

目 次

学内給食の運営・管理実習要項

1 目 標	1	5 調理・供食実習時間配分	3
2 実習の進め方	1	6 実習上の注意	4
3 実習単位の認定と評価	1	7 衛生上の注意	5
4 役割分担	2		

学内給食管理実習計画

1 実習日程	8	8 作業計画	24
2 グループ分担表	8	9 施設・設備	30
3 実習計画の進め方	9	10 栄養教育計画	36
4 食事計画	10	11 実験・調査計画	36
5 栄養計画	12	12 実習結果に基づく評価（栄養管理事務）	36
6 献立計画	15	13 総合評価会	50
7 食材計画	19		

帳票類

No. 1～23