



2017年6月22日  
 龍谷大学  
 日清医療食品株式会社

## 龍谷大学×日清医療食品

### 管理栄養士を目指す学生支援に向けての取組み

病院・介護福祉施設での給食サービスのリーディングカンパニーである日清医療食品株式会社(本社：東京都千代田区、社長：菅井正一 以下「日清医療食品」)は、管理栄養士を目指す学生の支援の一環として龍谷大学農学部食品栄養学科の准教授朝見祐也様(所在：大津市瀬田大江町横谷 瀬田キャンパス 以下「龍谷大学」)の授業(合計4回)にて、日清医療食品の「モバイルプラス」(常食)を大学にはじめて提供いたします。

#### (背景)

即戦力の管理栄養士の育成を目指す龍谷大学は、これからの少子高齢化を見据え今後病院・介護施設の給食の現場ではセントラルキッチン※1方式が重要になると考え、管理栄養士育成の授業内にて、学内実習室をサテライトキッチン※2と見立て、クックサーブ※3との違いを授業に取り組むことを検討し、京都府亀岡市にセントラルキッチンを有している日清医療食品と協力して授業に取り込みました。

日清医療食品は、龍谷大学の取組みに協同し、通常契約先の病院・介護施設のみでしか提供していない「モバイルプラス」※4を教育の一環として提供することを決定いたしました。

今後も日清医療食品は可能な範囲で管理栄養士を目指す学生への支援を継続いたします。

#### (授業の目的)

これからの生産年齢人口減少に伴う、人員不足などの課題に対して給食サービス業界はどう対応していくべきかを考えられる管理栄養士の養成が重要であり、今回の実習を通じて、最新の給食サービスのシステムを学び、将来の課題解決のヒントを得ることを目的としています。

#### (授業スケジュール)

日程	場所
6月27日(火) 9時30分～15時00分	瀬田学舎9号館1階給食経営管理実習室
7月6日(木) 9時30分～15時00分	瀬田学舎9号館1階給食経営管理実習室
7月11日(火) 9時30分～15時00分	瀬田学舎9号館1階給食経営管理実習室
7月20日(木) 9時30分～15時00分	瀬田学舎9号館1階給食経営管理実習室

### 【※1 セントラルキッチンとは】

学校・病院などの大量調理を1カ所で行う施設です。事業所の労働力の低減、食品衛生管理の徹底、専門の栄養士の効率的配置を行うことによる、一定の品質の商品を安全かつ安定的に提供することを目的としています。

### 【※2 サテライトキッチンとは】

セントラルキッチンで製造された製品を提供される直前に湯煎や電子レンジ・スチームオーブン・スチームコンベクションオーブンなどで再加熱する施設のこと。

### 【※3 クックサーブ】

加熱等の調理後、すぐに提供する調理法のこと。

### 【※4 モバイルプラスとは】

モバイルプラスは毎日のお食事をセントラルキッチンにてクックチル方式により調理し、日清医療食品受託先事業所へ配送する食事サービスです。

モバイルプラスには医療版、福祉版の2種類があり ①通常食、②全粥食、③塩分6g未満食、④糖尿病食の4食種と、刻まない介護食「モバイルプラス やわら御膳」(※福祉版のみ)を展開しています。

### 【お問い合わせ先】

日清医療食品株式会社 総務部 広報課 [担当：神戸]

〒100-6420 東京都千代田区丸の内二丁目7番3号 東京ビルディング 20階

電話：03-3287-3619

メール：info@nifs.co.jp

### 【取材に関するお問い合わせ先】

龍谷大学 農学部 教務課 [担当：篠田、柿本]

〒520-2194 大津市瀬田大江町横谷1番5

電話：077-599-5601 FAX：077-599-5608

メール：篠田 machiko@adm.ryukoku.ac.jp

柿本 kakimoto@adm.ryukoku.ac.jp

以上