

序

一般社団法人日本給食経営管理学会では「給食」を、「特定集団を対象とした栄養管理の実施プロセスにおいて食事を提供する事、および提供する食事」と定義しています（『給食経営管理用語辞典』）。すなわち、給食は健康に資する栄養・食事管理の実践が背景にあります。

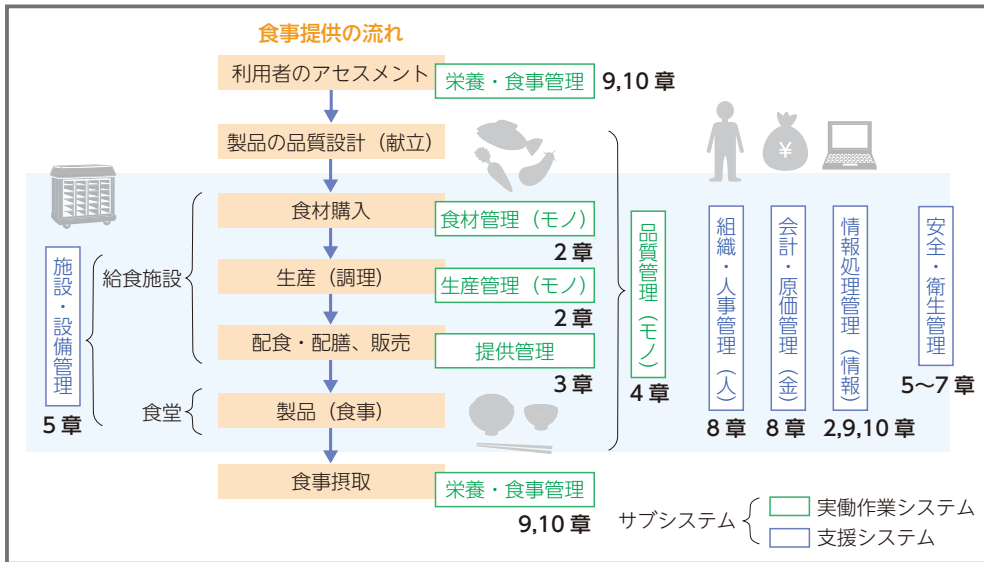
2002（平成14）年4月に施行された改正栄養士法では、管理栄養士業務が明確となりました。このなかで管理栄養士は、給食施設での経営観念が必要なことから、従来の管理栄養士課程における「給食管理」が「給食経営管理」に変更され、食材料費中心の費用管理から組織やマーケティングを含めた幅広い経営管理までが求められるようになっていきます。

また、2023（令和5）年の改正省令および改正医療情報告示では、医療機能情報提供制度の報告事項が見直され、「人員配置について報告することとされる、医療従事者の職種として厚生労働大臣が定めるもの」に、管理栄養士・栄養士が追加され、この改正により、医療現場における管理栄養士・栄養士の役割が明確に位置づけられることになりました。

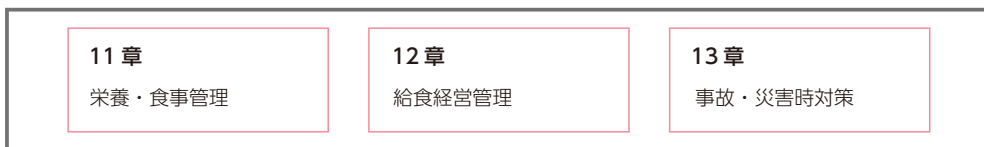
近年、世界情勢や円安などの影響により食材料費の高騰が続いています。また、人口減少やインバウンド需要の変化などにより、様々な産業で人材確保が困難な状況が顕在化し、高い賃金を設定しなければ人手を確保できず、継続する人件費の上昇が経営を圧迫する要因になっています。こうした背景から、給食施設では持続可能で適切な栄養・食事管理を実践することが強く求められています。効率化や合理化を進め、どのような生産システムを採用するか、栄養・食事管理、品質管理の質を担保しつつ経営管理とのバランスを検討し、人手が不足するなかでも職場での人材育成をどうしていくか、などの対策が重要となっています。本書ではこうした現場の課題も念頭に、給食経営管理に必要な基本知識を学ぶことを目指しています。

さて、本書の構成ですが、2部構成となっており、「Ⅰ部 コアカリキュラム」のコアカリキュラムは本書独自のものです。管理栄養士国家試験ガイドラインに準拠しつつ、給食施設での食事提供の流れと10のサブシステムとの関係を本書におけるコアカリキュラム（1～10章）の該当とあわせて次ページに示しました。これにより、食事提供の流れ（オレンジの部分）と実働作業システムおよび支援システムとの関係を見える化し、理解が深まるよう努めました。「Ⅱ部 実践」の11～13章では、特定給食施設での実践的な給食経営管理業務について、「Ⅰ部 コアカリキュラム」（1～10章）を踏まえ、「栄養・食事管理」「給食経営管理」「事故・災害時対

トータルシステム〈本書のコアカリキュラム〉(Ⅰ部：1～10章)



特定給食施設での実践(Ⅱ部：11～13章)



策」などに分類して、管理栄養士・栄養士業務の実際について理解を深める構成としました。Ⅰ部もⅡ部も給食経営管理分野の第一線で研究、教育、実践する研究者に執筆いただいています。

また、特定給食施設での管理栄養士・栄養士業務や食事提供の流れがイメージできるよう、各章末に「目で見える給食現場」というショート動画を視聴しながら学べるコーナーを設けました。これにより、学習意欲を高め、本書で学んだ内容が実際の給食経営や臨床、栄養教育等の現場でどのように実践されているかを理解できることと思います。貴重な動画の準備にあたっては大学や給食施設の関係者ならびに企業の皆様にご協力をいただきました。

最後に本書の出版に際し、多大なご尽力をいただいた株式会社羊土社ならびに編集部の田頭みなみ氏、杉田真以子氏に深く感謝申し上げます。

2025年10月

赤尾 正