

学内給食の運営・管理実習要項

1 目標

管理栄養士・栄養士の業務内容の1つである給食の管理運営の方法と技術を習得するために、学内の給食施設において、給食の運営・管理実習を行う。

この実習は、管理栄養士・栄養士免許取得の必修単位の1つである給食管理実習として計画されている。

実習生は、すでに学んだ給食管理の理論、栄養学、食品学、衛生学、調理学などの知識を生かして、特定集団を対象にした、食事計画、食品管理、大量調理の方法、調理作業の計画と実際、施設・設備、衛生管理などの実務を行う。更に、実際の給食の管理運営に必要な研究テーマで実験、観察、調査を行い、また、給食における栄養教育の実際と効果判定などを行う。この実習を通じて、給食の管理運営に携わる栄養士のあり方について研修する。

2 実習の進め方

実習は、調理・供食実習、管理実習とその計画を行う事前準備、実習後のまとめのすべての作業をさし、栄養士、及び調理員としての業務を交替で行う。進め方は次のとおりとする。

- (1) 総合オリエンテーション：概要説明、グループ配分、作業分担
- (2) 事前準備：各種計画表（献立表、食材発注日計表、作業工程表、衛生管理計画表、実験・調査計画表、栄養教育計画表）の作成・試作
- (3) 計画発表・検討会：調理・供食実習、管理実習のための最終打ち合わせと注意事項の確認
- (4) 調理・供食実習：食材の検収、前日の準備、調理、供食、給食を媒体とした栄養教育及び実験・調査、後片付け
- (5) 反省会：調理・供食実習のまとめ、レポート作成
- (6) 総合評価会：役割分担のテーマにそって期間全体を評価

3 実習単位の認定と評価

- (1) 出席状況
- (2) 実習期間中の各業務における実習態度に対する評価
- (3) レポート（記録表、個人レポート、グループレポート）

4 役割分担

- (1) 栄養士担当：① 食事計画・栄養計画に基づいた献立作成を行う。
- ② 食材発注・作業工程等を計画し、担当の調理員に指示をする。
- ③ 栄養教育・実験調査及び衛生管理を計画し、実施する。
- ④ 帳票類を整理し、各種計画に対する評価を行う。
- ⑤ 計画発表会*¹、朝礼*²、試食会*³、反省会*⁴などの計画・運営を行う。
- (2) 調理員担当：栄養士の指示を受け、調理・供食サービス・片付けなどの作業を行う。分担された業務は、指示どおり責任をもって行う。
- 作業後、実際に作業した立場からその日の作業について評価を行う。

* 1 計画発表会…実習計画全体の説明，計画表調整

献立表：料理の概要，下処理の方法，調理の手順

作業工程表：作業分担，調理工程の詳細，使用機器，調理条件，食材料投入順序，片付けの指示

実験・調査：テーマ設定理由，項目，方法・担当

栄養教育：テーマ設定理由，項目，方法・担当

衛生管理計画：大腸菌簡易検査項目，方法・担当

* 2 朝 礼……挨拶，出欠の確認

健康観察，個人衛生（身仕度）などのチェック

献立・各作業の確認

* 3 試食会……検食簿記入

食事の評価

ディスカッション

* 4 反省会……実習後の反省，帳票の整理の結果報告，考察

計画と実施の差異の有無，及び要因分析

発表項目：献立，食数，食材日計表，重量調査結果，調理作業と作業管理，料理レシピ，実験・調査結果，
栄養教育結果

memo

学内給食管理実習計画

1 実習日程

内 容	月 日	時 間	教室番号
1. オリエンテーション	月 日 ()		
2. 献立会議	月 日 ()		
3. 計画表作成	月 日 ()		
4. 計画発表・検討会	月 日 ()		
5. 総合評価会説明会	月 日 ()		
6. 総合評価会準備	月 日 ()		
7. 調理・供食実習			
① ()	月 日 ()		
② ()	月 日 ()		
③ ()	月 日 ()		
④ ()	月 日 ()		
⑤ ()	月 日 ()		
⑥ ()	月 日 ()		
8. 総合評価会運営委員会	月 日 ()		
9. 総合評価会	月 日 ()		

注) 1. 調理・供食実習の前に細菌検査を行う。

2. 調理・供食実習及び総合評価会の前日にはグループワークが必要な場合もある。

2 グループ分担表

	調理・供食実習	総合評価会
グループ名		
リーダー		
サブリーダー		
主な担当業務		

帳票No.3 期間献立計画表(15日間)

	主食			主菜の配分										区分別料理名								
				様式別			主材料別				調理方法別			主菜	副菜	副菜	汁	デザート フルーツ	お茶			
	米	パン	麺	和	洋	中	肉	魚	卵	豆	揚	焼	煮							炒	蒸	
1	○			○			豚				○					豚カツ(和風ソース)	なすのお浸し		みそ汁 (やえんどう, 麦)		ほうじ茶	
2	○					○			○			○				カニ玉	ナムル		中華スープ	いちじのムース	ウーロン茶	
3		○			○			○						○	白身魚の ラビゴットソース	ポテトサラダ		ミネストローネ		アイスティー		
4	○					○			○				○		床婆豆腐	いんげんのゴキ和え		春雨スープ	フルーツポンチ	ウーロン茶		
5		○			○		鶏						○		鶏のクリーム煮	カラフルサラダ			グレープフルーツゼリー	紅茶		
6	○			○			牛					○			和風ミートローフ (しじり添え)	キャバツの甘酢漬け		若竹汁	いちじ, キウイフルーツ	ほうじ茶		
7	○			○				○						○	白身魚のおろし煮	白和え		さつま汁		ほうじ茶		
8		○			○				○					○	スウィッチェック (バナナ, トマト添え)			野菜スープ	オレンジ	紅茶		
9	○					○	豚							○	中華丼	中華サラダ	板線地瓜	スープ			ウーロン茶	
10			○			○	鶏							○	棒々鶏冷麺	かぼちのサラダ			タピオカフルーツ	ウーロン茶		
11	○			○				○						○	カツオの ごま風味焼き	五目煮		かぶのみそ汁		ほうじ茶		
12		○			○				○				○		ガルバンゾー ビーンズカレー	コンビネーションサラダ			夏みかんゼリー	アイスティー		
13		○			○			○						○	ミックスフライ (ズッキーナ, ポテト)			シリアルスープ	フルーツヨーグルト	紅茶		
14	○					○	牛							○	牛肉のキャベツ炒め	酸辣菜		粟米湯	牛乳羹	ウーロン茶		
15	○			○				○						○	三色そばろ丼	新じゃがの炒め煮		沢煮, 椀	フルーツみそ豆	ほうじ茶		
計	9	5	1	5	5	5	6	4	3	2	3	4	3	3	2							

帳票 No. 3 期間献立計画表 (15日間)

グループ名	実施日	月 日 ()
クラス	No.	氏名

	主食			主菜の配分										区分別料理名					
				様式別			主材料別				調理方法別			主菜	副菜	副菜	汁	デザート フルーツ	お茶
	米	パン	麺	和	洋	中	肉	魚	卵	豆	揚	焼	煮						
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
計																			