

第 37 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：93 名

アンケート回答数：58 名（回答率：62.4%）

2. 属性

1) 参加区分

	登録数 (名)	回答数 (名)
会員	68	39
日本給食サービス協会会員 企業の所属社員	14	10
学生（会員・非会員）	2	2
非会員	5	3
法人会員または賛助会員企 業所属社員	4	4

2) 回答者の年代

	回答数	(%)
20 歳代	5	8.6
30 歳代	7	12.1
40 歳代	21	36.2
50 歳代	17	29.3
60 歳代以上	8	13.8

3) 回答者の所属

	回答数	(%)
管理栄養士・栄養士養成課程 教員・助手	28	48.3
給食会社	19	32.8
医療施設	3	5.2
厨房機器メーカー	1	1.7
高齢者福祉施設	2	1.7
研究所	1	3.4
学校（栄養教諭・学校栄養職員等）	1	1.7
学生	1	3.4
その他（セントラルキッチン）	2	1.7

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	40	69.0
満足	16	27.6
どちらでもない	2	3.4
やや不満	0	0.0
不満	0	0.0

2) 講演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	36	62.1
参考になった	21	36.2
どちらでもない	1	1.7
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

4. 今回の講演で、特に印象に残った内容をお教えてください。(原文のまま)

- 正味原価と実際原価の差
- コストと個人対応は両立難しい
- 実例を挙げて、説明して下さったところがよかったです。
- 献立の種類パターン
- 生産管理にウエイトをおいた分析をすることの重要性
- コストの削減は主菜を優先的にすべきとの回答をいただいたのが私にとっては今後につながることでした。
- 作業工程時間の可視化によるコスト管理
- 一つ一つの作業をすべてコスト管理することの大切さ
- 献立種類パターンによる原価シミュレーション。それによるコスト増減の標準化と工程の平準化。
- 原価計算は、販売価格から考えるということを改めて再認識しました。また、献立の原価や作業ボリュームを数値化し、見直しの根拠を明らかにする手法についても興味深い内容でした。
- エクセルでの具体的な事例はたいへん参考になりました。一つ一つの作業を数値化することで、客観的に評価できる方法ではありますが非常に骨の折れる作業でもあります。現状の経営では本当に持続可能が難しくなる一方の給食経営をこのように見直してい

く大切さを学生に伝えていければとあらためて考えることのできた素晴らしい内容でした。

- セントラルキッチンにシフトすることで、大量仕入れができ、食材原価が安くなるとエクセルファイルの単価を見て考えました
- 栄養士だけでなく調理現場にも必要な知識だと感じました。
- 調理工程数も検討しながら献立作成の組み合わせは、感覚でおこなっているが、可視化することは大事と思った。全てのシュミレーションができるソフトが開発されると、献立作成に関わる工程含めてさらなる効率化もサーブやクックチルでも目指せると思いました。利益の比率が高いと感じたが、CKだと機器の入れ替えなどに必要なのか?と思いました。
- 学校給食は食材費のみの管理ですが、どのようにコスト削減すべきかのヒントをいただくことができました。
- FL比率の目安を知り、意識して取り組むことが、給食を管理していく上で重要と感じました。
- 作業工程をボリュームとしてとらえること
- 献立累計パターンにおける原価構成表、献立分析に基づく食材種別原価表。分析の重要性がよく分かり、感動しました。しかし、これができる、理解できる、やろうとする栄養士が日本にどのくらいいるのか、と怖くなる部分もあり、より一層養成に力を注ぎたいと感じることができました。
- 給食価格は、安価という概念はもうやめるべきではないでしょうか。これだけの栄養衛生管理がきちんと行われている給食の地位向上を求めます。
- コスト低減のため、機械化・標準化するなどは理解できるが、なかなか難しいと思いました。
- 献立の工数によって評価し、数字化(可視化)するということです。「大変なメニュー」という表現では、評価者の力量により評価が異なってしまうので、手法として導入を検討したいと思いました。
- 給食における経営管理の必要性が理解できました。今後機会があればコスト管理と栄養価の面を両立させる方法を教えて頂きたいです。

5. 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) 管理栄養士・栄養士養成課程 教員・助手

- 同様の課題で産業給食についても聴講をしてみたい
- 給食経営管理における「マーケティング」の正しい理解。(栄養教育、公衆栄養学との違いなど。)
- 食事摂取基準について
- 献立類型パターンにおける原価構成表の考え方、調理工程別の作業ボリュームの考え

方を詳しくお聞きしたいです。

- 食事摂取基準 2025 について。引き続き、原価管理を含む経営管理について

2) 給食会社

- 給食における健康効果にかかわる表示方法の工夫について
- 人材教育、育成について
- 成分表と栄養ソフトでの食品マスタの関連、進捗
- 病院の個別対応について、給食受託側との連携
- 食種の集約方法など

3) 医療施設

- クックサーバからクックチルに移行された施設の事例など紹介してほしい

4) 学校（栄養教諭・学校栄養職員等）

- 食事摂取基準 2025 年や、学校給食に関するテーマで機会があればお願いします。

5) 厨房機器メーカー

- 人手不足の解消方法・考え方として、DX、IOT、ロボットなどをどのように病院給食・福祉給食に取り入れていくのか、取り入れていくための考え方などの勉強会があるといいなと感じております。マンパワーでの給食事業ですが、数年先でさえもうそれじゃダメな未来が見えてるところもあります。特に地方の地域。費用対効果の問題やイメージがしにくい部分も多いですが、人がいなくても持続可能な給食運営をするための術や考え方について学ぶ場があれば良いなと感じています。（CK目線の話です）