

再録 ポスター発表

日本給食経営管理学会 第13回大会

大量調理基礎実習の給食経営管理実習との科目間連携効果の検討 ～献立作成課題を通じて～

吉田真知子* 柴田隆一* 佐久間俊幸* 荒井しずか** 風見公子*

*東京聖栄大学健康栄養学部 **華学園栄養専門学校

要旨

【目的】調理学実習で学んだ知識と技術を基盤として、給食に対応できる大量調理の基礎技術を習得し、大量調理作業をコーディネートできる力を養うことを目標に、本学では給食経営管理実習の基礎科目として大量調理基礎実習が配当されている。本研究では授業内で作成した学生献立を通して教育効果を検討することにより、給食経営管理実習への基礎科目である本教科の科目間連携効果が得られるかを検討することとした。

【方法】平成29年度大量調理基礎実習を受講した学生に授業開始時と終了時に同一条件（昼食650kcal、和食、主食主材料米、主菜主材料豚肉、調理法煮る、食材料費350円以内）で献立を作成させた。自己評価と共に試作の料理写真を添付させた献立から栄養量、料理の組み合わせ、料理写真から色数などを抽出し検討を行った。

【結果】エネルギー・たんぱく質・脂質は、基準値内で作成していたが、基準値を示さなかった食塩相当量は、開始時献立で平均5.2gと終了時の3.2gを大幅に上回る値となった。料理の組み合わせは、主食・主菜・副菜Ⅰ・副菜Ⅱ・汁物が揃ったものが多いが、大量調理を意識し盛り付けの工程を単純化する工夫がみられた。料理写真より食材の色数を抽出したところ、開始時の献立の4色から終了時には5～6色と彩りを意識する献立が増加した。学生による献立評価においても、授業を通じて自ら課題発見し、給食経営管理実習へ向けての学習意欲を高める記述が多く見られた。

【考察】本科目で少量調理から大量調理を意識した献立に移行させることは、給食経営管理実習で習得すべき衛生管理や人事管理など総合的マネジメント能力の育成に向けた科目間の繋がりに有効であると考えられる。