

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
首藤 恵泉

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。
(同じ本が 3 冊以上ある場合は★の場所にもありますので、そちらもご覧ください)

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
→
【374.94||Ch】
- 給食経営管理論 (第3版) / 外山健二 [ほか] 編 講談社 2012
→
【498.55||Ei】
- 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 実男【監修】 PHPエディターズ・グループ 2013
→
【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
→
【498.583||Ju】
- 聖路加国際病院の愛情健康レシピ / 聖路加国際病院著 永岡書店 2012
→
【596||Se】
- Plan-do-check-act にそった給食運営・経営管理実習のてびき 第5版 / 西川貴子 [ほか] 著 医歯薬出版 2016
→
【498.59||P1】
- 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
→
【596||Na】
- 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 / 楠見 五郎【著】 幸書房 2012
→
【673.97||Ku】
- 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

→

【588||Ta】

- 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 (5訂) / 中央法規出版
2016

→

【498.54||Ta】

- Cooking for Geeks : 料理の科学と実践レシピ 第2版 (Make: Japan books) / Jeff Potter 著/水原文
訳 オライリー・ジャパン 2017

→

【596||Po】

- 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

→

【498.53||Wo||1】

- 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

→

【498.53||Wo||続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

→

【498.53||Wo||2】

- 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

→

【498.53||Wo||続2】

- 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

→

【596||Mc】

- 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

→

【596||Ni】
