

令和4年度事業報告

報告書 作成 組織部長 深谷英幸

事業区分	公益3			
事業名称	フレッシュダイエティシャン研修会			
事業概要	目的	管理栄養士・栄養士を目指す学生を対象に、現役管理栄養士による生の声を聞くことで、今後の学習や進路選択に役立ててもらい、長じては栄養士会への入会を促すことを目的とする。		
	内容	日 時	令和4年11月24日(木)～令和5年3月31(金)	
		場 所	ホームページ特設ページにて開催予定	
		対象及び参加予定数	養成校の学生 約1700人	
		内容のプログラム等	①栄養士・管理栄養士の活動紹介 ②栄養士・管理栄養士のお仕事紹介	
	結果と成果	参加者	アクセス数 3,797件 質問数 23件	
		結果概要等	別添のとおり。	
予算	収入	科目	金額	積算基礎
		計	0	
	支出	講師謝金	50,000	①パワーポイント報告者 10名 5000円×10名
		計	50,000	
		計		
決算	収入	科目	金額	積算基礎
		計	0	
	支出	講師謝金	40,000	①パワーポイント報告者 8名 5000円×8名
			1,276	②振込手数料 8名分
		計	41,276	

フレッシュダイエティシャン研修会 2022年度 まとめ

2023.4.22 組織部長 深谷英幸

開催期間 2022年11月24(木)～2023年3月31日(金)

FD2022アクセス数集計

	2022/11	2022/12	2023/1	2023/2	2023/3	合計
トップページ	1296	1505	717	155	124	3797
病院	122	106	70	6	14	318
委託給食	65	106	48	6	8	233
小学校	44	63	42	5	6	160
スポーツ栄養	58	73	43	2	6	182
保健センター	37	62	12	3	7	121
障害者福祉施設	45	79	26	6	6	162
栄養士-病院	34	62	38	7	9	150
栄養士-保育園	62	54	31	5	6	158

*2023/4/4集計

(参考)FD2021アクセス数集計

	2021/11	2021/12	2022/1	2022/2	2022/3	合計
トップページ	613	210	1477	296	167	2763
病院1	96	9	242	17	16	380
病院2	66	8	127	10	11	222
委託給食	54	6	158	10	17	245
小学校	47	4	83	17	16	167
介護老人保健施設	42	1	98	14	14	169
スポーツ栄養	39	3	164	13	16	235
行政	31	3	105	10	14	163
児童福祉	31	2	78	8	12	131
栄養士-事業所	47	13	101	14	8	183
栄養士-保育園	47	5	115	14	13	194
回答ページ				70	24	94

*回答ページは2月6日にアップしました

*2022/4現在

FD2022アンケート集計

21名(少なくともスミマセン)

[発表の数は十分でしたか?]	とても満足	15 満足	6		
[発表の内容はわかりやすかったですか?]	とても満足	15 満足	5	普通	1
[発表の内容はわかりやすかったですか?]	とても満足	15 満足	6		
[発表の時間は丁度良かったですか?]	とても満足	15 満足	6	やや不満	1
[就活の参考になりましたか?]	強くそう思う	12 そう思う	9		
[気になった発表はありましたか?]	強くそう思う	11 そう思う	7	どちらとも	2
[栄養士・管理栄養士を目指す意欲は強くなりましたか?]	強くそう思う	13 そう思う	7	どちらとも	1
[次年度も同じ取り組みがあった場合視聴したいですか?]	強くそう思う	14 そう思う	4	どちらとも	3
[今後、栄養士会に入会して研修会などに参加したいですか?]	強くそう思う	11 そう思う	4	どちらとも	6

どのような点が特に役立ちましたか(自由回答)

★栄養士の仕事内容

★働いている実情や環境の違いが良くわかり、学生のうちに目指したらよいか参考になった。ありがとうございます。

★1日のスケジュールの内容があったのでどのような業務をするのか分かりやすかったです。

★就職活動の仕方や1日のスケジュールがあることによってどのような仕事をされているかが分かりやすかったしやりがいや特に注意していることなどを知れて勉強になりました。

★自分のなりたい栄養士像が視聴する前よりも明確になった気がする。

★仕事内容の違いがよくわかった

★医実際にしている仕事内容や得られたことなどが知れてよかったです。

★自分が目指している職について実際仕事している方からお話が聞けて想像しやすかったし、勉強になりました。学生のうちにやっておくと良い事を教えて頂いて頑張ろうと思えました。

その他ご意見・ご感想があれば是非お聞かせください(自由回答)

★地域で働いている栄養士・管理栄養士(介護保険の訪問栄養指導等)の話も聞いてみたい。

★知らないことをたくさん知れて良かったです。就職活動にも役立てたいと思います。

FD2022個別の質問

①医療

柴田綾恵

8件

[1]病院ではどのライフステージの患者さんと接する機会が多いですか。

<返答>

ご質問ありがとうございます。栄養指導の際は小児(小児肥満、小児腎臓病等)～高齢者まで様々で、妊婦さん(妊娠糖尿病等)もいらっしゃいます。小児の生活曲線、妊娠期の付加量、生活習慣病の各ガイドライン、高齢者のフレイルなどに関する知識が必要となりますのでしっかり勉強してくださいね。また、時々アスリート(プロ野球選手など)とお話する機会もありましたが、自分とはかけ離れた食生活だったため食事内容の聞き取りに時間を要しました。いずれのライフステージの方を相手にしても、礼節の保たれた振る舞いや言葉遣いで相手を尊重し、相手の食生活を想像してサポートすることが重要だと私は思います。

[2]大学4年生の頃のクリニックでのアルバイトでは、具体的にどのようなことを行っていましたか。

<返答>

ご質問ありがとうございます。アルバイトの際はもちろんまだ国家資格を所持していなかったため栄養指導はせず主に事務作業でした。受付業務・電話対応、診療報酬請求事務を教わりながら、先輩管理栄養士の栄養指導に同席させてもらいカルテ入力を補佐し栄養指導のことばやイロハを勉強しました。その他、看護師さんや検査技師さんの業務をみて生体検査(レントゲンや心電図など)や血液検査の基礎を学んだり、バイタル測定をさせてもらったり、診察を見学して薬物治療や処方について教わったりもしました。大病院へいきなり就職すると診察の一連の流れが分からないままとなりやすいですが、クリニックへまず就職しそれを知ることができたのは医療従事者の基本につながっており貴重な経験だったなと思います。

[3]実際に働いていて、取得しておけば良かったと思う資格はありますか？

<返答>

狙っていた資格はすべて取得したので特には無いです。大学卒業時点での私の栄養関連以外の資格は、暗算1級、英検2級、普通自動車免許、秘書技能検定2級、ビジネス文書検定2級、TOEIC875/990点、MOS Word2013Specialist、MOS Excel2013Specialist、TOEICスピーキングテスト160/200点、日商簿記2級です。履歴書にそれらを羅列するだけで面接官から声をかけてもらいやすくなりますし、ビジネスマナー・英語・パソコン・会計において一定のスキルを入社前から得ていることが分かりやすいため他受験者との差をつけることができたと思います。栄養関連ではフードコーディネーターや食生活アドバイザーなどが民間資格であげられますが、いざ働いてみるとそれらはあまり臨床・実務には活かせられないかなと思います(もちろん勉強することはよいですよ！)

[4]病院での事務作業では、事務作業としてパソコン業務も多くあると知りました。大学生のうちにパソコンでどのようなことができるようにしているとよいでしょうか？

<返答>

現在私の職場の社会人1年目(に関わらずどの年代においてもパソコンが苦手な方はいらっしゃいます)に対して思うのは、Excel、Word、Power Pointの基本的技術は全て網羅しておいていただきたいです。それら事務作業に時間をとられては仕事がすすみませんからね！特に、データベース使用で役立つExcel関数を用いた計算は活躍します。SUM、AVERAGE、COUNTIFくらいは常識ですが、ピボットテーブルも使えると「おっ！」と思います。栄養指導件数や診療科ごとの割合をまとめたり、月報を作ったり、栄養情報提供書や栄養価計算をするのにも活用することもあるためExcelは重宝します。また、栄養指導では資料作成をすることも多いため、PowerPointでイラストを修正したり、見やすいデザインにしたり、文章を考えたりする能力も必要です。あとはショートカットキーも使いこなせるとよいですね。キーボードとマウスを手が行き来する時間が惜しいほど仕事は忙しいので、マウスを使わずにキーボードのみで作業できるようになってほしいです。

[5]他職種との関わりのなかで気をつけていることはなんですか？

<返答>

名前を覚えて自分から声をかけること、話し方や聞き方に気を付けることです。病院では大勢のスタッフと関わりますが、こちらから名前を覚えると相手も自分を覚えてくださり、色々相談したり協力してもらったりできます。仕事では顔が広いほうが得です。また、話し方に関しては、自覚のないうちに誰でも口癖があるかと思うので、会話を録音してみると俯瞰的に振り返ることができます。嫌われる4Dことばという、「でも」「だって」「どうせ」「だから」というのがありますが無意識に使わないようにしましょう。そしてこれは私も最も注意を払っていることですが、相手の話を遮らずに聞くこと・話は文末まで話すことが結構難しいです。「～が必要になるんで」「私はそのように思うのですが。」「いま課長は不在なんですけど。」など、文章を言い切らない話し方は相手に不快感を与えやすいです。どんなにスキルが高い管理栄養士でも、コミュニケーションがとれない(=人としての基本ができていない 遅刻する・挨拶しない・締め切りを守れないなど)なら同僚でも関わりたくないですからね…。

[6]会社内の空気はどんな感じですか？

沢山大変なことがあったと思いますが特に大変だったけど凄く達成感を感じた時はどんな時でしたか？

<返答>

当院栄養課は風通しがよいと思っています。1年目の新人さんも「怖い先輩が1人もいないし相談しやすい雰囲気、就職できてよかった。」と言ってくれました。上司がいつも笑顔で声をかけやすく、一般職員のやりたいことを後押ししてくれる方針なので皆で切磋琢磨できる環境が整っているのかなと思っています。

大変だけど達成感を感じる時については2種類あります。まず栄養管理においては、医師をはじめとした他職種と意見を言い合いながら試行錯誤でチーム医療を進めるのは毎日剣呑とした気持ちですが、患者さんに退院日に「お世話になりました。ありがとう。」と笑顔でお辞儀をしていただけときは栄養士冥利に尽きる気持ちです。また、仕事全体においては、タスクをこなしながら時間管理がうまくいくと毎日達成感を感じています。優先度を考えながら業務をこなし、他のスタッフの負担量も考慮しながら適宜調整・声掛けしています。なるべく全員が毎日定時退社できるようにするのが私の目標です。

[7]仕事が残ってしまった時に家に持って帰って終わらせることはありますか。

持っていて良かったと思う資格はありますか。

<返答>

いわゆる持ち帰り残業のことですね。病院勤務ですと電子カルテを使う作業が多いのですが、電子カルテの内容は個人情報を含むため持ち帰ることができませんのでそれらに関しては勤務時間内に終わるようにしています。したがって時々休日に出社して作業することもあります。そのようなことの無いように普段から業務調整を行っています。1ヶ月あたりの残業時間に関しては、課内では私は多い方かと思いますが0~4時間程度です。資格に関しては、当院は手当が支給されませんのでどんな資格を所持していても金銭的にはメリットがありません。しかしその資格を取得する際に得た知識はやはり自分の業務をラクにしてくれていると実感しています。特にパソコンや英語に関するスキルです。情報を集める能力や作業スピードに関わると思いますし、「より簡単な方法」「より速い方法」を考えるには知識網がないと気付かず、選択肢を狭めてしまいます。そして医療職では論文を読む機会が多いため、ちょっと検索したときに英語でそのまま読めるとさらに時間の短縮、ありのままの解釈につながります。

[8]時間やタスクの管理が難しいという事でしたが、働いて身についた(身につけた)時間の短縮方法とありますか？

患者さんの情報交換の際にコミュニケーションや細かく伝える以外に大切なことはありますか？

<返答>

時間が有限であることを意識し、自分の時間管理は他者にも影響することを肝に銘じて動くことが重要かと思っています。学生の頃は自分のタイムスケジュールだけでしたが、仕事では色々な人や組織と関わります。「課長は〇時から会議だからご相談するのは〇時くらいがいいかな。」「〇〇さんは来週おやすみだから、提出する資料は〇日までに終えておこう。」などが一例です。頭の中では常に1分先、30分先、1週間先のことを考えてタスクをコントロールするようにしています。

患者さんの情報交換の際、様々な処理や対応が発生します。コミュニケーション以外に大事なことといえば、正しく伝えることでしょうか。きっと分かっているだろうからやってくれるだろう、と思わずに、「では私は16時までに経管栄養のプランニングをやるので、先生は〇日までに点滴の減量について指示簿の入力をお願いします。」と正確に内容と期限を確認するようにしています。筋違いな返答でしたらすみません。

②学校健康教育 前野あゆみ 2件

[1]私も将来小学校で栄養士として働きたく栄養の専門学校に通っています。今授業で1週間分の献立作成をしており、それが正直苦手で栄養計算もなんどもやり直したりしています。最近そんな私でも栄養士になれるのか不安になってきました。栄養士として働く上で苦手なことが多くても経験などを積めば誰かのためになれるような栄養士になれるのでしょうか？

<返答>

ご質問、ありがとうございます。苦手なことが多いのは、私も同じです。私の場合、苦手なことばかりに目を向けるだけでなく、得意なことに注目してみることで、「得意なことを生かして、子どもたちのために何が出来るか」を考えるようにしています。

学校給食の献立は、「生きた教材」です。「この献立で子どもたちに何を伝えたいか」つまり、「献立のねらい」を意識して献立作成を行うことは、栄養教諭として欠かせません。苦手なこと=これから伸ばすことができる可能性があることだと思います。

「誰かのためになれるような栄養士になりたい」という素敵な思いを大切にしてくださいね。

[2]児童生徒の中には家庭の事情で朝ごはんを準備して貰えず食べることが出来ない又は毎朝ほぼ菓子パンであるといった状況の子が居て学校側がそういった情報を得た場合、保護者に食の指導を実施したりすることはありますか？改善の為にどういった形でアプローチをしたりしますか？

<返答>

ご質問、ありがとうございます。実際に、学校にはさまざまな家庭環境の児童生徒がいます。学校では、朝ごはんアンケートを実施して児童生徒の実態を把握していますが、朝ごはんの用意がないため食べない子の保護者に栄養教諭が直接指導することは少ないのではと思います。本校の場合、4年生で保健体育の内容と関連させて「朝ごはん」についての授業を実施することで、まずは児童生徒に「朝ごはんは大切」ということを理解させます。児童生徒の実態によっては、自分で用意できる朝ごはんメニューを考えさせることもあります。家庭には、ワークシートやチャレンジカード、食育だよりなどを通して啓発します。

もし、個々の家庭にアプローチする必要がある場合は、学校組織として、管理職や学級担任、保健主事、養護教諭、スクールソーシャルワーカーといったメンバーで会議を開き、誰がどのように何を行うかなどをきちんと話し合い、共通理解しながらすすめていくことが重要だと考えています。

③勤労者支援 牧野恵美 3件

[1]委託給食会社に勤めて辛かったことなどはありますか。

<返答>

辛いより自分の知識不足から悔しいと感じる事はありました。

委託会社では様々な分野(企業・病院・福祉・学校など)と関わる機会がある為、各分野について最低限の知識(食傾向・形態・提供方法)が必要です。委託給食会社は客先の栄養士様と話し合う機会があります。新人時代は同じ目線に立つことが出来ず、喫食者様に寄り添えず悔しい思いをしました。

今は、経験を経て視野が広がり分野の枠を越えた提案が出来るようになりました。

(例えば、企業のメニューやイベントを福祉でも提供など)

[2]企業で食事を提供されていた時、提供時間は何時頃でしたか。どのくらいの人数で600食作られていましたか。食事内容(献立)はどのようなものがありましたか。献立はいつごろどのように決まるのですか。

<返答>

お客様との契約により提供時間は異なります。私の在籍した企業様では、3食提供をしておりました。

【朝食7:00~8:30 昼食11:00~13:30 夕食18:00~20:30】600食を提供した企業様の献立内容はカフェテリア方式です。構成はメイン(3種)・小鉢(8種)・カレー・麺類(3種)・ごはん・味噌汁です。実施献立は2カ月前決定をします。店舗に配属された栄養士が立てる場合もありますが、半数以上の企業は本部で献立を決め配信をしております。

[3]休日は月に何日ありますか？また、お盆や年末年始などの長期休暇はあるのでしょうか？

<返答>

現在は本部に在籍しておりますので、会社の年間スケジュールが決まっております。(8~10日/月)

GW・お盆・年末年始もあります。企業に配属されていた時代は、お客様の年間スケジュールに合わせて休みが決まっておりました。その頃は土日休み、GW・お盆・年末年始の長期休暇も7日近くありました。

病院に配属される場合は、年中無休の施設のため長期休暇はありません。しかし月間休日は10~11日と企業より多いです。年中無休施設の良い所は①月の休日が多い②3日仕事して1日休みなど疲労が蓄積する前に休日がある という箇所ですね！

④公衆衛生 森田充留 1件

[1]相手から話しかけられやすくなるためにどういったことを心がけていますか。

<返答>

自分が誰かに話しかけるとときに、普段から冷たい言い方をするような人や、ムスツとした態度の人にはあえて声をかけたいとは思わないですね。この人ならきっと話を聞いてくれそうだ、とか、明るく笑って返してくれそうな人には、誰もが話かけやすいかと思えます。

もちろん、対面であれば、表情や態度も相手が不快な思いをしないよう、笑顔で接することを心がけています。電話であれば、声のトーンが低くて暗いよりも、少し高くて明るい方が印象がいいかと思えます。いずれにしても、自分が人にされたら嫌だと思わず、人にしてもらったらうれしいと思うことをするように心がけています。

⑤地域活動 小川静香 2件

[1]フリーランスで仕事をする上で、依頼を受けれる量は限りがあると思うのですが、大体どれくらいの量を受けますか？また、それにより収入も異なってくると思うのですが、平均的にどれくらい入りますか？

<返答>

ご質問ありがとうございます。フリーランスの期間も私はまだ短いため、依頼を受ける量も多くありません。フリーランスで安定して収入を得られている方は、それなりに経験を積んできた方だと思います。案件毎に金額は異なってきますので、一概に返答できかねます。依頼先が個人か企業かでも大きく異なると思いますし、規模が違ってきます。ですので、数千円から何十万までの収入は大いに考えられます。利益をどのくらい求めるのか、どのくらいの収入が欲しいのかで、逆算して自分の仕事キャパも考慮し、価格設定をしていけば良いのではないのでしょうか。

[2]公認スポーツ栄養士を取得したいと考えているのですが、すごく難しいと聞きました。どのようにして勉強してましたか。また、勉強し始めてどのくらいの期間で取得することができましたか。スポーツ栄養士を取得するのに色んなスポーツについて知っておいた方が良いでしょうか。

<返答>

質問ありがとうございます。公認スポーツ栄養士をなぜ取得したいのでしょうか？資格を取得することは、手段でしかありません。公認スポーツ栄養士は、管理栄養士の素養だけでなく、運動(スポーツ)に関する知識も必要です。相手に必要な食事を相手のライフスタイルに沿った提案ができるようになる必要があります。勉強という感覚はあまりありませんでしたが、自分がどのような人をサポートしたいか、その人がどのような課題があって、どうやったらその課題を解決できるのかいつも考えていた気がします。管理栄養士を取得後、社会人生活中に資格取得の活動を始めたので、勉強(というか資格取得のための取り組み時間)は限られていました。最初の講習から2年かけて受験資格を得ますが、一度試験は失敗しましたが、対策を経て(サポート体制は色々整っています)2回目の受験で取得しました。

ご質問のスポーツ栄養士を取得するのにいろんなスポーツについて知っておいた方が良いでしょうかと言うことですが、取得に関してはいろんなスポーツを知っているからといってメリットはありませんが、資格取得後栄養サポートする対象者の幅を広げるのには、色んなスポーツについて知っていて損はありません。自分の強みにしたいサポート競技など、予め持っておくのもいいかもしれませんね。その競技の特性によって、求められるサポートも変わってきます。ご自身の好きなスポーツの中から調べていくといいと思います。

⑥福祉 近藤恵美 1件

[1]補食はどのようなものを用いているのですか。

<返答>

対象の方により異なります。例えば…

やせで極きざみ形態の方は食事時間が30分以上かかり、途中で席を立ってしまう、でも自分で食べることはできる。この方には、飲み込みやすく、盗食されにくいものということで、パウチタイプのセリです。

食事に全く興味なく、気分で食べたり食べなかったりする方はソフト食の方。この方は液状のものにとろみを強くつけて提供。とにかく口に入れて頂くことが目的なので、好みを重視して乳酸飲料やおしるこ、コーラ、牛乳ムース、フルーチェやプリン。

私が用意する補食以外に、イノラスやラコールは処方されている方が何名かいらっしゃいます。

⑦栄養士 申間葵 病院 4件

[1]こんにちは、現在栄養士養成校に通っている1年生です。動画を拝見し、病院勤務での働き方がよくわかりました。ありがとうございました。私も申間さんのように管理栄養士を目指したいと考えているのですが、病院に勤めながら管理栄養士のための勉強時間の確保ができるのかをお聞きしたいです。場合によっては進学も一つの方法なのかなと考えています。ご回答お待ちしております。

<返答>

こんにちは。ご質問ありがとうございます。

私も学生の頃、同じ悩みを抱えていましたので親近感を覚えます。

働く環境によるとは思いますが、休日以外に勉強時間の確保は難しいなと感じています。そのため、休憩時間や通勤中など隙間時間を使うことが多いです。また、モチベーションを保つのに苦労しましたので、母校へ対策講座を受けに行き、先生や友人と切磋琢磨したことが勉強の励みになっていました。有意義な学生生活を送れるよう願っています。

[2]やりがいを感じることで、考案メニューの提供と書かれていますが、申間さんはどのようなメニューを考案しましたか？

<返答>

こんにちは。ご質問ありがとうございます。いわしそばや鶏そぼろ丼、ひじきご飯などの主食や白身魚の南蛮漬けやポークピカタ、豆腐ハンバーグなどの主菜を考えました。また、嚥下が困難な方に対応した献立では食材をミキサーにかけ、ゲル化剤で再形成したものを取り入れバリエーション増加に努めました。有意義な学生生活を送れるよう願っています。

[3]車で1時間ほど通勤するのはしんどくないのでしょうか。また、職場の近くに住むと言う選択肢はあったのでしょうか。

<返答>

こんにちは。ご質問ありがとうございます。職場近くで暮らすことも検討しましたが、車で通勤するメリットのほうが大きかったので大変ではありますが長時間の通勤を選択しました。有意義な学生生活を送れるよう願っています。

[4]メニューの考案で1番大変だったのはなんですか。

<返答>

こんにちは。ご質問ありがとうございます。嚥下が困難な方に対応した献立の考案です。導入部分から携わったため、目標をかかげ達成に向けての計画を立てることや調理師さんへの指示出しに苦心しました。現在、提供を開始しており今後はメニュー増加や行事食提供を目標に掲げたいと考えています。

有意義な学生生活を送れるよう願っています。

⑦栄養士 山口葵 保育園 2件

[1]献立の内容は、いつ頃どのように決めていますか。サイクルのようなものはありますか。献立の内容は、児童や成人向けとはまた異なってくると思いますが、どのような点が違いますか。意識されていることはありますか。私自身、まだアレルギー対応食について学んでおらず知識不足な部分があるのですが、アレルギー対応食を考えるに当たって、食材の選択や味付けなどで何か参考にされている物はあるのでしょうか。一食分の金額はどのくらいですか。

<返答>

献立は例年のものをベースに、新メニュー等を取り入れながら組み合わせで献立を立てています。

献立は2週間サイクルです。和食を中心の献立です。月に1回の誕生会メニュー、行事食も提供しています。旬のものも積極的に取り入れており、給食で提供する前に、調理前の野菜を見せに行き、食材に親しみを持たせるなど食育も行っています。アレルギーで代替のものを使う場合は、なるべく栄養価が変わらないものにする、献立と被りが無いなどを考慮しています。(魚アレルギー→魚を厚揚げに変える等)作り方などは、系列園から教えてもらったりしています。食材費は約250円です。最近では物価の上昇で、少しオーバーすることがあります。

[2]勤務2年目とお聞きしました。献立作成も業務の内容であるとは思いますが何年目から献立作成の仕事任せられたりするのでしょうか？と園児の名前は全員覚えれないといけないですか？好き嫌い等は対応しますか？お答えしていただける限りで構いません。教えていただけると嬉しいです！

<返答>

私は今現在献立作成には携わっていません。基本給食調理と発注等の事務を行っています。他園で勤務している同期は、献立作成をしているそうです。なので、勤務先によって違って来るかな？と思います。

園児の名前は、正直1年目は自分の事に手一杯で、特徴があったり、よく話しかけてくれる子しか覚えられませんでした。みんな同じ顔に見えました(笑)2年目に入って、子ども達の様子を積極的に見に行くようになってから、今では全員覚えられています。早く覚えて損はないです！

給食室では、好き嫌いに対応していません。(クラスで配膳する際、少なく盛り付けたりしていますが)苦手なものでも、まずは1口食べられるようになろう！と声掛けをして、苦手なものを克服できるようにしています。

FD2022 総括

2021年に比較して準備が大変だった。発表者の選定はスムーズでしたが忙しい先生方だったのかも知れませんがパワーポイントの作成ペースが悪く期限を守れた方6名中1名でありデータのやりとりにも苦労しました。

元々11/1~の公開を目指していましたが諸々の準備が遅れてしまった事で23日遅延する結果となった。コロナ禍であり業務以外の仕事をお願いしており発表される先生方にはご苦労をお掛けしました。そのまま次年度の課題となりそうです。依頼するタイミングや締め切りなどの工夫が必要です。

2021年度は8名の先生方で発表して頂きましたが、2022年度は2名減らして6名での対応となりました。医療、福祉で各1名削減しています。アクセス数だけでは評価しにくいですが数的評価をするのであれば1034件増えました。

養成校の先生方へのお知らせはできました。想像の範囲ではありますが各大学に温度差はあり学生の皆様に十分に周知されていないのでは？とは思いますがこちらの周知の仕方創意工夫をして行くことも次年度の課題だと考えています。

公開中の再度お知らせをする事が難しく大きな課題です。「LINE」なども活用することやアクセスした際に「もっとお友達に勧めて下さい」などの学生さんに向けての促しをしていきたいです。

アンケートの件数が少ないのでアンケートにもっと今日協力して頂けるように周知をさせて頂きたいです。個別の質問には6名の先生方が熱心にお答え頂きました。2021年度は35件、2022年度は23件12件減ってしまいましたが全ての学生の皆様に返答をお返しすることができました。

この1年で培ったデータを活かして「養成校での活用」「愛知県栄養士会での会員増」に繋げる取り組みに繋げていきたいと思っています。

発表者の選定もスムーズに行いテーマも「在宅訪問栄養指導、栄養ケアステーション、薬局など」新しいテーマを盛り込み幅広い栄養士、管理栄養士の活動に繋げていきたいと思っています。

「会員増」を目指す取り組み 2023 年度 組織部として…

2023 年 4 月 18 日

愛知県栄養士会 組織部長 深谷英幸

会員を増やすための取り組みは組織部の大きな使命であり組織強化に繋がる大切な業務です。

2020 年から始まった「新型コロナウイルス感染症*コロナ禍」で研修会への参加方法だけでなく概念自体が変わりつつあります。「オンライン研修会」「ハイブリット式研修会」は今後も行われ名古屋市周辺ではない市民の皆様、会員の皆様に参加しやすくなったのではと思います。

対面での研修会等が増えて行くことも歓迎することもあります。職域を越えた交流をする場の提供は個々のスキルアップだけでなく栄養士、管理栄養士のネットワーク作りにも貢献できていると思っています。

会員増は組織部だけではどうにもならず、会長、副会長をはじめとする執行部、理事の先生方、1 人 1 人の栄養士、管理栄養士の働きかけ無くしては実現できません。まだ形にできるのかは議論が必要になりますが今後に向けての取り組みを書き出します。

[2023 年度に取り組むべき課題]

- ① 各職域で開催されている勉強会、研修会での「会員増に向けた声掛け」をしてほしい
- ② 「ホームページ」の活用、「LINE」の活用
- ③ フレッシュダイエティシアン(FD)研修会の充実
- ④ 養成校訪問などでの訴え

[2024 年度に向けての準備]

- ① フレッシュダイエティシアン研修会の別バージョンを開催したい

(仮)チャレンジダイエティシアン(CD)研修会の開催

*復職された方に発表をして頂き、思いやその過程を伺う

*転職をされた方(前向きな転職)の 思いやその過程を伺う

狙いとして…実際には栄養士として働かれていない方に再度、栄養士、管理栄養士としての現状活動を伝えられる場にしたい。いろいろな検討が必要(開催方法はFDと同様だが開催時期は分けたい?など)

- ②定年を過ぎても活躍されている方の紹介がしたい。

栄養士、管理栄養士としての活躍は年齢関係なく行われるべき。現役栄養士・管理栄養士にとってはまだまだ一緒に活動ができるのでは?と思います。

フレッシュダイエティシアン研修会は学生向けだが離職されている方、定年をされた方でも「会員になってほしい」との思いを込めての取り組みです。

よいアイデアあれば組織部、深谷までご一報下さい。