

H18年度短期大学部栄養学科給食管理学外実習報告

短期大学部・栄養学科

実習先： 関東中央病院

実習期間： H19年2月5日～2月17日

実習内容： 一般食の調理（主に野菜の洗浄、切込み、皮むきなどの下処理など）
特別食の調理（新生児用の糖水とミルクの調乳、嚥下食の調理、盛り付けなど）
事務職（残菜嗜好調査のアンケート作成・集計）
残菜嗜好調査アンケートの配布・回収
代謝科部長回診に同行し、実際に患者様のベッドサイドまで行かせてもらい、
診察現場を見学した
選択食申込用紙の配布・回収（関東中央病院では毎週木曜日から土曜日にかけて選択食を行っている）
関東中央病院で実施している食事指導に同席

- ・ 糖尿病患者の方に対する食事指導が主だった
- ・ 外来の糖尿病患者の方に対する食事指導
- ・ 入院中の糖尿病患者の方に対する食事指導
- ・ 教育入院中の糖尿病患者の方に対する食事指導

実習効果：

関東中央病院に病院実習に行き得たものは、大学の講義を公聴しているだけでは学べないことを多く学ぶことができたことである。実際の病院という現場での栄養士の役割や、仕事内容について知ることができた。代謝科部長回診や栄養指導の場に同行、同席したことで、これからさらに必要になってくるであろう栄養教育、食事指導というものについても、どのように実際の現場で行われているのかを知ることができた。実際の現場では、大学の授業で学んでいる以上に栄養学の知識が必要とされる。今回の実習で気づいたことは栄養指導、食事指導を行う上では人体の構造、病気のメカニズムの知識なくして栄養指導、食事指導は行えないということである。こういったことは実際に病院に実習にいかなければ気づくことができなかつたことである。実際に入院患者のかたのベッドサイドまで行き、選択食申込用紙や残菜嗜好調査アンケートの配布・回収を行い、食事を食べる側である患者様の意見に触れることができた。病院の食事に対してどのように感じているのかといった意見を聞くことができた。献立を立てている栄養士、食事を作っている調理師に対して「いつもおいしい食事をありがとう」といってくださった方もいた。一方で「量が多すぎて、栄養価しか考えていないメニューなのではないか」といった意見もあった。実際に食べる側の意見を聞いたことは、栄養士に何が求められているか、これから栄養士を目指していく上で何が自分に必要なのかを考えさせられる機会となった。これは大学の講義では学ぶ事ができないことである。この病院実習の最大の効果は、今後自分の将来目指す栄養士になるためには何が必要か、何をさらに勉強していくべきなのかといった自分への課題を見つけることができたことである。

感想：

12日間の実習を通して、いかに自分の栄養に対する視野が狭かったかということを感じた。栄養の勉強を始めて1年、大学の講義を公聴しているだけでは学べないこと、気づけなかったことに多く気づき学ぶことができた。実習に来るまでは栄養士という仕事が人を相手にする仕事だということに気づいていなかった気がする。しかし、選択食申込用紙の配布・回収や嗜好調査のアンケート配布・回収を通し、実際に患者様と接し、患者様の意見に触れ、患者様のことを考えた作業をするようになった。はじめはただ下処理をする、ただ料理を盛り付けているだけだった。しかし、患者様と実際に接してからは、どんな風に盛り付けたらきれいに見えるかな？皿に料理の汁がついていたらあまりいい気分はしないだろうな。といったことを考えるようになった。調理の現場でも食べてくださる側のことを考えながら調理をするよう心がけるようになった。食事は入院をしている患者様にとって楽しみの一つだと思う。嗜好調査アンケートでも長期入院をされている患者様から「長期入院では食事がすごく楽しみだ」とか「選択食があって驚いた。選ぶ楽しみが増えた。」という意見をいただいた。関東中央病院では毎週木曜日から土曜日にかけて患者様の食べたい料理を選べる“選択食”や出産された方に“祝い膳”を出したり、何か行事の日には行事食を提供していて食べてくださる側のことを考えた給食が行われているなどということを感じた。1日に何百食も調理しなければならず、その中にも糖尿食、減塩食、低タンパク食、嚥下食といった特別食の調理も行わなければならない中での、選択食の実施はすばらしいと思った。将来、栄養士になったときに見習いたいと思った。ただ献立を立てるだけではなく、患者様の意見や気持ちを考慮し、患者様を主体に考えた調理や栄養相談の大切さを感じた。また、代謝科部長回診や教育入院の栄養指導に同席させていただき、栄養指導における、栄養士と医師との綿密な連携がこれからさらに要求されてくると思った。円滑に栄養指導を行うためにも、栄養士も医師と共通の医学的知識の習得が要求されて来ると思う。しかし、代謝科部長回診で自分の知識の少なさに恥ずかしくなった。即答しなければならない知識さえもすんなりと出てこなかった。栄養士を目指すものとしてこれではいけないと思った。これからは基礎的な知識をしっかりと身に付け、医師との綿密な連携に必要な知識を増やしていきたいと思う。栄養指導の場に実際に同席させていただいて、いかに栄養学の知識を持たない患者様に分かりやすく説明するのが難しいかを感じた。難しい専門用語を言うことは簡単だが、いかに噛み砕いて分かりやすく説明し、理解してもらおうかということ私の将来の課題となると思う。私は将来、病院で働きたいと思う。患者様との栄養相談や医師や看護師といった医学的分野の方たちと連携し合い、病気にかかる前に食事、運動、休眠といった観点から病気を予防する予防医学に管理栄養士として献身したいと思う。病気の診断や診察は医師の仕事である。しかし、栄養のことは管理栄養士・栄養士の方が専門家である。私は栄養学的な面から予防医学に携わりたいと思う。栄養指導の場に同席させていただき、さらにその思いは強くなった。現在糖尿病の患者様に対する栄養指導を聞いていて、病気にかかる前に予防する策があったのではないかと思った。病気にかかる前に予防し、病気にかかって苦しむ方を少しでも減らすことのできる仕事がしたい。



写真 にんじんの皮むき作業