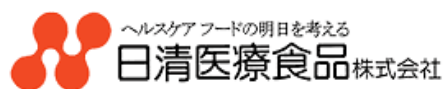


2021年3月19日

各位



問合せ先 総務部広報課 担当：神戸

連絡先 03-3287-3619

## **大阪あべの辻調理師専門学校×日清医療食品**

### **『体験型企業研究』実施について**

病院・介護福祉施設での食事提供サービス会社である日清医療食品株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：菅井正一 以下「日清医療食品」）は日本で最大級の調理学校として歴史がある大阪あべの辻調理師専門学校（住所：大阪市阿倍野区 校長 辻 芳樹）と協力して、以下の内容にて「体験型企業研究」を実施いたしましたのでご連絡いたします。

#### **【体験型企業研究の目的・意義】**

コロナ禍の中、調理課程の必須科目である「インターンシップ」の実施が困難であることから『体験型企業研究』の実施で補完するとともに、少子高齢化の社会の中、「噛む、飲み込む」をサポートする介護食のニーズの高まりもあり、今回、辻調理師専門学校と日清医療食品のコラボが実現いたしました。

この企業実習を通して、職業人として必要な知識と技能、社会人として必要なルールやマナー、組織理解について自身の具体的な課題や目標を設定し、その後の授業において、克服と達成を目指すことにより、学生の皆様が就職活動に先立ち、企業理解を深める機会とすることを目的として実施されました。

#### **【実施日時】**

第1期 2021年3月8日（月）から3月10日（水）

第2期 2021年3月16日（火）から3月18日（木）

#### **【実施内容】 ※1限は90分間**

- 1 限目：業界及び会社概要の説明 大量調理、介護食、嚥下食の工夫について
- 2 限目：高齢者の口腔を疑似体験 介護食の重要性の説明
- 3 限目：調理実習（通常食・ミキサー食の調理、実食）、ムース食の実食
- 4 限目：実習内容振り返り

**【対象学生】**

学年：調理技術マネジメント学科 第1 学年生

クラス数：1クラス約 40 名（6 日間で 6 クラス約 240 名が受講）

**【当日の風景】**



日清医療食品社員による給食業界・介護食の説明



ミキサー食についての実演・指導



(学生が作った常食)



(学生が作ったミキサー食)



(ムース食)

以上