

## 給食栄養管理論・給食運営管理論

給食栄養管理論【後期】木 1-2

給食運営管理論【後期】火 3-4

酒井 徹、中本 真理子、中本 晶子

ここで紹介された資料は蔵本2階授業サポートナビコーナーにありますので、どうぞご利用ください。

### 図書

授業のテーマをつかみ事前学習や復習を効率的に進めるために、これらの図書を読むことから始めましょう。

- **調理場における衛生管理&調理技術マニュアル / 文部科学省スポーツ青少年局 学建書院 2011**  
→ 写真を用い、大量給食施設での食材の衛生的な取り扱いや注意事項などについてわかりやすく解説しています。  
【374.94||Ch】
- **料理の科学〈1〉素朴な疑問に答えます / ウォルク、ロバート・L. 【著】 ハーパー保子 【訳】 楽工社 2012**  
→ 料理（食材、調理・加工方法等）に関する疑問に科学的な視点から解説しています。  
【498.53||Wo||1】
- **料理の科学〈2〉素朴な疑問に答えます / ウォルク、ロバート・L. 【著】 ハーパー 保子 【訳】 楽工社 2013**  
→ 食品とそれを調理する際に使用する道具、加熱方法の違いなどをわかりやすく、科学的な視点から解説しています。  
【498.53||Wo||2】
- **料理の科学〈続1〉素朴な疑問に再び答えます / ウォルク、ロバート・L. 【著】 ハーパー 保子 【訳】 楽工社 2014**  
→ 飲み物、野菜、果実などについての疑問に科学的な視点から解説しています。レシピなども掲載されていますので参考にすることができます。  
【498.53||Wo||続1】  
★ 蔵本2階生命科学閲覧室にもあります
- **料理の科学〈続2〉素朴な疑問に再び答えます / ウォルク、ロバート・L. 【著】 ハーパー 保子 【訳】 楽工社 2014**  
→ 魚介、肉、スパイスとハーブなどについて科学的な視点から解説しています。  
【498.53||Wo||続2】
- **大量調理施設衛生管理のポイント—HACCPの考え方に基づく衛生管理手法 (8訂) / 中央法規出版 2026**  
→ 大量調理施設に必要な衛生管理のポイントを、仕入～調理・加工～保管～配送等作業手順に沿って解説しています。  
【498.54||Ta】
- **栄養科学シリーズ NEXT 給食経営管理論 (第4版) / 外山健二 [ほか] 編 講談社 2019**  
【498.55||Ei】  
★ 蔵本2階生命科学閲覧室にもあります

- **ホテルシェフと大学病院の管理栄養士が考えた—おいしい！塩分ひかえめ「マイしおレシピ」 / 愛媛大学医学部附属病院栄養部 【編】 横山雅好 檜垣寛男 【監修】 PHPエディターズ・グループ 2013**  
→ もの足りなさを感じず、ムリなく減塩できるよう、塩分を段階的に減らしたメニューを紹介しています。献立作りの参考になります。  
【498.583||Ho】
- **順天堂大学医学部附属順天堂醫院管理栄養士が考えたおいしい健康食レシピ / 順天堂大学医学部附属順天堂医院 ブティック社 2013**  
→ 順天堂醫院の管理栄養士が考えた健康食を献立として紹介しています。献立作りの参考になります。  
【498.583||Ju】
- **Plan-do-check-actにそった給食運営・経営管理実習のてびき 第6版 / 西川貴子 [ほか] 著 医歯薬出版 2025**  
→ 「Plan-Do-Check-Action」サイクルで給食実習を展開できるような参考書物です。イラストや図表を多用し、各所に参考資料などを加え、学生でもわかりやすく有効に活用できるように解説しています。  
【498.59||PI】
- **HACCPトレーニング・カリキュラム—米国FDA方式HACCPの基礎理論習得と応用のための教則本 / 高鳥直樹 【著】 幸書房 2013**  
→ 食品の安全性を管理するマネジメント・システム、HACCPの基本的な理論と応用の仕方を日本の食品衛生法との関係などについてもふれながらわかりやすく体系的に解説しています。  
【588||Ta】
- **マギーキッチンサイエンス : 食材から食卓まで / Harold McGee 著 ; 北山薫、北山雅彦 訳 共立出版 2008**  
→ 味、香り、食感、色、栄養など食材と調理に関する知識を、分子、エネルギー、熱、反応といった化学の基礎的概念からわかりやすく理解できるようにまとめ、解説しています。  
【596||Mc】
- **一食献立による調理実習 25 第2版 / 永嶋久美子、福永淑子 著 医歯薬出版 2016**  
→ 「食事」という観点からバランスの取れた組み合わせ(献立)を学ぶことができるよう一食、一献立単位で構成し、実習目的の理解や調理理論の確認、少量・大量調理への応用にも役立つ参考書物です。  
【596||Na】
- **人気レストランが探究するスチコンで作る魅力料理 / Steam Convection Oven Magical Recipes : 料理人の感性を刺激する「加熱」の妙技 / 旭屋出版編集部 編 旭屋出版 2016**  
→ 大量調理施設でも使用されているスチームコンベクション(スチコン)を用いて、日本料理、フレンチ、イタリアン、スパニッシュ、中国料理等の19人の料理人が作る加熱料理を紹介しています。  
【596||Ni】
- ★ 蔵本2階中央閲覧室にもあります
- **Cooking for Geeks : 料理の科学と実践レシピ 第2版 (Make: Japan books) / eff Potter 著 水原文訳 オライリー・ジャパン 2016**  
→ 味(塩味、甘味、酸味、苦味、うま味など)を構成する物質や、食材に含まれるタンパク質、脂質の種類に応じた最適な調理方法(温度×時間)など、料理の背景にあるサイエンスを詳しく解説しています。  
【596||Po】
- **聖路加国際病院の愛情健康レシピ 1食500kcal 100歳まで動けるからだをつくる / 聖路加国際病院 著 永岡書店 2012**  
→ ローカロリーでおいしく健康的なレシピとして知られる「聖路加国際病院の給食」の中から30献立を選定し、解説しています。献立作りの参考になります。  
【596||Se】

□ **フードサービスの課題とクックチルの活用法—飲食店、惣菜から給食分野まで**（改訂） / **楠見五郎【著】**  
**幸書房 2023**

→ 計画調理が可能な様々な食分野における調理システム「クックチル」、「真空調理」、「クックフリーズ」の利用法や、該当する食分野で抱える主要な問題、課題の解決法を解説しています。

【673.97||Ku】

---