

令和5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ョン研修会			
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5年11月15日(木)～令和6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 19校	
		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 1,582件 質問数 13件	
		結果概要等	別添のとおり。	
	予算	収入	科目	金額
計			0	
講師謝金			40000	①パワーポイント報告者 8名 5000円×8名
支出				
		計	40,000	
決算	収入			
		計	0	
	支出	講師謝金	30,000	①体験発表者 6名×5,000円(8名の内、2名辞退)
			1,034	②振込手数料 6名分
		計	31,034	

フレッシュダイエティシャン研修会 2023年度 まとめ

2024.4.27 組織部長 深谷英幸

開催期間 2023年11月13(月)～2024年3月31日(日)

FD2023アクセス数集計

	11月	12月	1月	2月	3月	合計
トップページ	885	246	378	40	33	1582
病院	101	71	61	4	7	244
薬局	68	36	40	7	6	157
こども園	67	17	65	4	7	160
歯科	59	19	30	5	3	116
学校	48	23	44	4	5	124
保健センター	37	25	35	5	4	106
栄養士 保育所	43	21	79	4	4	151
栄養士 病院	34	33	51	6	6	130

*2024/4/10集計

(参考)FD2022アクセス数集計

	2022/1	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

FD2023個別の質問

①医療

向井さん

2件

質問1

私は現在栄養士の専門学校に通っており、卒業後は働きながら管理栄養士の資格を取得することになるのですが、試験対策をしながら病院で栄養士として勤務することはやはり大変なのでしょうか？もし身の回りそういった方が居られましたら参考にさせて頂きたいです。

<返答>

専門学校から病院栄養士として就職をする事が出来れば、業務そのものが日々勉強になるかと思えます。しかしながら管理栄養士ではなく栄養士として就職した場合は給食管理業務が主体となる事がおおく交代勤務により不規則な生活となりやすいです。そのため疲労感やどうしようもない眠気などで勉強の時間が思うようにとれない事もあるかと思えますので計画的に試験対策を立てる事をおすすめします。

また、管理栄養士を取得する方法としては専門学校を卒業した後に大学に編入するという方法もあります。実際に私の同級生は編入制度を利用し短大卒後に大学に進学し管理栄養士を取得した友人がいます。可能性がたくさんありますので目標に向けて頑張ってください。心から応援しています。

質問2

栄養食事指導で工夫していることはなんですか？

<返答>

栄養指導は医師に言われ渋々来られる方も比較的多くみえますので否定的な表現を使わず『患者』や『症例』ではなく『日々の生活を営む1人の人』として向き合い信頼関係を築く事を大切にしています。

日々の食事というものは、その方の経済状況、調整力、生活力などその方の内面を垣間見るものだと思います。たとえば言うのであれば初めて訪問したお宅で『冷蔵庫の中身と食材のストッカーを見せて下さい』と言ってすんなりと見せて下さる方がいるのでしょうか。いたとしてもごく一握りではないでしょうか。的確な食事摂取状況を把握する事で精度の高い栄養指導を実施できますので早く信頼を得られるように栄養指導の際は雰囲気、言葉遣い、話しやすい環境を整える事を大切にしています。また正論を押しつけたり専門用語を使用せず平易な言葉でわかりやすく伝える事も心がけています。

②学校健康教育 杉村さん

2件

質問1

栄養教諭に向いている人の特徴はなんですか？

<返答>

子どもが好き、人が好きな人だと思います。あとは、わたしの個人的な意見ですが、栄養や食事が好きであることかなと思っています。「好き」の熱量は人に伝わるとしています。

質問2

仕事をする上で大変なことや、献立を立てたり、授業をする上で大切にしていることやポイントがあったら教えていただきたいです。

<返答>

仕事をする上で大変なことは、わたしは、やはり職場が2つあることだと感じています。その学校、センターそれぞれの場所でそこでしかできない仕事があるので、短い時間で集中して今日すると決めたことを、やりきるようにしています。

⑥こども園

安藤さん

2件

質問1

今の職業において、今までの経験が活かされたなと実感する時はありますか？また、どんな時に感じますか？

<返答>

現在の職場についてお話しします。現在の職場が児童福祉施設ですが、結局子どもには保護者がついていて、保護者の方は子どもの相談と共に自分及び家庭内の相談もされます。そこで老人福祉施設や保健センター業務で培った経験が役に立っている実感があります。

また、地元の栄養士会でのイベントで、子ども以外の方と話す機会がありますので、そこでも様々な職場で得た経験が生かされます。しかし、情報は日々更新されるため、私の得た経験では情報が古いので、そこは注意を払って、他の職場の栄養士の方々と情報交換することで自分をバージョンアップさせることが必要かなと思っています。

質問2

とても参考になるお話をありがとうございました。病院、福祉施設、市の職員、こども園と様々な職域を経験されていますが、それぞれの栄養士の仕事に適性があるとすればどういったものが挙げられるでしょうか？

<返答>

適性としてはなかなか答えにくいので、私個人としての栄養士の適性についてお話しますね。

栄養士としての業務的には、病院以外は少数派の存在となりますので、その職場ごとに多職種への簡単な理解が必要となるかなと思います。福祉施設では、介護職員と、市の職員では保健師・歯科衛生士、こども園では保育教諭など、栄養士以外の研修会にも可能な限り参加し、理解を深める努力は必要かと思います。同じ病院や老人ホームでも現場が異なるだけで状況が異なるので、その現場ごとに対応できる柔軟さが必要となるのではないかなと思います。しかし、根本は栄養士なので、他の職種に良いように使われることが無い様な芯の強さも必要かなと思います。

求めていた回答ではないかも知れませんが、栄養指導内容は各年代では異なるので、その勉強もしつつ、人間関係の経験も積まれると良いかなと思います。

⑤栄養士 病院 愛須さん 2件

質問1

貴重なお話ありがとうございました。病院での外来栄養指導について、患者さんから時間内に必要なことを聞き出すコツはありますか？

<返答>

まずは、患者さんが答えやすい質問を心がけています。具体的には、「はい」「いいえ」や選択肢で返答できる質問です。

例えば、「朝はなにを食べていますか？」ではなく、「朝はごはんですか？パンですか？」といった感じに選択肢をこちらから提示することで、患者さんも答えやすいですし、具体的な内容を知る事ができます。

質問2

病院で働く中で、1番辛かったことは何ですか？

<返答>

自分が担当して栄養管理を行っていた患者さんが、残念なことに亡くなってしまったときが一番辛かったです。病院ですので、患者さんが亡くなることも避けては通れませんが、もっと栄養状態を良くすることはできなかったのか、もっと食べられるものは何かなかったのかなど、後々考えてしまうことがあります。そういった反省を活かして、目の前にいる患者さんの改善に繋げていけたらと思っています。

⑥栄養士 保育園 工藤さん 5件

質問1

お仕事をやる上で大変だったこと、それから献立を立てたり仕事をする上で大切にしていることやポイントがありましたら教えていただきたいです。

<返答>

大変だったことは、来るはずの食材が来なかったことです。その場合、今ある食材や、持ってきてもらえる食材で組み替えて、何ができるかを素早く考え、変更を伝えます。作り終えなければいけない時間は決まっているので、早い判断と行動が大変でした。作り終えなければいけない時間は決まっているので、早い判断と行動が大変でした。大切にしていることは、栄養面はもちろん、季節感や食べやすさも意識しています。

質問2

保育園で働いてみて、専門学生時代にやっておいた方が良かった事などあったら教えてもらいたいです。

<返答>

4人、3人で270食を作る大量調理なので、大量調理ができる機械に慣れておくことです。私の場合は、スチコン、回転窯、野菜カッター、皮むき器等、実習の時は面倒で距離を取っていましたが、働き始めた頃に使い方がわからず、しっかりとどんな風に使うのか見ておけばよかったと思いました。

質問3

早速ですが、2点質問がございます。

①270食を4人で時間内に作るためのコツや工夫はありますか？

②おやつを提供後に事務仕事をされるとのお話でしたが、残業になってしまう事はありますか？

<返答>

①時間内に作り上げるためには、効率を意識することと、機械を上手に使うことです。効率をよくするためには、何度も行き来しなくていいように、取り掛かる前に使うものをそろえたり、一度に行えることは一度に行っています。機械は、野菜カッターや、スチコン等便利なものがあるので、使えるようになっておくと安心です。

②事務作業の残業はありません。しかし月に一度保育士の先生方との全体の会議があり、それで一時間程度残業になります。

質問4

調理において工夫していることはなんですか。

<返答>

工夫は、園児の小さな口でも食べやすい大きさに切ったり、発達しきっていない顎でも疲れずに噛めるよう意識しています。食べづらいものがあると、その食べ物にいやなイメージがついてしまいます。そうすると嫌いな食べ物になってしまうので、少しでも食べやすいようにしています。

質問5

保育園で栄養士として働く上で特に必要なスキルがあれば教えていただきたいです。

<返答>

特に必要なスキルというのはない気がします。ただ、あつたらしいなでいうと、子供たちと上手に関われるとか、食育の時にわかりやすい絵をかけると尚いいです。出来なくても保育士の先生方に助けをもらいながらやっていけるので大丈夫です。

FD2023 総括

2023年度は閲覧数(アクセス数)が大幅に減ってしまった。

要因としては…

①宣伝不足？

→養成校にも温度差があり十分に学生さんに対して周知されていたのか？が疑問。同じ形式で3年行ったがマンネリ化して面白み、話題性に欠けてしまった可能性あり

②新しく入れた発表が不発？

→薬局、歯科に加えて保健センターへの質問はゼロ。発表された先生、内容が悪かった訳ではなくやはりアピール不足

質問も12件に留まった。

次年度への課題が山積み状態。改善できる様にしていきたい