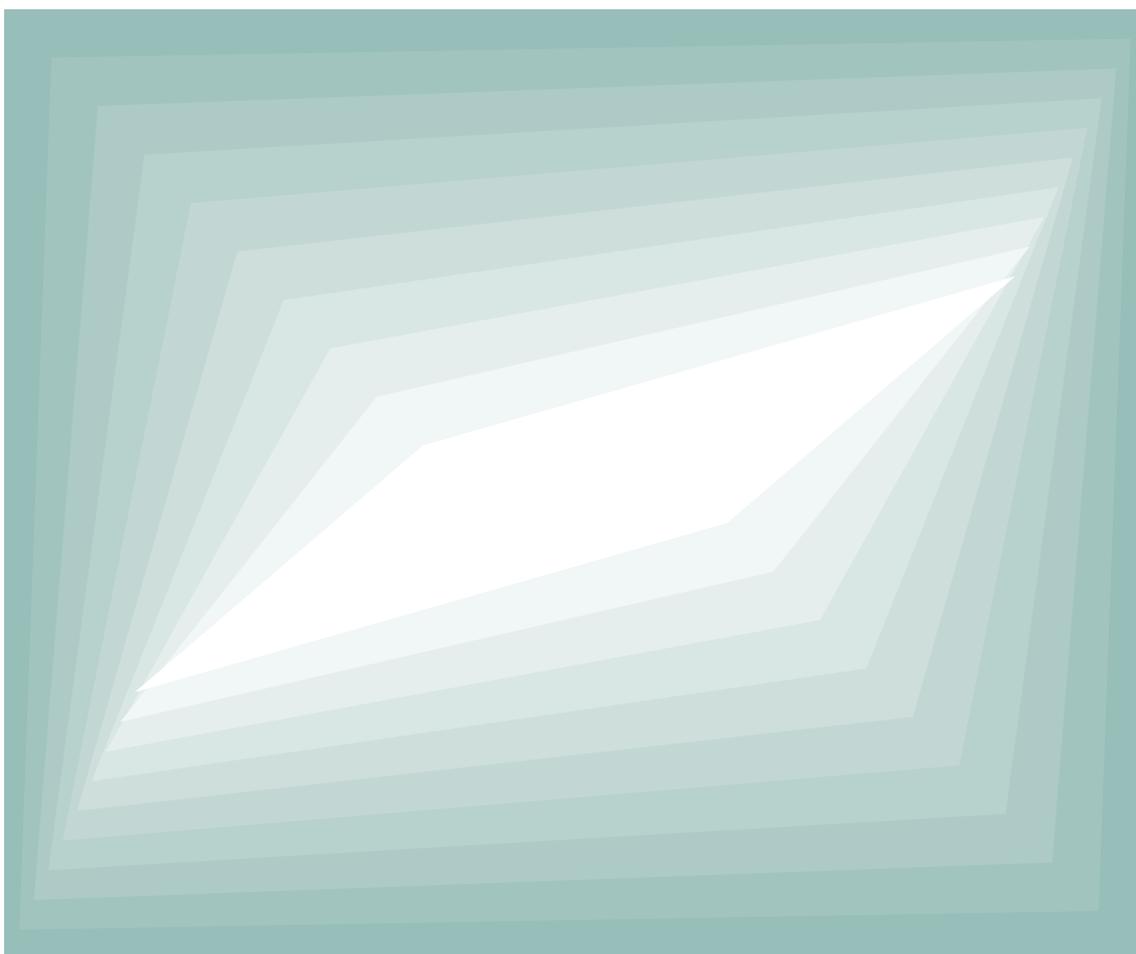
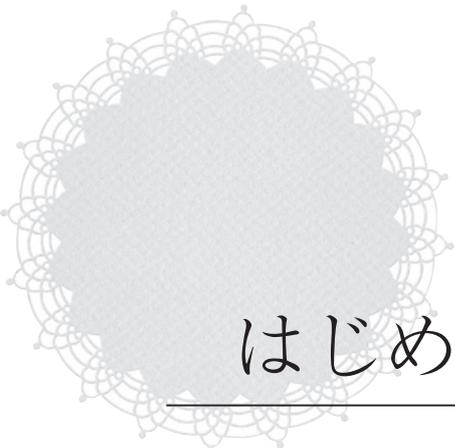

六訂 臨地実習 ガイドブック

編著：前田佳予子・岸本三香子

共著：林 宏一・谷野永和・鞍田三貴



建帛社
KENPAKUSHA



はじめに



現在、わが国は世界に冠たる長寿を誇っているが、一方では、寝たきりや生活習慣病をもつなどの要介護高齢者が増加し、健康寿命、人生80年時代の生活の質（QOL）が問われている。将来管理栄養士を目指す学生がこれから携わる「食」は、がん、心臓病、脳卒中、糖尿病など、ますます増加する生活習慣病の予防や治療の基本であり、健康状態の維持増進とQOLを高めることの基本要素となっている。こうした社会背景に対応して、食生活の改善から傷病者の療養に必要な栄養教育まで、管理栄養士としての専門知識と技術を修得し、実際の業務に役立てるように栄養士法が改正された。

平成14年4月1日施行の管理栄養士・栄養士養成における新カリキュラムでは、特に管理栄養士の専門性を高めることが重視され、臨床栄養学を中心に、公衆栄養学、給食経営管理論（給食の運営）のいずれかで4単位「臨地実習」を行うことになった。なお、この4単位は実践教育科目として重要な位置づけとなっている。このことを踏まえて、改正された管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラムや専門分野の教育目標を理解して実習内容の充実に努め、より教育効果の高い実習を実施できる体制にする必要がある。

臨地実習は「実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とする」とされている。すなわち臨地実習では、「実践活動の場での課題発見、解決」「専門的知識及び技術の統合」の2点を重点的に実習する。また、校外実習は「給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とする」ことである。

臨地実習や校外実習の教育効果を上げるためには、学生が実習内容について明確なイメージをもって積極的に自らが動いて、考えて、気づくことが重要である。

「臨地実習ガイドブック」の執筆において、臨地実習担当の先生方には各施設における具体的な実習スケジュールや課題の取り組みを実例で示し、学生が実際の現場をイメージしやすいように、できるだけ具体的な内容を記述していただいた。

本書により学生が臨地・校外実習の場において、限られた実習時間内で、教育効果の高い実習内容を達成できるように「臨地実習ガイドブック」を有効に活用していただければ幸いである。

平成23年1月
著者一同

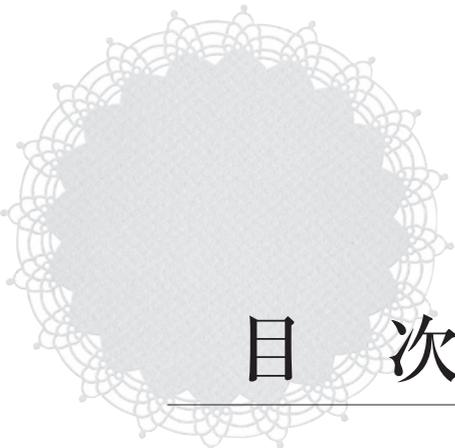
六訂版発行にあたって



本書は、診療報酬（令和6年）・介護報酬（令和6年）の各改定に沿って、一部内容を見直し「六訂版」とした。

本書が管理栄養士・栄養士の育成に資することができれば幸いである。

令和6年12月
著者一同



目次



第1章	臨地実習・校外実習の目的と目標	1
I	臨地実習の目的	1
II	校外実習の目的	2
III	臨地実習の目標	2
IV	校外実習の目標	4
V	課題発見（気づき）と問題解決への取り組み	4
VI	専門的な知識や技術の統合	6
第2章	実習の心得	9
第3章	臨地実習で習得・体得すべき事項	15
I	臨床栄養学	15
1.	管理栄養士の役割	15
2.	栄養アセスメント	19
3.	栄養管理計画	28
4.	栄養補給法	32
5.	栄養指導・相談（教育）	42
6.	ベッドサイド訪問	43
7.	栄養ケアプロセス	45
8.	栄養ケアの記録	48
II	公衆栄養学	59
1.	行政栄養士業務	59
2.	地域アセスメントの手法	66
3.	実習地域の健康課題	66
4.	実習地域の社会資源	66
5.	実習地域の健康関連計画と事業	67
6.	住民とのかかわり	67
III	給食経営管理論	68
1.	給食における管理栄養士の役割	68
2.	給食における経営管理	68
3.	給食における栄養・食事管理	68
4.	給食の組織・人事管理	71
5.	施設・設備管理	71



6. 給食の生産（調理）管理	71
7. 給食の品質管理	72
8. 給食の会計・原価管理	72
9. 給食の情報処理管理	76
10. 事故・災害対策	77
11. 保健・医療・福祉・介護における 給食の位置づけと給食経営	77
IV 給食の運営	79
1. 特定給食施設の形態	79
2. 給食の運営の内容	79
3. 実習施設	82
第4章 臨地実習の課題	93
I 研究課題	93
第5章 臨地実習施設での発表および報告	99
I レポートの書き方	99
II プレゼンテーション	99
III 施設課題	100
第6章 臨地実習・校外実習報告書	101
I 実習日誌	101
II 研究課題	102
III 学内反省会	104
IV 実習の総括	104
V その他	104
第7章 関連法規	105
資料（大量調理施設衛生管理マニュアル）	112

第1章

臨地実習・校外実習 の目的と目標

I 臨地実習の目的

平成12年4月の栄養士法改正に伴い、「臨地実習」は、献立作成、食品、栄養素成分などの「モノ主体の業務」から、ヒトが生きていくために不可欠な食生活や健康を維持するための栄養ケアを支援する「ヒトを主体とした業務」へと移行してきている。

実践に必要な専門的知識、技能、能力は、管理栄養士の実践活動現場である病院、介護老人保健施設、福祉施設、保健所、保健センターの仕事上での**課題発見**や**問題の解決**など実習を通して習得、体得する。

- ①実習では、管理栄養士に課せられている多種多様な専門分野の**基本的能力**を養う。
- ②管理栄養士に求められる知識、技能、洞察力、考察力、態度、言葉遣いなどの**総合能力**は、実習を通して養う。
- ③**臨床栄養学実習**は、チーム医療の必要性、管理栄養士と他職種との連携、患者とのコミュニケーションのとり方など**実践的能力**を養う。
- ④**公衆栄養学実習**は、予防栄養の重要性を理解し、健康の保持増進、疾病の一次・二次・三次予防のための栄養教育、地域における健康実態の把握・分析など一般住民に対する**健康増進活動・地域保健活動に必要な能力**を養う。
- ⑤**給食経営管理実習**は、医療・福祉・介護システムにおける栄養・給食関連サービスの**マネジメント能力**を養う。

1. 「臨床栄養学」実習の目的

栄養の側面から、傷病者の病期・病態や栄養状態の特徴に応じた適正な栄養管理について学ぶ。

- ①栄養スクリーニング、栄養アセスメントに基づいた栄養治療実施計画の作成、実践、実施、栄養評価などの総合的マネジメントの手法、考え方を学ぶ。
- ②栄養管理（スクリーニング、栄養評価、アセスメント、モニタリング、フォローアップなど）、栄養管理法（経口栄養、経腸栄養、経静脈栄養）、栄養教育法、患者面談法、栄養・食物と医薬品との相互作用などについて実践を通して学ぶ。
- ③栄養サポートチーム（nutrition support team：NST）、褥瘡対策チーム、嚥下障害チーム、感染対策チーム、緩和ケアチームなどのチーム医療における管理栄養士の役割について理解する。

2. 「公衆栄養学」実習の目的

疾病予防の観点から、地域において実施されている保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスの実態とそのマネジメントについて学ぶ。

- ①地域において公衆栄養活動の果たす役割とその重要性を理解する。
- ②栄養疫学に基づく集団を対象とした科学的栄養施策の推進方法を学ぶ。

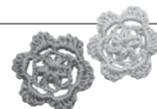
- ③保健所、市町村保健センターの役割と地域住民との関係を学ぶ。
- ④公衆衛生活動における管理栄養士の役割と他職種との連携の重要性について理解する。
- ⑤地域における社会資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理を学ぶ。
- ⑥地域保健・健康増進関連法令（健康づくり関係各種計画含む）の学習を通して、保健・医療・福祉・介護の仕組みを理解する。

3. 「給食経営管理」実習の目的

給食運営や関連の資源を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般の給食運営を総合的にマネジメントできるように視野を広げると同時に、特定の業務を深く探索し学ぶ。

- ①給食の運営での食事提供や食品管理のみならず、給食にかかわる人事や経費などを総合的に判断できる能力を学ぶ。
- ②マーケティングの原理や応用について理解し、サービス対象者の満足が得られる組織体制、手法などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。
- ③専門的知識および技術に優れているだけでなく、部門を管理し経営に参画できる管理栄養士のスキルを磨く。

Ⅱ 校外実習の目的



「校外学習」は、給食業務実施には不可欠な「給食の運営」の基本的な業務である給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳など栄養士としての知識および技能について、病院、介護老人保健施設、小学校、事業所などの給食現場実習を通して習得、体得する。

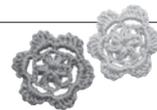
管理栄養士養成においても栄養士免許を取得することから、臨地実習4単位のうち1単位はこの「給食の運営」の実習を行う必要がある。

1. 「給食の運営」の目的

給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術を修得する。集団給食施設における実践を通じて、必要とされる給食の運営に関する専門的知識および技術の統合を図る。

- ①集団給食における調理技術を修得する。
- ②給食計画立案能力を修得する。
- ③給食実務に関する処理能力を修得する（コンピュータによる給食情報管理を含むことが望ましい）。

Ⅲ 臨地実習の目標



病院、介護老人保健施設、保健所、保健センターなどにおける管理栄養士が行うべき全般的な業務の基本を理解し、医療、福祉および予防栄養学に携わる専門職としての資質を磨き、その感性を養うことが目標である。

1. 「臨床栄養学」の実習目標

- ① 栄養指導・相談（教育）は、入院・外来患者を対象とした指導・相談内容を見学することで学ぶ。
- ② 入院患者の栄養問題は、カルテ閲覧、病棟訪問、他職種情報交換などから実際に存在していることを把握する。
- ③ 栄養アセスメントの方法と実際、ケアカンファレンスへの見学参加、栄養ケアプランの立案などの専門的知識、技術を習得できるよう学ぶ。
- ④ チーム医療への見学参加、クリニカルパス、栄養パスについて学習し、管理栄養士の専門性を認識する。
- ⑤ 患者への対応方法、マナーは、1人の医療スタッフとして指導を受けるとともに、患者面談、栄養教室（糖尿病教室、両親学級、肥満教室など）を通して実際に経験を積む。
- ⑥ 実習を通して栄養管理の個別化、栄養部門業務のあり方、考え方などを学習する。
- ⑦ 栄養管理計画書、栄養食事指導記録、栄養治療実施計画書兼栄養治療実施報告書などのカルテの書き方を学習する。
- ⑧ ケーススタディーは、見学学習の後に体験学習をする。

2. 「公衆栄養学」の実習目標

- ① 実習施設（保健所・市町村保健センター）が管轄する行政区域の特徴を、行政資料、各種統計資料から把握する。
- ② 実習施設の組織構成を調べる。
- ③ 実習施設において展開されている住民サービスの種類と提供量を調べる。
- ④ 公衆衛生活動の考え方、進め方を指導者との質疑応答、事業参加を通して学ぶ。
- ⑤ 社会資源の種類と発掘・活用の実際を、事業参加を通して学ぶ。
- ⑥ 健康・栄養情報の種類と活用、管理方法の実際を、事業参加を通して学ぶ。
- ⑦ 集団を対象としたコミュニケーションの管理方法の実際を、事業参加を通して学ぶ。
- ⑧ 地域保健・健康増進関連法令（健康づくり関係各種計画含む）と実際の事業との関係を、事業参加を通して学ぶ。

3. 「給食経営管理」の実習目標

- ① 各施設の設立理念に基づき栄養部門が目標遂行に向けて行う業務全般について理解し、部門業務がどのような経営ビジョンによって運営されているかを学ぶ。
- ② 大学で学んだ給食経営管理の知識や技術が、実際の給食現場においてどのように生かされているかを学習する。
- ③ 栄養管理を実施するに当たり、給食業務の合理化や標準化の観点からどのような工夫や技術が活用されているかを体験しながら学習する。
- ④ 医療関連施設では、栄養管理が重要視されるために、食事オーダー管理が複雑である。医療関連施設でどのような体制やシステムで運営されているかを学習する。
- ⑤ 医療関連施設での食種は個人の栄養管理を行うためのオーダーであるが、合わせて経済的意味もっており、その管理が重要な業務であることを学ぶ。
- ⑥ 対象者満足のための適時・適温配膳が、どのような作業管理や機器、備品を含めた設備管理のもとで行われているかを学ぶ。
- ⑦ 栄養部門が安定して遂行されるために、組織や労務管理などにどのような工夫や合理化が行われてきたかを学ぶ。

- ⑧衛生管理マニュアルの活用や、インシデント・アクシデントレポートの作成、各種委員会の設置など施設内での事故防止への取り組みを学ぶ。
- ⑨摂食調査や嗜好調査などを行い、施設の栄養・食事管理のレベルアップや隠れた課題を検討する。
- ⑩経済性を考えた食品の管理方法が、実際の現場でどのように行われているかを体験し、その手法を学ぶ。

IV 校外実習の目標



栄養士が給食業務を行うのに必要な、献立作成、食数管理、食材料管理、食事計画や調理、配膳を含めた給食サービスの提供に関する技術を習得することが目標である。

1. 「給食の運営」の実習目標

- ①特定給食施設の形態（対象集団，経営形態，経営経費，食事回数，献立形態，供食形態，サービス方法，調理・配膳方法など）を理解する。
- ②実習施設における食事オーダー管理の体制やシステムの運営を理解する。
- ③献立の立案から配膳に至る一連の作業（栄養管理，食事計画，献立計画，食材料の管理，調理作業，配食，配膳，下膳，洗浄，清掃）を学習する。
- ④衛生管理について，食中毒の予防などの観点から学習する。
- ⑤安全管理について，給食施設内での事故の防止などの観点から学習する。
- ⑥施設・設備管理について，食材の搬入から調理，配膳，喫食，厨芥の搬出までの一連の作業の効率性，安全性を理解する。
- ⑦給食関係の帳票類を理解する。

V 課題発見（気づき）と問題解決への取り組み



臨地実習における実践活動の場では，患者，管理栄養士・栄養士の業務について**課題発見（気づき）**，**問題解決への取り組み**が必要となる。

1. 臨床栄養学

- ①栄養スクリーニング，病棟訪問などから患者の栄養状態の低下，悪化に気づき，早期栄養介入の必要性を理解する。
- ②患者にとって入院食は，どのような位置づけとなり，楽しみなものであるかに気づき，チーム連携，食事管理の必要性を理解する。
- ③管理栄養士は，食QOL向上を念頭におき，患者を思いやる心をもつ必要性に気づき，非言語的表現の理解を深め，抱擁力を高め，豊かな人間性を養う努力を怠らないことを認識する。
- ④食事に対する考え方，感じ方，要求度は，患者によって多彩であることに気づき，患者個別対応食の重要性を認識する。
- ⑤患者，家族，医療スタッフからの想定外・予定外の出来事や要求にも臨機応変な対応が求められていることに気づき，管理栄養士としてのスキルを磨く必要性を知る。
- ⑥医療での管理栄養士の位置づけ，栄養管理における専門性の必要の大きさに気づき，栄養ケアの重要性を認識する。

- ⑦患者が入院から退院に至るまで日々（急性期においては刻々と）変化する病態，病状や栄養状態に対応する必要性に気づき，栄養ケア，モニタリング，栄養アセスメントの重要性を理解する。

2. 公衆栄養学

- ①実習施設（保健所・市町村保健センター）の組織体制が管轄する行政区域の特徴に基づき構築されていることに気づき，組織的な公衆衛生活動の重要性を理解する。
- ②実習施設において展開されている住民サービスが管轄する行政区域の特徴に基づくものであることに気づき，行政施策の重要性を理解する。
- ③住民ニーズを把握することの重要性に気づき，専門家による科学的根拠に基づく意見と住民ニーズとの調整の望ましいあり方について考える。
- ④各種社会資源との協調なくして公衆衛生活動が前進しないことに気づき，組織的な公衆衛生活動の重要性を理解する。
- ⑤社会に氾濫する健康・栄養情報の危険性に気づき，科学的根拠に基づく情報提供を推進する保健所・市町村保健センターの使命の重要性を理解する。
- ⑥集団を対象としたコミュニケーションの長所・短所に気づき，適正なコミュニケーション方法を選択することの重要性を理解する。
- ⑦行政が推進する各種事業が関係法令，関係計画に基づき推進されていることに気づき，法令や計画の整備の重要性を理解する。

3. 給食経営管理

- ①喫食者のニーズ，メニュー，提供方法，サービスの多様性に気づき，喫食者の様々な要望に対応できる体制について学ぶ。
- ②摂取量調査や嗜好調査など情報分析の必要性と難しさに気づき，対象者のリサーチの必要性や得られた情報からの食事計画立案などについて学ぶ。
- ③給食は喫食者の特性を踏まえつつ集団を対象として提供しているため，個人対応の必要性とその実施の難しさに気づき，対応できる調理組織体制について学ぶ。
- ④保健，福祉，医療などの仕組みを知る必要性に気づき，経済感覚を養い部門管理者としてのマネジメント能力を学ぶ。
- ⑤業務は予定どおりには進まないことが多いことに気づき，計画の見直し，業務のサポート体制の方法を学ぶ。
- ⑥対象集団が抱える健康問題（生活習慣病等）に対応するため，栄養情報の提供など栄養教育をどのように行っていくかに気づき，実際の食事提供での栄養管理や，教育媒体を活用した栄養教育方法を学ぶ。

4. 給食の運営

- ①給食は喫食者の特性に応じたシステムになっていることに気づき，献立管理や調理作業上，どのように対応しているかを学習する。
- ②給食の計画に当たって考慮すべき点が多岐にわたっていることに気づき，献立の立案から配膳に至る一連の作業（栄養管理，食事計画，献立計画，食材料の管理，調理作業，配食，配膳，下膳，洗浄，清掃）を学習する。
- ③業務は予定どおりには進まないことが多いことに気づき，臨機応変に対応できる技術を磨く。
- ④給食施設のレイアウトが作業動線や衛生管理などの理にかなったものであることに気づき，給食シ