



青森市内にある『認定こども園』にて

実際に働く栄養士さんのいる現場で、1年生の春休み期間中にインターンシップに参加した学生に取材をしました！

なぜ参加しようと思ったのですか？

栄養士になったら保育園や認定こども園で働きたいと思っています。

インターンシップ研修先として、いくつか保育園等がありましたが、ビビッと！ここだ！と思えるに認定こども園を選択しました。

また、夏休み期間中にインターンシップ研修に行った他の学生からの話を聞いて、より保育園や認定こども園で研修を受けたいと思ったからです。

就職活動が始まる前に、実際に現場を体験して、希望の就職先の業界研究・企業研究をするために参加しました。

コミュニケーションはどのように取りましたか？

厨房内での最終的な味付けは、厨房にいるみんなですのですが、全員がOKを出すまで調整し続けていました。人によっても好みの味付けが違います。インターンシップ研修生だということもあり、私も最初は自分の意見を言い出せませんでした。緊張していたのかもしれないです。先生方からの優しい問いかけに、だんだんと緊張もほぐれ、意見を出せるようになりました。そのほかにも、なにか決めごとがある場合は、みんなの意見をすり合わせてから決めているそうです。

どのような内容でしたか？

食材の下処理に始まり、調理や盛りつけ、衛生点検、食材の納品表をパソコンに打ち込む作業やメニュー名をホワイトボードに書いたりなど様々なことをしました。

このインターンシップ研修を通して、より一層、保育園や認定こども園で働きたいと思いました。

保育現場における栄養士の実験を経験することが出来て、とても有意義な研修となりました。ご指導くださった栄養士の先生方をはじめ、様々な方に感謝しています。

『心』に残った学びは？

例えば、卵アレルギーを持つ子の食事は卵が使えない代わりに鶏のささみを使ったり、鮭が食べられない子には鱈で代替したりと、栄養を損なわずにそれぞれの持つアレルギーに対応した食事があることを学びました。

実際に子供たちがご飯を食べているところを見学しました。アレルギーがある子は、みんなとは離れて食べていました。一見すると寂しそうにみえますが、万が一アレルギーのある食材を食べてしまわないように、しっかりと子供のことを考えて配慮していることを学びました。

