

活水女子大学×日清医療食品 少子高齢化の中、即戦力管理栄養士の育成に向けた産学連携

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、管理栄養士を目指す学生支援のため活水女子大学の「給食経営管理実習」にて、日清医療食品の病院・介護施設用食事サービスを7月13日の授業内で活用いただきます。



過去の実習の様子

【背景】

これからの少子高齢化社会の中、従来までの病院や介護福祉施設における全てが手作り※1の厨房調理の仕組みだけでは持続継続が困難になります。

多くの企業においてセントラルキッチン方式※2の導入を進めているが、大学内の授業においてセントラルキッチン方式を学ぶには企業との連携が必要となります。

日清医療食品では、即戦力となる管理栄養士の育成の手助けとして、産学連携を進めており、今回、活水女子大学「給食経営管理実習」の授業にて、学内実習室を病院の厨房と見立てて従

来までの手作り調理との違いを学んでいただくことが決定しました。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考え、今後も産学連携を強化していきます。

※1 手作り：現地で食材を仕込み～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を目的としている。

【授業スケジュール】

1. 日時 : 7月13日(木)

2. 実習内容：1部

時間	A-1	A-2
9:00	日清医療食品より概要説明	
9:30	着替え/手洗い	
9:45	厨房実習	着替え/手洗い
10:15	実食	厨房実習
10:45		実食
11:15	終了	

2部

時間	B-1	B-2
11:30	日清医療食品より概要説明	
12:00	着替え/手洗い	
12:15	厨房実習	着替え/手洗い
12:45	実食	厨房実習
13:15		実食
13:45	終了	

3. 場所 : 活水女子大学 (1号館給食実習室)

【実習で学生に学んでいただく内容】

手作り調理とセントラルキッチン

- 調理工程における必要人員数の差から今後の少子高齢化社会での持続継続可能な食事提供のあり方について。
- 食材料費の差。コストの面で何が変更になるのかを把握することで、限られた予算内で提供する条件の検証。
- 食事満足度の差。学生が食べた率直な感想。

【取材に関するお問い合わせ先】

日清医療食品株式会社 総務部広報課 [担当：山崎]

〒100-6420 東京都千代田区丸の内2-7-3 東京ビルディング20階 電話：03-3287-3619

以上