

表 3-23 年間行事食一覧表

月	行 事	献 立	備 考
4月	お花見 にぎり寿司の日	桜ずし、清汁、煮しめ、果物、桜餅 鮓、ひらめ、卵焼き、和え物、汁物	・おかわり自由
5月	端午の節句 開設記念日	ちまき、清汁、鯉香味焼き、煮物、 漬物、柏餅 赤飯、赤だし味噌汁、肴、盛り合わせ、 紅白まんじゅう	・こいのぼり、菖蒲を飾る ・まんじゅうは箱入り、のし付
6月	にぎり寿司の日	鮓、帆立、卵焼き、お浸し、漬物、 汁物	・おかわり自由
7月	七夕 土用の丑の日	ちらし寿司、七夕そうめん、水羊羹 うなぎ蒲焼き、ごま和え、漬物、汁 物	・にんじん、薄焼き卵などを星型に型 抜きして飾る。笹の葉、七夕飾り ・うなぎの代替用意
8月	納涼祭	模擬店(焼きそば、稲荷寿司、綿菓子、 あんみつ、すいか、ジュースなど)	・手づくりの屋台、はっぴを着て祭り を盛り上げる
9月	敬老祝い膳 秋分の日	赤飯、寿椀、炊き合わせ、錦和え、 和菓子 おはぎ、和え物、汁物	・寿模様の紙に献立を書き、お膳に添 える。箸袋も寿用のものを用意する ・こしあん、ごま、きな粉の3種類
10月	シャロームデー	栗ごはん、すまし汁、焼き魚、煮物、 酢の物、果物	・バイキング、喫茶などの行事食のと き写真をパネルに貼って、皆さんに 楽しんでもらう
11月	にぎり寿司の日	はまち、鮓、えび、和え物、汁物、 果物	・おかわり自由
12月	クリスマスディナー 大晦日	パン、ビーフシチュー、帆立のテリー ヌ、サーモンサラダ、ケーキ、ワイ ンなど おにぎり、年越しそば、天ぷら 柚香和え、漬物	・クリスマス用箸袋、職員の手書きの メッセージが入ったカードを添えて
1月	正月祝い膳 七草がゆ 鏡開き	おせち料理 七草がゆ、煮物、漬物、果物 お汁粉、煮物、果物	・祝い箸、お屠蘇も用意
2月	節分 にぎり寿司の日	豆ごはん、めざしなど 鮓、鯛、ひらめ、お浸し、汁物、果 物	・居室で豆まき ・おかわり自由
3月	桃の節句 春分の日	ちらし寿司、清汁、照り焼き、煮物、 菜の花お浸し、ひしもち おはぎ、煮物、汁物	・雛飾り、桃の花を飾る

臨地・校外実習における学習課題とポイント（例）  
高齢者福祉施設給食

学習の課題（項目）	学習のポイント
<b>1. 実習施設の概要</b>	
i 利用者の状況 ii 給食の運営形態 iii 給食部門の位置づけ	・年齢・性別構成、身体活動レベル、ADL ・直営・委託、契約書、給食運営要綱、配食形態 ・組織図、人員配置表
<b>2. 給食運営管理</b>	
i 管理栄養士・栄養士の担当職務 ii 調理師等調理作業従事者の業務	・管理者、監督者、業務分担表 ・シフト表、各種作業マニュアル
<b>3. 栄養管理</b>	
i 栄養基準量の設定 ii 食品構成の設定 iii 献立作成 iv 栄養出納と栄養管理報告	・年齢・性別構成表、荷重平均食事摂取基準算定表 ・栄養基準量、食品別別荷重平均成分表 ・食品構成表、食品別別荷重平均単価表 ・栄養出納表、栄養管理報告書
<b>4. 給食材料の購入</b>	
i 業者の選定と契約 ii 発注業務	・業者選定の方法、契約書 ・発注量の算定、発注書
<b>5. 検収と食材の保管</b>	
i 時期と担当者 ii 方法と記録 iii 食材の保管	・検収時刻、担当職員 ・検収技法（温度測定）、検収記録簿 ・食材別の保管場所、保管温度
<b>6. 衛生管理</b>	
i 作業中の温度管理 ii 調理作業時間管理 iii 施設・設備管理 iv 保存検査	・加熱調理中の温度測定、記録と保管 ・加熱作業マニュアル、作業工程表 ・始業時点検、作業中の点検、終業時点検 ・対象食品と採取方法・採取量、保管温度
<b>7. 福祉施設における調理の特徴</b>	
i 高齢者対応献立の特性 ii 障害をもつ利用者への対応 iii 調理作業の標準化 iv 調理室（調理場）のレイアウト v 調理機器	・献立計画、実施献立、咀嚼・嚥下障害等対応 ・再加工調理、濃厚流動食、治療用特殊食品 ・作業工程表、各種作業マニュアル ・設備・機器の設置を示す平面図 ・設置機器、使用状況、操作マニュアル
<b>8. 給食関係調査</b>	
i アンケート調査 ii 残食調査	・嗜好調査、食生活習慣調査 ・残食記録表、集計表、集計の結果と活用
<b>9. 検食と結果の活用</b>	
i 検食の記録・集計・報告	・検食簿、集計表、結果報告書
<b>10. 栄養指導</b>	
i 指導の方法 ii 指導媒体	・集団栄養指導、個別栄養指導、居室等ラウンド ・献立の展示、ポスター、栄養メモ、ポップ