

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

【給食の運営】実習の計画

① 給食施設の概要	【施設種別】
【給食の目的】	【給食の対象者の特徴】

② 給食の経営計画
【給食経営の理念】
【行動指針・目標】
(栄養面)
(衛生面)
(経済面)

③ 給食システム	【提供区分(回数)】 昼食 1 回
1) 給食形態	単一定食 複数定食 カフェテリア
2) サービス形態	カウンター方式 配備方式
3) オペレーションシステム	コンベンショナルシステム (クックサーブ) レデーフードシステム (クックチル クックサーブ 真空調理)

④ 栄養管理システム (栄養教育方法含む)	
【献立の提示】	献立表 ・ 展示 [実物 写真] ※ カフェテリアなどの場合…モデル献立の提示
【栄養成分表示】 表示には○印	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食物繊維 食塩相当量 カルシウム 鉄 ビタミン A ビタミン B ₁ ビタミン B ₂ ビタミン C
【喫食調査】	嗜好調査 満足度調査 (アンケート) 残菜調査
【栄養情報の提供】	ポスター 卓上メモ 献立表に一口メモ ポップ (その他 リーフレット)

⑤ 原価管理システム	〈原価構成〉	給食の食材料費構成比	目安
収入計画 (給食費) 予定食数 食 販売価格の設定 円 →販売価格は過去の食材料費を参考にする 〈食材料費の内訳〉円グラフにしてみよう	・直接費	食材料費	主食 % 円
			主菜 % 円
			副菜 % 円
			汁物 % 円
			デザート % 円
		人件費 (正社員, アルバイト等)	
		経費 (衛生品など消耗品費)	
	・間接費		
	(利益)		
売上予算 円	原価予算 円		

⑥ 人事管理システム：組織づくり (班別) *リーダーシップとマネジメント		
主な役割	人数	実習当日の作業内容
管理栄養士・栄養士 (献立作成・検収・作業指示・品質管理など)		
調理師 (調理・盛り付け)		
調理員 (下処理・洗浄)		
衛生監視 (モニタリング)		
その他 (フロアサービス・栄養教育係)		
その他 (試作・準備係)		

* 共通のルール：

* 各班、ローテーションで給食に従事する。各班のリーダー・サブリーダーを決めておく。

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

実習室の作業区域と機器類の把握

- ステップ1：厨房の図面を書き、各部屋の名称を書き入れましょう。
- ステップ2：作業区域に色を塗りましょう。
- ステップ3：主な設備調理機器の場所に□を書き、番号を入れましょう。

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

実習室の作業区域と機器類の把握

ステップ4：各室での作業内容、厨房機器の特徴、使用方法、注意点などを記入しましょう。
 ＊ステップ3で書き入れた番号に該当する設備や機器名を入れましょう。
 ステップ5：主な動線として、作業動線、提供サービス動線、客動線など入れましょう。

区 域	作業室	作業内容など	設備・機器
汚染作業			
非汚染作業（準清潔作業）			
非汚染作業（清潔作業）			
汚染作業			

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

エネルギーと主な栄養素の1日あたり、昼食あたりの給与栄養目標量

		1日あたり	昼食 (35%)	備考
エネルギー	(kcal)			
たんぱく質	(g)			
脂質	(g)			
炭水化物	(g)			
食物繊維	(g)			
食塩相当量	(g)			
カルシウム	(mg)			
鉄	(mg)			
ビタミン A	(μ gRAE)			
ビタミン B ₁	(mg)			
ビタミン B ₂	(mg)			
ビタミン C	(mg)			

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

食品分類表

食品群別		食品名
穀類	米 パン類 めん類 その他穀類	
いも類	いも いも加工品	
砂糖および甘味料		
豆類	大豆製品 大豆・その他の豆類	
種実類		
野菜類	緑黄色野菜 その他の野菜 野菜漬物	
果実類	果実 果実加工品	
きのこ類		
藻類		
魚介類	魚介類（生） 干物塩蔵缶詰 練り製品	
肉類	肉類（生） 肉加工品	
卵類		
乳類	牛乳 乳製品	
油脂類	植物性 動物性	
調味料類	食塩 しょうゆ みそ その他の調味料	

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

いも類の使用比率と荷重平均成分値算出表

食品名	使用重量 (kg)	使用比率 (%)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)
じゃがいも							
さつまいも							
さといも							
ながいも							
計(丸め数値)							
食品名	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン A (μgRAE)	ビタミン B ₁ (mg)	ビタミン B ₂ (mg)	ビタミン C (mg)
じゃがいも							
さつまいも							
さといも							
ながいも							
計(丸め数値)							

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

食品群別尙重平均成分表													
穀類	米	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)
いも類	いも いも加工品												
砂糖および甘味料													
豆類	大豆製品 大豆・その他の豆類												
種実類													
野菜類	緑黄色野菜 その他の野菜 野菜漬物												
果実類	果実 果実加工品												
きのこ類													
藻類													
魚介類	魚介類 (生) 干物塩蔵缶詰 練り製品												
肉類	肉類 (生) 肉加工品												
卵類													
乳類	牛乳 乳製品												
油脂類	植物性 動物性												
調味料類	食塩 しょうゆ みそ その他の調味料												

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

食品構成表の作成

主食の配分

月	火	水	木	金	土	日

食品構成の値

	1食あたり 重量 (g)	1週間あたり の回数 (回)	1週間の 合計	/7日 (g)	丸め数値 (g)
米類					
パン類					
めん類(乾)					

栄養価の計算

		重量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
穀類	米 めん類 パン類 その他穀類							
	計		カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)

昼食 750kcal の食品構成表

穀類	重量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)
米													
パン類													
めん類 (乾)													
その他穀類													
いも類													
いも加工品													
砂糖および甘味料													
豆類													
大豆製品													
大豆・その他の豆類													
種実類													
緑黄色野菜													
野菜類													
その他の野菜													
野菜漬物													
果実類													
果実													
果実加工品													
さのこ類													
藻類													
魚介類													
魚介類 (生)													
干物塩蔵缶詰													
練り製品													
肉類													
肉類 (生)													
肉加工品													
卵類													
牛乳													
乳製品													
油脂類													
植物性													
動物性													
調味料													
食塩													
しょうゆ													
みそ													
その他の調味料													
合計													
給与栄養目標値													

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

献立作成基準

料理区分	食 品	1食の目安	頻 度
主 食			
主 菜			
副 菜			
汁 物			
果 物			
(デザート)			

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

期間献立

		1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目
様式	和							
	洋							
	中							
主食名								
主菜	主材料	牛肉						
		豚肉						
		鶏肉						
		魚						
		卵						
		豆腐						
	調理法	煮る						
		焼く						
		揚げる						
		その他						
	副菜	緑黄色野菜						
		その他の野菜						
いも類								
海藻類								
きのこ類								

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

期間献立

	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目
主食							
主菜							
副菜							
汁物							
デザート							

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

期間献立の食品構成表														
食品群	目分量 (g)	重量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)
穀類	米													
	パン類													
	めん類													
	その他穀類													
いも類	いも													
	いも加工品													
砂糖および甘味料														
豆類	大豆製品													
	大豆・その他の豆類													
種実類														
野菜類	緑黄色野菜													
	その他の野菜													
	野菜漬物													
果実類	果実													
	果実加工品													
きのこ類														
藻類														
魚介類	魚介類(生)													
	干物塩蔵缶詰													
	練り製品													
肉類	肉類(生)													
	肉加工品													
卵類														
乳類	牛乳													
	乳製品													
油脂類	植物性													
	動物性													
調味料類	食塩													
	しょうゆ													
	みそ													
	その他の調味料													
	合計													
給与栄養目標値														

エネルギーの () は、±10%の範囲を、給与栄養目標量の () はRDAを示す。

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

試作評価表

料理名	項目	評価				献立の変更	改善点
		とてもよい	よい	あまりよくない	よくない		
主食 ()	味					必要・不要	
	量						
	見た目						
主菜 ()	味					必要・不要	
	量						
	見た目						
副菜 ()	味					必要・不要	
	量						
	見た目						
汁物 ()	味					必要・不要	
	量						
	見た目						
デザート ()	味					必要・不要	
	量						
	見た目						

試作時の食材料費	円 / 食
----------	-------

全体の評価 (とてもよい ・ よい ・ あまりよくない ・ よくない)
【料理】
【作業】

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

調理作業指示書

献立名	食品名	1人分		100人分		調味 (%)	調理作業指示		CCPの管理基準と 管理の方法
		純使用量 (g)	廃棄率 (%)	使用量 (g)	使用量 (kg)		下処理室 (汚染作業区域)	主調理室、盛り付け・配膳室 (非汚染作業区域)	

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

調理作業指示書 (つづき)

献立名	食品名	1人分		100人分		調味 (%)	調理作業指示		CCPの管理基準と 管理の方法
		純使用量 (g)	廃棄率 (%)	使用量 (g)	使用量 (kg)		下処理室 (汚染作業区域)	主調理室、盛り付け・配膳室 (非汚染作業区域)	

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

作業工程表

〈作業区域区分のマーク〉

○：下処理室(汚染作業区域) ●：主調理室(準清潔作業区域) ●：盛り付け・配膳室(清潔作業区域)

献立名	担当者名	食品名	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00	12:30	13:00	使用する厨房機器

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

水質検査と温度測定表

① 水質検査 水道水の遊離残留塩素濃度測定

始業前	測定時間	時	分	mg /L	水道の測定場所	色濁り等
終業後	測定時間	時	分	mg /L	水道の測定場所	色濁り等

② 調理実習室内の室温と湿度の測定

場所		1	2	3	4	5	6
	測定時間						時 分
	室温 (°C)						
	湿度 (%)						
場所		1	2	3	4	5	6
	測定時間						時 分
	室温 (°C)						
	湿度 (%)						
場所		1	2	3	4	5	6
	測定時間						時 分
	室温 (°C)						
	湿度 (%)						
場所		1	2	3	4	5	6
	測定時間						時 分
	室温 (°C)						
	湿度 (%)						

③ 冷蔵庫・冷凍庫の温度測定

冷蔵庫の場所		1	2	3	4	5
	測定時間					
	温度 (°C)					
	温度 (°C)					
	温度 (°C)					
	温度 (°C)					
冷凍庫の場所		1	2	3	4	5
	測定時間					
	温度 (°C)					
	温度 (°C)					

④ 加熱料理の中心温度 (3箇所以上)

料理名		1	2	3	4	5
	時間				:	:
	中心温度 (°C)					
料理名		1	2	3	4	5
	時間				:	:
	中心温度 (°C)					
料理名		1	2	3	4	5
	時間				:	:
	中心温度 (°C)					
料理名		1	2	3	4	5
	時間				:	:
	中心温度 (°C)					

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

調理従事者の衛生管理点検表

点検項目	調理従事者氏名									
1 健康診断, 検便検査の結果に異常はありませんか										
2 下痢, 発熱等の症状はありませんか										
3 手指や顔面に化膿創はありませんか										
4 爪は短く切っていますか										
5 指輪やマニキュアをしていませんか										
6 着用する実習着, 帽子, 前掛けは作業専用で清潔なものですか										
7 ピアス, イヤリング, ネックレス等の装身具をはずしましたか										
8 毛髪が帽子から出ていませんか										
9 専用の履物を使っていますか										
10 手洗いを適切に行っていますか										
11 トイレには実習着のままに入らないようにしていますか										
12 実習室から出る場合には実習着を脱いでいますか										
13 手指に傷のある者が直接食品の取り扱いをしていませんか										
14 盛り付け・サービス時に必要に応じて手袋の使用がされていましたか										
15 盛り付け・サービス時にマスクを使用していましたか										

評価・改善

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

施設の衛生点検表

点検日： 平成 年 月 日

責任者 確認サイン		衛生担当者 確認サイン	
--------------	--	----------------	--

① 調理前の点検

記入担当者 ()

		点検項目	点検結果
食品の取り扱い等点検	1	原材料の納入に際し立ち会いましたか	
	2	検収での発注控に基づき点検を行いましたか	
	3	原材料は納入時の時刻および温度の記録がされていますか	
	4	原材料は分類ごとに区分して、適切な場所、適切な温度で保管されていますか	
	5	原材料の包装を取り除き、専用の容器に入れ換えて保管していますか	
調理施設の点検	6	手洗い設備には、石鹸・爪ブラシ・ペーパータオル・殺菌液が適切に設置されていますか	
	7	調理室に部外者が入ったり、不必要な物品が置かれていませんか	
	8	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか	
調理器具等の点検	9	調理器具・容器等は使用後（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか	
	10	全ての調理器具・容器等は衛生的に保管されていますか	
食堂の点検	11	床面の清掃を行いましたか	
	12	テーブルを適切に配置し、清掃・消毒を行いましたか	
	13	消毒したおしぼりなどを準備しましたか	
	14	サービスカウンター、サービステーブル、トレーワゴン等の清掃・消毒を行いましたか	
	15	下膳コーナーの準備を行いましたか	

② 調理中の点検

記入担当者 ()

		点検項目	点検結果
食品の取り扱い等点検	1	下処理を確実に実施していますか	
	2	冷蔵庫または冷凍庫から出した原材料は速やかに調理に移行させていますか	
	3	非加熱食品であって、やむをえず調理に移行するまで30分以上を要する場合には冷蔵庫に保管されていますか	
	4	野菜および果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄・消毒を実施していますか	
	5	加熱調理食品は、中心部が75℃で1分間以上加熱されていますか	
	6	食品を放冷する場合、非加熱食品を下処理後一時保管する場合等に、清潔な場所で行っていますか	
	7	調理後、食品を放冷する場合には、速やかに中心温度を下げる工夫がされていますか	
	8	調理後の食品は衛生的な容器にふたをして保存していますか	
調理器具等の点検	9	包丁・まな板等の調理器具は用途別および食品別に用意し、混同しないように使用されていますか	
	10	使用用品（スポンジ・タワシ・三角コーナー等）が区別して使用されていましたか	

③ 実習終了後の点検

記入担当者 ()

		点検項目	点検結果
食品の取り扱い等点検	1	調理後の食品は適切な温度管理が行われ、必要な時間および温度が記録されていますか	
	2	調理後の食品は2時間以内に喫食されていますか	
保存食	3	保存食は、原材料（購入した状態のもの）および調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか	
	4	保存食は、調理された料理を料理ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか	
	5	保存期間を過ぎた保存食は、適切に処理されていますか	
廃棄物	6	廃棄物（ゴミ）は分別して処理しましたか	
調理施設の点検	7	廃棄物容器は、汚臭・汚液がもれないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障のないように保持されていますか	
	8	手洗い設備には、石鹸・爪ブラシ・ペーパータオル・殺菌液が置かれていますか	
	9	施設は十分な換気が行われ、高温多湿が避けられていますか	
	10	調理室の清掃はすべての食品が調理場内から完全に排除された後、適切に実施されましたか	
	11	清掃時に床から60cm以下に置かれている器具類を上にあけて床の清掃をしましたか	
	12	壁、床、排水溝の清掃および水切りを行いましたか	
	13	検収コーナー、食品庫の清掃を行いましたか（掃く、床ふき、棚をふく、ゴミの処理）	
	14	外流し、外周の清掃、整備を行いましたか	
調理器具の点検	15	専用の履物（シューズ、長靴、サンダル等）の汚れを落とし、整頓しましたか	
	16	調理器具・容器等は使用後（必要に応じて使用中）に洗浄・殺菌し、乾燥されていますか	
	17	すべての調理器具・容器等は衛生的に保管されていますか	
	18	包丁・まな板等の調理器具は用途別および食品別に用意し、混同しないようにされていますか	
	19	使用用品（スポンジ・タワシ・三角コーナー等）が区別して設置されていますか	
	20	ふきん・おしぼりの洗濯・消毒は行われましたか	
食堂の点検	21	その他、文房具等の整備を行いましたか	
	22	床面の清掃を行いましたか	
	23	テーブルを適切に配置し、清掃・消毒を行いましたか	
	24	サービスカウンター、サービステーブル、トレーワゴン等の清掃・消毒を行いましたか	
	25	下膳コーナーの清掃を行いましたか	
	26	衛生上のクレームや問題（食堂内の汚れ、異物混入等）が発生した場合に適切な処理を行いましたか	

評価・改善

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

検収の記録簿

検収の時刻・室温：(:)・(°C)
※ 表面温度

No.	納品の時刻	納入業者名	品目名	生産地	期限表示 年月日	数量 (g)	品温 (°C)	鮮度	包装	異物	保存 食採取
注意 点			即日消費食品のみ (在庫食品を除く)		忘れず記載する		適温か 確認する	×印があった場合は、イ ンシデントレポートを作成			
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

(進言事項)

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

インシデント・アクシデントレポート

内容： 1. アクシデント 2. インシデント 3. 不明

報告者情報

報告日 月 日 午前・午後 時 分

報告者 1

発見者

発生日

発生時 年 月 日 午前・午後 12 時 30 分

年齢 歳 性別

発生対象者 管理栄養士 調理従事者 喫食者

発生場所 厨房汚染区域 ()
 厨房清潔区域 ()
 食 堂 ()
 その他 ()

内容 食 事 ()
 ケ ガ ()
 異物混入 ()
 食中毒 ()
 その他 ()

自由記述
 インシデント・アクシデントの具体的内容および対応

発生要因
 インシデント・アクシデントの経過

予防策

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

検食簿

検食時刻： 時 分

① 献立について

項目				理由
料理、味の組み合わせ方	大変よい(2)	よい (1)	悪い(0)	
1人分の量	多い(0)	ちょうどよい(1)	少ない(0)	
盛り付け方	大変よい(2)	よい (0)	悪い(0)	

② 料理別について（理由は必ず明記すること）

料理名	項目				理由
主食 ()	味	よい(2)	ふつう(1)	悪い(0)	
	量	多い(0)	ちょうどよい(1)	少ない(0)	
	温度	適温(1)	適温でない(0)*		
主菜 ()	味	よい(2)	ふつう(1)	悪い(0)	
	量	多い(0)	ちょうどよい(1)	少ない(0)	
	温度	適温(1)	適温でない(0)*		
付け合わせ ()	味	よい(2)	ふつう(1)	悪い(0)	
	量	多い(0)	ちょうどよい(1)	少ない(0)	
	温度	適温(1)	適温でない(0)*		
副菜 ()	味	よい(2)	ふつう(1)	悪い(0)	
	量	多い(0)	ちょうどよい(1)	少ない(0)	
	温度	適温(1)	適温でない(0)*		
汁物 ()	味	よい(2)	ふつう(1)	悪い(0)	
	量	多い(0)	ちょうどよい(1)	少ない(0)	
	温度	適温(1)	適温でない(0)*		
デザート ()	味	よい(2)	ふつう(1)	悪い(0)	
	量	多い(0)	ちょうどよい(1)	少ない(0)	
	温度	適温(1)	適温でない(0)*		

* 温菜の場合は「冷めている」、冷菜の場合は「冷たくない」と考える。

③ 異物混入について

有 無			内 容
有 ・ 無			

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

衛生試験表

年 月 日

○大腸菌群簡易試験

記入担当者 ()

NO	項目	採取時の状態	陰性	陽性			綿棒	滅菌パック	判定結果のコメント
			(-)	1~30 軽度に 汚染 (+)	31~100 中等度に 汚染 (++)	101~ 重度 に汚染 (+++)			
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

○食器洗浄テスト

検査項目	食器の種類	結果(判定)	備考
でんぷん・脂肪・たんぱく質			

○中性洗剤残留テスト

器具名	結果(判定)	備考

評価・改善

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

予定および実施給与栄養量														
料理名	給与栄養 目標量	盛り付け量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)
	予定													
	実施													
	予定													
	実施													
	予定													
	実施													
	予定													
	実施													
	予定													
	実施													
	予定													
	実施													
	予定													
	実施													
合計														
エネルギー比率 (%)	目標													
	予定													
	実施													

予定献立から提供量までの栄養価計算のフロー

栄養素等	エネルギー	たんぱく質		脂質	炭水化物	食物繊維	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミンA μgRAE	ビタミンB ₁ mg	ビタミンB ₂ mg	ビタミンC mg
	kcal	g	% E										
給与栄養目標量													
↓	●給与栄養目標量をもとに献立を作成する												
給与栄養量(予定献立)													
↓	●給食実施の際に食材料の変更、調味料の重量の増減がある場合は再計算する												
実施栄養量(実施献立)													
↓	●盛り付け時に盛り残し等がある場合はその重量を引いて算出する												
提供量(摂取量)													

実習班		班
班長名		

実習日	年	月	日
記入者名			

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

実施献立から提供量への計算

○料理別および全体の栄養量（実施献立）

栄養素等	単位	全 体	料理名				
エネルギー	kcal						
たんぱく質	g						
脂質	g						
炭水化物	g						
食物繊維	g						
食塩相当量	g						
カルシウム	mg						
鉄	mg						
ビタミンA	μgRAE						
ビタミンB ₁	mg						
ビタミンB ₂	mg						
ビタミンC	mg						

①料理ごとの盛り残しがある場合は、下記の計算で提供率（％）を求める
 $\{ \text{できあがり重量 (g)} - \text{盛り残し重量 (g)} \} / \text{できあがり重量 (g)} \times 100 (\%)$



料理名						
提供率（％）						

②料理ごとの提供率から提供した栄養量を算出する

○料理別および全体の提供栄養量

栄養素等	単位	全 体	料理名				
エネルギー	kcal						
たんぱく質	g						
脂質	g						
炭水化物	g						
食物繊維	g						
食塩相当量	g						
カルシウム	mg						
鉄	mg						
ビタミンA	μgRAE						
ビタミンB ₁	mg						
ビタミンB ₂	mg						
ビタミンC	mg						

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

提供重量と残菜調査記録表

料理名							
A	予定食数 (食)						
B	できあがり重量 (kg)						
C	1人分盛り付け予定量 (B/A) (g)						
D	盛り残し重量 (kg)						
E	提供重量 (B-D) (kg)						
F	提供食数 (食)						
G	1人分提供重量 (E/F) (g)						
H	残菜重量 (kg)						
I	残菜率 (H/E×100) (%)						
J	1人分残菜重量 (H/F) (g)						
K	1人分摂取量 (G-J) (g)						

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

個人別の料理の摂取状況調査表

氏名 _____

	料理名						
主食		全量	全量	3/4	1/2	1/4	1/4 以下
主菜		全量	全量	3/4	1/2	1/4	1/4 以下
副菜		全量	全量	3/4	1/2	1/4	1/4 以下
汁		全量	全量	3/4	1/2	1/4	1/4 以下
その他		全量	全量	3/4	1/2	1/4	1/4 以下

食べた量に○をつけてください。

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

喫食者の満足度調査アンケート

本日の食事についてご意見をお聞かせ願います。

学生・教員・職員 () 学科

男・女 () 歳 学年 () 年

(1) 該当する番号に○をつけてください。今後の食事提供の参考としますので、すべての項目にお答え願います。

料理名	分量	料理の見栄え(外観)	味付け	温度	嗜好
主食 ()	①多い ②ちょうどよい ③少ない	①よい ②普通 ③悪い	①濃い ②ちょうどよい ③薄い	①熱い ②ちょうどよい ③冷たい	①好き ②どちらともいえない ③嫌い
主菜 ()	①多い ②ちょうどよい ③少ない	①よい ②普通 ③悪い	①濃い ②ちょうどよい ③薄い	①熱い ②ちょうどよい ③冷たい	①好き ②どちらともいえない ③嫌い
副菜 ()	①多い ②ちょうどよい ③少ない	①よい ②普通 ③悪い	①濃い ②ちょうどよい ③薄い	①熱い ②ちょうどよい ③冷たい	①好き ②どちらともいえない ③嫌い
汁物 ()	①多い ②ちょうどよい ③少ない	①よい ②普通 ③悪い	①濃い ②ちょうどよい ③薄い	①熱い ②ちょうどよい ③冷たい	①好き ②どちらともいえない ③嫌い
デザート ()	①多い ②ちょうどよい ③少ない	①よい ②普通 ③悪い	①濃い ②ちょうどよい ③薄い	①熱い ②ちょうどよい ③冷たい	①好き ②どちらともいえない ③嫌い

(2) 食事全体を振り返って、どの程度ご満足いただけましたか？

①大変満足した ②やや満足した ③どちらともいえない ④やや不満足 ⑤不満足

(3) 本日の食事サービス時の対応はいかがでしたか(誘導・態度・言葉遣いなど)。

(4) 栄養や健康に関する卓上メモについてお聞きます。

◆提示された内容は、あなたにとって参考になりましたか？ また、どのような点が参考になりましたか。

◆今後、提供を希望する栄養・健康情報はありますか？ ご自由にお書きください。

(5) その他、ご意見等がございましたらご自由にお書きください。今後の参考とさせていただきます。

ご協力ありがとうございました。

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

喫食者からの指摘事項に対する改善対策検討

<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin-bottom: 10px;">【ご指摘事項】</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;">【改善策】</div>
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin-bottom: 10px;">【ご指摘事項】</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;">【改善策】</div>
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin-bottom: 10px;">【ご指摘事項】</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;">【改善策】</div>
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin-bottom: 10px;">【ご指摘事項】</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;">【改善策】</div>
<p>実習日： _____ 実習班： _____</p>

喫食者の満足度調査のまとめと改善点

調査日： 年 月 日 曜日

調査対象人数： / 人 (回収率 %)

○料理についてのまとめと考察

料理名	分量	外観	味付け	温度	嗜好	残菜の有無	考察 (改善点)
主食 ()	①多い	①よい	①濃い	①熱い	①好き		
	②ちょうどよい	②普通	②ちょうどよい	②ちょうどよい	②どちらともいえない		
	③少ない	③悪い	③薄い	③冷たい	③嫌い		
主菜 ()	①多い	①よい	①濃い	①熱い	①好き		
	②ちょうどよい	②普通	②ちょうどよい	②ちょうどよい	②どちらともいえない		
	③少ない	③悪い	③薄い	③冷たい	③嫌い		
副菜 ()	①多い	①よい	①濃い	①熱い	①好き		
	②ちょうどよい	②普通	②ちょうどよい	②ちょうどよい	②どちらともいえない		
	③少ない	③悪い	③薄い	③冷たい	③嫌い		
汁物 ()	①多い	①よい	①濃い	①熱い	①好き		
	②ちょうどよい	②普通	②ちょうどよい	②ちょうどよい	②どちらともいえない		
	③少ない	③悪い	③薄い	③冷たい	③嫌い		
デザート ()	①多い	①よい	①濃い	①熱い	①好き		
	②ちょうどよい	②普通	②ちょうどよい	②ちょうどよい	②どちらともいえない		
	③少ない	③悪い	③薄い	③冷たい	③嫌い		

○食事全体への満足度

①大変満足した ②やや満足した ③どちらともいえない ④やや不満足 ⑤不満足

考察 (改善点)

○サービス時の対応

○栄養情報提供について

○その他

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

在庫食品受払簿

食品名：

年		入 庫			出 庫		在 庫	
月	日	数量(単位) (kg)	単価 (円)	金額 (円)	数量(単位) (kg)	金額 (円)	数量(単位) (kg)	金額 (円)
	先月繰越							
	1日							
	2日							
	3日							
	4日							
	5日							
	6日							
	7日							
	8日							
	9日							
	10日							
	11日							
	12日							
	13日							
	14日							
	15日							
	16日							
	17日							
	18日							
	19日							
	20日							
	21日							
	22日							
	23日							
	24日							
	25日							
	26日							
	27日							
	28日							
	29日							
	30日							
	31日							
	翌月繰越							

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

原材料の取扱い等点検表

年 月 日

責任者	衛生管理者

① 原材料の取り扱い（毎日点検）

	点検項目	点検結果
1	原材料の納入に際しては調理従事者等が立ち会いましたか。	
	検収場で原材料の品質、鮮度、品温、異物の混入等について点検を行いましたか。	
2	原材料の納入に際し、生鮮食品については、1回で使い切る量を調理当日に仕入れましたか。	
3	原材料は分類ごとに区分して、原材料専用の保管場に保管設備を設け、適切な温度で保管されていますか。	
	原材料の搬入時の時刻および温度の記録がされていますか。	
4	原材料の包装の汚染を保管設備に持ち込まないようにしていますか。	
	保管設備内での原材料の相互汚染が防がれていますか。	
5	原材料を配送用包装のまま非汚染作業区域に持ち込んでいませんか。	

② 原材料の取り扱い（月1回点検）

	点検項目	点検結果
	原材料について納入業者が定期的実施する検査結果の提出が最近1か月以内にありましたか。	
	検査結果は1年間保管されていますか。	

③ 検食の保存（毎日点検）

	点検項目	点検結果
	検食は、原材料（購入した状態のもの）および調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。	

〈改善を行った点〉
〈計画的に改善すべき点〉

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

生産管理の評価表

① 調理工程の評価

料理名	実習時の反省点	反省点に対する改善策	備考

② 作業工程の評価

料理名	実習時の反省点	反省点に対する改善策	備考

③ 配膳作業の評価

料理名	実習時の反省点	反省点に対する改善策	備考

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

リスクマネジメント表

分類	発見時間	報告時間	所要時間	発生場所			事象（原因）	改善点
				汚染区域	非汚染区域	食堂		
インシデント	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
アクシデント	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
その他	1							
	2							
	3							
	4							
	5							
〈評価および改善〉								

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

「給食の運営」実習の評価

献立名		食材料費（税抜）	価格構成	残菜率
実施献立	主食	円 / 食	構成比 () %	%
	主菜	円 / 食	構成比 () %	%
	副菜	円 / 食	構成比 () %	%
	汁物	円 / 食	構成比 () %	%
	デザート	円 / 食	構成比 () %	%
	提供食数 () 食	1食合計 () 円		
労働生産性	食数 ÷ 調理従事者数 = () 食 ÷ () 人 = () 食 / 人			
【PDCA サイクルによる料理の改善】				
【総合品質（喫食者満足度調査アンケートの評価）】				
【総合的な献立の評価・反省】				

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

給食運営のサブシステムの評価

主な管理項目についての評価 A = 達成度 90 ~ 100%, B = 達成度 60 ~ 89%, C = 達成度 30 ~ 59%, D = 達成度 0 ~ 29%

	項目	コメント
衛生管理	①調理従事者の衛生点検、手洗い・手袋着用の実施 (A・B・C・D)	
	②水質検査、冷蔵庫・冷凍庫の温度チェック (A・B・C・D)	
	③原材料の適切な保管 (A・B・C・D)	
	④原材料(検食)の保存 (A・B・C・D)	
	⑤生食用野菜・果物の殺菌 (A・B・C・D)	
	⑥作業中の食材の衛生的な取扱、作業台の清潔保持 (A・B・C・D)	
	⑦加熱調理食品の中心温度確認 (A・B・C・D)	
	⑧加熱調理後冷却する食品の適正な温度管理 (A・B・C・D)	
	⑨調理終了後の食品の適切な保管 (A・B・C・D)	
	⑩調理済み食品(検食)の保存 (A・B・C・D)	
	⑪異物混入の有無 (A・B・C・D)	
	⑫調理機器等の清掃点検 (A・B・C・D)	
品質管理	【設計品質】	
	①給食の条件と献立作成基準を踏まえた献立作成 (A・B・C・D)	
	②対象者の特性に応じた調味濃度の設定 (A・B・C・D)	
	③対象者の特性に応じた見た目の設定 (A・B・C・D)	
品質管理	【適合品質】	
	①予定通りの調味濃度での提供 (A・B・C・D)	
	②予定通りの外観での提供 (A・B・C・D)	
原価管理	③予定通りの温度での提供 (A・B・C・D)	
	①むだのない発注計画 (A・B・C・D)	
	②在庫食品の使用 (A・B・C・D)	
作業管理	③予算内の原価管理 (A・B・C・D)	
	①適正な作業動線 (A・B・C・D)	
	②適正な調理機器の使用、効率的な作業の実施 (A・B・C・D)	
	③適正な作業従事者の人員配置 (A・B・C・D)	
	④迅速で均一な盛り付け作業 (A・B・C・D)	
	⑤適時提供 (A・B・C・D)	
食事環境管理	⑥大量調理としての献立の適正性 (A・B・C・D)	
	①喫食者に対する栄養情報の提供 (A・B・C・D)	
	②BGM等、快適な食環境の提供 (A・B・C・D)	
	③喫食者へ対応(誘導や言葉づかい、態度など) (A・B・C・D)	
④迅速かつ心こもったサービスの提供 (A・B・C・D)		

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

グループ発表によるインシデント・アクシデント報告

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">インシデント・アクシデント事例 1</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">管理項目</td> <td>衛生管理・品質管理・原価管理・作業管理・食事環境管理・その他</td> </tr> </table>	インシデント・アクシデント事例 1		管理項目	衛生管理・品質管理・原価管理・作業管理・食事環境管理・その他		
インシデント・アクシデント事例 1						
管理項目	衛生管理・品質管理・原価管理・作業管理・食事環境管理・その他					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">原因</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> </tr> </table>	原因			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">改善案・望ましい対応</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> </tr> </table>	改善案・望ましい対応	
原因						
改善案・望ましい対応						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">インシデント・アクシデント事例 2</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">管理項目</td> <td>衛生管理・品質管理・原価管理・作業管理・食事環境管理・その他</td> </tr> </table>	インシデント・アクシデント事例 2		管理項目	衛生管理・品質管理・原価管理・作業管理・食事環境管理・その他		
インシデント・アクシデント事例 2						
管理項目	衛生管理・品質管理・原価管理・作業管理・食事環境管理・その他					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">原因</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> </tr> </table>	原因			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">改善案・望ましい対応</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> </tr> </table>	改善案・望ましい対応	
原因						
改善案・望ましい対応						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">インシデント・アクシデント事例 3</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">管理項目</td> <td>衛生管理・品質管理・原価管理・作業管理・食事環境管理・その他</td> </tr> </table>	インシデント・アクシデント事例 3		管理項目	衛生管理・品質管理・原価管理・作業管理・食事環境管理・その他		
インシデント・アクシデント事例 3						
管理項目	衛生管理・品質管理・原価管理・作業管理・食事環境管理・その他					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">原因</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> </tr> </table>	原因			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">改善案・望ましい対応</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> </tr> </table>	改善案・望ましい対応	
原因						
改善案・望ましい対応						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">インシデント・アクシデント事例 4</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">管理項目</td> <td>衛生管理・品質管理・原価管理・作業管理・食事環境管理・その他</td> </tr> </table>	インシデント・アクシデント事例 4		管理項目	衛生管理・品質管理・原価管理・作業管理・食事環境管理・その他		
インシデント・アクシデント事例 4						
管理項目	衛生管理・品質管理・原価管理・作業管理・食事環境管理・その他					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">原因</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> </tr> </table>	原因			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">改善案・望ましい対応</td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> </tr> </table>	改善案・望ましい対応	
原因						
改善案・望ましい対応						

(図 5-1)

実習全体の給与栄養量とその平均値

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

	エネルギー (kcal)	たんばく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	食塩 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB ₁ (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)
実習①												
実習②												
実習③												
実習④												
実習⑤												
実習⑥												
実習 回の平均												
給与栄養目標量												

	たんばく質 (P) エネルギー比 (%エネルギー)	脂肪 (F) エネルギー比 (%エネルギー)	炭水化物 (C) エネルギー比 (%エネルギー)	穀物エネルギー比 (%エネルギー)	動物性たんばく質比 (%)
実習①					
実習②					
実習③					
実習④					
実習⑤					
実習⑥					
実習 回の平均					
目標値					

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

実習全体の食品構成

食品群		実習① (g)	実習② (g)	実習③ (g)	実習④ (g)	実習⑤ (g)	実習⑥ (g)	実習 回の 平均 (g) A	目標食品 構成 (g) B	過不足 A-B (g)
穀類	米									
	パン類									
	めん類									
	その他の穀類									
いも類	いも									
	いも加工品									
砂糖および甘味料										
豆類	大豆製品									
	大豆・その他の豆類									
種実類										
野菜類	緑黄色野菜									
	その他の野菜									
	野菜漬物									
果実類	果実									
	果実加工品									
きのこ類										
藻類										
魚介類	魚介類(生)									
	干物塩蔵乾物									
	練り製品									
獣肉鳥類	肉類(生)									
	肉加工品									
卵類										
乳類	牛乳									
	乳製品									
油脂類	動物性									
	植物性									
調味料類	食塩									
	しょうゆ									
	みそ									
	その他の調味料									

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

事業所給食における会計・原価管理表

原価構成		構成内容	備考		(円)			
C 販売価格	B 総原価 (給食原価)	A 製造原価	食材料費	直接材料費 (①)	305 円	500 食/日	⑩	
				間接材料費 (②)	3 円	500 食/日	⑪	
			直接費	労務費	直接労務費：常勤 (管理栄養士)	1 人	1 か月	
				直接労務費：常勤 (③)	1 人	1 か月	⑫	
				直接労務費：常勤 (④)	2 人	1 か月	⑬	
		経費	直接労務費：パート (⑤)	4 人	5 時間/日	⑭		
			間接労務費：パート 食器洗浄 (900 円 / 時間)	2 人	4 時間/日	⑮		
		間接費	製造間接費	エリアマネージャー交通費 清掃費用	2,000 円 × 4 回		⑯	
			一般管理費	(⑧)			⑰	
			販売管理費	(⑨)			⑳	
損失		残食率	5%					
利益		利益率	5%					

製造原価	製造原価=[(直接材料費)+(間接材料費)+(労務費)+(経費)+(製造間接費)]×(1+残食率)	計算値	円
総原価	総原価=(製造原価)+(一般管理費)+(販売管理費)	計算値	円
販売価格	販売価格=(総原価)×(1+利益率)	計算値	円
1食あたりの販売価格	1食あたりの販売価格=販売価格/食数	計算値	円
売上高	1食あたりの販売価格×1か月の食数	計算値	円
販売価格に対する直接材料費の割合	販売価格に対する直接材料費の割合=(食材料費)/(販売価格)×100	計算値	%

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

損益分岐点

販売価格（ ）円の昼食を 500 食販売（営業日数 20 日）したとすると、
売上高は（ ）円となる。

○固定費

(円)

直接労務費：常勤	管理栄養士	1 人	1 か月	500,000
直接労務費：常勤	栄養士	1 人	1 か月	400,000
直接労務費：常勤	調理員	2 人	1 か月	700,000
経費	減価償却費		1 か月	30,000
一般管理費	本社費		1 か月	500,000
			固定費総額	①

○変動費

(円)

直接材料費	直接食材料費（1 食）	305 円	500 食×20 日	3,050,000
間接材料費	間接材料費	3 円	500 食×20 日	30,000
直接労務費：パート	フロアサービス係	4 人	5 時間/日	400,000
間接労務費：パート	食器洗浄係	2 人	4 時間/日	144,000
直接経費	水光熱費など		1 か月	600,000
間接経費	保菌検査代など		1 か月	200,000
その他の経費（文房具、用紙、通信費等）	文具など		1 か月	50,000
製造間接費	エリアマネージャー交通費		1 か月	10,000
	清掃費用		1 か月	15,000
販売管理費	広告費		1 か月	30,000
			変動費総額	②

固定費 + 変動費の総額	③
--------------	---

売上高	④
-----	---

固定費 + 変動費と売上高の関係	⑤ 固定費 + 変動費（ ） < 売上高（ ）
固定費 + 変動費の総額 < 売上高：利益が出ている状態	
固定費 + 変動費の総額 > 売上高：損失が出ている状態	
	→（利益・損失）が出ている状態

変動費率 = 変動費 ÷ 売上高	⑥
------------------	---

損益分岐点 = 固定費 ÷ (1 - 変動費率)	⑦
	→ 円 / 月が損益分岐点売上高

損失が出ない売上食数（月間） = 損益分岐点売上高 ÷ 販売価格	⑧
	→ 食 / 月

損失が出ない 1 日あたりの売上食数	⑨
	→ 食
	→ 1 日 食以上販売すれば利益が出る

実習班	班
班長名	

実習日	年 月 日
記入者名	

事業所給食施設における経営管理計画表からの問題点の分析

1) 分析1：売り上げに対する構成比の目標と実施の数値を見比べ、対策を考える。

経営目標，売上高に対する構成比

	食材料費	労務費	経費	利益
目標				
実施 上半期				
実施 下半期				
実施 年間				

改善①

対応	
----	--

対応	
----	--

対応	
----	--

改善②

対応	
----	--

2) 分析2 表 6-17 上半期と下半期を比べると，下半期の利益率が低い。その原因と対応について考える。

改善①

対応	
----	--

改善②

対応	
----	--

改善③

対応	
----	--