

2022年9月20日

会員 各位

一般社団法人日本給食経営管理学会
理事長 赤尾 正

2022年度「臨地・校外実習振替プログラム」
の更新および新規申し込みのご案内

拝啓 時下益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。平素は、本会の取り組みに対しまして、格別のご理解とご支援を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、2022年度も新型コロナウイルス感染症の影響で臨地・校外実習を学生に受講させることが困難な状況にあります。このような状況の中、本学会として、2022年度も「臨地・校外実習振替プログラム」を提供することとなりました。

コロナ禍において、学内では決して学ぶことができない貴重な機会を失うこととなった学生にとって、学内においても少しでも臨地体験に近い学びができるように、学会員の協力のもと、大変充実したプログラムを準備しております。給食経営管理論や給食の運営の講義や実習で活用いただくことも可能です。

詳細な内容および更新方法および新規申し込み方法については、添付の資料をご確認いただけますと幸いです。

つきましては、ご多忙のところ誠に申し訳ございませんが、多数のご利用くださいますようお願い申し上げます。

敬具

<注意>

- ・2021年から継続して2022年度もご活用の場合は、必ず更新手続きをお願いいたします。
- ・2021年度にプログラムを活用した養成校様は、当初誓約した通り、2021年度の動画コンテンツの破棄をお願いします。

一般社団法人日本給食経営管理学会

「2022年度 臨地・校外実習振替プログラム」 の更新および新規申込について

<プログラムの内容について>

2022年度は、昨年からの2つのプログラムに加え、オプションとして「成分表編」をご用意させていただきました。各養成校で、学生の特性に合わせてお申し込みください。なお、本編の2プログラムは、それぞれ45時間を想定して作成いたしました。動画を中心に学生が実際に取り組む実習等については、本プログラムの活用事例としての提示としています。養成校ごとに動画の活用方法をご検討いただくことをおすすめいたします。校外実習（給食の運営）と臨地実習（給食経営管理論）の2実習を振替の場合は、2つのプログラムの両方に取り組むと2単位分の実習に取り組むことができます。

<本編>

- ・「事業所給食」プログラム
- ・「医療福祉給食」プログラム

<オプション>

- ・成分表編

プログラムの詳細については、添付されているプログラムの一覧をご確認ください。

<価格>

本編は、1プログラムあたり、15,000円（税込み）で、オプションは、5,000円（税込み）で販売いたします。

（新規申し込み、更新申し込みともに同額です）

- ・「事業所給食」プログラム 15,000円（税込み）
- ・「医療福祉給食」プログラム 15,000円（税込み）
- ・オプション「成分表編」 5,000円（税込み）

養成課程単位でのご購入とさせていただきます。

1施設に複数の課程をお持ちの養成校については、ご利用される課程ごとにお申し込みをいただけますと幸いです。

お支払い方法については、お申込み受領後、請求書をご送付いたしますので、指定口座にお振り込みください。

<申し込み方法>

お申し込みの段取りについてご説明させていただきます。

- ① プログラムをご購入希望の場合は、臨地・校外実習振替プログラム申し込みフォームよりお申し込みください。

申し込みフォーム： <https://kyushoku.net/jissy2022/>



フォームには、必要事項をご入力ください。

なお、申し込み完了後には、プログラム利用のための「マニュアル」およびプログラム活用のための「誓約書」のダウンロードをお願いします。

- ② 「マニュアル」をお読みいただいたうえで、「誓約書」をよくご確認のうえ、署名をいただき、本会臨地・校外実習振替プログラム事務局へ誓約書をメール添付にて送信ください。

メールアドレス： jissy@kyushoku.net

- ③ 誓約書の提出が確認されましたら、事務局よりお申し込みいただいたプログラムのコンテンツ等の保存された「クラウドのフォルダーの URL」をご連絡させていただきます（併せて請求書を連絡先へ郵送させていただきます。なるべく早急にご入金をお願いします）。お持ちのパソコンで示された URL からコンテンツ等をご確認いただき、「マニュアル」を参考にしながらプログラムをご活用下さい。

※プログラムのご利用あたり、ご注意やお約束をいただかないといけない項目が種々ございます。これらの点に関しては、お申し込み後に、マニュアルや誓約書を通じてご確認くださいませよう
お願いいたします。

<ご注意：ご購入いただいたプログラムの利用期間について>

本プログラムの活用可能期間は次の通りです。

2022年10月1日～2023年9月30日

活用可能期間を過ぎますと、コンテンツを削除いただきます。

<ご注意：2023年4月より新たなコンテンツを運用予定です>

今回ご案内の振替プログラムの販売は、2023年3月末で終了となります。

2023年4月からは、現在活用の振替プログラムを発展させて、「振替実習」に活用のみならず、通常の「学内講義・実習」での活用できるコンテンツを提供しようと準備を進めています。

今回ご案内の振替プログラムの活用可能期間は、2023年9月30日ですので、半年間並行運用することとなります。

<お問い合わせ先>

一般社団法人日本給食経営管理学会

臨地・校外実習振替プログラム事務局

株式会社コンパス内 担当者：高橋

電話：03-5840-6131 FAX：03-5840-6130

メール：jissy@kyushoku.net

多くの養成校のご参加をお待ちしております

2022年度 日本給食経営管理学会 臨地実習振替プログラム 事業所給食編

1. プログラム概要(事業所給食)

- 目的

講義動画の視聴と課題学習を通じ、勤労者の健康づくりにおける事業所給食の役割や業務上の課題に気づき、管理栄養士・栄養士としてどのように課題を解決できるのか考え、必要とされる専門知識・技術の統合を図る。
- テーマ

勤労者の健康づくりにおける事業所給食の役割と課題を理解する。
- 学習目標

勤労者の健康管理に寄与するために解決すべき課題を学び、課題解決のために管理栄養士・栄養士にどのような力が必要か考える(管・栄共通)。
 事業所給食における管理栄養士・栄養士の業務について説明できる(管・栄共通)。
 給食委託企業の管理栄養士・栄養士としてクライアントに対して利用者の健康づくりに寄与する食事提案ができる(管・栄共通)。
 事業所における健康経営と給食の役割について説明できる(管のみ)。

■想定学習時間 45時間(2700分) ※動画時間数: 279分(14本) 動画 資料付

2. プログラムと教材

| 大項目 | ねらい | 内容 | | | | | 到達目標 | 2021年度 プログラムの 改定内容 | プログラムの 組み立て例 | | |
|---------------------------------------|--|------|---|--------------------|------------------------------------|--|---|--|--|-------------|-------------------|
| | | No | テーマ | 形式 | 時間(分) (課題学習の 時間は別途 各校で設定) | 講師 | | | 配信コンテンツ 動画 資料 (課題 提示) | 概要 | 管理栄養 士養成課 程 |
| 1 事業所給食の 動向 | ・勤労者の健康管理における事業所給食の役割について学ぶ。 ・企業の健康経営と「健康な食事・食環境」認証制度について学ぶ。 | 1 | <調べ学習> 例1) 事業所給食の概要について | 課題学習 | (180分) | 各業成校教員 | | プログラムに取り組み前、これまでの校内授業で学んだ内容について教科書等で整理する。具体的な調べ項目は、各業成校の教員が各校のプログラムを考慮して設定する。 <学習目標> ①事業所給食の目的と関連法規 ②栄養管理の特徴 ③販立管理の特徴 ④生産管理の特徴 | 事業所給食の利用者や給食の運営、経営管理の特徴について理解する。 | | |
| | | 2 | 我が国の健康づくり活動における事業所給食の役割 健康経営、「健康な食事・食環境」認証制度と事業所給食 | 講義 (動画) | 21分 | 給食経営管理学会：狩野恵美子 | | <講義概要> ①健康経営の意義、現状 ②「健康な食事・食環境」認証制度の意義・概要 ③健康づくり活動における事業所給食の役割 | 勤労者の健康管理に関する取り組みの動向と事業所給食の役割、課題を理解する。 健康経営、「健康な食事・食環境」認証制度の概要を理解する。 | | |
| | | 3 | 「健康な食事・食環境」認証制度と事業所給食の認証の現状 | 講義 (動画) | 30分 | 静岡県立大学：市川陽子 | | <講義概要> ①「健康な食事・食環境」認証の流れ ②事業所給食の認証の現状(認証施設数、認証事例として多くみられるパターン、課題等) | 事業所給食施設における「健康な食事・食環境」認証の現状と課題を理解する。 | 一部データの追加・更新 | |
| | | 4 | 販立の栄養成分表示と販売促進のための情報提供 | 講義 (動画) | 27分 | 女子栄養大学：石田裕美 | | <講義概要> ①表示と法的根拠 ②栄養教育と販売促進の両立 ③販売促進の関連事例 ④日本食品標準成分表の改訂と栄養成分表示 | 給食の栄養成分表示と情報提供における課題について理解する。 | | |
| | | 5 | 事業所給食における新型コロナウイルス感染拡大の影響 | 講義 (動画) | 7分 | 株式会社グリーンハウス | | <講義概要> ①新型コロナウイルス感染拡大の影響 ②事業所給食における対応 ③栄養管理の課題 | 事業所給食における新型コロナウイルス感染拡大の影響や課題について理解する。 | 新規追加 | |
| | | 6 | <調べ学習> 例1) 「健康な食事・食環境」の認証基準となった科学的根拠を調べる。 例2) 健康増進法や食品表示法(食品表示基準)、食品表示法を調べる。 例3) 「給食施設における栄養情報提供ガイド」をよく読み、大事な点をまとめる。 | 課題学習 | (180分) | 各業成校教員 | | 各業成校で動画を活かし、調べ学習や意見交換を行う。 | 動画と調べ学習から、現在の事業所給食の課題をふまえて、自身の学習目標を明確にする。 | | |
| 2 事業所給食に おける管理栄養 士・栄養士 業務の実態 | ・給食会社の管理栄養士・栄養士として事業所給食の受託について学ぶ。 ・事業所給食施設の運営における管理栄養士・栄養士の業務の実態を学ぶ。 ・株式会社グリーンハウスの管理栄養士・栄養士の事例から学ぶ | 1 | 事業所給食経営の実態 ～給食会社の組織と役割～ | 講義 (動画) | 8分 | 株式会社グリーンハウス | | <講義概要> ①給食会社の組織と役割 ②給食会社の事業 | 給食会社の組織と役割を理解する。 | | |
| | | 2 | 事業所給食経営の実態 ～事業所給食における管理栄養士・栄養士の業務の概要と流れ～ | 講義 (動画) | 11分 | 株式会社グリーンハウス | | <講義概要> 事業所給食の管理栄養士・栄養士の業務(栄養管理、食数管理、生産管理、販売促進)の概要と流れ(1年、1日、月、1日の流れ) | 事業所給食の管理栄養士・栄養士の業務の概要と実際の流れについて理解する。事業所給食の栄養管理が実際にどのような行われているか、どのような課題があるか気づく。 | | |
| | | 3 | 事業所給食の販立管理 ～販立作成と食数管理のポイント～ | 講義 (動画) | 22分 | 株式会社グリーンハウス | | <講義概要> ①事業所給食の販立の特徴 ②事業所の販立計画の流れ ③販立作成に活用する資料 ④期間販立、レンジ作成のポイント ⑤食数設定の考え方 | 販立計画の流れを理解する。 情報収集の必要性とデータ分析の難しさに気づく。 販立計画で、考慮すべき点が多岐にわたっていることに気づき、販立作成のポイントを理解する。 各販立、料理の食数設定の考え方について理解し、売り切れ、売れ残りを出さないために、どのような工夫がなされているか気づく。 | | |
| | | 4 | 事業所給食の食材管理 ～食材管理の概要と工夫：社会情勢の影響による食材価格の変動と食材調達～ | 講義 (動画) | 13分 | 株式会社グリーンハウス | | <講義概要> ①事業所給食の食材管理の特徴 ②食材管理の流れ ③社会情勢の影響 ④食材管理における課題 | 事業所給食の食材管理の特徴、流れを理解する。 社会情勢と給食の食材管理の関わりに気づく。 食材価格の変動がお客様の食事の購入価格に反映しないよう、どのような工夫がなされているか気づく。 | 新規追加 | |
| | | 5 | 事業所給食の安全・衛生管理の実態 ～ケーススタディに取り組みながら考えよう！ | 講義 (動画) | 50分 | 株式会社グリーンハウス | | <講義概要> ①事業所給食施設での安全・衛生管理の実態 ②ケーススタディ(1～3) 「出勤途中や休日の体調不良時の対応を考える」 ③ケーススタディ(4) 「異物混入のクレームがあったときの対応例を考える」 業成校の学生が参加した講義における学生の意見等を聴きながら一緒に考える。 | インシデント・アクシデント発生時にどのようなことを考えて行動をしなければならぬか気づき、日頃からどのような備えが重要か理解する。 | | |
| | | 6 | <ケーススタディ> ～調理員の手洗いの徹底を目的とした取り組み～ | 課題学習 | (240分) | 各業成校教員 | | 事業所給食で起こり得るケースの対応例を考える。 【取り組み方法の例】 グループワークとして取り組み、対応例について考えをまとめ、発表する。ディスカッションを通じて理解を深める。可能であれば、事業所給食の管理栄養士・栄養士をお招きし、学生の意見に対してコメントをいただく。 課題内容は各校のプログラムに応じてアレンジして用いる。 <課題概要> 調理従事者の手洗いの徹底を目的とした取り組み 1) 本社と連携した取り組み 2) 施設内で行う日常的な取り組み 3) 調理従事者の理解・協力を得るために、管理栄養士・栄養士として日常的に大切となるコミュニケーション 4) ベテランパートタイマーへの個別指導 | 業務は計画通りに進まないことが多いことに気づき、管理栄養士・栄養士としてどのように解決できるのか考え、必要とされる専門知識・技術の統合を図る。 衛生管理の徹底の難しさや、他職種との連携や相互コミュニケーションの重要性に気づく。 | | |
| 7 | <ケーススタディ> ～生産時に発生したアクシデントへの対応～ | 課題学習 | (180分) | 各業成校教員 | | 事業所給食で起こり得るケースの対応例を考える。 【取り組み方法の例】 グループワークとして取り組み、対応例について考えをまとめ、発表する。ディスカッションを通じて理解を深める。可能であれば、事業所給食の管理栄養士・栄養士をお招きし、学生の意見に対してコメントをいただく。 課題内容は各校のプログラムに応じてアレンジして用いる。 <課題概要> 生産時に発生したアクシデントへの対応 1) 突発的な急な利用者数の増加への対応 2) 停電による調理開始時間の遅れへの対応 3) 仕物の調味が不安定であることへの対応 | 業務は計画通りに進まないことが多いことに気づき、管理栄養士・栄養士としてどのように解決できるのか考え、必要とされる専門知識・技術の統合を図る。 日常業務におけるアクシデントへの対応のため、管理栄養士・栄養士として臨機応変な判断が求められること、他職種との連携や相互コミュニケーションの重要性に気づく。 | | | | |
| 3 委託者と受託者の立場で事業所給食を考 える | 管理栄養士の業務への取り組み姿勢を知る 事業所給食の利用者のニーズ、クライアントのニーズを知る | 1 | スマートミール導入の実態 ～給食会社管理栄養士の視点から：販立作成のポイントと課題～ | 講義 (動画) (資料) | 30分 | 静岡県立大学：市川株式会社グリーンハウス | | <講義概要> ①スマートミール導入の流れ ②スマートミールの販立作成のポイント ③期間販立、作業指示書例 ④スマートミールの販立作成の課題 | スマートミールを実際に導入した事業所の管理栄養士・栄養士の意見から、スマートミールの基盤を具体的な販立に展開する上でのポイントや課題に気づく。 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|------------|--------|--------------------------------------|---|---|---|---|------|---|--------------------|--------------------|
| | | 2 | スマートミール導入の実際 ～給食会社管理栄養士の視点か ら～プロモーションのポイントと 課題～ | 講義 (動画) | 34分 | 静岡県立大 学：市川 株式会社グ リーンハウ ス | ○ | ○ | <講義概要> ①スマートミールのプロモーションのポイント ②スマートミールのプロモーションの課題 | スマートミールを実際に導入した事業 所の管理栄養士・栄養士の意見から、 スマートミールのプロモーションのポ イントや課題に気づく。 | | ○ | | |
| | | 3 | コマツグループにおける食堂環境 改善活動 ～事業者側の視点～ | 講義 (動画) | 10分 | コマツ 健康増進セ ンター ：岡部 花枝 様 | ○ | ○ | <講義概要> ①事業者側として食堂環境改善への取り組みとしてス martミールを導入したことによるメリットと課題 ②事業者が社員食堂に求める役割 | スマートミールを実際に導入した事業 所の意見から、事業者にとってのス martミール導入のメリットや課題に 気づき、社員食堂を健康推進の場として 企業に活用してもらうための方策を 考える。 | 新規追加 | | | |
| | | 4 | コマツ茨城工場におけるスマート ミール導入の取り組み ～食堂担当者の視点～ | 講義 (動画) | 10分 | コマツ茨城 工場 増田 和弘様 | ○ | ○ | <講義概要> ①スマートミール導入への取り組み事例 | スマートミールを実際に導入した事業 所の事業者および給食会社（管理栄養 士・栄養士）の意見から、社員食堂を 健康推進の場として活用するためのポ イントや課題、事業者と給食会社の連 携の重要性に気づく。 | 新規追加 | | | |
| | | 5 | コマツ茨城工場におけるスマート ミール提供の実際 ～食堂管理栄養士の立場～ | 講義 (動画) | 7分 | 株式会社グ リーンハウ ス ：馬場先 麻 妃 | ○ | ○ | <講義概要> ①スマートミール導入の流れ ②スマートミール提供の実際 | スマートミールを実際に導入した事業 所の事例から、スマートミールが実際 にどのように提供されているか気づ く。 | 新規追加 | | | |
| 4 | 事業所給食施 設の献立管理 ～献立作成～ | 1 | <献立作成> 定食編（スマートミール） | 課題学習 | (600分) | 各養成校教 員 | ○ | ○ | 課題として提示された条件に合う献立を作成する。 【取り組み方法の例】 テーマ3-J61～4（講義動画）で学んだ献立作成のポイント を踏まえ、課題に取り組み。今後のプログラムの展開 （献立の評価：発表会）を考慮して、グループワークとして 献立作成に取り組み。立案した献立を家庭で試作、ある いは各校の厨房で実際に調理・提供し、献立の評価につ ながる。作業指示書等の必要根拠は各養成校が通常授業で 使用しているものを用いる。 <課題概要> ・スマートミール（ちゃんど）のレシピ作成 ・条件：定食方式の事業所、中高年男性をメインター ゲットとした定食とする、等 | 事業所給食の献立計画には幅広い視点 が必要であることに気づく。 事業所給食の献立計画に必要な知識と 技術の統合を図る。 自分の意見をまとめ、グループワーク で意見交換ができる。他者の意見を開 き、意見交換を行うためのコミュニ ケーション能力の修得を図る。 | | ○ | ①と② のいずれ か選択 | ①と② のいずれ か選択 |
| | | 2 | <献立作成> 料理編（野菜の小鉢） | 課題学習 | (420分) | 各養成校教 員 | ○ | ○ | 課題として提示された条件に合う献立を作成する。 【取り組み方法の例】 テーマ3-J61～4（講義動画）で学んだ献立作成のポイント を踏まえ、課題に取り組み。今後のプログラムの展開 （献立の評価：発表会）を考慮して、グループワークとして 献立作成に取り組み。立案した献立を家庭で試作、ある いは各校の厨房で実際に調理・提供し、献立の評価につ ながる。作業指示書等の必要根拠は各養成校が通常授業 で使用しているものを用いる。 <課題概要> ・野菜を使った小鉢のレシピ作成 ・条件：カフェテリア方式の事業所、野菜・きのこ・い も・海藻の純使用量が70g以上品目、等 | | | | | |
| | | 3 | <献立作成> 献立の栄養成分表示 ～献立（料理）紹介のPOP作成～ | 課題学習 | (180分) | 各養成校教 員 | ○ | ○ | 自分が考案した献立に対するPOPを作成する。 【取り組み方法の例】 本プログラムのテーマ1-J64の講義動画、「事業所給食 における栄養情報提供ガイド」を参考に、テーマ3-J65 で自分が立案した献立について、栄養情報を掲載した POPを作成する。各校のプログラムに応じ、POPを卓上 メモ等に実装する。 <課題概要> ・作成：自分の立案した献立（料理）に対するPOP ・料理選択に役立っている正しい情報が掲載されており、購買 意欲を高める工夫がなされていること。 ・参考資料：事業所給食における栄養情報提供ガイド | 栄養教育と販売促進の両立の難しさに 気づく。 栄養成分表示に必要な知識と技術の統 合を図る。 自分の意見をまとめ、グループワーク で意見交換ができる。他者の意見を開 き、意見交換を行うためのコミュニ ケーション能力の修得を図る。 | | | | |
| 5 | 事業所給食施 設における 献立管理 ～献立の評 価・改善～ | 1 | <献立の評価> 献立の評価（1） （発表準備） | 課題学習 | (420分) | 各養成校教 員 | ○ | ○ | 自分の立案した献立を試作、あるいは実際に調理・提供 した結果を踏まえ、献立の評価を行う。 【取り組み方法の例】 グループワークとして取り組み。グループ内の意見をまとめ 発表し、ディスカッションを行う。可能であれば、事業 所給食の管理栄養士・栄養士をお招きし、評価結果に対 するコメントをいただく。 | 事業所給食の献立作成やその評価には 幅広い視点が必要であることに気づ く。 自分の意見をまとめ、グループワーク で意見交換ができる。他者の意見を開 き、意見交換を行うためのコミュニ ケーション能力の修得を図る。 自分の考えをわかりやすくまとめ、伝 えることができる。 | | ○ | ○ | |
| | | 2 | <献立の評価> 献立の評価（2） （発表会） | 発表会 | (180分) | 各養成校教 員 | ○ | ○ | <プレゼン条件例> ・時間：1 献立10分、質疑10分 ・形式：PowerPoint ・発表の構成： ①献立のコンセプト ②献立内容 （作業指示書、献立の写真、食材原価等） ③評価（喫食者の意見、自己評価） | | | | | |
| | | 3 | <献立管理課題> 献立の評価（3） （評価のまとめと献立の改善） | 課題学習 | (180分) | 各養成校教 員 | ○ | ○ | 発表会のフィードバックコメントを踏まえ、献立の評価結 果を整理し、改善を考える。 【取り組み方法の例】 ・作業指示書（改善版）を作成し、その改善理由をレ ポートする。 | 献立の課題をどのように解決できるか 考え、必要とされる専門知識・技術の 統合を図る。 | | | | |
| 6 | まとめ | 1 | 実習のまとめ | 課題提示 | (180分) | 各養成校教 員 | ○ | ○ | プログラム全体を通じた学びを整理する。 【取り組み方法の例】 実習を振り返り、実習中の学びを整理し、レポートとし て提出する。 <項目例> ・事業所給食において働く者の健康管理に寄与するた めに解決すべき課題とは何か ・事業所給食の管理栄養士・栄養士としての課題解決 のためにどのような力が必要か ・今後の自分の課題は何か | これからの事業所給食の経営管理にお いて、管理栄養士・栄養士としてど のような力が必要であるか理解を深め、 今後の自分の課題に気づく。 | | | | |

2022年度 日本給食経営管理学会 臨地・校外実習振替プログラム 医療・福祉施設編

■プログラムの目的

講義動画の視聴と課題学習を通じて、医療・福祉施設での課題を発見し、管理栄養士、栄養士としてどのように課題を解決できるのか考え、必要とされる専門知識・技術の統合を促す。また、今、どんな力をつけたら良いのか、管理栄養士、栄養士として必要とされる知識やスキルについて気づきを得る。

■テーマ

医療・福祉施設における給食システムの現状と課題を学ぶ

■プログラムの学習目標

- 医療・福祉施設での給食システムの特徴を説明できる（管・栄養士）。
- 医療・福祉施設での調理システムと厨房機器の関係を説明できる（管・栄養士）。
- 医療・福祉施設における給食運営の運営（経営）として上での課題（ヒト、モノ、カネ）の課題について説明できる（管・栄養士）。
- 医療・福祉施設における給食を特長とするために、管理栄養士・栄養士にどのような力が必要とされる（管のみ）。
- 医療・福祉施設における利用者のQOL向上を目的とした食事の提供の課題解決のために管理栄養士に必要な力考える（管のみ）

■想定学習時間 45時間（2685分）＊動画時間数：283.8分（10本）

2. プログラム案と教材

| 大項目 | ねらい | № | テーマ | 形式 | 時間(分) 講義学習の時間は 括弧で示す。 | 講師 | 配信コンテンツ | | 概要 | 到達目標 | プログラムの組み立て例 | |
|---------------------|------------------------------|---|----------------------------------|------------|-----------------------------|---------------------|---------|------------------|---|--|---------------|-------------|
| | | | | | | | 動画 | 資料 (課題 提示) | | | 管理栄養士 養成課程 | 栄養士 養成課程 |
| 1 医療・福祉施設給食の最新動向 | 医療・福祉施設給食の給食運営の課題や運営上の課題を学ぶ。 | 1 | <調べ学習> 例1) 医療または福祉施設給食の概要について | 課題学習 | (500) | 各養成校教員 | | | プログラムに取り組む前に、これまでの学習で学んだ内容について教科書等で整理する。具体的な調べ項目は、各養成校の教員が各校のプログラムを考慮して設定する。 ・項目例> ①医療・福祉施設給食の目的と関連法規 ②医療・福祉施設給食の栄養管理の特徴 ③医療・福祉施設給食の献立管理の特徴 ④医療・福祉施設給食の食糧、資材、食費管理の特徴 ⑤医療・福祉施設給食の衛生管理について（食中毒予防、HACCP、危機管理について） | ・医療・福祉施設給食の特徴と法的規制を理解する。 ・医療・福祉施設給食の栄養管理から生産管理（提供を含む）を理解する。 | ○ | ○ |
| | | 2 | 医療施設の実態と課題 | 講義 (動画) | 22:36 | 大阪看護女子大学: 赤尾 正 | ○ | | ・講義の概要> ①医療施設給食の特徴 ②病院給食業務をとりまく環境変化と対応策のポイント ③病院栄養部門の実態 | ・医療・福祉施設での給食運営の物理や今の課題を理解する。 | ○ | ○ |
| | | 3 | <動画の振り返り> | 課題学習 | (100) | 各養成校教員 | | | 各養成校で動画を活用して、調べ学習や意見交換を行う。 【取り組み方法の例】 例1) 個人の振り返り ①講義を視聴し、わからない用語を調べる。 ②講義を視聴し、発見したこと、気づいたこと、学んだことをレポートする。 例2) グループでの振り返り ①個人の学びをグループ（オンライン可）で発表しあい、共有する。 ②自分のいる地域の医療、福祉施設の給食運営の考えられる課題についてグループ（オンライン可）で話し合い、解決策を考える。 ＊グループが複数の場合は①や②を複数発表しあい共有する | 動画と調べ学習から医療・福祉施設給食の実態からどのような課題があるのか気づく。 | ○ | ○ |
| | | 4 | 医療福祉施設の人事・労務管理、WLB、品質保証 | 講義 (動画) | 25:40 | 大阪看護女子大学: 赤尾 正 | ○ | | ・講義の概要> ①医療福祉施設の人事・労務管理の特徴（病院栄養部門の組織（事例を含む）、管理栄養士のシフト、従業員の意識向上など） ②医療福祉施設のリスクマネジメント（インシデント・アクシデント管理、アクシデント事例など） ③医療福祉施設の給食における品質保証について（第三者評価について） ④医療福祉施設の人事・労務管理の特徴（病院栄養部門の実態から見える課題、労働者の働き方について） ⑤参考動画の紹介 | 医療・福祉施設給食の人事・労務管理の特徴を理解する。 医療・福祉施設給食でのリスクとその対応か管理を理解する。（日頃からどのようなことを考えて行動する必要があるか、どのような働きが必要かを理解する） 医療・福祉施設給食での品質保証について理解する。 | ○ | ○ |
| | | 5 | <動画の振り返り> | 課題学習 | (100) | 各養成校教員 | | | 各養成校で動画を活用して、調べ学習や意見交換を行う。 【取り組み方法の例】 例1) 個人の振り返り ①講義を視聴し、わからない用語を調べる。 ②講義を視聴し、発見したこと、気づいたこと、学んだことをレポートする。 例2) グループでの振り返り ①個人の学びをグループ（オンライン可）で発表しあい、共有する。 ②ディスカッション案として ・医療福祉施設のリスクマネジメント（インシデント、アクシデント事例）より、「クレーン内容及び原因及びプロセス」や「事故内容、発生要因」を学生に聴かせたあと、「発生原因、予防対策」や「改善策」について意見を出し合う。 ・医療福祉施設給食の人事・労務管理の特徴や課題について意見を出し合う。 ＊グループが複数の場合は①や②を複数発表しあい共有する | 動画と調べ学習（意見交換）から、現在の医療・福祉施設給食の課題を踏まえ、自信の学習目標を明確にする。 | ○ | ○ |
| 2 給食のオペレーションシステムの現状 | 医療・福祉施設の特徴・提供システムの特徴を学ぶ | 1 | 医療・福祉施設における調理システムの現状 | 講義 (動画) | 18:36 | 日本女子大学: 松月弘江 | ○ | | ・講義の概要> ①調理システムとは ②医療・福祉施設における調理システム ③調理システムの生産プロセス ④各種システムの特徴 ⑤調理システムに必要な加熱・冷却・再加熱機器 ⑥献立作成・生産時に配慮すべき事項 ⑦まとめ（参考動画の紹介） | 医療・福祉施設給食での調理システムの現状と各種調理システムの特徴と献立作成、生産の関連を理解する。 | ○ | ○ |
| | | 2 | 温温給食のための設備 | 講義 (動画) | 13:09 | 京都学院女子大学: 佐々木水子 | ○ | | ・講義の概要> ①温温給食とは ②温温で提供するための設備 ③温温給食のための調理システムと提供方法 ④調理システムと温温給食（施設内調理とセントラルキッチン） ⑤主な設備について ⑥温温給食で留意すること ⑦まとめ | 温温給食と関連する調理システムと施設設備について理解できる。 | ○ | ○ |
| | | 3 | <動画の振り返り> | 課題学習 | (100) | 各養成校教員 | | | 各養成校で動画を活用して、調べ学習や意見交換を行う。 【取り組み例①】 例1) 個人の振り返り ①講義を視聴し、わからない用語を調べる。 ②講義を視聴し、発見したこと、気づいたこと、学んだことをレポートする。 例2) グループでの振り返り ①個人の学びをグループ（オンライン可）で発表しあい、共有する。 | 動画と調べ学習（意見交換）から、温温給食や関連する設備について理解し、説明できる。 | ○ | ○ |
| | | 4 | <給食の生産・提供システムと献立について考えよう> | 課題学習 | (300～) | 各養成校教員 | | | ・テーマ2-1編し、2の講義動画で学んだことを踏まえ、課題に取り組み。 ①各養成校にあるシステムを調べる。 ・クックチルドやクックフリーズの料理を実際作成、5日にリヒートする。料理の味やテクニシャンの変化などを実際に体験する。 ・食品衛生管理に食事をセトルし、食器や食具の使い方、トレーの使い方、喫食環境等について体験する。 ②①の体験より生産システムや提供システムを考慮した献立作成時の留意点を考える。 ＊グループが複数の場合は①や②を複数発表しあい共有する。 | 給食の生産システム、提供システムを合わせた献立作成時の留意点を理解し、説明できる。 | ○ | ○ |
| 3 セントラルキッチンの事例 | セントラルキッチン事例から学ぶ | 1 | セントラルキッチンシステムとはどのような給食システムか | 講義 (動画) | 20 | 一般社団法人みやぎ保健企画：松本まりこ | ○ | | ・講義の概要> ①施設概要 ②配食施設数 ③セントラルキッチンのコンセプト ④病院給食制度の概要 ⑤調理システムについて ⑥セントラルキッチン導入の背景と経営経営効果 | セントラルキッチンとはどんな施設で、どのような給食システムか理解できる。施設（みやぎ保健企画）の特徴を理解できる。 | ○ | ○ |
| | | 2 | セントラルキッチンシステムの実例 A 献立作成 | 講義 (動画) | 24 | 一般社団法人みやぎ保健企画：松本まりこ | ○ | | ・講義の概要> ①約束事業の統一について ②献立作成について ③セントラルキッチンとサテライトキッチンにおける調理方法の分類 | セントラルキッチンでの献立作成について理解できる。 | ○ | ○ |
| | | 3 | セントラルキッチンシステムの実例 B 生産・衛生管理 | 講義 (動画) | 28 | 一般社団法人みやぎ保健企画：松本まりこ | ○ | | ・講義の概要> ①生産計画とその流れについて ②衛生管理について | セントラルキッチンでの生産管理と衛生管理の実態を理解できる。 | ○ | ○ |
| | | 4 | セントラルキッチンシステムの実例 C 配食・サテライトキッチン | 講義 (動画) | 19 | 一般社団法人みやぎ保健企画：松本まりこ | ○ | | ・講義の概要> ①セントラルキッチンからの配食とサテライトキッチンでの提供方法 ②事例（病院、高齢者施設等） ③サテライトキッチンとの連携 | セントラルキッチンでの配食の特徴やサテライトキッチンとの連携について理解できる。 | ○ | ○ |
| | | 5 | セントラルキッチンシステムの実例 D 管理栄養士の業務とまとめ | 講義 (動画) | 15 | 一般社団法人みやぎ保健企画：松本まりこ | ○ | | ・講義の概要> ①セントラルキッチンの管理栄養士の業務 ②サテライトキッチンの管理栄養士の業務 ③職員の勤務体制について ④CN-SKの連携 | セントラルキッチン等に勤務する管理栄養士の実際の業務内容を理解できる。 | ○ | ○ |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------|--------------------------------------|-----------------|---|----------|---------|--------------------|--|--|--|--|--|
| | | 6 | <動画の振り返り> | 課題学習 | (400) | 各養成校教員 | | 各養成校で研修会の動画についてのレポートまたは意見交換を行う。 【取り組み方法の例】 例1) 個人の振り返り ① 講義を視聴し、わからない用語を調べる。 ② 講義を視聴し、発見したこと、気づいたこと、学んだことをレポートする。 ③ 「〇〇先生に質問してみよう!」とし、動画をみて、自分なりに調べてみてわからないことは先生に質問し意見交換ができるようする。 例2) 課題テーマの発表 個人の学びをグループ(オンライン可)で発表しあい、共有する。 <課題案> 「あなたは施設の栄養士にクックチルシステムの特徴とメリットとデメリットを説明することになりました。食材、調理、献立、衛生についての説明資料を作成しなさい。(具体例を入れること)」 ・医療・福祉施設給食でのイベント食(行事食)の年間計画を作成してみよう。 | オンラインワークショップシステムでの物販や物販する管理栄養士の業務や役割を説明できる。 | | | |
| 4 | 未来の給食と管理栄養士・栄養士の役割を考える | 持続可能な給食経営を目指して未来の給食と管理栄養士・栄養士の役割を考える | 1 | 第29回日本給食経営管理学会研修会 (WEB開催) テーマ: 「医療・福祉施設栄養部門の給食経営実践-医療経営管理の立場から-」 | 講義(動画)資料 | 100 | 医療科学大学院大学: 宇田 洋 先生 | ○ ○ ○ | <研修会動画・概要> ・理事長あいさつ 日本給食経営管理学会 理事長 赤尾 正 先生 ① 講演「持続可能な医療・福祉施設の経営と給食部門の経営管理-給食部門スタッフに求められる経営戦略-」 【講師】 医療科学大学院大学 教授 宇田 洋 先生 【座長】 女子栄養大学 教授 石田 裕美 先生 ② 話題提供コラム「ウェルビーイングを支える健康・栄養 ICT」 【話題提供者】 医療科学大学院大学 教授 宇田洋先生 | 未来の給食についての自分の考えを説明できる。また、持続可能な給食経営を目指すためにこれからの管理栄養士・栄養士の役割について自分の考えを説明できる。 | | |
| | | 2 | <動画で学んだことの振り返り> | 課題学習 | (400) | 各養成校教員 | | 各養成校で研修会の動画についてのレポートまたは意見交換を行う。 【取り組み方法の例】 例1) 個人の振り返り ① 講義を視聴し、わからない用語を調べる。 ② 講義を視聴し、発見したこと、気づいたこと、学んだことをレポートする。 ③ 「〇〇先生に質問してみよう!」とし、動画をみて、自分なりに調べてみてわからないことは先生に質問し意見交換ができるようする。 例2) 課題テーマの発表 個人の学びをグループ(オンライン可)で発表しあい、共有する。 <課題案> 「あなたは施設の栄養士にクックチルシステムの特徴とメリットとデメリットを説明することになりました。食材、調理、献立、衛生についての説明資料を作成しなさい。(具体例を入れること)」 ・医療・福祉施設給食でのイベント食(行事食)の年間計画を作成してみよう。 | ・自分の意見をまとめ、グループで意見交換ができる。 ・他者の意見を聞き、意見交換を行うためのコミュニケーション能力を身に付けることができる。 | | | |
| 5 | まとめ | 学習のまとめ | 1 | 学習のまとめ | 課題学習 | (500) | 各養成校教員 | | プログラム全体に通じた学びを整理する。 【取り組み方法の例】 学習を振り返り、学習中の学びを整理し、レポートとして提出する。 <項目例> ・医療・福祉施設給食を取り巻く課題をふまえて、利用者の食事の質と給食運営(経営管理)を継続していくために管理栄養士・栄養士にできることはなにか(利用者のQOLを向上させるような質の高い食事と限られれば、モノ、カネの中で採算性を重視した食事についてなど) ・これからの医療・福祉施設給食の運営や経営管理を行う中で、給食部門スタッフの管理栄養士・栄養士としてどんな視点やどんな能力が必要であると考えたか ・今後の自分の課題はなにか | ・自分の意見をまとめ、グループで意見交換ができる。 ・他者の意見を聞き、意見交換を行うためのコミュニケーション能力を身に付けることができる。 ・自分の理解したことや考えたことをわかりやすい形でまとめることができる。 ・これからの医療・福祉施設での給食部門の経営管理について、管理栄養士・栄養士にどんな能力が必要であるか理解を深める | | |

2022年度 日本給食経営管理学会 臨地実習振替プログラム 成分表編

1. プログラム概要

■目的
講義動画の視聴と課題学習を通じ、日本食品成分表の基本的な構成や特徴を理解する。日本食品成分表2020年版（八訂）と2015年版（七訂）の違いを理解する。また、給食施設での活用やそこでの課題に気づき、管理栄養士・栄養士としてどのように課題を解決できるのか考え、必要とされる専門知識・技術の統合を図る。

■テーマ
日本食品成分表2020年版（八訂）の改訂のポイントの理解と給食施設での活用について

■学習目標
食品成分表の基本的な構成について説明できる。2020年版（八訂）の改訂のポイントを説明できる。
食品成分表の2020年版（八訂）と2015年版（七訂）の違いを説明できる。
食事摂取基準と食品成分表の関係を説明できる。

■想定学習時間 課題総時間：756分 ≒動画時間数：約206分（各本）
(注意：本編はオプションとして準備しているため、合計時間ははなっていない)

2. プログラムと教材

| 大項目 | ねらい | 内容 | | | | | | | 到達目標 | 管理栄養士 養成課程 | 栄養士養成課 程 |
|--------------------------------|-------------------------------|-----|---|--------|---|-----------------|------------------------|---|--|---------------|-------------|
| | | No. | テーマ | 形式 | 時間(分) (課題学習の 時間は自設、 教材には 各校で設定) | 講師 | 動画 資料 (課題 提示) | 概要 | | | |
| 1 食品成分表について | 食品成分表の基本を学ぶ | 1 | <調べ学習> | 課題学習 | (180) | 各養成校教員 | | プログラムに取り組み前に、これまでの学内授業で学んだ内容について教員等と振り返り整理することにも、文部科学省科学技術・学術政策委員会 健康調査分科会報告 日本食品標準成分表2020年版（八訂）の第1章を整理する。 また、具体的な調べ項目は、各養成校の教員が各校のプログラムを考慮して設定する。 <項目例> ①食品成分表の目的と性格 ②収載食品について ③食品の調理条件、調理による成分変化について ④調理に関する計算式について | 食品成分表の目的や性格を理解する。 | ○ | ○ |
| 2 日本食品成分表2020年版（八訂）について | 日本食品成分表2020年版（八訂）を学ぶ | 1 | 日本食品標準成分表2020年度版（八訂）への理解～改訂ポイント～ | 講義（動画） | (50) | 東京栄養食糧専門学校 渡邊智子 | ○ | <講義概要> 第31回 日本給食経営管理学会 研修会 講演「日本食品標準成分表2020年度（八訂）の改訂ポイント」 | 改訂のポイントを理解する。 | ○ | ○ |
| | | 2 | <動画で学んだことの振り返り> | 振り返り | (20) | 各養成校教員 | | 各養成校で研修会の動画についてのレポートまたは意見交換を行う。 【取り組み方法の例】 例1）個人の振り返り ①講義を視聴し、わからない用語を調べる。 ②講義を視聴し、発見したこと、気づいたこと、学んだことをレポートする。 ③「〇〇先生に質問してみよう！」とし、動画をみて、自分なりに調べてみてわからないことは先生に質問し意見交換ができるようする。 例2）課題テーマの発表 個人の学びをグループ（オンライン可）で発表しあい、共有する。 <課題案> 「食品成分表2020年度（八訂）の改訂のポイントについて」 | ○ | ○ | |
| | | 3 | 日本食品標準成分表2020年度版（八訂）への理解～給食施設での活用～ | 講義（動画） | (54) | 東京栄養食糧専門学校 渡邊智子 | ○ | <講義概要> 第31回 日本給食経営管理学会 研修会 講演「日本食品標準成分表2020年度（八訂）の給食施設での活用」 | 栄養計算を行うためのポイントを理解する。給食施設での活用について理解する | ○ | ○ |
| | | 4 | <動画で学んだことの振り返り> | 振り返り | (20) | 各養成校教員 | | 各養成校で研修会の動画についてのレポートまたは意見交換を行う。 【取り組み方法の例】 例1）個人の振り返り ①講義を視聴し、わからない用語を調べる。 ②講義を視聴し、発見したこと、気づいたこと、学んだことをレポートする。 ③「〇〇先生に質問してみよう！」とし、動画をみて、自分なりに調べてみてわからないことは先生に質問し意見交換ができるようする。 例2）課題テーマの発表 個人の学びをグループ（オンライン可）で発表しあい、共有する。 <課題案> 「食品成分表2020年度（八訂）を使用するときの注意点とはなにか」 | ○ | ○ | |
| | | 5 | エネルギー値の計算方法の変更に関する課題 | 講義（動画） | (29) | 女子栄養大学 石田裕美 | ○ | <講義概要> 「日本食品標準成分表2020年度版（八訂）」の取り扱いについて、エネルギー値の計算方法の変更に関する課題について | 日本食品標準成分表2020年度版（八訂）の取り扱い、特にエネルギー値の計算方法について理解する。 | ○ | ○ |
| 3 日本食品標準成分表2020年版（八訂）の給食施設での活用 | 日本食品成分表2020年版（八訂）の給食施設での活用を学ぶ | 1 | <講義概要>「日本食品標準成分表 2020年度版（八訂）と日本人の食事摂取基準（2020年版）との関係」 | 講義（動画） | (42) | 女子栄養大学 上西一弘 | ○ | <講義概要> 「日本食品標準成分表 2020年度版（八訂）と日本人の食事摂取基準（2020年版）との関係」 | 日本食品標準成分表と日本人の食事摂取基準との関係を理解する。 | ○ | ○ |
| | | 2 | <動画で学んだことの振り返り> | 振り返り | (20) | 各養成校教員 | | 各養成校で研修会の動画についてのレポートまたは意見交換を行う。 【取り組み方法の例】 例1）個人の振り返り ①講義を視聴し、わからない用語を調べる。 ②講義を視聴し、発見したこと、気づいたこと、学んだことをレポートする。 ③「〇〇先生に質問してみよう！」とし、動画をみて、自分なりに調べてみてわからないことは先生に質問し意見交換ができるようする。 例2）課題テーマの発表 個人の学びをグループ（オンライン可）で発表しあい、共有する。 <課題案> 「食品成分表と食事摂取基準の関係についてわかったこと、理解したことは何か」 | ○ | ○ | |
| | | 3 | <講義概要>「日本食品標準成分表 2020 年度版（八訂）を活用した栄養・食事管理～特定給食施設指導の対応～」 | 講義（動画） | (31) | 女子栄養大学 久保彰子 | ○ | <講義概要> 「日本食品標準成分表 2020 年度版（八訂）を活用した栄養・食事管理～特定給食施設指導の対応～」 | 行政の特定給食施設指導の法的根拠や栄養管理報告書等への対応状況等を理解する。 | ○ | ○ |
| 4 まとめ | 実習のまとめ | 1 | 実習のまとめ | 課題提示 | (90) | 各養成校教員 | | プログラム全体を通じた学びを整理する。 【取り組み方法の例】 実習を振り返り、実習中の学びを整理し、レポートとして提出する。 <項目例> ・日本食品標準成分表2020年度版（八訂）の特徴と活用のポイント ・給食施設で日本食品標準成分表を活用し、施設での栄養管理を評価するためのポイントとはなにか ・給食施設の管理栄養士・栄養士としての課題解決のためにどのような力が必要か ・今後の自分の課題は何か | 食品成分表と食事摂取基準との関係を理解し、給食施設での栄養管理の課題について考える | ○ | ○ |