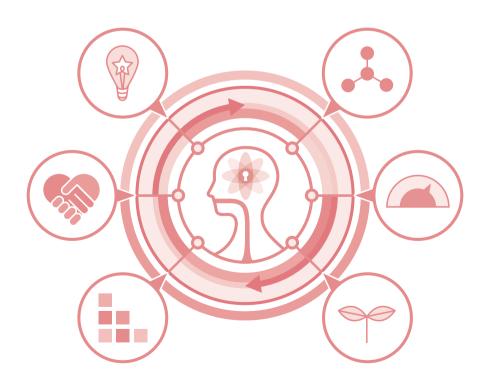
# 

◆ 編 著 ◆

加藤 昌彦・塚原 丘美

◆ 共 著 ◆

石川 豊美・岩崎 祐子・榎 裕美 兼平 奈奈・河合 潤子・小多 沙知 藤田 静子・堀田 千津子・三田 有紀子



# 建帛社 KENPAKUSHA

# はしがき

2002年の改正栄養士法の施行から、すでに15年が過ぎようとしています。この間、改正栄養士法が意図した人間栄養学の内容が徐々に浸透し、管理栄養士・栄養士の職業意識、さらには業務内容が大きく変化してきました。周知のように、管理栄養士・栄養士の職場は、病院や介護施設、給食施設、栄養教諭・家庭科教諭あるいは地域保健の場、食品関連企業での研究開発・営業など多岐にわたりますが、いずれの職場においても、「食」「栄養」「健康」の3つのキーワードは、常に管理栄養士・栄養士の背中についてまわります。管理栄養士・栄養士は、今や献立・調理のみに全力投球して食を提供すれば良いといった対物職業にとどまらず、食がヒトの体内で、どのように栄養となり、ヒトに対していかなる影響を及ぼすのかを考え、人の健康を担う職業、換言すれば、人間栄養学をベースとした対人職業を担わなければなりません。

さて、本書の題名でもあります臨地実習および校外実習は、管理栄養士・栄養士を目指す学生が、人間栄養学を理解する絶好の機会といえます。実習現場には、職場の理念があり、チームがあり、何よりもクライアントであるヒトが存在し、「ヒトをみることの重要性」、すなわち、人間栄養学を意識させてくれます。同時に、実習現場には幅広いコミュニケーションも存在します。このような実習の機会を十分に享受できるよう、実際の実習現場での経験豊富な筆者らで検討を重ね、本書の企画に至りました。

まず、「第1章 臨地実習および校外実習オリエンテーション」で、実習の目的や意義を明確にし、実習先で物怖じしないように、十分な準備ができるよう配慮しました。「第2章 臨地・校外実習施設」では、それぞれの実習先での各段階における実習の方向性、すなわち「どのようなことができるのか」、「どのようなことをするのか」を提案しています。これらは、養成校の先生方、実習先で指導いただく先生方が、それぞれの実習場面において本書を活用しやすく、また、実習生には自ら考える機会を与え、実習を「単なる思い出づくりの職業体験」に終わらせないための工夫です。

改正栄養士法の施行からの月日の流れとともに、社会全体として臨地・校外実習への取り組み体制は整いつつあります。一方、栄養を取り巻く現状は、刻一刻と変化しています。栄養学、医学の進歩然り、栄養関連の法令も新しいものが次々と制定されています。学生のみならず養成校の教員、あるいは実習現場で指導に携わってくださる先生も、毎日の勉強を欠かすわけにはいきません。

本書は、こうした現状を鑑み、最新の情報を取り入れ、給食経営管理論(臨地 実習)、給食の運営(校外実習)、臨床栄養学(臨地実習)および公衆栄養学(臨 地実習)それぞれの実習の基本的な進め方を記載しています。もちろん、本書の 内容が、実習のすべてを網羅できているわけではありませんが、管理栄養士・栄 養士を目指す学生、養成校あるいは実習施設の先生方の少しでもお役に立てれば 幸甚です。

最後に、本書の刊行に際し、多大なご尽力を賜りました建帛社の皆様に感謝致 します。

2016年3月

編者記す

### 「改訂版」にあたって

近年、ますます高齢化がすすむ我が国において、栄養ケアの重要性がさらに認識されるようになりました。令和3年度介護報酬改定では、高齢者施設の栄養ケア・マネジメントの未実施は減算され、さらに栄養マネジメント強化加算が新設されました。また、令和2年度、および令和4年度診療報酬改定では、ICU等における早期栄養介入管理加算、周術期栄養管理実施加算、入院栄養管理体制加算(特定機能病院における管理栄養士の病棟配置)などの急性期医療分野での新設など、栄養管理に関する多くの項目が見直されました。一方、行政分野も同様に、それぞれの自治体に合った介護予防事業を展開されるようになり、行政栄養士にはPDCAサイクルに基づいて自ら施策を実行する能力が求められています。

これらの臨床栄養学と公衆栄養学分野を中心に、管理栄養士・栄養士における 臨地・校外実習内容の全体を見直し、この度、本書を改訂しました。是非、新し くなった本書を多くの養成校で活用していただければ幸いです。

2022年4月

加藤昌彦・塚原丘美

# 目 次

第1章	臨地実習および校外実習	
	オリエンテーション	1
1.	臨地実習および校外実習の目標と意義	1
2 .	臨地実習・校外実習の種類および単位数	1
	(1) 管理栄養士養成課程	
	(2) 栄養士養成課程	
3.	「給食の運営」と「給食経営管理論」の教科目標・実習内容の相違	4
4.	実習施設と実習単位の配分	4
	(1) 実習施設	
	(2) 臨地実習単位の配分 4	
5.	臨地実習・校外実習の事前教育	4
	(1) 実習にあたっての心構え	
	(2)事前の準備の徹底	
	(3) 実習開始時と実習中の注意 7	
	(4) 調理作業中の注意 8	
	(5) 病気や怪我などの予防および対処方法8	
	(6) 休憩時間の過ごし方8	
	(7) 実習終了時の対応 9	
	(8) 実習施設への礼状作成9	
	(9) 自然災害時の対応 9	
6.	臨地実習・校外実習の事後教育	9
	(1) 臨地実習・校外実習報告書の作成9	
	(2) 養成校での各実習の実習報告会の開催 9	
	帳票	
	様式1: 臨地実習・校外実習票	
	様式 2 : 実習生 プロフィール票	
	様式3:実習生出勤簿11	
	様式4:臨地実習・校外実習 体調管理表 12	
	様式 5 : 実習の自己評価	
	様式6: 臨地実習・校外実習報告書 14	

(4) 都道府県保健所、保健所設置市および特別区保健所における

行政栄養士業務 52

(5) 市町村保健センターにおける行政栄養士業務………………………60

3. 1週間の実習日程例	·····63
(1) 臨地実習「公衆栄養学」(都道府県保健所)	·····63
(2) 臨地実習「公衆栄養学」(政令市・特別区保健所,	
市町村保健センター)	·····63
4. 研修課題 (個別学習テーマ)	66
5. 実習の評価	66
Ⅲ. 給食の運営,給食経営管理論	····· <i>67</i>
給食の運営(校外実習)と給食経営管理論(臨地実習)との違い	·····67
Ⅲ-1 給食の運営 (校外実習)	
■医療施設,福祉施設,学校,事業所等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	
1. 実習に出るにあたって	
(1) 身だしなみ	
(2) 衛 生 管 理	
(3)包丁の技術	
2. 実習の目的・目標	
3. 実習の内容	
(1) 医療施設	
(2) 福 祉 施 設	·····71
(3) 学 校	
(4)事業所	
4. 1週間の実習日程例	
(1) 医療施設	
(2) 福 祉 施 設	
(3) 学 校	
(4)事業所	
5. 研修課題 (個別学習テーマ)	
6. 実習の評価	·····76
Ⅲ-2 給食経営管理論(臨地実習)	
■A. 医療施設····································	
1. 実習の目的・目標	·····78
2. 実習の内容	
3. 1週間の実習日程例	·····79
4. 研修課題 (個別学習テーマ)	·····80

5. そ の 他	81
(1) 関連法規	81
(2) 食事提供の意義	81
(3) 食事の分類	81
(4) 献立作成	·····82
(5) 入院時食事療養費(病院)の額	·····82
(6) 業務の委託と院外調理	·····82
(7) 検 食	83
(8) 栄養管理委員会	83
(9) 帳 票	·····83
6. 実習の評価	84
IB. 福祉施設····································	·····86
1. 実習の目的・目標	·····86
2. 実習の内容	·····86
(1) 児童福祉施設	86
(2) 障害者支援施設	87
(3)高齢者福祉施設	88
3. 1週間の実習日程例	·····89
4. 研修課題 (個別学習テーマ)	90
5. その他	·····91
(1) 介護報酬および障害福祉サービス等報酬	91
(2) 食への取り組み	93
6. 実習の評価	·····93
C. 事 業 所··································	94
1. 実習の目的・目標	94
2. 実習の内容	94
3. 1週間の実習日程例	95
4. 研修課題 (個別学習テーマ)	·····95
5. そ の 他	·····97
(1) 関連法規	97
(2) 対 象 者	98
(3) 経営管理	·····98
(4) 栄養管理	·····98
(5) 栄養教育	98
(6) 食材料管理	99
(7) 安全・衛生管理の実際 (HACCP) ···································	99
(8) 生産管理の実際とCCP	100

	(9) 食事サービス	100
	(10) 施設・設備管理	100
	(11) 危機管理対策	101
6.	実習の評価	101
●参	÷考文献······	102

# 第】章

# 臨地実習および校外実習 オリエンテーション

# 1. 臨地実習および校外実習の目標と意義

2002 (平成14) 年4月に施行された改正栄養士法を受けて作成された実習要領(平成14年文科高第27号、健発第0401009号 通知別紙)の中で、管理栄養士養成施設における臨地実習では「実践活動の場での課題発見と解決を通して、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」すること (図表1-1参照) を、また、栄養士養成施設における校外実習では「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」すること (図表1-2参照)をそれぞれ教育目標として掲げている。図表のとおり、いずれも、実践の場での「課題発見 (気づき)、問題解決」と「専門的知識と技術の統合」という2つのキーフレーズが含まれ、養成校で学習する専門知識や技術を栄養管理の実践の場面に適用し、理論と実践を結びつけて理解できること、また、実習施設での業務上の問題点や課題の発見、問題解決へ向けた管理栄養士・栄養士の取り組みやその業務の重要性を理解できることを具体的なねらいとしている。図表1-1および図表1-2で、実習科目、教育目標、学習目標、行動目標の関係を確認できる。

今改正で、業務の重点が従来の献立、食品、栄養成分といったモノ中心から、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中心に置かれるようになった。実践能力を身につける上で臨地実習、校外実習の役割は大きく、実習生は、実習に対して意欲的に積極的な態度で真摯に取り組むことが大切である。

# 2. 臨地実習・校外実習の種類および単位数

#### (1) 管理栄養士養成課程

臨地実習は、「臨床栄養学」を中心とし、「公衆栄養学」「給食経営管理論」のいずれかで行うとされている。単位数は「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」で4単位以上とし、管理栄養士養成課程でも栄養士免許が土台となることから「給食の運営」にかかわる校外実習の1単位を含むものとする。

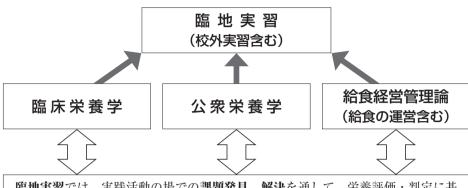
#### (2) 栄養士養成課程

校外実習は、栄養士免許取得のために必要な「給食の運営」について実践するもの

実習科目

教育目標

#### 図表 1-1 臨地実習における実習科目,教育目標,学習目標/行動目標



臨地実習では、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および技術の統合 を図る。



### 課題発見 (気づき)・問題解決

#### ☆実習施設での気づき

- ○業務上の問題点や課題があることに気 づく。
- ○個人の多様性や変化の早さに気づく。
- ○予定外や予想外の出来事や要求に柔軟 に対応する必要があることに気づく。
- ○栄養摂取状況から栄養管理を必要とす る人が多いことに気づく。
- ○問題点や課題への取り組みの重要性に 気づく。
- ○管理栄養士・栄養士業務の重要性に気 づく。

### 専門的知識と技術の統合

- ☆養成施設で修得したさまざまな知識 や技術を使う・観察する
- ○栄養部門業務の全体像の概略を把握す
- ○喫食者の食事場面を観察する。
- ○実際にどのような栄養管理が行われ ているかを実習する。
- ○実践体験から栄養食事指導に必要な 能力とはどのようなものかを学ぶ。
- ○栄養評価・判定について実習する。
- ○実例と直接接して、栄養ケアのプラン ニングを行う。
- ○栄養管理. 給食管理等のマネジメント 方法について学び、他部署・部門、他 職種との連携を図る。

# A. 実習施設として できること

☆気づきの場の提供 ☆体験学習の提供 ☆学生への動機づけ

# B. 養成施設として できること

☆知識や技術の教育 ☆実習の予備教育

☆事前調整

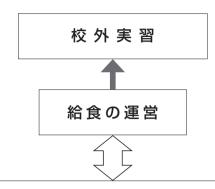
## C. 学生自らができる こと

☆知識や技術の再確認・ 予習

☆真摯な取り組み

☆実務指導 ☆事後教育

#### 図表 1-2 校外実習における実習科目,教育目標,学習目標/行動目標



校外実習では、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 サービスの提供に関する技術を修得する。

実習科目

教育目標



#### 課題発見 (気づき)・問題解決

#### ☆実習施設での気づき

- ○給食は施設の目的、対象者の特性に応 じて実施されていることに気づく。
- ○給食の計画では、考慮すべき点が多岐 にわたっていることに気づく。
- ○業務が、計画通りに進まないことが多 いことに気づく。
- ○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 ことに気づく。
- ○時間内に処理することの難しさと現場 従事者の工夫などについて気づく。
- ○衛生管理の徹底がいかに難しいかに気 づく。

# 専門的知識と技術の統合

# ☆養成施設で修得したさまざまな知識 や技術を使う・観察する

- ○どのような法律に基づいて給食が提供 されているかを学ぶ。
- ○献立の作成から栄養・食事管理、給食 の提供までの一連の業務に必要な知識 と技術を学ぶ。
- ○大量調理の特性と留意点を知り、生産 (調理) 作業にどのように反映されて いるかを学ぶ。
- ○衛生管理が給食の現場で具体的にどの ように実施されているかを学習し、体 験する。
- ○給食運営を行うための施設・設備管理. 作業領域について学ぶ。

# A. 実習施設として できること

☆気づきの場の提供 ☆体験学習の提供 ☆学生への動機づけ ☆実務指導

# B. 養成施設として できること

☆知識や技術の教育 ☆実習の予備教育 ☆事前調整

☆事後教育

# C. 学生自らができる - と

☆知識や技術の再確認・ 予習 ☆真摯な取り組み

できること

出典) 日本栄養士会・全国栄養士養成施設協会編:「臨地実習及び校外実習の実際(2014年版)」, p.7, 2014. より改変

であり、「給食の運営」で1単位以上とする。

# 3. 「給食の運営」と「給食経営管理論」の教科目標・実習内容の相違

「給食の運営」は、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 ビスの提供に関する技術の修得を目標とし、「給食に必要な給食費、献立作成、食材 管理、食材発注、検収、食数管理、調理作業、配膳等の基本的な業務」をその内容と している。一方、「給食経営管理論」は、給食運営や関連の資源を総合的に判断し、 栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養い、またマーケティング の原理や応用についての理解とともに組織管理などのマネジメントの基本的な考え方 や方法の修得を目標とし、内容としては給食全般のマネジメントができるよう視野を 広げ、特定の業務を深く探求することが求められている。

「給食の運営」と「給食経営管理論」は目標、実習内容を明確に分けることが可能 であるが、現実的には分けて対応することは困難である場合が多い(第2章Ⅲ、給食 の運営、給食経営管理論参照)。

# 4. 実習施設と実習単位の配分

- (1) 実習施設
  - 1) 管理栄養士養成課程の臨地実習施設
  - ① 臨床栄養学:病院. 介護老人保健施設など医療提供施設
  - ② 公衆栄養学:保健所、保健センターまたはこれに準ずる施設
  - ③ 給食経営管理論:学校・事業所などの特定給食施設 いずれも管理栄養士が専従する施設とする。
  - 2) 栄養士養成課程の校外実習施設
  - ① 学校・事業所などの特定給食施設 管理栄養士または栄養士が専従する施設とする。 実習施設と実習科目の関係を図表1-3にまとめる。
- (2) 臨地実習単位の配分

実習単位の配分例を図表1-4に示す。

# 臨地実習・校外実習の事前教育

事前準備として実習の目的や目標、実習施設の概略の周知・動機づけ、関連科目の 学修内容の整理、研修課題の検討等が求められる。

区分	臨床栄養学	公衆栄養学	給食経営管理論	給食の運営
	(臨地実習)	(臨地実習)	(臨地実習)	(校外実習)
実習施設	管理栄養士	管理栄養士	管理栄養士	管理栄養士 栄養士
病院	0		0	$\circ$
介護老人保健施設	0		0	0
社会福祉施設	$\triangle$		0	0
児童福祉施設				0
保健所		0		
保健センター		0		
学校				0
事業所			0	0

図表 1-3 実習施設と実習科目の関係

		ᄼᄼᄳᄴᆇᄴ		経営管		給食の運営 (特定給食施設)					
	臨床栄養学 (病院等)	公衆栄養学 (保健所・ 保健センター)	医療施設	福祉施設	事業所	医療施設 福祉施設 学校 事業所 等	合計	備考			
А	1	1	1			1	4	多施設分散 (「給食の運営」1単位,			
В	1	1		1		1	4				
С	1	1			1	1	4	「給食経営管理論」1 単位) 			
D	2	1				1	4	「吃点必美兴」委如			
Е	3					1	4	「臨床栄養学」重視 			
F	1	2				1	4	「公衆栄養学」重視			

図表 1-4 実習単位の配分例(臨地実習)

出典) 日本栄養士会・全国栄養士養成施設協会編:「臨地実習及び校外実習の実際 (2014年版)」, p.13, 2014.

#### (1) 実習にあたっての心構え

### 1) 学ぶ姿勢

- ① 謙虚な気持ちで現場の実態を把握し、真剣に取り組む。
- ② 実習施設では、指導者の指示に従い、多角的に注意を払う。

注) ○適用 △医療提供施設の場合は適用

出典)日本栄養士会・全国栄養士養成施設協会編:「臨地実習及び校外実習の実際 (2014年版)」, p.25, 2014.

<sup>※</sup> A, B, Cは「給食の運営」1単位以外に「給食経営管理論」1単位を設定するので、実習内容の区別を明確にすることが必要である。Eは病院を実習の場として3単位以上の実習が可能となる。

- ③ 熱心な態度で臨み、質問や依頼されたことに対しては明瞭に応答し、実行する。
- ④ 実習に際して事前に学修し、理解を深める。また、その中で出てきた疑問は実 習中に質問するなど自主的に解決する。
- ⑤ 実習生らしい姿勢で応対し、協調性のある態度で臨む。
- ⑥ 挨拶や言葉づかいなど社会的マナーを心得る。

#### 2) 専門職としての自覚と職業倫理

管理栄養士・栄養士は、食と栄養の「専門職」として社会に応用および実践するこ とを職業としており、専門的能力に加えて、法と倫理の遵守(コンプライアンス)が求 められる。これらは、2008年国際栄養士会議において、管理栄養士・栄養士に求め られる職業倫理として以下の6原則としてまとめられた。

- 1. Autonomy 自律
- 2. Non-Maleficence 悪事を犯さない (害を与えない)
- 3. Beneficence 善行
- 4. Confidentiality 守秘
- 5. Distributive Justice 分配の公平性
- 6. Truth Telling 真実の言動(正直、誠実)

これを踏まえて、日本栄養士会では以下(図表1-5)に示す倫理綱領を策定した。 実習生は、管理栄養士・栄養士としての倫理観や職業観を身につけ、将来、チーム の一員として活躍できるよう自覚をもって臨地実習および校外実習に臨まなければな らない。

#### 図表 1-5 管理栄養士・栄養士倫理綱領(2014年6月改正)

本倫理綱領は、すべての人びとの「自己実現をめざし、健やかによりよく生きる」と のニーズに応え、管理栄養士・栄養士が、「栄養の指導」を実践する専門職としての使 命と責務を自覚し、その職能の発揮に努めることを社会に対して明示するものである。

- 1. 管理栄養士・栄養士は、保健、医療、福祉及び教育等の分野において、専門職とし て、この職業の尊厳と責任を自覚し、科学的根拠に裏づけられ、かつ高度な技術をもっ て行う「栄養の指導」を実践し、公衆衛生の向上に尽くす。
- 2. 管理栄養士・栄養士は、人びとの人権・人格を尊重し、良心と愛情をもって接する とともに、「栄養の指導」についてよく説明し、信頼を得るように努める。また、互 いに尊敬し、同僚及び他の関係者とともに協働してすべての人びとのニーズに応える。
- 3. 管理栄養士・栄養士は、その免許によって「栄養の指導」を実践する権限を与えら れた者であり、法規範の遵守及び法秩序の形成に努め、常に自らを律し、職能の発揮 に努める。また、生涯にわたり高い知識と技術の水準を維持・向上するよう積極的に 研鑽し、人格を高める。