

栄養士教育の現状と今後の課題について

—質問紙調査結果より—

荒川 直江*・佐藤 祐造**・土田 満**

*愛知みずほ短期大学 **愛知みずほ大学

Naoe ARAKAWA*・Yuzo SATO**・Mitsuru TSUCHIDA**

*Aichi Mizuho Junior College

**Aichi Mizuho College

キーワード：コミュニケーション；能動的学習；クリティカルシンキング。

Keyword：communication；active learning；critical thinking.

1. はじめに

今日、激変する社会背景を踏まえ、管理栄養士・栄養士に求められる役割は、高度化、複雑化、多様化してきている。少子超高齢社会の現在、生活習慣病の増加、社会生活を営むために必要な機能の低下等、健康課題は複雑化、深刻化している。食生活の多様化に伴い、栄養の不足と過剰が共存する栄養障害の二重苦が大きな課題となっている。また、家庭における共食機会の減少、日本の伝統的食文化継承の危機、食品ロスの増大、食の安全への不安、食物供給の過度の海外依存等、食生活や食糧供給をめぐる課題も複雑化している。2025年には団塊の世代がすべて後期高齢者となり、しかも高齢者の約6割以上が大都市圏に集中する¹⁾。これを踏まえ、国は「重度な要介護状態と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、住まい・医療・介護・予防・生活支援が一体的に提供される地域包括ケアシステムの構築」を推進している。制度・分野ごとの“縦割り”や「支え手」「受け手」という関係を超越して、地域住民や地域の多様な主体が“我が事”として参画し、人と人、人と資源が世代や分野を超越して“丸ごと”つながることで、住民一人ひとりのくらしと生きがい、地域をともに創っていく社会が「地域共生社会」である。そこでは、疾病や障害のある人びとの医療・療養の場は、医療機関や介護保険施設ではなく、主に「地域」すなわち「在宅」となる。在宅での食生活を安定させるのは大変重要であり、再入院を防ぐには「栄養と食事」が鍵となる²⁾。各養成施設における管理栄養士・栄養士教育においては、これらの社会の

変化に対応し、管理栄養士・栄養士として必要な資質・能力を備えた質の高い人材を養成するために、教育課程の内容の充実を図ることが求められている。

一般社団法人全国栄養士養成施設協会「平成30年度管理栄養士及び栄養士課程卒業生の就職実態調査」によると、平成30年度養成施設卒業者の就職状況は栄養士業務就職者数において、管理栄養士養成施設卒業では病院、勤労者福利厚生施設への就職が約半数を、栄養士養成施設卒業では病院、児童福祉施設、介護保険施設、産業給食施設への就職が約8割を占めている。就業の分野が広いことがうかがえ、専門性を活かした役割を期待されている。

以上の背景を踏まえ、栄養士教育の現状と今後の課題について検討するため、委託給食会社の栄養士研修会において参加した管理栄養士・栄養士を対象に、現在の職務および学生時代の教育内容等について、今後の栄養士教育に役立てることを目的に、アンケート調査を実施した。

2. 方法

1) 調査対象者

岐阜県内に本社を置く委託給食会社であるT株式会社に勤務し、栄養士研修会に参加した管理栄養士・栄養士 71名。調査に先立ち、無記名調査実施について、代表者に依頼した。

2) 調査期間

平成30年9月から11月にかけて、3回開催された研修会時に実施。

3) 倫理的配慮

質問紙調査への回答は無記名とし、調査の目的、任意の調査であること、得られた情報は、個人が特定できないよう統計処理をすることを説明し実施した。

研修会の概要

日時：平成 30 年 9 月 20 日・10 月 18 日・11 月 29 日の 3 日間。時間は午前 10 時から午後 3 時である。

場所：OKB ふれあい会館 レセプションルーム
(岐阜県岐阜市)。

内容：講義「栄養士として大切にしたいこと
～体験から学ぶ栄養士の役割～」

グループ討議テーマ：「人材育成の取り組み」

「食事故防止」

「アレルギー食」

「行事食」

質問紙の内容

研修会参加者に対し、回答者プロフィール、栄養・食に関する意識調査のアンケート調査を実施した。

回答者プロフィール

性別・年齢・経験年数・取得資格・現在の業務・今後やってみたい業務 等

栄養・食に関する意識調査

栄養士教育について・食への興味、関心・食べることへの興味、関心・今後の研修会への参加意欲・今後の課題、将来構想 等

3. 結果

対象者の基本属性を表 1 に示した。今回の栄養士研修会は、配属先や業務内容の異なるグループ編成となっており、参加者の年齢も 20 歳代から 60 歳以上と幅広く、経験年数も 1 年未満の新人から 20 年以上のベテランまで様々であった。取得資格については、管理栄養士が 28 人 (39.4%) であり、栄養教諭が 5 人 (7.0%) と続いた。

現在の業務については表 2 に示した。配属先については、病院が 47 人 (57.7%) と半数以上であったが、T 株式会社は病院・福祉施設におけるメディカル給食に特化した事業展開を実施しているためと考えられる。

業務の内容については表 3 に示した。「発注」が 36 人 (50.7%) と半数を占め、「調理」「食札・食数管理」がそれぞれ 33 人 (46.5%) であった。業務のほとんどが給食管理であり、衛生指導についてもきめ細かい対応が必要となる。また、治療食を含めた選択メニュー、行事食、温冷配膳車による温度管理、食札によるメニューサービスなど、幅広い業務内容である。

今後やってみたい業務の配属先を表 4 に示した。病

院が 27 人 (38%) と高く、次に介護老人保健施設が 18 人 (25.0%)、特別養護老人ホームが 15 人 (21.1%) であった。

今後やってみたい業務の内容を表 5 に示した。「献立作成」が 20 人 (28.2%)、「食札・食数管理」が 18 人 (25.4%) という給食管理業務のほか、「栄養指導」が 16 人 (22.5%) であった。

学生時代の講義・実習で役立っている内容を表 6・図 1 に示した。「集団給食・大量調理」が 19 人 (26.8%)、「基本的な調理」が 15 人 (21.1%) であった。次に「校外実習」が 10 人 (14.1%) であり、学生時代の実習体験が、実際の現場で今も役立っていると思われる。

表 1. 対象者 (n=71) の基本属性

		人	%
性別	男	3	4.2
	女	68	95.8
年齢区分	20 歳代	37	52.1
	30 歳代	18	25.3
	40 歳代	7	9.9
	50 歳代	8	11.3
	60 歳代以上	1	1.4
経験年数	5 年以下	35	49.3
	10 年以下	17	23.9
	15 年以下	7	9.9
	20 年以下	8	11.3
	20 年以上	4	5.6
取得資格 (複数回答)	栄養士	71	100
	管理栄養士	28	39.4
	栄養教諭	5	7
	調理師	3	4.2
	食生活アドバイザー	3	4.2
	フードスペシャリスト	1	1.4
	専門調理師	1	1.4
製菓衛生士	1	1.4	

表 2. 現在の業務の配属先 (複数回答)

	人数	%
病院	47	57.7
介護老人保健施設	13	18.3
特別養護老人ホーム	8	11.3
障がい者施設	5	7
セントラルキッチン	3	4.2
ケアハウス	1	1.4
無回答	2	2.8

表 3. 現在の業務の内容 (複数回答)

	人数	%
発注	36	50.7
調理	33	46.5
食札・食数管理	33	46.5
献立作成	16	22.5
チーフ業務	11	15.5
衛生指導	7	9.9
盛り付け	4	5.6
配膳	4	5.6
下処理	2	2.8
アレルギー対応	2	2.8
検品	1	1.4
食事箋	1	1.4
無回答	6	8.5

表 4. 今後やってみたい業務の配属先

	人数	%
病院	27	38
介護老人保健施設	18	25
特別養護老人ホーム	15	21.1
レストラン	11	15.5
本部	8	11.3
障がい者施設	5	7
保健センター	1	1.4
学校給食	1	1.4
社員食堂	1	1.4

表 5. 今後やってみたい業務の内容

	人数	%
献立作成	20	28.2
食札・食数管理	18	25.4
栄養指導	16	22.5
発注	12	16.9
調理	11	15.5
衛生指導	5	7
特別食	1	1.4
食に関わる内容	1	1.4

講義内容については「栄養学」「病態栄養学」「食品衛生学」と続くが、業務の基礎的内容であるという事がうかがえる結果であり、「コミュニケーション力」が6人(8.5%)という回答であった。

学生時代に充実させてほしかった分野を表7・図2に示した。「調理技術」が30人(42.3%)、「アレルギー対応」が28人(39.4%)、「大量調理」が25人(35.2%)、「栄養や食の知識」が18人(25.4%)、「ソフト食」が16人(22.5%)と続き、給食管理業務の幅広さがうかがえる。また、「指導の技術や話術」が14人(19.7%)、「コミュニケーション力」が12人(16.9%)であった。

今後の課題および将来構想についての自由記述を図3に示した。ワードクラウドスコアが高い単語を複数選び出し、その値に応じた大きさで図示しているが、「管理栄養士」の名詞がひと際大きく、「病院給食」「病院勤務」と続いている。参加者の半数以上が20歳代であり、経験年数も5年未満であることから、管理栄養士取得のため勉強し、取得後は病院で働きたいと考えていることがわかる。また、今後やってみたい業務の配属先では、病院を希望している者が27人(38%)であり、今後やってみたい業務の内容では、栄養指導が16人(22.5%)という結果からも明確である。

また、意識調査結果では職業柄「食への興味・関心度」は高く、栄養士として必要と思われる「食べる事が好き」である参加者も多かった。

研修会のグループ討議では、「人材育成の取り組み」「食事故防止」「アレルギー食」「行事食」の4つのテーマに沿って、配属先の現状や特徴等の活発な意見交換がなされた。「人材育成の取り組み」では、新人教育の難しさについての発言が多く、その中で印象的であったのは「覚えられない新人への教育」「ミスを繰り返す社員への対応」という内容であった。「食事故防止」では、異物混入防止対策の取り組みについてのダブルチェック、トリプルチェックの必要性について説明された。「アレルギー食」については、個別対応食増加に対するチェック方法、代替献立の調理の流れから配膳方法についてのアドバイスがあった。「行事食」では、祝祭日の暦以外での取り組みについて紹介された。

日常業務に追われながらの毎日の中で、モチベーションを維持し向上心を持ち続けることはなかなか困難ではあるが、参加者からは知識の習得につながったとの感想が多く聞かれ、意識調査結果では今後の研修会参加意欲も100%であった。また、現在の業務や職場での立場等からも、円滑な人間関係の必要性を認識している参加者が多いということが推測された。

表 6. 学生時代の講義・実習で役立っている内容
(複数回答)

	人数	%
集団給食・大量調理	19	26.8
基本的な調理	15	21.1
校外実習	10	14.1
栄養学	9	12.7
病態栄養学	9	12.7
食品衛生学	7	9.9
コミュニケーション力	6	8.5
献立作成	6	8.5
特別治療食	4	5.6
給食管理	4	5.6
臨床栄養学	3	4.2
公衆衛生学	2	2.8
糖尿病食品交換表	2	2.8
アレルギー対応	2	2.8
発注業務	2	2.8
全体的	2	2.8
調理学	1	1.4

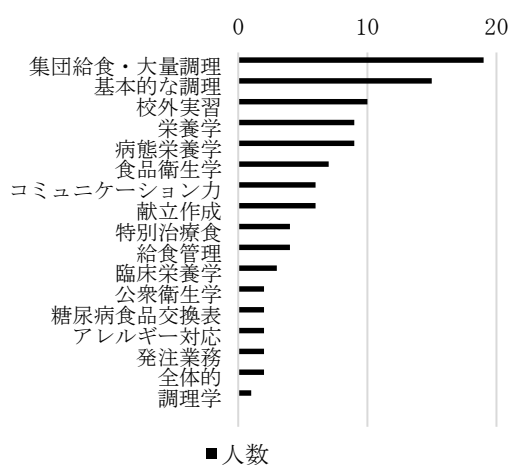


図 1. 学生時代の講義・実習で役立っている内容
(複数回答)

表 7. 学生時代に充実させてほしい分野
(複数回答)

	人数	%
調理技術	30	42.3
アレルギー対応	28	39.4
大量調理	25	35.2
栄養や食の知識	18	25.4
ソフト食	16	22.5
指導の技術や話術	14	19.7
コミュニケーション力	12	16.9
最新情報	2	2.8
献立作成	1	1.4

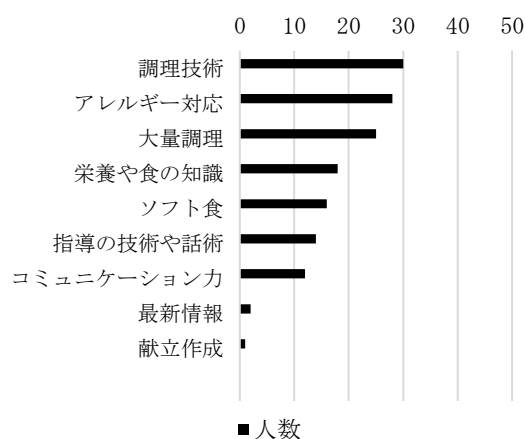


図 2. 学生時代に充実させてほしい分野
(複数回答)

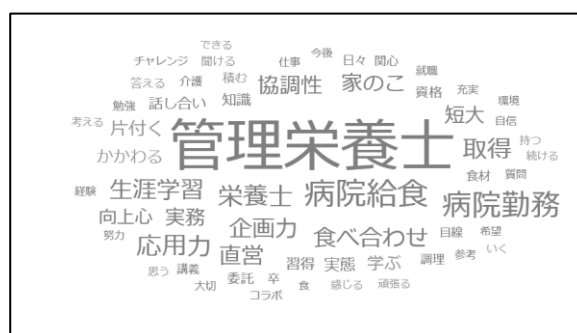


図 3. ワードクラウド

4. 考察

管理栄養士・栄養士は、健康づくりの基盤となる「食と栄養」の専門職である。

人間力であるコミュニケーション力や共感力、コーディネート能力を養うためにも、学生のところからの教育は必要であるが、これらは生まれながらに備わっているものではなく、学生のところから教育され、社会に出て経験を積み重ねて、やがてそれが自分の在り方となり、確立してくると考えられる。

従来、病院での栄養士業務は、医師から出される食事箋に基づいた食事を、できるだけ正確に、おいしく、安全に提供することとされてきた。そのため、業務のほとんどが給食管理であり、治療食を含めたきめ細かい対応が必要となる³⁾。また、学校給食を生きた教材として行う食育としては、「このような食事をとれば、健康な毎日を過ごすことができ、丈夫な身体がつくれ、成長できるのだ」と認識し、その体験の積み重ねが自己管理能力を形成していくことにつながる。誰しも最初は新人であり、一朝一夕にはいかないが、まずは養成課程の科目群を満遍なく修得することで基礎固めをし、栄養士力を養っておくことが大切になる。それと同時に自覚とセルフエフィカシーが高まり、プラスして実践経験でさらなる知識・技術が上積みされると、さらに人間力・体力・精神力・コミュニケーション力なども磨かれることで、育成されると期待される。

表7に示した学生時代に充実させてほしかった分野では、「調理技術」と回答した者の割合が高かったが、大学生の包丁技術（切碎操作）の低下が認められており、調理経験が乏しいということが関与していることから、自宅での食事作りや自己研鑽などを行うことでカバーできる内容であると考え⁴⁾。また「指導の技術や話術」と回答した者も多く、新人教育の大変さがかがえた。

近年、管理栄養士・栄養士への期待も大きくなっているが、他職種に備わっている職種としての「顔」が認知されていないことや、管理栄養士・栄養士自身のコミュニケーション力・アプローチ力が弱いことが挙げられる。また、養成施設での教育システムや体制は座学中心であり、グループワークを行う授業の欠如として、スキルの獲得へ向けた演習などが行われていないことなども挙げられる。管理栄養士・栄養士養成のみならず、高等教育においては能動的学習（アクティブ・ラーニング）が重要であると考えられているが、養成施設においても、ディスカッション等の機会を多く設けることによって、チーム医療等に重要なクリティカルシンキング志向性を高める可能性があることが報告されている。今後も、積極的にアクティブ・ラーニングを取り入れることは、卒前教育において重要で

あると考えられる⁵⁾。

今回のアンケート結果は、栄養士教育の課題とし、今後の学生指導に役立てていきたい。

5. 参考文献

- 1) 武見ゆかり：「管理栄養士・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム」作成過程と今後の課題、栄養学雑誌 Vol. 77 S4-S14 2019
- 2) 厚生労働省：地域包括ケアシステムの構築 2019
- 3) 岩川裕美、他：「管理栄養士の活動、その課題と方策」、静脈経腸栄養 Vol. 23 No3 17-23 2008
- 4) 飯田綾香、他：現役管理栄養士が考える卒前・卒後に必要な教育内容、栄養学雑誌 Vol. 77 S78-S88 2019
- 5) 石塚理香：管理栄養士養成課程 4 年生におけるクリティカルシンキング志向性関連要因の検討、栄養学雑誌、75、68-79 (2017)

付記

本稿は令和元年度第 23 回日本病態栄養学会年次学術集会において、デジタルポスター発表した一部を修正・加筆したものである。