

～介護老人保健施設で実習を終えた学生にインタビューしました～

Q1. 実習内容を教えてください。

A1. 申し送り見学、厨房業務、食材発注、検収、書類作成、栄養ケアマネジメント、ミールラウンド、食札片付けなどを学ばせていただきました。

Q2. “申し送り”とは何ですか？

A2. 申し送りは、夜間勤務の介護士や看護師から入所者の状況を共有してもらうことです。
この時点で食種が変更することもあります。

Q3. 実習中に大変だったことはありますか？

A3. 食事発注と食札片付けです。実習先では調理を外部の会社に委託していたため、委託先に食事発注をする際に食数や禁食などを考慮して発注することが大変でした。委託先のメニューと入所者の禁食や食種を照らし合わせながら、また、入所・退所の情報など含めて発注しました。委託先で規定された大まかな禁食があるが、その他にも薬との組み合わせや医師からの指導などにより食べられない食材や料理があるので食事の変更に気を付けました。食札片付けは、五十音順に食札を並べるのですが、珍しい苗字の方の食札を中々覚えられなかったです。

Q4. 実習中楽しかったことは何ですか？

A4. 黙々と作業することが好きで、厨房で牛乳やフルーツ缶などの盛り付けている時が楽しかったです。

Q5. 校外実習を通して何を学びましたか？

A5. 学んだことはたくさんありましたが、特にミールラウンドの大切さを学びました。毎日ミールラウンドを行い、その日の体調や環境によって完食の割合が違ってくるので観察することが大事だと思いました。また、食種の変更時に介護士や看護師、言語聴覚士のそれぞれの立場から入所者をみて連携をとり、食種変更することで安全性を確保しているのだと思いました。

Q6. 実習中にどんな質問をしましたか？

A6. ①誤嚥を防ぐためにどのような工夫をしているのか②食事の摂取量が少ない方へ食べてもらうためにどのような工夫をしているのか③食事介助をしてもらっている方は自分で食べられるようになるためにどのような工夫をしているのか④食種変更をどのようなタイミングで行っているのか⑤食種変更時は多職種の間でどのように連携をとっているのか⑥虫歯を予防するために行っていることは何か⑦自助食器の種類など気になったことを質問しました。



Q7. 実習先の雰囲気はどのようでしたか？

A7. 管理栄養士や看護師、介護士、言語聴覚士など情報を共有しやすいように連携をとっていました。

Q8. 卒業後の人生プランを教えてください

A8. 卒業後は実務経験を積んで管理栄養士の資格を取りたいと思っています。今回の実習では、栄養士と管理栄養士の仕事を目の当たりにすることができ、入所者一人一人に寄り添って食事管理をしていることを実感しました。仕事に慣れるまで大変だと思うけれど、仕事と勉強の両立を目指して資格を取るために徐々に勉強を進めていきたいです。また、情報は常に更新されていくので新しく正しい情報を判断できるようになりたいです。

Q9. どういう栄養士になりたいですか？

A9. 一人一人好き嫌いや味の好みがあると思うけれど、リクエストなど聞いて施設でできる範囲で自分に何ができるか親身になって考え、より良い献立を考えられるように栄養士になりたいです。

Q10. 栄養士として活用できそうなことは何かありましたか？

A10. ミールラウンドで水分含量の少ない料理は食べない入所者がいて、噛んで飲み込むときにも水分が必要であることを改めて感じ、献立を立てるときに気を付けなければいけない点だと思いました。

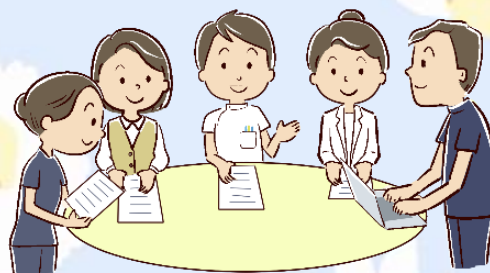
Q11. 実習を通して意識していることは何ですか？

A11. コミュニケーションはどの仕事に就いても大切になってくるので実習前よりも意識していることです。自分の考えを言葉にすると、考えが違ふ場合があると思うので他の考え方も尊重しながら伝えるようにしています。言葉一つによってその日一日のモチベーションが変わるので、言葉の伝え方に気を付けています。

Q12. 一日の主なスケジュールを教えてください。

A12. とある実習期間中の一日のスケジュールです。

8：30	申し送り
9：00	栄養士業務(栄養ケアマネジメント)
12：00	ミールラウンド
12：30	休憩
13：30	ミールラウンド記録
14：00	食事発注
15：00	配送検品
15：30	食札片付け
16：00	実習ノート作成



取材のご協力、ありがとうございました。