

実力養成のための 給食管理論

編著者 北海道文教大学
文教大学
独立行政法人国立精神・
神経医療研究センター
駒沢女子大学
オフィス田中
和洋女子大学
帝京平成大学
国際学院埼玉短期大学

芦川修武 東京家政大学
伊澤正利 服部栄養専門学校
今泉博文 東京栄養食糧専門学校
篠原能子 独立行政法人国立病院機構
横浜医療センター
田中延子 昭和女子大学
登坂三紀夫 華学園栄養専門学校
野原健吾 十文字学園女子大学
藤井 茂

田中 寛
稲毛順子
金澤敏文
須永将広
調所勝弘
永井 豊
服部富子

- ・好評図書『栄養士のための給食計画論』、『栄養士のための給食実務論』の内容を精査し、さらにパワーアップした1冊。
- ・「給食経営管理」よりも「給食の運営」に軸足を置いた、実践的な内容。
- ・「施設種別の給食運営」に多くのページを割き、より詳しく学べるようにした。
- ・社会のニーズに応え得る、給食業務に強い栄養士・管理栄養士養成に最適。

B5判 / 2色刷 / 317頁 / 定価(本体 3,500円+税)
ISBN978-4-7624-0887-8(2016.10/1-1)

もくじ

第1章 給食の概念

- A 給食の定義と目的
 - 1 特定給食施設とは
 - 2 給食の目的
- B 特定給食関係法令と行政指導
 - 1 給食関係の法令
 - 2 給食関係の行政指導

第2章 給食の栄養・食事管理

- A 給食施設における栄養・食事管理
 - 1 栄養食事管理の目的と取り組み
 - 2 食事摂取基準の活用
- B 献立の計画・作成・評価
 - 1 献立計画
 - 2 献立作成
 - 3 提供方式
- C 栄養・食事管理の評価
 - 1 栄養量による評価
 - 2 食事改善を目的とした評価と改善計画
 - 3 利用者の満足度にかかわる調査
- D 給食と栄養指導
 - 1 栄養指導の意義と効果
 - 2 栄養指導の方法
 - 3 指導媒体の活用

第3章 給食の調理管理

- A 食材管理
 - 1 食材管理の目的と対象
 - 2 購買計画と方法
 - 3 保管・在庫管理
 - 4 在庫管理の評価
- B 調理作業管理
 - 1 調理作業管理の目的と意義
 - 2 調理作業管理の実際

- 3 新調理システム
- 4 調理作業管理の評価
- C 安全・衛生管理
 - 1 安全・衛生管理の目的
 - 2 給食業務従事者に対する安全・衛生教育
 - 3 HACCPシステム
 - 4 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理
 - 5 衛生事故発生時の対応
 - 6 安全・衛生管理の評価
- D 危機管理と災害・事故発生時の対応
 - 1 危機管理
 - 2 災害発生時の対応

第4章 給食の施設・設備管理

- A 施設・設備管理
 - 1 施設・設備管理の目的と調理能力
 - 2 施設・設備管理の対象
 - 3 施設・設備のレイアウト

第5章 給食の組織・人事管理

- A 給食の組織
 - 1 組織の原則と形態
 - 2 組織の機能
- B 人事・労務管理
 - 1 仕事の配分とモラルアップ
 - 2 モチベーションとリーダーシップ
 - 3 教育・訓練(能力開発)
 - 4 勤務評価

第6章 給食の原価管理

- A 原価管理
 - 1 原価管理と原価
 - 2 給食原価(原価構成)
 - 3 原価管理の方法

- 4 人件費と諸経費
- B 収入と支出のバランス
 - 1 損益計算
 - 2 損益分岐点
 - 3 財務諸表
- 第7章 給食の事務管理(帳票管理)
 - A 帳票と帳票管理
 - 1 帳票管理の目的と処理
 - B 事務管理(帳票管理)の実際
 - 1 給食関連帳票の種類
 - 2 給食管理とコンピュータの活用
- 第8章 施設種別の給食運営
 - A 学校給食
 - 1 学校給食の位置づけ
 - 2 学校給食の運営
 - B 入院時食事療養(病院給食)
 - 1 入院時食事療養の特徴
 - 2 栄養計画
 - 3 治療食の献立業務
 - 4 入院基本料等の施設基準
 - 5 入院時食事療養制度
 - C 児童福祉施設(保育所)給食
 - 1 児童福祉施設の目的
 - 2 児童福祉施設の最低基準
 - 3 保育所給食
 - D 高齢者福祉施設
 - 1 高齢者福祉施設給食の特徴
 - 2 高齢者福祉施設給食の実際
 - E 事業所給食
 - 1 事業所給食の特徴
 - 2 事業所給食の実際

第1章 給食の概念

小学校・中学校等における学校給食、病院等医療機関における入院時食事療養、保育所・養護老人ホーム等における福祉施設給食、会社・工場等における事業所給食など、給食施設のあり方は、対象や規模、目的などにより多岐にわたっている。給食管理論では、こうした施設の給食目的を達成するために栄養・食事管理、調理管理、施設・設備管理、組織・人事管理、原価管理および事務（帳票）管理などを適切に運営することによって、衛生的で栄養的な食事を利用者（喫食者）の嗜好性を考慮しながら、経済的に提供するための「給食管理」の理論と技術を学ぶものである。

近年、わが国の給食施設においては、新陳代謝理論の導入、コンピュータの活用および利用者の健康志向の高まりへの対応などによって、給食管理業務の高度化・専門化がはびかれてきている。しかし、このような情勢の下にあっても、各給食施設がそれぞれの給食目的に沿って経営や運営を円滑に遂行するためには、給食組織を確立させるとともに栄養・食事管理などの職能が必要なことに変わりはない。

栄養士・管理栄養士は、給食施設における給食管理者としての職務の遂行が求められる。有能な給食管理者としての栄養士・管理栄養士がめざすものとは、給食を円滑に行うために必要とされる多様な管理能力、適時・適切なリーダーシップ、利用者から高い評価と給食目的の実現である。現在、新卒の栄養士・管理栄養士の主たる就業領域は各種給食施設であることを想起すると、栄養士免許取得のために学ぶ教科科目においては給食管理論は、卒業後の栄養士業務に直結する重要な科目であるといえる。

A 給食の定義と目的

『給食経営管理用語辞典』（日本給食経営管理学会監修）では、給食管理の実施プロセスにおいて、食事を提供するところおよび調理の特定単位には、学校、病院、福祉施設および事業所など、存在する。

給食とは、「学校、病院、福祉施設および事業所などにおいて人に対して継続的に提供される食事の調理過程および食事そのものなどの飲食店でも食事を多数提供しているが、利用者が不特定

実力養成のための 給食管理論

編集 芦川修貳 田中 寛

執筆 芦川修貳 伊澤正利
 稲毛順子 今泉博文
 金澤敏子 祿原能子
 須永将広 田中延子
 田中 寛 調所勝弘
 登坂三紀夫 永井 豊
 野原健吾 服部富子
 藤井 茂

表4-2 調理機器の種類と用途

用途	機器名	機能
皮切 むき 用	フードカッター	野菜類、肉類、魚類などをみじん切りにする機械
	スライサー	食品を薄切りにする機械
	ミートチョッパー	肉挽き機
	合成調理器	野菜の切刻から肉挽きまでこなせる万能調理機
混ぜ 合用	フードプロセッサー	野菜の切刻から肉挽きまでこなせる万能調理機
	ミキサー	フードカッターとミキサーの機能をあわせもつ機械
洗 浄	野菜洗浄機	食品の搾搾、混ぜ、練り合わせ、泡立てなどを行う機械
	ドア（ボックス）型食器洗浄機	野菜の表面に付着したゴミ、泥などを洗い落とす機械
	連続食器洗浄機	箱型の洗浄槽に設置された洗浄ラックに入れた食器を、ドアを開閉し出し入れて洗浄する機械
	コンベヤー型食器洗浄機	コンベヤーで食器を運送し、入口から出口まで移動する間に洗浄工程を終了することができる機械
煮 炊 用	食缶（器具）洗浄機	食器以外の食缶、鍋類、器具類などの専用洗浄機で、食器洗浄機より洗浄圧が高くて洗浄ポンプの圧力も強い洗浄機
	回転釜	ハンドルで回転させることができる多目的用途の釜
	ティルティングパン（ブレイジングパン）	底が平たく浅い角型で、回転釜と同様の多目的用途の回転鍋
	スチームケトル	蒸気二重釜でスープ類や煮込みに用いる機械
レ ン ジ 類	ガスレンジ	上面にコンロやグリルが配置され、下部にオーブを備えた万能レンジ
	電子レンジ	マイクロ波によって食品を内部から急速加熱する機械
	テーブルレンジ	レンジの上面だけを開け取り付けたテーブル型の加熱器
	ローレンジ	寸胴鍋に適合するテーブルレンジの背が低いもの
焼 き 用	コンベクションオープン	庫内のファンによる強制対流式の多段型オープン
	スチームコンベクションオープン	コンベクションオープンにスチーム機能を加えたオープン、空気加熱、蒸気加熱、空気+蒸気加熱の3つの基本機能を有す機械
	オープン	移動する前扉のコンベヤーに食品を並べ、上下から高温の空気を噴射して急速に加熱が可能なオープン
	ジェットオープン	熱源から放出される赤外線によって、魚類や肉類を直火焼きにする機械
蒸 げ 用	フライヤー	熱源で一定温度に加熱制御された食用油が入った深い油槽を備えた機械
	連続フライヤー	油槽中に食品が移動するコンベヤーを備えた機械
	スチーム	蒸気の凝縮熱を利用して食品を蒸す機械
	連続炊飯機	二段または三段に、縦に積み重ねた炊飯機
給 食 器 用	炊飯機	計量から洗米、浸漬、加水、炊飯、蒸らしまでの炊飯工程を連続して行う機械
	食器消毒乾燥機	洗浄後の食器を格納し、消毒・乾燥させ保管する機械

る組織であり、指揮・監督が容易で統制がとりやすいとされ、ライン組織を円滑に運営するためには、管理者が業務に精通していなければならない。

現在、特定給食施設などの給食部門の組織には、このころが多い。

ファンクショナル組織（図5-2）とは、1人の職員が業務から、それぞれの職能範囲に応じて指示・命令を受ける。管理・監督者が有する専門技術を最大限に活用するシステムに混乱が生じやすく、統制が行き届かないなどの欠点がある。

特定給食施設などの給食部門の組織では、栄養士である栄養管理係長が栄養士などの部下を使って行う栄養管理業務を監督し、調理師である調理長は調理師等調理作業従事者を使って行う調理作業を監督している。ファンクショナル組織では、栄養管理係長も調理長も互いに栄養士や調理師などに命令・指示を行うことができる。

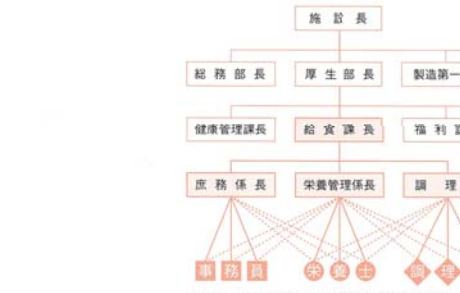


図5-2 ファンクショナル組織（給食組織例）
 〔芦川修貳ほか編：栄養士のための給食計画論、p.11、学建書院、2015〕



給食とのかかわり

- 給食および食育のかかわり
- ①食事は、清潔な明るい環境の下で食べることの大切さを理解する。
 - ②食事を抜かそうって食べることにより、子どもの健全育成をはかる。
 - ③ランチルームを設置するなど、心豊かな楽しい食事ができるように配慮する。
 - ④保育所給食を通じて、望ましい食習慣、生活習慣の育成をはかる。
 - ⑤健康づくりのための栄養・運動・休養のバランスが整った食事、生活行動、安全行動の習慣化をはかる。
 - ⑥留でそうって食事をすることによって、子どもの社会性を育てる。
 - ⑦年長児では、給食当番などを通じて役割分担や友人への思いやりの大切さの理解をはかる。
 - ⑧自然や社会の事象についての興味や関心を育て、それらに対する豊かな心構えや思考力の基礎を培うこと。
 - ⑨自家菜園などを通して、子どもの健全育成をはかる。
 - ⑩クッキーづくりなど調理体験を通して、「食」への関心を高める。
 - ⑪食事を通じて、食べ物の種類や食品が買えられるよう指導する。
 - ⑫生活の中で、言葉への興味や関心を育て、喜んで話したり、聞いたりする態度や豊かな言葉遣いを養うこと。
 - ⑬年長児では、紙芝居、絵本などの教材を通じて、食べ物や栄養のことを指導する。
 - ⑭食事のときの挨拶の励行を指導する。
 - ⑮行事食などを通して食文化に触れさせ、感性の育成をはかる。
 - ⑯性を育て、創造性の芽生えを培うこと。
 - ⑰地域における高齢者などとの交流を通して、思いやりの心を育てる。

などの推進に貢献している。

▶食育の実際

- ①食物（栄養）と健康とのかかわりの大切さの理解を促す
 身体を大きくしたり背や歯を丈夫にしたりするために、また、しなやかで活発な身体活動を行うためには、食べ物が密接にかかわっていることの理解に導く教育を実施する。これらの教育は、偏食が健全な成長や健康的な生活の障害になることなどをはじめ、食べ物の大切さを平易な内容で、わかりやすく教えることに配慮する必要がある。
- ②食生活についての理解を促す
 食べ物の材料となる野菜などを園庭の菜園で栽培する。また、調理保育などで食べ物の調理に参加させる。給食当番として調理された料理の配食や後片づけなどを通じて、経験的、体験的に食生活についての理解が深められるようにする。
- ③食品や料理の名前を覚えることを促す
 幼児期の食育では、食品の名前や分類、料理の名前などを覚えさせることから始まる。食品や料理の名前を覚えさせることは、その後の食育を円滑