

第8章 給食における経営管理

表 7-5 給食施設別の備蓄品 (例)

施設区分	具体例	留意点
病院	・米飯の缶詰、レトルト米飯、アルファ化米、パン缶などの主食、そうざいの缶詰、野菜ジュース、インスタント汁物など ・エネルギー制限食、たんぱく質制限食、脂肪制限食、アレルギー除去食、経管栄養などの厳重な栄養管理を必要とする特別食患者への備え ・水（調理・飲料用）	病院の実情に合わせた食品の確保
介護老人保健施設、老人福祉施設、社会福祉施設	・米飯の缶詰、レトルト米飯、アルファ化米、パン缶などの主食、レトルト粥、そうざいの缶詰、野菜ジュース、インスタント汁物など ・水（調理・飲料用） ・高たんぱく、高カロリーの流動食、スープ、レトルト粥、ベビーフードなどの咀嚼・嚥下障害に対応した備え	施設の実情に合わせた食品の確保 ・「脱水」に注意 ・とりみ剤の活用も考慮
児童福祉施設	・米飯の缶詰、レトルト米飯、アルファ化米、パン缶などの主食、そうざいの缶詰、野菜ジュース、インスタント汁物など ・水（調理・飲料用） ・育児用ミルク、ベビーフード、使い捨て哺乳びんなど調乳セット一式、アレルギー用食品など	・食事回数と間食の確保 ・哺乳瓶の消毒がむずかしいため、紙コップでの授乳なども考慮
学校、事業所、寄宿舎	・給食提供回数や施設特性に合わせ、外部からの支援体制など、平常時から検討が必要	

(京都市：災害時等の給食提供に関するガイドライン，2012)

表 7-6 災害時における献立 (例)

	1日目	2日目	3日目
朝食	パン缶詰 ツナコーン（缶詰）と アスパラガス（缶詰）のサラダ ブドウジュース	クラッカー イチゴジャム ミックスフルーツ缶詰 コーンポタージュ	おかゆ のり佃煮 ハムサラダ缶詰 野菜ジュース
昼食	アルファ化米 焼き鳥缶詰 野菜ジュース	アルファ化米 牛丼の素 即席みそ汁	アルファ化米 カレー缶詰 漬物 りんごジュース
夕食	アルファ化米 さばの味噌煮缶詰 即席すまし汁	山菜おこわパック 筑前煮缶詰 切干大根缶詰 オレンジジュース	五目ご飯缶詰 さんまの蒲焼き缶詰 即席みそ汁 みかん缶詰

《本章で学ぶべき事柄》

- ① 給食において利用者の栄養的・嗜好的欲求を充足し、費用効率の優れた食事を提供するためには、経営管理の手法を導入することが不可欠である。
- ② 経営管理の基礎的な知識を整理し、給食における各種活動を計数的に捉えて給食経営管理を行うための考え方を醸成する。

