

管理栄養士と調理師のコラボレーション教育プログラムの開発

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、管理栄養士と調理師の各養成課程の学生が、互いの専門的知識と技術を生かして学ぶプログラムの開発を行う。具体的には、両者の学生と一緒に飲食店で提供するヘルシーメニューを作成するプログラムを実施する。そして、作成したメニューに両者の相乗的な教育効果が見えること、互いに自分の専門性の再確認と異業種との連携の必要性を理解することを検証する。

実施内容

2013年8月2日、4日、5日に、宮城調理製菓専門学校において実施した。本学からは18名（3年生10名、4年生8名）、宮城調理製菓専門学校からは、2年生15名が参加し、各2名ずつ4名でグループを編成した。

ヘルシーメニューの課題は、20歳代女性のカフェランチメニュー、価格2000円、主食・主菜・副菜が揃っている、野菜120～150g、600～700kcal、塩分4g以下とした。



1日目は課題に沿って考えてきた献立を互いに出し合い、内容を大よそ決めた。次いで、2日目にはメニューを試作・検討し、最終的な献立を決定した。3日目には提案するメニューを

作成し、発表した。料理作成は調理師課程の学生が、栄養計算は管理栄養士課程の学生が担当した。

例えば、下記のメニューは、ラザニア、チキンソテートマトソースがけ、サラダ2種、かぼちゃのスープ、桃とすいかのゼリーで、768kcal、野菜400g、塩分3.5gである。



結果及び考察

プログラム実施後にアンケート調査を実施した。この授業を通して学んだことが「とてもあった」78.8%、「あった」21.2%、自分に足りない知識や技術があると「とても思った」69.7%、「思った」30.3%と、多くの学生の学びにつながったことが確認できた。

具体的には、管理栄養士の学生は「調理についての知識や技術」「料理のレパートリー、アレンジの仕方」「盛り付け」等、調理師の学生では「栄養に関して無関心だったこと」「栄養とおいしさの両方を掲げることの難しさ」があげられた。

一方、「時間が足りなかった」が93.9%もあったことから、スケジュールの再検討が必要である。また、調理と栄養計算を両方の学生が関わられるような場を設けることも課題である。