

目次

序文

第1章 給食の概念		三好恵子	1
1	特定給食施設の意義・役割		2
2	給食の種類と特徴		2
3	給食の関連法規と行政指導		5
4	管理栄養士・栄養士		12
第2章 給食の運営とマネジメント		山部秀子	17
1	給食運営業務の流れ		18
2	給食の運営とマネジメント		20
第3章 栄養・食事管理		辻ひろみ	25
1	栄養・食事管理		26
2	栄養・食事管理システム		28
3	栄養・食事計画の実際		31
4	食事環境の整備		38
5	栄養・食事管理の評価		39
第4章 献立管理		佐々木ルリ子	41
1	献立計画		42
2	献立作成の手順		48
3	各種給食施設の献立の特徴と展開		52
4	献立の評価		65
第5章 生産管理		三好恵子	69
1	生産管理とは		70
2	給食における生産計画		71
3	調理工程計画の実際		73
4	生産統制		78
5	大量調理の品質管理		80
第6章 品質管理の定義		三好恵子	89
1	品質の概念		90
2	給食における品質管理		91
3	作業指示による品質管理		91
4	品質管理の評価活動		92

第7章 食材管理	長田早苗	95
1 食材管理の目的		96
2 食材管理の概要		96
3 給食の食材の分類		97
4 食材の流通システム		98
5 食材の開発と表示		102
6 食材の購入管理		105
7 発注・検収		107
8 食材の保管・在庫管理		109
9 食材費の評価		111
第8章 衛生・安全管理	山部秀子	113
1 衛生・安全管理の目的		114
2 衛生・安全管理関係法規		114
3 衛生・安全のリスク		116
4 衛生・安全管理の対策		120
5 評価		138
6 事故発生時の対処		140
第9章 施設・設備管理	堀端 薫	141
1 施設・設備管理の概要—意義・目的, 対象と条件—		142
2 施設・設備の基準と関連法規		142
3 調理室の位置, 面積, 形態		144
4 調理室の内装と関連設備		146
5 調理室内の機械・器具		152
6 レイアウト・図面		160
7 食器, 調理用具類		166
8 日常の保守管理		171
第10章 経営管理	高城孝助	177
1 経営管理の意義・目的		178
2 経営管理の機能と展開		179
3 経営組織		181
4 経営資源		185
5 経営戦略		185

第 11 章	マーケティング	高城孝助	189
1	マーケティングの定義		190
2	マーケティングの意義・目的		191
3	マーケティングの機能		191
4	マーケティング戦略		193
5	給食におけるマーケティングの活用		196
第 12 章	顧客管理	高城孝助	199
1	顧客管理の意義・目的		200
2	給食における顧客サービス		201
3	顧客満足度の把握と評価・改善		201
第 13 章	人事・労務管理	高城孝助	203
1	人事・労務管理の目的		204
2	人事・労務管理の範囲		204
3	人材育成		205
第 14 章	給食運営の委託	平澤マキ	209
1	委託の目的		210
2	委託の形態および方法		211
3	委託に関する法規		215
4	給食の外部委託の状況		217
第 15 章	原価管理	平澤マキ	219
1	原価管理の意義・目的		220
2	給食の原価管理		220
3	給食の会計管理		224
4	原価管理の評価		226
第 16 章	危機管理	水野文夫	229
1	危機管理の目的		230
2	災害・事故の種類と影響		231
3	危機管理対策		232

第 17 章 事務・情報管理	水野文夫	243
1 事務・情報管理の意義・目的		244
2 給食の基礎情報と帳票の種類		245
3 給食業務と事務・情報管理		246
4 事務・情報管理の IT 化		248
第 18 章 各種給食施設の給食運営の特徴		251
1 児童福祉施設	亀山良子	252
2 学 校	亀山良子	261
3 事業所	石川豊美	265
4 高齢者・介護施設	石川豊美	267
5 医療施設	亀山良子	273
6 障害者福祉施設	石川豊美	282
巻末資料		287
1 大量調理施設衛生管理マニュアル（抜粋）		288
2 院外調理における衛生管理指針（ガイドライン）（抜粋）		295
索引		303

コラム

第 1 章 栄養関係法規の調べ方	16
第 3 章 日本人の食事摂取基準（2015 年版）におけるエネルギーおよび栄養素の指標	33
給食への期待と、栄養・食事管理の PDCA 活動の実施方法	40
第 6 章 用語	94
第 8 章 食品安全基本法	115
給食と感染症	117
製造物責任法（PL 法）	131
異物混入	135
第 9 章 施設・設備管理の関連法規	143
主要機器	156
食器等の原材料に関する規格	167
第 11 章 マーケティングとは	191
第 14 章 PFI	210
第 15 章 用語	226