

2019年11月5日  
大竹栄養専門学校  
日清医療食品株式会社

## 【取材依頼】大竹栄養専門学校と日清医療食品が

### 即戦力の栄養士教育のために産学連携

病院・介護施設での食事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(代表取締役社長:菅井 正一/以下、日清医療食品)は、大竹栄養専門学校 栄養士の「応用栄養学実習(常食とエネルギーコントロール食の展開)」において、少子高齢化対策として少ない労働力でも安全・安心で均一な食事サービスの最先端方式を体験できる特別授業を実施します。

#### 【背景】

超高齢社会を乗り越えるために、国は現在、医療機関の病床数の削減を掲げ、在宅医療へのシフトを図る医療と介護の一体的な改革を推進しています。

一方で、少子化が進むなか、さまざまな業界で人手不足が顕在化しており、病院・介護施設においても食品の生産や食事サービスの提供現場における負荷低減のニーズが高まっています。

現状多くの病院・介護施設においてクックサーブ方式※1での食事提供を実施していますが、徐々にセントラルキッチン方式※2の商品を活用したクックチル方式※3での食事提供が増えてきています。

ただ、教育の現場において病院・介護施設での実習では従来のクックサーブ方式を学べるが、クックチル方式については座学がメインであり、①学生がクックチルの有用性等を学びにくい環境であること、②授業では人手不足という社会課題などにどのような対応をしていかなければならないかという観点がなかなか実施できないことから、両者は今回の特別授業を実施するに至りました。

この授業で学生が

- ① 社会課題である少子高齢化とその対策について
- ② 省力化となるクックチル商品の有用性

の2点を学んでいただくことで、社会課題の解決ができる即戦力となる栄養士を目指すことを目的としています。

授業では日清医療食品のクックチル商品「モバイルプラス※4」を活用していただくことで、学生の理解促進につなげます。

※1 クックサーブ方式:

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。

※2 クックチル方式:

加熱調理した食品を急速冷却し、喫食時間に合せて再加熱し提供する調理システムのこと。

※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 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。

**【授業スケジュール】**

日時	11月12日(火) 10:00~12:00
場所	大竹栄養専門学校(住所:東京都八王子市台町3-28-16 2階厨房)
担当教員	小泉 あゆみ先生
参加学生数	44名

**【授業の流れ】**

- ・ 少子高齢化など社会背景の説明
- ・ 日清医療食品 モバイルプラスの説明
- ・ モバイルプラス調理の手順説明
- ※ 通常食、エネルギー制限食のチームに分かれて調理
- ・ 試食および撮影
- ・ 日清医療食品によるフィードバック
- ※ 当日は学生への取材対応も可能です。

**【取材に関するお問い合わせ先】**

大竹栄養専門学校[担当:小泉]  
住所:東京都八王子市台町3-28-16  
電話:042-628-3111

**【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

以上