

第 2 回	<p>テーマ：特定給食施設の特徴と栄養士・管理栄養士の役割</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 特定給食施設の特徴と配置状況について解説する。 2. 特定給食施設における栄養士・管理栄養士の役割と配置規定を解説する。
第 3 回	<p>テーマ：栄養・食事管理①</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 特定給食施設における栄養アセスメントの流れについて解説する。 2. 給食管理における日本人の食事摂取基準 2025 年版の活用と運用について解説する。
第 4 回	<p>テーマ：栄養・食事管理②</p> <p>特定給食施設における給与栄養目標量の設定について解説する。</p>
第 5 回	<p>テーマ：栄養・食事管理③</p> <p>食品群別荷重平均成分表および食品構成について解説する。</p>
第 6 回	<p>テーマ：栄養・食事管理④</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養補給法について解説する。 2. 特定給食施設における献立作成基準について解説する。 3. 献立作成基準をもとにした献立の立案について解説する。
第 7 回	<p>テーマ：栄養・食事管理⑤</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 栄養教育の目的について解説する。 2. 栄養・食事管理の評価・改善方法を解説する。
第 8 回	<p>テーマ：食材料管理</p> <p>食材料の購入計画、発注・検収・保管、在庫管理、食材料管理の評価方法について解説する。</p>
第 9 回	<p>テーマ：生産管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 作業指示書、作業工程表について解説する。 2. 給食における調理システムについて解説する。 3. 生産性について解説する。
第 10 回	<p>テーマ：提供管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 配膳方式について解説する。 2. 生産・提供システムについて解説する。
第 11 回	<p>テーマ：安全・衛生管理①</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 安全・衛生管理の意義と目的について解説する。 2. HACCP システムについて解説する。
第 12 回	<p>テーマ：安全・衛生管理②</p> <p>大量調理施設衛生管理マニュアルについて解説する。</p>
第 13 回	<p>テーマ：安全・衛生管理③</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 危機管理対策について解説する。 2. 安全・衛生管理の評価について解説する。
第 14 回	<p>テーマ：施設・設備管理</p> <p>特定給食施設における施設・設備の構造と設計について解説する。</p>
第 15 回	<p>テーマ：事務管理・情報管理</p> <p>特定給食施設における帳票類の種類とその整備・管理について説明する。</p>
テキスト	<p>サクセス管理栄養士講座「給食経営管理論」（第一出版）</p> <p>「日本人の食事摂取基準 2025 年版の実践・運用」（第一出版）</p>

	「管理栄養士・栄養士必携」（第一出版） 必要に応じて関係資料を配布する。
参考図書・ 教材／デー タベース・ 雑誌等の紹 介	「給食施設のための献立作成マニュアル」（医歯薬出版） 「日本人の食事摂取基準（2025 年版）」（第一出版）
課題に対す るフィード バックの方 法	1. 小テストの正答を公開する。 2. 小テストは評価後、返却する。
学生へのメ ッセージ・ コメント	栄養士・管理栄養士が給食施設において行う基本的な業務を学ぶ科目です。2 年後期開講の給食経営 管理実習Ⅰの準備科目であり、3 年生後期の臨地実習Ⅰの要件科目でもあります。 復習を行い、給食運営に関する基本事項の理解を深め、実践に活用できるようにしましょう。

