

目次

序文

第1部 給食マネジメントの基本

第1章 給食のマネジメント 松月弘恵 1

1 給食 2

- 1 給食の概念 2
- 2 給食の目的 2

2 給食施設 3

- 1 特定給食施設 3
- 2 その他の給食施設 3

3 特定給食施設の概要と法規 4

- 1 各種特定給食施設と関係法規 4
- 2 管理栄養士・栄養士の配置規定 4
- 3 特定給食施設が行う栄養管理 8

4 給食における経営管理（マネジメント）の動向と課題 9

- 1 給食における経営管理（マネジメント）の動向 9
- 2 給食の経営資源と課題 11

5 管理栄養士・栄養士の役割 13

- 1 給食施設における管理栄養士・栄養士の役割 13
- 2 食関連の産業における管理栄養士・栄養士の役割 13

6 給食マネジメントシステム 14

- 1 栄養管理の基盤となる給食マネジメント 14
- 2 給食マネジメントシステム 14

第2章 給食における経営管理の基本 高城孝助，石川秀憲 17

1 給食経営とは 18

- 給食経営・経営管理の特性 18

2 経営管理と経営組織 18

- 1 経営と経営管理 18
- 2 経営組織 20
- 3 経営管理のプロセス 26
- 4 計数管理 27
- 5 人事管理 35

3 コントラクトフードサービス 42

- 1 コントラクトフードサービスとは 42
- 2 コントラクトフードサービスの広がり 43
- 3 委託契約 43

第3章 情報管理 高城孝助 51

1 マーケティングの基本 52

- 1 マーケティングの定義 52
- 2 マーケティングの機能 52
- 3 給食におけるマーケティング 53
- 4 顧客を知ることがマーケティングの出発・原点 55

2	フードビジネス（外食・内食・中食）	60
1	外食市場	61
2	内食市場	61
3	中食市場	62
4	食市場全体	62
3	顧客情報管理	63
1	顧客とは	63
2	顧客情報の範囲	63
3	顧客情報の活用	63
4	個人情報の保護	64
第2部 給食マネジメントの展開		
第4章	栄養・食事管理	松月弘恵 65
1	栄養管理の展開	66
1	給食施設における栄養管理の意義と目的	66
2	栄養管理計画 ー栄養・食事アセスメントと給与栄養目標量の設定ー	66
3	栄養教育計画	68
2	食事計画の展開	69
1	食事計画	69
2	献立計画	69
3	品質管理	70
1	給食の品質	70
2	給食の品質管理と品質保証	73
4	栄養・食事管理の評価	74
1	利用者の栄養状態の評価	74
2	給食システムの評価	74
3	総合評価	75
第5章	メニュー管理	三好恵子 77
1	給食におけるメニュー	78
1	給食におけるメニューとは	78
2	給食メニューの機能	79
2	メニューのマーチャライジング	79
1	利用者の条件	79
2	メニュー開発	80
3	メニューの販売促進；イベントメニューの提供	82
4	販売価格の設定	82
3	給食におけるメニュー管理の展開	83
1	メニュープランニングの実際	83
2	献立の作成	87
4	メニュー管理の評価	91
1	メニューの評価項目	91
2	メニュープランニングの評価	91

第6章 食材管理	吉野知子	93
1 食材管理の概要		94
1 食材管理の目的	94	
2 給食食材の条件	94	
3 食材管理業務の流れ	94	
2 食材の開発・流通		94
1 給食食材の種類	94	
2 保管条件別食品の種類	95	
3 加工食品別の分類	96	
4 流通	96	
3 食材の購入管理		96
1 食材の購入計画	96	
2 購入先の選定	97	
3 契約方法	97	
4 発注・検収		97
1 発注	97	
2 検収	98	
5 保管・在庫管理		99
1 保管管理	99	
2 在庫管理	99	
6 食材管理の評価		101
1 食材費の評価	101	
2 管理方法の評価	102	
第7章 生産管理	三好恵子	103
1 生産管理の基本		104
1 生産と生産管理	104	
2 給食マネジメントと生産管理	104	
3 生産管理の構造と給食マネジメントにおけるサブシステム	105	
2 給食におけるシステム化と生産管理		105
1 給食のシステム	105	
2 生産システムの種類と特徴	105	
3 調理作業工程の管理		111
■ 調理作業工程計画	111	
4 調理作業の標準化		114
1 調理作業の標準化の方法	114	
2 大量調理の品質管理	116	
5 配食・配膳の管理		120
6 洗浄・清掃作業の管理		120
7 給食における廃棄物処理		121
1 食品リサイクル法	121	
2 給食の食品ロス	122	
3 廃棄物処理	123	

8	生産管理の評価	123
1	品質の評価	123
2	生産性の評価	124
3	生産性向上のための要因分析	124
第8章 食事サービス管理		三好恵子 127
1	食事サービス管理	128
1	食事サービス管理と供食システム	128
2	供食システムの種類	128
2	食事サービスにおける精度管理	131
3	適温管理	131
4	食数管理	132
1	食数管理の重要性	132
2	食数の変動要因	132
3	仕込み食数の決定	133
4	計数管理	133
5	代金精算方式	133
1	給食の種類と代金精算方式	133
2	カフェテリア方式における代金精算方式	133
6	利用者サービス	134
1	食事環境の整備	134
2	栄養情報の提供	136
第9章 リスクマネジメント		佐々木ルリ子 139
1	リスクマネジメントの概要	140
1	リスクマネジメントと危機管理	140
2	給食におけるリスクマネジメント	140
3	リスクマネジメントとコンプライアンス（法令順守）	141
2	給食施設の衛生管理	143
1	衛生管理の意義と目的	143
2	給食施設における HACCP システムの運用	144
3	大量調理施設衛生管理マニュアル	146
4	衛生教育	151
3	各種事故と災害における危機管理	152
1	危機管理体制	152
2	給食施設における危機（事故と災害）の種類	153
3	事故対策	153
4	災害時対策	160
第10章 施設・設備管理		山部秀子 169
1	給食の施設・設備管理の概要	170
1	給食の施設・設備管理の目的	170
2	施設・設備管理と給食マネジメント	170
3	施設・設備管理の対象と範囲	170

2 給食の施設・設備計画 171

- 1 給食施設・設備の関連法規 171
- 2 給食システム計画 171
- 3 調理室の条件 174
- 4 施設・設備の設計 175
- 5 給食施設の機器 178
- 6 関連設備 180

3 施設・設備の保守管理 180**第3部 給食マネジメントの実際 —特性と実践—****第11章 病院給食** 佐藤敏子 185**1 概要** 186

- 1 意義・目的 186
- 2 現状, 医療を取り巻く環境と栄養管理 186
- 3 施設の分類 186
- 4 法的根拠 188
- 5 栄養部門の収支 188
- 6 栄養・食事管理 188
- 7 生産管理 194

2 病院給食の事例1 195

- 1 組織 195
- 2 栄養・食事管理 197
- 3 メニュー管理 199
- 4 生産管理 200
- 5 食事サービス管理 203
- 6 施設・設備管理 203
- 7 危機管理 203

3 病院給食の事例2 207

- 1 組織 207
- 2 栄養・食事管理 208
- 3 メニュー管理 210
- 4 生産管理 210
- 5 施設・設備管理 211
- 6 危機管理 213

4 管理栄養士・栄養士活動の課題と展望 214

- 1 新調理システムの導入に向けて 214
- 2 栄養管理とコストの問題 214
- 3 チーム医療における人材として 216

第12章 学校給食 神戸絹代 217**1 概要** 218

- 1 意義・目的 218
- 2 現状 218
- 3 学校給食の運営形態による施設の分類 220

- 4 法的根拠 221
- 5 給食費 223
- 6 栄養・食事管理 224
- 7 衛生管理 228

2 単独調理場方式の事例 228

- 1 施設概要 228
- 2 給食費 229
- 3 栄養・食事管理 229
- 4 メニュー管理 229
- 5 生産管理 232
- 6 施設・設備 232
- 7 食事サービス管理 234
- 8 危機管理 234

3 共同調理場方式の事例 235

- 1 施設概要 235
- 2 学校給食センターの組織 235
- 3 給食費 235
- 4 栄養・食事管理 235
- 5 メニュー管理 236
- 6 生産管理 237
- 7 食事サービス管理 240
- 8 施設・設備管理 240
- 9 危機管理 240

4 管理栄養士・栄養士活動の課題と展望 241

第13章 児童福祉施設給食 内田真理子 243

1 概要 244

- 1 意義・目的 244
- 2 現状 244
- 3 施設の種類 245
- 4 法的根拠 245
- 5 給食費 247
- 6 栄養・食事管理 247
- 7 栄養管理の評価 249
- 8 生産管理 252
- 9 危機管理 253

2 保育所給食の事例 253

- 1 組織 253
- 2 栄養・食事管理 254
- 3 メニュー管理 256
- 4 生産管理 259
- 5 施設・設備管理 261

3 管理栄養士・栄養士活動の課題と展望 261

第14章 高齢者福祉施設給食

影山光代 263

1 概要 264

- 1 意義・目的 264
- 2 現状 265
- 3 介護保険サービスの体系と種類 266
- 4 施設の種類と法的根拠 268
- 5 栄養・食事管理 273
- 6 栄養・食事サービスに関する収益 279

2 介護老人福祉施設（特別養護老人ホーム）の事例 281

- 1 組織 281
- 2 栄養・食事管理・評価 282
- 3 メニュー管理 283
- 4 生産管理 284
- 5 食事サービス管理 286
- 6 施設・設備管理 286
- 7 危機管理 286

3 管理栄養士・栄養士の活動と課題 288

第15章 事業所給食

平澤マキ, 佐藤愛香 289

1 概要 290

- 1 意義・目的 290
- 2 現状 290
- 3 利用者の特性とニーズ 291
- 4 経営および運営 292
- 5 法的根拠 293
- 6 給食費 294
- 7 栄養・食事管理 297
- 8 生産管理 302
- 9 災害時対応 303

2 事業所給食の事例 304

- 1 施設概要 304
- 2 栄養・食事管理 304
- 3 メニュー管理 304
- 4 食事サービス管理 307
- 5 施設・設備管理 307

3 課題と展望 308

- 1 管理栄養士・栄養士の役割 308
- 2 給食の評価と顧客満足度 308
- 3 これからの事業所給食 308

第16章 配食サービス

宮崎吉昭 311

1 概要 312

- 1 意義・目的・現状 312
- 2 経営と生産から見た配食サービスモデルの分類 313
- 3 関連法規 317
- 4 費用と利用者の負担 318

5	栄養・食事管理	319	
2	配食サービスの事例		319
1	配食企業の概要	319	
2	組織と役割	319	
3	栄養・食事管理（評価）	320	
4	メニュー管理	322	
5	生産管理	326	
6	危機管理とコンプライアンス	326	
3	管理栄養士・栄養士の課題と展望		328
1	配食サービスにおける栄養・食事管理の課題	329	
2	課題への対策	329	
3	求められる能力	329	
巻末資料			331
1	健康増進法（抜粋）		332
2	健康増進法施行規則（抜粋）		333
3	医療法（抜粋）		334
4	医療法施行規則（抜粋）		335
5	大量調理施設衛生管理マニュアル（抜粋）		336
索引			343

コラム

第2章	コーチング (coaching)	39	
第3章	ニーズ (needs) とウォンツ (wants) との違い	56	
第7章	ニュークックチルシステム	109	
	クックサーブ, 対面サービスの給食施設における 設備計画のための動線計画とオペレーション計画	110	
	食品リサイクル関連用語	122	
	フードバンク	123	
	生産管理における生産性の向上	125	
第9章	リスクマネジメント規格 ISO31000 におけるリスクとリスクマネジメント	140	
第11章	病院機能評価認定制度	194	
第12章	学校給食の歴史	219	
	全国学校給食週間	227	
	私費会計と公会計	229	
第13章	保育所での母乳の取り扱い	259	
第14章	老人保健法（現 高齢者の医療の確保に関する法律）の成立	266	
第15章	食品表示に関する法律	301	