



# NME News

Nutritional Management Expert News

栄養経営士のための情報紙

2021  
8月号

●発行/一般社団法人  
日本栄養経営実践協会  
(JANMP)  
〒104-0032  
東京都中央区八丁堀3-20-5  
S-GATE八丁堀9階  
●制作/株式会社日本医療企画

お問い合わせ先/一般社団法人 日本栄養経営実践協会 事務局 TEL.03-3553-2903 FAX.03-3553-2904 http://nutrition-management.jp

## 第6回「全国栄養経営士のつどい」仙台大会を振り返る

# 仙台大会での学びを実践に活かし 栄養経営士として更なる躍進を

第6回「全国栄養経営士のつどい」は2020年7月18日(日)にハーネル仙台(宮城県仙台市)で行われ、現地会場とオンラインのハイブリッドで計1377人に参加いただき盛況のうちに終了した。長引くコロナ禍のなか開催された今回の「つどい」はどんな大会であったか、協会の宮澤靖代表理事に感想をうかがった。



日本栄養経営実践協会  
代表理事  
東京医科大学病院  
栄養管理科科长  
宮澤靖

### ●基調講演・特別講演 基調講演(で)ご登壇い

ただいた仙台オープン病院院長の土屋蒼先生には、外科栄養に長年携わられている超ベテランの外科医として、非常に説得力のあるお話をしていただきました。栄養素の話は私自身、お話を伺いながら、頭のなかに「あの人の使えるな、あの人のにも使えそう」と担当患者さんの顔が次々浮かんできました。会員の皆さまにも、とても役立ったのではないかと思います。

### ●栄養経営士による 実践報告

岩手県の中核病院、岩手県立中央病院の院長である宮田剛先生には、特別講演として新型コロナウイルスについてタイムリーなお話と、免疫能の大切さ、栄養の重要性をお伝えいただきました。講演の最後にあつたように、栄養の重要性が浸透してきた今、皆さまにはぜひ「攻めの栄養管理」で日々邁進していただければと思います。

い方向に進めていこう。発表された8人が8人も、内容がロジカルでビジョンがあり、ゴールに向かって道筋がまっすぐに伸びていると感じました。とても素晴らしい発表ばかりで、「これは私も負けていられないぞ」というのが、発表を聞いた正直な気持ちです。

個人的には、今回2人の先生が発表された、離島という少し特殊な環境についても、とても興味深く感じました。発表された内容以外にも、離島ならではの課題解決や工夫の参考に、私たちの業務の参考になるヒントがたくさんあるのではないのでしょうか。コロナが落ち着いたらぜひ一度行ってみたいところ

### ●栄養経営士サロン

今年「つどい」でサロンを開催いたしました。いただいた質問は「本当にお困りなんだろうな」と感じるものが多かったのですが、それについて回答する本部・支部の理事の先生方は何を聞いても即答で、「私の場合」は「と惜しみなく経験談をお話してください」

ました。こうした先生方のお話が聞けるのも、サロンならではの醍醐味です。今回、初めてサロンに参加された方も、毎月協会で行っているサロンに参加して、百戦錬磨の先生方に質問できる機会を、ぜひ活用していただきたいと思います。

### 第6回「全国栄養経営士のつどい」仙台大会 プログラム

【基調講演】	東日本大震災から10年 栄養管理の最前線と 栄養経営士に求められる実践 土屋 蒼 公益財団法人仙台市医療センター仙台オープン病院院長
【特別講演】	新型コロナウイルスの最新事情と栄養分野に 期待される役割 宮田 剛 岩手県立中央病院 院長
【栄養経営士による実践報告】	〈座長〉 山下 茂子 吉田 貞夫 一般社団法人日本栄養経営実践協会理事
【スペシャルセッション】	栄養経営士サロン ～栄養経営士の悩みを登壇者が解決！ 〈座長〉 宮澤 靖 一般社団法人日本栄養経営実践協会代表理事

## 2021年度「栄養経営士」資格認定試験はIBT方式に変わります!

# 「栄養経営士」 資格認定試験

- 試験日:2021年3月22日～ ※毎日受験可能
- 受験料:9,500円(消費税・システム利用料込み)
- 実施方法:IBT(Internet-Based Testing)方式  
※インターネットを経由しスマートフォン、タブレット端末、パソコンを使用して受験
- 受験エントリー期間:2021年3月1日～(通年)
- 受験資格:管理栄養士(実務経験2年以上)かつ「栄養経営士」資格認定基礎講習修了者

「栄養経営士」資格認定基礎講習は  
WEB・DVDによる受講も可能です!

DVD受講は3枚組、特典映像  
「近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて」付き

くわしくは

🔍 栄養経営士 🔍 検索



一般社団法人 日本栄養経営実践協会  
The Japan Association for Nutritional Management Practice

〒101-0042 東京都中央区八丁堀3-20-5 S-Gate八丁堀9F  
TEL:03-3553-2903 FAX:03-3553-2904

第6回「全国栄養経営士のつどい」仙台大会を振り返る

# 栄養経営士も多様化する時代

## 果敢に課題に取り組み地域で活躍を

今回の「つどい」では、複数の理事に現地とオンラインの両方で参加いただいた。「栄養経営士による実践報告」で講評を行った秋山和宏副代表理事と、座長を務めた山下茂子理事、吉田貞夫理事に、参加した感想をうかがった。



一般社団法人日本栄養経営実践協会 副代表理事  
医療法人財団 松園会  
東葛クリニック病院 副院長  
秋山 和宏

### 栄養経営士に期待するリーダーとしての活躍

今年にはコロナ禍で現地参加が難しく、オンラインで実践報告を拝見しました。

皆さんの発表を聞きながら、「責任感の大切さ」を改めて感じました。今回発表された8人は、全員が当事者としての覚悟と責任感を持ち、やろうと決めたことに突き進む、リーダーとしての資質を持っている方々だと思います。

リーダーというのは、隙あらば何か良いことをしよう、現状を変えてやろうという意識を持っていきます。

私が強く共感する、「空気に爪を立てる」という言葉がありま

す。常に気を張り、何も無い空間にすら爪を立てて何かをつかみ取るうとする感覚を表すこの言葉は、とても難しいけれど、リーダーにとって重要な要素ではないかと考えています。一見無謀に見えることでも、やってみる。そして、つかめるものがあればコミットして、成し遂げる。栄養経営士の皆さんには、ぜひその意識を持って欲しいと思います。

### 今後は心のマネジメントとポピュレーションアプローチの時代に

職場での業務マネジメントは必要ですが、進めるうちに極端な合理化や成果主義に陥りがちです。そうなると組織としての柔軟性を失い、逆に動きづらくなってしまいます。

世の中には、他人や社会への貢献欲が強く、報酬や見返りに関係なく動く人がいます。そうした人が組織にいると、その行為や意識が周囲に伝播し、くり返されるうちに技術が進歩し、矜持が生まれ、プライドや秩序のある職場になります。

医療でいえるのは、患者を助けられたという達成感により職業意識が研ぎ澄まされ、より困難な状況にも挑戦できるようにになります。これはローコストハイリターンを重視するだけのマネジメントでは生まれません。今後は、こうした心のマネジメントも必要になるのではないのでしょうか。

また、今までの医療は患者を治すハイリスクのアプローチだけでしたが、これからはより広い、ポピュレーションアプローチも必要になっていきます。とくに栄養では、集団に幅

広く働きかけることで全体のリスクを下げる事が重要になると考えられます。栄養経営士には「空気に爪を立て」ながら、どうやってポピュレーションアプローチを実現させていくかを考えて欲しいと思います。

今回お話ししたことを実行するのはなかなか難しく、そのためには志が重要です。志を保つために、例えば青臭い夢を語ってみるのはどうでしょうか。年に一度開催される「つどい」を、栄養経営士の仲間が集まり青臭い夢を語る場として活用してもらいたいと思います。

理事の先生方という目標とする師と、純粹に同じ目的意識を持った仲間と出会うことができる、志を強くする場として、来年は会場に集まって開催できることを祈っています。

第6回 全国日本栄養経営士のつどい 仙台大会では、実践報告の座長を務めさせていただきました。ご発表いただいた先生が、大変お疲れさまでした。また、ご聴講いただいたみなさん、どうもありがとうございました。



### 栄養経営士の取り組みが地域連携につながっていくことに期待

日本栄養経営実践協会理事  
医療法人ちゅうざん会ちゅうざん病院副院長  
吉田 貞夫

第6回「全国栄養経営士のつどい」仙台大会は、コロナ禍のなか、昨年に続き2回目のハイブリッド開催となり、137名にご参加いただき、ありがとうございました。午前は久しぶりに会場での御講演を拝聴し、素晴らしい内容で大満足でした。

午後は、北海道から鹿児島まで8演題の実践活動報告。吉田先生と座長を務めさせていただき、演者の方々の課題に取り組み姿勢や考え方に感銘を受けました。また、内容も身近で、委託など難しい問題にしっかり向き合っておられ、スタッフや他職種の協力・共有体制を作り、前向きに、情熱を持って向き合う姿勢に、栄養経営士としてのあるべき姿を確認することができました。同じ課題をもたれる方々には、心に染み込んでいるのではないかと思います。内容も年々充実しており、10分間では伝えきれないほどの深い内容で、演者のみなさんには今後の経過を報告して欲しいとお願いいたしました。チャットを使用した質問も多く出されましたが、御回答をいただくだけで、ディスカッションにまでいかなかった点は反省し、来年に繋げたいと考えております。

今後の展望として、栄養経営士のネットワークを拡大し、抱えている課題を発言していただき、「多様性と調和」、いろいろな方向からディスカッションし、充実させていければと思います。来年こそは、コロナが収束し、2年前迄のように会場にもたくさん集い、旧交を温め、懇親会等で親しく情報交換ができる大会になるように期待しております。

最後に、今後も新型コロナウイルス感染拡大により厳しい時期が続くことも予測されますが、みなさんのますますのご活躍を、心よりお祈りいたします。



### 情熱を持って課題に向き合う姿勢に栄養経営士としてのあるべき姿を確認

日本栄養経営実践協会理事  
熊本県立大学 環境共生学部非常勤講師  
山下 茂子

第6回「全国栄養経営士のつどい」仙台大会は、コロナ禍のなか、昨年に続き2回目のハイブリッド開催となり、137名にご参加いただき、ありがとうございました。午前は久しぶりに会場での御講演を拝聴し、素晴らしい内容で大満足でした。

午後は、北海道から鹿児島まで8演題の実践活動報告。吉田先生と座長を務めさせていただき、演者の方々の課題に取り組み姿勢や考え方に感銘を受けました。また、内容も身近で、委託など難しい問題にしっかり向き合っておられ、スタッフや他職種の協力・共有体制を作り、前向きに、情熱を持って向き合う姿勢に、栄養経営士としてのあるべき姿を確認することができました。同じ課題をもたれる方々には、心に染み込んでいるのではないかと思います。内容も年々充実しており、10分間では伝えきれないほどの深い内容で、演者のみなさんには今後の経過を報告して欲しいとお願いいたしました。チャットを使用した質問も多く出されましたが、御回答をいただくだけで、ディスカッションにまでいかなかった点は反省し、来年に繋げたいと考えております。

今後の展望として、栄養経営士のネットワークを拡大し、抱えている課題を発言していただき、「多様性と調和」、いろいろな方向からディスカッションし、充実させていければと思います。来年こそは、コロナが収束し、2年前迄のように会場にもたくさん集い、旧交を温め、懇親会等で親しく情報交換ができる大会になるように期待しております。



# 支部NEWS

## 東海支部

## 九州支部

### 【東海支部】 セミナーレポート

# 栄養部門の仕組みづくりを徹底し給食管理と栄養管理の両輪を回そう!

## 支部研究会「管理栄養士業務改革セミナー【給食管理編】」WEB開催

7月24日(土)に日本医療企画中部支社主催、日本栄養経営実践協会東海支部後援で「管理栄養士業務改革セミナー【給食管理編】」をオンラインと会場のハイブリット形式で開催しました。講師はJA愛知厚生連豊田厚生病院栄養管理室栄養管理第1課長の森茂雄氏が務め、給食管理をテーマに講演。会場参加は10名限定で開催、オンラインでは全国各地から栄養経営士、管理栄養士、栄養学生等が80名以上参加しました。

### 給食管理業務の課題を抽出し業務の見直しと仕組みづくりを

栄養科の収入は給食管理が主であることや、給食運営が適切にされていないと病棟活動・臨床ができないことから、常に給食管理業務を見直し、改善していく必要があります。今回は病床数600床の直営病院、JA愛知厚生連豊田厚生病院の森茂雄氏が『栄養管理につながる給食管理の業務見直しポイント』をテーマに講演しました。

森氏は、給食管理の課題から業務見直しを行うにあたって、まずは「課題抽出シート」を作成し、そこから優先順位をつけて改善に取り組み、給食管理の仕組みを作っていくことが重要だと述べました。

仕組みづくりのコツは、基本的な業務の根拠を明確にするために「数値化」すること。例え

ば、栄養摂取量や使用食品の重量、お膳・器のサイズなどを数値化して業務を標準化することで、誰が行っても同じクオリティの食事が提供できるようになると説明しました。

No	大分類	中分類	小分類	①現在の状況 ②課題・課題	③原因	④影響	⑤対応	実施日
1	業務効率化	調理	下処理	①業務のツライ手作業は上記に ②手作業の削減 ③手作業の削減 ④手作業の削減 ⑤手作業の削減	・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化	・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化	・管理栄養士A ・管理栄養士B ・管理栄養士C	R3.4.20
			製菓	①業務のツライ手作業は上記に ②手作業の削減 ③手作業の削減 ④手作業の削減 ⑤手作業の削減	・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化	・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化 ・調理工程の標準化	・管理栄養士A ・管理栄養士B ・管理栄養士C	R3.5.1
2	栄養管理	栄養管理	食事管理	①現在の状況 ②課題・課題 ③原因 ④影響 ⑤対応	・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化	・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化	・管理栄養士A ・管理栄養士B ・管理栄養士C	R3.7.1
			栄養管理	①現在の状況 ②課題・課題 ③原因 ④影響 ⑤対応	・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化	・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化 ・栄養管理の標準化	・管理栄養士A ・管理栄養士B ・管理栄養士C	R3.7.1

業務見直しをするための課題抽出シート

また、給食管理を栄養管理につなぐためには、フロアや病棟に行く目的を理解して、管理栄養士にしかできないことを明確にした上で、栄養部門の骨格となる献立が正しく立てられることが重要であり、日々の積み重ねが結果につながっていくと話しました。

最後に「給食管理・臨床栄養は仕組みさえあれば誰でも簡単にできるので、管理栄養士が受け身になることなく、改善に取り組み、今後も活躍できる管理栄養士と一緒に目指していきたい」と訴え、講演を締めくくりました。その後、今回ご協賛いただいた株式会社フー

ドケアの寺嶋氏より、とろみ調整食品「ネオハイトロミールⅢ」、エネルギー補給食品「エプリッチパウチゼリー」の商品紹介が行われました。

東海支部では、引き続き「管理栄養士の業務改革」をテーマに栄養経営の視点を重視したスキルアップ勉強会を開催していきます。

また、今回のセミナーでは講演中に投票機能を使用し、オンライン参加の方に給食管理の現状についてリアルタイムでアンケートを行いました。今後も「オンラインセミナーだからこそ楽しめる新しいセミナーの形」を考え、さらにブラッシュアップしていきます。次回セミナーも皆さまのご参加心よりお待ちしております。



JA愛知厚生連豊田厚生病院 栄養管理室栄養管理第1課長 栄養経営士 森 茂雄氏

### 【九州支部】 セミナーレポート

# 高齢化とともに急増している心疾患を生理学から理解する

## 管理栄養士のための基礎医学講座～心疾患編～

日本栄養経営実践協会九州支部は7月17日(土)、「心疾患」をテーマとした「管理栄養士のための基礎医学講座」を開催しました。この講座は管理栄養士が業務を行う上で必要な、基礎的医学の知識習得が目的とし、年に2回行っています。講師は九州女子大学家政学部栄養学科教授の三浦公志郎氏が務め、会場とライブ配信のハイブリッド開催で行いました。

### 血圧と心疾患の関係を把握し 高血圧の治療への理解を深める

講師の三浦氏は、前半は管理栄養士が苦手とする心臓の解剖生理学について講義し、心臓と血液循環について図を用いて血管や臓器の位置を振り返りました。

次に血圧について「心臓が血液を送り出すことによって圧力がかかるが、その血圧によって原尿を作ったり、毛細血管から組織液を排出したりする。心不全の患者さんの尿量が減ったり、浮腫がでたりするのはこうした働きによるもの」と説明しました。

とくに、今は動脈硬化が原因の心疾患が多いことを伝え「動脈硬化は高血圧と互いに関連して、悪循環を起こす。動脈硬化は完全には治らないので、高血圧の治療が重要」と強調しました。利尿薬と降圧薬の作用について、血圧を上げるレニン・アンギオテンシン・アルドステロン系のナトリウムと水の再吸

収を説明しながら、解説を行いました。

また、グループワークを実施し、心疾患についての医師国家試験の問題を解きながら、グループごとに交流を深め、業務での意見交換なども自発的に行いました。

### 現代病ともいえる心不全 ステージごとに適切な栄養管理を

後半は心不全を中心に講義を行いました。三浦氏は「心不全は高齢化や生活習慣病の増加とともに患者が急増しており現代病ともいわれている。栄養と関連があり、予後も悪い病気のため、管理栄養士が押さえておくべきテーマ」と今回のテーマを設定した理由について改めて説明します。

心不全は、心拍出量が不十分であり、心臓のポンプ機能が低下した状態です。加齢とともに全身の機能は落ちるため、誰もが罹患する病気と言えます。

心不全にはステージがあり、状態に応じて適切な栄養管理が必要です。特に慢性期の栄養管理については「塩分制限は必要だが、低栄養の場合はエネルギーを優先し、タンパク質も摂取することが必要。BMIが低いと予後が不良になる。60歳前後をピークに自然と痩せ始めるので、心不全の高齢者は無理に痩せる必要はないと考えている」と伝えました。

講義後の質疑応答では、「ステートメントのステー

ジCD急性の場合のたんぱく質投与量について、慢性的な腎機能低下症例にはどう考えたらよいか」という問いに対して、「心機能と腎機能のどちらを優先するかによる。尿毒症を起こしているような場合は腎機能を優先してタンパク質制限、心機能優先の場合はタンパク質摂取を行う」と回答しました。

受講生からは「普段話す機会がないので、別の現場で働いている管理栄養士さん達との意見交換ができて有益だった」「糖尿病などで入院されている方も心不全があったりしているので勉強できて良かった。指導時には、なぜその食事制限が必要かも説明するように職場で言われたが、上手くまとめられなかったのが、今日の内容を参考にまとめようと思う」と感想があり、普段の業務を振り返りと強化につながっているようでした。



グループワークでは会場とオンラインの参加者をつなぎコミュニケーションを図った



栄養経営士が知っておきたい!

# イベント 情報掲示板

栄養経営士に求められるのは、さまざまな情報へのアンテナを張り、自身の知識・スキルを常にアップデートしておくこと。そのための貴重な機会である、全国で開催されるイベント情報を、支部の研究会を中心に掲載します。

※新型コロナウイルス感染症対策で、イベントが中止になる場合があります。必ず最新情報を確認してください。

## 東海支部

### 管理栄養士業務改革セミナー【栄養経営編】 給食管理と栄養管理 コロナ禍でもできる運営ポイント ～自分の給料は自分で稼ごう～

管理栄養士の業務改革を進めるにあたり、まずは栄養科の現状/収支を把握することが重要となります。栄養科の現状を理解し、そこから課題を抽出して何から取り組んでいくのかを考え、一緒に業務改革を進めていきましょう!

- 日 程：2021年9月25日(土)14:00～15:30
- 講 師：島田 晶子氏 (医療法人名古屋澄心会 名古屋ハートセンター管理栄養士主任)
- 形 式：オンライン (Zoomウェビナー) +会場 (人数制限あり)

※グループワークあり※カメラとマイクが使える環境を準備してください

- 定 員：200名 (会場は限定10名まで)
- 参加費 (税込)：【会員・雑誌\*定期購読者】 3,000 円  
【一般】 4,000 円 【学生】 2,000 円

\*雑誌：『ヘルスケア・レストラン』『栄養経営エキスパート』(いずれも日本医療企画刊)

- お問い合わせ：株式会社日本医療企画 中部支社 (担当:山田)  
TEL:052-209-5451



## 協会事務局より

### 2021年8月期限の会員の皆様へ 【年度会費納入および資格更新のご案内】

本年8月に年度会費・会員資格の有効期限を迎える会員の皆さまに、当協会より、年度会費納入および資格更新のご案内を郵送しております。振込み期限は過ぎておりますが、事務局ではまだ手続きを受け付けております。対象の方はご確認およびお手続きのほど、どうぞよろしくお願い申し上げます。

- 年度会費：有効期限が2020年8月20日～2021年8月19日の方  
【個人正会員】10,000円  
【栄養経営サポーター】8,000円
- 資格更新：会員資格が2018年8月20日～2021年8月19日の方  
【個人正会員】15,000円(年度会費込み)  
※申請書類・課題をご提出ください。  
【栄養経営サポーター】13,000円(年度会費込み)
- お問い合わせ：一般社団法人日本栄養経営実践協会 事務局  
TEL：03-3553-2903

## 基礎から分かる! 栄養管理プロセス オンラインセミナー

栄養管理プロセスとは、栄養管理の手順であり、国際的な基準となっています。今回の栄養関係者向けのスキルアップセミナーでは長崎リハビリテーション病院・栄養管理室長の西岡心大氏、済生会熊本病院の山室伊吹氏を講師に迎え、栄養管理プロセスの基本と、急性期・回復期の管理を実践的に学びます。

### プログラム

- ① 栄養管理プロセスの基本について
- ② 急性期の栄養管理プロセスの活用
- ③ 回復期の栄養管理プロセスの活用

※ 担当講師：①、③西岡心大先生、②山室伊吹先生

### 2021年 9月11日(土) 13:00～17:00

- 開催方法:オンライン開催  
(Zoom使用/ライブ配信のみ)

※オンライン参加が難しい方向けに九州支社セミナールーム (福岡市博多区博多駅南1-3-6)でのライブビューイングもあります

- 定 員:50名
- 受 講 料:【会員・雑誌\*定期購読者】5,000円  
【一般】7,000 円

\*雑誌:『ヘルスケア・レストラン』『栄養経営エキスパート』(いずれも日本医療企画刊)

〈主催〉株式会社日本医療企画九州支社  
〈共催〉日本栄養経営実践協会九州支部  
〈お問い合わせ〉株式会社日本医療企画九州支社 (担当:中野)  
TEL:092-418-2828

### 講 師

西岡 心大氏(にしおか・しんた)  
長崎リハビリテーション病院  
法人本部人材開発部副部長、  
栄養管理室室長、博士  
(栄養学)



山室 伊吹氏(やまむろ・いぶき)  
社会福祉法人恩賜財団済生会熊本病院  
栄養部 臨床栄養室



お申込みは  
こちらから

## 「栄養経営士」資格認定基礎講習DVD



資格認定試験の受験前に、「栄養経営」という考え方を理解するために受講いただく講習です。本講習の受講が、栄養経営士資格認定試験の受験要件となります。

**DVD視聴による受講が可能!**  
☆3枚組、特典映像付き☆

**栄養経営士も会員価格で聴講できます!**

【こんな方におすすめ】

- ・会場で受講したが、内容を復習したい
- ・栄養経営士の方向性を、改めて確認したい
- ・栄養経営士として、もう一度、話を聞きたい ……

本編(収録時間/DISC 1:90分、DISC 2:73分)

- 1.院内・施設内における栄養部門の現状分析
- 2.目標設定能力と達成に向けた実践的アプローチ
- 3.業務の質を高めるためのアウトカム分析
- 4.「栄養経営士」に求められる教育と人事能力
- 5.適材適所の組織マネジメント
- 6.病態の把握能力

特典映像(収録時間/DISC 3:約30分)

観てわかる!近森病院に学ぶ実践マネジメントのすべて

- 講 師：宮澤 靖 代表理事ほか
- 受講料：8,500円(税込) 会員価格：3,850円(税込)