

2025年度 第6回生涯教育アンケート集計結果

○実施期間： 2025年 11月13日（木）～11月19日（水）

○開催方法： オンデマンド配信

○内容： 講演 「昨今の社会・医療・介護情勢の変化に対応した未来の経営マネージメント」

講師 前東京医科大学病院 栄養管理科

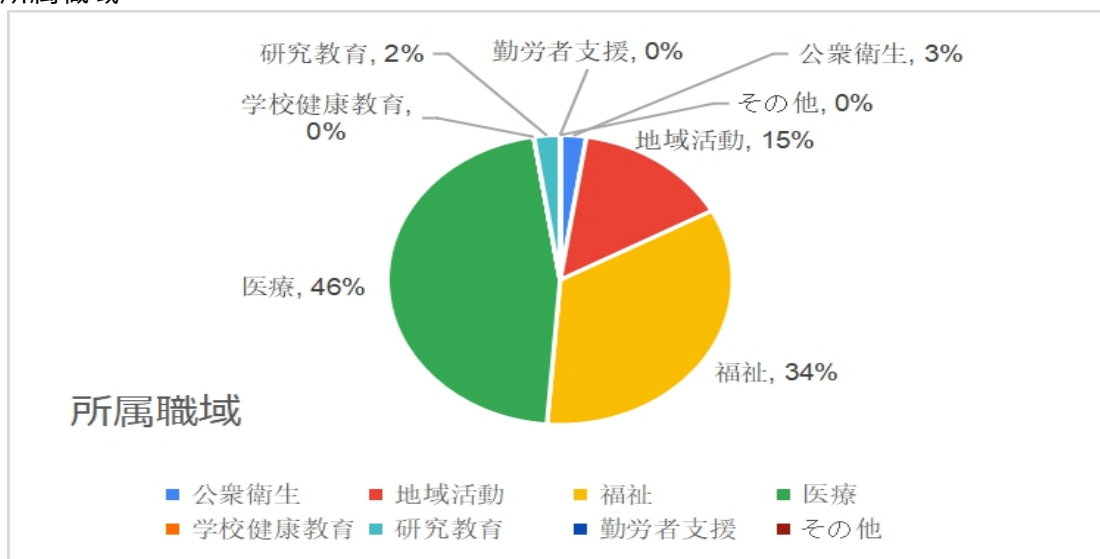
宮澤 靖 先生

○受講申込者： 74 名

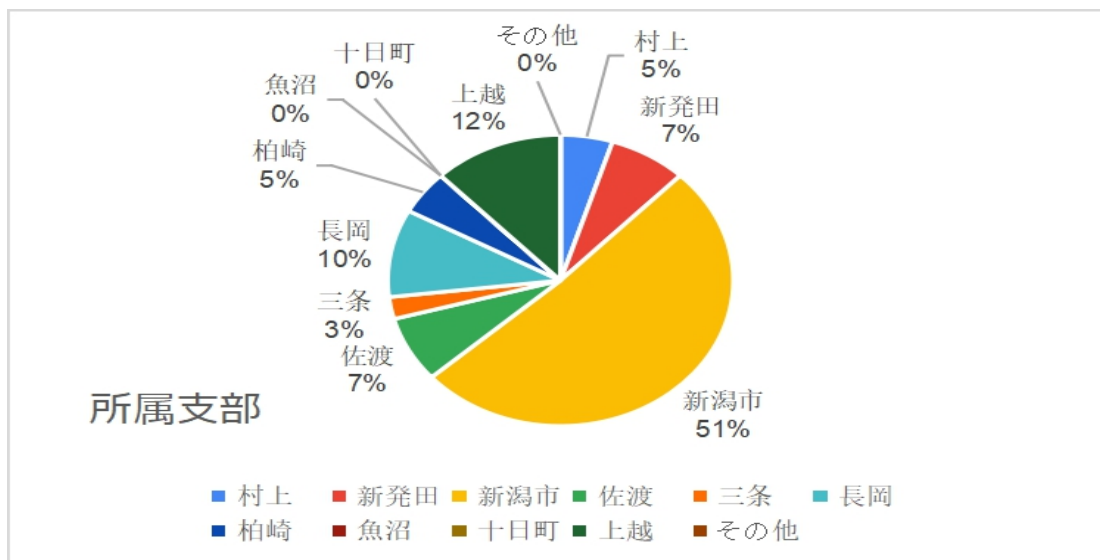
○アンケート回答数： 41 名

○視聴回数： 102 回

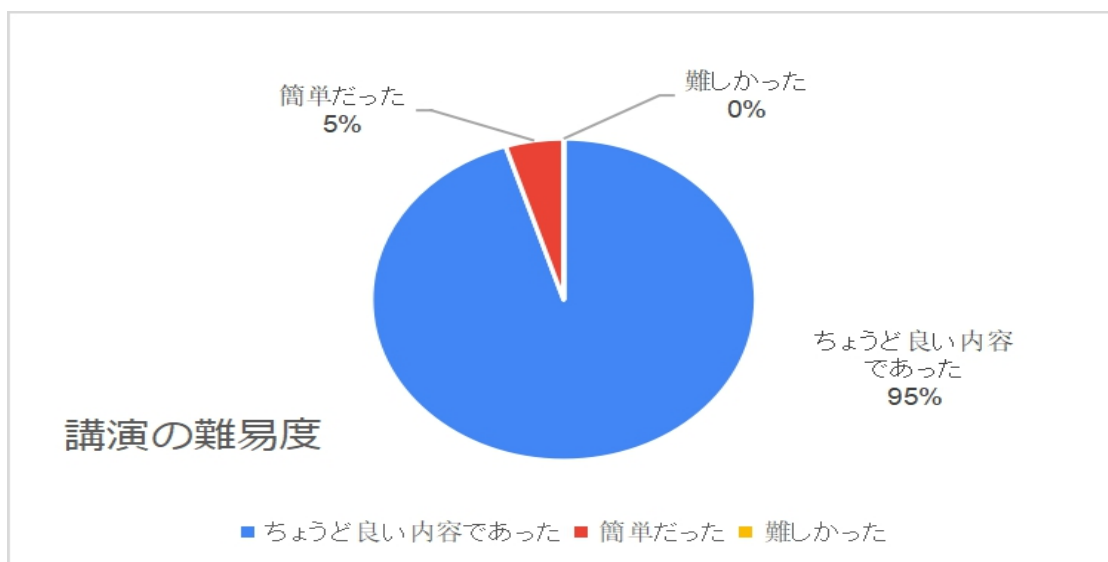
○所属職域



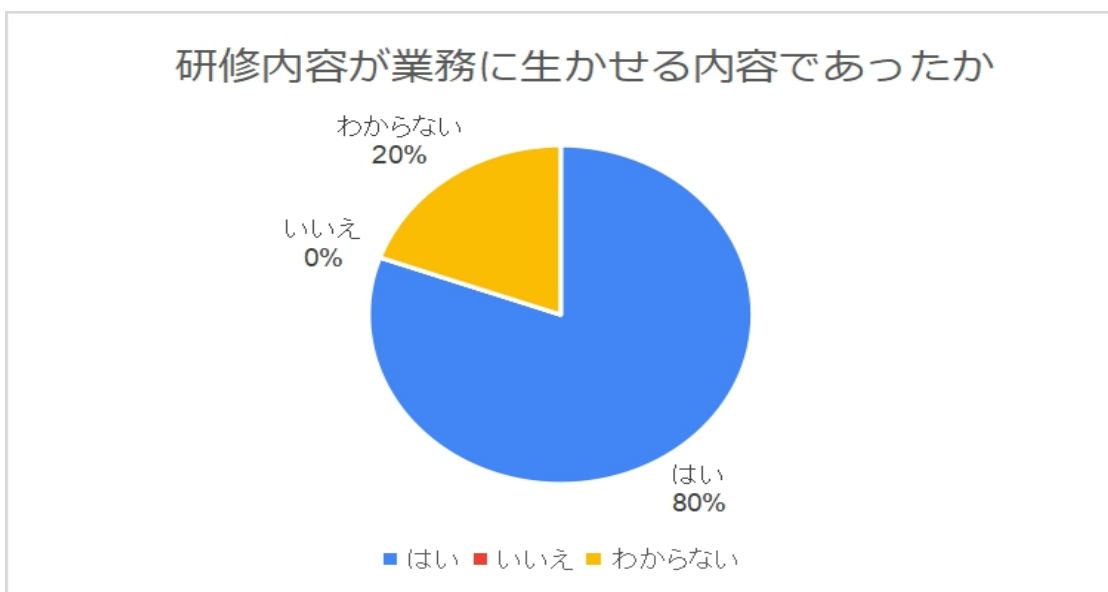
○所属支部



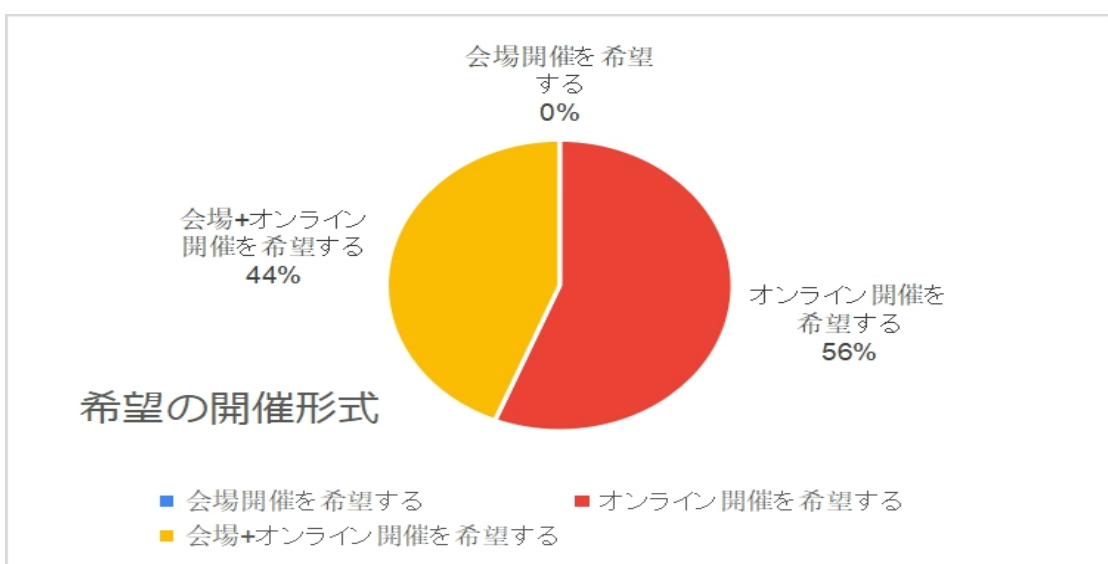
○講演内容の難易度



○業務に生かせる内容であったか



○希望開催形式



○講演内容に対する感想

・今年度宮澤先生のお話は2回目になります。内容が重複していたのですが、前回の振り返りや確認の機会となり、良かったです。給食責任者の任がある以上、給食経営・食事の安定供給は最重要・課題です。受講ができて良かったです。

・クックチルシステム導入方法も詳しく知りたかったです。

・現在の栄養士界が抱えている問題がよくわかった。

・ニュークックチルを導入するにはイニシャルコストがかかることが障壁となっています。一方、すでに現場では人手不足が深刻でクックサーブは近く限界になることも明白です。管理者にお金はかかるが導入するようプレゼンしていく必要があるし、導入施設が増えることで再加熱カードなどの専用機械の価格が下がることを期待したいです。

・人手不足や食費の高騰など、日々感じている課題についての講演でした。政治の力が必要で、現場の栄養士だけの努力ではどうにもならない問題が根底にあると思いました。

・内容は理解できますが、現実には解決しなければならないこともあると思いました。

・これまでとは違った目線で業務について考えることができました。新しい情報を得ることができ、大変勉強になりました。（所属支部の項目で、該当する箇所が無かったため、一番上にある選択肢にチェックを入れました。申し訳ございません。）

・AIもうまく活用しつつ、少ない人材の中で栄養管理をこなしていかなければいけない時代になっていくんだろうなと感じました。

・新しい給食スタイルの良い参考となりました。

・今後の課題についてよく理解できた

・特に、ここ1～2年は、大きく変化し急速に給食システムの変革、管理栄養士の病棟配置の必要性を強く感じるが増えている。今回、管理栄養士希望者の減少を始めて聞いて驚いた。物価高、高齢化による人材不足を日々強く実感している。今回、学んだデーターをしっかりと意識していきたい。

・時代の流れや、社会情勢の変化を踏まえ、今、そして今後に向けて、栄養士業務全体をどうすべきか、というのを、自分の考えだけでは不安定ですが、素晴らしい先生の経験や多方面に目を向けられている情報、根拠に基づいたお話は道標となりました。また、分かりやすく聴きやすい講義でした。受講出来、とても良かったです。ありがとうございました。

・ご提案された合理的な業務体制ができると働きやすくなります。現実問題、現場は人材不足です。

・やる気ができる内容だった。

・現在勤務する施設ではクックサーブの提供ですが、人員不足が慢性化しています。

新しい給食サービスを検討しているところです。参考になります。

・これからの給食管理について考えさせられる内容でした。クックサーブからニュークックチルへ変革する時代がすぐそこまで、やってきているんだと感じました。

・切実な問題であり今後の大きな課題と思いました。

・病院で給食経営と栄養管理業務を並行して行っている立場として、大変参考になる講義でした。給食業務を効率的に運用するためにニュークックチルや完調品の導入は魅力的ですが、コスト面のリスクを考慮するとなかなか踏み出せないのが現状です。今回の講義で学んだメリットを踏まえてそれらをどう利用していけるのか再考したいと思います。

・病院や施設の栄養部門が直面している課題と解決のための考え方についてよく理解できました。実際問題、早番・遅番の時間差勤務や賃金が安い事などから、調理師の募集をかけても応募が無い現状があり人員確保の難しさを感じております。完調品の利用など、人員が減っても給食を運営していくための取り組みも徐々に進めていかないといけないと感じました。

また、臨床部門でも他のメディカルスタッフと比較して管理栄養士は病棟での患者さんを診る力が弱いと感じます。臨床実習に出ても、施設によっては実際に患者さんと接して対応するだけの実習時間が取れていない場合もあり、施設格差も大きいように感じていたので、卒後教育ができる施設の必要性は感じました。

・勤務先で抱えている問題を取り上げて頂き、現在取り組んでいる事柄や考え方について追い風になるような助言を聴けて自信が持てた。

・給食業務の今後の方向性を考える参考になりました。

また、管理栄養士の介入の有無という視点だけでなく、どのように実際に何をしたのか、他職種との連携がどのように奏功したのか、そのため働きながらの教育はどのように行ったのか、また自身での学習はどのように取り組んだのかなどについても明らかにしていく必要性を感じています。

・業務の見直しの他、加算算定件数をいかに増やしていけるか、但し算定要件等が合致しない場合もあり、部署長としては情報収集とどんな加算があるのか把握していなければと強く感じた。

・調理員の高齢化、人手不足、調理部門の低賃金、厨房設備の老朽化など全て所属の法人に当てはまることばかりでした。今後厨房設備の修繕が予定されており、ニュークックチルは導入していきたいと思いました。

・管理栄養士の年収差や国家試験受講者の減少に危機感を持った。また、病院の救急搬送の3割が低栄養との事で病棟在中の必要性を強く感じた。給食部門も置き去りにならないよう可能な範囲で業務改革を行っていききたい。

○今後希望する研修会内容

・会場に参集型の方が集中でき、その場で情報交換などできるのでありがたい。内容については特にありません。

・最新の情報や栄養士が知っておく必要のある情報などをテーマにして欲しいです。

・いろいろな専門的知識を勉強したい。「薬と栄養」等

・高血圧症の治療と食事について

・60代以降に業務を行っている方のお話しをお聞きしたいです。栄養士としての様々な活動について。

・最新情報

・認知症の食支援、多職種連携についてなど

・精神障害についてお願いしたいです。

・給食経営

・学会発表や研究のまとめ方について勉強したいです。

・コストを抑えつつ安全な嚥下調整食の調理

・病態別でのベッドサイドでの栄養管理の実際（栄養状態の判断、食事・経管栄養の開始時期の見極めなど）

・今回のように、現在勤務先で課題になっている事柄、必要とされている内容を現状を踏まえて講義していただけると有り難い。

・診療報酬の最新情報、実際に加算を取っている施設の工夫や現状等が知りたい。

・調理員さんが参加出来る給食管理の課題と解決方策の研修

・認知症の病態と栄養管理について