

# 臨地実習及び校外実習の事例集

2026年2月

公益社団法人 日本栄養士会

## 臨地実習及び校外実習に関する事例集作成要領

### 1. 趣旨

「臨地実習及び校外実習の実際（2014年版）」は、2014年度の前回改定から10年が経過し、診療報酬・介護報酬・障害福祉サービス等報酬の改定、新調理システムやICT活用の進展、さらに、コロナ禍からのリモート対応の拡大など、学生の臨地実習・校外実習を取り巻く環境は大きく変化しています。そこで、研究教育事業推進委員会では、養成校を中心に臨地実習及び校外実習の先進事例を収集し、養成校と実習受け入れ施設の双方が実習プログラムを考える上での参考資料となる事例集を作成します。

### 2. 事例集の公開と活用

事例集の公開により、以下についての活用を期待します。

- 1) 実習先の規模等の特性に応じた実習プログラムを具体的に提案する
- 2) 現行の実習プログラムを見直し、改善する
- 3) 養成校と実習受け入れ施設との実習プログラムを調整する
- 4) 初めての実習受け入れ施設における実習プログラム作成を円滑に行う
- 5) ICTの活用など社会環境の変化に応じた実習プログラムを共有する
- 6) 先行事例から臨地実習及び校外実習の現状と問題点を抽出し、2014年版手引き改訂の必要性について検討する

### 3. 事例の考え方

これまでの全国リーダー研修会における情報収集や委員会での検討から、実習内容の多様化が確認されていることから、事例は実習日程（1単位または2単位）ではなく、先進的に導入されている個別テーマを選定し、そのプログラム内容を事例とします。

### 4. 個別テーマのプログラム内容

臨地実習及び校外実習の目的に基づき、実習の種類、臨地実習「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」、校外実習「給食の運営」及び、その種類に応じ実施する実習施設の特性に即した、個別テーマのプログラム内容を事例として収集します。

□目的：実践活動の場で課題発見、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知識及び技術の統合を図り、管理栄養士としての具備すべき技能を習得させることを目的とします。

□実習施設 臨床栄養学：医療施設（病院または介護老人保健施設）

公衆栄養学：保健所、保健センターまたは、これに準ずる施設

給食経営管理論：保育所、学校、事業所、自衛隊、高齢者施設、病院等の特定給食施設

校外実習（給食の運営）：給食経営管理論と同様の特定給食施設

なお、実習施設はいずれも管理栄養士または、栄養士が専従する施設とします。

## 5. 個別テーマの選定

実習内容が多様化する背景として、コロナ禍からのリモート対応の拡大もありましたが、政策的な視点からは「管理栄養士・栄養士」が、医療法に基づき患者が医療機関の選択を適切に行うために必要な情報である医療機能情報提供制度において医療職種として明確化されたことをはじめ、診療報酬、介護報酬及び障害福祉サービス等報酬の改定、国民の健康づくり運動「健康日本21（第三次）」がスタートし、健康的で持続可能な食環境づくりを始め、自治体内外の様々な関係部署・関係機関等と連携した栄養政策が推進されています。近年、頻発する災害支援においては、管理栄養士・栄養士が被災自治体と連携した栄養・食生活支援を行っています。また、成育基本法を踏まえた「健やか親子21（第三次）」及び関連施策に基づき各自治体における母子保健活動も多様化しています。さらに、自治体においては小林製薬の「紅麹」による健康被害に伴い、食品のリスクに関する公衆衛生（食品安全）に関する業務も増加しています。

このようなことから、各領域の管理栄養士・栄養士への期待が高まり、担うべき業務もより複雑になりつつある中、基本的な実習内容の目的を踏まえた上で、先進的に導入されている個別テーマを選定して、その具体的な内容を事例とします。

### ■臨地実習（臨床栄養学）

傷病者の病態や栄養状態に基づいた適正な栄養食事管理・栄養食事指導のありかたや病院給食の運営について学び、臨床栄養管理の重要性を理解できる実習内容を基本として、以下を参考に、先進的に導入されている個別テーマを選定します。

<個別テーマ>

- ・医師を含む多（他）職種との連携
- ・高齢者施設や地域など、病院外との連携（同職種間連携）
- ・病棟配置された管理栄養士の業務
- ・情報通信機器等を用いた栄養指導
- ・各病院の特性（基幹病院、一般病院、がん専門、小児専門、リハビリ専門など）

### ■臨地実習（公衆栄養学）

保健所や市町村保健センター等の公衆栄養活動の実践の場で、地域診断を踏まえ、各事業の企画・実施・評価の一連のプロセスを具体的に学び、公衆衛生・栄養活動の中で、活動の評価に基づく適切なマネジメントを行うための知識・スキルの必要性を理解できる実習内容を基本として、以下を参考に、先進的に導入されている個別テーマを選定します

<個別テーマ>

- ・地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性
- ・PDCA サイクルに基づいて公衆栄養プログラムを推進する重要性
- ・地域の社会資源（栄養ケア・ステーションやボランティア等含む）との連携
- ・多部署・多組織連携による栄養改善活動
- ・誰一人取り残さない健康づくりのための社会環境整備・健康日本21（第三次）や食育推進基本計画の地域での推進
- ・食環境イニシアチブ（産官学連携等を含む）の推進

- ・ 医師を含む多（他）職種との連携（医療的ケア児、在宅訪問栄養食事指導など）

### ■臨地実習（給食経営管理論）

給食経営管理論は、特定多数人を対象として継続的に食事を提供する施設（給食施設）において、その対象集団の栄養管理を目的とした給食の提供を効率的かつ安全に運営するための経営管理手法を学習することを基本として、以下を参考に、先進的に導入されている個別テーマを選定します。

<個別テーマ>

- ・ 災害発生時における備蓄や訓練
- ・ 栄養・食事管理及び食材料管理、生産管理の効率化など ICT を活用した給食経営管理
- ・ 健康経営を視野に入れた給食の取り組み
- ・ 各施設における多（他）職種との連携
- ・ フードロス削減への取り組み

### ■校外実習（給食の運営）

給食の運営は保育所、学校、事業所、自衛隊、高齢者福祉施設、病院などの特定給食施設において給食運営の実際を体得するとともに、特定給食施設における栄養管理のあり方を学習することを基本として、以下を参考に、先進的に導入されている個別テーマを選定します。

<個別テーマ>

- ・ 災害発生時における備蓄や訓練
- ・ こどもの発育発達やアレルギーなどの個別対応
- ・ 児童生徒への食に関する指導、個別栄養指導などと連携した学校給食
- ・ 高齢者、障害児（者）の摂食嚥下機能に応じた個別対応

## 6. 掲載事例数

各都道府県から、臨床栄養学及び公衆栄養学で各 1 事例ずつ、給食経営管理論・給食の運営のいずれかで 1 事例の計 3 事例を収集しました。内容が重複した事例については、情報量等を比較して公開する事例を選定しました。その結果、臨床栄養学 27 事例、公衆栄養学 24 事例、給食経営管理論 10 事例、校外実習 20 事例を掲載しています。

—

## 7. 掲載一覧表（目次）

実習分野ごとにナンバリングを行った。臨床栄養学 No1～27（P8～34）、公衆栄養学 No1～24（P40～63）、給食経営管理論 No1～10（P67～76）、校外実習（給食の運営）No1～20（P80～99）

※重点テーマの事例は、○で示しています。

# 臨床榮養學

臨地実習（臨床栄養学）				
事例 No.	施設種別	個別テーマ	概要	重点
1	基幹病院	その他（臨床栄養学臨地実習期間の延長）	全 4 週間にわたる臨地実習体制の導入（選択科目として+2 週間の実習）	○
2	アレルギー疾患拠点病院	各病院の特性（アレルギー疾患拠点病院における認定管理栄養士の実習指導）	認定資格を有する管理栄養士（施設側指導者）の業務に同行し、資格を生かした業務とその展開を学ぶことにより、学生の認定資格・専門資格の理解を深める。	○
3	病院（脳卒中ケアユニット:SCU）	各病院の特性（脳卒中ケアユニットに病棟配置された管理栄養士の業務）	SCU に配置された管理栄養士の指導のもと、脳卒中の病態を十分に把握した上で、多職種の意見を尊重しながら自身で考えた栄養管理を実践できる能力を身につける。	○
4	病院	各病院の特性（終末期特有の症状に対する栄養支援の理解）	がんや慢性疾患の終末期においては、食欲低下や嚥下障害など栄養に関する問題が多く見られ、患者の苦痛や不安の軽減につながる支援について理解を深める。	
5	病院	医師を含む多（他）職種との連携（GLIM 基準の活用）	学生が担当する患者数名を施設側責任者から選出してもらい、会話やフィジカルアセスメント、電子カルテの確認等で対象者の状況等を把握する。カンファレンス、NST 等に参加し多職種の動向を把握した上で、栄養管理計画書を作成する。	○
6	病院	医師を含む多（他）職種との連携（摂食嚥下チームにおける多職種連携）	摂食嚥下の VF・VE 検査と検査食の種類を学び、嚥下カンファレンス、回診、ST や多職種との連携、ミールラウンドを踏まえて栄養管理の立案、実施、評価を学ぶ。	○
7	病院	その他（学生の希望を反映したオーダーメイド型の実習）	学生の学習意欲や関心に基づいて、NST における管理栄養士の役割や栄養ケアマネジメント、多職種との連携体制、患者コミュニケーションについてなどのプログラムを設定する。	

8	一般病院	病棟配置された管理栄養士の業務、その他	多職種協働で栄養ケアマネジメントが実施されていることを理解する。	
9	特定機能病院	病棟配置された管理栄養士の業務	入院時―病棟―退院時といった、患者の病態に対して、シームレスに応じた栄養管理を学ぶ。	○
10	病院	各病院の特性（在宅訪問栄養指導）	在宅訪問栄養指導など、地域包括ケアに関わる管理栄養士の業務と役割を実地で学ぶ（4年次5日間）。	○
11	病院	医師を含む多（他）職種との連携（多職種連携に必要な情報共有の方法）	共有した情報を、必要かつ要点をまとめ、多職種にも理解していただける記録のまとめ方を習得する。	
12	病院	医師を含む多（他）職種との連携	チーム医療における管理栄養士の役割や機能を具体的に理解する。	
13	病院	その他（入院患者への栄養ケア計画の立案及び症例発表）	管理栄養士の業務に同行し、カルテ閲覧やベッドサイド訪問を通して栄養ケアアセスメントに基づいた栄養ケア計画の立案と個別栄養管理の重要性を体験する。	
14	病院	病棟配置された管理栄養士の業務	病院管理栄養士業務と病棟配置管理栄養士の栄養管理業務に同行し、チーム医療における管理栄養士の専門性と役割を理解する。	○
15	病院	医師を含む多（他）職種との連携	管理栄養士の病棟業務や栄養食事指導、NSTのカンファレンスや回診に同行し、臨床栄養学分野における管理栄養士の業務と多職種連携での役割と必要な知識・技術を理解する。	
16	病院	医師を含む多（他）職種との連携	消化器がん周術期における多職種連携をテーマに、チーム医療の実際と管理栄養士の栄養管理方法について学ぶ。	
17	病院	医師を含む多（他）職種と連携	管理栄養士に同行し、具体的業務を理解し、患者個々の栄養管理プロセスを観察・体験する。多職種連携やカンファレンスへの参加を通して、実際に必要な視点・コミュニケーション能力を養う。	
18	病院	その他（管理栄養士の日常業務）	実習期間中は毎日管理栄養士に同行し、多職種連携を含む病棟や外来で管	

			理栄養士に求められている知識やスキルを学ぶ。	
19	病院	医師を含む多(他)職種との連携	NST 専従管理栄養士の業務に同行し、一連の NST 活動の流れを体験する。	
20	病院	医師を含む多(他)職種との連携(CT 画像等を用いた NST カンファレンス)	電子カルテ、レントゲン・CT の画像等を用いた NST カンファレンスに参加し、病態・検査データ・画像所見の診方を学ぶ。	
21	病院	病棟配置された管理栄養士業務	病棟配置・入院支援担当の管理栄養士の栄養管理業務を体験し、チーム医療の一員としての管理栄養士の専門性と役割を理解する。	
22	病院	病棟配置された管理栄養士業務	肝疾患病態栄養専門管理栄養士の、専門性を生かした講義と栄養管理実務の見学により、知識と実践の統合を図る。	○
23	病院	病棟配置された管理栄養士業務(チーム医療含む)	病棟担当の管理栄養士に同行し、日々の業務の実際を経験することで、医療現場の管理栄養士の役割を学ぶ。	○
24	病院	医師を含む多(他)職種との連携	外来化学療法室と連携する管理栄養士の業務に同行し、職種間連携や入院から外来へのシームレスな栄養管理体制を学ぶ。	○
25	病院	病棟配置された管理栄養士業務	病棟管理栄養士に同行し、各病棟の診療特性や患者背景に応じた栄養管理の実際を学ぶ。	
26	病院	その他	同じ医療施設で「給食の運営・給食経営管理論」及び「臨床栄養学」を連続して学ぶプログラムの導入。	○
27	病院	病棟配置された管理栄養士業務	病棟管理栄養士・診療科専任栄養士の業務に同行し、チーム医療や栄養指導の実際を学ぶ。	

No.1	医療施設（基幹病院）
施設規模	600床
個別テーマ	その他（臨床栄養学臨地実習期間の延長）
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：10日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>本学の臨床栄養学臨地実習（必修）の実習期間は2週間である。実習期間の短さから、実習中に携わる患者数は限られ、入院から退院までといった入院患者の経過観察も十分にはできず、実践する機会も多くはない。必修の教育・訓練だけでは、医療職を養成する上では、十分な臨床栄養学教育ができていないと感じていた。他方、医療を目指さない学生が半数以上いることや、実習指導者の負担過多が懸念され、単に全学生の実習期間を延長することは、最適な学習支援体制と言えないと考えていた。そこで、必修科目の実習期間に、選択科目として実習期間を加えた、全4週間にわたる臨地実習体制を導入した。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>約1ヶ月間の実習期間の中で、担当した症例について深く考察し、栄養指導や栄養管理について実施、提言することで、個々人に対応した実践的能力を養う。クリニカルパスや教育入院、医療チーム、カンファレンスに参画、発言し、病院管理栄養士としてどのような知識やスキルが必要なのかを主体的に学ぶ。実習を通して、患者にとっての最善の栄養管理とは何かを考え、診療報酬の現状と課題について考える。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>選択科目として1単位分の臨床栄養学臨地実習（以下、選択実習）を、平成30年に設けた。学生は、必修科目の実習（2単位2週間）に引き続いて同じ施設で選択実習を履修することで、4週間にわたり実習ができる。原則的に医療を目指す意欲のある学生を対象とすることを事前の説明会で伝えている。履修可能人数は4名程度とし、選抜試験として口頭試問を課している。</p> <p>○学生の取り組み</p> <p>選択実習は1単位だが、2週間にわたるように実習をする。具体的には、午前中に栄養指導がある日は午前に実習、午後にはNST回診がある日は午後の実習、のように、学習密度の高い時間帯を実習指導者と調整しながら進める実習体制となっている。実習後、学生には、実習指導者、指導教員に向けた口頭での症例報告および、患者にとって最善な栄養管理に関するレポートを課している。</p>
ICTの活用	なし
実施の留意点	実習中に深く携わる患者を複数例準備していただきたいこと、できるだけ学生に実践、提言する機会を設けてほしいことを、実習前に実習指導者に依頼、打合せておく必要がある。
備考	なし

No.2	病院
施設規模	—
個別テーマ	各病院の特性（アレルギー疾患医療拠点病院）
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：10日間または15日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>日本栄養士会では、管理栄養士・栄養士のスキル向上と専門職としての能力の習熟、さらに卓越した技術や知識の修得によりその専門性を発揮できる専門管理栄養士、特定分野管理栄養士の認定制度を設けている。その他、医学関連学会においても、医療関係者に対し共通の専門資格を認定するなど、職域の中で専門性を高め、知識や技術を生かした認定制度が強化されている。専門的な認定資格の取得や維持・更新は、定期改定される診療報酬に対応するためにも、医療機関に勤務する管理栄養士に求められる機会が増えている。</p> <p>管理栄養士養成施設では、現在、卒後のキャリアアップを視野に入れた教育に十分対応ができていたとは言えず、今後、より専門性を持った管理栄養士養成に繋がるような実習プログラムの展開が求められる。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>専門資格/認定資格の種類や、異なる職種でも同じ資格を有することを知ること、多職種で関わる臨床現場を理解する。専門的な知識・技術を生かした業務に触れ、有資格者の役割を理解するとともに、管理栄養士業務の多様性や専門性を理解し、継続した自己研鑽の必要性についても学ぶ機会とする。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>認定資格を有する管理栄養士（施設側指導者）の業務に同行し、資格を生かした業務とその展開を学ぶ。多職種連携から、管理栄養士に与えられる役割や職種間コミュニケーション技術などを学ぶ。学んだことをまとめ、報告する。養成校教員、施設指導者から総評を受け、学びを振り返る。</p> <p>○学生の取り組み（事前準備を含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・専門資格や認定資格の種類や、取得要件などを調査する。</li> <li>・実習で探求すべきテーマ（目的）を設定する。</li> <li>・テーマに沿って、実習現場で収集すべき情報、その収集方法や場面について予め設定する。</li> <li>・実習期間は管理栄養士に同行し、その業務内容、多職種連携場面から質問などを交え必要な情報を収集し、まとめ、テーマについて考察する。</li> </ul>
I C T の活用	事前指導（打ち合わせ）や、実習期間中の教員訪問が不可能な場合は、オンライン会議システムを併用する。
実施の留意点	学生個人が設定するテーマ（目的）の遂行が可能な実習プログラムであることを事前に確認する。
備考	

No.3	病院
施設規模	－
個別テーマ	各病院の特性（脳卒中ケアユニットに病棟配置された管理栄養士の業務）
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：10日間のうちの5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>脳卒中ケアユニット（Stroke Care Unit、以下 SCU）は、脳卒中の急性期に集中的な治療とリハビリテーションを行うための病棟であり、専門の医療チームが、24時間体制で患者の状態を観察し、適切な治療を提供する。SCUの目的は、脳卒中の急性期に症状の早期回復と合併症の予防を図り、入院期間の短縮、自宅退院率の向上を目指すものである。一方で早期栄養介入管理加算は、重症患者が特定集中治療室や救命救急入院を算定する病室に入室後、早期に管理栄養士が医師、看護師らと連携し、経口移行・維持や低栄養改善につながる栄養管理を実施した場合に評価される加算であり、早期からの栄養介入が回復を促進させることが評価されたものである。SCUでは、意識障害や嚥下障害を呈する急性期患者が在室しており、意識レベルにあわせた栄養投与ルートの提案や必要栄養量の充足、嚥下食の調整など、管理栄養士業務は多岐にわたる。このようなことから、学生が早期栄養介入管理加算を算定している SCU で栄養管理を学ぶプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>脳卒中の病態を十分に把握した上で、SCU に配置された管理栄養士の業務を理解し、多職種の見解を尊重しながら自身で考えた栄養管理を実践できる能力を身につける。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>SCU 専任管理栄養士に同行し、ベッドサイドで実際に患者の観察や多職種からの情報収集後に栄養アセスメントを行い、学生が患者の栄養投与ルートや適切な栄養管理を提案できるようにする。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前準備：脳卒中、嚥下障害、意識障害、経腸栄養等について学ぶ。</li> <li>・実習中：自身が興味をもった症例をまとめ、NST 委員会で医師や看護師、薬剤師、言語聴覚士らに症例報告する。</li> </ul>
I C T の活用	電子カルテ内のオンラインを用いて他職種からの情報を得る。
実施の留意点	症例をまとめる際、個人情報の取り扱いに留意する。
備考	この実習は SCU で急性期栄養管理を学ぶ実習プログラムとなり得る。

No.4	病院（急性期病院）
施設規模	約 600 床
個別テーマ	各病院の特性（終末期特有の症状に対する栄養支援の理解）
実施内容	<p>実施学年：4 年生 期間：10 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>高齢化の進展や医療の高度化に伴い、患者一人ひとりの価値観や生活を尊重した終末期医療が求められるようになり、QOL（生活の質）の向上が重要視されている。とくに、がんや慢性疾患の終末期においては、食欲低下や嚥下障害など栄養に関する問題が多く見られ、患者の苦痛や不安の軽減にもつながる支援が求められる。こうした背景から、食事や栄養面を通して患者を支える管理栄養士の専門的な関わりが、緩和ケアの現場でも注目されている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>食欲低下や嚥下障害など終末期特有の症状に対する栄養支援を学ぶ。QOL を尊重した食事の工夫や、患者との関わり方、多職種連携における管理栄養士の役割を実践的に理解する。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○事前準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習生は、個別テーマについて、実習開始前の事前指導の際に実習先の担当者と十分に相談し調整を行う。</li> <li>・養成校の教員は、実習に先立ち、学生の個別テーマを事前に確認し、実習における学習目標や視点を明確にする。実習期間中には施設を巡回し、学生の取り組み状況を把握しながら、必要に応じて適切な助言や支援を行い、学生の学びが効果的に進むようサポートする。</li> </ul> <p>○学生の取り組み</p> <p>臨地実習で学んだことや気づきをもとに、学生は実習内容を整理して考える。実習後には、自分が担当した仕事や経験から得たことをまとめ、実習病院の担当者も参加する報告会において口頭発表を行う。</p>
I C T の 活 用	実習先によっては、病院の担当者と学生が Zoom を活用し、実習前に事前打ち合わせを実施する場合がある。
実 施 の 留 意 点	臨地実習に臨むにあたり、学生は事前に実習先病院から課題を提示される。養成校の教員は、学生の理解度を確認しながら指導を行い、実習での学びを深めるための準備を支援する。
備 考	

No.5	病院
施設規模	約 200 床
個別テーマ	医師を含む多（他）職種との連携（GLIM 基準の活用）
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：10 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>令和 6 年度診療報酬改定において、栄養管理体制基準の明確化が提示され GLIM 基準による栄養評価の位置づけが明記された。GLIM 基準は食事関連の低栄養のみではなく、疾患関連の低栄養も配慮されており世界共通の低栄養診断ツールとして期待されている。効果的な栄養治療につなげるためには、GLIM 基準を活用し多職種での患者への関わりが重要である。以上のことから確実な栄養管理を実践し、他の医療従事者とどのような形で連携を図っていくかを学ぶプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>管理栄養士は、効果的な栄養治療を実践するため、正確な栄養管理の遂行を責務とし、カンファレンスや NST 等を介し情報共有を行い、多職種で治療効果の向上を目指すプロセスを学習する。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>施設側管理栄養士の業務に同行し、一連の栄養アセスメントの仕組みを把握する。また各種チーム医療に参加し他職種の役割や連携方法を学ぶ。</p> <p>○事前準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・養成校教員はチーム医療を実践し、GLIM 基準を導入している病院から管理栄養士を講師として招き、授業の一環として講演会を開催。</li> <li>・学生は講義内容をレポートにまとめ、養成校教員に提出する。教員は内容を確認し、コメントを記入し学生に返却する。</li> </ul> <p>○学生の取り組み</p> <p>学生が担当する患者数名を施設側責任者から選出してもらい。対象者を訪問し、会話やフィジカルアセスメントで患者状況を把握する。電子カルテにて具体的な情報を収集し、栄養スクリーニング、栄養アセスメント、栄養診断を実施する。カンファレンス、NST 等に参加し他職種の動向を把握した上で、栄養管理計画書を作成し、施設側担当栄養士から助言をもらい修正を行う。完成した計画書を施設側指導者へ提出し総評を受ける。</p>
I C T の活用	実習担当教員と施設側実習担当者 Zoom を活用しての打ち合わせを実施する。
実施の留意点	実習終了時学んだ内容のスライドを作成し報告会を開催。資料は次年度の自前事前学習でも活用する。

No.6	病院
施設規模	約 500 床
個別テーマ	医師を含む多職種との連携（摂食嚥下チームにおける多職種連携）
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：10 日間(90 時間)</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>現代の医療はチーム医療が主流となっており、患者一人に対して医師や看護師、管理栄養士などがそれぞれの専門知識とスキルを生かした治療とケアの提供が重要である。多職種協働は日常のあらゆる場面で求められ地域との連携まで広がり重要な要素となっている。連携のツールとして ICT の導入によるシームレス化も求められている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>複数の職種が関わることで、質の高い医療の提供、治療や早期回復、重症化予防、社会復帰支援へと繋がることを理解する。役割の明確化や円滑なコミュニケーションが不可欠であり多くのチームが体制を整え実施しているなかで、チームの課題や今度の展望についても学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み（事前準備含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前指導として、疾病の理解、チーム医療の種類と役割、関わる職種についてまとめる。ここでは摂食嚥下チームとする。</li> <li>・実習中は、摂食嚥下の VF・VE 検査と検査食の種類を学び、嚥下カンファレンス、回診、ST や多職種との連携、ミールラウンドでの誤嚥や口腔内の衛生、食形態、喫食姿勢の確認、提供栄養量とその喫食割合を踏まえて栄養管理の立案、実施、評価を学ぶ。他の職種が実施している検査や調査についても理解し、患者の治療との関わりを学ぶ。</li> <li>・その他のチーム医療とも連携があることを知り、患者一人の治療と回復に向けて段階的に介入し食形態が変化している様子を実感する。</li> <li>・実習最終日にこれまでの学びをまとめた個人課題研究発表を行い、評価を受ける。</li> </ul>
ICT の活用	実習前指導には、Microsoft Teams を使用して円滑な実習のためのミーティングを実施する。
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個人情報保護と守秘義務を厳守する。</li> <li>・多くの職種と積極的に関わり、円滑なコミュニケーションを心がける。</li> </ul>
備考	

No.7	病院
施設規模	300～500床
個別テーマ	その他（学生の希望を反映したオーダーメイド型の実習）
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：10日間</p> <p><b>【背景】</b> 近年、教育現場では「教える側中心」から「学ぶ側中心」へとシフトが進んでいる。管理栄養士養成でも、知識の受動的な習得ではなく、学生が自ら課題を見つけ、解決策について考え、実践することが求められており、それに伴い実習の設計も変化している。管理栄養士の業務が多様化し、治療食の提供や栄養食事指導だけでなく、栄養管理、NST等のチーム医療への参画、多職種連携、臨床研究などと広がっているため、学生も自身の関心に即したより実践的な内容を学びたいというニーズが高まっている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> 本実習では、学生の学習意欲や関心に基づいて、実習内容を実習先施設の病院管理栄養士と事前に打ち合わせを行った。NSTにおける管理栄養士の役割や栄養ケアマネジメント、多職種との連携体制、患者コミュニケーションについてなど、それぞれの学生の希望を踏まえ、実習プログラムを設定していただいた。これにより、学生が主体的に学べる実践的な内容となり、より有意義な実習が実現した。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> 実習前に学生自身が学びたい実習課題と具体的な内容を実習前の事前挨拶の際に伝え、病院管理栄養士と打ち合わせを行って、実習プログラムに組み込んでいただく。養成校教員は、その前後でプログラム内容についてサポートを行う。</p> <p>○学生の取り組み（事前準備含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前学習では、学生は個々の実習自己課題を設定し、事前準備としての自己学習と、課題達成のために実習期間中に実施したい内容をまとめる。</li> <li>・実習後は、実習ノートに自己課題についてレポートをまとめて添付する。</li> <li>・実習報告会では、実習概要のほか、実習自己課題について「実習内容」「自己課題についての結果」および「考察」にまとめて報告する。</li> </ul>
I C T の 活 用	<p>必要に応じて、Zoom等で打ち合わせを行う。</p> <p>将来的に『臨地実習（栄養管理）支援システム』導入の予定している。</p>
実施の留意点	
備 考	<p>臨地実習での課題として、施設間格差が生じている。指導の熱意は学生にとって大きな刺激となる一方で、受け止め方には個人差があり、柔軟なコミュニケーションの重要性が認識されるケースがある。学生が主体的に学びやすい環境づくりのために、心理的な安全面への配慮も今後の課題と考える。</p>

No.8	病院
施設規模	約400床
個別テーマ	病棟配置された管理栄養士の業務、その他
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：10日間</p> <p><b>【背景】</b> 令和6年度診療報酬改定において、「栄養管理体制の基準の明確化」が挙げられ、入院患者の栄養管理にGLIM基準が広く用いられるようになった。さらに、管理栄養士の病棟配置が重要視されつつあり、積極的な栄養介入が期待されている。</p> <p>各施設における専任管理栄養士が担う役割は多く、多職種との連携が重要である。臨地実習において、学生が栄養ケアマネジメントの必要性和栄養管理プロセスの重要な過程を理解する実践的な学びを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> GLIM基準を用いた栄養サポート体制を理解する。病院管理栄養士の役割を理解し、給食部門や病棟管理栄養士が連携することで、一連の栄養管理が行われていることを学ぶ。多職種協働で栄養ケアマネジメントが実施されていることを理解する。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> 実習全体を通して、病院管理栄養士の役割等について理解を深める。 実習で学んだ内容について発表資料にまとめ、施設側指導者が内容を確認し、総評を受け、学びを振り返る。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・患者支援センターにおいて管理栄養士（施設側指導者）の問診や下腿周囲長測定の様子を見学する。さらに、病棟管理栄養士（施設側指導者）の業務に同行する。</li> <li>・実習で学んだ内容について発表資料にまとめる。</li> </ul> <p>○養成校教員の取り組み（事前事後学習のサポート含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前に実習カリキュラムについて施設側指導者と打ち合わせを行う。</li> <li>・本プログラムの視点を踏まえた事前学習ができているか学生の理解度を確認し、実習期間中の施設巡回にて様子を確認する。</li> <li>・事後学習において、学生の理解度に合わせて補足説明を行い、学びをサポートする。発表する機会を設け、総評を行う。</li> </ul>
ICTの活用	クラウド型教育支援サービスを活用した学生の学習サポート
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習の事前事後学習は、学生個々の理解度に合わせてサポートする。</li> <li>・学生がまとめた資料は、次年度以降の事前学習等に活用することで、今後の実習プログラムの充実を図る。</li> </ul>
備考	

No.9	病院（特定機能病院）
施設規模	約 600 床
個別テーマ	病棟配置された管理栄養士の業務
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：10 日間のうちの 5 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>入院栄養管理体制が整備された特定機能病院において、病棟の管理栄養士業務をシームレスに行うために、患者を病棟へつなぐ前の入院前からチームで連携して患者を支援すること。加えて、その患者が病棟へ引き継がれ、入院中の適正な栄養管理、退院を見越して在宅や慢性期病院へ引き継ぐ際の栄養管理方法を含めた情報が患者や家族、施設の医療従事者へ十分に共有するために必要な体制の整備が推進されている。入院時一病棟一退院時の一連の体制のなかにおいて、病棟配属された管理栄養士は中心的役割を果たす。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>病棟配置された管理栄養士が、入院時一病棟一退院時において、シームレスに患者の病態に応じた栄養管理を実施するために、チーム医療全体およびチームにおける管理栄養士の役割や業務について横断的・縦断的に学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○事前準備</p> <p>学生が事前訪問日までに、個別テーマに関連する情報収集や既知の知識の整理を行いテキスト化する。養成校教員がテキストをチェック。チェック済みのテキストを施設指導者側へ提出することで、学びが円滑に進むように支援している。</p> <p>○学生の取り組み</p> <p>入院時一病棟一退院時において、施設側指導者に同行する。入院を控えた患者や家族に、看護師、薬剤師、栄養管理士、事務職員等が協力して、入院に関する説明や相談（具体的には、患者の全身状態、服薬・アレルギー情報、栄養状態などを総合的に確認し、入院目的や治療方針などを丁寧に説明する。これにより入院前・入院中・退院後のケアに関する疑問や不安解消を目的とする）などの入り口を担当する管理栄養士と、入院（入院中の栄養ケアマネジメントにおけるチーム医療や栄養指導）および退院（在宅や転院施設における多職種連携フォローや栄養管理方法）を担当する病棟配属管理栄養士のシームレスな連携の実際を見学し、各段階におけるチーム医療全体およびチームにおける管理栄養士の役割や業務について横断的・縦断的に学ぶ。</p>
I C T の 活 用	<p>栄養給食管理システムのオーダーリングシステムと電子カルテシステムの連携下において、ねらいの理解に必要な情報の取得方法および情報そのものについて学び、理解を深める。得られた情報を自身の PC でまとめる。</p>
実施の留意点	<p>実習施設巡回において、学生が設定した個別テーマについて情報収集できているか、およびそれらの理解度を確認している。加えて、学生がまとめた資料を次年度以降の事前学習に活用することで、実習施設と養成校との共通理解を図るとともに、今後の実習プログラムの質の向上につなげている。</p>
備 考	なし

No.10	病院
施設規模	—（複数の施設での実施のため未記載）
個別テーマ	各病院の特性（在宅訪問栄養指導）
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：10日間のうちの5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>日本では2025年を目途に、団塊の世代が75歳以上となり、重度の要介護状態になっても「住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続ける」ことができるよう、地域包括ケアシステムの構築が国をあげて推進されている。このシステムでは、医療・介護・予防・生活支援が一体的に提供されることが求められ、管理栄養士にも「病院から在宅」まで切れ目ない栄養管理の実践が期待されている。こうした社会的要請を受けて、地域包括ケアや在宅訪問栄養指導に携わる管理栄養士への理解を深め、将来的にその一翼を担える人材を養成するため、在宅訪問栄養指導を主体とした慢性期の医療・介護における臨地実習カリキュラムを整備した。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>在宅訪問栄養指導など、地域包括ケアに関わる管理栄養士の業務と役割を実地で学び、地域包括ケアシステムの担い手となる管理栄養士の素養を培うことを目的とする。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>在宅訪問栄養指導を実施しているA県内又は近隣県の病院において、管理栄養士に同行し、実際の在宅訪問栄養指導業務やそれらを担う管理栄養士の役割について学ぶ。</p> <p>○事前準備</p> <p>養成校教員は事前に実習内容について病院管理栄養士と打ち合わせを行う。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前教育の一環として、介護職員初任者研修を受講・資格取得を原則とし、その後に本プログラムを実施する。</li> <li>・実習中は毎日、管理栄養士の業務内容や実習内容を実習日誌にまとめる。</li> <li>・実習期間中、対象患者を一人以上抽出し、栄養ケアプロセスに沿った記録を作成する。</li> <li>・実習最終日には、実習全体の振り返りを文書にまとめ、病院管理栄養士から講評を受ける。</li> </ul>
ICTの活用	なし
実施の留意点	なし
備考	なし

No.11	病院
施設規模	約 300 床
個別テーマ	医師を含む多（他）職種との連携（多職種連携に必要な情報共有の方法）
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：10 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>患者個々の病態に対する栄養管理は多職種連携によるチーム医療が重要であり、本実習施設でも医師や看護師等による多職種管理が実施されている。今回報告する施設は、小児専門領域であり患児や保護者を含めた多角的な栄養サポートを必要とする点からも特徴的といえる。また、コロナ禍を機にリモートによる症例検討会を開始した。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>①病院管理栄養士の業務や必要とされる知識、技術を学ぶ。</p> <p>②多職種連携を実際に体験し、現場における栄養管理の重要性や治療への貢献、仕事のやりがいなどについて学ぶ。</p> <p>③症例検討を通して机上の知識から実際場面を想定した知識への発展を目指し、管理栄養士を目指す者としての意欲をさらに高める。</p> <p>これらの点を実習のねらいとし、養成校と実習施設とが連携しながら、大学教育の在り方や臨床現場における課題などを共有して実情に即した有意義な実習を構築することを目指す。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>多職種連携：血液腫瘍や糖尿病のカンファレンス参加、小児専門：重症心身障がい児や小児がんに対する食事療法、糖尿病症例を用いた症例検討会では養成校教員も参加してスライド発表を実施した。</p> <p>○事前準備</p> <p>養成校は実習施設との日程及び受け入れ人数の調整を行い、公文書書類による依頼を行った。日程確定後、養成校では学内での事前学習会を 5 回開催し、挨拶や礼儀などの基本的事項、臨床栄養学及びチーム医療についての専門科目講義、感染症対策、他施設の管理栄養士を講師に招いて事前学習会を実施した。</p> <p>○学生の取り組み</p> <p>実習前にチーム医療の講義を学内で受講、実習中は施設指導者より院内組織や多職種連携の講義を受けて実習に臨んだ。実習終了後はスライド及び養成校独自のフォームに内容をまとめ、4 年次科目で報告会を実施した。</p>
I C T の活用	実習施設と学生が行う事前挨拶及び事前学習会は、Zoom にて実施された。
実施の留意点	実習施設と養成校の連絡は電話で対応し、学生の体調や怪我等の問題に即時対応できる体制を整えている。実習終了後の報告会は養成校近隣の実習施設担当者も招待し、他施設での実習内容の共有及び次年度への発展に向けて活用している。
備考	本プログラムは医療施設と養成校カリキュラムの整合性を図る上で重要

No.12	病院
施設規模	約 600 床
個別テーマ	医師を含む多（他）職種との連携
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：10 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>大学の専門科目において、病院での管理栄養士の業務を学ぶ際に、『チーム医療（多職種連携）』という概念が頻出する。実際、診療報酬制度においては、栄養管理を含む多職種協働による加算が近年多数新設されており、今後も評価が強化される見通しである。たとえば、2024 年度の改定では「リハビリテーション・栄養・口腔連携体制加算」や「リハビリ・栄養・口腔連携加算」が創設され、急性期医療における多職種連携の実践が組織的に求められている。また、慢性腎臓病管理や入退院支援においても、管理栄養士を含むチームで取り組むことが報酬評価されるようになった。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>臨地実習を通じて、学生は医師・看護師・薬剤師・理学療法士などと協働する場面を経験し、チーム医療における管理栄養士の役割や機能を具体的に理解することを目指す。</p> <p>実習中に、栄養アセスメント・栄養指導・NST 回診参加・食事管理補助など、管理栄養士の多様な業務に関わり、患者様やご家族との対話・傾聴・説明の場を複数回実践することを通じ、対人コミュニケーションの基本スキルを体得する。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○事前準備</p> <p>養成校教員は学生に対して、実習内容について手厚い事前指導を行う。</p> <p>○学生の取り組み</p> <p>患者情報収集をして NST や褥瘡の回診、カンファレンスなどに参加し、その内容を SOAP の形式で記録する手法についての学びや、管理栄養士の業務内容の理解と振り返りを実習ノートに整理し、施設側指導者から総評を受ける。臨地実習での学びや考察についてパワーポイントを作成し発表する。</p>
I C T の 活 用	事前オリエンテーションの打ち合わせに Zoom を活用
実施の留意点	学生がまとめた資料を次年度以降の事前学習に活用することで、今後の実習プログラムのレベルアップにつなげる。
備 考	なし

No.13	急性期病院
施設規模	約400床
個別テーマ	その他（入院患者への栄養ケア計画の立案および症例発表）
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：10日間</p> <p><b>【背景】</b> 臨床栄養学において、傷病者の病態や栄養状態に基づいた適正な栄養管理を行うために、傷病者の特性の把握、栄養ケアプランの作成、実施、評価に関する総合的な栄養マネジメントの技法を習得することは必須である。</p> <p>カルテ閲覧やベッドサイド訪問を通して、患者の栄養問題を抽出・評価し、栄養アセスメントに基づいた栄養ケア計画を立案し、個別栄養管理の重要性を体験できるプログラムとしている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入院患者と実際に関わることにより、患者個々の状況に応じた適切な栄養ケアプランの立案について実践的な学びを得る。またその実施にあたり、管理栄養士に必要な知識やスキルを理解し、問題解決のための思考力や判断力を養う。</li> <li>・症例発表を通して、施設指導者との知見の共有、意見交換をすることで、多角的な視点から最適な栄養ケアを検討する意義について理解する。</li> </ul> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入院中の患者カルテから、学生自ら関心のある症例を選択する。患者の疾患、臨床検査値、食事内容など様々な情報を調べ、患者の入院中の栄養状態の変化を把握し、今後のアプローチ方法を検討する。</li> <li>・面会が可能な患者に対しては、ベッドサイド訪問からも情報収集を行う。</li> <li>・最終日に症例報告としてプレゼンテーションを行い、施設側指導者から総評を受ける。</li> </ul>
I C T の 活 用	臨地実習報告会は、施設側の指導者も参加できるようハイブリッド形式(対面・Zoom)で開催している。
実施の留意点	事前学習にて、実習施設のホームページや前年度の実習報告会の資料をもとに、施設の特徴について整理し、レポートを提出させる。
備 考	

No.14	病院
施設規模	病床約 1,000 床
個別テーマ	病棟配置された管理栄養士の業務
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：20 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>病院における実習は、臨床栄養学臨地実習Ⅰ・Ⅱ（必須）、臨床栄養学臨地実習Ⅲ（選択必須）、病棟栄養管理学実習（選択）となっている。</p> <p>病院における管理栄養士の業務は、病棟での栄養管理やチーム医療における業務比率が増える傾向に有り、当大学では発展分野として病棟栄養管理学（必須）の授業科目を設け、病棟栄養管理学実習を実施している。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>病院における管理栄養士業務を実際に経験し、更に、管理栄養士を病棟に配置している病院において、チーム医療や病棟でのカンファレンス、患者に対する栄養管理の様子を見学し、病院における管理栄養士業務の実際をイメージさせ、将来に繋げることを目的としている。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 厨房業務見学（食事オーダー・ベルトコンベアによる膳組、配膳 等）</li> <li>・ 栄養食事指導（入院・外来）集団指導（糖尿病教室・心不全教室 等）</li> <li>・ 病棟業務見学（病棟での栄養管理・カンファレンス・NST ラウンド 等）</li> <li>・ 病院での管理栄養士業務を、シャドウの形で見学実習させていただく。</li> </ul>
I C T の 活 用	病棟でのカンファレンスなど Zoom を用いてリアルタイム、または録画視聴で見学。DVD など動画視聴。
実施の留意点	<p>臨床栄養学演習Ⅰの授業において、4月～6月まで 105 分×9 回授業を実施。各、実習施設ごとに実習報告会視聴を含む、給食の運営（校外実習）・臨地実習の事前準備を行う。</p> <p>105 分×6 回は、12 月・1 月に実習の報告会を実施する。</p> <p>臨地実習前に、施設ごとに面談を実施する。</p>
備考	

No.15	病院
施設規模	約 500 床
個別テーマ	医師を含む多（他）職種との連携
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：10 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>臨床分野においては、多職種連携を基盤とするチーム医療が必須であり、栄養サポートチームをはじめとする様々なチーム医療が実施されている。実習では、臨床栄養学分野における管理栄養士業務の実際について学ぶために、病棟業務や栄養指導業務に加えて、様々なサポートチームにおける管理栄養士の役割を理解することが望ましい。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>「医師を含む多職種との連携」というテーマに対しては、病棟業務、栄養指導、栄養サポートチーム等のカンファレンスや回診の見学等を通じて、臨床学分野における管理栄養士業務の実際を学び、多職種連携をはじめとする管理栄養士に必要な知識・技術を理解する。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み（事前準備含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・病棟業務、栄養指導業務の見学</li> <li>・治療食の検食、嗜好調査への同行、教育媒体の作成</li> <li>・栄養サポートチームや褥瘡対策チームのカンファレンスや回診の見学</li> <li>・模擬栄養指導の実施：実際の患者さんを想定し、事前準備を行った。患者さんの個々の病態に合わせた栄養指導を実施するよう工夫した。</li> </ul>
I C T の 活 用	
実施の留意点	・学生がまとめた資料を次年度以降の学生の事前学習に活用することで、実習における学習効率の向上につなげる。
備 考	

No.16	病院
施設規模	600床
個別テーマ	医師を含む多(他)職種との連携
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：10日間のうちの5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>当該実習施設は、都道府県がん拠点病院に指定されており、がん診療支援体制が整備されている。がんの種類別にみると、肺がん、乳がん、消化器がんに対する治療が特に多く実施されている。</p> <p>なかでも消化器がんは、栄養の消化・吸収機能に影響を及ぼすことから、適切な栄養管理の重要性は極めて高い。特に、消化器がんの手術においては、低栄養状態を伴うことが多く、医師をはじめとする多職種による栄養管理が不可欠である。多職種が連携して効果的な栄養管理を行うことで、術後合併症の発生率や入院日数の短縮が期待され、結果として治療成績の向上にも寄与することが明らかとなっている。</p> <p>以上のような背景を踏まえ、本実習では「消化器がん周術期における多職種連携による栄養管理の実際」を個別テーマとして設定した。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>消化器がんの周術期患者を通して、管理栄養士が行う栄養管理の具体的方法およびチーム医療における多職種連携の実際について学ぶことを目的とした。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・消化器がん周術期の患者に対する栄養食事指導の見学</li> <li>・病棟カンファレンスの見学</li> <li>・NST活動の見学</li> </ul>
I C T の 活 用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・報告会の申込に FORMS を活用した。</li> <li>・報告会は Zoom を活用し実習指導者には Web でご参加いただいた。</li> </ul>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個別テーマの理解を深めるための事前学習を実施する。</li> <li>・事前訪問時に個別テーマを持参し実習指導者より指導を受けた。</li> </ul>
備 考	本学のカリキュラム改正に伴い、次年度からは実施学年が3年生になる。

No.17	病院
施設規模	150床
個別テーマ	医師を含む多(他)職種と連携
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：10日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>令和6年度診療報酬改定では、栄養管理体制の質的向上とともに、管理栄養士の病棟配置の推進が明確に位置付けられた。チーム医療の一員として、栄養アセスメントから計画立案・モニタリング・再評価までの一連の業務を担う役割が強化されている。</p> <p>また、入院栄養管理体制加算や栄養サポートチーム加算の運用にも関与する機会が増えている。このような状況を踏まえ、学生が臨地実習を通じて病棟における栄養管理実践の理解を深めることが求められている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>管理栄養士の具体的業務を理解し、患者個別の栄養管理プロセスを実際に観察・体験する。また、多職種(医師・看護師・薬剤師・リハビリスタッフなど)との連携やカンファレンスへの参加を通して、実務に必要な視点・コミュニケーション能力を養う。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>学生は管理栄養士に同行し、入院時栄養スクリーニング、アセスメント、栄養管理計画立案、モニタリング、再評価までの流れを学ぶ。また、栄養食事指導やNST回診、退院支援カンファレンスへの参加を経験する。最終日には実習の成果をプレゼンテーション形式でまとめ、施設側指導者よりフィードバックを受ける。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士に同行し、栄養ケアプロセスを観察・記録する。</li> <li>・多職種との連携事例を1つ選び、実習レポートにまとめる。</li> <li>・実習最終日にプレゼンテーションを実施し、学びを共有する。</li> <li>・病院における管理栄養士業務に関する事前学習を行う。</li> </ul>
I C T の 活 用	学生と施設指導者との打ち合わせにZoomを活用。
実施の留意点	事後学習でまとめた資料を次年度以降の事前学習教材として活用する。
備 考	本実習プログラムは、管理栄養士養成校と医療機関との連携強化および管理栄養士の臨床実践力の育成を目的とする。

No.18	病院（急性期病院）
施設規模	700床
個別テーマ	医師を含む多（他）職種との連携
実施内容	<p>実施学年：3～4年生 期間：21日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>患者の栄養状態は治療効果や予後に大きく影響するが、医療は複雑化し、患者の食事や生活環境も個別化している。患者個々に適切な栄養管理を行うためには、医師やメディカルスタッフとの連携は必要不可欠である。</p> <p>管理栄養士が参画するチーム医療に係る診療報酬では、栄養サポートチーム（NST）加算をはじめ栄養管理実施加算、摂食嚥下支援加算、周術期栄養管理実施加算、早期栄養介入管理加算などがあげられる。</p> <p>このように、病院管理栄養士の専門性が求められるとともにチーム医療が推進されていることから、臨地実習期間中に学生が多職種協同の栄養管理について学ぶプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>チーム医療における管理栄養士の業務や役割および多職種との連携やチーム医療の実際を理解するとともに、実習での学びをまとめる。また、急性期病院の管理栄養士が多忙な業務の中で、業務の効率化や標準化をどのように図っているのか、NSTリーダーとして医師やメディカルスタッフに栄養管理法を発信する姿を学び、大学で学んだことが実際に役立っていることを学ぶ機会とする。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>栄養管理における各職種の役割について、医師、看護師、薬剤師、検査技師等から専門性の高い講義を受け、学んだことをまとめる。</p> <p>NSTおよび各診療科カンファレンスに同行し、管理栄養士の役割や疾患別栄養管理法について学ぶ。学んだことをまとめて発表する機会を設け、自身の考えを発信することを学ぶとともに施設側の管理栄養士の総評を受ける。</p> <p>○事前準備</p> <p>養成校教員と施設側の指導者で打ち合わせを行い、実習カリキュラムを作成し、実習内容や指導方法の共有を図る。養成校教員は施設巡回日に学生に対し、進捗状況を確認し、必要に応じ学びをサポートする。</p> <p>○学生の取り組み</p> <p>病院管理栄養士に同行し学んだ内容をまとめる。発表では、自身の意見を簡潔に述べ、施設側指導者から総評を受け、学びを振り返り自己評価する。</p>
I C T の 活 用	養成校教員と施設側の指導者の打ち合わせはメールを活用。
実施の留意点	実習生の総括をもとに、次年度のプログラムのレベルアップにつなげる。
備 考	病院管理栄養士に求められている役割と養成校で学ぶべき栄養管理カリキュラムの整合性を図るうえでも、重要となる。

No.19	病院（特定機能病院）
施設規模	約700床
個別テーマ	医師を含む（他）職種との連携
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：10日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>近年の診療報酬改定において、管理栄養士の専門性が評価されている。中でも、他職種と連携して行う「チーム医療」がキーワードとなっており、実習先の医療機関でもチーム医療における管理栄養士の役割が益々重要になってきている。チーム医療の一つである栄養サポートチーム（以下 NST）活動では、患者の病態に応じたきめ細やかな栄養管理が求められている。このことから、臨地実習期間中に NST の活動を学びながら、個々の患者の病態・状態を把握し、経過を観察して一つの症例をまとめるプログラムを導入している。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>NST 専従管理栄養士の業務に同行し、一連の NST 活動の流れを体験する。また、病棟における入院患者の栄養スクリーニングの実施についても体験することで、当該医療機関における患者の栄養状態の判定基準を学び、低栄養状態にある患者を NST に紹介するシステムを知る。</p> <p>また、管理栄養士の業務が栄養管理だけでなく給食管理（治療食）と直結していることを実感し、献立作成や食に関する知識を深めることが、患者の栄養食事指導につながることを学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>NST 専従管理栄養士や栄養指導担当管理栄養士に同行し、施設側指導者の講義および与えられた課題をまとめる。学んだことを発表する機会を設け施設側指導者から総評を受け、学びを振り返る。</p> <p>○事前準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・養成校教員は事前に実習内容について施設側指導者と打ち合わせする。</li> <li>・養成校教員は事前に学生に対して実習の心得を周知し、施設巡回日に本実習における学びについて補足説明を行いサポートする。</li> </ul> <p>○学生の取り組み</p> <p>NST カンファレンスおよび病棟回診に同行し、学んだ症例について症例報告をまとめる。最終日に発表し、施設側指導者から総評を受ける。</p>
I C T の活用	学生は実習先にノート PC を持参し、課題をまとめる。
実施の留意点	学生がまとめた資料を次年度以降の事前学習に活用することで、今後の実習プログラムのレベルアップに役立てる。
備考	施設側指導者は最終日にアンケートを実施し、実習内容や課題の見直しに活用している。

No.20	病院
施設規模	約 500 床
個別テーマ	医師を含む多（他）職種との連携（CT 画像等を用いた NST カンファレンス）
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：5～10 日間（養成校にて異なります）</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>管理栄養士は他の医療専門職種と異なり、養成施設において基礎医学を体系的に学ぶ時間が少ない。栄養学の知識はあるものの、そのほとんどが断片的であり、一つ一つが繋がっていないことから、病態を診ることが苦手な学生が多い。医療施設における実習では、学生達は各病棟に常駐している管理栄養士と共に行動し、NST に必要な臨床的な栄養評価、栄養プランの作成、栄養サポートの実践を学んでいる。A 病院での NST カンファレンスは、集中治療病棟にてレントゲンや CT の画像、検査値データなどを複数の大きなモニター画面に投影し、全員でみながらディスカッションを行っている。このようなシステムを使うことで、リアルタイムで質の高い栄養サポートを実践することができる。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>NST カンファレンスに参加し、症例検討会を通して実践に役立つ栄養サポートを学び、栄養学的に患者を診ていく力を修得する。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <p>NST カンファレンスに参加し、病態の診方、検査データの読み方、レントゲンや CT 等の画像所見の診方を学び、臨床業務に必要な知識を身につける。</p>
I C T の活用	電子カルテやモニター画面など病院側のシステムとして活用されている。実習までに修得すべき基礎知識について、事前に施設指導者からメールで資料が提供され、その資料を学生に事前課題として周知している。
実施の留意点	なし
備考	なし

No.21	一般病院
施設規模	500床
個別テーマ	病棟配置された管理栄養士業務
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：10日間</p> <p><b>【背景】</b>  患者の情報収集から栄養評価、栄養管理計画の立案、栄養指導の実践に至る一連の過程を経験した。病棟配置および入退院支援担当の管理栄養士、他職種との連携を通じて行われる栄養管理業務を体験し、臨床現場における管理栄養士の専門性と役割を具体的に理解する機会となった。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  臨床現場において、患者の栄養状態を的確に評価し、適切な栄養ケアプロセスを実施するための知識と技術を統合的に習得する。また、病棟配置管理栄養士が担う多職種連携、栄養アセスメント・栄養介入や入退院支援の実践を学び、チーム医療の一員としての自覚を醸成することを目的とした。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  ○学生の取り組み  実習初期には、入院・外来の栄養指導を見学し、患者との接し方を学んだ後、担当患者への初回面談を行った。対象は、消化器内科病棟に入院中の、糖尿病を基礎疾患とし、膵頭部癌、胆管狭窄を合併した患者であった。管理栄養士の指導のもと、電子カルテを活用して病歴・検査値・食事摂取状況を確認し、給与栄養目標量を設定した。加えて、病棟カンファレンス、看護師からの情報、薬剤師の薬剤管理内容、理学療法士のADL評価も参考にし、栄養の課題を多面的に把握した。栄養スクリーニングと初期評価を踏まえ、糖尿病と併存疾患を持つ高齢患者を対象とした媒体（A4・2枚）を作成。生活背景や食行動に配慮し、視覚的な工夫を取り入れた媒体とした。管理栄養士同席のもとで約15分間の栄養指導を実施した。その後、患者に対し管理栄養士が補足説明・指導を行った。患者からの質問に対し、後日追加の資料を提供するとともに、謝意を伝えて栄養指導の実習を終えた。  最終日には、担当症例についてカルテ情報・問題点・今後の栄養管理計画をPowerPointにまとめて、管理栄養部門カンファレンス内で報告した。まとめることで、多職種連携の重要性と栄養管理の意義を再確認した。</p>
ICTの活用	なし
実施の留意点	患者との信頼関係を構築するため、医師・看護師をはじめ多職種の協力を得て対象患者の選定、入院時からのコミュニケーションを図った。管理栄養士の指導のもと、誠実な対応と正確な情報提供を徹底した。
備考	管理栄養士の専門性が医療チーム内でどう生かされ、入院初期から退院までのように関与しているかを具体的に理解できた。

No.22	急性期総合病院
施設規模	約 200 床
個別テーマ	病棟配置された管理栄養士の業務
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：10 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>近年、特定の疾患に対する専門知識と技術を有する管理栄養士の認定資格の制度が設けられている。これらの認定資格を持つ管理栄養士が担当する臨地実習は、専門的に一步踏み込んだ内容で実施され、少人数で行われる臨地実習の特徴と合い、学生に良い学びの機会を提供している。また、専門性を高めた管理栄養士の働く姿を見ることは、管理栄養士を志す実習生にとって、将来を考える上で模範となることが期待できる。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>A 県にある当該施設では、肝疾患病態栄養専門管理栄養士の認定資格を有する管理栄養士が 1 名おり、担当していただいた臨地実習では、専門性を生かした肝疾患の基礎から栄養管理までの系統的な講義と実際の栄養管理による実務の見学により肝疾患の基礎的な知識（代謝、病理等）と病態に応じた科学的根拠に基づく栄養管理の意味を理解することをねらいとしている。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <p>実習生は、肝疾患病態栄養専門管理栄養士による肝疾患の栄養管理について、基礎から栄養管理までの系統的な講義を受ける。その後、実際に対象となる入院患者の FIB-4 インデックスの算出を管理栄養士と共に実施する。その結果をもとに、患者に対して管理栄養士が現在の病態と入院中の食事の説明、家庭での食生活の状況等を聞き、栄養食事指導をする様子を見学する。</p>
I C T の活用	なし
実施の留意点	病院から課される課題の実施
備考	なし

No.23	急性期病院
施設規模	250床
個別テーマ	病棟配置された管理栄養士業務（チーム医療を含む）
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：15日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>超高齢社会の進展の中、令和6年度のトリプル改定（医療・介護・障害福祉）が実施され、医療機関では、質の高い医療（栄養管理を含む）を適切に提供するために、例年以上に多くの栄養関連項目が評価された。県内の急性期病院には先進的に管理栄養士を病棟担当制で配置し、積極的な栄養管理を実施している病院も多い。このような中、臨地実習期間中に学生が病棟での栄養管理を学ぶプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>栄養管理体制の基準について大まかな流れを学ぶ。その基準の中で管理栄養士の具体的な業務が、日々どのように実践されているのか経験することで、医療現場の管理栄養士の役割を学ぶ機会とする。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○事前準備</p> <p>養成校教員は、事前に実習内容について病院側の管理栄養士と打ち合わせを数回行う。更に、実習担当の養成校教員は施設巡回時に学生に対して、本プログラムの視点を踏まえ、実習内容等の確認を行い、必要に応じ補足説明をして学びをサポートする。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・低栄養診断に導入された GLIM 基準を含めた栄養管理計画書の作成</li> <li>・栄養指導対象患者のリストアップと栄養指導の準備と実施</li> <li>・栄養指導報告書の作成（PES を含む SOAP にて記録）</li> <li>・チーム医療の中での管理栄養士の業務（NST・褥瘡・摂食嚥下・ガンリハ・緩和ケア・糖尿病チーム等）</li> <li>・ICU など早期栄養管理加算業務</li> <li>・病棟カンファレンスや退院支援チームへの参加</li> <li>・栄養情報提供書の作成と地域との連携</li> <li>・採用されている ONS や濃厚流動食（経管用）の特徴をまとめる</li> </ul> <p>病棟担当栄養士に同行し、都度メモを取り、学んだ内容を実習ノートにまとめる。実習最終日に発表の機会をもらう。</p>
I C T の活用	養成校教員と施設側の指導者との打ち合わせに Zoom を活用
実施の留意点	学生の実習ノートの確認や実習報告の発表等を通じて、気づいた点を次年度の事前学習に活用し、今後の実習プログラムのレベルアップに繋げる。
備考	本プログラムは、医療施設と養成校のカリキュラムの合成を図るうえでも重要となる。

No.24	病院（特定機能病院）
施設規模	約 650 床
個別テーマ	医師を含む多（他）職種との連携
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：10 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>令和 2 年度の診療報酬改定において、外来化学療法を受ける悪性腫瘍患者に対し、月 2 回以上の栄養食事指導を行った場合に、2 回目の指導において栄養食事指導料の算定が認められた。さらに令和 4 年度診療報酬改定において、がんに対して専門的な知識を有する管理栄養士の栄養指導に対し、時間要件の緩和による月一回の外来栄養食事指導料の算定が可能となり、評価が拡充された。管理栄養士と外来化学療法室スタッフとの連携が進んでいる。このようなことから、管理栄養士業務が拡大したことについて、臨地実習期間中に学生が外来化学療法室での栄養管理を学ぶプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>外来化学療法室と連携する管理栄養士の業務を理解するとともに、実習での学びをまとめる。</p> <p>また、栄養食事指導は入院時にもおこなっており、職種間連携を通して、入院から外来へのシームレスな栄養管理体制を学ぶ機会とする。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○事前準備</p> <p>養成校教員は、事前に実習内容について外来化学療法室を担当する管理栄養士と打ち合わせを行う。さらに、養成校教員は、施設巡回日に学生に対して、本プログラムの視点や管理栄養士の業務について補足説明を行い、学びをサポートする。</p> <p>○学生の取り組み</p> <p>外来化学療法室と連携する管理栄養士の業務に同行し、副作用や悩みに対応する管理栄養士の役割を学ぶ。また、退院前カンファレンスへの参加や、栄養情報提供書の作成を通して、転院や在宅の視点からも学ぶ機会とする。</p> <p>管理栄養士に同行して学んだ内容を資料としてまとめる。まとめた内容を臨地実習報告会で発表し、施設側指導者から総評を受ける。</p>
I C T の活用	養成校教員と施設側の指導者との打ち合わせにオンラインを活用。
実施の留意点	学生がまとめた資料を次年度以降の事前学習に活用することで、今後の実習プログラムのレベルアップにつなげる。
備考	本実習プログラムは、卒後の自己研鑽や資格取得を促す機会となる。

No.25	特定機能病院
施設規模	約 650 床
個別テーマ	各病院の特性（特定機能病院）
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：10 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>令和 4 年・6 年度の診療報酬改定により、特定機能病院では病棟専従の管理栄養士配置に対する加算が認められ、臨床現場における栄養管理の重要性が一層高まっている。多職種連携が進む中、管理栄養士にはより専門的で高度な知識・対応力が求められている。しかし、多くの養成校では臨床施設を保有しておらず、学生が実際の病棟業務を体験する機会は限られている。本実習では、特定機能病院における実務を通じて、臨床栄養の本質に触れ、実践的な力を養うことを目的とする。患者中心の医療を支える一員としての視点を育む貴重な機会である。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>各診療科のカンファレンスに参加し、管理栄養士に求められる臨床現場での知識・判断力・連携力を実地で見学する。こうした体験を通じて、基礎科目の学修が臨床に直結する意義を再認識し、専門科目への学びを主体的に深化させる態度を育成する。実践と教育をつなぐこの実習は、管理栄養士としての視座を高める重要なステップである。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <p>病棟管理栄養士（施設指導者）に同行し、各病棟の診療特性や患者背景に応じた栄養管理の実際を観察・考察する。管理栄養士として求められる臨床判断、専門的知見、チーム医療における役割を体系的に学修するとともに、得られた知識と気づきを構造的に整理し、発表・フィードバックを通じて学びを深化させる。</p>
I C T の活用	学生の事前学習から実習期間中、さらには事後の振り返りに至るまで、課題の提示・確認・添削指導や、実習中の相談・報告体制として大学メールを活用し、学修支援と情報共有の質的向上を図っている。
実施の留意点	実習前には、学生の個人課題および施設側課題の精査と準備に十分な時間を確保するため、おおむね 1 か月の準備期間を設けている。実習後はレポート提出に加え、各施設の特徴的な取組や管理栄養士業務の実際を共有する報告会を開催し、実践知の蓄積と教育資源の高度化を図っている。
備考	

No.26	病院
施設規模	300床
個別テーマ	その他
実施内容	<p>実施学年:4年生(2026年以降3年生) 期間:20日間・2025年度8~9月予定</p> <p><b>【背景】</b>  他医療職種(看護師・理学療法士等)学生の臨地実習の期間は数週間から数か月にわたるが、同じ医療職でありながらも管理栄養士の実習は述べ4週間と短期間であり、さらに1実習につき1週間~2週間と同じ施設で長期的に学ぶことが困難は仕組みとなっている。臨地実習は実践活動の場で課題発見・解決を通して専門的な知識や技術を習得する機会であることから、病院管理栄養士を目指す学生が、同じ医療施設で「給食の運営」から「臨床栄養学」まで継続して学ぶことが可能となるプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  学生が同施設で連続して給食の運営・給食経営管理論・臨床栄養学を学ぶことで、治療食栄養基準や個々の患者に対応した栄養管理、物価高騰や労働人口減少を踏まえた給食のマネジメント等の給食提供の実際の現場を理解した上で、病棟管理栄養士の栄養管理業務を経験し学ぶ機会とする。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  給食の運営及び給食経営管理論5日・臨床栄養学15日を基本とし、実習施設の状況によりプログラムを作成・実施する。</p> <p>○学生の取り組み  学生は、「給食の運営・給食経営管理論」及び「臨床栄養学」について、それぞれ個人研究課題を設定し、事前学習レポートを作成、また実習現場の実際からの学びを事後レポートとしてまとめて提出する。</p>
I C T の 活 用	養成施設教員は実習グループ及び学生個人への連絡、実習期間中の課題確認等に Teams を活用してサポートを実施している。
実施の留意点	2024年度より、実習後の報告会は下学年も視聴し、報告会後の交流会にて下学年の学生が次年度希望する施設の詳細な情報を得る機会を設けている。
備 考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本実習プログラムは、同施設で「給食の運営」「給食経営管理論」「臨床栄養学」を連続で学ぶことにより、病院管理栄養士としての栄養管理への理解がさらに深まると考える。</li> <li>・本プログラムは、2025年度より4週間同施設での実習を希望する学生を対象に、実習施設指導者の理解・協力を得て試験的に実施する。また、次年度は、特別養護老人ホームでの実施も計画している。</li> </ul>

No.27	病院
施設規模	300床
個別テーマ	急性期病棟配置された管理栄養士業務
実施内容	<p>実施学年：4年生（2026年以降3年生）期間:15日間</p> <p><b>【背景】</b>  近年の診療報酬改定により、特定機能病院における栄養管理体制を評価する入院栄養管理体制加算や周術期栄養管理実施加算などの管理栄養士の配置や活動を評価する診療報酬が導入され、本学の臨地実習委託医療機関でも管理栄養士の病棟配置を充実させ加算取得を目指す施設が存在する。このようなことから、県内医療機関における管理栄養士の求人は増加傾向にあり、卒後に専門的な知識をもって患者の状態に応じた栄養管理が実施できる管理栄養士の育成が実現可能なプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  実習施設の特徴である病棟常駐栄養士、診療科専任栄養士の業務内容について学ぶ。特に、多職種連携における患者のQOL向上を目指す管理栄養士の姿勢や判断力、コミュニケーション力を学び、チーム医療や栄養指導の実際に関わることで臨床栄養の基盤となる実践力を高める機会とする。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  ○学生の取り組み  学生は、病棟管理栄養士・診療科専任栄養士（施設側指導者）の業務に同行し、管理栄養士業務・役割について学ぶ。また、担当患者に対する栄養管理を他職種と情報共有しながら実習し、患者の栄養管理についてまとめ・報告し、施設側指導者からの指導を仰ぎ、さらに学びを深める。学生は、「臨床栄養学」について個人研究課題を設定し、事前学習レポートを作成、また実習現場の実際からの学びを事後レポートとしてまとめる。</p>
I C T の 活 用	養成施設教員は実習グループ及び学生個人への連絡、実習期間中の課題確認等に Teams を活用してサポートを実施している。
実施の留意点	2024年度より、実習後の報告会は下学年も視聴し、報告会後の交流会にて下学年の学生が次年度希望する施設の詳細な情報を得る機会を設けている。
備 考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本実習プログラム（3週間の臨床栄養学実習）は4年次配当科目であり、2022年度より実習施設指導者の理解・協力を得て実施している。</li> <li>・本プログラムは、次年度より3年次の科目として変更の予定である。</li> </ul>

# 公眾營養學

臨地実習（公衆栄養学）				
事例 No.	施設種別	個別テーマ	概要	重点
1	都道府県主管課・保健所設置市主管課	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性 PDCA サイクルに基づいて公衆栄養プログラムを推進する重要性	A 県内に複数存在する各養成校が適切な時期に臨地実習を実施できるよう、A 県庁及び保健所設置市である B 市の主管課と養成校の担当者が一堂に会し調整会議を開催。A 県と B 市における公衆栄養活動事例を通して、PDCA サイクルの理解を深める。	○
2	都道府県型保健所	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性 PDCA サイクルに基づいて公衆栄養プログラムを推進する重要性	保健所の行政栄養士の役割を理解し、地域の健康課題を抽出し、その課題に対する事業計画を立案し、効果的と考えられる食生活に関する啓発資料を作成する。	○
3	都道府県型保健所	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性 PDCA サイクルに基づいて公衆栄養プログラムを推進する重要性	県の健康増進計画や県民健康栄養調査結果をもとに地域診断を行い、地域の健康・栄養課題を抽出し、その課題に対する公衆栄養プログラムの立案の実際を学ぶ。地域特性をふまえた提案力と多職種連携への理解を深めることを重視している。	○
4	都道府県型保健所	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性 PDCA サイクルに基づいて公衆栄養プログラムを推進する重要性	保健所の行政栄養士の役割を理解し、地域の健康課題を抽出し、その課題に対する事業計画を立案し、PDCA サイクルに基づく施策の推進について学ぶ。	○
5	都道府県型保健所	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性	県の健康増進計画および地域の栄養・食健康課題を抽出する事前課題を踏まえ、実習期間中にグループワークによって地域診断を行い、対応する栄養施策の立案に取り組むとともに、それらの成果をまとめて発表する。	○

6	都道府県型保健所	多部局・多組織連携による栄養改善活動	一市一保健所である都道府県型保健所が、その特性を生かし、業務における管理栄養士の果たすべき役割を理解した上で、市町村や推進員と連携した事業の具体的な実施過程を学ぶ。	○
7	都道府県型保健所	食環境イニシアチブ（産官学連携等を含む）の推進	食環境整備における行政栄養士の役割や地域診断により地域課題を理解し、地域・職域連携推進協議会との連携による食環境整備事業を学ぶ。	○
8	都道府県型保健所	食環境イニシアチブ（産官学連携等を含む）の推進	大学教員の支援した県主催の地域診断研修における地域診断の結果をもとに、地域住民の栄養課題を抽出し、その課題に対する事業計画を立案し、大学教員の監修で普及啓発を進める。	○
9	都道府県型保健所	誰一人取り残さない健康づくりのための社会環境整備	都道府県型保健所における食環境整備の一環として、事業所給食におけるスマートミールを対象に、その取り組みを普及啓発する方法について考えることにより、自然に健康になれる食環境づくりの事例とその普及啓発方法についての学びと経験を深める。	○
10	都道府県型保健所	その他（地域への情報発信の工夫）	保健所の行政栄養士の役割を理解し、地域の健康課題を抽出した上で事業計画を立案する。地域診断をもとに地域住民に対し適切な献立を作成し、SNS発信の準備をすることにより地域での栄養プログラムの実際を学ぶ。	○
11	都道府県型保健所	その他（給食施設指導）	給食施設指導に関係する講義（食品衛生も含む）やグループワークにより理解を深めた後、給食施設の巡回指導に同行する。	
12	都道府県型保健所	その他（新型コロナウイルス感染症による臨地実習の代替授業事例）	コロナ禍における臨地実習対応として、学内で行政栄養士による講義などを実施した。	

13	保健所設置市保健所	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性	政令市型の保健所の業務を理解するとともに、健康づくり及び栄養・食生活改善の業務を知り、管理栄養士の役割を認識するためのプログラムとして、保健所管内の実態把握・分析、必要な事業の施策化・評価を通じた健康づくり及び栄養・食生活改善の業務の手法を理解、習得する。	○
14	保健所設置市保健所	多部局・多組織連携による栄養改善活動	保健所設置市保健所の行政栄養士の役割を理解し、地域の健康課題を抽出し、その課題に対する啓発活動をグループで立案し、意見交換を行うことで知識を深める。	○
15	保健所設置市保健所 （市町村保健センター）	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性	健康課題等を考えて事業企画案を作成し、実習内で発表を行う。	
16	市町村保健センター	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性	プリシード・プロシードモデルを用いて地域診断を行い、健康増進計画や施策立案の繋がりを理解する。	
17	市町村保健センター	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性	市民向けに食育啓発活動として実施している商業施設でのイベントに学生が参画する。	○
18	市町村保健センター	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性	地域の健康関連の計画や報告書等より地域課題を抽出する。その後、事前課題として公衆栄養活動の事業計画案の作成を行う。実習期間中に指導担当者より指導をいただき完成させる。	○
19	市町村保健センター	多部局・多組織連携による栄養改善活動	市町村の地域診断を行い、健康づくり事業（食でつながる・食で健康プロジェクト）に学生が参画する。	○
20	市町村保健センター	多部局・多組織連携による栄養改善活動 （「通いの場」での集団栄養指導）	管理栄養士が介護予防にはたす役割と多部局連携の具体的な方法について学ぶ。	
21	市町村保健センター	多部局・多組織連携による栄養改善活動	実習地域の健康・栄養課題と施策から選んだテーマに基づき、食生活改善による課題解決をめざし、健康教育の企画を立案し、食生活改善推進員研修会において実施する。	○

22	市町村保健センター	地域の社会資源（栄養ケア・ステーションやボランティア等含む）との連携	食生活改善推進協議会が主催する「男性料理教室」に参画し、実際の教室運営について学び、講話の組み立て方や配布資料の作成について学ぶ。	
23	市町村保健センター	地域の社会資源（栄養ケア・ステーションやボランティア等含む）との連携	行政栄養士の指導助言を受け、学生と食生活改善推進員が男性料理教室に共同参画する。	
24	市町村保健センター	その他（地域への情報発信の工夫）	保健センターに出向けない住民など、一人でも多くの住民に働きかけるための情報発信の工夫を学ぶ。	

No.1	都道府県主管課・保健所設置市主管課
個別テーマ	地域の健康課題の明確化（地域診断）の明確化 PDCA サイクルに基づいて公衆栄養プログラムを推進する重要性
実施内容	<p>実施学年：3～4年生 期間：5日間（内、1日目の実施内容）</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>A 県内に複数存在する各養成校が適切な時期に臨地実習を実施できるよう、A 県庁及び保健所設置市である B 市の主管課と養成校の担当者が一堂に会し調整会議を開催している。この会議では、当該年度の実習課題、次年度に向けた方向性等について協議を行っている。</p> <p>各実習施設においては、地域の健康課題や栄養改善業務に対する理解に加え、健康増進計画や食育推進計画等の位置づけを把握すること、公衆栄養活動における PDCA サイクルの運用を理解することが求められる。そのため、公衆栄養学臨地実習の初日には、A 県と B 市が実施する健康づくりや栄養改善業務の概要、グループワーク発表を養成校 2 校合同で実施している。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>A 県と B 市における実際の公衆栄養活動事例を通して、疑問や発見・課題を整理し、よりよい公衆栄養活動につなげるために何ができるかを各自が考え、理解する。また、グループ発表を通して、グループの考えを知り、意見交換を通して、さらに理解を深める。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>A 県の事例：A 県の健康課題解決を目指した事業所給食施設指導 B 市の事例：はじめての離乳食講習会の手技の検討について</p> <p>○学生の取り組み</p> <p>A 県と B 市の健康づくりや栄養改善業務について学ぶとともに、A 県と B 市における実際の公衆栄養活動事例を通して、公衆栄養活動の PDCA サイクルの理解を深める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ A 県と B 市での実際の公衆栄養活動事例について、説明を受ける。</li> <li>・ グループごとにテーマについてワークシートをもとに整理する。</li> <li>・ ワークシートで整理した気付きや課題をもとに、新たな提案を検討し、グループ間で発表する。</li> <li>・ 発表内容から、気付きや疑問について積極的に質問するとともに意見交換を通して、公衆栄養活動における PDCA サイクルを学ぶ。</li> </ul>
I C T の活用	PC・プロジェクターを通してグループ発表の内容を共有する。
実施の留意点	
備考	

No.2	都道府県型保健所
個別テーマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性</li> <li>・PDCA サイクルに基づいて公衆栄養プログラムを推進する重要性</li> </ul>
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b> 地域診断は、地域の健康状態や食生活の状況を把握し、地域特有の課題を明らかにするために重要である。行政機関は、地域特性に応じた健康増進を推進し、住民の健康寿命の延伸や QOL の向上を目指している。効果的な活動のために、健康データを収集し、課題を抽出・検討した。その後、地域の健康課題の要因となる食事・食生活の特徴を踏まえて、食生活の啓発資料の作成を実習プログラムとして実施した。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> 調査結果の収集・分析により地域の状況を把握し、地域特性をアセスメントすることで健康課題を明らかにすることを理解する。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> 各種調査結果から、地域の健康課題を明らかにし、効果的と考えられる食生活に関する啓発資料を作成する。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・県健康増進計画および県食育推進計画の各計画および各種調査を行政機関のホームページ等を確認する。</li> <li>・各種調査結果より、健康課題を抽出する。</li> <li>・健康課題や健康課題の要因となる食事・食生活の特徴を踏まえて、対象やテーマを設定した理由をまとめる。</li> <li>・作成した啓発資料をどのような機会に用いるか考える。</li> <li>・啓発資料を作成する上で、対象者に伝えたいポイントを検討する。</li> <li>・啓発資料を作成する上で、工夫した点や難しかったことをまとめる。</li> </ul> <p>○事前準備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習の2か月前に事前打ち合わせを実施する。</li> <li>・実習の3週間前から学生が課題に取り組む。</li> <li>・実習の2週間前に学内で課題を確認する。</li> <li>・実習の1週間前に実習指導者にメールで提出し、実習中に課題を修正する。</li> </ul>
I C T の 活 用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題提出および課題内容のやり取りにメールを活用する。</li> <li>・各種調査結果の検索、資料作成に PC を使用する。</li> </ul>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習先との事前打ち合わせを行い、詳細にわたり実習プログラムの検討を行っている。</li> <li>・学生が、啓発資料の作成理由、対象者に伝えたい内容をプレゼンテーションし、啓発資料作成の要点などを学ぶ機会としている。</li> </ul>
備考	

No.3	都道府県型保健所
個別テーマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性</li> <li>・PDCA サイクルに基づいて公衆栄養プログラムを推進する重要性</li> </ul>
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>地域の健康課題を的確に把握する地域診断は、栄養関連サービス展開の出発点であり、質の高い保健・医療・福祉の提供に不可欠である。臨地実習では、学生が地域課題に気づき、知識と技術を統合し、多職種連携や資源活用能力を高める実践的な力を養う。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>地域や職域における健康・栄養課題を多角的に分析し、的確に判断する力を育成する。また、特性に応じたサービス提供のための理論や手法を学び、人的・社会的資源との連携や調整力を実践的に身につけることを目指す。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習では、A 県の健康増進計画や県民健康栄養調査結果をもとに、保健所管内の地域診断を実習前に行い、その結果をグループで発表する。</li> <li>・事前学習として、県の計画や調査データから各自が健康・栄養課題を抽出し、グループで議論しながら課題を一つに絞り込む。</li> <li>・課題解決に向けては、ブレインストーミングや KJ 法を用いてアイデアを整理し、「自然と健康になれる持続可能な食環境づくり」との関連を意識した自由な発想による事業計画書を作成する。</li> <li>・実習では、保健所でのプログラムを通じて、地域に即したサービスの実際を学び、その成果を実習後にグループごとに発表する。</li> </ul> <p>各自が目的意識を持って準備し、地域特性をふまえた提案力と多職種連携への理解を深めることを重視している。</p>
ICT の活用	保健所では各自で PC を準備し、地域診断や実習プログラムに沿った媒体作成に利用する。
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前学習のための準備期間を設ける。</li> <li>・養成校の事前教育として、実習先の保健所から提示された実習プログラムに応じて、個人別、グループ別に実習に臨む目的（テーマ）を設定し、実習ノートにそれぞれ記載させ、実習担当者に確認してもらう。</li> </ul>
備考	

No.4	都道府県型保健所
個別テーマ	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性 PDCA サイクルに基づいて公衆栄養プログラムを推進する重要性
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>「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」（2013年）によると「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」が挙げられている。また、「健康日本21（第三次）」「食育推進基本計画（第4次）」の基本方針や計画を踏まえ、都道府県、市町村でも実態に応じた計画を策定し、それに基づく事業が展開されている。</p> <p>このようなことから、保健所における地域の健康課題を踏まえたPDCA サイクルに基づく事業計画の立案についての実習プログラムを実施する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>保健所の行政栄養士の役割を理解し、地域の健康課題を抽出し、その課題に対する事業計画を立案し、PDCA サイクルに基づく施策の推進について学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>地域の課題を抽出し、事業計画を立案し発表、計画書を作成する。</p> <p>○学生の取り組み（事前学習を含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・課題の抽出：県や管内市町の健康増進計画、食育推進計画、医療計画、福祉計画、介護計画、保健所概要などを参考にし、現状を把握する。</li> <li>・事業計画の作成：抽出した課題から、事業計画を立案する。</li> <li>・課題の抽出から事業計画、評価方法について、保健所職員、大学教員へプレゼンテーションを行い、指導・助言を受ける。</li> <li>・事業計画書を作成する。</li> </ul>
ICTの活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前打合わせはZoom、実習前の資料の受取り等にメールを用いた。</li> <li>・実習中は、情報収集のためにインターネット環境にあるPCを用いた。</li> </ul>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2～4名程度のグループで事業計画を立案した。</li> <li>・事前学習は、課題の抽出を行い、実習初日に発表し指導・助言を受けた。</li> <li>・事後学習では、報告書を作成し、実習報告会で教員と下級生に報告した。</li> </ul>
備考	

No.5	都道府県型保健所
個別テーマ	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>国では、健康増進法に基づき国民の健康の増進の総合的な推進を図るための基本的方針「国民健康づくり運動プラン」を定め、「健康日本21（第三次）」を踏まえ、県においても各計画を作成し、課題解決に向けた様々な施策に取り組んでいる。県における健康課題を踏まえた栄養施策の取り組みを理解するためのプログラムとする。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>県の健康増進計画について、その策定の過程と計画の内容を理解する。県内の地域診断を行い、地域の栄養・食健康課題を抽出し、対応する栄養関連施策を学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>県の健康増進計画および地域の栄養・食健康課題を抽出する事前課題を踏まえ、実習期間中にグループワークによって地域診断を行い、対応する栄養施策の立案に取り組むとともに、それらの成果をまとめて発表する。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前学習として「県民健康・栄養調査結果」および「A 県健康増進計画（第三次）」ならびに A 県の統計資料などを学習し、A 県の健康課題を抽出する。</li> <li>・保健所での実習期間中に、グループワークを行い、各自のまとめてきた課題を示してグループ内で共有するとともに、グループで地域診断から課題解決に向けた施策を提案する。</li> <li>・各グループでまとめた内容を発表し、ディスカッションすることで、全体で共有する。</li> <li>・事後学習では、各保健所での活動内容について、今後の課題などについてディスカッションする。</li> </ul>
I C T の活用	A 県の健康増進計画や地域の栄養・食健康課題の事前学習にあたっては、県が WEB で公開している資料を活用する。保健所でのグループワークや発表には、各自で PC を持参し、活用する。
実施の留意点	事前学習のための準備期間を設ける。また、公衆衛生学や公衆栄養学などの関連項目についても参考にするように指導する。
備考	

No.6	都道府県型保健所
個別テーマ	多部局・多組織連携による栄養改善活動
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>A 保健所は一市一保健所である特性を活かし、B 市との連携を密に行っており、圏域の健康課題に対して出前講座や試食イベント等、食育活動を積極的に行っている。また B 市では、地域に根ざした健康づくり活動を推進するために、平成 20 年 10 月からコミュニティセンター単位に 3 名程度、当該市全体で約 130 名の健康づくり推進員（以下、推進員）を委嘱しており、近年は食のボランティアや地区の組織の方と連携して健康づくりをすすめ、活動の輪を広げている。以上から、行政栄養士や推進員と連携した活動等をプログラムに導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>保健所業務における管理栄養士の果たすべき役割を理解した上で、市町村や推進員との連携による事業の具体的な実施過程を学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・推進員と連携し、市民向けベジチェック体験活動に参画する。</li> <li>・B 市と連携し、商業施設での減塩食の試食会、体験型啓発活動（ベジチェック）および「減塩・野菜摂取」啓発チラシ配布に参画する。</li> </ul> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・イベントに向けて B 市および推進員と協議を行い、内容を検討し、資料等の準備を行う。</li> <li>・イベントを通して、市民とのコミュニケーションを経験する。</li> <li>・イベント後、各自活動のまとめを行い、発表・意見共有する。</li> </ul>
I C T の活用	・養成校教員と施設側の指導者との打ち合わせおよび報告会に Zoom を活用
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・養成校の事前教育として、学生個人が実習に臨む目的（自己学習課題）を設定し、施設側の指導者との打ち合わせにて、実施可否を含め指導・助言を受ける。</li> <li>・イベントで使用する配布資料作成のための準備期間を設ける。</li> <li>・イベントでを使用した配布資料等については、実習報告会にて共有する機会を設け、次年度以降の実習の参考とする。</li> </ul>
備考	

No.7	都道府県型保健所
個別テーマ	食環境イニシアチブ（産官学連携等を含む）の推進
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b>  住民がより健康的な食生活を送れるよう、食品（食材、料理、食事）へのアクセスと情報へのアクセスの両方を、相互に関連させて整備していく「食環境づくり」が求められている。このような中、食環境イニシアチブは、食塩の過剰摂取、若年女性のやせ、経済格差に伴う栄養格差等の栄養課題や環境課題を重大な社会課題として捉え、産学官等の連携・協働により、誰もが自然に健康になれる食環境づくりを展開し、健康寿命の延伸、活力ある持続可能な社会の実現を目指すものである。</p> <p>そこで保健所における食環境整備事業をプログラムに導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  食環境整備における行政栄養士の役割や地域課題を理解し、地域・職域連携推進協議会との連携による食環境整備事業を学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  ○学生の取り組み（事前準備を含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域・職域連携推進事業、健康経営、県民健康・栄養調査、栄養管理報告書等から地域診断（アセスメント）を行う。</li> <li>・保健所における食環境整備事業の概要を学び、その一環として管内飲食店に提案する健康メニュー（対象者：働き盛り世代、健康課題：食塩の過剰摂取・肥満、メニュー：地域のソウルフードである焼きそば）を開発する。</li> <li>・学内での試作を経て保健所管理栄養士に提出し、協議・修正を重ねて仕上げ、他大学実習生とともにプレゼン資料を作成する。</li> <li>・保健所管理栄養士、養成校教員、他大学学生に向けて課題発表を行う。</li> </ul>
ICTの活用	地域・職域連携推進事業に関するワークショップをZoomにより実施。
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メニュー検討の試作に係る準備期間及び費用を確保する。</li> <li>・他大学学生と本学学生との円滑なコミュニケーションを支援する。</li> </ul>
備考	

No.8	都道府県型保健所
個 別 テ ー マ	食環境イニシアチブ（産官学連携等を含む）の推進
実 施 内 容	<p>実施学年：4年生 期間：5日間（うち1日と事前課題）</p> <p><b>【背景】</b> B地域は高齢化が進み、フレイル対策の優先度は高い。A県の分析により、B地域ではA全県に比べて噛みにくい又はほとんど噛めない者の標準化該当比が有意に高いことが明らかとなった。また、大学教員の支援したA県主催の地域診断研修において、B地域住民の咀嚼低下者はカリウムなど複数の栄養素や野菜類の摂取量が少なく、砂糖や菓子類の摂取量が多いことが示唆された。その後、大学教員の監修のもと、多様な食品摂取と咀嚼の普及啓発が進められている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> フレイル予防の食事について、地域の高齢者に興味を持ってもらえるような説明ができることを目標とする。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> ○学生の取り組み 管内B地域の「B地域クラブ」で以下の実習課題に取り組んだ。</p> <p>1. 10食品群チェック表の集計、結果の資料作成 ・内容：B地域クラブ参加者へ初回にアセスメントした10食品群チェック表の回答を集計して結果資料を作成し、下記の講話で紹介する。</p> <p>2. 講話「フレイル予防の食事」の資料作成 ・対象者：約20人（60歳代～80歳代） ・時間：15分程度 ・内容：次の2点（PowerPoint使用） (1)フレイル予防のために多様な食品の摂取が大切なこと ※多様な食品を食べることの大切さを伝える。野菜を食べていれば健康と思う高齢者が多い。たんぱく質だけ食べればいいわけでもない。 (2)多様な食品を食べるためには、歯の健康が大事であること ※B地域は、噛めない、噛みにくいと答える割合が高い。日頃から口腔ケアを行うことで、多様な食品摂取につながる。</p>
I C T の 活 用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・コロナ禍前は実習課題などを学生が実習先へ事前訪問して打合せしていたが、現在はZoomなどを活用している。</li> <li>・学生と実習先間でのPowerPointの修正連絡はE-mailを使用している。</li> </ul>
実 施 の 留 意 点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・資料作成のための準備期間を設けるとともに、内容の事前指導もしている。</li> </ul>
備 考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生の作成資料は科目担当教員が事前確認した後、実習先へ送信している。</li> </ul>

No.9	都道府県型保健所
個別テーマ	誰一人取り残さない健康づくりのための社会環境整備
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>健康な食事・食環境コンソーシアムが提供する「スマートミール」制度の認証が行われており、いつでもどこでも栄養バランスの良い食事が選べる地域社会を目指している。本実習では、A保健所管内事業所給食におけるスマートミール導入事業所を対象とし、その取り組みを普及啓発する方法について学ぶ。これにより、自然に健康になれる食環境づくりの事例とその普及啓発方法についての理解と経験を深める。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スマートミール制度と実際の提供食について理解と体験を促す</li> <li>・健康づくりの意識が高い給食施設の取組事例を学ぶ</li> <li>・各事業所の取り組みにおける施設間差を意識する</li> <li>・健康づくり事例を他の施設へ啓発するための方法について考察する</li> </ul> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スマートミール制度に関する学習および提供食の試食</li> <li>・事業所における健康づくりの取り組みに関するヒアリング</li> <li>・管轄地域の給食施設における栄養管理報告書の集計解析</li> <li>・健康づくり事例を他の施設へ啓発するためのリーフレット作成</li> </ul>
I C T の 活 用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前・事後指導では、授業支援ツール manaba を e-learning システムとして活用している。</li> <li>・連絡の周知、資料の掲示、および事前・事後学習など幅広い用途をもって実習支援に役立てている。</li> </ul>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・管轄地域内の各事業所における取り組みを学ぶ際には、個人情報保護ならびに守秘義務に係る誓約を事前に行うことが必要である。</li> </ul>
備 考	

No.10	都道府県型保健所
個 別 テ ー マ	その他（地域への情報発信の工夫）
実 施 内 容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b> A県は「平均寿命日本一」を支える健康長寿食と、おいしい県産農畜産物を全国に情報発信するため、2015年に国内最大の料理レシピサイト「クックパッド」に、A県のオリジナル料理を紹介する「A県公式キッチン」を開設した。A県ならではの食の魅力を県民に広く知ってもらうことを目的に、健康づくり県民運動「B地域〇〇プロジェクト」の一環としても活動が続けられてきた。また若い世代（20～30代）の野菜摂取不足を改善するため、SNSを活用した方法でB地域の野菜を中心としたメニューの提供を行っている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> 実習先の地域における健康・栄養課題やそれらを取り巻く環境を把握し、教材を作成する。作成した教材を用いて情報を発信する準備を行い、地域での栄養改善に関するプログラム（事業）の実際を学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> ○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域における健康・栄養課題やそれらを取り巻く環境（地域診断）を行う。</li> <li>・地域診断内容をもとに、地域住民に対して適切な献立を作成する。作成した献立をSNSで発信するための準備（適切であるかの確認、写真撮影など）を行い、地域での栄養プログラムの実際を学ぶ。</li> </ul>
I C T の 活 用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習前は実習指導者とメールベースでの内容確認を行う。</li> <li>・実習中はPCを持参して作業する。</li> <li>・成果物はSNSを通じて実習指導者が発信する。</li> </ul>
実 施 の 留 意 点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習前に地域および施設の概要を知る機会がある（事前オリエンテーション）。</li> <li>・実習前に献立を作成し、実習担当者とメールでの連絡を取り合う。</li> <li>・実習後は、報告会で情報共有し、次年度以降の学生の参考とする。</li> </ul>
備 考	

No.11	都道府県型保健所
個 別 テ ー マ	その他（給食施設指導）
実 施 内 容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>A県での給食施設の栄養に関する指導及び助言は、健康増進法やA県条例に位置付けられているほか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中にも食を通じた社会環境の整備の促進として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支援・指導が位置付けられている。</p> <p>このようなことから、保健所における給食施設指導業務を理解するためのプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食施設指導の法的根拠、給食施設の分類を理解する。</li> <li>・管内の給食施設の状況を把握する。</li> <li>・給食施設指導の実際（指導の目的、目標、指導方法等）を学ぶ。</li> </ul> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>給食施設指導に関係する講義（食品衛生も含む）やグループワークにより理解を深めた後、給食施設の巡回指導に同行する。</p> <p>○学生の取り組み（事前準備を含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・特定給食施設指導について、定義や分類、通知文書などを確認・整理し、実際に学びたいことをまとめておく。</li> <li>・事例検討を行い、給食施設の衛生管理の重要性を学ぶとともに、対応を考えることにより給食施設の衛生管理を体感する。</li> <li>・特定給食施設指導に同行し、栄養指導員である管理栄養士の給食施設の支援・指導の実際を学ぶ。</li> </ul>
I C T の 活 用	養成校教員は、学生への教材の作成等をオンラインでサポートする。
実 施 の 留 意 点	<p>普段の授業に実習先の計画を反映した内容を盛り込む。</p> <p>実習先ごとに、事前学習の時間を設ける。</p>
備 考	

No.12	都道府県型保健所
個別テーマ	その他（新型コロナウイルス感染症による臨地実習の代替授業事例）
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>令和2年～令和4年では、公衆栄養活動の実際を体験し、理解するべく地域保健の現場での実習が、新型コロナウイルス感染拡大のため、一部施設において中止となった。実習が実施された学生と実習施設での代替が困難な学生との間で修学の差が生じないように学内での実習において必要な知識と技能を修得することに努めた。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>本学において集中講義の形式で現場の栄養士による講話を行い、地域の健康課題や現場における行政栄養士の役割、活動内容を把握する。動画の視聴などを通して現場での活動を観察し、課題に対しての気づきを得る。学生通しのディスカッションを通して課題解決に向け、マネジメントサイクルに基づいた対策の必要性に気づく。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み（指導者の支援含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生は、集中講義にて保健所業務と行政栄養士業務について講義を受け、地域の健康課題を抽出し、集団健康教育の計画を作成する。</li> <li>・集団教育における媒体の作成や発表準備を班で行う。</li> <li>・「データサイエンスについて」学内教員による講義を実施後、集団健康教育後の評価アンケートを Google forms にて作成する。</li> <li>・集団健康教育発表会を実施し、学生同士で評価を行い、アンケート結果改善点を確認する。現場の行政栄養士と担当教員による講評を行う。</li> </ul>
I C T の 活 用	<p>動画の視聴</p> <p>QRコードによるアンケート作成</p>
実施の留意点	なし
備 考	後日、保育所での健康教育の際に、学生が作成した媒体（紙芝居など）を使用した。

No.13	保健所設置市保健所
個別テーマ	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>政令市型の保健所においては、都道府県型の保健所が行う専門的、広域的な業務に加え、市町村の業務とされている乳幼児健診等の母子保健事業、特定健診・特定保健指導等の生活習慣病対策、がん対策等の住民に身近な直接的な事業を行い、より地域に密着して、地域全体の健康づくりを推進している。政令市型の保健所の業務を理解するとともに、健康づくり及び栄養・食生活改善の業務を知り、管理栄養士の役割を認識するためのプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・保健所管内の実態把握・分析、必要な事業の施策化・評価を通じた健康づくり及び栄養・食生活改善の業務の手法を理解、習得する。</li> </ul> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前学習として最近の「県民健康栄養調査」を見て分かりやすくまとめた配布資料をA4 1～2枚にまとめる。（事前オリエンテーションの際に不明点等は質問する）</li> <li>・実習中に事前学習でまとめた内容と「第3次A市食育推進計画」を確認し、計画を推進する上で必要と考えられる事業案を考え、最終日の課題学習の発表の時間に各自が発表する。</li> </ul>
I C T の 活 用	・ノートパソコンを持参し、課題発表の準備等に活用
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・A4 10ページ程度のA市が作成された事前学習ノートがあり、その内容に沿って事前学習を進める。（5日間の実習内容に関する資料や根拠法など）</li> <li>・事前オリエンテーションで課題の説明や学生からの質問の時間が設定されている。</li> <li>・最終日の課題のまとめについては養成校から担当教員が参加し、その内容を事後指導に活かす。</li> </ul>
備 考	

No.14	保健所設置市保健所
個別テーマ	多部局・多組織連携による栄養改善活動
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b> 「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」（厚生労働省健康局がん対策・健康増進課長通知）に基づき地域における栄養改善を推進している中核市保健所管理栄養士業務の実際について学ぶことを目的とする。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> 地域における健康の保持・増進を目的としたライフステージにおける栄養改善の取り組み、健康・栄養問題の明確化並びに生活習慣病予防の発症予防・重症化予防に向けた施策の推進についての実際を学び理解する。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> ○学生の取り組み 事前課題として「特定給食施設巡回指導」「国民健康・栄養調査」「食品栄養成分表示」について調べまとめを提出する。 他大学の保健師・管理栄養士学生とともに事前オリエンテーションを実施することにより、保健所設置市保健所の概要について理解する。 ・中核市保健所管理栄養士業務（事業）についての理解 ・各種健診事業への参加による事業内容の理解 ・特定給食施設等巡回指導についての理解 ・食品表示指導についての理解 ・国民健康・栄養調査結果の現状並びに調査全体に対する理解 ・食生活改善ボランティア協議会との意見交換会 ・グループ課題（働く世代の「減塩」と「野菜摂取」をテーマとしたプレゼンテーションを行う資料作成・発表・意見交換）</p>
I C T の 活 用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個人の事前課題をまとめる際にインターネットから情報収集する。</li> <li>・グループ課題解決のための手段としてインターネットから現在の日本人の食塩・野菜の摂取状況等の正しい情報を入手する。</li> </ul>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保健所所長をはじめとする各担当課・担当職種への業務内容の説明を依頼する。</li> <li>・衛生監視員業務についての説明を依頼する。</li> </ul>
備 考	なし

No.15	保健所設置市保健所（市町村保健センター）
個別テーマ	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>A市では2024年度より「A市いきいき市民健康プラン（第3期）」が施行され、市民の健康づくりを推進している。また、市内の各区においても、健康課題の解決に向けた施策を検討、実施している。以上のことから、B区における健康課題を解決するための事業の企画が必要である。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>行政栄養士の立場で、A市B区の区民、またはB区内の大学に通う学生、区内に勤務する社会人などを対象に、食生活や健康の改善につながる事業の企画を通じて、健康課題の把握と明確化、課題の対処について理解を深める。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>A市の現状を踏まえ、A市B区民の食生活についてどのような啓発を行うと良いかについて、事業名、テーマ・内容、目的、対象者、実施方法を設定し、計画する。</p> <p>○学生の取り組み（事前準備を含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前学習として、「A市いきいき市民健康プラン（第3期）」から、A市の健康課題、食生活の課題を考え、事業企画案を検討する。</li> <li>・実習では、行政栄養士や関係職員に、各自の企画案を発表する。発表後の質疑応答を通じて、地域の健康課題を再確認し、課題に適した内容への修正を行う。</li> </ul>
I C T の 活 用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習施設では、A市の健康プランなど企画案の作成に必要な情報をオンラインで提供。</li> <li>・養成校教員は、企画案の点検についてオンラインでサポート。</li> </ul>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・養成校として、事前学習の期間を設ける。</li> <li>・学生は事前学習として、事業の企画を立案する。養成校の実習担当教員は、実習前に企画案の指導、助言を行う。</li> <li>・実習で学修した内容、修得した知識や技術については、実習報告会で発表する機会を設け、次年度以降の実習の参考とする。</li> </ul>
備 考	

No.16	市町村保健センター
個別テーマ	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>わが国では、少子高齢化や生活習慣病の増加、健康格差の拡大といった課題が地域ごとに異なる形で顕在化している。そのため、地域の実情に即した健康づくりや栄養施策を進めるには、地域診断による客観的なデータの把握が不可欠である。地域住民の生活背景や食環境、健康指標を可視化することで、効果的かつ住民に寄り添った施策の立案が可能となる。そこで、本実習では学生による地域診断を課題として設定した。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>学生が地域診断を通じて、地域住民の健康・栄養に関する課題を客観的に把握し、それらの情報が町の健康増進計画や具体的な施策の立案にどのように活用されるかを理解する。さらに、プリシード・プロシードモデルを活用することで、評価を踏まえた実効性のある支援の在り方を考える力を養う。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>プリシード・プロシードモデルの枠組みを用いた、地域診断を行う。事前学習と実習中の取り組みを通して、地域診断レポートにまとめる。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域診断レポートの事前学習として、A町の健康増進計画、食育推進計画、データヘルス計画等の資料からプリシード・プロシードモデルのアセスメントを行う。</li> <li>・不足のアセスメント項目についてまとめ、実習前の打ち合わせで、実習指導者と意見交換をする</li> <li>・実習初日に事前学習を提出する</li> <li>・実習中は食環境を地区踏査で調査し、さらにレポートを進める。</li> <li>・地域診断レポートにまとめ、実習中に実習指導者の指導を受ける。</li> </ul>
ICTの活用	・事前の打ち合わせを Zoom で実施する。
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前学習のための準備期間を設ける。</li> <li>・養成校教員は随時、学生にアドバイスする。</li> <li>・実習中は食環境調査のための地区踏査の時間、住民へのインタビューの時間を可能な範囲で設けていただく。</li> <li>・地域診断レポートは学内の報告会で発表する。</li> </ul>
備考	

No.17	市町村保健センター
個別テーマ	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：3日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>市町村は、地域住民と身近に関わっている立場から、国民の健康の増進や食育の推進をする上で重要な役割を担っている。また、限られた資源（行政栄養士数）で効果をあげるためにも、実態把握・分析を行い、地域で活動している様々な活動主体と密接に連携・協力する必要がある。</p> <p>このようなことから、臨地実習において、行政栄養士が多職種職員や推進員（ボランティア）、企業団体と連携した活動をプログラムに導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>市町村行政栄養士の役割を理解し、地域診断（アセスメント）の重要性や組織間の連携の必要性を理解する。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>市民向けに食育啓発活動として実施している商業施設でのイベントに学生が参画する。</p> <p>○学生の取り組み（事前準備含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習の事前課題として、市内の健康問題について考え、課題解決にむけて事業を考える（どの世代に、どのような内容、方法でアプローチし、評価するか）。発表資料にまとめ、行政栄養士にプレゼンテーションを行い、指導助言を受ける。</li> <li>・イベントでは、学生は資料配付等を行い、行政栄養士や推進員が行う健康指導を見学し、市民とのコミュニケーションを経験する。</li> </ul> <p>○養成校教員の取り組み（事前事後サポート）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前の実習カリキュラムについて行政栄養士と打ち合わせを行う。</li> <li>・事前課題の進捗状況について確認し学習サポートを行う。</li> <li>・事後学習において、学生の理解度に合わせて補足説明を行い、学びをサポートする。実習の学びは発表資料にまとめ、実習報告会などで発表する機会を設け、総評を行う。</li> </ul>
I C T の 活 用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クラウド型教育支援サービスを活用した学生の学習をサポートする。</li> <li>・事前課題は、市のホームページや公式 SNS、公式 YouTube 等を参照する。</li> </ul>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前課題に取り組むための期間を確保する。</li> <li>・学生がまとめた資料は、次年度以降の事前学習等に活用することで、今後の実習プログラムの充実を図る。</li> </ul>
備 考	

No.18	市町村保健センター
個 別 テ ー マ	地域の健康課題の明確化（地域診断）の重要性
実 施 内 容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>科学的根拠に基づいた政策立案が行われるようになった昨今、地域の健康関連データの活用は非常に重要となっている。そこで、学生が地域の既存データを参考に健康課題を抽出できるような取り組みを行っている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>実習施設の管轄地域にて収集されている健康関連のデータを収集し、実習先の担当地域が抱える健康課題を明確にした上で校外実習に臨むようにする。また、実習中には指導担当者より地域の健康課題について説明していただき実際の健康課題との相違を学ぶ機会を設ける。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の健康に関連する計画（健康増進計画・食育推進基本計画・特定健康診査実施計画・データヘルス計画など）より地域が抱える問題点を抽出する。データ報告書を読み、地域が取り組むべき健康課題を抽出する。</li> <li>・根拠となるデータを明確にし、どの年代のどのような人々をターゲットとするのかを決め、実習前課題として公衆栄養活動の事業計画案の作成を行う。</li> <li>・実習期間中に指導担当者より、数度の内容確認やアドバイスをいただき、内容修正の上、最終日に指導担当者の前での発表や計画案の提出を行う。</li> </ul>
I C T の 活 用	・PCを用いて発表資料の作成を行う。
実 施 の 留 意 点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前に地域データを収集する期間を設ける。</li> <li>・公開済みデータを用いるように指導し、未公開データなどは実習期間中に施設から可能な範囲で情報提供していただく。</li> </ul>
備 考	

No.19	市町村保健センター
個別テーマ	多部局・多組織連携による栄養改善活動
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>国では、「健康日本21（第三次）」や「食育推進基本計画（第4次）」を推進している。これらを踏まえ、地方においても各計画を作成しており、課題解決に向けた様々な施策に取り組んでいる。</p> <p>このようなことから、市町村における健康課題を踏まえた事業計画の内容を理解するためのプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>市町村の健康増進計画及び食育推進計画について、その策定の過程と計画の内容を理解する。さらに、市町村の地域診断を行い、地域の栄養・健康課題を抽出し、栄養関連施策とのつながりを学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>市町村の地域診断を行い、健康づくり事業（食でつながる・食で健康プロジェクト）に学生が参画する。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前課題として地域診断を行い、まとめたものを実習初日に提出する。</li> <li>・プロジェクトの一環として、学生がクイズラリーを企画し実施する。</li> <li>・プロジェクトの各ブース（各団体が設置）に学生がサポートに入り、市民とのコミュニケーションを経験する。</li> <li>・参加した市民にアンケート調査を行い、事業評価に活用することによりPDCAの一連のマネジメント過程を学ぶ。</li> </ul>
I C T の 活 用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・養成校教員は施設側の指導者との連絡にメールを活用する。</li> <li>・養成校教員は学生のサポートにメールを活用する。</li> </ul>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前学習のための準備期間を設ける。</li> <li>・実習で実施した内容については、実習報告会で発表する機会を設け、次年度以降の実習の参考とする。</li> </ul>
備 考	

No.20	市町村保健センター
個別テーマ	多部局・多組織連携による栄養改善活動（「通いの場」での集団栄養指導）
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：5日間 対象者：地域在住高齢者、期間：2日間</p> <p><b>【背景】</b> A町では高齢化率が32.49%と高齢化が進んでいるが、介護部局と保健部局、さらに地域資源との連携により、介護保険料は横ばいで推移しており、他職種からの話からも管理栄養士の果たす役割は大きいと考えられる。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> 管理栄養士が介護予防に果たす役割と多部局連携の具体的な方法について学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> ○学生の取り組み 高齢者が週に一回集まる「通いの場」でのポピュレーションアプローチとして、フレイル予防の集団栄養指導として、講話と動画上映を実施する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いきいき百歳体操の参加、食生活に関するアンケート調査の実施（現在の食事内容、食に関する知識等）</li> <li>・低栄養、フレイル予防に関する動画作成</li> <li>・低栄養、フレイル予防に関する動画披露、質疑応答、アンケート調査（評価）</li> </ul>
ICTの活用	低栄養、フレイル予防に関する動画を作成した。実習終了後も地域包括支援センターにて「通いの場」で活用していただいている。
実施の留意点	地域在住高齢者の現時点での様子、知識、ニーズを把握するため、事前に他事業（いきいき百歳体操）に参加し、現状把握と課題抽出を行った。 また、動画作成においては、養成校教員、施設側指導者、介護系職員など多数の目で確認を行った。
備考	

No.21	市町村保健センター
個別テーマ	多部局・多組織連携による栄養改善活動
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>「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年厚生労働省通知）により、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と推進が求められている。そのためには、地域課題に対応した栄養政策が必要であり、多様な連携の中で施策を推進し成果を得ていく必要がある。特に多職種・多機関連携について、具体的に学ぶ機会が求められる。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・地域診断の結果から、地域の優先的な健康・栄養課題を知り、課題の解決に向け、PDCAサイクルに基づき施策を推進することの重要性に気づく。</li> <li>・食生活改善推進員の各自治体での活動と、その役割を理解する。</li> </ul> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活改善推進員研修会において、健康教育の企画と実施をする。</li> <li>・実習地域の健康・栄養課題と施策から選んだテーマに基づき、食生活改善による課題解決をめざし、健康教育の資料作成と発表を行う。</li> </ul>
ICTの活用	事前オリエンテーション時にICTを活用する。
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習施設が企画する研修会のテーマとの整合性に留意し、住民に伝わる健康教育や資料作成を学ぶ。</li> <li>・食生活改善推進員が地域で伝達をするための研修会であるという意図を考慮した内容となるよう、施設から指導を受ける。</li> </ul>
備考	

No.22	市町村保健センター
個別テーマ	地域の社会資源（栄養ケア・ステーションやボランティア等含む）との連携
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：7日間</p> <p><b>【背景】</b> 食生活改善推進員は、自治体が主催する養成講座を修了すると任命され、行政栄養士と連携して、健康日本21や健康増進計画に基づき地域住民の栄養改善・食生活の見直しを支援している。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> 食生活改善推進員と行政管理栄養士の役割を理解し、食生活改善推進協議会主催の事業を通して両者の協力・連携体制と地域住民への健康教育の実施について実践的に学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> 食生活改善推進協議会の支部組織が主催する「男性料理教室」に参画する。 ○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・指定されたテーマ「高齢者の食事」と内容「高齢者の身体的状況から食生活で気を付けること、摂ってほしい栄養や食べ方等について」に沿って、事前学習をすすめる。</li> <li>・30分程度の講話の組み立てと配布資料を作成する。</li> <li>・事前準備の段階から、実習指導者や養成校教員の指導助言を受け、資料を作成する。</li> <li>・実習中に実習指導者と講話のリハーサルを行い、指導助言を受ける。</li> <li>・食生活改善推進員と連携して、実際の教室を運営し、参加者とのコミュニケーションを経験する。</li> </ul>
ICTの活用	
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講話の内容検討や資料作成のための準備期間を設ける。</li> <li>・講話に使用した資料等は実習報告会で発表するとともに、大学で保管するファイルにも整理して次年度以降の実習生が参考にできるようにする。</li> </ul>
備考	

No.23	市町村保健センター
個別テーマ	地域の社会資源（栄養ケア・ステーションやボランティア等含む）との連携
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b> 食生活改善推進員は「私たちの健康は私たちの手で」をスローガンに活動する食を通じたボランティアである。食生活改善推進員は自治体が発行する養成講座を修了するとともに、リーダー研修会を受講し、地域住民とのふれあいを通じた活動を展開している。食生活改善推進員は栄養普及活動を行うにあたり、欠かせないボランティアである。実際の活動に学生が共同参画することで、食生活改善推進員の活動および行政栄養士との連携の理解を深めることを目的にプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> 食生活改善推進員の養成や地域活動、行政栄養士との連携による事業の実施過程について学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> 男性料理教室に学生と食生活改善推進員が共同参画する。</p> <p>○学生の取組（事前準備含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・料理教室のテーマは、行政栄養士と食生活改善推進員にて協議をする。</li> <li>・学生が料理教室の講話内容および献立を考える。</li> <li>・学生が考案した講話内容、献立については、行政栄養士にプレゼンテーションを行い、指導助言を受ける。</li> <li>・学生が講話を行い、集団栄養指導、地域住民とのコミュニケーションを経験する。</li> <li>・調理実習は学生および食生活改善推進員が主に準備・指導を行う。</li> </ul>
I C T の活用	保健センターで学生が使える PC を各自持参し、教材作成等を行う。
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・料理教室の講話の企画・献立作成のための準備期間を設ける。</li> <li>・実習で実施した料理教室（講話・献立）については、実習報告会などで発表する機会を設ける。</li> </ul>
備考	

No.24	市町村保健センター
個別テーマ	その他（地域への情報発信の工夫）
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>A町は、山間の小さな町である。近隣の町と連携し、積極的に健康づくりに取り組んでいる。例として、「歩く」「イベントに参加する」「自分のからだをチェックする」などの各ミッションをクリアするとポイントが貯まり、貯まったポイントのインセンティブを準備し、このアプリを利用して、「楽しく」「お得に」そして「健康に」「幸せに」なりましょう！とよびかけ、「健康」ポイント事業を実施している。</p> <p>そのような住民への働きかけの中で、町内ケーブルテレビを利用して保健センター管理栄養士がお料理番組を担当するなど、住民に向けての発信を行っている。程よい人口で住民の顔が見えやすい市町村でのコミュニティオーガニゼーションとして、住民と一体となって取り組んでいる印象がある。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>保健センターに出向けない住民など、一人でも多くの住民に働きかけるための工夫を学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <p>保健センター管理栄養士の指導の下で、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・町ぐるみ健診を見学するだけでなく、臨地実習で実際に健診の流れを練習し、食育コーナーでは住民とかわる。</li> <li>・実習生が考案したレシピに対してご指導いただき、ケーブルテレビを通して旬の食材を使ったレシピを紹介するためのお料理講習会を撮影、放映させてもらう。</li> </ul>
ICTの活用	<p>携帯アプリ</p> <p>ケーブルテレビ</p>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習生としてかわることができる実習課題に取り組み、実際に住民とかわることができるようにプログラムを繋げる。</li> <li>・放送内容に関して、事前に保健センター管理栄養士の視点で、問題ないか確認していただく。実習生本人の同意も得る。</li> </ul>
備考	

# 給食経営管理論

臨地実習（給食経営管理論）				
事例 No.	施設種別	個別テーマ	概要	重点
1	事業所	健康経営を視野に入れた給食の取り組み	従業員の健康増進を目的としたスマートミール基準のメニューを学ぶ。	○
2	病院内職員食堂	健康経営を視野に入れた給食の取り組み	職員の健康増進を目的として栄養情報の企画立案、献立作成、栄養指導方法等について学ぶ。	○
3	小学校	その他（児童に食べる楽しさや大切さを伝え、野菜を中心とした残食改善の取り組み）	給食時間中の配膳・下膳指導、食べ方の指導、給食に関連する ST 指導、栄養教育媒体作成等を通じて食教育について学ぶ。	
4	学校給食センター	フードロス削減への取り組み	地場産物の活用や食品ロス削減に配慮した献立作成と児童生徒に対する食育指導について学ぶ。	○
5	学校給食センター	その他（児童生徒の発達段階に応じた栄養管理及び給食指導）	栄養管理及び給食指導における GIGA スクールを活用した活動。	
6	医療施設	栄養・食事管理及び食材料管理、生産管理の効率化など ICT を活用した給食経営管理	医療施設の選択食システムが給食運営の効率化や患者の嗜好の把握につながることを理解する。	○
7	特別養護老人ホーム 有料老人ホーム	栄養・食事管理及び食材料管理、生産管理の効率化など ICT を活用した給食経営管理	セントラルキッチンでの運営方法と、クックチル方式の食事の提供方法を理解するとともに、施設の ICT を活用した給食運営について学ぶ。	○
8	重度心身障害者施設	その他（ニュークックチルに関する知識と技術）	ニュークックチルに関する知識と技術を習得するとともに、クックサーブシステムとの比較を行うことで給食の生産システムの多様性について考察し、学びを深める。	

9	セントラルキッチン	各施設における多 (他) 職種との連携	人事・労務管理の人材育成の目的を理解し、給食経営管理の考え方に基づき、従業員の食材料管理および生産管理の理解を深めることを目的とした教育イベント（OJT）の実施について学ぶ。	○
10	病院	その他（「給食の運営」「給食経営管理論」「臨床栄養学」の連続実施による病院管理栄養士としての栄養管理への理解の促進）	同一施設で連続して給食の運営・給食経営管理論・臨床栄養学を学ぶことで、治療食栄養基準や個々の患者に対応した栄養管理、物価高騰や労働人口減少を踏まえた給食のマネジメント等の給食提供の実際の現場を理解した上で、病棟管理栄養士の栄養管理業務を経験し学ぶ。	

No. 1	事業所
施設規模	-
提供食数	1,200食
個別テーマ	健康経営を視野に入れた給食の取り組み
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：10日間（給食の運営含む）</p> <p><b>【背景】</b> 近年、健康経営は給食経営管理論においても注目されており、臨地実習期間中に学生が従業員の健康増進に寄与する取り組みを体験する実習プログラムとして実施する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> 健康経営の目標を理解し、給食経営管理の考え方にに基づき、従業員の健康増進を目的としたスマートミール基準のメニューをPDCAサイクル（メニュー開発／試作／提供／結果の把握）を完結できる取り組みを行うことから、事業所給食を体験するだけでなく、学生の視点で将来の選択肢をより深く体験することで、学びがより本質的かつ効果的になる。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> メニュー作成：食材選定／栄養価を考慮してメニューを作成する。 試作：考案したメニューを実際に試作することでレシピとの差異を体験し、大量調理の特徴や、味／見た目といったより現実的な事業者給食の視点を体験する。 修正：味／見た目／食材価格の観点から実際に商用としてブラッシュアップし、産業の観点からメニューを見る経験をする。 提供：実際に提供することで、直に顧客の反応を見ることができ、喫食者／企業の健康に寄与すること、食事を“売る”ことを体験する。また、自身が作成したメニューを食べてもらうことのやりがいを通して管理栄養士業務を実感する。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前に献立作成を行う。</li> <li>・学生が作成した献立を事業所の管理栄養士に指導・修正してもらう。</li> <li>・試作を行う。</li> </ul>
ICTの活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生はメールにて献立提出や質問を行う。</li> <li>・事業所と指導教員との連絡をメールにて行う。</li> </ul>
実施の留意点	なし
備考	

No. 2	病院内食堂
施設規模	約 700 床の病院内職員食堂
提供食数	約 300～500 食／昼食、各 約 10 食／朝食、夕食
個別テーマ	健康経営を視野に入れた給食の取り組み
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：5 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>病院に勤務する職員の健康の維持増進を目的とし、労働生産性や企業価値向上のための健康管理を栄養面から実施する。日々の健康状態を福利厚生として捉え、自主的に習慣化できる方法を考え、積極的に健康管理を考慮した献立作成および栄養媒体での栄養情報の伝達を行うことで仕事に対する活力やパフォーマンスの向上、健康的に安心安全に働くことができる環境づくりを目指す。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>給食経営管理の考え方や実習先の基本方針に基づき、職員の健康増進を目的として栄養情報の企画立案、献立作成、栄養指導方法等について学ぶ。食を通して栄養改善に努め、安全でおいしい食事を提供し、各セクションと連携をとり栄養サポートにあたることについても学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習生の取り組みとして、病院職員を対象とした職員食の献立作成および栄養情報の伝達を実施する。</li> </ul> <p>課題 1) 実習生だけで昼食 1 回 (約 350 人～400 人分) および夕食 1 回～2 回 (約 15 人分) の献立を作成する。給与栄養目標量、料理の品数、食材の切り方など献立作成の条件や注意点あり。</p> <p>課題 2) 栄養媒体を使用して栄養に関する口頭発表。</p> <p>職員食堂を利用する病院職員を対象に、献立に関連する食材や調理方法、季節や行事食、旬な話題などをテーマにホワイトボードに貼付できる栄養媒体を作成、媒体を使って口頭にて発表を実施する。</p> <p>リーフレット、レシピの配布も実施。</p> <p>○学生の取り組み</p> <p>事前準備として、実習 2 か月前に事前打ち合わせを実施、献立および栄養媒体についての作成条件が提示されそれを踏まえた献立を作成する。実習開始前の決められた期限までに実習担当者にメールで献立を提出、実習中に献立を修正し、実際に調理、提供を行う。栄養媒体については、実習当日に持参し、実習中に確認や修正を行い、口頭発表 (昼食時) を行う。</p>
I C T の活用	事前打ち合わせ後の献立の提出はメールを活用する。
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立作成、栄養媒体作成などに係る準備期間を設ける。</li> <li>・実習学生が作成した献立および栄養媒体を実習先の実習担当者 (管理栄養士) に指導・修正してもらうことにより、職員の健康管理の方法や給食として提供するための献立に必要な要件等を学ぶ機会とする。</li> </ul>
備考	なし

No. 3	小学校
施設規模	－
提供食数	450食
個別テーマ	その他（児童に食べる楽しさや大切さを伝え、野菜を中心とした残食改善の取り組み）
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b>  当該小学校では、全体的に給食の残食傾向にあり、とくに野菜の残食が多いことが問題となっている。実習では実習生が立てた献立での給食の実施、衛生教育やアレルギー対応も含めた一連の給食運営に関わる実習を行うと共に、食教育にも力を入れている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  「食べることを楽しもう」というテーマを設定し、2年生と4年生を対象に食教育に取り組む。給食時間中の配膳・下膳指導、食べ方の指導、給食に関連するST指導、栄養教育媒体作成等を通じて、多角的に児童に食べることの楽しさや大切さを伝え、野菜を中心とした残食の改善に取り組む。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  ○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間中に放送する「当日の給食内容」に関連した放送作成する原稿を作成する。</li> <li>・ST指導：多角的な視点から給食の大切さや楽しさを伝える内容にする。</li> <li>・給食時間中の机間巡視による給食観察と食べ方に関する個別指導実施。</li> <li>・給食食材に関する動画教材の作成：実習後も児童が給食に関心を持ち続けられるよう、栄養教育媒体として5分程度の動画を作成する。  （作成する際には1年生でも理解できるよう工夫する。）</li> </ul>
I C T の 活 用	特になし
実施の留意点	介入クラスでの給食指導、ST指導を効果的に行えるよう、予め給食時観察を行っている。
備 考	

No. 4	学校給食センター
施設規模	幼稚園4園、小学校4校、中学校4校を管轄
提供食数	約1,000食
個別テーマ	フードロス削減への取り組み
実施内容	<p>実施学年：4年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>学校給食は、成長期にある子ども達の心身の健全な発達や、健康の増進、体位の向上を図ること、さらに食育に関する生きた教材として重要な役割を担うものである。学校給食センターにおいても、地場産物の活用（地産地消）や食品ロスの削減を実施しながら、安全で美味しい給食を提供する必要がある。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>SDGs の概念を取り入れた学校給食センターの給食経営管理業務を学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>学校給食センターにおける給食経営管理業務を理解し、SDGs につながる地場産物を活用した給食や食品ロス削減のための取り組みについて学ぶ。さらに児童・生徒に対して食育指導を実施する。</p> <p>○学生の取り組み</p> <p><b>〔事前準備〕</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全国の学校給食センターで実施されているSDGs につながる取り組みを調べる。事前打ち合わせを実施し、地場産物の利用や食品ロス削減を考慮した学校給食の献立を作成する。</li> <li>・食育指導媒体を作成し、実習中に修正し、児童・生徒に対して食育指導を行う。</li> </ul> <p><b>〔実習時〕</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物を活用した学校給食の献立作成</li> <li>・食品ロス削減の工夫を取り入れた学校給食の献立作成</li> <li>・児童・生徒に対する地産地消や食品ロス削減に関する食育指導</li> </ul>
ICT の活用	<p>食育指導はハイブリッドや動画配信を行う。</p> <p>（ハイブリッドや動画配信ができる環境の整備が必要）</p>
実施の留意点	<p>実習生が作成した献立や食育指導媒体を栄養教諭に指導・修正してもらうことにより献立作成や食育指導に必要な要件を学ぶ機会とする。</p>
備考	なし

No.5	学校給食センター
施設規模	9校(200~1,200名)
提供食数	200~1,200食
個別テーマ	栄養・食事管理及び食材料管理、生産管理の効率化などICTを活用した給食経営管理
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：6日間(オリエンテーション含む)</p> <p><b>【背景】</b>  小・中学校での栄養管理は、文部科学省から示されている学校給食摂取基準により、男女の別、年齢別ではなく小学校では低・中・高学年ごと、中学校は1~3年生で1つの基準になっている。そのため、表計算ソフトを用いたEER算出表で算出して、各学校の実態に合わせた個別の栄養管理を行っている。</p> <p>また、GIGAスクール構想により、対象の児童生徒が個別的学习において1人1台の端末を使用している学習が行われているので、実習生の給食指導でも、端末を使用している給食指導を行うこともある。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  栄養管理及び給食指導でのICT活用は目覚しく、より活用の幅が広がっている。各施設での栄養管理におけるソフトの使用だけにとどまらず、給食指導においても、ICTを活用してより分かりやすいものが求められている。そのため、具体的な使用方法も含め、どのような場面でICTを活用できるか考慮しながら、より効果的なICTの活用を進める。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  各学校での給与栄養目標量を設定し、学生は実習前にその設定方法などについて事前学修を行う。</p> <p>小中学校の給食指導でも、ICT端末を使用する場合があります。実習生の給食指導でも、端末を活用している指導もある。給食指導を映像で作成して児童に指導することもあり、ICTの活用は不可欠である。また、実習先とのやり取りにおいては、メールのやり取りで指導を受ける。</p>
ICTの活用	栄養管理部門でのソフトの活用、給食指導時におけるICTの活用の指導
実施の留意点	学生が昨年度実施した指導内容や教材・媒体を元に、今年度の学生が効率よく教材・媒体作成を実施し、栄養教育につなげている。
備考	なし

No. 6	医療施設
施設規模	—
提供食数	約 900 食／日
個別テーマ	栄養・食事管理及び食材料管理、生産管理の効率化など ICT を活用した給食経営管理
実施内容	<p>実施学年：3 年生前期間：5 日間</p> <p><b>【背景】</b>  現状、大規模病院における選択食は、多くの施設では紙による選択方法が取られている。当施設では開院以来、患者によって使える端末が備えられており現在も入院ラウンジにて食事選択が可能になっている。このようなシステムを使うことで、紙資源の節約、手計算によるミスを防ぎ、締め切り時間に自動集計され給食部門に情報が届くといった効率化が図られている。また、人気メニューの把握にもつながっている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  医療施設の選択食システムが患者サービスに貢献し、給食運営の効率化や患者の嗜好を知る機会になっていることを認識させる。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  ○学生の取り組み  実習時、施設管理栄養士らによる講義と、タッチパネル操作の見学を通してシステム内容を知る。</p>
ICT の活用	病院側のシステムとして活用されている。
実施の留意点	特になし
備考	なし

No. 7	特別養護老人ホーム、有料老人ホーム
施設規模	特別養護老人ホームまたは有料老人ホーム 50～100床
提供食数	セントラルキッチン一日約5,000食 各老人ホーム 150～300食
個別テーマ	栄養・食事管理及び食材料管理、生産管理の効率化など ICT を活用した給食経営管理
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間（40時間）</p> <p><b>【背景】</b> 給食管理において、食材料の高騰、早朝から夜までの変則勤務や365日の運営による従業員の雇用困難がある中、クックサーブ方式からクックチル方式の導入により、業務を効率化し、少人数による調理運営への変更する施設が増えている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> 学内での大量調理実習では大量のクックチル方式の実施は困難である。そこで、セントラルキッチンの食数把握、食材管理などの運営方法とクックチル方式で提供された各施設での料理の加工方法、衛生管理等、準備・実施方法の両方を理解させるため、1事業体で両方を運営している施設で学び理解する。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> ○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・セントラルキッチンのクックチル方式での献立作成（形態・嚥下対応食）を行う。併せて発注、調理、保管、衛生管理、運搬、運搬後の各施設での管理、提供方法、摂食量の把握、残量の献立への反映まで一連の流れを事前学習し、5日間の実習で習得する。</li> <li>・献立作成、発注等、施設の給食管理専用のソフトを使用し、実習する。</li> </ul>
ICTの活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設の給食管理専用ソフトの操作方法</li> <li>・各施設との食数、食種、形態変更の連絡システム</li> <li>・日程調整、事前打ち合わせ等メールを活用</li> </ul>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・クックサーブとクックチルとのメリット、デメリットを理解させる。</li> <li>・献立作成のためにクックチル方式で提供できる料理を理解させる。</li> </ul>
備考	<ul style="list-style-type: none"> <li>・同一の会社の関連施設で1グループ3～4人での受け入れを依頼</li> <li>・セントラルキッチンと施設両方を経験できるよう、計画を依頼</li> </ul>

No. 8	重度心身障害者施設
施設規模	185名
提供食数	185食/回
個別テーマ	その他（ニュークックチルに関する知識と技術）
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：10日間（「給食の運営」および「給食経営管理論」）</p> <p><b>【背景】</b>  近年、給食の効率的な経営管理を行うことを目的に、給食生産システムとしてニュークックチルシステムを導入する施設が増加している。ニュークックチルシステムは、従来のクックサーブシステムとは異なり、専用の施設配備を行う必要がありイニシャルコストがかかるため、現在の本学での施設において実践的な学びを得ることは困難である。また、給食生産管理の基本となる事項を学習するためにはクックサーブシステムの理解が不可欠であることから、学内カリキュラムにおいてニュークックチルシステムに関する事項に重点をおいた授業構成を行うことも困難である。以上のことから、臨地実習の場において実践的学習を行い、その情報を学生全体で共有することで様々な給食生産システムについての理解を深めることとしている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  ニュークックチルシステムを実際に稼働させている施設において実習を実施することで、ニュークックチルシステムに関する知識と技術を習得するとともに、クックサーブシステムとの比較を行うことで給食の生産システムの多様性について考察し、学びを深める。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  施設利用者様対象の給食はニュークックチルシステム、施設職員用の給食はクックサーブシステムにて運用を行っている施設において、給食生産管理の実際を体験し、各システムの特徴について考察する。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ニュークックチルシステムおよびクックサーブシステムの両システムでの給食生産を実施する。</li> <li>・事前準備として、ニュークックチルシステムに関する事前学習を十分に行う。</li> </ul>
I C T の 活 用	なし
実施の留意点	臨地実習においてクックサーブシステムでの現場の実際を体験することも重要な学習内容であるため、施設側に対し両システムの体験ができるカリキュラムとしていただくよう依頼する。
備 考	なし

No.9	セントラルキッチン (クックチルシステムによる病院・高齢者施設への食事提供)
施設規模	従業員数 24 名のキッチン
提供食数	約 2,800 食 (サテライトキッチン 10 施設)
個別テーマ	各施設における多(他)職種との連携
実施内容	<p>実施学年：3年生 実習期間：10日間(給食の運営含む)</p> <p><b>【背景】</b>  経営資源のうちの「人」を対象とした管理活動である人事・労務管理の目的は、組織を円滑に運営し、組織の目的を達成するために「人」を効率的に活用し、「人」の能力を最大限に引き出すことである。その中でも、給食業務従事者への人材育成教育は、経営戦略に基づいた持続可能な給食経営を行う上で重要な業務である。</p> <p>従来、OFF-JT により従業員教育を行ってきたが、全従業員および実習生が参画できる教育イベントを臨地実習期間中に実習プログラムとして実施する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  人事・労務管理の人材育成の目的を理解し、給食経営管理の考え方に基づき、従業員の食材料管理および生産管理の理解を深めることを目的とした教育イベント(OJT)の実施について学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  実習施設と食品業者 10 社が協同して、従業員を対象とした教育イベント(OJT)に参画する。</p> <p>■ イベント内容</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• セントラルキッチン向け食品の紹介</li> <li>• セントラルキッチン向け食品を用いた調理指導と試食</li> <li>• 給食業務従事者から既存食品の評価と提案</li> <li>• 給食業務従事者と食品業者のディスカッション</li> </ul> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• セントラルキッチンの特性を学ぶ。</li> <li>• スチコン調理や大量調理向け食品を使用した調理体験と試食</li> <li>• 給食業務従事者と食品業者のディスカッションへの参加</li> <li>• 実習先責任者より、従業員教育イベントの企画立案についての説明を受け、準備・実施に参画する。</li> <li>• 大学内での実習報告会にて、本教育イベントについての紹介を行う。</li> </ul>
ICT の活用	なし
実施の留意点	臨地実習期間外の企画立案には参画することができない。
備考	

No. 10	病院
施設規模	300床
提供食数	750食（約250食×3食）
個別テーマ	その他（「給食の運営」「給食経営管理論」「臨床栄養学」の連続実施による病院管理栄養士としての栄養管理への理解の促進）
実施内容	<p>実施学年：4年生  期間：20日間（給食の運営・臨床栄養学・給食経営管理論を連続）</p> <p><b>【背景】</b>  他医療職種（看護師・理学療法士等）学生の臨地実習の期間は数週間から数か月にわたるが、同じ医療職でありながらも管理栄養士の実習は述べ4週間と短期間であり、さらに1実習につき1週間～2週間と同じ施設で長期的に学ぶことが困難は仕組みとなっている。臨地実習は実践活動の場で課題発見・解決を通して専門的な知識や技術を習得する機会であることから、病院管理栄養士を目指す学生が、同じ医療施設で「給食の運営」から「臨床栄養学」まで継続して学ぶことが可能となるプログラムを導入する。また、本実習プログラムは、同施設で「給食の運営」「給食経営管理論」「臨床栄養学」を連続で学ぶことにより、病院管理栄養士としての栄養管理への理解がさらに深まると考える。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  学生が同施設で連続して給食の運営・給食経営管理論・臨床栄養学を学ぶことで、治療食栄養基準や個々の患者に対応した栄養管理、物価高騰や労働人口減少を踏まえた給食のマネジメント等の給食提供の実際の現場を理解した上で、病棟管理栄養士の栄養管理業務を経験し学ぶ機会とする。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  給食の運営及び給食経営管理論5日・臨床栄養学15日を基本とし、実習施設の状況によりプログラムを作成・実施する。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生は「給食の運営・給食経営管理論」及び「臨床栄養学」について、それぞれ個人研究課題を設定し、事前学習レポートを作成、また実習現場の実際からの学びを事後レポートとしてまとめて提出する。</li> <li>・実習後の報告会は下学年も視聴し、報告会後の交流会にて下学年の学生が次年度希望する施設の詳細な情報を得る機会を設ける。</li> </ul>
I C T の 活 用	養成施設教員は実習グループ及び学生個人への連絡、実習期間中の課題確認等に Teams を活用してサポートを実施している。
実施の留意点	本プログラムは、実習施設指導者の理解・協力を得て実施することが重要であるため、十分な打合せなどが必要である。
備 考	

## 校外実習（給食の運営）

臨地実習（校外実習：給食の運営）				
事例 No.	施設種別	個別テーマ	概要	重点
1	高齢者福祉施設、病院、保育園・こども園、学校給食センター	その他（学生の希望を反映したオーダーメイド型の実習）	学生の関心に基づき、施設の特性に応じた課題を設定する。	
2	学校給食センター	児童生徒への食に関する指導、個別栄養指導などと連携した学校給食	給食の運営に関することや食物アレルギー対応食の調理と提供方法、食育指導に関することについて学ぶ。	○
3	学校給食センター	児童生徒への食に関する指導、個別栄養指導などと連携した学校給食	「学校給食衛生管理基準」をもとにした学校給食の衛生管理等の特性を学び、小・中学校での食に関する栄養指導では「給食時間での5分間指導」を実施し、実践的な指導を学ぶ。	○
4	学校給食センター	こどもの発育発達やアレルギーなどの個別対応	食物アレルギー対応（献立・調理・配膳・保護者との連絡）について学ぶ。	○
5	学校給食センター	児童生徒への食に関する指導、個別栄養指導などと連携した学校給食	児童生徒に食べてもらうための工夫や実践を理解する。給食指導や実際に喫食している児童生徒の姿から効果的な食育指導について学ぶ。	○
6	学校給食センター	その他（1週間分の献立作成）	日々の食事における栄養バランス糖等の考え方を身につけ、予算や調理作業量、嗜好への配慮、行事食や季節の反映など実践的な視点を養う。	
7	小中学校	児童生徒への食に関する指導、個別栄養指導などと連携した学校給食	給食が「生きた教材」であることを理解し、給食を用いた児童への食に関する指導について学ぶ。	○
8	事業所	その他（事業所給食における衛生管理の取り組み）	大量調理衛生管理マニュアルに沿った帳票による衛生記録管理、調理員等への衛生教育について学ぶ。	
9	事業所	その他（特定多数の給食利用者の満足度を高めるための工夫）	「食を通じて人を幸せにすること」という経営ビジョンに沿った給食を提供するために必要な知識および技能を修得する。	

10	老人ホーム	高齢者、障害児（者）の摂食嚥下機能に応じた個別対応	高齢者施設の大量調理における生産管理、衛生管理およびユニットの食堂での配膳や食事の様子を観察し、高齢者施設の給食の特徴を理解する。	○
11	介護老人福祉施設	災害発生時における備蓄や訓練	介護施設におけるBCP対策の運用と高齢者対象の災害食の内容を理解する。	○
12	介護老人福祉施設	その他（凍結含浸法の特徴と調理法）	凍結含浸食の理解と、実際に提供されている給食施設での運用方法を学ぶ。	
13	高齢者福祉施設	高齢者、障害児（者）の摂食嚥下機能に応じた個別対応	ミールラウンドを通じ利用者がおいしく食べるために摂食嚥下機能に応じた調理を学ぶ。	○
14	特別養護老人ホーム	その他（栄養マネジメントと看取り）	歯科衛生士との連携による嚥下評価やミールラウンドの見学等高齢者福祉施設の管理栄養士の業務を学ぶ。	
15	児童福祉施設（保育所）	その他（未就学児における食育の意義）	未就学児に対しどのような指針の下に食育を行い、食育活動後の子どもの知識の定着度を理解する。	
16	保育所・認定こども園	こどもの発育発達やアレルギーなどの個別対応	食物アレルギーや宗教上の除去食の対応を含めた、子どもの特性に応じた栄養管理や食事提供を学ぶ。	○
17	保育所	こどもの発育発達やアレルギーなどの個別対応	保育所でのアレルギー対応における保育士、調理員、保護者との連携による一連の対応の具体的な実施過程について学ぶ。献立作成を含めたアレルギー対応に携わる。	○
18	病院	その他（手術後の流動食について）	流動食が必要な症状を理解し、常食になるまでの段階的に必要な栄養量や流動食の特徴、増粘剤の種類や利用方法、流動食の調理方法を学ぶ。	
19	病院	その他（過疎地域における給食運営のあり方）	過疎地域における給食業務を理解し、宅配食の適切な食事提供を体験し理解する。	
20	自衛隊	その他（自衛隊員（高エネルギー食）への食に関する対応）	自衛隊において給食運営の実際を体験するとともに、隊員の健康管理と活動のために必要な高エネルギー食の献立作成および調理工程等を学ぶ。嗜好調査を実施する。	

No. 1	高齢者福祉施設、病院、保育園・こども園、学校給食センター
施設規模	—
提供食数	—
個別テーマ	その他（学生の希望を反映したオーダーメイド型の実習）
実施内容	<p>実施学年：2年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>近年の栄養士は、多様化する食の課題に対し、画一的な知識だけでなく適切に状況を分析して主体的に解決策を提案・実行できる能力が求められている。座学では得られない実践的な問題解決能力を育成するため、学生自身に課題を設定させ、その解決に向けて試行錯誤する機会を設けている。</p> <p><b>【実施のねらい】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 自ら考え行動する主体性を養う。</li> <li>● 卒業後、「根拠に基づきながらも対象者によりそった給食の提供を実践できる栄養士」の育成を目指す。</li> </ul> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 事前指導 課題設定のヒントや過年度の先輩たちが取り組んだ課題を掲載している「校外実習のてびき」などを参考に、課題内容を検討する。</li> <li>2. 課題設定 それぞれの実習先の情報収集を行い施設の特性に応じた課題を設定する。</li> <li>3. 課題承認 設定した課題・方法について、内容の適切性や実現可能性などを検討し、教員から承認をもらう。必要に応じて適宜修正する。</li> <li>4. 実習期間 課題解決に向けた計画に基づき、主体的に取り組む。</li> <li>5. レポート作成 課題の選定理由、取り組み方法、結果、考察などの成果をレポートにまとめる。</li> </ol>
I C T の 活 用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・レポート作成時に PC 使用</li> <li>・養成校教員と学生との連絡ツールとして Microsoft teams を使用</li> </ul>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習前の事前訪問時に、施設側と課題に関する具体的な打ち合わせを行い、スムーズに取り組めるように調整する。</li> <li>・実習期間中教員は巡回の際などに進捗状況を確認し、必要に応じてサポートを行う。</li> </ul>
備 考	

No. 2	学校給食センター
施設規模	市内小中学校 7,000 人
提供食数	7,000 食
個別テーマ	児童生徒への食に関する指導、個別栄養指導などと連携した学校給食
実施内容	<p>実施学年：2 年生（短期大学部） 期間：10 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>学校給食は児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものである。学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図っている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>学校給食を実施するに当たっては、「給食の運営」のみならず義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努める。適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること、日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと、我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の運営に関すること：学校給食の献立作成、発注業務、検収等の食材管理、調理場内の下処理、調理等の作業管理、衛生管理等</li> <li>・食物アレルギー食の調理と提供に関すること</li> <li>・食育指導に関すること</li> <li>・地域との連携に関する地産地消活用の講話の聴講</li> </ul> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学生が積極的に取り組めるように本人が希望するテーマを考える。実習先に事前に伝え、情報提供などに関して協力してもらう。</li> <li>・実習前に自主課題として、学生が実習先に関する情報や給食の運営に必要な知識をノートにまとめる。担当教員が内容を確認する。</li> <li>・報告書にまとめ、校外実習報告会で発表し、他の学生や教員と実習内容を共有する。次年度の実習に役立てる。</li> </ul>
I C T の活用	なし
実施の留意点	なし
備考	

No. 3	学校給食センター
施設規模	地区内6校（小学校4校、中学校2校）
提供食数	約2,400食
個別テーマ	児童生徒への食に関する指導、個別栄養指導などと連携した学校給食
実施内容	<p>実施学年：2年生 期間：10日間</p> <p><b>【背景】</b>  学校における栄養教育は「食に関する指導」として学校教育全体の中の健康教育の一環に位置付けられている。栄養士養成課程では「食に関する指導」および「学校給食管理」を主な内容としているため、学校給食の栄養管理、給食指導、衛生管理などを実践的に学ぶ。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  給食管理の実際を实地で修練し、栄養士として具備すべき知識及び技能全般を体得することを目的とする。特に学校給食センターという特性を生かし給食センターでの「学校給食衛生管理基準」をもとにした学校給食の衛生管理等の特殊性を学ぶ。また、小・中学校での食に関する栄養指導では「給食時間での5分間指導」を実施し、実践的な指導の場とする。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  学校給食センターにおける栄養士業務、役割について学ぶ。</p> <p>○学生の取り組み</p> <p>〔事前準備〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前学習課題1として指示された栄養基準に基づいた5日間の献立を作成する。</li> <li>・事前学習課題2として個人テーマに沿った「調べ学習」を行う。</li> <li>・小・中学校での「食に関する5分間指導」を行うための資料作り。</li> </ul> <p>〔実習中〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食センターでの物資の受け入れ（検収作業）。</li> <li>・給食調理（切裁、下処理、調理作業、配膳見学）食器洗浄。</li> <li>・アレルギー相談の見学、食育授業見学。</li> </ul>
I C T の 活 用	献立作成での栄養管理ソフトの活用
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立作成、調べ学習に係る準備期間を設ける。</li> <li>・課題1、2を持参し実習指導者に指導・修正してもらうことで実際の献立作成の留意点を学ぶ機会とする。</li> <li>・個人テーマの調べ学習と実際の現場での相違点、実習での学びをレポートにまとめ、「実習報告会」で発表する。自身の実習内容だけでなく他学生の実習内容や学びを知ることで、今後の栄養士業務に生かす機会とする。</li> </ul>
備 考	

No. 4	学校給食センター
施設規模	受配校 19 校
提供食数	3,800 食
個別テーマ	こどもの発育発達やアレルギーなどの個別対応
実施内容	<p>実施学年：2 年生 期間：10 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>文部科学省は「学校給食における食物アレルギー対応指針」を策定し、各学校設置者が対応方針を定めることを求めている。当学校給食センターは旧共同調理場の老朽化に伴い、2009 年にオープンし、食物アレルギー対応の調理室が設置され、食物アレルギー専用の献立作成と調理を行うため、市費で 1 名の学校栄養職員を配置している。</p> <p>以上の施設等の特性を生かし、学校給食におけるアレルギー対応献立や個別対応の給食について学ぶプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>大量調理の特性や衛生管理、献立作成、食材発注、食数管理などの給食運営に必要なスキルを習得するとともに、食物アレルギーを持つ児童への具体的な対応について学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>事前学習を踏まえ、食物アレルギー対応の調理室での調理や確認体制の実際を知る。また、小学校訪問に同行し、食物アレルギー対応食の配膳の様子や食べている様子を見学する。保護者との情報交換の内容や頻度について知る。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前学習として食物アレルギーの原因となる食材を把握し、コンタミネーションを防ぐための調理器具や食器の分け方を確認する。安全性と栄養を考慮するための代替食材について確認する。</li> <li>・実習中に学んだ食物アレルギー対応（献立・調理・配膳・保護者との連絡）についてまとめ、業態別情報交換会、学内報告会にて報告する。</li> </ul>
I C T の活用	特になし
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前準備のための期間を設ける。</li> <li>・学生の食物アレルギー対応に関する事前学習、個人のテーマ設定についてノートを提出させ、指導・助言を行う。</li> </ul>
備考	

No. 5	学校給食センター
施設規模	在籍スタッフ数 約 180 名
提供食数	約 10,000 食
個別テーマ	児童生徒への食に関する指導、個別栄養指導などと連携した学校給食
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>学校給食の目標の一つに児童生徒の心身の成長を促すことがある。近年、学校給食において摂取量の減少が大きな問題の一つに挙げられている。摂取量の減少は残食の問題であり、摂取量が給与栄養目標量に満たない児童生徒のいることが危惧され、身体の成長に影響を与えることが考えられる。そのため、今より一層給食に興味を持ってもらい、学校給食を通して、食に関する正しい理解と適切な判断力を養い、摂取量の適正化の一助となるための案を検討し発信を行うプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>給食の運営に必要な種々の基本業務や衛生管理業務、栄養管理業務等を理解し学んだ上で、児童生徒がこれまで以上の興味を給食に持ち、適正な摂取量を満たすためにはどのようなアプローチの方法が適正かを考え、発信することの大切さを学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>学校給食センターの厨房業務を体験し、衛生的な作業の実際と児童生徒に食べてもらうための工夫や実践を踏まえ、学校では給食指導や実際に喫食している児童生徒の姿を見学する。喫食の状況を知り、作られた給食はどのように食べられているのかを考える。より給食に興味を持ってもらうための案を考え、発表・発信を行う。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食を提供されている学校を巡回し、配膳や喫食の状況を見学する。現状をより良くするための意識向上の案を PC で作成し提示する。</li> <li>・給食に一層の興味を持ってもらうために「メッセージ」などの発信資料の作成を行う。児童生徒が理解し興味を持てるよう考案し提示を行う。</li> </ul> <p>○事前指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前に衛生管理等に関する知識の復習を行い、給食の安全性や大切さについての知識を深める。</li> <li>・大量調理施設で実習に臨む目的を考え、施設の概要などを調べておく。</li> </ul>
I C T の 活 用	実習での課題や資料作成に PC を活用、課題などの指導にメールを活用
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前に実習先の求める知識(衛生管理など)を学ばせる機会を設ける。</li> <li>・実習の振り返りを資料としてまとめ、併せて報告会を行い、次年度以降の実習の参考とする。</li> </ul>
備 考	

No. 6	学校給食センター
施設規模	小学校5校、中学校2校
提供食数	約1,400食
個別テーマ	その他（1週間分の献立作成）
実施内容	<p>実施学年：2年生 期間：10日間</p> <p><b>【背景】</b> 給食現場では、対象者の年齢や健康状態、嗜好、食事摂取基準、調理可能な条件を踏まえて、継続的に栄養基準に沿う献立を作成することが求められる。特に1週間分の献立を計画することで、主菜・副菜のバランスや食材の重複、季節感や行事食への対応など、実践的な視点を養うことができる。学生にとっても、実務を想定した総合的な演習となる。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> 1週間という単位での献立作成を通じて、日々の食事における栄養バランスやバリエーションの考え方を身につけることが目的である。加えて、予算や調理作業量、嗜好への配慮、行事食や季節の反映など、実際の現場で求められる視点を統合して考える力を養う。栄養士としての献立作成力の基礎固めとなる重要な学びとなる。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> 実習先の対象者（児童・生徒）や給食センターの施設条件（提供回数・予算・調理体制）を踏まえて、主食・主菜・副菜・汁物などを組み合わせた1週間分の昼食献立を作成する。栄養バランスに加え、彩りや食材の旬、地域の食材の活用、調理法の多様性、食物アレルギーへの配慮なども考慮して作成する。現場での実際の献立からも学ぶことが多い。</p> <p>○学生の取り組み 〔事前準備〕 日本人の食事摂取基準、食品構成、献立作成の流れやポイント（色彩・調理法・重複食材回避など）を学ぶ。予算や調理体制といった施設条件の確認も行う。また、食物アレルギー対応等の配慮についても理解をしておく。</p>
I C T の 活 用	実習生、実習施設との連絡は、電話のほかメールでも行っている。
実 施 の 留 意 点	事前学習を1単位(8コマ)資格必修科目として位置付けている。 学生が実習報告でプレゼンした資料を次年度以降の事前学習に活用し、今後の校外実習のレベルアップにつなげる。
備 考	

No.7	小中学校
施設規模	－
提供食数	1日平均食数 629食/日
個別テーマ	児童生徒への食に関する指導、個別栄養指導などと連携した学校給食
実施内容	<p>実施学年：校外実習 第2学年 5日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>2年生前期に給食管理実習を必須と選択の2種類を設定して校外実習を実施している。また実習先としては県内の学校給食現場へ9割以上の学生を受け入れていただき、栄養教諭もしくは学校栄養職員の指導のもと実習を行っている。また2年前期には栄養指導実習の授業で集団栄養指導の実際として、栄養指導案の作成および授業の中でロールプレイを実施しており、校外実習において授業で演習として実習した内容をそれぞれの学生が校外実習先と連携して児童・生徒への食に関する指導として行わせていただくように、実習受け入れ先と調整を行っている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>学生は給食に使用している食品を活用し、季節にちなんだ給食を提供するなど、食事という実体験を通して食に関する知識理解、関心を深めることができる給食を「生きた教材」としていることを知り、それを同時に学ぶことができる。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <p>学生たちは、オリエンテーションなどを利用し、実習の2カ月から1カ月前までに栄養教諭と打ち合わせて、当日の給食で使用する食材を取り上げ、原産地や栄養的な特徴、栄養素の体内での働き等、具体的には、様々な品名がある食材をクイズ形式で紹介する、その食材を食べることにより体内でどのような効果が期待できるのかを分かりやすくイラストで示すなどの工夫により興味・関心をもたせ、残さず食べる意欲を高めるなどの指導を行う。給食時に夏野菜を中心とした旬の食材についての給食時の指導を行った。</p> <p>対象学年：小学6年生 給食時の指導 指導時間：3分程度</p> <p>・「正しいおはしの持ち方」の動画と掲示物の作成</p>
I C T の 活 用	箸の正しい持ち方について、栄養教諭の先生と共同で動画の作成と掲示物の作成を行った。
実施の留意点	給食の運営の校外実習受け入れ担当の栄養教諭としっかりと事前打ち合わせをお願いした。
備 考	

No. 8	事業所
施設規模	－
提供食数	昼食：約 1,000 食、 夕食：数十食から数百食
個別テーマ	その他（事業所給食における衛生管理の取り組み）
実施内容	<p>実施学年：2年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b> 給食施設の衛生管理は、大量調理衛生管理マニュアルに基づき、各事業所独自のマニュアルを作成して実施する。大規模な給食施設では調理員、栄養士の員数も多く、経験年数も様々で、その教育方法についても工夫が必要である。また、記録やインシデント・アクシデントからの改善策の構築も必要であることから、栄養士として俯瞰的に衛生管理をとらえる能力が求められており、学外実習を通してその役割を学ぶ必要がある。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> 学生自らが衛生管理の実際を学ぶとともに、帳票による衛生記録管理、調理員等への衛生教育について学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <p>① 給食の運営座学にて、大量調理施設における衛生管理について学ぶ。 ② 学内実習にて、大量調理衛生管理マニュアルに沿った給食施設の衛生管理の実際を体験する。 ③ 事前訪問実習にて、学生自らが事業所で設定されているパート従業人の初年次教育を受講する（約1時間）。 ④ 実習内にて、規模の異なる調理場での衛生管理の実際を学び、衛生管理における栄養士の役割の実際を学ぶ。 ⑤ 実習内にて、栄養士が携わる、従業員への衛生教育の実際を学ぶ。 ⑥ 事後学習として、大学にて衛生管理の実際をグループワークで振り返り、施設によって衛生管理や帳票管理の工夫が異なることを知る。</p>
ICTの活用	特になし
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前訪問実習時の教育内容について、施設指導者と打ち合わせを行う。</li> <li>・事後学習での学生の振り返り内容について、可能な範囲で施設指導者に確認してもらう。</li> </ul>
備考	

No. 9	事業所（学生食堂）
施設規模	在籍学生数 約 4,800 名
提供食数	約 450 食
個別テーマ	その他（特定多数の給食利用者の満足度を高めるための工夫）
実施内容	<p>実施学年：2年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b> 給食利用者にくつろぎ、満足していただけるサービスを提供することを目指し、高品質でおいしい「食事」を提供するとともに、笑顔をもたらす「空間」の演出をテーマにかかげ、「食を通じて人を幸せにすること」という経営ビジョンに沿った給食を提供するために必要な知識および技能を修得する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> 「おいしさ」「安全」「安心」「健康」という考えを経営の中心に据え、特定多数の給食利用者の満足度を高める給食の運営について、献立作成から提供、評価に至るまでの栄養士業務を実際に経験しながら学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> ○学生の取り組み ・提示された給与エネルギー・栄養量をもとに、テーマを設定し、日替わり定食を考案、献立作成、調理、提供を行い、アンケートに基づき PDCA サイクルを用いた評価を行う。 〔事前準備〕 ・実習 3 か月前から献立作成条件を確認し、献立を作成する。 ・実習 1 か月前までに施設指導者にメールで献立を提出、検討による再提出を行い、実習中に実際に調理、提供を行う。</p>
I C T の活用	実習担当管理栄養士と養成校の担当教員の連絡は、依頼から内容確認、課題指導に至るまでメールを使用して実施している。
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立作成に係る準備期間が必要であり、実習期間中に給食として提供してもらうことから、実習開始より 2 か月以上前から取り組む必要がある。</li> <li>・献立、栄養教育教材を事業所の管理栄養士に指導・修正してもらうことにより、栄養価のみならず、食材の選び方や価格、栄養教育について学ぶ機会となる。</li> </ul>
備考	特になし

No. 10	老人ホーム
施設規模	入所定員 80 名（ショートステイ：20 名 デイサービス：25 名）
提供食数	約 300 食
個別テーマ	高齢者、障害児（者）の摂食嚥下機能に応じた個別対応
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：5 日間</p> <p><b>【背景】</b> 給食施設の特徴を理解し、対象者に合った食事提供をすることを学ぶことは重要である。また、高齢者施設では「終の棲家」として過ごされており、家庭的な雰囲気です食事をしていただくことを大切にしている。</p> <p>実習の中でどのように食事形態ごとに展開をして調理しているか、各ユニットでの提供時にどのような工夫をしているかを体験できるプログラムとしている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b> 高齢者施設での大量調理での生産管理、衛生管理などを経験し、ユニットの食堂にて配膳や食事の様子を観察することにより、高齢者施設の給食の特徴を理解する。</p> <p><b>【具体的な内容】</b> 昼食の調理に参加した後、実習生に担当ユニットを決め、昼食やおやつ提供時に介護スタッフと一緒にユニットでの盛付や配膳を行う。</p> <p>○学生の取り組み 〔事前準備〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前学習にて実習施設のホームページや前年度の報告会資料をもとに施設の特徴について整理し、レポートで提出をする。</li> <li>・実習 1～2 か月前に事前打ち合わせを実施し、2 種類の食事形態のおやつ献立課題の説明を受け、献立作成と試作を行う。</li> <li>・実習前までにメールにて献立と試作の報告書を提出する。</li> </ul> <p>〔実習中〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調理室にて昼食の調理を行う。</li> <li>・ユニットにて盛付・配膳を行う。また、ユニットにておやつ調理を行い提供する。</li> </ul>
I C T の 活 用	臨地実習報告会を終了後に実施する際にハイブリット形式（対面・Zoom）で実施している。
実 施 の 留 意 点	学生が作成した献立を実習先管理栄養士に指導・修正をしていただき、実際に提供をすることで対象者に合わせた献立作成を学ぶ機会とする。
備 考	

No. 11	介護老人福祉施設
施設規模	定員 50 名+ショートステイ 20 名+デイサービス
提供食数	280 食
個別テーマ	災害発生時における備蓄や訓練
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：5 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>近年の日本では自然災害がしばしば発生しており、特別養護老人ホームのライフラインが断たれ孤立するなどの被害も確認されている。施設に入所している高齢者にとって生活の中での楽しみは食事である。その食事が提供されない状況に陥った時、特に高齢者は心身の衰えに繋がりがやすいため健康に影響を及ぼす。このようなことから、介護施設における BCP 対策の運用と高齢者対象の災害食の内容を理解するためのプログラムを導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>BCP について、その内容と施設の運用方法を理解し、災害時の対応や食事に関する初動動作が実践できるようになる。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・施設の災害食運用計画（食材の備蓄、備蓄食、備蓄品の購入計画、献立、嚥下困難者の食事、食事提供方法）にされている内容について見学し、将来に生かせるような気づきを発見する。施設全体での避難訓練の映像を視聴し、行動の仕方を学ぶ。災害食体験では、パッククッキングを実習し地域でも実践できるよう応用力を身に付ける。</li> <li>・学生は最終日に実習で修得できた内容から今後の課題を発表し、施設側から総評を受ける。</li> </ul>
I C T の活用	養成校教員と施設側の指導者との打ち合わせ等でメールを活用
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生がまとめた資料を次年度以降の事前学習に活用することで、今後の実習プログラムのレベルアップにつなげる。</li> <li>・施設から提示された課題に、指導・助言を行う。</li> </ul>
備考	

No. 12	介護老人福祉施設
施設規模	100床
提供食数	約200食
個別テーマ	その他（凍結含浸法の特徴と調理法）
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b>  高齢者の摂食嚥下機能に応じた対応として、凍結含浸法の導入がある。凍結含浸法とは、酵素の力を利用して食材を見た目そのままに、軟らかくするものであり介護食に利用されている。これらの方法を用いた凍結含浸食の理解と、実際に提供されている施設での運用方法を学ぶプログラムである。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  凍結含浸法の特徴、調理法を学修し、事前に凍結含浸法を利用した料理（凍結含浸食）を作成する。それらの体験を踏まえ、改善点を学び、施設での運用方法を理解する。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  ○学生の取り組み（事前準備を含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習2ヶ月前に事前打ち合わせを実施し、献立作成条件を聞き取り、凍結含浸法を利用した料理3品を考案する。</li> <li>・ブランチング→冷凍→解凍→減圧含浸→酵素失活→盛り付けの手順で3日間計画的に調理を行い、酵素濃度や軟化反応時間を確認する。</li> <li>・課題としてレシピを仕上げ、実習期間中に施設指導者の指導を受ける。</li> <li>・事前の体験から、施設での実施方法を理解し、酵素濃度や特定の食材の注意点、工夫点を学ぶ。</li> </ul>
I C T の 活 用	養成校教員は学生のサポートに teams を活用する。
実施の留意点	作成した凍結含浸食レシピおよび実習内容については、実習報告会で情報共有を行う。
備 考	「凍結含浸法」は、特定県が保有する特許技術である。

No. 13	高齢者福祉施設
施設規模	－
提供食数	約 95 食
個別テーマ	高齢者、障害児（者）の摂食嚥下機能に応じた個別対応
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b>          高齢者福祉施設における管理栄養士の日常業務を実際に体験することで、授業で学んだ給食の運営について学修する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>          高齢者福祉施設における栄養管理・給食管理の実践を学ぶ。          多職種と協働して高齢者の摂食嚥下機能に応じた食事の実際を学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>          多職種と協働して、給食管理業務から栄養管理や摂食嚥下機能に応じた食事について体験を通して学修する。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・課題で作成した高齢者の献立と施設提供している献立との違いを学ぶ</li> <li>・介護長から多職種協働、支援相談員から高齢者福祉施設の種類や目的など概要について講義を受ける。</li> <li>・カンファレンスに参加し、高齢者福祉施設利用者の現状や多職種連携を学ぶ。</li> <li>・ミールラウンドを通じ、利用者との関りをもち、実際の嚥下機能を学ぶ</li> <li>・手作り捕食やおやつ作りを通して、利用者がおいしく食べることを大切にしつつ、さらに摂食嚥下機能に応じた調理を学ぶ。</li> </ul> <p><b>【事前準備】</b>          実習前に施設指導者の講義を受け、事前打合せの中で提示された献立作成条件を踏まえた献立作成を行う。</p>
I C T の活用	該当なし
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立作成などにかかわる準備期間を設ける。</li> <li>・学生が作成した献立を施設の管理栄養士に指導・修正してもらうことにより、高齢者に適した献立に必要な要件等を学ぶ機会とする。</li> </ul>
備考	

No. 14	特別養護老人ホーム
施設規模	－
提供食数	入居 70 食・通所 30 食
個別テーマ	その他（栄養マネジメントと看取り）
実施内容	<p>実施学年：3 年生 期間：5 日間</p> <p><b>【背景】</b>  介護報酬の改定に伴い、高齢者福祉施設の管理栄養士の業務は給食の経営のみならず高度な栄養マネジメントも求められるようになった。  一方、本学において高齢者福祉施設での臨地実習が実施できるのは3年次の「給食の運営」のみであった。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  「給食の運営」の実習に主軸を置きつつも、実習スケジュールに「栄養マネジメント」業務や「入居者へのチームアプローチ」、ならびに「看取り」についても見学の機会を積極的に設けていただき、学生の将来の職業選択時や老人福祉施設入職時の心がまえに役立ててもらおう。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  ○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 歯科衛生士との連携による嚥下評価やミールラウンドの見学や講義</li> <li>・ 施設内食事形態勉強会への参加</li> <li>・ 入居者の看取りと食に関する講義</li> <li>・ 栄養ケアマネジメントの実際・医務（胃瘻）の見学や講義</li> </ul>
I C T の 活 用	なし
実 施 の 留 意 点	なし
備 考	

No. 15	児童福祉施設（保育所）
施設規模	－
提供食数	約 170 食
個別テーマ	その他（未就学児における食育の意義）
実施内容	<p>実施学年：2年生 期間：6日間</p> <p><b>【背景】</b>  （各実習生が、それぞれの施設で学びたいことを課題として設定し、実習期間中に学んでいる。そのうち、ICTを活用していた事例を紹介する。）  食事は空腹を満たすだけでなく、人間的な信頼関係の基礎をつくる営みでもある。食育とは、子どもが身近な大人からの援助を受けながら、他の子どもとの関わりを通して豊かな食の体験を積み重ね、また、楽しく食べる体験を通して食への関心を育むことで、食を営む力の基礎と培うことである。そして食育は、未就学児にとって非常に重要なものと位置づけられている。</p> <p>現在の日本において、死因の上位は生活習慣病である。大人になって、また病気になってから食生活を変えることは困難を伴う。しかし、未就学児から食育を行うことで、食生活の大切さを、毎日のおやつ、遊びなどを通して培うことができる。その結果、子どもたちの今後の人生が豊かなものになり、健康を意識した生活を無理なく行うことができるようになると思う。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  給食の運営を学ぶことが実習の目的であるが、加えて、各実習生が学びたいことを実習前に設定することで、より積極的な実習ができるようにする。</p> <p>事例で示す実習生の課題では、実習施設ではどのような指針の下に食育を行い、どのような効果を上げているのか、また食育活動後の子どもの知識の定着度を知り、食育の重要性を考えるきっかけとする。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  ○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各クラスの担任の先生から話を聞いて、どのような食育活動をされているかを調査する。</li> <li>・食育活動をさせてもらい、その翌日に保護者に向けて、今回の食育活動後の子どもの様子や、家庭での食育活動についてアンケートを実施する。</li> <li>・実施後はレポートを作成し発表させ、学生間でも情報を共有させる。</li> </ul>
ICTの活用	アンケートには Google フォームを使用した。
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習前から実習施設との打合せを含め、準備期間を設ける。</li> <li>・個人情報保護に留意する。</li> </ul>
備考	

No. 16	保育所・認定こども園
施設規模	園児定員数：250名
提供食数	－
個別テーマ	こどもの発育発達やアレルギーなどの個別対応
実施内容	<p>実施学年：2年生 期間：10日間（2単位）</p> <p><b>【背景】</b>  児童福祉施設の設備及び運営に関する基準第11条に「児童福祉施設において、入所している者に食事を提供するときは、その献立は、できる限り、変化に富み、入所している者の健全な発育に必要な栄養量を含有するものでなければならない」とあり、保育所・認定こども園の栄養士の配置基準は必置ではないが栄養士を置く施設が増加し、就職先として志願者も増えている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  保育所給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を修得すること。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食物アレルギーや宗教上の除去食の対応を含めた、さまざまな子どもの特性に応じた栄養管理および食事の提供について学ぶ。</li> <li>・子どもの発育・発達状況、栄養状態、生活状況などについて把握し、提供する食事の量や質についての食事計画を学ぶ。</li> <li>・摂食機能や、食行動の発達を促すよう配慮した献立作成について学ぶ。</li> <li>・食を通じた豊かな人間性の育成、食事の提供や食育の実践を学ぶ。</li> </ul> <p>○学生の取り組み</p> <p>〔事前準備〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・校外実習において何を学ぶかテーマ2～3つ設定し、事前学習を行う。</li> <li>・実習施設の栄養士から課せられた事前課題（献立作成、食育活動、調理技術の向上など）に取り組む。</li> </ul> <p>〔実習終了後〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事後学習としてレポートの作成、報告会でのプレゼン資料作成を学ぶ。</li> </ul>
I C T の 活 用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習ノートは手書きとPCデータの活用いずれかを選択できる。</li> <li>・校外実習報告会でのプレゼン資料はPowerPointで作成し、校外実習報告集のレポートはword原稿で提出する。</li> <li>・実習施設栄養士との意見交換会はzoom会議で開催。</li> </ul>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習実施前は4か月をかけて事前指導（説明会及び学習会）を開催。</li> <li>・実習報告会では教員による口頭試問を実施しDP（ディプロマポリシー）達成度の評価とする。</li> </ul>
備 考	

No. 17	保育所
施設規模	園児約 70 名
提供食数	85 食
個別テーマ	こどもの発育発達やアレルギーなどの個別対応
実施内容	<p>実施学年：2 年生 期間：5 日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>園児に給食を提供する際、安心・安全は大前提である。保育所に通う児の中にはアレルギーをもった児も少なからず存在し、各施設において、「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」に沿った対応が求められる。</p> <p>このようなことから、他職種との連携、献立作成を含めたアレルギー対応について実習プログラムに導入する。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>保育所でのアレルギー対応における栄養士の役割を理解し、保育士、調理員、保護者との連携による一連の対応の具体的な実施過程について学ぶ。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>保育所のスタッフと関わり、実習期間中に提供する献立作成を含めた給食業務、アレルギー対応に携わる。</p> <p>○学生の取り組み（事前準備を含む）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習 4 か月前に事前打ち合わせを実施、献立作成条件が掲示され、それを踏まえたアレルギーに考慮した献立を作成する。</li> <li>・実習の 2 か月前までに施設指導者にメールで献立を提出、その際、献立に込めた思いを栄養士に伝え、指導助言を受けた後、献立を修正する。</li> <li>・給食提供の前日に打ち合わせを行う。</li> <li>・実際の調理現場で、栄養士の代わりに指揮を執り、調理員、保育士とコミュニケーションを図る。</li> <li>・給食の計画立案から提供までの一連の流れの中で、アレルギー対応について体験する。</li> </ul>
I C T の活用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習施設との事前打ち合わせ後の献立の提出はメールを活用する。</li> <li>・養成校教員は学生にオンラインでサポートする。</li> </ul>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立作成などに係る準備期間を設ける。</li> <li>・学生が作成した献立を保育所の栄養士に指導・修正してもらうことにより、給食として提供するための献立に必要な要件等を学ぶ機会とする。</li> </ul>
備考	

No. 18	病院
施設規模	－
提供食数	400食（職員食含む）、流動食の提供は10～20食
個別テーマ	その他（手術後の流動食について）
実施内容	<p>実施学年：2年生 期間：5日間</p> <p><b>【背景】</b>          病院での食事提供は様々な形態がある。なかでも、手術直後の方、腸閉塞疾患を持つ方、絶食期間が長かった方に対しては流動食の提供が必要となる。流動食の献立作成においては、適した食材や調理方法、増粘剤の利用について十分に理解する必要がある、これらが不適切であると病状が悪化する可能性がある。病院の栄養士として、それらの知識や調理技術を習得しておく必要がある。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 手術後（胃切）など流動食が必要な症状を理解し、常食になるまでの段階的に必要な栄養量について学ぶ。</li> <li>・ 流動食の特徴、増粘剤の種類や利用方法、流動食の調理方法を学ぶ。</li> <li>・ 適切な流動食の献立計画が立てられるようになる。</li> <li>・ 流動食の調理と提供を行い、喫食状況を確認・評価する。</li> </ul> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 4日間の昼食、夕食の流動食献立を作成し、栄養価計算する。</li> <li>・ 実習までの事前準備として、学内で試作し、改善点を指導する。</li> <li>・ ミキサーなどの器具の使用方法、増粘剤の適切な利用について学内試作を通して学んでおく。</li> <li>・ 現場の管理栄養士から作成した流動食献立について評価を受ける。</li> <li>・ 実習期間中に対象となる方に実際に流動食を提供する。</li> </ul>
I C T の 活 用	特になし
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 実習生がまとめた資料を次年度以降の事前学習に活用することで、今後の実習のレベルアップにつながる。</li> <li>・ 実習で提供した献立内容や調理方法については、実習報告会で発表する機会を設け、次年度以降の実習の参考にする。</li> </ul>
備 考	

No. 19	病院
施設規模	146床
提供食数	約100食
個別テーマ	その他（過疎地域における給食運営のあり方）
実施内容	<p>実施学年：3年生 期間：15日間</p> <p><b>【背景】</b></p> <p>医療機関における給食業務は直営から委託へ移行することが主流となってきたが、人口減少の著しい過疎地域においては、受託会社から辞退（敬遠）する事例も散見されるようになってきた。その原因の1つとして管理栄養士、調理員不足（募集しても応募がない）がある。そこで、モバイル発注やセントラルキッチンシステムによるクックチル・クックフリーズなどの新調理システムを使用した宅配食を利用し、業務を効率化することで、給食業務の維持を図っているケースがある。</p> <p><b>【実習のねらい】</b></p> <p>過疎地域における給食業務を理解し、モバイル発注業務を学ぶとともに、適切な宅配食の提供を体験し理解することを目的とする。</p> <p><b>【具体的な内容】</b></p> <p>○学生の取り組み</p> <p>宅配食のサービスを理解し、実際の調理方法（解凍方法）と衛生管理（温度管理と盛り付け）を体験することで、大学の講義では学ぶことが出来なかった調理方法や調理機器の扱いを経験する。</p>
I C T の 活 用	実習報告会（施設との実習打ち合わせ会）ではオンライン会議で行い、発表の講評を施設側に依頼している。
実施の留意点	新調理システムを用いた宅配食についての事前指導が必要であるが、全ての給食業務が宅配食ではなく、クックサーバシステムも併用しているため、実習前の事前課題（献立作成）には十分な指導を行う必要がある。
備 考	

No. 20	自衛隊
施設規模	1,400人
提供食数	500～600食
個別テーマ	その他（自衛隊員（特に高エネルギー食）への食に関する対応）
実施内容	<p>実施学年：2年生 期間：6日間</p> <p><b>【背景】</b>  自衛隊では、隊員の健康維持と活動のために栄養的なバランスやエネルギーを考慮した給食が提供されている。訓練や災害時対応のために一般成人の給与栄養目標量よりも高い値が設定されている（特にエネルギー）。  また、1日3食の供食のために、隊員が馴染みやすく、楽しく喫食できるような工夫がなされている。</p> <p><b>【実習のねらい】</b>  自衛隊に設置された特定給食施設において、給食運営の実際を体験するとともに、施設における栄養士の役割について理解する。集団給食における大量調理の実際と衛生管理について等の給食施設の栄養管理を学ぶことを目的とする。</p> <p><b>【具体的な内容】</b>  高エネルギー食を提供する施設における栄養士の役割と業務を学ぶ。</p> <p>○学生の取り組み</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・事前課題（1食約1,000kcal）の昼食の献立を作成する。</li> <li>・給食管理（検収・切裁・調理・配食）を体験する。</li> <li>・献立作成の栄養計算及び調理工程表の作成を学ぶ。</li> <li>・嗜好調査を実施する。</li> </ul>
I C T の 活 用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前課題の献立作成時に、栄養管理ソフトを使用する。</li> <li>・「校外実習報告会」はパワーポイントで作成し、発表する。</li> </ul>
実施の留意点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高エネルギー食の献立作成において栄養バランスの工夫を学ぶ。</li> <li>・自衛隊で発注される食材の特性について理解する。</li> <li>・大量集団給食の衛生管理についての実際を理解する。</li> <li>・「校外実習報告会」により、2年生は他施設の実習について学び、1年生は次年度に向けて、実習について準備につなげる。</li> </ul>
備 考	

2025年度臨地実習及び校外実習の事例集

発行 公益社団法人 日本栄養士会

企画 研究教育職域事業推進委員会

発行日 2026年2月

〒105-0004 東京都港区新橋5-13-5 新橋MCV ビル6 階

TEL : 03-5425-6555 FAX : 03-5425-6554

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