

講義名	給食計画論
開講学年	1 年
講義開講時期	後期
開講曜日・時間	曜日 時間目、 曜日 時間目
単位	2 単位

担当教員

北井宏幸

授業の達成目標	給食計画には色々な項目があるが、大量調理現場に出たときに栄養士として困らないように給食の基本が習得できるようになる。
授業の概要	特定給食施設での栄養士としての仕事がきちんとできるように講義を進める。
授業形式	講義

授業計画表

回	項目	内容	キーワード・備考
1	給食の概念Ⅰ	給食の概要について 給食の定義・意義・目的について学びます。	特定給食施設
2	給食の概念Ⅱ	給食施設の特徴と管理栄養士・栄養士の役割、関連法規について学びます。	健康増進法 管理栄養士・栄養士の配置規定
3	栄養食事管理Ⅰ 栄養食事アセスメント	栄養食事のアセスメントを行い、食事計画作成します。栄養計画に基づき献立作成基準について学びます。	栄養アセスメント 食事計画
4	栄養食事管理Ⅱ 日本人の食事摂取基準	日本人の食事摂取基準 2025 の活用ポイントについて学びます。	日本人の食事摂取基準
5	栄養食事管理Ⅲ 給与栄養目標量の設定	人員構成表の作成・荷重平均成分値の求め方・給与栄養目標量（エネルギー量・栄養素量）について学びます。	人員構成表 荷重平均成分表 給与栄養目標量
6	栄養食事管理Ⅳ	食品構成表の作成をおこない、活用方法について学びます。	食品構成表
7	栄養食事管理Ⅴ	食事計画の PDCA サイクルにのっとり評価する方法・及び食品成分表を活用し	食品成分表 栄養計算

		栄養計算（調理後）の仕方を学びます。	
8	栄養食事管理Ⅵ	食品構成表を活用し、実際に献立作成したものを栄養計算します。	栄養計算の活用
9	栄養食事管理Ⅶ	栄養管理報告書の作成及び栄養計算の演習を行います。	栄養管理報告書
10	給食の安全衛生Ⅰ	給食における完全・衛生の概要と運用を学びます。HACCPにおける衛生管理について学びます。	HACCP
11	給食の安全衛生Ⅱ	大量調理衛生管理マニュアルにある原材料の受け入れ・下処理段階における管理、2次汚染の防止等について学びます。	大量調理施設衛生管理マニュアル
12	給食の安全衛生Ⅲ	大量調理施設衛生管理マニュアルにある施設設備の構造、施設設備の管理、検食保存、調理従事者の衛生管理について学びます。	大量調理施設衛生管理マニュアル
13	給食の安全衛生Ⅳ	標準作業書について、手洗いマニュアル、ノロウイルス食中毒予防、器具等の洗浄殺菌マニュアル、原材料の保管マニュアルについて学びます。	大量調理施設衛生管理マニュアル
14	給食の安全衛生Ⅴ	汚染作業区域・非汚染作業区域（準清潔作業区域・清潔作業区域）について学びます。	大量調理施設衛生管理マニュアル
15	まとめ	これまで学習してきた給食の概念、栄養食事管理、給食の安全・衛生について総復習を行う。	

事前・事後学習の内容	普段から調理に対して興味をもち取り組む姿勢が望まれる。 大量調理施設衛生管理マニュアルを調理の場で生かすようにする。
成績評価の方法	試験の成績で基本評価を行う。授業態度等が不良の場合は減点を行うことがある。また評価は出席回数が2/3以上無ければ試験を受けない。S・A・B・C・Dで判定（Dは不合格） （総合獲得点数 S：90点以上 A：80～89点 B：70～79点 C：60～69 D：59点以下※不合格）※D評価の者は、教員が必要と判断した場合には再試験を行うことができ

	る。
参考書	大量調理施設衛生管理マニュアル
教材	教科書名【サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論 第一出版】 【クエスチョンバンク管理栄養士】