

## 給食経営管理論の教育目標に対する到達度の検証

### (1) 学内における履修内容の理解度の把握

韓 順 子\*, 土岐田 佳 子\*, 古 谷 華菜子\*  
藤 井 仁\*\*, 名 倉 秀 子\*\*\*

Educational Goal Attainment in “Food Service Management Theory”:

(1) Ascertaining Level of Understanding of Classroom Materials

Soonja HAN\*, Yoshiko TOKITA\*, Kanako FURUYA\*,  
Hitoshi FUJII\*\*, Hideko NAGURA\*\*\*

#### Abstract

To investigate the degree to which understanding of classroom and practical training materials learned at school is deepened as a result of experiences in off-campus field practice, a survey was conducted on the depth of understanding of knowledge acquired in classroom and practical training in “Food Service Management Theory.”

Among the categories assessed, the highest mean score for level of understanding was shown for Facilities and equipment management, followed by Health and safety management and Nutrition and diet management. The lowest mean scores were for Organizational and human resources management, Accident and disaster measures, and Business administration. Items for which high percentages of subjects responded “Understood well” or “Understood” were Facility work areas, Floor system, and Preserved foods. The percentages of these responses were low for Employee training and human resources development systems (OJT/OFFJT), ISO, and Financial statements.

キーワード：管理栄養士養成課程，給食経営管理，臨地実習・校外実習，理解度

Key words：administrative dietitian training course, food service management, field practice, depth of understanding

#### I. 緒言

管理栄養士養成課程における専門科目は、学内の講義、実習および臨地実習を通して最終的

な教育目標とする知識の習得・確立が見込まれる。「給食経営管理論」は、中でも実務的なスキルが求められる学問領域であるため、実践の

---

\*人間健康学部 健康栄養学科

\*\*国立保健医療科学院 政策技術評価研究部

\*\*\*十文字学園女子大学 人間生活学部 食物栄養学科

場で学ぶ臨地・校外実習によって知識・技能をより確実化し高度化する意義は大きい。「給食経営管理論」は、平成12年の栄養士法改正<sup>1)</sup>により、それまでの「給食管理」から「給食経営管理」へと呼称が改まり、カリキュラムにおける教育目標も「給食運営や関連の資源（食品流通や食品開発の状況、給食に関わる組織や経費等）を総合的に判断し、栄養面、安全面、経済面全般のマネジメントを行う能力を養う。マーケティングの原理や応用を理解するとともに、組織管理などのマネジメントの基本的な考え方や方法を習得する」とされた<sup>2)</sup>。すなわち、「給食の運営」と「経営管理」の2つの柱からなる給食経営管理業務全般を経営的な視点から総合的に判断し、実践・統制できる能力をもった管理栄養士の育成が改正の主眼となった。

しかし、一般に当該講義科目で履修する内容に対する学生の理解度は、給食の運営に関連する事項に比べ、経営管理に関する内容のほうが低い傾向にあるとされ、苦手意識が見られる。そこで本研究では「給食経営管理論」の講義で学んだ履修内容について学生の理解度を検証した。

## II. 方法

- 1) 調査対象：給食経営管理論の講義・実習を履修後の2年生203名を対象とし、自記式によるアンケート調査を行った。調査時期は2012年12月である。
- 2) 調査項目：給食経営管理論の授業で使用した教科書<sup>3)</sup>をもとに、3年次に実施する給食経営管理論臨地実習において、目標とする履修内容を踏まえ「給食の概念」、「経営管理」、「栄養・食事管理」、「組織・人事管理」、「施設・設備管理」、「生産管理」、「安全・衛生管理」、「品質管理」、「会計・原価管理」、「事故・災害時対策」の10カテゴリーに分類し、さらに各カテゴリーごとに設定した51項目の履修内

容について、その理解度を5段階尺度により評価させた。尺度は5（十分理解できた）、4（理解できた）、3（どちらでもない）、2（理解できなかった）、1（全く理解できなかった）とした。

- 3) 解析方法：理解度の変化については、Friedman の検定を用いて検証した。解析ソフトは SPSS Ver.17.0を用いた。

## III. 結果と考察

### 1) 10カテゴリーにおける理解度

結果を図1に示す。以後、文中では、どの程度理解できたかを表す尺度を理解度と称する。また（ ）内の数字は理解度の平均値を表す。10カテゴリー全体の理解度の平均は3.5であった。理解度が比較的高かったのは「施設・設備管理（3.9）」、次いで「安全・衛生管理（3.7）」、「栄養・食事管理（3.6）」、「生産（調理）管理（3.6）」の順であった。その一方で低かったのは「組織・人事管理（3.2）」、「事故・災害時対策（3.3）」、「経営管理（3.3）」、「会計管理（3.3）」であった。「施設・設備管理」の理解度が高かった理由として、給食経営管理論の講義科目に連動して、同時期に実践の場を模した学内の実習施設において同科目の実習を実施するため、履修すべき内容を具体的にイメージすることができ、実体験を伴うことで理解が深まるのではないかと考えられた。同様に「安全・衛生管理」についても測定機器や薬液、衛生点検表など目にみえる教材を使用して実習を行うことから理解が得られやすいものと考えられた。「栄養・食事管理」は利用者に対して、より適切な栄養量の給食を提供するために必要な知識として栄養アセスメントに基づいた栄養・食事計画から献立作成に至るまでの事項を学ぶものであり、管理栄養士・栄養士にとっては最も専門的な知識を要求される領域である。そのため「栄養・食事管理」につ

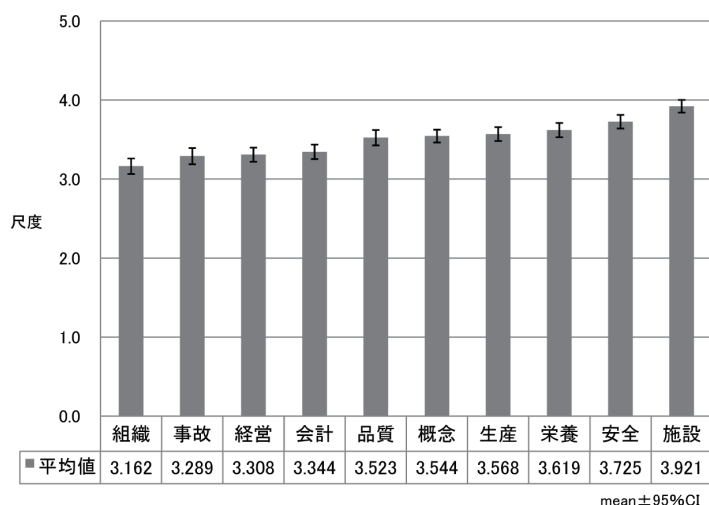


図1 カテゴリー別理解度

いては、より深い理解が必要であり、その知識・技術に基づいて実行し、評価・改善を行う能力が求められる。今回の調査では「栄養・食事管理」に対する理解度（3.6）は、5段階尺度によれば、やや理解できるというレベルにあり、カテゴリー全体ではやや高いほうに位置づけられたが、以下に述べる設問項目別ではバラツキが認められた。重要度の高いカテゴリーについては、さらなる学生の理解を向上させるための授業展開や取り組みが必要と思われた。

一方で理解度が低かった項目の「組織・人事管理」、「事故・災害時対策」、「経営管理」、「会計管理」については、本講義科目を履修する前に理解を促すような関連基礎科目が開講されていないこと、中学・高校・大学を通して学習する機会が少なく知識、実体験がないことなどが理解度の低下につながったものと考えられた。これらの項目は卒後、社会経験・実務経験を積むことで理解度が増すものと推測される。

## 2) カテゴリー別設問項目における理解度

カテゴリー別に設定した設問項目に対する理解度の平均値を示した（図2）。51設問中、最も高い理解度を示したのは、「施設・設備管理」

のカテゴリーで、施設の作業区域（4.2）床システム（3.9）、作業動線（3.8）、施設の設備機器（3.8）であった。同様に「安全・衛生管理」のカテゴリーにおいても理解度がやや高い傾向にあり、大量調理衛生管理マニュアル（3.8）、食中毒・異物混入防止等（3.8）、食材の衛生管理（3.8）、調理従事者の衛生管理（3.8）となっていた。また「生産（調理）管理」では、納入・検収方法（3.8）、保存食（3.8）、「栄養・食事管理」では、日本人の食事摂取基準（3.8）、さらに「給食の概念」では、給食の意義・目的が（3.8）となっていた。

これらの結果から「施設・設備管理」および「安全・衛生管理」、「生産（調理）管理」に関しては、学生が馴染みやすく、比較的理解しやすい内容であることが推察された。

その反面で、「経営管理」の中のISO（2.9）、マーケティングの原理（3.0）、「組織・人事管理」における従業員の教育・人材育成制度（OJT/OFFJT）（2.9）、給食施設の組織（3.0）、「会計・原価管理」における財務諸表（3.0）については理解度が低かった。本学における学生にとっても理解度が低くわかりにくい分野は、経営管理に関連した内容であることが明らかであった。

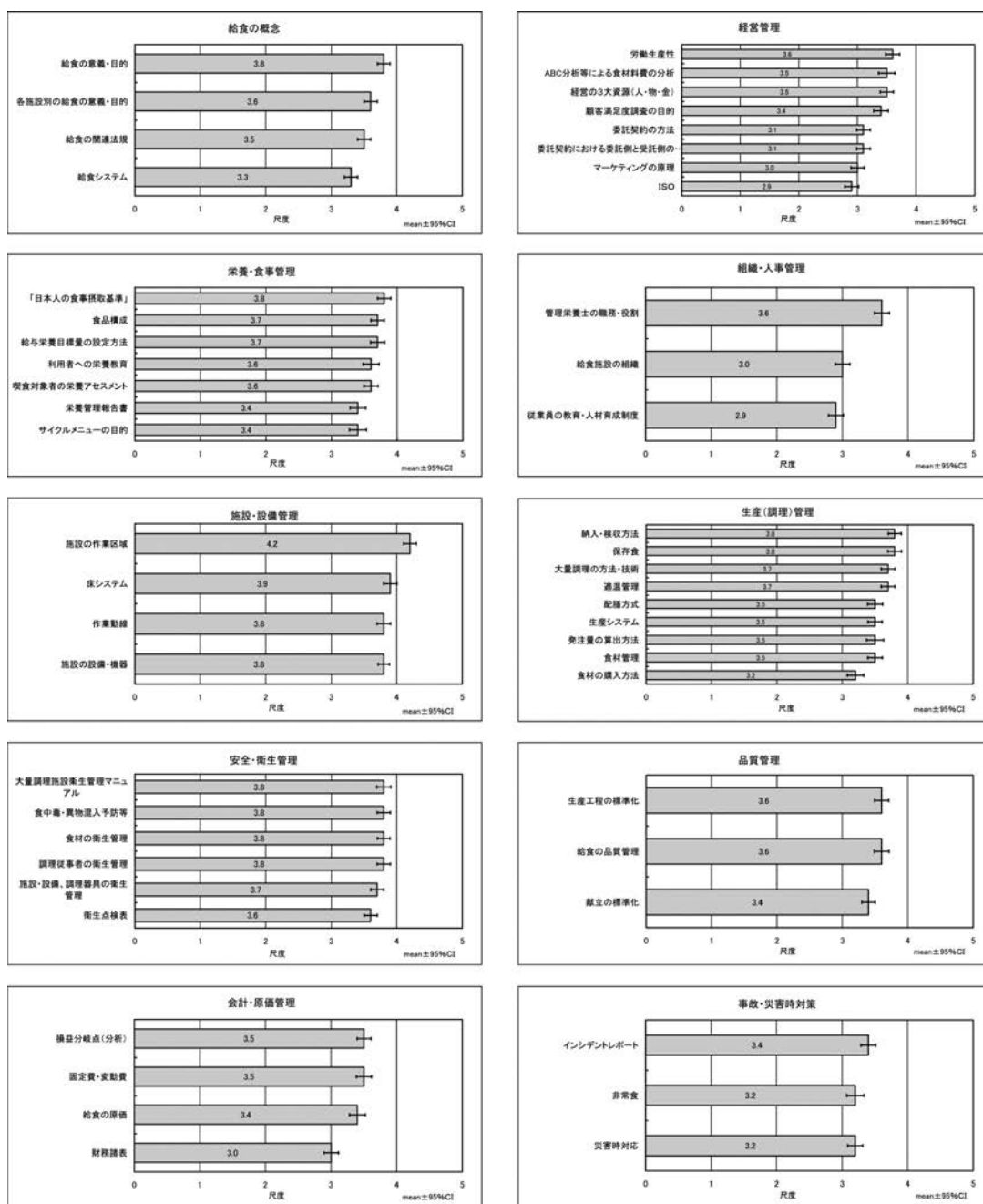


図2 設問別理解度

### 3) 「十分理解できた」、「理解できた」と回答した学生の割合が多かった項目

設問項目中「十分理解できた (5)」、「理解できた (4)」と回答した学生の割合が多かった設

問内容について検討した。調査結果を表1に示した。その結果、「十分理解できた」、「理解できた」と回答した者の割合の合計が60%以上あった項目は、施設の作業区域 (88.2%)、床

システム (73.4%)、保存食 (71%)、施設・設備 (70.8%)、日本人の食事摂取基準 (70.5%)、納入・検収方法 (69.5%)、給与栄養目標量の設定方法 (69.0%) 給食の意義・目的 (68.9%)、食品構成 (68.1%)、作業動線 (67.8%)、調理従事者の衛生管理 (67.5%)、食中毒・異物混入予防 (67.5%)、大量調理施設管理マニュアル (67.0%)、食材の衛生管理 (65.5%)、大量調理の方法・技術 (65.0%)、労働生産性 (63.1%)、施設・設備、調理器具の衛生管理 (62.0%) であった。

理解できたと回答した上位3位にあげられていた給食施設の作業区域とは、食中毒防止を目的として、同一の施設内で各種の作業が入り交って行うことで交差汚染・二次汚染が起らないよう作業を行う区域を明確化するものである。大きくは汚染作業区域と非汚染作業区域に区分される<sup>4)</sup>。床システムは、いわゆる作業中の床の運用状態を指すもので、乾燥した状態の床で調理作業を行うドライシステムと床に水をまいて高温多湿な状態の床で作業を行うウェットシステムがある<sup>5)</sup>。また、保存食とは、食中毒等の衛生事故が発生した場合、原因究明のための材料で食品ごとに50g程度づつ採取し、2週間冷凍保存しておくものである。日本人の食事摂取基準は、利用者に対して食事提供を行うにあたり、適切な栄養給与量を設定する際、摂取量の基準となるものである。

その外、理解度が高い傾向にあった項目は、いずれも給食の運営を行う上で必要とされる知識に関するものが多かった。本調査では日本人の食事摂取基準について高い理解が得られたが、実践での活用には高度な見識が必要であり、理解度が高かった理由については不明である。

病院に勤務する管理栄養士を対象に行った調査<sup>6)</sup>では、必要としている専門性の一つに食品

構成の理解や大量調理時の物理的変化に関する知識などを挙げており、給食管理に関連した知識・スキルも不可欠である。

#### 4) 「全く理解できなかった」、「理解できなかった」と回答した学生の割合が多かった項目

「全く理解できなかった (1)」、「理解できなかった (2)」と回答した割合の合計が20%を超えた項目は、従業員の教育・人材育成制度 (OJT/OFFJT) (34.0%)、ISO (31.6%)、財務諸表 (27.6%)、マーケティングの原理 (25.6%) 給食施設の組織 (ライン・ファンクショナル・ラインアンドスタッフ組織) (25.6%)、委託契約方法 (食単価／管理費方式) (24.2%)、非常食 (備蓄食品) (24.2%)、食材の購入方法 (指名競争入札／随意契約方式) (23.7%)、委託契約における委託側と受託側の関係 (22.2%)、災害時 (食中毒・地震等) (20.3%) であった。項目のほとんどが経営管理に関連する内容であった。また今回の調査結果では理解度が低い項目に含まれなかったものの、損益分岐点分析などの計算が伴う項目についても苦手意識があり、管理栄養士・栄養士全般に共通した傾向であると言わざるを得ない。

多くの管理栄養士養成施設における給食経営管理論分野の講義科目数が2科目<sup>7)</sup>、であるように、本学の場合も同様となっており、限られた授業時間の中でこれらの理解できなかった項目に対して、十分な説明を加えた講義を実施するには限界を伴う。また、理解できないと答えた項目は、日常生活の中で馴染みの薄い単語や聞きなれない表現が用いられているものが多く、実生活に直結しないことから理解しにくいのではないかと考えられた。さらには経営学に関する専門的知識も必要とされ、教える側にとっても重要な課題の一つである。

表1 「給食経営管理論」に関するアンケート調査結果

No	カテゴリー	設問内容	No	カテゴリー	設問内容	尺度					人数(人) 割合(%)				
						5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	給食の概念	給食の意義・目的について	22 (108)	118 (58.1)	54 (26.6)	9 (4.4)	0 (0.0)	203 (100.0)			21 (10.3)	91 (44.8)	66 (32.5)	24 (11.8)	0 (99.5)
		給食システムについて（トータルシステムとサブシステム）	10 (49)	73 (36.0)	98 (48.3)	22 (10.8)	0 (0.0)	203 (100.0)			26 (12.8)	81 (39.9)	61 (30.0)	33 (16.3)	2 (10.0)
		給食の関連法規について（健康増進法および各施設関連法規）	16 (7.9)	86 (42.4)	88 (43.3)	13 (6.4)	0 (0.0)	203 (100.0)			13 (6.4)	65 (32.0)	77 (37.9)	44 (21.7)	4 (2.0)
		各施設別における給食の意義・目的	15 (7.4)	99 (48.8)	73 (36.0)	16 (7.9)	0 (0.0)	203 (100.0)			31 (15.3)	113 (55.7)	51 (25.1)	8 (3.9)	0 (0.0)
2	経営管理	経営の3大資源について（人・物・金）	17 (8.5)	100 (50.0)	62 (31.0)	19 (9.5)	2 (1.0)	200 (100.0)	6	生産（調理）管理	27 (13.5)	112 (56.0)	51 (25.5)	13 (6.5)	0 (0.0)
		マーケティングの原理について	8 (3.9)	43 (21.2)	100 (49.3)	48 (23.6)	4 (2.0)	203 (100.0)		生産システム（クックサーブ・クックサリズ・真空調理）について	19 (9.4)	81 (39.9)	85 (41.9)	18 (8.9)	0 (0.0)
		委託契約における委託側と受託側の関係について	9 (4.4)	57 (28.1)	92 (45.3)	42 (20.7)	3 (1.5)	203 (100.0)		配膳方式について（カウンター方式・食仕度方式・中央配膳方式・病棟配膳方式）	18 (8.9)	81 (39.9)	80 (39.4)	24 (11.8)	0 (0.0)
		委託契約の方法について（食単価方式・管理費方式など）	8 (3.9)	57 (28.1)	89 (43.8)	46 (22.7)	3 (1.5)	203 (100.0)		適温管理について（食材保管温度、室温、盛り付け後品温等）	26 (12.8)	94 (46.3)	71 (35.0)	12 (5.9)	0 (0.0)
3	栄養・食事管理	顧客満足度調査の目的について	21 (10.3)	81 (39.9)	74 (36.5)	22 (10.8)	5 (2.5)	203 (100.0)		大量調理の方法・技術について（少量調理との違い）	27 (13.3)	105 (51.7)	60 (29.6)	10 (4.9)	1 (0.5)
		労働生産性について（従事者数と生産食数の関係）	27 (13.3)	101 (49.8)	53 (26.1)	20 (9.9)	2 (1.0)	203 (100.0)		調理従事者の衛生管理について	28 (13.8)	109 (53.7)	57 (28.1)	9 (4.4)	0 (0.0)
		ABC分析等による食材料費の分析について	25 (12.5)	93 (46.5)	55 (27.5)	27 (13.5)	0 (0.0)	200 (100.0)		食材の衛生管理について	29 (14.5)	102 (51.0)	66 (33.0)	6 (3.0)	0 (0.0)
		ISOについて（品質・環境）	6 (3.0)	47 (23.2)	86 (42.4)	58 (28.6)	6 (3.0)	203 (100.0)	7	施設・設備、調理器具の衛生管理について	24 (11.8)	102 (50.2)	67 (33.0)	10 (4.9)	0 (0.0)
4	組織・人事管理	「日本人の食事摂取基準」について	28 (13.8)	115 (56.7)	52 (25.6)	7 (3.4)	1 (0.5)	203 (100.0)		食中毒・異物混入予防等について	28 (13.8)	109 (53.7)	61 (30.0)	5 (2.5)	0 (0.0)
		喫食対象者の栄養アセスメントについて	22 (10.8)	87 (42.9)	80 (39.4)	13 (6.4)	1 (0.5)	203 (100.0)		大量調理施設衛生管理マニュアルについて	28 (13.8)	108 (53.2)	58 (28.6)	9 (4.4)	0 (0.0)
		給食対象者の栄養目標量の設定方法について	26 (12.8)	114 (56.2)	49 (24.1)	13 (6.4)	1 (0.5)	203 (100.0)		衛生点検表について	24 (11.8)	84 (41.4)	82 (40.4)	13 (6.4)	0 (0.0)
		食品構成について	25 (12.4)	112 (55.7)	55 (27.4)	8 (4.0)	1 (0.5)	201 (100.0)		給食の品質管理（味・温度・量・衛生的安全性）について	16 (8.0)	104 (51.7)	68 (33.8)	14 (7.0)	1 (0.5)
5	施設・設備管理	サイクルメニューの目的について	26 (12.9)	68 (33.7)	75 (37.1)	30 (14.9)	3 (1.5)	202 (100.0)		献立の標準化について（レシピ・調味料など）	16 (7.9)	80 (39.6)	82 (40.6)	24 (11.9)	1 (0.5)
		利用者への栄養教育（栄養表示・桌上メモ・POP・ディスプレイ等）について	33 (16.3)	84 (41.4)	64 (31.5)	21 (10.3)	1 (0.5)	203 (100.0)	品質管理	生産工程（下処理・加熱調理・盛り付け）の標準化について	19 (9.4)	70 (34.7)	81 (40.1)	31 (15.3)	2 (1.0)
		栄養管理報告書について	17 (8.4)	81 (40.1)	76 (37.6)	25 (12.4)	3 (1.5)	202 (100.0)		給食の原価（食費・人件費・経費）について	15 (7.4)	95 (46.8)	73 (36.0)	20 (9.9)	0 (0.0)
		給食施設の組織について（ライン・フラインクショナル・ラインアンドスタッフ組織）	34 (16.8)	48 (23.6)	96 (47.3)	49 (24.1)	3 (1.5)	203 (100.0)	9	固定費・変動費について	17 (8.4)	92 (45.3)	70 (34.5)	22 (10.8)	2 (1.0)
6	給食施設における管理栄養士の職務・役割について	給食施設における管理栄養士の職務・役割について	20 (9.9)	89 (44.3)	63 (31.0)	19 (9.4)	2 (1.0)	203 (100.0)		増益分岐点（分析）について	6 (3.0)	49 (24.1)	92 (45.3)	53 (26.1)	3 (1.5)
		従業員の教育・人材育成制度について（OJT/OFFJT）	4 (2.0)	42 (20.7)	88 (43.3)	64 (31.5)	5 (2.5)	203 (100.0)	会計・原価管理	財務諸表について	8 (4.0)	64 (31.7)	90 (44.6)	37 (18.3)	4 (2.0)
		施設の設備・機器について	21 (10.4)	122 (60.4)	55 (27.2)	4 (2.0)	0 (0.0)	202 (100.0)		災害時（食中毒、地震等）の対応について	16 (7.9)	64 (31.5)	74 (36.5)	44 (21.7)	5 (2.5)
		施設の作業区域について（非汚染作業区域・汚染作業区域）	66 (32.5)	113 (55.7)	19 (9.4)	5 (2.5)	0 (0.0)	203 (100.0)	10	非常食（備蓄食品）について	20 (9.9)	77 (37.9)	81 (39.9)	17 (8.4)	1 (0.5)
7	作業動線について（人・物の流れ）	床システムについて	41 (20.2)	108 (53.2)	47 (23.2)	7 (3.4)	0 (0.0)	203 (100.0)		インシデント（ヒヤリ・ハット）レポートについて	20 (9.9)	77 (37.9)	81 (39.9)	17 (8.4)	1 (0.5)
			33 (16.3)	104 (51.5)	57 (28.2)	8 (4.0)	0 (0.0)	202 (100.0)							

尺度 5（十分理解できた：80～100%）、4（理解できた：60～80%）、3（どちらでもない：40～60%）、2（理解できなかった：20～40%）、1（まったく理解できなかった：20～0%）。



#### Ⅳ. 結論

「給食経営管理論」で学んだ履修内容に対する学生の理解度について検討した。その結果、以下の結果が得られた。

1. カテゴリー別評価項目における理解度の平均点が最も高かったのは、「施設・設備管理」、次いで「安全・衛生管理」、「栄養・食事管理」で給食の運営に関連した内容であった。その一方で、低かったのは「組織・人事管理」、「事故・災害時対策」、「経営管理」で経営管理に関する事項であった。
2. 「十分理解できた」「理解できた」と評価した割合が高かった項目は、施設の作業区域、床システム、保存食、施設・設備、日本人の食事摂取基準、納入・検収方法、給与栄養目標量の設定方法、給食の意義・目的、食品構成、作業動線などであった。
3. 「全く理解できなかった」、「理解できなかった」と回答した学生の割合が多かった項目は、従業員の教育・人材育成制度(OJT/OFFJT)、ISO、財務諸表、マーケティングの原理、給食施設の組織(ライン・ファンクショナル・ラインアンドスタッフ組織)、委託契約方法(食単価/管理費方式)、非常食(備蓄食品)、食材の購入方法(指名競争入札/随意契約方式)、委託契約における委託側と受託側の関係、災害時(食中毒・地震等)であった

本調査の結果から、給食経営管理論領域の講義・実習において初めて学ぶ「経営管理」に関連した内容についての学生の理解度が低い傾向にあった。今後、履修前に理解を促すような補助基礎科目や演習科目などの実施や関連科目との開講時期のあり方など、系統立てたカリキュラム編成の検討が必要と思われる。

#### 参考文献

- 1) 厚生労働省：栄養士法施行規則，<http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/html/hourei/search1.html> (2014. 11. 3)
- 2) 厚生労働省：管理栄養士・栄養士養成施設カリキュラム等に関する検討会報告書について，[http://www1.mhlw.go.jp/shingi/s0102/s0205-1\\_11.html](http://www1.mhlw.go.jp/shingi/s0102/s0205-1_11.html) (2014. 11. 3)
- 3) 韓順子，大中佳子：サクセス管理栄養士講座 給食経営管理論，第一出版 (202014)
- 4) 厚生労働省：大量調理施設衛生管理マニュアル，[www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/iyaku/.../131106\\_02.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/iyaku/.../131106_02.pdf) (2014. 11. 3)
- 5) 給食経営管理用語辞典：日本給食経営管理学会監修，第一出版 (2011)
- 6) 川田由香，久保泉，丸山智美，他：管理栄養士の専門性に必要な調理理論と技術に関する検討—病院に勤務する管理栄養士を対象として—，栄養学雑誌，70(1)，71-81 (2012)
- 7) 辻ひろみ，名倉秀子，由田克士，石田裕美：給食経営管理論分野における教育の現状と課題，栄養学雑誌，70(4)，253-261 (2012)