



AI・最適化技術を用いた給食献立の作成 ー 経営工学における産学公連携と事業化ー

小中学校時代に誰もが経験する学校給食。いま、給食業界は食材価格の高騰や人手不足など多くの課題を抱えています。栄養士が毎日行っている献立作成をAI・最適化技術で自動化する研究について、産学公連携を通じた学生教育と今後の事業化への展望を紹介します。

10年以上前に興味本位で始めた研究が、しだいに専門家や現場の栄養士も驚く献立を出力し始め、昨年9月には東京ビッグサイトで展示会に出展するまでの経緯についてもお話しします。

対面・ZOOMによるハイブリッド開催
横浜キャンパス
30号館B101会議室



参加申込みはこちらから→
参加申込者には詳細をお伝えします



講師:片桐 英樹 (かたぎい ひでき)

神奈川大学工学部経営工学科教授、博士(工学)

- ・1995年大阪大学基礎工学部物性物理工学科卒業
 - ・2000年大阪大学大学院工学研究科応用物理学専攻修了
 - ・広島大学工学部助手、広島大学大学院准教授、統計数理研究所客員准教授、シカゴ大学ビジネススクール客員研究員を経て、2016年より現職
- 専門はオペレーションズ・リサーチ、システム最適化、データ分析

主催:神奈川大学フロンティアクラブ 共催:神奈川大学 KU ポートスクエア
問合せ:神奈川大学 総務部 校友課 045-481-5661(内2257)