

第 33 回日本給食経営管理学会研修会 参加者アンケート集計結果

1. 参加者数と回答数

参加登録者数：184 名

アンケート回答数：85 名（回答率：46.2%）

2. 属性

1) 参加区分

	回答数	(%)
会員	57	67.1
日本給食サービス協会会 員企業の所属社員	5	5.9
学生会員	4	4.7
非会員	9	10.6
非会員（学生）	8	9.4
法人会員または賛助会員 企業所属社員	2	2.4
計	85	100.0

2) 年代

	回答数	(%)
20 歳代	9	10.6
30 歳代	6	7.1
40 歳代	21	24.7
50 歳代	27	31.8
60 歳代以上	22	25.9
計	85	100

3) 所属

	回答数	(%)
管理栄養士・栄養士養成課程 教員・助手	48	56.5
医療施設	5	5.9
給食会社	19	22.4
高齢者福祉施設	1	1.2
児童福祉施設	0	0
学校（栄養教諭・学校栄養職員等）	0	0
行政	0	0
食品・食器関連業	0	0
厨房機器メーカー	0	0
学生	11	12.9
その他	1	1.2
計	85	100

3. 研修会について

1) 今回の研修会のテーマについて

	回答数	(%)
とても満足	43	50.6
満足	41	48.2
どちらでもない	1	1.2
やや不満	0	0
不満	0	0

2) 講演①「令和4年度診療報酬改定を踏まえた栄養管理の方向性について」の内容はどのくらい参考になりましたか。

	回答数	(%)
とても参考になった	49	57.6
参考になった	34	40.0
どちらでもない	2	2.4
あまり参考にならなかった	0	0.0
参考にならなかった	0	0.0

3) 講演②「適切な栄養管理に求められる給食管理業務の高度化」についてお答えください。

3)-1「医療施設の給食管理業務の課題と効率化、高度化」はどのくらい参考になりましたか。

	回答数	(%)
とても参考になった	48	56.5
参考になった	36	42.4
どちらでもない	1	1.2
あまり参考にならなかった	0	0.0
参考にならなかった	0	0.0

3)-2「治療食における栄養基準量（食種）の集約例」はどのくらい参考になりましたか。

	回答数	(%)
とても参考になった	48	
参考になった	36	
どちらでもない	1	
あまり参考にならなかった	0	
参考にならなかった	0	

4. 管理栄養士・栄養士の養成校教員・関係者への質問

対象回答者数：50名

1) 学内の実習にレディフードシステムを取り入れておられますか。

	回答数	(%)
取り入れている	13	26.0
取り入っていない	37	74.0

2) 学内の実習にレディフードシステムを取り入っていないのはなぜですか。(複数回答可)

	回答数	(%)
実習時間が足りない	20	40.0
時間割の都合で難しい	15	30.0
レディフードシステム のための設備が不十分	15	30.0

その他

(2名が回答)

- ・クックサーブの習熟が大切

(1名が回答)

- ・講義担当と実習担当の連携が必要
- ・学生数に対し教員の配置率が低い
- ・コロナ禍において臨地実習を学内で振り替え実施せざるを得ない場合は、レディフードシステムを取り入れている。
- ・サテライトキッチンの経験は実習時間の組み立てへの検討、セントラルキッチンの実習は時間割等が課題になってくる

3) 今後、校内の実習にレディフードシステムを導入する予定はありますか。

	回答数	(%)
導入する予定である	0	0.0
導入する予定はないが 検討はしたい	22	44.0
導入する予定はない	15	30.0

5. 研修会の開催日について

今後、皆様の参加しやすい曜日・時間帯での開催を検討したいと思います。開催日についてご意見をお聞かせください。

	回答数	(%)
平日の夜が良い	52	61.2
土曜日の午前中が良い	4	4.7
土曜日の午後が良い	13	15.3
日曜日・祝日の午前中が良い	3	3.5
日曜日・祝日の午後が良い	3	3.5

その他

金曜の夜が良い：1名

オンデマンドであればいつでもよい：9名

6. 今後、企画してほしい研修（テーマ）があれば自由にご記入ください。

（原文のまま）

1) 養成校教員・助手

- 今回のように、栄養管理と給食管理の重要性がつながっていることをぜひとも強く配信してほしいと思っています。大学教員には、平気で、給食管理とか管理栄養士は求めているなどということをおっしゃるかたがおられ、学生も、そちらに興味がなくなることもしばしばありますので、今後も何度も配信してほしいと思っています。
- レディーフードシステムの学内実習での導入方法について、実践例等
- さまざまな改正に関連する項目と給食経営管理に結び付けた研修
- 今回は、医療や高齢者施設での栄養管理と給食経営管理が中心でしたが、保育園から学校、事業所に至る食環境整備についても是非お願い致します。・今回の治療食集約例を実施した施設がいらっしゃいましたら、実施に至る経緯、準備や実施後の評価や改善点、費用対効果についてを聞いてみたいと思います。
- 給食経営管理業務のマネジメントの具体的な方法
- 今回の内容をもう少し詳しく聞きたいです。
- 管理栄養士養成校における給食経営管理実習の実態調査（学内・臨地含めて）

2) 給食会社

- 今回の企画はとても良かった。日常業務の悩みが気持ちよく解決できたし、自分たちの方向性に間違いはないのだという確信が持てた。もっと多くの受託会社・病院の管理栄養士にも聞いて欲しい内容だった。27年変わらない食事療養費はどうなるのか？聞きそびれてしまいました。
- 食種と形態食

- ニュークックチル(レディフードシステム)の損益分岐点、成功事例など。
- 本日の研修内容はとても内容が濃く、診療報酬改定について栄養管理と食事管理の両輪が必要と、明言されたことにとっても納得感がありました。食種の見直しについても現場では本当にすぐにでもほしい基準であり、今後の研究、論文化に期待いたします。病院給食の文化が変わる(進化する)第一歩のように感じました。また一方で、受託企業の栄養士としてもマネジメント力をつけていかねばならないことを痛感しました。本日のようなテーマ・内容の研修を今後も是非お願いしたいです。
- 給食管理とIT化について

3) 医療施設、高齢者福祉施設

- 赤尾先生のお話にもありましたが、食事オーダーのコード化(食種、コメント、禁食等)には大変興味深く聞かせていただきました。今後の展望など情報がありましたら是非伺いたいです。(医療施設)
- 給食経営管理の効率化、給食会社との協働(高齢者福祉施設)

4) 学生

- 事業所に至る食環境整備についても是非お願い致します。
- 実数と乖離がない食数管理について/効率的な嚥下調整食作成について/ニュークックチルの品質管理
- 本日はありがとうございました。私はまさにリカレントで大学院に進学させていただいたので、本日のように定期的に改訂がされる法律や報酬などに関わる研修を希望いたします。