

## 臨床栄養学実習の実態調査

### Survey of clinical nutrition practice.

島野 僚子 浅香 清美 関口 久美子  
Ryoko Shimano Kiyomi Asaka Kumiko Sekiguchi

#### はじめに

武蔵丘短期大学（以下、「本学」とする）健康生活学科健康栄養専攻（以下、「栄養専攻」とする）の学生は、全体の約75%（平成25年3月卒業生76.6%）が栄養士または栄養士を生かした専門職として就職をしている。就職先の内訳をみると、給食受託会社が42%と最も多く、次いで、直営の医療・福祉施設20%と続く。就職状況は、ここ数年、同様な傾向である。最も就職者が多い給食受託会社は、受託先の約70%が医療・福祉施設であることから、卒業後、本学栄養専攻の学生の多くが、臨床栄養学の知識と技術が求められる医療・福祉の現場で働いているのが実態である。

近年、医療・福祉施設における食事は、患者や利用者の治療成果をあげる、病状の安定を図る食事であることは勿論、安全で美味しく、更に、患者や利用者の多岐に渡るニーズに対し、個々に対応することが強く求められているなど、喫食者のQOLに考慮した食事提供となっている。したがって、食事提供を担う栄養士は、それらに対応できる幅広い知識と柔軟な考え方ができる実践力を伴った人材、つまり即戦力が求められていることは言うまでもない。

以上の実態から、栄養士養成校における教育においては、現場のニーズに合った人材を育成することが責務であり、また大きな課題であると考えられる。しかし、現行の栄養士養成校におけるコアカリキュラムでは、これらを修得するための時間数は十分とは言えない。限られた時間の中で、修得すべき内容を網羅しつつも、本学栄養専攻の学生の実態に沿った実践力を養うことができる内容を検討していくことが重要であると考えられる。

そこで本学栄養専攻の学生へのアンケート調査から実態を把握し、次年度の臨床栄養学実習の内容を検討したので、報告する。

#### 1. 目的

本調査の目的は、次のとおりである。

- 1) アンケート調査から、栄養専攻の学生の栄養士という職業に対する認識を明らかにすること
- 2) 本年度の臨床栄養学実習の振り返りおよび次年度に向けての授業内容の見直しの参考にする

#### 2. 方法

##### 1) 調査日・調査方法

2013年7月6日（土）の臨床栄養学実習最終授業時に、2年栄養専攻の臨床栄養学実習履修者60名（男4名、女56名）を対象とした質問紙によるアンケート調査を実施した。

##### 2) 質問紙作成

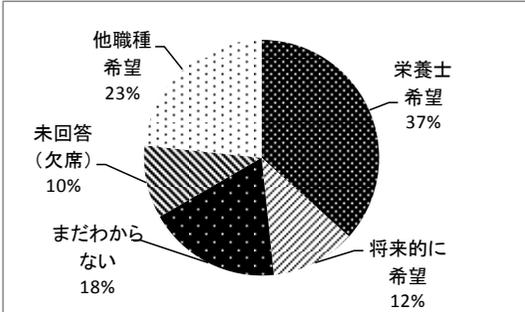
質問項目は、西脇ら<sup>1)</sup>による先行研究を参考とし、設問は、問Ⅰ～Ⅷとした。回答法は、多項回答法【5段階リッカート尺度；1：全く重要ではない（全く不安ではない）2：あまり重要ではない（あまり不安ではない）3：重要（不安）4：やや重要（やや不安）5：かなり重要（かなり不安）】、順位選択回答、複数回答、自由記載を用いた（資料1）。問Ⅰ、Ⅱ、Ⅲは授業開始時に、問Ⅳ、Ⅴ、Ⅵ、Ⅶ、Ⅷは「栄養士業務の実態と現役管理栄養士（栄養士）からのメッセージ」の講義終了後実施した。

#### 3. 結果

2年栄養専攻の臨床栄養学実習履修者60名のうち、アンケート回答数（率）は、欠席者6名を除く、54名（90%）であった。

##### 1) 栄養士としての就職希望

卒業後、栄養士として就職を希望している学生は37%、将来的に希望する学生は12%、約半数が栄養士としての就職を希望している（図1）。しかし、まだ分からないと回答した学生が18%にのぼっており、また未回答者も10%であることから、最終的には例年通り、75%程度が栄養士として就職を希望すると予想される。



2) 栄養士として重要（必要）なこと

栄養士として重要（必要）度の高い13項目のそれぞれの重要（必要）度を問うた。上位は、献立作成 4.65±0.70, 食品衛生の知識 4.63±0.71, 食品の知識 4.46±0.77, 栄養学全般の知識 4.22±0.77, 臨床栄養の知識 4.30±0.79 であった。

一方、栄養士として重要（必要）度の低い項目の下位は仕事に対する誇り 3.96±0.97, 年代別の栄養学 3.98±0.84, 調理の技術 4.07±0.93, 大量調理の理論 4.09±0.83, 大量調理の技術 4.11±0.90 であった。

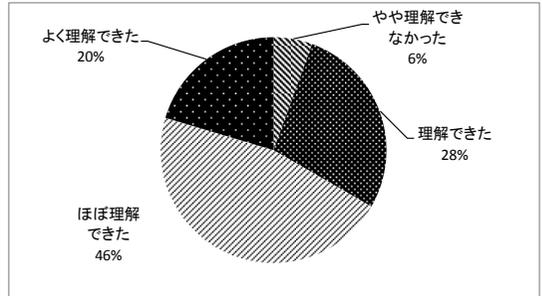
3) 不安度

栄養士として重要（必要）度の高い13項目について、それぞれの自分自身の現在の不安度を問うた。学生自身が不安に思っている項目の上位は、栄養学全般の知識 3.96±0.91, 食品の知識 3.87±0.95, 献立作成 3.80±0.98, 大量調理の理論 3.78±0.95, 臨床栄養の知識 3.76±0.98 であった。

一方、学生自身が不安に思っている低い項目の下位は、仕事に対する誇り 2.80±1.16, 人との接し方 2.80±1.34, 調理の技術 3.46±1.18, 調理の理論 3.57±1.06, 年代別の栄養学 3.57±0.84 であった。

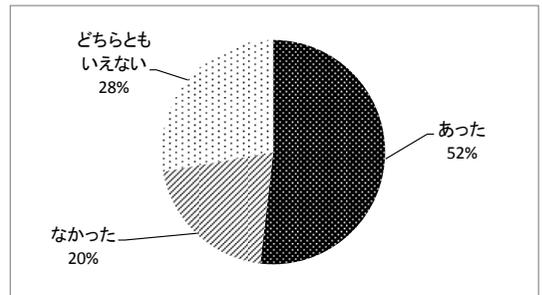
4) 栄養士の仕事内容の理解度

講義を聞いて、栄養士がどのような仕事をしているのか理解できたか?の問いに対し、全体の94%が理解できたと回答した（図2）。



5) 栄養士に対するイメージ

講義前後で、栄養士に対するイメージに変化があったか?の問いに対して、52%があったと回答した（図3）。

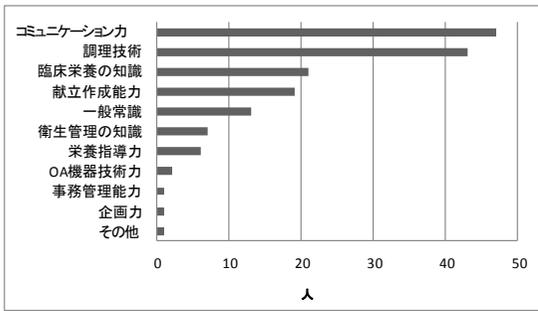


変化があったと回答した主な理由

- 栄養士の仕事を甘くみていた。実際には重労働で体力が必要な大変な仕事だったから。
- 仕事は献立作成や栄養指導を主にしていたが、実際には調理をすることが多いことを知ったから。
- 大変で楽しみがないイメージだったが、人から尊敬される職業のイメージが変わったから。
- もくもくと厨房で仕事をするイメージだったが、実際はスタッフとのコミュニケーションを多くとる必要がある仕事だったから。

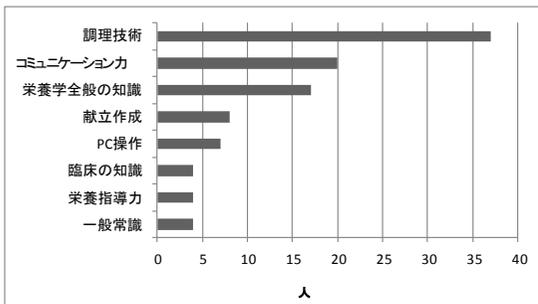
6) 新人栄養士が現場で必要とされている能力

上位から、コミュニケーション力、調理技術、臨床栄養の知識、献立作成能力であった（図4）。



7) 就職前に修得しておきたいスキル

項目の上位は、調理技術、コミュニケーション力、栄養学全般の知識、献立作成であった（図5）。



8) 感想

- ・栄養士は努力次第でいろいろな活躍の場が広がる素敵な職業であることを再認識した。
- ・栄養士の仕事を理解していないまま就活をしたことに気付いた。1年生のうちに理解しておけばよかった。
- ・栄養士として働く中で、どのような点を注意すればいいかわかった。
- ・栄養士という職業だけでなく、社会人としてのあり方のヒントを得て、働くことへの厳しさを実感し、働く覚悟ができた気がする。
- ・栄養士は「とりあえず」という気持ちで就職してはいけない仕事であることを実感した。
- ・「1食1食心をこめて」食事提供に携わる全てに通ずる大切なこと、私も実践していきたい。
- ・現職で活躍している先輩方の新人時代の苦労を知り、不安を覚えたが、前向きに頑張れば道が開けることに希望が持てた。

4. 考察

今回の調査から、本学栄養専攻学生の7割以上が栄養士として就職を希望しているにもかかわらず、栄養士の仕事がどのようなものなのか理解していない学生が多いことが浮き彫りとなった。これは、栄養士の仕事をイメージだけで捉えられていて、現実の仕事をきちんと理解しないまま、職に就いていることを意味する。結果、早期の離職者を生み出す原因となっていると考える。実際、報告者は、医療・福祉の現場で、「自分の思っていた仕事と違っていたから」と1年持たずに退職していく新卒栄養士と多く出会った。この現実、平成19年度に本学卒業生を対象に実施した、「就労実態等アンケート調査」の結果をみても明らかである。

また、本学栄養専攻の学生は、栄養士として重要な（必要）なこととして、献立作成、臨床栄養の知識は上位であると認識しているにもかかわらず、それらは学生自身が不安に思っている項目においても上位という結果であった。つまり、現行のカリキュラム、授業内容では、献立作成、臨床栄養学の知識を十分修得できているとは言えず、学生自身が、大きな不安を抱えたまま、栄養士として就職している実態が明らかとなった。卒業後、栄養専攻の学生の多くが、臨床栄養学の知識と技術が求められる医療・福祉の現場で働いている実態から、在学中に臨床栄養分野のスキルアップをしておくことは重要である。

本年の臨床栄養学実習においては、実践力を養う内容を多く取り入れた授業内容とした（表1）。調理実習においては、毎時間、班毎に話し合いにより、調理方法、材料の切り方、作業分担、作業動線などを考え、詳細な作業工程表を作成し、調理実習を行なった（表2）。食事提供時間から、逆算して、可能な限り、喫食者の立場にたった時間配分で、しかも段取りよく調理することは現場で求められる重要なスキルの一つであると考えたからである。当初は、考えていた時間配分で実習ができていなかったが、回を重ねるごとにスムーズに班内で協力し合い、喫食者の立場にたった調理ができるようになった。したがって、これらの実習内容は、一定の成果を得たと評価し、次年度も取り入れたいと考えている。

演習においては、献立作成、食品交換表の使い方について実施した。しかし、献立作成のために必要

な基本的な知識や技能、または病態や食事療法の知識などが、予想以上に著しく不足していた。結果、それらを補うための復習に多くの時間を費やし、本来修得すべき内容に十分な時間を割くことができなかった。

以上を踏まえ、来年度の臨床栄養学実習の授業内容の検討にあたっては、本年度見えた改善点と今回のアンケート調査の結果から得た本学栄養専攻学生の実態を踏まえた授業内容を検討していく必要がある。具体的には、1年後期の臨床栄養学の授業から、2年前期の臨床栄養学実習に関連づけた、基本的な知識を確実に修得させることである。そのためには、一方的な講義ではなく、学生自らが考え、学習できる体験型学習を随所にとり入れることが効果的であり、また、医療・福祉施設で働く栄養士としての心構えや栄養士のやりがい、素晴らしさを伝えていくことが臨床栄養学に興味を持ち、結果、学習意欲が上がると報告者は考える。現在、臨床栄養学の授業の中でこれらの内容を取り入れており、来年度、臨床栄養学実習で実態調査を実施し、結果を合わせて第2報として報告したい。本学栄養専攻の卒業生の多くが、栄養士として長く現場で活躍できるよう、今後も適宜、授業内容の振り返り、改善に努めていきたいと思う。

#### 【参考文献】

- 1) 西脇泰子, 橋本和子: 栄養士教育のあり方についての一考察 第一報 学生の意識からみた校外実習と関連科目 修文大学紀要, 73-84.2010
- 2) 大見奈緒子: 新入学生および現職管理栄養士・栄養士の就業意識と職業観との検討, 鹿児島純心女子短期大学研究紀要, 第40号, 77-96.2010
- 3) 木藤宏子, 富岡千晶, 田中律子: 栄養士養成施設における卒後教育について北海道文教大学研究紀要, 第28号, 2004.
- 4) 溝上育代, 花木秀子: 栄養士という専門職に対する職業意識の検討—オランダと日本の学生比較および日本における学生と現職栄養士の比較—

鹿児島純心女子短期大学研究紀要, 第35号, 91-106.2005

- 5) 久保田のぞみ: 栄養士の就業実態・意識調査からみる養成施設の課題, 名寄市立大学道北地域研究所, 年報第28号. 2010

表 1 平成 25 年度臨床栄養学実習の授業内容

	内容	主な実践力の養成
1	講義 オリエンテーション、一般治療食・特別治療食の基礎、献立作成の基本復習	献立作成参考資料配布。重量あてテスト①実物の食材②料理の写真
2	実習 流動食、嚥下食の調理・供食実習	医療現場で使用されている経管栄養剤の試飲、高栄養食品の試食。増粘剤の用いたろみ茶の作り方、介助方法など。
3	演習 一般治療食の食事計画(献立作成)	食品成分表の使い方確認テスト。献立作成メモの活用方法。
4	実習 軟菜食調理・供食実習	実習班ごとに作業工程表を作成し、実習(病態だけでなく喫食者に合わせた切り方、調理方法、火入れ時間等も検討する。)
5	演習 糖尿病の食事計画(献立作成) 食品交換表の使い方	糖尿病の食品交換表の使い方。
6	実習 糖尿病の調理・供食実習	実習班ごとに作業工程表を作成し、実習(病態だけでなく喫食者に合わせた切り方、調理方法、火入れ時間等も検討する。)
7	演習 減塩食の食事計画(献立作成)	減塩食のポイントを復習した後、献立作成メモを活用し、献立作成。
8	実習 減塩食の調理・供食実習	実習班ごとに作業工程表を作成し、実習(病態だけでなく喫食者に合わせた切り方、調理方法、火入れ時間等も検討する。)
9	演習 腎臓病の食事計画(献立作成)	腎臓病の食品交換表の使い方。
10	実習 腎臓病の調理・供食実習	実習班ごとに作業工程表を作成し、実習(病態だけでなく喫食者に合わせた切り方、調理方法、火入れ時間等も検討する。)特殊食品の試食。
11	講義 栄養士の仕事、やりがいとは? アンケート実施	現職の管理栄養士・栄養士からのメッセージを配布(経歴、新人時に苦労したことなど)

表 2 作業工程表 記入一例

作業工程表の作成方法(例)

Point

- 作業内容と時間を**11:00(15:00)出来上がり**を考え、逆算し、計画する。
- 早く仕上がってよい料理、なるべく直前がよい料理等考慮する。
- 軟菜食として提供することを頭に入れ、調理手順や切り方、盛り付ける食器等、班で話し合い決定する。
- ガスレンジ、フライパン、鍋、トースター等の調理器具の数も考慮する。
- 班内の役割分担を決定する

時間	全粥	みそ汁	鮭のバター焼き	煮合わせ	梅肉和え	その他
10:00(14:00)	・当番が湯水しておく	・当番がだし汁作成 ・豆腐、ねぎ切る ・ <b>火入れ→×</b>  ・ <b>味噌入れて完成→×</b>	・ <b>鮭をやく→×</b>	・当番がだし汁作成 ・かぼちゃ下処理 ・切り方:  ・火入れ開始	・鍋かける(茹で用) ・キャベツ下処理  ・茹でる	
10:15(14:15)						・やかに運ぶ
10:30(14:30)						
10:45(14:45)	・盛り付け					
11:00(15:00)	完成					

実習時は、調理開始前(話し合い時間20分)、各班ごとに段取りを考え、作業工程表を作成した。また、実習後のレポート課題提出の際は、実際の実施状況を赤字で書き加えた。  
(上記作業内容は、一部例として記入した)

臨床栄養学実習の実態調査

参考資料1 質問紙

問Ⅰ、栄養士として(栄養士を生かした)就職を希望していますか？該当すると思う番号に○をせよ。

- 1、はい 2、いいえ 3、他の職種で就職 4、将来的に希望 5、まだわからない

問Ⅱ、栄養士として重要な(必要な)事項は何だと思えますか？該当すると思う番号に○をせよ。

- |          |            |             |      |        |         |
|----------|------------|-------------|------|--------|---------|
| 栄養学全般の知識 | 1、全く重要ではない | 2、あまり重要ではない | 3、重要 | 4、やや重要 | 5、かなり重要 |
| 食品の知識    | 1、全く重要ではない | 2、あまり重要ではない | 3、重要 | 4、やや重要 | 5、かなり重要 |
| 食品衛生の知識  | 1、全く重要ではない | 2、あまり重要ではない | 3、重要 | 4、やや重要 | 5、かなり重要 |
| 調理の理論    | 1、全く重要ではない | 2、あまり重要ではない | 3、重要 | 4、やや重要 | 5、かなり重要 |
| 調理の技術    | 1、全く重要ではない | 2、あまり重要ではない | 3、重要 | 4、やや重要 | 5、かなり重要 |
| 大量調理の理論  | 1、全く重要ではない | 2、あまり重要ではない | 3、重要 | 4、やや重要 | 5、かなり重要 |
| 大量調理の技術  | 1、全く重要ではない | 2、あまり重要ではない | 3、重要 | 4、やや重要 | 5、かなり重要 |
| 献立作成     | 1、全く重要ではない | 2、あまり重要ではない | 3、重要 | 4、やや重要 | 5、かなり重要 |
| 臨床栄養の知識  | 1、全く重要ではない | 2、あまり重要ではない | 3、重要 | 4、やや重要 | 5、かなり重要 |
| 年代別の栄養学  | 1、全く重要ではない | 2、あまり重要ではない | 3、重要 | 4、やや重要 | 5、かなり重要 |
| 仕事に対する誇り | 1、全く重要ではない | 2、あまり重要ではない | 3、重要 | 4、やや重要 | 5、かなり重要 |
| 人との接し方   | 1、全く重要ではない | 2、あまり重要ではない | 3、重要 | 4、やや重要 | 5、かなり重要 |
| 現場の情報    | 1、全く重要ではない | 2、あまり重要ではない | 3、重要 | 4、やや重要 | 5、かなり重要 |

問Ⅲ、あなた自身の現在の各項目に対する不安度を答えよ。該当すると思う番号に○をせよ。

- |          |            |             |      |        |         |
|----------|------------|-------------|------|--------|---------|
| 栄養学全般の知識 | 1、全く不安ではない | 2、あまり不安ではない | 3、不安 | 4、やや不安 | 5、かなり不安 |
| 食品の知識    | 1、全く不安ではない | 2、あまり不安ではない | 3、不安 | 4、やや不安 | 5、かなり不安 |
| 食品衛生の知識  | 1、全く不安ではない | 2、あまり不安ではない | 3、不安 | 4、やや不安 | 5、かなり不安 |
| 調理の理論    | 1、全く不安ではない | 2、あまり不安ではない | 3、不安 | 4、やや不安 | 5、かなり不安 |
| 調理の技術    | 1、全く不安ではない | 2、あまり不安ではない | 3、不安 | 4、やや不安 | 5、かなり不安 |
| 大量調理の理論  | 1、全く不安ではない | 2、あまり不安ではない | 3、不安 | 4、やや不安 | 5、かなり不安 |
| 大量調理の技術  | 1、全く不安ではない | 2、あまり不安ではない | 3、不安 | 4、やや不安 | 5、かなり不安 |
| 献立作成     | 1、全く不安ではない | 2、あまり不安ではない | 3、不安 | 4、やや不安 | 5、かなり不安 |
| 臨床栄養の知識  | 1、全く不安ではない | 2、あまり不安ではない | 3、不安 | 4、やや不安 | 5、かなり不安 |
| 年代別の栄養学  | 1、全く不安ではない | 2、あまり不安ではない | 3、不安 | 4、やや不安 | 5、かなり不安 |
| 仕事に対する誇り | 1、全く不安ではない | 2、あまり不安ではない | 3、不安 | 4、やや不安 | 5、かなり不安 |
| 人との接し方   | 1、全く不安ではない | 2、あまり不安ではない | 3、不安 | 4、やや不安 | 5、かなり不安 |
| 現場の情報    | 1、全く不安ではない | 2、あまり不安ではない | 3、不安 | 4、やや不安 | 5、かなり不安 |

授業を聞いて・・・

問Ⅳ、栄養士がどのような仕事をしているのか、理解できたか？

- 1、全く理解できなかった 2、やや理解できなかった 3、理解できた 4、ほぼ理解できた 5、よく理解できた

問Ⅴ、栄養士という職業に対するイメージの変化はあったか？

- 1、あった 2、なかった 3、どちらともいえない

問Ⅵ、問Ⅴで答えた理由と自分が持つ、栄養士のイメージを具体的に記入せよ。

問Ⅶ、新人栄養士が現場で必要とされている能力は何か？

以下の中から、特に必要と思う能力を3つ選び、各該当箇所に必要度が高い順に順位を数字で記入せよ。当てはまらない場合は、その他の欄に具体的に必要能力を記入せよ。

コミュニケーション力		
臨床栄養の知識 ※		※年齢別の栄養の知識も含む
衛生管理の知識		
献立作成能力		
調理技術		
一般常識		
事務管理能力		【その他】
OA機器技術力		
栄養指導力		
労務管理		
企画力		

問Ⅷ、就職前に修得しておきたいスキル(力)は何か？今日の授業の感想も含め、述べよ。