

給食における作業工程の設計による品質変動に関する研究

食環境科学部 健康栄養学科

辻 ひろみ 教授 Hiromi Tsuji



研究概要

品質変動の少ない品質の給食、サービスをどのように設計したらよいか

研究シーズの内容

【背景】

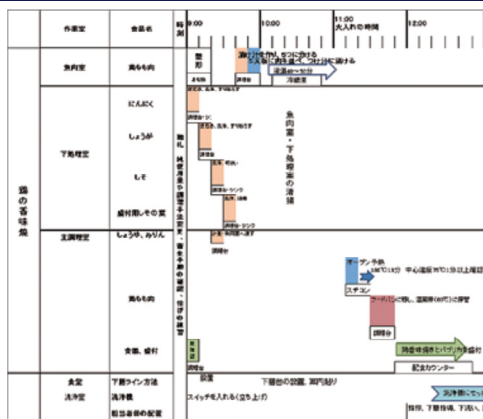
給食の食事は継続的に利用することにより、健康的な食事を体験的に学ぶ機会となります。

そこで提供される食事の製造品質は、設計時の品質に類似した品質で作られていることが重要です。

給食施設の食堂には、健康増進法施行規則により栄養表示が義務付けられていることから、利用者は食堂のメニューの栄養摂取量の数値を見てから食事を食べることから、その食事がどのくらいのエネルギーやたんぱく質、食塩を摂るのかを体験を通して知識を蓄積してゆきます。これらの経験は、個人の将来の生活習慣病リスクを低減化できるのです。

【目的】

汚染区域、非汚染区域と作業区域を分けたセントラルキッチンで品質の変動幅を少なくした食事をどう調理するのがよいか、調理工程、サービス工程について実作業を作業測定の方法で分析し、設計時の問題点の把握、改善、標準作業の設定を行っています。



料理の作業別調理・配食工程図

研究シーズの応用例・産業界へのアピールポイント

給食施設では、給食は「健康な食事」の代表と認識して利用している場合が多いと思われます。健康経営を目指す企業であればメニューに表示された栄養表示と提供された食事からの栄養補給量が類似していることを確認する責任もあります。実際に提供される食事が献立表に類似した栄養補給量なのか、変動要因は調理工程のどこにあるのかなど把握、分析をします。

特記事項(関連する発表論文・特許名称・出願番号等)

日本栄養改善学会評議員 日本給食経営管理学会・評議員、日本フードサービス学会、日本保育学会、日本産業衛生学会、日本調理化学会