

## 平成 30 年度熊本市地域事業部第 1 回研修会（報告）

主 催 （公社）熊本県栄養士会 熊本市地域事業部

日 時 平成 30 年 4 月 14 日（土）13：00～16：30

会 場 名 （公財）熊本県総合保健センター3 階大研修室

平成 30 年度第 1 回研修会は、お二人の先輩方に私たち管理栄養士・栄養士に必要な調理技術の知識やコミュニケーション能力について、先生方の豊富な経験を基にいろいろなお話して頂きました。

### ◇講演 1「管理栄養士・栄養士が知っておきたい調理技術の基礎知識」

管理栄養士 戸次元子氏

戸次先生には、調理技術の基礎知識についてご講演いただきました。出汁のとり方から茹でる、煮る、焼く、炒める、揚げる等の調理方法の基本的なことや食材の取扱いについて、長年の現場経験や調理理論を踏まえて、わかりやすく解説して頂きました。美味しい食事を作るには調理の基本が大切なこと、対象者に合った食事作りの工夫等を再認識することができました。

また、多くの経験を活かし、コスト管理や会社経営の視点についてもお話頂きました。「『やってみたい！！』を積極的にチャレンジしませんか」という言葉は、栄養士の可能性を感じる時間となりました。

戸次先生、貴重なお話ありがとうございました。

### ◇講演 2「管理栄養士・栄養士の求められるもの～コミュニケーション能力・指導力～」

講師：尚綱大学生生活科学部栄養科学科教授 田中 真知子氏

田中先生には、コミュニケーション能力・指導力についてご講演いただきました。聴くことの重要性、挨拶、言葉の言い回しの工夫について、田中先生の実体験の話やクイズ形式を交えながら、楽しくわかりやすく話して頂きました。栄養指導や職場内のコミュニケーションだけでなく、様々な場面で応用できる内容でした。

また、コミュニケーションの難しさ、必要性を学ぶ事ができ、同時にコミュニケーションについて自分自身を振り返るよい機会にもなりました。

田中先生、具体的でわかりやすいお話ありがとうございました。

参加頂いた管理栄養士・栄養士の皆さん、ありがとうございました。



【講演 1：戸次先生】



【講演 2：田中先生】

