

管理栄養士養成と調理師養成のコラボレーション教育プログラム

背景・目的

現代の外食にはおいしく、かつ健康的であることが求められる。そこで、管理栄養士養成教育と調理師養成教育のコラボレーションに取り組む。2013年度は互いの学生が協働するプログラムを実施した。しかし、日程等で継続的に実施していくことは難しいことがわかった。そこで、2014年度は本学の学生を中心としたプログラムとし、調理師養成の教員を講師とした講座を開催することとした。

実施内容

2014年6月～7月に計6回の講座を実施した。参加学生は4年生22名（6グループ）である。前半の第1～3回は宮城調理製菓専門学校教員を講師として、飲食店で提供するヘルシーランチメニューを計画する上での知識と技術を習得した。和・洋料理ともに、専門的な調理技術を学ぶことができた。



後半は前半の技術習得をもとに、1000円（食材費500円）のヘルシーランチメニューを計画、調理した。まず、第4回はメニュー課題（エネルギー量600kcal程度、脂質エネルギー比20～25%、塩分量3.5g以下、野菜量150g以上、販売価格1000円（食材費500円）をもとに、各グループでメニューを構想した。

また、メニュー構想に役立つように、本学OGの鈴木茜さんに、宮城カルテ食堂（仙台市内飲食店でヘルシーメニュー提供）の活動につ

いて、鈴木茜さん（TVや雑誌で活動、本学OG）から、体験をもとに、ヘルシーメニュー作成のポイントについて講話をしてもらった。

第5回は各グループで計画したメニューを試作した。1,000円で客が食べてくれるメニューとなっているかどうか検討し、メニュー改善を行った。最終回の第6回は完成したメニューを発表し、実際に飲食店（イタリアンレストラン「il mio campo」）のシェフ島津一也さん、島津有紀さん（本学OG）からコメントをもらった。下記の写真は、夏野菜のスープカレー、ピクルス、キウイのフローズンヨーグルト、645kcal、塩分2.9g、野菜220gのメニュー。



学生の評価

プログラム実施後にアンケート調査を実施した。この授業を「とても満足」52.6%、「満足」42.1%、「少し満足」5.3%であった。また、学んだことが「とてもあった」57.9%、「あった」42.1%と多くの学生の学びにつながったことが確認できた。具体的に学んだ内容としてあげられたのは、「調理技術（魚の卸し方、野菜の切り方など）」「盛り付け」「営業面からのメニューの考え方、立て方」であった。

また、プログラムのスケジュールは「適度」が57.9%と概ねよかったが、「時間が足りない」が36.8%でもあり、第5回、第6回のスケジュールの再検討が課題となった。