

2018年6月27日
和洋女子大学
日清医療食品株式会社

和洋女子大学×日清医療食品

管理栄養士をめざす学生の育成のために

栄養療法(治療食)実習にて実際に施設で提供している商品の提供実施

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、和洋女子大学にて管理栄養士を目指す学生に対して、これから必要となるセントラルキッチン※1からの食事提供知識習得支援のため「栄養療法(治療食)実習」(通常食と治療食:糖尿病食の違いの実習)にて今後、医療・介護施設にてニーズが高まると予想される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※2」の医療版・通常食とエネルギーコントロール食(糖尿病食)を授業にて活用いただきます。

【背景】

和洋女子大学では現場の即戦力となる管理栄養士の育成を目指すため、今後の少子高齢化、労働人口の減少から現在のクックサーブ※3では食事提供の限界が予見され、今後、セントラルキッチン方式の重要性から、実際に病院・介護施設にてセントラルキッチン方式で通常食と治療食を提供している商品(日清医療食品「モバイルプラス」)を、学内実習室をサテライトキッチン※4と見立て「栄養療法(治療食)実習」の授業に取り入れます。

また、授業においては日清医療食品から講師としてセントラルキッチン方式およびクックチル方式にて調理した「モバイルプラス」の説明を行います。

※1 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。調理コストの低減、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。

※2 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。

※3 クックサーブ:

加熱等の調理後、すぐに提供する調理法のこと。

※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・スチームコンベ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】

- 日時 : 7月9日(月) 13:00～ 16:20～
7月11日(水) 16:20～
- 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(3-1実習室)
- 担当教員: 多賀昌樹准教授

【取材に関するお問い合わせ先】

和洋女子大学

広報センター[担当：村杉]

〒272-8533 千葉県市川市国府台 2-3-1

電話：047-371-1152

メール：koho@wayo.ac.jp

【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

メール：info@nifs.co.jp

以上