

新キャッチフレーズ 「栄養・食を通して、人々の健康と幸福に貢献する」

カテゴリー	具体的な意見（一部抜粋）	回答
「栄養」	<ul style="list-style-type: none"> ・「適切な栄養の管理」は、正しい食事から ・栄養の管理は「食事」を通しておこなわれるものであり、「栄養」に重点をおいた表現では栄養士・管理栄養士の役割として不十分 ・食文化（食生活）の伝承を尊重する必要がある 	ご意見をふまえて、狭義の「食事」ではなく、栄養素、食品・食材料、食事、食行動、食文化等の食に関わるすべて意味を込めて「栄養・食」と修正いたしました。
「管理」	<ul style="list-style-type: none"> ・「栄養の管理」とすると、栄養管理業務のみが強調されてしまう恐れがある ・「あらゆる人々の健康と幸福のために」と「栄養の管理」という表現につながりが感じられず違和感がある ・病院の入院患者であれば「栄養の管理を行う」というのも良いかもしれないが、健康で自立した食生活を営む人に対しての文言としては、それこそ「大きなお世話」という反発を招来することが懸念される 	ご意見を参考に、キャッチフレーズから「管理」という表現を削除し、「貢献できる」に表現を修正いたしました。
「キャッチフレーズ」としては長すぎる	<ul style="list-style-type: none"> ・言いたいことはわかるのですが、キャッチーではない ・キャッチフレーズとしては長い ・例として挙げられている医師のキャッチフレーズに比べて冗長でわかりにくい 	キャッチフレーズとして表現できるように短くいたしました。
「幸福」	<ul style="list-style-type: none"> ・WHOの概念を含めた「well-being」、「ウェルビーイング」、「幸福（「well-being」「ウェルビーイング）」）を使用することが良い ・「幸福のため」という言葉が入っており、学生に伝えるべき言葉でうれしく思う ・幸福という言葉が誤解を生む危険性がある ・健康の概念に社会的、精神的健康が含まれるので、幸福を入れなくても管理栄養士の役割の大切さは十分に守られる ・幸福のための栄養管理という言い方は違和感を感じる 	本キャッチフレーズは、一般の方に対しても管理栄養士・栄養士の期待される像をご理解いただきたいと考えて作成しております。また、キャッチフレーズから「栄養管理」という表現を削除し導入部分を「栄養・食を通して」としたことで、「栄養と食を通した・・・幸福」という関係性がより明確になったと考えております。
「～行う」よりも「～できる」が良い	<ul style="list-style-type: none"> ・例えば、「栄養・食に関わるニーズに対応できる」はいいかがでしょうか ・適切な「栄養管理を行う」ではなく、「適切な栄養管理ができる」の方がいいと考えます 	他保健医療職のモデル・コア・カリキュラムに示されたキャッチフレーズでは、様々なニーズや、今後起こるであろう変化に対応できるような専門職の養成を期待して「～できる」という表現を用いております。そこで、管理栄養士・栄養士に期待される像も、「～できる」と表現する方がより適切と考え、変更いたしました。
「専門職」	<ul style="list-style-type: none"> ・「専門職として」などの言葉はなくても意味が通るように感じる ・キャッチフレーズの中に、「専門職として」と強調する必要はない 	本キャッチフレーズは、管理栄養士・栄養士の期待される像であり、あえて「専門職」を強調する必要はないと考え、削除いたしました。なお、親会議では「専門職」として社会に役立つという意識が習得できていない管理栄養士・栄養士も少なくないという意見があったため、当初は「専門職」という表現を入れておりましたが、本キャッチフレーズは管理栄養士・栄養士だけに向けたものではないため、専門職を入れる必要はないと考えを改めました。
「管理栄養士・栄養士」を一緒に扱ってよいか	<ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士と栄養士は「共通」でよいか ・「管理栄養士・栄養士」ではなく、「栄養士」と「管理栄養士」別に定めること 	キャッチフレーズに関しては、分けることなく、一体化した形で進めていきたいと考えております。管理栄養士・栄養士は、法的に連続性のある資格であり、ワーキンググループの調査でも「めざす姿」としては、ほぼ同様であるとの結果が得られております。なお、具体的なモデル・コア・カリキュラムにつきましては、今後、管理栄養士・栄養士を分けて検討する予定でありますが、キャッチフレーズとしては分ける必要はないと考えております。

枠組み

カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的な意見（一部抜粋）	回答
E 栄養学研究	「E 栄養学研究」の導入に関する意見	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養学研究を実践しようとする、科目数を減らすということが難しくなると推測していますので、そのバランスを考えて、Eの実践のために何をすべきかを検討した方がいいと思う ・4年間の養成課程に「栄養学研究」を掲げるには無理があるのではないか 	栄養学研究は専門の知識を結ぶ横断的要素を持つ項目です。どのように取り組むかは各養成校の状況に応じてご検討いただくことが必要と考えております。4年間でめざすものは将来的な研究活動の基盤をつくることと考えております。
E 栄養学研究	「E 栄養学研究」における食品・調理などの位置づけ	<ul style="list-style-type: none"> ・研究領域も、栄養学だけでなく、管理栄養士が必要とする専門分野として、食品学、調理科学、加工学など、他にも重要な研究領域がある 	本モデル・コア・カリキュラムで扱う「栄養学」の中には、ヒトに関わる領域（栄養生理学、栄養生化学など）も、食品に関わる領域（食品学、調理科学など）も、その関係性や実践に関わる領域（栄養疫学、栄養教育など）も、すべて含まれます。広義な概念として「栄養学」を用いております。
E 栄養学研究	「栄養学研究」の項目立てに関する期待	<ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士養成としては、この枠組みに「栄養学研究」が加えられることに強く賛同する 	実践現場におけるエビデンスの構築や業務内容の客観的整理に必要な能力を教育することにより、専門職種としての情報発信や地位向上に結びつくことが期待されます。
その他・全般	管理栄養士・栄養士のめざす方向性や将来像、養成の現状に関する問題点	<ul style="list-style-type: none"> ・詰め込み型の教育にならないような工夫が必要ではないか ・入学する多様な学生の現状を考慮したカリキュラムが必要 	管理栄養士・栄養士のめざす姿や期待される像を考慮しつつ、専門性を社会で発揮できるモデル・コア・カリキュラムの構築が必要であると考えております。
その他・全般	栄養士と管理栄養士のモデル・コア・カリキュラムの関係性	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士のモデル・コア・カリキュラムを先に定め、管理栄養士養成を定めるのではないかと 	管理栄養士養成に必要な項目を検討することで、栄養士養成に必要な項目も必然的に整理されると考えております。検討を進めるワーキンググループの調査の中では、栄養士養成についても同等に分析し検討しております。本モデル・コア・カリキュラムを検討する際に、栄養士を含む管理栄養士について今回、検討を行いました。
調理科学・食品・食生活	食品学や調理科学、食文化、食生活学の重要性	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養は食事を通してとっていくものであるため、調理学や食文化、食生活学などを加えるべきである ・栄養学を学ぶためには、食品学や生化学の知識がベースとなるが、それらが重視されていない 	栄養士法に基づいて本モデル・コア・カリキュラムの検討を行っております。従って、ご指摘のような内容も含まれると考えております。管理栄養士には、栄養素、食品、調理を経た料理、それらを組み合わせた食事の全てを理解し、実践に活用していく能力が必要と考えております。
枠組みの根拠	枠組み作成までの経緯の提示	<ul style="list-style-type: none"> ・最終的な枠組みまでの経緯を示してください 	枠組みの作成は、栄養士法のもと、各ワーキンググループの検討結果と他保健医療職種のモデル・コア・カリキュラムの枠組みとの整合性などを考慮して作成いたしました。
枠組み	「栄養学と社会」という項目の必要性	<ul style="list-style-type: none"> ・大項目として「栄養学と社会」の項目が必要 	今回は大きな枠組みとして提示しているため表記しておりませんが、管理栄養士養成における栄養学は人を対象としており、社会との関わりという要素は専門分野に含まれると考えております。
枠組み	「食事管理学（案）」を基本とした実践強化の教育体系	<ul style="list-style-type: none"> ・看護師養成を参考にすれば、C、専門実践の大きな柱に「食事管理学（案）」を据え、実践強化の教育体系にするD、臨地実習を基礎的な実習段階から組み込む（500時間）というご提案 	現段階では、ご提案の500時間のカリキュラムを実現することは難しいと考えますが、看護教育の考え方を参考にしつつ検討していきたいと思っております。現在でも臨地実習を10単位実施している大学もありました。また、本モデル・コア・カリキュラムで扱う「栄養学」の中には、ヒトに関わる領域（栄養生理学、栄養生化学など）も、食品に関わる領域（食品学、調理科学など）も、その関係性や実践に関わる領域（栄養疫学、栄養教育など）も、すべて含まれます。広義な概念として「栄養学」を用いております。
枠組み	他保健医療職のモデル・コア・カリキュラムを参考	<ul style="list-style-type: none"> ・他保健医療職種のモデル・コア・カリキュラムを参考にしていることがわかる枠組みである 	他保健医療職種のモデル・コア・カリキュラムを参考にしていることにご理解いただきありがとうございます。
枠組み	A-9 科学的探究	<ul style="list-style-type: none"> ・A-9 科学的探究は、これからの管理栄養士を育てる上で重要である 	管理栄養士養成において、A-9 科学的探究の重要性にご賛同いただきありがとうございます。
枠組み	大学院の前段階としての項目整理の必要	<ul style="list-style-type: none"> ・大学院で修得する内容の前段階の項目として整理する必要がある 	大学院のカリキュラムは次年度の課題ですが、今回それを見据えて枠組みを作成いたしました。今後詳細を詰めていきたいと考えております。

管理栄養士として求められる基本的な資質・能力 (A)

全体に対する事項

カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
管理栄養士として求められる基本的な資質・能力の全体に関する事項	求められる資質に関する意見	求められるものの優先順位は？/最終的に何が求められているか	A-1の基本的な資質・能力は、すべて身につけたい能力として同列だと考えています。今後、専門基礎科目や専門実践科目などの具体的な学修目標には優先順位を示す予定です。
		10項目に整理した作成過程と根拠に関する解説をお読みしたい 調査報告書がどのように生かされ、最終的な10項目になったのか？	基本的な資質・能力の10項目が決められた経緯についてですが、このたびのモデルカリキュラムの検討体制として、3つのワーキンググループが資料となる基礎データよりコアとなるキーワードを分析しました。この報告を受け、専門分野からの意見や他の専門職のコア・カリキュラムを考慮して、学会内検討会議で議論し、この10項目に整理しました。この会議の内容については議事録としてホームページに掲載いたします。
栄養士として求められる基本的な資質・能力		栄養士の「A」を先に決め、管理栄養士のAを上乗せして欲しい	管理栄養士養成に必要な項目を検討することで、栄養士養成に必要な項目も必然的に整理されると考えております。検討を進めるワーキンググループの調査の中では、栄養士養成についても同等に分析し検討しております。モデル・コア・カリキュラムを検討する際に、栄養士を含む管理栄養士について今回、検討を行いました。
基本的な資質・能力のキーワード		キーワードに具体的なものと抽象的なものが混在している	カリキュラムの具体的な内容は、今後専門基礎科目や専門実践科目で示します。また、求められる基本的な資質・能力のキーワードは学修目標として理解しやすいように整理いたします。
		キーワードの羅列では知識の詰め込みで終わるカリキュラムを構成しやすいよう、より具体的なキーワードをあげてほしい	
基礎科目・到達目標・教員の資質に関して		基礎科学・実験によって培われる力の向上が不可欠ではないか	今後、基礎科目をふまえて専門科目につながるコア・カリキュラムを作成します。FD研修などを行いながら、教員の資質や授業内容の向上を図りつつ、カリキュラム全体を把握して連携をとりながら、目標に到達することも大切であると考えております。
		学部レベルでここまで到達するのはかなり難しい	
		これだけの教育ができるか、教員の資質・能力に疑問	
		バイタルサインが読める、食事介助ができる、一次救急救命ができる、窒息の徴候がわかり対応方法ができる、の追加を強く提案する	
	「栄養学と社会」の項目が建てられていない 「食品学」を追加希望 「調理・食文化・食嗜好（の語群）」を追加希望	バイタルサイン、食事介助、一次救急救命、食品学等の項目は、管理栄養士として求められる基本的な資質・能力の中には入れておりませんが、重要な項目であると認識しております。今後、専門基礎科目や専門実践科目の項目として検討いたします。	

A-1

カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答	
プロフェッショナリズム	実技レベルの追加について	プロフェッショナルの内容に、「実技レベル」も含めて欲しい	実技レベルの追加については、基本的な資質・能力には具体的な項目を含めておりませんので、実技レベルのような具体的な事柄は、今後、専門実践科目の項目として検討いたします。	
		幅広い教養に関する事項	哲学を追加	哲学、法、食文化などの追加についてご意見をいただきましたが、これらの意味や他のことなどをすべて含めて「幅広い教養」と表現しております。
			法に基づく実践を追加	
	「幅広い教養」を「食文化の尊重・生命への尊厳」に修正	「幅広い教養」を削除	ワーキンググループの報告より、実務者から「様々な領域の知識が必要である」と多くの意見がありましたので、「幅広い教養」は、残すことにしました。	
説明文の変更		説明文変更「食を通じて人々の健康を増進する栄養管理を実践し、その基礎となる栄養学の発展に貢献する」	ご意見を参考にしまして、A-2に「健全な発育・発達、健康の維持増進」等の文言を追加いたしました。	

A-2

カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
栄養学の知識と課題解決能力	人と栄養・食に関して	「人、食物、およびその関係性」の修正（食物のあとに・・・） 「食環境」を追加、「栄養」を追加、「栄養素」を追加 「栄養学に関する知識と課題対応能力」 →「栄養学や食に関する知識と課題対応能力」	「食物」、「食環境」、「栄養」、「栄養学」、「食物学」、「調理科学」などこれらの意味をすべて含めて、「人と栄養・食」に変更いたしました。
		「人、食物、およびその関係性を扱う複合科学としての栄養学の理解」 →食物学、調理科学等の技術習得を通じたうえでの栄養の管理	
		情報リテラシーについて	
	広義の栄養学	「栄養学に関する知識と課題対応能力」 →「食品学・調理学、そして栄養学・・・」	本モデル・コア・カリキュラムで扱う「栄養学」は、上述のとおり、広義な概念として「栄養学」を用いておりますので、用語の変更は行いませんでした。
重症化予防の追加	「重症化予防」を追加してほしい	ご意見を参考にしまして、「重症化予防」を学修目標に追加いたしました。	

A-3

カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
個人の多様性の理解と栄養管理の実践	専門基礎科目・専門実践科目で検討する事項	個人の多様性の理解と栄養管理の実践 →「良好な食生活、健康づくりの実践」 「栄養摂取と食嗜好の両立」を追加 キーワード変更「具体的な調理法・栄養摂取方法の提示」	多様性の理解と全人的な事柄を中心に学修目標を作成いたしました。この内容との整合性を考慮した結果、項目名の変更は行いませんでした。今後、専門基礎科目や専門実践科目の項目として検討いたします。
		アセスメントは、管理栄養士が主体的に実施する部分と評価のみで対応できる部分（検査値）があるより明確に区別すべき	
		対象者の全人的理解のための教育をどのように行うのかが示される必要がある	

A-4

カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
社会の構造の理解と調整能力	追加希望事項	基本的な会話能力、論理的思考をもって企画実践する能力を追加してほしい	ご意見を参考にしまして、コミュニケーションに関する学修目標をA-1に含めました。 論理的思考をもって企画実践する能力については、今後、専門実践科目の項目として検討いたします。
		ワークライフバランス、働き方、キャリア形成を追加希望	ご意見を参考にしまして、A-10の学修目標を追加いたしました。

A-5

カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
栄養の食の選択と決定を支援する能力	食に関する体験について	「食に関する」を「食育体験」に変更 食に関わる体験 →食品を調理することの経験を積み、嗜好性・栄養性にも優れた食事を作成できる能力の蓄積に修正を	「食に関する体験」は、「食育体験」、「食品を調理すること」、「献立作成」等も含んだ広義な概念と考え、用語の変更は行いませんでした。
		キーワード変更	

A-6			
カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
栄養・食の質と安全の管理	危機管理・リスク管理	危機管理を追加	ご意見を参考にしまして、追記を行い、学修目標を作成しました。また、具体的な内容につきましては、今後、専門基礎科目や専門実践科目の項目として検討いたします。
		リスク分析を追加	
	文章修正の希望	科学的視点と専門的知識及び技術をもった「技術」を、「調理技術」に文章修正を希望	「技術」の表現の中には、「調理」「教育」「コミュニケーション」等、多様なことが含まれると判断し、用語の変更は行いませんでした。

A-7			
カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
連携と協働	項目・説明文の追加	食育の実践、ボランティア活動を項目に追加	ご指摘の項目につきましては、A-5の「食に関わる体験」に含まれると判断し、用語の修正は行いませんでした。
		説明文の追加 ～人々の役割を理解し、管理栄養士自らの役割を果たしながら協調性をもって・・	ご意見を参考にしまして、学修目標を作成いたしました。
	教育内容に対する疑問	「他分野・異業種の管理栄養士の役割の理解」への疑問・4年生までに学ぶ内容か？(就職もまだなのに)	臨地実習等で現場を体験する機会があるため、表記を「連携・協働するために、多職種の役割と専門性を説明できる。」に修正いたしました。

A-8			
カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
栄養・食の専門職としての役割拡大とアドボカシー(社会や組織を変えていく力)	専門職としての役割に対する意見	管理栄養士の資格について「世界をリードする(通用する?)資格となるよう「見える化」してほしい	ご意見を参考にしまして、A-8の説明文を「国内外の社会的ニーズに対応して新たな価値を切り拓く姿勢を持ち、社会組織を変えることに貢献し、専門職としての社会的認知を高める。」に修正いたしました。
		全面改訂 社会における栄養問題解決への貢献 栄養の専門職としての社会的役割を担い、地域社会・国際社会における栄養問題解決に貢献する ・地域社会・国際社会における栄養問題 ・アドボカシー ・社会的役割	
	アドボカシーについて	アドボカシーの意味を具体的な言葉で表現してほしい	A-8の項目名を、「栄養・食の専門職としての役割拡大とアドボカシー(社会や組織を変えていく力)」に修正いたしました。
	教養に関する事項	語学力を追加してほしい	A-1の幅広い教養に包含されると考えられるため、追加は行いませんでした。

A-9			
カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
科学的探究	研究倫理について	研究倫理(法規範を含む)を追加	ご意見を参考にしまして「研究倫理を理解できる」の学修目標を追加いたしました。
	広義の栄養学研究	栄養学を「栄養・食」とする	上述のとおり、「栄養学」を広義の意味で用いており、食・食物・食品に関する研究も含めて「栄養学研究」としてしております。したがって、意味としては、「栄養・食」の意味合いを含んでいます。また、学術分野の表現として、「栄養・食」学とは表現できませんので、修正は致しませんでした。
		研究の基本的な方法を追加(先行研究のレビューなど)を追加	管理栄養士として求められる基本的な資質・能力には含めておりませんが、今後、栄養学研究の分野の項目として検討いたします。
	批判的思考について	発展と実践→発展と科学的根拠に基づく実践に修正してほしい 情報を吟味する力を追加してほしい	ご意見を参考にしまして、「科学的探究における批判的思考の必要性を理解できる。」の学修目標を追加いたしました。

A-10

カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
生涯にわたって自律的に学ぶ能力	—	なし	なし
全項目への意見			
全項目への意見		#0：食文化・食嗜好・調理・料理 #1：生産・流通・フードシステム・食料経済 #2：食品学 他のところと整合した回答が必要	

4. その他のコメント

カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
管理栄養士に求められる資質、特徴	管理栄養士に求められる資質、特徴をふまえた教育を	<ul style="list-style-type: none"> ・経済優先の社会現象が我々の心をむしばみ、感謝する心を見えなくしている管理栄養士は物を相手にするのではないことを原点に教育することを望みたい栄養計算して献立をたて食事をつくり、管理している気にさせないでほしい供給される側との信頼関係があって成り立つ職業であることを基本にして栄養士を育てる教育をしてほしい ・栄養士・管理栄養士が人々を健康に導き、人々の健康を支えるための基本的なツールは個人々の生活や文化を背景とする「食事」であり、「栄養素」でも「薬」でもないことをふまえる必要がある ・他の医療職と異なり、勤務場所が様々であり、異動もあるのが栄養士・管理栄養士である管理栄養士・栄養士が専門職として活動し、経済的にも報われる職業になることを望む 	ご指摘のとおりと考えております。そうした管理栄養士・栄養士の養成に役立つ栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの検討を進めていきます。
	キャリアの先を見据えた検討が必要	<ul style="list-style-type: none"> ・卒業時に必要な能力、5年後、10年後、20年後に必要な能力を分けること それぞれの養成施設修業年限に応じた卒業時に最低必要な能力を検討することコンピテンシーや管理職に必要な能力ではないまた、5年後、10年後、20年後は、就業先業種において共通する能力と差異のある能力があること 	今年度および来年度の検討で、厚生労働省から指示されているのは、栄養士については短大・専門学校等2年卒業時、管理栄養士については学部等4年卒業時、大学院については修士課程2年修了時の学修目標を明確にすることです。 それを考えるにあたり、ご指摘の5年後、10年後、20年後と先々を見据えた検討を行うことは重要です。その視点のために、めざす姿ワーキンググループの栄養士会現職者の調査、幹部候補者育成ワーキンググループの幹部候補の資質の検討を行ってきております。
学術としての「栄養学」について	栄養学のとらえ方について	<ul style="list-style-type: none"> ・ここ20年ほどで管理栄養士＝臨床栄養学のイメージが定着しているが、病院で管理栄養士として働ける人数は限られている現実的には医療以外に福祉、行政、食育、給食、企業と様々な職種へ活躍の場を広げているそのような状況の中、栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの「栄養学」とは何を指すのか、食にかかわる分野をすべて網羅する学問として「栄養学」が位置づけられているという考え方がその考え方を理解するのがなかなか難しい 	ご指摘のとおり、管理栄養士・栄養士の活躍する分野は、保健、医療、福祉、行政、教育、食育、給食、企業など様々です。今回のモデル・コア・カリキュラムはどの分野に進んでも備えておかねばならない基本部分を示すものとして考えております。特定の分野に偏るものではなく、栄養学の中には、人や集団に関する領域と、食物・食品に関する領域、およびその関係性を扱う学術のすべてが含まれる広義の概念として、栄養学を考えております。
	栄養学の学術としての構築に関するこれまでの活動をふまえる必要	<ul style="list-style-type: none"> ・科研費審査システム改革や文科省設置審において、「栄養学」の集約と独立性の構築を提言した経緯から、「課題対応能力」等一般的な教育論を持ち込むのではなく、「栄養学の知識を活用した課題対応能力」とするなど、すべからず栄養学を根拠とするのが良い 	今回は、「栄養学」教育モデル・コア・カリキュラムの検討として、厚生労働省から委託を受けております。1つ1つに「栄養学の知識を活用した・・・」といった枕詞を付けてはいたませんが、管理栄養士・栄養士の基盤となる学術は、栄養学である、という前提に立って検討を行ってしております。
カリキュラムの編成・実行可能性に関して	教員の資質が課題	<ul style="list-style-type: none"> ・カリキュラムを遂行するにあたって、教員の質を十分に確保できるかどうか今後の大きな課題 ・カリキュラムの実践には、養成校の教員の研究力をあげないと難しいそのためには、もう少し時間的余裕のあるカリキュラムが必要 ・卒業研究が1つの鍵と考えるが、全ての教員が対応できると思えない ・提案された教育を担える教員がいない状況での理想論の提案か 	ご指摘のとおり、モデル・コア・カリキュラムの実現には、その教育を担う教員の資質確保が必要です。この点は、検討を進める中でも何度となく議論になりました。 教員の研究力向上を含む資質向上のために、どうしたらよいかは、本学会単独でなく、一般社団法人全国栄養士養成施設協会等と連携した対策を考えていく予定です。
	カリキュラム編成上の工夫が必要	<ul style="list-style-type: none"> ・現場ではエビデンスを検索し、理解し、活用する能力を身に付けることが必要であると感じた管理栄養士としてあるべき姿や求められる能力の現状分析に基づいてカリキュラムを策定することは、社会に出て活躍する管理栄養士を養成する上で不可欠 ・縦割り教育でなく、1年から4年次までの体系教育システムの導入が必要 ・カリキュラムとして、少人数、かつ、ある程度の時間をかけて向き合うことも必要なのではないか 	卒業後に専門職として現場で役立つ資質・能力の修得には、カリキュラムの組み方は重要な課題です。今年度の提案では、その部分には踏み込んでおりません。次年度以降の検討の中で扱うことになっております。しかし一方で各養成施設のカリキュラム体系は、各施設で構築すべきと考えております。各養成施設のカリキュラムポリシー等と整合性のある効果的な教育を行う教育体系が必要であるとと考えております。

カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
教育内容の具体についての意見	調理・食品学などを具体的に示すべき	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の教値合わせに終始する献立作成でなく、食物への親しみ、愛情を以て、地域の食文化に敬意を払った献立作成ができる管理栄養士、栄養士教育を推進していただきたい ・全体的に栄養、栄養という言葉が目立つ栄養は何からとするの？という視点がすっぱり抜けている管理栄養士の任務は、「食べることで健康に導く」ということに尽きるのではないのか？ ・チーム医療が必要ですが、管理栄養士はこれらの職種の中で唯一食品や調理を知っているという強みがある職種である ・食事に求められる多様なニーズに答え得る、食のエキスパートとしての管理栄養士・栄養士を期待したい ・学校給食現場では、郷土食や行事食を入れることが要求されるが、大学ではほとんど学ぶことがない食材がどこから調達されるのか、日本の食の現状について学ぶ機会が少なく、各地域の食に関心を持つ視点がなかなか得られないなどの課題がある 	<p>食と栄養を通して「あらゆる人々の健康と幸福のため」貢献するためには多くの複合分野を統合した教育・研究が必要です。また、管理栄養士の特徴の1つに人も食品・調理も両面の知識があり相互関連をふまえた支援ができる点があると考えております。</p> <p>こうした個々の教育内容については、次年度に「専門基礎」、「専門実践」の分野で詳細に検討する予定です。</p>
	食文化について具体的に示すべき	<ul style="list-style-type: none"> ・人の食生活を考え、適切な助言や管理を行う仕事は「人間理解」が欠かせない要素となるその人（集団）を理解し、その人に相応しい食事を考えるとき、背景にある食習慣や食文化を含めてとらえるという視点は欠かせない ・各地の管理栄養士・栄養士の研修では、食文化をテーマに学びたいとする要求が増加しているこの分野へのニーズが高いことを勘案し、食文化の基礎を学び、調理実習など通常の食に関する経験を増やすようカリキュラムに反映することは、現場での実力を発揮できることにもつながると思う ・学校給食に限らず、食事は栄養だけでなく、文化的な面も重要な要素だと思うより良い食生活推進のために、明確な分野として取り上げ、幅広い専門職としての資質が育成されることを期待したい 	<p>ご指摘のとおり、人間理解や食文化は、管理栄養士・栄養士の活動において欠かせないものと考えております。</p> <p>こうした個々の教育内容については、次年度に「専門基礎」、「専門実践」の分野で詳細に検討する予定です。</p>
	「食」を重視し、給食経営管理の位置づけを	<ul style="list-style-type: none"> ・提案では、全般的に栄養管理という観点に重点が置かれており、「食」というキーワードが少ない印象を受けた現在、給食経営管理分野を大学で担当しているが、「栄養」と「嗜好性」の両者の視点がなければ献立作成はできない他職種とは違う管理栄養士・栄養士の強みとしても食事管理のプロフェッショナルという位置付けは重要である ・特定給食施設においてはさらなる栄養管理と給食経営管理を担える人材の養成と資質向上が必要である 	<p>ご指摘のとおり、栄養管理において食事を具体化し提供する分野として給食経営管理分野は重要と考えております。</p> <p>こうした個々の教育内容については、次年度に「専門基礎」、「専門実践」の分野で詳細に検討する予定です。</p>
	その他	<ul style="list-style-type: none"> ・特定栄養指導を担える管理栄養士・栄養士の養成が必要である在宅療養者への栄養食事指導（訪問栄養食事指導）に関する養成が急務である 	<p>ご指摘の点は、いずれも重要なことと考えております。</p> <p>こうした個々の教育内容については、次年度に「専門基礎」、「専門実践」の分野で詳細に検討する予定です。</p>

カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
ワーキンググループの調査方法について	情報収集の対象が偏っている	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養改善学会評議員の調査回答率の低さの理由は何かそのことを考慮した解釈が必要 ・「めざす姿ワーキンググループ」報告書が実施したアンケート調査は、対象者に偏りがあることを考慮すること 調査1は「栄養士会各分野・職域の代表者からの紹介を受けたもの」が対象調査2は「日本栄養改善学会理事及び評議員から無作為抽出した養成校の教員」いずれも選択バイアスが生じるので、意見を参考にすることは有用の可能性がありますが、数値は参考にしてはならない 	<p>調査1で、公益社団法人日本栄養士会の職域代表者の紹介を受け、管理栄養士・栄養士として就業後5年～30年以上まで5年刻みで、「光っている」管理栄養士・栄養士を抽出したのは、6月に実施した親会議での意見によります。専門職としてしっかり仕事をしている人の考えを集約するのも1つの方法である、とのご意見をふまえた有意抽出をいたしました。また、調査2で、管理栄養士・栄養士養成施設の教員を、本学会評議員から抽出した点は、確かに母集団としては偏っていると思います。しかし、各養成施設の意見は、現状分析ワーキンググループでも収集したので、全国の養成施設から回答が得られているということで、この抽出方法を用いました。</p> <p>回収率の低い理由は、現時点では不明です。確かに課題と考えております。</p> <p>なお、調査研究ではないので、得られたデータからだけ、今回の提案内容を導いたわけではありません。まして、数値の多少だけでもありません。得られた意見を参考にしつつ、学会内検討会議、親会議のさまざまな意見、厚生労働省からの助言等を含め、議論した結果が今回の提案となります。</p>
	一般からの意見を収集していないことは問題	<ul style="list-style-type: none"> ・多角的な意見を収集するという視点から、情報収集の対象が、有識者、評議員、管理栄養士（活躍している人等）等に限定されている ・他職種や、栄養教育の対象となる患者や一般の人たちなどの意見が調査されていないのは残念 ・他の保健医療専門職種、一般の人など様々な人が、管理栄養士・栄養士をどのように捉えているか、また、どうあってほしいかというような視点からの資料があれば、ここで示した「めざす姿」が、社会に受け入れられる姿になっているかというような検証もできるのではないか ・管理栄養士及び関係者に対するアンケートは行われているようだが、一般の人たちが期待している栄養士に対するアンケートは行われているのか 	<p>今回は、最初から一般の方からの意見収集は考えておりませんでした。理由は、一般の方で、管理栄養士・栄養士の区別や、その業務を十分に理解している方ばかりではないからです。そこで、むしろ、一般の方、すなわち患者、住民、消費者などに直接接しており、大所高所からご意見をいただける方に親会議委員として参画していただき、めざすべき方向性などのご意見をいただき、今回の提案に反映させました。</p>
栄養士養成と管理栄養士養成の関係について	栄養士養成から検討すべき	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士のあり方、必要な能力を明確にすること歴史的にも制度的にも栄養士が基本資格である ・栄養士の上乗せとして管理栄養士のあり方、必要な能力を示すこと臨床現場に必要な能力、福祉に必要な能力、大規模な組織運営に必要な能力等の上乗せる能力を検討することがわかりやすいこれにより実務経験による国試受験者の学習内容が明らかになるまた、管理栄養士と栄養士の違いも明らかになる ・現行法に即したモデル構築を目指すべきであるにもかかわらず、根本である栄養士を避け管理栄養士を優先させた点に説得力が無い栄養士の活用と管理栄養士の発展のためには、いずれ「どちらが何を放棄するか」に踏み込まなければならない、そのためにはまず栄養士のモデル・コア・カリキュラム構築を目指すべきである 	<p>管理栄養士教育の内容に栄養士教育の内容が内包されると考えられます。今回示した管理栄養士のモデル・コア・カリキュラムのうち、栄養士教育のコアとなる部分は、今後検討する必要があると考えております。</p>
	管理栄養士と栄養士の教育内容の棲み分けは難しい	<ul style="list-style-type: none"> ・管理栄養士養成の科目個々に詳細な検討に入ることと思うが、栄養士養成施設の存在を意識しすぎて、教育内容を「区別」するようなことにならないように例えば「食事設計能力」は、管理栄養士としての仕事の優先順位は低い、その能力が欠落しているは管理栄養士として務まらない ・管理栄養士養成の学部教育として抑えなければならない事項は、特に専門分野科目の場合、発展的な内容はもちろん必要だが、基礎的な内容を漏れなく組み込まなければならない ・教える立場で、栄養士養成ではこの内容、管理栄養士養成ではこの内容 というような区別がつけられなかった 	
	両者の共通部分と異なる部分を明確に	<ul style="list-style-type: none"> ・モデル・コア・カリキュラムについては、管理栄養士および栄養士にとって必要な共通の要素と、管理栄養士にのみ必要な要素との区別がわかるようにすべき 	

カテゴリー	パブリックコメント要約	具体的意見(一部抜粋)	回答
制度上の課題	制度上の課題を明確にし、社会の実情を改善すべき	<ul style="list-style-type: none"> ・現行法を逸脱する領域については、法改正への提言などの形で明示願いたい ・このような資質・能力を持った管理栄養士が社会に出てくるのが非常に楽しみその一方で、この能力を遺憾なく発揮できる現場環境が整っているのか社会にとって有用な若手が出てきても、現場の環境が整っていないがためにその芽が摘まれてしまわないかと一抹の不安を覚える遺憾なく能力を発揮できる環境をあらかじめ整える必要あり 	ご指摘のとおりで、これまでの検討で、既に「栄養学教育モデル・コア・カリキュラムの検討」を超える課題が見えてきております。これらについても、報告書に含め、提言していく予定でおります。
	栄養士、管理栄養士の需給を考慮すべき	<ul style="list-style-type: none"> ・高度医療職は500人/年~1,000人/年程度の育成で済む可能性はあるしたがって、現行の大学院及び各種学会、職能団体の専門栄養士制度等に対応が可能であり、国際水準としている臨地実習時間はわが国では大学院あるいはOJTにより確保すればよい ・我が国の強みとしてライセンスを使用しない人材が80万人以上いて、今後も同程度の人材規模で推移すると思われる家庭や教育現場で食の伝承がされず、マスコミによる偏った情報に触れている国民に対して、職場や地域、家庭での活躍が望まれる 	
パブコメ募集方法について	パブコメ募集方法について	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養士会会員の調査協力者の中に報告書の公表やパブコメのことを知らされていない友人がいたこれは一部かもしれないが、栄養改善学会などのような学会の会員だけでなく栄養士会会員にもパブコメの情報を流し、様々な分野で活躍する管理栄養士・栄養士から意見を求める必要がある 	本学会から公益社団法人日本栄養士会に依頼し、公益社団法人日本栄養士会からもパブリックコメント募集の周知をしていただきました。
	言葉遣いに配慮を	<ul style="list-style-type: none"> ・全体を通して、管理栄養士・栄養士における常識が、その他の人から見て常識ではないことが多々あるそれらを考慮して分かりやすい言葉遣いなどを意識していただけるとありがたい 	