

2026年6月15日
和洋女子大学
日清医療食品株式会社

【2026年6月】和洋女子大学と日清医療食品が

「少子高齢化が進む中での食事提供を支える管理栄養士の育成」に向け

産学連携を実施

日清医療食品株式会社(代表取締役社長:立林 勝美/以下、日清医療食品)は、和洋女子大学(学長:熊谷優子)の健康栄養学科「栄養補給法実習」において、病態に応じた食事提供や栄養管理を学ぶとともに、今後の社会構造の変化を見据えた食事提供システムについて理解を深める機会として、少子高齢化に伴う人手不足の中でも安全・安心な食事提供を支える食事サービスを体験できる特別授業を実施しました。



【背景】

少子化が進む中、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、食事提供の質を維持しながら持続可能な運営体制を構築することが求められています。また、近年は食材料費の価格変動も大きく、安全・安心な食事を安定的に提供し続けるためには、食材を有効に活用しながら、変化する環境に対応できる仕組みづくりも重要な課題となっています。現在、多くの病院・介護施設では、現地で食材の下処理・加熱等の調理を行い、すぐに提供するクックサーバ方式※1による食事提供が行われています。

一方で、人手不足が深刻化する中、安全・安心な食事提供を継続するための選択肢の一つとして、調理済みの食材を工場から仕入れ、現地で最終加熱や盛り付け等を行うセントラルキッチン方式※2 を活用した食事提供も広がっています。また当社では、持続可能な食事提供を目指した「シン・食事サービス※4」を推進し、喫食者の満足度向上と現場の負担軽減を両立する取り組みも進んでいます。

しかし、教育の現場では、従来のクックサーブ方式を学ぶ機会が中心であり、セントラルキッチン方式による食事提供を実践的に学ぶ機会は限られています。そのため、学生が仕組みや有用性を具体的に理解しにくい環境があります。また、人手不足という社会課題に対して、食事提供の現場でどのような対応が求められるのかを学ぶ機会も限られていることから、両者は今回の特別授業を実施するに至りました。

本授業では、学生が

① 社会課題である少子高齢化と、それに伴う人手不足への対応について

② セントラルキッチン方式による食事提供の仕組みと有用性について

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管理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「モバイルプラス※3」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 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が可能。

※3 モバイルプラス:

セントラルキッチン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。

※4 シン・食事サービス:

おいしさ・食べやすさ・高栄養に配慮した食事提供や、時間栄養学・DX等の活用により、喫食者の満足度向上と現場の負担軽減を目指す、日清医療食品独自の食事サービスのこと。

【授業日程 (全3回)】

日時	6月1日(月) 9:45～12:10 (44名) / 14:40～17:05 (46名) 6月3日(水) 9:45～12:10 (47名)
場所	和洋女子大学(千葉県市川市国府台2-3-1) 南館3階 調理実習室
担当教員	健康栄養学科 教授 多賀昌樹

【授業概要】

- ・少子高齢化など社会背景の説明
- ・日清医療食品の会社説明
- ・シン・食事サービスの有用性についての説明
- ・モバイルプラス調理の手順説明
- ・学生による「栄養補給法実習」
※通常食、エネルギーコントロール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

【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：榎／荻野／星野]

〒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