

2023年3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

2023年度「給食経営管理論サポートコンテンツ」  
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、本会はこれまでに、新型コロナウイルス感染症の影響で臨地・校外実習を学内で受講しなければならない学生のために「臨地・校外実習振替プログラム」を提供してまいりました。現在、学内での臨地・校外実習を受講する学生は減少してきている状況にあり、本会としては、当該プログラムの役割は終えたと判断し、2023年4月より新たな事業を始めることとなりました。

新事業（事業名「給食経営管理論サポートコンテンツ」）は、管理栄養士・栄養士養成課程での給食経営管理論・給食の運営分野の「座学」「学内実習」「臨地・校外実習」等の教育内容を補完するためのコンテンツを提供するものであります。これまでに提供した「臨地・校外実習振替プログラム」の内容を再利用しつつも、新たな情報をもとにした新規のコンテンツも含めた内容となっております。詳細な内容および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

# 一般社団法人日本給食経営管理学会

## 「2023 年度給食経営管理論サポートコンテンツ」

### 申込について

#### <コンテンツの内容について>

このたび提供しますコンテンツは、3つのコース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ご活用ください。当該事業は、今年度初めてはじめたこともあり、コンテンツの内容が限定的であります。したがって、3コースまとめてのお申し込みとさせていただきます。次年度以降については、コンテンツのさらに充実させる予定にしております、2024年度以降は、コース別のお申し込みを予定しております。

- ・「事業所給食」編
- ・「セントラルキッチンシステム」編
- ・「栄養情報提供」編

コンテンツの詳細については、添付されているコンテンツの一覧をご確認ください。

#### <価格>

20,000円（税込み）で販売いたします（3コースまとめての価格です）。

**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 ご利用のご希望の場合は、給食経営管理論サポートコンテンツ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/sc2023/>



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、コンテンツ利用のための「マニュアル」およびコンテンツ活用のための「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、本会給食経営管理論サポートコンテンツ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： [sc@kyushoku.net](mailto:sc@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コンテンツ視聴のための「ログインページの URL およびログインパスワード」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）。  
「マニュアル」を参考にしながらコンテンツをご活用下さい。

※コンテンツのご利用あたり、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>

本コンテンツの利用可能期間は次の通りです。

2023年4月1日～2024年3月31日

2024年4月1日以降は、コンテンツ視聴ページが削除されますのでご注意ください。

**<お問い合わせ先>**

一般社団法人日本給食経営管理学会

給食経営管理論サポートコンテンツ事務局

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: [sc@kyushoku.net](mailto:sc@kyushoku.net)

**多くの養成校のご参加をお待ちしております**

# 2023年 給食経営管理学会 給食経営管理論サポートコンテンツ

## 1. コンテンツの概要

### ■対象

- 管理栄養士・栄養士養成課程における「給食経営管理論」関連科目の担当教員および受講者

### ■コンテンツの用途・特徴

- 「給食経営管理論」関連科目(給食経営管理論、同実習、臨地実習事前指導、総合演習等)の補助教材
- 同科目受講者の自学自習用教材
- おおよそ30分程度の動画コンテンツ

### ■学修目標

- 実際の給食施設における具体的な事例や、実際の様子(画像)を通じ、教科書にある内容について具体的なイメージをつかむことができる。
- 教科書にある内容から発展した内容、最新のトピック等を通じ、給食の動向を理解することができる。
- 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る。

### ■コンテンツ数

事業所編:14(コンテンツ1-3、1-4:付属資料あり)、セントラルキッチン編:6本、栄養情報ガイド編:1本

## 2. コンテンツ一覧

テーマ				概要					
大項目	No.	中項目	No.	小項目	形式	時間	講師	内容	Keyword
事業所給食編	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 ・企業の健康経営と「健康な食事・食環境」認証制度と管理栄養士・栄養士業務 ・委託者と受託者の連携	1	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	・食を取り巻く環境と変遷 ・現在の社会課題と給食 ・健康経営 ・食環境整備
			2	「健康な食事・食環境」認証制度と事業所給食  事業所給食の認証の現状	講義(動画)	29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)	・「健康な食事・食環境」認証制度 ・スマートミール(献立の基準・栄養情報の提供)
			3	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: 献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スマートミールの献立作成のポイント(期間献立例、作業指示書例) ③スマートミールの献立作成の課題	・スマートミール ・献立作成 ・品質の標準化(作業指示書) ・連携と協働 ・課題と課題解決の取り組み ・コロナ禍の影響
			4	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)(資料)	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(プロモーションの例) 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 ・プロモーション ・連携と協働 ・課題と課題解決の取り組み ・事業所給食の管理栄養士から学生へのメッセージ
			5	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)	12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マート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 ・食環境整備(事業者の視点) ・連携と協働
			6	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 ～食堂担当者側の視点～	講義(動画)	4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 ・食環境整備(事業者の視点) ・連携と協働(給食委員会)
			7	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)	9分	株式会社グリーンハウス: 馬場先 麻紀	<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 ・食環境整備(給食受託会社の管理栄養士の視点) ・献立作成 ・栄養情報の提供 ・連携と協働(給食委員会)
	2	<事業所給食における管理栄養士・栄養士業務の実際> ・株式会社グリーンハウスの管理栄養士・栄養士の事例	1	事業所給食経営の実際 ～給食会社の組織と役割～	講義(動画)	6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	・給食受託会社 ・組織
			2	事業所給食経営の実際 ～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か月、1日の流れ)	・業務フロー(1年、1月、1日) ・栄養管理(アセスメント、栄養計画、栄養管理報告書) ・業務の合理化(給食管理ソフトの活用) ・食数管理 ・顧客ニーズの把握
			3	事業所給食の献立管理 ～献立作成と食数管理のポイント～	講義(動画)	9分	株式会社グリーンハウス	<講義概要> ①事業所給食の献立の特徴 ②事業所の献立計画の流れ ③献立作成に活用する資料 ④期間献立、レシピ作成のポイント ⑤食数設定の考え方	・献立作成のプロセス ・献立作成に必要な情報 ・期間献立 ・食数管理 ・業務の合理化(給食管理ソフトの活用) ・事業所給食の管理栄養士から学生へのメッセージ
			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	・食材価格の高騰 ・物流と価格 ・食材物流センター ・食材の安全性 ・食品ロス
			5	事業所給食の安全・衛生管理の実際 ケーススタディに取り組みながら考えよう!	講義(動画)	25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・衛生管理の実際	・調理従事者の身支度・体調管理 ・原材料の衛生管理 ・危機管理対策

		6	事業所給食の安全・衛生管理の実際 ケーススタディに取り組みながら考えよう！	講義 (動画)	21分	株式会社グリーン ハウス	<講義概要> 養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。 ①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例を考 える」 ②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」	・調理従事者の体調不良 ・異物混入	
		7	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	・新型コロナウイルス感染拡大 ・食堂における感染対策 ・顧客ニーズの変化	
セントラルキッチン編	1	医療・福祉施設のオペ レーションシステムの現状	1	医療・福祉施設における調理システム の現状	講義 (動画)	24分	日本女子大学 松月弘恵	<講義の概要> ①生産システムと調理システムの違い ②生産システムと調理システムの関係 ③調理システムとは ④医療・福祉施設における調理システム ⑤新調理システムの生産プロセス ⑥各種システムの特徴 ⑦IT管理システムに必要な加熱・冷却・再加 熱機器 ⑧献立作成・生産時に配慮すべき事項 ⑨まとめ(参考動画の紹介)	・生産システム ・調理システム ・新調理システム ・加熱機器、冷却機器、再加熱機器 ・献立作成
	2	セントラルキッチンシステ ムの実際	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)	29分	一般社団法人みや ぎ保健企画 松本まりこ	<講義の概要> ①施設の概要 ②配食施設数 ③セントラルキッチンのコンセプト ④病院給食制度の変遷 ⑤新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効果	・セントラルキッチンシステム ・セントラルキッチン ・サテライトキッチン ・病院給食制度と収入 ・新調理システム ・クックチルシステム
			2	セントラルキッチンシステムの実際A: 献 立管理	講義 (動画)	29分	一般社団法人みや ぎ保健企画 松本まりこ	<講義の概要> ①約束食事箋の統一について 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 ④嚥下食について ⑤祝い膳・行事食について ⑥サテライトからの食事オーダーについて	・約束食事箋 ・献立作成 ・献立管理 ・給食管理ソフト ・個別対応 ・嚥下食 ・祝い膳、行事食 ・食事オーダーシステム
			3	セントラルキッチンシステムの実際B: 生 産・衛生管理	講義 (動画)	37分	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	・生産計画 ・食材料 ・HACCPシステム ・衛生管理 ・衛生教育
			4	セントラルキッチンシステムの実際C: 配 送・サテライトキッチン	講義 (動画)	31分	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再加熱カートを紹介 ③事例(病院、高齢者施設等) ④サテライトキッチンの衛生管理	・配食 ・CKからSKへの配送の分類 ・SKでの料理の再加熱の方法 ・SKでの衛生管理
			5	セントラルキッチンシステムの実際D: 管 理栄養士・栄養士の業務とまとめ	講義 (動画)	18分	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・栄養士の 業務 ②サテライトキッチンの管理栄養士・栄養士の 業務 ③職員の勤務体制について ④CK-SKの連携	・CKでの管理栄養士・栄養士業務 ・SKでの管理栄養士・栄養士業務 ・CKとSKとの連携
栄養情報提供ガイド編	1	栄養情報の提供について	1	献立の栄養成分表示と販売促進のた めの情報提供(事業所給食施設での考 え方)	講義 (動画)	29分	女子栄養大学: 石田裕美	<講義概要> ①特定給食施設としての事業所給食施設の特 徴 ②栄養情報の基本的な考え方 ③販売促進のための情報提供の考え方 ④栄養成分表示について ⑤情報提供の表現例(チェックテスト)	・給食を介した情報提供 ・販売促進 ・栄養情報 ・栄養成分表示

2023年 給食経営管理学会 給食経営管理論サポートコンテンツ

3. コンテンツの活用例

		給食経営管理論									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		給食の概要	給食経営システム	給食施設における栄養管理と品質管理	給食の食材料管理	給食の施設・設備管理	給食の生産・提供管理	給食の生産・提供における安全・衛生管理	給食経営におけるマーケティング	持続可能な給食経営の組織管理・マネジメント	給食施設における危機管理対策
		①給食の意義・目的 ②社会情勢の変化と給食の動向	①トータルシステムとサブシステム	①栄養・食事管理 ②献立管理 ③栄養・食事管理と食事の品質	①給食の食材料 ②食材料の購入と管理 ③材料費の管理	①施設・設備 ②大量調理機器 ③食器・食具 ③食事環境	①給食のオペレーションシステム ②大量調理の特性と品質 ③給食の調理工程・作業工程の管理 ④給食の提供サービス	①給食の衛生管理の実際 ②衛生教育 ③衛生検査	①給食経営におけるマーケティング	①給食経営の組織と人事管理 ②給食の会計・原価管理 ③給食の経営形態(給食の委託)	①事故対策 ②自然災害対策
コンテンツ	事業所給食編	コンテンツ1-1 コンテンツ1-2		コンテンツ1-2 コンテンツ1-3 コンテンツ2-2 コンテンツ2-3	コンテンツ2-4			コンテンツ2-5 コンテンツ2-6	コンテンツ1-4	コンテンツ1-5 コンテンツ1-6 コンテンツ1-7 コンテンツ2-1	コンテンツ2-7
	キッチンラ編	コンテンツ2-1	コンテンツ2-5	コンテンツ2-2	コンテンツ2-3	コンテンツ1-1 コンテンツ2-4	コンテンツ1-1 コンテンツ2-1 コンテンツ2-2 コンテンツ2-3 コンテンツ2-4 コンテンツ2-5	コンテンツ2-3 コンテンツ2-4			
	栄養情報提供編			コンテンツ1-1							