



栄養経営士  
活動報告  
No.01

自作レシピとアレンジメニューで  
日本病態栄養学会とJSPENの  
レシピコンテスト2冠を達成!



医療法人徳洲会  
武蔵野徳洲会病院  
栄養管理部  
あきゆき  
土屋 輝幸

武蔵野徳洲会病院は2015年に開院し、急性期を中心に、療養や在宅まで幅広く展開している病院である。立ち上げからその栄養管理室に在籍し、副室長を務める栄養経営士の土屋輝幸さんは、2023年の第27回日本病態栄養学会年次学術集会のレシピコンテストで最優秀賞を、第39回日本臨床栄養代謝学会(JSPEN2024)の「第1回患者さんのための見た目にも美味しい病院食コンテスト」の「クックサーブ部門」でグランプリを獲得し、2冠を達成するという偉業を成し遂げた。



日本病態栄養学会のレシピコンテストで最優秀賞を獲った「一口はんぺんのふわとろチーズグラタン」

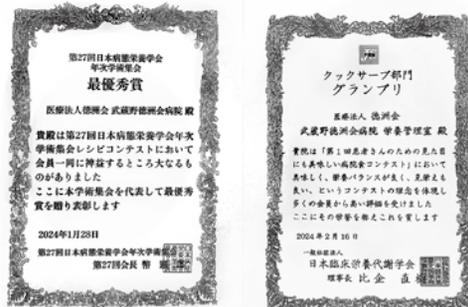
上司の教えを心にメニューを作成  
レシピコンテストで最優秀に

土屋さんは最初に勤めた病院で、上司から「食べられる治療食でなければ治療食ではない」との教えを受け、それ以来ずっと「患者さんがおいしく食べられる食事」にこだわり続けてきたという。そのため、武蔵野徳洲会病院では特別食でも天丼、かき揚げそばといった変わりご飯や麺類、どんぶりなどが週に何回か提供されるそうだ。

土屋さんが初めて応募したのは前回の日本病態栄養学会のレシピコンテストで、そのときは最終選考に残ることができなかった。そこで受賞したレシピを分析し、次こそはと狙って翌年に応募したのが今回の「一口はんぺんのふわとろチーズグラタン」だった。「高齢者でもつくれるサルコペニア予防メニュー」というテーマに対し、タンパク質を4種使い、食感と食べやすさに重点を置いてつくったグラタンは、自宅で一人、開発したもの。「たとえ栄養素が豊富でも、食べきれなければ意味がない」と考え、分量にもこだわり、何度も試行錯誤した末に、はんぺんを使いふわふわした食感で嚥下もしやすいメニューができあがった。なお、応募の際は勤務先には何も言わず、個人で応募したそうだ。

「エントリーするからには何か結果を出さないと引き下がれない」と思いついたレシピは見事に最優秀賞を獲得。学会で表彰され、法人グループのSNSにも掲載されるなど、病院の知名度アップにも貢献した。土屋さんに教えを説いた上司は現在、徳洲会栄養部会で部長を務めていらっしゃるということで、教えを守って獲った最優秀賞に「これで少しは恩返しできたかな」と笑顔。

JSPENのコンテストでグランプリを獲ったメニューは、既存の献立のなかから組み合わせて調理師と一緒に作成、応募した。初回での快挙に、担当調理師が大変よろこんだそうだ。



左が日本病態栄養学会の最優秀賞の賞状、右がJSPEN2024のグランプリの賞状

給食管理も行ってこそそのマネジメント

土屋さんが所属する武蔵野徳洲会病院では、現在はグループ内、本部機能に給食業務を委託しているが、人員はそのままでの10月から直営に変更するという。法人全体での決断だというのが、土屋さんは「食事提供の正義は、食べられるか食べられないか。突き詰めれば『患者がおいしく食べられるかどうか』であり、それを実現しやすいのはクックサーブだろう」と考えている。現在、朝だけはクックチルを使い、それ以外は完調もうまく使って折り合いをつけながら、クックサーブで給食を提供している。

外部の委託給食会社に任せるのも選択肢の1つではあるが「根っからの管理栄養士なので、給食も管理して、それでこそマネジメントだと思っている。両立させるのが望ましい姿だし、それを続けたい」と土屋さん。難しいのは承知のうえで、患者に「おいしく食べられる治療食」を提供することを、これからも追及していくそうだ。自分の信念を貫こうとする、土屋さんの今後の活躍に期待したい。



JSPEN2024ではグランプリ受賞者として記念講演も行った

栄養経営士  
活動報告  
No.02

佐賀県産の食材を100%使用し  
見た目にも美味しい盛り付けで  
グランプリを獲得!



地方独立行政法人  
佐賀県医療センター好生館  
栄養管理部  
牛島 圭太

第39回日本臨床栄養代謝学会学術集会で「第1回患者さんのための見た目にも美味しい病院食コンテスト」の「クックチル・ニュークックチル部門」で、佐賀県医療センター好生館の「さがランチ」がグランプリを受賞、同院の栄養管理部に所属する栄養経営士の牛島圭太さんが代表で表彰台にあがった。コンテストは患者さんのために「美味しく」「栄養バランスが良く」「見栄えも良い」優れた病院食というテーマの元、111病院が応募した。

している。見た目、栄養バランス、食べやすさなどが審査され、「地元の食材をふんだんに使用したことや、見栄えの良さ」など総合的な評価を得た。

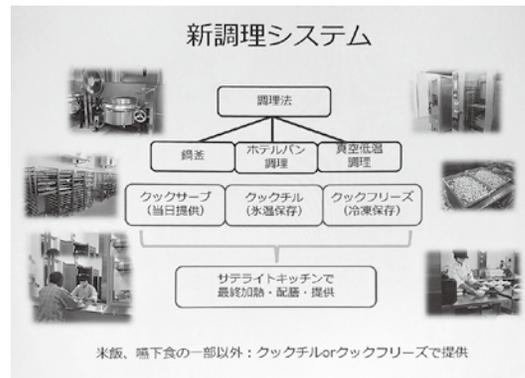
好生館は佐賀県の中核医療機関として33診療科を有する3次救急病院で、栄養管理部は管理栄養士が15名、調理師が20名という体制。直営での給食業務(一部委託あり)を行い、1日約1000食をクックチル・クックフリーズで提供を行う。

「さがランチ」は「病院食の枠を超えた地産地消メニュー」として、2016年より取り組んできた。きっかけは、同院で患者や地域住民に食や健康の情報を発信する「佐賀県の食と健康」という情報サイトを立ち上げたこと。一般的な栄養情報だけでなく、食事を通して発信できることはないか検討し、つくられたのが「さがランチ」だった。

「病院食のイメージを覆したい」と  
地元の洋食レストランのシェフと共同開発

グランプリのメニューは豚肉の低温蒸し、オニオンスープ、春野菜サラダ、十三穀物ご飯、みかんゼリーで、食材は肥前さくらポークなど全て佐賀県産を使用

制限が必要な患者さんでも楽しめ、栄養のバランスが良く、安全な病院食でありながら、レストランのような食事の提供を目指し、地元洋食レストランのシェフとレシピを共同開発した。開発時のポイントとして、①ー



好生館で行っているクックチル・クックフリーズを使った調理システム

度に大量の食事を提供すること、②佐賀の食材を使い、素材を活かしたシンプルかつ見た目が華やかな料理、③好生館の厨房設備を活かした調理盛付方法等、を重視した。大量調理での提供を可能とするため、病院の栄養管理部とシェフとで何度も試作を重ね、本格的な洋食メニューを提供している。

### 直売所を活用し食材コスト抑え提供 患者からは次回提供日の問い合わせも

食材はJAさかの直売所から仕入れた、佐賀県産で新鮮な旬の食材を使用。肉は真空低温調理を利用して、軟らかくおいしく仕上げている。いわゆる常食だけでなく、塩分やタンパク質などを調整した治療食としても提供し、多くの患者に提供が行われている。

調理工程が通常よりも複雑であるため、誰もが調理盛付しやすいよう、写真付きのマニュアルを作成し、講習会を実施。盛り付けの再現性を高めるため、提供しやすい形に見直しもを行っている。また、コストについても直売所から仕入れることで、普段の給食+αの範囲におさまっている。

定食スタイルの「さがランチ」の他にも、地元の野菜を使ったカレーメニューもあり、それぞれ月に1回ずつ提供している。

患者からは多くの反響があり、「レストランの料理みたいにおいしい」「食事の時間が楽しみ」と好評。「さがランチはいつ出ますか」といった問い合わせもくるようになったという。また、今回の受賞により地元の新聞社からの取材も受けた。

牛島さんは「途中で「さがランチ」の継続は難しいのではという話も出ましたが、患者さんの楽しみとなっているため、継続できるように工夫を重ねてきました。今回のような評価を受けたことで、調理担当者にとっても励みにもなっています」と語る。

現在はWebサイトだけでなく、InstagramなどSNSも活用し、「さがランチ」を同院の魅力のひとつ



JSPEN2024のグランプリ受賞記念講演で壇上に立つ牛島さん

として発信している。

そんな牛島さんは、今後は栄養経営士として、後輩の教育にも携わっていききたいという。

「中間的な立場としての役割を担えるようになりたいです。栄養経営士を取得したことで、一人だけでなく、部門全体のチーム力を高めることが、病院や患者さんのためになる、ということに改めて意識するようになりました。広い視野を持って、後輩の良いところを伸ばせる育成方法を学び、実践していきたいです」



クックチル・ニュークックチル部門でグランプリを獲った実際のメニュー

## 宮澤靖代表理事のもと仲間と共に“人を学ぶ”「宮澤塾」始動

4月9日(火)に当協会の宮澤靖代表理事が塾長を務める「宮澤塾～人を学ぶ 人に学ぶ 人と学ぶ～」(全6回、於:日本医療企画セミナールーム・東京都中央区)の第1回目が開催された。参加者13名のうち、7名の栄養経営士が参加した。

「宮澤塾」は宮澤代表理事が初めて「マネジメントについて教える」場であり、知識を学ぶだけでなく、その知識を実践につなげ、結果を出すための方法を参加者に伝える場である。最初のあいさつで宮澤代表理事は、「塾に参加して『わかる』から『できる』になって欲しい」と話し、参加者に「積極的な参加」「お互いから学ぶ姿勢」「何のためにやっているのかを意識する」の3点を意識するようにと伝えた。

あいさつのあと宮澤代表理事は「社会人の基本である名刺交換は済んでる?」と確認。「まだ」との答えに参加者全員での名刺交換タイムが設けられ、突然の積極的交流からレッスンがスタートした。

講義では宮澤代表理事から栄養を取り巻く医療・社会情勢の説明が行われ、栄養部門の現在・未来について話が合った。その後、課題解決に向けたマーケティングツールを用いた分析方法の紹介があり、そのうちのPEST分析を活用して自部門を分析するグループワークを実施。各班の代表者が発表・質疑応答を行い、宮澤代表理事の講評をもって終了した。

終了後も会場では参加者同士の交流が行われ、初回から熱気あふれる「宮澤塾」となった。

★次回以降の宮澤塾の詳細は第4面の「情報掲示板」をご覧ください

### 参加した栄養経営士の声

医療法人社団愛友会 上尾中央総合病院 栄養科  
寺田 師さん

さまざまなセッティングの志の高い管理栄養士と知り合うことができ、幸せに感じています。宮澤先生から医療と管理栄養士の未来について共有していただき、自分の役割を考えさせられました。

これからのセミナーを通して、率直に意見を交換できる仲間とともに成長し、毎回すぐにでも実践につなげていきます。

医療法人社団誠知会 誠知クリニック  
加藤 恵理さん

講義のなかで、「わかる」→「できる」がとくに心に響きました。正解を求めず、積極的に参加することが大切と言われ、不安なく発言することで、仕事の考え方や学ぶ姿勢、発言の仕方など学ぶことができました。

同じ志を持つ管理栄養士・栄養士の方々から学ぶことも多く、講義を通じて人として成長したいと思っています。

### 第3回 栄養経営実践オンラインセミナー 部署マネジメントにおける 教育の課題

部署をマネジメントしていくためには教育体制の構築が不可欠。今回は、医療法人 深仁会 手稲深仁会病院 栄養部においてキャリアパスを構築し、スタッフ教育に力を注いでこられた当協会理事の田中智美先生を講師に迎えてセミナーを行います。

スタッフの「教育の課題」について参加者から悩み・質問を募りそれをもとに講師である田中先生が資料を提示しながら病院での取り組みや事例を紹介しつつ、参加者全員で解決方法を模索していきます。部署のマネジメントにお悩みの皆さま、ぜひご参加ください!

#### プログラム

- ◆事前質問をもとにした、手稲深仁会病院での取り組み事例・資料の紹介
- ◆質疑応答

#### 講師



田中 智美 先生  
医療法人 深仁会  
手稲深仁会病院 栄養部 部長  
一般社団法人  
日本栄養経営実践協会 理事

2024年  
5月29日(水) 19:00~20:00

形式: オンライン(Zoom)

費用: [会員]2,000円 [一般]3,000円

対象: 栄養経営士、栄養経営サポーター、  
病院栄養部門の所属長・現場責任者など

定員: 100名

主催・問い合わせ: 日本栄養経営実践協会

Info@nutrition-management.jp



お申込みはこちら▶

栄養経営士が知っておきたい!

# イベント 情報掲示板

栄養経営士に求められるのは、さまざまな情報へのアンテナを張り、自身の知識・スキルを常にアップデートしておくこと。そのための貴重な機会である、全国で開催されるイベント情報を、支部の研究会を中心に掲載します。

※新型コロナウイルス感染症対策で、イベントが中止になる場合があります。必ず最新情報を確認してください。

## オンラインセミナー情報

### ILSI Japan公開セミナー 第4回 健康寿命延伸に向け、各世代で 解決すべき課題と対策とは：老年期編

高齢者の健康課題であるフレイルを取り挙げ、個々の健康状態や生活環境に合わせた食事支援の具体的方策と、最新の疫学研究や社会環境整備の取り組み事例について講演を行います。

- 日程：2024年6月19日(水)13:20~15:30
- 講師：成田美紀氏  
(東京通信大学人間福祉学部人間福祉学科 准教授/  
地方独立行政法人 東京都健康長寿医療センター研究所  
非常勤研究員)ほか
- 形式：オンライン(Zoom)
- 参加費：【一般】2,500円
- 定員：480名
- 主催・お問い合わせ：ILSI Japan 栄養研究部会  
TEL：03-3553-2885



## オンラインセミナー

### 生化学だけでは学べない ダイエットについて ～生活習慣病と代謝～

生活習慣病を予防するためには血液の状態をコントロールすることが大切で、体重は、あくまでその結果でしかありません。しかしダイエットに関する知識は学校では教えてくれないことが多くあります。保健指導などをする上で、現場視点で必要な知識が身につきます。

- 日程：2024年7月21日(日)10:00~12:00
- 講師：窪田あい氏  
(HNS顧問補佐・管理栄養士・大阪糖尿病療養指導士)
- 形式：オンライン
- 参加費：【一般】3,000円
- お問い合わせ：健康栄養支援センター(HNS)  
TEL：050-3703-9136



## オンデマンドセミナー情報

### 2024年度GLIM基準の理解と 実践のためのオンデマンド講座

GLIM基準の理解および活用について、実践力のスキルアップを目的に、医療施設のほか、介護施設や在宅患者の栄養管理を担う管理栄養士に向けて開催されます。

- 日程：2024年5月15日(水)~6月14日(金)
- 講師：福島亮治氏  
(帝京平成大学 健康メディカル学部 健康栄養学科 教授)ほか
- 形式：オンライン(オンデマンド配信)
- 参加費：11,000円(税込) ※日本栄養士会会員割引価格：3,300円
- 定員：12名程度
- 主催：公益社団法人日本栄養士会
- お問い合わせ：公益社団法人日本栄養士会 人材育成事業部  
Email：jda\_elearning@dietitian.or.jp



## セミナー情報

### 栄養の未来を語り合う新しい学びの場 宮澤塾 ～人を学ぶ 人に学ぶ 人と学ぶ～

本協会の宮澤靖代表理事のこれまでの生き方や仕事への考え方にふれ、人間としての魅力を感じながら、自分自身を成長させていく場として、新たに「宮澤塾」が開設されます。知識や技術を超えた、ここでしか得られない学びをぜひ体感してください。

- 日程：2024年6月11日(火)~9月4日(水) 18:00~20:00(月1回)
- 講師：宮澤靖氏  
(東京医科大学病院 栄養管理科 科長/日本栄養経営実践協会  
代表理事)
- 会場：日本医療企画セミナールーム(中央区八丁堀3-20-5 S-GATE  
八丁堀9階)
- 参加費：各回:10,000円
- 定員：16名
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画 宮澤塾事務局  
TEL：03-3553-2863



# 「栄養経営士」資格認定基礎講習

資格認定試験の受験前に、「栄養経営」という考え方を理解するために受講いただく講習です。本講習の受講が、栄養経営士資格認定試験の受験要件となります。

**DVD視聴による受講も可能!**  
☆3枚組、特典映像付き☆

栄養経営士も会員価格で聴講できます!

(こんな方におすすめ)

- ・DVD受講だったので、会場受講をしてみたい
- ・栄養経営士の方向性を、改めて確認したい
- ・栄養経営士として、もう一度、話を聞きたい ……

## 講習内容

オリエンテーション。

「栄養経営士」に必要な能力について

1. なぜ、今栄養部門が重要になっているのか
2. 自分が勤める栄養部門の現状分析
3. 具体的な目標設定と達成に向けた実践的アプローチ
4. 部門の業務の質を高めるためのアウトカム指標とは
5. 「栄養経営士」に求められる教育と人事能力
6. 病態把握能力と臨床栄養教育

- 講師：宮澤 靖 代表理事ほか
- 受講料(会場、DVDとも)：8,500円(税込)
- 時間：10:00~17:00(予定)

## 会員価格

DVD 3,850円  
会場 5,100円

## 2024年度 日程決定!

会場	日程
大阪	5月19日(日)
福岡	7月21日(日)
東京	11月17日(日)

## 受講方法

①会場②Web(オンライン)

詳細・お申込みはこちらで  
ご確認ください!▶

