

栄養士養成施設における給食管理実習の概要と 給食施設に勤務する栄養士業務の差異について

About the outline of the school lunch management training at the dietitian training facility and the gap between the work of the dietitian working at the school lunch facility

高橋 孝太
Kota Takahashi

大妻女子大学大学院 人間文化研究科 人間生活科学専攻 修士課程

キーワード：給食管理，栄養士，教育
Key words：Lunch management, Dietitian, Education

1. 研究目的

全国栄養士養成施設協会が行った、「平成30年度管理栄養士及び栄養士課程卒業生の就職実態調査」では、管理栄養士養成課程卒業生の約80%、栄養士養成課程卒業生の約90%が給食の提供に関わる仕事に就職しており、給食経営管理分野は管理栄養士国家試験や栄養士実力認定試験などの学業的のみならず、多くの管理栄養士・栄養士にとって就職後の実務について学ぶ重要な科目である。平成14年の栄養士法改正により、「給食運営」から「給食経営管理」へと分野名も改正され、厨房の運営による給食の提供のみにとどまらず、「お金」や「人」、「設備」の運用や管理といった様々な視点も踏まえた、より実践的な分野へと内容も改正され、養成施設においても改正された内容に基づき給食経営管理の授業や実習、または校外実習など、給食に関する様々なカリキュラムが実施されている。

以上のようなカリキュラムや国家試験などを経て、努力して資格を取得したにもかかわらず、一般的に管理栄養士、栄養士の離職率は高く、多くの給食施設では人員不足に悩まされているのが現状である。

筆者の、小学校や病院、高齢者施設といった給食施設における勤務経験と専門学校や大学といった養成施設における給食関連授業科目の指導経験から、学生として授業で学ぶことや知りえる情報と、実際の現場における業務内容に隔たりのあることが栄養士の高い離職率の一因としても考えられ、両者を近づけることが、現在の栄養士を取り

巻く労働環境を改善する一手になると考えた。

隔たりを埋めるには、現在の養成施設における給食管理について、どのような教育が行われているか把握・整理し、合わせて、給食施設に勤務する栄養士を取り巻く環境(現状)を把握することで、教育と実際の現場との差異を明らかにし、その差を近づける方法を検討することが必要である。

そこで本調査では、養成施設における給食実習の内容と給食委託会社または給食施設における栄養士・管理栄養士の業務内容を調査・検討し、教育と現場との差異を明らかにし、両者の距離を近づける方法を検討することを目的とした。

2. 研究実施内容

令和元年9月に給食実習と栄養士業務の実態調査を行うため、栄養士養成施設と給食施設に対し、調査票を配布した。調査票は無記名自記式とした。養成施設は全国358校のうち、その約14%に当たる東京、神奈川、千葉、埼玉に設置されている51校の64コースを対象とし、給食施設では、給食委託会社3社と協力依頼の得られた施設を対象とした。回収は11月末日を期限として郵送法で行い、回答数は、養成施設が33件(回収率51.6%)、給食施設が257件(回収率不明)であった。なお、回答内容において、記入の漏れや重複回答可の項目以外で重複のあった項目は欠損値として扱った。

集計・解析には統計解析ソフトSPSSを使用し、各項目においてクロス集計を行い、養成—給食施設間の比較にはカイ二乗検定を行った。有意水準

は $p < 0.05$ とした。

3. まとめと今後の課題

今回の調査結果より、以下の 11 項目で乖離がみられた。①提供食数、②作業員数、③提供方法、④配膳方法、⑤調理機器設置率、⑥加熱時の中心温度設定、⑦アルコールの使用の有無、⑧非加熱提供食材の取り扱い、⑨作業内容の担当者、⑩給食管理ソフトの使用、⑪作業内容間の関連性。

②作業員数に関しては、養成校において人数(学生数)が多かったが、カリキュラム上、その数を減らすことは難しいため、その他の項目について改善案を作成した。

- ① 提供食数を増やす。③④提供・配膳ともに複数の方法を実習させる。⑤調理機器の使い方や危険性、清掃法などと併せて設置率の低い機器類の対応方法について指導する。⑥加熱時の中心温度の設定基準について指導する。⑦給食施設では、規定通りの衛生管理がなされていない施設がみられ、養成課程で学んだことの定着がされていないと考えられるため、実習にて経験した内容の振り返りの時間(講義など)を作り、定着率の向上を図る。⑧給食施設では、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が一般的な方法であったため、実習にて積極的に採用し、その使用法等を学習させる。⑨養成施設では、業者への発注や検収時の業者対応など外部の方と関わる作業を学生に担当させていない傾向がみられたが、これらの作業は給食施設では多くの場合管理栄養士・栄養士が担当していたため、実習でも学生に積極的に担当させる。⑩養成施設では多くの場合、ソフトは献立作成のみの使用であったが、実際には発注や検収など、様々な機能があるということを指導する。⑪作業

内容 1 つ 1 つが独立して決定されているわけではなく、様々な要因が影響し合って作業内容が決まっているということを指導する。

今後の課題として、本研究では、養成施設においてより良い教育を行うためのカリキュラムの作成を行なったが、その内容の検証については行っていない。

今後、筆者が養成施設で教員になった際に、今回作成したカリキュラムに基づいて教育を行い、その効果について検証したい。

郵送により調査票の配布を行ったが、養成施設の回収率が 51.6%とやや低くなってしまったため、今後、より多くの施設の協力をいただき、研究の正確性を向上させたい。

また、給食施設の協力をいただけた施設のうち、半分以上が事業所給食であったことから、偏りがある可能性が考えられるため、今後、全施設種を同数程度の標本数にするなどして、正確性を向上させたい。

今回、シラバス案を大妻女子大学のシラバスをもとに作成したが、本学ではカリキュラムや設備、喫食者などの環境が整っており、その上でのシラバス案であるため、他の養成施設で同様のシラバスに基づいて授業を行うことが難しいことも考えられる。

そのため、どの養成施設でも同程度のカリキュラムが行うことができるような環境整備を推進するため、給食経営管理分野の地位向上による管理栄養士・栄養士のモデルコアカリキュラムの改訂のための研究を進めていきたい。