

2023年度 新潟県栄養士会 福祉事業部 スキルアップ研修会 アンケート結果

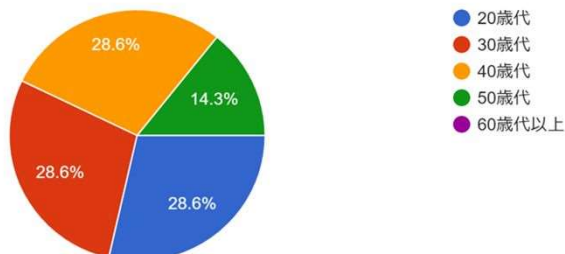
別紙 1

研修会：R5.8.5

回答率64% （11名中7名から回答あり）

1. 参加者の年代

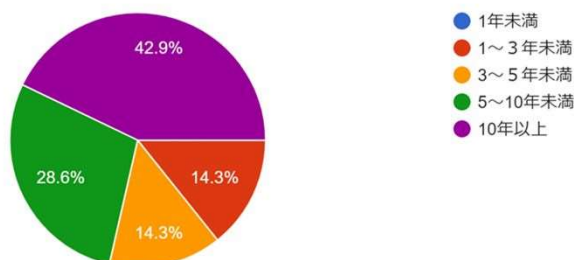
7件の回答



20歳代：2名
30歳代：2名
40歳代：2名
50歳代：1名

2. 管理栄養士・栄養士としての勤務年数

7件の回答

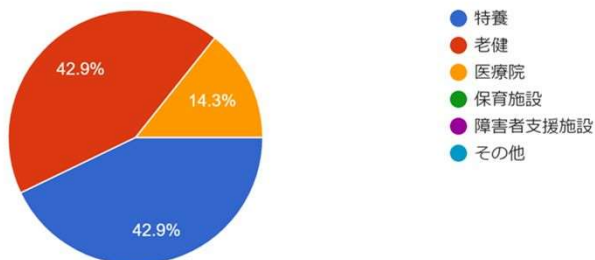


1～3年未満：1名
3～5年未満：1名
5～10年未満：2名
10年以上：3名

3. 勤務先種別について

(1) 福祉事業部会員の方

7件の回答



(1) 福祉事業部会員
特養：3名
老健：3名
(2) 他の事業部会員
医療院：1名

4. 講演『栄養ケアステーションと地域連携』の理解度を「1～4点」の4段階でお答えください。
7件の回答



理解できた：4名
とても理解できた：3名

5. 今後栄養士会福祉事業部として学びたいテーマや研修内容は？

- ◎認知症の食事支援
- ◎CKDの基礎を聞きたいです。
- ◎高齢者施設に勤務している為、高齢者に関わる話題を希望します。
嚥下、死生観、脳梗塞後遺症と食事等。
- ◎今回のような交流の場を設けていただけると心強いと思いました。

6. 栄養士会研修の受講方法はどのような形式がよい？

- ◎今回のようなグループワークを合わせたオンライン研修 : 3名
- ◎集合研修 : 2名
- ◎オンラインオンデマンド形式（一定期間配信動画の視聴） : 1名
- ◎いずれの形式でもよい : 1名

7. 感想など、自由に記載してください。

◎今回は研修の開催ありがとうございました。他施設の管理栄養士と交流することができて良かったです。

◎オンライン研修は移動が無い分拘束される時間が短くなり助かります。
今後も研修はオンラインを希望します。 グループワークは各施設の現状を知る事ができ良い時間でした。
進行役の方が場を取り持て下さりスムーズだったと思います。

◎グループワークの人数もちょうどよかったと思います。集合研修の方が話しやすさはあると思いますが...

普段の業務の困りごとについての意見交換が多かったので、地域連携についてみなさんの考えや実践していること、実践していきたいと考えていることが知りたかったです。

◎今回は非常に楽しく参加させていただきました。zoomもいいですが、集合して皆さんと

近い関係で踏み込んだお話もしたいと思いました。役員の皆様お疲れ様でした。

◎わからないことを質問出来てよかった。実際に会場で参加したい。
研修会ありがとうございました。個人的には集合研修で直接お話しできるといいなと思いますが、
オンラインでなかなか人数が集まらないとなると、集合なら尚更かなと思うところもあります。
小幡さんの貴重なお話しも聞け、たくさんの栄養士さんとお話しができ、有意義な時間でした。

ありがとうございました。

～ファシリテーターや記録係からの感想や意見（まとめ）～

【栄養ケア】

◎自施設の介護や看護職員に、栄養についての話をするのは抵抗がある。
きっかけ作りが難しいと思った。
健康診断の時に質問してくる職員もいる。

【加算算定】

◎人員不足でできていない。管理をもっていない栄養士がいて、管理を取ったら加算を考えている。
人員不足⇒インスタをやっているので、そこで募集をかけてみたらという案もあり。

◎人員不足で加算を取れない施設もある。
介護職員の人員不足により、管理栄養士も食事介助をしている。
週に3回のミールラウンドする事で、利用者の細かな変化に気付くことができる。

◎1グループは強化加算をとっている施設はほとんどなかった。（人数配置で）
強化加算をとっている施設では、他の施設の栄養士と自施設の栄養士と2施設を3人で見ている状態だが、
施設により行い方が違うので、大変なところが今後の課題。

◎1グループ⇒ほとんどの施設が行っていないとの事。

【職場内外での多職種コミュニケーション等】

◎多職種からのお願いをすり合わせて行っている。
そこまで困っている事はなく、お願いすれば協力してくれる。

【看取りについて】

◎どの人に対しても、その人のベストの対応ができたか分からない。
毎回迷いながらも、管理栄養士としてできる事をしている。
最後に思い出の香りや食材を感じてもらえるような工夫をしている。

【おやつについて】

◎コロナ前はおやつレクもしていた。
栄養士が手作りの和菓子を作る事もある。
手作りおやつは残食が少ない。

【栄養所要量の蛋白が不足気味】

◎冷奴を献立に入れる。味噌汁に卵を入れる。副菜の和え物に油揚げ、厚揚げ、かまぼこを入れる。

【備蓄食について】

◎お粥について、粉末で水分を入れたらミキサー粥になるものもある。

【在宅について】

◎施設の方は3食、食事を食べる事ができるが、在宅だと3食しっかり食べれていない方もいる。
もっと在宅にかかわっていきたいが、施設の仕事で精一杯。
在宅の事まで、手が回らない状態。
在宅の方を支援していくために、どのような事から始めましたか？

↓
ショート利用時に玄関からお部屋まで送り迎えをして、お話をして顔を覚える事を行っていた。
お話しながら、口の中の状態も確認。
手を握ってみたり、利用者の状態を把握し、顔と名前を一致させていった。

◎入居の方ばかりで、ショート・デイの利用者が覚えられない。

↓
食事の時に、毎日1回は見に行き、様子を見る。
新しい方がいれば、声をかけて少し話をするようにしている。
気になる方の所に行き、状態を見つつ、名前と繋げている。

【糖尿病食等療養食の献立について】

◎委託に献立作成を依頼しているが、カロリーがまばら。
月平均すると、目標の数値になる。
◎特養だから、病院ほど細かくは献立を立ててはいない。1単位まではOKとしている。
◎ドクターからの指示書はなく、回診の記録に残してもらっている。
◎カロリー調整は、ほとんどご飯で行っている。
◎イベント食はカロリーが上がってしまうが、それくらいであれば皆と同じ食事の提供としてOKとしている。

【形態の変更等、栄養士がどこまで動かなければいけないか？】

◎形態が合っていないと思ったら、多職種を呼んで相談。
急がない内容であれば、嗜好等からカンファレンスで相談。
1人で決めるのではなく、どうかな？と思ったら、多職種に相談。
相談員、看護師とも一緒に考えて行っている。多職種で連携していく必要がある。