

# 【給食経営管理実習】①

(2年秋学期(2コマ連続))

[伊澤 正利]

給食経営管理実習は、2年秋学期以降に実施される「**臨地実習**」の訓練のための授業と位置づけ、「**学校給食**」「**社員食堂**」「**入院患者など特定の集団**」に対して食事を提供する「**特定給食施設**」における**栄養管理の知識・技術を修得**することがねらいです。

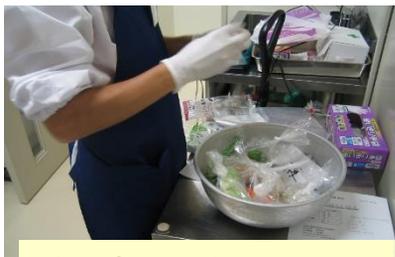
給食施設での栄養管理は、利用者の**栄養アセスメント**、**提供食事の計画**、**人事労務計画**、**食材の購入・保管**、**調理作業管理**、**食事提供サービス**および**衛生管理**などの**連携作業**によって営まれています。

**学内での給食経営管理実習**では、**食事計画**、**食材の購入**、**調理作業**、**食事提供の工程**を経験することによって**給食の計画**、**実施**、**評価の管理技術**を学びます。

食品学、栄養学、調理学、食品衛生学など**基礎的教科の集大成**として**給食を実践**します。

## 給食のできるまで (汚染作業区域) →

リーダーを中心に「朝礼」  
今日の献立・注意事項を伝達



検収室での検収作業  
検食用原材料を50g密封



下処理室で野菜(廃棄物除去)の下処理



下処理室で野菜の下処理(洗浄)



水圧式洗米機で洗米作業



下処理室で  
動物性食品(肉・魚)の下処理作業

## 給食提供の流れ (非汚染作業区域:準清潔作業区域) →



調味料の計量



調理室での仕込み(切裁)作業



調理室での加熱調理作業

# 【給食経営管理実習】②

給食提供の流れ（非汚染作業区域：準清潔作業区域）



ガス台での加熱調理作業

回転釜での加熱調理作業

フライヤーでの加熱調理(揚げ物)

出来上がりは中心温度計で中心温度(75℃以上で1分以上加熱)  
『大量調理施設衛生管理マニュアル』に基づいて確認

給食提供の流れ（非汚染作業区域：清潔作業区域）



盛付け台で主菜(さばのみそ煮)の盛付け作業



清潔作業区域でのデザート盛付け作業

手指の消毒、  
手袋の着用は必須!!  
作業には不便だが  
安全性を優先に  
効率的な作業計画

給食提供の流れ（非汚染作業区域：清潔作業区域）配膳作業



ごはんの盛付け配膳作業

温かいものは  
温かいうちに

一人前の重量  
を正確に

盛付け・配膳は  
手袋・マスクを  
着用



汁物の盛付け配膳作業

# 【給食経営管理実習】③

給食提供の流れ（非汚染作業区域：清潔作業区域）配膳サービス



給食の提供



カウンターサービス

**給食は、定刻に同時に多数の食事を提供します。  
緻密な時間管理が要求されます（試食タイム）**

家でもこんな風に  
食事が出来ると  
健康的な美しさ  
が  
つくられるかしら？

給食は食品の種類も多い  
し、栄養のバランスも良い  
から安心ね！



後片付けの作業も  
給食の一部

給食提供の流れ（汚染作業区域：洗浄作業）



器具の洗浄



食器の洗浄



食器洗浄機へ