

CKの未来を創る、一歩先の実践知を。

---2026年度---

# 「次世代リーダー養成講座」開講

医療・福祉施設に安全かつ高品質な給食を安定的に供給する社会的使命を担うセントラルキッチン（CK）の経営・運営を担う次世代リーダーの育成を目的に、「次世代リーダー養成講座」を開講いたします。

本講座では、CK及び医療・福祉給食の現場で必要とされる知識・技術の他、組織を導くマネジメント力や経営的視点、そして地域社会や高齢者福祉といった広い視野を持つリーダーの育成を目指し、実践的な学びを重視したカリキュラム構成としました。

また、各回の勉強会は実際のセントラルキッチン施設等で開催。

現場見学やグループワーク、ケーススタディ等を通じて、参加者同士が学び合い、高め合える構成を企画しています。

単なる知識のインプットにとどまらず、CKの未来を担う仲間とのネットワーク構築、自施設への気づきや改善提案につながる場としてもご活用ください。

参加対象者

法人会員が経営するセントラルキッチンの現場実務を担う20代～40代の次世代リーダー候補者（職種不問）

定員

20名

受講料

176,000円/名（消費税込）

懇親会等の参加費用は含まれておりません。

## <第一回>

- テーマ：経営戦略
- 会場：セントラルキッチン かすがい、FLAT86
- 日時：2026年5月19日（火）・20日（水）

## <第二回>

- テーマ：衛生管理と献立分析&作業改善
- 会場：兵庫県医療事業協同組合  
はあもにいセントラルキッチン
- 日時：2026年8月27日（木）・28日（金）

## <第三回>

- テーマ：コスト管理と人材管理&育成
- 会場：駿甲会セントラルキッチン
- 日時：2026年11月24日（火）・25日（水）

## <第四回>

- テーマ：BCP対策とまとめ
- 会場：みやぎセントラルキッチン
- 日時：2027年1月27日（水）・28日（木）

お申込み・お問い合わせ

受講をご希望の方は、WEBフォーム（Googleform）よりお申込みください。

<https://forms.gle/VsvfsnQY6SrTYFHR7>

QRコードは  
こちら



[主催] 一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会

〒105-0003 東京都港区西新橋1丁目12番3号西新橋TMビル8階  
TEL.03-6273-3815 FAX.03-6273-3816

# 現場のプロから直接学ぶ、 実践型カリキュラム

当協会の理事・顧問が講師を担当し、CKの運営に必須な項目を伝授します。

## 成長を加速させるサイクル

【講義】理事・顧問による専門知識の伝授



【見学】先進事例の視察・賞味体験



【ワーク】ケーススタディとグループ議論



【交流】夜の懇親会で深まるネットワーク

## 特別サポート!

各回の間にはオンライン  
サポート会議を開催。  
常務理事が  
メンターとして  
伴走します。

## 01

### 第一回 経営戦略

Day1 (午後～夜) セントラルキッチンかすがい

- 12:00～12:45 | オリエンテーション
- 12:45～13:15 | 昼食 (賞味体験)
- 13:30～14:30 | 施設見学「CKの運営体制と品質管理」
- 14:45～15:45 | 講義①「CKを取り巻く環境の変化と経営について」
- 16:00～17:00 | グループワーク
- 17:00～17:30 | 質疑応答
- 18:00～20:00 | 懇親会 (講師・参加者交流) FLAT86

Day2 (午前) FLAT86

- 09:00～10:00 | 講義②「CKの経営分析と戦略構築」
- 10:15～11:45 | グループワーク&発表
- 12:00～12:30 | 宿題説明・後片付け

## 02

### 第二回 衛生管理と献立分析 & 作業改善

Day1 (午後～夜) はあもにいセントラルキッチン

- 12:00～12:45 | 宿題発表
- 12:45～13:15 | 昼食 (賞味体験) ※施設概要 & メニュー説明
- 13:30～14:30 | 講義①「献立作成及び作業改善のポイント」
- 14:45～15:45 | 施設見学
- 16:00～17:00 | グループワーク
- 17:00～17:30 | 質疑応答
- 18:30～20:30 | 懇親会 (講師・参加者交流)

Day2 (午前) はあもにいセントラルキッチン

- 09:30～10:00 | 講義②「衛生管理の基本」
- 10:15～11:45 | グループワーク & 発表
- 12:00～12:30 | 宿題説明・後片付け

## 03

### 第三回 コスト管理と人材管理 & 育成

Day1 (午後～夜) 駿甲会セントラルキッチン

- 12:00～12:45 | 宿題発表
- 12:45～13:15 | 昼食 (賞味体験) ※施設概要 & メニュー説明
- 13:30～14:30 | 講義①「人材管理と育成」
- 14:45～15:45 | 施設見学
- 16:00～17:00 | グループワーク
- 17:00～17:30 | 質疑応答
- 18:30～20:30 | 懇親会 (講師・参加者交流)

Day2 (午前) 駿甲会セントラルキッチン

- 09:30～10:00 | 講義②「コスト管理&シミュレーション」
- 10:15～11:45 | グループワーク & 発表
- 12:00～12:30 | 宿題説明・後片付け

## 04

### 第四回 BCP対策とまとめ

Day1 (午後～夜) みやぎセントラルキッチン

- 11:30 | みやぎCK (利府町) 集合
- 11:40～12:10 | 昼食 (賞味体験)
- 12:10～13:20 | 施設見学
- 13:20～14:00 | 宿題発表
- 14:10～15:10 | 講義①「医療・福祉給食におけるBCP対策」
- 15:10～16:10 | グループワーク
- 16:10～16:40 | 質疑応答  
→仙台市内で開催 (渋滞避けるため17時前にはセンターを出発)
- 18:30～20:30 | 懇親会 (講師・参加者交流)

Day2 (午前) みやぎ保健企画本部会議室

- 09:00～10:00 | 講義②「CKのこれからの戦略と展望について」
- 10:15～11:50 | グループワーク・発表・講師講評
- 12:00～12:30 | 修了証授与・修了式・後片付け

※スケジュールやカリキュラム内容は、予告なく変更になる場合があります。