

06

食事や栄養をサポート かんりえいようし 管理栄養士

おしえて！管理栄養士のおしごと

管理栄養士は、入院中の唯一の楽しみとの声をいただく「献立づくり」、
退院に向けての体づくりの基本となる「栄養サポート」、治療維持・回復に
向けて自宅での食生活への意識づけとなる「栄養食事指導」を主な仕事と
しています。

当院では、入院中の食事は医療の一環として
一日でも早く患者さんの病状が改善に向かう
ようサポートしています。患者さんの病状に
応じて必要とする栄養量を満たし、安心安全で
おいしい食事を毎日900食以上提供しています。
また、適温での食事の提供は、温冷配膳車



(トレイに食事を載せたまま最適な温度で食事を提供できる病院食運搬台車)
を使用しています。

医師の指示により、患者さんやそのご家族に対して、自宅での実践につなげる
ように栄養食事の相談も受けています。糖尿病や高血圧・脂質異常症などの
生活習慣病や、治療後の食事、また予防として食生活の見直しなどの支援を
行っています。

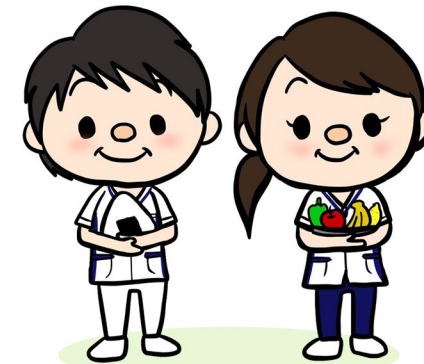
また、食材の組み合わせや調理・食べ方の
ポイントなども説明しています。



どうすれば管理栄養士になれるの？

管理栄養士になるには、栄養士の資格を取得した後、年に一度、実施される
管理栄養士国家試験に合格しなければなりません。受験資格を得るためには
以下の4パターンがあります。

1. 管理栄養士養成大学（4年制）を卒業する
2. 栄養士養成大学（4年制）を卒業後、1年の実務経験を積む
3. 栄養士養成校（3年制）を卒業後、2年の実務経験を積む
4. 栄養士養成校（2年制）を卒業後、3年の実務経験を積む



豆知識

当院では、生活習慣病が気になる人、患者さん、またはご家族を
対象に、「なでしこクッキング」という料理教室を毎月開催して
います。

さらに地域活動として、食育・食事療法・日常生活における栄養
に関する情報を当院主催の勉強会や公民館・企業からの依頼で
お話しています。