

①  
どんな授業  
なの？



⑤  
他の調理実習  
との違いは？

②  
何をできるように  
なったらいいの？

③  
献立作成の例は？

④  
気を付けることは  
何？

①

## どんな授業なの？

---

この授業では、大量調理の際の  
計画・調理・評価などを通して、  
給食運営の基礎が身につくこと  
を目的とした授業です！対象者  
を考慮した献立作成・指導媒体  
作成・大量調理を行います！

②

## 何をできるようになったらいいの？

- ①指示された基準に合わせて献立を作成できるようになる
- ②大量調理の基本的な作業が正確に行うことが出来る
- ③衛生管理を決められた方法に従って行うことが出来る
- ④対象者の特性に合わせた指導媒体作成することが出来る
- ⑤給食運営に関わる基本的な帳票を作成することが出来る

文章を見ると一見難しそうに思えますが、先生方が丁寧に分かりやすく指導してくださるので、心配はいりません！

③

## 献立作成の例は？

---

- ① **幼児期**：子供が嫌いな野菜を2品以上使用した献立作成（きゅうり・トマトなど）
- ② **壮年期**：生活習慣病予防を意識した献立作成
- ③ **学童期**：青森県の特産品を使用した献立作成

④

## 気を付けることは何？

---

大量調理の際は、**衛生管理**と**時間配分**に気を付けています。施設での提供時間に間に合うように調理することを心掛けながら、**周囲の仲間と助け合いながら調理**しています。

また、大量調理ではたくさんの材料を切ったり、大きな釜・鍋を使用したりするので、**ケガをしないように厨房内での声かけ**を大切にしています。

⑤

## 他の調理実習との違いは？

---

- ①自分たちで考えた献立を大量調理できる
- ②とにかく材料の量が多い
- ③使用する調理器具一つ一つが大きい
- ④作りがいがある