

栄養士養成施設における校外実習指導の課題 －学生の自己評価と実習先の評価より－

Problem of the Off-campus Practice Instruction in Nutritionist Training Facility
— Self-evaluation of Students and Evaluation of Training Destination —

田 中 弘 美*

要旨

栄養士校外実習にあたり学内での事前及び事後指導に役立て、教育効果をあげることを目的とし、実習後の学生の自己評価と実習先の評価を集計し実態を把握した。学生の自己評価に関しては、本人の努力以外の要因も関連していることが推察された。また、施設側の評価については、「積極的に取り組む姿勢」と「包丁の使い方や報告書の書き方などの能力」などが影響を及ぼすと考えられる。1週間の実習をより充実させるためには、事前指導による動機づけ、事後のまとめの工夫や実習報告による情報共有が課題である。

キーワード： 校外実習(Off-campus practice instruction)／自己評価(Self-evaluation)／
情報共有(Information sharing)

I はじめに

栄養士養成課程カリキュラムの必須科目としての校外実習は、栄養士免許取得のために必要な実習単位であり、病院、小学校、福祉施設などの特定給食施設で学生自ら給食業務に携わりながら、現場の栄養士の指導のもと栄養士業務の実際を学ぶ実習である。カリキュラムの到達目標は、①栄養士が果たすべき専門領域に関する基本となる能力を養うこと、②栄養士に必要とされる知識、技能、態度及び考え方の総合的能力を養うこと、③栄養の指導や給食の運営を行うために必要な能力を養うことである。

管理栄養士・栄養士の臨地実習及び校外実習では、限られた実習時間内で、教育効果の高い実習内容が達成できることが要求されることから、平成14年10月に社団法人日本栄養士会（当時）と社団法人全国栄養士施設協会（当時）によって、「臨地・校外実習及び校外実習の実際－改正栄養士法の施行にあたって－2002年版」¹⁾が出版されて

から、時代の変化に対応するべく検討が重ねられ平成25年8月に「臨地実習及び校外実習の実際（2013暫定版）」²⁾が、平成26年4月に「臨地実習及び校外実習の実際（2014年版）」³⁾が出版された。

校外実習は学生にとって、各特定給食施設で栄養士の業務を経験し多くのことを学ぶ貴重な機会であり、本実習をきっかけとして進路を決定する学生も少なくなく、施設で働く栄養士や管理栄養士の影響が大きいことは言うまでもない。今回、栄養士校外実習にあたり学内での事前及び事後指導に役立て、教育効果をあげることを目的とし、実習後の学生の自己評価と実習先の評価を集計し実態を把握した。先行研究によると、校外実習を終えての調査において、実習施設や実習グループの人数などの実習条件が評価に影響を及ぼす可能性が高いことや、学生の認識と実習先の評価に違いがあることのほか、目的を持って予習や準備を整えて臨んだ学生は実習で得たものも多く施設側からの評価も高いことや、アルバイト（特に接客や厨房）の経験がある学生はコミュニケーション能力、積極性、要領のよさなどで、いずれの施設でも高い評価を受ける傾向があることなどが報告

* TANAKA, Hiromi

北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科 給食管理実習

されている。^{4) 5)}

II 研究方法

1. 調査対象

2005年度から2014年度に本学食物栄養学科に在籍していた学生（2年次）を対象とした。人数は表1に示したとおりである。

2. 調査時期

校外実習期間は病院、福祉施設においては前期単位認定試験終了後から、9月前半には終了するが、学校においては実習期間を9月から11月としている。学生の自己評価票は、校外実習開始前に他の配布物とともに一人ずつ配布し、校外実習終了後に提出することを伝えている。実習先の評価票は、例年成績票と合わせて返送を依頼している。

3. 調査方法及び調査内容

- (1) 校外実習施設、施設の運営形態については、2005年、2010年、2014年の実績を比較した。
- (2) 学生の自己評価は、①実習の取り組みに対する10項目、②実習課題に対する11項目について5段階評価とし、学生の自己評価の点数の合計を施設別、運営別に χ^2 検定を用い比較検討した。
- (3) 施設側の評価施設側の評価項目は7項目であ

り、全体評価は総合評価とし、それぞれ5段階評価とし、年度別、施設別に χ^2 検定を用い比較検討した。

- (4) 学生の自己評価と施設側の評価を踏まえ、校外実習報告会で学生が実習で学んだことや感想を2010年と2014年で施設別に把握し、今後の課題について検討した。

III 結果と考察

1. 校外実習施設について

実習先については、図1に示したとおり、近年、特定給食施設における委託給食の増加から、とくに総合病院において栄養士免許取得のための給食の運営中心の内容での実習の受け入れが困難な状況となった。2010年度では病院が53.8%と半数を超えていたものの、2014年度には38.2%に減少し、逆に社会福祉施設は21.2%から42.1%に増加した。しかしながら、実習施設の運営形態は、図2に示したとおり直営のほうが実習の受け入れが容易であるため、10年前からあまり変わっていないのが現状である。2014年度については、全体の46.1%が委託給食であった。

施設における学生の受け入れ期間は、病院、福祉施設において、1週間が15施設、2週間が4施設、3週間が4施設であった。実習内容が給食の運営中心であるため、午前中は厨房での現場実習が多い。1週間あたりの人数は、小規模施設では

表1 人数について

| 年度(西暦) | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 |
|--------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 人数 | 57 | 65 | 75 | 67 | 87 | 71 | 81 | 83 | 63 | 76 |

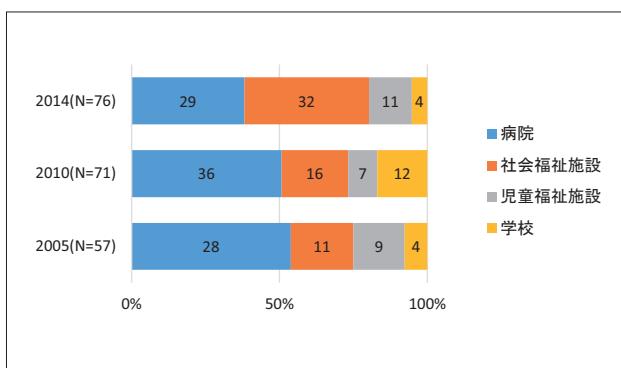


図1 実習施設

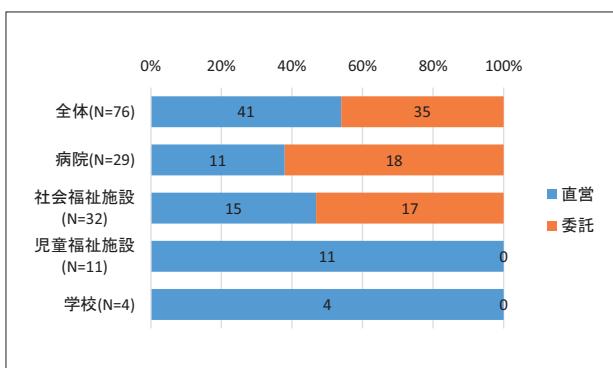


図2 運営形態

厨房が狭く、1人ずつの実習で2週間あるいは3週間という施設もある。しかし、長期間になると施設側の負担が大きくなることから、2014年度は総合病院以外のほとんどの施設は2人ずつのところが多かった。(図3参照)

2. 学生の自己評価について

学生の自己評価は、①実習の取り組みに対する10項目、②実習課題に対する11項目についてそれぞれ5段階評価としている。①の項目の内容は「服装や実習の身支度が指示通りできた」「スタッフへのあいさつや返事がしっかりできた」「言葉遣いや礼儀作法が正しくできた」「勤務時間が守れ、体調も万全であった」「感謝の気持ちを持ち、謙虚な態度で学ぶことができた」「不注意で、怪我をしたり、物を壊したりして迷惑をかけていない」「積極的な態度で実習に臨み、機敏な行動ができた」「提出物や宿題が時間通りに提出できた」「何が学びたいか目標を持ち、自主的に行動できた」「実習内容はおおむね正しく理解できた」で、②の項目の内容は「衛生管理の実際を学ぶ」「オーダーリングシステムを理解する」「給食の食

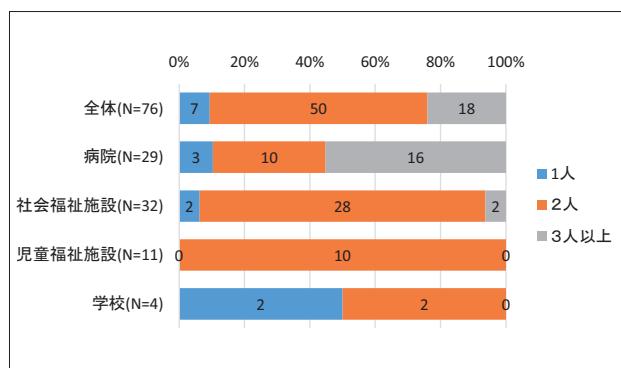


図3 実習人数

数管理を理解する」「具体的な食材の検収・保管の仕方を体験し理解する」「作業管理の実際を学ぶ」「栄養教育の実際の取り組みを学ぶ(栄養指導に参加する)」「対象者の嗜好・喫食状況を調べる」「献立上の工夫点やサービスについて考える」「入居者(患者)の栄養アセスメント・ケアプランを理解する」「栄養士と調理師のコミュニケーションの取り方を学ぶ」「栄養士以外の職種とのコミュニケーションをとる」である。

2005年度と2014年度の学生の取り組みに対する自己評価について、5段階評価を点数化して満点に対する割合を図4に示した。一番高い割合を示した項目は両者とも、「服装や実習の身支度が指示通りできた」であり、2005年度は「勤務時間が守れ、体調も万全であった」「不注意で、怪我をしたり、物を壊したりして迷惑をかけていない」の順に高く、2014年度は、「感謝の気持ちを持ち、謙虚な態度で学ぶことができた」「提出物や宿題が時間通りに提出できた」の順であった。「言葉遣いや礼儀作法が正しくできた」「勤務時間が守れ、体調も万全であった」「不注意で怪我をしたり、物を壊したりして迷惑をかけていない」の項目は、有意差はないものの2005年度のほうが、2014年度に比べて高い割合を示した。2010年度の自己評価を併せて年度別に比較したところ、これらの3項目について図5～図7に示したとおり、やはり2005年で自己評価が高かった。また、2014年度の学生について施設別に比較した結果、「言葉遣いや礼儀作法」は、児童福祉施設の実習生で自己評価が低く、「不注意な行動」については病院や社会福祉施設の実習生で評価が低い傾向がみられた。(図8～10) そのほか、「自主的な行動が

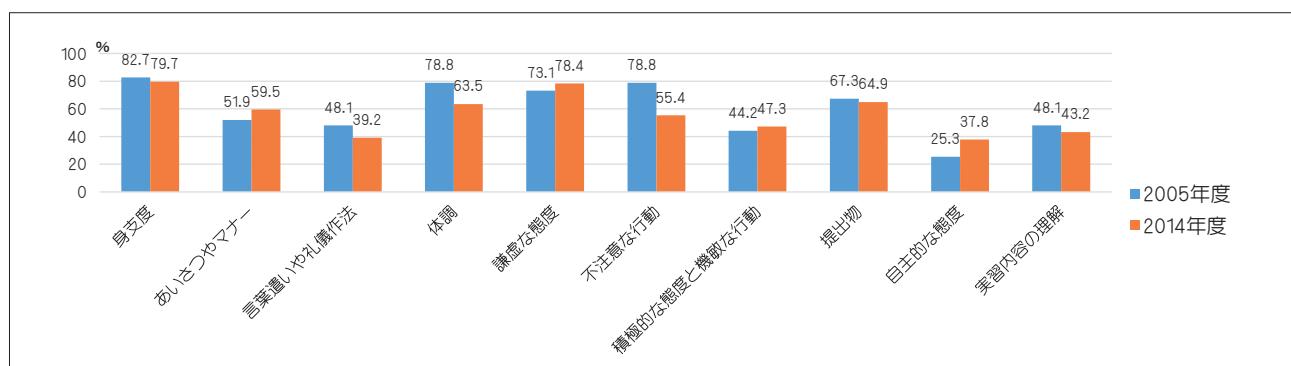


図4 取り組みに対する自己評価

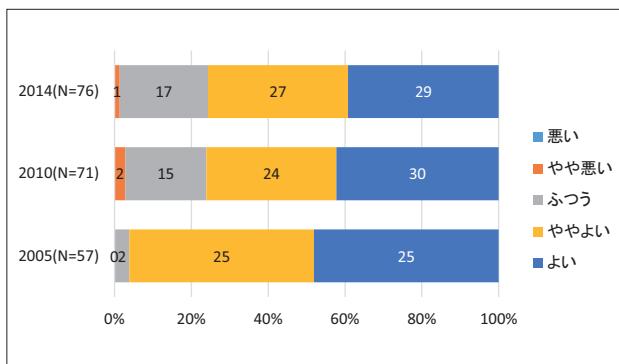


図5 言葉遣いや礼儀作法が正しくできたか

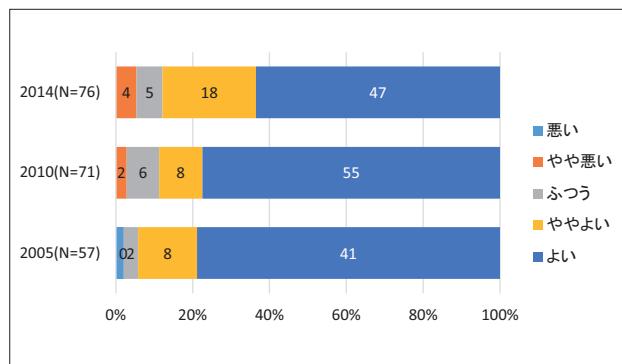


図6 勤務時間を守り体調は万全であったか

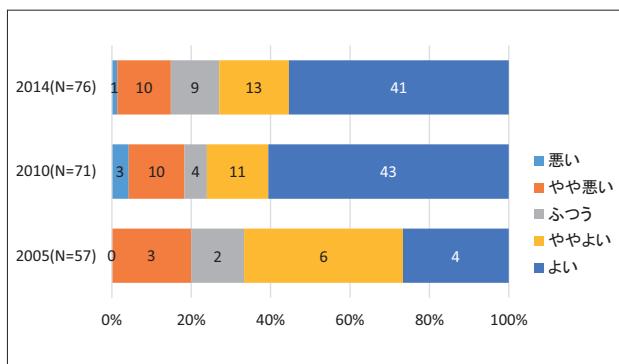


図7 不注意で怪我をしたり物を壊したりして迷惑をかけていないか

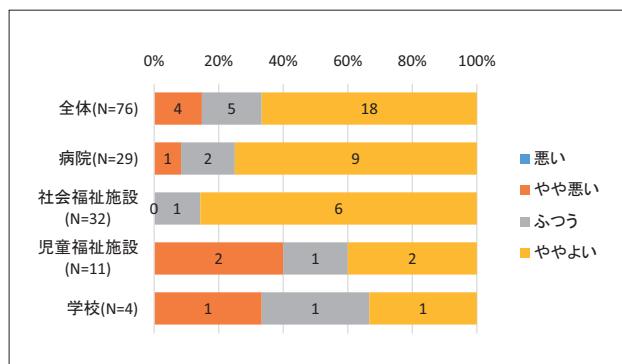


図8 言葉遣いや礼儀作法が正しくできたか

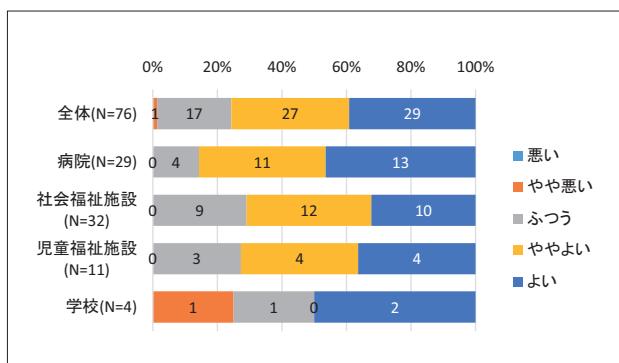


図9 勤務時間を守り体調は万全であったか

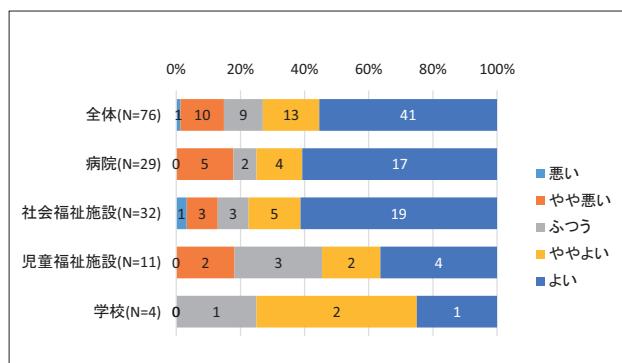


図10 不注意で怪我をしたり物を壊したりして迷惑をかけていないか

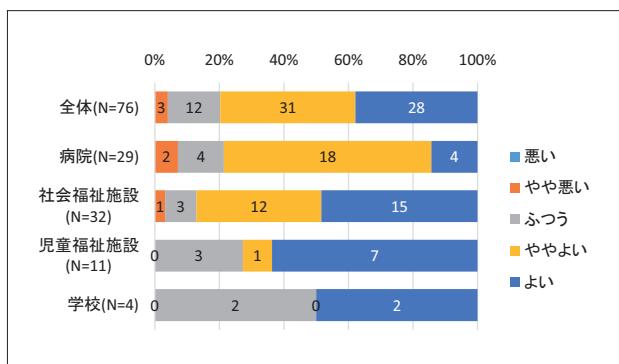


図11 自主的な行動ができたか

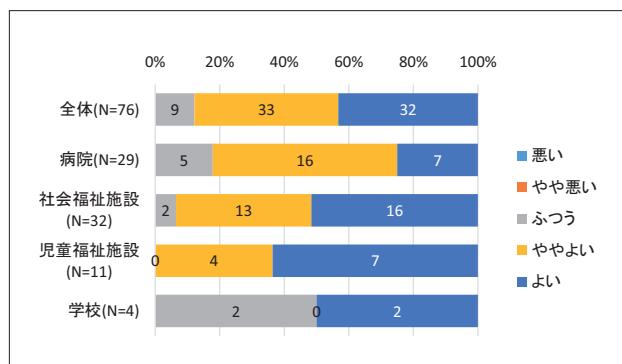


図12 実習内容を正しく理解できたか

栄養士養成施設における校外実習指導の課題

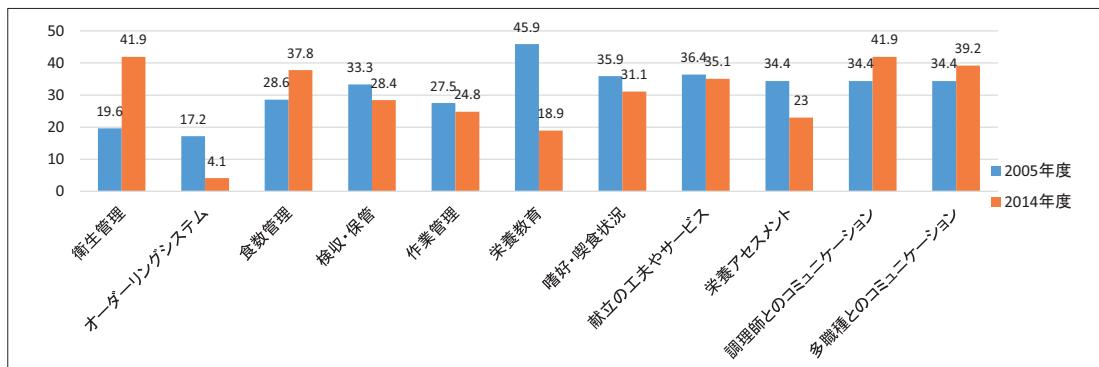


図13 実習課題に対する自己評価

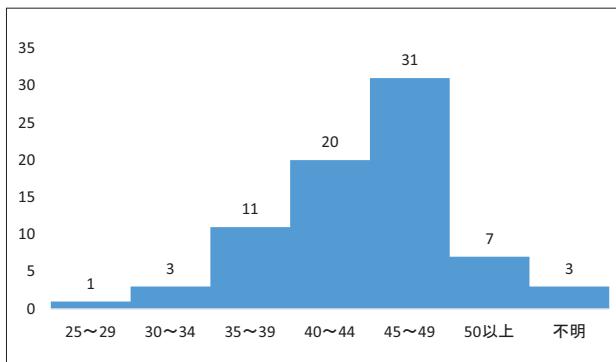


図14 2014年度 取り組み評価点数の分布

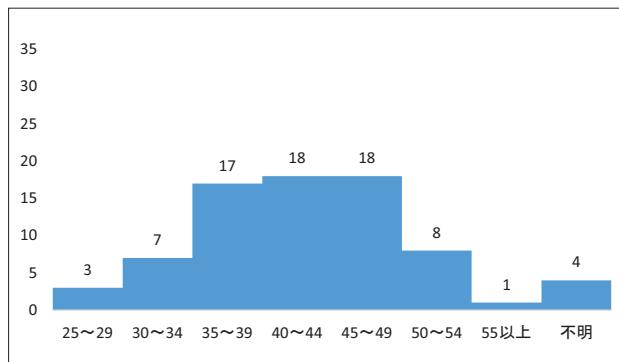


図15 2014年度 実習課題に対する評価点数の分布

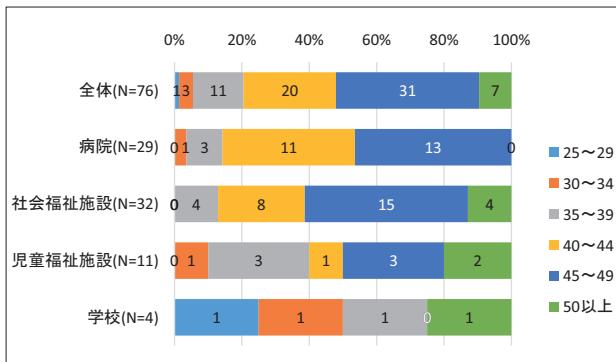


図16 施設別取り組み評価点数

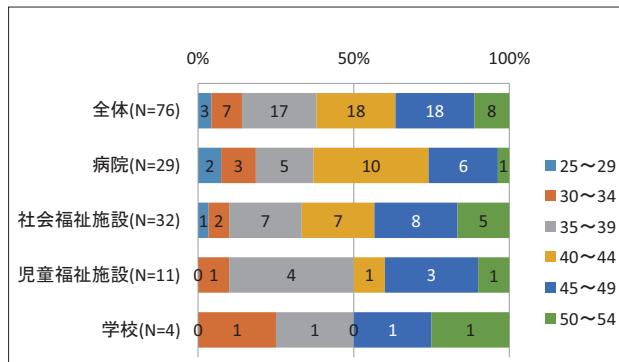


図17 施設別実習課題に対する評価点数

できたか」「実習内容を正しく理解できたか」の項目においては、病院の実習生で評価が低かった。(図11～12)

次に、2005年度と2014年度の学生の実習課題に対する自己評価について、図13に示した。2005年度で一番高かった項目は「栄養教育の実際の取り組みを学ぶ（栄養指導に参加する）」であり、2014年度は「衛生管理の実際を学ぶ」「栄養士と調理師のコミュニケーションの取り方を学ぶ」「栄養士以外の職種とのコミュニケーションをとる」が高かった。2014年度でこれらの評価が高い

理由としては、近年の給食業務においての衛生管理の徹底や管理栄養士の業務内容の変化などが推察される。

また、学生の取り組みに対する評価点数及び学生の実習課題に対する評価点数の合計を度数分布で示したのが図14～15である。取り組みに対する評価点数の平均は 44.5 ± 11.36 、取り組みに対する評価点数の平均は、 42.3 ± 9.84 であったことから、40未満のグループと40以上のグループに区分し評価点数の合計を比較した。施設別に比較した結果については図16～17に示したとおりである。どち

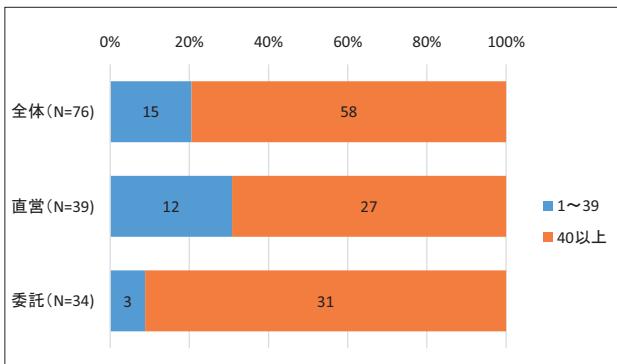


図18 運営別取り組み評価点数

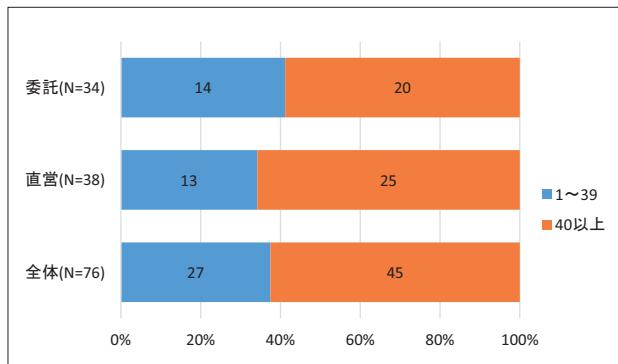


図19 運営別実習課題に対する評価点数

らも社会福祉施設において若干評価が高い傾向がみられた。また、運営別の比較では、図18～19に示したとおり取り組みに対する点数が若干委託の施設のほうが直営の施設より高かった。一方で、課題に対する点数は、直営の施設のほうが高い傾向がみられた。

3. 施設側の評価について

施設側の評価項目は、「積極性（積極的に取り組もうとしている）」「責任性（责任感があり信頼できる）」「努力性（よく指導を受けて努力している）」「協調性（孤立的・独断的でなく、協調的である）」「研究性（何事にも研究的態度で臨んでいる）」「規則性（礼儀正しく時間を守る、身だしなみ）」「能力について（包丁さばき、事務処理）」の7項目であり、全体評価は総合評価とし、それぞれ5段階評価である。2005年度と2014年度の施設側の評価について、5段階評価を点数化して満点に対する割合を図20に示した。2005年度は、努

力性、規則性、協調性の順に高く、2014年度は、努力性、協調性、規則性の順に高かった。一方で包丁さばきや事務作業などの能力の割合がどちらも一番低かった。それぞれの項目について2010年度の結果も併せて比較したところ、施設側の評価では、有意な差はみられないものの、2014年度の学生は従来高い評価を受けていた努力性、協調性、規則性で10年前より低くなかった。また、図21～図27に示したように努力性以外の積極性、責任性、協調性、研究性、規則性、能力については、有意な差はみられないものの、2014年度のほうが2010年度より若干低い評価であった。担当栄養士から、積極性がないとの声を聞くこともしばしばあり、全体評価で「非常に良い」と評価を受ける学生も年々少なくなってきた（図28）。また、施設別では図29に示したとおり、個人差はあるものの社会福祉施設での評価が高い傾向がみられた。

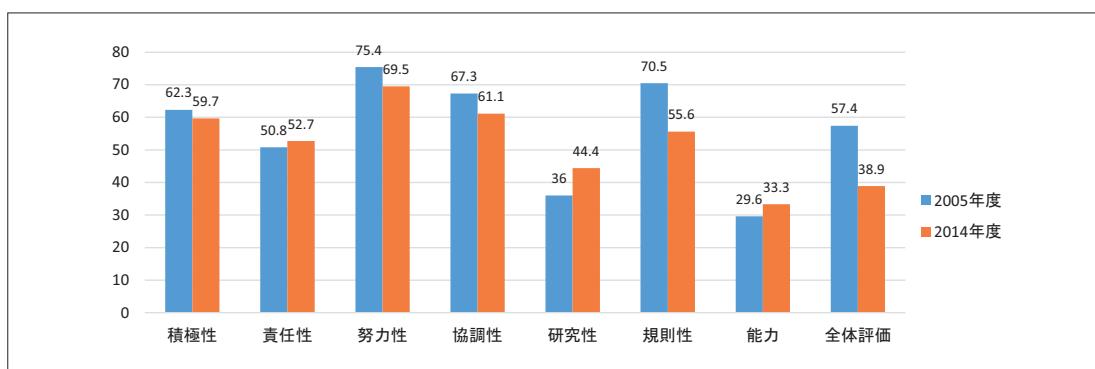


図20 施設側の評価

栄養士養成施設における校外実習指導の課題

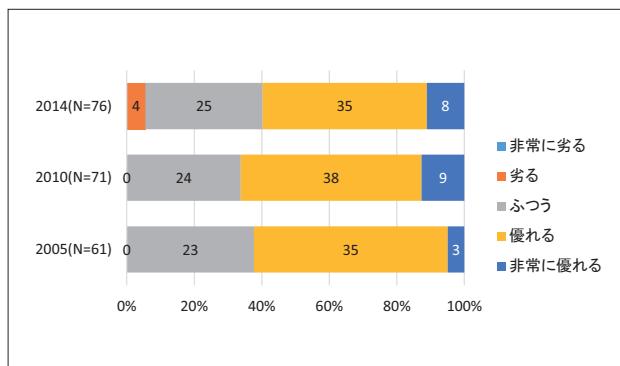


図21 積極性

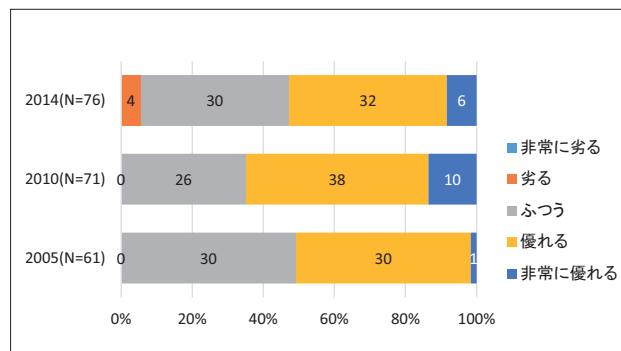


図22 責任性

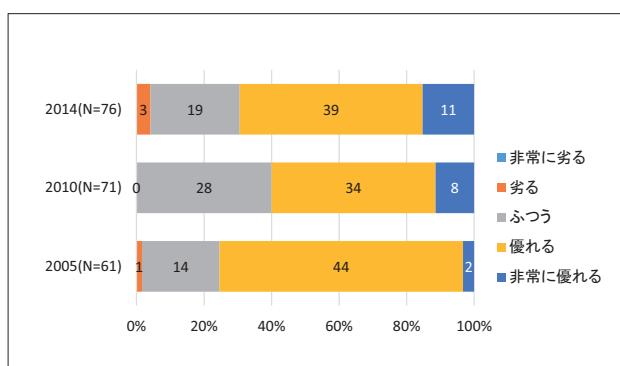


図23 努力性

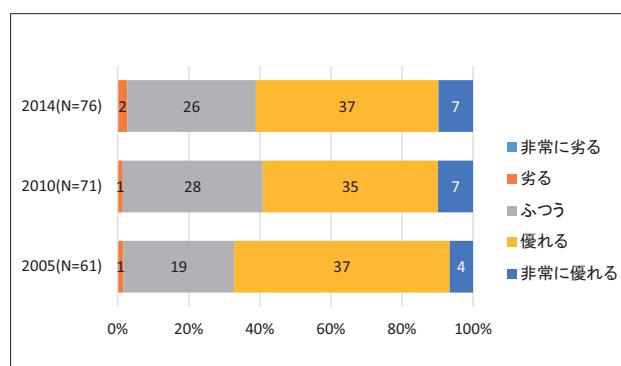


図24 協調性

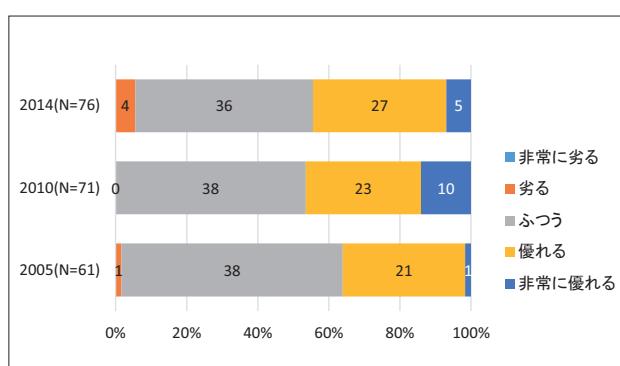


図25 研究性

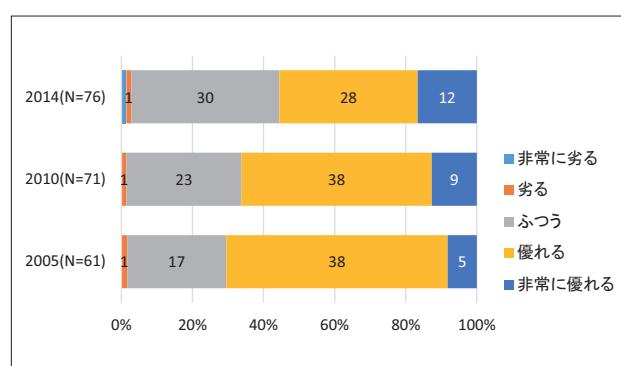


図26 規則性

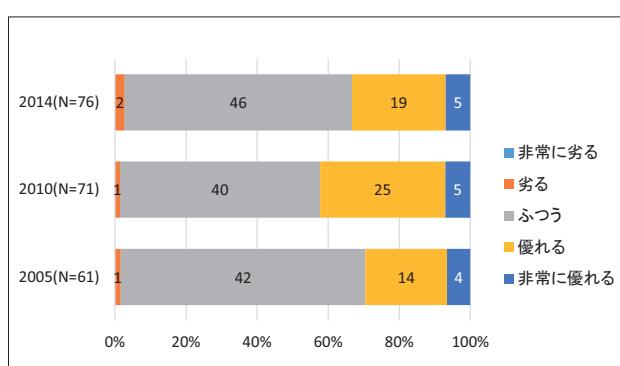


図27 能力 (包丁さばき、事務処理)

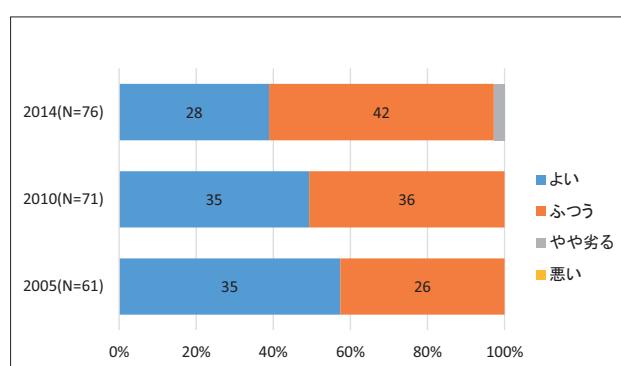


図28 年度別全体評価

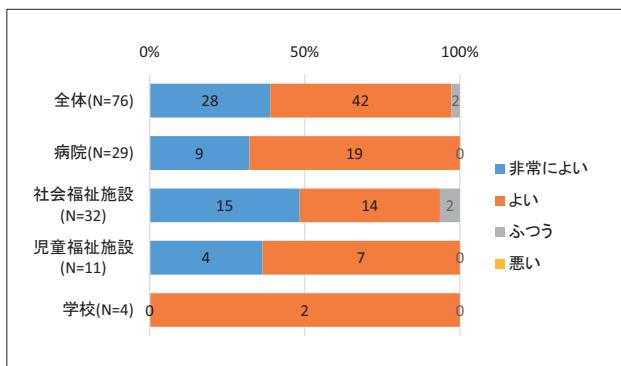


図29 施設別全体評価

4. 学生の実習課題に対する評価について

実習課題のうち「衛生管理の実際」や「コミュニケーションの取り方」に関する項目で2014年度の評価が2010年度の評価より有意に高かったことは、近年、保健・医療・福祉・教育などの各分野において、管理栄養士・栄養士に関する諸制度の変化とともに多様で高度の専門性が求められるようになり、その結果として、前述したとおり管理栄養士の職務内容の変化をきたしたことが要因の一つと考えられる。校外実習においての教育効果は学生の取り組む姿勢に左右されることはいうまでもない。そこで、2010年度と2014年度の校外実習報告会で学生が発表した内容の一部を施設別にまとめ、表2-1～表2-4に示した。学生は、実習先ごとに実習内容や学んだことを振り返り、1施設6分程度でプレゼンテーションを行っている。2か所で実習する学生も数名いるが、ほとんどの学生は1週間の実習である。中には体調を崩す学生もいるが、実習先の担当栄養士の協力のおかげで多くのことを体験していることがわかる。給食の運営中心とはいえ、管理栄養士としての業務を実際に肌で感じることは、実習後の学びに多大な影響を及ぼすことが想定され、卒業後管理栄養士を目指すモチベーションにもつながっていくであろう。報告会では、発表するだけではなく、他の施設の発表が新たな学びにつながるように、お互いに評価し情報を共有する場としている。また、1年生には、校外実習の事前指導の場としての位置づけだけではなく、カリキュラムの科目間連携としても重要な役割が果たせるものと考えている。

IV 結論

以上の結果から、学生の取り組み評価や実習課題評価に関しては、本人の努力以外の要因も関連していることが推察された。また、施設側の評価については、「積極的に取り組む姿勢」と「包丁の使い方や報告書の書き方などの能力」などが影響を及ぼすと考えられる。校外実習を通して栄養士の業務が多岐にわたっており、予想以上に大変であることを知って不安に思う学生がいる反面、やりがいを感じて3年間の実務経験を積んだ後管理栄養士の資格取得の意識が高まった学生もいるようである。

1週間の実習をより充実させるためには、事前指導による動機づけ、事後のまとめの工夫や実習報告による情報共有が必要である。校外実習報告会において毎年反省としてあげられることは、「しっかりとした挨拶・返事」、「包丁の使い方の練習」、「体調管理」、「献立作成」、「日頃の授業の大切さ」に関する点である。1年前に2年生からアドバイスを受けているにもかかわらず、同じことを繰り返しているのが現状である。今後、事前・事後指導の内容や方法を見直し、実習先とも十分協議行っていきたい。

〈参考文献・引用文献〉

- 1) 臨地・校外実習及び校外実習の実際－改正栄養士法の施行にあたって－2002年版：(社)日本栄養士会、(社)全国栄養士施設協会 編 平成14年10月
- 2) 臨地実習及び校外実習の実際(2013暫定版)：(公社)日本栄養士会、(一社)全国栄養士施設協会 編 平成25年8月
- 3) 臨地実習及び校外実習の実際(2013暫定版)：(公社)日本栄養士会、(一社)全国栄養士施設協会 編 平成26年4月
- 4) 西川貴子・森内安子・今本美幸・中野佐和子・才新直子：栄養士校外実習における学生の自己評価の実態と課題－平成23年度の校外実習を終えてのアンケートより－神戸女子短期大学論叢 58巻 15-22 (2013)
- 5) 水野早苗・横山洋子・伊奈陽子：栄養士養成施設における校外実習について本学の学生が校外実習で学んだこと 愛知みずほ大学短期大学部紀要資料P86-89

栄養士養成施設における校外実習指導の課題

表2-1 実習内容のまとめ

| 病院 | 社会福祉施設 | | | 児童福祉施設 | | | 学校 |
|----------|--------|---|---|---|---|--|--|
| | 2010 | 2014 | 2010 | 2014 | 2010 | 2014 | |
| 実習で学んだこと | 衛生管理 | 実習中、手洗いチエツカーを掩つて、自分の手洗いがどれくらいのか汚れが取れています。光っている部分が、洗い残した汚れ部分で指紋や指先、指の間、爪に多く残つたつもあり汚れが残つているものだと分かった。 | ①厨戸房の中にいるとき手を洗いながら、手の中に入れる。②まな板や包丁は野菜類、肉・魚介類、生もの類で分けられており、一つの工程が終わるごとに手洗い消毒をしきはその上に手袋をした。 | 食器を運ぶ際に食器をエプロンに着けて運ぶのは汚いものでない注意を受けた。 | この施設では、アルカリ水と酸性水があり、主に洗浄して使用しているが園内のテーブル等の消毒や殺菌にも使用している。 | 実習を行なつていて手洗いはどちらん、エプロンや靴の使い分け、温度管理の徹底などを体験した。全ては子供たちが安全に給食を味わうために必要。 | 調理場の中は汚染や異物混入を防ぐために、作業によって別々で、作業が全般に決まつた色のエプロンに変えていた。使った包丁の番号を記録し破損したり、作つた様の配で、細かなどころまで管理していた。エアシャワーなど、ホコリや毛髪が給食に落するのを防いでいた。 |
| 実習で学んだこと | 衛生管理 | ①徹底された衛生管理の大切さを学んだ。②日清医療食品に委託して、食中毒や異物混入を防ぐためいた。③作業を定めていること。④作業を少しでも変える際は、使い捨て手袋を変えるなど徹底された衛生管理した。⑤病院では、特に免疫力の弱い老人が多いため、手洗いを徹底する作業をは、常に細部まで徹底することだと思った。 | 現場実習に入る前に考えるといふこと。衛生管理を怠れば食中毒を起し、利用者さんの健康を害してしまう。取り返しがつかない。 | ①「材料及び下処理」「調理方法」「記録」「衛生ポイント」に分け、調理をする際の注意点や作業手順について記載している。②給食を作ることのようすを記録する。③効率よく作業手順を記録する。④よく作業動線をチェックする。⑤安心して食べられる給食を作るためには、衛生管理を厳しくしないことを実感した。 | ①下処理では野菜に虫がついていないか、麺に黒い部分がないか、異物が混入していないか異物が混入してしまったか、一つ一つ洗つたりほぐしたりしながらチェックする。②安心して食べるために、衛生管理を厳しくしないことを実感した。 | | |

表2-1 実習内容のまとめ

| 病院 | 社会福祉施設 | | | 児童福祉施設 | | | 学校 |
|---|---|--|--|---|---|--|---|
| | 2010 | 2014 | 2010 | 2014 | 2010 | 2014 | |
| ①自分から話しかけ、共通の話題を出すこと。そこにはアドバイスをしていくことが大切。 | ①食べ物の消費について3色の食品群についての栄養指導をした。②相手の食事を見ながら「食」についていくこと。③患者さんには魚や卵など他のタンパク質を食べてもらいうなど同じ食事の食品群を摂取するように勧める。 | ①言葉遣い、挨拶、人との接し方をきちんとすること。②患者さんの名前と顔を覚えること。③患者さんと一緒に野菜の「食」についての知識を学ぶこと。④「こらして食べる」と「少し減らして決して否定的な言葉は使わず、専職を出すこと。 | ①保育園の栄養士は、贈り物も信頼感を築くことの大切さ。②園内に屋外用語は、使わないと写真を撮る。③給食の使用と指揮をつける。④給食の使うと材質を工夫する。⑤給食の使うと材質を工夫する。⑥給食の使うと材質を工夫する。⑦児童からの質問に答えることが大切である。 | ①給食時間に、低学年から高学年まで各学年ごとに指導をした。②低学年では、約10分間の給食時間で話をすこと。③中学生では、は、あけ、大きめの声で話すこと。④専門用語は、は、ゆっくり、大門用語は、は、使わないと。⑤実物や写真を用いて使つたりする。⑥給食の使うと材質を工夫する。⑦児童からの質問に答えることが大切である。 | ①文字の大きさや色の使い方、絵を入れたりと、見やすくする媒体づくりを持った。②45分間の授業時間で3年生に「正しい箸の持ち方と使い方」について話をしたりと聞ききや内容を学ぶ。③長時間のため指導案に書いておくことが大切。 | ①給食のメニューについて栄養指導をした。②45分間の授業時間で3年生に「正しい箸の持ち方と使い方」について話をしたりと聞ききや内容を学ぶ。③指導案、媒体づくりもを行い、箸を使うなど豆つかみをした。④ボイントは、話すスピードの大きさが児童の反応を見ることがある。 | ①文字の大きさや色の使い方、絵を入れたりと、見やすくする媒体づくりを持った。②45分間の授業時間で3年生に「正しい箸の持ち方と使い方」について話をしたりと聞ききや内容を学ぶ。③長時間のため指導案に書いておくことが大切。 |
| ①産婦人科の患者には、おやつを配ることもある。②高齢者の患者を対象に病棟の一角で紙芝居などを使って説明しては入院中だけではなく、退院後にも気をつけてもらうためのアドバイスもする。 | エプロンシアターと一緒にベラストを使って、食べ物が体の中でどのように消化されるか説明した。 | ①患者さんの禁止の食べ物や食事形態を把握しておくこと。②夏祭りに参加して、利用者さんにゼリー・やジュースなどを手渡しする際、持っている利用者さんは約190g、少ないと60gと、それだけ大きな差があった。 | 3歳以上が持参するご飯の量を計る主食調査を実施し、適切な量を保護者に伝える。多い子では約190g、少ない子では約60gと、それだけ大きな差があった。 | ①夏祭りなどの行事は施設の方々と利用者さんとのふれあいができる機会だと感じた。②印象に残ったことは、「自分より相手のことを考える」といって、施設の方々のこのことで、施設の方々は現状に満足することなく、常によりよいものを利用者さんに提供するため努力している。 | 身だしなみのことに関して、保育園の中での仕事をする以上保護者の実験生が調理場に入り、子供たちの食事を作っているかを見ているため他人から見られたいというふうなことを常に意識する必要があるとした。 | | |
| 栄養指導 実習で学んだこと | ①医食同源といいう言葉があてて治療に携わるといふことで責任も大きいと個人対応がとても細かい。②これまでおり驚いた。③栄養士だから栄養面だけを知つていいればいいといふわけではなさく、病院で治療に携わるのだから医学の知識も心得ておかなければいけない。 | ①患者さんの体調の変化に伴って食事の形態が違つたままで対応するため毎日同じ仕事はない。②季節の野菜をあまり知らないから栄養面や自分の中の料理のレベルが少なかつたため献立作成に時間がかかったので、知つておくことが大事だとわかった。 | ①飲込み込む力が衰えている方は、経腸栄養に切り替えてしまえば誤嚥の心配もないが、「おいしく」と思ふてくれた利用者さんの姿を見て口から食べることの大切さを感じた。 | ①夏祭りなどの行事は施設の方々と利用者さんとのふれあいができる機会だと感じた。②印象に残ったことは、「自分より相手のことを考える」といって、施設の方々は現状に満足することなく、常によりよいものを利用者さんに提供するため努力している。 | 身だしなみのことに関して、保育園の中での仕事をする以上保護者の実験生が調理場に入り、子供たちの食事を作っているかを見ているため他人から見られたいというふうなことを常に意識する必要があるとした。 | | |

表2-2 実習内容のまとめ

| | 病院 | 社会福祉施設 | | | 児童福祉施設 | | | 学校 |
|---|---|---|---|--|---|---|--|----|
| | | 2010 | 2014 | 2010 | 2014 | 2010 | 2014 | |
| ①患者さん一人ひとりで、心身の状態や病状が違うので、カウンターフレンスや情報交換を通して、情報を共有する側の意見を聞き取る。②接続して、いろいろな部屋の人とコミュニケーションを取ることで、患者さんとの連携が大切だと思われる。③何でも聞くことの大切さを確認すると、患者さんとのコミュニケーションが大事だと思えた。 | ①患者さん一人ひとりでなく医師や看護師などと連携する事は、もちろん大切な事であるが、患者さんとの家の患者さんの家族との連携も大切。 | ①コミュニケーションを取りながら仕事。②調理員として指導をしながら、介護士さんとの意見を聞くなど、間に入り立場でもあり、コミュニケーション能力が大切。③献立を立て、作る事ではないことがわかった。 | ①現場作業では、栄養士同士のチームワークも必要だといふ。この時間が限られたない組み合わせで、助けてくれた。②調理場で多くみられた。 | ①実際に野菜をたくさんと学校側の間に立つて両方の意見を聞くなど双方から話をうけた。②栄養士は監督役でもあるので、コミュニケーションをとることも大事。 | ①調理員さんと学校側の間に立つたりそし食に伝える子を取り組むだけなく、保育士と連携して共通理解の上運営が重要である。②発育への関心を高める。④家庭で食べたいたい食事が、园園で食べたいといふものやおやつで食べることで経験が積める。⑤アレルギーがある子の給食・おやつとの提供時は保育士と必ず確認をする。 | ①児童生徒への教科・特別活動における食育指導として、ことども児童の現状の把握、それに対する地城的・時間的・個別の対応をしていく。②児童会を開催して、児童だけではなく、保護者の人とも関係を築くことが大切。 | 学生ではあるが、児童・生徒の前では、先輩としての自覚をもつて、言葉を選んで話すことが大切である。 | |
| 多職種連携 | 対象者とのかかわり | コミュニケーション | 挨拶・言葉使い | | | | | |

表2-3 実習内容のまとめ

| | | 社会福祉施設 | | | | 児童福祉施設 | | | | 学校 | |
|-------|--|--|---|---|--|----------------------|-----------------------------------|------------------|------|------|------|
| | | 2010 | 2014 | 2010 | 2014 | 2010 | 2014 | 2010 | 2014 | 2010 | 2014 |
| 調理業務 | 切る練習をしつかりしておけばよかったですと正直さが求められるので学校で慣れておくことが大切。 | ①包丁の使い方と速度、切り方の練習をしました。調理は、調理実習で慣れておくことが大切。 | 包丁の練習が必要。献立によく使う野菜などは、スライサーでカットしていきましたが、もやしやさんのが食べやすいように包丁で細かく切る作業は、スピードが重要。 | 「包丁の練習」として、「事前にしつくる」、「問題が起きた場合の対処法を考えておく様にして行なう」、「やけどをしてしまったので、落着いて行動する」、「今まで習ってきたことの復習」が挙げられる。 | 洗浄の作業で台を拭いているところには、細かな気配を感じ、慣れてきて気を付ければいけないと思った。 | 媒体づくりに時間がかかり寝不足になった。 | 児童からいろいろ質問されるので、正しい知識を身につけないと思った。 | お別れ会をしてもらい、感動した。 | | | |
| 体調管理 | 良く睡眠をとらないと集中できてしまい、周りの人人に迷惑をかけることがあった。 | 実習を通して改めて朝食を食べるこだわりとわかった。特に現場実習では体力が必要なのでしっかりと朝食をとらなければ、実習先の方々にも迷惑をかけることになる。 | 調理実習では調理員の方と食事を掛け合つたり、食見学などでは利用者さんなどとたくさん会話する事があつたので、もつともユニークーションを取れた。 | 体調をしっかりと整えることが大切だと改めて練習をしました。前日は早起きを心がけること。 | 児童からいろいろ質問されるので、正しい知識を身につけないと思った。 | お別れ会をしてもらい、感動した。 | | | | | |
| 反省と感想 | 医療知識などの勉強が必要だと思った。就職後ももっと勉強したいといけないと思った。 | 一つ一つの授業を大切にし、普段からこつこつ勉強していました。 | 栄養士の先生や調理員は普段の仕事をこなすだけでも忙しく、大変な中で実習生を受け入れてくださっているので、迷惑をかけたことはないと思った。忙しい中でも、私たちを暖かく受け入れてくれた皆さんに感謝している。 | 日々が、実習は5日間だけなので、1日目から多くと積極的に話しかけるべきだった。おやつ作りの日の実習記録に、栄養士の方に「もっと声かけをしてくれても良かったと思ふ」とコメントが書いてあったので、もつと頼れば良かった。 | お別れ会をしてもらい、感動した。 | | | | | | |
| 知識 | 分からぬことがありますなく、しっかりと聞いておかないと逆に迷惑を掛けてしまう。 | 自分の知りたいことは自分からそのままでおしゃべりうることが大切。自分がからぬことで指導者から聞くことができる理解できるので、自分で聞くことが大切。 | わからないままにしない。疑問があつたら聞くことが大切。 | 普段の学校生活の中で、自分たちの感覚と入所者の感覚は違うので、目線をえた配慮が必要。 | お別れ会をしてもらい、感動した。 | | | | | | |
| その他 | 実習生同士の連絡をしつかり取つておき、前日目次を確認する事が大切。 | 普段の学校生活の中でもしりとり挨拶をしたり、目上の方に気を付けるようと思った。 | 人によつて飲み物には好みがある場合もあるので、その人の咀嚼や嚥下状態を把握することが大切。 | | | | | | | | |

表2-4 実習内容のまとめ

| 学校 | | | | | | |
|----|--------------------------------|--|--|--|---|---|
| | | 2010 | 2014 | 社会福祉施設 | 児童福祉施設 | 2010 |
| | | 病院 | 2010 | 2014 | 2014 | 2014 |
| 包丁 | 切る速さは勿論、調理場での応用力も大切。 | 包丁の使い方(速度、切り方)を練習する。丁寧に切れるようすること。 | 包丁がうまく使えるだけではなく練習することができ、自分の自信にも繋がる。練習できるようすること。 | ①切る練習はすばやく、的確に、安全が目標。②分からぬことなどを聞く。分からぬことについてよく聞いてくる。③何でも質問すること。 | ①包丁の使い方をしっかりと練習しておくこと。②当日がないように、3日くらい前に、準備が出来ている状態にしておけば油断すること。③調理現場をするのが大変な気を抜かること。 | 同じ作業が長く続くので、包丁には慣れなくていいこと。 |
| 包丁 | 言葉使いやあいさつ、指示事に従うことも大事。時間厳守は基本。 | 言葉遣いは、栄養指導者と多く接するのや、丁寧な言葉つかいで、丁寧なときはきをすること。 | ①きちんととあいさつをする。②身だしなみ、返事などしつかりする。③実習をさせていることがとても大切。 | ①きちんととれだけ親しくなってきないかで印象が大きく変わる。②身だしなみ、返事などしつかりする。③実習をさせていることがとても大切。 | ①あいさつは、しつかり練習しておくれること。②当日がないように、3日くらい前に、準備が出来ている状態にしておけば油断すること。③調理現場をするのが大変な気を抜かること。 | ①あいさつや愛の手や爪の身だしなみを整えること。②当日が大前提に、担任が出来ること。③食事を食べると小学生のことについてもある。④先生や小学生についてもある。⑤朝礼でもしっかりと実習に取り組むこと。⑥朝礼でもしっかりと質問されることで、普段から授業をしっかりと大切。 |
| 包丁 | 挨拶・言葉使い | 言葉遣いは、栄養指導者と多く接するのや、丁寧なときはきをすること。 | ①きちんととれだけ親しくなってきないかで印象が大きく変わる。②身だしなみ、返事などしつかりする。③実習をさせていることがとても大切。 | ①きちんととれだけ親しくなってきないかで印象が大きく変わる。②身だしなみ、返事などしつかりする。③実習をさせていることがとても大切。 | ①大量調理で体力を使いうので、朝ごはんをしっかり食べてくること。②よく睡眠をとることが午前中に1限、2限、3限、4限、5限、給食、掃除といつた時間帯で授業が行われている。④小学校では授業と授業の休み時間は5分しかない。 | ①大量調理で体力を使いうので、朝ごはんをしっかり食べてくること。②よく睡眠をとることが午前中に1限、2限、3限、4限、5限、給食、掃除といつた時間帯で授業が行われている。④小学校では授業と授業の休み時間は5分しかない。 |
| 姿勢 | 姿勢 | ①何事にも責任感を持つて行動すること。②遅刻は絶対にしないこと。③謙虚かつ積極的に取り組むこと。④将来のためにも有意義な実習になるよう、一人ひとり目的意識を持ち行動することが大切。 | ①指示を待たず、積極的に動く。②遅刻する。③遅刻をしないように実習の下見をしておくと良い。④早めの行動を心がける。題は早めにする。 | 朝食をしつかりとつておくこと前日の復習をしつきを心がけることを心がけられることも大切。 | 毎日の授業をしつかりとつておくこと。今まで受けてきたことが必ず役立つ。 | 調理実習や給食管理実習など実践的な科目をしつかり学び、身につけておくと良い。 |
| 授業 | 姿勢 | ①授業で習うことほどが役立つことなどは楽しく作るだけでも大切な方法を学びとどけること。②時間を見ながらやる授業だと感じることが多い。 | ①独立の作成時間をもつと短縮しない。②手計り書きができるようになる。③料理では、日頃からレンジしたりするごとに食材を入れたおおよその使用量の把握を行ない、食材を見ただけでわかるようになる。 | 毎日の授業をしつかりとつておくこと。今まで受けてきたことが必ず役立つ。 | ①相手は小学生であるため、話にしつかりしておき、指導に備えること。③栄養教諭の授業とつては、小学校の実習においても、小学校の実習にいってみることによって、指導を行うことにより、指導の仕方など学ぶことができる。 | |