

序

給食の運営を巡る環境の変化は著しく、これまで一定規模以上の給食施設を「栄養改善法」では「集団給食施設」と呼んでいましたが、平成 14 年に改定施行された「健康増進法」からは「特定給食施設」と規定されました。同法に続いて改正された法規や基準には「学校給食法」や「入院時食事療養・入院時生活療養」に関する基準、「大量調理施設衛生管理マニュアル」、「日本人の食事摂取基準 2010 年版」などがあり、改正される頻度は比較的高く、給食業務を遂行するうえで無視することはできません。

現在、最も多くの管理栄養士・栄養士が就業しているのは医療機関や事業所、学校、福祉施設などの給食施設です。これらの現場では、「給食の運営」の理論を基礎として、その応用による実務実践能力がなければ評価されません。

本書では、「給食の実務」で新たな取り組みを盛り込んだ栄養管理・食事管理のシステム化やマネジメント能力を実践・強化できるよう、必要となる情報・資料や参考事例を豊富に収録できるよう努めました。さらに、記述にあたっては、給食管理の基本とともに各施設の特色ある業務を紹介できるよう心がけました。

養成施設に学び、管理栄養士・栄養士を目指す皆さんには、本書に示された事項を予習しておくことが、臨地実習や校外実習で学ぶ意義を理解することに繋がります。本書に収録された情報・資料はまだ十分ではないと思います。ご購入いただいた皆様からのご意見や情報提供により、さらに充実させていきたいと考えておりますので、ご協力賜りますようお願い申し上げます。

本書が多くの方々の業務改善に役立てば幸いに存じます。

最後に、本書の出版に当たり資料提供などのご協力をいただいたタニコー株式会社、株式会社フジマック、株式会社 AIHO などの厨房機器・調理器具メーカーをはじめ、給食関連事業者の皆様、並びに多大なご尽力を賜りました第一出版の加藤友昭社長、井上由香編集部長、大塚智子氏ほかの皆様にご心より感謝申し上げます。

平成 25 年 7 月 3 日

実践給食実務研究会
代表 飯田 範子

