

改訂の序

『給食管理』の初版が発行となった1985年は、管理栄養士の全面的な国家試験導入を定めた栄養士法の改正があり、それに伴い、栄養改善法第9条第2項に定められた集団給食施設への栄養士・管理栄養士配置の努力規定に、都道府県知事が必要であるとする施設への管理栄養士必置規定が加えられた年であった。また、高齢化による社会構造の変化や、加工食品・外食の増加等に伴う成人病の増大に対して、疾病の一次予防を目的とした健康づくり対策の1つとして「健康づくりのための食生活指針」が策定された。一方、1970年代の外食資本の自由化の影響から、外食産業では種々の事業展開がなされ、消費者の食行動の変化と重なり、市場が拡大してきた。給食を受託する外食産業企業が増え、集団給食施設の運営の見直しを求められる時代でもあった。

本書の企画は、給食の分野において、栄養士・管理栄養士が専門職として時代の要請に応じた能力をもつことが重要と考え、そのために必要な知識、技術を改めて整理することを試みたものである。栄養士・管理栄養士養成施設で給食管理の教育を担当し、給食の運営・管理の経験をもつ方々に執筆を依頼した。そして、大学に赴任する前に大手事業所給食の栄養管理室長として、1960年代から斬新な給食管理の実践経験をもつ羽田明子（家政学院大学、当時）、給食会社や厨房設備会社等で幅広くフードサービスに関わった実績のある太田和枝（女子栄養大学、当時）と、鈴木久乃（女子栄養大学、当時）が編者として、互いに議論して構成した。

その後、給食施設に関わる健康、栄養、福祉などの諸制度が、大きく変化した。1980年代の後半から1990年代には、病院、保育所給食の外部委託、病院の院外調理が認可され、病院の栄養食事指導料、特別管理加算の算定に管理栄養士による実施が必須となり、基準給食制度から入院時食事療養制度への改変、安全性のためのHACCP概念に基づいた“大量調理衛生管理マニュアル”の作成などがその一例である。

さらに大きな変革は、2000年以降にあった。栄養士法改正により管理栄養士の資格は登録制から免許制に変わり、その後、管理栄養士養成課程のカリキュラム、管理栄養士国家試験科目が改正された。これにより、教科名、試験科目とも従来の“給食管理”が“給食経営管理論”となり、栄養士養成課程のカリキュラムでは教科名が“給食の運営”となった。また、健康増進法の制定によ

って、「集団給食施設」は「特定給食施設」となり、新しい概念による栄養管理基準が提示された。さらに、日本人の食事摂取基準〔2005年版〕の策定、食育基本法の制定によって、給食の栄養管理（栄養補給計画、栄養教育計画とその評価）の役割がより重要となった。一方、介護保険法、医療保険法の改正によって給食運営の効率化が大きな課題となっている。

これまでは各章の執筆者の世代交代を行いながら、新しい情報を盛り込み、改訂を行ってきた。

本書『給食管理』のこれからの課題は、“給食の運営”を基として、“給食経営管理論”につながる内容にどこまで踏み込んだものにするかである。給食の目的は、対象集団の特性に応じて、人の栄養管理を行うことである。その実現のためには、食品の料理・食事への変換を円滑・合理的・安全に実施できるよう、物の流れに基づいて施設設備を整備し、それに関わる人の組織をシステム化し、マネジメントすることである。栄養士・管理栄養士として、これらの業務を遂行するためには、どのように栄養管理に有効な食事（製品）を効率的に作るかを検討し、経営（運営）計画を立て、マネジメントができる資質が必要であり、本書はそれに役立つように内容・構成の検討を行うことが必要であると考える。関係諸氏のご意見をいただけますようよろしくお願い致します。

平成19年3月

鈴木久乃

改訂新版の序

本書を、初版から10年余の経過の中で多くの先生方に栄養士・管理栄養士養成施設の教科書として採用していただき、また、給食の業務に従事している方々が参考書として活用してくださってきたことに感謝いたします。また、内容についての数々のご指摘を参考に部分的な手直しをしてきましたが、このたび、大幅な改訂を試みました。

この10年間に、管理栄養士・栄養士をとりまく社会環境条件は大きく変化し、保健・栄養・福祉における食生活の課題に対応できる集団給食施設が改めて求められています。この状況の中で管理栄養士は、集団給食施設としての独自性を持ちながら、経営的な効率性を組み込んだ給食管理の企画力、マネジメント能力、適切な評価、更に地域社会へのサービスの展開など、多岐にわたる要請について集団給食施設から発信をすることによって、専門職の1つとなることができるのではないかと考えています。

改訂にあたって、編者らは、各分野の方々のご意見をもとに、新しい給食管理の構成を試みました。しかし、管理栄養士・栄養士課程の教科書としては、現状の単位数の範囲で、初心者向けに基本的な集団給食の概要と業務内容を理解することを優先すると、取り上げる事項が決まってきてしまいます。大きな内容の変更は、各種集団給食は特徴と法令にとどめ、各々の業務は計画・実施・評価の流れで述べ、具体的な事例に各種集団給食を取り込むようにしました。

著者には現在、養成施設で給食管理の教科を担当している若手の方に加わっていただきました。新しい方向性と講義しやすさ、理解させやすさが実現できたのではないかと期待しています。

校正をみて、不十分なところが多々目につきますが、ご叱責を覚悟で踏切ります。お読みいただき、教科書としてお使いいただく中でのご指摘から、ゆるされる範囲で改訂していきたいと考えています。ご指導、ご助言をよろしくお願ひ致します。

最後に、担当の小野沢さんが誠心誠意お付き合い下さったことに御礼申し上げます。

平成8年3月

鈴木久乃

序 文

本書は、栄養士養成課程の「給食管理」の教科書にと企画された。

栄養士教育の中で、給食管理の講義に使われている時間は一般に2単位程度であって、集団給食の仕事の流れを講述するだけで終わっているのが現状である。また、給食管理のもつ複雑さ、問題点、おもしろさなどでは、実際に給食の仕事にかかわってみなければわからないという教育上の難しさがある。

そこで、単に講義向けの教科書としてだけでなく、給食管理実習、栄養指導実習などの参考資料としても、あるいは栄養士として就業した新人が実務についた時の手引書としても使ってもらえるようにと考えて、この本をまとめてみることを試みた。

構成は3部から成り、総論（集団給食）、各論（給食の運営管理）、施設別給食である。特に施設別給食では、対象別の集団給食のシステムの特徴を生かして、各論を具体的に展開している。

現在の健康と栄養の諸問題に対して、集団給食の食事が栄養改善の役割をもつとすれば、単なる栄養素の補給としての食事、それも集団の平均的な過不足の調整だけでなく、個人の栄養状態をよくし、望ましい食習慣をもつきっかけとなる質の高い食事を提供しなければならない。一方で、給食運営の理念とシステムは、施設によって異なり、変化している。その中で経済的、合理的に管理することが要請される。

給食に関与する栄養士は、栄養の科学を基礎においたうえで、給食をマネジメントする能力が必要となっている。

この本が、そのような能力を育てるのに役に立てばと願っている。

終わりに、本書の企画にあたられた高松嘉也元専務と、お世話いただいた鈴木・小野沢の両名に御礼を申し上げる。

1985年10月

鈴木久乃