



# NME News

Nutritional Management Expert News

栄養経営士のための情報紙

2024  
11・12  
月号

●発行  
一般社団法人  
日本栄養経営実践協会 (JANMP)  
〒104-0032  
東京都中央区八丁堀3-20-5  
S-GATE八丁堀9階  
●制作  
株式会社日本医療企画

お問い合わせ先 / 一般社団法人 日本栄養経営実践協会 事務局 TEL.03-3553-2903 FAX.03-3553-2904 http://nutrition-management.jp

## 2024年度「栄養経営士」基礎講習 全日程終了 講習修了者の全累計は2,397人

### 5年、10年先の栄養管理を見据え 今から次の一手を考えよう

日本栄養経営実践協会が主催する2024年度「栄養経営士」資格認定基礎講習(以下、基礎講習)東京会場が11月17日(日)に開催された。今年度最後の日程となった基礎講習は現地会場とWEB受講のハイブリッド方式で行い、現地参加の14人とWEB参加の18人、合計32人が参加。2015年のスタートから現在までで会場+WEBとDVDの受講修了者の累計は2,397人となった。

基礎講習は「栄養経営士としての考え方、心構え」を学ぶセミナーであり、基礎講習修了者は「栄養経営士」資格認定試験の受験要件となっている。2024年は福岡、大阪、東京の3会場とライブ配信の2本立てで行われた。今年度は会場参加者が24人、WEB参加者が42人で、合計66人が参加。宮澤靖代表理事が直々に講義を行い、これからの管理栄養士のあるべき姿、栄養経営士としての業務への取り組み方を説いた。

今年度最後の基礎講習となった東京会場では、現地14人、WEB18人の合計32人が受講した。最初の講義では、日本の人口動態と高齢化率など医療を取り巻く状況と、病院における管理栄養士の立場と病棟に向く意味について説明した。

その後、宮澤代表理事は、勤務先である東京医科大学病院での所属長としての経験を伝えながら、どう考えても何をすれば良いかを参加者に示した。

休憩を挟んで、参加者に事前課題として伝えていた「院内・施設内における栄養部門の現状分析」について参加者を交えて行った。参加者からは自部門の課題として、給食の赤字化や委託業者への発注数の締切

午後からは、入院栄養管理体制加算を中心として、栄養に関する診療報酬の内容とその方向性についてわかりやすく解説。また、病棟常駐を実現し、より良い部門運営と業務改革を行うためのマネジメントの考え方と具体的なステップについても言及した。

最後に宮澤代表理事が考える「国民の命と栄養を守るための、我われが進むべき2つの道」について説明し、当協会の紹介を行って基礎講習は終了した。



#### 2024年度基礎講習修了者数

会場受講者数 .....66人  
DVD受講者数  
(1月1日~11月18日) .....25人

福岡 (7月21日) 16人  
大阪 (5月19日) 18人  
東京 (11月17日) 32人

#### 基礎講習修了者累計

会場受講者数 1,754人  
DVD受講者数 643人

修了者累計 2,397人  
(2024年11月18日現在)

「今回講習を受講してまず思ったのは、現状どんな職場にいても『患者さん・利用者さんに栄養や食事を通

#### 基礎講習〈東京会場〉参加者の声

「現在勤めている病院の組織体制、文化が世間的には過去のものであり、一刻も早く変化が必要だと改めて感じた。厨房の効率化や給食業務の委託化等を実現し、臨床栄養業務にも力を入れ、病棟に積極的に行くことや科内の勉強会の開催など小さなことから積み重ねて、患者様にとって有益なより良い栄養管理を行えるようにしたい。そのために、業務や職員の適切なマネジメントを行い、業務の洗い出しや、分析、選択のステップを1つひとつ踏んで、職場環境の改善に努めていきたい。今回学んださまざまなことを活かして、古い体制の職場を少しでも良くできるようがんばってきたい」(会場・病院)

「今回講習を受講してまず思ったのは、現状どんな職場にいても『患者さん・利用者さんに栄養や食事を通

して幸せを届ける』という気持ちを絶対に忘れてはいけないということでした。入社したての頃は患者さんに寄り添った栄養管理がしたいと思っていたものの、日々の業務に追われたり、栄養科だけの利益を考えたりしていきうちに一番大切なマインドを置き去りにしてしまっていたので、改めて『患者に見捨てられない』ように気を引き締めて業務にあたりたいと思いました」(会場・病院)

「これまでは経験となんとなくのマネジメント感で業務にあたっておりましたが、より専門的な指標をいただくことができました。また、宮澤先生の熱量や行動力の凄さを感じることができ、さらにはレベルの高い給食内容も見せていただき、自分の未熟さを痛感すると同時に、改善することに限界は無いことを学びました。論文

がご入所様の改善状況のアウトカムとして重要であることを教えていただいたので、2025年の目標にしようと思います」(会場・介護施設)

「宮澤先生のお話を聞いて、栄養経営士の役割や、栄養管理を経営的視点でとらえる重要性を学びました。とくに『データ分析を活用した栄養管理』の講義は印象的でした。実際に大学病院で行われている栄養管理を知ることができ、明日から実践できることではないか模索しながら聞かせていただきました。また、グループワークで他の参加者と実際の課題解決策を検討したことは、現場での応用を考える良い機会になりました。今後も学び続け、栄養と経営を融合させた取り組みを実現することで、自身の成長と組織への貢献を目指していきたいです」(WEB:病院)

## 令和6年能登半島地震 被災報告

非常時を乗り切るのに必要なのは  
臨機応変に対応する力

令和6年能登半島地震(令和6年1月1日発生)で被災し、DMATの拠点にもなった公立能登総合病院の栄養部には2名の栄養経営士が在籍している。その、江成雅美さんと栄養士長である町駒珠美さんに、震災発生からの動きや対応についてうかがった。

長期断水でも患者のた  
め3食提供し続けた

公立能登総合病院は石川県七尾市にあり、中核病院として地域医療に貢献している。栄養部は管理栄養士6名、栄養士2名、調理師11名(会計年度任用職員含む)、調理員11名、栄養事務1名という体制をとっており、基本的に管理栄養士が



床に落ちた食器のなかには割れたものも



ディスポの食器や手袋が散乱した棚

「地震があったのは16時10分で、厨房ではベルトコンベアで盛り付けをしようとして準備していたところでした。温冷配膳車が1メートルほど移動する大きな揺れが起き、スタッフが慌てて食材の



重いボトルの調味料も転がっていた

の献立作成に取り掛かっていた。調理師が気が利かして栄養部スタッフの安全を確認し、召集前に1名が登院して作業に加わった。下膳・残食の片付けは、委託企業が出動停止の指示を出したため、21時頃までかけて調理師が行った。

町駒さんはスタッフとともに下膳や割れた食器の片付け、調理機器の点検、保入等を行ったあと、給食を止めないために翌日から

業者による厨房機器の点検は1月3日には行われたものの、断水と故障で、2台あるオーブンのうち1台は栄養部の断水が終わった2月1日まで、もう1台は故障して3月まで使えなかったそうだ。こうした「使える

厨房機器に制限がある場合」の対応も考えておくこと安心かもしれない。結局、水道が復旧したのは栄養部が1月末ごろ、病院全体では2月に入ってからだ。なお、断水中は透析治療が行えないため透析患者は転院し、その間、透析食は出なくなった。

DMATは別棟で活動していたため、一部の職員以外が顔を合わせることはなく、業務に影響は出なかった。行政からは連絡がなく、石川県栄養士会から数日後に、個人宛に支援要請の必要についてメールで問い合わせがあった。しかし、現場は落ち着いてメールを読んで返せるような状況ではなく、結局どこにも連絡を取らないままとなった。

「病院には三日分の備蓄がありました。入院患者が1番少ない時期でしたので、三日以上持たせることができました。また、非常時には冷凍の肉や魚、野菜など供給されるよう毎年県内の業者と契約しており、それが約束通り届きました。メーカーを中心とした企

病棟を、栄養士が厨房を担当している。給食は直営で下膳と洗浄のみ外部に委託。病床数は全部で434床だが、病棟編成の見直し等があり、現在は1日約700〜750食を提供している。

震災当日はお正月でもっとも入院患者が少ない日であり、院内にいた管理栄養士は町駒さんひとり、あとは厨房に7名スタッフがいたのみだった。

震災から20分ほどで、院内に対策本部が設置された。七尾市内は断水状態で病院のエレベータは全基停止、暖房も止まり、ヘリポートの一部が崩落、そのほか多数の被害があったそうだ。

「揺れで落ちた棚の物は元に戻すだけで済みましたが、断水でコンベクションオーブン、回転釜、食器洗浄機が使用できなくなりました。ガスも安全が確認できなかったので、IHだけで調理しました」(町駒さん)

業者による厨房機器の点検は1月3日には行われたものの、断水と故障で、2台あるオーブンのうち1台は栄養部の断水が終わった2月1日まで、もう1台は故障して3月まで使えなかったそうだ。こうした「使える

ポリタンクの水や支援助物は、置き場がなくなり廊下等にも置くことになった。結局、水道が復旧したのは栄養部が1月末ごろ、病院全体では2月に入ってからだ。なお、断水中は透析治療が行えないため透析患者は転院し、その間、透析食は出なくなった。

DMATは別棟で活動していたため、一部の職員以外が顔を合わせることはなく、業務に影響は出なかった。行政からは連絡がなく、石川県栄養士会から数日後に、個人宛に支援要請の必要についてメールで問い合わせがあった。しかし、現場は落ち着いてメールを読んで返せるような状況ではなく、結局どこにも連絡を取らないままとなった。

「病院には三日分の備蓄がありました。入院患者が1番少ない時期でしたので、三日以上持たせることができました。また、非常時には冷凍の肉や魚、野菜など供給されるよう毎年県内の業者と契約しており、それが約束通り届きました。メーカーを中心とした企

入っているラックを押さえ、食材は廃棄せずにすみませう。しかし、地震の影響で院内のエレベータが止まり、貯水槽が破損、漏水し、水も止まりました」(町駒さん)

震災から20分ほどで、院内に対策本部が設置された。七尾市内は断水状態で病院のエレベータは全基停止、暖房も止まり、ヘリポートの一部が崩落、そのほか多数の被害があったそうだ。

町駒さんはスタッフとともに下膳や割れた食器の片付け、調理機器の点検、保入等を行ったあと、給食を止めないために翌日から

業者による厨房機器の点検は1月3日には行われたものの、断水と故障で、2台あるオーブンのうち1台は栄養部の断水が終わった2月1日まで、もう1台は故障して3月まで使えなかったそうだ。こうした「使える

ポリタンクの水や支援助物は、置き場がなくなり廊下等にも置くことになった。結局、水道が復旧したのは栄養部が1月末ごろ、病院全体では2月に入ってからだ。なお、断水中は透析治療が行えないため透析患者は転院し、その間、透析食は出なくなった。

DMATは別棟で活動していたため、一部の職員以外が顔を合わせることはなく、業務に影響は出なかった。行政からは連絡がなく、石川県栄養士会から数日後に、個人宛に支援要請の必要についてメールで問い合わせがあった。しかし、現場は落ち着いてメールを読んで返せるような状況ではなく、結局どこにも連絡を取らないままとなった。

DMATは別棟で活動していたため、一部の職員以外が顔を合わせることはなく、業務に影響は出なかった。行政からは連絡がなく、石川県栄養士会から数日後に、個人宛に支援要請の必要についてメールで問い合わせがあった。しかし、現場は落ち着いてメールを読んで返せるような状況ではなく、結局どこにも連絡を取らないままとなった。

DMATは別棟で活動していたため、一部の職員以外が顔を合わせることはなく、業務に影響は出なかった。行政からは連絡がなく、石川県栄養士会から数日後に、個人宛に支援要請の必要についてメールで問い合わせがあった。しかし、現場は落ち着いてメールを読んで返せるような状況ではなく、結局どこにも連絡を取らないままとなった。

**病院概要**

**公立能登総合病院**  
急性期病院  
病床数: 434床  
(一般330床、精神科100床、感染症4床)  
石川県七尾市藤橋町ア部6番地4  
<https://www.noto-hospital.nanao.ishikawa.jp/>

「揺れで落ちた棚の物は元に戻すだけで済みましたが、断水でコンベクションオーブン、回転釜、食器洗浄機が使用できなくなりました。ガスも安全が確認できなかったので、IHだけで調理しました」(町駒さん)

業者による厨房機器の点検は1月3日には行われたものの、断水と故障で、2台あるオーブンのうち1台は栄養部の断水が終わった2月1日まで、もう1台は故障して3月まで使えなかったそうだ。こうした「使える

ポリタンクの水や支援助物は、置き場がなくなり廊下等にも置くことになった。結局、水道が復旧したのは栄養部が1月末ごろ、病院全体では2月に入ってからだ。なお、断水中は透析治療が行えないため透析患者は転院し、その間、透析食は出なくなった。

DMATは別棟で活動していたため、一部の職員以外が顔を合わせることはなく、業務に影響は出なかった。行政からは連絡がなく、石川県栄養士会から数日後に、個人宛に支援要請の必要についてメールで問い合わせがあった。しかし、現場は落ち着いてメールを読んで返せるような状況ではなく、結局どこにも連絡を取らないままとなった。



ディスポ食器に盛られた1月19日の献立

業からの支援物資も病院に届き、食糧面での苦労はありませんでした。ただ、これは震源地が奥能登で物流への影響が少なかつたため、金沢付近が震源地だったから届かなかったと思います。」(町駒さん)

また、備蓄食については「50食入りのパンやお粥を用意していたところ、少量で良いのに大袋を開封しなければならなかった」という反省点があった。以降は見直しをかけ、栄養部以外の人でも準備が可能で、水を使わず、すぐに提供可能なものとして「1日分は個包装のパン食とした。また現在は、碎けば嚥下食にもなり、保存期間も25年と長期なサバイバルフーズの備蓄を検討しているようだ。

### マニュアルをベースにイレギュラーに対応

今回の震災で町駒さんが強く感じたのは「非常時には臨機応変な対応能力がなければダメだ」ということだった。病院にも栄養部にも非常時マニュアル

### 非常時に必要なものは「トイレと衛生用品」

物資として必要だと感じたのは「非常用トイレや手や体を拭く衛生用品」。水道が長期間止まったため、職員トイレや、体や髪をキレイにする衛生用品の不足が問題となった。

はあるが、基本的なことは頭に入っており、震災直後はそんな余裕がなかったこと、スタッフが機敏に動いてくれたこと、またイレギュラーなことが多すぎて、町駒さんがマニュアルを開くことにはなかつたという。

「ライフラインは断水や停電等に合わせた対応が必要になり、マニュアルに頼りきりでは非常時を切り抜けられません。普段から『これは何かで代用できるかな、こういうことがあったらどうしようかな』と折に触れて考えても良いかもしれませぬ。」(町駒さん)

また、被災後、時間が経つと当時の記憶が薄れてしまうため、部署内で新しく記録係の追加を検討している。

とくにトイレは大変で、使用しないときは吸水シートよりも凝固剤のほうが置き場所も取らず便利だとわかつた。今後は病院側が準備してくれることになったが、支援物資のひとつとして支援する側がリストに入れておいても良いかもしれない。

これ以外にも町駒さんと栄養部のみなさんが「必要だ」と感じたもののリストを記載しておくので、参考にして欲しい。また、その他の情報として、栄養部で記していた「忘備録」を提供いただいたので、抜粋掲載させていただいた。被災時の貴重な記録として、ぜひご覧いただきたい。

最後に町駒さんは「今回の震災では、病院スタッフの協力や各業者の対応、支援物資のおかげで食提供することができました。道路が寸断されて通勤に時間がかかったり、自宅が半壊・全壊していたり、自宅に家族をひとり残しておけなかつたり、といった状況のなか勤務していました

### 非常時に向けた準備／必要なこと(公立能登総合病院 栄養部)

- 食事提供のためのBCP(事業継続計画)として食材、備品の確保／調理機器の稼働状況、電気水の使用／調理スタッフの出勤可否、配膳方法
- トイレが使えない時の対応
- スタッフの安否確認の方法
- 自宅に帰れない時どうするか(暑さ寒さ対策含め)
- 地震当日の写真や記録は誰が行うか
- 出勤できないスタッフが多数いた際の対応

が、スタッフみんなが『絶対〇〇食提供しよう』と動いてくれました。患者様からは毎食、食札にメッセージをいただき、みんなの励みとなりました。反省することも色々ありますが、すべて今後活かしていきたいと思えます」と締めくくった。

\* \* \*

今後も事務局では、随時、災害や非常時の情報・対策について会員の情報共有を行う予定である。情報をお持ちの方はぜひ事務局まで連絡して欲しい。

## 災害発生から通常業務に戻るまでの対応(公立能登総合病院 栄養部の忘備録より)

### 1 発災直後の状況と通常業務の正常化まで

- ①発生直後
- ・配膳用エレベーター停止
  - ・食器棚から皿が20枚程度落ち破損
  - ・包丁保管庫は倒れ、冷蔵室の食品、廊下にある給食用品、事務所の書類は散乱
- ②災害対応
- 1/1 16:10 地震発生(七尾市:震度6度)
  - 16:30 災害対策本部接地
  - 17:10 止水のため水道止まる
  - 17:24 エレベーター停止ため食事搬送を本部に依頼 18時配膳
  - 19:00 職員安否確認、1月2日からの勤整、割れた食器、食品庫など後片付け、機器の確認
  - 19:30 委託職員出勤せず、職員が下膳を行う
  - 20:00 備蓄庫から水と備蓄米を搬入。ティスポ食器の準備
  - 21:00 2日朝食の献立を見直し、食札の出し直し、帰宅しなかつたスタッフの対応、トイレの使用法水を使用できないため調理方法打ち合わせ
  - 1/2 市内の業者(生鮮)が休業となったため、災害時における供給の約定書を交わした業者からの食材の確保給水車からの給水作業開始IHのみを使用した献立(湯煎できるもの、自然解凍で食べられるもの)
  - 1/3 支援物資の対応
  - 1/4 ガスコンロ、ガスティルティングパンを使用した献立を取り入れる。(味噌汁、卵とし、肉団子、蒸魚など温かい料理を取り入れる)栄養指導(外来、入院)の対応をする
  - 1/6 栄養部のエレベーター復旧
  - 1/29 食器洗浄、スチームコンベクションオープン(2台のうち1台)、回転窯の点検が済み使用可能となる
  - 2/1 断水が終わりスチームコンベクションオープン1台が使用可能となり、通常の献立に戻し、行事食も実施
  - 2/7 ティスポ食器から普通食器にもどす 個人対応再開(麺類、ハーフ食など)
  - 2/16 糖尿病教室再開
  - 3/8 セレクトメニューを開始

### 2 今回の経験を経て(栄養部)

- ①できたこと・準備があつて良かったこと
- ・看護師、リハビリなど他のスタッフの協力によりパケツリレー方式で配膳が時間内にできた
  - ・給水作業を他部門のスタッフが手伝ってくれて助かつた
  - ・3食提供できた
- ②できなかったこと、難しかったこと・困つたこと
- ・災害時用の献立は使用しなかつた(ストックしてある生鮮食品から使い、その後金沢方面からの供給で対応したため)
  - ・スタッフの安否確認に時間がかかつた→今後部内のライングループを作る
  - ・外での給水作業、厨房で暖房が効かず寒さの中での作業が大変だった
- ③災害時に大切なこと、震災体験から学んだこと(栄養部)
- ・スタッフの教育(水の使い方、調理方法など)
  - (例)ポウルを使わず、ナイロン袋で代用する、米は洗わずに炊くなど
  - ・使い捨てまな板、給水用ホース、簡易トイレなど備品の見直し
  - ・部内のSNSを作成する
  - ・備蓄食品の見直し 栄養部以外のスタッフでも準備ができるように個食も準備する

#### 七尾市の状況

道路：道路のひび割れ、陥没、隆起のより、通行もままならない状態となる  
 電気：一部の地域で停電  
 水道：ほぼ全域で断水。配水設備や配水管の破損に加え、県水の供給が断たれ、長期にわたり断水した  
 燃料：ガソリンスタンドに長蛇の列  
 避難状況：当初、津波警報が発令されたことから、高台の公共施設や学校等へ避難する市民が多かつた。順次、コミュニティーセンター、学校施設、地区集会所等が避難所として開設された。のちに、仮設住宅の建設や住宅の修繕等が進み、9月8日、最後の避難所が閉鎖。  
 人口動態：令和5年12月末 48,264人⇒令和6年11月末 46,607人(単位:世帯)

#### 公立能登総合病院の被害状況

- ・地震の揺れによるバルジング現象で、受水槽や高架水槽が破損・施設、設備、医療機器の破損
- ・エレベーターの停止(通電しているが、余震によりたびたび停止)
- ・ヘリポートの一部が崩落(応急復旧まで、職員駐車場ヘリポートとして使用)
- ・2024年12月の時点で売店はまた閉鎖中

## 「登録アドバイザー」制度のご案内 ヘルスケア・マネジメント.com

日本医療企画が運営するヘルスケア関連の情報サイト「ヘルスケア・マネジメント.com」では、困りごとを抱える病院・企業が直接、医療経営士・介護福祉経営士・栄養経営士等のヘルスケア分野の経営人材アプローチできる「登録アドバイザー」を運営しています。経営士であれば無料・無審査でアドバイザー登録が可能で、今ならワンランク上の「プレミアムアドバイザー」に登録料無料でお申込みいただける「新春キャンペーン」も開催中です。栄養経営士の活動の幅を広げるきっかけとして、ぜひご登録、ご活用ください!

●お問い合わせ:ヘルスケア・マネジメント.com事務局(日本医療企画内) healthcare-mgt@jmp.co.jp ▲詳しい内容・ご登録はこちらから!



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等で、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。

## セミナー情報

### 大塚製薬災害関連セミナー アレルギー児の災害対策を多職種で考える

災害と小児アレルギーについて、帝京大学医学部小児科教授／アレルギーセンターセンター長の小林茂俊氏を座長に、演者に各分野の第一人者を招いてオンデマンド配信でセミナーを開催しています。

- 日程：2024年12月4日(水)～2025年2月28日(金)17:00
- 座長：小林茂俊氏(帝京大学医学部小児科教授／アレルギーセンターセンター長)
- 演者：岬美穂氏(半蔵門のびすこどもクリニック 院長／DMAT事務局支援委員)ほか
- 参加費：無料
- 形式：オンライン(オンデマンド配信)
- 定員：1,000名(先着)
- 後援：厚生労働省・日本医師会・日本小児科医会・日本小児保健協会・日本看護協会・日本助産師会・全国保健市長会・日本栄養士会・日本災害医療薬剤師会
- お問い合わせ：大塚製薬株式会社  
URL:<https://www.otsuka.co.jp/contacts/>



## セミナー情報

### 訪問栄養食事指導実践力養成講座

訪問栄養食事指導に特化した知識や技術力を高めて実務に就くための講座で、3部構成で学習します。第1部はe-learningで基礎を学び、第2部はZoomを使用してオンライン演習を行い、第3部は訪問栄養食事指導の実績を持つ管理栄養士の同行による臨地実習を行います。

- 日程：【第1部】契約日より1年間視聴可能  
【第2部】2025年2月22日(土)・23日(日)  
【第3部】随時
- 参加費：【第1部・第2部】各22,000円 【第3部】11,000円
- 形式：【第1部】オンデマンド配信 【第2部】Zoom(ミーティング)  
【第3部】東京都、兵庫県、奈良県 等での実施
- お問い合わせ：機能強化型認定栄養ケア・ステーション  
ディー・アール・ディー  
URL:<https://www.drd-eiyou.com/contact/15.html>



## 学会情報

### 第40回 日本栄養治療学術集会 (JSPEN2025)

2025年のJSPENは「栄養治療の船出」をテーマに横浜で開催されます。本協会の宮澤靖代表理事をはじめとする理事の先生方や栄養経営士が多数登壇される予定です。

- 日程：2025年2月14日(金)～15日(土)  
※オンデマンド配信は3月3日(月)～4月21日(月)12:00
- 大会長：比企直樹氏(北里大学医学部 上部消化管外科学 主任教授)
- 会場：パシフィコ横浜ノース・アネックス、展示ホール  
(神奈川県横浜市西区みなとみらい1丁目1-2)
- 参加費：【JSPEN会員】14,000円 【一般】15,000円(税込)
- 共催：日本褥瘡学会 褥瘡栄養対策委員会
- お問い合わせ：株式会社サンプラネット メディカルコンベンションユニット  
E-mail:[jспен2025@sunpla-mcv.com](mailto:jспен2025@sunpla-mcv.com)



## 支部セミナー情報

### 管理栄養士のための基礎医学講座 現場で役立つ! 身体症状と栄養素の代謝の関係

高血圧、高マグネシウム血症、便秘、下痢、腎機能の低下……これらの症状は身体の栄養素の代謝異常が関わっています。栄養素の働きや、栄養素がどこで吸収され、どのように消化されるのかを改めて学び直すことで、患者や利用者の症状や疾患の見え方が変わります。

- 日程：2025年2月15日(土)10:30～16:30
- 講師：三浦公志郎氏(北九州宗像中央病院 医師(内科)／公認心理師)
- 参加費：【会員】7,000円 【一般】8,000円
- 会場：第三博多偕成ビル503(福岡市博多区博多駅南1-3-6)  
※リアルタイム配信あり(Zoom)
- 定員：40名(会場6名／先着)
- お問い合わせ：日本栄養経営実践協会 九州支部(担当:中野)  
TEL:092-418-2828



# 「栄養経営士」資格認定基礎講習DVD



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視聴による受講が可能!**

☆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)

- ・会場で受講したが、内容を復習したい
- ・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 ……

本編(収録時間/DISC 1:90分、DISC 2:73分)

- 1.院内・施設内における栄養部門の現状分析
- 2.目標設定能力と達成に向けた実践的アプローチ
- 3.業務の質を高めるためのアウトカム分析
- 4.「栄養経営士」に求められる教育と人事能力
- 5.適材適所の組織マネジメント
- 6.病態の把握能力

特典映像(収録時間/DISC 3:約30分)

観てわかる!近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて

■講師：宮澤靖 代表理事ほか

■受講料：8,500円(税込) 会員価格：3,850円(税込)