

脳卒中ケアユニットにおける看護師の栄養関連業務に関する アンケート調査と管理栄養士の取り組み

日本赤十字社愛知医療センター名古屋第二病院 栄養課
○杉山優一、加藤匠、畠山桂吾

【目的】

当院は脳卒中ケアユニット（以下 SCU）で早期栄養介入管理加算を 2022 年 11 月から算定し、管理栄養士が SCU に配置された。SCU に管理栄養士が配置される前の栄養関連業務に関するアンケート調査を SCU の看護師に対して行った。調査結果と SCU 配置後の取り組みについて報告する。

【方法】

対象は当院 SCU で勤務する看護師 26 名。期間は 2022 年 10 月～11 月で調査内容として栄養管理が必要だと思う患者数、栄養管理に管理栄養士が必要だと思うかを選択式で調査した。食事と経腸栄養に関する業務負担をどの程度感じるかを 1＝まったく思わない、5＝とても思う、の 5 段階で調査した。管理栄養士の業務における改善点や要望については自由記載で調査した。

【結果】

回答率は 26 名中 12 名であった（46%）。半数以上の患者において栄養管理が必要で、栄養管理に管理栄養士が必要と回答を得た。食事のカルテ入力と経腸栄養の製剤・速度に関する検討は、看護師の半数以上で業務負担と感じていなかった。一方で医師に食事内容や経腸栄養に関して確認を行うことについて、半数以上が業務負担となっていることがわかった。管理栄養士の業務における改善点や要望についての自由記載は回答を得られなかった。

【考察】

回収率が 46%と低値であった要因として、アンケート実施時は管理栄養士の病棟在駐時間が平均 5.7 分/日であり、看護師との関係性が薄かった可能性がある。アンケート実施後に SCU における早期栄養介入管理が始まり、①医師の回診に同行し食事変更の許可を得て、②患者訪室やミーラウンドで食事変更を行っている。また現在の病棟在駐時間は平均 159.5 分/日で看護師や医師と関わる場面が増えてきた。今後、再度アンケートの実施を予定しており、これらの取り組みにより回収率の増加や業務負担の軽減につながるのではないかと考える。

【演題名】

給食施設で発生するフードロスの現状を追求し具体的な行動へ繋げる

【報告者及び共同報告者】

愛知県栄養士会 勤労者支援部会

○平岩 知樹 加藤 美穂 伊藤 智佳子 牧野 恵美 塩野 恵子 浦ゆかり

【目的】

何処の給食施設でも、喫食者の健康、栄養管理のために食事提供を行っているが、残念ながら人の口に入ることが無く「廃棄（ゴミ）」となってしまう事がある。食事、食材の廃棄を減らすことで、給食の目的達成と環境への貢献にもなるのではないか。フードロスの現状把握と、原因を追究することで「フードロスを減らす」ための行動につなげることを目的とする。

【方法】

それぞれの給食施設において、次の3つの場面で発生する食事、食材の廃棄について、量や内容の情報収集を行い、検証する。

場面① 切菜時 → 食材を切裁した際の残渣（野菜くずなど）

場面② 配食時 → 調理後、配食されなかった物

場面③ 喫食時 → 提供したが、喫食されなかった物（食べ残し）

【結果】

某事業所給食施設での現状について、全体の内訳は切菜時が約20%、配食時が約66%、喫食時が約14%と、配食時の廃棄が最も多い結果であった。

原因として、メニュー内容や使用食材の分量、切菜の方法など、提供側に委ねられる点に加えて、食事の申し込み数と準備数、提供（喫食）数に誤差が発生しているなど、喫食側も関わる点も見受けられた。

【結論、考察】

今回は、限られた範囲での調査であったが、結果からはそれぞれの給食施設におけるフードロスの現状には、特徴があることが考察される。各施設がフードロス削減に目を向け、意識・行動することが、大きな効果に結びつくのではないかと。

一方、廃棄が最も多かった「配食時」の廃棄を減らすためにも、喫食者へも積極的に働き掛け、共に取り組むことも重要である。

給食本来の役割である「栄養」や「喫食者満足」との両立をさせつつ、提供側と喫食側にとって持続可能な活動を進めていかななくてはならない。

愛知県内市町村の3歳児健診における肥満の把握と栄養介入の現状

○橋本 航典¹⁾，新海 美奈子²⁾，佐藤 知子³⁾，佐藤 真梨子⁴⁾，佐藤 悦子⁵⁾

1) 愛知県医療療育総合センター，2) 東海市健康推進課，3) 津島市健康推進課，

4) 名古屋市中川保健センター，5) 北名古屋市健康課

【目的】

幼児期は肥満に対する重要な介入時期とされており、「幼児肥満ガイド」や「乳幼児身体発育曲線の活用・実践ガイド」などで、3歳児健診において肥満リスクの高い児を適切に把握し、食事を含む生活指導を行う必要性が指摘されている。そこで、3歳児健診における肥満の把握方法と栄養士の関わり方について、その現状を調査し、今後の方向性を検討するための資料を得ることを目的とする。

【方法】

愛知県市町村保健行政栄養士連絡協議会会員市町村及び名古屋市（計40市町村）に勤務する栄養士に対して、質問紙調査を行った。

【結果】

3歳児健診に栄養士が従事している市町村数は36(90.0%)で、健診時に個別栄養相談の機会を設けている市町村数が37(92.5%)あり、その実施のきっかけは、保護者からの依頼及び保健師からの依頼がある時が共に36(97.3%)、診察の医師からの指示があった時が29(78.4%)、計測で所見があった時が19(51.3%)であった。なお、その他の回答として全員個別対応を実施している市町村が1つあった。体格の把握をしている市町村数が36(90.0%)あり、その把握方法は、成長曲線が34(94.4%)、肥満度が19(52.8%)、カウブ指数(BMI)が8(22.2%)であった。1歳6か月時とのカウブ指数(BMI)の比較を行っているのは3(8.1%)であった。

【考察】

ほとんどの市町村で3歳児健診に栄養士が従事し、個別栄養相談の機会も設けていたが、実施のきっかけは保護者や他職種からの依頼によるものが多く、計測の所見によるものは約半数にとどまっていた。また、肥満度やカウブ指数(BMI)の把握を行っている市町村が全体の半数以下であり、カウブ指数(BMI)を1歳6か月時と比較している市町村は1割以下だった。愛知県内での3歳児健診における肥満リスクの評価及び栄養士による食習慣の改善支援は、十分とはいえない状況であることが示唆された。今後、先述のガイドに準じた評価の実施と栄養士による介入方法の検討が必要である。

管理栄養士・栄養士の教育力評価に関するルーブリックの検討

○糟谷晶美¹⁾、岩田 愛¹⁾、水田 文²⁾、酒井映子²⁾

1) 愛知県栄養士会地域活動部会、2) 愛知県栄養士会研究教育部会

【目的】

管理栄養士・栄養士の専門業務に関する確実な成果が求められている現状にあつて、健康と栄養領域の専門職の担い手として、専門業務の目標達成のためにルーブリックを活用して質的な自己評価を行うことにより、業務内容のレベルアップを図っていく必要があると考えられる。今回は、管理栄養士・栄養士の業務の中で、特に食生活の変容をすすめる上で不可欠な教育力に焦点を当て、文献のレビューに基づいてルーブリックを作成し、検討することを目的とした。

【方法】

管理栄養士・栄養士の資質とは何かを検討するために、コンピテンシーに関する文献8報および日本栄養士会の職業倫理要綱を取り上げ、これに基づいてルーブリックの要素の抽出を行った。ルーブリックに関する文献のレビューは教育力の評価に特化して収集し、10報を取り上げて内容の整理を行った。

【結果】

1. 文献のレビューのうち、永井らの管理栄養士コンピテンシーモデルでは、基本・共通・職域別コンピテンシーの3層構造が提案されているが、本報では基本コンピテンシーの中の職業倫理、共通コンピテンシーの中の知識とスキルに着目して、ルーブリック作成の参考とした。ルーブリックの教育力に関する特性は、職業倫理、専門力、実践力、コミュニケーション力、連携力の5項目を取り上げた。
2. 管理栄養士・栄養士の教育力に関する自己評価のためのルーブリックを考案した。その特徴は、①教育力の能力要素別評価、②能力要素別評価の視点の表示、③具体的な評価の例示、④点検評価の基準を目標達成レベルの3段階（5点：実行している、3点：意識している、1点：実行も意識もしていない）としたことなどである。
3. ルーブリックの基本は専門業務に関する到達目標の状況の評価することであるが、この点に留まらず、フィードバックとして活用ができるようにした。考案したルーブリックの業務改善への活用に関しては、点検評価の基準別に具体的な業務実践例を掲げたので、自己評価の結果に基づいて業務目標が未達成の事項を取り上げて重点的に改善することにより、個々人の専門業務のレベルアップに繋がることがあるものと考えられる。

【結論】

ルーブリックの作成を通して専門職種としての業務の遂行に関わる質的な自己評価の重要性が確認された。しかし、ルーブリックの適否の検証は実施していないので継続して検討する必要がある。また、今回は教育力に特化したルーブリックを作成したが、今後は教育力以外の職能に係わる必須の項目を取り上げて、管理栄養士・栄養士の専門職としてのステップアップのためのルーブリックによる点検評価の作成が必要であると考えられる。

高齢者入所施設における汁物の提供回数による食塩提供量の比較

| | | |
|-------------------|-----|----|
| 特別養護老人ホームおふくろの家 | ○谷口 | 英司 |
| 特別養護老人ホームさわやかなの郷 | 乙野 | 美幸 |
| 特別養護老人ホームかおん | 梶浦 | 恵美 |
| 特別養護老人ホーム極楽苑 | 水野 | 僚子 |
| 介護老人保健施設みのり | 内林 | 英子 |
| 特別養護老人ホームメリーホーム大喜 | 田中 | 雅子 |
| 名古屋市あけぼの学園 | 杉浦 | 正美 |

【目的】

ナトリウム(食塩)の摂取量を減らすことは高血圧や心臓疾患、腎臓疾患の重症化予防に関わっている。しかし、高齢者施設の食塩提供量が日本人の食事摂取基準 2020 年版の食塩摂取量の目標量に収まらない現状がある。そこで、高齢者の入所施設において、利用者のエネルギー量を減らすことなく減塩を行う方法として、汁物の提供回数を減らすことが有効かを検討する。

【方法】

愛知県内 6 施設の特別養護老人ホーム及び老人保健施設を対象に、2022 年 6 月の 1 ヶ月間の実施献立表を元に食塩とエネルギーの提供量について、1 日の汁物の提供回数が 2 回の施設と 3 回の施設に分けて比較を行った。また主食に麺類、パン、カレーライス、寿司、丼物をそれぞれ提供した日としなかった日の食塩提供量の分布についても比較検討をした。

【結果】

汁物の提供回数による食塩提供量の平均値は、2 回の施設が 6.52g、3 回の施設が 8.38g と 3 回の施設の方が高かった。主食の種類による平均食塩提供量の比較では、麺類の提供があった日が 8.74g、なかった日が 7.56g、パンの提供があった日が 8.19g、なかった日が 7.63g と、それぞれ提供のあった日の方が高く、主食に麺類、パン、カレーライス、寿司、丼物のいずれも提供がなかった日が 7.48g と、有意の差が認められた ($p < 0.05$)。いずれかの提供があった日が 8.16g で、提供がなかった日の方が低かった。

【考察】

汁物の提供が減塩に繋がる可能性が示唆され、主食の種類による食塩提供量の違いもみられた。汁物の提供回数以外の要因も考えられるため更なる検討が必要である。