

学校給食を教育の目を通した専門書が、大系的に編集され初めて刊行！

実践講座

学校給食

全13巻

●監修／全国学校栄養士協議会 ●制作発行／名著編集会



刊行のしるし

現在、学校給食の実施率は全小学校数の九八％、児童数では九九・四％にも達しています。それに従い学校給食に関する国家予算も一兆円を超える巨大なものとなりました。更に学校給食で人気のある加工食品は家庭での日常の献立にも大きな影響を与えております。しかし、日本人の食生活にこのように大きな影響をあたえるまでになつた学校給食について体系的にみわたす書物はこれまでに皆無でありました。学校給食は各地域により自校方式、センター方式、民間委託といったさまざまな方式がおこなわれております。食物生産者から栄養士、調理士まで、学校給食の仕事にたずさわる人びとは数百万人にはのほるといわれております。これら関係者からかねがね「日本の学校給食のあらゆる問題を照射し、それぞれの解決策を実践例をもとに提示してくれる学校給食講座がほしい」という強い要望がありました。そこでこの要望にこたえ、さらには国民の食生活の改善に積極的に資する学校給食関係者の機能および指導力向上をねがい本講座を企画し、社団法人全国学校栄養士協議会の監修及び諸先生方の協力をえ、刊行する運びとなりました。

- 便利な分割払いシステムもご利用ください。
- 一度に揃う全巻先渡しです。
- 毎月負担の軽い分割払いです。
- 全国どこへでも無料でお届けいたします。

実践講座

学校給食全13巻

●現金定価／129,000円

（装本特徴）

- 日5版特製貼函入
 - 表紙／ビニール特製クロス・金箔空押し
 - ケース／レザック・2色刷り
 - 本文／高白アイト紙・上質中性紙
- カラー4色・2色

●制作発行

株式会社名著編集会

東京都新宿区新宿二ノ二ノ一
ビューステイ新宿御苑一丁目
☎03・356・5491代

現金定価

129,000円

特約店(発売元)

（執筆者の先生方の都合により、多少の変更がある場合がありますので、ご了承ください。）

日本の学校給食を体系的にとらえ、さまざまな問題点を照射しながら、その具体策を明確に提示する全13巻。国民の食生活改善に積極的に資する学校給食関係者の機能および指導力向上に役立つ実践講座として、食物生産者から栄養士・調理士にいたるまで学校給食にたずさわるすべての人たちに待望の座右の書。



学校給食の歴史から運営までを 大局的にとらえ、 日本人の食文化までも克明に考察し、 学校給食の本質に迫る。

本書の特徴

- 全国の学校給食を担う学校給食関係者のみなさんのために企画された、はじめての実践講座です。
- 栄養学・食品衛生学・調理理論・医学などの最新の学問的成果を、今日の社会状況をふまえて集大成しました。
- 学校給食をマクロな視座でとらえることができるよう、歴史・組織から運営実務にいたる幅広い分野からの執筆陣容です。
- すぐ役立つ実践的な具体例を豊富に収集、体系づけました。
- 現場での日常的な問題解決のための必須図書です。
- 最新の資料、統計、情報を網羅し、見やすくビジュアルに配置しました。
- 資料として活用できる食生活文化図書です。
- 必要な項目がすぐ検索できるよう、新しい巻・章構成を採用しました。
- また、資料・索引を別巻にまとめましたので、給食関係の専門事典としても利用できます。
- カラーページや写真をポイントに、読みやすく、親しみやすい紙面構成です。



当代その道一流の先生たちの協力を得て
実践講座「学校給食」の刊行が実現！

●執筆監修委員・編集委員

- 衛藤 君代 実践女子大学教授
- 勝部 領樹 NHK特別記者
- 北村 康富 千代田区立清野小学校校長
- 島蘭 順雄 東京大学名誉教授
- 辰濃 隆 社団法人 日本食品衛生協会
食品衛生研究所 化学試験部長
- 田中 信 全国学校栄養士協議会会長
- 辻 啓介 国立栄養研究所食品部
栄養管理課長
- 新倉 剛 東京都世田谷区立八幡山小学校校長
- 速水 洸 実践女子大学名誉教授
- 萩原 弘道 理道家
- 日比 逸郎 国立小児病院内科部長

(一部掲載アイワエオ順)

- 第一章 食生活と人間関係
- 第二章 日本人の食生活
- 第三章 戦前までの庶民の食生活
- 第四章 戦後国民食生活の変化
- 第五章 給食が食生活に及ぼした影響
- 第六章 今後の日本人の食生活はどうなるか
- 第七章 食糧事情
- 第八章 世界の食糧事情
- 第九章 日本の食糧事情
- 第十章 食糧と国際社会
- 第十一章 21世紀の食糧事情
- 第十二章 食品の流通と経済
- 第十三章 生産
- 第十四章 食品の流通と経済
- 第十五章 輸入
- 第十六章 食糧制度
- 第十七章 食糧産業の現状
- 第十八章 日本の食糧産業の動向
- 第十九章 食品産業
- 第二十章 外食産業
- 第二十一章 畜産産業の発展
- 第二十二章 畜産物給食
- 第二十三章 福祉施設給食
- 第二十四章 給食用食品
- 第二十五章 厨房機械
- 第二十六章 その他

- 第一章 食品成分の化学
- 第二章 栄養成分
- 第三章 特殊成分
- 第四章 色素
- 第五章 香料
- 第六章 栄養成分
- 第七章 有害成分(天然)
- 第八章 食品材料
- 第九章 タンパク質に富む食品
- 第十章 糖質に富む食品
- 第十一章 脂質に富む食品
- 第十二章 ビタミンに富む食品
- 第十三章 ミネラルに富む食品
- 第十四章 食物繊維に富む食品
- 第十五章 調味料と嗜好食品
- 第十六章 加工食品
- 第十七章 食品の貯蔵と加工
- 第十八章 貯蔵
- 第十九章 貯蔵・加工による長成分変化と栄養
- 第二十章 新食糧資源の開発と利用
- 第二十一章 新タンパク質資源
- 第二十二章 コレステロール
- 第二十三章 特殊栄養食品
- 第二十四章 冷凍食品
- 第二十五章 コンビニエンス食品
- 第二十六章 食品成分表の見方・考え方

- 27-1 わらわしと偏食
- 27-2 小食・食欲不振・偏食
- 27-3 心因性食欲不振
- 27-4 思春期拒食症
- 27-5 子どもたちの食生活と成人病
- 27-6 成人病予防のためのガイドライン
- 27-7 ガイドライン設定までの歴史
- 27-8 新鮮感争い
- 27-9 日本人移民のものがたり
- 27-10 聖満見のものがたり
- 27-11 イスラエル建国のものがたり
- 27-12 ウンゴの量のものがたり
- 27-13 食塩のものがたり
- 27-14 食塩のものがたり
- 27-15 噛むことの意味
- 27-16 ガイトライとほどき程度(カヘト)と噛むもの
- 27-17 平均値栄養学から個別栄養学への転換
- 27-18 一般的介入と個別介入
- 27-19 個別介入の許される条件
- 27-20 個別介入の将来
- 27-21 現在の子どもたちの食生活とその問題点
- 27-22 栄養摂取状況の実態
- 27-23 学校給食はなくてはならないか
- 27-24 運動量の減少にどう対応するか
- 27-25 加工食品やファーストフードをどう考えるか
- 27-26 家庭機能で解決できるか
- 27-27 栄養教育の必要性
- 27-28 病気をもちつ子と食生活
- 27-29 便秘からのこころ
- 27-30 午前中に復讐を訴える子ども
- 27-31 下痢をしやすい子ども
- 27-32 小食の子ども
- 27-33 偏食の子ども
- 27-34 やせている子ども
- 27-35 糖尿病の子ども
- 27-36 腎臓病の子ども
- 27-37 先天代謝異常の子ども
- 27-38 肥満児
- 27-39 食物アレルギーと食品過敏症
- 27-40 食物アレルギーとは何か
- 27-41 食品過敏症とは何か
- 27-42 食物アレルギーの治療
- 27-43 食物アレルギーの子どもの学校給食
- 27-44 障害児の栄養状態
- 27-45 障害児の栄養状態
- 27-46 障害児栄養の原則と問題点
- 27-47 改善するにはどうしたらよいか
- 27-48 障害児にとっての学校給食の現状と将来
- 27-49 特殊学校・収容施設給食の現状と将来

すいせんの言葉



(社)全国学校栄養士協議会会長
田中 信

実践講座「学校給食」全13巻が、株式会社茗荷編纂会による刊行の計画が完了し、執筆の先生方も勢揃いいたしました。

執筆者の各先生方は、当代その道の一流の方々ばかりであり、学校栄養士協会のための、献身的な時間をとおさしてくださって、ご研究の全容を私どもに残そうとしてくださっております。本会の役員一同も、「学校給食の運営」の箇所を担当することになりました。

今までは、学校給食に関してこのような大規模の企画はなく、これからも、出ることはないと思います。

学校給食の価値を、過去、現在、将来にわたって把握しておくことは、学校給食を教育として守り、専門性の上に栄養教育を目指す私どもに必要な資質であると思います。

全13巻なので値段が張る難点がありますが、購入のご工夫くださることをお願いいたします。すいせんの言葉といたします。



12 学校給食の運営 II

高い理想には、それを現実化する実行能力が伴わなければ、毎日の給食を生かすことはできない。どうすれば、効果的でゆとりのある業務の運営ができるか。献立づくりの半引まともに、実践例を掲げ解説する。

- 第一章 献立づくり
- 1. 学校給食栄養所設置の基準
- 2. 標準食品構成
- 3. 献立と栄養のバランス
- 4. しこうと献立
- 5. 望ましい献立の立てかた
- 第二章 献立の種類
- 1. 四季の献立
- 2. 郷土食
- 3. 行事食
- 第三章 食器
- 1. 材質
- 2. 形状
- 3. 学校給食に望まれる食器
- 第四章 実務処理
- 1. 通止給食費の算出
- 2. 食材料の購入と出納
- 3. 指定物資の仕入れ
- 4. 承認物資の仕入れ
- 5. 一般物資の仕入れ
- 6. 給食実務のコムピュータ化

13 資料・索引

必要な項目がすぐ検索できるよう、章構成を採用しました。また、資料・索引をまとめ、給食関係の専門事典としても利用できます。

