

2019 年

臨地・薬局実習報告書

城西大学 薬学部
医療栄養学科

2019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	5
3. ・受入施設一覧	11
4. ・シラバス	17
5. ・導入教育	25
6. ・臨地・薬局実習カリキュラム例	31
7. ・学生の感想・反省	41
8. ・実習評価と意見・要望	65

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2019年度 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、ならびに薬局において、本学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、医療職の役割も大きく変わりつつあります。薬学関連の全国規模の会議に出席すると、決まって聞こえてくるのが、2025年問題、そして、2040年問題です。最大の医療需要と税収の低下の中で、効率的・効果的な医療を支えるためには、経済的視点を導入した新たな薬物治療学、そして新たな医療栄養学が必須であり、とりわけ、医療栄養学への期待は膨らむばかりです。

先ずは、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であると理解しております。

学校法人城西大学は、上原 明 理事長のもと、新たな一步を踏み出しました。そして、次のような管理栄養士育成の目的を掲げています。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 of 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

2019年 臨地実習 A（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 2019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

2019年 臨地実習 B（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 2019年3月と6月のうち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

2019年 臨地実習 C (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 2019年6月のうち1週間
4. 実施施設 保健施設
5. 単位数 1単位, 選択
6. 実習書 大学独自で作成したもの
7. 成績評価 受入れ施設側の指導責任者の成績評価を城西大学薬学部医療栄養学科の教科委員会がとりまとめて認定
8. 保険 学生教育研究災害傷害保険, 個人賠償責任保険, 感染症保険, 施設賠償責任保険

2019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 2019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A（臨床栄養）・B（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	6/24-7/19	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	7/1-26	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	7/22-8/19	3	埼玉県	蓮田市
4	埼玉医科大学病院	6/24-7/19	2	埼玉県	入間郡毛呂山町
5	埼玉医科大学 総合医療センター	7/1-26	2	埼玉県	川越市
6	社会福祉法人埼玉医療福祉会 丸木記念福祉メディカルセンター	7/1-26	2	埼玉県	入間郡毛呂山町
7	社会医療法人財団石心会 埼玉石心会病院	7/1-27	2	埼玉県	狭山市
8	特定医療法人社団 堀ノ内病院	7/1-26	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	6/24-7/20	2	埼玉県	東松山市
10	埼玉県立精神医療センター	7/1-26	2	埼玉県	北足立郡伊奈町
11	彩の国東大宮メディカルセンター	7/1-26	2	埼玉県	さいたま市見沼区
12	医療法人社団嬉泉会 春日部嬉泉病院	7/1-27	1	埼玉県	春日部市
13	医療法人葵 深谷中央病院	7/1-26	1	埼玉県	深谷市
14	医療法人真正会 霞ヶ関南病院	6/27-7/25	4	埼玉県	川越市
15	独立行政法人 国立病院機構 埼玉病院	7/8-8/2	4	埼玉県	和光市
16	埼玉県立 がんセンター	6/17-7/13	2	埼玉県	北足立郡伊奈町
17	明海大学歯学部付属 明海大学病院	6/17-7/12	1	埼玉県	坂戸市
18	国家公務員共済組合連合会 九段坂病院	7/1-27	1	東京都	千代田区
19	国立研究開発法人 国立がん研究センター中央病院	7/1-26	2	東京都	中央区
20	国家公務員共済組合連合会 虎の門病院	7/2-5, 7-12, 16-20, 22-23	2	東京都	港区
21	東京大学医科学研究所附属病院	6/10-7/5	2	東京都	港区
		7/8-8/2	2		
22	日本赤十字社医療センター	6/24-7/22	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	6/24-7/19	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	7/1-26	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	7/1-26	2	東京都	板橋区
26	社会福祉法人 緑風会 緑風荘病院	7/1-26	2	東京都	東村山市
27	独立行政法人 国立病院機構 災害医療センター	7/8-8/2	3	東京都	立川市
28	東海大学医学部付属八王子病院	7/1-27	2	東京都	八王子市
29	東京医科大学八王子医療センター	6/3-28	2	東京都	八王子市
30	医療法人徳洲会 東京西徳洲会病院	6/24-7/20	2	東京都	昭島市
31	医療法人徳洲会 武蔵野徳洲会病院*	7/1-20	2	東京都	西東京市
32	公立昭和病院	6-24-7/19	2	東京都	小平市
33	公益社団法人地域医療振興協会 練馬光が丘病院	7/1-7/27	1	東京都	練馬区
34	公益財団法人東京都保健医療公社 豊島病院	7/1-26	2	東京都	板橋区
35	千葉大学医学部附属病院	7/1-26	1	千葉県	中央区
36	東京慈恵会医科大学附属柏病院	7/1-7/26	3	千葉県	柏市
37	国立研究開発法人 国立がん研究センター東病院	6/24-7/19	2	千葉県	柏市
38	独立行政法人 国立病院機構 宇都宮病院	7/1-29	2	栃木県	宇都宮市
39	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	6/24-7/19	2	栃木県	宇都宮市
40	独立行政法人 国立病院機構 高崎総合医療センター	7/8-8/2	2	群馬県	高崎市
41	独立行政法人 地域医療推進機構 群馬中央病院	7/1-7/27	2	群馬県	前橋市
42	独立行政法人 国立病院機構 横浜医療センター	6/24-7/19	1	神奈川県	横浜市

43	寿泉堂総合病院	7/1-7/27	1	福島県	郡山市
44	自治医科大学附属さいたま医療センター*	7/1-19	2	埼玉県	さいたま市大宮区
45	医療法人刀仁会 坂戸中央病院*	7/8-26	3	埼玉県	坂戸市
46	医療法人社団日高会 日高病院*	7/8-7/27	2	群馬県	高崎市
47	友愛記念病院	6/24-7/20	1	茨城県	古河市
48	医療法人社団 慈誠会グループ上板橋病院	7/1-27	2	東京都	板橋区
49	南長野医療センター篠ノ井総合病院	7/8-8/2	1	長野県	長野市
50	宮崎大学医学部附属*	6/24-7/12	1	宮崎県	宮崎市
51	順天堂大学医学部附属 順天堂医院*	7/16-8/2	2	東京都	文京区
52	医療法人徳洲会 名古屋徳洲会総合病院*	7/16-8/2	1	愛知県	春日井市
53	福島赤十字病院	7/1-26	1	福島県	福島市
54	社団医療法人 呉羽会 呉羽総合病院	7/29-8/9, 8/19-30	1	福島県	いわき市
55	医療法人社団 成和会 西新井病院	7/1-29	1	東京都	足立区
56	医療法人社団 慈朋会 澤田病院	7/1-26	1	岐阜県	岐阜市
57	地方独立行政法人 静岡市立静岡病院	6/17-7/12	1	静岡県	葵区
	合計		106		

* 臨地実習Aのみ実施

臨地実習B（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	6/10-14	4	埼玉県	熊谷市
2	陸上自衛隊 大宮駐屯地	6/10-14	12	埼玉県	さいたま市
3	わらしこ保育園	6/10-15	1	東京都	府中市
		6/17-22	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	6/10-14	2	埼玉県	日高市
		9/9-13	1		
5	ポピンズナーサリースクール四ツ谷	6/10-15	1	東京都	新宿区
		6/17-22	1	東京都	新宿区
6	ポピンズナーサリースクール市ヶ谷	6/17-22	1	東京都	新宿区
7	エームサービス城西大学坂戸キャンパス事業所	6/24-28	1	埼玉県	坂戸市けやき台
8	毛呂山町学校給食センター	3/11-15	1	埼玉県	入間郡毛呂山町
9	大泉にじのいろ保育園	3/11-15	1	東京都	練馬区
	合計		27		

臨地実習C（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	埼玉県東松山保健所	4/26, 6/13-14, 6/17-18	2	埼玉県	東松山市
2	埼玉県坂戸保健所	4/26, 6/11-14	2	埼玉県	坂戸市
3	坂戸市立市民健康センター	6/17-21	2	埼玉県	坂戸市
4	川越市保健所	6/17-21	1	埼玉県	川越市
5	狭山市保健センター	6/10-14	2	埼玉県	狭山市
6	東松山市保健センター	6/17, 20, 25, 27, 28	2	埼玉県	東松山市
7	飯能市保健センター	6/17-21	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	3/11-15	4	東京都	港区
		3/25-29			
2	株式会社エフケイ（ドラッグエース富士見諏訪店）	3/11-15	2	埼玉県	富士見市
3	株式会社メディカルパティオ（あすなろ薬局）	3/11-15	1	埼玉県	入間市
4	株式会社フォーラル（つばめ薬局）	3/11-15	1	東京都	北区
5	ゆずの木薬局	3/11-15	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）	3/4-8	3	埼玉県	深谷市
7	株式会社セキ薬品（東大門店、つきのわ店）	3/12, 3/13-16	3	埼玉県	さいたま市緑区 比企郡滑川町
8	株式会社フォーラル（つばめ薬局）	6/10-14	1	東京都	北区
9	株式会社ファークス	6/10-14	1	千葉県	柏市
10	薬の坂重薬局	6/10-14	1	埼玉県	坂戸市日の出町
11	株式会社日本アポック（鶴ヶ島池ノ台店）	6/10-14	1	埼玉県	鶴ヶ島市
12	株式会社トモズ 北浦和店	6/10-14	1	埼玉県	さいたま市
13	株式会社トモズ 上板橋北口店		1	東京都	板橋区
14	ウェルシア薬局株式会社（坂戸八幡店）	6/18-22	2	埼玉県	坂戸市
15	望星築地薬局	6/10-14	1	東京都	中央区
16	あさひ調剤（中央店）	8/19-23	2	埼玉県	さいたま市北区
17	バル・オネスト：バル薬局	3/18-23	1	埼玉県	富士見市
		6/1, 6/4-7	3	埼玉県	富士見市
	合計		30		

4. シラバス

臨地実習 A（臨床栄養学）シラバス

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 を上げるための食事設計

	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 B（給食の運営）シラバス

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 C（公衆栄養学実習）シラバス

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践を体験する。

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

薬局実習シラバス

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

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

5. 導入教育

臨地・薬局実習事前・事後教育

2018年6月21日（木）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（2018年6月21日）について

2018年7月19日（木）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

2018年8月7日（火）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

2018年10月6日（土）2コマ，小林 順，堀 由美子，清水 純，水野 文夫，
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30年 臨地・薬局実習報告会（事前教育）

2018年10月30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

2019年1月9日（水）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）

2019年1月16日（水）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）

2019年1月16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）

- ・OSCE（客観的臨床能力試験）様試験の実施について

2019年2月13日(水)1日, OSCE委員会・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

2019年2月15日(金)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13日)筆記試験問題の解説(フィードバック)

2019年2月15日(金)1コマ, 井上 直子(城西大学薬学部薬学科)

・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. 機能的食品について

3. 諸注意

2019年2月18日(月)1コマ, OSCE委員会・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

2019年4月8日(月)1コマ, 小林 順, 堀 由美子, 加藤 勇太(城西大学薬学部医療栄養学科)

・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

2019年4月8日(月)1コマ, 学生課(城西大学学生課), 堀 由美子, 加藤 勇太(城西大学薬学部医療栄養学科)

・臨地実習の通学定期について

2019年4月15日(月)1コマ, 水野 文夫, 加藤 勇太(城西大学薬学部医療栄養学科)

・臨床栄養(専門用語等)事前教育

2019年4月15日(月)1コマ, 加藤 勇太, 水野 文夫, 堀 由美子, 山王丸 靖子(城西大学薬学部医療栄養学科)

・臨地実習に関わる諸注意, 各種事務手続きについて

2019年4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(栄養療法)事前教育

・臨床栄養(疾病別栄養療法)事前教育

2019年5月13日(月)1コマ, 山王丸 靖子, 加藤 勇太(城西大学薬学部医療栄養学科)
・給食経営管理事前教育

2019年5月13日(月)1コマ, 加藤 勇太(城西大学薬学部医療栄養学科)
・細菌検査, 貸与品について

2019年5月20日(月)1コマ, 水野 文夫, 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

2019年5月20日(月)1コマ, 堀 由美子(城西大学薬学部医療栄養学科)
・臨地実習C(公衆栄養学)事前教育

2019年5月21日(火)2コマ, 秋山 好美 先生(社会医療法人財団 石心会 埼玉石心会
病院 栄養部 課長)
・臨床栄養事前教育(病院実習の実際)

2019年5月27日(月)2コマ, 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

2019年5月24日(金)1コマ, 真野 博, 清水 純, 加藤 勇太, 岩田 直洋, 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

2019年7月29日(月)2コマ, 小林 順, 堀 由美子, 山王丸 靖子, 加藤 勇太, 関口 祐
介(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

2019年9月28日(土)2コマ, 小林 順, 真野 博, 加藤 勇太, 清水 純, 山王丸 靖子
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 A・B（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 特別食の説明 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	特別食献立作成、肝臓病教室見学、検査
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	実習報告プレゼンテーション

(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 エネルギーコントロール食 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 エネルギーコントロール食 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 タンパク質コントロール食 下処理室	特別食 タンパク質コントロール食 下処理室	献立作成(一般食), 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(一般食), 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 (一般食) 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(一般食) 食品管理 検 収	献立作成 (一般食) 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 (一般食)	献立作成 (一般食)	調乳 コンベア配膳	献立作成 (一般食) 食品管理 検 収 NST見学	献立作成(一般食)
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(一般食)オーダーリングシステム	コンピューター献立, 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 食(一般食 B)
午後		献立作成 (エネルギーコントロール), 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 B（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 C (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 A（臨床栄養）・B（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. 全般

- ・ 今後の大学生活と就職後に、この実習を通して学んだ経験を活かしていきたいと思います。
- ・ 大学で学んだ知識が実際にどう生かされ、どう関係しているのか、ということを知ることができました。
- ・ ワゴンサービスやアンケートの聞き取り調査など患者さんと関わる機会をいただけてとても良い経験になりました。
- ・ 初日に 4 週間の予定をいただいたので、今後の予定を考えながら課題等に取り組めたのでよかったです。
- ・ 患者さんの心に寄り添うこと、その意味がよく分かりました。
- ・ 実習の事前準備をきちんと行っておくことが大切だということがわかりました。また、もしわからないことを聞かれたとしても、事前に配られた配布資料や必要と思われるプリントを用意することが大切だということがわかりました。
- ・ 常に管理栄養士の先生の業務内容をメモし、わからない事があったら、積極的に質問することができ、実習の理解が深まりました。
- ・ 実習を通じて、病院管理栄養士の業務内容を実際に目で見て学ぶことが出来ました。
- ・ 自分の勉強不足さを感じ、今後の勉強に励んでいきたいと思います。
- ・ 自分では気づくことができなかった「仕事を進めていく要領の悪さ」や「報連相の怠りから意思疎通が取れておらず、コミュニケーション能力が欠けている」点など、身をもって実感しました。今後は、病院実習で分かった自分の欠点を、残りの大学生活で勉強し改善するよう努力していきます。社会貢献ができるようになれるよう頑張りたいと思います。
- ・ 知識・技術も大切だと思いましたが、それ以上に物事について深く考えるというこ

とが大切だと思いました。

- ・ 自分の勉強不足やスキル不足を痛感しました。そのため、大学に戻った後にしっかりと復習を行い、理解を深めていきたいと思います。
- ・ 学校での座学より、実際の現場で学ぶことで、インプットとアウトプットの回数が増えました。知識・技術を定着させることができました。
- ・ 検査値の特徴や基準値を覚えていないとカンファレンスなどについていけないので、しっかり覚える必要があるとわかりました。
- ・ 透析室、腫瘍センター、胃瘻造設など座学では学べない医療の現場を見学させていただき、貴重な経験となりました。
- ・ 自分から積極的に行動すればするだけ、多くの学びが得られることがわかりました。
- ・ 病院のレイアウトを季節に合わせて変更するなどの工夫がなされていました。患者様も気分が明るくなる様子を垣間見ることができ、管理栄養士は「栄養学」だけ勉強していれば良い物ではないのだとわかりました。
- ・ 医療人として、また人としてもこれからどうあるべきなのかを深く考えるきっかけとなりました。
- ・ 反省点として病態や食事療法などについて圧倒的な知識不足を感じたため、実習開始前にもっと知識を身に付けておくべきでした。
- ・ 初めての社会経験をさせて頂きました。自ら動く積極性や責任感の意味がわかりました。
- ・ 社会では、主体性が求められています。大学では許されることでも、社会では大きな問題になってしまう場合があると感じました。
- ・ 学校では失敗してしまっても自分に影響するだけでしたが、病院では患者さんに迷惑がかかってしまいます。だから一つ一つの行動にしっかりと責任を持って行動することが大切だと学ぶことができました。
- ・ 社会というものを今回の実習を通して学ぶことができたので就職した際は学べたことを生かして頑張りたいと思います。
- ・ 今回の実習で学んだ知識はメモや実習書にもれなく書き残すことができました。書いて終わりにならないように、得た知識は確実なものにしていきたいと思います。
- ・ 病院で働く管理栄養士は、実際にどんな業務をしているのかについて、大学での授

業や実習で学んだことに現場での経験によって、業務のつながりがよくわかりました。

- ・ 実際の病院管理栄養士の業務を見学させていただき、今までの自分のイメージが具体化されました。本当にありがとうございました。
- ・ 挨拶などはもちろんですが、全体的に受け身ではなく自発的にならないとだめだと実感しました。この反省を次に活かしていきたいと思います。
- ・ 自分の勉強量や知識、技術、コミュニケーション能力など不足していると痛感しました。その分、この病院実習で得られたものはとても多く、貴重な経験をさせていただきました。
- ・ 看護部門と栄養部門の情報共有がなされているはずの事柄が、現場の看護師さんや管理栄養士さんに行き届いていない場合もあると感じました。情報が伝わってないだけで、病院の中では混乱を招く恐れがあるため、情報共有の大切さを知ることができました。
- ・ 薬の知識が管理栄養士の業務にどのように役に立つのか分かりました。本学は日本唯一の薬学部にある管理栄養士養成課程なので、残された学生生活で更に学びを深められるよう努力していきたいと思います。
- ・ 臨床検査についての理解が足りませんでした。数値やその意味についてさらに勉強して行きたいと思います。
- ・ 他の管理栄養士養成課程は3年生で実習に行く場合もあると聞きましたが、4年生で実習に行くことで、知識が十分にある状態で実習に行くことが出来ました。そのことによって、成長につながると実感できました。
- ・ 他人まかせにしたり、指示待ちになったりする事で、結局は自分自身が損をすると学びました。知識も大切ですが、積極的に学ぶ姿勢が大切だと分かりました。
- ・ 周囲の状況をよく見て、観察して、周囲に配慮しながら行動することが、組織においては大切だと感じました。
- ・ 大学での知識だけでわかったつもりになるのではなく、現場ではしっかり知識を定着化して、確かなものにしていくことが大切だと学びました。
- ・ 各講義の前に復習をし、講義後にも復習するということの大切さを実感しました。
- ・ 報告の仕方や相談の仕方や部門の方向性を示すことの難しさなど、栄養部門のリーダーとして管理栄養士はどうあるべきなのかということを経験させていただきました。

- ・ 大学では分からないことは、先生にすぐに聞いてしまっていました。しかし、現場では疑問に思ったことはすぐに調べ、一度自らで考えたうえで、質問することが大切だと実感しました。
- ・ 病院実習を経験させていただき、今まで「点」だったものが「線」としてつながったように思います。

2. コミュニケーション

- ・ 今回の実習を通して管理栄養士と調理師の連携により給食現場でのアクシデントを減らすことができ、多職種間でのコミュニケーションの大切に気づきました。
- ・ コミュニケーションをとることや受け答えをきちんとすることは、どんな仕事においてもとても大切なことだということがわかりました。
- ・ コミュニケーションの基本として、挨拶をすることが大切だと分かっていましたが、その重要性を再認識しました。
- ・ コミュニケーションにおいては、礼儀正しさや社会のルールを守ることなどがなぜ大切なのか、身をもって理解できました。患者さんへのケアにも大きく影響するのだと分かりました。
- ・ コミュニケーションにおいては、笑顔や気配りがとても大切なことだと実感しました。
- ・ 管理栄養士という職種は、知識は勿論ですが、様々な職種や患者様とのコミュニケーションが非常に重要であることが分かりました。
- ・ 社会人としてのコミュニケーションの取り方、重要性を学びました。

3. 給食経営管理

- ・ 実際に患者さんとお話をさせていただく機会が何度もあり、入院している方が病院の食事についてどう思われているのかお聞きすることが出来ました。管理栄養士を目指す身として将来どのような対応をしたら良いのか考える機会になりました。
- ・ 患者さんの生の声をお聞きすることでお一人おひとり食事に対する意見や対応の仕

方が全く違うということを学ぶことができました。

- ・ 嚥下調査では飲み込む力だけでなく患者さんの嗜好も踏まえて食形態が考えられている事を学びました。厨房業務や昼食点検に入らせていただいた時も、病状ごとに食事を分けているだけでなくできるだけ患者さんの嗜好に合わせて食事が作られている事に気づきました。様々なことに気配りをし、工夫しながら食事を作ることが重要だということをおぼせていただきました。
- ・ どんなスタッフでも調理することができる献立でないと、調理担当者の大きな負担になることに気がつきました。このことを献立作成にも活かしていきたいと思えます。
- ・ 調理業務においては、提供までの時間を考え迅速に作業を行うだけでなく、丁寧に野菜の皮をむくなどの下処理業務や彩りを重視した盛り付けなどを行うことが重要であることを学びました。どの作業も迅速かつ丁寧に取り組むことが大切だと学びました。
- ・ 献立の課題では、作り方やなぜこの食材にしたのかを問われ、根拠を持って説明出来るようになるよう勉強に励んでいきたいと思えます。
- ・ 病院の食事は、数値合わせだけでは、よくないのだと理解出来ました。なぜなら栄養計算して作られた食事でも患者さんに食べて頂けなければ意味はありません。味や見た目だけでなく食べやすくする工夫など、まだまだ勉強していくことが多くありました。
- ・ 食材の値段は日々チェックし、高値の場合は他の食材で代用するなどの対応がなされていました。限られた資源の中で、どのように対応すべきかを学びました。
- ・ 徹底した衛生管理をすることでインシデントを減らすことにつながるのだと理解出来ました。
- ・ 病院のように様々な病態の患者さんがいらっしゃる施設では、一人一人の嗜好などの細かい配慮は出来ないと思っていました。そんな中でも、患者さんの嗜好に合わせた食事提供や、365日異なる献立など、患者さんを第一に考えていらっしゃる管理栄養士の先生方の心構えに感銘を受けました。
- ・ 低たんぱく食は、主菜が一般食の1/2の大きさであるのにも関わらず、見た目の工夫がなされており、そのような配慮の大切さを学びました。
- ・ 患者さんに喜んでいただける食事提供を行うために、患者さんの食事に対する嗜好調査や、調理師の先生方との連携などを通して行事食や特別食などのイベントを多

く開催しているということを学ぶことができました。

- ・ 食札を見てそれぞれに対応した主食・主菜・副菜・補助食品をトレーに乗せるのがとても大変でした。間違ってしまったら患者様の命に関わると思うと、非常に責任を感じました。
- ・ 基本的に毎日包丁を握らせていただいたので、包丁の扱い方や、切り方などについての知識、技術がもとめられました。包丁をあまり握る機会が少なかった私としては、とても貴重な経験となりました。調理学や調理の実技を更に高めたいと思います。
- ・ ニュークックチルでの調理法を初めて学びました。衛生面での加熱冷却の大切さ、インサーカートでの加熱の工夫について学ばせていただき、大学では学べなかった貴重な体験をさせて頂きました。
- ・ 調理場に入らせていただき、調理の大変さを感じました。管理栄養士は、机上で献立を考えるだけではなく、調理員さんの苦労や工夫を知ったうえで、献立を考えなくてはならないと、分かりました。
- ・ 患者さんの病状だけではなく、生活面などへの配慮、特に食事に関連したイベントの実施に取り組むことも大切なのだと分かりました。
- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアルの理解が足りませんでした。マニュアルを勉強してから臨地実習に向かうと、衛生管理のや調理場の特徴など、現場での学びがもっと深まると感じました。
- ・ 誤配膳を防ぐために、二人体制での食札のチェックが行われていました。チェッカーとスターターの二人体制で読み上げることで誤配膳を未然に防ぐことができ、食札というものが以下に大切なのかを学ぶ機会になりました。
- ・ クックチルシステムのメリットとして、病院食においては衛生管理のしやすさがあると学ぶことができました。
- ・ 緩和バイキングというイベントがありました。食事の写真を撮る機会があり、食べ物をおいしそうに撮ることが出来る技術も必要だと感じました。
- ・ 厨房では、独特の緊張感を感じました。病院は患者様の命と直結しているということもあり、学内の調理実習では学べない病院だからこそ学べた緊張感と責任感だと思いました。
- ・ 献立を立案する際は、どんな調理機器を使って調理するのか、そして温冷配膳車で

運ぶことも考える必要性があることを教えていただきました。それは、調理機器が重複してしまったら一つの料理ができるまで次の料理に取り掛かることができなくなってしまうからです。そして夏だからといって冷たいものばかりだとトレーに乗らなくなってしまい運び切れなくなってしまうことがありました。患者さんのためにも、限られた資源を有効的に活用する技術が大切だと感じました。

4. 栄養管理・栄養教育

- ・ 栄養指導では、患者さんと同じ目線で考える姿勢が大切だということに気がつきました。
- ・ 多くの栄養指導を見学させて頂き、栄養指導方法とその流れだけでなく、同じ目線になり、膝を向き合せてお話しするなどの患者様との指導時の向き合い方や、患者様のご年齢に合わせた話し方、理解度に応じた指導内容をその場で瞬時に判断など、指導をする上で重要なことを学ぶことが出来ました。
- ・ 患者さんと関わらせていただく機会が多くあり、一人一人の患者さんに合ったコミュニケーションの取り方、認知症を患っている方との関わり方を学ぶことが出来ました。
- ・ 患者さんに早く良くなってほしい、今後の生活がよりよいものになってほしいという、管理栄養士の先生の気持ちが、患者さんを救っていることが分かりました。
- ・ 栄養指導の時、患者さんは、私が思っている以上に質問してくださると感じました。
- ・ 患者さんへの説明は、根拠をもってわかりやすく話すことが大切だということを感じました。
- ・ 効果的な衛生管理を行う上で、マニュアルの作成を行うなど、形式知化することが重要なのだと分かりました。しかし、献立作成や栄養指導においてもマニュアルは必要ですが、それぞれの背景が異なる患者様であるので、柔軟に考える事も大切だということが分かりました。
- ・ 患者さんへの接し方や栄養指導を行う前には、カルテから情報収集を行う大切さを教えていただきました。
- ・ 栄養指導に陪席させて頂きました。患者さんから食習慣を聞きとるだけでなく、趣味、仕事内容などの背景を聞き取り、どこに原因があるかなど本質的なアセスメントを行う事が大切であると実感しました。

- ・嗜好調査では直接患者さんから給食に対する生の声を伺うことができ、今まで学校で習ってきた知識や技術を活用することが出来ました。しかし、実際に管理栄養士の先生の聞き取りと自分の聞き取りを比較すると、聞き取りを行っている自分が硬くなってしまう、患者さんが身構えていたことや、話すことが好きな患者さんにペースを乱されてしまい、聞き取りに時間がかかってしまった等の改善点が挙げられました。嗜好調査は3日間にわたって行わせていただいたため、その中で改善することはできましたが、まだまだ不十分であったと感じるため、今後も努力していきたいと思います。
- ・患者さんだけでなくそのご家族にも納得していただけるようなしっかりとしたエビデンスのある情報提供が必要だと感じました。
- ・回復期の病院でしたが、経過を追うことでリハビリと食事の大切さ、そしてその効果を感じる事が出来ました。
- ・医師がオーダーする食事のエネルギー量や食形態がその患者さんに合っているかどうかなど、他職種と話し合う管理栄養士の先生の姿が印象的でした。
- ・栄養指導では、栄養や疾患に関するだけでなく、普段の何気ない会話や家族のことなどが話されておりました。管理栄養士の先生は相槌を打ちながら患者様の話を聞き、その会話の中から食事や栄養に関する問題の本質を見出し、患者さんに指導されている姿が印象的でした。
- ・管理栄養士が問題点を探るのではなく、患者さん自身が問題に気づくことで疾患の改善に繋がることもあると理解出来ました。管理栄養士は、その「気づき」を促せるようなアプローチをしていくことが重要であることも学びました。
- ・信頼関係の構築が、その後の栄養指導の継続に繋がっているのだと分かりました。
- ・地域での栄養教室に同行させていただいた際には、地域包括ケアシステムの在り方を深く考えるきっかけになりました。
- ・患者さんの気持ちを理解し、わかりやすい言葉で伝えることが重要であると学びました。患者さんの気持ちを理解出来るよう、励んでいきたいと思います。
- ・患者さんの描く目標に到達するために、どんなことができるのか考え支援するためには、栄養についての知識だけでなく、患者さんの背景を読み取る能力や病態への知識など様々な知識や能力が必要であることを学びました。
- ・栄養指導を見学させて頂き、患者様の意志や価値観だけではなく、患者様の家族にも配慮して最後までサポートすることが大切だと思いました。

- ・ 重症化予防を啓発することで、患者さん自身に病気の危険性を再度認知してもらうことができ、場合によっては必要なことであると分かりました。
- ・ 個別栄養指導と集団栄養指導は、それぞれメリットとデメリットがありますが、どちらにも共通していえることとして「一方的な指導にならないこと」、そして「患者さんを助けたいという気持ち」をもって指導することだと分かりました。
- ・ 患者様の中には、こちらの話を全く受け入れず、怒って帰ってしまう方がいらっしゃいました。そういった患者様に対して管理栄養士として私たちにできることは何だろうと考えるきっかけになりました。
- ・ 栄養相談で病室を訪問した際、患者様のご家族がいらっしゃったことが何度ありました。特に男性の患者様の場合、自宅で料理をされる際には、調理担当者の奥様がいらっしゃることで食事改善の効果が高まったように感じます。ご本人に話すだけではそこで終わってしまうことも、ご家族様にしっかりと理解していただくことで行動に移しやすくなることを実感しました。
- ・ 栄養指導の見学では、患者様に合った指導方法がとられ、頑張っている患者様を励ましたり、時には患者様の不満にも最後まで話を聞いたりするなど、どのような場合でも患者様に寄り添い支えていた姿が印象的でした。
- ・ 大学で行った私の模擬栄養指導との違いを学ぶことが出来ました。大学では自分が伝えたいことを話す事でいっぱいでしたが、それぞれ患者さんの話すペースに合わせて話していたり、患者さんの話や返答が伝えたい事と違ったとしても遮るのではなく、最後まで傾聴して患者さんの話が終わってから栄養指導に話を戻していました。また、プリントの文章全てを話すのではなく、その患者さんに特に聞いてほしいところをピックアップして、話している内容は殆ど同じでもいくつか省いて指導することもありました。そして、指導時間も考慮して加算が算定できるように指導されており、実現場の奥の深さを学びました。
- ・ 緩和ケアチームには、認定看護師さんや精神科ソーシャルワーカーさん、放射線技師さんがチームにおられました。2つの大画面を使い、そこでCTを見て転移している部位や他の疾患について、既往歴の共有や看護師さんが患者さんと接して知り得ている情報などが提供され、チームでの情報共有が図られていました。そこで、病状の原因を考えたり、以前のCTと何度も比較していました。先週カンファや回診をした患者さんが今週には、残念ながら亡くなられている場合もあると聞きました。最後に鰻が食べたいという患者さんがいらっしゃった際に、調理課長さんがその患者さんのために鰻の献立を提供したことがあったそうです。それを食べられた日に、その患者さんは亡くなられたと聞き、患者さんの人生最後の食事になるかもしれな

いのだと実感しました。一期一会の機会を大切にするとともに、責任を持って取り組まねばならないと感じました。

- ・ 患者さんを十分理解するという当たり前のことが大切だと感じました。しかし、業務に慣れるとそのことを忘れがちになってしまいますが、患者さんにとっては毎回初めてのことなので、初心を忘れてはいけないと感じました。病気ではなく人を視る視点を持ちたいと思います。
- ・ 本学では、薬の勉強をします。特に、糖尿病の薬については一般名やその特徴を覚えていたので、患者様の病状や栄養管理について理解が深まりました。
- ・ 臨床検査値一つ一つも大切ですが、俯瞰して全体像を掴む能力が大切だと学びました。
- ・ 栄養指導では、患者様の状態を俯瞰してみることで、主観的かつ客観的な情報を併せて患者様を理解することの大切さを学びました。
- ・ 栄養指導では、「カルテなどの情報を事前に読み取ることの大切さ」、「ファーストインプレッションの見極めの大切さ」を学びました。栄養指導というのは、経験した患者様の人数にもよると言われていますが、日常生活ではそれに近いことをイメージすることで感覚を掴むことができると教えていただきました。
- ・ 日常会話の中で相手の発言の意図を考え、今何を考えているのかをイメージすることで、相手がどんな人物か分かるようになることを教えていただきました。相手の「なぜ」を理解していくことで自分の力になること知り、今後の生活に生かそうという意識になりました。
- ・ 実際にNST介入の患者さんの退院前にベットサイドへ行き、挨拶をさせていただきました。患者様の元気な姿が印象的でした。この元気なお姿は、NST介入による適切な栄養管理と患者様ご本人の食事への理解や努力の結果が退院に結びついたので実感しました。患者様に食事療法の大切さを理解していただくためには、適切な説明を行うだけでなく、管理栄養士が直接患者様のもとへ伺い、信頼関係を構築することが大切なのだと感じました。
- ・ 男性の患者さんと女性の患者さんに対する栄養指導の仕方について、違いがあるということに初めて気がつきました。
- ・ 管理栄養士が病棟配置されていると、患者さんの食事摂取状況や服薬、手術の前後など、少しでも気にかかる患者さんいらっしゃった場合、積極的に患者さんに会いに行くことが大切だと感じました。

- ・ 実習先の病院では、栄養指導の担当が曜日で決まっていますが、担当が変わる場合には患者さんの引継ぎを確実に行わなくてはいけないのだと実感しました。
- ・ 外来栄養指導では疾患の異なる患者さんが不特定多数いらっしゃるのので、患者さんそれぞれに合わせるのはもちろん、それぞれの疾患に対する知識も必要になると感じました。
- ・ 間違った知識をお持ちの患者さんに対しては、患者様の想いを理解し、理解していることを表現するとともに、根拠を提示して説明することが大切だと感じました。

5. チーム医療、他部門・他職種との関わり

- ・ 患者様の嚥下機能評価が他職種と連携し行われていました。そのことによって、適切な食形態が提供されている事を知り、感動致しました。歯科医師の先生による義歯の提案やリハビリの先生方による嚥下機能検査、管理栄養士の先生方による食事内容の見直しなど、それぞれ専門性の重要性和連携の大切さを学びました。
- ・ 他職種の方々と十分な話し合いができるぐらいの知識力を身に付けなければならないと改めて思いました。
- ・ ST さんと関わるが多かったので、嚥下について詳しく聞くことができました。検査食や食形態の話聞いてとても有意義でした。STさんと管理栄養士の連携の重要性を理解できました。
- ・ NST 回診の見学をさせていただきました。医師、看護師、薬剤師、管理栄養士がどのような話をして、今後の方針を決めているのかなど、座学では学べないことを学びました。
- ・ 管理栄養士ではない他の職種の業務を見学させていただくことで、その職種がどのようなことを行っているのかを実際に自分の目で確かめることができました。チーム医療において、その職種について理解することはとても大切ですが、実際にその職種の方と関わる機会がなかったため、とても勉強になりました。
- ・ 普段から一人一人の患者さんをきちんと把握していなければ、チーム医療が成り立たないのだと分かりました。
- ・ 患者さんにとって最善の治療を行うためには、チーム医療などの横のつながりが大切であること、そして、多職種の先生方と円滑にコミュニケーションを図るためには病態や薬剤、専門用語、多職種の先生方の役割などについての理解が必要である

ことを学びました。

- ・ NST での管理栄養士の役割や多職種連携における大切さを学びました。カンファレンスでは、管理栄養士の先生は医師の先生からの質問にも受け答えられており、最近の食品情報や機能性など現代の栄養・食のトレンドを常に情報として持っている必要があると感じました。

6. 施設・指導者

- ・ 臨地実習自体が初めてで、実習初めは不安を感じていましたが指導担当者である管理栄養士の先生が懇切丁寧に色々と享受してくださったので安心して実習を行えました。
- ・ 実習先の雰囲気がとてもよく、人間関係も良好に感じました。栄養部門の責任者である先生のお人柄が職場全体に行き届き、リーダーの重要性を感じました。
- ・ 配膳や下処理の仕事、食札の理解、清掃、栄養指導の見学、病棟見学などをしましたが、これらを学ぶ上で周りの従業員の方々も丁寧に教えて頂き、感謝しております。
- ・ 管理栄養士の先生方をはじめ、調理師の方、看護師の方など関わっていただいた方全員が熱心に指導をして下さり、とても充実した環境で実習をすることができたと感じました。
- ・ 課題はとても大変だったのですが、最後まで諦めずに先生方の指導についていくことが大切だと思いました。
- ・ 毎日 NST のカンファレンスや回診を見せていただいただけ、将来どのように働いていきたいか、理想の管理栄養士像を見つけることができました。
- ・ 質問に対して丁寧に答えていただき、自分たちが理解できるまでわかりやすく説明してくれるとても優しい先生方に、感謝しています。
- ・ 指導者の先生は、疾病やガイドラインについても教えてくれましたが、病院の管理栄養士としての心構えを教えてくださいました。その心構えを大切にしていきたいと思っています。
- ・ 患者さんが亡くなられた翌日の朝礼で、管理栄養士の先生が、給食受託会社の方々に「最後の食事になるかもしれないので一食一食心を込めて作りましょう」と言っていたことが忘れられません。私も食事を提供する管理栄養士として、そういう心

構えを持ち続けていきたいと思えます。

- ・ 実習書に毎日コメントをくださり、それによってその日の実習の中で自分の理解が不十分な部分や誤った解釈をしていることに気づかせていただきました。本当に感謝しています。
- ・ 給食受託会社の方々と栄養課の先生方は、お忙しい中、丁寧に指導してくださり、感謝しています。
- ・ 1ヶ月という短い期間でしたが、人として大きく成長する事ができた実感があり、指導して下さった方々に感謝しています。
- ・ 栄養部の先生方は仲が良く、管理栄養士という仕事に誇りをもって、日々患者さんと向き合っているのが伝わってきました。先生方のような管理栄養士になりたいと思いました。
- ・ 皆さんとても優しく、自分もそのような人間になりたいと思いました。私の目指す管理栄養士像を見つけました。
- ・ 糖尿病療養指導士、糖尿病病態専門管理栄養士の資格を持っている管理栄養士さんや、医者、看護師の先生方が在籍しており、わからないことを質問すると、とても丁寧親切に教えてくださいました。私も管理栄養士の取得だけでなく、他の専門資格を取得するなど、さらにスキルアップしていきたいと思えます。
- ・ チャンスをいただけるなら私もこの病院で働いてみたいと思えるような素敵な病院でした。先生方、本当にありがとうございました。
- ・ 実習スケジュールには様々なことを加えてくださいました。疲れはあったものの、毎日充実した実習になったと思えます。私達に教えてくださる先生方の熱い想いが伝わってきました。本当にこの病院で実習できてよかったと思えます。ありがとうございました。

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

- ・ 自分の知識が足りないことが分かりました。
- ・ 言葉遣いと、挨拶の大事さが分かりました。
- ・ 学内の実習の 10 倍以上の規模で、やることすべてが学びになりました。
- ・ 自衛隊での管理栄養士の役割や献立作成をする上で気を付けなければならない事が分かりました。
- ・ 災害派遣などの野外調理を行う時に使う野外炊具を見学させていただき、たいへんよい経験になりました。
- ・ 管理栄養士の仕事として、発注、献立作成、検食、見回り、携帯調査、カンファレンスなど一人の管理栄養士がやらなければならない業務が沢山あり、とても大変な仕事だと実感しました。
- ・ 忙しい職業だと思いましたが、その分やりがいのある仕事だと思いました。
- ・ 社会に必要なことについてのお話を聞かせて頂いたので、社会に出る前の心構えになりました。
- ・ 調理はとても大変でしたが、改めて調理の楽しさも感じることができました。
- ・ 入居者の状態を考慮し、嘔みやすさ、好き嫌いの傾向など多くの考慮する点があるため、献立作成においても対象者の特性に合わせることの大切さを実感しました。
- ・ 調理員の皆さんは、それぞれの仕事を協力し合って進めており、コミュニケーションの大切さが分かりました。
- ・ 子どもたちと給食を食べる機会を頂くなど、対象者との交流の場を設けていただき、学校では学べない体験をすることができました。

- ・ 大量調理の特性と留意点についてですが、大量調理ならではの温度や味の変化について、改めて難しいなと感じる機会がありました。
- ・ 検食をしていた園長と話しをする機会があったのですが、調理終了後すぐに食べた和え物はちょうどよい味でしたが、仕事をして約1時間後に食べた和え物の桜エビの味が濃かったというものでした。時間経過により、桜エビが和え物の調味料を吸い込んだため味が濃くなったようでしたが、調理終了時間から喫食時間までに間がかかるので、大量調理の味の変化を考慮する重要性を学びました。
- ・ 調理中の調理員が時間の経過による味の変化を考慮した調理を行うことが必要ですが、それ以前に、献立作成や、調理工程を指示する段階での想像力が大切だと改めて感じるとともに、献立を立てる栄養士側のメニューのイメージを調理員へ伝えるコミュニケーションや、喫食者の感想を献立に反映させることなど、基本的なことがとても重要なのだと改めて感じました。
- ・ アレルギー対応は命にかかわることなので、とても慎重に行われている印象でした。
- ・ 釜場での作業は力を使うことが多く、ただ力任せにヘラやスコップなどの道具を動かすのではなく、体重移動をして上手く自身の体と道具を使うことで効率良く調理が出来るということも学びました。
- ・ 11時20分の配食時間に間に合わせなくてはならないので、一つ一つの作業がスピーディーに行われていました。レタスの芯を取る作業は、芯部分を強く叩くと芯を抜くことができるなど、大学では学べない大量調理のコツを学ばせていただきました。
- ・ 時間短縮する効率の良い作業動線の確保などを現場の方の工夫に感銘しました。
- ・ 栄養士の方が全国から集まる隊員の方のために、積極的に郷土食や行事食を献立に取り入れていて食べる方のことを考えて献立作成をされていることが分かりました。
- ・ 実習に行くまでは、技術面や知識面が足りないと感じていたため、その部分を学びたいと思っていましたが、それ以前に集中力、体力など基礎な部分が足りないと感じさせられました。
- ・ 食に関するニュースは、特に敏感になり、未然に防げるような対応が必要だと感じました。
- ・ 管理栄養士(栄養士)になれたとしても、生涯勉強を続ける必要があると分かりました。
- ・ 味付けに関してはとても濃く、私が作成したみそ汁は「薄い」との評価を受けてしまい、合計で1.2kgもの味噌を追加しました。これは、対象者の方が汗をよくかく仕事だから

らだと言うことです。他の給食施設では経験することのできないことを学びました。

- ・ 献立の内容がその日に代わることがあるので臨機応変に行動しなければならないことを学びました。
- ・ 自衛隊の献立作成の中で昼食が一番、エネルギーが高いことに驚きました。訓練など一番活動する時間帯のため、高エネルギー食を摂取する決まりで、隊員の顔をみても「疲労」や「空腹」は伝わってきました。
- ・ 携行食の試食では、自衛隊の隊員さんが実際の訓練で食べている“スティックライス”や“レトルト食品”など食べさせていただきました。味も美味しくて驚きました。
- ・ 給食施設での大量調理を行う上で、献立の作成をする際、その施設を利用する人たちの好物を作るだけでなく、苦手な食べ物を少しでも食べてもらえるような工夫をすることが大切だということがわかりました。

2. 施設・指導者

- ・ 自衛隊の隊員さんのお話はとても良い話ばかりで様々な話を沢山聞いて自分の糧になりました。
- ・ 管理栄養士の方をはじめとして、厨房職員の方には親切に対応していただき、感謝しています。
- ・ 給食を担当されている部署の皆さんは、とても熱意のある方でした。実習を通じ、仕事に対して熱意を持つことへのあこがれを持ちました。
- ・ 班長さんや管理栄養士さんが、私たちの調理している姿を写真に撮影し、印刷して貼っておいてくださり、先生方の温かさを感じました。
- ・ 管理栄養士の先生が一人しか配置されていないことに驚きました。思った以上に業務量が多く、一人で行っているのはすごいなと思いました。

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

- ・ 学校の実習では肥満や糖尿病など過栄養の症例について学ぶ事が多かったのですが、実際には食に興味がなく少食な子や少食ゆえに風邪をひいてしまう子など子供の低栄養の問題についても解決していかなければならないのだと分かりました。
- ・ エプロンシアター（保育所での食育講話）をみて、子供を飽きさせない工夫など、大学では学べない新たな視点を学びました。
- ・ 社会人として働いていくうえでの心構えや、挨拶の仕方などを学ぶことができました。
- ・ 管理栄養士だけでは事業は成り立たない現実を目の当たりにし、他職種との連携の大切さに気が付きました。
- ・ 検診ではよく観察していると、ほとんど聞いていなかったり、食べもしない人もいらっしゃいました。その後のカンファレンスで、保健師や児童虐待防止支援アドバイザーの方の意見では「虐待リスクの可能性がある」との意見もでていました。管理栄養士も単に食事や栄養という視点だけではなく、対象者の全体像をつかむこと、そして情報共有の大切さを学びました。
- ・ 考察したことを実習生同士でディスカッションすることで、深い学びが得られました。大学でも学生間のディスカッションを続けていきたいと思います。
- ・ 地域住民の方とふれあい、生の声を聞き実態を知ること、教科書だけでは学びきれないことをたくさん学ぶことができました。
- ・ 実際に赤ちゃんとかかわることで、発達の状況などを実際に見て、大きな経験になりました。

2. 栄養相談

- ・ 栄養教育をする際には対象者の年齢に合った媒体や伝え方を見極めて栄養指導する

事がより多くの人に伝える為には重要だと感じ、媒体作成の際に注意する必要があると分かりました。

- ・ 対象者に対しての接し方や、栄養相談の仕方などを学びました。
- ・ 保育所では子供に対する食育の仕方、どのようにしたら子供が飽きずに話を聞いてもらえるかなどの技術を学ぶことができました。
- ・ 専門職と一般人との認識の違いや伝わり方の違いがあり、それをどのようにして伝えるかという工夫についても学ぶことができました。
- ・ 母子栄養相談では、お子さんの育児において不安なことがたくさんあるということを知り、具体的な食事や栄養面だけではなく、そうした精神面へのアプローチや配慮が大切だということを学ぶことができました。
- ・ 管理栄養士さんに求められるスキルとして、専門知識はもちろん必要ですが、ほかにも地域の方々とのコミュニケーションや他職種の方との連携などのスキルも求められるのだと感じました。
- ・ 血糖値改善教室では、やる気のある方々ばかりでした。しかし、間違った知識をお持ちだったり、勘違いしておられたりしている面もあり、正しく答えられる技術が必要だと感じました。
- ・ 離乳食教室では月齢別で試食をつくり、提供しながら歯の発達、咀嚼の観点から離乳食についてのレクチャーをやっておりました。お母さま方はとてもいろんなことを心配されており、このような相談できる場を提供することでストレスをためないようにするのも重要であると説明を受けました。意思疎通の難しい赤ちゃんを持つお母さんは、不安や心配が募るとストレスとなりネグレクトなど起きるかもしれないため、そうした不安を解消するアプローチの大切さと、離乳食教室などの機会を設ける意義を学びました。
- ・ 栄養相談を見学させていただいた際に、保護者の方からの相談として「離乳食をどのくらいの量をあげたらいいのかわからない」や「アレルギーが心配」などおっしゃっていました。知識不足や不安が離乳食の進みを遅らせる原因になるのだと分かりました。

3. 施設・指導者

- ・ 実習先の先生方がやさしく実習をすることができ、感謝しています。
- ・ まず管理栄養士の実習生である前に、基本的な社会人としてのマナーやルール、心構えが大切であると学びました。

- ・ 保健センターの管理栄養士業務は、地域住民の方に深く密着しており、地域の健康を守り、地域住民の方にとって身近な存在であることを学びました。とてもやりがいのある仕事だと実感できました。

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

- ・ 従業員の方々のお客様への対応、品出し、前出しといった一つ一つの業務もお客様のことを常に考えた工夫や気遣いがあり、店内も高い棚が少ないことや POP が見やすいことなど地域に寄り添い、お客様第一に考えられているなど感じました。
- ・ 薬局においても、他職種の連携が必要であることがわかりました。
- ・ 実際に試食会を実施した際、笑顔で挨拶することを心掛けました。多くの地域の方々に喜んでいただけ、やりがいを感じることができました。
- ・ 服薬指導の際に、体調の変化を聞き取ったり、薬の用途や飲み方をわかりやすく説明されている真摯な姿がとても印象的でした。
- ・ 調剤室では「半分使ったら発注」と書いてあり、店内には「火金に入荷」という札があったりと、従業員同士で情報を共有することで連携を図っているのだとわかりました。
- ・ 商品を買いに来たお客様が何をかうのかを忘れてしまった時、購入履歴を頼りに一緒に探している姿をみて、私も相手のためにできることは全力でお手伝いしたいと思いました。
- ・ 在宅訪問にも同行させて頂き、在宅医療について具体的に学ぶことが出来ました。
- ・ たくさんの患者様とお話をする事ができたので、患者様が実際に知りたいことは何かを知ることができました。
- ・ お客様との接し方、身だしなみなどで店舗の印象が左右されるということを改めて感じました。
- ・ 地域の特徴として高齢者が多く、商品を探すために2階に上がることが困難であり、従業員の方が商品を取り行くなどの配慮がなされていました。お客様に対する気配りを感じました。
- ・ 薬剤師と事務のコンビネーション次第で、患者さんに早く薬をお渡しすることができ、患者満足度の向上につながると分かりました。
- ・ 実習に行く前は薬局では、処方せん通りの薬を渡すだけの場所だと思っていましたが、診察を終えた患者さんが薬の変更を認識されていない場合など、病院に確認する業務が行われて

いました。「疑義照会」と呼ばれる業務と伺い、多くの職種によって医療安全が推進されていることが分かりました。

- ・ 離乳食相談において、私が知らない食品がありました。新商品は毎年数多く出ているため、常にアンテナを張り、日々勉強であることを学びました。
- ・ 薬剤師の方も管理栄養士の方も、お互いに尊敬し、理解し合っているからこそ上手く連携をとることができていると感じました。
- ・ 患者様の疾患や年齢に合わせて、話し方や距離感を変えているということがわかりました。実習初日、処方箋受け取りの際に患者様を焦らせてしまうことがありました。その方は、精神疾患の方で、焦るとパニックになってしまう様子でした。実習先の先生方は、患者様の背景を覚えており、患者様に合わせた対応をされており、プロフェッショナルのすごさを実感しました。
- ・ ピッキングは、調剤室に情報が来る前から自ら動いて、事前に用意する、など、スタッフ同士の連携が大切だとわかりました。調剤室に情報が来るまで待っては、患者様を待たせてしまうため、早くかつ正確な仕事をしていることに感動しました。記憶力、計算力、状況把握力が求められる仕事だと思いました。
- ・ 処方箋入力では、処方箋についている QR コードにより簡単に読み取れ、文章もコード化されて、簡略化されていました。IT 技術を用いることで、より迅速かつ安全に薬剤が提供されていることを知りました。
- ・ ドラッグストアでの働き方を体験して、自主的に動くことの大切さやコミュニケーション能力の大切さを学ぶことができ、今後、働く上で役立つと思いました。
- ・ 色々な店舗で実習させて頂き、各薬局の特徴とその違いについて学びました。
- ・ 薬剤の一包化や塗り薬の調合など、薬剤師さんの業務を見学でき、他職種業務の理解に繋がりました。

2. 薬局における管理栄養士について

- ・ 健康に関する取り組みの多い店舗で、血管年齢測定会や健康食品の試食会、試飲会など管理栄養士としての知識を生かしながらお客様と関わることができ、今までのドラッグストアのイメージと変わりました。
- ・ 薬局と病院が提携を組んで栄養指導が行われており、シームレスな取り組みに感銘を受けました。

- ・ 薬局の管理栄養士の栄養指導で患者さんの検査値が改善すると聞き、薬局管理栄養士の重要性に気が付きました。
- ・ 薬局の経営に直接的な利益になりづらい管理栄養士業務の中で、どのように利益を出すか、そして一方で利益に囚われずに地域の人をサポートすることの重要性があり、そのバランスを考えていかなければならないということが分かりました。
- ・ 実習施設の管理栄養士の先生は、地域のお客様のニーズを大切にし、そのニーズを満たすことが出来るよう管理栄養士の知識を生かしていると教えてくださいました。管理栄養士の知識が先行するのではなく、ニーズに応じた知識の習得と提供が必要であると分かりました。
- ・ 患者様の今持っている知識に合わせた栄養指導をすることが大切だということに気づきました。
- ・ 管理栄養士の実習生としての態度や行動、言動を学ぶことができました。
- ・ 薬の知識を身につけることで、患者様の処方せんも理解することが出来るので、薬と食事の相互作用なども考慮し、栄養指導を行う事が必要であると感じました。
- ・ 薬の効果を十分に発揮させるためには、土台である食事がとても大切だということを改めて感じました。
- ・ 毎日栄養相談の見学をさせていただき、患者さんへの導入の仕方や特定保健用食品の食べやすい食べ方など、座学だけでは学べないことを学ぶことができました。
- ・ 今まで私は、「あれもこれも伝えようとしていて分かりにくい栄養相談をしていたな。」と反省をしました。これからは、先生方のような栄養相談ができるように心がけたいと思いました。

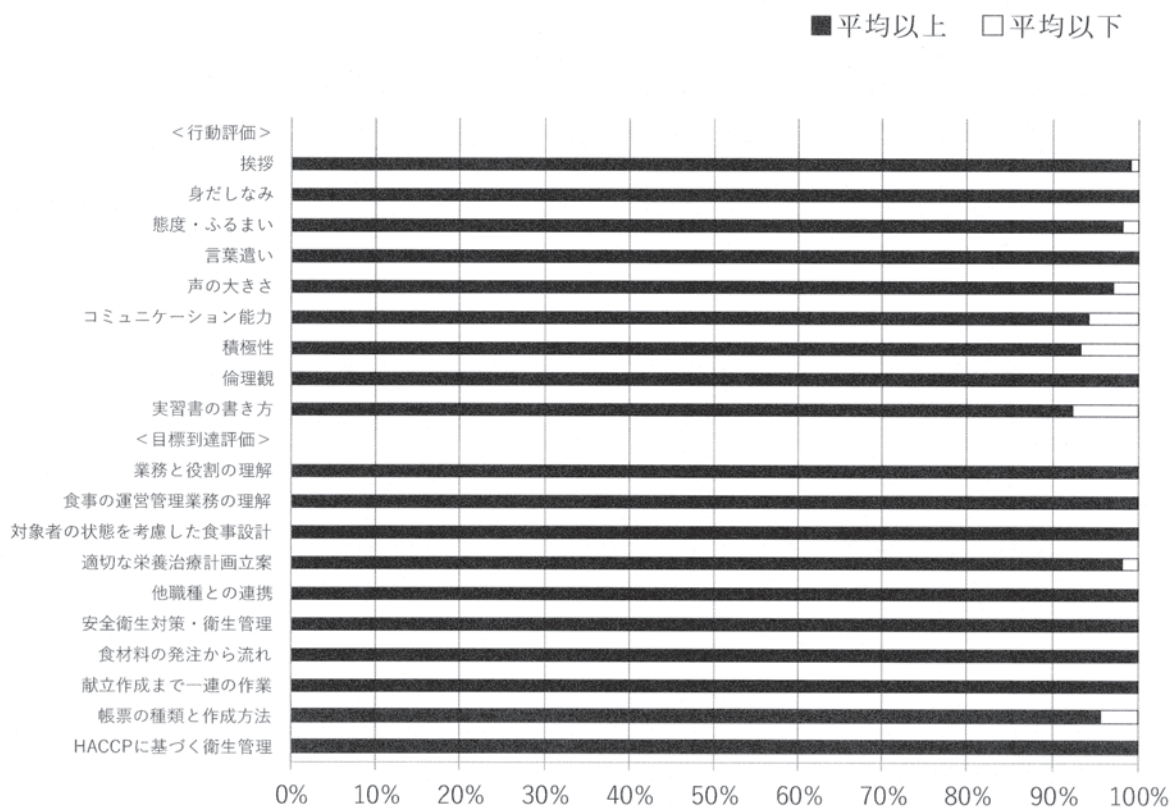
3. 施設・指導者

- ・ 指導者の先生がとても丁寧に熱心に教えて下さり、もう少し長い期間学びたいと思いました。
- ・ わからないことはわかるまで丁寧に指導していただきとても充実した時間を過ごすことができました。
- ・ 努力を惜しまず、いつも患者様を第一に行動されていて私も先生方のように患者様のために働きたいという気持ちがより一層強まりました。

私から見て完璧に仕事をしている先生方が、「まだまだ勉強不足」とおっしゃっており、感銘を受けました。

8. 実習評価と意見・要望

臨地実習 A（臨床栄養）・B（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。

- ・ 管理栄養士としての机上で学んだ知識がしっかりしており、実際場で確認することにより、さらに自分への貴重な経験として落とし込めていたのではないかと思います。4週間しっかりがんばれました。今後の活躍を期待します。
- ・ 初日からコミュニケーション能力が高く、また病院で働きたいという気持ちも言動に出ていたと思います。他部署の職員や医師にも積極的に質問をしている姿があり、今までそのような実習生はなかなかいなかったのび、びっくりしました。終始笑顔で好印象がもて、言葉遣いや目上の人に対する接し方が素晴らしかったです。タイミングが合えば、一緒に仕事もできるかと思っています。実習においてとてもよく出来ていました。

- ・ とても真面目で色々な事をすぐメモに取り、言葉遣いも丁寧で実習ノートも学んだ事がしっかりと自分の考えで書いていました。積極性の部分は性格もあると思いますが、控えめの部分もその真面目な所でカバーできていました。学ぶ姿勢が初日から最終日まで終始感じられました。とてもよく出来ていたと思います。
- ・ 真摯に実習に取り組んでおり、疑問などもその都度質問し解決していました。指導を担当した当院スタッフからも高評価を得ていました。
- ・ 実習に対する目標が定まっていて、積極的に取り組んでいました。レポートもきちんと整理されていたと思います。指導を担当した当院スタッフからも、高評価を得ていました。
- ・ 様々な業務を見学、体験していただき、学校での学びと結びつけながら理解を深める努力をされている様子が伺えました。最終日には素晴らしいまとめの発表もしていただきました。ありがとうございました。
- ・ 実習の初めは緊張していたのか、積極性に欠けるように見えました。しかし日ごとに積極的に質問をし、予習をしている姿が見られるようになりました。説明を受け際には、必ずメモを取り、熱心な様子でした。ただ、実習終盤に頼杖をつくなど緊張に欠ける姿がありました。病院・福祉施設と様々な場を経験できたことは貴重な事ではないでしょうか。この実習での経験を今後に活かしていただきたいと思います。
- ・ 常に積極的でよく学んでいました。厨房内でも声を出し、次々と作業していました。栄養事務でもすぐに質問をし、自分で納得して改善できていました。コミュニケーション能力も高く、相手に好感を与えることができています。
- ・ 前半2週間で給食管理、後半2週間で栄養管理・指導を実習しました。質問も多く、多くを学ぶことが出来ました。
- ・ 挨拶や身だしなみ、言葉遣いはとても丁寧でした。課題に関しても良く出来ていました。質問等をもう少し積極的にすることが出来ていれば更に良かったと思います。
- ・ 基本的なあいさつや態度・ふるまい、とても良い学生さんでした。社会人になってもしっかり出来そうな方です。積極性もあり素晴らしかったです。ありがとうございました。
- ・ 担当患者さん以外の方とも積極的に声をかけ笑顔でコミュニケーションをとれていました。態度や言葉遣いも良かったと思いますが、実習生同士で話をする時などの声の大きさが少し気になりました。また、栄養指導媒体の作成時には、こちらが伝

えたテーマ以外にも担当患者さんが困っている事や知りたい事を自ら聞き取り、その内容も組み込んで資料を作成していました。1人1人に会わせて個別の栄養ケアの重要性について深く理解し学べたと思います。

- 本人の目標「積極的に行動する」「笑顔で挨拶する」を意識して過ごし達成することができました。初めてのこと、やや難しいことには、ヒントを提示すると自分で考え、形にしたことは立派です。誰に対しても明るく堂々と自分の気持ちや意見を素直に伝える堂々とした態度には安心感がありました。
- 栄養指導対象の患者さんと日々の実習において積極的にコミュニケーションをとり、信頼関係を築く事ができたと思います。この方の課題に対し、実現可能な提案を行い、具体的な食品や調理法等を共に考えることで、印象に残る栄養指導ができたと思います。イベント時には患者さんやスタッフとコミュニケーションを取りながら、協力して作業に取り組むことができました。レシピ作成や食堂での調理も丁寧に行う事ができ、充実した実習になったと思います。
- 課題に対し、何事にも丁寧に取り組む様子が伺えました。患者さんには笑顔で接し、安心感を与えながら関わることができていました。細やかな所にもよく気付き、質問をしたり実習書にまとめたりしていました。他の実習生が困っていると手助けをしており、頼りがいのある人柄だと感じました。
- 実習を通じて何事にも主体的に取り組む姿勢に好感が持てました。また、是非一緒に同じ管理栄養士として働きたいと感じました。これからのさらなる成長に期待します。
- 常に自分の知識や技術を現場でどう生かせるのかを探求できていました。厨房作業に関して、本人は不安があったようでしたが、一度言われたことはきちんと守り、吸収も早く、今後も現場で生かしていける能力があると感じました。卒業後の活躍を期待しています。
- 変則的な日程でしたが、健康管理をし、実習ができました。理解が不十分と思われるノート記載もありましたが、口頭補足による修正が可能でした。全体として、明るく、真面目に取り組めていました。
- 終始おとなしかったですが、質問する場面やノート記載内容から自らテーマを見つけ、積極的に実習に臨んでいる様子が伝わってきました。理解も適切にされていたと思います。
- 全体的に何事にも丁寧に取組み、控えめではあるものの、発言、質問が出来ており、良い姿勢で実習を行っていたと思います。栄養アセスメントや献立作成では、勉

強不足な部分が見られましたが、指導者のアドバイスを受け、修正することや自分から知識を得る努力が出来ていました。

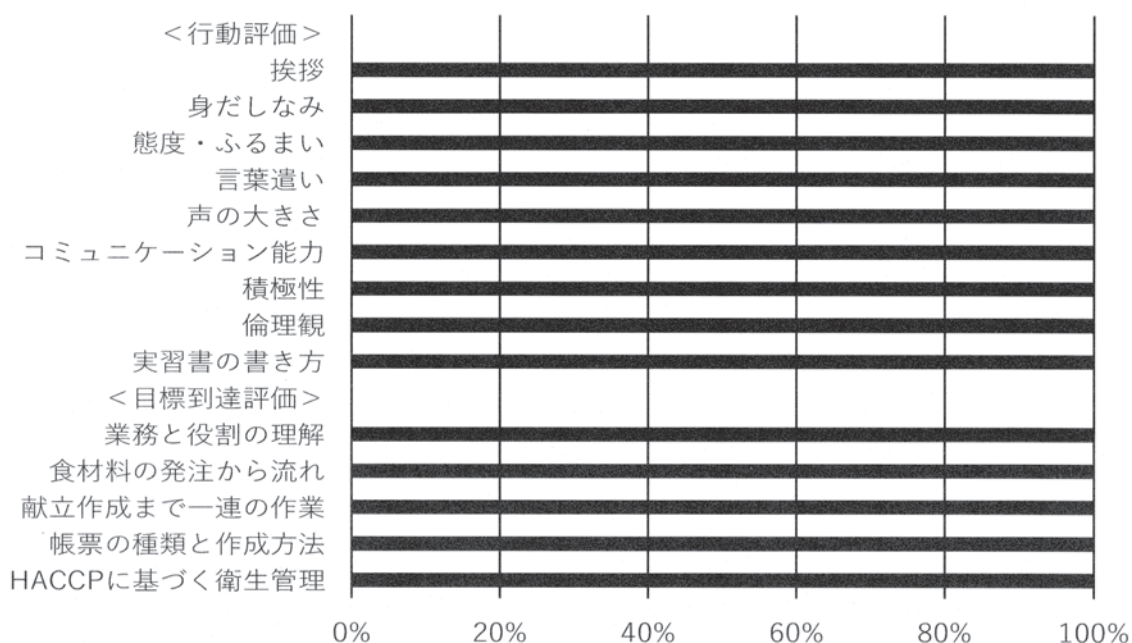
- 管理栄養士の質問に的確に答えることができていました。また、分からないことは教科書で調べる、質問するなどし、理解しようとする姿勢が見られました。
- ロールプレイで作成した栄養指導媒体は完成度が高く、分かりやすいものでした。4週目には、当院で使用する栄養指導媒体を作成して頂きました。実習書も丁寧に記載し、実習内容をまとめていました。
- 指導媒体、実習ノートの挿絵や色使いが素晴らしく、資料を元に伝える能力が長けていると感じました。また、こちらが指導した内容はきちんと理解・学習されていました。質問や気づきが少なめでしたので、もう少し積極性があるとよりよいと感じました。
- 事前課題の献立作成では、考案したレシピを実際に作り再考しており積極的な姿勢が見られました。日々、実習前に目標を立てて臨んでいたと思いますが、残菜調査等から考察する際は、探求することを避けているように感じました。間違いを恐れずに、自分の意見を相手とマジ和セルと自己の成長に繋がるのではないかと感じました。
- チーム医療に興味を示しており、積極的に参加をしておりました。糖尿病教室の発表では、より分かりやすく伝える事や興味を持ってもらう為にどうしたらよいか一生懸命考えていました。その結果よい発表ができていたと思います。
- 管理栄養士の業務に対して積極的に質問をし、学ぼうとしている姿勢がよく分かりました。施行調査の結果をよく分析しており、分かりやすい発表ができていました。
- 長期間の実習を日々頑張って学んでいました。実習科目について、その目的を捉えることができていましたが、自身の実習課題や栄養指導媒体等に工夫や意欲を盛り込め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ています。
- 長期間の実習を日々積極的な姿勢で学んでいました。残食調査や温度調査の分析・報告のまとめや栄養指導媒体など、文章、イラストについてよく考えて効果的に表現することができていました。課題発表等のプレゼンテーションも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ています。
- 献立の作成については、もう少し実践力をつけることが必要です。職に興味を持ちおいしく食べる工夫や基本的な調理学を再学習し、経験を積まれることを期待致し

ます。

- ・ 積極的ではなかったが、物事の捉え方や相手の問いかけへの対応はしっかりできていた。相手に自分の考えを伝える力を身に付けると良いと思います。
- ・ 課題として提出された献立は季節感があり、色彩も考慮されていました。
- ・ 実習中、リーダーシップを発揮して、全体を上手くまとめてくれました。
- ・ 何事にも興味を持ち、積極的に質問をし、予習をする等、実習生としてふさわしい態度だったと思います。実習で得た知識や経験を是非今後の学生生活でいかして頂きたいと思います。
- ・ 積極性に少し欠けるかと思いましたが、実習ノートは要点がきちんとまとめて書かれてあり、実習内容は理解出来ている様でした。今後の活躍を期待しています。
- ・ まわりをよく見ていて、次に何をするのがいいかを自分で考えられる学生でした。包丁の使い方をはじめ、ほとんどの作業を完璧に行っている姿に、職員皆感動していました。
- ・ 給食運営については実際に仕込み、盛り付けに従事し、定められた時間内に衛生的に病院の食事を作ることを体験しました。臨床栄養については、入院中の患者様に同意を受け、栄養管理計画立案、計画に基づいた日々のモニタリングを行い、栄養指導の媒体作成、栄養指導を経験。その上で一連の栄養管理をパワーポイントにまとめ、栄養科職員の前で症例発表を行って貰いました。パワーポイント作成に至っては、時間のない中、よくまとめ、変更点にも即座に対応。発表も聞き取りやすい声、早さで栄養科職員の刺激にもなりました。
- ・ 管理栄養士が行う栄養アセスメントや多職種とのチーム医療については、特に関心が高く、取り組んでいたと思います。給食、献立の展開などの指導時間がやや短かったので、大学での学習で深めて頂きたいと思います。

給食施設（病院を除く）における臨地実習 B （給食経営管理・給食運営）の評価とご意見

■ 平均以上 □ 平均以下



<特定給食施設（学校給食センター・特別養護老人ホーム・自衛隊）>

- ・ 実習に真面目に取り組んでおり、好感が持てました。実習生をまとめて、分からない所は積極的に質問する熱心さが伝わりました。
- ・ 実習を真面目に取り組んでおり、好感が持てました。明るく挨拶ができ、質問した内容に適確に答える事ができていました。
- ・ 実習を真面目に取り組んでおり、熱心さが伝わりました。座学では分からない所を質問し、実習ノートのまとめ方が上手でした。
- ・ 実習、大変お疲れ様でした。次がとても見やすく、実習書が読みやすかったです。自衛隊での実習はいかがでしたか。これからも管理栄養士国家試験等大変だと思いますが、頑張ってください。

- ・ とても積極的に実習を行ってくれました。疑問に思ったことを色々と質問してくれたので、何が分からないのか、何を知りたいのかが、分かりやすく、教えやすかったです。厨房で作業をする時も上手に丁寧にできていたようで、調理師さんたちが褒めていました。ミールラウンドでは、積極的に入居者さんとお話出来ていて、入居者さんもととても喜んでいました。実習書もととても細かく書かれていてとても嬉しかったです。ありがとうございました。
- ・ 毎日自分の目標を考えていて、それについてしっかりとした考えをもっていて素晴らしいと思いました。自分が出来なかったことを次の日には実践できていて良かったです。最初のうちは、入居者さんと話すことに不安そうでしたが、どんどんと自分から話せるようになっていました。一緒に話せた入居者さん達も喜んでいました。質問をしてくれたときに、そういう考えもあるのだと、私も学ばせていただきました。5日間ありがとうございました。
- ・ 5日間という短い期間でしたが、自主的、積極的に実習に取り組むことができました。調理と洗浄作業を体験することが主体の実習でしたが、その中で学校給食の衛生管理について多くのことを学ぶことができたのではないかと思います。学校での食指導も、対象学年を考慮し、児童の興味関心を引き出す素晴らしい内容でした。指導する立場としての言葉遣い等を工夫すれば、さらに良いと思います。実習中、ルールを守り何事にも真剣に取り組む姿勢は、大変好感が持てました。今回の経験を生かし、将来の自分に必要とされる資質をさらに磨いていってください。

<児童福祉施設（保育所）>

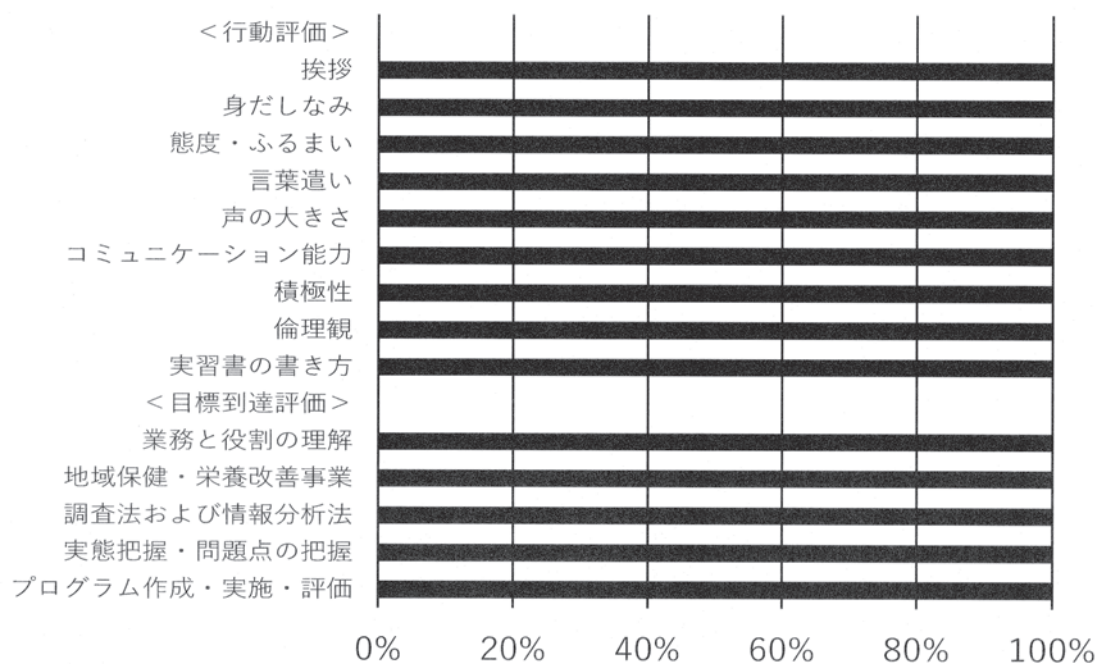
- ・ 実習初日は、本人も言っていました、とても緊張している様子でした。翌日以降は緊張感も抜け、厨房内でもよく動けていました。特に一度教えたことは、次に自ら積極的に取り組み、先々の流れが見えていました。また、要所を押さえた質問にも積極的な姿がみられました。
- ・ とても雰囲気明るく、0～5歳児の子どもたちとも楽しそうに接していたのが印象的でした。厨房内での言葉数はあまり多くはありませんでしたが、実習書から自分の感じたこと、考えたことなど、しっかりと理解ができていることが伺えました。
- ・ 落ち着いた様子で実習に臨めていました。指示された事だけでなく、自分から動くとする姿がみられました。食事介助ではどのように声かけをすればよいのか自分なりに考えていて、とても良かったです。
- ・ 緊張気味でしたが、日々の実習で慣れてきた様子が分かりました。保育士への質問

を考えるなどの積極性もみられました。お子様の名前も覚えようとする姿も見られ好印象でした。実習書の内容が分かりやすく、イラストもあり、とても良かったです。

- ・ 挨拶や返事がしっかりと出来ており、言葉遣いも丁寧で、とても良い印象を受けました。調理作業の中で頼み事をした際も一生懸命取り組む姿がみえ、良かったと思います。保育士に話を聞く時や子供に接する時に積極性もみられました。実習書のまとめ方が上手で、字も丁寧でとても見やすくまとめられていたので良かったです。ミスを引きずることよりも、それを活かして次の作業に取り組めるように努めることが大切だと思いました。この実習を活かし、これからも頑張ってください。

臨地実習 C（公衆栄養）の評価とご意見

■ 平均以上 □ 平均以下



代表的なコメントを抜粋しました。

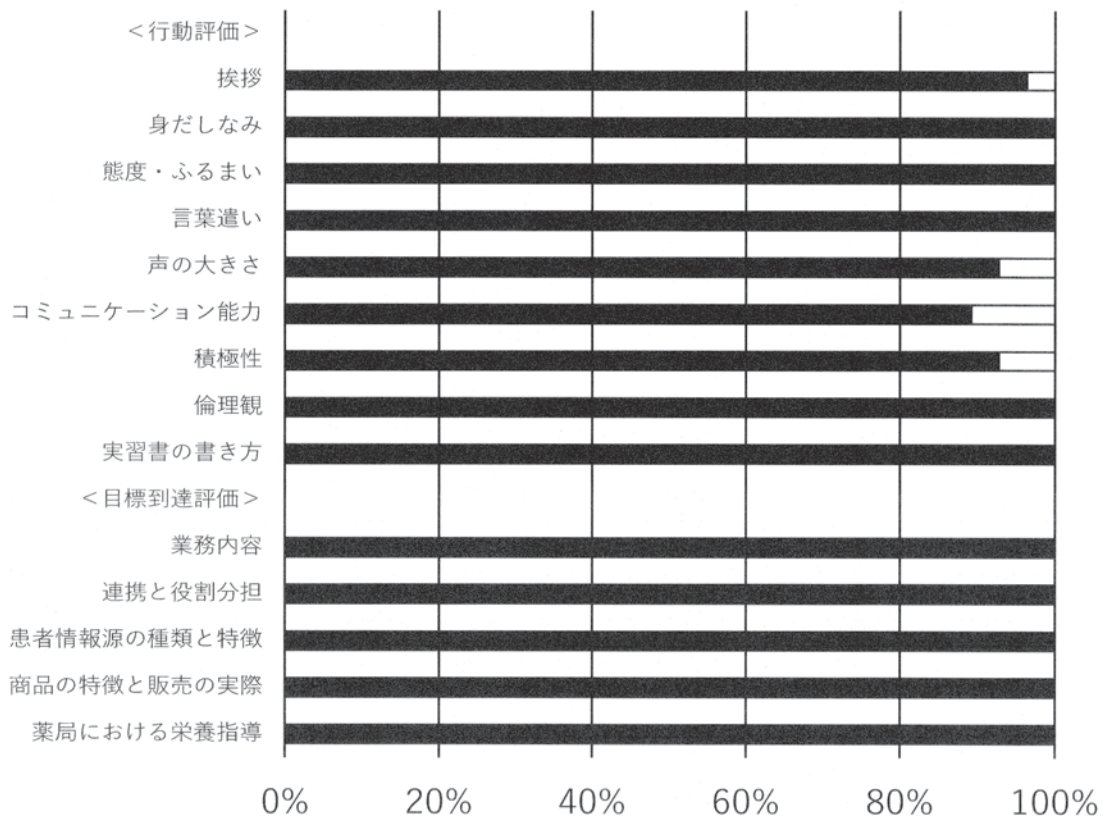
- 当県における保健所業務の一部を学んで頂きました。他の実習生と学ぶ事でも新たな意識が芽生えたようです。健康課題やその対策の難しさも実感できた様です。これからの就職活動や研究に活かして下さい。
- 当県における保健所業務の一部を学んで頂きました。他の実習生と学ぶ事でも新たな意識が芽生えたようです。実習を通じ、様々な疑問や課題を実感できた様です。提案いただいた内容は町にフィードバックしていき、活用していきます。就職活動

や研究に生かして下さい。

- ・ 実習期間中、健診や離乳食講習会に参加して頂きました。課題にも一生懸命取り組んでいました。市民ともう少し積極的にコミュニケーションがとれると、なお良かったです。
- ・ 教室等の参加者にも積極的に声をかけ、住民の生の声も聞くことができていた。様々なライフステージの事業、また団体育成等についても学ぶことができた1週間でした。
- ・ 目的意識を持ち、事前学習を十分にして臨まれていました。実習中は相談のスキルなど大学での学びと結びつけ、理解を深めていました。母子保健では、支援の大切な視点を自分の目で見、感じ、理解していただけ、よかったですと思います。
- ・ 実習中は積極的に関わり、食育教材も創意工夫して作成できました。日々のノートもよくまとめていました。チームワークよく離乳食の教材も説明できていました。調理実習では市民と触れ合い、魚の魅力あじを上手に調理できました。多くの体験で気づきを深めることができました。人とつながる食育の実践をこれからの学びに生かしていただけたらと思います。
- ・ 1つ1つの事業をただ見学するのではなく、「なぜだろう」と考え、探求される様子が多く見られました。また、栄養・食事という視野でなく、健康という大きい視野で本市の事業を捉えており、私の方が勉強させて頂きました。細かいところにはありませんが、実習書について誤字等が多く見受けられました。これについては、本人に伝えてあります。

薬局実習の評価とご意見

■ 平均以上 □ 平均以下



代表的なコメントを抜粋しました。

- ・ フロア実習（青汁、黒豆茶の試飲）に苦戦されながらも、真摯に取り組んでいる様子が印象的でした。ご本人にとっても良い学びとなっていましたら幸いです。POP作りなど、絵の才能は、現場でもとても役に立つだろうとうらやましく思っています。
- ・ 緊張や不安の様子が、初日にとっても伝わってきました。笑顔について実習書に何度か書かれていましたが、元々のすてきな笑顔は自信をつけていくことで、自然に出てくるのではないかと期待しています。
- ・ 口数が少なく大人しい印象でしたが、課題ではペアの学生さんを引っ張りながら、

取り組んでくれました。現状の管理栄養士の知識を活かした取り組みを紹介していくなかでは、更にこんなこともできるのでは、という提案も頂き、よく考えられていると感じました。考え方はしっかりされているので、より主体性を持って1つ1つの行動に結びつけられると成長に繋がると思います。

- ・ 礼儀正しく気配りができ、お客様対応も心配なく行ってくれました。課題では途中上手いかない悔しさが伝わってくる場面もありましたが、それだけ真剣に取り組んでくれていたと感じました。何事にも興味を持つ姿勢が素晴らしいので、今以上に知識や行動にうつす力も身に付けて成長してほしいと思います。
- ・ 将来、薬局希望との事で実習はしっかり行えていたと思います。対応力も有り、自主性も良かったです。頑張ってくれたと思います。
- ・ 積極的に質問したり、学ぼうとする姿勢が素晴らしく、指示がない時も、自分で出来る事を見つけ、行動してくれました。栄養相談の見学や症例検討を通じて、ガイドラインの内容だけでなく、患者さんの生活に添った提案の大切さやコンビニ、外食のメニューや商品等の知識も普段から意識して目を向けることも大切だと気づいて頂けたと思います。成果として、薬局に来る患者さんの為に、季節ごとの野菜の栄養について記載したカレンダーを作成していただきました。
- ・ 実習前のレポートでは薬局での管理栄養士としての仕事の他、在宅の現場での仕事や健康食品、医薬部外品などの取扱についても興味があるとのことでした。薬局内での薬剤師の業務内容から見学していただき、特に散剤の調剤や自動錠剤分包機にとっても驚いていました。在宅にも同行していただき、実際に患者と接することで色々なことを考える良いきっかけになれば幸いです。実習書に書き切れないほど書き込んでいて真面目さが伝わりました。
- ・ 全体を通じて、常に真面目に研修に取り組まれていたという印象を持ちました。初めは、とてもおとなしいイメージだったのですが、いざお話をすると、とても自分の意見、考えがしっかりお持ちなのか、沢山質問、考えを話してくれました。また、笑顔がとても素敵な方でしたので、是非「人」と関われる様な仕事に就けるのがいいなと個人的な意見として持ちました。今後としては、ともしっかりとした意見をお持ちなので、更に積極的に意見を伝えていける様になるといいと思いました。5日間の実習、本当にお疲れ様でした。
- ・ 積極性があり、様々な実習内容に前向きに取り組んで頂きました。学ぶ姿勢も素晴らしく、色々な視点で物事を考え、質問もしてくれたので、気づきの多い実習になったのではないかと思います。

- ・ 弊社の管理栄養士は本社での業務のため薬剤師と登録販売者による調剤薬局業務研修とケアマネージャーに同行した在宅療養の様子を盛り込んだ実習とさせて頂きました。大変控えめな学生さんで、在宅訪問の際に利用者様へご挨拶が出来なかったり、質問した事への返答ができなかったりする場面が幾つかみられましたので、少し厳しい評価をさせて頂きました。この実習を通じて、今まで学んできた管理栄養士の座学の基礎を社会でどのようにすれば役立てていけるか考え、ご本人の課題や気づきを見つけ出す機会となっていれば幸いです。
- ・ 調剤薬局としての薬剤師の職務について実習を通ししっかりと理解しました。薬と食物の相互作用、高血圧・糖尿病・高脂血症・痛風について、検査値との関連性、管理栄養士として求められる食事指導を自分なりに考えて答えてもらいました。処方受付から投薬までの一連の作業も理解して頂きました。店舗オリジナル指導箋として、「グレープフルーツの摂取」について作成して頂きました。1週間指導したことをしっかりと理解し、分からない事は翌日に調べてきて、一生懸命実習を行っていました。
- ・ 特に問題なく作業等してくれました。本人は調剤薬局への就職が希望だそうです。少しおとなしい方でしたが、当社にも来ていただきたいと思わせてくれました。
- ・ 薬局での管理栄養士としての業務や管理栄養士、薬剤師、医事といった他職種との連携、協働について理解して頂けました。事前に栄養相談に使用する患者向けの媒体を作成し、実習中では分からない点、疑問に思うことは積極的に質問するなどとても意欲的に取り組む姿勢はとても良かったです。
- ・ 始めは緊張もあったと思いますが、患者様のお話もしっかりと耳を傾けて一生懸命に相談にのっていました。その場で答えられなかった事も、しっかりと考えて資料を作って頂きました。とても分かりやすく、皆が理解出来る様工夫されていると思います。調剤室内での業務は余り出来ませんでした。実際の患者様とは関わりがもてたと思います。私達もとても勉強になりました。有り難うございました。
- ・ 患者様の相談に真摯に対応している姿はとても好感が持てました。お願いされた資料が沢山になってしまって、調剤室内の業務はあまりできませんでしたが、患者様とのお話はしっかりと経験できたと思います。作成して頂いた資料もとても分かりやすく作られていると思います。良い資料を患者様にお渡しできます。有り難うございました。
- ・ 実習書もしっかり記入でき、そして私達が教えたことを吸収するのが早いと感じました。実習中、3名いらっしゃった事で、学校生活感が抜けていない部分は気になりました。模擬栄養相談を実施した際は、3人の中でもしっかりと構成が絞られており、

驚きました。コミュニケーション能力もしっかりあるので、心配なく実習を行えました。とても伸びしろがある学生さんだと感じました。

- ・ 若干、言葉遣いなど気になる部分はありましたが、とても素直で、コミュニケーションがしっかりとれる学生さんでした。何事にも楽しみながら取り組んでいる姿勢はとても好印象でした。POP や資料などの作成は、早く終わるなど、取りかかりはとても早くしっかりとしたものを作成できる部分は今後も伸ばして欲しいです。

<城西大学所在地>

〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1

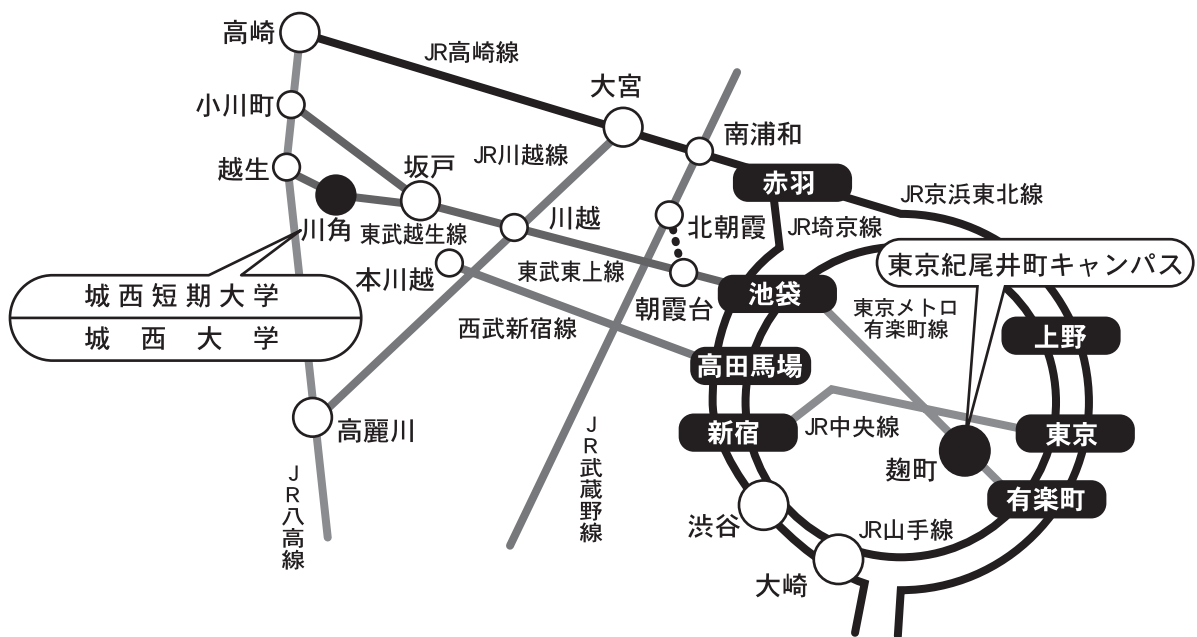
電話 049(271)7711 (代表)

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。



2019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：2019年9月27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