

臨地実習及び校外実習の実際(2014年版)

平成26年4月

(公社) 日本栄養士会
(一社) 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）の発行に当たり

我が国は、少子・超高齢社会に対応した諸制度を創設し、世界に先駆けて保健・医療・福祉・教育などの各分野において、様々な施策をおこなっています。その中で管理栄養士・栄養士も多様で高度な専門性が求められるようになってきました。「臨地実習及び校外実習の実際（2014年版）」では、管理栄養士・栄養士の将来像を考え、世界で活動できる管理栄養士・栄養士を目指すことも必要であると考えましたが、この議論は2015年版での継続審議としました。臨地実習や校外実習のような現場での体験型学習は、非常に重要な専門職育成プログラムの一つです。プロフェッショナルとして社会で躍動している管理栄養士や栄養士の先輩たちと交わることの重要性を養成する者と実習指導を行う者が共有して、臨地実習や校外実習の現場で専門職を育てていかなければなりません。

管理栄養士・栄養士を養成する者は、管理栄養士・栄養士の専門職教育において、管理栄養士・栄養士が身につけるべき態度や行動そして、職業倫理観などにも折に触れて意識を高めることが必要です。管理栄養士・栄養士の実習指導を行う者は、それぞれの施設における事情は異なることは当然ですが、臨地実習や校外実習の重要性を理解していただき、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、本書を有効に活用していただければ幸いです。

平成14年10月に社団法人日本栄養士会(当時)と社団法人全国栄養士養成施設協会(当時)によって作成された「臨地・校外実習の実際－改正栄養士法の施行にあたって－2002年版」の初版が出版されて10年を経過したことから、新たにワーキンググループを設置して見直し作業を進め、平成25年8月に「臨地実習及び校外実習の実際（2013年暫定版）」が出版されました。2013年暫定版発行に際し、改訂に間に合わなかった部分も少なくないことから、2014年度に2014年版として作成することとされました。そこで、平成25年8月に、臨地実習・校外実習マニュアル改訂検討ワーキングを再度立ち上げ、改訂作業をこれまで進めてきました。ここに、2014年版として発行できたのは、関係各位のご協力の賜であると感じ申し上げます。2014年版では、新たな検討事項については、結論を先送りとしました。これは、関係する団体、施設等との協議調整が必要であるためです。今後も、より充実した内容に改定できるよう、継続して検討を加えていきたいと考えております。

平成26年4月

臨地実習・校外実習マニュアル改訂検討ワーキング

臨地実習及び校外実習の実際（2013年暫定版）の発行に当たり

改正栄養士法が平成14年4月に施行され、新カリキュラムでの管理栄養士・栄養士の養成が始まって11年を経過した。すでに新しいカリキュラムに基づく国家試験が7回実施され、21世紀を担う管理栄養士が続々と育っている。この間、管理栄養士についてはモデルコアカリキュラムが日本栄養改善学会から提案され、栄養士についても全国栄養士養成施設協会から提案された。また、日本栄養学教育学会が設立されるなど教育養成の在り方が各方面で議論されるようになってきた。また、保健・医療・福祉・教育などの各分野において、管理栄養士・栄養士に関係する諸制度は、少子・超高齢社会に対応した形で変化し続けている。例示すれば、健康日本21、特定健診・特定保健指導の導入、栄養管理体制や栄養サポートチーム、栄養ケア・マネジメントへの評価、栄養教諭制度、食育基本法の成立などがあげられ、多様で高度の専門性が求められるようになった。管理栄養士や栄養士の教育養成は、これらの社会ニーズや時代の変化に対応して柔軟でなおかつ専門職養成の要を外すことなく、確実に進化し続けることが求められている。

特に専門職教育において忘れてはいけないことは、栄養ケアのプロセスや行動変容などの基本的スキルはもちろんのこと、専門職である管理栄養士・栄養士が身につけるべき態度や行動そして、職業倫理観などにも折に触れて意識できることが必要である。臨地実習や校外実習のような現場での体験型学習は、この視点からも非常に重要な機会となる。プロフェッショナルとして社会で躍動している管理栄養士や栄養士の先輩たちと交わることの重要性を養成する者と実習指導を行う者が共有して、よりよい臨地実習に育てていきたいものである。

今回、平成14年10月に(当時)社団法人日本栄養士会と(当時)社団法人全国栄養士養成施設協会が協力して作成された「臨地・校外実習の実際―改正栄養士法の施行にあたって―2002年版」を上述したような変化に対応したものとするために、新たにワーキンググループを設置して見直し作業を進めてきた。今回の見直し作業では、2002年版をベースに、時代の変化に対応できていない部分を修正・加筆することとした。また、入学後できるだけ早い時期に体験型教育を導入教育として取り入れることなど、新しい視点も踏まえた提案も一部追加した。ただ、全面的な見直しには膨大な作業や議論の集約が必要になり、今回の改訂に間に合わなかった部分も少なくないことから、2013年暫定版として発行し、2014年度において、確定版とすることを付記しておきたい。

平成25年8月

臨地・校外実習マニュアル改訂検討ワーキング

はじめに（作成の趣旨）

平成12年4月7日、栄養士法の一部を改正する法律が公布され管理栄養士の業務内容の明確化、登録制から免許制、国家試験受験資格の見直しなどが行われました。

その後、平成13年9月5日に施行令および施行規則が定められ、平成13年9月21日には、カリキュラムの改正が行われ、平成14年4月1日から施行されています。

カリキュラム改正の基本的視点は、「高度な専門的知識及び技術を持った資質の高い管理栄養士の養成を図ることを目的として、①管理栄養士として必要な知識及び技術が系統的に修得でき、養成施設が教育内容の強化並びに効果的な教育をねらいとしたカリキュラム編成に積極的に取り組めるよう、カリキュラムの体系化を図る。②栄養評価・判定に基づく適切な指導を行うための高度な専門的知識及び技術全般を修得できるよう、臨床栄養を中心とした専門分野の教育内容の充実、演習や実習の強化を図る。③専門分野の教育内容の充実強化に対応できるよう、教員に関する事項とともに、施設・設備の改正を行う。また、管理栄養士、栄養士養成カリキュラムの整合性を図りつつ、それぞれの専門性を明確にするため、管理栄養士養成施設とともに、栄養士養成施設のカリキュラム等についても改正を行うこととした。」とされています。

これにより、管理栄養士の専門分野が明確にされるとともに、各養成施設の独自性を生かした教科目の構築が可能になりました。また、管理栄養士・栄養士の養成における主な専門分野の教育は管理栄養士が担当し、管理栄養士の養成における校外実習は「臨地実習」と呼称が変更され、実習内容の大幅な充実・強化が図られることになりました。

これらを受けて、(社)日本栄養士会と(社)全国栄養士養成施設協会は、平成13年9月「臨地・校外実習のあり方検討会」を設置し、法改正の趣旨、「21世紀の管理栄養士等あり方検討会報告」、「管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会報告」などに示される実践能力を身につけるための実習の重要性を踏まえて、検討を重ねて参りました。また、平成14年4月1日付けで文部科学省および厚生労働省より通知された「管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習要領」の内容も踏まえた上で、この「臨地・校外実習の実際－改正栄養士法の施行にあたって－」を作成しました。

本書は総論では、臨地・校外実習の基本的事項、養成施設編および実習施設編の3編で構成して、各論では、科目別の臨地・校外実習の考え方と施設別の実習カリキュラムと実習日程等を例示しております。それぞれの施設における事情は異なることは当然ですが、可能な範囲での理解を深めていただき、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、本書を有効に活用していただければ幸いです。

この「臨地・校外実習の実際」を基に、養成施設および実習施設において、より教育効果の高い実習体制が整えられ、21世紀を担う管理栄養士・栄養士の養成が図られることを念願しています。今後も、より充実した内容として改定できるよう、継続して検討を加えていきたいと考えております。

平成14年10月

臨地・校外実習のあり方検討会

臨地実習及び校外実習の実際

目次

臨地実習及び校外実習の実際（2014年版）の発行に当たり

臨地実習及び校外実習の実際（2013年暫定版）の発行に当たり

はじめに（作成の趣旨）

総 論

A. 「臨地実習及び校外実習」の基本的事項

1. 栄養士法改正の趣旨と栄養士・管理栄養士資格の定義..... 1
 - (1) 栄養士法改正の趣旨
 - (2) 栄養士・管理栄養士資格の定義
2. 管理栄養士・栄養士養成における「臨地実習及び校外実習」の基本事項..... 2
 - (1) 管理栄養士養成におけるカリキュラム改正の要点
 - (2) 栄養士養成におけるカリキュラム改正の要点
 - (3) 「臨地実習及び校外実習」の重要性
 - (4) 「臨地実習及び校外実習」の実施要領（通知）
 - (5) 「臨地実習」の最終目標をどのように理解するか
 - (6) 「校外実習」の最終目標をどのように理解するか
 - (7) 実習施設と養成施設の役割

B. 養成施設編

1. 現カリキュラムにおける「臨地実習及び校外実習」の位置付け..... 9
 - (1) 「臨地実習」の位置付け
 - (2) 「校外実習」の位置付け
2. 「臨地実習及び校外実習」について養成施設に求められること..... 9
3. 導入教育の必要性..... 10
4. 実習科目に関する理解の徹底..... 12
 - (1) 「給食経営管理論」（臨地実習）と「給食の運営」（校外実習）の混同
 - (2) 実習における科目の設定と実習内容の整合性
 - (3) 「臨床栄養学」の重視をどのように考えるか
 - (4) 必要な科目の実習施設が不足する場合
5. 事前・事後教育の充実..... 15
 - (1) 事前・事後教育の重要性
 - (2) 事前・事後教育の内容
6. 実習施設との連携強化..... 16
 - (1) 実習施設の選定
 - (2) 実習の依頼
 - (3) 実習施設への要望

(4) 養成施設の実習施設への配慮	
7. 実習中の施設訪問.....	17

C. 実習施設編

1. 「臨地実習及び校外実習」の受け入れに際しての基本的な考え方.....	18
(1) 現カリキュラムの「臨地実習及び校外実習」の最終目標、学習目標/行動目標を十分理解しておく	
(2) 課題発見を重視して	
2. 受け入れを行うべきか迷ったとき.....	19
(1) 実習受け入れのメリット	
(2) 業務量が過重にならない工夫	
(3) 実習内容に迷う時	
3. 学生指導を受け持つ実習施設の管理栄養士・栄養士の心構え.....	20
(1) 学生は何もできない	
(2) 管理栄養士・栄養士養成に貢献している誇りを持つ	
4. 実習受け入れのための自己研鑽.....	20
5. 実習受け入れの準備.....	20
(1) 所属長・施設長・組織の決定機関との事前準備	
(2) 公文書の取り扱い	
(3) 危機管理（事故などへの対応）	
(4) 協力を得る他部署・他部門との打ち合わせと連携	
(5) 倫理的配慮	
(6) 養成施設との事前協議	
(7) 実習費の受け入れ手続き	
(8) 養成施設教員の訪問	
6. 実習カリキュラムの作成と学生教育.....	22
(1) 実習カリキュラムと実習日程の作成	
(2) 事前オリエンテーションの実施	
(3) 実習の流れ	
(4) 実習の終了	
(5) 実習施設と実習科目の関係	
(6) 「給食経営管理論」と「給食の運営」は異なるのか	
7. 臨地実習及び校外実習のフローチャート.....	27

各 論

A. 科目別臨地実習及び校外実習の考え方	
1. 臨床栄養学.....	35
2. 公衆栄養学.....	37

3. 給食経営管理論	39
4. 給食の運営	41

B. 施設別の実習カリキュラムと実習日程例

1. 病院・介護老人保健施設	43
(1) 臨地実習「臨床栄養学」として実施する場合	
(2) 臨地実習「給食経営管理論」として実施する場合	
(3) 校外実習「給食の運営」として実施する場合	
(4) 臨地実習「臨床栄養学」と校外実習「給食の運営」を組合せて2週間以上の実習を行う場合	
2. 社会福祉施設	52
(1) 臨地実習「臨床栄養学」として実施する場合	
(2) 臨地実習「給食経営管理論」として実施する場合	
(3) 校外実習「給食の運営」として実施する場合	
3. 保健所・保健センター	55
(1) 保健所における実習カリキュラム	
(2) 市町村保健センター等における実習カリキュラム	
4. 学 校	62
(1) 校外実習「給食の運営」として実施する場合	
5. 事業所	64
(1) 臨地実習「給食経営管理論」として実施する場合	
(2) 校外実習「給食の運営」として実施する場合	

参考

1. 栄養士法	71
2. 「管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会」報告書について	77
3. 栄養士法施行令の一部を改正する政令等の施行について	85
4. 医療スタッフの協働・連携によるチーム医療の推進について	96
5. 地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善について	101
6. 地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針について ...	103
7. 特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について	112

総論

A. 「臨地実習及び校外実習」の基本的事項

1. 栄養士法改正の趣旨と栄養士・管理栄養士資格の定義

(1) 栄養士法改正の趣旨

平成12年4月7日公布、平成14年4月1日に施行された、栄養士法改正の趣旨は、「近年、がん、脳卒中、心臓病、糖尿病等の生活習慣病が国民の健康面における大きな課題となっており、これらの疾病の発症と進行を防ぐには、生活習慣の改善、なかでも食生活の改善が重要な課題となっている。こうした中で、栄養指導の分野においては、個人の身体状況や栄養状態等を総合的・継続的に判断し指導する栄養評価・判定の手法の普及が急がれており、特に傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導に際しては、栄養評価・判定に基づく適切な指導を行うための高度な専門知識・技能が必要であることから、こうした業務に対応できる管理栄養士を育成するための所要の法律改正を行うものである。」とされています。

改 正 の 主 な 内 容

- (1) 管理栄養士が行う「複雑又は困難」な業務の例示として「傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導」等の栄養に関する指導の業務を位置づける。
この場合、管理栄養士が傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導を行うに当たっては、主治の医師の指導を受けることとする。
- (2) 管理栄養士の資格を「登録制」から「免許制」にする。
- (3) 管理栄養士国家試験の受験資格を見直し、専門知識や技能の一層の高度化を図る。

(2) 栄養士・管理栄養士資格の定義

栄養士法においては、栄養士および管理栄養士の定義を次の通り定めています。

(栄養士法第1条 最終改正 平成19年6月27日 平成19年法律第96号)

栄 養 士	管 理 栄 養 士
都道府県知事の免許を受けて、 栄養士の名称を用いて栄養の指導 に従事することを業とする者。	厚生労働大臣の免許を受けて、管理栄養士の名 称を用いて、 ○傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導 ○個人の身体の状況、栄養状態等に応じた高度の 専門的知識及び技術を要する健康の保持増進の ための栄養の指導 ○特定多数人に対して継続的に食事を供給する施 設における利用者の身体の状況、栄養状態、利 用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給 食管理 ○これらの施設に対する栄養改善上必要な指導 等を行うことを業とする者。

2. 管理栄養士・栄養士養成における「臨地実習及び校外実習」の基本事項

(1) 管理栄養士養成におけるカリキュラム改正の要点

「管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会」報告は、管理栄養士養成施設カリキュラム改正の基本的な考え方として、以下の事柄を挙げています。

- ① 管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基本となる能力を養うこと。
- ② 管理栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力を養うこと。
- ③ チーム医療の重要性を理解し、多職種や患者とのコミュニケーションを円滑に進める能力を養うこと。
- ④ 公衆衛生を理解し、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養・給食関連サービスのマネジメントを行うことができる能力を養うこと。
- ⑤ 健康の保持増進、疾病の一次、二次、三次予防のための栄養指導を行う能力を養うこと。

(2) 栄養士養成におけるカリキュラム改正の要点

「管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会」報告は、栄養士養成施設カリキュラム改正の基本的な考え方として、以下の事項を挙げています。

- ① 栄養士が果たすべき専門領域に関する基本となる能力を養うこと。
- ② 栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力を養うこと。
- ③ 栄養の指導や給食の運営を行うために必要な能力を養うこと。

(3) 「臨地実習及び校外実習」の重要性

今回のカリキュラム改正において、「臨地実習」は管理栄養士の実践教育科目として重要な位置を占めています。特に、管理栄養士業務は従来の献立・食品・栄養成分といったモノ中心の業務から、実際に生活し、人間の自立した食生活や健康を維持するための栄養ケアを支援するという、ヒトを中心とした業務への転換を図ろうとするところに重点が置かれており、臨地実習はその実践能力を身につけるための重要な役割をなすものです。

これらの基本的な考え方により、カリキュラムは管理栄養士の専門性を高めることをねらいとして、その基盤となる「専門基礎分野」、高度で専門的な知識や技能を習得するための「専門分野」に大別されました。

「専門分野」を構成する科目は、「基礎栄養学」「応用栄養学」「栄養教育論」「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」です。このうち、人とかかわりについての実践の場を考慮した「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（いずれか1つの分野でも可）4単位の「臨地実習」を行うこととされています。なお、4単位には栄養士免許取得に係る校外実習1単位（給食の運営）が含まれます。

また、「総合演習」として、2単位が設定されましたが、その内の1単位は「校外実習」の事前・事後指導としても可とされています。栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理を行うためには、専門分野の各教育内容ごとに習得した知識、技能を統合する能力が必要とされることから、専門分野の各教育内容を包含する総合演習を行うこととされたのは、「臨地実習」の事前・事後

指導の充実強化と養成教育のあり方を改革すべき時が来ていることを意味しているものと考えます。

（４）「臨地実習及び校外実習」の実施要領（通知）

平成14年4月1日に各都道府県知事宛に文部科学省と厚生労働省から「管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習について」という、実習要領が通知されました。以下にその内容を記します。

14文科高第27号
健発第0401009号
平成14年4月1日

各都道府県知事殿

文部科学省高等教育局長
厚生労働省健康局長

管理栄養士養成施設における臨地実習及び
栄養士養成施設における校外実習について

平成14年4月1日以降、改正後の管理栄養士及び栄養士養成施設の指定の基準に基づく教育課程を適用する学生又は生徒の臨地実習及び校外実習について、養成施設が適切な実習を実施する際の参考として、別紙のとおり実習要領を作成したので、養成施設に対する周知をお願いする。

また、病院、保健所、集団給食施設等に対しても、円滑な実習が行われるようあわせて周知をお願いする。

なお、これに伴い、「栄養士養成施設における校外実習実施基準について」（昭和61年12月26日健医発第1534号）は廃止する。

（別紙）

管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習要領

第1 管理栄養士養成施設における臨地実習要領

1 実習の目的

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。

2 実習の種類及び単位数

「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」で4単位以上とする。

なお、「給食の運営」に係る校外実習の1単位を含むものとする。

3 実習の実施時期

- (1) 臨地実習は、養成期間の後半に行うのを原則とし、三、四学年において行うこと。
- (2) 臨地実習は、前提となる授業を修了した後順次実施するようにすること。
- (3) 臨地実習は、実習施設の状況を考慮した上、年間の教育計画にあらかじめ取り入れ、計画的に実施すること。

4 実習施設

臨地実習は、その種類に応じ、次に掲げる施設において実施すること。なお、実習施設はいずれも管理栄養士が専従する施設であること。

- (1) 臨床栄養学

病院、介護老人保健施設等の医療提供施設

(2) 公衆栄養学

保健所、保健センター又はこれに準ずる施設

(3) 給食経営管理論

事業所等の集団給食施設

5 実習の内容

実習目的の達成に資するよう、「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」の各教育内容の目標に則し、かつ専門的な知識及び技術の統合を図ることに留意した実習内容とすること。

6 実習の方法

- (1) 臨地実習に当たっては、その教育効果をあげるため、原則として少数グループにより行うこと。
- (2) 担当教員は、あらかじめ、実習施設の管理責任者及び直接指導に当たる管理栄養士と実習内容等について十分協議の上、臨地実習を実施させること。
- (3) 臨地実習に当たっては、その教育効果があがるよう、総合演習等学内において十分に事前及び事後評価を行う体制を整えること。

第2 栄養士養成施設における校外実習要領

1 実習の目的

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

2 実習の種類及び単位数

「給食の運営」について1単位以上とする。

3 実習の実施時期

- (1) 校外実習は、養成期間の後半に行うのを原則とすること。例えば、養成施設が二年制の場合は二学年において、四年制の場合は、三、四学年において行うこと。
- (2) 校外実習は、実習の前提となる授業を修了した後順次実施するようにすること。
- (3) 校外実習は、実習施設の状況を考慮した上、年間の教育計画にあらかじめ取り入れ、計画的に実施すること。

4 実習施設

校外実習は、事業所等の集団給食施設において実施すること。なお、実習施設はいずれも管理栄養士又は栄養士が専従する施設であること。

5 実習の内容

「給食の運営」の教育目標に則し、給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務の実際について理解することに留意した実習内容とすること。

6 実習の方法

- (1) 校外実習に当たっては、その教育効果をあげるため、原則として少数グループにより行うこと。
- (2) 担当教員は、あらかじめ、実習施設の管理責任者及び直接指導に当たる管理栄養士又は栄養士と実習内容等について十分協議の上、校外実習を実施させること。
- (3) 校外実習に当たっては、その教育効果があがるよう、学内において事前及び事後評価を行う体制を整えること。

(5) 「臨地実習」の最終目標をどのように理解するか

平成14年4月に施行された改正栄養士法では、「臨地実習」の教育目標は「**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および技能を習得させる**。」とされています。すなわち、この教育目標には実践の場での「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つのキーワードが含まれています。この2つの教育目標を実現するために、実習科目、具体的な最終目標および学習目標/行動目標の関係を図1のように整理しました。

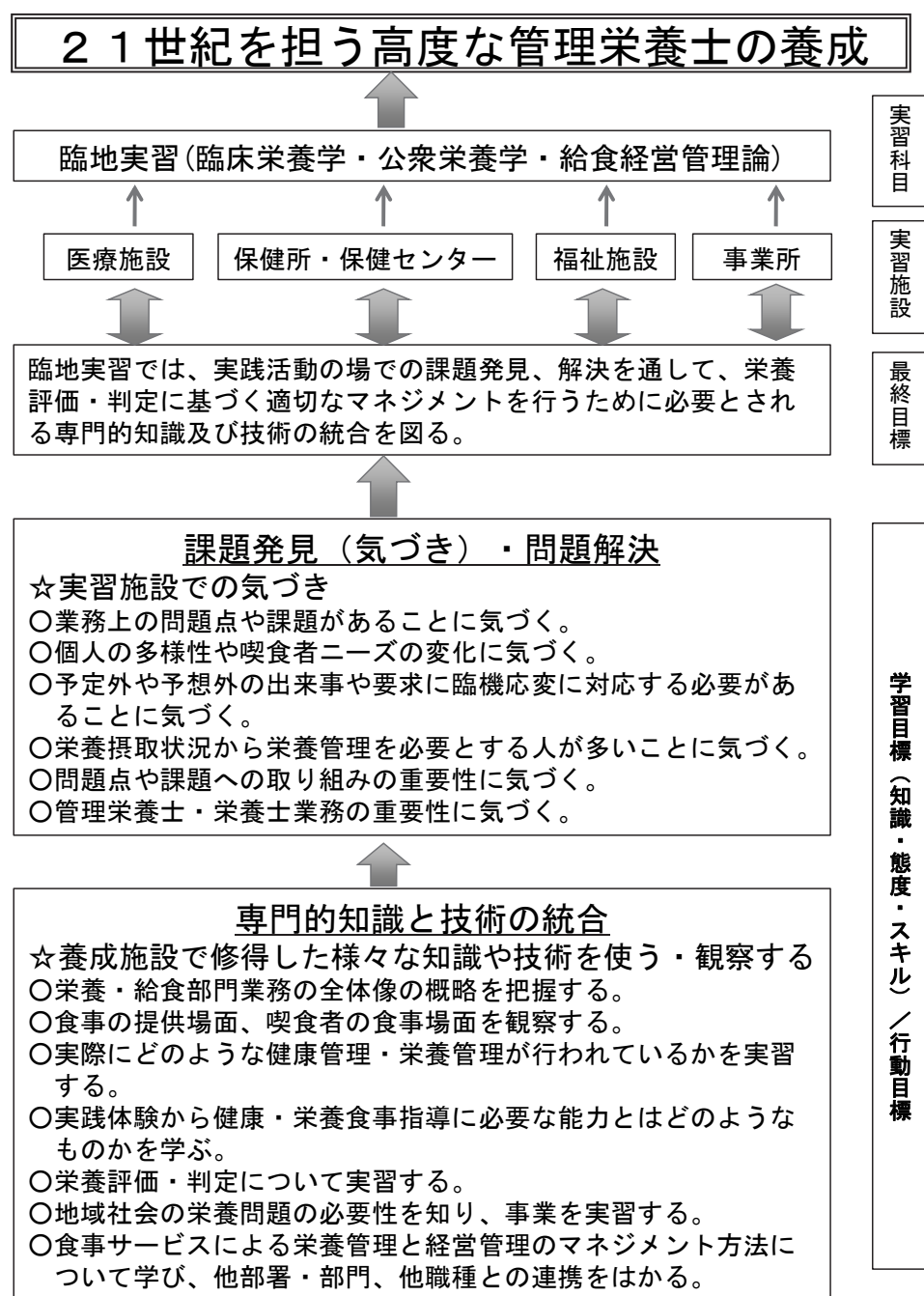


図1 臨地実習における実習施設、実習の最終目標及び学習目標/行動目標

(6) 「校外実習」の最終目標をどのように理解するか

平成14年4月に施行された改正栄養士法では、「校外実習」の教育目標は「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および技能を習得させる」とされています。すなわち、この教育目標には実践の場での「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つのキーワードが含まれています。この2つの教育目標を実現するために、実習科目、具体的な最終目標および学習目標/行動目標の関係を図2のように整理しました。

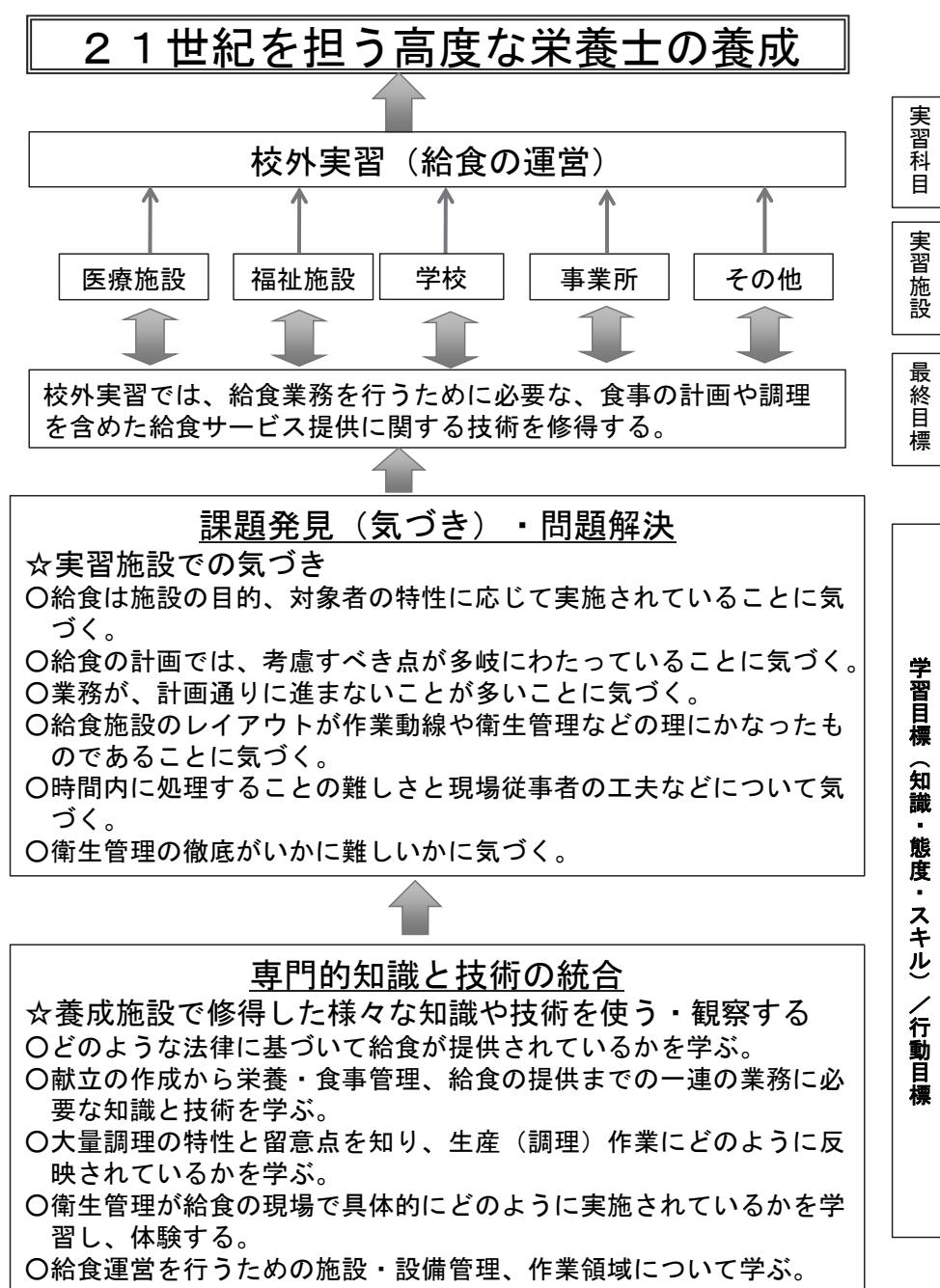


図2 校外実習における実習施設、実習の最終目標及び学習目標／行動目標

(7) 実習施設と養成施設の役割

図1と図2からもわかるとおり、臨地実習と校外実習に対して実習施設と養成施設ではできることや役割が異なっています。これらの実習における具体的な最終目標および学習目標/行動目標が達成されるためには、両者のできることは何かを考え、それを実践に移すことが大切です。すなわち、双方の役割は次のように整理できます。

① 実習施設の役割

単に実務指導を行うだけでなく、教育目標である**課題への気づきや問題解決への取り組み**を促すために、実践活動の場を提供し、学生へ将来に向けた動機づけを果たす役割を担っています。

② 養成施設の役割

教育目標である「**専門的知識と技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を習得させる**」、「**栄養士として具備すべき知識及び技能を習得させる**」ために必要な教育を実習の前に行っておくことが基本になります。そして、事前準備や事前事後の教育を十分に行うことが必要です。単に学生に目的意識を持たせずに実習に出しているという認識では、教育効果はあがらないばかりか、栄養士法改正の目的から逸脱することになります。「総合演習」1～2単位を利用して、実践活動としての実習効果をより高めるものとする努力を行うことが求められます。

B. 養成施設編

本編では、養成施設において、「臨地実習・校外実習」についてどのような取り組みが必要かをまとめました。

1. 現カリキュラムにおける「臨地実習及び校外実習」の位置付け

(1) 「臨地実習」の位置付け

「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る。」ために行う実習です。「学内で習得する知識・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」をねらいとして「臨地実習」の充実強化を図ることとされました。特に、「栄養評価・判定が行われる場で直接人に接する実習を推進するよう、「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、「臨床栄養学」を重視した内容になっています。

(2) 「校外実習」の位置付け

「校外実習」は、栄養士免許取得のために必要な実習単位である「給食の運営」を、給食現場における実践を通して「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習得する」ために行う実習です。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」とすることとされています。

2. 「臨地実習及び校外実習」について養成施設に求められること

現カリキュラムにおいて「臨地実習」は、従来の「校外実習」にはない積極的な意味合いを持たせていることを認識したいものです。養成施設においては、本編で扱う事柄について、十分に確認し不備な事項があれば早めに対応が必要です。また、「臨地実習」が強化されていることを学科（専攻）内の全教員はもちろんのこと、学校経営陣にも共通に理解してもらうことが重要となります。

そこで、以下に養成施設に求められる重要な項目を次の3つに絞って解説します。

- 1) 実習科目に関する理解の徹底
- 2) 事前・事後教育の充実
- 3) 実習施設との連携強化

3. 導入教育の必要性

【背景】

様々な制度改革が進められる中、管理栄養士・栄養士を取り巻く環境は大きく変化しています。国際栄養士連盟（ICDA）から発表されている栄養士養成の国際基準は、4年制大学では臨床研修500時間（12.5週）以上が最低必須条件となっており、病院、保健所、高齢者福祉施設、学校給食の栄養士を対象に実施した平成18-19年度の「臨地・校外実習マニュアル改訂に向けての実態調査結果」においても、約半数の人たちが、500時間以上の必要性を認めています。

さらに、諸外国の栄養士養成の臨地実習及び校外実習の現状を見ると、10週以下の国は日本とノルウェーの2カ国のみであり、他国は11～20週、21週～30週、31週～40週、41週以上などです。また、他国の実習の特徴として、アメリカ及びカナダでは、養成校を卒業した後にインターンシップの形で臨地実習及び校外実習を実施し、イギリスでは、A（仕事内容や役割、環境を知る）→B（特定の患者、集団を対象とした場合の理論、知識、スキルを獲得する）→C（臨床的な理論を実践に応用する）のような3段階の実習を実施する、等の工夫がなされています。このようなステップアップ形式の臨地実習は、日本の看護師教育等でも行われています。

これらを踏まえ、日本の管理栄養士・栄養士教育においても、より高度な専門知識と技術の統合を図るためには、段階的な実習を考慮に入れ、入学後早い時期に導入教育を行うことが必要であると考えられます。

【最終目標】

PBLチュートリアル教育¹⁾や保健・医療・福祉・介護・給食現場等の見学研修等を通し、「課題発見力と問題解決能力」「良好な人間関係やコミュニケーションをとる力」「食をとおして人々の健康と幸せに寄与したいと思う意欲」「管理栄養士・栄養士として専門的な知識や技術を向上させたいと思う態度」等の基礎力を高める。

¹⁾ PBLチュートリアル教育：Problem-based learningの略。

課題に立脚しながら学習を進める方法であり、基本理念は「学生自身による自己学習・自己評価」。学生の問題発見能力と問題解決能力を伸ばし、生涯学習の態度を身につける教育法の一つ。

【学習目標／行動目標】

- ① 周りの人に配慮し、良好な人間関係を築くことができる。
- ② 地域、学校、病院、社会福祉施設、事業所等には、どのような人たちがいて、どのような健康課題を抱えている人が多いのかを把握する。
- ③ 地域、学校、病院、社会福祉施設、事業所等の対象者は、どのような食事をしている人が多いのかを把握する。
- ④ 保健・医療・福祉現場における管理栄養士・栄養士の主な活動を把握する。
- ⑤ 上記の内容を踏まえ、専門職としての使命、習得すべき資質・知識・技術を考え、カリキュラムとの関連性を把握する。
- ⑥ 自己の課題を明確にし、目標を設定することができる。

【教育内容】1年次：1単位（45時間）の例

	内容（例）	学習目標 行動目標
1	<p>（学内演習；PBLチュートリアル教育） 0.5日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・保健所・保健センター、学校、病院、福祉施設、事業所等の専門職の方々と接する際、良好な人間関係を築くためには、何が必要かを考え発表する。 ・保健所・保健センター、学校、病院、福祉施設、事業所等の対象者の方々と接する際、気をつけなければいけないことは何かを考え、発表する。 <p>＊個人情報保護、守秘義務等について学習する</p>	①
2	<p>（保健所・保健センター、学校、病院、福祉施設、事業所等の見学研修）3日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・どのような健康課題を抱えている人が多いのかを把握する。 ・どのような食事をしている人が多いのかを把握する。 ・管理栄養士・栄養士の主な活動を把握する <p>（見学が難しい場合は、学内演習）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調査資料の検索、ビデオ鑑賞、現場の管理栄養士・栄養士を招き、話を聞く等して上記の内容を把握する。 	①、②、 ③、④
3	<p>（学内演習；PBLチュートリアル教育） 1日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・見学研修あるいは学内演習を通じ、専門職としての使命、習得すべき知識・態度・技術を考え、カリキュラムとの関連性を把握する。 	⑤
4	<p>（学内演習） 0.5日</p> <ul style="list-style-type: none"> ・導入教育での学びを通じ、自己の課題を明確にし、今後の目標を設定する 	⑥

4. 実習科目に関する理解の徹底

「臨地実習」と「校外実習」の**最終目標**は明らかに異なることから、実習科目の設定には注意が必要です。混乱が生じやすい事柄として次のような点が考えられます。

- ① 「給食経営管理論」と「給食の運営」の混同
- ② 実習における科目の設定と実習内容の整合性
- ③ 「臨床栄養学」の重視をどのように考えるか
- ④ 必要な科目の実習施設が不足する場合

(1) 「給食経営管理論」(臨地実習)と「給食の運営」(校外実習)の混同

両科目における**実習の最終目標の違い**については『実習施設編』表2「給食経営管理論」と「給食の運営」の比較(p26)に示します。

「臨地実習」は「**経営資源を活用して給食運営を総合的にマネジメントできるよう視野を広げると同時に、特定の業務を深く探求する実習**」です。例えば、利用者への適切な栄養・食事管理、生産(調理)工程の作業分析・標準化、食材等の重点管理、衛生管理、従業員への衛生教育、利用者への栄養教育、マーケティング手法を取り入れた経営戦略等、管理栄養士業務全般を通して課題を発見し、問題の解決策を検討する等が考えられます。

一方、「校外実習」は「**給食の運営に必要な給食費、献立作成、食材管理、食材発注、検収、食数管理、調理作業、配膳、提供サービス等の基本的な業務に関する実習**」です。

したがって、実習担当教員はこの区別をしっかりと認識し、**実習施設に対して「希望する実習内容を明確に伝える」**必要があります。「実習場所は違うが実習の内容はあまり変わらない」といった事態にならないように注意が必要です。また、管理栄養士養成課程においても「給食の運営」は1単位必須であることを再確認することが必要です。ただし、実習施設において可能な実習は限度があると思われ、施設別に十分な話し合いを行っておくことが肝要です。(「6. 実習施設との連携強化」(P16)参照)

(2) 実習における科目の設定と実習内容の整合性

病院等で2単位の実習を行う場合、「給食経営管理論」または「給食の運営」1単位と「臨床栄養学」1単位の計2単位とするのか、「臨床栄養学」2単位とするのかで実習内容は当然異なってきます。例えば、「臨床栄養学」2単位と見なして実習に出したが、実際の内容は「給食の運営」が半分以上を占めた、等の事態が発生することが予測されます。これを「臨床栄養学」だと見なして単位を出すことは、本来の趣旨からは逸脱していることを認識して、改善に努めていただきたいと思います。

そのためには、実習施設とあらかじめ、十分な時間をかけて実習内容の打ち合わせを行うことが必要であることは言うまでもありません。

実習単位の配分について、考えられるパターンの例を表1に示しました。

表1 実習単位の配分例

	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

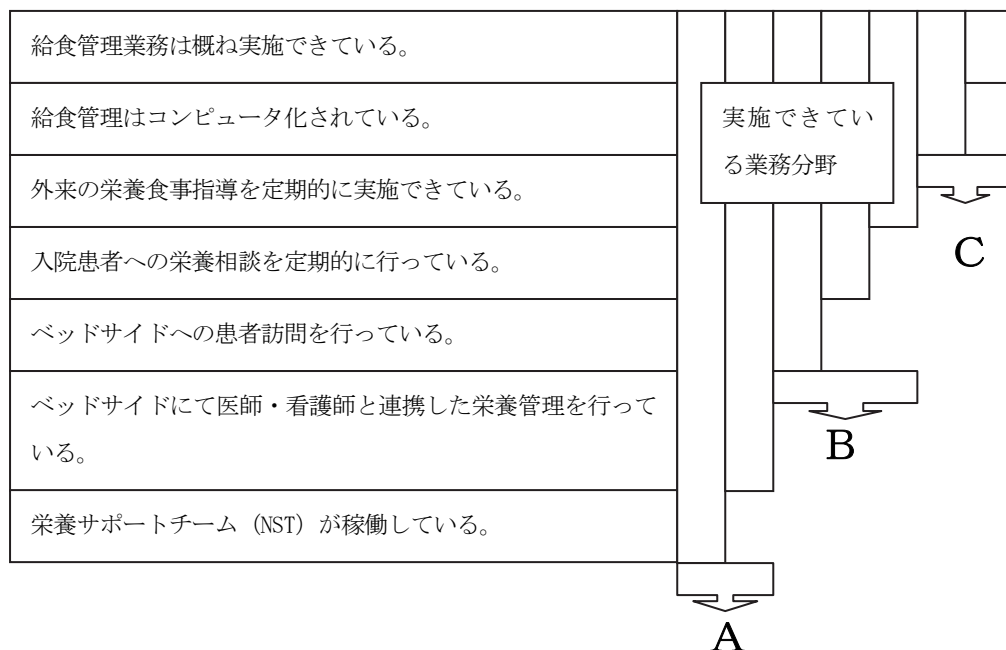
※A、B、Cは「給食の運営」1単位以外に「給食経営管理論」1単位を設定するので、実習内容の区別を明確にすることが必要である。 Eは病院を実習の場として3単位以上の実習が可能となる。

(3)「臨床栄養学」の重視をどのように考えるか

現カリキュラムでは、講義については、いわゆる「基礎医学」や「臨床医学」が専門基礎分野に配置され、専門分野である「臨床栄養学」が8単位になりました。従来「臨床医学」を含んだ「臨床栄養学」が4単位であったことを考えると、倍以上に強化されたことになります。しかも、専門科目の教育は管理栄養士が主として行うことになり、従来の臨床栄養学とは明確に教育内容が異なってくることを認識する必要があります。「臨地実習」は「臨床栄養学」中心と明示されており、実習単位の配分にはこの点を考慮することが必要です。

しかし、臨地実習としての「臨床栄養学」中心を受け入れることが可能な施設はどの程度あるのかも問題となります。一方で、「臨床栄養学」臨地実習の受け入れを機会に業務の充実が図られる施設も少なくないと思われ、いずれにしても養成施設と実習施設との十分な話し合いが必要となってきます。

図2は病院における実際の業務状況と受け入れ可能な科目についての想定図です。必ずしも厳密に捉える必要はありませんが、実習を依頼する際の実習施設との話し合いの参考にしたいと考えます。



Aグループ	給食管理、栄養食事指導、栄養管理の3業務がほぼ実現できている。「臨床栄養学」の実習施設として最適であり積極的に受け入れをしていただきたい施設。また、「給食経営管理論」「給食の運営」の実習施設としても可能。
Bグループ	給食管理、栄養食事指導の2業務がほぼ実現できている。「臨床栄養学」の実習施設として、十分に可能である。また、「給食経営管理論」「給食の運営」の実習施設としても可能。
Cグループ	給食管理が主要な業務として、実施されている。「給食経営管理論」「給食の運営」の実習施設として受け入れは可能であるが、「臨床栄養学」は困難だと思われる。

図2 病院における実際の業務状況と受け入れ可能な科目の想定図

（4）必要な科目の実習施設が不足する場合

特に管理栄養士養成施設が集中している地域では、「臨床栄養学」「公衆栄養学」の実習先が固定化され、少ない実習施設に多くの養成施設からの依頼がなされるという事態が見受けられます。

実習科目の設定においても柔軟に対応できるよう、実習施設を幅広く見極めた上で、可能な限り実習施設と協議して体制整備等の工夫に心掛けることが必要です。地域特性を配慮することや学生の希望に応じて取得科目の自由度を広げることも一案と思われます。

5. 事前・事後教育の充実

(1) 事前・事後教育の重要性

臨地実習及び校外実習における学習目標／行動目標においては、大きく「課題発見（気づき）、問題解決」と「専門的知識と技術の統合」の2項目が設定されています。したがって、実習の前に関連科目の履修を終えることや、事前準備に十分な時間を掛けて実習の目的や目標、実習施設の概略を学生に周知・動機付け、知識の整理、研究課題の検討等を行うことが求められます。

また、実習終了後においても、それぞれの実習施設における実習内容、研究課題の報告、実践の場で学んだ事柄等の情報交換や指導等、総合的な事後教育を行い、校内での学習と臨地実習をより有機的に結び付け、知識と技術の統合に努める必要があります。

「総合演習」2単位のうち1単位は「校外実習」の事前・事後指導としても可とされており、「臨地実習」の事前・事後教育の充実をねらった内容となっています。

従来、ややもすれば、おろそかにされがちだったこれらの点に、十分な配慮をすることが養成施設には求められていると言えます。養成施設によって、事前・事後教育の内容の差が明らかになれば、実習施設はこれを評価して、受け入れ先を選別する事態も生じると考えられます。

(2) 事前・事後教育の内容

①事前教育

事前教育内容として考えられる項目を列挙しました。

- (1) 実習の最終目標、学習目標／行動目標等の説明
- (2) 実習にあたっての心構え
 - ① 学ぶ姿勢
 - ② 意見の的確な表現
 - ③ 専門職としての自覚と職業倫理
- (3) 事前の準備の徹底
 - ① 事前指導への出席
 - ② 実習の班割
 - ③ 課題の設定
 - ④ 実習施設への事前訪問・提出物
- (4) 実習開始時と実習中の注意
 - ① 服装・身だしなみ
 - ② 出勤・退勤時間
 - ③ 言葉づかいや礼儀、接遇
 - ④ 守秘義務
- (5) 調理作業中の注意
 - ① 衛生管理（感染防止対策を含め）
 - ② 作業への集中
 - ③ 不明な事項の確認
 - ④ 怪我や事故の予防
- (6) 喫食者や患者への訪問時の注意点
- (7) 病気や怪我をしたとき
- (8) 休憩時間の過ごし方
- (9) 実習終了時の対応
- (10) 実習レポートの提出
- (11) 自然災害時の対応

* 実習施設の管理栄養士による事前講義も効果があります。

②事後教育

実習が終了した後、実習内容や研究課題の報告会等を実施し、それぞれの学生が経験したことを持ち寄り、実習内容を整理させることが大切です。具体的な項目の例を下表に示します。

- | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">(1) 各班や個人からの実習課題への取り組みへの報告と討論(2) 実習施設への礼状の作成(3) 実習時に起きたトラブルや注意された事の報告(4) 管理栄養士・栄養士の仕事に関する感想(5) 実習施設の概況と特殊性（特長）(6) 実習内容(7) その他 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

6. 実習施設との連携強化

(1) 実習施設の選定

実習施設の選定は、学生の数、「臨地実習及び校外実習」の種別と実習施設の種類、実習時期と期間等を勘案して、実習施設の種類の別に必要な実習施設を確保する必要があります。教員間における情報交換や従来の実績、実習施設の規模・管理栄養士数等を基に、それぞれの養成施設の独自性に適した実習施設を選定したいものです。

地域によっては県内の養成施設が連携して、当番校の持ち回りで実習施設と調整にあたっているとあります。

また、養成施設によっては、実習施設との定期的な連絡会を持って、連携を深めながら、安定した実習施設を確保している事例もあります。

(2) 実習の依頼

事前に、実習施設の栄養部門責任者に実習内容の要望、期間、人数等を伝えて、実習受け入れの了解を得た後に、実習施設長に文書をもって正式な実習の依頼を行います。

新規に実習を依頼する際は、実習施設の環境や業務内容、受入体制（実習内容）等を確認し、無理な依頼とならないように考慮することが必要です。また、本マニュアルを持参し、実習の最終目標、学習目標／行動目標等についてもあらかじめ説明し、十分な打ち合わせを行うことが肝要です。

(3) 実習施設への要望

現在、それぞれの施設は合理化による人員削減と、それに伴う一人当たりの業務量の増加等によって、学生を受け入れる十分な余裕があるとはいえない場合が多くなっています。一方で、養成施設としては実習内容より学生の受け入れ先の確保を優先せざるをえない実情もあると聞きます。

す。しかし、「臨地実習及び校外実習」は栄養士法改正の趣旨を達成するために重要となります。**実習の最終目標、学習目標／行動目標**、実習内容の要望を明確に伝えて、実習施設の理解と協力を得る努力が必要です。養成施設と実習施設の担当者が十分に話し合い、**何が出来て、何が出来ないのかをあらかじめ十分打ち合わせた上で依頼する内容を決める**ことが大切です。

また、養成施設から「これをして欲しい」と何の事前調整もなく無理な要望が出されて困っている実習施設も少なくないと聞きます。日ごろから、実習内容について実習施設の指導責任者などによく協議を行い、**良い信頼関係を作っておく**ことが重要です。

(4) 養成施設の実習施設への配慮

実習は養成施設と実習施設との信頼関係の上に成り立ちます。実習の教育効果は相互の信頼関係が深いほど高いものが期待できます。

少なくとも、実習施設に対して学生の受け入れを依頼するにあたっては、次の点について十分な配慮をすることが望まれます。

- ① 実習の日程や人員、内容などは前もって連絡して、関連部署・部門の責任者の理解を得た後に施設長に対し正式な依頼文書を発送する。
- ② 学生に対して十分な事前指導を行う。
- ③ 前年度の実習時において、要望などが出された事項については必ず対応する。
- ④ 実習期間中は、実習指導担当者と日程を調整して施設を訪問し、実習の実施状況を確認するとともに、より充実した実習の実施に向けて意見交換や必要な調整を行う。
- ⑤ 実習終了後は、施設長に対する礼状のほか、栄養部門に対し学生から礼状を出させる。
- ⑥ 必要に応じて学内における実習報告会や実習担当教員との打合せ会などに実習施設の管理栄養士などの出席を得て、実習体制の整備に向けて意見交換等を行う。
- ⑦ 実習施設の管理栄養士を非常勤講師として依頼すること等の検討も、実習を充実する上で重要と考えられる。
- ⑧ 実習施設の管理栄養士・栄養士の研究や研修を支援したり、必要に応じて学内の図書館の利用を認める等、実習施設の発展・向上に協力する。
- ⑨ 学生に身体の障害等のある場合は、実習前に実習施設側の承諾を得る。

7. 実習中の施設訪問

事前に日程を調整して実習期間に実習施設を訪問します。訪問した際は、実習施設の栄養部門責任者に実習の実施にあたっての周知不足や不都合などの有無、学生の実習態度、教育上の改善事項などを確認しておきます。併せて、実習の日程や内容の確認、実習関係資料の收受、意見交換を行うとともに、実習の実施にあたって今後の要望や教育方針等を説明し、相互理解を深めるように努めます。

また、必要に応じて、実習施設長や関連部署の責任者に挨拶をする等、実習が円滑に継続できるように努める配慮が重要なポイントです。

C. 実習施設編

1. 「臨地実習及び校外実習」の受け入れに際しての基本的な考え方

(1) 現カリキュラムの「臨地実習及び校外実習」の最終目標、学習目標／行動目標を十分理解しておく

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整備する必要があります。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。」とされています。すなわち「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つの観点です。特に、実習を受け入れる施設からは課題発見(気づき)や問題解決等現場でしかできない実践活動の場を提供するという視点が必要です。

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習得させることを目的とする」とされ「給食の運営」という科目になり、栄養士・管理栄養士ともに必須となっています。

(2) 課題発見を重視して

① 特定の課題を取り上げた重点的な実習

実習の目標に掲げられたすべての学習目標／行動目標を達成できる実習を一つの実習施設で実現することは不可能です。短い期間に、実習にきた学生に「何を」学んでもらうのかを検討してする必要があります。教育目標にある課題発見(気づき)に焦点をあててみればわかるように、あれもこれもと実習内容を欲張らないで、これからの管理栄養士になる人には是非、これだけは現場で学んでほしいと考えるものを実習させる「**重点主義**」も重要なカリキュラム立案法であると言えます。

② 学生が自ら考えて取り組める実習

近年の詰め込み型の知識教育には、多くの学生は慣れています。しかし、管理栄養士・栄養士が働く現場では、常に多様で、予定外のことに対処して、次々発生する課題に取り組んでいると思います。このようなことを学生は知らないのです。「臨地実習」では、このような型にはめられない現場の多様性を学ばせることが大切です。

したがって、学生各自に実習テーマを与えて、実習期間を通じて取り組ませるなど「**自らが動いて、考えて、気づく**」ことを学ぶ実習も必要です。

③ 実習施設に見合った実習内容とする

実習で学ぶべきことは多くありますが、現場で経験できることは、“患者や入所者や住民との面談や観察”“依頼者と管理栄養士・栄養士の食事オーダーのやり取り”“医師や看護師など多職種との連携”等「動的変化」「個別多様性」「予定外・予想外への柔軟性・適応性」「職場の厳しさや協調性」といったことに、「気づき」「感動し」「希望を持ち」、そして管理栄養士・栄養士の業務に憧れを抱いてもらうことです。したがって、**通常の業務において**、

施設内での管理栄養士・栄養士や他部署・他部門とのかかわり等について、自覚させることが大切です。それぞれの実習施設で出来ることを考えて、その範囲内で実習内容を組み立ててください。

2. 受け入れを行うべきか迷ったとき

実習を受け入れると業務量が増加するだけでなく、精神的にも負担になることは容易に想像できます。特に、初めて学生を受け入れようとする際は、相当な迷いと決断が必要でしょう。そこで、漠然と悩むのではなく**実習を受け入れるとどのように良いことがあるのか**を検討してみてもはどうでしょうか。そして、現在、管理栄養士・栄養士として働いているほとんどすべての人は、学生時代に「臨地実習」あるいは「校外実習」として先輩栄養士のお世話になってきたという事実を思い起こしてください。

(1) 実習受け入れのメリット

学生を受け入れるメリットとしては、①業務を見直し、整備を図るよい機会になる、②学生を指導することにより、管理栄養士・栄養士のみならず従事者が業務を再認識し、改めて業務を理解する機会になる、③養成施設（学生）の協力を得て、調査・研究などの管理栄養士業務の科学的根拠の蓄積につながることを行うことができる、等が挙げられます。例えば、「嗜好調査」「喫食調査」等を実施し、分析する良い機会です。すなわち、**実習の受け入れは、必ずしも負担だけではないのです。**

(2) 業務量が過重にならない工夫

学生を受け入れることにより業務量が過重になると考えて迷うときは、①前もって実習期間中に処理しなければならない業務を、事前に処理して実習期間中の業務量の軽減を図る、②学生の実習内容に、実際の業務の一部を組み込むことにより業務量の軽減を図りつつ、日常の業務と実習を円滑に両立させることが可能か、等を含めて検討をお願いします。

(3) 実習内容に迷う時

どのような実習内容としたらよいか迷うときは、①養成施設の実習担当教員や実習を受け入れている施設の管理栄養士・栄養士等に、内容や日程等を相談する。②実習施設の特殊性や業務の特色を生かした内容や日程を組んでみる。③重点主義を考慮して、実習で触れることができない業務に関しては資料の配布や講義時間を設けて簡単に触れる。④無理をしない。

何度も触れますが、教育リストを作ってあれもこれもと教える必要はありません。そのようなことは既に養成施設で行っています。それぞれの実習における学習目標／行動目標に記載されているように、「臨地・校外実習」は知識や技術を教えるだけではなく、**普段のありのままの職場や管理栄養士・栄養士の姿や周囲の人々との関わりを見せることにより気づき（課題発見）を促すこともできます。**この点を踏まえて実習内容を組み立てることが大切です。

3. 学生指導を受け持つ実習施設の管理栄養士・栄養士の心構え

(1) 学生は何もできない

学生は社会的（実践面）にも学問的にも十分に熟知していないことを考慮し、基本的な事項について指導を行うことが大切です。「こんなことも知らないのか」と思う部分も多いのが現実ですが、ある意味、当たり前のことです。自分が学生だったころのことを思い起こし、学内では学ぶことのできない貴重な経験をさせてあげているとの思いで、根気よく指導することが学生教育を受け持つ上で大切です。

(2) 管理栄養士・栄養士養成に貢献している誇りを持つ

栄養士法が改正され、管理栄養士の養成のあり方が大きく変化する中で、現在の実社会で栄養管理を担っている現場の管理栄養士・栄養士として、学生を大きく育てる責任の一端を担っているという誇りを持って、学生に接することが大切です。

4. 実習受け入れのための自己研鑽

養成施設の学生の受け入れは、管理栄養士・栄養士養成の一翼を担うことであるから、専門知識や技術、あるいは関係する法律や各種の通知など知識の習得に努めることが、教育効果の高い実習を行う上で大切な事柄になります。栄養士会が行っている生涯学習研修会等、様々な機会を通じて自己研鑽を心掛けたいものです。

5. 実習受け入れの準備

(1) 所属長・施設長・組織の決定機関との事前準備

養成施設から実習の受け入れの打診を受けたら、実習内容の要望、期間、人数等を確認し、関連部署内で検討して、受け入れの可否を決定します。受け入れることになったら、直属の上司に伝えて了解を得ましょう。所属長・施設長までの了解を得る必要があれば施設長にまで伝えて了解を得てください。（この機会に、学生を受け入れることの意義なども説明していただければ幸いです。）次に、養成施設の実習担当教員に、受け入れる旨を伝え、文書による正式な手続きを依頼してください。

(2) 公文書の取り扱い

① 依頼文書は所属長・施設長宛

実習の依頼文書の宛名は、基本的には**所属長・施設長宛**（受託給食会社の場合は代表取締役社長）とします。しかし、承諾の可否は、施設によって異なりますので、封筒の宛名はそれぞれの実習施設の方針に従って記入してもらってください。

② 受け入れの可否

学生の受け入れ可否の決定は、実習に関わる関係部署の責任者も含めてご判断ください。

③ 文書を保存する

受け入れの可否決定後に依頼文書が実習担当部署に残る場合は、細菌検査結果票をはじめとする関係文書のほか、実習カリキュラム、実習日程、資料、礼状等をまとめて綴ります。但し、個人情報保護の観点より、必要文書以外は養成校へ返却する場合があります。

(3) 危機管理（事故などへの対応）

① 実習期間中の家庭あるいは移動途上の事故、自然災害

オリエンテーションや集中講義の際に、事故が起こった時は必ず養成施設と実習施設双方に連絡する旨を徹底しましょう。また、養成施設に傷害保険加入の状況等についても確認してください。

② 実習中の急な体調不良、転倒、火傷、刃物などによる切り傷などの事故

実習の初日に危険箇所等を十分に説明して、事故の防止に努めさせると共に、発生した場合の救急措置についてあらかじめ手順を定めておくとい良いでしょう。

③ 衛生管理の未熟による事故

学生は衛生管理についても学習していますが、施設ごとに状況も異なりますので、調理場において実習させる場合は、衛生管理に関する基本的な事柄について十分に指導してください。併せて、異物の混入を防止する上で必要な事項等も説明してください。

④ 貴重品の紛失・盗難

貴重品は持つてこないよう指示してください。万一、盗難が発生した場合は速やかに報告するようにあらかじめ指示してください。また、学生実習用に用いることができるロッカーなどがあれば実習施設にお願いします。財布等をあらかじめ預かる方法もあります。

⑤ 関係職員やクライアントとのトラブル

直ちに、養成施設と連絡を取ってください。養成施設の担当者が現場に出向いて、状況を把握して対処します。この際、学生が矢面に立たないよう配慮をお願いします。

(4) 協力を得る他部署・他部門との打ち合わせと連携

① 他部署・他部門との連携

他部署・多職種との連携、患者や住民、給食利用者と接するなど、対人業務に関する実習が重要視されています。したがって、実習中に他部署・他部門の関係者に協力を得る機会が増加すると考えられます。

② 事前に了解を得る

実習時に講義や説明等を依頼するときは、必ず事前に了承を得ておく必要があります。栄養部門・給食部門以外の部署・部門が管理している休憩室や更衣室、会議室等を実習中に使用する時は、事前に該当する部門の責任者に使用の許可を得ておきましょう。病院では、病棟等他の部門が管理する場所に立ち入る場合も同様です。また、大きな組織では、看護部門等の月例会議で説明する等の対応も必要です。受託給食会社の場合は、あらかじめ委託先の理解や協力を得る必要があるかと思われますが、対応をお願いします。

③ 管理者や関係部署・部門への挨拶

実習の初日と最終日には、施設長や関係部署・部門の責任者等に学生とともに挨拶をして回ることが望まれます。

(5) 倫理的配慮

① インフォームド・コンセント

学生が直接患者や住民等と接する場合には、学生が参加している旨の説明と同席の許可を得ることが望まれます。

② 守秘義務

施設において、個人情報や企業情報等、守秘義務があるものに対しては、学生への提示を配慮してください。特にレポート、その他持ち帰るものには、個人を特定できるような記載をさせないでください。

③ 実習受入れ協定書

実習中や研修の往復途中の事故等の対応として、養成施設の責任の範囲で事前に実習受入れ協定書等を交わすことが望ましいです。

(6) 養成施設との事前協議

実習の受け入れに際しては、**実習の最終目標、学習目標／行動目標**、実習内容の要望、期間、人数等について養成施設の実習担当教員と十分な打ち合わせを行ってください。

特に、養成施設の教育方針や実習の目標と到達点等の要望を十分に確認し、実習の内容の組み立て、評価の方法、関係書類の処理、学生への周知事項等を養成施設とすり合わせをお願いします。

(7) 実習費の受け入れ手続き

実習費の受け入れ手続きは、事務部門の担当者に確認して適切な受け入れ手続きを行ってください。実習費は実習を受け入れていただいたことへの謝礼です。施設の規定があればその規定に準じてください。

(8) 養成施設教員の訪問

実習期間中は必ず養成施設の実習担当教員の訪問を受けるようにします。その際、実習の内容や進捗を説明します。事前指導の部分で徹底されていない事項や、学生の学ぶ姿勢や態度等で問題があれば、事後指導で補ってもらうとともに、次年度の事前指導において周知・徹底されるように依頼してください。養成施設とのコミュニケーションを図り、双方向から学生教育ができるようお願いいたします。

6. 実習カリキュラムの作成と学生教育

(1) 実習カリキュラムと実習日程の作成

① 実習カリキュラムの作成

実習カリキュラムの作成は、**実習の最終目標、学習目標／行動目標**を理解したうえで、自らの施設で可能な内容としてください。各論に「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」および「給食の運営」に関する実習日程例を添付しています。資料には考えられる項目を列挙していますが、**これらをすべてやらなければならないという意味ではありません**。これまで述べてきたように、現場のありのままの姿をみせることから考えてください。

② 実習日程表の作成

実習カリキュラムを基に、通常の業務に支障がないよう、また、学生にとって無理のない実習日程となるように配慮してください。

③ 実習資料の作成

実習カリキュラムや実習日程に従って、実習を円滑に進めることができるよう必要な資料の準備をお願いします。

(2) 事前オリエンテーションの実施

実習の日が近くなってきたら、養成施設の実習担当教員もしくは学生の代表（班長）とオリエンテーションの日時を決めて、実習を行うにあたって必要な事項を打ち合わせてください。オリエンテーションには学生全員を参加させて、実習の内容、持ち物、実習時間、実習中の態度、注意事項、昼食、更衣・休憩場所等の基本的な事項を説明してください。通常実習の数週間前为好いと思います。

また、臨地実習では課題発見(気づき)や問題解決が重視されていることから、研究課題や学びたい事柄等を聞いてください。研究課題は、施設の特徴や特殊性（診療内容、対象者、給食の目的等）を考慮し、可能かどうかを判断して、**自施設で可能な内容となるよう修正**してください。また、事前に準備や学習することが必要な事項があれば併せて確認をお願いします。

(3) 実習の流れ

① 実習の開始

遅くとも実習の開始日には、直近の腸内細菌検査の結果の提出を受けてください。栄養部門・給食部門の従事者に学生を紹介し協力を依頼します。また、上司や施設長、実習に関わる関連部署の責任者に、同行して挨拶回りをさせてください。実習の日程や実習中の注意などを再度確認してください。

② 実習の円滑な進行

実習を円滑に行うためには、事前に予習を行っておくようにオリエンテーションの段階で指示をお願いします。そのためには、実習内容をオリエンテーションの際に提示できることが望ましいと言えます。

また、学問や社会的にも未熟な学生が、進んで質問できる環境づくりをお願いします。また随時、実習の進行状況を実習指導担当者等に確認し、昼食や休憩、帰宅時間等が適切に行われるように配慮して、円滑な実習の確保をお願いします。

実習ノートは、必要に応じて提出させ内容を確認し、内容によっては学生に説明や話し合いを行ってください。

③ 実習のまとめの実施

実習最終日に、実習ノートの記録や課題の記録等を基に、総合的・補足的な講義やディスカッション・反省会を行ってください。今までの実習で疑問に思ったことや質問等を受け、必要な指導を行ってください。個々の学生から実習で得たこと、実習の感想、反省等を聞き、今後、管理栄養士・栄養士として学んで欲しいことや学ぶ姿勢などを指導してください。また、最終的なまとめの終わった実習ノートの提出を受け、必要があれば指導をお願いします。

(4) 実習の終了

① 評価点の付け方

往々にして実習の評価は主観が入り易いものです。それぞれの実習の学習目標／行動目標に対する達成状況等に対し、一定の評価基準を設ける等、事前に養成施設の実習担当教員と話し合いをもっておくことが、公平な評価を行う上で大切です。

② 実習後の反省と内容の点検

終了後、実習担当者は、i)カリキュラムや実習日程、ii)事前打ち合わせの内容、iii)指導の方法、iv)他部署・他部門との調整、v)実習全般などについて反省点・問題点を出し合い、次回の実習受け入れの際に改善できるよう心がけてください。

(5) 実習施設と実習科目の関係

実習施設によって担当できる科目が異なるので下表を参考にしてください。

また、『養成施設編』「4. 実習科目に関する理解の徹底(3)「臨床栄養学」の重視をどのように考えるか」(P13)に病院を例に実際の業務状況と受け入れ可能な科目についての想定図を示しました。ご自分の施設がどのグループに属するのかを確認して、受け入れ可能な実習科目や内容を検討してください。

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

(6)「給食経営管理論」と「給食の運営」は異なるのか

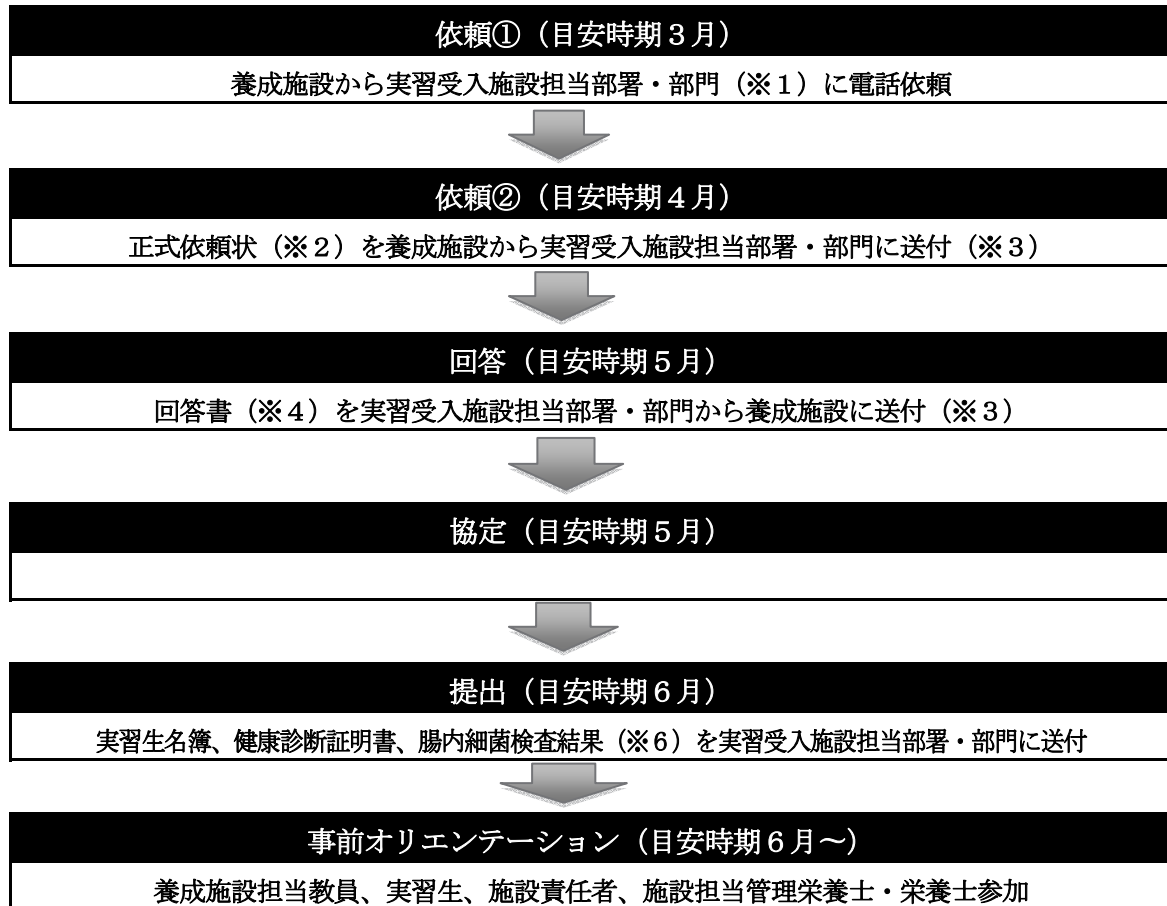
管理栄養士養成課程における「給食経営管理論」と栄養士養成課程に必要な「給食の運営」について実習内容を変えるべきかどうかで迷うかもしれません。厳密に分けて考えると一例として表2のように明確に分けることができます。しかし、現実的には実習施設では分けて対応することが困難であり、混合した内容の実習を組む場合も多いと考えられます。養成施設との十分な協議を行ってください。

表2 「給食経営管理論」と「給食の運営」の比較

	給食経営管理論 (臨地実習)	給食の運営 (校外実習)
最終目標	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うこととし、マーケティングの原理や応用について理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する。	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習得する。
実 習 内 容	給食全般のマネジメントができるように視野を広げ、特定の業務を深く探求する実習。 例えば、喫食状況の把握、栄養・食事管理、食材料管理、生産（調理）作業の分析、衛生管理、従業員への衛生教育、経営分析等を通して課題を発見し、問題解決策を検討するなどが考えられる。	給食の運営に必要な 給食費、献立作成、材料発注、検収、食数管理、調理作業、配膳 などの 基本的業務 に関する実習
	↓	↓
実習の組み立ての例	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">給食システムの解説と見学</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">実習テーマの設定</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">実習テーマの計画づくり</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">実習テーマへの取り組み</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">実習テーマのまとめ・整理</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">検討・意見交換</div> <div style="text-align: center;">↓</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">給食システムの解説と見学</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">献立作成</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食数管理</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">食材料管理</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">調理・配膳・下膳</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">検討・意見交換</div> <div style="text-align: center;">↓</div>
	↓	↓
	発表会	発表会

7. 臨地実習及び校外実習のフローチャート

<事業所例> 実習期間が6月～翌年3月までの場合



<注意事項>

- ※1 実習施設が受託給食会社の場合、依頼先の窓口が本社の人事部門であるケースが多いため、確認をする
- ※2 別紙モデルフォーマット参照
- ※3 郵送、メール送信のいずれかで送付
- ※4 別紙モデルフォーマット参照
- ※5 別紙モデルフォーマット参照
- ※6 検査基準項目は、赤痢菌・サルモネラ・チフス菌・パラチフス菌・腸管出血性大腸菌0-157 その他（ノロウイルス等）
- ・実習期間が4月～5月の場合は依頼①の目安時期が12月～、事前オリエンテーションは3月～
- ・実習施設が受託給食の場合は、委託契約条件の変更や指導管理栄養士・栄養士の異動により、実習施設が変更になる場合があるため、関係部署間で調整する。

<モデルフォーマット>

平成〇〇年〇月〇日

〇〇会社

代表取締役 〇〇 〇〇殿

〇〇〇大学（学校）

学長 〇〇 〇〇

臨地実習・校外実習の依頼について

拝啓

敬具

記

1. 実習期間
2. 実習生数
3. 実習時間
4. 連絡先

以上

<モデルフォーマット>

平成〇〇年〇月〇日

〇〇大学（学校）

学長 〇〇 〇〇 殿

事業所名

代表者名

印

臨地実習・校外実習受入れ回答書

平成〇〇年〇月〇日付 実習依頼について下記のとおり回答します。

記

1. 受け入れの可否

- ・受け入れます
- ・この度は、応じかねます。

2. 期間及び学生数

- ① 平成〇〇年〇月〇日～〇月〇日 (〇名)
- ② 平成〇〇年〇月〇日～〇月〇日 (〇名)
- ③ 平成〇〇年〇月〇日～〇月〇日 (〇名)

3. 提出書類の要否

- ① 実習生委託契約書（要・否）
- ② 健康診断証明書（要・否）
- ③ 腸内細菌検査項目

※検査項目：赤痢菌・サルモネラ・チフス菌・パラチフス菌・O157

(その他)

- ④ 学生名簿（要・否）
- ⑤ その他

4. 実習施設について

施設名（会社名）

住所

電話番号

実習施設責任者名

指導担当管理栄養士名

以上

臨地実習・校外実習生受入れ協定書

〇〇会社（以下「甲」という）と、△△大学（以下「乙」という）とは、乙の学生の臨地実習・校外実習について、次の条項により、協定書を締結する。

（協定内容）

第1条 甲が乙に依頼する実習内容については次のとおりとする。

- （1）実習内容：
- （2）実習人数：
- （3）実習時間：
- （4）実習場所：〇〇〇〇（A）
△△△△（B）
- （5）実習期間：（A）平成〇〇年〇月〇日～〇月〇日
（B）平成〇〇年〇月〇日～〇月〇日

第2条 前条の実習に必要な消耗品は甲の負担とする。

第3条 甲は、やむを得ない事由があるときは受託を中止し、又は、実習場所の変更、実習期間を変更することができるものとする。

第4条 甲は実習生の受入れ期間中、責任を持って指導をする。

第5条 実習生は実習期間中、施設側実習担当管理栄養士の責任のもとに実習を行うものとし、実習中は諸規則を遵守し、指導者の指示に従うものとする。

第6条 実習生は、実習中に知り得た甲に関する情報ならびに職員、従業員及び利用者に関する個人情報について外部に漏らしてはならない。

第7条 実習期間中の実習施設への往復路における、学生の事故、負傷及び疾病については、甲の重大な過失による場合を除き、乙が責任を持って処理する。

第8条 実習生が故意又は過失によって甲に損害を与えた場合は、乙が責任を負う。

（委託料の支払い）

第9条 （1）乙は、甲に対して実習費として、1名につき 〇〇円を支払う。

（協議事項）

第10条 この協定書に定める事項の変更及びこの協定書に定めのない事項又は疑義が生じた事項については、その都度、甲、乙協議の上定めることとする。

上記の協定を証するため、本協定書を2通作成し、甲、乙双方で各自1通保有する。

平成〇〇年 〇月 〇日

甲) 住所
氏名

乙) 住所
氏名

<モデルフォーマット>

臨地実習評価表（臨床栄養学・給食経営管理論）

事業所、医療機関用

臨地実習評価表

平成〇〇年度

施設名			
施設長名	実習指導者名	印	
実習期間 平成〇〇年〇月〇日(月)～〇月〇日(金)			
上記の期間、当施設において臨地実習に従事したことを証明する。 年 月 日			

評価の観点	学生氏名			
	〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇	
時間、指示、規則を守っていたか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
身だしなみが実習に適切であったか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
挨拶・言葉遣いが適切であったか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
諸注意を守り節度・協調的態度であったか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
積極的に実習に取り組んでいたか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
仕事に責任感をもっていたか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
実習指導者への連絡・報告・記録を速やかに出来たか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
実習目標は達成されたか	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
総合評価	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
お気づきの点がございましたら、ご記入お願い致します				

【記入上のお願い】

評価の欄(A B C D E)については、以下の基準で評価をお願い致します。

- A：大変優れている
- B：優れている
- C：普通である
- D：やや努力が不足している
- E：努力が足りない

<モデルフォーマット>

臨地実習評価表（公衆栄養学）

平成〇〇年度 公衆栄養学臨地実習評価票

実習生	学籍番号	氏名		男 女	昭和 年 月 日生
	〇〇大学（平成 年度入学） 管理栄養士科 〇 年				
実習先	施設名		実習期間	平成 年 月 日（ 曜日） ～ 月 日（ 曜日）	
	指導者名		事前指導日	平成 年 月 日（ ）	
			事後指導日	平成 年 月 日（ ）	
出欠状況	出勤日数 日	欠勤日数 日	遅刻回数 回	早退回数 回	

評 価 の 観 点		評価（○でかこむ）
1、人間的資質	・礼儀作法などを含め、実習生としての自覚と責任感を持って、積極的に取り組んでいたか	A B C D E
2、研究の態度	・調査・研究・作成、指導など、謙虚に学ぶという態度がみられたか	A B C D E
3、地域指導	・地域活動などの中で、積極的にかかわろうとする熱意と情熱が見られたか	A B C D E
4、栄養指導	・栄養指導に関わる基礎的な技術・能力を心得て、指導案を作成したり、積極的に臨もうとする姿勢が見られたか	A B C D E
5、給食施設指導	・施設・設備を含めた衛生・安全管理、並びに栄養管理や給食事務の処理などに配慮ができていたか	A B C D E
6、勤務状況	・規律正しく、誠意を持って仕事に従事し、指導者などの指導・助言に謙虚に従い、自己改善に努めていたか	A B C D E
7、公衆栄養活動	・公衆栄養学を踏まえた管理栄養士の目指す活動の在り方や方向性が理解できたか	A B C D E
所 見 欄		総合成績 A B C D E

所見欄には、概評をお願いいたします。

【記入上のお願ひ】評価および総合成績(ABCDE)の欄については、以下の基準で評価をお願いいたします。

- A : 大変優れている。 D : やや努力が不足している。
B : 優れている。 E : 努力がたりない。
C : 普通である。

平成 年 月 日

施設名

施設長

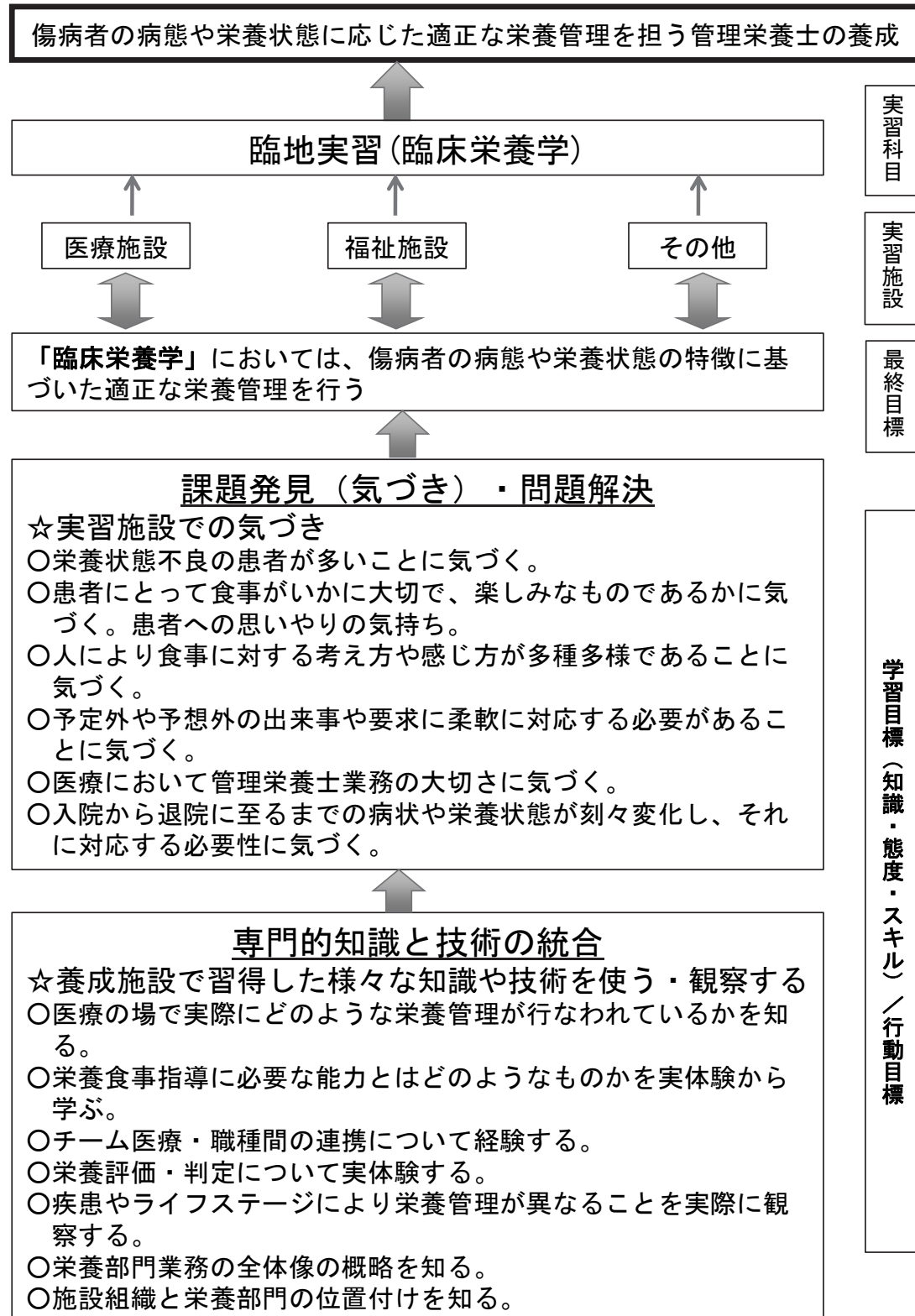
印

各 論

1. 管理栄養士養成における臨地実習の「臨床栄養学」、「公衆栄養学」、「給食経営管理論」と栄養士養成における校外実習の「給食の運営」について、教育目標、実習の目的、具体的な目標および実習施設・養成施設としてできることを例示している。
2. 実習日程例は、実際例等を参考として作成したものであることから、施設・設備・人等の条件によって変り得るものであるが、実習施設、養成施設の事前協議の持ち方によっても実習内容に差が見られる要因となることから、重要課題との認識が必要である。

A. 科目別臨地実習及び校外実習の考え方

1. 臨床栄養学



★できることをチェックしてください。

A. 実習施設としてできること

- ☐ 栄養部門内での学習や作業が行える場所を確保する。
- ☐ 患者（入所者）との面談や栄養食事指導（相談）に同席する機会を与える。
- ☐ カルテの一部内容閲覧・医師や看護師への質問の機会を与える。
- ☐ 回診・病棟巡回・症例検討会（カンファレンス）への参加の機会を与える。
- ☐ 患者（入所者）の摂食量の調査・アンケート調査を許可する。
- ☐ 栄養部門以外の会議室等の利用を認める。
- ☐ 臨地実習指定施設として恒常的な受け入れを認める。
- ☐ 各種教室等への参加の機会を与える。

※施設の状況により、「透析センター、リハビリ訓練室、健診センター、緩和ケアセンター、療養介護病棟等」についての説明と見学を認める。

B. 実習施設の管理栄養士としてできること

- ☐ 患者（入所者）との面談や栄養食事指導（相談）に同席させて、指導する。
- ☐ 実習生を病棟やベッドサイドに同行させて、指導する。
- ☐ 栄養食事指導（相談）記録の記載はPOSに基づきSOAPでの記載を指導する。
- ☐ 患者（入所者）の栄養アセスメント、ケアプラン、評価を指導する。
- ☐ 食事オーダーに関する業務について実習させる。
- ☐ 多職種との連携の在り方を説明する。

★行うことをチェックしてください。

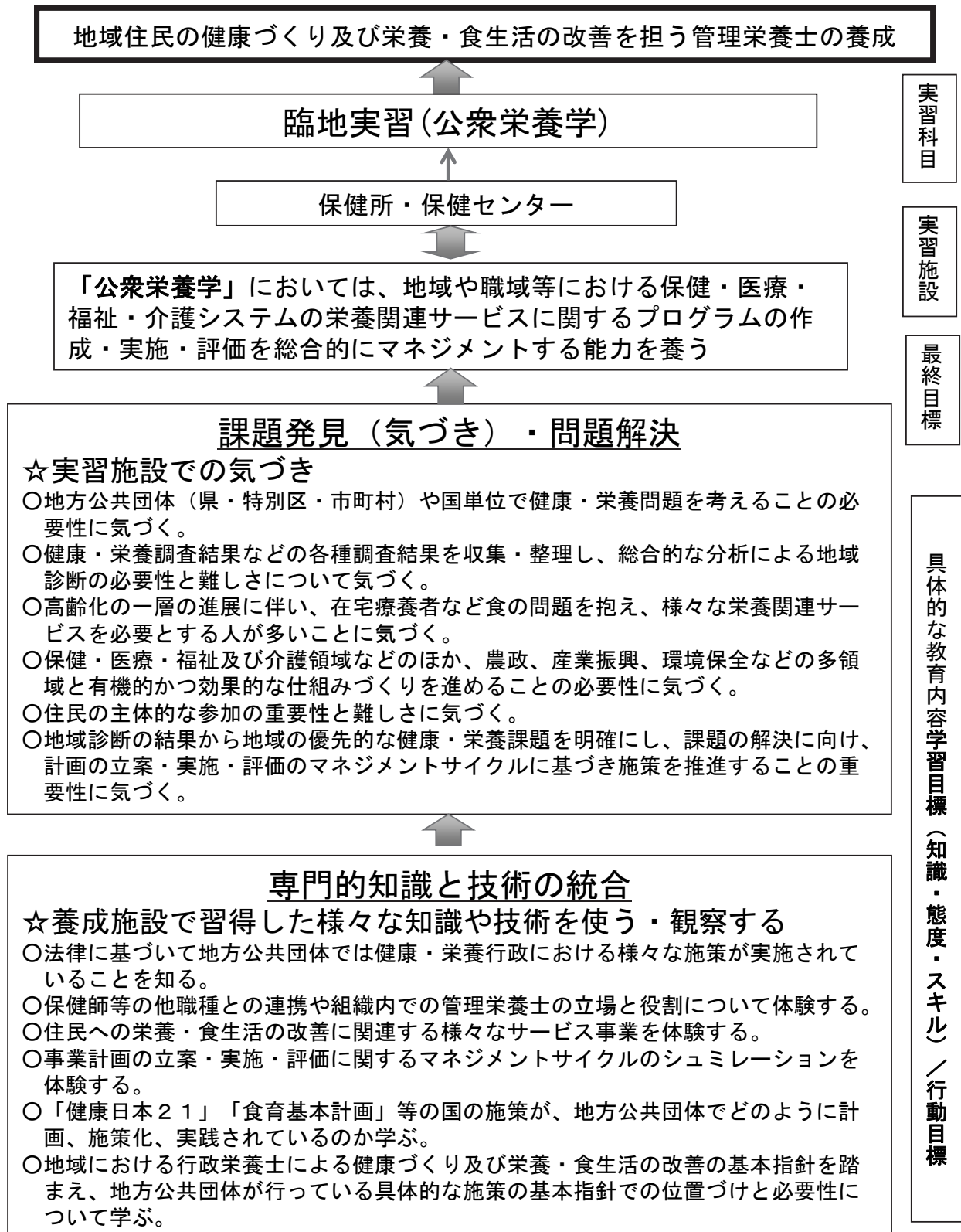
A. 養成施設として行うこと

- ☐ 臨地実習の前に専門知識や技術の基礎を習得させる。
- ☐ 事前学習に十分な時間を取り、予備知識と心構えを習得させる。
- ☐ 実習施設と予め十分に協議し、施設毎に実習内容を調整する。
- ☐ 社会人として常識的な行動をとるように指導する。
- ☐ 実習終了後の報告会を計画し、実習施設からの参加を依頼する。

B. 学生自らが行うこと

- ☐ あらかじめ実習施設の概要等情報収集を行い、施設の内容、特徴を調べておく。
- ☐ 実習施設での実習内容を予め把握し、予習や予備練習を行う。
- ☐ 同じ施設へ実習に行くメンバーと予め打ち合わせや勉強会を行う。
- ☐ 実習に向けて、研究課題のテーマ設定を行い、文献や資料を準備する。
- ☐ 何を学びたいか、計画的な目的・目標をもって実習に臨む。

2. 公衆栄養学



★できることをチェックしてください。

A. 実習施設としてできること

- ☐ 所内での学習や作業が行える場所を確保する。
- ☐ 所内における面談や栄養相談に同席する機会を与える。
- ☐ 所内で保管している指導記録・事業計画案等資料の閲覧を許可し、多職種（医師、保健師等）への質問の機会を与える。
- ☐ 所外で実施する巡回訪問や健康教室等への参加の機会を与える。
- ☐ 研究課題に必要な住民へのアンケート調査を許可する。

B. 実習施設の管理栄養士としてできること

- ☐ 栄養行政における保健所・保健センター等の役割について説明する。
- ☐ 関連法律、関連計画、栄養施策、地域診断等について説明する。
- ☐ 栄養指導や保健指導等に同席させて、観察及び実習させる。
- ☐ 訪問栄養指導や特定給食施設指導等に同行させて、観察及び実習させる。
- ☐ 栄養指導記録や事業実施報告等の作成について指導し、実習させる。
- ☐ 事業計画の模擬立案（シミュレーション）を指導し、実習させる。
- ☐ 研究課題に必要な住民アンケート調査を支援する。
- ☐ 保健師等との連携の在り方について説明する。

★行うことをチェックしてください。

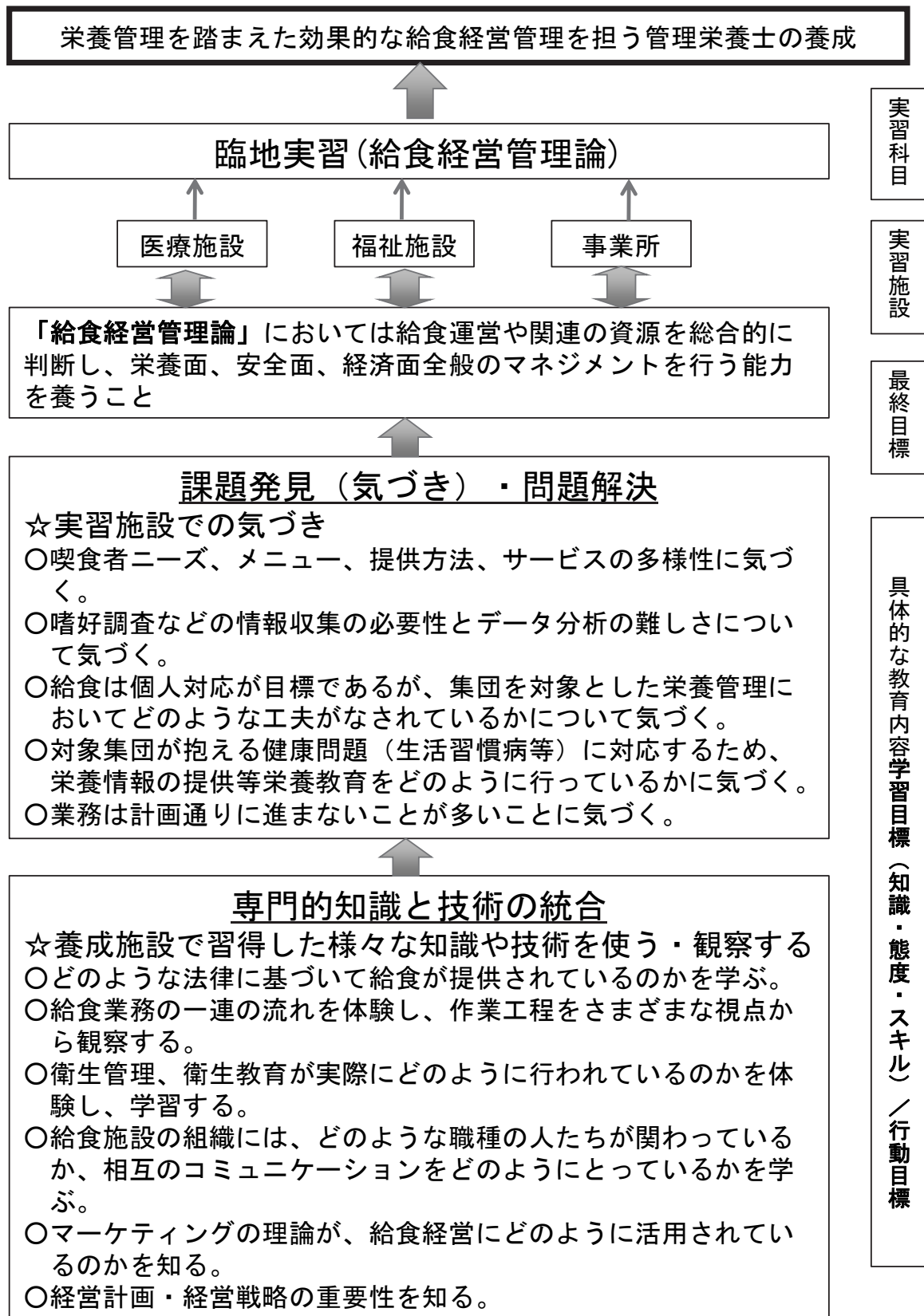
A. 養成施設として行うこと

- ☐ 臨地実習の前に専門知識や技術の基礎を習得させる。
- ☐ 事前学習に十分な時間を取り、予備知識と心構えを習得させる。
- ☐ 実習施設が保健所（県・保健所設置市・特別区）または、保健センター（特別区・市町村）により業務の基本指針が異なることを確認する。
- ☐ 社会人として常識的な行動をとるように指導する。
- ☐ 実習終了後の報告会を計画し、実習施設からの参加を依頼する。
- ☆ ☐ 実習終了時の報告会を実施するとともに、実習施設からの参加を依頼する。

B. 学生自らが行うこと

- ☐ あらかじめ実習施設の概要等情報収集を行い、施設の内容、特徴を調べておく。
- ☐ 実習施設での実習内容を予め把握し、予習や予備練習を行う。
- ☐ 同じ施設へ実習に行くメンバーと予め打ち合わせや勉強会を行う。
- ☐ 実習に向けて、研究課題のテーマ設定を行い、文献や資料を準備する。
- ☐ 何を学びたいか、計画的な目的・目標を持って実習に臨む。

3. 給食経営管理論



★できることをチェックしてください。

A. 実習施設としてできること

- ☐ 給食施設内での学習、生産（調理）作業が行える場所を確保する。
- ☐ 配膳作業や喫食者への提供サービスが行える機会を与える。
- ☐ 給食経営管理業務に用いる各種帳票や資料の閲覧等を許可する。
- ☐ 給食利用者へのアンケート調査や栄養教育に参加する機会を与える。
- ☐ 献立作成から食事提供までの実務業務に携わる機会を与える。
- ☐ 給食経営管理論臨地実習指定施設として恒常的な受け入れを行う。受託給食施設の場合は、受け入れ可否を給食会社（本社等）と調整する。

B. 実習施設の管理栄養士としてできること

- ☐ 給食部門（栄養部門）の給食経営管理システムについて説明し実習させる。
- ☐ 管理栄養士の役割と関連業務について説明し、実習させる。
- ☐ 実習日程に基づいたテーマ別の講話をする。
- ☐ 厨房等で給食運営の実務を体験させ、課題発見や解決策を考えさせる。
- ☐ 給食のコンピュータシステムの概要を説明し、作業の一部を実体験させる。
- ☐ メニュー戦略、衛生教育、栄養教育、経営方針等について説明する。
- ☐ テーマ研究やアンケート調査、プレゼンテーションを通して、ディスカッションする。

★行うことをチェックしてください。

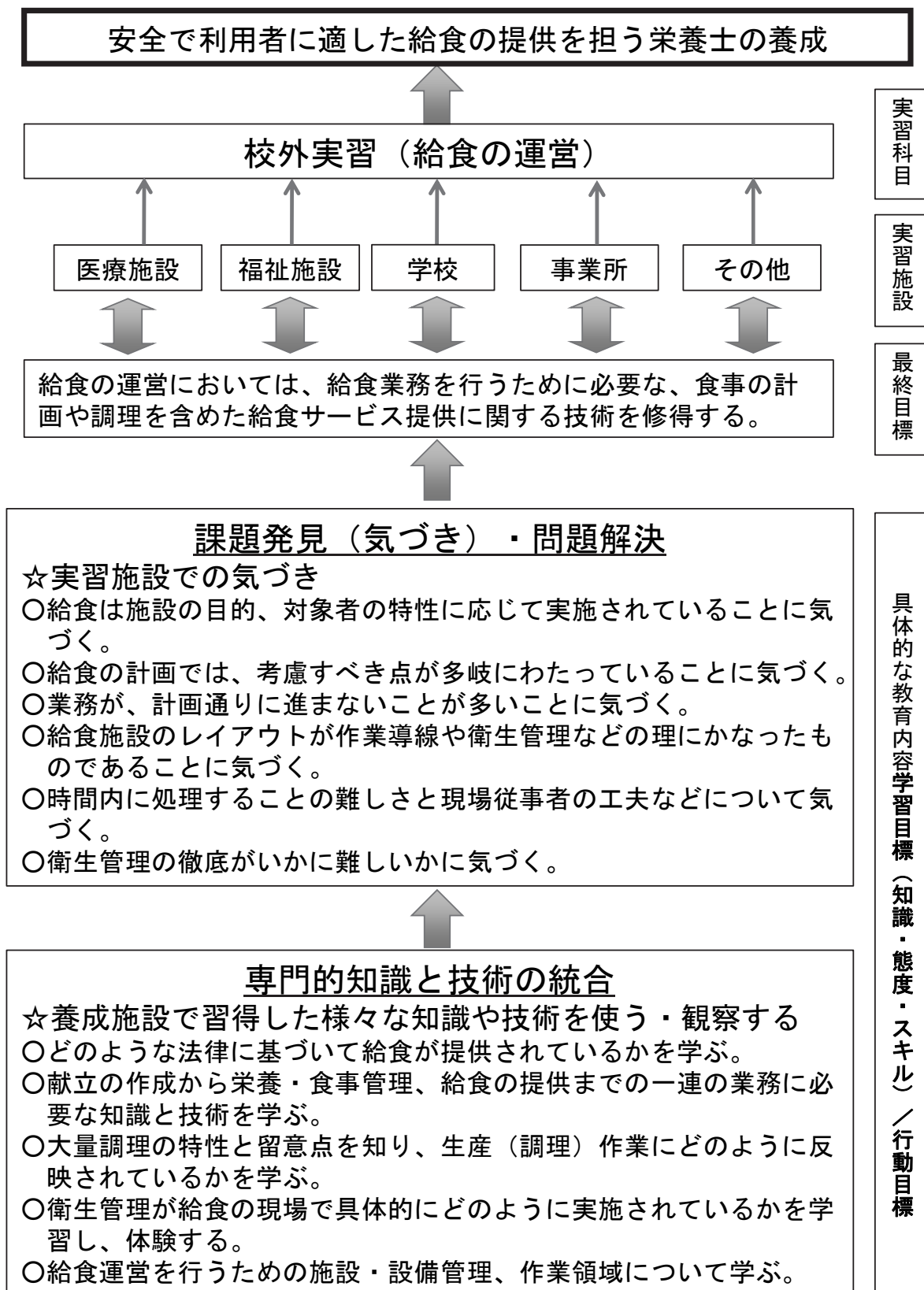
A. 養成施設として行うこと

- ☐ 臨地実習の前に専門知識や技術の基礎を習得させる。
- ☐ 事前学習に十分な時間を取り、予備知識と心構えを習得させる。
- ☐ あらかじめ実習施設と十分に協議し、施設ごとの実習内容を調整する。
- ☐ 受託給食会社が運営する施設で実習させる場合は、委託側と受託側の関係を理解させる。
- ☐ 社会人として常識的な行動をとるように指導する。
- ☐ 実習終了後の報告会を計画し、実習施設からの参加を依頼する。

B. 学生自らが行うこと

- ☐ あらかじめ実習施設の概要等、特徴を調べておく。
- ☐ 実習施設での実習内容をあらかじめ把握し、予習や予備練習を行う。
- ☐ 同じ施設へ実習に行くメンバーと予め打ち合わせや勉強会を行う。
- ☐ 実習に向けて、研究課題のテーマ設定を行い、文献や資料を準備する。
- ☐ 何を学びたいか、明確な目的・目標をもって実習に臨む。

4. 給食の運営



★できることをチェックしてください。

A. 実習施設としてできること

- ☐ 給食施設内での学習や生産（調理）作業が行える場所を確保する。
- ☐ 給食運営に用いる各種帳票や資料の閲覧等を許可する。
- ☐ 献立作成から食事提供までの実務業務に携わる機会を与える。
- ☐ 校外実習指定施設として恒常的な受け入れを行う。受託給食施設の場合は、受け入れ可否を給食会社(本社等)と調整する。

B. 実習施設の管理栄養士としてできること

- ☐ 給食の運営全般について説明し実習させる。
- ☐ 厨房等で給食運営の実務を体験させ、その基本を指導する。
- ☐ 給食運営業務に用いる各種帳票や資料について説明する。
- ☐ 給食のコンピュータシステムの概要を説明し、作業の一部を実体験させる。
- ☐ 衛生管理全般について講話をする。

★行うことをチェックしてください。

A. 養成施設として行うこと

- ☐ 校外実習の前に専門知識や技術の基礎を習得させる。
- ☐ 事前学習に十分な時間をとり、予備知識と心構えを習得させる。
- ☐ あらかじめ実習施設と十分に協議し、施設ごとの実習内容を調整する。
- ☐ 受託給食会社が運営する施設で実習させる場合は、委託側と受託側の関係を理解させる。
- ☐ 社会人として常識的な行動をとるように指導する。
- ☐ 実習終了後の報告会を計画し、実習施設からの参加を依頼する。

B. 学生自らが行うこと

- ☐ あらかじめ実習施設の概要等、特徴を調べておく。
- ☐ 実習施設での実習内容を予め把握し、予習や予備練習を行う。
- ☐ 同じ施設へ実習に行くメンバーと予め打ち合わせや勉強会を行う。
- ☐ 実習に向けて、研究課題のテーマ設定を行い、文献や資料を準備する。
- ☐ 何を学びたいか、明確な目的・目標をもって実習に臨む。

B. 施設別の実習カリキュラムと実習日程例

1. 病院・介護老人保健施設

(1) 臨地実習「臨床栄養学」として実施する場合

【実習の内容】

「臨床栄養学」では、傷病者を対象に栄養（食事）療法を基盤とした栄養管理について学習します。

- ① 外来・入院患者および入所者を対象とした栄養食事指導。
- ② ベッドサイドへの訪問により、入院患者・入所者の栄養問題が実際に存在していることの把握。
- ③ 栄養アセスメント、(ケア)カンファレンス、栄養ケアプランの立案を学習する。
- ④ チーム医療（NST、クリニカルパス等）の実際について。
- ⑤ 医療スタッフの一員として、患者・入所者への関わり方（対応やマナー等）。
- ⑥ 入院患者・入所者に対する個別対応（栄養・食事面から）の実際。
- ⑦ 栄養食事指導や栄養管理の報告書、並びに診療録（カルテ）の実際。
- ⑧ ケーススタディ（事例研究法）の実際。
- ⑨ 病院・介護老人保健施設における栄養部門業務のあり方、実習施設の取り組み。

【実習の日程】

次のページの例では、栄養アセスメント並びにチーム医療等職種間の連携についての実習例を約1単位（45時間）スケジュールにしています。2単位および3単位の实習では、1単位の实習項目に準拠した時間配分を行います。実習期間によっては、病態と栄養状態の経時的变化についても実習が可能となります。

また、各種チーム医療が稼働している施設では実習スケジュールに取り入れ、その実際について学びます。

ここに示した事例は、「臨床栄養学」の臨地実習において、本来実施すべき項目を組み込んだものです。しかし、各実習施設において可能なもの、不可能なものがあるはずです。たとえば、エネルギー代謝の実測等は困難な施設も多いと考えられます。この場合、自施設が実習施設としてふさわしくないと考える必要はありません。実習はできる範囲で行っていただければ結構です。むしろ積極的に受け入れて、臨床栄養業務の改善につなげていただきたいと思います。

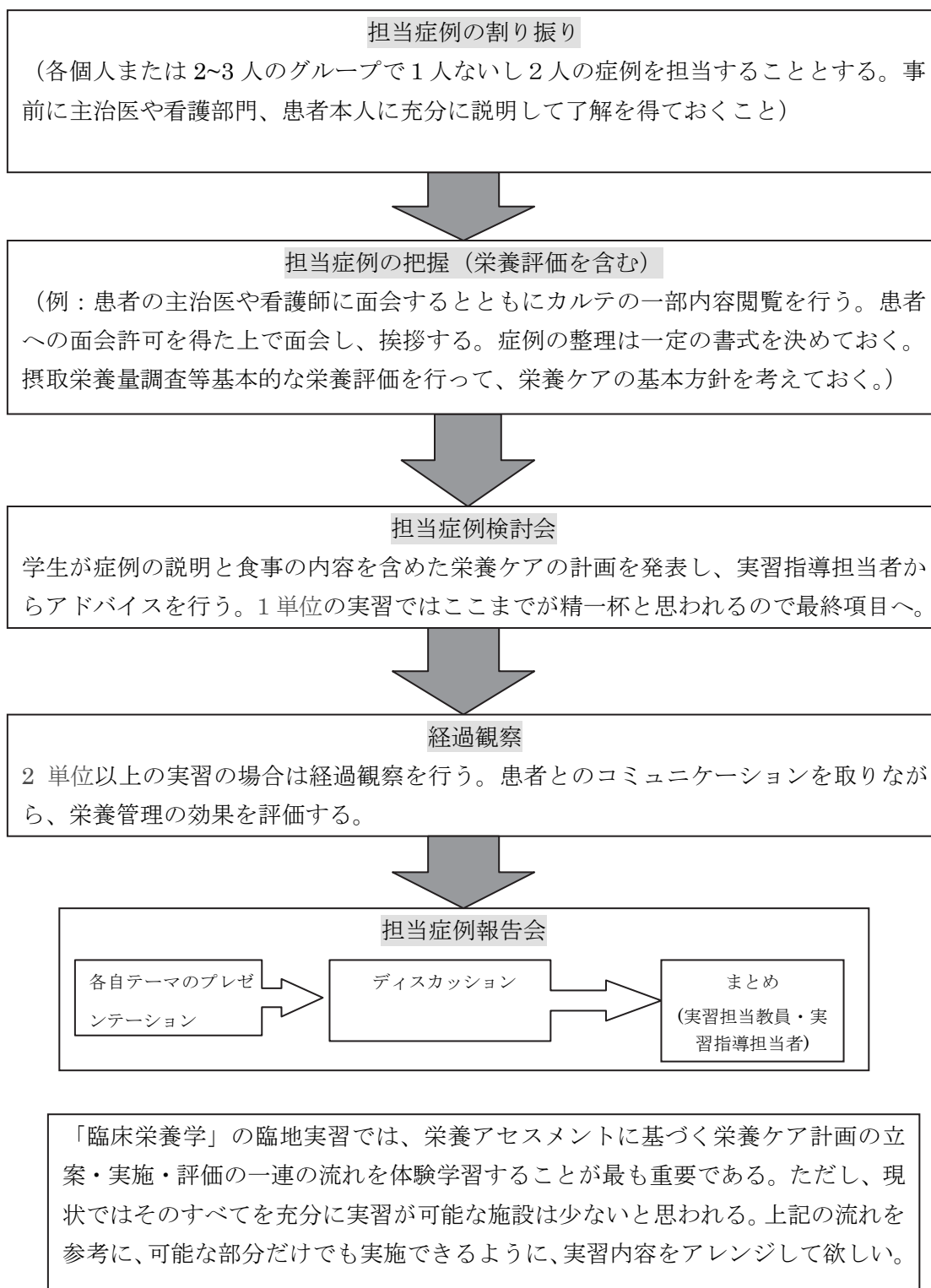
なお、「臨床栄養学」の臨地実習は介護老人保健施設においても実施が可能です。

実 習 日 程 例
臨地実習「臨床栄養学」(病院) 1 単位 (45 時間) の例

日 程	月 日	実 習 内 容		備 考
		午 前	午 後	
	○/○ ()	◇オリエンテーション 1)		1) 実習概要・実習目標・注意事項・自己紹介等
1 日目	○/○ (月)	◇部門内、関連部署への挨拶 ◇施設の概要と特徴説明 ◇施設の見学	◇講義：栄養部門業務の概要 2)	2) 患者の食事管理、栄養指導、栄養アセスメント等、栄養管理のシステム。
2 日目	○/○ (火)	◇栄養指導やベッドサイド訪問の準備 3) (担当症例の割り振り・把握)	◇摂食量調査 (担当症例の把握) ◇担当患者についての調査結果報告と栄養必要量の判定 4) (担当症例検討会)	3) 調査は個別に摂取栄養量の算定を行う。 4) 身体計測やエネルギー消費量の実測を行う。また、カルテより身長、体重、疾患等を考慮して計算式等により栄養必要量を求める。
3 日目	○/○ (水)	◇栄養必要量判定と摂食量調査による栄養評価 (カルテ閲覧や患者訪問 5) による問診、また適宜、主治医や看護師への相談の必要性を体験する)	◇摂食量調査 ◇食事オーダーの適正確認	5) 患者からの喫食状況を聞き取る (食事への意見や補食の有無等)。
4 日目	○/○ (木)	◇個人・集団栄養食事指導の見学 (指導記録や逐語録の作成実習)	◇ベッドサイド訪問 (患者とのコミュニケーション実習) ◇チーム医療へのかかわり NST や褥瘡対策チームミーティング、ラウンド、病棟カンファレンスへの参加	
5 日目	○/○ (金)	◇個人・集団栄養食事指導の見学 ◇栄養・食事補給、栄養食事指導による効果の評価 (カルテの血液・生化学検査成績、問診、摂取栄養状況・身体計測、主治医や看護師の診査等から総合評価を実習する)	◇摂食量調査のまとめと、栄養アセスメント報告会 (担当症例報告会) ◇反省会	

* 実習終了後、養成施設だけでなく実習施設へもレポートを提出することが望ましい。

臨地実習「臨床栄養学」における症例実習の組み立て例



(2) 臨地実習「給食経営管理論」として実施する場合

【実習の内容】

- ① 医療関連施設における栄養部門業務全般について、基本的な理解を深め、部門業務がどのような経営ビジョンにより運営されているかを考察する。(給食管理・栄養指導・臨床栄養管理、組織管理)
- ② 給食経営管理の知識や技術が、給食の現場においてどのように生かされているかを学習する。(マーケティング、経営管理)
- ③ 個人の栄養アセスメントに基づいた、栄養管理を実施するにあたり、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。(マーケティング、選択オーダー、業務分析等)
- ④ 医療関連施設では、食事オーダー管理が特に複雑であることから、どのような体制やシステムで運営されているかを見学し、学習する。(食数管理、食事オーダー管理)
- ⑤ 医療関連施設では食種が多く、個別に複雑な食事内容が要求される場合もある。給食運営のシステムとして、このようなニーズにどのように対処しているかを学習し、考察する。(基本姿勢、業務体制・他部門との連絡調整)
- ⑥ 適時・適温配膳においてどのような機器や備品が用いられて作業が行われているかを学習し、考察する。(作業管理、温度管理、施設・設備管理)
- ⑦ 栄養指導や栄養管理業務を含め、栄養部門の業務が安定して遂行されるためには、どのような工夫や合理化が行われてきたかを学ぶ。(組織・労務管理等)
- ⑧ 衛生管理について、院内感染の予防、食中毒の予防等の観点から学習する。(衛生管理、危機管理、HACCP 等)
- ⑨ 嗜好調査や喫食量の調査等を実施し、実習施設における栄養・食事の課題等を検討する。

実 習 日 程 例

臨地実習「給食経営管理論」（病院の場合） 1 単位（45 時間）の例

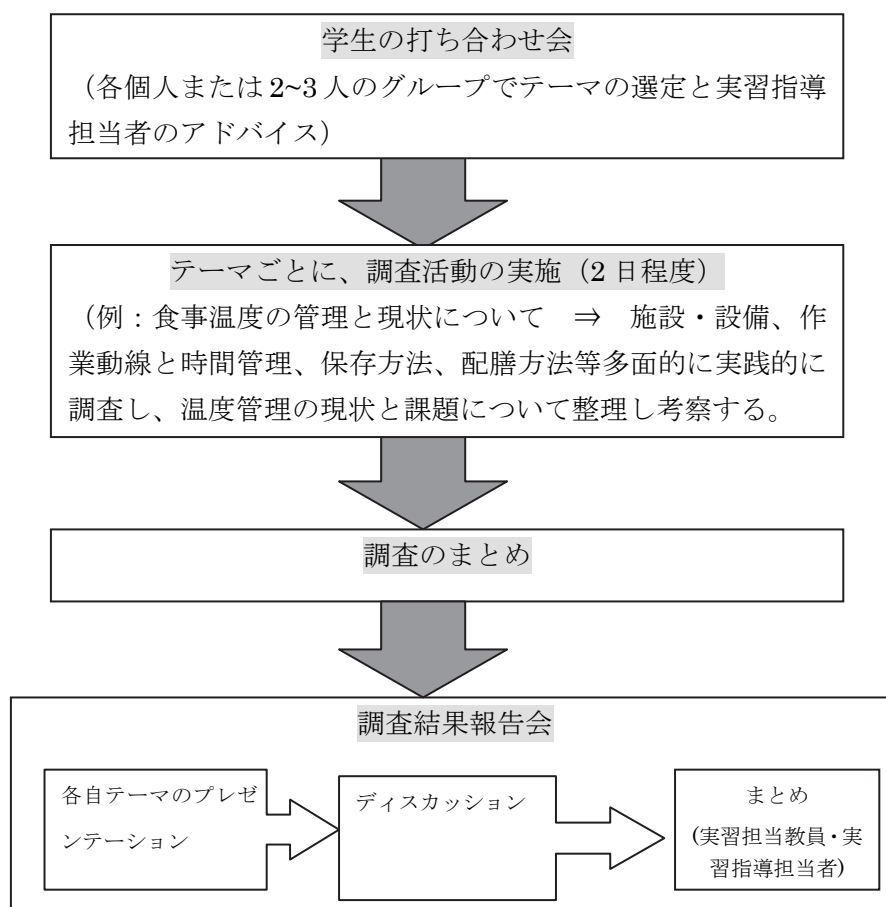
日 程	月 日	実 習 内 容		備 考
		午 前	午 後	
	○／○ ()	◇オリエンテーション 1) ◇施設の概要（組織・運営方針等の特徴説明） ◇栄養部門業務の概要（栄養管理・給食管理等）		1) 実習概要・実習目標・注意事項・自己紹介・課題等
1 日目	○／○ (月)	◇部門内、関連部署への挨拶 ◇給食施設の見学（施設・設備・衛生対策等を含む）	◇講義：栄養部門業務の概要 2) ◇栄養部門の給食運営の概要説明 ◇学生の実習テーマ・課題等確認 3)	2) 患者の食事管理のシステムや栄養指導の体制、栄養管理の体制等 3) テーマは下表の個人別実習テーマの例を参照すること
2 日目	○／○ (火)	◇実習施設における給食経営管理システムの理解（1） （施設側が一方向的に説明するだけでなく、学生が計画してきた質問項目にも答える。）	◇実習施設における給食経営管理システムの理解（2） 4)（学生が自らの理解に立って、経営管理システムの全体像を描く）	4) あらかじめ経営管理システムの概要が描けるように、事前教育の段階で、基本的なフォーマットを作成しておく。
3 日目	○／○ (水)	◇給食経営管理システムに関する発表会およびディスカッション	◇学生各自のテーマ別活動 5)	5) テーマ別の活動においては、それぞれのテーマに応じた資料の提供等が必要となる
4 日目	○／○ (木)	◇学生各自のテーマ別活動 5)	◇学生各自のテーマ別活動のまとめ	
5 日目	○／○ (金)	◇テーマ別活動の成果報告会および討論	◇反省会	

* 実習終了後、養成施設だけでなく実習施設へもレポートを提出することが望ましい。

個人別実習テーマの例

- ・病院給食システムにおける IT 活用の概要と特徴
- ・HACCP にもとづく給食の衛生管理について施設面とソフト面の概要と特徴
- ・施設における食事等の温度管理
- ・調理作業における人員配置と作業管理
- ・管理栄養士・栄養士業務の分析
- ・入院患者との面談やアンケートあるいは観察を通して病院給食における喫食者ニーズの分析

臨地実習「給食経営管理論」における個別テーマ設定と取り組み



「給食経営管理論」の臨地実習では、給食経営管理のマネジメントを行う管理栄養士の業務に触れて、単に給食の提供を機械的に行っているのではなく、それぞれの業務が有機的に関連し、創意工夫、試行錯誤の繰り返しの中で、リーダーシップを発揮していることに気づくことが大切である。各自のテーマは興味ある課題に取り組みながら、それらに気づくきっかけとなることが望まれる。

(3) 校外実習「給食の運営」として実施する場合

【実習の内容】

- ① 医療関連施設における栄養部門業務全般について、基本的な理解を深める。
- ② 献立の立案から配膳に至る一連の業務（全般または一部）を学習する。
- ③ フードサービスの視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 実習施設における食事オーダー管理がどのような体制やシステムで運営されているかを見学し、学習する（食数管理、食事オーダー管理）。
- ⑤ 特に、医療機関では食種が多く、また、介護老人保健施設では嚥下食等食事形態の要望等特別に複雑な食事内容が要求される場合も少なくない。献立管理や調理作業上、どのように対応しているのかを学習する（献立管理、食数管理、作業管理等）。
- ⑤ 適時・適温配膳において、どのような機器や備品が用いられて作業が行われているかを学習し、考察する（作業管理、温度管理、施設・備品管理等）。
- ⑥ 衛生管理について、院内感染の予防、食中毒の予防等の観点から学習する。（衛生管理、危機管理、HACCP 等）

実 習 日 程 例
校外実習「給食の運営」1単位（45時間）の例

日 程	月 日	実 習 内 容		備 考
		午 前	午 後	
	○／○ ()	◇オリエンテーション1) ◇施設の概要（組織・運営方針等の特徴説明） ◇栄養部門業務の概要（栄養管理・給食管理等）2)		1) 実習概要・実習目標・注意事項・自己紹介・課題等 2) 患者の食事管理のシステムや栄養指導の体制、栄養管理の体制等
1日目	○／○ (月)	◇部門内、関連部署への挨拶 ◇給食施設の見学（施設・設備・衛生対策等を含む）	◇栄養部門の給食運営の概要説明 ◇学生の実習テーマ・課題等確認3)	3) テーマは下表の個人別実習テーマの例を参照すること
2日目	○／○ (火)	◇実習施設における食事の種類や献立に関する講義と献立立案シミュレーション ◇配膳作業の見学4)	◇食数処理の体験（食事オーダーの締め切りから、配膳に至るまでのオーダー情報の流れをフローチャートとして模式化させてみる）	4) 配膳作業は漠然と見せるのではなく、人の配置や温度への気遣い等、個別に何かに注目させて、考えさせる。
3日目	○／○ (水)	◇食品の発注・検収 ◇作業管理 ◇配膳作業への参加	◇昼食後の患者訪問 ◇患者訪問の報告会	
4日目	○／○ (木)	◇衛生管理の実習 ◇衛生面の観点から、大量調理衛生マニュアルにもとづく厨房巡回実習	◇夕食の調理作業への参加（配膳まで行う）	
5日目	○／○ (金)	◇給食管理におけるコンピュータシステムを基本としたIT化に関する講義と見学・実習5)	◇食品管理等未実施項目の実施 ◇反省会	5) IT 関連の経験に対応できない施設は別メニューでよい。

*実習終了後、養成施設だけでなく実習施設へもレポートを提出することが望ましい。

個人別実習テーマの例

- ・食数把握システムの概要と特徴
- ・嗜好調査、喫食調査（残食調査）
- ・IT を活用した給食システムの概要と特徴
- ・HACCP にもとづく給食の衛生管理について施設面とソフト面の概要と特徴
- ・食事温度の管理と現状
- ・調理や盛り付け作業、ベルトコンベア作業における配膳作業

（４）臨地実習「臨床栄養学」と校外実習「給食の運営」を組合せて２単位以上の実習を行う場合

実際には「臨床栄養学」と「給食の運営」とを組合せて、２単位以上の実習を計画する
 場合が多いと考えられます。この場合は、（１）と（３）の内容を混在させて、実習計画を
 立案します。

実 習 日 程 例

臨地実習「臨床栄養学」＋校外実習「給食の運営」（病院の例）２単位（90 時間）

日 程	月 日	実 習 内 容		備 考
		午 前	午 後	
	○／○ ()	◇オリエンテーション 1)		1) 実習概要・実習目標・注 意事項・自己紹介等
1 日目	○／○ (月)	◇部門内、関連部署への挨拶 ◇施設の概要と特徴説明 ◇施設の見学	◇講義：栄養部門業務の概要	
2 日目	○／○ (火)	◇病院給食の献立の成り立ち ◇配膳作業の見学	◇食数処理の体験 ◇食事オーダーの確認	
3 日目	○／○ (水)	◇食品の発注・検収 ◇作業管理 ◇配膳作業への参加	◇栄養指導やベッドサイド訪問 の準備 ◇盛り付け実習	担当患者を決める
4 日目	○／○ (木)	◇衛生管理の実習	◇担当患者の摂食量調査 ◇チーム医療へのかかわり NSTや褥瘡対策チームミーティン グ、ラウンド、病棟カンファレン スへの参加	
5 日目	○／○ (金)	◇担当患者の栄養必要量の判定 ◇盛り付け・配膳作業	◇担当患者の摂食量調査・栄養評 価・栄養ケアプラン作成 ◇食事オーダー・食数の管理	中間的な反省会
6 日目	○／○ (月)	◇給食・院内におけるコンピュ ータシステムの研修	◇個別栄養指導の準備	
7 日目	○／○ (火)	◇個別栄養食事指導の見学と指 導記録の作成	◇今日の個別栄養食事指導の報 告書作成およびケースカンファ レンス	
8 日目	○／○ (水)	◇個別栄養食事指導の見学と指 導記録の作成	◇担当患者ベッドサイド訪問 ◇食事オーダー問い合わせへの 対応	
9 日目	○／○ (木)	◇集団栄養食事指導の見学と指 導記録の作成	◇集団栄養食事指導についての 討論会 ◇食事の温度管理（適温給食に向 けて）	
10 日目	○／○ (金)	◇担当患者のベッドサイド訪問 および栄養評価	◇担当患者についてのアセスメ ント報告会・反省会	
		報告書の作成（実習施設、養成施設それぞれに報告書を作成し、提 出する）		

* 部分は＜給食の運営＞に関する実習

2. 社会福祉施設

(1) 臨地実習「臨床栄養学」として実施する場合

社会福祉施設における栄養部門の管理運営がどのように行われているかについて、栄養管理の観点から学びます。

利用者の栄養管理については、心身の状況や栄養状態、病状等を考慮した栄養ケアプランの作成、実施、評価の実際を学び、利用者への対応方法やチームケアにおける多職種との連携の取り方等のマネジメントを学びます。特に、高齢者が対象となる福祉施設では、摂食・嚥下障害、褥瘡等栄養管理上の問題を抱える入所者も少なくなく、管理栄養士・栄養士の役割を実体験から知ることが大切です。また、認知症高齢者との関わり方や課題について学ぶことも重要です。

【実習の内容】

- ① 利用者の心身の状況や栄養状態、病状、日々の過ごし方や潜在的な希望等を把握して、個別支援計画に基づいた栄養ケアプランの作成、実施、評価の方法について体験実習する。
- ② 個別支援計画の総合的なマネジメントの考え方を理解し、リスク保有者の栄養状態の評価・判定、栄養補給、食の自立支援、栄養教育、評価の方法や記録方法等について学習する。
- ③ 利用者への対応や他職種との連携を図るために、コミュニケーション技法を学習する。
- ④ 施設給食の特質を学習し、食事サービスの総合的なマネジメントについて実習する。

【実習項目の例】

- ① 施設の概要と特徴の理解
- ② 利用者制度等の関係法規と運用
- ③ 栄養・給食管理業務の位置付けと管理栄養士の役割
- ④ 施設におけるケアプランや支援プログラムとの連携
- ⑤ 利用者、家族とのコミュニケーション
- ⑥ カンファレンスへの参画（支援計画の検討・作成）
- ⑦ 他部門とのコミュニケーションと連携
- ⑧ 利用者の把握：心身機能の状態（歯牙、咀嚼、嚥下、肢体、心の状態等）栄養状態の評価、疾病および合併症の有無と状態、薬剤使用状況、家族歴および社会的背景
- ⑨ 栄養食事計画：栄養状態の評価及び本人・家族の意向にもとづく栄養ケアプランの作成
- ⑩ 多職種協働による栄養ケアプランの実行及びモニタリングと評価・判定
- ⑪ 摂食状態の把握と食事介助の実際

- ⑫ 介護食および摂食・嚥下機能訓練食の必要性和調理方法
- ⑬ 栄養指導・教育の実際

また、福祉施設ならではの地域支援への参画等を体験できればより望ましいと思われます。

- ① 介護者教室の企画・運営
- ② 在宅食事サービスの役割と実際（デイケアサービス、配食サービス等）

（２）臨地実習「給食経営管理論」として実施する場合

社会福祉施設における栄養・給食業務の意義や目的を理解し、給食業務のマネジメントについて実践の場で学びます。特に実際の課題に即して問題解決を図ることや、入所者の食事ニーズへの対応を考えながら、業務運営上の総合的マネジメントを学びます。また、対象者の身体の機能や栄養状態等に応じた食事の提供方法等も併せて学ぶこととします。

【実習の内容】

- ① 栄養・給食業務の総合的マネジメント業務の運営方針と業務目標の設定
- ② 各種業務の企画・立案、業務の運営に関わる会議の企画と運営
- ③ 人事および労務管理や人材育成、職場教育
- ④ 栄養部門における運営経費の把握と経営管理他部門および他職種との連絡調整
- ⑤ アウトソーシング、リスクマネジメントの実際、調査・研究等

（３）校外実習「給食の運営」として実施する場合

社会福祉施設における栄養・給食業務の意義や目的を理解し、業務の概要を実践の場で学びます。また、各種関係法規に基づいた栄養・給食管理の実際を学び、業務運営の実際を学びます。さらに、対象者の身体の機能や栄養状態等に応じた給食の配慮等福祉施設の食事の特徴について実習を通して学ぶこととします。

【実習の内容】

- ① 実習施設の組織や運営の特徴。給食施設の特質、給食の目的、目標等を理解。
- ② 給食業務の基本的な流れや福祉施設給食の特徴の把握。
- ③ 献立作成および栄養価算定、食材管理、調理（盛り付け、配膳を含む）、衛生管理等給食の基本業務。

実 習 日 程 例

臨地実習「臨床栄養学」＋校外実習「給食の運営」（福祉施設） 2 単位（90 時間）の例

日 程	月 日	実 習 内 容		備 考
		午 前	午 後	
	○／○ ()	◇オリエンテーション 1)		1) 実習概要・実習目標・ 注意事項・自己紹介等
1 日目	○／○ (月)	◇部門内、関連部署への挨拶 ◇施設の概要と特徴説明 ◇施設の見学	◇講義：栄養部門業務の概要	
2 日目	○／○ (火)	◇高齢者給食の献立の成り立ち ◇配膳作業の見学	◇嚥下食作成作業の見学と盛り付け補助	
3 日目	○／○ (水)	◇食品の発注・検収 ◇作業管理 ◇配膳作業への参加	◇栄養指導やベッドサイド訪問の準備 ◇盛り付け実習	担当入所者を決める
4 日目	○／○ (木)	◇衛生管理の実習	◇担当入所者の摂食量調査	
5 日目	○／○ (金)	◇担当入所者の栄養必要量の判定 ◇盛り付け・配膳作業	◇担当入所者の摂食状況調査・栄養評価・栄養ケアプラン作成 ◇食事オーダー・食数の管理	中間的な反省会
6 日目	○／○ (月)	◇給食・施設内におけるコンピュータシステムの研修	◇入所者訪問の準備	
7 日目	○／○ (火)	◇食事介助の見学と観察記録	◇担当入所者訪問	
8 日目	○／○ (水)	◇食事介助の見学と観察記録	◇担当入所者の栄養ケアプランの確認と点検 ◇食事オーダー問い合わせへの対応	
9 日目	○／○ (木)	◇ADL 評価の基礎と実習	◇ケースカンファレンス ◇食事の温度管理（適温給食に向けて）	
10 日目	○／○ (金)	◇担当入所者のベッドサイド訪問と食事介助	◇担当入所者についてのケーススタディ・反省会	
		報告書の作成（実習施設、養成施設それぞれに報告書を作成し、提出する）		

* 部分は＜給食の運営＞に関する実習

3. 保健所・保健センター

公衆栄養分野の臨地実習においては、地域における行政栄養士（地方公共団体において地域住民に対する栄養指導等に従事する管理栄養士等をいう。以下同じ。）による健康づくり及び栄養・食生活の改善に関する施策については、法律に基づいて実施されていることを理解することが必要です。

平成25年度から開始された健康日本21（第二次）の推進に当たり、「地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針（健が発0329第4号平成25年3月29日付け厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長通知）」が定められ、都道府県、保健所設置市及び特別区、保健所設置市以外の市町村の3つの区分により、それぞれの基本的な考え方とその具体的な内容が示されています。

この基本指針を踏まえ、保健所・保健センターを設置する地方公共団体により、それぞれが果たす役割が異なることから、各地方公共団体により実習内容が異なることとなります。

また、行政栄養士は、健康・栄養問題を取り巻くさまざまな情報を収集し、総合的な分析を通して、地域の優先的な健康課題を明確にするとともに、その背景にある食事内容、食習慣及び食環境を特定し、改善に取り組むための体制の確保に努めています。

さらに、栄養・食生活の改善が、生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底、子どもや高齢者の健康、社会環境の整備の促進に関わることから、健康づくりや栄養・食生活の改善の重要な担い手として行政栄養士の役割は重要となってきたことを理解することが大切です。

<参考>地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針の構造（厚生労働省健康局がん対策健康増進課栄養指導室資料）

都道府県	保健所設置市及び特別区	市町村
(1) 組織体制の整備		
(2) 健康・栄養課題の明確化とPDCAサイクルに基づく施策の推進		
(3) 生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底のための施策の推進		
(4) 社会生活を自立的に営むために必要な機能の維持及び向上のための施策の推進		
市町村の状況の差に関する情報の収集・整理・還元する仕組みづくり	①次世代の健康 ②高齢者の健康	①次世代の健康 ②高齢者の健康
(5) 食を通じた社会環境の整備の促進		
①特定給食施設における栄養管理状況の把握及び評価に基づく指導・支援 ②飲食店によるヘルシーメニューの提供等の促進 ③地域の栄養ケア等の拠点の整備 ④保健、医療、福祉及び介護領域における管理栄養士・栄養士の育成 ⑤健康増進に資する食に関する多領域の施策の推進 ⑥健康危機管理への対応	①特定給食施設における栄養管理状況の把握及び評価に基づく指導・支援 ②飲食店によるヘルシーメニューの提供等の促進 ③保健、医療、福祉及び介護領域における管理栄養士・栄養士の育成 ④食育推進のネットワークの構築 ⑤健康危機管理への対応	①保健、医療、福祉及び介護領域における管理栄養士・栄養士の育成 ②食育推進のネットワークの構築 ③健康危機管理への対応

健康・栄養行政に関する実習には、次のような項目が考えられます。保健所は都道府県と保健所設置市及び特別区、市町村保健センターは保健所設置市及び特別区とそれ以外の市町村で、行政栄養士の役割及び業務内容に違いがあり、管轄地域にも特性がありますので、実習施設の状況に応じて実習計画を立案します。

特に、健康日本21（第二次）では、医療費の適正化等、持続可能な地域社会の実現に向け、予防可能な疾病の発症予防及び重症化予防の徹底を図るために、多職種と協働できる調整能力等のマネジメント能力が要求されています。

また、健康・栄養課題の明確化とPDCAサイクルに基づく施策を推進するために、地域診断や政策立案ができる能力が必要となります。

（１）保健所における実習カリキュラム

- 1) 組織体制・管内の現状
- 2) 公衆衛生行政の概要（保健所の役割）
- 3) 管理栄養士の業務の概要、関連法規（法的根拠）
- 4) 健康・栄養課題の明確化とPDCAサイクル
 - ①地域における実態把握、分析、課題の明確化
 - ②課題の解決に向け計画の立案・施策化
 - ③施策を評価するための目標設定・評価の実施
- 5) 生活習慣病の発症予防と重症化予防、社会生活を営むために必要な機能の維持・向上
 - ①専門的な栄養指導、食生活支援
 - ②食生活改善推進員等に係るボランティア組織の育成や活動の支援
 - ③関係機関および団体（患者会等）との連携
- 6) 食を通じた社会環境の整備
 - ①特定給食施設における栄養管理状況の把握及び評価に基づく指導・支援
 - ②飲食店によるヘルシーメニューの提供等の促進（食環境の整備）
 - ③地域の栄養ケア等の拠点の整備
 - ④保健、医療、福祉及び介護領域における管理栄養士・栄養士の育成
 - ⑤健康危機管理体制の整備（市町村や関係機関等との調整・支援体制）
 - ⑥健康増進に資する食に関する多領域の施策との連携
- 7) 市町村との連絡調整及び栄養・食生活の改善ための技術的な支援

(2) 市町村保健センター等における実習カリキュラム

- 1) 組織体制・管内の現状
- 2) 公衆衛生行政の概要（市町村保健センターの役割）
- 3) 管理栄養士の業務の概要、関連法規（法的根拠）
- 4) 健康・栄養課題の明確化とPDCAサイクル
 - ①地域における実態把握、分析、課題の明確化
 - ②課題の解決に向け計画の立案・施策化
 - ③施策を評価するための目標設定・評価の実施
- 5) 生活習慣病の発症予防と重症化予防や社会生活を営むために必要な機能の維持・向上
 - ①特定健診・特定保健指導、健康教室
 - ②次世代の健康（乳幼児健診、母子・学童・思春期への栄養教育・栄養指導）
 - ③高齢者の健康（健康増進、介護予防、訪問栄養指導・食生活支援）
 - ④食生活改善推進員等に係るボランティア組織の育成や活動の支援
 - ⑤関係機関および団体（患者会等）との連携
- 6) 食を通じた社会環境の整備
 - ①保健、医療、福祉及び介護領域における管理栄養士・栄養士の育成
 - ②食育推進のネットワークの構築（関係部局との調整、連携）
 - ③健康危機管理体制の整備（都道府県や関係機関等との調整・支援体制）
- 7) 保健所（都道府県）との連絡調整及び栄養・食生活の改善ための協働
- 8) 人材の育成と活用（地域活動栄養士の育成と活用）

◆保健所（都道府県・保健所設置市・特別区）から学生への実習上の注意（例）

平成〇〇年度 管理栄養士臨地実習（保健所）について

～ 実習の効果を上げるために ～

〇〇県〇〇保健所

1 実習で学んでほしいこと

- ・公衆栄養活動の目的と実際の業務内容を理解する。
- ・保健所のおこなう健康づくり・栄養改善事業の目的を理解する。
- ・保健所の役割を理解する。
- ・栄養指導員の役割と業務を理解する。
- ・公衆栄養活動の保健所（都道府県・保健所設置市・特別区）と保健センター（保健所設置市及び特別区保健所を除く区市町村）の役割の違いを理解する。
- ・実習先保健所管内の状況を理解する。（地域診断の重要性を理解し、問題点の把握、対応方法を理解する。）
- ・行政栄養士の役割、業務内容を理解する。
- ・その他、広い視野を持って公衆衛生、公衆栄養の実際を理解する。

※5日間の実習カリキュラムは、上記の事項を学んでもらうことにより、最大限の実習効果が上がるように各自事前学習を行い実習に参加すること。

2 自主学習

- ・自主学習に割り当てられた時間は、課題レポート作成にあたること。
- ・必要な資料については、実習担当行政栄養士に申し出ること。
- ・実習効果を上げるために、自主学習の時間を有効活用すること。
- ・実習生相互に積極的に情報交換、意見交換を行い、自らの知識の向上に努めること。

3 課題レポート

- ・実習最終日に課題レポートを提出し、反省会の席で口頭により報告をすること。
- ・課題レポート及び報告は、実習評価判定の対象となる。
- ・課題レポート

テーマ：（例）「保健所の公衆栄養活動の役割とは」

様式：特に定めないが、A4版5～10枚程度が望ましい。

資料：必要な資料を集め、添付する。

※提出された課題レポートについては、養成校に送付する。

4 注意事項

①実習時間

- ・8:30～17:00とする。（遅刻、欠席については、担当者に8:30までに連絡する。）

②態度

- ・実習に望ましい服装であること。
- ・あいさつを心がけること。
- ・名札は常につけること。
- ・担当者の指示に従うこと。
- ・来所者が多いので、対応に配慮すること。

③昼休みの過ごし方

- ・昼食は、決められた部屋でとること。
- ・昼休み時間は、原則として12:00～13:00
- ・外出するときは、担当者に申し出ること。

④その他

- ・実習にあたり、担当者の指示に従うこと。
- ・疑問点や分からないことは、遠慮なく担当者に申し出ること。

実 習 日 程 (例)
臨地実習「公衆栄養学」(保健所) 1 単位 (45 時間) の例

日 程	月 日	実 習 内 容		備 考
		午 前	午 後	
	○/○ ()	◇オリエンテーション		実習にあたっての心構えや留意点・準備について
1 日目	○/○ (月)	◇部門内、関連部署への挨拶 ◇保健所の組織体制・業務の概要 ◇管内の概要 (人口、疾病、医療費等の構造や健康・栄養課題を含む)	◇行政栄養士の業務について (基本指針と各地方公共団体の役割と施策) ◇実習で学びたいことについての意見交換等	
2 日目	○/○ (火)	◇○○課 (管理栄養士所属) の概要 (保健師等他職種の業務内容を含む) ◇保健所の行政栄養士の業務の概要 (地域診断・専門的栄養指導・特定給食施設指導、食環境整備等の具体的な事業の紹介を含む)	◇食に関わる様々なボランティア活動の見学・参加 ◇課題検討 (市町村の栄養・食生活改善事業への参加に向けて、または○○県の栄養・食生活の課題の検討等)	食生活改善推進員等のボランティアや食育推進リーダー等の養成も含む
3 日目	○/○ (水)	◇市町村の栄養・食生活改善事業の見学・参加 準備から集団・個別の栄養教育の実際を体験する (成人・高齢者関係事業：特定保健指導・糖尿病予防教室・骨粗鬆症予防教室・介護予防教室・健康まつり等)		市町村の行政栄養士と事前に調整し、保健所から市町村に依頼文書を出す
4 日目	○/○ (木)	◇市町村の栄養・食生活改善事業の見学・参加 (母子関係事業：両親学級・乳幼児健診・離乳食講習会等)	◇専門的栄養指導 (教室) の見学・参加 (糖尿病友の会、消化器難病のつどい等)	
5 日目	○/○ (金)	◇特定給食施設従事者研修会に参加 ◇調理師再教育講習会に参加	◇実習のまとめ・反省会 (これからの行政栄養士のあり方を踏まえて) ※参加者：保健所関係職員 市町村担当職員	

* 時期によっては、国民 (県民) 健康・栄養調査等の見学や保健所主催による普及啓発活動・イベント (食育月間・禁煙週間・健康増進月間・健康まつり等) への参加を計画する。

* 保健所で実習できる当該事業がない時期は、市町村の協力を得て、栄養・食生活改善事業において実習できるように調整する。

* 実習終了後のレポートの作成についても指導、助言を行うことが望ましい。

[レポート作成上の注意]

1) テーマ : 実習から学んだことをテーマとする。(例)「保健所行政栄養士の公衆栄養活動の役割とは」

2) 様 式 : 縦 A 4 サイズ, 横書き, 5 枚~10 枚

3) 添付資料 : 必要がある場合は、添付できる資料を提供する

4) その他 : 作成したレポートは、写しを養成校並びに実習施設に提出する。

実 習 日 程 (例)

臨地実習「公衆栄養学」(市町村・特別区 保健センター) 1 単位 (45 時間) の例

日 程	月 日	実 習 内 容		備 考
		午 前	午 後	
		◇オリエンテーション		実習にあたっての心構えや留意点・準備について
1 日目	○/○ (月)	◇部門内、関連部署への挨拶 ◇保健センターの組織体制と業務の概要 ◇市町村の概要 (人口、疾病、医療費等の構造や健康・栄養課題を含む)	◇行政栄養士の業務について (基本指針と各地方公共団体の役割と施策) ◇実習で学びたいことについての意見交換等	
2 日目	○/○ (火)	◇母子保健事業の概要 (目的・実施方法・内容・保健師等他職種との連携体制を含む) ◇健康づくり事業の概要 (健康課題やターゲット層の明確化・企画立案・予算・関係団体や機関との連携を含む)	◇乳幼児健診の見学・実習 健康診査業務の見学 集団・個別栄養指導の実習 ◇カンファレンス 事業の反省と評価	
3 日目	○/○ (水)	◇保健所の栄養・食生活改善事業の見学・参加 保健所の組織体制・業務の概要 (地域診断・専門的栄養指導・特定給食施設指導、食環境整備等の具体的な事業の紹介を含む)		保健所 (都道府県) の行政栄養士と事前に調整し、市町村から保健所に依頼文書を出す
4 日目	○/○ (木)	◇特定健診・特定保健指導の概要 (目的・実施方法・内容・保健師等多職種との連携体制を含む) ◇介護予防事業の概要 (介護予防事業での栄養・食生活支援と保健師等の多職種との連携体制を含む)	◇特定健診・特定保健指導の見学・実習 健康診査業務の見学 集団・個別栄養指導の実習 ◇カンファレンス 事業の反省と評価	
5 日目	○/○ (金)	◇食生活改善推進員養成講座や食に関わる様々なボランティア活動の見学・参加 (男性料理教室・介護予防教室・親子の食育教室・研修会等の講義及び調理実習への参加を含む)	◇実習のまとめ・反省会 (これからの行政栄養士のあり方を踏まえて) ※参加者：保健センター関係職員、保健所担当職員	

* 実習終了後のレポートの作成についても指導、助言を行うことが望ましい。

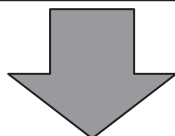
[レポート作成上の注意]

- 1) テー マ : 実習から学んだことをテーマとする。(例)「保健所行政栄養士の公衆栄養活動の役割とは」
- 2) 様 式 : 縦 A 4 サイズ, 横書き, 5 枚～10 枚
- 3) 添付資料 : 必要がある場合は、添付できる資料を提供する
- 4) その他 : 作成したレポートは、写しを養成校並びに実習施設に提出する。

臨地実習「公衆栄養学」における健康教育実習

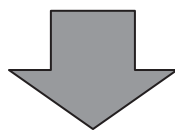
実習指導担当者と学生の打ち合わせ会

- ・実習を行う教室の背景（栄養・食生活の課題等）やテーマ（目的）を説明する。
- ・教室運営の役割分担（他職種との連携も含む）を検討する。
- ・教室で実習する内容を決定する。



準備作業

- ・教室の実習で使用する媒体の確認（内容も含む）、準備をする。
- ・プレゼンテーション、展示物等を活用して、視覚的な工夫や参加型のプログラムによる教育効果が得られるような媒体も検討する。
- ・媒体の準備、実習での役割分担について確認する

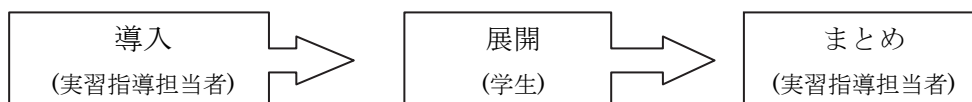


教育実習練習

- ・学生が主体となり、教室の実習の練習を行う。
- ・実習指導担当者は、実習内容について、アドバイスをする。
- ・アドバイスを踏まえ、学生は実習内容を見直し、再度、実習練習を行う。



当日健康教室での教育実習



「公衆栄養学」の教育実習は、対象者や教育方法により様々な場面で行うことができるが、上記例は住民を対象として健康教室の集団指導を想定した教育実習である。

講義やプレゼンテーションだけでなく、調理実習等の参加型の集団指導を導入することで参加者とのコミュニケーションをとることができ、教育実習の成果も期待できる。

4. 学 校

(1) 校外実習「給食の運営」として実施する場合

給食に関する実務について体験実習をさせるとともに、学校栄養職員の仕事が単なる給食の管理にとどまることなく、子供の成長・発育段階に応じた栄養教育に関与している事への理解を深める必要があります。さらに児童・生徒と接する機会を設けて、子供の視線で給食を考えることにより栄養教諭（学校栄養職員）への理解をより深めるものと思われます。

【実習の内容】

- ① 給食機構の概要、給食施設の特質、給食の目的、目標等を学習する。
- ② 献立作成および栄養価算定、食材管理、調理、衛生管理等の給食実務について体験実習を行う。
- ③ 給食の時間に生徒たちと交流を深めたり、給食時間に食に関する指導を行う等、学校給食について、多面的に考察する。

実 習 日 程 例

校外実習「給食の運営」（学校）１単位（４５時間）の例

日 程	月 日	実 習 内 容			備 考
		午 前	給食時間	午 後	
		◇オリエンテーション			実習概要・ 注意事項・ 自己紹介等
１日目	○／○ (月)	◇管理者・関係者への挨拶 ◇施設の概要と特徴説明 ◇業務の概要 ◇施設の見学	◇教室へ ◇児童生徒の給食状況の把握 ◇児童生徒と給食を とおしてのふれあい	◇衛生管理の概要 ◇栄養士の役割 ◇子どもの発達と栄養教育 に関する講義	
２日目	○／○ (火)	◇給食管理 ・ 厨房業務(検収・調理) ◇厨房内の衛生管理	◇教室へ ◇児童生徒の給食状況の把握 ◇児童生徒と給食を とおしてのふれあい	◇厨房業務(洗浄) ◇栄養管理・献立管理の方法 ◇安全衛生管理の方法	
３日目	○／○ (水)	◇給食管理 ・ 厨房業務(調理)	◇教室へ ◇児童生徒の給食状況の把握 ◇児童生徒と給食を とおしてのふれあい	◇厨房業務(残食調査・洗浄) ◇学校給食に適した献立の 作成実習 ◇校内放送の栄養講話準備	
４日目	○／○ (木)	◇給食管理 ・ 厨房業務(調理)	◇教室へ ◇児童生徒の給食状況の把握 ◇児童生徒と給食を とおしてのふれあい	◇学校給食に適した献立の 作成実習 ◇校内放送の栄養講話準備	
５日目	○／○ (金)	◇給食管理 ・ 厨房業務(調理)	◇教室へ ◇児童生徒給食を とおしてのふれあい ◇校内放送にて栄養 講話	◇教頭や栄養職員たちとの 学校給食や食育に関する討 論会 ◇「給食の運営」のまとめ ◇反省会	

* 実習終了後、養成施設だけでなく実習施設へもレポートを提出することが望ましい。

5. 事業所

(1) 臨地実習「給食経営管理論」として実施する場合

事業所給食の目的、特徴を理解し、給食の運営と経営管理を総合的に組合せて行う給食マネジメントの基本的事項を学習します。さらに事業所給食の場合、ほとんどが受託経営であるため、委託側であるクライアントとの関係を理解するとともに限られた諸条件（施設・設備、経済性等）の中で、どのように給食が提供されているか、栄養管理とコスト管理の両面からどのような経営戦略・経営努力がなされ、調整しているかを実践的な体験を通して学びます。また、近年、事業所では特定健診・特定保健指導制度の導入や健康日本21（第2次）により、給食を活用した従業員（利用者）の健康増進、生活習慣病対策が求められており、産業栄養指導者としての活躍も期待されています。このようなことから、この実習では、事業所給食の管理栄養士の役割として、給食利用者の健康管理および栄養教育を担うことを認識しつつ、栄養管理と経営管理の側面から給食事業をどのように行っているかについて理解を深める機会とすることが望まれます。

【実習の内容（例）】

- ① 給食施設の業務全般（栄養管理的側面と経営管理的側面を中心に）について基本的な理解を深め、これらの業務がどのような経営理念・経営方針に基づいて運営されているかを考察する。
- ② 給食経営管理の知識や技術が、給食の現場において、どのように活用されているかを学習する。栄養管理を行うにあたり、業務の合理化や標準化、コスト管理の視点から、どのような工夫や技術、戦略が用いられているかを学習する。
- ③ 給食運営部門（給食会社）の組織、業務内容、従事者の役割、コミュニケーションの取り方について学習する。
- ④ 適時・適温配膳の実施において、どのような施設・設備、機器・備品が用いられ、作業の標準化が行われているかを観察し学習する。
- ⑤ 事業所施設では多様なメニュー、高度なサービスが求められることから給食の運営システムが、これらのニーズにどのように対応しているかを学習し、考察する。
- ⑥ 食中毒、異物混入等を防止するために、給食の現場では、衛生管理、衛生教育をどのように行っているかを学習する。
- ⑦ 給食利用者へのアンケート調査や残菜・残食調査等を通して、マーケティングの基礎を学ぶとともに品質評価や栄養・食事計画に対する課題等を発見し、考察する。
- ⑧ 給食利用者への健康管理、栄養情報の提供、栄養教育の方法について考察し、提案する。
- ⑨ 調理師や調理員等の従事者との交流やコミュニケーションを図り、事業所給食の現状や課題等について体験し、学び、考える機会とする。

（２）校外実習「給食の運営」として実施する場合

事業所給食における栄養・給食業務の意義や目的を理解し、業務の概要を実践の場で学びます。また、各種関係法規に基づいた給食管理の実際を学び、運営の実務を体験します。衛生管理を中心に可能であれば、給食利用者のニーズを把握して給食の改善に繋がるよう、健康管理や栄養教育の方法についてもあわせて学びます。

【実習の内容（例）】

- ① 給食施設の概要、特性、給食の目的・目標等を学ぶ。
- ② 献立作成、栄養価計算、原価管理、食材の発注、納品・検収・保管、下処理・調理、盛り付け・配膳、提供サービスに至るまでの一連の実務業務（全般または一部）を体験し学習する。
- ③ 大量調理の特性を理解し、調理作業、品質管理においてどのような工夫や技術が用いられているかを体験し学習する。
- ④ 適時・適温配膳の実施において、どのような施設・設備、機器・備品が用いられ、作業が行われているかを観察し学習する。
- ⑤ 食中毒、異物混入等を防止するために、給食の現場では、衛生管理、衛生教育をどのように行っているかを学習する。（衛生管理、作業区分、危機管理、HACCP等）
- ⑥ 調理師や調理員等の従業員との交流やコミュニケーションを図り、事業所給食の現状や課題等について体験し、学び、考える機会とする。
- ⑦ 喫食者アンケートや各種フェア・イベント等も可能であれば参加し体験する。

実 習 日 程 例

臨地実習「給食経営管理論」（事業所） 1 単位（45 時間）の例

日 程	月 日	実 習 内 容		備 考
		午 前	午 後	
	○／○ ()	◇オリエンテーション 1) ◇施設の概要説明（組織・経営方針・クライアントとの関係） ◇給食部門の業務について説明（運営方法・ルール等）		実習概要・実習日程・課題設定・諸注意・自己紹介等
1 日目	○／○ (月)	◇管理者・関係者への挨拶 ◇施設見学 ◇衛生教育（施設ルール） ◇厨房業務	◇実習指導者による講話 ・安全衛生管理について ◇デスクワーク ・実習ノートの記入・まとめ ・実習テーマの確認	実習テーマは下表の実習テーマの例を参照すること
2 日目	○／○ (火)	◇朝礼参加（連絡・指示） ◇厨房業務（検収、調理、盛り付け、提供、後かたづけ等）	◇実習指導者による講話 ・栄養管理・メニュー管理について ◇デスクワーク ・実習ノートの記入・まとめ ・実習テーマ別活動（学習）	実習テーマに応じた資料の閲覧等は可能な範囲で行う
3 日目	○／○ (水)	◇朝礼参加（連絡・指示） ◇厨房業務（検収、調理、盛り付け、提供、後かたづけ等）	◇実習指導者による講話 ・給食利用者の栄養教育・健康管理について ◇デスクワーク ・実習ノートの記入・まとめ ・実習テーマ別活動（学習）	
4 日目	○／○ (木)	◇朝礼参加（連絡・指示） ◇厨房業務（検収、調理、盛り付け、提供、後かたづけ等）	◇実習指導者による講話 ・原価管理・組織管理について ◇デスクワーク ・実習ノートの記入・まとめ ・実習テーマ別活動（学習）	
5 日目	○／○ (金)	◇朝礼参加（連絡・指示） ◇厨房業務（検収、調理、盛り付け、提供、後かたづけ等）	◇実習ノートのまとめ ◇反省会および報告会 ・実習に対する成果と反省 ・テーマ別活動の成果報告	

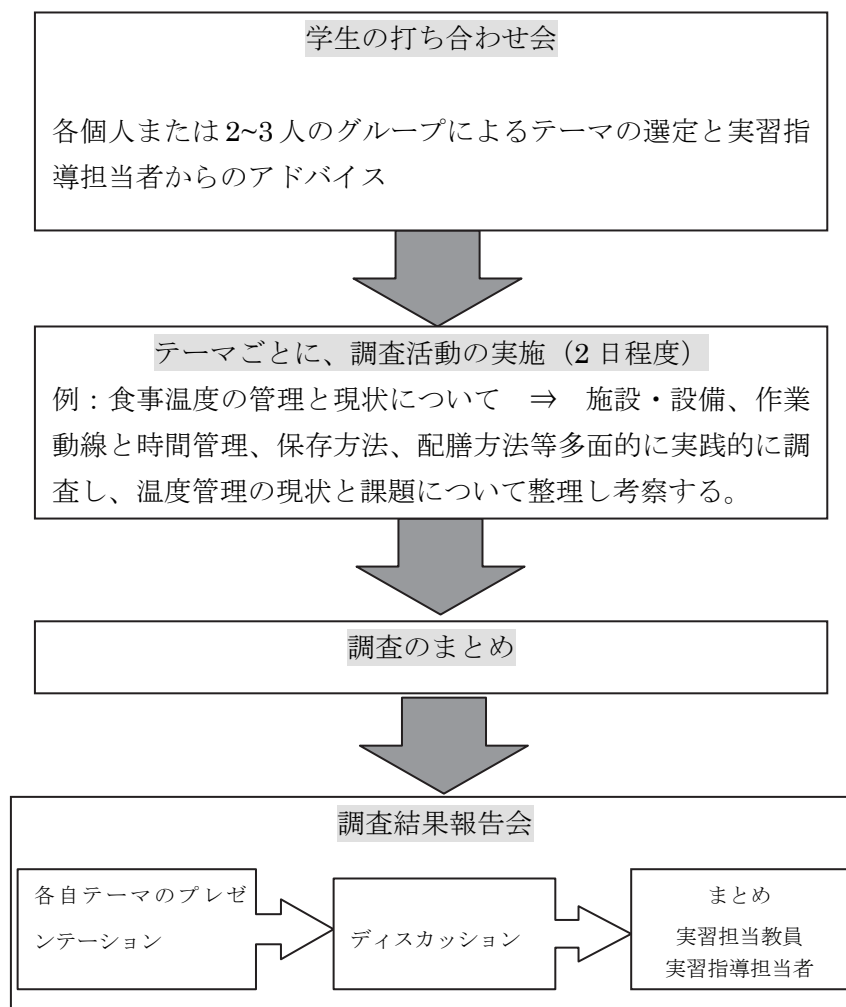
*実習終了後、実習施設、養成施設それぞれに報告書を作成し、提出することが望ましい。

*実習施設ごとに施設・設備、従事者数等の諸条件が異なるため、実習内容については施設側と十分に調整を図ることが望まれる。

実習テーマの例

- ・事業所給食の栄養管理と栄養教育の実際
- ・ABC 分析による売れ筋メニューの抽出と考察
- ・HACCP にもとづく給食現場の衛生管理と工夫点
- ・適時・適温提供を行うために必要なハードとソフト
- ・生産（調理）における適正人員配置と調理作業の標準化
- ・給食業務のコンピュータシステムについて（献立・発注・在庫管理の一元化）
- ・事業所給食における喫食者ニーズの把握と対応

臨地実習「給食経営管理論」における個別テーマ設定と取り組み



「給食経営管理論」の臨地実習では、給食経営管理のマネジメントを行う管理栄養士の業務を観察・体験し、単に給食の提供を機械的に行っているのではなく、経営資源（人・物・金・情報等）を活用しながら、栄養管理の有効性と経営管理の効率性を両立させるために、さまざまな業務を有機的に組合せながら、試行錯誤、創意工夫を繰り返す中で、コミュニケーション力・企画提案力を身につけ、リーダーシップを発揮していることに気づくことが大切である。実習テーマは、各自が興味のある課題に取り組みながらも、最終的にはそのことに気づくきっかけとなることが望まれる。

実 習 日 程 例

校外実習「給食の運営」（事業所） 1 単位（45 時間）の例

日 程	月 日	実 習 内 容		備 考
		午 前	午 後	
		◇オリエンテーション 1) ◇施設の概要説明（組織・経営方針・クライアントとの関係） ◇給食部門の業務について説明（運営方法・ルール等）		実習概要・実習日程・課題設定・諸注意・自己紹介等
1 日目	○/○ (月)	◇管理者・関係者への挨拶 ◇施設見学 ◇衛生教育（施設ルール） ◇厨房業務	◇実習指導者による講話 ・安全・衛生管理と HACCP の取り組み ◇実習ノートのまとめ ◇実習課題の確認と対応	テーマは下表の実習テーマ例を参照すること。
2 日目	○/○ (火)	◇朝礼参加（連絡・指示） ◇厨房業務（検収、調理、盛り付け、提供、後かたづけ等）	◇実習指導者による講話 ◇献立管理について ◇実習ノートのまとめ ◇実習課題の確認と対応	
3 日目	○/○ (水)	◇朝礼参加（連絡・指示） ◇厨房業務（検収、調理、盛り付け、提供、後かたづけ等）	◇実習指導者による講話 ・食材・原価管理について ◇実習ノートのまとめ ◇実習課題の確認と対応	
4 日目	○/○ (木)	◇朝礼参加（連絡・指示） ◇厨房業務（検収、調理、盛り付け、提供、後かたづけ等）	◇実習指導者による講話 ・生産管理について ◇実習ノートのまとめ ◇実習課題の確認と対応	
5 日目	○/○ (金)	◇朝礼参加（連絡・指示） ◇厨房業務（検収、調理、盛り付け、提供、後かたづけ等）	◇実習ノートのまとめ ◇反省会	

* 実習終了後、養成施設だけでなく実習施設へもレポートを提出することが望ましい。

* 実習施設ごとに施設・設備、従事者数等の諸条件が異なるため、実習内容については施設側と十分に調整を図ることが望まれる。

実習テーマの例

- ・ 給食現場の衛生管理を実施するための技術と工夫点
- ・ 献立作成時のポイントと原価との調整
- ・ 大量調理における調理、品質の標準化
- ・ 適時・適温提供を行うためのハードとソフト
- ・ 残菜調査による給食利用者ニーズの把握
- ・ 調理・盛り付け・提供サービスにおける技術と工夫点

参 考

栄 養 士 法

昭和 22 年 12 月 29 日 昭和 22 年法律第 245 号
最終改正 平成 19 年 6 月 27 日 平成 19 年法律第 96 号

(栄養士及び管理栄養士の定義)

第 1 条 この法律で栄養士とは、都道府県知事の免許を受けて、栄養士の名称を用いて栄養の指導に従事することを業とする者をいう。

2 この法律で管理栄養士とは、厚生労働大臣の免許を受けて、管理栄養士の名称を用いて、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導、個人の身体の状態、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導並びに特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体の状態、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等を行うことを業とする者をいう。

(免 許)

第 2 条 栄養士の免許は、厚生労働大臣の指定した栄養士の養成施設（以下「養成施設」という。）において 2 年以上栄養士として必要な知識及び技能を修得した者に対して、都道府県知事が与える。

2 養成施設に入所することができる者は、学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）第 90 条に規定する者とする。

3 管理栄養士の免許は、管理栄養士国家試験に合格した者に対して、厚生労働大臣が与える。

(免許の欠格条項)

第 3 条 次の各号のいずれかに該当する者には、栄養士又は管理栄養士の免許を与えないことがある。

- 一 罰金以上の刑に処せられた者
- 二 前号に該当する者を除くほか、第 1 条に規定する業務に関し犯罪又は不正の行為があった者

第 3 条の 2 都道府県に栄養士名簿を備え、栄養士の免許に関する事項を登録する。

2 厚生労働省に管理栄養士名簿を備え、管理栄養士の免許に関する事項を登録する。

(免許証)

第 4 条 栄養士の免許は、都道府県知事が栄養士名簿に登録することによって行う。

2 都道府県知事は、栄養士の免許を与えたときは、栄養士免許証を交付する。

3 管理栄養士の免許は、厚生労働大臣が管理栄養士名簿に登録することによって行

う。

- 4 厚生労働大臣は、管理栄養士の免許を与えたときは、管理栄養士免許証を交付する。

(免許の取消し等)

第5条 栄養士が第3条各号のいずれかに該当するに至ったときは、都道府県知事は、当該栄養士に対する免許を取り消し、又は1年以内の期間を定めて栄養士の名称の使用の停止を命ずることができる。

- 2 管理栄養士が第3条各号のいずれかに該当するに至ったときは、厚生労働大臣は、当該管理栄養士に対する免許を取り消し、又は1年以内の期間を定めて管理栄養士の名称の使用の停止を命ずることができる。

- 3 都道府県知事は、第1項の規定により栄養士の免許を取り消し、又は栄養士の名称の使用の停止を命じたときは、速やかに、その旨を厚生労働大臣に通知しなければならない。

- 4 厚生労働大臣は、第2項の規定により管理栄養士の免許を取り消し、又は管理栄養士の名称の使用の停止を命じたときは、速やかに、その旨を当該処分を受けた者が受けている栄養士の免許を与えた都道府県知事に通知しなければならない。

(管理栄養士試験)

第5条の2 厚生労働大臣は、毎年少なくとも1回、管理栄養士として必要な知識及び技能について、管理栄養士国家試験を行う。

(受験資格)

第5条の3 管理栄養士国家試験は、栄養士であって次の各号のいずれかに該当するものでなければ、受けることができない。

- 一 修業年限が2年である養成施設を卒業して栄養士の免許を受けた後厚生労働省令で定める施設において3年以上栄養の指導に従事した者
- 二 修業年限が3年である養成施設を卒業して栄養士の免許を受けた後厚生労働省令で定める施設において2年以上栄養の指導に従事した者
- 三 修業年限が4年である養成施設を卒業して栄養士の免許を受けた後厚生労働省令で定める施設において1年以上栄養の指導に従事した者
- 四 修業年限が4年である養成施設であって、学校（学校教育法第1条の学校並びに同条の学校の設置者が設置している同法第124の専修学校及び同法第134条の各種学校をいう。以下この号において同じ。）であるものにあつては文部科学大臣及び厚生労働大臣が、学校以外のものにあつては厚生労働大臣が、政令で定める基準により指定したもの（以下「管理栄養士養成施設」という。）を卒業した者

(不正行為)

第5条の4 管理栄養士国家試験に関して不正の行為があった場合には、当該不正行為に関係のある者について、その受験を停止させ、又はその試験を無効とすることができる。この場合においては、なお、その者について、期間を定めて管理栄養士国家試験を受けることを許さないことができる。

第5条の5 管理栄養士は、傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導を行うに当たっては、主治の医師の指導を受けなければならない。

(名称の使用制限)

第6条 栄養士でなければ、栄養士又はこれに類似する名称を用いて第1条第1項に規定する業務を行ってはならない。

2 管理栄養士でなければ、管理栄養士又はこれに類似する名称を用いて第1条第2項に規定する業務を行ってはならない。

(管理栄養士国家試験委員)

第6条の2 管理栄養士国家試験に関する事務をつかさどらせるため、厚生労働省に管理栄養士国家試験委員を置く。

(管理栄養士国家試験委員等の義務)

第6条の3 管理栄養士国家試験委員その他管理栄養士国家試験に関する事務をつかさどる者は、その事務の施行に当たって厳正を保持し、不正の行為がないようにしなければならない。

(権限の委任)

第6条の4 この法律に規定する厚生労働大臣の権限は、厚生労働省令で定めるところにより、地方厚生局長に委任することができる。

2 前項の規定により地方厚生局長に委任された権限は、厚生労働省令で定めるところにより、地方厚生支局長に委任することができる。

(政令への委任)

第7条 この法律に定めるもののほか、栄養士の免許及び免許証、養成施設、管理栄養士の免許及び免許証、管理栄養士養成施設、管理栄養士国家試験並びに管理栄養士国家試験委員に関し必要な事項は、政令でこれを定める。

(罰 則)

第7条の2 第6条の3の規定に違反して、故意若しくは重大な過失により事前に試験問題を漏らし、又は故意に不正の採点をした者は、6月以下の懲役又は50万円以下の罰金に処する。

第8条 次の各号のいずれかに該当する者は、30万円以下の罰金に処する。

- 一 第5条第1項の規定により栄養士の名称の使用の停止を命ぜられた者で、当該停止を命ぜられた期間中に、栄養士の名称を使用して第1条第1項に規定する業務を行ったもの
- 二 第5条第2項の規定により管理栄養士の名称の使用の停止を命ぜられた者で、当該停止を命ぜられた期間中に、管理栄養士の名称を使用して第1条第2項に規定する業務を行ったもの
- 三 第6条第1項の規定に違反して、栄養士又はこれに類似する名称を用いて第1条第1項に規定する業務を行った者
- 四 第6条第2項の規定に違反して、管理栄養士又はこれに類似する名称を用いて第1条第2項に規定する業務を行った者

附 則（昭和22年法律第245号）（抄）

（施行期日）

第9条 この法律は、昭和23年1月1日から、これを施行する。

（栄養士規則の廃止）

第10条 栄養士規則（昭和20年厚生省令第14号）は、これを廃止する。

中 略

附 則（平成12年法律第38号）（抄）

（施行期日）

第1条 この法律は、平成14年4月1日から施行する。

（旧法に規定する管理栄養士名簿に登録を受けている者）

第2条 この法律の施行の際現にこの法律による改正前の栄養士法（以下「旧法」という。）第5条の2に規定する管理栄養士名簿に登録を受けている者は、この法律による改正後の栄養士法（以下「新法」という。）第2条第3項の規定による管理栄養士の免許を受けた者とみなす。

（管理栄養士の免許の特例）

第3条 旧法第5条の3の規定による管理栄養士国家試験に合格した者及び栄養士法及び栄養改善法の一部を改正する法律（昭和60年法律第73号）附則第6条第1項に規定する者は、新法第2条第3項の規定にかかわらず、管理栄養士の免許を受けることができる。

(養成施設の指定に係る経過措置)

第4条 この法律の施行の際現に旧法第5条の3第2項の指定を受けている養成施設は、新法第5条の3第4号の指定を受けたものとみなす。

(管理栄養士国家試験に関する経過措置)

第5条 平成17年3月31日までの間は、新法第5条の2中「管理栄養士として必要な」とあるのは、「栄養の指導に関する高度の専門的」と読み替えるものとする。

2 前項の規定により読み替えられた新法第5条の2の規定による管理栄養士国家試験については、新法第5条の3の規定を適用せず、旧法第5条の3第2項及び第5条の4の規定は、なおその効力を有する。

3 この法律の施行の日の前日において旧法第5条の3第2項に規定する者である者は、平成17年4月1日以降も、新法第5条の3の規定にかかわらず、管理栄養士国家試験を受けることができる。

4 平成17年3月31日において第2項の規定によりなお効力を有するものとされる旧法第5条の4各号のいずれかに該当する者（前項に規定する者を除く。）は、同年4月1日以後平成22年3月31日までの間、新法第5条の3の規定にかかわらず、管理栄養士国家試験を受けることができる。

(旧法による処分)

第6条 この附則に特別の規定があるものを除くほか、旧法によってした処分その他の行為は、新法中にこれに相当する規定があるときは、新法によってしたものとみなす。

(罰則に関する経過措置)

第7条 この法律の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

附 則（平成13年法律第87号）（抄）

(施行期日)

第1条 この法律は、公布の日から起算して1月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

(検討)

第2条 政府は、この法律の施行後5年を目途として、この法律による改正後のそれぞれの法律における障害者に係る欠格事由の在り方について、当該欠格事由に関する規定の施行の状況を勘案して検討を加え、その結果に基づいて必要な措置を講ずるものとする。

(再免許に係る経過措置)

第3条 この法律による改正前のそれぞれの法律に規定する免許の取消事由により免許を取り消された者に係る当該取消事由がこの法律による改正後のそれぞれの法律により再免許を与えることができる取消事由（以下この条において「再免許が与えられる免許の取消事由」という。）に相当するものであるときは、その者を再免許が与えられる免許の取消事由により免許が取り消された者とみなして、この法律による改正後のそれぞれの法律の再免許に関する規定を適用する。

(罰則に係る経過措置)

第4条 この法律の施行前にした行為に対する罰則の適用については、なお従前の例による。

附 則（平成19年法律第96号）（抄）

(施行期日)

第1条 この法律は、公布の日から起算して6月を超えない範囲内において政令で定める日から施行する。

「管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会」報告書について

平成13年2月5日

I 経緯

今般の栄養士法改正の趣旨を踏まえ、高度な専門的知識及び技術を持った資質の高い管理栄養士を養成することができるよう、平成12年10月より「管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会」（座長：小林修平和洋女子大学教授）を開催し、管理栄養士・栄養士養成のカリキュラム、教員の数及び資格要件、施設・設備等の見直しについて検討を進め、その内容を報告書としてとりまとめた。

II 概要

1. 検討の背景

生活習慣病の増加などの国民の健康課題に対応した管理栄養士を養成するため、平成12年3月に、栄養士法の改正が行われ、これまで「複雑困難な栄養の指導等」とされていた管理栄養士の業務について、「傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導」、「個人の身体状況、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導」、「特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体状況、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等」と明文化された。

管理栄養士が保健医療サービスの担い手として、その役割を十分に発揮するためには、高度な専門的知識及び技術を持った資質の高い管理栄養士の養成を行う必要があり、このため平成14年4月の法施行に向け、管理栄養士養成カリキュラム等の見直しを図るために、検討を進めた。

2. 検討の基本的考え方

基本的視点：高度な専門的知識及び技術を持った資質の高い管理栄養士の養成を図る。

- (1) 管理栄養士として必要な知識及び技術が系統的に修得でき、養成施設がカリキュラム編成に積極的に取り組めるよう、カリキュラムの体系化を図る。
- (2) 臨床栄養を中心とした専門分野の教育内容の充実、演習や実習の充実強化を図る。
- (3) 専門分野の教育内容の充実強化に対応できるよう、教員に関する事項を見直すとともに、施設・設備の見直しを行う。

さらに、栄養士免許取得という観点から管理栄養士、栄養士養成カリキュラムの整合性を図りつつ、それぞれの専門性を明確にするため、管理栄養士養成施設とともに、栄養士養成施設のカリキュラム等についても見直しを行った。

3. 管理栄養士養成施設のカリキュラム等について

カリキュラムについては、「専門基礎分野」と「専門分野」に大別し、教育の内容については、従来の教育科目の規定から、「教育内容」による表記とともに「教育目標」を提示することとした。

「専門基礎分野」については「社会・環境（人間や生活）と健康」「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」「食べ物と健康」を教育内容として位置づけた。

「専門分野」については「基礎栄養学」「応用栄養学」「栄養教育論」「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」を教育内容として位置づけた。

また、栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理を行うために、専門分野を横断した総合的な能力を養うことをねらいとする「総合演習」の設定や、実践活動の場で直接人に接する実習を推進することをねらいとする「臨地実習」の充実を図るとともに、教員の数及び資格要件、施設・設備についても、専門分野の充実強化を図る観点から見直しを行った。

4. 栄養士養成施設カリキュラム等について

カリキュラムについては、「社会生活と健康」「人体の構造と機能」「食品と衛生」「栄養と健康」「栄養の指導」「給食の運営」について教育目標を示し、それに応じて教員の数及び資格要件、施設・設備についても見直しを行った。

「管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会」報告書

【目 次】

1. 検討の背景
2. 検討の基本的考え方
3. 管理栄養士養成施設のカリキュラム等について
 - 1) 管理栄養士養成施設カリキュラム改正の基本的考え方、教育内容及び目標について
 - 2) 教員の数及び資格要件について
 - 3) 施設・設備について
4. 栄養士養成施設のカリキュラム等について
 - 1) 栄養士養成施設カリキュラム改正の基本的考え方、教育内容及び目標について
 - 2) 教員の数及び資格要件について
 - 3) 施設・設備について
5. おわりに

1. 検討の背景

近年、がん、心臓病、脳卒中、糖尿病等の生活習慣病が国民の健康問題の大きな課題となっている。これら疾患の発症と進行を防ぐには、生活習慣の改善、なかでも食生活改善が重要であり、栄養指導に求められる知識や技能は高度化・専門化している。

平成10年6月には、新しい時代が求める栄養士像の形成に向けての検討結果として、「21世紀の管理栄養士等あり方検討会」報告書がとりまとめられた。そこでは、管理栄養士の業務の一部として傷病者への栄養指導を明確化することのほか、教科目の充実、管理栄養士国家試験の改善、生涯教育の充実等が必要であることの提言がなされた。

このような状況の中、平成12年3月、栄養士法の一部改正が行われ、これまで「複雑困難な栄養の指導等」とされていた管理栄養士の業務について、「傷病者に対する療養のため必要な栄養の指導」、「個人の身体状況、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導」、「特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設における利用者の身体の状態、栄養状態、利用の状況等に応じた特別の配慮を必要とする給食管理及びこれらの施設に対する栄養改善上必要な指導等」と明文化された。また、管理栄養士の資格が「登録制」から「免許制」とされ、管理栄養士国家試験の受験資格の見直しにより専門知識や技能の一層の高度化が図られることとされた。

管理栄養士が保健医療サービスの担い手として、その役割を十分に発揮するためには、高度な専門的知識及び技術を持った資質の高い管理栄養士の養成を行う必要があり、このため平成14年4月の法施行に向け、管理栄養士養成施設カリキュラム等の見直しを図ることを目的とし、平成12年10月から「管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会」を開催し、具体的な検討を進めてきた。今般、次のとおり検討の結果をとりまとめたので報告する。

2. 検討の基本的考え方

高度な専門的知識及び技術を持った資質の高い管理栄養士の養成を基本的視点とし、下記の点に留意して検討を進めた。

- (1) 管理栄養士として必要な知識及び技術が系統的に修得でき、養成施設が教育内容の充実強化並びに効果的な教育をねらいとしたカリキュラム編成に積極的に取り組めるよう、カリキュラムの体系化を図ること。
- (2) 栄養評価・判定に基づく適切な指導を行うための高度な専門的知識及び技術全般を修得できるよう、臨床栄養を中心とした専門分野の教育内容の充実、演習や実習の充実強化を図ること。
- (3) 専門分野の教育内容の充実強化に対応できるよう、教員に関する事項を見直すとともに、施設・設備の見直しを行うこと。

さらに、栄養士法上、管理栄養士の免許は、栄養士免許の取得を前提としているため、管理栄養士養成の課程では、栄養士としての養成をあわせて行うことになるが、

一方で、管理栄養士、栄養士にはそれぞれの専門性があることから、各々の養成カリキュラムにその専門性を反映させる必要がある。このため、栄養士免許取得という観点から管理栄養士、栄養士養成カリキュラムの整合性を図りつつ、それぞれの専門性を明確にするため、管理栄養士養成施設とともに、栄養士養成施設のカリキュラム等についても見直しを行うこととした。

3. 管理栄養士養成施設のカリキュラム等について

1) 管理栄養士養成施設カリキュラム改正の基本的考え方、教育内容及び目標について

管理栄養士養成施設カリキュラムの改正にあたっては、(1)管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基本となる能力を養うこと、(2)管理栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力を養うこと、(3)チーム医療の重要性を理解し、他職種や患者とのコミュニケーションを円滑に進める能力を養うこと、(4)公衆衛生を理解し、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養・給食関連サービスのマネジメントを行うことができる能力を養うこと、(5)健康の保持増進、疾病の一次、二次、三次予防のための栄養指導を行う能力を養うことを基本的な考え方とした。

これらの基本的考え方を踏まえ、カリキュラムについては、管理栄養士の専門性を高めることをねらいとし、その基盤となる「専門基礎分野」、高度で専門的な知識や技術を修得するための「専門分野」に大別した。また、教育の内容については、従来詳細に規定された「教科科目」ごとに単位数の規定がなされていたが、各養成施設において教育目標に応じた教育内容の充実を図ることができるよう、「教育内容」による表記とし、あわせて「教育目標」を提示することとした。これにより、各養成施設においては、「教育内容」に示された領域の中で、「教育目標」に向けた独自の教科科目の設定を行い、それぞれの教科科目の単位数についても各養成施設の独自性を生かして設定することが可能となる。

「専門基礎分野」については、「専門分野」における知識や技術を修得するための基盤となるものであり、管理栄養士という専門職種を目指す動機付けにつながることをねらいとし、「社会・環境（人間や生活）と健康」「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」「食べ物と健康」を教育内容として位置づけた。

「社会・環境（人間や生活）と健康」においては、人間や生活について理解を深め、社会や環境と健康の関わりについて理解すること、「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」においては、人体の構造や機能を系統的に理解するとともに、主要疾患の成因、病態、診断、治療等を理解すること、「食べ物と健康」においては、食品の各種成分や人体に対しての栄養面や安全面等への影響や評価を理解することを教育目標とした。

「専門分野」については、管理栄養士としての専門性を高めるために必要とされる「基礎栄養学」「応用栄養学」「栄養教育論」「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」を教育内容として位置づけた。いずれの教育内容においても、栄養評価・判定に基づいた企画、実施、評価の総合的なマネジメントを行うことのできる能力を養う

という基本的考え方を踏まえた教育目標とした。

「基礎栄養学」においては、栄養とは何か、その意義を理解することを目標とし、「応用栄養学」においては、身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解することを目標とした。特に「応用栄養学」においては、妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に応じた栄養状態の特徴を十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的な考え方を修得するとともに、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、それらの健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解することを目標とした。

「栄養教育論」においては、健康・栄養状態、食行動、食環境等の評価・判定に基づき、栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養うこととし、そのために必要とされる健康・栄養教育に関する理論と方法を修得し、行動科学やカウンセリングの理論と応用についても理解することを目標とした。

「臨床栄養学」においては、傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいた適正な栄養管理を行う能力を養うこととし、栄養アセスメントに基づいた栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について修得した上で、医療・介護制度や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ことを目標とした。特に、近年高齢者に対する適正な栄養管理の必要性が増していることなど、ライフステージや疾患別の具体的な栄養管理方法の修得が求められているので、様々な身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた栄養管理についても十分理解できる教育内容とすることが必要である。

「公衆栄養学」においては、地域や職域等における保健・医療・福祉・介護システムの栄養関連サービスに関するプログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントする能力を養うこととし、栄養疫学、栄養政策の企画・評価について理解し、社会資源の活用や栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解することを目標とした。

「給食経営管理論」においては、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うこととし、マーケティングの原理や応用について理解するとともに、組織管理などマネジメントの基本的な考え方や方法を修得することを目標とした。

「実験・実習」については、必要な技能を修得することをねらいとするものであり、教育効果を高めるためには講義の内容とどう組み合わせで行うかが重要であるので、教育目標を達成するために有効に運用できるよう、専門基礎分野全体での設定とした。専門分野についても教育内容全体を通した設定とし、各教育内容についてはそれぞれ1単位以上を行うものとした。

また、栄養評価・判定に基づいた適正な栄養管理を行うためには、専門分野の各教育内容ごとに修得した知識、技能を統合する能力が必要とされることから、専門分野の各教育内容を包含する演習を行うこととし、これを「総合演習」として位置づけた。

さらに「臨地実習」については、従来の校外実習という表記を改め、学内で修得する知識・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をねらいとし、充実強化を図ることとした。特に、栄養評価・判定が行われる場で直接人に接する実習を推進するよう、臨床栄養を中心とし、公衆栄養、給食経営管理のいずれかで（いずれか1つの分野でも可）4単位とした。なお、4単位には栄養士免許取得に係る校外実習1単位（給食の運営）が含まれるものである。また、臨地実習施設については、実習指導者にふさわしい管理栄養士が従事している施設であることはいうまでもなく、将来的には実習指導者の研修や実習生を指導できる施設の認定についても検討すべきである。

また、単位数については、従来は「専門基礎分野」に位置づけられる科目に比重が置かれていたが、管理栄養士としての専門性を高めるためには「専門分野」に比重が置かれるべきものであり、臨床栄養を中心とした「専門分野」の充実を図ることとした。最終的に「専門基礎分野」については38単位、「専門分野」については44単位とし、総単位数としての82単位は、管理栄養士の専門性を高めるために最低限確保すべき単位であると考えられる。

なお、教育内容及び目標は別表1のとおりである。

2) 教員の数及び資格要件について

別表1に掲げる各教育内容を教授するのに適当な教員を有し、別表2に示すとおり、「専門基礎分野」を担当する専任教員については3人以上とし、また「人体の構造と機能、疾病の成り立ち」については、「主要疾患の成因、病態、診断、治療等を理解する」ことが教育目標としてあげられており、今回のカリキュラム改正の主旨でもあるので、専任教員のうち1人は医師であることが必要である。「専門分野」を担当する専任教員については、各教育内容ごとに1人以上とし、「管理栄養士又は管理栄養士と同等の知識及び経験を有する者」であることが必要である。

専任の助手の数は5人以上とし、このうち3人以上は専門分野を担当する者とし、専門分野を担当する助手は管理栄養士であることが必要である。

3) 施設・設備について

施設については、教育上必要な専用の研究室、実験・実習室とともに、栄養教育、臨床栄養、給食経営管理の実習を行うのに必要な設備を備えた専用の実習室を有することとし、必要な設備としては別表3の設備を備えることが望ましい。また、精密機器室、情報処理室を有することが望ましい。

4. 栄養士養成施設カリキュラム等について

1) 栄養士養成施設カリキュラム改正の基本的な考え方、教育内容及び目標について

栄養士養成カリキュラムの改正にあたっては、(1)栄養士が果たすべき専門領域に関する基本となる能力を養うこと、(2)栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え

方の総合的能力を養うこと、(3) 栄養の指導や給食の運営を行うために必要な能力を養うことを基本的考え方とした。

これらの基本的考え方を踏まえ、カリキュラムについては「社会生活と健康」「人体の構造と機能」「食品と衛生」「栄養と健康」「栄養の指導」「給食の運営」について教育目標を示し、専門的な知識及び技術の修得を図ることとした。

「社会生活と健康」においては、社会や環境と健康との関係を理解するとともに、保健・医療・福祉・介護システムの概要について理解することを目標とした。

「人体の構造と機能」においては、人体の仕組みについて構造や機能を理解し、食事、運動、休養などの基本的な生活活動や環境変化に対する人体の適応について理解することを目標とした。

「食品と衛生」においては、食品の各種成分の栄養特性について理解するとともに、食品の衛生管理の方法について修得することを目標とした。

「栄養と健康」においては、栄養とは何か、その意義と栄養素の代謝及びその生理的意義を理解するとともに、性、年齢、生活・健康状態等における特徴及び各種疾患における基本的な食事療法について修得することを目標とした。

「栄養の指導」においては、個人、集団及び地域レベルでの栄養指導の基本的役割や栄養に関する各種統計について理解するとともに、基本的な栄養指導の方法について修得することを目標とした。

「給食の運営」においては、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提供に関する技術を修得することを目標とし、校外実習 1 単位以上を含むものとした。また、給食業務に関するコンピュータを用いた情報処理の方法についても修得することが望ましい。

教育内容及び目標については、別表 4 のとおりである。

2) 教員の数及び資格要件について

別表 4 に掲げる各教育内容を教授するのに適当な教員を有し、別表 5 に示すとおり、「社会生活と健康」「人体の構造と機能」「食品と衛生」を担当する教員については 1 人以上とし、「栄養と健康」「栄養の指導」「給食の運営」を担当する専任教員については各教育内容ごとに 1 人以上とし、「管理栄養士又は管理栄養士と同等の知識及び経験を有する者」であることが必要である。また「人体の構造と機能」を担当する教員のうち 1 人は医師であることが必要である。

専任の助手の数は 3 人以上とし、このうち 2 名は管理栄養士であることが必要である。

3) 施設・設備について

施設については、教育上必要な専用の実験・実習室を有することとする。なお、集団給食実習室については必要な設備を備えた専用の実習室を有することとし、必要な設備としては別表 6 の設備を備えることが望ましい。

5. おわりに

管理栄養士等の資質の向上をねらいとし、その教育養成における教育内容の充実強化を図るためには、カリキュラム、施設・設備の整備とともに、実際に教育を担う教員の養成に対する認識を深め、教員自身の資質の向上を図ることが極めて重要となる。社会の変化や国民の要請に的確に対応し、社会に貢献できる管理栄養士等を養成するために、どのような教育目標を設けるべきか、本来この答えを出すのが養成施設の教員の責務であるとも考えられる。教員の資質の向上については、教員自身の自己研鑽が必要であるとともに、教員の研修等環境整備が進められることも必要である。

また、今回の検討過程において、教育目標に対応した教育内容をどう表記するかについて、「栄養学」と「応用栄養学」、「栄養指導」と「栄養教育」、「給食管理」と「給食経営管理」など、現行の教科科目名と新たな教育内容の表記の間で様々な議論がみられたが、管理栄養士養成という観点から専門分野に関する新たな学問体系について検討を進めるためには、教育内容が専門分野に値するものとして評価されるよう、各教育内容における研究の充実を図り、その専門性を明確にすることが必要である。

一方、教育効果の高い、充実した臨地実習を実現するためには、実習指導者を含めた質の高い受け入れ施設の確保が必要であり、実習指導者の研修や施設の認定などについて も具体化されることが望まれる。

管理栄養士については今後もますます高度化・専門化した資質が求められることから、果たして4年の修業年限で十分であるかという議論も含め、管理栄養士等を取り巻く環境の著しい変化に常に対応していくための継続的な議論とその具体的方策の提示が必要とされる。

そのためには、養成施設の自主的・自発的な取組みが不可欠であり、関係団体及び関係学会等関係者の理解と協力を得て、本報告書が提示した教育目標に向けた養成が着実に実現されるとともに、今後も社会の変化に対応すべく高度化・専門化に向け、必要に応じ随時、教育目標の見直しが行われるよう、養成施設を横断した教育内容及び目標についての継続的な検討が行われるよう切に望むものである。

別表：略

健 発 第 9 3 5 号
平成13年9月21日

各 都 道 府 県 知 事 殿

厚生労働省健康局長

栄養士法施行令の一部を改正する政令等の施行について

栄養士法施行令の一部を改正する政令（平成13年政令第287号。以下「改正政令」という。）及び栄養士法施行規則の一部を改正する省令（平成13年厚生労働省令第186号。以下「改正省令」という。）は、それぞれ平成13年9月5日に公布され、平成14年4月1日から施行することとされたところである。

今回の改正の趣旨及び主な内容を下記のとおり通知するので、十分御了知の上、その施行に遺憾のないようお願いするとともに、関係機関及び関係団体等に対する周知方をお願いする。

記

第1 改正の趣旨

今回の改正は、栄養士法の一部を改正する法律（平成12年法律第38号。以下「改正法」という。）の施行に伴い、管理栄養士の業務内容が明確化され、管理栄養士の資格が登録制から免許制になることから、管理栄養士免許証と栄養士免許証のそれぞれについて、免許の申請等に係る手続の規定整備を行うとともに、高度な専門的知識及び技能を持った管理栄養士の養成を行い、及び栄養士の資質の向上を図るために、管理栄養士養成施設（学校である施設を除く。）及び栄養士養成施設に係る指定の基準を改めるほか所要の規定整備を行ったものであること。

第2 改正の主な内容

1 管理栄養士及び栄養士の免許申請等について

- （1）管理栄養士の免許の申請手続について定めたこと。（栄養士法施行令第1条第2項、栄養士法施行規則第1条第3項～第5項関係）
- （2）管理栄養士及び栄養士の名簿の登録事項について、次のように改めたこと。（栄養士法施行令第2条、栄養士法施行規則第2条関係）

(管理栄養士及び栄養士名簿の共通事項)

ア 登録番号及び登録年月日

イ 本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）、氏名、生年月日及び性別

ウ 免許の取消し又は名称の使用の停止の処分に関する事項

エ 免許証を書換え交付し、又は再交付した場合には、その旨並びにその理由及び年月日

オ 登録の抹消をした場合には、その旨並びにその理由及び年月日

(管理栄養士名簿のみの事項)

カ 管理栄養士国家試験合格の年月(栄養士法及び栄養改善法の一部を改正する法律（昭和60年法律第73号）附則第6条の規定により管理栄養士になった者については、同条の管理栄養士試験に合格した年月又は管理栄養士養成施設卒業の年月)

(栄養士名簿のみの事項)

キ 養成施設卒業の年月(栄養士法及び栄養改善法の一部を改正する法律（昭和60年法律第73号）附則第5条第1項の規定により栄養士の免許を受けた者については、同条の栄養士試験に合格した年月)

(3) 管理栄養士及び栄養士の名簿の訂正、登録の抹消並びに免許証の書換え交付及び再交付に係る申請手続について定めたこと。(栄養士法施行令第3条～第6条、栄養士法施行規則第4条～第7条関係)

2 栄養士養成施設の指定基準について

(1) 教育の内容について、学校にあっては別表1、学校以外の施設にあっては別表2のように改めたこと。なお、教育内容ごとの具体的な教育目標については参考1のとおりであること。(栄養士法施行規則第9条第1号関係)

(2) 教員の配置等について、次のように改めたこと。(栄養士法施行規則第9条第4号、第5号、第7号及び第8号関係)

ア 社会生活と健康、人体の構造と機能又は食品と衛生のいずれかを担当する教員、栄養と健康を担当する教員、栄養の指導を担当する教員及び給食の運営を担当する教員については、それぞれ1人以上が専任であること。

イ 別表1の教育内容を担当する専任の助手の数は、3人以上であり、そのうち2人以上は管理栄養士であること。

ウ 人体の構造と機能を担当する教員のうち1人以上は、医師であること。

エ 栄養の指導及び給食の運営を担当する教員のうち、それぞれ1人以上は、管理栄養士又は管理栄養士と同等の知識及び経験を有する者であること。

なお、次に掲げる者は「管理栄養士と同等の知識及び経験を有する者」であること。

① 外国において取得された管理栄養士に相当する資格を有する者

- ② 担当する教育内容に関連する専攻分野に係る修士又は博士の学位
(外国において授与されたこれに相当する学位を含む。)を有し、担当する
教育内容に関する教育研究上の業績若しくは実地指導歴を有する者
- (3) 同時に授業を行う学生又は生徒の数について、おおむね40人としたこと。
ただし、授業の方法及び施設、設備その他教育上の諸条件を考慮して、教育効果
を十分にあげられる場合は、この限りではないこと。(栄養士法施行規則第
9条第10号関係)
- (4) 施設・設備について、次のように改めたこと。(栄養士法施行規則第9条第
11号、第13号、第16号及び第17号関係)
- ア 教育上必要な専用の講義室、実験室及び実習室並びに給食実習室(実習食
堂を備えるものに限る。)を有すること。
- イ 給食実習室には別表3の機械及び器具が教育上必要な数以上備えられて
いること。
- ウ 更衣室、図書室、医務室及び運動場を有すること。
- エ 別表1の教育内容に関する2千冊以上の図書及び5種以上の学術雑誌が
備えられていること。
- 3 管理栄養士養成施設(学校である施設を除く。)の指定基準について
- (1) 教育の内容について、別表4のように改めたこと。なお、教育内容ごとの具
体的な教育目標については参考2のとおりであること。(栄養士法施行規則第
11条第1号関係)
- (2) 教員の配置等について、次のように改めたこと(栄養士法施行規則第11条
第3号～第7号関係)。
- ア 別表4の専門基礎分野の教育内容を担当する教員については、3人以上が
専任であり、そのうち1人以上は人体の構造と機能及び疾病の成り立ちを
担当する者であること。
- イ 基礎栄養学又は応用栄養学のいずれかの教育内容並びに栄養教育論、臨床
栄養学、公衆栄養学及び給食経営管理論の各教育内容を担当する教員につ
いては、それぞれ1人以上が専任であること。
- ウ 人体の構造と機能及び疾病の成り立ちを担当する専任の教員のうち1人
以上は、医師であること。
- エ 栄養教育論、臨床栄養学、公衆栄養学及び給食経営管理論を担当する教員
のうち、それぞれ1人以上は、管理栄養士又は管理栄養士と同等の知識及
び経験を有する者であること。
- なお、次に掲げる者は「管理栄養士と同等の知識及び経験を有する者」
であること。
- ① 外国において取得された管理栄養士に相当する資格を有する者
- ② 担当する教育内容に関連する専攻分野に係る修士又は博士の学位

- (外国において授与されたこれに相当する学位を含む。)を有し、担当する教育内容に関する教育研究上の業績若しくは実地指導歴を有する者
- オ 専任の助手の数は、5人以上であり、そのうち3人以上は専門分野の教育内容を担当する者であり、かつ管理栄養士であること。
- (3) 同時に授業を行う学生又は生徒の数について、おおむね40人としたこと。ただし、授業の方法及び施設、設備その他教育上の諸条件を考慮して、教育効果を十分にあげられる場合は、この限りではないこと。(栄養士法施行規則第9条第10号関係)
- (4) 施設・設備について、次のように改めたこと。(栄養士法施行規則第9条第13号、第11条第8号、第12号及び第13号関係)
- ア 教育上必要な専用の講義室、研究室、実験室及び実習室並びに栄養教育実習室、臨床栄養実習室及び給食経営管理実習室(実習食堂を備えるものに限る。)を有すること。
- イ 栄養教育実習室、臨床栄養実習室及び給食経営管理実習室については、別表5に掲げる機械、器具、標本及び模型が教育上必要な数以上備えられていること。
- ウ 更衣室、図書室、医務室及び運動場を有すること。
- エ 別表4の専門基礎分野及び専門分野の教育内容に関する5千冊以上の図書及び20種以上の学術雑誌が備えられていること。
- 4 管理栄養士国家試験について(栄養士法施行規則第15条関係)
- 管理栄養士国家試験の科目について、下記のように改めたこと。
- 社会・環境と健康
 - 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち
 - 食べ物と健康
 - 基礎栄養学
 - 応用栄養学
 - 栄養教育論
 - 臨床栄養学
 - 公衆栄養学
 - 給食経営管理論

第3 経過措置

- 1 改正政令の施行の際現に改正政令による改正前の栄養士法施行令(以下「旧令」という。)の規定によりされている管理栄養士の登録の申請は、改正政令による改正後の栄養士法施行令(以下「新令」という。)の規定による管理栄養士の免許の申請とみなすこと。(改正政令附則第2条第1項関係)
- 2 改正政令の施行の日前に旧令により交付された管理栄養士登録証は、改正法に

よる改正後の栄養士法の規定により交付された管理栄養士免許証とみなすこと。
(改正政令附則第2条第2項関係)

3 改正政令の施行の際現に旧令の規定によりされている管理栄養士登録証の書換え交付の申請、再交付の申請又は管理栄養士登録証の返納は、それぞれ新令の規定による管理栄養士免許証の書換え交付の申請、再交付の申請又は管理栄養士名簿の登録の抹消の申請とみなすこと。(改正政令附則第2条第3項関係)

4 改正省令の施行の際現に指定されている養成施設に入所している学生又は生徒に係る教育の内容については、なお従前の例によることができること。
(改正省令附則第2条第2項及び第3項関係)

5 改正省令の施行の際現に指定されている養成施設の教員の資格並びに備えるべき機械、器具、標本及び模型については、現に指定されている栄養士養成施設にあっては平成15年3月31日までの間、管理栄養士養成施設にあっては平成16年3月31日までの間は、なお従前の例によることができること。(改正省令附則第2条第4項及び第6項関係)

6 改正省令の施行の際現に指定されている養成施設における同時に授業を行う学生又は生徒の数については、なお従前の例によることができること。ただし、学生又は生徒の定員の変更に係る承認を受ける場合又は受けた後は、この限りではない。(改正省令附則第2条第5項関係)

7 管理栄養士国家試験については、平成17年3月31日までの間は、改正省令による改正後の栄養士法施行規則の規定を適用せず、従前の規定を適用すること。
(改正省令附則第2条第7項関係)

別表 1

教 育 内 容	単位数	
	講義又は演習	実験又は実習
社会生活と健康	4	4
人体の構造と機能	8	
食品と衛生	6	
栄養と健康	8	10
栄養の指導	6	
給食の運営	4	

備考

- 1 単位の計算方法は、大学設置基準（昭和31年文部省令第28号）第21条第2項の規定の例による。
- 2 栄養と健康及び栄養の指導の実験又は実習は、それぞれ1単位以上行う。
- 3 給食の運営は、学内実習及び校外実習をそれぞれ1単位以上行う。

別表 2

教 育 内 容		単位数	
		講義又は演習	実験又は実習
基礎分野	人文科学 社会科学 自然科学 外国語 保健体育	12	
専門分野	社会生活と健康	4	4
	人体の構造と機能	8	
	食品と衛生	6	
	栄養と健康	8	10
	栄養の指導	6	
	給食の運営	4	

備考

- 1 単位の計算方法は、大学設置基準第21条第2項の規定の例による。
- 2 基礎分野の保健体育の履修方法は、講義及び実技によるものとする。
- 3 基礎分野の教育内容において定められた単位数は、専門分野の教育内容についての単位をもつて代えることができる。
- 4 栄養と健康及び栄養の指導の実験又は実習は、それぞれ1単位以上行う。
- 5 給食の運営は、学内実習及び校外実習をそれぞれ1単位以上行う。

別表 3

加熱調理機器

給食計画及び実務のためのコンピュータ

食器洗浄及び消毒用機器

食器戸棚

調理機器

調理台

調理用具

電気冷蔵庫

流し

配膳及び配食用機器

別表 4

教 育 内 容		単位数	
		講義又は演習	実験又は実習
基礎分野	人文科学 社会科学 自然科学 外国語 保健体育	4 2	
専門基礎分野	社会・環境と健康 人体の構造と機能及び疾病の成り立ち 食べ物と健康	6 1 4 8	1 0
専門分野	基礎栄養学	2	8
	応用栄養学	6	
	栄養教育論	6	
	臨床栄養学	8	
	公衆栄養学	4	
	給食経営管理論	4	
	総合演習	2	
	臨地実習		4

備考

- 1 単位の計算方法は、大学設置基準第21条第2項の規定の例による。
- 2 基礎分野の保健体育の履修方法は、講義及び実技によるものとする。
- 3 基礎分野の教育内容において定められた単位数は、専門基礎分野及び専門分野の教育内容についての単位をもって代えることができる。
- 4 臨地実習以外の専門分野の教育内容の実験又は実習は、教育内容ごとに1単位以上行う。
- 5 臨地実習の単位数は、給食の運営に係る校外実習の1単位を含むものとする。

別表 5

栄養教育実習室	視聴覚機器及び栄養教育用食品模型
臨床栄養実習室	計測用器具、検査用器具、健康増進関連機器、エネルギー消費の測定機器、要介護者等に対する食事介助等の機器及び器具、経腸栄養用具一式、経静脈栄養用具一式、ベッド、栄養評価及び情報処理のためのコンピュータ、標本並びに模型
給食経営管理実習室	食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた給食の実習を行うための施設及び設備注)、品質管理測定機器、作業管理測定機器並びに冷温配膳設備

注) HACCPに基づいた大量調理施設衛生管理マニュアルに沿ったもの（原則としてドライシステム）であること。

参考 1

教育内容	単 位 数		教 育 目 標
	講義 又は 演習	実験 又は 実習	
社会生活と健康	4	4	[目標] 社会や環境と健康との関係を理解するとともに、保健・医療・福祉・介護システムの概要について修得する。 公衆衛生学、社会福祉概論も含むものとする。
人体の構造と機能	8		[目標] 人体の仕組みについて構造や機能を理解し、食事、運動、休養などの基本的な生活活動や環境変化に対する人体の適応について修得する。 解剖学、生理学、生化学を含むものとする。
食品と衛生	6		[目標] 食品の各種成分の栄養特性について理解するとともに、食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法について修得する。 食品学（食品加工学を含む）、食品衛生学を含むものとする。
栄養と健康	8	10	[目標] 栄養とは何か、その意義と栄養素の代謝及び生理的意義を理解するとともに、性、年齢、生活・健康状態等における栄養生理的特徴及び各種疾患における基本的な食事療法について修得する。 栄養学、臨床栄養学概論を含むものとする。
栄養の指導	6		[目標] 個人、集団及び地域レベルでの栄養指導の基本的役割や栄養に関する各種統計について理解する。また基本的な栄養指導の方法について修得する。 栄養指導論、公衆栄養学概論を含むものとする。
給食の運営	4		[目標] 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。 調理学、給食計画論、給食実務論を含むものとする。また、校外実習1単位以上を含むものとする。
小 計	36	14	
合 計	50		

参考 2

	教育内容	単 位 数		教 育 目 標
		講義 又は 演習	実験 又は 実習	
専門基礎分野	社会・環境と健康	6	10	<p>〔目標〕人間や生活についての理解を深めるとともに、社会や環境が人間の健康をどう規定し左右するか、あるいは人間の健康を保持増進するための社会や環境はどうあるべきかなど社会や環境と健康の関わりについて理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○人間や生活を生態系に位置づけて理解する。 ○人間の行動特性とその基本的メカニズムを理解する。 ○社会や環境と健康との関係を理解するとともに、社会や環境の変化が健康に与える影響を理解する。 ○健康の概念、健康増進や疾病予防の考え方やその取り組みについて理解する。 ○健康情報の利用方法、情報管理や情報処理について理解する。 ○保健・医療・福祉・介護システムの概要を理解する。
	人体の構造と機能及び疾病の成り立ち	14		<p>〔目標〕</p> <p>1) 人体の構造や機能を系統的に理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○正常な人体の仕組みについて、個体とその機能を構成する遺伝子レベル、細胞レベルから組織・器官レベルまでの構造や機能を理解する。 ○個体として人体が行う食事、運動、休養などの基本的生活活動の機構、並びに環境変化に対する対応機構を理解する。 <p>2) 主要疾患の成因、病態、診断、治療等を理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○生活習慣病、栄養疾患、消化器疾患、代謝疾患、感染症、免疫・アレルギー疾患、腎疾患等の概要を理解する。 ○疾病の発症や進行を理解する。 ○病態評価や診断、治療の基本的考え方を理解する。 ○人体と微生物や毒性物質との相互関係について理解し、病原微生物の感染から発症、その防御の機構を理解する。
	食べ物と健康	8		<p>〔目標〕食品の各種成分を理解する。また、食品の生育・生産から、加工・調理を経て、人に摂取されるまでの過程について学び、人体に対しての栄養面や安全面等への影響や評価を理解する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○人間と食べ物の関わりについて、食品の歴史的変遷と食物連鎖の両面から理解する。 ○食品の栄養特性、物性等について理解する。 ○新規食品・食品成分が健康に与える影響、それらの疾病予防に対する役割を理解する。 ○栄養面、安全面、嗜好面の各特性を高める食品の加工や調理の方法を理解して修得する。 ○食品の安全性の重要性を認識し、衛生管理の方法を理解する。
	小 計	28	10	

	教育内容	単 位 数		教 育 目 標
		講義 又は 演習	実験 又は 実習	
専門分野	基礎栄養学	2	8	<p>〔目標〕 栄養とは何か、その意義について理解する。 健康の保持・増進、疾病の予防・治療における栄養の役割を理解し、エネルギー、栄養素の代謝とその生理的意義を理解する。</p>
	応用栄養学	6		<p>〔目標〕 身体状況や栄養状態に応じた栄養管理の考え方を理解する。 妊娠や発育、加齢など人体の構造や機能の変化に伴う栄養状態等の変化について十分に理解することにより、栄養状態の評価・判定（栄養アセスメント）の基本的考え方を修得する。また、健康増進、疾病予防に寄与する栄養素の機能等を理解し、健康への影響に関するリスク管理の基本的考え方や方法について理解する。</p>
	栄養教育論	6		<p>〔目標〕 健康・栄養状態、食行動、食環境等に関する情報の収集・分析、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また対象に応じた栄養教育プログラムの作成・実施・評価を総合的にマネジメントできるよう健康や生活の質（ＱＯＬ）の向上につながる主体的な実践力形成の支援に必要な健康・栄養教育の理論と方法を修得する。特に行動科学やカウンセリングなどの理論と応用については演習・実習を活用して学ぶ。 さらに、身体的、精神的、社会的状況等ライフステージ、ライフスタイルに応じた栄養教育のあり方、方法について修得する。</p>
	臨床栄養学	8		<p>〔目標〕 傷病者の病態や栄養状態の特徴に基づいて、適切な栄養管理を行うために、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的なマネジメントの考え方を理解し、具体的な栄養状態の評価・判定、栄養補給、栄養教育、食品と医薬品の相互作用について修得する。特に各種計測による評価・判定方法やベッドサイドの栄養指導などについては実習を活用して学ぶ。また医療・介護制度やチーム医療における役割について理解する。 さらにライフステージ別、各種疾患別に身体状況（口腔状態を含む）や栄養状態に応じた具体的な栄養管理方法について修得する。</p>
	公衆栄養学	4		<p>〔目標〕 地域や職域等の健康・栄養問題とそれを取り巻く自然、社会、経済、文化的要因に関する情報を収集・分析し、それらを総合的に評価・判定する能力を養う。また、保健・医療・福祉・介護システムの中で、栄養上のハイリスク集団の特定とともにあらゆる健康・栄養状態の者に対し適切な栄養関連サービスを提供するプログラムの作成・実施・評価の総合的なマネジメントに必要な理論と方法を修得する。 さらに、各種サービスやプログラムの調整、人的資源など社会的資源の活用、栄養情報の管理、コミュニケーションの管理などの仕組みについて理解する。</p>

	教育内容	単 位 数		教 育 目 標
		講義 又は 演習	実験 又は 実習	
	給食経営管理論	4		[目標] 給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等）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。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を修得する。
	総合演習	2		[目標] 専門分野を横断して、栄養評価や管理が行える総合的な能力を養う。
	臨地実習		4	[目標] 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る。
	小 計	3 2	1 2	
	合 計	6 0	2 2	
		8 2		

各都道府県知事 殿

厚生労働省医政局長

医療スタッフの協働・連携によるチーム医療の推進について

近年、質が高く、安心して安全な医療を求める患者・家族の声が高まる一方で、医療の高度化や複雑化に伴う業務の増大により医療現場の疲弊が指摘されるなど、医療の在り方が根本的に問われているところである。こうした現在の医療の在り方を大きく変え得る取組として、多種多様な医療スタッフが、各々の高い専門性を前提とし、目的と情報を共有し、業務を分担するとともに互いに連携・補完し合い、患者の状況に的確に対応した医療を提供する「チーム医療」に注目が集まっており、現に、様々な医療現場で「チーム医療」の実践が広まりつつある。

このため、厚生労働省では、「チーム医療」を推進する観点から、「医師及び医療関係職と事務職員等との間等での役割分担の推進について」(平成19年12月28日付け医政発第1228001号厚生労働省医政局長通知。以下「局長通知」という。)を発出し、各医療機関の実情に応じた適切な役割分担を推進するよう周知するとともに、平成21年8月から「チーム医療の推進に関する検討会」(座長:永井良三東京大学大学院医学研究科教授)を開催し、日本の実情に即した医療スタッフの協働・連携の在り方等について検討を重ね、平成22年3月19日に報告書「チーム医療の推進について」を取りまとめた。

今般、当該報告書の内容を踏まえ、関係法令に照らし、医師以外の医療スタッフが実施することができる業務の内容について下記のとおり整理したので、貴職におかれては、その内容について御了知の上、各医療機関において効率的な業務運営がなされるよう、貴管内の保健所設置市、特別区、医療機関、関係団体等に周知方願いたい。

なお、厚生労働省としては、医療技術の進展や教育環境の変化等に伴い、医療スタッフの能力や専門性の程度、患者・家族・医療関係者のニーズ等も変化することを念頭に置き、今後も、医療現場の動向の把握に努めるとともに、各医療スタッフが実施することができる業務の内容等について、適時検討を行う予定であることを申し添える。

記

1. 基本的な考え方

各医療スタッフの専門性を十分に活用して、患者・家族とともに質の高い医療を実現するためには、各医療スタッフがチームとして目的と情報を共有した上で、医師等による包括的指示を活用し、各医療スタッフの専門性に積極的に委ねるとともに、医療スタッフ間の連携・補完を一層進めることが重要である。

実際に各医療機関においてチーム医療の検討を進めるに当たっては、局長通知において示したとおり、まずは当該医療機関における実情(医療スタッフの役割分担の現状や業務量、知識・技能等)を十分に把握し、各業務における管理者及び担当者間においての責任の所在を明確化した上で、安心・安全な医療を提供するために必要な具体的な連携・協力方法を決定し、医療スタッフの協働・連携によるチーム医療を進めることとし、質の高い医療の実現はもとより、快適な職場環境の形成や効率的な業務運営の実施に努められたい。

なお、医療機関のみならず、各医療スタッフの養成機関、職能団体、各種学会等においても、チーム医療の実現の前提となる各医療スタッフの知識・技術の向上、複数の職種との連携に関する教育・啓発の推進等の取組が積極的に進められることが望まれる。

2. 各医療スタッフが実施することができる業務の具体例

(1) 薬剤師

近年、医療技術の進展とともに薬物療法が高度化しているため、医療の質の向上及び医療安全の確保の観点から、チーム医療において薬剤の専門家である薬剤師が主体的に薬物療法に参加することが非常に有益である。

また、後発医薬品の種類が増加するなど、薬剤に関する幅広い知識が必要とされているにもかかわらず、病棟や在宅医療の場面において薬剤師が十分に活用されておらず、注射剤の調製(ミキシング)や副作用のチェック等の薬剤の管理業務について、医師や看護師が行っている場面も少なくない。

1) 薬剤師を積極的に活用することが可能な業務

以下に掲げる業務については、現行制度の下において薬剤師が実施することができることから、薬剤師を積極的に活用することが望まれる。

- ① 薬剤の種類、投与量、投与方法、投与期間等の変更や検査のオーダーについて、医師・薬剤師等により事前に作成・合意されたプロトコールに基づき、専門的知見の活用を通じて、医師等と協働して実施すること。
- ② 薬剤選択、投与量、投与方法、投与期間等について、医師に対し、積極的に処方提案すること。
- ③ 薬物療法を受けている患者(在宅の患者を含む。)に対し、薬学的管理(患者の副作用の状況の把握、服薬指導等)を行うこと。
- ④ 薬物の血中濃度や副作用のモニタリング等に基づき、副作用の発現状況や有効性の確認を行うとともに、医師に対し、必要に応じて薬剤の変更等を提案すること。□
- ⑤ 薬物療法の経過等を確認した上で、医師に対し、前回の処方内容と同一の内容の処方を提案すること。
- ⑥ 外来化学療法を受けている患者に対し、医師等と協働してインフォームドコンセントを実施するとともに、薬学的管理を行うこと。
- ⑦ 入院患者の持参薬の内容を確認した上で、医師に対し、服薬計画を提案するなど、当該患者に対する薬学的管理を行うこと。
- ⑧ 定期的に患者の副作用の発現状況の確認等を行うため、処方内容を分割して調剤すること。
- ⑨ 抗がん剤等の適切な無菌調製を行うこと。

2) 薬剤に関する相談体制の整備

薬剤師以外の医療スタッフが、それぞれの専門性を活かして薬剤に関する業務を行う場合においても、医療安全の確保に万全を期す観点から、薬剤師の助言を必要とする場面が想定されることから、薬剤の専門家として各医療スタッフからの相談に応じることができる体制を整えることが望まれる。

(2) リハビリテーション関係職種

近年、患者の高齢化が進む中、患者の運動機能を維持し、QOLの向上等を推進する観点から、病棟における急性期の患者に対するリハビリテーションや在宅医療における訪問リハビリテーションの必要性が高くなるなど、リハビリテーションの専門家として医療現場において果たし得る役割は大きなものとなっている。

1) 喀痰等の吸引

① 理学療法士が体位排痰法を実施する際、作業療法士が食事訓練を実施する際、言語聴覚士が嚥下訓練等を実施する際など、喀痰等の吸引が必要となる場合がある。この喀痰等の吸引については、それぞれの訓練等を安全かつ適切に実施する上で当然に必要なとなる行為であることを踏まえ、理学療法士及び作業療法士法(昭和40年法律第 137 号)第 2 条第 1 項の「理学療法」、同条第 2 項の「作業療法」及び言語聴覚士法(平成 9 年法律第 132 号)第 2 条の「言語訓練その他の訓練」に含まれるものと解し、理学療法士、作業療法士及び言語聴覚士(以下「理学療法士等」という。)が実施することができる行為として取り扱う。

② 理学療法士等による喀痰等の吸引の実施に当たっては、養成機関や医療機関等において必要な教育・研修等を受けた理学療法士等が実施することとともに、医師の指示の下、他職種との適切な連携を図るなど、理学療法士等が当該行為を安全に実施できるよう留意しなければならない。今後は、理学療法士等の養成機関や職能団体等においても、教育内容の見直しや研修の実施等の取組を進めることが望まれる。

2) 作業療法の範囲□理学療法士及び作業療法士法第 2 条第 1 項の「作業療法」については、同項の「手芸、工作」という文言から、「医療現場において手工芸を行わせること」といった認識が広がっている。

以下に掲げる業務については、理学療法士及び作業療法士法第 2 条第 1 項の「作業療法」に含まれるものであることから、作業療法士を積極的に活用することが望まれる。

□・移動、食事、排泄、入浴等の日常生活活動に関するADL訓練

- ・家事、外出等のIADL訓練
- ・作業耐久性の向上、作業手順の習得、就労環境への適応等の職業関連活動の訓練□
- ・福祉用具の使用等に関する訓練
- ・退院後の住環境への適応訓練
- ・発達障害や高次脳機能障害等に対するリハビリテーション

(3)管理栄養士

近年、患者の高齢化や生活習慣病の有病者の増加に伴い、患者の栄養状態を改善・維持し、免疫力低下の防止や治療効果及びQOLの向上等を推進する観点から、傷病者に対する栄養管理・栄養指導や栄養状態の評価・判定等の専門家として医療現場において果たし得る役割は大きなものとなっている。

以下に掲げる業務については、現行制度の下において管理栄養士が実施することができることから、管理栄養士を積極的に活用することが望まれる。

- ① 一般食(常食)について、医師の包括的な指導を受けて、その食事内容や形態を決定し、又は変更すること。
- ② 特別治療食について、医師に対し、その食事内容や形態を提案すること(食事内容等の変更を提案することを含む。)
- ③ 患者に対する栄養指導について、医師の包括的な指導(クリティカルパスによる明示等)を受けて、適切な実施時期を判断し、実施すること。
- ③ 経腸栄養療法を行う際に、医師に対し、使用する経腸栄養剤の種類の選択や変更等を提案すること。

(4) 臨床工学技士

近年、医療技術の進展による医療機器の多様化・高度化に伴い、その操作や管理等の業務に必要とされる知識・技術の専門性が高まる中、当該業務の専門家として医療現場において果たし得る役割は大きなものとなっている。

1)喀痰等の吸引

① 人工呼吸器を装着した患者については、気道の粘液分泌量が多くなるなど、適正な換気状態を維持するために喀痰等の吸引が必要となる場合がある。この喀痰等の吸引については、人工呼吸器の操作を安全かつ適切に実施する上で当然に必要な行為であることを踏まえ、臨床工学技士法(昭和 62 年法律第 60 号)第 2 条第 2 項の「生命維持管理装置の操作」に含まれるものと解し、臨床工学技士が実施することができる行為として取り扱う。

② 臨床工学技士による喀痰等の吸引の実施に当たっては、養成機関や医療機関等において必要な教育・研修等を受けた臨床工学技士が実施することとともに、医師の指示の下、他職種との適切な連携を図るなど、臨床工学技士が当該行為を安全に実施できるよう留意しなければならない。今後は、臨床工学技士の養成機関や職能団体等においても、教育内容の見直しや研修の実施等の取組を進めることが望まれる。

2)動脈留置カテーテルからの採血

① 人工呼吸器を操作して呼吸療法を行う場合、血液中のガス濃度のモニターを行うため、動脈の留置カテーテルから採血を行う必要がある。この動脈留置カテーテルからの採血(以下「カテーテル採血」という。)については、人工呼吸器の操作を安全かつ適切に実施する上で当然に必要な行為であることを踏まえ、臨床工学技士法第 2 条第 2 項の「生命維持管理装置の操作」に含まれるものと解し、臨床工学技士が実施することができる行為として取り扱う。

② 臨床工学技士によるカテーテル採血の実施に当たっては、養成機関や医療機関において必要な教育・研修等を受けた臨床工学技士が実施することとともに、医師の指示の下、他職種との適切な連携を図るなど、臨床工学技士が当該行為を安全に実施できるよう留意しなければならない。今後は、臨床工学技士の養成機関や職能団体等においても、教育内容の見直しや研修の実施等の取組を進めることが望まれる。

(5)診療放射線技師

近年、医療技術の進展により、悪性腫瘍の放射線治療や画像検査等が一般的なものになるなど、放射線治療・検査・管理や画像検査等に関する業務が増大する中、当該業務の専門家として医療現場において果たし得る役割は大きなものとなっている。

以下に掲げる業務については、現行制度の下において診療放射線技師が実施することができることから、診療放射線技師を積極的に活用することが望まれる。

① 画像診断における読影の補助を行うこと。

② 放射線検査等に関する説明・相談を行うこと。

(6)その他

(1)から(5)までの医療スタッフ以外の職種(歯科医師、看護職員、歯科衛生士、臨床検査技師、介護職員等)についても、各種業務量の増加や在宅医療の推進等を背景として、各業務の専門家として医療現場において果たし得る役割は大きなものとなっていることから、各職種を積極的に活用することが望まれる。

また、医療スタッフ間の連携・補完を推進する観点から、他施設と連携を図りながら患者の退院支援等を実施する医療ソーシャルワーカー(MSW)や、医療スタッフ間におけるカルテ等の診療情報の活用を推進する診療情報管理士等について、医療スタッフの一員として積極的に活用することが望まれる。

さらに、医師等の負担軽減を図る観点から、局長通知において示した事務職員の積極的な活用に関する具体例を参考として、書類作成(診断書や主治医意見書等の作成)等

の医療関係事務を処理する事務職員(医療クーク)、看護業務等を補助する看護補助者、検体や書類・伝票等の運搬業務を行う事務職員(ポーターやメッセンジャー 等)等、様々な事務職員についても、医療スタッフの一員として効果的に活用することが望まれる。

各 { 都道府県知事
保健所設置市長
特別区長 } 殿

厚生労働省健康局長

地域における行政栄養士による健康づくり及び
栄養・食生活の改善について

地域における行政栄養士(地方公共団体において地域住民に対する栄養指導等に従事する管理栄養士等をいう。以下同じ。)による健康づくり及び栄養・食生活の改善に関する施策については、地域保健法(昭和22年法律第101号)及び健康増進法(平成14年法律第103号)に基づき実施され、食育基本法(平成17年法律第63号)及び高齢者の医療の確保に関する法律(昭和57年法律第80号)に基づく特定健康診査及び特定保健指導等により、保健対策において健康づくり及び栄養・食生活の改善を推進することが一層重要となってきた。

今般、地域保健対策の推進に関する基本的な指針(平成6年厚生省告示第374号)及び国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的な方針(平成15年厚生労働省告示第195号)が改正されたことに伴い、健康日本21(第二次)の推進とともに、下記により、地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の一層の推進を図られるようお願いする。各都道府県においては、管内市町村(保健所設置市及び特別区を除く。)等に周知を図るとともに、その円滑な実施について遺憾なきよう御指導願いたい。

なお、市町村における行政栄養士の配置については、地方交付税の算定対象となっていることを申し添える。

また、本通知は地方自治法(昭和22年法律第67号)第245条の4に基づく技術的助言であることを申し添える。

この通知の施行をもって「地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善について」(平成20年10月10日付け健発第1010003号)は廃止する。

記

- 1 都道府県及び市町村(特別区を含む。以下同じ。)は、健康日本21(第二次)の着実な推進に向け、栄養・食生活の改善が、生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底、子どもや高齢者の健康、社会環境の整備の促進に関わることから、健康づくりや栄養・食生活の改善の重要な担い手である行政栄養士が、優先されるべき施策の企画、実施及び評価を行うことができる体制を整備すること。

特に、医療費の適正化等、持続可能な地域社会の実現に向け、予防可能な疾患の発症及び重症化予防の徹底を図るために、多職種協働により、特定健診・特定保健指導の結果や各種調査結果等の総合的な分析を通して、地域の優先的な健康課題を明確にするとともに、行政栄養士がその背景にある食事内容、食習慣及び食環境を特定し、改善に取り組む体制の確保に努めること。

- 2 都道府県及び市町村は、行政栄養士の職務の重要性にかんがみ、行政栄養士の計画的かつ継続的な確保に努めること。この際、健康づくり、母子保健、介護予防及び介護

保険、国民健康保険等の地域保健対策の推進のための業務を担当する各部門(企画調整部門を含む。)に、地域の実情に応じ、行政栄養士を配置するよう努めること。

あわせて、都道府県においては、行政栄養士が未配置である市町村に対し、その配置を促すため、当該市町村における行政栄養士の配置計画の作成等に関して必要な支援を行うよう努めること。

- 3 都道府県及び市町村は、健康づくり及び栄養・食生活の改善に関する施策の推進及び行政栄養士の育成に当たって、配置の現状と施策の成果が最大に得られるような配置の姿を勘案し、職位や業務年数に応じて求められる能力が発揮できる適切な配置に努めるとともに、求められる能力が獲得できるよう、行政栄養士に対する現任教育を体系的に実施すること。

健が発0329第4号
平成25年3月29日

各 { 都道府県
保健所設置市
特別区 } 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長

地域における行政栄養士による健康づくり及び
栄養・食生活の改善の基本指針について

平成 25 年度から開始する健康日本21(第二次)の推進に当たり、行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の一層の推進が図られるよう、「地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善について」(平成 25 年3月 29 日付け健発 0329 第9号)が、健康局長から通知されたところであるが、更に別紙のとおり「地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針」を定めたので、御了知の上、この基本指針に基づき行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善に関する施策の充実及び推進を図られたい。各都道府県においては、管内市町村(保健所設置市及び特別区を除く。)等に周知を図るとともに、その円滑な実施について遺憾なきようご指導願いたい。

また、本通知は地方自治法(昭和 22 年法律第 67 号)第 245 条の 4 に基づく技術的助言であること、更には、基本指針の理解を深めるため、別途参考資料を作成し送付する予定であることを申し添える。

なお、この通知の施行をもって「地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針について」(平成20年10月10日付け健習 発第 1010001号)は廃止する。

別紙

地域における行政栄養士による健康づくり及び栄養・食生活の改善の基本指針

この指針は、地域における健康づくり及び栄養・食生活の改善を推進するに当たり、行政栄養士が、都道府県、保健所設置市及び特別区、市町村において、「健康日本21(第2次)」の推進を踏まえ、健康づくりや栄養・食生活の改善に取り組むための基本的な考え方とその具体的な内容を示したものである。

1 都道府県

(1) 組織体制の整備

栄養・食生活の改善は、生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底のほか、子どもや高齢者の健康、社会環境の整備の促進にも関わるため、該当施策を所管する課の施策の方向性に関する情報を共有し、優先されるべき有効な施策の企画立案及び実施に関わることができるよう、関係部局や関係者と協議の上、その体制を確保すること。

また、本庁における行政栄養士の配置数は1都道府県当たり平均 2~3 名と少なく、保健所(福祉事務所等を含む。)における行政栄養士の配置数は1都道府県当たり平均 14 名であることから、本庁及び保健所が施策の基本方針を共有し、施策の成果が最大に得られるような体制を確保すること。都道府県施策の質の向上の観点から、都道府県内の保健所設置市及び特別区と有益な施策について共有する体制を確保すること。

健康・栄養課題の明確化を図るためには、住民の身近でサービス提供を行い、各種健診等を実施している市町村が有する地域集団のデータ及び地域の観察力を活用することも重要であることから、市町村との協働体制を確保すること。

(2) 健康・栄養課題の明確化とPDCAサイクルに基づく施策の推進

人口や医療費等の構造や推移を踏まえ、優先的な健康・栄養課題を明確にするため、市町村の健診等の結果や都道府県等の各種調査結果を収集・整理し、総合的に分析すること。明確化された健康・栄養課題の解決に向け、計画を策定し、その計画において施策の成果が評価できるよう、目標を設定すること。目標設定に当たってはできる限り数値目標とし、設定した主要目標に対して、PDCAサイクルに基づき、施策を推進すること。

また、健康・栄養状態や食生活に関する市町村の状況の差を明らかにし、健康・栄養状態に課題がみられる地域に対しては、保健所が計画的に支援を行い、その課題解決を図るとともに、健康・栄養状態が良好な地域やその改善に成果をあげている地域の取組を他地域に広げていく仕組みづくりを進めること。

特に専門的な知識及び技術を必要とする栄養指導としては、地域の優先的な健康課題を解決するために、対象とすべき人々の食事内容や食行動、食習慣とともに、それらを改善するために介入可能な食環境を特定し、市町村や関係機関等との調整の下、それらのネットワークを活用して、下記の(3)から(5) までの施策を効率的かつ効果的に推進し、課題解決に向けた成果をあげるための指導を行うこと。その際、市町村の状況の差を拡大させないような指導に配慮すること。

(3) 生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底のための施策の推進

適切な栄養・食生活を実践することで予防可能な疾患について予防の徹底を図るためには、地域における優先的な健康・栄養課題を選択する必要があることから、市町村や保険者等の協力を得て、特定健診・特定保健指導等の結果を共有し、施策に活かすため

の体制の整備を進めること。共有された情報を集約・整理し、市町村の状況の差に関する情報を還元する仕組みづくりを進めること。

また、優先的な課題を解決するため、地域特性を踏まえた疾病の構造と食事や食習慣の特徴を明らかにし、明らかになった結果については、予防活動に取り組む関係機関及び関係者に広く周知・共有し、発症予防の効果的な取組を普及拡大する仕組みづくりを進めること。

(4) 社会生活を自立的に営むために必要な機能の維持及び向上のための施策 推進

市町村の各種健診結果や調査結果等の情報として、乳幼児の肥満や栄養不良、高齢者の低栄養傾向や低栄養の状況の実態等を集約・整理し、市町村の状況の差に関する情報について還元する仕組みづくりを進めること。

児童・生徒における健康・栄養状態の課題がみられる場合は、その課題解決に向けた対応方針及び方策について、教育委員会と調整を行うこと。

子どもの健やかな発育・発達、高齢者の身体及び生活機能の維持・低下の防止に資する効果的な栄養・食生活支援の取組事例の収集・整理を行い、市町村の取組に役立つ情報について還元する仕組みづくりを進めること。

(5) 食を通じた社会環境の整備の促進

① 特定給食施設における栄養管理状況の把握及び評価に基づく指導・支援特定給食施設の指導・支援に当たっては、「特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について」(平成 25 年3月 29 日がん対策・健康増進課長通知)を踏まえ、効率的かつ効果的な指導及び支援を行うこと。

特定給食施設の管理栄養士・栄養士の配置率は、施設の種類によって異なり、さらに都道府県によっても異なることから、改善が必要な課題が明確になるよう、施設の種別等の評価を行い、指導計画の改善を図ること。

特に、健康増進に資する栄養管理の質の向上を図る観点から、管理栄養士・栄養士の配置促進に関する取組を推進するとともに、全国的に一定の方法を用いて施設における栄養管理の状況の把握を行うことで、施設ごと、保健所管内ごと、都道府県ごとの状況の差が明らかとなることから、改善の成果が明確になるよう、栄養管理の状況を的確に評価する仕組みを整備すること。

② 飲食店によるヘルシーメニューの提供等の促進

食塩や脂肪の低減などヘルシーメニューの提供に取り組む飲食店について、その数を増大させていく取組を推進するに当たっては、波及効果をより大きなものとしていくため、どのような種類の店舗でヘルシーメニューを実践することが効果的かを検証し、より効果の期待できる店舗での実践を促していくこと。

また、栄養表示の活用については、健康増進に資するよう制度の普及に努め、その上で食品事業者が表示を行うに当たって不明な内容がある場合には、消費者庁に問い合わせるよう促すこと。なお、販売に供する食品であって栄養表示がされたものの検査及び収去に関する業務を行う場合は、食品衛生監視員の業務として行うものであること。その結果、食品事業者に係る表示の適正さに関する疑義が生じた場合については、栄養表示基準を定めている消費者庁に問い合わせること。

③ 地域の栄養ケア等の拠点の整備

高齢化の一層の進展に伴い在宅療養者が増大することを踏まえ、地域の在宅での栄養・食生活に関するニーズの実態把握を行う仕組みを検討するとともに、在宅の栄養・

食生活の支援を担う管理栄養士の育成や確保を行うため、地域の医師会や栄養士会等関係団体と連携し、地域のニーズに応じた栄養ケアの拠点の整備に努めること。
また、地域の状況の把握・分析については、専門的な分析技術が求められ、かつ、災害等の緊急時には速やかな分析が求められることから、管理栄養士の養成課程を有する大学等と連携し、地域の技術力を生かした栄養情報の拠点の整備に努めること。

④ 保健、医療、福祉及び介護領域における管理栄養士・栄養士の育成

行政栄養士の育成に当たっては、都道府県及び管内市町村の行政栄養士の配置の現状と施策の成果が最大に得られるような配置の姿を勘案し、職位や業務年数に応じて求められる到達能力を明らかにし、求められる能力が発揮できる配置体制について人事担当者や関係部局と調整するとともに、関係職種の協力のもと求められる能力が獲得できる仕組みづくりを進めること。

また、地域の医療や福祉、介護の質の向上を図る観点から、管内の医療機関や子ども又は高齢者が入所・利用する施設等の管理栄養士・栄養士の活動状況を通して、それぞれの領域において専門職種の技能の向上が必要とされる場合は、職能団体等と調整し、その資質の向上を図ること。

さらに、管理栄養士養成施設等の学生の実習の受け入れに当たっては、当該養成施設等と調整し、求められる知識や技能の修得に必要な実習内容を計画的に提供する体制を確保すること。

⑤ 健康増進に資する食に関する多領域の施策の推進

食に関する施策を所管する部局は、健康増進のほか、子育て支援、保育、教育、福祉、農政、産業振興、環境保全など多岐にわたることから、健康増進が多領域の施策と有機的かつ効果的に推進されるよう、食育推進に係る計画の策定、実施及び評価等について、関係部局と調整を図ること。

特に、健康増進と産業振興との連携による施策の推進に当たっては、健康増進に資する良質なものが普及拡大するよう、科学的根拠に基づき、一定の質を確保するための仕組みづくりを進めること。

⑥ 健康危機管理への対応

災害、食中毒、感染症、飲料水汚染等の飲食に関する健康危機に対して、発生の未然防止、発生時に備えた準備、発生時における対応、被害回復の対応等について、市町村や関係機関等と調整を行い、必要なネットワークの整備を図ること。

特に、災害の発生に備え、都道府県の地域防災計画に栄養・食生活支援の具体的な内容を位置づけるよう、関係部局との調整を行うとともに、保健医療職種としての災害発生時の被災地への派遣の仕組みや支援体制の整備に関わること。また、地域防災計画に基づく的確な対応を確保するため、市町村の地域防災計画における栄養・食生活の支援内容と連動するよう調整を行うとともに、関係機関や関係者等との支援体制の整備を行うこと。

2 保健所設置市及び特別区

(1) 組織体制の整備

栄養・食生活の改善は、生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底のほか、子どもや高齢者の健康、社会環境の整備の促進にも関わるため、該当施策を所管する課に行政栄養士がそれぞれ配置されている場合は、各種施策の推進とともに、行政栄養士の育成が円滑に進むよう、関係部局や関係者と協議の上、栄養・食生活に関連する施策全体の情報を集約し、共有する体制を確保すること。また、行政栄養士の配置が健康増進施策の

所管課に限られている場合は、該当施策を所管する課の施策の方向性に関する情報を共有し、優先されるべき有効な施策の企画立案及び実施に関わることができるよう、関係部局や関係者と協議の上、その体制を確保すること。

(2) 健康・栄養課題の明確化とPDCAサイクルに基づく施策の推進

人口や医療費等の構造や推移を踏まえ、優先的な健康・栄養課題を明確にするため、健診結果等の分析を行うこと。その際、背景となる食事内容や食習慣等の特徴について、各種調査結果とともに地域や暮らしの観察も含め、総合的に分析すること。それらの分析結果により明確化された健康・栄養課題の解決に向け、計画を策定し、その計画において施策の成果が評価できるよう、目標を設定すること。目標設定に当たってはできる限り数値目標とし、設定した主要目標に対して、PDCAサイクルに基づき、施策を推進すること。

特に専門的な知識及び技術を必要とする栄養指導としては、地域の優先的な健康課題を解決するために、対象とすべき人々の食事内容や食行動、食習慣とともに、それらを改善するために介入可能な食環境を特定し、関係機関等との調整の下、それらのネットワークを活用して、下記の(3)から(5)までの施策を効率的かつ効果的に推進し、課題解決に向けた成果をあげるための指導を行うこと。

(3) 生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底のための施策の推進

適切な栄養・食生活を実践することで予防可能な疾患について予防の徹底を図るために、集団全体の健康・栄養状態の特徴を特定健診・特定保健指導の結果をはじめ、レセプトデータ、介護保険データ、その他統計資料等に基づいて分析し、優先的に取り組む健康・栄養課題を明確にし、効果が期待できる目標を設定し、効率的かつ効果的に栄養指導を実施すること。

栄養指導の実施に当たっては、対象者が代謝等の身体のメカニズムと食習慣との関係を理解し、食習慣の改善を自らが選択し、行動変容につなげるように進めること。実施後は、検査データの改善度、行動目標の達成度、食習慣の改善状況等を評価することで、より効率的かつ効果的な指導方法や内容となるよう改善を図ること。

さらに、集団全体の健康・栄養状態の改善状況、生活習慣病の有病者・予備群の減少、生活習慣病関連の医療費の適正化など、設定した目標に対する評価・検証を行い、これらの検証結果に基づき、課題解決に向けた計画の修正、健康・栄養課題を明確にした戦略的取組の検討を行うこと。

(4) 社会生活を自立的に営むために必要な機能の維持及び向上のための施策の推進

① 次世代の健康

母子保健部門における国民運動計画である「健やか親子 21」の取組と連動した目標設定を行い、効果的な取組を進めること。乳幼児健診で得られるデータについて、子どもの栄養状態を反映する代表的な指標である身体発育状況の集計・解析を行い、集団の年次推移の評価を通して、肥満や栄養不良など優先される課題を選定するとともに、個人の状況の変化の評価を通して、栄養・食生活の個別支援が必要とされる子どもの特定を図ること。

集団で優先される課題の解決、特定化された個人の課題の解決に向けて、その背景にある食事内容、食習慣及び養育環境等の観察・分析を行い、他職種や関係機関と連携した取組を行うこと。

また、低出生体重児の減少に向けては、妊娠前の母親のやせや低栄養など予防可能な要因について、他職種と連携し、その改善に向けた取組を行うこと。

さらに、児童・生徒について、肥満ややせなど将来の健康にも影響を及ぼす課題がみられた場合は、教育委員会と基本的な対応方針にかかる情報を共有した上で、家庭、学校及び関係機関と連携した取組を行うこと。

② 高齢者の健康

地域全体の高齢者の食と健康を取り巻く状況を捉え、健康増進、介護予防及び介護保険等での栄養・食生活支援を効果的に行う体制を確保すること。高齢期の適切な栄養は、身体機能を維持し生活機能の自立を確保する上で重要であることから、低栄養傾向や低栄養の高齢者の実態把握及びその背景の分析等を進め、改善に向けた効果的な計画を立案し、必要な取組を行うこと。

また、地域によって高齢者を取り巻く社会資源の状況が異なることから、地域包括ケア体制全体の中で、優先的に解決すべき栄養の課題について、他職種と連携し取り組む体制を確保するとともに、必要な栄養・食生活支援について関係部局や関係機関と調整を行うこと。

(5) 食を通じた社会環境の整備の促進

① 特定給食施設における栄養管理状況の把握及び評価に基づく指導・支援

特定給食施設の指導・支援に当たっては、「特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について」(平成25年3月29日がん対策・健康増進課長通知)を踏まえ、効果的かつ効果的な指導及び支援を行うこと。

特定給食施設の管理栄養士・栄養士の配置率は、施設の種類等によって異なることから、改善が必要な課題が明確になるよう、施設の種別等の評価を行い、指導計画の改善を図ること。

特に、健康増進に資する栄養管理の質の向上を図る観点から、管理栄養士・栄養士の配置促進に関する取組を推進するとともに、全国的に一定の方法を用いて施設における栄養管理の状況の把握を行うことで、施設ごと、保健所管内ごと、都道府県ごとの状況の差が明らかとなることから、改善の成果が明確になるよう、栄養管理の状況を的確に評価する仕組みを整備すること。

② 飲食店によるヘルシーメニューの提供等の促進

食塩や脂肪の低減などヘルシーメニューの提供に取り組む飲食店について、その数を増大させていく取組を推進するに当たっては、波及効果をより大きなものとしていくため、どのような種類の店舗でヘルシーメニューを実践することが効果的かを検証し、より効果の期待できる店舗での実践を促していくこと。

また、栄養表示の活用については、健康増進に資するよう制度の普及に努め、その上で食品事業者が表示を行うに当たって不明な内容がある場合には、消費者庁に問い合わせるよう促すこと。なお、販売に供する食品であって栄養表示がされたものの検査及び収去に関する業務を行う場合は、食品衛生監視員の業務として行うものであること。その結果、食品事業者に係る表示の適正さに関する疑義が生じた場合については、栄養表示基準を定めている消費者庁に問い合わせること。

③ 保健、医療、福祉及び介護領域における管理栄養士・栄養士の育成

行政栄養士の育成に当たっては、行政栄養士の配置の現状と施策の成果が最大に得られるような配置の姿を勘案し、職位や業務年数に応じて求められる到達能力を明らかにし、求められる能力が発揮できる配置体制について人事担当者や関係部局と調整するとともに、関係職種の協力のもと求められる能力が獲得できる仕組みづくりを進めること。

また、地域の医療や福祉、介護の質の向上を図る観点から、管内の医療機関や子ども又は高齢者が入所・利用する施設等の管理栄養士・栄養士の活動状況を通して、それぞれの領域において専門職種の技能の向上が必要とされる場合は、職能団体等と調整し、その資質の向上を図ること。

さらに、管理栄養士養成施設等の学生の実習の受け入れに当たっては、当該養成施設等と調整し、求められる知識や技能の修得に必要な実習内容を計画的に提供する体制を確保すること。

④ 食育推進のネットワークの構築

食に関する施策を所管する部局は、健康増進のほか、子育て支援、保育、教育、福祉、農政、産業振興、環境保全など多岐にわたることから、健康増進が多領域の施策と有機的かつ効果的に推進されるよう、食育推進に係る計画の策定、実施及び評価等について、関係部局と調整を図ること。

また、住民主体の活動やソーシャルキャピタルを活用した健康づくり活動を推進するため、食生活改善推進員等に係るボランティア組織の育成や活動の活性化を図られるよう、関係機関等との幅広いネットワークの構築を図ること。

⑤ 健康危機管理への対応

災害、食中毒、感染症、飲料水汚染等の飲食に関する健康危機に対して、発生の未然防止、発生時に備えた準備、発生時における対応、被害回復の対応等について、住民に対して適切な情報の周知を図るとともに、近隣自治体や関係機関等と調整を行い、的確な対応に必要なネットワークの構築や支援体制の整備を図ること。

特に、災害の発生に備え、保健所設置市又は特別区の地域防災計画に栄養・食生活支援の具体的な内容を位置づけるよう、関係部局との調整を行うとともに、保健医療職種としての災害発生時の被災地への派遣の仕組みや支援体制の整備に関わること。

3 市町村

(1) 組織体制の整備

栄養・食生活の改善は、生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底のほか、子どもや高齢者の健康、社会環境の整備の促進にも関わるため、該当施策を所管する課に行政栄養士がそれぞれ配置されている場合は、各種施策の推進とともに、行政栄養士の育成が円滑に進むよう、関係部局や関係者と協議の上、栄養・食生活に関連する施策全体の情報を集約し、共有する体制を確保すること。また、行政栄養士の配置が健康増進施策の所管課に限られている場合は、該当施策を所管する課の施策の方向性に関する情報を共有し、優先されるべき有効な施策の企画立案及び実施に関わることができるよう、関係部局や関係者と協議の上、その体制を確保すること。

(2) 健康・栄養課題の明確化とPDCAサイクルに基づく施策の推進

人口や医療費等の構造や推移を踏まえ、優先的な健康・栄養課題を明確にするため、健診結果等の分析を行うこと。その際、背景となる食事内容や食習慣等の特徴について、各種調査結果とともに地域や暮らしの観察も含め、総合的に分析すること。それらの分析結果により明確化された健康・栄養課題の解決に向け、計画を策定し、その計画に応じて施策の成果が評価できるよう、目標を設定すること。目標設定に当たってはできる限り数値目標とし、設定した主要目標に対して、PDCAサイクルに基づき、施策を推進すること。

なお、地域の健康・栄養問題の特徴や課題を明らかにする上で、都道府県全体の状況や管内の市町村ごとの状況の差に関する情報が有益と考えられる場合や、栄養指導の対

象者の明確化や効率的かつ効果的な指導方法や内容を改善していく上で、既に改善に取り組んでいる管内の市町村の情報が有益と考えられる場合には、都道府県に対し技術的助言として情報提供を求めること。

(3) 生活習慣病の発症予防と重症化予防の徹底のための施策の推進

適切な栄養・食生活を実践することで予防可能な疾患について予防の徹底を図るために、集団全体の健康・栄養状態の特徴を特定健診・特定保健指導の結果をはじめ、レセプトデータ、介護保険データ、その他統計資料等に基づいて分析し、優先的に取り組む健康・栄養課題を明確にし、効果が期待できる目標を設定し、効率的・効果的に栄養指導を実施すること。

栄養指導の実施に当たっては、対象者が代謝等の身体のメカニズムと食習慣との関係を理解し、食習慣の改善を自らが選択し、行動変容につなげるように進めること。実施後は、検査でデータの改善度、行動目標の達成度、食習慣の改善状況等を評価することで、より効率的かつ効果的な指導方法や内容となるよう改善を図ること。

さらに、集団全体の健康・栄養状態の改善状況、生活習慣病の有病者・予備群の減少、生活習慣病関連の医療費の適正化など、設定した目標に対する評価・検証を行い、これらの検証結果に基づき、課題解決に向けた計画の修正、健康・栄養課題を明確にした戦略的取組の検討を行うこと。

(4) 社会生活を自立的に営むために必要な機能の維持及び向上のための施策の推進

① 次世代の健康

母子保健部門における国民運動計画である「健やか親子 21」の取組と連動した目標設定を行い、効果的な取組を進めること。乳幼児健診で得られるデータについて、子どもの栄養状態を反映する代表的な指標である身体発育状況の集計・解析を行い、集団の年次推移の評価を通して、肥満や栄養不良など優先される課題を選定するとともに、個人の状況の変化の評価を通して、栄養・食生活の個別支援が必要とされる子どもの特定を図ること。集団で優先される課題の解決、特定化された個人の課題の解決に向けて、その背景にある食事内容、食習慣及び養育環境等の観察・分析を行い、他職種や関係機関と連携した取組を行うこと。

また、低出生体重児の減少に向けては、妊娠前の母親のやせや低栄養など予防可能な要因について、他職種と連携し、その改善に向けた取組を行うこと。

さらに、児童・生徒について、肥満ややせなど将来の健康にも影響を及ぼす課題が見られた場合は、教育委員会と基本的な対応方針に係る情報を共有した上で、家庭、学校及び関係機関と連携した取組を行うこと。

② 高齢者の健康

地域全体の高齢者の食と健康を取り巻く状況を捉え、健康増進、介護予防及び介護保険等での栄養・食生活支援を効果的に行う体制を確保すること。

高齢期の適切な栄養は、身体機能を維持し生活機能の自立を確保する上で重要であることから、低栄養傾向や低栄養の高齢者の実態把握及びその背景の分析等を進め、改善に向けた効果的な計画を立案し、必要な取組を行うこと。

また、地域によって高齢者を取り巻く社会資源の状況が異なることから、地域包括ケア体制全体の中で、優先的に解決すべき栄養の課題について、他職種と連携し取り組む体制を確保するとともに、必要な栄養・食生活支援について関係部局や関係機関と調整を行うこと。

(5) 食を通じた社会環境の整備の促進

① 保健、医療、福祉及び介護領域における管理栄養士・栄養士の育成

行政栄養士の育成に当たっては、行政栄養士の配置の現状と施策の成果が最大に得られるような配置の姿を勘案し、職位や業務年数に応じて求められる到達能力を明らかにし、求められる能力が発揮できる配置体制について人事担当者や関係部局と調整するとともに、関係職種の協力のもと求められる能力が獲得できる仕組みづくりを進めること。

また、地域の医療や福祉、介護の質の向上を図る観点から、管内の医療機関や子ども又は高齢者が入所・利用する施設等の管理栄養士・栄養士の活動状況を通して、それぞれの領域において専門職種の技能の向上が必要とされる場合は、都道府県や職能団体等と調整し、その資質の向上を図ること。

さらに、管理栄養士養成施設等の学生の実習の受け入れに当たっては、当該養成施設等と調整し、求められる知識や技能の修得に必要な実習内容を計画的に提供する体制を確保すること。

② 食育推進のネットワークの構築

食に関する施策を所管する部局は、健康増進のほか、子育て支援、保育、教育、福祉、農政、産業振興、環境保全など多岐にわたることから、健康増進が多領域の施策と有機的かつ効果的に推進されるよう、食育推進に係る計画の策定、実施及び評価等について、関係部局と調整を図ること。

また、住民主体の活動やソーシャルキャピタルを活用した健康づくり活動を推進するため、食生活改善推進員等に係るボランティア組織の育成や活動の活性化を図られるよう、関係機関等との幅広いネットワークの構築を図ること。

③ 健康危機管理への対応

災害、食中毒、感染症、飲料水汚染等の飲食に関する健康危機に対して、発生の未然防止、発生時に備えた準備、発生時における対応、被害回復の対応等について、住民に対して適切な情報の周知を図るとともに、都道府県や関係機関等と調整を行い、的確な対応に必要なネットワークの構築や支援体制の整備を図ること。

特に、災害の発生に備え、都道府県の地域防災計画等を踏まえ、市町村の地域防災計画に栄養・食生活支援の具体的な内容を位置づけるよう、関係部局と調整を行うこと。

各 { 都道府県
保健所設置市
特別区 } 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長

特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援について

特定給食施設の栄養管理に関しては、健康増進法(平成 14 年法律第 103 号。以下「法」という。)に基づき実施されているところである。

平成 25 年度から開始する健康日本 21(第二次)の推進に当たり、特定給食施設における栄養管理に関する指導及び支援については、下記の事項に留意の上、対応方よろしくご配慮願いたい。

なお、特定給食施設の指導等に係る事務は、都道府県(政令市及び特別区を含む。以下同じ。)の自治事務(地方自治法第 2 条第 8 項)であり、本通知は、地方自治法第 245 条第 1 項の技術的助言であることを付言する。

また、本通知の施行に伴い、平成 15 年 4 月 30 日付け健習発第 04300 01 号厚生労働省健康局総務課生活習慣病対策室長通知「健康増進法等の施行について(特定給食施設関係)」は廃止する。

記

第 1 特定給食施設に関する指導及び支援に係る留意事項について

1 現状分析に基づく効率的・効果的な指導及び支援について

- (1) 管理栄養士又は栄養士の配置状況を分析し、未配置施設に対して効率的な指導計画を作成し、指導・支援を行うこと。
- (2) 利用者の身体状況の変化などの分析により栄養管理上の課題が見られる施設に対して、課題解決に資する効果的な指導計画を作成し、指導・支援を行うこと。
- (3) 病院及び介護老人保健施設については、管理栄養士がほぼ配置されていること、医学的な栄養管理が個々人に実施されていることから、個別指導の対象とするのではなく、必要に応じて、地域の医療等の質の向上を図る観点から専門職としての高度な技能の確保に向けた取組について、職能団体の協力が得られるよう調整を行うこと。
- (4) 事業所については、利用者に応じた食事の提供とともに、特定健診・特定保健指導等の実施もあわせ、利用者の身体状況の改善が図られるよう、指導・支援を行うこと。
- (5) 特定給食施設に対し、栄養管理の状況について報告を求める場合には、客観的に効果が評価できる主要な項目とすること。例えば、医学的な栄養管理を個々人に実施する施設に対し、給与栄養目標量や摂取量の平均的な数値の報告を求める必要性は乏しいこと。また、求めた報告については、的確に評価を行い、管内施設全体の栄養管

理状況の実態やその改善状況として取りまとめを行い、関係機関や関係者と共有する体制の確保に努めること。

- (6) 栄養改善の効果を挙げている好事例を収集し、他の特定給食施設へ情報提供するなど、効果的な実践につながる仕組みづくりに努めること。

2 特定給食施設における栄養管理の評価と指導計画の改善について

- (1) 管理栄養士又は栄養士の配置状況、利用者の身体状況の変化など栄養管理の状況について、評価を行うこと。
- (2) 施設の種類によって管理栄養士等の配置率が異なることから、施設の種別別に評価を行うなど、課題が明確となるような分析を行うこと。なお、学校への指導については、教育委員会を通じて行うこと。
- (3) 評価結果に基づき、課題解決が効率的・効果的に行われるよう、指導計画の改善を図ること。
- (4) 評価結果を改善に生かすために、栄養管理上の課題が見られる場合には、施設長に対し、課題解決への取組を促すこと。また、栄養管理を担う職員について、専門職としての基本的な技能の確保を図る必要がある場合には、職能団体の協力が得られるよう調整を行うこと。

3 その他、指導及び支援に係る留意事項について

- (1) 健康危機管理対策の一環として、災害等に備え、特定給食施設が担う役割を整理し、施設内及び施設間の協力体制の整備に努めること。
- (2) 特定給食施設以外の給食施設に対する指導及び支援に関しては、地域全体の健康増進への効果の程度を勘案し、より効率的・効果的に行うこと。

第2 特定給食施設が行う栄養管理に係る留意事項について

1 身体の状態、栄養状態等の把握、食事の提供、品質管理及び評価について

- (1) 利用者の性、年齢、身体の状態、食事の摂取状況及び生活状況等を定期的に把握すること。
- (2)(1)で把握した情報に基づき給与栄養量の目標を設定し、食事の提供に関する計画を作成すること。
- (3)(2)で作成した計画に基づき、食材料の調達、調理及び提供を行うこと。
- (4)(3)で提供した食事の摂取状況を定期的に把握するとともに、身体状況の変化を把握するなどし、これらの総合的な評価を行い、その結果に基づき、食事計画の改善を図ること。

2 提供する食事(給食)の献立について(1) 給食の献立は、利用者の身体の状態、日常の食事の摂取量に占める給食

の割合、嗜好等に配慮するとともに、料理の組合せや食品の組合せにも配慮して作成するよう努めること。(2) 複数献立や選択食(カフェテリア方式)のように、利用者の自主性により料理の選択が行われる場合には、モデル的な料理の組合せを提示するよう努めること。

3 栄養に関する情報の提供について

- (1) 利用者に対し献立表の掲示や熱量、たんぱく質、脂質及び食塩等の主要栄養成分の表示を行うなど、健康や栄養に関する情報の提供を行うこと。
- (2) 給食は、利用者が正しい食習慣を身に付け、より健康的な生活を送るために必要な知識を習得する良い機会であり、各々の施設に応じ利用者等に各種の媒体を活用するなどにより知識の普及に努めること。

4 書類の整備について

- (1) 献立表など食事計画に関する書類とともに、利用者の身体状況など栄養管理の評価に必要な情報について適正に管理すること。
- (2) 委託契約を交わしている場合は、委託契約の内容が確認できるよう委託契約書等を備えること。

5 衛生管理について

給食の運営は、衛生的かつ安全に行われること。具体的には、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)、「大規模食中毒対策等について」(平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号生活衛生局長通知)の別添「大量調理 施設衛生管理マニュアル」その他関係法令等の定めるところによること。

6 災害等の備えについて 災害等に備え、食糧の備蓄や対応方法の整理など、体制の整備に努めること。

第 3 健康日本 21(第二次)の個別目標の評価基準に係る留意事項について

健康日本 21(第二次)の目標である「利用者に応じた食事の計画、調理及び栄養の評価、改善を実施している特定給食施設の割合の増加」に関する評価については、下記の基準を用いて行うこと。

- (1) 「管理栄養士又は栄養士」の配置状況(配置されていること)
- (2) 「肥満及びやせに該当する者の割合」の変化の状況(前年度の割合に対して、増加していないこと)。なお、医学的な栄養管理を個々人に実施する施設は、対象としないこと。

第 4 管理栄養士を置かなければならない特定給食施設の指定について

法第 21 条第 1 項の指定の対象施設について 法第 21 条第 1 項の規定により管理栄養士を置かなければならない特定給食施設として、健康増進法施行規則(平成 15 年厚生労働省令第 86 号。以下「規則」という。)第 7 条に、

- ・ 医学的な管理を必要とする者に食事を提供する特定給食施設であって、継続的に 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上の食事を供給するもの (第 7 条第 1 号)
- ・ それ以外の、管理栄養士による特別な栄養管理を必要とする特定給食施設であって、継続的に 1 回 500 食以上又は 1 日 1500 食以上の食事を供給するもの(第 7 条第 2 号) が規定されたが、これらの施設を指定する場合の運用の留意点は以下のとおりである。

・

1 規則第 7 条第 1 号の指定の対象施設(一号施設)について

- (1) 規則第 7 条第 1 号に掲げる特定給食施設(以下「一号施設」という。)とは、病院又は介護老人保健施設に設置される特定給食施設であって 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上の食事を供給するものをいう こと。
- (2) なお、一号施設は、許可病床数 300 床以上の病院又は入所定員 300 人以上の介護老人保健施設に設置されている特定給食施設(法第 21 条第 1 項の指定の対象施設となる特定給食施設が病院及び介護老人保健施設並びにこれら以外のものを対象として食事を供給する場合 (病院及び介護老人保健施設のみを対象として食事を供給する場合を含む。))には、当該特定給食施設が給食の対象とする病院許可病床数 及び介護老人保健施設の入所定員の合計が 300 以上とする。)をいうこと。

2 規則第 7 条第 2 号の指定の対象施設(二号施設)について

- (1) 規則第 7 条第 2 号に掲げる特定給食施設(以下「二号施設」という。)とは、
 - ・ 生活保護法第 38 条に規定する教護施設及び更生施設
 - ・ 老人福祉法第 5 条の 3 に規定する養護老人ホーム、特別養護老人ホーム及び軽費老人ホーム
 - ・ 児童福祉法第 37 条に規定する乳児院、同法第 41 条に規定する児童養護施設、同法第 42 条第 1 号に規定する福祉型障害児入所施設、同法第 43 条の 2 に規定する情緒障害児短期治療施設、同法第 44 条に規定する児童自立支援施設・独立行政法人国立重度知的障害者総合施設のぞみの園法第 11 条第 1 項の規定により設置する施設・障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律第 5 条第 12 項に規定する障害者支援施設
 - ・ 事業所、寄宿舎、矯正施設、自衛隊等(以下「事業所等」という。)であって、1 回 500 食以上又は 1 日 1500 食以上の食事を供給するものをいうこと。
- (2) 法第 21 条第 1 項の指定の対象施設となる特定給食施設が一号施設及び二号施設又は複数の二号施設を対象として食事を供給する場合にあっては、1(2)に該当する場合を除き、これらの施設に供給する食事数の合計が 1 回 500 食以上又は 1 日 1500 食以上で

ある場合には、二号施設とみなされること。

この場合、病院又は介護老人保健施設に対し 1 回に供給する食事数については、許可病床数又は入所定員数(1 日に供給する食事数については、許可病床数又は入所定員数の 3 倍の数)とみなして取り扱うものとする。

(3) 一号施設及び二号施設以外のものをも対象として食事を供給する特定給食施設にあっては、1(2)に該当する場合を除き、一号施設及び二号施設に供給する食事数が 1 回 500 食以上又は 1 日 1500 食以上である場合には、二号施設とみなされること。

この場合、病院及び介護老人保健施設に対し供給する食事数の算定の方法については、(2)の後段で示した取扱いに準じて取り扱うこと。

3 その他社会福祉施設等に食事を供給する特定給食施設について

(1) 法第 21 条第 1 項の指定の対象施設となる特定給食施設が法令等により栄養士を必置とされている複数の社会福祉施設及び児童福祉施設(以下「社会福祉施設等」という。)に限り食事を供給するものにあつては、それぞれの社会福祉施設等に配置されている栄養士が各施設において栄養業務を行っていることに鑑み、法第 21 条第 1 項の指定の対象施設となる社会福祉施設等に供給される食事数が 1 回 500 食以上又は 1 日 1500 食以上となるものがある場合には、二号施設とみなされること。

(2) 事業所等に対し食事を供給する特定給食施設にあっては、当該給食施設により事業所等に供給される食事が主として事業所等に勤務又は居住する者により喫食され、かつ、事業所等で勤務又は居住する者の概ね 8 割以上が当該給食施設で供給する食事を喫食するものであって 1 回 500 食以上又は 1 日 1500 食以上供給する場合、二号施設とみなされること。

臨地・校外実習の実際—改正栄養士法の施行にあたって— 2002 年版

平成 14 年 10 月 初版発行

臨地・校外実習のあり方検討会名簿(平成 13 年 9 月～平成 14 年 10 月)

社団法人 日本栄養士会

副会長 (聖マリアンナ医科大学病院) 中村 丁次
専務理事 (コーディネーター) 原 正俊
常務理事 日景 栄幸
常任理事 (女子栄養大学) 鈴木 久乃
常任理事 (千葉県循環器病センター)

長谷川 克己
理 事 (城西大学) 池本 真二
理 事 (川崎医療福祉大学) 小野 章史
理 事 (お茶の水女子大学) 小松 龍史
理 事 (茨城県立コロニーあすなろ) 政安 静子

社団法人 全国栄養士養成施設協会

東京農業大学短期大学部 教授 中村 カホル
東京家政学院大学 教授 浜野 美代子
大妻女子大学 教授 八倉巻 和子
常務理事・事務局長 有馬 克彦

協 力

社団法人 日本栄養士会

全国学校健康教育栄養士協議会・全国行政栄養士協議会・全国研究教育栄養士協議会・全国集団健康管理栄養士協議会・全国地域活動栄養士協議会・全国病院栄養士協議会・全国福祉栄養士協議会

臨地実習及び校外実習の実際 2013 年暫定版

平成 25 年 8 月 2013 年暫定版発行

臨地・校外実習マニュアル改訂検討ワーキング名簿(平成 24 年 2 月～平成 25 年 8 月)

公益社団法人日本栄養士会

理 事 (聖徳大学) 池本 真二
医療事業部企画運営委員 (公立学校共済組合九州中央病院) 渡辺 啓子
勤労者支援事業部企画運営委員 (西洋フード・コンパスグループ株式会社) 佐藤 愛香
研究教育事業部企画運営委員 (新潟医療福祉大学) 斎藤 トシ子
公衆衛生事業部企画運営委員 (群馬県健康福祉部食品安全局食品安全課) 阿部 絹子
福祉事業部企画運営委員 (特別養護老人ホームしらゆり園) 林 弥生

社団法人全国栄養士養成施設協会

二葉栄養専門学校 教授 高橋 興亜
大妻女子大学 教授 彦坂 令子
東京聖栄大学 准教授 鈴木 三枝
駒沢女子大学 准教授 韓 順子
常務理事・事務局長 有馬 克彦

協 力

公益社団法人日本栄養士会

学術研究事業部長 (京都府立大学大学院)

木戸 康博

医療事業部・学校健康教育事業部・勤労者支援事業部・研究教育事業部・公衆衛生事業部・地域活動事業部・福祉事業部

臨地・校外実習マニュアル改訂検討ワーキング名簿(平成26年1月～平成26年4月)

公益社団法人日本栄養士会

学術研究事業部長（京都府立大学大学院）	木戸 康博
医療事業部企画運営委員（株式会社日立製作所日立総合病院）	石川 祐一
勤労者支援事業部企画運営委員（西洋フード・コンパスグループ株式会社）	佐藤 愛香
研究教育事業部企画運営委員（新潟医療福祉大学）	斎藤 トシ子
公衆衛生事業部企画運営委員（群馬県健康福祉部食品安全局食品安全課）	阿部 絹子
福祉事業部企画運営委員（特別養護老人ホームしらゆり園）	林 弥生

一般社団法人全国栄養士養成施設協会

二葉栄養専門学校	教授	高橋 興亜
大妻女子大学	教授	彦坂 令子
東京聖栄大学	教授	鈴木 三枝
駒沢女子大学	教授	韓 順子
常務理事・事務局長		有馬 克彦

協 力

公益社団法人日本栄養士会

医療事業部・学校健康教育事業部・勤労者支援事業部・研究教育事業部・公衆衛生事業部・
地域活動事業部・福祉事業部

臨地実習及び校外実習の実際 2014年版

平成26年4月30日 発行

発 行 公益社団法人日本栄養士会

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1-39

TEL 03-3295-5151 FAX 03-3295-5165

URL <http://www.dietitian.or.jp/>

一般社団法人全国栄養士養成施設協会

〒170-0004 東京都豊島区北大塚1-16-6 大塚ビル608号

TEL 03-3918-1022 FAX 03-3918-1019

URL <http://www.eiyo.or.jp/>
