

国際学院埼玉短期大学が手掛ける産学協働プロジェクト／ ヨシケイの栄養士による「食育士養成講座」が開かれました 座学と調理実習でメニュー立案のコツを解説

つくる人から笑顔に。をテーマに全国で“食材（ミールキット）宅配サービス”を提供するヨシケイグループの本部、ヨシケイ開発株式会社（本社：静岡県駿河区 代表：林 雅広）と、株式会社ヨシケイ大宮（本社：さいたま市 代表：井野口 雄一）は、文部科学省委託事業で、国際学院埼玉短期大学（埼玉県さいたま市 学長：大野 博之）が全体統括として手掛ける職域プロジェクト「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」に協力し、去る10月13日に同大学で開講された「食育士養成講座」において弊社の栄養士を派遣して「商品開発実習」の講義を行いました。

本プロジェクトは、健康寿命の延伸の観点から、病気の予防に関する食の専門知識と実践力を備え、地域の食及び食関連課題を解決する「認定食育士」養成のための教育プログラム。安全・安心な食の提供、健康を考えた食提案、フードロスなどの食課題の解決を目指す当社の思いと合致する本プロジェクトを応援したい、という考えのもと、今回の派遣に至りました。当日は、栄養バランスを第一に考え、かつ、トレンドを活かした食材選び、家庭で実践しやすい調理法、味付けのコツなど、40年超の歴史で培った弊社栄養士のメニュー開発のノウハウを、座学と調理実習で解説。さらに、営業担当者からは、ミールキットの商品特性や利点の講義、また野菜加工現場の動画上映も行い、18名の「食育士の卵」の皆さんが真剣なまなざしでカリキュラムに取り組みました。



■ヨシケイグループとは？

1975年創業、食材とメニューのセット（ミールキット）を宅配するフランチャイズチェーン。北海道から沖縄まで、全国に65社・292の営業所を配し、50万世帯のお客様へ毎日お届けしています。メニューはすべて専属の栄養士が開発し、栄養バランスはもちろん、食材バランスも考慮し、おいしさや作りやすさにこだわった、定番主菜、時短メニュー、冷凍弁当、ヘルシー食など、豊富なラインナップからお選びいただけます。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

ヨシケイ開発株式会社 総合戦略室

担当 : 山崎 幸子 (ヤマザキ サチコ)

Tel : 03-5117-7101

Mail to : dev-public_relations(at)yoshikei.gr.jp メールでのお問い合わせの際は、(at)を@へ置き換えて下さい。



ヨシケイは 食品ロス削減国民運動に 参加しています。