

給食経営管理論

実践に役立つ給食運営と栄養管理の基本

◆ 序	赤尾 正
-----------	------

I部 コア・カリキュラム

第 1 章 給食の概念とシステム 14

1 給食の概要	15	2 給食システム	19
A 給食の意義と目的	15	A 給食システムの概念	19
B 健康増進法における特定給食施設	15	B トータルシステムとサブシステム	21
● チェック問題			
		目で見える給食現場 ① 給食システム～クックチルシステム	26

第 2 章 給食のオペレーション（食材料管理・生産管理） 27

1 食材料	28	2 生産（調理）と提供	31
A 食材料の選択	28	A 給食のオペレーションシステム	31
B 購買と検収	28	● チェック問題	
C 食材料の保管・在庫管理	29	目で見える給食現場 ② 発注、検収、在庫管理（棚卸し）	
		③ 代表的な生産・提供システム	
		35	
		36	

第 3 章 生産・提供管理 38

1 生産管理	39	2 提供管理	42
A 生産計画（調理・作業工程、人員配置）	39	A 配膳・配食における精度管理と配膳・配食システム	42
B 生産性とその要因	41	B 食事環境の整備	43
● チェック問題			
		目で見える給食現場 ④ 給食施設の業務：下処理、盛りつけと効率化	46

第4章 品質管理

47

- 1 給食経営における品質と品質管理の意義 48
 - A 給食における品質の定義（設計品質、適合品質、総合品質） 48
 - B 品質管理とPDCAサイクル 49
- 2 給食の品質基準と献立の標準化 49
 - A 給食の品質基準 49
 - B 献立の標準化 49
- 3 調理工程と調理作業の標準化 50
 - A 調理工程の標準化 50
 - B 調理作業の標準化 51
 - C 作業の分析と標準化 51

- 4 大量調理の特性の理解と大量調理機器を活用した品質管理 52
 - A 大量調理の特性 52
 - B 大量調理機器と品質管理 52

● チェック問題

-  ⑤ 大量調理施設の機器の理解 55

第5章 HACCPに準じた安全・衛生管理

57

- 1 給食におけるHACCPの運用 58
 - A HACCP（危害分析重要管理点）システム 58
 - B HACCPに基づく衛生管理 58
- 2 衛生教育 60
 - A 食中毒予防の原則 60
 - B 給食従事者などへの衛生教育 61

- 3 安全・衛生のための施設と設備 61
 - A 厨房（調理室）の関連設備 61
 - B 施設・設備のレイアウト 64

● チェック問題

-  ⑥ HACCPに準じた衛生管理 68

第6章 大量調理施設衛生管理マニュアル

69

- 1 安全・衛生の概要と運用 70
- 2 大量調理施設衛生管理マニュアル 70
 - A 原材料の受入れ・下処理段階における管理 70
 - B 加熱調理食品の加熱温度管理 71
 - C 二次汚染の防止 71
 - D 原材料および調理済み食品の温度管理 73

- E 施設設備の管理と調理従事者の衛生管理 74
- F 衛生管理体制の確立 76
- G 点検記録簿等 77

● チェック問題

-  ⑦ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の運用 79

第7章 事故・災害時対策

80

- 1 事故の状況と対応** 81
 - A 食中毒 81
 - B 異物混入 82
 - C 誤配膳 83
 - D 食物アレルギー対応 83
- 2 危機管理対策：インシデント、アクシデント管理の意義** 84
 - A インシデント 84
 - B アクシデント 85
- 3 災害時の給食の役割と対策の意義** 85
- 4 災害時のための貯蔵と献立** 86
 - A 貯蔵品物と保管場所 86
 - B 災害時献立 86
 - C 備蓄方法 86
 - D 避難所における食事提供の栄養参照量 86

● チェック問題



- ⑧ 事故・災害時対応 92

第8章 給食経営の概要とマーケティング

93

- 1 給食経営の概念と組織** 94
 - A 経営管理の機能と展開 94
 - B 組織の構築と関連分野との連携 94
 - C 給食運営業務の外部委託 95
- 2 給食とマーケティング** 97
 - A マーケティングの原理 97
 - B 給食におけるマーケティングの活用 99
- 3 給食の資源と管理** 99
 - A 給食経営の資源 99
 - B 給食の原価構成と収支構造 100
 - C 給食運営における人的資源 102
 - D 給食従事者の教育・訓練 102

● チェック問題



- ⑨ 収益管理 (FL コスト) と調理従事者の確保 105

第9章 栄養・食事管理

106

- 1 食事の計画と実施** 107
 - A 利用者の身体状況、生活習慣、食事摂取状況の把握 107
 - B 給与エネルギー量と給与栄養素量、食事形態の計画 108
 - C 食品構成表、献立作成基準の意義 111
 - D 献立の役割、機能 113
 - E 個別対応の方法 114
 - F 適切な食品・料理選択のための情報提供 114
- 2 食事計画の評価、改善** 115

● チェック問題



- ⑩ 給食施設の業務：給食管理ソフトを活用した献立作成 117

第10章 給食施設の特徴と役割・関連法規

118

1 医療施設	119	4 障害者福祉施設	132
A 医療施設の特徴	119	A 障害者福祉施設の特徴	132
B 管理栄養士・栄養士の配置	119	B 管理栄養士・栄養士の配置	132
C 給食システムの特徴	119	C 財務管理	132
D 財務管理	122		
2 高齢者・介護福祉施設	124	5 学校	132
A 高齢者・介護福祉施設の特徴	124	A 学校給食の目標	132
B 関連法規	125	B 管理栄養士・栄養士の役割	134
C 管理栄養士の役割	127	C 学校給食の関連法規	135
3 児童福祉施設	130	6 事業所	136
A 施設の特徴	130	A 給食の意義・目的	136
B ガイドライン	130	B 関係法規	137
C 管理栄養士・栄養士の配置	130	C 事業所給食の特徴	137
		● チェック問題	
		目で見える給食現場	
		⑪ 食事提供業務の実際	143
		⑫ 戦略的な給食サービス	143

Ⅱ部 実践

第11章 医療施設での栄養・食事管理の実際（一般食）

146

1 食事の計画と実施	147	2 食事計画の評価、改善	157
A 利用者の身体状況、生活習慣、食事摂取状況の把握	147	A 食事計画の評価、改善方法	157
B 給与エネルギー量と給与栄養量、食事形態の計画	148	B 評価方法および評価項目	157
C 食品構成表、献立作成基準の意義	150	C 改善	158
D 献立の役割、機能	152	3 安全・衛生管理	160
E 個別対応の方法	154	A 大量調理施設衛生管理マニュアル	160
F 適切な食品・料理選択のための情報提供	157	● 実習課題	

第12章 特定給食施設の給食経営管理

168

1 高齢者・介護福祉施設	169	3 学校	176
A 施設の概略	169	A 栄養・食事管理	176
B 施設における給食経営管理の実際	169	B 栄養給食実施基準	176
C 地域包括ケアシステム	172	C 学校給食の運営	176
2 児童福祉施設	173	D 学校給食業務の外部委託	177
A 体制づくり	173	E 学校給食衛生管理基準	178
B 児童福祉施設における食事提供の PDCAサイクル	173	4 事業所	178
C 地域や関係機関との連携	174	A 栄養・食事管理の実際	178
D アレルギー対応	174	B 事業所給食における食環境整備	179
E 財務管理	175		
F 給食の外部委託	176	● 実習課題	

第13章 事故・災害時対策の実際

186

1 事故・災害時対策の実際	187	3 災害時のための貯蔵と献立	194
A インシデント・アクシデントレポート	187	A 備蓄計画	195
B 防災の基本	189	B 献立計画	196
2 災害時の給食の役割と対策の意義	190	C 災害時の衛生管理	196
A 事故・災害時におけるBCP	190	D 災害時の栄養・食生活支援〔日本栄養士会 災害支援チーム（JDA-DAT）〕	197
B 施設別の災害対策のポイント	194		
		● 実習課題	

◆ 付録：関連基準	205
◆ 索引	217

Column

5S活動と品質管理	53	「事故は起きるもの」と考えて対策を講じる	187
一般的衛生管理プログラム〔PRP（またはPP）〕	60	災害・被害の想定	193
もしものときに備えて災害対応	89	命の水	197
職員食堂のメニューを決める ～ABC分析とPPM分析～	101	おかずが1品、熱源（ガス）があると栄養状態がよい	198
学校給食の安定運営の重要性	178		