

2019年6月14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

少子高齢化の中、即戦力管理栄養士の育成のために



日清医療食品株式会社(代表取締役社長:菅井 正一/以下、日清医療食品)は、2018年に引き続き、管理栄養士を目指す学生支援のため「給食経営管理実習」にて、龍谷大学にて日清医療食品の病院・介護施設用食事サービス「モバイルプラス※1」を授業にて活用いただきます。

【背景】

2017年より龍谷大学では現場の即戦力となる管理栄養士の育成を目指すため、従来のクックサーブ方式※2だけではなく、現在の少子高齢化、労働人口減少により注目を浴び、実際に病院、介護施設の現場で活用されているセントラルキッチン方式※3の商品(弊社商品「モバイルプラス」)を「給食経営管理実習」の授業に取り入れ、学内実習室をサテライトキッチン※4と見立て、クックサーブとの違いを学ばせるような実習を運営してきました。

実習後、学生の一定の学習評価が得られたことを受け、本年も継続することを決定し、日清医療食品では今後もこれからの日本における社会課題の解決になる「セントラルキッチン方式」を理解した即戦力の管理栄養士が育成されることで業界が活性化されると判断し協力いたします。

※1 モバイルプラス:

セントラルキッチンでクックチル方式にて調理した食事を施設のニーズに応じ、真空パックにして配送するサービス。

※2 クックサーブ:

現地で食材を下処理・加熱等の調理後、すぐに提供する調理法のこと。

※3 セントラルキッチン:

学校・病院などの大量調理を1カ所で行う施設です。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る。

※4 サテライトキッチン:

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・スチームオープン・スチームコンベクションオープンなどで再加熱する施設。

【授業スケジュール】

1. 日時 : 6/27 (木)、7/2 (火)、7/11 (木)、7/16 (火)
いずれも 実習時間 : 9:30~15:00 食事提供時間 : 12 時頃~13 時 30 分
2. 場所 : 龍谷大学瀬田キャンパス 9 号館 1F 給食経営管理実習室/オープンキッチン
3. 担当教員 : 朝見祐也准教授

【昨年導入時の龍谷大学による CK システム実習後の評価ポイントについて】

龍谷大学では実習後の評価で学生に次の項目を意識させた。

- ・クックサーブシステム・CK システムの必要人員数の差
- ・クックサーブシステム・CK システムの食材料費の差
- ・クックサーブシステム・CK システムの食事満足度の差

※龍谷大学による CK システム実習導入教育の効果解析では講義のみでの CK システムの授業よりも、実習に導入教育を取り入れることで対象学生の「CK システムに関する知識」および「CK システムの将来への重要性の感じ方」が良好となることがわかる。

【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: 高橋]
〒520-2194 滋賀県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
高橋 takahashi-t@ad.ryukoku.ac.jp

【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
※画像は昨年実施時の模様

以上