

監修のことば

1 ● 給食の概念 1

- (A) 給食の概要 (韓 順子) 1
- a 給食の定義；栄養・食事管理と経営管理 1 b 給食の意義と目的 4
- c 特定多数人への対応と個人対応 5 d 給食における管理栄養士の役割 5
- (B) 給食システム (韓 順子) 7
- a 給食システムの概念 7 b トータルシステムとサブシステム 8
- (C) 給食施設の特徴と関連法規 (大中佳子) 10
- a 健康増進法における特定給食施設 10 b 各種施設における給食の意義 16
- c 医療施設 16 d 高齢者・介護福祉施設 31 e 児童福祉施設 35
- f 障害者福祉施設 39 g 学校 42 h 事業所 45

● Check 47

2 ● 給食経営管理の概念 49

- (A) 給食経営と献立 (韓 順子) 49
- a 献立の意義と目的 49 b 献立の機能 50
- (B) 経営管理の概要 (大中佳子) 50
- a 経営管理の意義と目的 50 b 経営管理の機能と展開 51 c 給食の資源と管理 52
- d 給食運営業務の外部委託 53 e 給食運営業務の収支構造 60
- (C) 給食とマーケティング (大中佳子) 61
- a マーケティングの原理 61 b 給食におけるマーケティングの活用 68
- (D) 給食経営と組織 (大中佳子) 70
- a 組織の構築 70 b 給食組織と関連分野との連携 73
- c リーダーシップとマネジメント 73

● Check 75

3 ● 栄養・食事管理 (韓 順子) 77

- (A) 栄養・食事のアセスメント 77
- a 利用者の身体状況，生活習慣，食事摂取状況；給食と給食以外の食事 77

	b 利用者の病状, 摂食機能	78	c 利用者の嗜好・満足度調査	79	d 食事の提供量	80
(B)	食事の計画	-----				81
	a 給与エネルギー量と給与栄養素量の計画	82	b 栄養補給法および食事形態の計画	84		
	c 献立作成基準	84	d 食品構成の意義	86	e 個別対応の方法	88
(C)	食事計画の実施, 評価, 改善	-----				88
	a 利用者の状況に応じた食事の提供とPDCAサイクル	88				
	b 栄養教育教材としての給食の役割	89	c 適切な食品・料理選択のための情報提供	93		
	d 評価と改善	94				

 **Check** 99

4 ● **給食経営における品質管理** ----- **101**

(A)	品質と標準化	-----				(韓 順子) 101
	a 給食経営における品質と品質管理の意義	101	b 給食の品質基準と献立の標準化	104		
	c 調理工程と調理作業の標準化	105	d 品質管理とPDCAサイクル	111		
(B)	原価	-----				(大中佳子) 111
	a 給食の原価構成	111	b 給食における収入と原価管理	113		
(C)	食材	-----				(韓 順子) 118
	a 食材の開発・流通	118	b 食材の選択	120		
	c 購買と検収	120	d 食材の保管・在庫管理	126		
(D)	生産(調理)と提供	-----				(韓 順子) 129
	a 給食のオペレーションシステム; 生産, サービス	129				
	b 生産計画と人員配置; 調理工程, 作業工程	130				
	c 大量調理の調理特性	135	d 生産性とその要因	138		
	e 廃棄物処理	140	f 配膳・配食の精度	140		

 **Check** 143

5 ● **給食の安全・衛生** ----- (韓 順子) **145**

(A)	安全・衛生の概要	-----				145
	a 安全・衛生の意義と目的	145	b 給食と食中毒・感染症	146		
	c 施設・設備の保守	148	d 危機管理対策; インシデント, アクシデント	152		
(B)	安全・衛生の実際	-----				159
	a 給食におけるHACCP (hazard analysis critical control point) システムの運用	159				
	b 大量調理施設衛生管理マニュアル	161	c 衛生教育; 一般衛生管理プログラム	165		
(C)	事故・災害時対策	-----				167
	a 事故の種類	168	b 事故の状況把握と対応	169		

 Check 176

6 ● 給食の施設・設備 (韓 順子) 177

- (A) 生産(調理)施設・設備設計 177
- a 大量調理機器の種類と機能；生産能力 180
 - b 作業区域と設備のレイアウト 185
- (B) 食事環境の設計と設備 189
- a 食事環境整備の意義と目的 189
 - b 食事環境の設計 189

 Check 190

7 ● 給食の人事管理 (大中佳子) 191

- (A) 人事 191
- a 給食業務従事者の雇用形態 191
 - b 給食業務従事者の教育・訓練 191
-  人事考課* 193
- * ガイドラインの項目はbまでとなっている。

 Check 194

参考資料 (大中佳子) 195

- 関連法規 196
- 栄養士 196
 - 栄養士法(抜粋)
 - 特定給食施設 197
 - 病院 197
 - 医療法(抜粋)
 - 入院時食事療養費に係る食事療養及び入院時生活療養費に係る生活療養の実施上の留意事項について(抜粋)
 - 病院、診療所等の業務委託について(抜粋)
 - 児童福祉施設 202
 - 児童福祉法(抜粋)
 - 児童福祉施設の設備及び運営に関する基準(抜粋)
 - 高齢者・介護福祉施設 203
 - 老人福祉法(抜粋)
 - 特別養護老人ホームの設備及び運営に関する基準(抜粋)
 - 養護老人ホームの設備及び運営に関する基準(抜粋)
 - 養護老人ホームの設備及び運営に関する基準について(抜粋)
 - 軽費老人ホームの設備及び運営に関する基準(抜粋)
 - 介護保険法(抜粋)
 - そのほかの福祉施設 204
 - 障害者の日常生活及び社会生活を総合的に支援するための法律に基づく障害者支援施設の設備及び運営に関する基準(抜粋)
 - 学校 205
 - 学校給食法(抜粋)
 - 学校給食実施基準(抜粋)
 - 学校給食実施基準の一部改正について(抜粋)
 - 事業所、その他 207
 - 事業附属寄宿舎規程(抜粋)
 - 大量調理施設衛生管理マニュアル 208
 - 大規模食中毒対策等について(抜粋)

○ Column 目次

人件費と労務費	9
給食施設における書類と、監査書類の整備・保管	24
経営管理の評価	54
給食委員会と施設内の情報	61
近代経営学の主な変遷と給食経営	63
マーケティングを活用したメニューの販売分析の例	64
外食の摂取状況と外食産業	66
一般企業におけるマーケティング戦略構築の流れの例	68
給与栄養目標量の設定例（事業所給食の場合）	90
食品構成の作成	92
食事の総合品質保証	105
ISO9000シリーズ	106
収益-費用，収入-支出とは	114
間接排水とは	139
食中毒原因物質の確定	146
災害拠点病院	173

本書について

色文字①：重要語

色文字②：両側の欄に解説のある語

◀：本文中にこのマークがある場合は、下記①～③は平成24～28年の管理栄養士国家試験に出題されたことを示しています。

①項目についている場合はその項目全体。

②文章の終わりについている場合はその文章。

③文章の途中についている場合はその直前の語句など。

例) ◀ 平28-171：平成28年問題171