

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 2024」

申し込みについて

<給食経営管理論サポートコンテンツ 2024 の特徴>

本事業(「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す。

コンテンツの主なねらい

- 具体的な実践例を通じ、教科書で学んだ内容を掘り下げる。
- 様々な画像を通じ、教科書の内容の具体的なイメージをつかむ。
- 教科書の内容から、より発展した内容を学ぶ。
- 学生の自己学習を促す。

コンテンツ 2024 では、「事業所給食編」、「セントラルキッチン編」、「栄養情報提供ガイド編」の3つのシリーズからなる、延べ 22 本の動画コンテンツを用意しました。また、新たに各コンテンツに対応した小テスト問題を追加しました。

授業の補助教材、学生の自己学習用教材として、是非ご活用ください。

コンテンツ 2024 の特徴 (前年度からの主な改訂内容)

- 一部コンテンツ内容を[最新の内容に更新](#)
- 「セントラルキッチン編」に[新規コンテンツを追加](#)
[2-6 セントラルキッチンシステムの実践 E: 食事提供が困難になるリスクと対策]
概要 ①食事提供が困難になるリスク、②災害時対策、③業務代行保証システム
- 全コンテンツに対して、各1~2問の[小テスト問題](#)を追加
→コンテンツのポイントの明確化、視聴後の学生の理解度の確認

各コンテンツ内容の詳細は、後付資料でご確認いただけましたら幸いです。

<コンテンツの申し込みについて>

次の3セットの中から、各養成校の科目特性や用途に合わせて、ご希望のものをお選びください。

申込セット	動画コンテンツ・小テスト			価格 (税込み)
	事業所 給食編	セントラル キッチン編	栄養情報 提供ガイド編	
①全セット	○	○	○	30,000 円
②事業所給食編セット	○		○	18,000 円
③セントラルキッチン編セット		○	○	18,000 円

- ・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下さい。
- ・お支払い方法: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下さい。

<申し込み手順>

お申し込みの手順は以下の通りです。

- ① ご購入を希望される場合は、以下 URL にアクセスし、「給食経営管理論サポートコンテンツ申し込みフォーム」に必要事項をご記入ください。

■申し込みフォーム: <https://kyushoku.net/sc2024/>



申し込み完了後、コンテンツ利用に関する「マニュアル」および「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上で、「誓約書」をよく確認し、ご署名をお願いします。「誓約書」は、以下の送付先へ、メール添付で送信して下さい。

■誓約書の送付先: 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
メールアドレス: sc@kyushoku.net

※コンテンツのご利用あたり、ご注意いただきたいこと、お約束をいただきたいことが種々ございます。これらの点に関して、マニュアルや誓約書を通じ、ご確認ください。

- ③ 誓約書の提出が確認されましたら、事務局より、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」をメールでお送りさせていただきます。また、併せて、請求書を申し込みいただいた連絡先へ郵送させていただきますので、なるべく早急にご入金をお願いします。

<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。

■2024年4月1日～2025年3月31日

※2025年4月1日以降、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

多くの養成校のご参加をお待ちしております

【給食経営管理学会 給食経営管理論サポートコンテンツ2024(資料)】

1. コンテンツの概要

シリーズ	コンテンツ							小テスト			
	テーマ	形式	時間	講師	内容	Keyword	問題数				
							総数	形式別 選択	記述		
事業所給食編	1 事業所給食の動向	1-1	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		2
		1-2 (更新)	「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)	2	2	
		1-3	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	1		1
		1-4	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	1		1
		1-5	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			
		1-6	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)	1		1
		1-7	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(給食委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	2-1	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	・給食委託会社 ・組織	1		1
		2-2	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	2		2
		2-3	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	1	1	1
		2-4	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	1	1	
		2-5	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	2	1	1
		2-6	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聞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	2	1	1
		2-7	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	1		1
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	1-1	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	1	1
	2 セントラルキッチンシステムの実例	2-1	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 松本まりに	<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		2
		2-2	セントラルキッチンシステムの実例A:献立管理	講義 (動画)	29分	一般社団法人みやぎ保健企画 松本まりに	<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	2		2
		2-3	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)	37分	一般社団法人みやぎ保健企画 松本まりに	<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	2		2
		2-4 (更新)	セントラルキッチンシステムの実例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 松本まりに	<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 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	2		2
		2-5	セントラルキッチンシステムの実例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 松本まりに	<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・栄養士の業務 ・SKでの管理栄養士・栄養士の業務 ・CKとSKとの連携	1		1
2-6 (新規)	セントラルキッチンシステムの実例E:食事提供が困難になるリスクと対策	講義 (動画)	18分	一般社団法人みやぎ保健企画 松本まりに	<講義概要> ①食事提供が困難になるリスク ②災害時対策について ③業務代行保証システムについて	・食事提供が困難になるリスク ・災害時対策 ・災害対策マニュアル ・業務代行保証システム	1		1		
提供栄養情報編	1 給食施設における栄養情報の提供	1-1	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	2	2	

2. 給食経営管理論の概要と対応するコンテンツ

		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 ④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
シリーズ	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
	キセンチラル編	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			コンテンツ2-6
	提供栄養情報編			コンテンツ1-1							