

授 業 科 目 名	給食管理		
担 当 者 名	土谷 政代	実 務 家 教 員	○
科 目 コ ー ド	2300039	授 業 形 態	講義
学 年	1 年	開 講 期	2025 年度後期
単 位 数	2 単位	履 修	選択必修 栄養士必修
ナンバリング	DP2-1-B		
授業の概要と方法 〔実務家教員についての特記事項含む〕	<p>特定給食施設を運営するためには、相互に関連した給食管理業務の知識・技術、栄養士としての高度な専門性が求められる。</p> <p>給食運営を行うために必要な栄養・食事管理、調理管理、原価管理、衛生管理等の一連の管理業務について栄養士養成過程のコアカリキュラムに沿って授業を進める。この講義では、栄養教諭として学校給食の栄養管理や給食管理の実務経験をもち、文部科学省の衛生管理マニュアル執筆等に携わるなど、県教育委員会の指導主事として、行政においても指導的・導的立場の経験をもつ教員が特定給食施設の集団給食における栄養管理や衛生管理、帳簿管理等の必要性やポイントについて、グループ討議や演習等の手立てを用いて、学生に分かりやすく指導を行うことにより、集団給食における栄養士の実務への理解が深まる。</p> <p>講義の序盤では、特定給食施設における給食の意義や栄養管理の必要性、関係法令、給食施設における給与栄養目標量算出方法、荷重平均栄養成分表算出方法等、特定給食施設における栄養士の給食管理の基礎を学習する。</p> <p>講義の中盤では、調理管理、食材管理の他、栄養士として集団給食の調理を行う上で最優先される衛生管理について、HACCPに基づき、大量調理施設衛生管理マニュアルや学校給食衛生管理マニュアル等、大量調理の特性を踏まえた衛生管理を学習する。講義の終盤では、給食施設の栄養士として必要な給食の事務管理（栄養・調理・会計等に関する帳簿）について演習を行いながら学習を進める。15 回の最終回には、全体の総まとめとして、ノートを活用しながらグループ討議や意見交換を行い、講義全体の復習を行う。</p>		
授業の到達目標 〔学習成果〕	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養士として特定給食施設を運営するための知識と技術を身につけることができる。 2. 健康増進法、栄養士法、学校給食法等の関係法規を理解する。 3. 特定給食施設の栄養食事摂取基準の算定を理解し、施設に応じた食事計画を立案できる。 4. 計数管理（栄養事務、原価管理、帳簿の記入方法等）について理解する。 5. 給食の安全・衛生管理について理解する。 		
授 業 計 画	準備学習（予習・復習等）の具体的な内容及び必要時間		
1.	イントロダクション 給食の意義と役割 栄養士の役割	<p>事前：テキスト「給食の運営」（給食の概念、給食の目的）を通読しておくこと（90分）</p> <p>事後：「給食の意義と役割」についてまとめ、キーワードノートを作成する（90分）</p>	
2.	給食関係法令（健康増進法、栄養士法、学校給食法等）	<p>事前：テキスト「給食の運営」（給食関係法令と行政指導）を通読しておくこと（90分）</p> <p>事後：給食関係法令についてまとめ、キーワードノートを作成する（90分）</p>	

3.	栄養・食事管理 食事摂取基準の活用 給与栄養目標量の設定 (給与栄養目標量算出の演習を含む)	事前:テキスト「給食の運営」(栄養・食事管理、食事摂取基準の活用)を通読しておくこと(90分) 事後:栄養・食事管理、給与栄養目標量の算定についてまとめ、キーワードノートを作成し、理解を深める(90分)
4.	栄養・食事管理 荷重平均食品成分表の作成 (荷重平均食品成分値の算出演習を含む)	事前:テキスト「給食の運営」(栄養・食事管理、荷重平均食品成分表)を通読しておくこと(90分) 事後:栄養・食事管理、荷重平均食品成分表の算出についてまとめ、キーワードノートを作成し理解を深める(90分)
5.	献立計画 献立作成の条件と方法 献立の種類 献立方式	事前:テキスト「給食の運営」(献立計画、栄養・食事管理の評価)を通読しておくこと(90分) 事後:献立計画等についてまとめ、キーワードノートを作成する(90分)
6.	栄養・食事管理の評価	事前:テキスト「給食の運営」(栄養・食事管理の評価)を通読しておくこと(90分) 事後:栄養・食事管理の評価についてまとめ、キーワードノートを作成する(90分)
7.	給食の調理管理 大量調理の品質管理 大量調理の調理機器	事前:テキスト「給食の運営」(給食の調理管理、大量調理の品質管理・調理機器)について通読しておくこと(90分) 事後:大量調理の品質管理、調理機器についてまとめ、キーワードノートを作成する(90分)
8.	給食の調理管理 給食材料管理	事前:テキスト「給食の運営」(給食の調理管理、給食材料管理)を通読しておくこと(90分) 事後:給食の調理管理、給食材料管理についてまとめ、キーワードノートを作成する(90分)
9.	給食の調理管理 安全・衛生管理の目的 大量調理施設衛生管理マニュアル	事前:テキスト「給食の調理管理、安全・衛生管理の法規」を通読しておくこと(90分) 事後:参考資料「大量調理施設衛生管理マニュアル」 「HACCP」についても関連項目の要点をまとめ、キーワードノートを作成する(90分)
10.	給食の調理管理 衛生事故の予防と対策	事前:テキスト「給食の運営」(衛生事故の予防と対策)を通読しておくこと(90分) 事後:テキスト「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」の関連項目の要点をまとめ、キーワードノートを作成する(90分)
11.	給食の施設・設備管理	事前:テキスト「給食の運営」(給食の施設・設備管理)を通読しておくこと(90分) 事後:テキスト「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」の関連項目の要点をまとめ、キーワードノートを作成する(90分)
12.	給食における経営管理	事前:テキスト指定範囲(給食における経営管理、原

	(給食の会計・原価管理の演習を含む)	価管理)を通読しておくこと(90分) 事後:給食の原価管理(演習)について理解を深める(90分)
13.	給食の事務管理 事務管理の目的・実際 (帳票の種類・・帳簿作成演習を含む)	事前:テキスト「給食の運営」(給食の事務管理)を通読しておくこと(90分) 事後:給食の事務管理について要点をまとめ、キーワードノートを作成する(90分)
14.	給食施設について (栄養出納表等、帳簿作成演習を含む)	事前:テキスト「給食の運営」(給食施設)を通読しておくこと(90分) 事後:給食で使用する帳簿について理解を深める(90分)
15.	特定給食施設の意義や集団給食の特性等、特定給食施設にける栄養士に求められる役割や職務について	事前:初回~14回の内容についてノートを活用し復習する(90分) 事後:特定給食施設における栄養士の役割についてノートを活用し、講義全体を復習する(90分)

準備学習・事後学習等についての補足説明

- ・給食運営管理の理解を深めるため、特定給食施設の種類や特徴について情報を収集することが大切です。
- ・「キーワードノート」については、紙ベースで作成すること。
- ・「キーワードノート」は第14回の講義後に提出を求めます。(第15回の講義時に返却します)

成績評価の方法 [評価項目と割合]

定期試験	課題に対する提出物の評価
80%	20%

使用テキスト

書籍名	著者	出版社
給食の運営・計画と実務	芦川修貳 編著	同文書院
調理場における衛生管理&調理技術マニュアル	文部科学省	学研書院

参考書又は参考資料等

- ・「大量調理&品質管理と調理の実際」殿塚婦美子 編集(学健書院)
- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」
- ・「学校給食実施基準」
- ・「学校給食衛生管理基準」

その他 [受講に際しての注意点、課題(試験やレポート等)に対するフィードバックについて]

- ・集団給食における献立や調理、衛生について関心を持ち、積極的に学んでください。

担当教員の連絡先等

担当教員 E-mail	その他
授業開始後に改めて連絡します。	

授 業 科 目 名	臨床栄養学 I		
担 当 者 名	近藤 順子	実 務 家 教 員	○
科 目 コ ー ド	2300029	授 業 形 態	講義
学 年	1 年	開 講 期	2025 年度後期
単 位 数	2 単位	履 修	選択必修 栄養士必修
ナンバリング	DP2-1-B		
授業の概要と方法 〔実務家教員についての特記事項含む〕	臨床栄養学とは傷病者の栄養管理を行うために必要な学問のことである。各疾病の成因、病態、症状について学び、予防や治療のための栄養・食事療法の基礎知識を修得する。医療現場における管理栄養士としての実務経験を活かし、Nutrition Support Team における栄養士の役割や実症例のデータなどを交えながら授業を進めていく。また、様々な栄養補給法を学び、栄養摂取をテーマにグループディスカッションを行いながら栄養士としての役割を考察する。		
授業の到達目標 〔学習成果〕	1.臨床栄養学の概念を理解し、各疾病の成立ちと栄養のかかわりを修得する 2.各々の疾病に対して栄養管理の流れや食事療法について理解する 3.生活習慣病の予防、食生活の改善項目について説明できる		
授 業 計 画	準備学習（予習・復習等）の具体的な内容及び必要時間		
1.	オリエンテーション：臨床栄養学の概念	事前：授業計画内容について事前に予習しておく（90分） 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく（90分）	
2.	栄養に関する医療制度と介護制度	事前：授業計画内容について事前に予習しておく（90分） 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく（90分）	
3.	栄養補給法について ※グループディスカッション実施方法について説明	事前：授業計画内容について事前に予習しておく（90分） 事後：グループディスカッション準備 テーマについて情報を収集する（90分）	
4.	グループディスカッション：テーマ「栄養摂取とは」	事前：グループディスカッションに向け得た情報を整理しておく（90分） 事後：グループディスカッションで得た知識について考察をまとめる（90分）	
5.	栄養評価について	事前：授業計画内容について事前に予習しておく（90分） 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく（90分）	
6.	消化器系疾患①：食道・胃・腸の疾患	事前：授業計画内容について事前に予習しておく（90分） 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく（90分）	
7.	消化器系疾患②：肝・胆・膵の疾患	事前：授業計画内容について事前に予習しておく（90分）	

		分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)
8.	代謝・内分泌系疾患①：糖尿病	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)
9.	代謝・内分泌系疾患②：脂質異常症 ※前半の復習テストおよび振り返り	事前：復習テストに向け、前半の重要ポイントを整理しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)
10.	循環器系疾患：高血圧症・心不全	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)
11.	腎疾患：慢性腎臓病	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)
12.	呼吸器系疾患：肺炎・慢性閉塞性肺疾患	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)
13.	乳幼児・小児の疾患	事前：授業計画内容について事前に予習しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)
14.	老年症候群 ※後半の復習テストおよび振り返り	事前：復習テストに向け、後半の重要ポイントを整理しておく(90分) 事後：配布資料に記入した重要語句について復習しておく(90分)
15.	各々の疾病と栄養・食事療法の重要事項について再確認	事前：配布資料の重要事項を確認しておく(90分) 事後：配布資料を活用し定期試験に向け復習しておく(90分)

準備学習・事後学習等についての補足説明

第4回のグループディスカッションについては、栄養摂取と生命の関わりについて調べ、自分の考えをまとめておく

成績評価の方法 [評価項目と割合]

定期試験	復習テスト	授業への取組み姿勢
70%	20%	10%

使用テキスト

書籍名	著者	出版社
栄養科学シリーズ NEXT 新・臨床栄養学	竹谷豊 その他	講談社

参考書又は参考資料等

- ・「大量調理施設衛生管理のポイント」（中央法規）
- ・「糖尿病食事療法のための食品交換表」（文光堂）
- ・講義中に資料を配布する

その他〔受講に際しての注意点、課題（試験やレポート等）に対するフィードバックについて〕

- ・ヒトにとって栄養とはどのような役割をしているか「しくみ」を理解し、自らの食生活を見直すことで疾病予防に関心をもってもらう
- ・講義中に資料を配布するので、重要ポイントを整理しておき定期試験に向け活用して下さい
- ・講義中に授業に関係ない作業や携帯を使用している場合は没収することがあります

担当教員の連絡先等

担当教員の連絡先等

担当教員 E-mail

その他

授業開始後に改めて連絡します。

授 業 科 目 名	栄養指導論 I		
担 当 者 名	阿部 亜希恵	実 務 家 教 員	○
科 目 コ ー ド	2300059	授 業 形 態	講義
学 年	1 年	開 講 期	2025 年度前期
単 位 数	2 単位	履 修	選択必修 栄養士必修
ナンバリング	DP-2-1-A		
授業の概要と方法 〔実務家教員についての特記事項含む〕	<p>栄養指導の目的は、個人及び集団の人々に対し健康の保持・増進及び疾病の予防や回復などに対応する食生活が習慣化するように導くことであり、そのためには適正な改善方法をみつけ、実践の手段を示さなければならない。医療現場における栄養士としての実務経験を活かし、栄養指導の実践例を交えながら授業を進めていく。実践のための知識として「食事摂取基準」を理解し、栄養指導実施までの方法や指導案・媒体さらに評価方法について学ぶ。講義で得たことを実践へつなげていくため、提示課題を集団討議法の技術を用いて、グループワークを行い発表する。</p>		
授業の到達目標 〔学習成果〕	<ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養指導を行う目的や必要性について理解する。 2. 現代の食生活に関する問題点の理解と栄養士の役割を知る。 3. 食事摂取基準や食品成分表活用について理解する。 4. 栄養マネジメントを理解し栄養指導の実践に活かす。 5. グループワークの実践及び発表。 		
授 業 計 画	準備学習（予習・復習等）の具体的な内容及び必要時間		
1.	教科のガイダンス カリキュラムの概要とその取り組みについて	事後：テキスト該当範囲を通読し、重要語句について復習すること（180分）	
2.	栄養指導の概念① 栄養指導の目的とその必要性	事前：テキスト該当範囲を通読しておく（90分）	事後：重要語句について復習すること（90分）
3.	栄養指導の概念② 現代における食生活の問題点	事前：テキスト該当範囲を通読しておく（90分）	事後：重要語句について復習すること（90分）
4.	栄養指導の歴史、食生活の変遷	事前：テキスト該当範囲を通読しておく（90分）	事後：重要語句について復習すること（90分）
5.	栄養士に関する法規 栄養士法、健康増進法など	事前：テキスト該当範囲を通読しておく（90分）	事後：重要語句について復習すること（90分）
6.	栄養士業務の基礎知識① 日本人のための食事摂取基準	事前：テキスト該当範囲を通読しておく（90分）	事後：重要語句について復習すること（90分）
7.	栄養士業務の基礎知識② 推定エネルギー必要量の算定 食事調査の方法	事前：テキスト該当範囲を通読しておく（90分）	事後：重要語句について復習すること（90分）
8.	栄養士業務の基礎知識③ 食品成分表について 活用法と栄養価算定方法	事前：テキスト該当範囲を通読しておく（90分）	事後：重要語句について復習すること（90分）
9.	栄養指導の方法① 一般原則及び栄養指導の進め方	事前：テキスト該当範囲を通読しておく（90分）	事後：重要語句について復習すること（90分）
10.	栄養指導の方法②	事前：テキスト該当範囲を通読しておく（90分）	

	実態把握の方法	事後：重要語句について復習すること	(90分)
11.	栄養指導の方法③ 問題点の抽出、指導目標の設定、指導後の評価	事前：テキスト該当範囲を通読しておく 事後：重要語句について復習すること	(90分) (90分)
12.	栄養指導の方法④ 指導方法 個別栄養指導と集団栄養指導	事前：テキスト該当範囲を通読しておく 事後：重要語句について復習すること	(90分) (90分)
13.	栄養指導の方法⑤ 栄養指導の実際	事前：テキスト該当範囲を通読しておく 事後：重要語句について復習すること	(90分) (90分)
14.	栄養指導の実践① グループワーク(ブレインストーミング)	事前：グループワークに向けた情報を収集しておく 事後：グループワーク完成度を高める	(90分) (90分)
15.	栄養指導の実践② グループワークの発表 栄養指導論 I のポイントと総まとめ	事前：グループワーク発表準備 事後：定期試験に向け復習すること	(90分) (90分)
準備学習・事後学習等についての補足説明			
<ul style="list-style-type: none"> ・授業最後に次回講義範囲を連絡するので、テキストを通読しておく。 ・重要語句について整理する。 ・授業時に配布する資料をファイリングする。(適宜提出) ・食や健康にまつわる事柄に興味を持ち、日ごろからそれらの情報収集を心がける。 ・予習、復習をすること。 			
成績評価の方法 [評価項目と割合]			
定期試験	小テスト	提出物	
80%	10%	10%	
使用テキスト			
書籍	著者	出版社	
三訂 栄養指導論	相川りゑ子 他	建帛社	
三訂 栄養教育・指導実習	関口紀子 他	建帛社	
日本食品成分表 2025 (八訂)		医歯薬出版	
参考書又は参考資料等			
<ul style="list-style-type: none"> ・講義中に適宜、資料を配布する。 			
その他 [受講に際しての注意点、課題(試験やレポート等)に対するフィードバックについて]			
<ul style="list-style-type: none"> ・適宜小テストを実施する。(実施の際は前もって告知する) ・課題は必ず提出し、期限を守ること。 			
担当教員の連絡先等			
担当教員 E-mail	その他		
授業開始後に改めて連絡します。			

授 業 科 目 名	調理学		
担 当 者 名	遠藤 景子	実 務 家 教 員	○
科 目 コ ー ド	2300036	授 業 形 態	講義
学 年	1 年	開 講 期	2025 年度前期
単 位 数	2 単位	履 修	選択必修 栄養士必修 フードスペシャリスト必修
ナンバリング	DP2-1-A		
授業の概要と方法 〔実務家教員についての特記事項含む〕	調理学とは調理に関する事柄を科学的に究明していく学問である。調理を行う上で必要な調理操作や調理機器の使い方、各食品の調理特性、おいしさの要素や評価の手法などの基礎知識を修得する。医療・教育現場における管理栄養士としての実務経験を活かし、調理の技術の向上や食生活の実践に役立つ理論を提供し、おいしく安全に食べるための知識の修得ができるようグループワークやディスカッションを交えながら授業を進めていく。		
授業の到達目標 〔学習成果〕	1) 調理の意義や目的を理解する 2) 食品の調理特性および調理操作による栄養成分や物性の変化を理解する 3) おいしくかつ安全に調理するための調理方法や調理機器の使い方の知識を修得する。		
授 業 計 画	準備学習（予習・復習等）の具体的な内容及び必要時間		
1.	調理学の概要① 調理とは何か 食生活と調理について	事前：教科書の該当部分を予習しておく。（90分） 事後：授業内容を復習しておく。（90分）	
2.	調理学の概要② 食事環境と安全な食事について	事前：教科書の該当部分を予習しておく。（90分） 事後：授業内容を復習しておく。（90分）	
3.	調理学の概要③ 食事計画と献立について	事前：教科書の該当部分を予習しておく。（90分） 事後：授業内容を復習しておく。（90分）	
4.	おいしさの科学とその評価① おいしさの科学について	事前：教科書の該当部分を予習しておく。（90分） 事後：授業内容を復習しておく。（90分）	
5.	おいしさの科学とその評価② 官能評価の手法について グループワーク後プレゼンテーション	事前：教科書の該当部分を予習しておく。（90分） 事後：授業内容を復習しておく。（90分）	
6.	調理操作と調理機器① 加熱・非加熱調理操作について	事前：教科書の該当部分を予習しておく。（90分） 事後：授業内容を復習しておく。（90分）	
7.	調理操作と調理機器② 調理機器と調理エネルギーについて	事前：教科書の該当部分を予習しておく。（90分） 事後：授業内容を復習しておく。（90分）	
8.	前半講義まとめと復習テスト 1～7回までの授業のまとめ	事前：前半に学習した授業内容を復習しておく。（90分） 事後：復習テストでの御解答部分を復習する。（90分）	
9.	食品の調理特性① 穀類・芋類・豆類・種実類について	事前：教科書の該当部分を予習しておく。（90分） 事後：授業内容を復習しておく。（90分）	
10.	食品の調理特性② 野菜類について	事前：教科書の該当部分を予習しておく。（90分） 事後：授業内容を復習しておく。（90分）	

11.	食品の調理特性③ 果実類・きのこ類・海藻類について	事前：教科書の該当部分を予習しておく。(90分) 事後：授業内容を復習しておく。(90分)
12.	食品の調理特性④ 肉類・魚介類について	事前：教科書の該当部分を予習しておく。(90分) 事後：授業内容を復習しておく。(90分)
13.	食品の調理特性⑤ 卵類・乳類について	事前：教科書の該当部分を予習しておく。(90分) 事後：授業内容を復習しておく。(90分)
14.	食品の調理特性⑥ ゲル化素材・油脂類・調味料・香辛料について	事前：教科書の該当部分を予習しておく。(90分) 事後：授業内容を復習しておく。(90分)
15.	授業の振り返りと重要事項のまとめ 復習テストの補足解説や重要事項の再確認	事前：後半の授業内容を復習する。(90分) 事後：全授業内容を振り返り復習する。(90分)
準備学習・事後学習等についての補足説明		
第8回のまとめと復習テストについては、1～7回までの授業のポイントをまとめておく		
成績評価の方法 [評価項目と割合]		
定期試験	授業への取り組み姿勢	復習テスト
60%	20%	20%
使用テキスト		
書籍名	著者	出版社
Nブックス 新版 調理学	鈴野弘子、真部真里子	建帛社
参考書又は参考資料等		
<ul style="list-style-type: none"> ・「栄養科学シリーズ NEXT 基礎調理学」(講談社) ・「食べ物と健康 調理学」(医歯薬出版株式会社) ・ 講義中に資料を配布する 		
その他 [受講に際しての注意点、課題(試験やレポート等)に対するフィードバックについて]		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理学で学ぶ理論は、食生活実践能力を身に着けるために重要な知識あり、今後調理実習を行う上で必要となるので、毎回予習・復習し理解を深めてください。 ・ 教科書と合わせて講義中に配布した資料をまとめ、定期試験に向けて活用してください。 		
担当教員の連絡先等		
担当教員 E-mail	その他	
授業開始後に改めて連絡します。		