展開する際は、細かい単位配分にはとらわれすぎず、調理する方のことを考えて常食のまま流せるものはそのまま流すということが重要だということを知りました。
- 実習中の課題として献立の作成があり、ただ栄養素を満たしている献立ではなく作る人の気持ちになって考えることができるようになりました。
- 課題が献立（糖尿病食 1600 kcal→腎臓病食 1800 kcal、蛋白質 40 g、食塩 6 g）と生活習慣病教室 5 分発表と症例検討（2 つ）だったのですが、給食面、集団へのアプローチ、そして個人とすべてに対応した内容でした。献立では温冷配膳車に入れるところまで考えなければいけないことを学び、症例検討のまとめでは、疾病や栄養剤のことだけでなく薬剤や検査値のことまで幅広く理解し、さまざまな視点で物事をみる大切さを学びました。
- 献立立案では、1900 kcal の常食から 1200 kcal のエネルギーコントロール食に展開しました。治療食指針に基づいて作成することに苦戦し、何度も立て直しました。また、作成した献立を実際に自宅で調理し、レポートにまとめました。献立を作成するだけでなく、その分量で調理をすることで、作ってみてよかった点や、改善点などがわかりました。
- 栄養ケアプランでは、一人ひとり担当の患者様に対して作成しました。電子カルテを見させていただいて、治療の経過や現在の状況などを電子カルテの中から見つけ、問題点をあげました。その問題点に対して、改善案を考えたり、栄養摂取状況から、目標量を設定したりして考えました。担当の先生に病棟まで同行させていただき、実際に患者さんに質問させていただくことで、電子カルテからだけではわからなかったことがわかりました。
- 模擬栄養管理計画の作成では書類作成にどの情報が必要なのかを考え、必要に応じて患者様の栄養状態を確認したり、ナースステーションでカルテを閲覧したりしたため、情報収集能力を身に付けることができました。
- 急性期病院における経腸栄養剤の調査の課題があったため、授業プリントや栄養剤の試飲の実習がとても役に立ちました。

## 8. 感想・反省

- ・私自身の病態の知識の無さや献立作成の時にうまくできなかったため、自分の未熟さを体感しました。
- ・実際に厨房に入り作業することで、食形態を中心に献立の展開方法や工夫点を学ぶことができました。実習を通して、調理師さんの仕事に対する姿勢や情熱を「背中」で教えて頂きました。
- ・今回の実習で、先生方の姿勢を見て、患者さんを心から思う熱い気持ちを感じると共に、食事を通して患者さんの健康や笑顔を守りたいと思いました。
- ・嗜好調査をやらせていただき、実際に患者さんと接することが出来る機会でした。とても緊張していましたが、大学で OSCE 試験をやっていたのでそれを生かすことができたのではないのかなと思いました。
- ・白血病などにより極度に免疫力が低下している患者さんも多くいて、これらの患者さんには食材だけでなく調味料にまで熱を加える加熱食にされていて、さまざまな食形態について学ぶことができました。
- ・アレルギーを持つ患者さんに対する別献立作成では調味料の原材料まで確認されていたらっしゃって、食物アレルギーは命に関わることなので「入ってないだろう」「大丈夫だろう」で済ませず、厳しくチェックすることの重要性を学びました。
- ・管理栄養士は、患者さんやそのご家族と向き合って、いろいろなことを考える仕事だと感じました。その人に必要な栄養は、食品からとれるものだけでなく、言葉で癒してあげられるような言葉の栄養のようなものもあると感じました。
- ・患者様が退院後も病院食を思い出して食事を作ったり、入院中に量の目安を知ることができたとおっしゃっていて、献立が教育媒体であることに気づきました。
- ・「食べているものから患者さんを見る」ことが管理栄養士として対象者と向き合う時に一番大切なことだと学びました。
- ・摂食状況と照らし合わせて、患者さんの年齢や生活状況・状態・検査データをすべて見て、管理栄養士として患者さんと向き合い、ADL・QOLの向上に食事面から貢献していくということを学びました。
- ・この実習を通して病院の管理栄養士がしている業務を隅々まで学ぶことができました。実習中はとても忙しく、寝る時間も削って予習復習をするほど大変でしたが、とても濃く充実した実習期間を送ることができました。

- まだまだ知識、技能が足りないと感じました。今後学んだことを生かしてより知識、技能を深め、就職に生かしていきたいと思いました。
- 実習を行う上で、栄養剤が多く出てきたので、栄養剤をもっと勉強すべきだったと感じました。
- 透析の患者が多かったので透析についてももう少し学んでおけばよかったです。
- 集団教室では専門の先生から様々な分野の話を聞くことができ、糖尿病についての知識がより深まりました。
- 栄養科では、たくさんの体験をさせていただき貴重な時間を過ごすことができました。
- 臨床現場での薬剤の知識の必要性を強く感じました。
- 栄養科主催の勉強会にも参加させていただきました。栄養剤について勉強させていただき輸液の知識を持つことの大切さを感じました。
- 私も将来は管理栄養士として患者さんが現在よりも食事を楽しめるような、病院での食環境作りに貢献したいと感じました。
- 対象者と向き合うとき、病院でも薬局でも、スポーツの現場でも、根本となる栄養の知識は同じであり、「食べる」ことを指導するとき、その人の食事のみならず人体に関する知識、食事以外での摂取しているものの知識、生活を取り巻く情報の知識など、幅広い知識を食につなげ食事に落とし込んでいくことが管理栄養士にしかできない仕事であるということを感じ、そんな管理栄養士になりたいと強く思いました。
- 自分にしかできない栄養管理を見つけていきたいと強く思いました。今回お世話になった病院の管理栄養士さんはそれぞれのカラーがあり、栄養指導を見学させていただいても皆さんから全然違う印象がありました。室長の先生にも自分にしかできない栄養管理をそれぞれみんなが持っているというお話をいただき、一人の人として対象者と素直に向き合い自分の言葉で伝えていけるような人になりたいと感じました。

## 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

#### <保育園等>

- ・0～5歳児と関わり、保育園の実習でしかできない貴重な体験ができました。
- ・0歳児の離乳食では乳児一人一人の成長に合わせて離乳食の段階を保育士と話し合っ  
て決めていました。
- ・離乳食の特にミキサー食は固形が入らないようにチェックしながらやるなどの工夫が  
されていました。
- ・食事中に子供に食材のことを聞かれた時に、小さい子でもわかるような表現で話せた  
らよかったなと思いました。
- ・バランスのとれた和食中心の献立は、小さいころの食習慣の形成に良いなと思いまし  
た。
- ・調理室の造りや使える器具、配置を知ることにより良い献立作成ができるのではない  
かと思いました。
- ・アレルギーを持つお子様への食事提供の際の何重にもわたる確認作業を見て、食を提  
供する者としての責任を感じました。
- ・カトラリーやお箸が正しく持てているか管理栄養士さんが見ているのを見て、そうい  
ったことも食育に入るのだなと気づきました。
- ・子供たちはみんな素直でかわいく、子供たちの方から寄ってきてくれたりもして、こ  
の子たちのために食事を作っているのだなと思うと、調理にもより熱が入りました。
- ・大量調理マニュアルの重要さや、子供の成長に合わせた対応の違い、アレルギーへの  
対応についてなどを学ぶことができました。
- ・アレルギーの対応については、栄養士だけではなく保育士とも連携し、多くの確認を

していることを見学することができ、とても良い経験になりました。

- ・子供たちと触れ合う機会もあり、自分が作った食事を美味しいと言ってもらえる嬉しさを感じることができました。
- ・保育園での栄養士の業務の流れを学ぶことができ、栄養士や調理師、保育士が連携して子供たちの成長に貢献していることを学びました。
- ・様々な職種の方と話すにあたってコミュニケーション能力が大事だと思いました。
- ・どの調理員さんも衛生管理や調理作業、工程、調理法など把握しているので、栄養士さんはすべてにおいて知識が必要だと実感しました。
- ・学校給食センターはアレルギー対応食にも対応していて、配缶時の工夫や献立の工夫など、大学では学べないことを学ぶことができました。
- ・給食センターの栄養士さんだからこそ伝えられることもあれば、学校と距離がありできないこともあり、食育指導のむずかしさを知りました。
- ・事前に文科省の定める学校給食基準を全般的に勉強しておくことと、アレルギー除去食と代替食について詳しく勉強しておくことが必要でした。

### <自衛隊>

- ・自衛官の方々がどのお皿にどの料理を乗せるのかがわかるように各入口に見本を毎食作っておいてくださいました。食べる方への気配りだと感じました。
- ・管理栄養士の先生のオリジナルメニューなどがあり、様々なメニューの食事が提供されていました。
- ・献立を立てるときは調理をする方のことも考えながら作らなければいけないと思いました。
- ・一年間の献立を一人で立てていて、同じメニューが重ならないように毎日異なったメニューを献立に入れることは、たくさんの料理を知っていないとできないことだと思いました。
- ・旬の食材や流行の料理を取り入れたり、日々の生活でも献立のことを考えていらっしやって、おいしく食べてもらえるようにいろいろな工夫をされていて、とても尊敬できる管理栄養士の先生でした。

- 献立を立てるときの注意点に私は調理員さんの負担が軽減できる献立作りをあげましたが、先生は負担軽減のほかに調理員さんたちの技術向上も考えていると聞き、そう言ったことも考えなくてはいけないのだと思いました。
- 大量調理や配食はチームワークが大切だなと改めて思いました。
- 大量調理は調理器具すべてが大きくて最初はどうも扱えませんでした。力づくでやろうとしても疲れてしまうので、てこの原理を使うことやコツを教えてくださいました。それでうまく作業できるようになりました。
- 食材を切るのも皆さんの二分の一くらいのスピードでしか切れなくて、家でもっと包丁を使って料理をしないと管理栄養士になった時に調理員さんたちにうまく指示ができないと思いました。
- 献立をたててわかりやすく、なぜこの献立にしたのか説明するのは結構難しいなと思いました。
- 自衛隊の給食班のみなさんが優しく丁寧にわかりやすく教えてくださったのでとても楽しく充実した実習ができました。就職してからでは経験できない貴重な経験ができてよかったです。
- 献立をたてる際のポイントなど、普段から食べ物に触れて知識を増やしておく必要があると思いました。
- 管理栄養士の先生は、安全な給食を提供するために手洗いの励行や作業場の衛生管理などを調理する方々に毎日指導していらっしゃいました。
- おいしくて、いろいろなバリエーションの献立を作るには、食材の知識、調理技術が必要なことを痛感しました。
- さまざまな方が優しく接してくださったので、充実した実習になったのだと思いました。
- 実際に調理をする機会を多く与えてくださったので、実践的な力を身に付けることが出来たと思います。また毎日ローテーションで担当の持ち場を変えてもらえたので、すべての業務を体験することができました。隊員の方もマンツーマンで指導して下さることが多かったので、わかりやすく、たくさんコミュニケーションをとるきっかけにもなりました。
- 給食班の皆さんは本当に親切で面白い方ばかりで、調理の方法や機械の説明だけでなく、自衛隊についてなど色々なことを話して下さり、そのおかげで毎日楽しく実習

をすることが出来たのだと思います。

- ・ただ献立を立てるのではなく、発注のことやお金のこと、動線のことなどを考えてから立てなくては、食べる人には安全で美味しく、作り手には負担が少なくかつ作りやすい環境を提供できないと思いました。

## 2. 施設・指導者

- ・みなさん優しくアドバイスや指導をしてくれて、子供もすぐに名前を憶えてくれて、楽しく有意義な実習ができたと思います。
- ・学校給食衛生管理基準をしっかり学びました。
- ・小学校へ学校訪問をさせて頂き、小学生に給食について質問する中で食育について深く考えるようになりました。
- ・献立会議を見学させて頂き、学校の先生側からの給食に対する意見、児童の感想を知ることができ、多方面からの給食への考え方を学ぶことができました。
- ・学校給食の献立の立て方を丁寧に講義してくださりととても勉強になりました。
- ・自衛隊の食事は一日 3,300 kcal と聞いていたのですごいボリュームのあるものを想像していたのですが、ご飯の量など自分の体に合わせて調節できるものが多かったです。
- ・365 日サイクルの献立を一人で考えられている管理栄養士の先生から、献立を作成する上で大切なことや、自衛隊という特殊な環境での管理栄養士の業務内容など沢山の貴重なお話を聞くことができ、とても勉強になりました。
- ・献立作成の際には栄養に関する知識だけでなく、食材や料理について知っていることが大切だとわかりました。また、調理工程を簡単にすると調理員の負担が減ってよいと思われがちですが、調理員の方の技術向上のためには繁雑・複雑な調理工程も重要で、それらを組み合わせた献立をたてる必要があると知りました。

## 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

- ・オリエンテーションでは、歯科医師である所長のお話や、保健師の先生の話聞き、保健所での他職種の業務などを学ぶことができました。
- ・行政栄養士は、健康を増進するにあたって、どこにアプローチし、どのように知ってもらえるかなど、人が自ら健康への取り組みを行うことができる環境を作っているということ学びました。
- ・特定給食施設栄養管理状況報告書などを見せていただき、授業で聞いたことを自分の目で実際に見て学ぶことができました。
- ・災害時における栄養管理の必要性が高まっているため、災害時は市町村と連携し、災害時支援体制の整備が今後の課題であると感じました。
- ・国民健康・栄養調査での保健所の業務として、調査を実際に行う前に多職種の方々と連携して調査員の研修会や調査会場の確保などを行っており、円滑に進めるための業務を行っていることが理解できました。
- ・コミュニケーションの大切さを改めて実感しました。
- ・健康診断の様子を見学させていただき一次予防の概念が医療人だけでなく地域の人々にも根づいているのだと感じることができ嬉しく思いました。
- ・お互いに声をかけあって、友人同士やご夫婦、ご家族揃って気軽に健診を受けることができ、自身の健康状態について見直す良い機会を生み出せることが集団健診の魅力だと思いました。
- ・指導者の先生は常にさまざまところにアンテナを張り、たくさんの知識や技術をお持ちになっています。それらの情報を一般市民の方々に正確に発信し、たくさんの方々と共有していくことが行政栄養士の役割なのではないかと思いました。
- ・実習を通して今まで以上に子どもの成長に関わることのできる栄養士になりたいと思いました。

- ・保健所では多職種連携が必要不可欠であり、行政栄養士も様々な職業の方、組織の方と関わり連携することで人々の健康の保持・増進が行えていることを学びました。
- ・国民健康・栄養調査では、特に調査の精度を上げる為に管理栄養士は様々な業務を行っている事が印象的で、調査の結果が公表されるまでには各地方の保健所による業務と地域との連携、住民の協力があってこそこの調査であると強く感じました。
- ・事業の参加者が「来てよかった」というポジティブな印象を保健センターに持つことで、今後も保健センターへ足を向けやすくなり、他の事業も知ることができ、他の知人を誘うなどし、一人二人といった数人への関わりだけではなく、地域全体の健康増進にも繋がることを学びました。
- ・子育て支援事業、生活習慣病予防など、子どもから高齢者まで各ライフステージにおける健康づくりを保健師や看護師などとともに中心となって推進していることがわかりました。
- ・保健所のみなさんがすごく優しく接してくださり、毎日通うのが楽しみでした。
- ・保健師と栄養士のチームワークを拝見できて、対象者の方を良くするためにはどの現場でも多職種連携は必要になると感じました。
- ・理論的な部分ではなく、内面的な部分で大きく成長できた実習だったと思います。
- ・すべての事業に共通して、対象者に合わせた話し方や内容を伝えることが大事であるということを知ることができました。
- ・市民の健康づくりサポーターの方々が地域住民の方々に楽しんでもらえるように一生懸命考えていてすごいと思いました。

## 2. 栄養相談

- ・実際に栄養相談を見学させていただくことができ、幅広い知識やコミュニケーション能力の他に信頼性や話しやすい雰囲気、優しい笑顔が栄養相談を行う上で欠かせないことだと気づきました。
- ・乳幼児健康相談では、栄養士が乳幼児の保護者から乳幼児の食事や栄養についての相談に答え、乳幼児の保護者の不安や疑問を解消したときには、安心した表情がみられる一方で、答える側がしっかりと知識を持っていないと不安が一層増すという事態に陥るため、経験と常に知識を蓄えることが大切だと感じました。

- ・栄養相談では、受容・共感・傾聴をし、相手が聞いてほしいことは聞き、共感してあげることが大切であることがわかりました。
- ・保育園栄養業務講話では、子どもの味覚を広げるためにも、食べ慣れないものをあえて出すときもあるという食育についても学びました。
- ・2歳児歯科健診の見学、保育園栄養業務講話、乳幼児健康相談の見学、離乳食講習会のお手伝い、離乳食の媒体作り、若者健診の見学をしました。
- ・保健センターの利用者は、乳幼児から高齢者までの幅広い年代が対象であるため、年代にあった情報の提供の仕方、話し方が大切であることを学びました。
- ・先生が、自らお母さん達の方に歩み寄り、栄養指導をされていて、このような情報の提供の仕方もあるということを知りました。
- ・今回の実習で保健センターの一部の活動しか実際に見ることができなかったのですが、乳幼児健診を3回も見学させていただき、1歳6か月児・2歳児・3歳児の特徴がわかり、どんなことでお母さん方が悩んでいるのか栄養相談だけでなく、問診から見学できたのでよかったです。
- ・離乳食教室に参加させていただいて、日々の料理経験は大切であると痛感しました。
- ・2歳児歯科健診では、医師や保健師等がチーム内で情報を共有し、問題となる対象者早期発見と解決策を考え、次の行動につなげることができることがわかりました。
- ・離乳食講習会では、乳児の発育の特徴、離乳の進め方などを説明、実演して、月齢に合わせ、和を大切に、幼い頃から舌を育てていくことが大切だということがわかりました。

## 薬局で実習を終えた学生の声

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

### 1. 全般について

- ・まだまだ勉強不足であると感じたので、個人に合わせて栄養指導ができるレベルまでの知識を身に付けていきたいと思います。
- ・薬局のみなさん仲が良く、優しく接してくれて、環境に恵まれて実習できたことがなにより嬉しかったです。この実習先で本当によかったです。
- ・これからどんどん管理栄養士の需要が薬局で高まっていくのを感じました。
- ・実習では品出し、期限チェック、ポップ作成、レジでの袋詰めなどの日常業務、化粧品や医薬品、健康食品などについて学びました。
- ・伝えたいことをポイントに絞ってまとめた媒体があるとより患者様の理解が深まると実感することができました。
- ・長い目で継続的にサポートしていくことで患者様にとって最も良い医療を提供できることを学びました。
- ・明るく、上品で、親切で丁寧なサービスを受けられるドラッグストアの印象は、最初に接する従業員によって80%決まってしまうと言われていました。そのため、私は整った服装、明るい笑顔、挨拶をしっかりと行うように心がけて実習に取り組みました。
- ・将来、薬局での栄養相談が盛んに行なわれるようになれば管理栄養士の活躍の場も広がるなと思いました。
- ・薬局では、コンビニやスーパー同様、食品や日用品を多く取り扱っているが、これらの施設より、医薬品やサプリメントを中心に販売していることから、お客様の多くが高齢者であることが実際に実習を行ったことにより分かりました。
- ・商品を品出しする際には、賞味期限チェックを行いながらすることによって、誤ってお客様に賞味期限切れの商品や切れる寸前の商品を提供してしまうアクシデントを未然に防ぐことができることが分かりました。
- ・ドラッグストアで薬剤師、登録販売者の方がどんな業務を行っているか学びました。

- ・管理栄養士だから薬剤師だからという概念ではなく、職種関係なく全員が患者様や地域の方たちにとって身近な存在であろうと工夫しお互いが高めあっていることに気づきました。
- ・薬局内での言葉の使い方、患者様対応の仕方、実際に販売などやらせていただきました。
- ・POP作成・レシピ作成などでは患者様などが何について知りたいか、ニーズはどうか、情報は正しいかなど様々なことに気を付けないといけないこと、常にアンテナを張ることの大切さを学びました。
- ・試飲会では自分で作ったPOPを使って実際に患者様対応から販売までを行いました。緊張しましたが対応するにあたってやり方がわかり、試飲会を通して患者様から新しい情報を収集でき販売だけが目的ではないと学びました。
- ・実際に体験することで外からではわからないことが理解でき、改めて管理栄養士の業務の可能性とやりがいを感じました。
- ・登録販売者の資格を取ることで、薬と食べ物、薬とサプリメントの食べ合わせや飲み合わせ、併用について説明できることが分かりました。
- ・薬を貰いにきている患者さんは、栄養、食事に悩まれている患者さんが多いということに気がつきました。
- ・私は今まで曖昧に「地域に貢献出来る人々に身近な管理栄養士」を目指していましたが、この5日間の実習を通して保険薬局の様な地域住民により身近で密着した現場で他職種と連携しながら栄養に関する支援を行う事で厚生労働省が推奨している“地域包括ケアシステム”に関与し、地域住民一人ひとりに手の届く管理栄養士を目指したいと明確な目標を立てる事ができました。

## 2. 薬局業務について

- ・ジェネリックに変えるなどして医療費を抑える工夫をしていることを学びました。
- ・処方箋のピッキングや分包、軟膏づくりのお手伝いをたくさんやらせていただき、貴重な体験ができました。
- ・薬のピッキングは、収集、一包化、監査、投薬と患者様にお薬が渡されるまでに間違い防止のため何度も確認作業が行われていました。

- ・調剤薬局での受付も実際にやらせていただいたり、処方箋の入力も教えていただいたりと、調剤室だけではなく、医療事務の内容も教えていただきました。
- ・一包化の作業は手間がかかるが、患者様のコンプライアンスを高める上でとても重要な作業であることがわかりました。
- ・実習先が調剤薬局だったため、普段見ることのできない調剤室を見せていただくことができ、また、リスクマネジメントで薬を50音順ではなく、薬効順に並べているということや、一つの薬について複数の人が関与することでミスを減らせるという工夫も初めて知ることができました。
- ・吸入指導では実際使用するものを見せ、ご高齢の方でもわかりやすいように説明が行われていました。
- ・かかりつけ薬剤師を推奨しており、いつでも相談できる環境がありました。
- ・実習では、実際に調剤室に入らせていただいて、点眼薬のピッキングなど薬剤師がやるような業務をやらせていただいて、貴重な経験ができ勉強になりました。
- ・処方箋が患者様の手に行き届くまでには機械と人間により何重ものチェックが繰り返して行われていることがわかりました。
- ・調剤薬局では患者様との横のつながりも大切にしており、患者様一人ひとりに寄り添った医療を提供していることを学びました。
- ・他の医療機関の処方箋を持ってきてもらうことで薬の飲み合わせも考えて処方していることを知りました。
- ・調剤薬局で働く管理栄養士、薬剤師、事務仕事の業務についてたいへん多くのことを学ばせていただきました。
- ・お客様にリピートしていただくために処方箋受け取りからお薬お渡しまでの時間をできるだけ短くする、在庫をできるだけ多くするなどの工夫をしていました。

### 3. 施設・指導者

- ・指導者の方々が教えてくれることはどれも心に響き、特に印象に残っているのは、学校で教えてくれることは点で現場は線だということです。
- ・黒豆茶の試飲会をするためのPOPづくりをして試飲会に臨みました。患者様によって様々な意見があり、「お茶の種類が多すぎてなにがいいのか分からない」、「黒豆ってど

んなの?」、「豆も食べられてどうなるの?」などあり、先生に言われて先に調べることができ、質問に対し柔軟に対応することができました。

- ・たくさんの店舗を見学させていただいて、それぞれの地域にあった薬局の形があり、若者が多いところではドラッグストア型の調剤薬局になっていて、オフィスビルが多いところではサラリーマンが仕事の合間に来やすいように OTC を豊富にそろえているなど、工夫されていて特徴の違いに気づきました。
- ・健康サポート薬局に店舗見学をさせていただいたときに、薬剤師長さんが「ここでは、処方箋がない人を増やしたい」とおっしゃっていて、私は正直驚きました。薬剤師は処方することが仕事であるのに、処方箋を持った人が来なければ意味がないのではないかと思いました。しかし、「健康サポート薬局は名の通り健康をサポート（予防）するための場所であるから、健康な人が気軽に来ることができるように活動している」と聞き、私もやってみたいと強く感じました。
- ・改善案を患者様に提案するときは相手がストレスにならないように相手の立場に立って提案をすることや、改善すべき 1 日の食事量を言う時は口頭での説明より糖尿病交換表を用いて使うとわかりやすいというアドバイスをいただきました。
- ・地域に深く貢献しているからこそお客さん一人ひとりに合わせたライフサポートができていたことを学びました。
- ・売り上げのためだけではなく、お客様の求める適切なものを提供したいという気持ちを感じられました。
- ・薬局における栄養士の役割や、栄養士が必要とする知識、保険薬局の業務などについて管理栄養士の先生方から教わりました。
- ・商品の特徴や説明を教えていただいた後、実際に試食させていただいたり、売り場を見学したりし、栄養相談と物販をつなげるケーススタディを行い、先生方からフィードバックしていただきました。
- ・課題として、企画書作成を行い、薬局の管理栄養士だからこそできるイベントの企画書を作成し、先生方と実習生に向けて発表し、フィードバックしていただきました。
- ・課題の企画書では、改善点や+αの工夫などを教えてくださりつつ、褒めてくださり、実際にできそうと言ってくださったことが嬉しく思い、モチベーションも上がりました。

#### 4. 薬局における管理栄養士について

- ・実際に薬局で実習させて頂くと、薬剤師さん主体ではあるがそれぞれの方が患者さん、お客様と話す機会があり、ちょっとした場面で栄養士が普段の食事についてアドバイスできれば疾病予防や重症化予防に繋がるのではないかと感じました。
- ・薬局の管理栄養士の業務や役割が今回の臨地実習で分かりました。
- ・ドラッグストアに管理栄養士がいることがわかってもらえれば、もっと活躍できる場所が多くなるのかなと思いました。
- ・管理栄養士は食事の相談など食事関連のことだけをやればいいのではなく、医療事務・登録販売者・管理栄養士と三つの仕事を掛け持ちして働かなければいけないことがわかりました。
- ・患者様によって朝食はパンと決めている方もいますので、3日分の食事からその人の食事スタイルを分析したうえで、対象者に合ったメニューを提案することが大切だということがわかりました。
- ・薬局での栄養相談は病院とは違ったため印象的でした。
- ・管理栄養士と薬剤師の連携を学ぶことが出来ました。
- ・管理栄養士が薬の知識が豊富ならば、服薬状況から栄養指導ができることがわかりました。
- ・店舗見学をした際、それぞれの店舗で薬局長さんが説明をしてくださった時に「私たちは薬のスペシャリストだけど、栄養の分野は自信がないため管理栄養士がいることは心強い」、「栄養のことを患者様から聞かれることがあって、医療人として患者様に曖昧なことは言えないから居てくれて助かる」とほとんどの薬剤師長さんが仰っていてとても感動しました。
- ・ただ管理栄養士の業務だけを務めるだけでなく、管理栄養士以前に1人のスタッフとして薬局で働くことにより、お客様の声を直接聞くことができるため、ニーズや要望を把握でき、お店の売り上げ向上や信頼を得られることにつながることを学びました。
- ・実習先で栄養相談会とアンケートをさせて頂きましたが、ドラッグストアでの管理栄養士の認知度が低いことを改めて感じました。
- ・薬局においては栄養指導の際に薬も関わってくるので、登録販売者の資格を取得し医薬品の知識が身に付き、医療事務の仕事をする事で薬と疾患についての知識が身に付くそうなので、栄養指導の幅が広がるのだらうと感じました。

- ・まだ薬局での管理栄養士の認知度は低く活躍の場も少ないので、これからの薬局管理栄養士の活躍によって世間にアピールしていくことが重要と感じました。

## 5. コミュニケーション能力・知識など

- ・人と人の繋がりが重要だと学びました。
- ・改善案は一つではなく何個か提案することでスムーズに話ができることがわかりました。
- ・お客様への挨拶はとても大切で、誰に対しても感謝を表すことを忘れないということを学びました。
- ・明るいあいさつは患者様を元気づけたり周囲の雰囲気をも明るくしたりすることにつながることを学びました。
- ・「そうなんですね」という共感の言葉は時にクローゼット言葉になってしまいがちなので、共感の後の[次の言葉がけ]が重要であることを学びました。
- ・クッション言葉やあいづちなどを上手く駆使しながらコミュニケーションをとることが大切であることを学びました。
- ・在宅医療の必要性についてもメリット、デメリットを考慮しながら考えることができました。
- ・患者様は新聞や雑誌、テレビなどのメディアから食についての情報を収集していることがわかりました
- ・初日から多くの患者様とふれあい、栄養相談をさせていただき、振り返りの SOAP も書かせていただくことができとても勉強になりました。大学の実習で作成した媒体が役に立ちました。
- ・実際にやりたいことを聞かれ、自ら薬局で健康に関するリーフレットを作成してみたいと伝え、実習期間中に時間をいただき、熱中症に関するリーフレットを作成しました。5～10分ほど従業員の方に発表する機会をいただき、非常によくできているとっていただきました。そして店内においていただけることになりました。
- ・大学の实習や授業ではメンバーを組んで発表や内容を考えていたが、実習ではすべてを自分ひとりで考え事前に調べて発表などを行わなければならなかったため、実習最初はできるのか不安でしたが、やり遂げることができ、自分が成長したと実感しました

た。

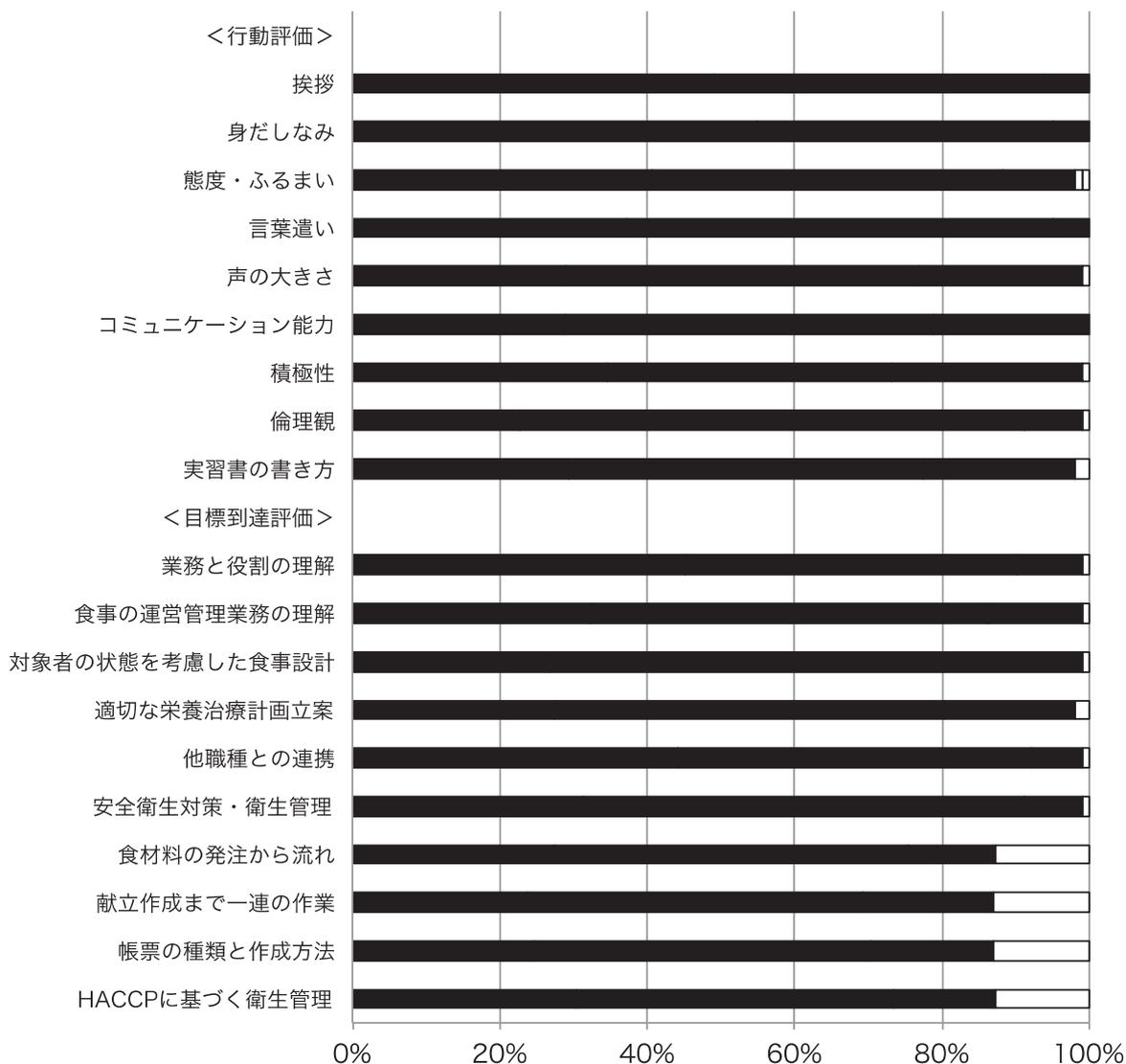
- ・実習中、実際に患者様に対応をさせていただいたり、シミュレーションで商品について説明したり質問されたことについてお答えしたり、このような体験を通してコミュニケーションの大切さと相手のことを第一に考え行動すること、疾患をお持ちである患者様以上に正確で有益な情報を持つこと等、当たり前ですがこのことがとても大切だということを強く感じ学びました。
- ・症例検討では自分の知識不足を痛感し、何を言われても対応できるよう日々勉強し、たくさん引き出しを持たなければいけないと思いました。
- ・化粧品の勉強会では今注目されている商品やキャンペーン中の製品に含まれている成分は何か、どのような効果があるのかについて化粧品担当の方に教えていただき、内外美容として管理栄養士が役立つことを知りました。
- ・薬や食べ物と、病気の関係で、食べ合わせ、飲み合わせについて聞かれることが多く、特に、糖尿病と高血圧のお客様が多いと感じたため、適切なアドバイスができるようにもっと勉強しなくてはと思いました。
- ・化粧品の業務を体験させていただき、化粧品と食事の相互作用などが伝えられる管理栄養士になりたいと思いました。
- ・私たちが作成した、ポスターを実際に掲示してくださっており、その写真を送ってくださりました。とても嬉しいです。

## 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

■ 平均以上 □ 平均以下



代表的なコメントを抜粋しました。

- ・ 課題にはよく取り組んでいましたが、積極性に欠ける印象です。資料作り等、事務作業は、得意のようですが、コミュニケーション能力をもう少し磨ければ、更に自分の持ち味を活かせるかと思えます。指示をすれば、卒なくこなすタイプかと思えますが、今後は積極性を持ってがんばってほしいです。

- ・今回は課題も多く出し、発表の場面も多くなりましたが、積極的に発言し、がんばっていました。特に、チーム医療の見学においては、他職種連携をよく考えられていたと思います。
- ・真面目にコツコツと実習に励んでいました。課題の献立作成と模擬栄養指導も大変良く出来ました。
- ・調理場実習やワゴンサービス、手作りおやつ、カンファレンス等も問題点や反省を含めてしっかりと、とらえることができました。環境への順応力もあり、無事に実習を実施することができたと思います。
- ・実習や課題に対して積極的であり、学ぼうという姿勢が強く感じられた。栄養指導のロールプレイについても、回を重ねるごとに成長している様子が見受けられた。今後の益々のご活躍を期待します。
- ・親しみやすい人柄で真面目に課題に取り組む姿勢は好感が漏れました。発表時、言葉に詰まる場面があり、臨機応変に対応することは、やや苦手に行っている印象がありました。自ら判断する経験も少ないように感じたので、失敗を恐れず、様々な事柄に挑戦し、自信を持って行動できるようになることを期待します。
- ・明るく、素直な印象を受けました。実習にも、真面目に取り組む、学びたい事を積極的に伝えていたところが良かったと思います。
- ・実習態度は良く、真面目に取り組んでいました。実習ノートの方も、きちんと書いていたと思います。声がやや小さい事が気になる時がありましたが、一生懸命取り組んでいたと思います。
- ・まじめに実習にとりくんでいました。NST 回診への同行、栄養食事指導の見学などを通して、病院管理栄養士の業務について、理解し、学ぶことができたと思います。学校で学んだ全てが大切だと理解できたと思います。実習を行うことで自分の課題（性格や行動面）を見つけたようです。今後課題と向き合い成長してください。
- ・いつも笑顔で実習に臨んでくれた。管理栄養士が患者さんと関わる上でいちばん大切な事は「患者さんを思いやる気持ち」と最終日のレポートに書いてくれました。その気持ちを忘れず更なる飛躍を期待しています。
- ・4週間熱心に学ばれました。廊下ですれ違うスタッフに対しても、挨拶でき、常に明るくはきはきと行動できていました。積極的に質問もできていました。課題に対しても、日々の実習での学びや学校での学びを生かし、まとめることができていたと思います。今後の活躍に期待しています。

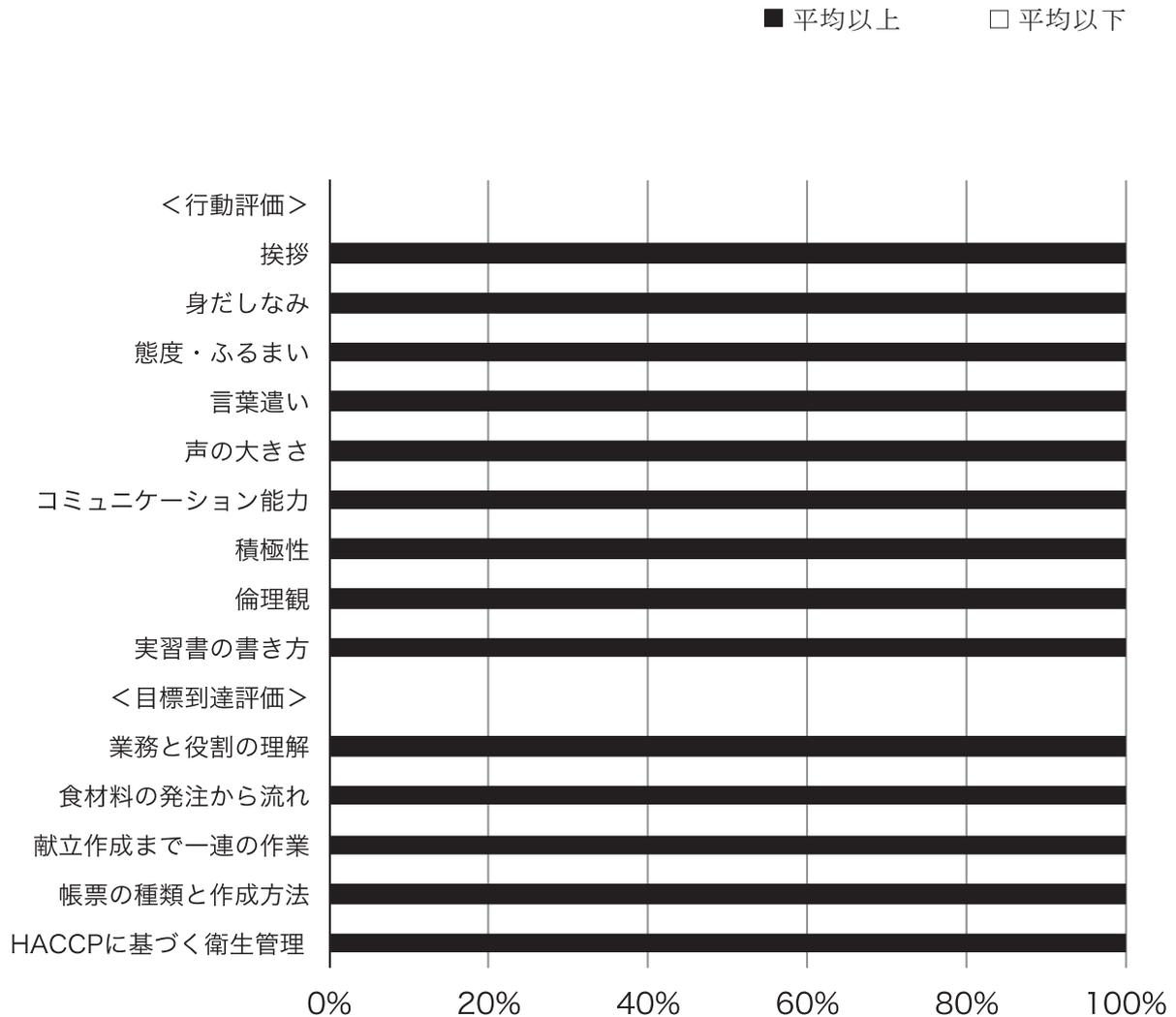
- ・実習にも慣れた2週目からは自発的に質問する姿が見られ、前向きに取り組めていました。実習で得た事を生かして欲しいと思います。
- ・疑問点や気がついた事など、よく質問をしていました。とても積極的で良かったと思います。
- ・実習の全てのプログラムに対して積極的に取り組みました。何事にも強い関心を持って、知り得るものはできる限り吸収しようとする姿勢が伝わってきました。一方、討議が雑談になってしまう場合があります。課題の仕上げ方、実習書の書き方については幼さの残る印象です。提出書類のあり方、文章表現について、更に学ばれることを願います。
- ・この実習ではここでしか学べない事、また、経験できないことを身体で学んでもらいたいと、実習に入ってもらいました。大学で目標とする項目にどこまで到達できたか、その評価については……。4週間という限られた期間内ではどうも満足して頂けなかった事誠に申し訳なく思っています。しかし彼女なりに大切なものを学んでもらえたのではないかと思います。今後の活躍を期待します。
- ・4週間という実習の中で、学校での机上の勉強だけでは学ぶ事の出来ない事について、実際に見て、参加して、新たな発見が出来たと思います。今回の実習した内容が将来、管理栄養士として仕事に就いた時に、大切な経験となる事をスタッフ一同願っています。
- ・常に問題意識を持ち、積極的に質問をされる姿が好印象でした。
- ・卒業後の目標も決まっており、積極的に実習に取り組まれていたと思います。栄養指導の報告等、日々上達しており、内容を理解することもできていました。糖尿病教室の媒体もよいものになっていました。
- ・真面目に実習に取り組んでいました。栄養指導媒体の作成をお願いしたところ、4つのレシピを考え、自分で作り、写真を撮ってきてくれました。グループ発表のまとめ方などについては、もう少し学習が必要と思われます。献立作成については、努力が必要です。
- ・総合的に、様々な業務を円滑にこなしていました。おとなしいように見えますが、底力のある学生さんではないかと感じました。
- ・実習は、単独という事もあり、消極的でした。事前課題に関して、「実際の患者の視点や立場となり考える」「どうして、なぜ考える」ことを指導しているのですが、他者視点で考える、自分の意見をまとめる、伝える事が難しかったようです。様々な視点で

幅広く考察し、今後の学生生活・管理栄養士として働くにあたり、この実習を活かして欲しいと思います。

- ・実習全体を通して真面目に取り組むことができました。挨拶や3分間スピーチ、栄養ケアプログラムでの患者へのワンポイントアドバイスでは、明るくハキハキと発言ができていました。スピーチや実習ノートのまとめでは、内容が漠然としていたり、ポイントがずれてしまうことがありました。物事を深く考察したり、勉強した事をつなげて考える習慣を付けていくと、更に成長出来ると思います。
- ・病院の管理栄養士の業務について、栄養管理、栄養指導を行う等の漠然としたイメージしか持っていない印象を受け、少々気になった。しかし、実習においては、自ら疑問を見つけ調べ、積極的な姿勢があり評価できる。入院時の食思不振がある同じ疾患を抱える患者さんであっても、生活習慣や環境、病状等により異なる対応が求められる中でも、栄養状態の改善につながる栄養管理を提供しなければならない事を実感できたと考える。自ら学ぶ姿勢があるので、今後社会人となった後に管理栄養士として活躍することを期待する。
- ・薬や病態に対する理解度が良く、質問に対してきちんと答えられていた点は、とても素晴らしいと思います。症例検討では、パワーポイントも見やすく、とても良くまとめられていて、発表も分かりやすかったです。実習で学んだことも上のステップでも役立てて頂きたいと思っています。
- ・事前オリエンテーションの時から、挨拶をはじめ態度・言葉遣いなどとても好印象でした。実習期間中も、常に笑顔で疲れた顔一つ見せずに取り組めていたと思います。薬局希望という事でしたが、病院管理栄養士をぜひとも目指して頂きたいと思っています。
- ・実習生らしく、積極的な態度で実習できたと思います。毎日提出していただいたノートのまとめ方も大変良くできていたと思います。
- ・与えられた課題に対しては、きちんと行えていました。栄養指導やNST、病棟訪問を見学した際にも、管理栄養士の関わり方などについて理解することができていました。積極的であれば尚良かったのではないかと思います。
- ・常に自信に溢れている感じで質問が多く、日誌も良く記入されていました。他職種で患者さんの栄養をサポートできるNSTや褥瘡に興味を持っていました。
- ・理解力が優れています。指導側の意図をつかみ、もの静かながら着実に、実習をすすめていました。話をよく聞く態度に好感をもちました。社会に出てからが楽しいな学生です。

- ・挨拶や身だしなみ等問題なく、元気に実習に取り組めていました。病棟で少し声が大きすぎる時があったので、場所に合わせて対応できるとよかったと思います。
- ・糖尿病外来栄養教室でグループワークに参加しました。笑顔がすてきで、患者さんも笑顔で参加していました。
- ・栄養部門の業務内容と役割、他職種との連携の重要性など、正しく理解されました。課題についても熱心に取り組んでいました。
- ・特に NST レベルの患者の栄養アセスメントに基づいた栄養計画の立案に関して興味深く取り組んでいた。今後も勉学を重ねて、栄養診断ができる管理栄養士を目指して欲しいと期待しています。
- ・よくメモはとられていて、一生懸命実習に取り組んでおられたようですが、発言が少なかったので、もっと元気に色々質問していただけると良かったかなと思います。
- ・コミュニケーションが上手で、実際に患者様への栄養指導体験も落ち着いて行うことができました。厨房作業も日に日に上達していました。新しいメニューも職員に高評価でした。
- ・料理教室では、参加者とも上手にコミュニケーションをとれていた。実習書は、様々考察も交えて良好に記されていた。
- ・落ち着きがあり、特に問題なし。自主的に栄養指導記録を見せて欲しいと依頼があり、積極性を感じられた。課題については、展開がよくできていた。しかし、大量調理の献立として、やや不適切なものもあった。
- ・一人の実習であり、ディスカッションなど十分に実習ができなかった部分もありましたが、自ら考えることを実臨床で体験できたことは、勉強になったと思います。この実習での経験を踏まえ、挨拶、声の大きさ、積極性、コミュニケーション能力など、今後の大学生活で学べると良いでしょう。
- ・実習を通して熱心に柔軟に課題に取り組んでおり、将来有望だと感じました。どんな分野に進まれても、管理栄養士として頑張っていて欲しいと思いました。
- ・最近見ない真面目で素直な学生さんでした。実習においても積極的に吸収しておりました。今回の実習が今後の生活において役立って頂ければと思います。

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）>**

- ・ 大量調理マニュアルを体験を通して理解していました。一方課題に学校給食の仕組みを学ぶとありましたが、学校給食の摂取基準など事前の学習が不足していました。栄養士は対象者に理解してもらおう言葉をたくさん持つ必要がありますが、そのためにも、

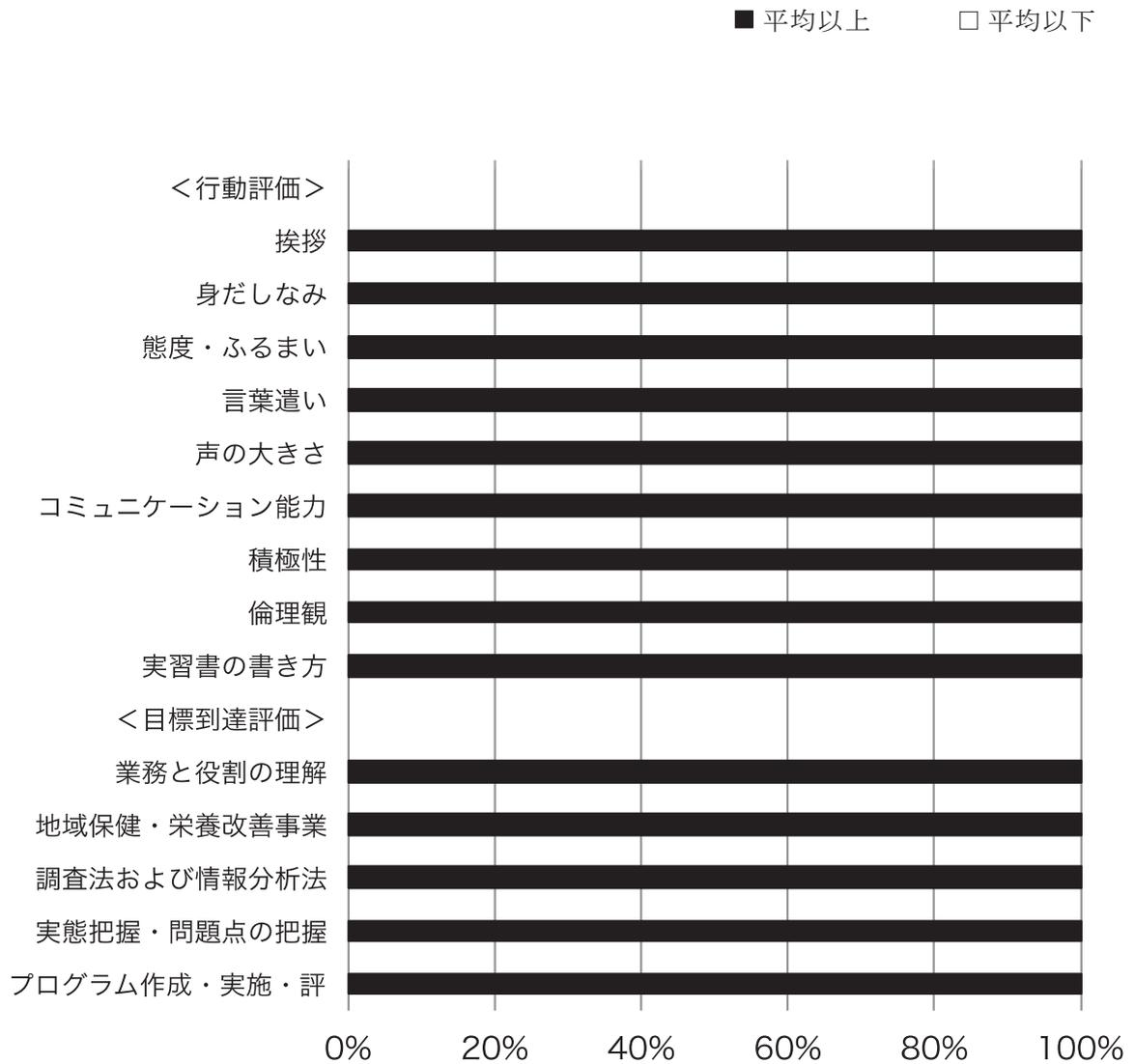
栄養や食品の知識を幅広く学んでいって欲しいと感じました。

- ・5日間まじめに取り組んでいました。こちらからの課題もきちんと考えていましたが、全体的な知識不足から、5日間では残念ながらこちらが求める水準には達していませんでした。幅広い知識を持って、個々の対象者に思いを馳せることができる栄養士を目指し、卒業まで（生涯ずっとですが）さらに学習を深めて頂ければと思います。
- ・実習初日で1日の流れをしっかりと把握し、2日目からは、こちらで指示を出す前に自ら判断して行動することができました。受け答えもしっかりとしており、わからないことはすすんで質問してくるなど、自主的・積極的に実習に臨む姿は大変好感がもてました。また、5日間という短い期間であったにもかかわらず、学校で行う指導媒体も対象学年の理解力に合わせて素晴らしいものを作成することができました。今回の経験を生かし、また他施設で実習を経験した仲間との情報共有の中、将来の自分に必要とされる資質をさらに高めていって欲しいと思います。
- ・とても積極的に実習が出来ていました。この実習で病院と特養の違いを学んでいただけたようで良かったです。実習書もよく記入しており、質問もたくさんしてもらい、学びにきたという姿勢が良かったと思います。5日間という短い期間でしたが、ありがとうございました。

### <児童福祉施設（保育所）>

- ・積極的に質問や真剣に話を聞く姿が見られました。お子様が身近に居ないという話があったが、食事介助では、笑顔で接する姿・自分から話しかける姿が見られました。また、大量調理マニュアルに沿って行っている事や調理の切り方・盛り付け方など細かい部分も学べたのではないかと思います。
- ・挨拶や返事がしっかりと出来ておりとても好印象でした。また、意欲的に取組み食事介助では積極的にお子様に話しかける姿が見られました。翌日のメニューを確認したいと申し出があり感心を致しました。緊張しながらも笑顔が見られ良かったと思います。

### 臨地実習Ⅲ（公衆栄養）の評価とご意見

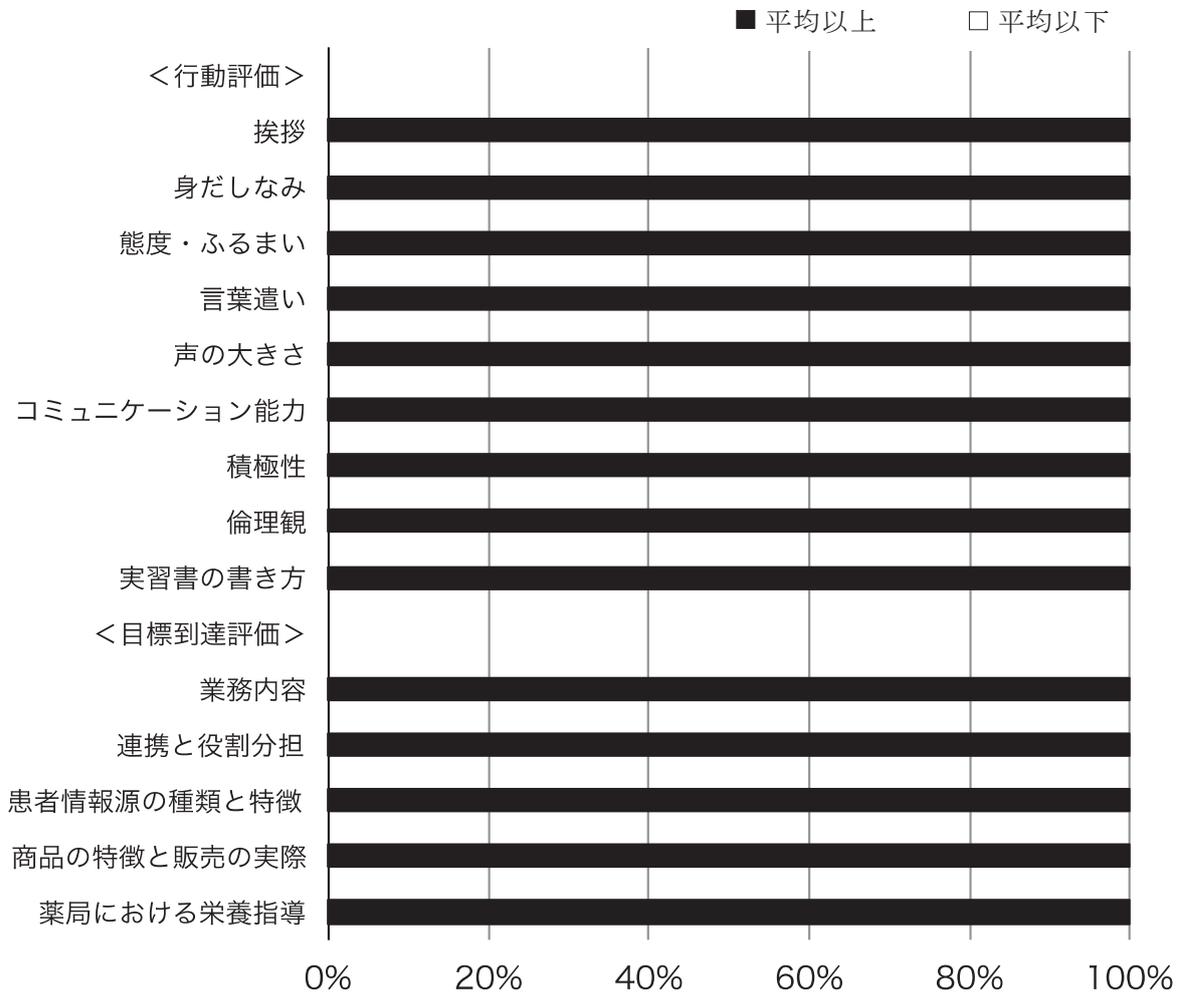


代表的なコメントを抜粋しました。

- ・ 5 日間の実習を通して、管理栄養士の業務や役割、多職種連携について学ぶ事ができたと思います。公衆栄養についても知識を深めることができました。今後、管理栄養士としての活躍を期待しています。

- ・大変熱心に実習されました。対人サービスは相手の状態を感じ取り行うことが大切なこと、得意とする分析的な理解は、対象者に寄り添い感じ取った情報と照らして、初めて確かなものになることに気づかれ、これを意識して実習されました。綺麗にまとめることを心がけるあまり、せっかくの固有の気づきを一般化してしまうのは残念です。積極的で行動力があります。ご自身の内面のプロセスを大切にできればより一層成長されると思います。
- ・服装や身だしなみ、あいさつもきちんとしており、礼儀正しく実習に臨まれていました。実習中は積極的にプログラムに取り組んでおり、自分なりに課題を見つけ、考えを深めている様子がうかがえました。また、この実習をきっかけに、埼玉県健康づくりに関する施策への興味を深めてくれた様子で、大変嬉しく頼もしく感じました。短い期間ながら内容への理解度が高く、今後の活躍に期待がもてました。
- ・市町村行政栄養士の役割と食育に関する情報発信を学んで頂きました。母子保健が中心となった実習でしたが、生活者である市民の方々との栄養相談を通して深めていきたい専門性が見えてこられました。実習後半はノートもよくまとめられ、気づきも深まり、進みたい管理栄養士の方向性も実感できているようでした。離乳食の食育教材もわかりやすくポイントをとらえて作成していただきました。保育園栄養士、在宅栄養士、他職種との連携も学んで頂きました。
- ・1週間、さまざまな事業に参加し、栄養士の役割や多職種との連携の大切さについて学びました。積極的に質問し、頑張っていました。
- ・礼儀、はきはきしたしゃべり方等、素晴らしかったです。また、毎回の的を射た質問には、大変感心しました。実習の取り組み方についても真剣で、自分だったらと考えられており、素晴らしいと感じました。

## 薬局実習の評価とご意見



代表的なコメントを抜粋しました。

- ・管理栄養士のみならず薬剤師の業務にも興味を示し、薬局の機能と役割の理解を深めることができていました。医薬品と食事の相互作用を考慮した栄養指導については、自ら調べたことを活かし、栄養指導のロールプレイをすることができました。全体的に熱心に実習に取り組む、多くの事を経験することが出来ていたと思います。
- ・患者様に試飲して頂く時、商品説明や距離感を自分なりに工夫して接していました。その分、販売につながった時はとても嬉しそうでした。

- ・積極的に実習に取り組み、大変元気の良い学生さんという印象でした。質問も多く、聞いた答えをしっかりとメモに残していました。
- ・分からない所は積極的に質問し、次の業務に活かしていました。患者様への対応で困ることもあったようですが、スタッフと連携するなどの工夫が見られました。
- ・実習内容に対して、自ら意欲的に取り組んでいたのが印象的で、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めていました。
- ・すでにアルバイトで体験されている部分もあり、理解力はとても高いと思われました。1週間という短い期間では、実際の販売や栄養指導についてはあまり体験することができず、申し訳なく思います。積極的に実習に取り組む姿は、とても好ましく感じました。
- ・5日間を通して、管理栄養士は栄養の知識だけでなく、薬や保険など様々な知識を身につける事も重要であると理解してくれていました。また、栄養士業務以外の調剤補助や受付にも興味を持ち、疑問に思った事は質問をして積極的に実習に臨んでくれていました。
- ・課題の熱中症の患者用のリーフレットを完成度が高く作成できていました。生活習慣症（高血圧、糖尿病、高脂血症、痛風）の病態・検査値、食事指導の方法について、しっかりと調べて、理解を深めたと思います。薬局での基本的な業務の流れは、一通り理解できています。5日間一生懸命、実習に取り組んでいました。
- ・明るく、はきはきとした態度で、色々な課題にも全力で取り組んでいました。一つ一つに興味を持って感じ取ってくれましたので、指導側も、とても良い気持ちになりました。
- ・自分の知りたいこと、学びたいことが明確になっており、自ら積極的に学習をしておりました。自分のやりたいこと、目標がはっきりしていると、学ぶ姿勢が前向きになって多くの事を吸収していけるんだな。と私が学ばせて頂きました。私も楽しく実習をすることができました。
- ・最終日の発表で薬局の管理栄養士の業務について自分なりの言葉でまとめて頂きました。私や他の先輩方がお伝えした以外にも自分で沢山の事を感じ取って学びにされていたことが伝わる発表でした。素直に吸収するだけでなく、自分なりに思ったこと、考えることは常に持つべきだなと改めて教えて頂きました。私の課題でもありますが、そこをアウトプットしていけるとより良かったかなと思います。学生から沢山の事を学ばせて頂きました。

- 初めての實習ということで、かなり緊張されていたようでしたが、薬局について学ぶ意欲が強く、積極的に取り組んでくれました。テーマ別行動では、高齢者向けの栄養相談ツールを作っただき、私自身も刺激を受けました。薬局管理栄養士に興味があるということだったので、短い期間ではありましたが、有意義な實習になったのではないかと思います。
- 緊張からかおとなしい感じでしたが、非常に真面目な姿勢で取り組んでいました。わからないことは、しっかり確認し、売場業務に対する理解も早かったです。今回の研修で薬局、ドラッグストアに対する見方が多面的に見られるようにできれば、業界を更に深く知る事が可能になると思います。
- 代表的な疾病における栄養指導をシミュレーションして、媒体なども準備されて實習に臨まれ、大変感服いたしました。また、患者さんのお話をよく聞いて、それに沿って媒体を作ったり、よく調べてから後日お伝えするという業務の流れを理解していただけだと思います。明るい笑顔と相手の話を聞こうとする姿勢はすばらしいと思いました。視野を広くして、より積極的にご活躍されるよう期待しています。
- 熱心に薬局の商品や指導内容などに質問し、実習生同士良く協力している姿が印象的でした。患者様と直接交流をはかる機会は少なかったものの、そっと患者様に寄り添って応待出来る人だと思われれます。しかし、栄養士以外の職種の社員にもっと進んで交流をはかって頂けると良かったのではないかと思います。また、検査値と食事内容の関連など、次の実習先には、あと少し予習をして臨むと得るものがより多く、深くなると思います。

<城西大学所在地>

〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1

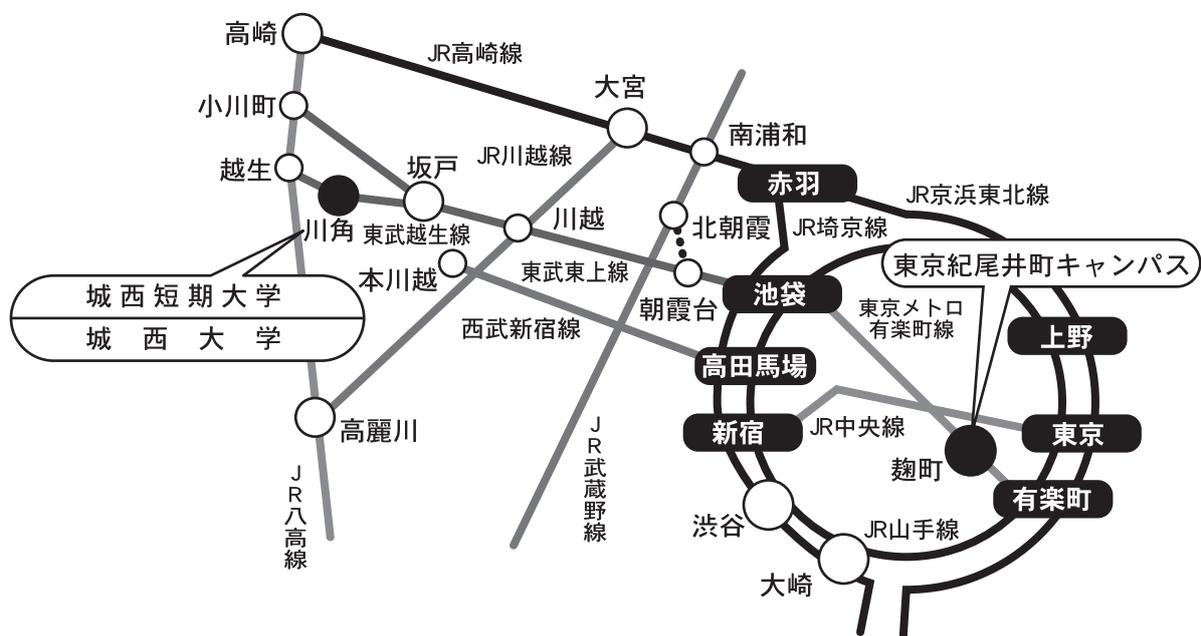
電話 049(271)7711 (代表)

電話 049(271)7729 (薬学部事務室)

ホームページ: <http://www.josai.ac.jp>

<交通案内>

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



平成 29 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 29 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