

## 本学給食経営管理臨地実習における教育の現状と課題

渡邊 喜弘・永澤 貴昭・畠田 美紀・川畑 衣莉

The Current Status as of Food Service Business Management On-site  
Training and Education at Yasuda Women's University

Yoshihiro WATANABE, Takaaki NAGASAWA, Miki KITADA and Eri KAWABATA

### 要 旨

管理栄養士養成のカリキュラムにおいて、給食経営管理臨地実習の目的は、課題発見および解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識や技能の統合を図り修得することである。管理栄養士が給食経営管理の分野で専門性を発揮するために必要な知識と技術を修得する事は、その業務において「給食施設における利用者の状況・状態に応じた特別の配慮を要する給食管理」、および「給食施設に対する栄養改善上必要な指導など」とされている。しかし、給食経営管理領域での臨地実習内容は、実習先の施設ごとで決定されており、実習内容にはまだ差がみられる。本研究では、本学学生が「給食経営管理臨地実習」の終了時にアンケートを実施し、その現状と教育課題を調査した。その結果、以下の4つにまとめることができた。

- ①実習前に、先輩たちの記録簿で臨地実習のイメージはつかめていた。
- ②臨地実習先では、事前課題として献立作成が求められるケースが多い。
- ③献立作成を自己採点すると、半数以上の学生が評価を「低い」と答えた。
- ④実習中の疲労度について、疲労度が「高い」と感じている学生は多いが、その反面、睡眠時間は「充分」と答えた学生が多かった。

これらの結果から、今後の給食経営管理臨地実習において事前学習および指導の重要性が示唆された。

キーワード：food service management：給食経営管理， on-site training：臨地実習  
menu planning：献立作成， female students：女子学生

### 1. 緒 言

管理栄養士は、食のスペシャリストとして多種多様な場所で食生活の改善に貢献しており、その中の1つとして特定給食施設がある。特定給食施設での食事の提供は、利用者の健康の維持・増進、疾病の治癒などを目的に行われている<sup>1)</sup>。本学における「給食経営管理実習」は3年次生に開講し、給食の運営として学内で修得する知識・技術を栄養管理の実践の場面に適用して、理論と実践を結びつけて理解させている。

給食経営管理とは、栄養・食事計画をトータルシステムとして実践することである。そのサブシステムとして、献立管理、衛生管理、作業管理、情報管理などを分担し100食以上の給食を学生と教職員に提供している。それが1年後の4年次生対象となる給食経営管理臨地実習は、この応用となる実習となる。管理栄養士養成のカリキュラムでは<sup>23)</sup>、以下の5つが示されている。

- ①管理栄養士が果たすべき多様な専門領域に関する基本となる能力を養うこと。
- ②管理栄養士に必要とされる知識・技能・態度および考え方の総合能力を養うこと。
- ③チーム医療の重要性を理解し、他職種や患者とのコミュニケーションを円滑に進める能力を養うこと。
- ④公衆衛生を理解し、保健・医療・福祉・介護システムのなかで、栄養・給食関連サービスのマネジメントを行うことができる能力を養うこと。
- ⑤健康の保持増進、疾病の一次・二次・三次予防のための栄養指導能力を養うことが必要とされている。

具体的な給食経営管理臨地実習の目的は、課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識および技能の統合を図り修得することとある<sup>4)</sup>。本研究では、本学学生が給食経営管理臨地実習終了時にアンケートを実施して現状と教育課題を調査することを目的とした。

## 2. 方 法

### (1) 調査対象者および調査日時

平成28年度安田女子大学家政学部管理栄養学科に在籍する4年生、計117名にアンケートを実施し97名の回答が得られた。回答率は、82.9%であり、調査は平成28年8月3日に実施した。

### (2) 調査内容 アンケート用紙(資料1)は巻末に掲載した。

- 1) 給食臨地実習のイメージに関する3項目
- 2) 実習中の献立作成に関する3項目
- 3) 実習中の献立作成に関する自己評価についての3項目
- 4) 実習中の自身の体調に関する2項目
- 5) その他実習に関する10項目

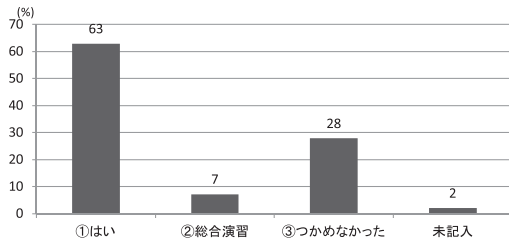
計21項目であった。

## 3. 結 果 ・ 考 察

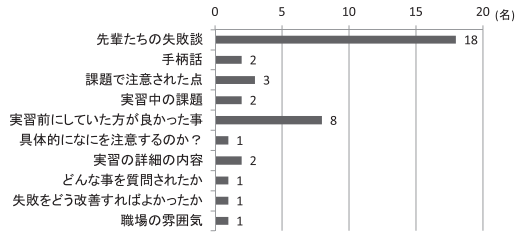
### (1) 給食臨地実習のイメージについて

- 1) 実習前に、先輩たちの記録簿で臨地実習のイメージはつかめましたか？

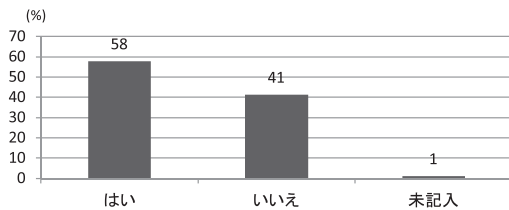
図1にこれから行く臨地実習先についてのイメージをつかめたか否かについて示した。イメージがつかめた学生は70%であり、残りの約30%はイメージできなかった。イメージできなかった理由として、給食臨地実習内容は実習先の施設によって異なるため、事前課題や内容には差がみられることが考えられた。



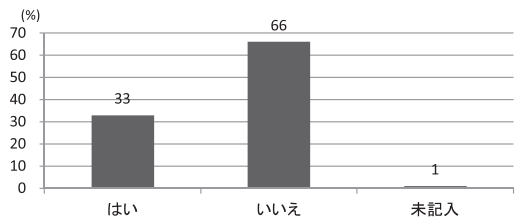
■ 図1 実習前に臨地実習のイメージはつかめたか？  
n = 97



■ 図2 欲しい情報（複数回答）



■ 図3 インターネットによる情報収集の有無  
n = 97



■ 図4 実習先がまほろば食堂であったか n = 97

2) もっとほしい情報はありましたか？

図2に欲しい情報に関する結果を示した。最も多い意見は、「先輩たちの臨地実習先での失敗談を知りたい」であり、次いで「実習前にしておくべきこと」であった。

3) 記録簿以外にインターネット等による情報収集はしましたか？

図3に、インターネットによる情報収集の有無についての結果を示した。約60%の学生がインターネットを利用して臨地実習先施設を検索しており、検索をしなかった約40%の学生の中には、地元の施設であることを挙げていた。

4) 実習先はまほろば食堂でしたか？

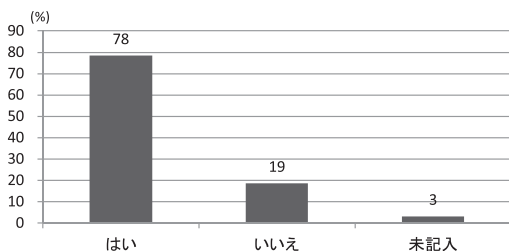
図4で「実習先はまほろば食堂でしたか」と質問したのは、本学の学生食堂を一般財団法人学校福祉協会に委託しているため、課題内容が分かっているためである。本年度はこの施設で42名が実習した。

(2) 献立作成について

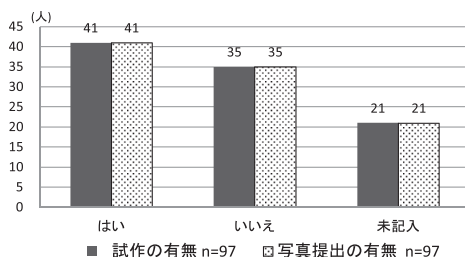
5) 事前課題に献立作成はありましたか？

本学まほろば食堂の課題では、3日分の献立作成、そのメニューの試作および写真撮影の提出が求められていた。図5に示したように、他の実習施設においても献立作成を事前に求められることが多いことが分かった。

6) 課題に献立作成があった施設で試作も要求されましたか？写真も要求されましたか？



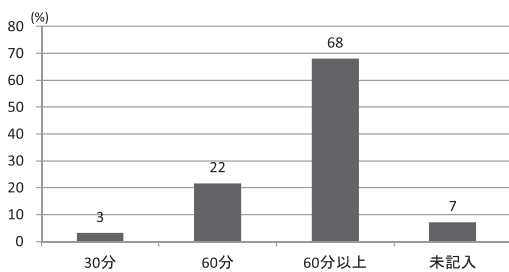
■ 図5 事前課題に献立作成の有無 n = 97



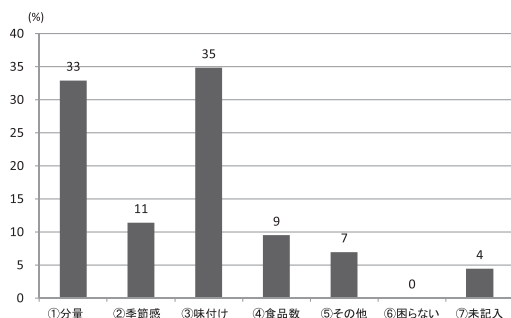
■ 試作の有無 n = 97  
 □ 写真提出の有無 n = 97

図6に示したように、まほろば食堂以外の他の実習施設では、事前に試作を求められることは少ない。また試作したメニューの写真撮影についても同様に、他の実習施設では求められることは少ないことが分かった。

### (3) 献立作成に関する評価について



■ 図7 献立作成に掛かる時間 n = 97



■ 図8 献立作成で困ったこと n = 97

#### 7) 献立作成1枚にどのくらいの時間が掛かりましたか？

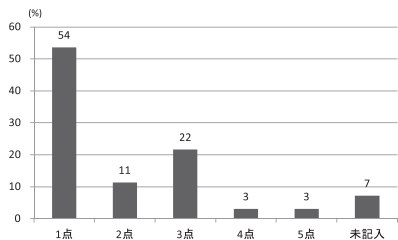
図7に献立作成にかかる時間について示した。その結果、1食の献立作成に要する時間について60分以上かかると答えた学生は約70%であった。本学では1年生時に購入した栄養価計算ソフト（ヘルシーメーカープロ501）を用いて献立を作成しており、食材料と純使用量（g）を入力すれば比較的容易に作成できるものであり、献立の作成に要する時間は短縮できると考えられる。

#### 8) 献立作成の何が困りますか？（複数回答）

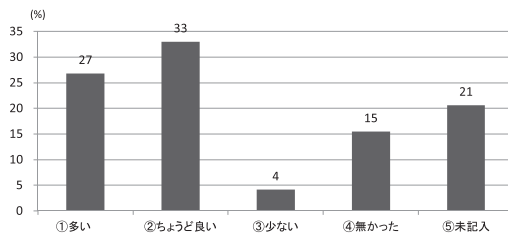
献立は数多くのファクターの集積であるため、1つ1つをクリアしていくことが非常に大切である。図8に献立作成時に困ったことに関する回答を挙げた。その結果、分量、季節感、味付けおよび食品数などの回答に集中した。なかでも料理の味付けや1人前の分量など基本的な項目について理解が乏しいようである。

#### 9) 献立作成を自己採点すると5段階で何点ですか？

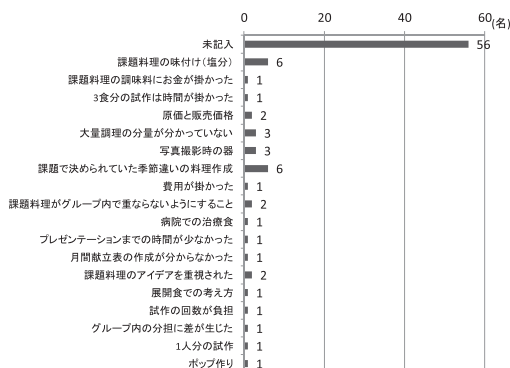
図9に、献立作成の自己採点結果を示した。最低点の1点をつける学生が54%、2点をつける



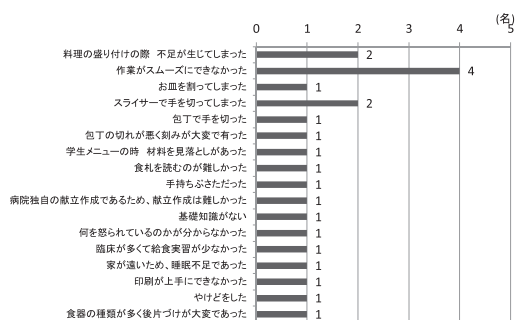
■ 図9 献立作成の自己採点 n = 97



■ 図10 事前課題のボリューム n = 97



■ 図11 課題で困ったこと



■ 図12 実習中困ったこと

者は11%とであり、高評価の4点以上の学生は数名であった。

10) 給食の課題のボリュームはどうか？

事前課題のボリュームについては、本学まほろば食堂で実習を行った多くの学生は多いと回答し、他の施設で実習を行った学生の多くはちょうど良いと回答した。

11) 課題で困ったことは、なんですか？ 例) 料理写真撮影で季節(秋)の食材が高価だった

図11では未記入の回答が多いなか、献立に関する事項が目立った。

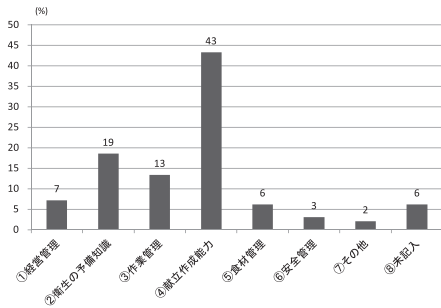
12) 実習中 困ったことは、ありましたか？ 例) 包丁で手を切ってしまった

13) 実習先で勉強不足と感じたことはなんですか？ 1つ

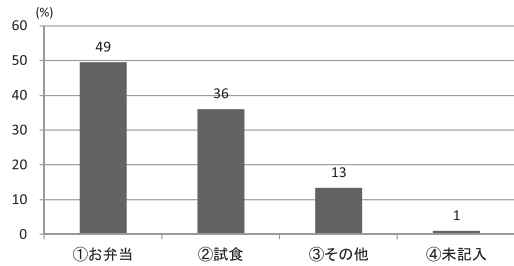
図13の結果から、「献立作成能力」が勉強不足していると答えた学生が43%と約半数を占めた。

14) お昼はどうしましたか？

図14では約50%の学生がお弁当を持参し、検食をした者は36%であった。

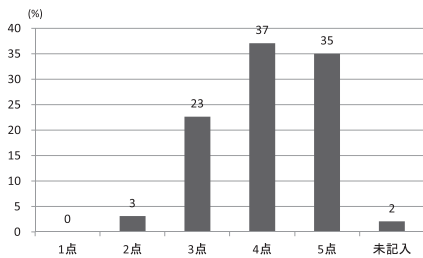


■ 図13 勉強不足と感じたこと n = 97

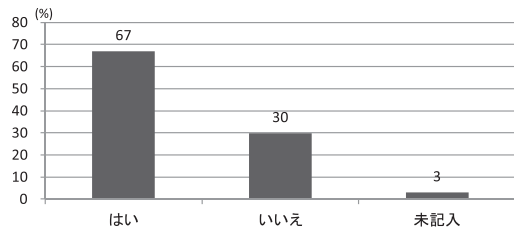


■ 図14 実習中のお昼 n = 97

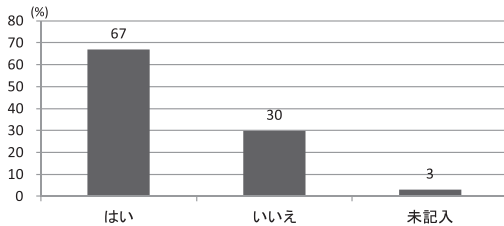
(4) 自身の体調について



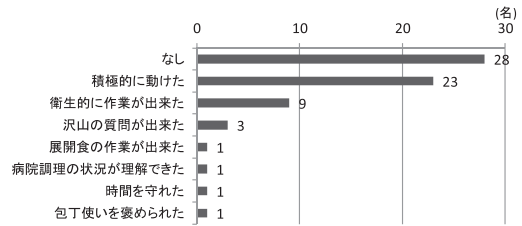
■ 図15 実習中の疲労度 n = 97



■ 図16 実習中の睡眠 n = 97



■ 図17 睡眠時間 n = 97



■ 図18 実習の自己評価

15) 実習中の疲労度について、あなたの疲労度は5段階で何点ですか？

図15の結果から疲労度5点が35%，4点が37%であり，双方で72%を占めた。かなり疲労を感じているようであった。

16-1) 実習期間中睡眠は充分でしたか

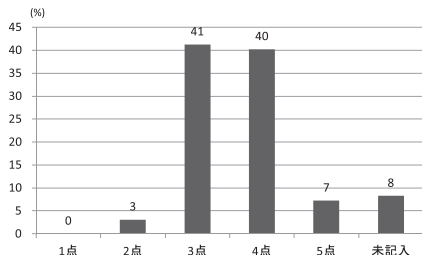
図16より睡眠は充分と答えた学生が67%を占めた。

16-2) 睡眠時間

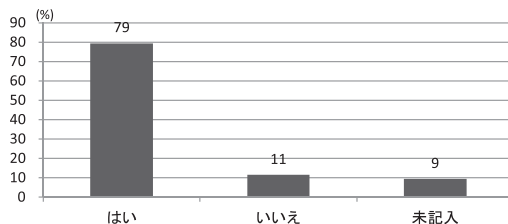
図17から睡眠時間は7時間が最も多く51%を占めた。

17) 実習の自己評価でよく出来たことは何ですか？

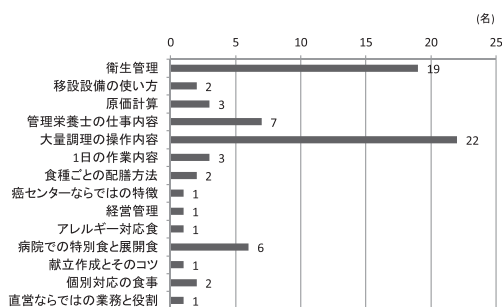
図18は未記入の回答が多いなか2番目には積極的に動けたが示された。



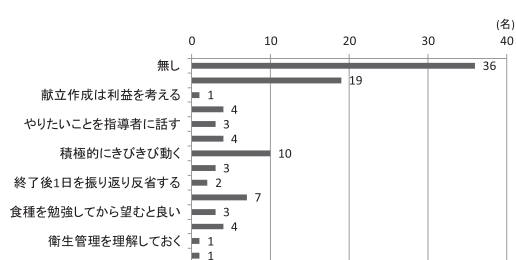
■ 図19 実習の自己評価 n = 97



■ 図20 実習先で学びたいことは学べたか n = 97



■ 図21 学びたかったこと



■ 図22 後輩にアドバイスすること

18) 実習の自己評価何点ですか？

図19自己評価では、3点が41%を4点が40%を占めた。

19) 実習先で学びたいことは学べましたか？

図20から学びたいことが学べたと答える学生は、79%と大半を示した。

20) 学びたかったこと？

図21より学びたかったこととしては、大量調理の操作内容が22%、衛生管理19%と上位を示した。

21) これから実習に行く人にアドバイスはどんなことですか？

図21から後輩たちへのアドバイスとしては、学びたい内容を明確にするが19%を占めた。

## 給食臨地実習アンケート

給食臨地実習での状況を把握して、学生たちにとってより良い臨地実習を目指して行きたいと考えています。  
アンケートにご協力お願いいたします。

1. 実習前に、先輩たちの記録簿で臨地実習のイメージはつかめましたか？  
 (①はい      ②記録簿よりも総合演習の方が分かりやすかった      ③つかめなかった)
2. もっとほしい情報はありましたか？ 例) 先輩たちの失敗談、手柄話
3. 記録簿以外にインターネット等による情報収集はしましたか？ (はい      ・      いいえ)
4. 実習先はまほろば食堂でしたか？ (はい      ・      いいえ)
5. まほろば実習以外の人に質問です。事前課題に献立作成はありましたか？ (はい      ・      いいえ)  
 例) 牛乳を使ったおやつを2つ
6. 献立作成があった方への質問です。  
 試作も要求されましたか？ (はい      ・      いいえ) (写真もですか？ (はい      ・      いいえ))
7. 献立作成にどのくらいの時間が掛かりましたか？ (まほろば実習の人も教えてください。)  
 1枚 ( 30分、60分、60分以上 )
8. 献立作成の何が困りますか？ (いくつでも○印)  
 ①分量      ②季節感      ③味付け      ④食品数      ⑤その他 (      )      ⑥困らない
9. 献立作成を自己採点すると5段階で何点ですか？ (      ) 点
10. 給食の事前課題について (給食のですよ)、課題のボリュームはどうですか？  
 ①多い      ②ちょうど良い      ③少ない      ④無かった
11. 課題で困ったことは、なんですか？ 例) 料理写真撮影で季節(秋)の食材が高価だった
12. 実習中 困ったことは、ありましたか？ 例) 包丁で手を切ってしまった
13. 実習先で勉強不足と感じたことは、なんですか？ 1つ  
 ①経営管理、②衛生の予備知識、③作業管理、④献立作成能力、⑤食材管理、⑥安全管理、⑦その他 (      )
14. お昼はどうしましたか？  
 ①お弁当      ②試食 値段(      )円      ③その他 (      )
15. 実習中の疲労度について、あなたの疲労度は5段階で何点ですか？ (      ) 点  
 1 疲れていない      →      →      →      →      →      5 大変疲れている
16. 実習期間中睡眠は充分でしたか？ (はい      ・      いいえ) 睡眠時間 (      時間)
17. 実習の自己評価でよく出来たことは何ですか？ 例) 衛生的に作業をこなした
18. 実習の自己評価であなたは5段階で何点ですか？ (      ) 点
19. 実習先で学びたいことは学べましたか？ ((はい      ・      いいえ))
20. 学びたかったこと？ 例) 施設での衛生管理の取り組みとそのマニュアル
21. これから実習に行く人にアドバイスはどんなことですか？ 例) 何が学びたいのか？目標をもって行って下さい。

ありがとうございました。



#### 4. ま と め

##### (1) 給食経営管理臨地実習のイメージについて

本学管理栄養士養成課程の学生は、1年次生前期より4年次生の臨地実習に向け、それぞれの授業の教科担当者は事前の教育段階から学生の実力の向上を図るべく指導を行っている。なかでも3年次生には、給食経営管理実習（学内給食実習）があり、また後期には給食経営管理臨地実習を終えた4年次生より臨地実習報告会も実施していることもありイメージをつかめた学生は70%を占めた。

##### (2) 実習中の献立作成について

本学給食経営管理臨地実習先は、本年度は36施設に117名が履修した。そして本学の学生食堂（まほろば食堂）にて臨地実習に臨んだ学生は42名（35%）であった。献立作成が事前課題であった学生は、78%と高く献立作成が無かったと答えた学生は19%であった。このことより給食経営管理臨地実習は献立作成が重視されていることがわかった。

##### (3) 実習中の献立作成に関する自己評価について

献立作成にはインターネットと料理の本を参考にする学生が多く、インターネット利用者は80%を占めており、人気は「クックパッド」である。書籍では「オレンジページ」や「今日の料理」などであった。そして、実習先での勉強不足の項目においても献立作成能力不足を上げる学生が大変多いことが分かった。この事より今後の給食経営管理臨地実習として管理栄養士の実力は、献立作成能力によって評価されると考えられるため、献立作成能力向上は重要な課題であり十分な検討が必要と考える。

##### (4) 実習中の自身の体調について

体調への質問は、疲労度と実習中の睡眠時間を尋ねた。結果は「疲労している」と答えた学生が72%を占めたが、反面睡眠時間は「充分」と答えた学生も67%と多かったことから、実習先での緊張感やストレスによる疲れと言える。

##### (5) その他実習に関することについて

本研究のアンケートより実習中に学びたかった事や、これから給食経営管理臨地実習に行く後輩たちへのメッセージについては、自由記述に集めたが、大量調理の作業内容や、給食への衛生管理の勉強と答える者が多く示された。

#### 謝 辞

本研究を進めるにあたりご協力いただきました関係者の皆さまに厚くお礼申し上げます。

#### 引 用 文 献

- 1) 日本栄養改善学会理事会：「管理栄養士養成課程におけるモデルコアカリキュラム」の提案，栄養学雑誌

- 誌, 67号 pp.202-232 (2009)
- 2) 荒井富佐子, 辻村由美, 堀端薫, 他: 実習計画の進め方, 給食の運営管理実習テキスト, pp.8-9 (2009) 第一出版, 東京
  - 3) 厚生労働省: 管理栄養士学校指定規則<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/S41/S41F03502001002.html>, (2011年4月4日)
  - 4) 阿部芳子, 大島恵子, 斉藤貴美子, 他: 給食マネジメント実習, (斉藤貴美子), pp.2-3 (2010) 学建書院, 東京

[2016. 9. 29 受理]

コントリビュータ: 折本 浩一 教授 (国際観光ビジネス学科)