

社会医療法人 仁愛会 浦添総合病院

～病院・栄養部門の概要～



栄養管理サービス部

当院の紹介

所在地：沖縄県 浦添市

病床数：334床

平均在院日数：11.5日（2022年4月）

【診療科目】

内科、循環器科、心臓血管外科、呼吸器科・消化器科、外科、肛門科、整形外科、眼科、耳鼻咽喉科、腎臓内科、形成外科、脳神経外科、麻酔科、放射線科、呼吸器外科、神経内科、リハビリテーション科、歯科、歯科口腔外科、アレルギー科、病理診断科、救急科

【施設認定など】

臨床研修指定病院

地域医療支援病院

救急救命センター

へき地医療拠点病院

地域災害拠点病院



浦添総合病院



地域救命救急センター
ドクターヘリ・ドクターカー

栄養管理サービス部紹介

クリニカル部門⇒臨床栄養管理

【管理栄養士 17名】

- ・科長 1名
- ・主任 1名
- ・病棟常駐 8名
- ・診療科専任 5名
- ・入院支援室専任 1名
- ・給食運営/保育園 1名

フード部門 ⇒ 入院食管理



【給食委託スタッフ 約60名】

- ・支配人 1名
- ・栄養士 7名
- ・調理師 7名
- ・調理補助・洗浄専任 43名
- ・給食事務 2名

主な業務(役割分担)

クリニカル部門⇒臨床栄養管理

- ・入院患者の栄養管理
 - 栄養管理計画書策定と実施
 - モニタリングと定期的な評価
 - 退院時総合評価、栄養サマリー作成
- ・入院食事栄養指導
- ・外来栄養食事指導
- ・チーム医療
(診療科カンファレンス・回診などへの参加)
- ・献立作成

フード部門 ⇒ 入院食管理

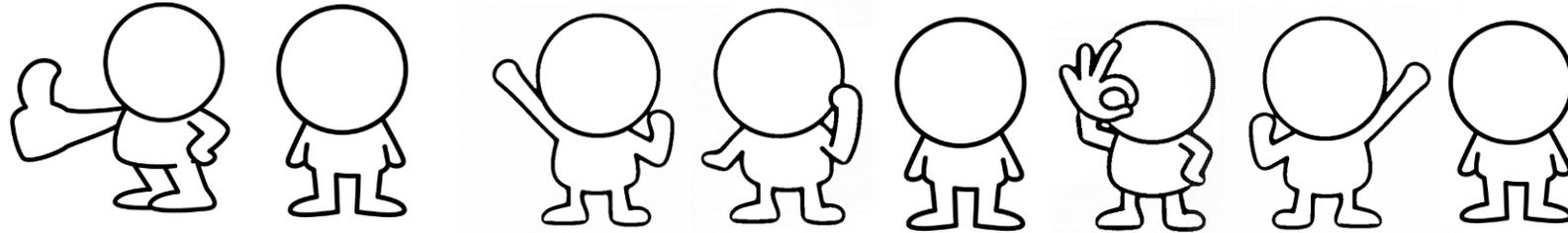


- ・食数管理(給食オーダーの受理)
- ・食材管理(発注・検品・在庫)
- ・入院食の調理
- ・入院食の配膳・下膳

クリニカル部門の体制

2024年度
定員 **17**名

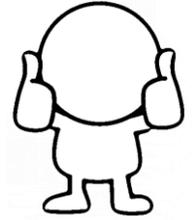
病棟常駐栄養士
(職歴5年未満)
8名



救命/ICU/HCU

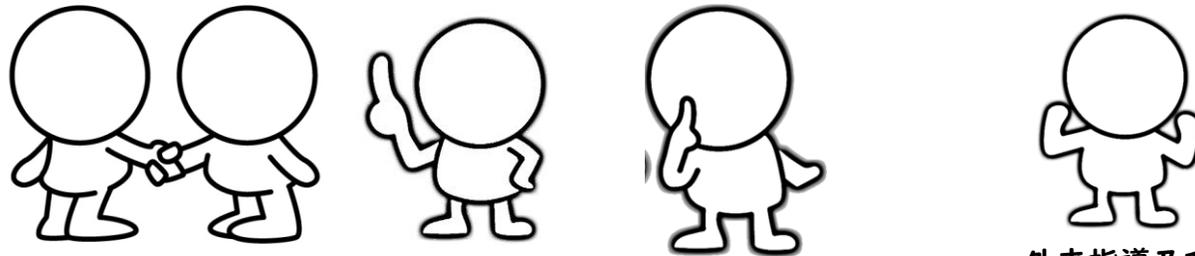
一般病床

入院支援室
&
外来栄養指導



入院支援専任
(職歴5年未満)
1名

診療科専任栄養士
(職歴5年以上)
5名



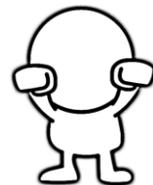
救急集中治療領域専任

NST専任

周術期栄養管理専任

外来指導及び
外来化学療法の栄養管理専任

管理・監督者
2名



主任



科長

NST専門療法士 6名
糖尿病療養指導士 1名



給食運営専任
(職歴5年以上)
1名

保育園担当

業務内容

■入院栄養管理

病棟に常駐し、常に他職種と情報共有を図りながら、患者個々に合わせた栄養管理を行っています。

- ・栄養管理計画書策定と実施
- ・モニタリングと定期的な評価
- ・退院時総合評価
- ・栄養サマリー作成



■食事栄養指導

2021年度より特に力を入れているのは、外来がん化学療法を行っている患者様に食欲不振時の際の食事の工夫などアドバイスを行ったりしていることです。



■心臓リハビリテーション栄養教室

心臓リハビリテーションを行っている患者様に合わせた食事アドバイスを行っています。



■チーム医療活動

NST

医師・管理栄養士・
看護師・薬剤師・
リハビリ・臨床検査
技師にて構成。
多職種それぞれの
専門知識を出し合い
主治医へ栄養面のサ
ポートを行っている。



褥瘡対策チーム回診

褥瘡早期治癒を目的
に、多職種で回診を行
いその中で栄養強化
の提案を行っている。



緩和ケアチーム回診

患者様の状態や希望
に応じ、可能な限り希
望に応じた食事内容
の調整を行っている。



診療科カンファレンス・回診

多職種へ患者情報を
共有する事で、治療を
円滑に進められる様
栄養面での情報提供を
行っている。



■カンファレンス・回診スケジュール

- 月 ・消化器内科
・脳神経外科
- 火 ・脳神経外科
・整形外科
・外科
・心臓血管外科
・循環器内科
・褥瘡回診
・緩和ケア
- 水 ・呼吸器外科
・NST回診
- 木 ・形成外科
- 金 ・整形外科
・呼吸器内科
- 月～金 ・救急集中治療科
・ICU回診

業務内容 ~1日のタイムスケジュール~

8:00

- ・対象者リスト作成(25~30件)
- ・部署の情報共有ミーティング

9:00

- ・病棟に常駐し栄養管理



10:00

11:00

- ・検食(入院食評価)

12:00

- ・食事ラウンド



13:00

- ・休憩

14:00

- ・病棟に常駐し栄養管理



15:00

16:00

17:00

一日の振り返りと明日のスケジュール作成

- ・スクリーニング
- ・食事栄養指導
- ・栄養管理計画書作成
- ・定期的な評価・見直し
- ・栄養サマリー作成
- ・カンファレンス参加
- ・退院時総合評価





栄養管理計画書策定率 (栄養計画の実施)

100%

月平均 660件
※2019年度

他職種からの相談

年間 **3865** 件

月平均 322件
※2021年度



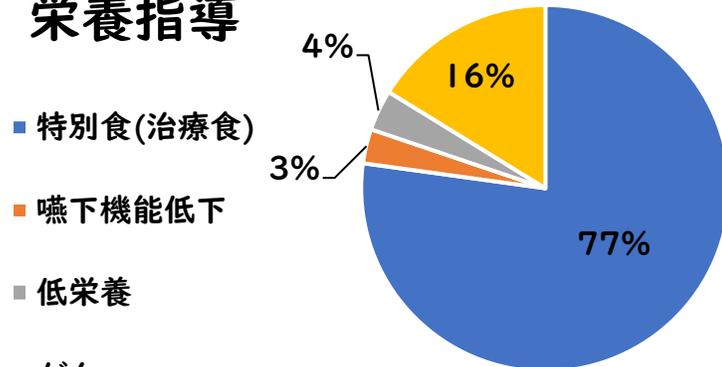
栄養サマリー配布率

94%

月平均 121件
※2021年度

数字でみる浦添総合病院(栄養管理)

栄養指導



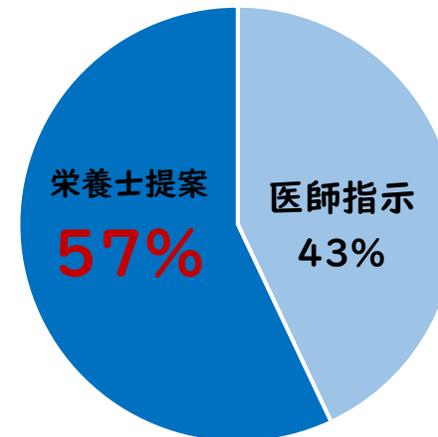
✓入院食事栄養指導件数
年間 **1,517** 件

✓外来食事栄養指導件数
年間 **255** 件

栄養指導実施率

74%

オーダーの内訳



特別食率

49%

※全国平均34%

人材育成 ~個人の目標達成 編~

- ・栄養管理業務にかかる時間短縮を図り、病棟の特徴を捉えながら一人で病棟を管理できるようになる。
入職1年目スタッフ
- ・栄養指導媒体のニーズ調査を行い、動画媒体を2つ以上作成、スタッフに活用してもらう。
入職3年目スタッフ
- ・がん・化学療法における栄養管理システムを構築し、患者に合わせた栄養指導を実施する。
入職4年目スタッフ
- ・部署のメンバーのニーズを把握し、知識向上に繋がる勉強会を企画し実施する。
入職7年目スタッフ
- ・長期入院患者の栄養状態を分析し、入院が長期化しないよう栄養管理システムを構築する。
入職8年目スタッフ
- ・近隣施設の病院栄養士やケアマネージャーと情報共有し、転帰先(退院後)に適した支援を行う。
入職10年目スタッフ

人材育成 ~部署の目標達成 編~

担当病棟や担当業務を
ペアで取り組む



2チームに分けて活動



若手チーム



ベテランチーム

スタッフみんなで取り組む



“強み”“弱み”を
補い合えるチーム構成



新人と中堅で取り組む



人材育成 ～新人教育～

栄養部新人教育プラン 修正日: 2021年7月13日	
目的	社会人としての基本的な常識やマナーを身につけ、さらに看護実習生としての知識、技術、態度など基本作業を習得する。
目標	日々の業務の中で、自ら気づき、考え、行動できるようにする。またその中で上司、先輩、同僚、他のスタッフと常に協調できるようにする。
対象	新卒、無任職、新人職員、プリセプターと主任で構成された研修を行う。ただし、主任が必要と判断した場合は随時変更を行う。
教育法	現場教育は、2年目以降の管理栄養士がプリセプターとなり、日々マンツーマンで指導する。
評価	日報を配属してもらい、振り返り対話でその到達度を把握し評価する。毎月自己評価表のチェックを行い、主任が評価判断を上司へ報告する。 ※研修者の場合は早めのことあり。

★病棟管理目標→入職1ヶ月:栄養管理業務手順を教わる、2カ月目:業務移行、3カ月:一人で病棟管理ができるようになる

時期	指導内容	指導内容	指導内容を次へ進める目安(自己チェックシートの評価基準:2が達成できたら次へ進む)
1日目		入院基本科【栄養管理体科】について(栄養管理マニュアルに資料あり) クリニック部門とフード部門の役割内容の把握 約実食事項の理解 食形態、禁止食材などの理解 電子カルテの基本操作 個人情報取り扱いについて	
1週目	栄養管理計画書の作成 栄養スクリーニングについて 食事摂取状況調査方法 計画書対象者抽出・作成方法	栄養管理計画書作成 栄養スクリーニングについて 食事摂取状況調査方法 計画書対象者抽出・作成方法	<input type="checkbox"/> 患者対象者のリスト作成ができる <input type="checkbox"/> 栄養管理計画書項目の情報収集ができる <input type="checkbox"/> 栄養管理項目の記録ができる <input type="checkbox"/> 栄養管理計画の再評価日を設定できる <input type="checkbox"/> 栄養管理計画書から栄養リスクを考慮し栄養状態を評価することができる <input type="checkbox"/> 栄養評価より良好群と不良群に分類することができる <input type="checkbox"/> 食事摂取状況の観察と調査ができる <input type="checkbox"/> 摂取量低下の対処と経過を観察できる <input type="checkbox"/> 継続的な摂取不良のスクリーニングが実施できる
2週目	栄養指導(個人指導)	診察報酬について 栄養指導の介入手順 記録方法	<input type="checkbox"/> 給食オーダー内容と患者の摂取状況から適合性を観察する事ができる <input type="checkbox"/> 患者情報と提供食種及び摂取状況から適正な食種の確認ができる <input type="checkbox"/> 食種内容について医師と相談や調整を行い、変更依頼ができる <input type="checkbox"/> 診察報酬が理解できている <input type="checkbox"/> 電子カルテ記録から患者の情報収集ができる <input type="checkbox"/> 患者・家族・付添アドから日常的な食歴を聞き取る事ができる <input type="checkbox"/> 入院給食オーダー内容から栄養量を確認し食歴やカルテ情報に基づいた栄養指導を実施できる <input type="checkbox"/> 診察報酬が理解できる <input type="checkbox"/> 前期栄養計画を実施する事ができる
3週目	栄養アセスメント 栄養モニタリング	栄養アセスメントについて 定期評価対象者の選出方法 評価方法 次回評価日の設定 栄養管理実施計算入力方法	<input type="checkbox"/> 前期栄養計画を実施する事ができる <input type="checkbox"/> 栄養管理計画の経過観察をする事ができる <input type="checkbox"/> 栄養管理計画の記録ができる <input type="checkbox"/> 栄養管理計画の再評価ができる <input type="checkbox"/> 栄養管理計画の見直しを医師と相談しながら調整し再計画を立案できる <input type="checkbox"/> 栄養投与計画のスケジュールを具体化できる <input type="checkbox"/> 栄養管理の経過観察と記録ができる <input type="checkbox"/> 栄養評価判定ができる <input type="checkbox"/> 栄養評価判定と結果報告を医師に行う事ができる
4週目	栄養サマリー 退院時総合評価	サマリー対象者の選出方法 サマリー作成方法 退院時総合評価対象者の選出方法 総合評価の方法	<input type="checkbox"/> サマリー対象者の選出ができる <input type="checkbox"/> サマリー作成ができる <input type="checkbox"/> 退院時総合評価対象者の選出ができる <input type="checkbox"/> 総合評価ができ、実績へカウントができる
5週目以降	検査 経管栄養の調整 個別献立調整	検査の目的や方法 経管栄養の種類 経管栄養オーダー方法 経口・経管併用時のオーダー 個別献立の方法	<input type="checkbox"/> 食事の適切性(味付け、分量、色形、盛り、温度など)を確認する事ができる <input type="checkbox"/> 検査結果を検査簿へ記録する事ができる <input type="checkbox"/> 検査に異常があった場合、内容を確認し適切な対応を行う事ができる <input type="checkbox"/> 献立・調理方法・その他について、改善の必要性を検証し、是正や調整ができる <input type="checkbox"/> 調理担当者へのフィードバックができる <input type="checkbox"/> 当該取り扱い経路栄養薬剤の特性を把握できている <input type="checkbox"/> 消化管系(消化吸収力)がわかる <input type="checkbox"/> 経管食の栄養量と内容の調整ができる <input type="checkbox"/> 栄養量設定に基づく投与スケジュール書の作成ができる <input type="checkbox"/> 患者の情報より、禁止食品や付加する栄養内容をまとめる事ができる <input type="checkbox"/> 栄養指導から個別の献立を調整する事ができる <input type="checkbox"/> 料理指示表(作業手順書)が作成できる
6ヶ月以降	栄養指導教室の開催	テーマに沿ったプレゼン資料の作成	<input type="checkbox"/> 集団指導が可能な目安:1人で病棟管理ができる(業務作飯のフォローなし)状態が2ヶ月連続 <input type="checkbox"/> 集団指導の開催テーマに沿ったプレゼンの立案ができる <input type="checkbox"/> 実食スケジュールを作成できる <input type="checkbox"/> プレゼン用資料の作成ができる <input type="checkbox"/> 集団栄養指導の講師が担当できる <input type="checkbox"/> 集団栄養指導終了後の報告書作成ができる
2年目以降	栄養カンファレンス 研修報告 栄養管理委員会	対象者の選出方法 研修報告 栄養管理委員会	<input type="checkbox"/> 対象者を選出する事ができる <input type="checkbox"/> テーマを定めることができる <input type="checkbox"/> プレゼンテーションを担当する事ができる <input type="checkbox"/> 進行・まとめ・記録ができる <input type="checkbox"/> 研修の概要・内容の報告、部内向けに作成できる <input type="checkbox"/> 報告をプリセプターにアップできる <input type="checkbox"/> 資料作成ができる <input type="checkbox"/> 場所手配、関係者への連絡ができる <input type="checkbox"/> 議事録作成ができる <input type="checkbox"/> 電子カルテ画面に情報し全体へ報告できる

・プリセプターは、栄養管理マニュアルを活用しながら新人教育を行う。
 ・指導内容を次へ進める目安としては、栄養管理業務自己チェック(別紙)の評価基準で2が達成できたらとする。指導内容の達成度は教えた週の最終日に確認。
 ・達成度を確認後、2へ到達していない場合は、指導計画を変更し指導内容が2に達するまで日程を延長する。その際は主任や科長へ計画変更を報告する。
 ・患者介入時は、課業チェックリスト:別紙を用い、新人職員のみでできている箇所、不足がある箇所などを確認する。
 ・業務が定着するまでは、毎日日報(別紙)を記載してもらい、確認する。
 ・月に1回、栄養管理業務自己チェックシート(別紙)を用いて、栄養管理業務の達成度を確認する。

1日目

診療報酬・約束食事箋の理解、電子カルテ基本操作など

1週目

栄養管理計画書作成、栄養スクリーニング、対象者リスト作成法
食事摂取状況の調査方法など

2週目

栄養指導の介入手順、指導記録方法など

3週目

栄養アセスメントや定期栄養評価について
医師と相談しながら栄養調整
カンファレンスの参加

4週目

栄養サマリーの作成方法
退院時総合評価方法

5週目以降

検査
経管栄養の調整、経口食併用の調整

6ヶ月以降

集団栄養教室の担当

2年目以降

栄養カンファレンスの進行、研修会参加後のプレゼンテーション
栄養管理委員会の開催準備など

人材育成 ～新人教育～

栄養部新人教育プラン		修正日: 2021年7月13日
目的	出社人としての基本的な知識やマナーを身につけ、さらに管理栄養士としての知識、技術、態度など基本作業を習得する。	
目標	日々の業務の中で、自ら気づき、考え、行動できるようにする。またその中で上司、先輩、同僚、他のスタッフと協力できるようにする。	
対応	毎月1次、新人職員、プリセプター主任で実施し対応を行う。ただし、主任が必要と判断した場合は随時で実施し対応を行う。	
教育法	現場教育は、2年目以降の管理栄養士がプリセプターとなり、日々メンターマンで指導する。	
評価法	日報を記入してもらい、毎月1回評価でその結果を把握し、評価する。毎月自己評価表のチェックも行い、主任が評価判断し、上司へ報告する。	
留意	※経費者の場合は早めのことあり。	

★病棟管理目標→入職1ヶ月:栄養管理業務手順を教わる、2カ月目:業務移行、3カ月目:一人で病棟管理ができるようになる

時期	指導内容	指導内容	指導内容を次へ進める目安(自己チェックシートの評価基準:2が達成できたら次へ進む)
1日目		入院基本科【栄養管理体制】について(栄養管理マニュアルに資料あり) クリニック部門とフード部門の役割内容の把握 約栄養事項の理解 食形態、禁止食材などの理解 電子カルテの基本操作 個人情報取り扱いについて 業務見学	
1週目	栄養管理計画書の作成 栄養スクリーニング 食事摂取状況調査 入院食事摂取管理	栄養管理計画書作成 栄養スクリーニングについて 計画書対象者抽出・作成方法	<ul style="list-style-type: none"> 患者対象者のリスト作成ができる 栄養管理計画書項目の情報収集ができる 栄養管理計画の再評価日を設定できる 栄養管理計画から栄養リスクを考慮し栄養状態を評価することができる 栄養評価より良好群と不良群に分類することができる 食事摂取状況の観察と調査ができる 摂取量低下の対応と経過を観察できる 継続的な摂取不良のスクリーニングが実施できる
2週目	栄養指導(個人指導)	指導報酬について 栄養指導の介入手順 記録方法	<ul style="list-style-type: none"> 給食オーダー内容と患者の摂取状況から適合性を観察する事ができる 患者情報と提供食及び摂取状況から適正な食理の確認ができる 食理内容について医師と相談を行い、変更依頼ができる 指導報酬が理解できる 電子カルテ記録から患者の情報収集ができる 患者・家族・付添アドから日常的な食歴を聞き取る事ができる 入院給食オーダー内容から栄養量を確認し食理やカルテ情報に基づいた栄養指導を実施できる 経路別栄養指導の実施と記録ができる
3週目	栄養アセスメント 栄養モニタリング	栄養アセスメントについて 定期評価対象者の選出方法 評価方法 栄養アセスメントの決定 栄養管理実施加算入力方法	<ul style="list-style-type: none"> 初期栄養評価を実施する事ができる 栄養管理計画の経過観察をすることができる 栄養管理計画の記録ができる 栄養管理計画の再評価ができる 栄養管理計画の見直しを医師と相談しながら調整し再計画立案できる 栄養投与計画のスケジュールを具体化できる 栄養管理の経過観察と記録ができる 栄養評価判定ができる 栄養評価判定と結果報告を医師に行う事ができる
4週目	栄養サマリー 退院時総合評価	サマリー対象者の選出方法 サマリー作成方法 退院時総合評価対象者の選出方法 総合評価の方法	<ul style="list-style-type: none"> サマリー対象者の選出ができる サマリー作成ができる 退院時総合評価対象者の選出ができる 総合評価ができ、実施へシフトができる
5週目 以降	検査(※入職3か月月から検査担当予定) 経管食の調整 個別服立調整	検査の目的や方法 経管食の種類 経管食オーダー方法 経口・経管併用時のオーダー 個別服立の方法	<ul style="list-style-type: none"> 食事の適切性(味付け、分量、色彩、盛り、温度など)を確認する事ができる 検査結果を検査簿へ記録する事ができる 食理に異常があった場合、内容を確認し適切な対応を行う事ができる 服立・調理方法・その他について、改善の必要性を確認し、是正や調整ができる 調理担当者へのフィードバックができる 当該取り扱い経路栄養製剤の特徴を把握できている 消化管全容(消化吸収能)がある 経管食の栄養量と内容の調整ができる 栄養量設定に基づく投与スケジュール案の作成ができる 患者の情報より、禁止食品や付加する栄養内容をまとめる事ができる 一般食事食から個別の服立を調整する事ができる 経路別栄養(栄養量)が設定できる
6ヶ月 以降	栄養指導効果の開催	テーマに沿ったプレゼン資料の作成	<ul style="list-style-type: none"> ★集団指導が可能な目安:1人で病棟管理ができる(業務件数のフェローなし)状態が2ヶ月継続 集団指導の開催テーマに沿ったプレゼンの立案ができる 実施スケジュールを作成できる プレゼン資料の作成ができる 集団栄養指導の講師が担当できる 集団栄養指導終了後の報告書作成ができる
2年目 以降	栄養カンファレンス 研修報告 栄養管理委員会	対象者の選出方法 研修の概要・内容の報告、部内向けに作成できる 報告書プレゼンテーション 資料作成ができる 場所手配、関係者への連絡ができる 議事録作成ができる 電子掲示面に掲載し全体へ報告できる	<ul style="list-style-type: none"> 対象者を選出する事ができる テーマをまとめることができる プレゼンテーションを担当する事ができる 進行・まとめの記録ができる 研修の概要・内容の報告、部内向けに作成できる 報告書プレゼンテーションできる 資料作成ができる 場所手配、関係者への連絡ができる 議事録作成ができる 電子掲示面に掲載し全体へ報告できる

・プリセプターは、栄養管理マニュアルを活用しながら新人教育を行う。
 ・指導内容を次へ進める目安としては、栄養管理業務自己チェック(別紙)の評価基準で2が達成できたらとする。指導内容の達成度は教えた週の最終日に確認。
 ・達成度を確認後、2へ到達していない場合は、指導計画を変更し指導内容が2に達するまで日程を延長する。その際は主任や科長へ計画変更を報告する。
 ・患者介入時は、課業チェックリスト(別紙)を用い、新人職員のできている箇所、不足がある箇所などを確認する。
 ・業務が定着するまでは、毎日日報(別紙)を記載してもらい、確認する。
 ・月に1回、栄養管理業務自己チェックシート(別紙)を用いて、栄養管理業務の達成度を確認する。

【課業自己チェックシート】

評価頻度	評価基準
・本人評価→習った週の終わりに評価+1か月1回評価	3 全て1人できる
・プリセプター評価→本人評価後に評価+1か月1回評価	2 支援してもらいながらできる(70%程度)
・主任評価→2か月1回評価	1 1人でできない
	0 経験がない

基礎項目	目的	内容
新入・モラル・規律性	目的	社人としての基本ルール
	1 挨拶ができる	
	2 服装、身だしなみを整えることができる	
	3 態度変換ができる	
	4 視察管理に気を付けることができる	
	5 与えられた仕事は投げださず行うことができる	
	6 勝手に持ち物や鍵をはずれない	
	7 依頼や指示を受けたら必ず終了の報告ができる	
	8 報告、連絡、相談は上司や先輩に迅速、的確にできる	
	9 提出物は期限を守る事ができる	
栄養スクリーニング	目的	栄養障害リスクをもつ患者を抽出する。
	1 栄養リスクを考慮し栄養状態を評価することができる	
	2 栄養評価より良好群と不良群または栄養リスク群に分類することができる。	
栄養管理計画書作成	目的	栄養状態に関する情報を基に、患者の課題点を明確にし、栄養状態を評価し、栄養プランを立てる。
	1 対象者のリスト作成ができる	
	2 栄養管理計画書項目の情報収集ができる	
	3 栄養管理計画書項目の記録ができる	
	4 栄養管理計画書の再評価日を設定できる	
栄養アセスメント	目的	栄養リスク者に対し、栄養状態やその程度を総合的に判定・評価する。また栄養状態の課題の特性や程度を明確化する
	1 初期栄養評価を実施することができる	
	2 栄養管理計画書の経過観察をすることができる	
	3 栄養管理計画書の記録ができる	
	4 栄養管理計画書の再評価ができる	
栄養モニタリング	目的	栄養管理計画書を実施した結果、生じうる課題はなかったか評価する。
	1 栄養管理計画の見直しを医師と相談しながら調整(再計画)することができる。	
	2 栄養投与計画のスケジュールを具体化することができる	
	3 栄養管理の経過観察をすることができる	
	4 栄養管理の経過観察記録ができる	
	5 栄養評価判定ができる	

業務日報

作成日: 2017年4月	
氏名	
日時	平成 年 月 日()
業務内容	
時間	プリセプター 備考
自由記載欄	

人材育成 ～症例検討会及び勉強会の開催～

■勉強会スケジュール:毎月第3金曜日15:00～16:00

- 4月 症例検討(検査値・レントゲン画像の見方など)
- 5月 経管栄養注入時のトラブルとその対策について
- 6月 栄養指導スキルアップ
- 7月 蛋白量設定について①
- 8月 蛋白量設定について②
- 9月 栄養指導スキルアップ
- 10月 栄養サマリー(配布対象者に合わせた作成法について)
- 11月 術後の栄養管理(食事開始・食上げのタイミングの注意点)
- 12月 栄養指導スキルアップ
- 1月 症例検討会(嚥下食について)
- 2月 肝臓・胆管・胆道系の栄養管理(食品と薬剤の組み合わせ)
- 3月 診療報酬改定について

※2021年度実績

人材育成 ～学会・研究発表会への参加～ 県外発表

発表年・月	学会名	タイトル
2016年1月	第19回日本病態栄養学会年次学術集会	当院でのCDトキシン陽性者の実態調査
2016年1月	第19回日本病態栄養学会年次学術集会	当院における管理栄養士の役割について
2016年10月	第18回フォーラム「医療の改善活動」全国大会in倉敷	適正な食材管理を目指して ～賞味期限間近の経管栄養剤の発生をなくそう
2016年12月	平成28年度後期 多職種連携研修会	癌(がん)と在宅緩和ケア(講師)
2017年2月	第32回日本静脈経腸栄養学会学術集会	急性期病棟における栄養管理状況について
2017年10月	第39回日本臨床栄養学会総会	当院の栄養指導件数増加への取り組み
2017年11月	第19回フォーラム 医療の改善活動全国大会in松山	未喫食を減らそう!! 入院食の無駄をなくすため
2018年1月	第21回日本病態栄養学会大会	流動食献立の改訂とその効果
2018年2月	第33回日本静脈栄養学会学術集会	人工膝関節置換術患者を対象とした周術期栄養補助食品によるリハビリテーション効果向上の検討
2018年10月	第40回日本臨床栄養学会総会	経口食移行への取り組み
2019年2月	第34回日本静脈経腸栄養学会学術集会	効果的な栄養管理を目指して
2020年2月	第35回日本静脈経腸栄養学会学術集会	病棟常駐して見えてきたこと ～切れ目のない栄養管理を目指して～
2021年7月	第36回日本臨床栄養代謝学会学術集会	地域へ繋ぐ退院支援を目指して ～急性期病院の役割～

人材育成 ～学会・研究発表会への参加～ 院内発表

発表年月	発表会名	タイトル
2016年3月	第23回仁愛会研究発表会	当院における管理栄養士の役割について
2016年3月	第23回仁愛会研究発表会	集中治療領域における 早期経腸栄養プロトコール導入後の効果について
2017年3月	第24回仁愛会研究発表会	当院の流動食献立の改訂とその評価について
2018年3月	第25回仁愛会研究発表会	当院栄養サポートチームの活動報告
2019年3月	第26回仁愛会研究発表会	入退院支援室における管理栄養士の関わり