Case 3

実習生の受け入れは先輩への恩返し 他職種・ボランティアとともに成長する

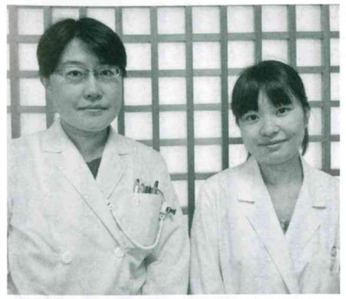
社会福祉法人マザアス 特別養護老人ホーム マザアス日野

「栄養士になりたい気持ちが大きくなった」「将来の目標が明確になった」と実習生に好評の特養マザアス日野。1、2週間の短期間で、つまずく課題と仕事の喜びの両方を与えている。

実習生受け入れ希望と母校にメールで申し出る

特別養護老人ホームマザアス日野（定員：入所102人、ショートステイ18人、通所52人）の栄養課長、正木直子さんには、管理栄養士としての夢の1つに実習生の受け入れがあった。

「11年勤務した前の職場を退職するとき、先輩方に何もお礼ができず申し訳ないと思っていました。管理栄養士を生涯続けることと、実習生を受け入れて管理栄養士の育成に携わることが、先輩方へのせめてもの恩返しになると考えていたのです」



栄養課長の正木直子さん（左）と管理栄養士の稲山未来さん。稲山さんは学生だった5年前にマザアス日野に実習に来て特養の栄養士に魅力を感じたという

マザアス日野には1999年の開設当初から勤務している正木さん。入職から5年ほど経過した頃に、近隣の大学から実習生を受け入れてほしいと要請があり、施設長の許可を得て快諾した。さらに、せっかく実習生を受け入れるならばと、母校の短期大学の大代表に、卒業生で特別養護老人ホームに勤務していることと実習生を受け入れたい旨をメールしたところ、担当教官からすぐにお願いの申し出があった。それ以降、大学1校と短期大学2校の実習生を毎年約20人受け入れている。

各校の希望により、大学生は1週間、短大生は2週間のプログラムになっており（表）、1回当たりの受け入れ人数は4人だ。

正木さんのスタンスは、学生の自主性を重んじること。学生によっては、栄養学科に入学したものの栄養士になる気がなかったり、人に向き合う仕事に興味がない人もいるため、たとえば必要な資料を全員分すべて揃えて渡すような準備はしない。その代わり、「自分で必要だと思う書類は、利用者の名前にふせんを貼るなどして隠したうえで自由にコピーをとってよい」と初日のオリエンテーションで伝えている。

「ここは学校ではなく、ビジネスの場。栄養士として成長していきたいと考え、言われたこと以上の動きをしないと、これから先社会に出て困るのは自分自身だと、初日に諭しています」

調理現場に立つ前につまずく学生たち

短大（栄養士養成校）の場合、卒業後の就職では調理現場で働くケースが多い。しかしだからといって、正木さんは実習初日から調理現場に立たせることはしていない。まずは同施設の献立表を読みこなすことを優先し、調理現場に入ったときに、自分が献立のどの部分を担当しているのか認識し責任をもって調理に携われるようにしている。

そのため、初日にはまず伝票整理の仕事を設け、どのような食材をいくらで購入しているのかを理解させる。だが、伝票にある「隠元」の漢字が読めなかったり、「フィーレ」の意味がわからなかったり、箱入りとバラを足した納品数が計算できなかったり……と、苦戦してしまう学生が少なくない。

2、3日目には食費の計算演習を取り入れている。学生それぞれに同施設の好きな献立1日分を選ばせ、各食材の納品数量を献立での使用量で割り、1人当たりの1日分の食費を出すのだが、ここでもつまずく学生がいるという。サケ1切れを3・4円、1食分のうどんを3万4000円と計算してしまうのだ。この演習をとおして、限られた予算内でおいしいと思ってもらえる食事を365日×3食出し続けるには、調理以前のこうした作業が不可欠であることを学生たちは痛感する。最終日に学生が書く実習報告書には、「多くの時間をかけた伝票整理と食費計算では、日々食材を工夫して使用することで、行事食で豪華な献立を提供できるのだとわかりました」などの感想が述べられている。

高齢者とのかかわりで将来の自分の姿が明確に

正木さんは実習初日の昼食は必ず学生とともにし、性格や熱意、就職先の希望をリサーチする。2日目以降の調理実習では調理師1人に学生1人をマンツーマンでつかせるため、各学生にどの調理師が対応したらよいかを決めるためでもある。

初日から3日目の伝票整理、食費計算、大量調理で、できない自分に悔しい思いを抱く学生たち。だが、3日目以降に体験する配食サービスの同行や食事介助などで、高齢者のもとに行けば行くほど、目が輝き、表情がイキイキしてくるという。同施設では365日昼食の配食サービスを実施しているが、高齢者宅に配達しているのは施設の職員ではなく、近所に住む主婦やリタイア世代のボランティアだ。ボランティアメンバー内で自発的に学生を同行させる担当を決めてくれており、嫌がる人はいないそうだ。

「調理師もボランティアさんも、日々の仕事の一つひとつに対して学生が感動するので、モチベーションが上がるようです。自分の仕事を理解していなければ人に教えることはできませんから、実習生の受け入れは多くの職員・ボランティアの成長に一役買っていると思います」と正木さんは効果を話す。

食事介助の実習は夕食時に認知症の利用者が生活するフロアで行なっており、介護職員が手薄になる時間帯のため介護課から喜ばれているという。正木さんは学生に事前に食事介助の方法を教えるが、フロアではあえて学生にかかわらないという。「栄養士になったら、ほかの職種の方々とうまく話ができないと仕事にならない。困ったことがあったら自分から介護職員に聞きなさい」と伝え、突き放すのだ。そのため、食事介助はすべての実習プログラムの中で学生たちがもっとも緊張するものになっている。

こうした高齢者とのかかわりで、将来の自分の姿が明確になる学生は多い。同施設に入職して5年目になる管理栄養士の稲山未来さんも、実習に来た1人。短大時代は保育園や小学校の栄養士に憧れていたが、同施設での実習で高齢者との深い心のつながりに感動し、特養に勤務することを決めた。

1、2週間の実習では栄養士業務の一部分しか体験させることはできないが、「マザアスに来て、栄養士になりたいと思いました！」という学生のひと言が、栄養課スタッフ全員のエネルギーになっていると正木さんは言う。

表　特養マザアス日野の実習スケジュール

【1週間コース】

1日目（月）	必要書類の説明、伝票整理
2日目（火）	午前：調理、午後：食費計算
3日目（水）	体重測定、療養食についての講義、配食サービス同行、食事介助
4日目（木）	調理
5日目（金）	配食サービス同行、栄養ケア・マネジメントの講義、ケース会議に参加
6日目（土）	午前：調理、午後：実習レポート作成

【2週間コース】

1日目（月）	必要書類の説明、伝票整理
2日目（火）	午前：調理、午後：伝票整理
3日目（水）	体重測定、療養食についての講義、食費計算、食事介助
4日目（木）	調理
5日目（金）	献立作成手順の講義、献立作成、配食サービス同行
6日目（土）	調理（早番業務）
7日目（月）	献立作成
8日目（火）	調理（遅番業務）
9日目（水）	食事介助、栄養ケア・マネジメントの講義、体重測定
10日目（木）	調理、フリー（※）
11日目（金）	配食サービス同行、ケース会議に参加、フリー（※）
12日目（土）	午前：調理、午後：実習レポート作成

※フリー：これまでの実習を経て、もっと体験したい業務を学生に選んでもらう

常温5年保存
水でも調理できる
持ち運びに便利な軽さ
無添加！化学調味料など
パッケージにお湯（または水）を注ぎ、付属のスプーンでかき混ぜるだけで、すぐに召し上がれます。
もしもに強いお粥あります
非常備蓄用 ミキサー粥
ライスるん
介護や医療の現場に最適な非常食です!!
●赤ちゃんから高齢者まで
●粒なしのやわらかタイプで
●お腹にやさしい
●アレルゲン25品目は不使用
どちらも水分量でやわらかさ自由自在
●常食でミキサー粥対応の方に
●べたつき感やはりつき感を抑え
●飲み込みやすく
●新潟県産契約栽培米使用
調理イメージ
肉魚介軟化調味料
ヴィネッタも好評発売中！
内外マシーナリー株式会社
〒101-0046
東京都千代田区神田多町2-2-22
千代田ビル
TEL.03(5256)4611
FAX.03(5256)4612
詳しくはコチラ▶http://naigai-ma.com/