



給食経営管理実習を通して「食べる楽しみ」を考える

健康栄養学部 長瀬 香織



管理栄養士として、病院、特別養護老人ホーム、地域包括支援センターを経て、現在も行政の低栄養予防の訪問栄養相談業務に携わっている。現場では給食経営管理及び栄養ケア・マネジメントの実務を経験した。教育の現場では、他大学の管理栄養士養成校を経て、2021年に健康栄養学部管理栄養学科に着任した。

(ながせ かおり)

担当教科は、「給食経営管理論Ⅰ」「給食経営管理論Ⅱ」「給食経営管理実習」「栄養ケア・マネジメント」、臨地実習関係授業、ゼミナール等である。給食経営管理は管理栄養士の業務の一つである「給食の運営・経営管理」の基礎を学ぶ授業である。この授業・実習で学んだことを臨地実習へと繋げ、将来の進路を考えるヒントになるよう学びを深めている。

1. 給食経営管理とは

1) 特定給食施設と管理栄養士の役割

管理栄養士の進路として、病院や高齢者施設、栄養教諭、行政、給食会社、スポーツ栄養、食品会社等がある。その中に、給食を提供する特定給食施設があり、「特定かつ多数の人に対して継続的に食事を供給する施設を言い、健康増進法に基づき、特定の集団に継続的かつ大量（1回100食以上または1日250食以上など）に食事を提供する施設で（学校、病院、福祉施設、事業所等）、適切な栄養管理が求められる施設。」と定められている。管理栄養士は特定給食施設において、給食のマネジメントを担い、給食に関する高度な知識と技術の修得が求められ、各施設での目的や対象者の特性に合った給食経営管理が必要とされる。特に、病院や高齢者施設では、管理栄養士による「栄養管理」と「給食経営管理」の2つの業務が効率的に連動することが求められている。管理栄養士養成課程のカリキュラムとして、給食経営管理論Ⅰ、Ⅱ、給食経営管理実習を学び、さらに、給食経営管

理の臨地実習（学外実習）で実践の学びを深める。

2) 給食の役割

給食は管理栄養士・栄養士による栄養管理をもとに、対象者の必要量、食品の質・量や組み合わせなどに配慮して提供される。給食の目的は、特定多数の人々の健康状態・栄養状態の改善・維持向上、QOL（生活の質：quality of life）の向上、健康の保持・増進、疾病の治癒・重症化予防に寄与するものである。また、給食には、対象者に適切な栄養情報・知識の提供、正しい食習慣の育成（食育）、食事環境の要素も含まれている。特に食事環境では、食事は楽しみであり、リラックスできる空間・時間であるため、居心地の良い空間や、食事をしながらコミュニケーションが取れる機会を作るなど、望ましい食事環境の整備が求められる。

2. 給食経営管理論Ⅰ、Ⅱの学び

Ⅰでは、特定給食施設における管理栄養士・栄養士の役割を理解し、給食の運営・計画を

適切に行う知識を修得する。対象者の給食の目標を明確にし、栄養アセスメントに基づき、栄養計画、献立作成、食材料管理、調理・生産、提供管理（配膳）、評価のプロセスを理解する。Ⅱでは、特定給食施設における管理栄養士に必要な「給食の運営」から「給食経営管理」へと展開できるマネジメント能力（経営資源管理、組織管理、人事・労務管理、原価管理、マーケティング、情報管理、危機管理等）を学習する。さらに、病院や高齢者施設等の管理栄養士を講師に招き、給食経営管理を通して現場での管理栄養士の役割・業務などに触れる機会も設けている。

3.給食経営管理実習～大量調理の学び～

2年生の秋学期の給食経営管理実習では、給食の臨地実習（給食の運営、給食経営管理）の「訓練の場」として位置付け、特定給食施設の定義・健康増進法に基づき、特定給食施設における管理栄養士の給食の実務を学ぶ。安全・安心な給食を提供するために、徹底した衛生管理のもとで大量調理を行う。実際の特定給食施設を想定し、給食を提供するための一連の「管理栄養士業務」を給食経営管理実習室で実践的に学び、給食の管理・運営の知識・技術を修得する。

実習では各班に分かれて、管理栄養士班が100食の献立や作業指示書・工程表、食器の選定、盛り付け図等を計画・作成する。その計画書をもとに、当日は、調理員班が下処理、調理、盛り付け、提供、洗浄を行う。管理栄養士班は厨房内や調理員の衛生検査を行い、開始時のミーティングでは管理栄養士班からの申し送りや衛生検査結果を共有し、その後、全員で手洗い、調理台の消毒を行い、管理栄養士班の指示のもと、いよいよ大量調理がスタートする。学生にとっては、初めての回転釜での調理やスチームコンベクションオーブンの操作、大鍋や大きなボールの扱いなどで戸惑いながらも、提供時間に向かって計画通りに作業を進める。調理の最後には料理ごと



盛り付けの様子

の中心温度や重量の測定・記録をし、盛り付けを行う。



提供時の様子

主食（ご飯）、主菜（メインのおかず）、副菜、汁物、デザートまでを提供時間までに、衛生管理に配慮しながら調理をするため、当日は学生・助手・教員が一丸となつての作業となる。提供時間に無事に給食を提供でき、喫食者の「いただきます。」「美味しいね。」の声が聞こえると、学生達も安心した表情となる。また、フードサービスの係では、食堂入口で食券の回収、席への案内、テーブルの消毒などの食事環境の担当も経験する。管理栄養士班の準備として、給食とともに喫食者に配布する「給食メモ」、一週間前から掲示する「給食のポスター」、無料の「食券」も作成し、運営・管理している。管理栄養士班は順次回ってくるため、全ての学生が管理栄養士の担当実務を学習する。喫食者にはアンケート（給食の評価）を付けてもらい、実習の最後の報告会で、喫食者の満足度や給食の評価、反省点などのまとめをパワーポイントで共有し、振り返りをする。

今年度の大量調理も怪我もなく無事に終了できた。予算内に作成する献立や大量調理は大変だったが、学生からは「大変だったけど楽しかった。」の声もあり、給食の基礎を学ぶだけでなく、給食を通して「食べる楽しみ」や「大量調理の楽しみ」、「食べる場の役割・重要性」に触れることができた。3年生になると臨地実習が始まり、学外の学びが今後の進路にも大きく影響するため、どんな管理栄養士・進路を目指すのか楽しみである。



皆で試食の様子(美味しいね！)