

2020年度教育研究活動報告用紙(様式9(2020))

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 食教育・ライフスキル 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. 給食施設内厨房調理器具の洗浄度検査および洗浄方法の検討 3. 食中毒統計資料を用いた給食施設食中毒発生状況の分析 4. 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

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) 実践活動(3年後期)

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。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。「衛生管理」については、厚労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>
<p>授業科目名【給食経営管理論】2年後期科目</p> <p>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</p>

<p>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。</p>
<p>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することに重点を置くが、2020年度は調理工程及び提供管理を実施することができず、給食業務内の「栄養・食事管理」、「食材料管理」、「衛生管理」について指導を行った。遠隔授業対応として「調理工程管理」および「提供管理」については、実習予定であった6種類の給食献立の大量調理を行う上での特徴及び注意点を調理デモを実施しながらオンラインで指導を行った。</p>
<p>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。 しかしながら、2020年度は休講および遠隔授業のため、調理工程及び提供管理を実施できず、給食業務内の「栄養・食事管理」、「食材料管理」、「衛生管理」についてのみ指導を行った。遠隔授業対応として『新調理システム』『給食施設におけるアレルギー対応』の項目を盛り込み、通常の実習では時間の関係上、導入ができない項目を積極的に実施した。</p>
<p>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、オンラインで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と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14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。また、2020年度は実習受け入れの条件として「新型コロナ感染症対策」が強く求められていたため、感染症対策指導に多くの時間を割いた。</p>
<p>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しての栄養・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。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（対面＋オンライン）を実施した。2020年度は、新型コロナ感染症拡大のため、実習施設からの受け入れ辞退が相次ぎ、学内での振り替え実習を実施せざるを得ない事態が発生した。振り替え実習対象学生に対しては、日本給食経営管理学会作成の「臨地実習振り替えプログラム」を活用し、十分な指導を実施した。</p>
<p>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</p>

<p>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。</p>
<p>授業科目名【卒業ゼミ】4年通年 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。今回は九州各県の郷土料理を採用し、地域色を強く押し出した献立内容とした。栄養面はもちろん、衛生面でもからみ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と身をもって学ぶことができたようである。</p>

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、研修委員	2013.9～現在
日本災害食学会	正会員	2016.4～現在
JKYB	正会員	

2020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) 管理栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム準拠第12巻 給食経営管理論 実習 給食の運営の実際と給食経営管理の総合的理解</p>	共著	2021.3.15	医歯薬出版株式会社	<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 青木るみ子他11名</p> <p>③担当部分 第3章 6) p.58 第4章 3) ~5) p.71~75</p>
<p>(学術論文) 給食器具洗浄用スポンジタワシの洗浄方法の検討～洗浄直後のスポンジタワシ表面に対するATPふき取り検査法を用いた評価～ 【査読あり】</p>	共著	2020.9	日本給食経営管理学会誌 Vol.14 No.2	<p>①本研究は、簡便、且つ迅速に洗浄度の評価が可能なATPふき取り検査法を用いて、大量調理衛生管理マニュアルに詳細な取り扱い指示の記載がない給食器具等洗浄用スポンジタワシの消毒・殺菌の前段階である「洗浄直後の</p>

2020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
給食施設内設置冷蔵庫取っ手の洗浄方法の検討 【査読あり】	共著	2021.3	日本調理食品研究会誌 Vol. 26 No.3	<p>スポンジ表面の洗浄度」の評価と「洗浄方法」の検討を試みた。</p> <p>②共著者 青木るみ子，竹之山愼一，朝見祐也</p> <p>③担当 データ分析，論文執筆 全頁 p76～84</p> <p>①給食施設において使用頻度が高く，調理従業者が高頻度で接触し，なおかつ標準作業書にて詳細な洗浄・殺菌方法が示されていない給食施設内調理済み食品保存用冷蔵庫の「取っ手」を対象とした4種の洗浄法について検討した。また，その衛生状態を簡便な検査法である ATP ふき取り検査を用いて評価することを試みた。</p> <p>②共著者：青木るみ子，甲斐達男，竹之山愼一，朝見祐也</p> <p>③担当：データ分析，論文執筆 全頁 (p86～99)</p>
(翻訳) なし				
(学会発表) なし				
				<p>教育研究業績総数 (2021年3月6日現在)</p> <p>著書 3 (内訳単0,共3) 学術論文 14 (内訳単1,共13) 学会発表 30 (内訳単2,共28)</p>

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)

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 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3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」	2021年1月
日本給食経営管理学会	評議員・研修委員	2019年11月～
北九州市学校給食調理等業務委託業 者選考委員会	選考委員	2021年1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 地域貢献活動『だいすきにつぼん』運営委員 料理研究部顧問
--