

講師

永田 純美

## ■ 学歴

---

1. 2010年 中村学園大学大学院 栄養科学研究科 博士前期課程 修了

## ■ 学位

---

1. 2010年 修士（栄養科学修士）

## ■ 研究分野

---

1. 給食経営管理
2. スポーツ栄養
- 3.

## ■ 研究キーワード

---

1. 給食
2. マーケティング
3. 運動生理学

## ■ 研究課題

---

1. 食品企業へのレシピ提供による、マーケティング効果について
2. 給食を媒体とした栄養教育の効果について

## ■ 担当授業科目

---

1. 給食計画論
2. 給食経営管理論
3. 給食経営管理実習Ⅰ
4. 給食経営管理実習Ⅱ
5. 総合演習Ⅰ
6. 臨地実習Ⅰ
7. 管理栄養士演習Ⅱ
8. 実践活動
- 9.
- 10.

## ■ 授業を行う上で工夫した事項

---

※ 助教・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

- |    |   |
|----|---|
| 1. | 授業科目名【給食計画論】                                  |
|    | 給食経営管理に求められる給食の計画・生産（調理）・サービス・評価にかかわる基本的な知識を修 |

	<p>得するための科目である。栄養・食事管理においては、演習を取り入れ実践的な学びができるよう工夫した。本科目は給食経営管理実習の準備科目でもあるため、修得した知識をどのように実習に活かすか、また、実務家教員として現場のどのような場面で必要になるのかを写真や図表を用いて説明した。知識の定着を図るために、項目ごとに小テストを実施した。管理栄養士国家試験や栄養士実力認定試験の問題も加え、講義での学びと国家試験の結びつきを意識できるよう工夫した。</p>
2.	<p><b>授業科目名【給食経営管理論】</b></p> <p>給食を効率かつ安全に運営するための給食システムおよび組織の構築とそのマネジメントを理解するための科目である。本科目は、経営学や経済学に関する内容を含むため、テキストの内容のみでは理解が難しいことがある。そのため、パワーポイントのスライドや配布資料に、テキストに記載のない予備知識や図表を加え、理解が深まるための工夫を行った。また、過去に管理栄養士国家試験問題で出題された計算問題やデータの解釈が必要な項目に関しては演習を含む講義形式とした。給食計画論と同様、知識定着のための小テストの実施、給食経営管理実習や実務での知識の活用方法についても説明した。</p>
3.	<p><b>授業科目名【給食経営管理実習Ⅰ】</b></p> <p>給食管理業務の運営計画から実施・評価までの一連のマネジメントサイクルの流れに沿って学び、特定給食施設における管理栄養士の職務内容と、給食経営管理の知識・技術を体験的に理解することを目的とする実習である。給食に関する初めての实習であるため、帳票の作成方法、給与栄養目標量の設定方法、食品構成および食品群別荷重平均成分表の作成方法について、演習を交えて指導した。また、実際の給食現場では、これらの作業を給食管理ソフト上で行うため、パソコンを使用した実践的な演習を実施した。給食実習では、特に調理実習と違う工程や調理方法を行う際は、全ての学生に対して必ずデモンストレーションを行い、少量調理と大量調理の違い、安全・衛生面における注意点を説明した。臨地実習Ⅰにつながる実習でもあるため、礼儀や身だしなみ、気配りなどについても指導を行った。</p>
5.	<p><b>授業科目名【給食経営管理実習Ⅱ】</b></p> <p>給食経営管理実習Ⅰに引き続き、給食経営に関わる一連のマネジメントについて体験的に学ぶ実習である。Ⅰでは栄養・食事管理を重点的に実施したが、Ⅱでは経営管理、会計・原価管理、情報処理管理といった給食のトータルシステムにおける支援システムを中心とした指導を行った。また、給食提供後の評価・改善方法について重点的に説明した。給食実習では、各グループで作成した献立を調理し、他学年に提供した。給食の計画に当たっては、学生の自主性を尊重するため、コミュニケーションを密に行いながら、学生の考えを引き出し、各学生やグループに合ったアドバイスを行うように努めた。給食実習の他、給食に関わる調査研究を各グループで実施し、情報をまとめる力やプレゼン能力が養える実習になるよう工夫した。</p>
6.	<p><b>授業科目名【総合演習Ⅰ】</b></p> <p>本科目は、臨地実習Ⅰに臨むための準備科目として位置づけられ、これまで修得した給食経営管理論等の知識を用い、栄養アセスメント手順、経営管理に関する総合的なマネジメントを振り返り、修得することを目的とする。また、給食対象者への栄養情報の必要性を理解し、栄養教育を通じて適正な情報提供ができる技術を修得する。臨地実習Ⅰに臨むにあたり、給食施設と給食対象者の特性を理解し、給食提供現場の管理者としての責務を学ぶ必要がある。そのため、福祉施設や学校で勤務する管理栄養士を招聘し、実践的な学びの機会を設けた。栄養教育の指導において、指導案の返却は個別対応を行い、学生1人1人に合わせた指導に努めた。また、実務家教員として実例を加えたアドバイ</p>

	スを行い、学生の理解が深まるよう工夫した。
7.	<p>授業科目名【臨地実習Ⅰ】</p> <p>臨地実習Ⅰは、学外の実務家教員による実地の給食運営、栄養教育の指導を受け、給食運営・給食技術の実際を体験的に学ぶ。また、大学での学びと、特定給食施設で栄養士・管理栄養士が果たす専門分野のマネジメント業務に関する知識と技術との統合を図ることが目的である。学内においては、事前指導として、臨地実習Ⅰに必要な給食運営に関わる知識の復習、栄養教育方法、社会人として必要なマナー、臨地実習の心得について実務経験を踏まえて指導を行った。事後指導として報告会を実施し、実習先での学びを学生間（下学年含む）で共有できる体制作りに努めた。</p>
6.	<p>授業科目名【管理栄養士演習Ⅱ】</p> <p>給食経営管理論を担当している。過去問 5 年間および業者模試の解説、項目別の説明を実施した。給食経営管理論は理論的知識と実践的知識が必要となるため、実務家教員として両方の視点を踏まえた説明をするように努めている。また、知識の定着・整理を目的とし、出題基準に沿った講義内容、図や表を用いて視覚的な理解ができるよう工夫した。担当教科のみではなく、他教科との結びつき、問題の解き方、勉強方法についても説明し、学生の希望があれば個別対応も行った。</p>
6.	<p>授業科目名【実践活動】</p> <p>今年度は前任者からの引き継ぎにより、4 年前期のみ担当した。（本来は 3 年後期～4 年前期）給食経営管理におけるマーケティングの一環として（株）ハローデイ様と産学連携を行っている。2023 年度はサントリーフーズ（株）様の商品を PR するためのレシピを提供した。レシピ提供にあたって、ターゲットとする消費者層を検討し、ターゲット層にあった給与栄養目標量を設定した。作成したレシピは試作を行い、料理写真の提供も行った。</p>

## ■ 学会における活動

	加入時期	所属学会等の名称	役職名等（任期）
1.	2017 年 4 月～現在に至る	日本栄養士会	
2.	2019 年 7 月～現在に至る	日本栄養改善学会	
3.	2022 年 4 月～現在に至る	日本給食経営管理学会	

## ■ 研究業績等に関する事項（2023 年度）

	発行又は 発表の年月	著書、学術論 文等の名称	単著・ 共著の別	発行所、発表雑 誌等又は発表学 会等の名称	概 要
（著書）					
1.					
2.					
3.					
（学術論文）					
1.					
2.					
3.					

(翻訳)					
1.					
2.					
3.					
(学会発表)					
1.					
2.					
3.					

## ■ 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)
1.	「食と健康」に関する西南女学院大学・九州歯科大学連携公開講座 ～「親子で歯っぴー食育こうざ」～	西南女学院大学共同研究費	○坂田郁子 高崎智子 浜谷小百合 永田純美 竹下諄美 矢野夏実 (邵 仁浩) (中道敦子) (船原まどか) (辻澤利行)	50,000 円
2.				
3.				

(2) 個人研究				
	研究題目	交付団体	交付決定額 (単位：円)	備考
1.				
2.				
3.				

## ■ 社会における活動

	任期 期間等	団体・委員会等の名称 (内容)	役職名等
1.	2018年～現在に至る	「食と健康」に関する西南女学	給食提供（企画・運営）

		院大学・九州歯科大学連携公開講座	食育講座
2.	2023年～現在に至る	(株)ハローデイとの産学連携	レシピ提供 2023年度：サントリーフーズ(株)
3.			

## ■ 学内における活動等（役職、委員、学生支援など）

	任 期 期 間 等	会議・委員会等の名称 (内 容)	役 職 名 等
1.	2023年4月～2024年3月	公開講座委員会	委員
2.	2023年4月～現在に至る	料理研究部 (女子大生ネットワークサークル)	顧問
3.	2023年7月	オープンキャンパス 給食ってどうやって作る？～大量調理機器と調理方法について知ろう～（模擬授業）	講師 食事提供
4.	2024年3月	オープンキャンパス 大学の調理実習を知ろう！	講師 食事提供