

2025年度 授業コード: 23105200

授業科目	*給食計画論				実務家教員担当科目	○					
単位	2	履修	必修	開講年次	2	開講時期	前期				
担当教員	永田 純美										
授業概要	給食とは、特定多数人に対して、栄養・衛生・嗜好・経済面等に配慮した食事を継続的に供給することによって、対象者の健康や福利に貢献することである。そのためには、対象となる人や集団を的確に把握し、それぞれの特性に応じた栄養・食事管理をおこなうことが重要であり、また、給食にかかわる人、食材料や設備等の物、環境等の安全面、経済面について総合的に判断し、最大効果をあげるようマネジメントすることが必要である。実務家教員として、実際の給食現場でのマネジメントについて解説を加えながら、給食経営管理に求められる給食の計画・生産（調理）・サービス・評価にかかわる基本的な知識について講義する。また、関係法令や行政指導との関連についても解説する。										
授業形態	対面授業			授業方法							
<b>学生が達成すべき行動目標</b>											
標準的レベル	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 特定給食施設における給食の概念を説明できる。(DP1-2, DP3-1)</li> <li>2. 給食経営管理における栄養士・管理栄養士の役割を説明できる。(DP1-2, DP3-1)</li> <li>3. 給食経営管理における栄養・食事管理の計画が説明できる。(DP1-2, DP2-1, DP3-1)</li> <li>4. 給食経営管理における、食材料管理、生産管理、衛生管理、施設・設備管理などの業務内容を説明できる。(DP1-2, DP2-1, DP3-1)</li> <li>5. 特定給食施設に関連する関係法規を説明できる。(DP1-2, DP3-1)</li> </ol>										
理想的レベル	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 給食経営管理における各業務を計画・実施・評価の各観点から説明できる。</li> <li>2. 栄養・食事管理における「日本人の食事摂取基準」の活用方法が説明できる。</li> </ol>										
<b>評価方法・評価割合</b>											
評価方法		評価割合（数値）			備考						
試験		95									
小テスト		5									
レポート											
発表（口頭、プレゼンテーション）											
レポート外の提出物											
その他											
<b>カリキュラムマップ（該当DP）・ナンバリング</b>											
DP1	○	DP2	○	DP3	○	DP4	-	DP5	-	ナンバリング	NT22001J
<b>学習課題（予習・復習）</b>										1回の目安時間（時間）	
講義内容の予習・復習										4	
<b>授業計画</b>											
第1回	テーマ：給食の概要 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 特定給食施設の定義、給食の目的について解説する。</li> <li>2. 健康増進法に規定される行政指導および特定給食施設の栄養管理基準を解説する。</li> </ol>										
第2回	テーマ：特定給食施設の特徴と栄養士・管理栄養士の役割										

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 特定給食施設の特徴と配置状況について解説する。</li> <li>2. 特定給食施設における栄養士・管理栄養士の役割と配置規定を解説する。</li> </ol>
第3回	<p>テーマ：栄養・食事管理①</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 特定給食施設における栄養アセスメントの流れについて解説する。</li> <li>2. 給食管理における日本人の食事摂取基準 2025 年版の活用と運用について解説する。</li> </ol>
第4回	<p>テーマ：栄養・食事管理②</p> <p>特定給食施設における給与栄養目標量の設定について解説する。</p>
第5回	<p>テーマ：栄養・食事管理③</p> <p>食品群別荷重平均成分表および食品構成について解説する。</p>
第6回	<p>テーマ：栄養・食事管理④</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 栄養補給法について解説する。</li> <li>2. 特定給食施設における献立作成基準について解説する。</li> <li>3. 献立作成基準をもとにした献立の立案について解説する。</li> </ol>
第7回	<p>テーマ：栄養・食事管理⑤</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 栄養教育の目的について解説する。</li> <li>2. 栄養・食事管理の評価・改善方法を解説する。</li> </ol>
第8回	<p>テーマ：食材料管理</p> <p>食材料の購入計画、発注・検収・保管、在庫管理、食材料管理の評価方法について解説する。</p>
第9回	<p>テーマ：生産管理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 作業指示書、作業工程表について解説する。</li> <li>2. 給食における調理システムについて解説する。</li> <li>3. 生産性について解説する。</li> </ol>
第10回	<p>テーマ：提供管理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配膳方式について解説する。</li> <li>2. 生産・提供システムについて解説する。</li> </ol>
第11回	<p>テーマ：安全・衛生管理①</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 安全・衛生管理の意義と目的について解説する。</li> <li>2. HACCP システムについて解説する。</li> </ol>
第12回	<p>テーマ：安全・衛生管理②</p> <p>大量調理施設衛生管理マニュアルについて解説する。</p>
第13回	<p>テーマ：安全・衛生管理③</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 危機管理対策について解説する。</li> <li>2. 安全・衛生管理の評価について解説する。</li> </ol>
第14回	<p>テーマ：施設・設備管理</p> <p>特定給食施設における施設・設備の構造と設計について解説する。</p>
第15回	<p>テーマ：事務管理・情報管理</p> <p>特定給食施設における帳票類の種類とその整備・管理について説明する。</p>
テキスト	<p>サクセス管理栄養士講座「給食経営管理論」（第一出版）</p> <p>「日本人の食事摂取基準 2025 年版の実践・運用」（第一出版）</p>

	「管理栄養士・栄養士必携」（第一出版） 必要に応じて関係資料を配布する。
参考図書・教材 ／データ ベース・ 雑誌等の 紹介	「給食施設のための献立作成マニュアル」（医歯薬出版） 「日本人の食事摂取基準（2025年版）」（第一出版）
課題に対するフィードバックの方法	1. 小テストの正答を公開する。 2. 小テストは評価後、返却する。
学生へのメッセージ・コメント	栄養士・管理栄養士が給食施設において行う基本的な業務を学ぶ科目です。2年後期開講の給食経営管理実習Ⅰの準備科目であり、3年生後期の臨地実習Ⅰの要件科目でもあります。 復習を行い、給食運営に関する基本事項の理解を深め、実践に活用できるようにしましょう。