

給食施設における提供頻度の高い料理の分析

Analysis of dishes frequently served in food service facilities

木内 苑子
Sonoko Kiuchi

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：献立作成，調理技術，大量調理，調理実習

Key words : Menu planning, Cooking Skills, Mass cooking, Cooking practice

1. 研究目的

現在，日本の医療費は42兆円を超え，「健康寿命の延伸」のために管理栄養士・栄養士が担う役割は非常に大きい。管理栄養士が，個人や集団の健康状態や特性をふまえて，安全で質の高い栄養・食事管理を行うために，調理の知識・技術，献立作成能力を有することが必須となる。一方，管理栄養士・栄養士養成施設で調理実習を担当する教員の大半が，学生の調理に関する知識や技術，献立作成能力の低下を感じている。また，現役管理栄養士を対象とした先行研究において，在学中に調理・献立作成の時間が不足していたことや，基本の調理操作および調理の知識・技術の習得が重要であることが明確となっている。

養成施設における限られた授業時間の中で，給食施設に勤務する際に必要とされる知識・技術を習得するためには，養成施設の学習内容と給食施設の実態を精査して，養成施設での授業内容を構築していく必要があると考えた。

本研究では，管理栄養士・栄養士養成施設の学生の調理技術・献立作成能力の向上のために授業内容を構築すべく，給食施設における提供頻度の高い料理を調査し，調理工程を分析することを目的とする。

養成施設における調理実習で学習している調理操作や料理が，給食施設でどの程度必要とされているかを調査した先行研究はあるが，実際に施設で提供している料理やその調理操作の特徴については調査されていない。本研究の独自性は，実際の給食施設で提供されている献立を対象に調査を行うところにある。給食施設で実際に提供されている料理の実態を把握することで，授業で優先的に習得すべき知識や技術が明らかとなり，調理技

術・献立作成能力の低下問題を解決するための授業内容の構築に有用なデータが得られると考えた。

2. 研究実施内容

(1) 文献調査

典型的な料理の組み合わせについて先行研究を精査したが，具体的な料理の組み合わせが明らかになっている報告や文献は見られなかった。

また，一般者向けの献立作成アプリの内容を調査したところ，提案された献立の栄養価は，エネルギー，たんぱく質，脂質，食塩相当量の項目が算出されていた。

(2) 管理栄養士・栄養士養成施設数等の調査

厚生労働省HPより，全国の管理栄養士・栄養士施設数の調査を行った。また，各養成施設校の調理実習および給食実習のシラバス記載内容の傾向を確認した。

(3) 調査対象給食施設の選定

調査対象給食施設は，食事様式や提供方法・食数等の条件が学内実習に最も近い，給食受託会社が運営する事業所給食施設を対象とすることとした。給食受託会社の中でも，スマートミール（「健康な食事・食環境」コンソーシアム事務局が外食・中食・事業所給食向けに「健康な食事・食環境」認証制度）の基準を設定する際に，献立資料を提供した4社のうち3社を調査対象候補とした。

(4) 調査内容の決定

各給食施設の提供頻度の高い料理・使用食材・調理方法を明らかにするために，①提供頻度の高い定食献立(4ヶ月分)，②各メニューの提供食数，作業人員数，使用機器が分かる作業指示書または作業工程表の資料提供を依頼することとした。

(5) 分析方法の決定

KH coder によるテキストマイニング法により解析を行うこととした。

(6) 学生への質問紙調査実施の検討

本学の管理栄養士・栄養士課程において実際の現場を体験する校外実習を終えた学生を対象として、校外実習後に必要だと感じた栄養士業務におけるスキルについて、質問紙調査を行うことを調査内容に加えることとした。

3. まとめと今後の課題

当初の研究計画では、管理栄養士・栄養士養成施設のシラバスより調理学実習で実施されている料理名を調査する予定であったが、養成施設数が多いことと、シラバスに記載されている内容が施設によって様々であるため、この調査は一旦保留とした。また、授業で採用されている文献の調査も同様に保留とした。まずは、給食施設を対象に提供頻度の高い献立と調理工程の調査を優先して行うこととした。

調査対象施設および調査内容の検討において、各施設の特徴を理解することや分析方法の決定に時間を要したため、今年度の目標としていた給食施設における提供頻度の高い料理を調査し、調理工程を分析するところまで至らなかった。今後は、対象施設への調査依頼および倫理審査委員会への申請を早急に行い、得られたデータについての解析を行う必要がある。

付記

本研究は大妻女子大学人間生活文化研究所の研究助成 (DB2211) 「給食施設における提供頻度の高い料理の分析」を受けたものです。