



特別養護老人ホーム『三思園』にて

実際に働く管理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さんに取材をしました！

なぜ参加しようと思ったのですか？

1年生の夏休みにインターンシップ経験した人の話を聞いて楽しそうだったのがきっかけです。

もう間もなく2年生になり、就職活動も始まるので、実際の現場を経験しておきたかったからです。

T.N.さん

2年生になると給食管理校外実習という授業で夏休み期間中（8・9月）に栄養士さんの指導のもとで実習を行いますが、それに加えて、このインターンシップに参加することで、より多くの『現場の実際』を知るために参加しました。

H.K.さん

コミュニケーションはどのようにとりましたか？

作り方などを間違えないように、わからないことはすぐに聞いたり、それ以外で何か聞きたいことがあれば質問してみたりと、質問を通してコミュニケーションをとっていきました。

栄養士さんとの会話を楽しみながら、知識の吸収もできました！

T.N.さん

お二人の職員の方に主にご指導いただきましたが、そのお二人に交じり、楽しく会話をさせていただきました。

その会話の中で、質問をしたりとか、使う材料、例えばとろみをつける調整剤の違いなどを教えてもらいました。

仕事をする上では、仲の良さも大切だと実感しました。

H.K.さん

どのような内容でしたか？

おもに厨房業務を体験しました。施設にはたくさんの入所者様がいらっしゃるので、その食事形態も様々です。常食やミキサー食、ソフト食などの入所者様それぞれに合わせた食事を提供しますが、私はその盛り付け担当でした。

ほかには月一で提供するイベント食作りにも参加し、ホットプレートで八つ橋風のおやつを作りました。

T.N.さん

厨房での盛り付け業務が主でした。入所者様が実際に食べているところを見学したり、担当の栄養士さんから、その日の業務終わりにいろいろなお話を聞くことができました。新たな『気づき』をたくさん得ることができました。

H.K.さん

『心』に残った学びは？

普段私たちが食べているような食事の硬さでは食べられない方がいらっしゃる、使う食器も、持ちやすいように取っ手がついているものをそれぞれの入所者様に使っていただいたりなどの一人一人に違った食事形態、食器を用意する必要があると学びました。

T.N.さん

特別な日、例えば誕生日の日などは、普段控えているケーキだったり、好きなものだったりを特別に提供することがあると聞きました。ただ食事面で栄養管理をしていればよいわけではなく、どれだけ食事で喜んでもらえるかも大切にしているということを学びました。

H.K.さん

