

2019年度教育研究活動報告用紙(様式9)

氏名	青木 るみ子	職名	講師	学位	修士(栄養学)(神戸学院大学 2004年)
----	--------	----	----	----	-----------------------

研究分野	研究内容のキーワード
給食経営管理 健康教育学・食教育 栄養学	給食施設・衛生管理・HACCP 青年期・食教育・ライフスキル・ボディイメージ 幼児期・学童期・食育

研究課題
1. 中小規模給食施設における衛生管理体制に関する研究 2. 児童およびその保護者を対象とした食育料理教室の実施と教育効果の検討 3. ライフスキル形成を基礎とするボディイメージ改善教育の検討

担当授業科目
給食計画論(2年前期) 給食経営管理論(2年後期) 給食経営管理実習Ⅰ(2年後期) 給食経営管理実習Ⅱ(3年前期) 総合演習Ⅰ(3年前期) 臨地実習Ⅰ(3年後期) 管理栄養士演習Ⅱ(4年通年) 卒業ゼミ(4年通年)

授業を行う上で工夫した事項(※ 助手については、実習・演習等の指導を行う上で工夫した事項)
<p>授業科目名【給食計画論】2年前期科目</p> <p>後期開講科目である給食経営管理実習Ⅰ(以降、実習Ⅰとする)の基盤となる科目である。</p> <p>本講義では、給食システムの「栄養・食事管理」業務を重点的に解説している。給食を提供するための栄養・食事管理の内容として、①対象者の栄養アセスメント、②食事摂取基準2020年版の給食管理における活用、③献立立案、④栄養・食事管理の評価、改善、について演習を通して理解と実務の習得を促した。講義は、指定教科書を中心に行うが、行政通知などの追加資料および重要ポイントをまとめたPPを活用した。また、実習Ⅰ(後期)の栄養・食事管理の資料とするため、履修学生個人の栄養アセスメントを実施させ、実務に結びつける指導を意識している。得られた情報の秘匿性は十分に説明した上で、教員が情報を集約し、実習Ⅰのアセスメント情報として活用することとしている。</p> <p>本講義では、実習Ⅰに必要な知識として「食材料管理」や「生産・提供管理」、「衛生管理」も詳細に解説している。特に「生産・提供管理」に関しては、給食の品質に大きく影響する管理事項であるため、履修学生には、本講義と当時開講されている給食経営管理実習Ⅱ(3年前期:以降、実習Ⅱとする)の給食試食および試食に関するレポート提出を義務付けている。試食の回数としては2回であるが、「給食」を経営管理する責任者としての管理栄養士の位置づけや、「献立作成」、「生産・提供管理」の注意点、「衛生管理」の重要性を意識する良い機会となっている。「衛生管理」については、厚生省食中毒発生状況調査等のデータを数値化して見せ、さらに実際の食中毒事故の原因や影響等を紹介し、「食中毒」という事故を身近な危険として認識させるようにし、衛生管理への意識向上を図っている。</p>

#### 授業科目名【給食経営管理論】2年後期科目

各種給食施設の特徴及び給食における経営マネジメントを中心に学ぶ科目である。経営学の要素が多く含まれるため、時事ニュースや企業が展開している経営マネジメントやマーケティング、環境分析の実例を挙げ、それに基づいた理解を促している。本講義の中では、同時開講となる実習Ⅰの帳票類全般の解説も行っている。会計・原価管理に必須の「損益分岐点分析」や食材原価の管理に必要な「ABC分析」等を演習することにより、実務につながる内容とした。特に「ABC分析」には、前年度の実習Ⅰの食品の総使用量を使用しており実習と講義の連動性を重視している。衛生管理に関しては給食計画論で解説しているが、食中毒事故を防止するためにも重要な内容であるため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に則した帳票の確認も行い、周知徹底に努めた。さらに、3年生後期に控える臨地実習Ⅰの実習先の概要把握に必要な内容として、各給食施設の特徴に関して、各施設の基本事項を重点的に説明し、臨地実習に向けての学習内容として理解を促した。この項目はライフステージ別の栄養学である『応用栄養学』や行政の栄養学である『公衆栄養学』との関連もあるため、これらの科目との関係性も意識した解説を心掛けている。また、各種特定給食施設の内容として、定期的に改定が行われる『診療報酬』や『介護報酬』についても、改定部分を簡略化して説明している。

#### 授業科目名【給食経営管理実習Ⅰ】2年後期科目

給食における対象者の把握、献立作成業務、大量調理の理論と実際を学ぶ実習である。給食施設における食事の提供のために、対象者の栄養アセスメント、栄養管理、献立作成、調理工程管理、提供管理、原価管理等の管理栄養士業務の一連の流れについて実習を通して習得できるよう指導を行った。実習Ⅰでは、「栄養・食事管理」、「食材料管理」、「生産・提供管理」、「衛生管理」を重点的に指導している。1クラスを6班編成とし、3班単位で一連の業務を担当させている。その際、「管理栄養士」班を1班設け、実習全体の管理者としての責務を課した。近年の傾向として、調理技術が未熟な学生が多く、食材の取り扱いの基礎から指導の必要性が増している。また、衛生管理に関しても基本的な理解ができておらず、器具の取り扱いから作業区域の使い分けまでを徹底して指導を行った。給食施設で備える義務のある帳票の説明から書類の書き方の指導、確認を全て入念に行った。さらに、本実習では管理栄養士としてリーダーシップ力を身につけることも目的としているため、実習当日に十分な調理現場指導が行えるよう、作業工程の確認と打ち合わせの時間を別途授業時間外に設け、1班単位で指導を徹底した。

#### 授業科目名【給食経営管理実習Ⅱ】3年前期科目

実習Ⅰに引き続き、1クラス6班編成で実習を実施した。本実習は、「給食計画論」で集約した履修学生の栄養アセスメント情報をもとに、「給与栄養目標量」を算定し、これを基準に各班で「大学生(女性:18~29歳)対象給食献立」の立案を「実習Ⅰ」の課題として行い、献立をもとに提供食数100食の「生産計画」をし、実施・提供をするものである。「給食経営」という特殊分野の理解を深めるため、「給食計画論」～「給食経営管理実習Ⅰ」～「本実習」というように、連動した内容としている。

実習を進めるにあたり、実習Ⅰ同様に、3班単位で業務を行わせ、「管理栄養士」業務担当班に管理者としての責務を課した。本実習では、実際に給食の食券販売を行い、現金管理を行わせ、食品納入業者との対応を通して、特定給食施設の運営および経営管理を行う上での管理責任者としての意識付けを行っている。近年、事業所給食における栄養管理や栄養情報提供の充実や食環境整備が推進されているため、昨年度より、栄養情報提供の媒体や食環境を充実させることに力を入れている。各実習班が提供する給食献立に沿った栄養教育媒体を作成し情報提供を行うと同時に、行事や季節、郷土色あふれる食空間のコーディネートも自由に行わせている。ただ作って提供する実習と比較して、準備に必要な労力は多くなったが、学生間のコミュニケーションもあわせて増加し、協働の姿勢が身につくと考える。例年、給食を提供するにあたって、提供当日の準備のみでは時間内の終了が難しいため、授業時間外での前日準備や指導を実施している。時間外の準備に関しては、学生の空き時間等を活用し、比較的、負担の無いように配慮を行っている。

#### 授業科目【総合演習Ⅰ】3年前期科目

3年後期科目である「臨地実習Ⅰ(給食の運営)」のための事前指導を中心とした科目である。また、「高齢者施設」、「児童福祉施設」の現役栄養士・管理栄養士による給食管理業務の実際に関する講義を行うことで、「臨地実習Ⅰ」への理解を促した。給食施設では食事の提供と同時に健康・栄養情報の提供を行う義務があるため、臨地実習先の施設の対象者に適した栄養教育のテーマを設定させ、栄養教育および媒体計画をし、栄養教育を実施させた。また、本学科の臨地実習として最初に学外へ出る実習であるため、実習Ⅰ～Ⅲに必要な準備物から社会的なマナー指導までを15回の時間内および時間外で徹底して取り組んでいる。この部分に時間を割くことが最も多く、近年では指導の難しさを痛感しているところでもある。

授業科目【臨地実習Ⅰ】3年後期科目

学外における「給食の運営」の実際を学ぶための実習である。小学校、事業所、高齢者福祉施設、児童福祉施設を実習先とし、各特定給食施設の仕組みや対象者に対する栄養・食事管理を学ぶことが目的である。実習に際し、実習先より課せられる事前課題（献立作成、栄養教育計画等）の指導を個別に実施した。また、事後指導として、実習先への礼状の指導および臨地実習Ⅰのまとめを行う報告会を実施した。報告会には、次年度の実習生である2年生の出席を義務付け、次年度対象学生のため導入教育としての位置づけも持たせている。

授業科目名【管理栄養士演習Ⅱ】4年通年

「給食経営管理論」分野の管理栄養士国家試験対策科目である。前期では、特定給食施設関連法規、マーケティング理論、会計・原価管理、生産管理、食材料管理を中心に解説した。また、後期では、病院給食関係する診療報酬、高齢者給食に関する介護保険報酬、学校給食実施基準、食事摂取基準の給食管理への活用、大量調理施設衛生管理マニュアルの改定内容等を中心に重要ポイントを解説した。診療報酬および介護報酬は近年の改定内容を中心に知識の定着を行った。各項目とも過去約10年間の国家試験問題および業者模試の問題を徹底的に解説し、繰り返し問題を解かせることで、知識の定着に努めた。その際、管理栄養士演習全体の指定教科書としている要点集と給食経営管理論の教科書の該当箇所の見直しを行った。以上の指導方法は例年通りであるが、本年度も得点率は飛躍的に上昇した。

授業科目名【卒業ゼミ】4年通年

①児童対象の食教育を主体とした料理教室の企画・運営を実施させた。企画の段階から、学生の自主性を優先して計画を行わせ、要所での指導を行った。対象者の日常生活上の問題点の把握から行い、計画に反映させていった。教員主体ではなく、学生主体としたことで、学生自身の考える力や問題点の修正能力等が養われたと考える。料理教室の実施回ごとに反省会による振り返りを行い、学生同士で計画、実施内容、当日の進行等の問題点を抽出し、次回の計画へと反映するという一連の流れの定着が確認できた。また、栄養学科2~3年生のボランティア学生の指導も学生が行っており、人事管理の難しさや重要性に気づく機会となったようである。

②北九州市に本社を置くスーパーマーケット「ハローディ」と江崎グリコ様との共同でレシピ開発を行った。糖質OFFシリーズの「SUNAO」の菓子をういたレシピを学生が考案し、リーフレットを作成いただき、ハローディ店頭で配布をしていただいた。

③障害者支援施設の給食部門と連携したお弁当の企画・販売を行った。販売店舗の立地、客層、現在の人気商品等のマーケティングリサーチから行い、献立計画・立案を行わせた。今回は夏期（8~9月：5週間）の販売であったことから、夏野菜を多用した野菜摂取が可能な献立内容とした。栄養面はもちろん、衛生面でもらも弁当として適しているか、また、給食施設の人事・設備面で生産可能かどうかを考慮し、計画を進めた。今回の実践活動から、献立はただ単に栄養面に着目するだけでは不十分であることを身をもって学ぶことができたようである。

学 会 に お け る 活 動

所属学会等の名称	役職名等（任期）	加入時期
日本栄養改善学会	正会員	2006.4～現在
日本調理科学会	正会員	2012.4～現在
日本栄養士会	正会員	2012.4～現在
日本給食経営管理学会	正会員・評議員	2013.9～現在
日本災害食学会	正会員	2016.4～現在
JKYB	正会員	

2019年度 研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
<p>(著書) 給食経営管理実習 第1版</p> <p>管理栄養士講座 三訂給食経営管理論</p>	<p>共著</p> <p>共著</p>	<p>2020.12</p> <p>2017.4.5</p>	<p>医歯薬出版株式会社</p> <p>建帛社</p>	<p>① 管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム2015準拠の第12巻目の教科書である。給食の運営の実際と給食経営管理の総合的理解について纏められている。</p> <p>②監修 特定非営利活動法人 日本栄養改善学会 編者 富田教代, 神田知子, 朝見祐也 共著者 <u>青木るみ子</u>, 他 11名</p> <p>③担当部分 第3章 6) p.57～58 第4章 3) ～5) p.68～75</p> <p>①管理栄養士養成課程に必要な給食経営におけるマネジメント、マーケティング、食品流通、給食のコントロールに関して詳細にまとめられている。</p> <p>②編者 朝見祐也, 小松龍史 外山健二 共著者 <u>青木るみ子</u>, 他 12名</p> <p>③担当部分 第16章 p.171～173 第21章 p.221～225</p>
<p>(学術論文) 高齢者対象弁当企画を介した食生活支援活動</p> <p>大学連携事業としての地域密着型食育活動の展開—3年間の取り組みならびに今後の課題—</p>	<p>共著</p> <p>共著</p>	<p>2018.3.</p> <p>2018.3</p>	<p>西南女学院大学紀要 Vol.22.</p> <p>西南女学院大学紀要 Vol.22.</p>	<p>①食生活の面から地域高齢者を支援することを目的に高齢者向け弁当の企画のための基礎調査の報告である。</p> <p>②共著者名 <u>青木るみ子</u>、<u>境田靖子</u></p> <p>③p.101～109</p> <p>①2014～2016年度の3年間の活動報告と今後の展望を報告した。</p> <p>②共著者名 <u>近江雅代</u>、<u>境田靖子</u>、<u>青木るみ子</u>、<u>辻澤利行</u>、<u>秋房住郎</u>、<u>日高勝美</u>、<u>田川辰也</u></p>

2019年度 研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(翻訳) なし				
(学会発表) 食中毒統計調査結果を用いた給食施設の食中毒発生の現状分析	共著	2018.11	日本給食経営学会 (埼玉)	①2 食中毒統計調査は、我が国における食中毒の発生状況を把握するために厚生労働省が毎年実施している。当該調査結果は、食中毒の原因となった施設や病因物質、患者数等が報告されており、食中毒の発生状況を詳細に知る上で極めて重要な統計資料となっている。本研究は、食中毒統計調査結果を用いて、給食施設の食中毒発生の現状分析を試みた。
中小規模給食施設における衛生管理体制および施設構造の現状	共著	2019.9	日本栄養改善学会 (富山)	② 共同発表者 <u>青木るみ子</u> 、山崎正幸、朝見祐也 ①給食施設における食中毒総事件数のうち約 80%が中小規模施設で発生していることを報告してきた。今回、中小規模給食施設の衛生管理実態調査を実施した。本報告では、衛生管理体制および構造の現状について報告した。
中小規模給食施設における施設設備管理および食品取り扱いの現状	共著	2019.11	日本給食経営管理学会 (愛知)	②共同発表者 <u>青木るみ子</u> 、山崎正幸、朝見祐也 ①給食施設が原因となった食中毒のうち、約 80%が中小規模施設に集中していることに着目し、中小規模給食施設の衛生管理実態調査を実施した。今回は、施設・設備等の管理状況および食品の取り扱い状況の現状について報告した。

2019年度 研究業績等に関する事項

著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
				教育研究業績総数 (2020年度3月現在) 著書 2 (内訳単0, 共2) 学術論文12 (内訳単1, 共11) 学会発表30 (内訳単2, 共28)

外部資金 (科学研究費補助金等) 導入状況 (本学共同研究費を含む)

(1) 共同研究

研究題目	交付団体	研究者 ○代表者 ( ) 内は学外者	交付決定額 (単位:円)
中小規模給食施設における衛生管理体制の実態調査	独立行政法人 日本学術振興会	○青木 るみ子 (朝見 祐也)	不採択
中小規模給食施設における衛生管理体制に関する調査研究	西南女学院大学	○青木 るみ子 (朝見 祐也, 他 4名)	871,000円

外部資金 (科学研究費補助金等) 導入状況 (本学共同研究費を含む)

(2) 個人研究

研究題目	交付団体	交付決定額 (単位:円)	備考

社会における活動等

団体・委員会等の名称 (内容)	役職名等	任期 期間等
社会福祉法人北九州市福祉事業団 北九州市社会福祉研修所	令和元年度 栄養士研修会 令和元年度 保育所調理員研修会・講師 「食品衛生・アレルギー対応 研修」	2019年6月25日  2019年12月12日
日本給食経営管理学会	評議員・研修委員	2019年11月～

学内における活動等 (役職、委員、学生支援など)

公開講座委員会 だいすきにつぼん食分野担当 料理研究部顧問
-------------------------------------