

索引

数 字

4C	98
4P	98
5S活動	53

欧 文

A・B

ABC分析	101
AI (adequate intake)	108
BCM (business continuity management)	192
BCP (business continuity plan)	190
BMI	107

C・D

CS調査	99
DG (tentative dietary goal for preventing life-style related diseases)	108

E・F・G

EAR (estimated average requirement)	108
FLコスト	105
GLIM (global leadership initiative on malnutrition) 基準	119

H・I・J

HACCP	57, 68
IHフードカート	143
ISO9001	49
JDA-DAT	197

L・M・N

LIFE (long-term care information system for evidence)	125
MNA®-SF	170
NST (nutrition support team)	119

O・P・R

OFF-JT (off the job training)	103
OJT (on the job training)	103
PDCAサイクル	21, 49, 108
PL法	49
PP (prerequisite program)	60
PPM分析	98
PRP (prerequisite program)	60
RDA (recommended dietary allowance)	108

S・T

SD (self development)	103
SOWT分析	97
STP分析	97
THP	179
TT管理	51

U

UL (tolerable upper intake level)	108
---	-----

和文

あ

アイドルタイム	143
相見積もり方式	29
アクシデント	85, 187
アセスメント	175
アッセンブリーサーブシステム (方式)	32, 36
アレルギー	117
アレルギー情報	154
アレルギー食材の登録	155
アレルギー対応	174
安全・衛生管理	57

い

胃潰瘍食	120
------------	-----

委託	102
委託契約方式	97
委託方式	138
一次汚染	58
一般競争入札方式	29
一般的衛生管理プログラム	60
一般的な衛生管理に関する基準	59
異物混入	82, 189
医療保険制度	122
インカートクック	143
院外給食	121
インシデント	84, 187
インシデントレポート	84

う

ウイルス性食中毒予防の4原則	61
ウェットシステム	61
ウォールマウント工法	62
受払簿	30
売上高	100
運営管理責任者の役割	76

え

営業給食	15
衛生管理	57
衛生管理体制	76
衛生管理点検表	213
衛生管理に必要な書類およびマニュアル	164
衛生教育	60
栄養管理基準	19
栄養管理体制	119
栄養給食実施基準	176
栄養教諭	135
栄養ケア・マネジメント	125, 169
栄養サポートチーム	119
栄養士・管理栄養士配置規定	19
栄養指導員	18
栄養情報提供	181

栄養・食事管理	106	カミサリースystem	32	共同調理場方式	177
栄養出納表	158	粥のミキシング	56	業務継続計画	191
エネルギーの設定範囲	149	カレーライス物価	105	業務継続マネジメント	192
エネルギー分布	110	簡易栄養状態評価表	170	禁止食	117
嚥下調整食分類	129, 171	換気設備	64		
お		環境分析	97	く	
オーダーリングシステム	122	間接費	100	空調設備	64
汚染作業区域	64, 163	肝臓食	120	クックサーブシステム	31
オペレーションシステム	31	管理栄養士・栄養士の配置	16	クックチルシステム	26, 32
親子方式	176	管理栄養士・栄養士配置状況	20	クックフリーズシステム	32
温度管理	73	管理費契約	138	熊本地震	193
温度時間管理	51			グリストラップ	63, 79
か		き		け	
カートインタイプのスチコン	26	危害分析重要管理点	58	経営管理の5つの要素	94
介護	124	期間献立	114	原価	100
介護医療院	125	期間支払い金額	30	減価償却費	100
介護食品	129	危機管理対策	84	健康経営	137, 180
介護報酬	125	期首在庫金額	30	健康増進法	15
介護保険法	125	季節感のある食事	153	健康増進法における特定給食施設	18
介護保険法に基づく施設	169	基礎代謝量推定式	110	健康な食事・食環境	180
介護老人保健施設	125	喫食量	157	健康日本21（第三次）	16
階層別教育・訓練内容	102	キッチンカー	92	原材料	70
外部委託	95	期末在庫金額	30	原材料および調理済み食品の 保存方法	29, 161
（学校）	177	給食	15	原材料生産性	41
（児童福祉施設）	176	給食管理ソフト	117, 152, 158	原材料等の保管管理マニュアル	71
加工度	28	給食システム	19	原材料の取り扱い等点検表	206
加工費	28	給食施設	14, 118	検収	29, 35
ガス	63, 198	給食のオペレーション	27	検収の記録簿	205
学会分類2021（食事）早見表	128	給水設備	63	検食	75, 157, 159
学校栄養職員	135	給湯設備	63		
学校給食	132, 176	給与栄養素量	108	こ	
学校給食摂取基準	176	給与栄養目標量	111, 170	高血圧症食	120
学校給食センター方式	177	給与栄養量	148	公助	190
稼働率	41	給与エネルギー目標量	110	公定価格	130
加熱調理食品	71	給与エネルギー量	108, 148	購入先	28
加熱調理食品の中心温度および 加熱時間の記録マニュアル	72	給与量・食材使用量調査	157	購入方式	29
カフェテリア方式	43, 139	教育・訓練	102	購買	28
壁	62	行事食	153	高齢者・介護福祉施設	124, 169
		共助	190	顧客満足調査	99

国際標準化機構	49	事業部制組織	95	食形態	127
固定費	100	自校給食方式	176	食材料	28
誤配膳	83	嗜好調査	157, 159	——発注量	29
個別対応	114	事故（衛生・物損・労働災害など） 対応	92	食材料費	29, 105
雇用形態	102	自己啓発	103	食事介助	172
コラボヘルス	180	事故・災害時対策	80, 186	食事環境の整備	43
コンクリートベース工法	62	脂質異常症食	120	食事管理	106
献立管理	170	自助	190	食事教育	157
献立計画	154	自助食器	129	食事形態	108, 149
献立作成	117, 176	次世代調理器	55	食事せん規約	149
献立作成基準	113, 139, 152	施設設備の管理	74	食数管理	122
献立の標準化	49	自然災害（地震・水災害等）BCPの フローチャート	192	食単価契約	138
献立分析	42	下処理	46, 70	食中毒	81, 188
コンベンショナルシステム	31	実動作業システム	21	食中毒予防	60
さ		児童自立支援施設	131	食堂加算	122
災害関連死	196	児童心理治療施設	131	食堂スペース	43
災害時献立	88	児童福祉施設	130, 173	食堂配食	43
災害時対応	92	児童福祉法	130	食堂配膳	43
災害時等の配膳方法	204	児童養護施設	131	職能組織	95
災害時備蓄食品	88	指名競争入札方式	29	職場外教育	103
細菌性食中毒予防の3原則	61	収益管理	105	職場内教育	103
サイクルメニュー	114	従事者等の衛生管理点検表	213	食品受払簿	30
在庫管理	30, 35	集団給食	15	食品群別荷重平均成分表	112, 151
財務管理	122, 175	主作業	41	食品構成表	111, 150
先入れ先出し（法）	30, 35	主体作業	41	食品の加熱加工の記録簿	207
作業区域	64	準清潔作業区域	65	食品分類	150
作業工程（表）	39	旬の食材	153	食品保管時の記録簿	210
作業指示書	39	障害者総合支援法	132	食物アレルギー	83
作業分析	41	障害者福祉施設	132	助産施設	131
サテライトキッチン	32	使用食品量	158	食缶配膳	43
サブシステム	21	使用水	72	食器洗浄	55
残菜調査	157	使用水の点検表	209	人員構成表	110
残菜率	115	情緒障害児短期治療施設	131	人員配置	39
残食率	115	消毒液	160	真空調理	32, 36
し		情報提供	157	人件費	100, 105
次亜塩素酸ナトリウム	70, 160	照明	43	人材育成	102
支援システム	21	照明設備	64	人事考課	103
事業所給食	136, 179			心臓疾患食	120
				腎臓食	120

身体活動レベル別に分類	147	大量調理機器	52	て	
人的資源	102	大量調理施設衛生管理マニュアル	69, 79, 160, 205	手洗い	68, 71, 79
す		多機能調理器	55	手洗い設備	64
水圧式洗米機	55	卓上媒体	181	手洗いの方法	162
随意契約方式	29	多職種連携	129	提供管理	38
推奨量	108	棚卸し	30, 35	提供方式	139
脾臓食	120	単一定食方式	43, 139	停電時を想定した給食の配食訓練	204
推定エネルギー必要量	108, 110	単価契約方式	29	出入口	63
推定平均必要量	108	断水時の対策	200	テーブル間の通路	43
スチームコンベクションオープン	26, 36, 55	単独調理場方式	176	適合品質	48
スマートミール	180	ち		デリバリー方式	177
スマイルケア食	129	地域包括ケアシステム	172	てんかん食	120
せ		中央配膳（方式）	43, 122	電気	63
正規雇用	102	厨房	61	点検記録簿	77
清潔作業区域	65	厨房面積	66	天井	63
生産計画	39	調理器具	71	と	
生産性	41	調理器具の点検表	209	糖尿食	120
生産・提供管理	38	調理工程	39	トータルシステム	21
生鮮食品	28	調理工程の標準化	50	トータルヘルスプロモーション	179
製造物責任法	49	調理後直ちに提供される食品以外の 食品の取り扱い手順	74	特定給食施設	18
セグメンテーション	97	調理後の食品の温度管理に係る 記録の取り方	211	特定給食施設における栄養管理に 関する指導・支援について	19, 214
設計品質	48	調理作業の標準化	51	特別食加算	122
摂取状況	115	調理施設の点検表	212	特別治療食	119
設備生産性	41	調理室	61	特別メニュー	124
セルフサービス	42	調理従事者の衛生管理	74	都道府県による指導	19
先天性代謝異常症食	120	調理等における点検表	208	ドライ運用	62
セントラルキッチンシステム（方式）	32, 37	直営方式	137	ドライシステム	61
そ		直接費	100	取るミング	79
総合品質	48	貯蔵食品	28	トレイメイク	46
組織の階層化ピラミッド	94	直系参謀組織	95	とろみ早見表	171
ソフト食	171	直系組織	95	な・に	
損益分岐点	100	治療食	120	生野菜・果物の消毒液の作り方	160
た		治療乳	120	南海トラフ巨大地震	193
ターゲティング	98	つ		二次汚染	58
代替料理	155	痛風食	120	二次汚染の防止	71
耐容上限量	108	使い捨て手袋	68	——詳細な作業手順	73

日本人の食事摂取基準	107	ふ	マーチャンダイジング	99	
入院時食事療養費	122	ファンクショナル組織	95	マイクロ波方式再加熱	36
入院時生活療養費	122	フードコスト	105	マクロ環境	97
ニュークックサーブ	143	フェーズに応じた栄養・食生活支援活動	196	窓	62
ニュークックチルシステム	32, 36	福祉型障害児入所施設	131	マトリックス組織	95
乳児院	131	複数献立方式	139	満足度調査	115
妊娠高血圧症候群食	120	複数定食方式	43	み・む・も	
は		福利厚生	137	ミールラウンド	171
ハーフセルフサービス	42	付随作業	41	ミキサー	56
バイキング方式	43	付帯作業	41	ミクロ環境	97
排水設備	63	プラストチラー	26	無菌食	120
配膳システム	122	ブリッジ工法	62	目安量	108
配膳・配食システム	42	フルサービス	42	目標量	108
発注	35	ブレンダー	56	や・ゆ・よ	
発注量	29	プロジェクトチーム	95	約束食事せん	121
パブリシティ	99	分煙対策	43	床面積	43
パントリー配膳	43	分散配膳	43	ユニットケア	171
パントリー配膳方式	46	へ		要配慮者	86, 190
ひ		ベースマウント工法	62	幼保連携型認定こども園	131
非汚染作業区域	64, 163	ベルトコンベア式食器洗浄機	55	ら・り	
東日本大震災	193	ベルトコンベアによる盛りつけ	46	ライフライン	85, 196
非常時用献立提供の手順書	203	弁当配食	43	ラインアンドスタッフ組織	95
非正規雇用	102	変動費	100	ライン組織	95
備蓄食料品	195	ほ		ランニングストック	86
避難所	89, 198	保育所	130	リハビリテーション・機能訓練、 口腔、栄養の一体的取組み	127
避難所の栄養格差	198	防災	189	れ	
肥満症食	120	保健所	82	冷凍食品	28
ヒヤリハット	84, 187	ポジショニング	98	レイバーコスト	105
ヒューマンエラー	187	補助金制	138	レディフードシステム	31
病院栄養管理報告書	148	保存温度	30	ろ	
評価項目	157	保存期間	28	老人福祉法	125
病棟配膳方式	122	保存コスト	28	老人福祉法に基づく施設	169
品温測定	160	ま		労働者派遣	102
貧血食	120	マーケティング	93	労働生産性	41, 137
品質	48	マーケティングの4C	98	ローリングストック	86
——改善	48	マーケティングの4P	98		
——管理	47	マーケティングミックス	98		
——保証	49				