

## Practice of Nutritional Management in Food Service

1 unit (compulsory)

Emi Shuto · ASSOCIATE PROFESSOR / COURSE OF CLINICAL AND APPLIED NUTRITION, SCHOOL OF NUTRITION

**Target)** 講義で学んだ特定給食施設の栄養管理理論を、給食の計画、実施、評価までの一連の業務内容の実践により定着させる。

### Schedule)

1. 給与栄養目標量の算定
2. 施設・調理器具説明・帳票概要説明
3. 献立作成
4. ①調理計画 (発注・出庫指示・調理指示・調理工程表)
5. ①調理
6. ①献立検討・献立修正・報告書 (食品受払簿・食品消費日計表・給食日誌)
7. ②調理計画 (発注・出庫指示・調理指示・調理工程表)
8. ②調理
9. ②献立検討・献立修正・報告書 (食品受払簿・食品消費日計表・給食日誌)
10. ③調理計画 (発注・出庫指示・調理指示・調理工程表)
11. ③調理
12. ③献立検討・献立修正・報告書 (食品受払簿・食品消費日計表・給食日誌)
13. 献立決定・報告書 (食品受払簿・栄養出納簿)・評価

**Textbook)** 分野作成の実習書, 資料

**Contents)** <http://cms.db.tokushima-u.ac.jp/cgi-bin/toURL?EID=217963>

### Contact)

⇒ Shuto (+81-88-633-7476, [shuto@nutr.med.tokushima-u.ac.jp](mailto:shuto@nutr.med.tokushima-u.ac.jp)) MAIL