

2021年6月24日
活水女子大学
日清医療食品株式会社

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：菅井 正一／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「モバイルプラス※1」を 7月8日の授業内で活用いただきます。

【背景】

これからの少子高齢社会の中、従来までの医療・介護における食事提供であるクックサーブ方式※2だけ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※3の導入を進めているが、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、学内実習室をサテライトキッチン※4と見立てて従来までのクックサーブ方式との違いを学んでいただくことが決定しました。

日清医療食品では、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 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・スチームコンパ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 : 7月8日(木)

2. 実習内容：

1部

9:00 日清医療食品より概要説明

9:30 学生による調理

10:10 実食およびフィードバック

2部

10:40 日清医療食品より概要説明

11:10 学生による調理

11：50 実食およびフィードバック
(第1部、第2部は同じ内容で受講する学生が異なります)

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】

従来までのクックサーブ方式とクックチル方式の

1. 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。
2. 食材料費の差。コストの面で何が変わ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。
3. 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】

活水女子大学 [担当：田川]

〒850-8515 長崎市東山手町 1-50 活水女子大学 総合企画室 田川

電話：095-820-6020

【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・山崎]

〒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