

「栄養経営士」 になろう

管理栄養士の役割が多様化し、重要視されるなか、「経営」の視点が求められています。現場を動かし、チームを導き、組織に貢献する。そんな“マインドをもった栄養のプロ”を目指す皆さんに、「栄養経営士」とは何か、可能性や魅力などを紹介していきます。

CONTENTS

p24

「おいしい特別食」がモットー。
3年連続グランプリのメニューは
食べられない患者さんの声から発案。
子ども食堂は2年で深化。

栄養経営士
土屋輝幸さん
武蔵野徳洲会病院
栄養管理室 副室長



「おいしい特別食」がモットー。 3年連続グランプリのメニューは 食べられない患者さんの声から発案。 子ども食堂は2年で深化。

栄養経営士
土屋輝幸さん
武蔵野徳洲会病院
栄養管理室 副室長

普段のメニューを“ひとひねり”すると印象が変わるといふ。
患者さんに寄り添ったメニュー開発を伺った。



タレやソースを工夫 するだけでも味と 見た目は大きく変わる

日本栄養治療学会の「患者さん
のための見た目にも美味しい病院
食コンテスト」で3年連続グラン
プリを受賞した武蔵野徳洲会病
院。9人いる管理栄養士のリー
ダーが土屋輝幸さん。栄養経営士
のほか、周術期・救急集中治療専
門療法士、がん病態栄養専門管理
栄養士などの資格も持ち、幅広い
活動をしている。

病棟数は全303床。およそ3
分の1の嚥下調整食以外は直営で
賄っているが、特別食が約6割と、
その割合が高いことが特徴だ。高
齢化で他疾患併存患者が増えてお
り、電子カルテで糖尿病や腎臓病
など特定の疾患があると特別食が
選びやすいシステムになっている。
栄養経営士の視点から土屋さん
は、「1食76円の特別食加算の経
済的効果は大きい」と指摘する。

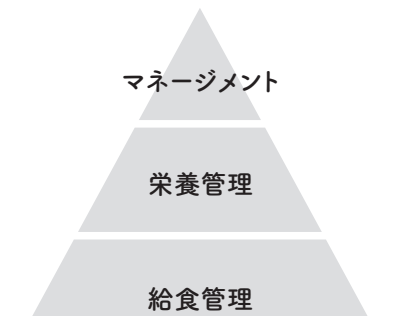
2026年度の診療報酬改定で嚥
下調整食も特別食加算の対象とな
ると、その割合は約7割に上る。
3年連続グランプリを受賞した
ことについては、「普段のメニュー
に患者さんの声を活かして、味付
けや、かけるタレ、ソースをちょっ
と工夫しただけ」と謙遜するが、
常に「おいしい特別食」をモットー
としている。

昨年12月の3回目のグランプリ
を受賞した油淋鶏をメインとした
メニューは、化学療法で食欲不振
に陥ったが、自宅退院を熱望して
いた、あるがん患者さんの声を活
かして考案した。

「一口だけでも食べたいと思える
工夫が必要と感じた。普通の鶏の
から揚げに、油淋ソースをかける
だけで、見栄えも味も変わります」
この患者さんは、久しぶりに食
事を完食したという。この時、土
屋さんは「栄養管理は栄養価だけ
でなく、五感に寄り添う食のデ
ザインで心を動かすことが大切」
と感じた。

ミールラウンドでは、「食べら
れていない患者さんに、どういつ
た食材、味付けなら食べられそう
か」を聞き取る。

食事を外部業者に委託する病院
が多い中、直営にこだわる理由は、



給食管理を管理栄養士の人材育成の基本にす
ていている。

「基本の〆きである給食の栄養管
理ができて、真の管理栄養士にな
れる」と給食管理を人材育成の基
本にすえている(図)。そこには、
在庫、コスト、衛生面をコントロ
ルしながら自分でメニューを考え
る流れをマスターすることが、臨
床栄養管理に役立つという考えが
あるからだ。

NSTに歯科医参加で 思わぬ発見が！

病院内で最も食事に悩むNST
の患者さんに対しては、常に注意
を払い、ミールラウンドは管理栄
養士だけでなく、歯科医や言語聴
覚士も同行して話を聞く機会を増
やしている。あるとき「義歯をつ
けると吐き気がする」という患者
さんを歯科医が診て、義歯の長さ
を調整したら食べられるように
なったという。この事例からNS

「栄養経営士」になろう

患者さんのための見た目にも美味しい 病院食コンテスト



第3回(2025年)グランプリ

「食欲を取り(鶏)戻すごちそう薬膳」(油淋鶏、しらすと生姜の混ぜごはん、中華スープ、たまごとトマトの炒め物、茄子の中華和え、台湾カステラ)。食欲不振が続く、患者さん向けに簡単に作れる薬膳要素を取り入れたメニュー。



第2回(2024年)グランプリ

「食欲そそる彩り鮮やかな本格中華」(エビチリ、中華おこわ、菊しゅうまい、バンバンジーサラダ、杏仁豆腐)。病院食でエビチリを提供しているところは、あまりないのでは?というところから、定期的に提供しているメニューを見た目から食欲がわくようアレンジ。



第1回(2023年)グランプリ

「夏の食欲不振を吹き飛ばすスタミナ御膳」(あなごちらし、えびしんじょうのすまし汁、冬瓜のピリ辛煮、夏野菜のポン酢ジュレ、抹茶ゼリー)。ひな祭りに提供しているメニューを再構成

子ども食堂は2年で 食育、地域連携面で深化

「むさどく子ども食堂」は2023年末からスタートし、毎月1回開催されていて、広がりを見せている。当初は60食だったが、現在は140食。食育の観点から、親子での利用が前提で、昨年から地元の農家や商店とのコラボを展開している。地元農家の野菜をメニューに据えたメニューで、地域に農園があることをアピール。その存在を知って、農作物の無人販売

Tへ歯科医師が参加することの重要性をあらためて認識したという。この病院では数年前から歯科口腔外科ができ、より多職種連携の対応が可能になった。

店に買いに行くようになった親子もいるという。3月27日に開催した子ども食堂では、お茶店との初コラボでメニューは「鶏のほうじ茶煮込み。ちよつと驚くメニューだが、土屋さんは「子どもたちには、お茶は親しみがなにかもしれないが、お茶の味を知ってもらいたい機会になれば」という。

また、食育と地元とのコラボを兼ねるようになり、「印象に残るメニューを心がけるようになった」という。子どもたちが大人になった時に「子ども食堂で、お母さんとこんなものを食べたなあ」と思い出してほしいと、メニュー発案の多彩さがここにも発揮されているようだ。

子ども食堂に来る親御さんにスタート時からアンケートを取ってきたことで、食育の観点から見えてきたものがあるという。家庭での課題としては、「偏食(好き嫌い)」と「食べ残し」だが、これを解決するアプローチとしては「みんなで食べる」と「一度でもおいし」と感じる体験をすることだという。これはアンケートで「家では食べられなかった食材を子ども食堂に来たら食べられるようになった」「子ども食堂に来て、完食できるようになった」という声から導き出された結果だ。土屋さんは、このアンケート内容をもとに4月に開催された日本小児科学会学術集会のシンポジウムに登壇した。



2026年3月27日開催された「むさどく子ども食堂」は、地元のお茶屋さんとの初コラボ。メニューは、「狭山ほうじ茶の鶏大根煮込み、鮭おにぎり、ほうれん草の胡麻和え、黒糖まんじゅう」。9名のボランティアスタッフが参加し、会場は終始子どもたちの笑顔に包まれた。

患者さんの声をメニューに反映させ、子ども食堂で食育を通じて地域との連携の輪を広げる土屋さんの今後の活動が楽しみだ。