

来年3月「全国栄養経営士のつどい」を大阪で開催! 関西支部を中心に全国からみんなで集まろう!



講演を熱心に聞き入る参加者たち

全国5番目の支部として発足から9か月 栄養経営士の活動がさらに本格化!

11月4日(日)、日本栄養経営実践協会関西支部は株式会社日本医療企画との共催で「すぐ使える!現場で役立つ!栄養士のためのスキルアップセミナー2018 in 大阪」を開催した。当日は栄養経営士、管理栄養士が多数参加し、4時間半にわたり講義とグループワークなどが行われた。

「スキルアップセミナー2018」が盛況のうちに終了

今年2月、関西支部が日本栄養経営実践協会の5番目の支部として正式に発足。5月に行った「関西支部設立記念セミナー」では関西エリアを中心に活躍中の栄養経営士、栄養経営サポーターらが集結し、大盛況となった。

今年2月、関西支部が日本栄養経営実践協会の5番目の支部として正式に発足。5月に行った「関西支部設立記念セミナー」では関西エリアを中心に活躍中の栄養経営士、栄養経営サポーターらが集結し、大盛況となった。

「スキルアップセミナー2018」は適切な食事の提供からサービスの質の向上につながる「給食管理」をテーマに開催。

第一部では「臨床栄養の『基本のキ』は給食管理から!」という

第一部では「臨床栄養の『基本のキ』は給食管理から!」というタイトルで西村智子氏(梅花女子大学食文化学部管理栄養学科教授)が講演した。給食運営や関連資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養うよう提言。また、マーケティングの原理や応用についても理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を理解することの重要性についても解説



第一部の講師、西村智子氏

第一部の講師、西村智子氏



第二部の講師、房晴美氏

第二部の講師、房晴美氏(堺温心会病院管理栄養士長)による講演「食べてなんぼ、自分で食べてなんぼ」患者様、利用者様に適切な食事を提供できますか?」では、最新まで口から食べてもらうための給食管理と栄養管理について、講義とグループワークを通じて解説。グループワークでは参加者が実際に

市販の嚥下調整食(ゼリー)を食べ比べて「学会分類2013」を体感で理解し、患者や利用者の状態に合わせた食事を提供する重要性を学ぶという、実践的な内容となった。講演以外にも協賛企業7社による「60秒間プレゼンテーション」、患者・利用者向け食品の試食、サンプル食品の配布など、参加者は最新の医療・介護食の情報に触れる機会も得られたセミナーだった。

関西の栄養界の機運を高め「つどい」を成功させよう!

12月1日には地域栄養経営全国キャラバン「重症化予防というアウトカムをめざそう」大阪会場の開催があり、その後も支部活動が企画・検討されている。来年3月10日開催の「第4回全国栄養経営士のつどい」に向けて、地元の栄養経営士と栄養経営サポーターを中心に医療・介護関係者、食品メーカー、給食管理会社などを巻き込み、関西の栄養界を盛り上げよう!



グループワークでは「舌で覚える」実践的な内容が盛り込まれた

参加者のアンケートより

- 自己流で解釈していた学会分類の詳細が理解できて良かったです。1人職場なので、学んだことを他職種にもアプローチしていきたいと気が入りました。(介護老人保健施設勤務)
- 日々業務を行っているだけでは、気づけなかった大切なこと、必要なことを覚えることができました。数字を見てルーチンで指導を行っている面もあったと思うので、これを機に自分の仕事を見直したいです。(病院勤務)
- 今まで何も違和感を覚えていなかったことや、栄養士同士での会話で噛み合わなかったことが解消されました。どう迷ったとしても「利用者の立場になって」考えてより良い判断をできるようになりたいと思いました。(特別養護老人ホーム勤務)
- 管理栄養士として、どのように患者さんとかかわっていくことが大事か、考えさせられました。ありがとうございました。(病院勤務)

国民の栄養白書

2018年度版

「大包括ケア時代」の在宅を生き抜く
地域栄養経営
の実践

監修 『ヘルスケア・レストラン』栄養企画委員会
編集 ヘルスケア総合政策研究所



JMP

日本栄養経営実践協会 推薦図書

『国民の栄養白書2018年度版』発刊!

「大包括ケア時代」の在宅を生き抜く地域栄養経営の実践

監修：『ヘルスケア・レストラン』栄養企画委員会
企画・制作：ヘルスケア総合政策研究所
定価：4,320円(本体価格4,000円+税)
会員価格：**3,456円(税込)** **2割引**
体裁：B5判 全180ページ
ISBN：978-4-86439-736-0

地域栄養ケアに関する事例や取り組みが盛りだくさん
2018年度版の『国民の栄養白書』では「地域における栄養ケアのマネジメント」と定義

**マネジメントが変える
新時代の栄養ケア**
「病院から在宅へ」という大きな流れのなか、地域での栄養ケアが大幅に見直されてきています。病気の発症・重症化を予防するには、何をすれば良いのか？ 多職種や地域との連携は？ 高齢者を中心とした地域栄養ケアの実践に大きく役立つ1冊です。

「第3回栄養経営士のつどいin札幌」で講演いただいた秋山正子先生（NPO法人マギーズ東京共同代表理事・マギーズ東京センター長）の「暮らしの保健室」での活動なども掲載されています。
第2部は「地域包括ケアシステムと栄養の制度改革」。2018年度の診療報酬・介護報酬同時改定により栄養関連の項目がどう変わったのか、それはど

し、地域包括ケアシステム下での栄養ケアのあり方と実践事例を通して、超高齢社会における国民の栄養を考えた内容になっています。
第1部は「地域高齢者の現状と課題」と題し、高齢化が進む地域や団地の現状と、それに対して行われている取り組み事例や今後の課題について掲載しています。事例には、

「第3回栄養経営士のつどいin札幌」で講演いただいた秋山正子先生（NPO法人マギーズ東京共同代表理事・マギーズ東京センター長）の「暮らしの保健室」での活動なども掲載されています。
第2部は「地域包括ケアシステムと栄養の制度改革」。2018年度の診療報酬・介護報酬同時改定により栄養関連の項目がどう変わったのか、それはど

の食支援の取り組みや、栄養ケア・ステーションの活動など掲載しています。この部では高齢者だけでなく、「こども食堂」「男性向け料理教室」など幅広い年齢層へのアプローチについても紹介しています。
第4部は「地域栄養経営の実践」として、病院型栄養ケア・ステーションの取り組みや、在宅高齢者の経口摂取ツール、在宅での栄養ケアのポイントなどを紹介。とくに第2章ではユニバーサルデザインフード・嚥下調整食学会分類2011

3・スマイルケア食の解説がされており、在宅や施設で高齢者の栄養管理をするうえで欠かせない知識が身につきます。
巻末には付録として、W報酬改定の栄養関係についての資料と、2018年版フレイル診療ガイドを掲載しています。
これからは地域での栄養ケアが地域住民の健康状態に大きくかわってくる時代です。地域の栄養ケアを牽引する栄養経営士なら、ぜひ手元に置いて活用したい、必読の書です。

巻頭特別対談

都市型介護予防モデルの開発とメディカルウォークの可能性
足で創る、口が拓く、寝たきり知らずな街づくり

第1部：地域高齢者の現状と課題

- 第1章：暮らしの保健室の取り組みと高齢者の生活
- 第2章：「よりあい食堂かよう」がつなぐ高齢者の互助生活
- 第3章：コンビニ弁当とカップ麺からの脱却—都管愛宕団地のおむすびプロジェクト—
- 第4章：孤食にさせない特養の挑戦—愛生苑の地域食事会—

第2部：地域包括ケアシステムと栄養の制度改革

- 第1章：2018年度ダブル改定がめざすもの—経腸栄養のリスク管理と経口摂取のアウトカム—
- 第2章：ダブル改定がめざす高齢者の幸せな生活
- 第3章：早期生活復帰をめざす回復期リハの栄養管理
- 第4章：低栄養の重症化を防ぐ—途切れない栄養管理に乗り出そう—

第3部：地域再編へ動き出した専門職たち

- 第1章：地域における食支援の意義と課題
- 第2章：地域包括ケアシステムと連動する地域栄養ケアシステムの構築
- 第3章：栄養ケア・ステーションの今後とその可能性

第4部：地域栄養経営の実践

- 第1章：病院型栄養ケア・ステーションにおける地域の取り組みについて
- 第2章：在宅高齢者の経口摂取のサポートツール
 - ①総論—在宅高齢者の経口摂取サポートの現状—
 - ②ユニバーサルデザインフード編
 - ③嚥下調整食学会分類2013編
 - ④スマイルケア食編
- 第3章：在宅での低栄養の評価と栄養指導のポイント

付録

- 01 2018年度診療報酬改定・介護報酬改定(栄養関係)について
- 02 フレイル診療ガイド 2018年版

管理栄養士・栄養士の必携手帳

栄養士ダイアリー 2019年版

- 各月掲載している「今月のキーポイント」は病院・施設から在宅まで、幅広い栄養管理のコツが盛りだくさん！
- 「ちょっと確認したい」に答える「日本人の食事摂取基準」「基礎用語解説」など、すぐに使える資料が充実！
- 監修に奈良信雄先生（順天堂大学医学部特任教授／東京医科歯科大学名誉教授）を迎え、好評の「臨床検査データ」を刷新！

掲載内容

- 1 今月のキーポイント
 - 2 旬の食材&シーズンメニュー
 - 3 大量調理施設衛生管理マニュアル
 - 4 「日本人の食事摂取基準」(2015年版)のポイント
 - 5 臨床検査データ
 - 6 クリニカルサービスの基礎用語解説・略語集 ほか
- 特別付録 『消化器トラブルサポートBOOK』(16ページ)



監修：『ヘルスケア・レストラン』栄養企画委員会
体裁：A5判 240ページ 付録冊子付
定価：2,160円(本体価格2,000円+税)
会員価格：**1,728円(税込)** **2割引**
ISBN：978-4-86439-728-5



大好評発売中!

栄養経営士・栄養経営サポーターは会員価格で
ご購入いただけます。
ぜひ、部署や部門の皆さままでそろえてご活用ください!

支部NEWS

北海道支部

関東支部

【北海道支部】 セミナー案内

給食・委託の垣根を取り払いより良い給食マネジメントをめざす

「栄養経営士研究会 給食マネジメント編①」

「もっと病棟に出よう」「利用者と関わってニーズをつかもう」——。管理栄養士にもこうした役割が求められるようになりましたが、これらの役割を果たすためには、まずは管理栄養士の基盤である給食マネジメントを確立することが大前提。北海道支部では、病院・施設所属の栄養士と給食会社所属の栄養士が共に考え、意見を交わし合い、あらためて手を取り合って最良の給食管理をしていくことをめざし、研究会を開催します。

本研究会企画の仕掛け人は、北海道支部の理事もつとめる田中智美さん(手稲溪仁会病院栄養部長)。田中さんは、19名の管理栄養士と委託スタッフを抱える栄養部門のリーダーとして、食事の質向上に取り組んでいます。そんななか、他院の管理栄養士から委託給食会社との関係性について相談を受けることが増え、本企画の必要性を感じたと言います。

本研究会では、田中さんが委託スタッフとどうパートナーシップを築き、歩んできたかを紹介するとともに、実際のパートナーである西平有希さん(日清医療食品 手稲溪仁会病院事業所チーフ栄養士)もお迎えしてお話いただき、病院・施設側と給食会社側双方の視点を知る機会

になればと考えています。さらに、同じ北海道支部理事で、委託スタッフを経て病院栄養士に転身した角直子さん(札幌禎心会病院栄養科係長)からも、その心の変遷と現在どのように給食マネジメントを行っているかをお聞きます。

「日々の業務に追われて経営士らしい活動ができない」「1人栄養士だし、給食以外の役割は求められない」——。事務局としても、栄養経営士としての理想と現実のギャップに悩む声をよく耳にします。それを解決する第一歩として、給食マネジメントの見直しという取り組みは突破口になりうるかもしれません。もちろん直営で運営していても、その必要性は変わりません。高齢者施設に所属する方も同じです。参加いただく皆さんが、垣根を越えてざっくばらんに話し合っ、何らかのヒントが見つけれられるような研究会にしたいと思えます。ぜひ、お気軽にご参加ください!



前回の研究会の様子。参加者は、病院やクリニック、大学勤務など幅広い

田中先生からのメッセージ お互いの思いの丈を知ってより良いパートナーに

コスト管理や多職種連携、臨床栄養といった業務に注力するためには、まずは私たちの基盤である給食管理を、いかに品質を保ちつつ効率的に行うことができるかが問われます。そのためには、委託スタッフと良好なパートナーシップを築くことが1つの鍵となります。私も時間をかけて委託スタッフさんと関係性をつくってきました。働き手が減少し、給食管理にも変革の波が押し寄せている今、より良い給食マネジメントについて垣根を越えて向き合うべきときが来ています。この場では明確な答えが出せなくても、自分の思いを話して共感できる相手が見つかるだけでスッキリすると思いますよ!

【テーマ】給食業務の質&効率性をどう上げる?
～そこから見える新たな景色～

【日時】2018年12月8日(土)

【時間】9:30～正午まで

【場所】日本医療企画北海道支社
(札幌市中央区南1条西6丁目15-1札幌あおばビル201)

【受講料】栄養経営士：無料
一般：500円(税込)

【問い合わせ】011-223-5125(日本医療企画北海道支社 担当:横尾)

▼参加ご希望の方はFAXまたはe-mailでお申し込みをお願いいたします。

FAX:011-223-5126

E-mail:hokkaido-shibu@nutrition-management.jp

※事前に、現在抱える給食運営について委託会社・直営関連の悩みをお教えてください

【関東支部】 セミナーレポート

数字で図れない努力を評価してもらうには?

石井ゼミ第2回「栄養部門マネジメント戦略」

日本栄養経営実践協会関東支部では、多摩大学医療・介護ソリューション研究所フェローの石井富美先生を講師に迎え、10月から全3回の「栄養経営人財養成講座」を開催しています。「栄養部門マネジメント戦略」をテーマとした第2回の様子をレポートします。

自分たちの想いを実現するための環境づくりこそがマネジメント

11月3日に開催された講座には、北海道や北陸、九州など全国から30名を超える栄養経営士の方が参加。「部門のマネジメント」というまさに栄養経営士のミッションについての関心の高さをうかがわせました。

冒頭、「栄養部門としてアピールしたいところはどこですか?」というお題で隣の参加者と意見交換を行うと、挙がってきたのは「食事のクオリティ」や「患者さんの想いに応える食事」などの声。診療報酬上ではなかなか評価されづらい部分の意見が出るなか、石井氏は「どういう取り組みを評価して欲しいかは現場が決めること。自分たちがアピールしたい評価項目を自分たちで指標化することができないと、『診療報酬の加算がどれくらい取れているか』といった誰でもわかるような指標で評価されてしま

う」と解説し、栄養部門自らが評価してほしいことを指標化し、「ここを見てください!」とアピールすることの重要性を伝えました。

「診療報酬で見られる部分ばかりやっても、面白くないですね?」という石井氏の問いかけには、大きくうなずく参加者の姿がありました。自分たちが力を入れたい業務に注力できるような環境をつくるこそがマネジメントであり、栄養経営士の役割であるということに改めて実感された方も多かったようです。

続いて石井氏はデータの効果的な使い方について、何を伝えたいのかで同じデータでも見せ方・出し方がまったく異なることにふれ、「データを伝えるのではなく、まず伝えたいことは何かという目的をしっかりと持つことが不可欠」と強調。実際の表やグラフを提示しながら、思いを持って伝えることの重要性を訴えました。

目の前の数字を積み上げるだけでなく管理栄養士ならではの動きこそが重要

講座の最後には、病床数・稼働率・平均在院日数を提示した状態で、「栄養部門の年間の収入額を積み上げてみる」というグループワークを実施しました。それだけの条件のもと、各グループで算定でき

る加算等を想定してそれぞれに計算した結果、算出した数字はほぼ同程度になり、参加者のレベルの高さが伺える結果となりました。

その数字を踏まえて石井氏は、「その数字を達成するために必要な人件費、食材費、光熱費もろもろを考えていくと、大きな黒字にならない」としたうえで、「病院全体の経営を考えるうえで、そのプラスマイナスが大きな影響を与えることはない。だからこそ冒頭に皆さんが言っていたような、栄養部門の人間でなければ考えつかないこと、管理栄養士だからこそその想いを実現することで評価してもらえるように動いていくことが重要だ」と話し、管理栄養士として自分たちが本当にやりたいことがやれる環境づくりの重要性を訴えました。



入院期間短縮のために栄養部門ができることは?などのテーマでもグループワークが行われた

日本栄養経営実践協会 情報掲示板

支部研究会

医療経営士・介護福祉経営士・栄養経営士 合同研究会(12月期) 販促&介護情報のスペシャリストから学ぶ 「独自のウリ」のを見つけ方・活かし方

患者、利用者、家族の心をつかむ「販促のキモ」がわかる講座です。家族の立場から見た専門職への希望と「見える化」の重要性がわかります。

- 日 程：12月15日(土) 14:00~17:00
- 講 師：横井孝治氏
(株式会社コミュニケーター 代表取締役/日本介護福祉経営人材教育協会 関西支部 理事)
- 受講料(税込)：【当協会会員】2,000円 【一般】3,500円
※研究会終了後、懇親会を予定(自由参加、会費4,000円)
- 会 場：上田公認会計士事務所セミナールーム
(大阪府大阪市道修町1-7-10 扶桑道修町ビル2F)
- 定 員：35名(先着順)
- お問い合わせ：株式会社日本医療企画 関西支社(担当:喜津木)
TEL:06-7660-1761

展示会情報

メディケアフーズ展2019 ~高齢者食・介護食の専門展示会&セミナー~

業務用・市販用の食品から、配食サービス、高齢者食・介護食を開発するために必要な素材や技術などを一堂に集めて行われるメディケアフーズ展が第11回目を迎え、過去最大規模で開催されます。

- 日 程：2019年1月23日(水)・24日(木)
- 講 師：塩澤信良氏(厚生労働省 健康局健康課 栄養指導室 室長補佐、老健局老人保健課併任)
黒田賢(日本栄養支援配食事業協議会 会長、株式会社ヘルシーネットワーク 代表取締役) ほか
- 入場料：3,000円(招待券持参者、来場事前登録者は無料)
- 会 場：東京ビッグサイト 西3・4ホール
- お問い合わせ：展示会事務局(UBMジャパン株式会社内)
TEL:03-5296-1009

学会情報

第22回 日本病態栄養学会年次学術集会

会長特別企画の「料理の鉄人」陳健一氏を招いての対談のほか、日本病態栄養学会の学会員アンケートを元にした、多くのシンポジウムが予定されています。

- 日 程：2019年1月11日(金)~13日(日)
- プログラム：特別講演・招待講演・合同パネルディスカッション、教育講演、シンポジウム、一般演題(口演・ポスター)、モーニングセミナー、ランチョンセミナーを予定
※学会1日目の開催前に「NSTスキルUP講習会」を実施予定
- 参加費：【学会会員】12,000円 【非会員】17,000円
※事前参加受付なし、学生無料
- 会 場：パシフィコ横浜(横浜市西区みなとみらい1-1-1)
- お問い合わせ：一般社団法人日本病態栄養学会事務局
TEL:03-5363-2361

協会事務局より

2018年12月期限の会員の皆さまへ

【年会費納入のご案内】

本年12月に年会費の有効期限を迎える会員の皆さま、年会費納入のお手続きはお済でしょうか? 支払期限は11月19日(月)となっておりますが、まだご対応させていただきますので、ご確認どうぞよろしくお願い申し上げます。

- 対象者：有効期限が「2018年12月19日」の個人正会員、栄養経営サポーター
- 年会費：【個人正会員】10,000円
【栄養経営サポーター】8,000円
- お問い合わせ：一般社団法人日本栄養経営実践協会
TEL:03-5289-7021

『地域栄養経営』全国キャラバン ダブル改定で広がる栄養管理の医療・介護連携 『地域栄養経営』を贈呈!

重症化予防というアウトカムをめざそう

2018年の診療報酬改定と介護報酬改定は両者が対になったものであり、医療と介護を切り分けてミクロな視点で点数だけを見ていくと、今後の栄養管理業務のめざすべき方向性を見失うことになりかねません。医療と介護の管理栄養士が連携して、対象者の重症化予防に努めることが評価される内容となっています。では、具体的に何をめざしてどう連携すればいいのか? 医療・介護の最前線で活躍する専門職の方々にご提言いただきます。

地域	仙台会場	広島会場
日時	12月8日(土) 13:00~16:30	12月15日(土) 13:00~16:30
講演2	地域連携の多職種チームでめざす経口摂取の取り組み 五島朋幸先生	経口摂取に向けたリハ栄養の実践と入院料1の取り組み 西岡心大先生
会場	ハーネル仙台(蔵王B)	JMSアステルプラザ(大会議室AB)
定員	100人	100人
問い合わせ先	022-281-8536(浅石/大友)	092-418-2828(石田)

講演1 地域連携でめざす経腸栄養のアウトカム
水野英彰 先生

講演2 五島朋幸 先生(ふれあい歯科ごとう 院長)〈仙台会場〉
西岡心大 先生(長崎リハビリテーション病院 栄養管理室 室長)〈広島会場〉

講演3 ダブル改定と今後の栄養管理業務
佐々木修 氏(『ヘルスケア・レストラン』編集長)



○参加費 【当協会会員】3,000円(税込)

○主 催
ヘルスケア・レストラン

○協 賛
アサヒグループ食品株式会社

インターネットでもお申し込み受付中!

くわしくは 検索