

改訂

臨地・校外実習

[第2版]

◆ 編 著 ◆

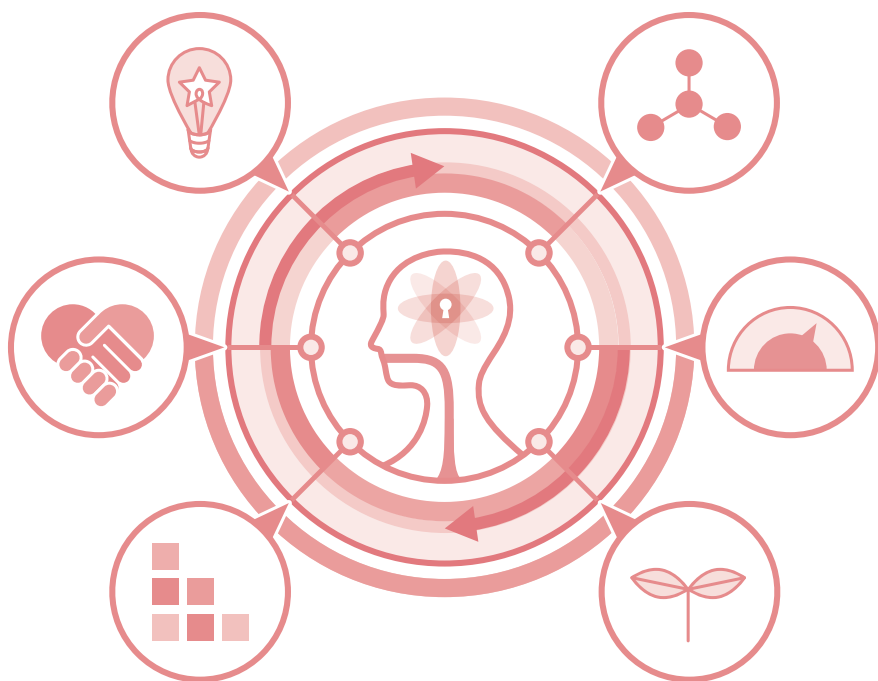
加藤 昌彦・塚原 丘美

◆ 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

「改訂第2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。さらに、令和6年度の診療報酬・介護報酬同時改定では、「リハビリテーション、栄養管理、口腔管理」を多職種が連携して推進することが評価されることとなりました。その結果、診療報酬における「リハビリテーション・栄養・口腔連携体制加算」、介護報酬では「リハビリテーション・個別機能訓練、栄養、口腔の一体的取組等」が新設され、栄養士・管理栄養士の役割は一段と注目されています。また、栄養ケア・マネジメントには欠かせない栄養アセスメント指標の標準化に向けて、世界基準であるGLIM基準を使用する動きが進められています。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。

こうしたことから、この度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・校外実習内容を見直し、この度、「改訂第2版」としました。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。

2025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	1
(2) 栄養士養成課程	1
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	4
(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	5
(2) 事前の準備の徹底	7
(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	10
様式2：実習生 プロフィール票	10
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	13
様式6：臨地実習・校外実習報告書	14

第2章 臨地・校外実習施設.....15

I. 臨床栄養学（臨地実習）.....15

■病院等.....15

1. 実習の目的・目標.....15

2. 実習の内容.....16

（1）病院等の概要および特徴.....16

（2）後期高齢者医療制度.....16

（3）入院時食事療養制度.....16

（4）医療施設の栄養管理に対する主な診療報酬.....16

（5）介護報酬.....22

（6）食事管理.....24

（7）栄養食事指導.....25

（8）栄養管理の実施.....25

（9）診療録（カルテ）の記載方法.....44

（10）POS診療録の作成，実施記録の検討および記録の修正方法.....44

（11）栄養教育・指導の実施.....46

3. 1週間および2週間の実習日程例.....48

（1）臨地実習「臨床栄養学」（病院）.....48

（2）臨地実習「臨床栄養学」と校外実習「給食の運営」（病院）.....48

（3）臨地実習「臨床栄養学」と校外実習「給食の運営」（福祉施設）.....48

4. 研修課題（個別学習テーマ）.....48

5. 実習の評価.....48

II. 公衆栄養学（臨地実習）.....52

■保健所・保健センター.....52

1. 実習の目的・目標.....52

2. 実習の内容.....53

（1）国民の健康を維持増進するための法制度と政策.....53

（2）保健所および市町村保健センターの概要と役割.....53

（3）行政栄養士が担う業務役割の基本指針.....53

（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.....53

（5）市町村保健センターにおける行政栄養士業務.....61

3. 1週間の実習日程例.....64

（1）臨地実習「公衆栄養学」（都道府県保健所）.....64

（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）.....64

4. 研修課題（個別学習テーマ）	67
5. 実習の評価	67
Ⅲ. 給食の運営，給食経営管理論	68
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	68
Ⅲ-1 給食の運営（校外実習）	68
■医療施設，福祉施設，学校，事業所等	68
1. 実習に出るにあたって	68
（1）身だしなみ	68
（2）衛生管理	68
（3）包丁の技術	70
2. 実習の目的・目標	70
3. 実習の内容	72
（1）医療施設	72
（2）福祉施設	72
（3）学 校	72
（4）事 業 所	73
4. 1週間の実習日程例	74
（1）医療施設	74
（2）福祉施設	74
（3）学 校	74
（4）事 業 所	74
5. 研修課題（個別学習テーマ）	76
6. 実習の評価	77
Ⅲ-2 給食経営管理論（臨地実習）	79
■A. 医療施設	79
1. 実習の目的・目標	79
2. 実習の内容	79
3. 1週間の実習日程例	80
4. 研修課題（個別学習テーマ）	81
5. そ の 他	82
（1）関連法規	82
（2）食事提供の意義	82
（3）食事の分類	82
（4）献立作成	83
（5）入院時食事療養費（病院）の額	83
（6）業務の委託と院外調理	83

(7) 検 食	84
(8) 栄養管理委員会	84
(9) 帳 票	84
6. 実習の評価	85
■B. 福 祉 施 設	87
1. 実習の目的・目標	87
2. 実習の内容	87
(1) 児童福祉施設	87
(2) 障害者支援施設	88
(3) 高齢者福祉施設	89
3. 1週間の実習日程例	90
4. 研修課題（個別学習テーマ）	91
5. そ の 他	92
(1) 介護報酬および障害福祉サービス等報酬	92
(2) 食への取り組み	95
6. 実習の評価	95
■C. 事 業 所	96
1. 実習の目的・目標	96
2. 実習の内容	96
3. 1週間の実習日程例	97
4. 研修課題（個別学習テーマ）	97
5. そ の 他	99
(1) 関 連 法 規	99
(2) 対 象 者	100
(3) 経 営 管 理	100
(4) 栄 養 管 理	100
(5) 栄 養 教 育	100
(6) 食材料管理	101
(7) 安全・衛生管理の実際（HACCP）	101
(8) 生産管理の実際とCCP	102
(9) 食事サービス	102
(10) 施設・設備管理	102
(11) 危機管理対策	103
6. 実習の評価	103
●参考文献	104

第1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

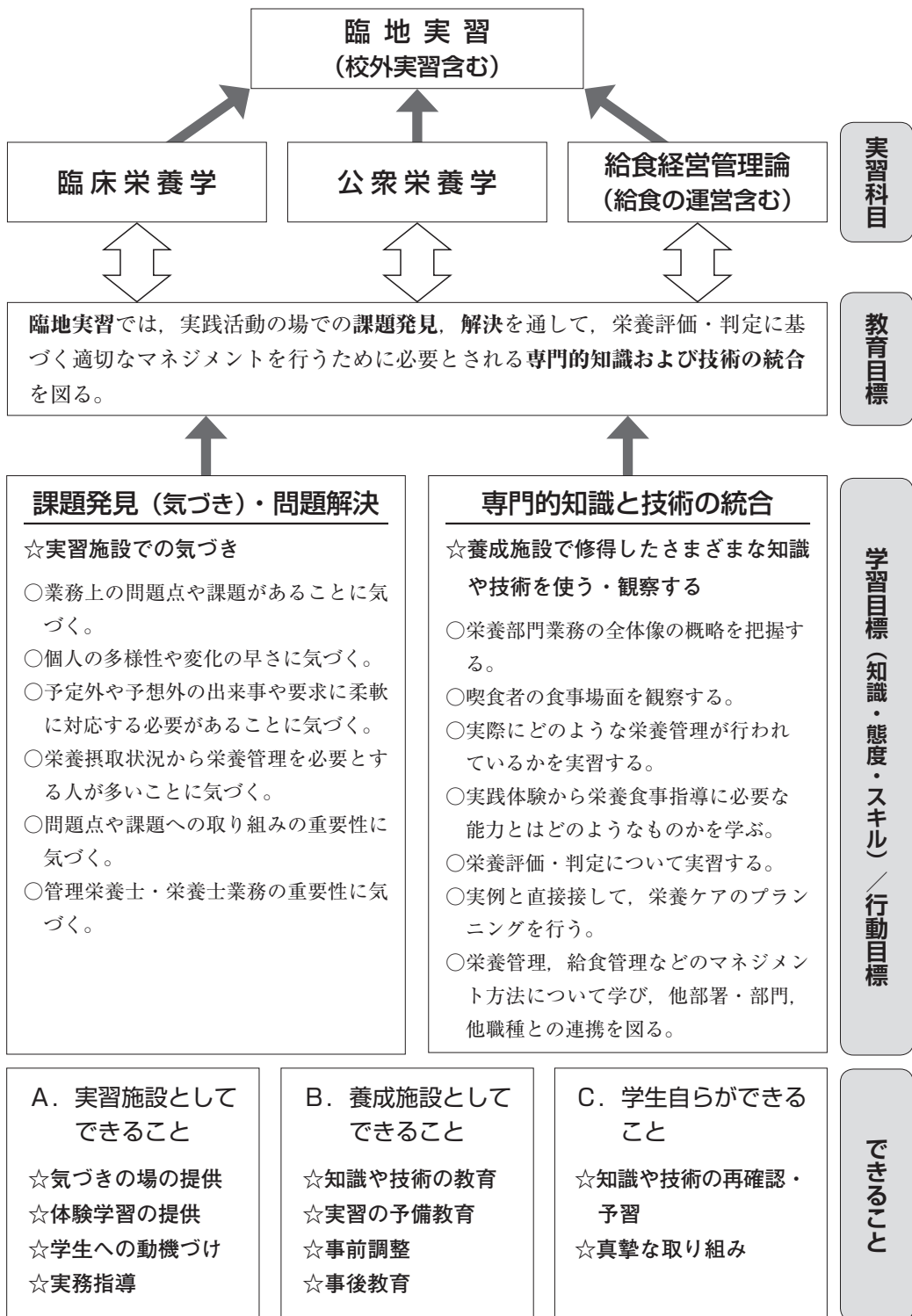
（1）管理栄養士養成課程

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

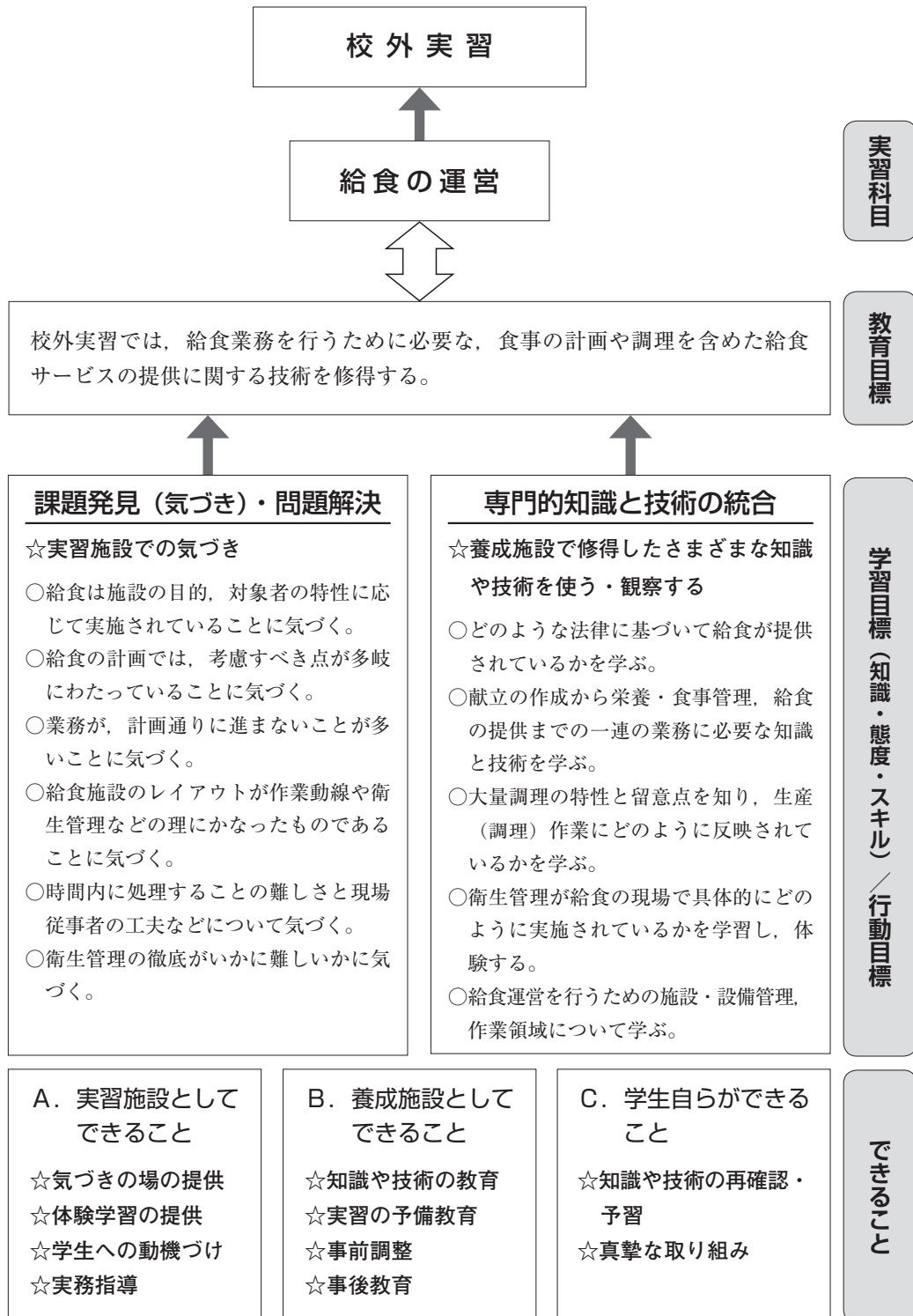
校外実習は，栄養士免許取得のために必要な「給食の運営」について実践するもの

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



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.6, 2014. より改変

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



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。

5. 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、研修課題の検討などが求められる。

図表 1-3 実習施設と実習科目の関係

実習施設	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)
		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		○		○	○
介護老人保健施設		○		○	○
社会福祉施設		△		○	○
児童福祉施設					○
保健所			○		
保健センター			○		
学校					○
事業所				○	○

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践（2014年版）」, p.25, 2014.

図表 1-4 実習単位の配分例（臨地実習）

	臨床栄養学 (病院等)	公衆栄養学 (保健所・ 保健センター)	給食経営管理論 (特定給食施設)			給食の運営 (特定給食施設)		合 計	備 考
			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		
A	1	1	1			1		4	多施設分散 〔「給食の運営」1単位, 「給食経営管理論」1単位〕
B	1	1		1		1		4	
C	1	1			1	1		4	
D	2	1				1		4	「臨床栄養学」重視
E	3					1		4	
F	1	2				1		4	「公衆栄養学」重視

※ 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。

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践（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。