

教育実践報告

松本大学における給食経営管理実習の 新型コロナウイルス感染予防対策

成瀬 祐子・裕野 佐也香・水野 尚子

Infection Control Measures Against COVID-19 in the “Food Service Management Practice”
Course During the Spring and Summer Semester of 2020 at Matsumoto University

NARUSE Yuko, HAZANO Sayaka, and MIZUNO Naoko

要 旨

松本大学では、2020年4月16日新型コロナウイルス感染症(COVID-19)に対する緊急事態宣言の対象地域が全都道府県に拡大されたことを踏まえ、2020年度前期授業を遠隔で行うことを決定した。その後、5月25日の緊急事態解除宣言を受け、学内入構許可申請書を提出し、新型コロナウイルス感染症対策本部長の承認を受けて対面授業が可能となった。本報告では、このような状況のもと管理栄養士養成において必修科目となっている給食経営管理実習に対して、平時と同等の教育効果をあげるべく取り組んだ筆者らの活動を報告する。

キーワード

給食経営管理実習 感染予防対策 管理栄養士養成

目 次

- I. はじめに
- II. 実施方法
- III. 学生の反応
- IV. おわりに

I. はじめに

給食経営管理実習は2年生後期開講の給食管理実習等で学んだことをもとに、各施設を想定した給食提供を通じて給食を経営管理の視点から学ぶもので、管理栄養士が給食経営管理の分野で専門性を発揮するために必要な知識と技術を習得することを目的としている。また、大量調理では実際に経験することではしか習得できない衛生管理や調理の手法も多くあり、対面での実習は欠かせないと考え、遠隔で実施できる部分はできるかぎり遠隔で行いながら、対面での実習を実施することとした。

工程表の作成、給食を喫食する人に向けた献立紹介や栄養指導のための卓上メモの作成など、実際の施設で給食を提供するための一連の流れをすべて経験する。従来であれば1回目の実習から献立作成や給食提供に必要な帳票の作成などを行い、3、4回目の実習では学内の施設を使用して試作を行っている。その後、学生および教職員を対象に各班が作成した献立を調理・提供し、最終日にはパワーポイントを使用したまとめ発表を班ごとに行っている。本実習においては極力学生が主体となるように進めており、学生は班内で相談、協力、分担しながら取り組んでいる。

II. 実施方法

本実習では、学生が班ごとに献立を作成し、その献立を調理・提供するための食材発注作業や作業工

1. 遠隔授業による献立作成、食材発注、作業工程表の作成など

本年度の実習日程を表1に示した。献立およびそ

表1 2020年度給食経営管理実習 日程表

授業形態	Bクラス (火)	Aクラス (木)	実習内容		実習班	登校時刻	実習終了時刻	
遠隔	5月12日	5月7日	第1回	オリエンテーション／献立作成①	—	—	—	
	5月19日	5月14日	第2回	献立作成②	—	—	—	
	5月26日	5月21日	第3回	献立検討会① この日までに自宅で試作	—	—	—	
	6月2日	5月28日	第4回	献立検討会② この日までに自宅で試作	—	—	—	
	6月9日	6月4日	第5回	本作準備① 指示書、工程表の仕上げ 発注書、検収記録簿等の作成	—	—	—	
対面	6月16日	6月18日	第6回	本作準備② 食券作成 媒体作成 (ポスター、卓上メモ)	1～3班(最大20人) 4～6班(最大20人)	9:35～9:50 13:00～13:15	11:35 15:00	
	6月23日	6月25日	第7回	本作準備③／掃除	4～6班(最大20人) 1～3班(最大20人)	9:35～9:50 13:00～13:15	11:35 15:00	
	6月30日	7月2日	第8回	調理・提供 1・2班(事業所給食) 洗浄・清掃作業 3・4班 フロア対応 5・6班	1・2班(最大14人) 3・4班(最大14人) 5・6班(最大14人)	8:30～8:45 9:35～9:50 10:55～11:10	15:00 15:00 15:00	
	7月7日	7月9日	第9回	調理・提供 3・4班(学校給食／保育所給食) 洗浄・清掃作業 5・6班 フロア対応 1・2班	3・4班(最大14人) 5・6班(最大14人) 1・2班(最大14人)	8:30～8:45 9:35～9:50 10:55～11:10	15:00 15:00 15:00	
	7月14日	7月16日	第10回	調理・提供 5・6班(高齢者施設給食) 洗浄・清掃作業 1・2班 フロア対応 3・4班	5・6班(最大14人) 1・2班(最大14人) 3・4班(最大14人)	8:30～8:45 9:35～9:50 10:55～11:10	15:00 15:00 15:00	
	7月21日	7月23日	第11回	まとめ／掃除	1～3班(最大20人) 4～6班(最大20人)	9:35～9:50 13:00～13:15	11:35 15:00	
	遠隔	7月28日	7月30日	第12回	まとめ発表	—	—	—

の他の帳票作成のすべてを、Teamsを用いた遠隔で行い、試作もそれぞれの自宅で行った。Teams内に班ごとのチャンネルを設け、班での話し合いや帳票の作成および資料の共有などに活用した。遠隔での話し合いが少しでもスムーズに進めやすくなるよう、従来よりも1班多い6班編成とした。教員らは各班の話し合いの様子が分かるように班数分のパソコンを同時に使用し、話し合いが滞っていたり困っていたりする様子があれば声がけを行った。また、学生からの相談に随時応じるようにした(図1)。



図1. 遠隔でのグループワーク

2. 対面授業による給食提供

対面での実習を行う際は、登校時間を決め、健康チェック票の確認と手洗いなどを行ってから実習を開始した。実習室の清掃や細菌検査の検体提出のために給食提供前に2回、提供後に1回、対面での実習を行う必要があった。この3回は1クラスを2つに分け、午前と午後で20人程度ずつを登校させ、グループワーク等の実習を行った(表1 6月16~25日、7月21~23日)。作業内容によっては密になることを避けることが難しい場合があるため、マスクのほかフェイスシールドも使用した(図2)。厨房内では平時から



図2. 対面でのグループワークの様子

食中毒予防のためにマスクの着用や手洗いおよび消毒、作業中に顔などを触らないことを徹底しているため、特に配慮したのは厨房に入るまでと喫食する時であった。手狭な更衣室での混雑を避けるために、役割ごとに登校時間をずらして対応した。従来の提供では、カウンターで接客をしながら料理を盛り付けていたが、会話による感染を避けるために弁当箱での提供とした(図3)。喫食の時は間隔をあけて座



図3-1. 弁当箱での提供(盛り付けの様子)



図3-2. 弁当箱での提供

席を配置し、全員が同じ方向を向いて会話をせずに食べるようにした(図4)。従来の実習と本年度の相



図4. 喫食風景

違点を表2にまとめた。

Ⅲ. 学生の反応

履修した学生全員が2年生の後期に給食管理実習を経験しており、今回の給食経営管理実習はそれを発展させた形式だったため、実習の流れや必要とされる作業、準備がおおよそ理解できている状態でのスタートだった。そのため、学生は多少の戸惑いはあるものの、スムーズに対応できたようだった。

1. 遠隔授業に対する反応

全実習を終えた後のアンケートでは、遠隔での実習に対するコメントが多く寄せられた。「遠隔でのグループワークだったために普段より積極的に発言することや他の人の発言に反応するように心がけた」、「Teams以外にもSNSなどを駆使して情報共有を工夫した」等、コミュニケーションに関する記述が多く、学生自身の工夫や努力にも助けられた実習だったことが分かった。試作に関する記述も多く、

通常は実習室を使用して班ごとに行う試作を、今回は各自が自宅で行ったことで不安も感じたようだったが、その分より丁寧に試作を行った様子がうかがわれた。

また、アンケートでは、通常だと手書きの帳票もオンライン上で共有することで全員が作成に関わったことや、グループワーク時に資料を画面共有することで話し合いに参加しやすかったなど、オンラインの良さについての意見もあった。

2. 対面授業に対する反応

厨房内での実習をほぼ従来通り行ったこともあり、アンケートへは、一つの班の人数が少なかったことでさらに責任感を持って取り組んだことや、弁当箱へ料理を盛り付ける際の工夫などの学びに関する記述は見られたが、それ以外に対面授業に対する従来と異なった感想等は見られなかった。

表2 従来の授業と今年度対面授業の相違点、配慮した点

内容	従来の手順	今年度の変更点	感染予防
登校	自由登校(調理班は登校後8時15分までに着替えて待機する) 体調不良の場合は申し出る	指定された時間に登校 校舎に入る前に体温チェック 健康チェック票の提出 入室前の手洗い 体調不良の場合は登校禁止	ウイルスの持ち込み阻止
本作準備	実習食堂でグループワーク	Teamsを使用した遠隔でのグループワーク マスク、フェイスシールドを着用した 対面でのグループワーク 対面時には、机の間隔を広くとった	密を避ける
着替え	更衣室で着替える	数名ずつ更衣室に入り着替える	密を避ける
厨房での作業	食中毒予防のための対策を実施	従来通り	
配食	カウンターで接客をしながら料理を盛り付け	弁当箱での提供	会話による感染を避ける
接客	喫食中に声がけをし、感想などをお聞きする	なし	会話による感染を避ける
喫食	対面で喫食	間隔を空けて座席を配置 一方向を向き、会話をせずに喫食する	会話による感染を避ける

IV. おわりに

大量調理を学修するためには対面での実習が欠かせないと考え、遠隔と対面の授業を組み合わせた実習を行った。厨房内での実習は、従来から食中毒予防のための管理が徹底されているが、厨房外での実習には新たな対策が必要であった。遠隔でのグループワークの他にも、時間差での登校や、マスクおよびフェイスシールドの使用、間隔を空けた座席配置などの対策を行った。履修した学生全員が前年度後期に給食管理実習を経験していたため、学生自身も遠隔授業でのグループワークによる給食提供までの準備や、対面授業での調理にスムーズに対応できたと考えられた。また、遠隔でのグループワークでは、学生各々の工夫や努力にも助けられた。厨房内での実習は、弁当箱での料理提供以外はほぼ従来通りに実施でき、学生からも従来と異なる感想はほとんど寄せられなかった。

資料のオンライン上での共有など、オンラインを有効に活用できる事柄については、今後通常の対面実習に戻った後も使用を検討していきたいと考えている。