

校外実習における給食運営に関するカリキュラムの検討

Study of the curriculum on the foodservice management in off-campus training

登坂 三紀夫^{1,2}, 岩瀬 靖彦³

¹大妻女子大学大学院人間文化研究科, ²和洋女子大学生活科学系, ³大妻女子大学家政学部

Mikio Tosaka^{1,2} and Yasuhiko Iwase³

¹Graduate School of Studies in Human Culture, Otsuma Women's University

12 Sanban-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan 102-8357

²Faculty of Human Ecology, Wayo Women's University

2-3-1 Konodai, Ichikawa-City, Chiba, Japan 272-8533

³Department of Food Science, Otsuma Women's University

12 Sanban-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan 102-8357

キーワード：校外実習，給食運営，カリキュラム

Key words : Off-campus training, Foodservice management, Curriculum

抄録

「校外実習」において管理栄養士及び栄養士が共通して修得すべき基礎的な内容である、「給食の運営」に関する教育・指導の実施状況について、「校外実習」を依頼している養成施設ごとの実習カリキュラムと実習生を受け入れている実習施設において実際に実施されている実習プログラムの現状を把握するための調査を実施した。調査の結果から養成施設が重要な項目であると考え依頼していると思われる共通の実習項目が、実習施設において実施されていない実情が明らかになった。卒業生の就職の実績から、今後も5割強の卒業生が、「給食の運営」にかかわる業務に従事することが想定される。「給食の運営」として共通して修得すべき基礎的な内容を実習施設において実施していただくためには、どのような条件を整えることが必要なのか明らかにし、「校外実習」において確実に「給食の運営」が、教育・指導の内容として具体的に指導されることが重要である。

1. 研究目的

栄養士法の一部改正(平成14年4月1日施行)による、管理栄養士及び栄養士養成施設におけるカリキュラムの改正に伴い、文部科学省高等教育局長及び厚生労働省健康局長連名により「管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習について」¹⁾が発出され、「管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習要領」²⁾(以下「臨地・校外実習要領」と言う)が示され、それに基づき実施することが求められている。

臨地・校外実習要領において、管理栄養士養成施設における臨地実習要領の項では、実習の種類及び単位数として「「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」で4単位以上とする。なお、「給食の運営」に係る校外実習の1単位を含むものとする。」と明記されている。また、栄養士養

成施設における校外実習要領の項では、実習の種類及び単位数として「「給食の運営」について1単位以上とする。」となっており、管理栄養士及び栄養士養成施設の何れの養成施設においても校外実習が栄養士資格を取得するうえで必須の要件となっている。

管理栄養士及び栄養士養成施設における校外実習には、「給食の運営」に係る教育内容を含むものと定められ、「教育目標」として「給食業務を行うことに必要な、食事の計画や調理を含む給食サービス提供に関する技術を習得する。」ことが示されているが、校外実習の実施にあたっては、実習生の受け入れ施設に対し、養成施設が独自に作成したカリキュラムを基に実習を依頼しているために、養成施設ごとに依頼する実習内容が異なるとともに、受入施設ごとに実施している実習内容も異なる。

平成25年度における管理栄養士及び栄養士養成施設の卒業生の「職域別・給食施設保有の有無別就職状況」を図1.に示す。

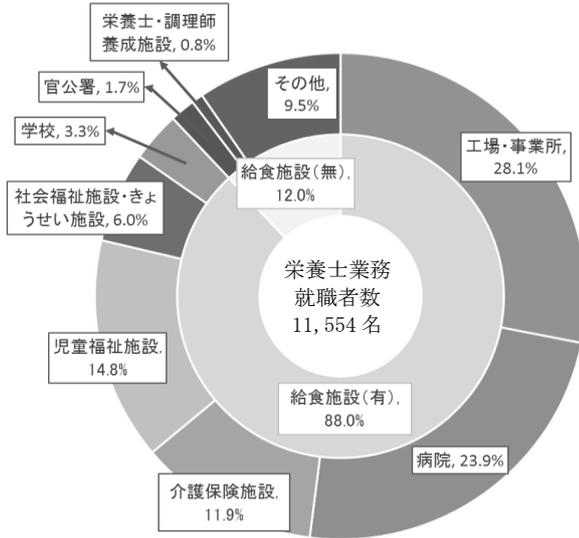


図1. 職域別・給食施設保有の有無別就職状況

平成25年度の卒業生18,961名のうち、11,554名、60.9%が、栄養士業務に従事している。さらに、そのうちの10,173名、88.0%（全卒業生の53.6%）が、工場・事業所、病院、児童福祉施設、介護保険施設等の施設において「給食の運営」にかかわる業務に従事している^[2]。

「給食の運営」に関わるスキルは、管理栄養士及び栄養士が共通して修得すべき基礎的な内容であることから、校外実習で学ぶことができる内容は、ある程度標準化されたものが望ましいと考えられる。

そこで、本研究では実習を依頼している養成施設ごとの実習カリキュラムと実習生の受け入れ施設において実際に実施されている実習プログラムの現状を調べ、共通している内容や特徴的な内容を整理し、その乖離を確認したうえで両者を摺り合わせ、管理栄養士・栄養士が「給食の運営」として身に着けるべき標準的なカリキュラムを作成することを目的とする。

2. 研究の方法

管理栄養士及び栄養士養成施設が「校外実習」を給食施設に対して依頼する際、実習内容として

何を、どのように実習してほしいと考え、どんな方法で依頼しているのか。また、実習を受け入れている給食施設が養成施設からの要望を受け、どのように実習を実施しているのかなどについて、実際の現状について調査を実施した。

養成施設：11 施設

実習施設：8 施設

3. 結果

(1) 養成施設が臨地・校外実習を依頼する際の依頼方法

養成施設が実習施設に対し、どのように実習を依頼しているのか、「臨地・校外実習を依頼する際の教育・指導内容の依頼方法」を表1.に示す。

具体的な「項目をあげて依頼している」施設が、調査対象11施設中9施設であった。そのうち、「文書で依頼している」が1施設、「口頭で依頼している」が6施設であった。また、「項目をあげずに施設にお任せしている」が2施設であった。

表1. 臨地・校外実習を依頼する際の教育・指導内容の依頼方法 (n=11)

	人数	(%)
項目をあげて依頼している	9	(81.8)
文書で依頼している	1	(11.1)
口頭で依頼している	6	(66.7)
その他	2	(22.2)
項目をあげずに施設にお任せしている	2	(18.2)

(2) 養成施設が実習を依頼する際の具体的な教育・指導内容の提示の有無

養成施設が実習施設に具体的に何を依頼しているか、「教育・指導内容の依頼状況」を表2.に示す。

具体的な項目をあげて依頼している9施設の依頼状況を見ると、全ての施設が依頼している項目は、「施設の調理システムと大量調理の特性について」の1項目であった。次に、8施設が依頼している項目として、「献立作成(サイクルメニュー、季節・行事食等)について」「栄養情報・教材の作成・提供について」「大量調理施設衛生管理マニュアル」の運用について」「施設・設備及び食器・什器等について」の4項目であった。

表 2. 教育・指導内容の依頼状況 (n=9)

教育・指導の内容	有	
	人数	(%)
1. 栄養・食事管理		
利用者の性・年齢等情報の把握について	7	(77.8)
給与栄養目標量の設定について	7	(77.8)
献立作成基準(食事・提供形態を含む)の設定について	7	(77.8)
献立作成(サイクルメニュー、季節・行事食等)について	8	(88.9)
食数の把握・管理について	7	(77.8)
レシピに基づく調理作業指示について	5	(55.6)
栄養情報・教材の作成・提供について	8	(88.9)
栄養出納(栄養管理報告書)の作成・活用について	3	(33.3)
摂取量調査、嗜好調査の実施・活用について	7	(77.8)
2. 調理・作業管理		
給食原価について	7	(77.8)
食材料管理(発注・検収・保管、在庫管理等)について	5	(55.6)
食材納入業者(選定や契約方法等)について	3	(33.3)
施設の調理システムと大量調理の特性について	9	(100.0)
作業工程標準化への取り組みについて	2	(22.2)
「大量調理施設衛生管理マニュアル」の運用について	8	(88.9)
利用者と給食従事者の安全・衛生管理と教育について	7	(77.8)
アクシデント・インシデント管理・運用について	4	(44.4)
災害時対応マニュアル等の整備及び訓練について	6	(66.7)
3. 施設・設備等の管理		
施設・設備及び食器・什器等について	8	(88.9)
4. 評価		
検食及びその活用について	7	(77.8)
残食の把握とその活用について	5	(55.6)
給食委員会の運用について	4	(44.4)
5. 情報管理		
PCを活用した給食管理について	6	(66.7)

※依頼方法で「項目をあげて依頼している」と回答した養成施設のみの

(3) 実習施設における教育・指導内容

実習施設における「具体的な教育・指導内容」を表 3. に示す。

指導形態として、①口頭による説明 ②資料を用いた説明 ③見学等による説明 ④実務体験による教育指導 ⑤特に指導していない 以上の5つの分類で回答を求めたが、表 3. には8施設中6施設が指導していた項目の指導形態である①及び②について示す。

調査対象の8施設の全が教育・指導している内容としてあげている項目は、「献立作成基準(食事・提供形態を含む)の設定について」が口頭による説明が行われていた。次に、6施設において教育・指導されていた内容で、口頭により説明で指導されていたのは、「利用者の性・年齢等情報の把握について」「PCを活用した給食管理について」であった。また、「献立作成(サイクルメニュー、季節・行事食等)について」「食数の把握・管理について」「レシピに基づく調理作業指示について」「栄養情報・教材の作成・提供について」は、資料を用いた説明が実施されていた。

表 3. 具体的な教育・指導の内容 (複数回答可) (n=8)

教育・指導の内容	口頭による説明		資料を用いた説明	
	人数	(%)	人数	(%)
1. 栄養・食事管理				
利用者の性・年齢等情報の把握について	6	(75.0)	1	(12.5)
給与栄養目標量の設定について	4	(50.0)	3	(37.5)
献立作成基準(食事・提供形態を含む)の設定について	8	(100.0)	1	(12.5)
献立作成(サイクルメニュー、季節・行事食等)について	5	(62.5)	6	(75.0)
食数の把握・管理について	5	(62.5)	6	(75.0)
レシピに基づく調理作業指示について	4	(50.0)	6	(75.0)
栄養情報・教材の作成・提供について	3	(37.5)	6	(75.0)
栄養出納(栄養管理報告書)の作成・活用について	4	(50.0)	3	(37.5)
摂取量調査、嗜好調査の実施・活用について	3	(37.5)	1	(12.5)
2. 調理・作業管理				
給食原価について	4	(50.0)	4	(50.0)
食材料管理(発注・検収・保管、在庫管理等)について	5	(62.5)	4	(50.0)
食材納入業者(選定や契約方法等)について	5	(62.5)	2	(25.0)
施設の調理システムと大量調理の特性について	5	(62.5)	1	(12.5)
作業工程標準化への取り組みについて	4	(50.0)	1	(12.5)
「大量調理施設衛生管理マニュアル」の運用について	5	(62.5)	4	(50.0)
利用者と給食従事者の安全・衛生管理と教育について	5	(62.5)	5	(62.5)
アクシデント・インシデント管理・運用について	5	(62.5)	2	(25.0)
災害時対応マニュアル等の整備及び訓練について	5	(62.5)	2	(25.0)
3. 施設・設備等の管理				
施設・設備及び食器・什器等について	5	(62.5)	1	(12.5)
4. 評価				
検食及びその活用について	5	(62.5)	2	(25.0)
残食の把握とその活用について	4	(50.0)	1	(12.5)
給食委員会の運営について	5	(62.5)	0	(0.0)
5. 情報管理				
PCを活用した給食管理について	6	(75.0)	3	(37.5)

全ての養成施設が依頼している共通の教育・指導の内容として「施設の調理システムと大量施設の特徴について」をあげていたが、実習施設において実施していたのは8施設中5施設であった。また、養成施設のうち8施設が「「大量調理施設衛生管理マニュアル」の運用について」と「施設・設備及び食器・什器等について」を依頼していたが、実習施設において実施していたのは5施設で、口頭による説明が実施されていた。

養成施設が「給食の運営」として共通して教育・指導を依頼している事項と、実習施設が実際に実習している項目に乖離が見られた。

4. 今後の課題

今回の調査において、養成施設が「給食の運営」として重要な項目であると考え依頼していると思われる共通の実習項目が実習施設において実施していない実情が明らかとなった。

今後、管理栄養士・栄養士が共通して身につけておくべき基礎的な内容である、「給食の運営」に関わるスキルを修得するためのカリキュラムの作成に向け、今回調査に協力いただいた実習施設の方々に、養成施設が「給食の運営」として共通し

て実施していただきたいと考えている項目を、実習施設において実施していただくためには、どのような条件が必要なのか明らかにすることが課題であると考えます。

謝辞

本研究に協力いただきました管理栄養士養成施設並びに臨地・校外実習を受け入れていただいている実習施設の皆様に厚く御礼申し上げます。

付記

本研究は大妻女子大学人間生活文化研究所「大学院生研究助成（B）」（DB2610）の助成を受けたものである。

引用文献

- [1] (社) 日本栄養士会, (社) 全国栄養士養成施設協会, 臨地実習及び校外実習の実際 (2002年版) 著者名, 2002
- [2] (一社) 全国栄養士養成施設協会, 平成25年度栄養士課程及び管理栄養士課程の就職実態調査, 2014

Abstract

The basic elements of “school meal program management” in “off-campus learning” should be universally understood by both registered and unregistered dietitians. In this study, a survey was conducted to assess the current status of “school meal program management” training curricula at different facilities contracted to conduct “off-campus learning” and existing practicum programs at institutions that offer student placement. The results of the survey showed that these institutions were not actually teaching practicum components considered critical by training facilities, even though this was their contractual duty. However, over 50% of future graduates of such programs can be expected to be involved in “school meal program management”. The conditions that would allow the teaching of basic elements of “school meal program management” in such institutions need to be determined. It is also important to make sure that instruction regarding the educational and teaching components of “school meal program management” in “off-campus learning” is provided in sufficient detail.

(受付日：2015年6月21日, 受理日：2015年6月30日)

登坂 三紀夫 (とさか みきお)

現職：和洋女子大学 家政学群 健康栄養学類 准教授

東京農業大学農学部栄養学科管理栄養士専攻卒業。

専門は給食経営管理学。現在は「特定給食施設における健康教育」をテーマに管理栄養士・栄養士が利用者の健康教育にどのように取り組んでいるのか実践研究を行っている。

主な著書：給食経営管理論（共著，南江堂），給食経営管理用語辞典（共著，第一出版），よくわかる栄養教諭論-食育の基礎知識-，栄養士のための，特定給食施設 給食管理事例集（学建書院）など