食物栄養学科

給食管理校外実習

～保育施設での実習～

給食管理校外実習とは？

●栄養士の資格を取得するために、

２年次の夏休み期間に必ず履修しなければならない授業です。

●学校給食施設、高齢者施設、病院、保育施設

などの施設で５日間の実習があり、

希望によって実習場所が決まります。

実習施設によって実習内容は異なります。

保育施設の実習内容

冷凍食品をうまく使い、時間短縮をしたうえで
園児たちに楽しんでもらえるものを提供する。

実際に調理した昼食
※職員の量

時間	実施したこと
８：００	出勤
～１２：３０	調理作業 ・午前の間食準備 ・昼食の調理 ・提供 ・洗浄
～１３：３０	休憩
～１６：００	調理作業 ・午後の間食準備 ・提供 ・洗浄 ・清掃
～１６：５０	ノート記入
１７：００	退勤

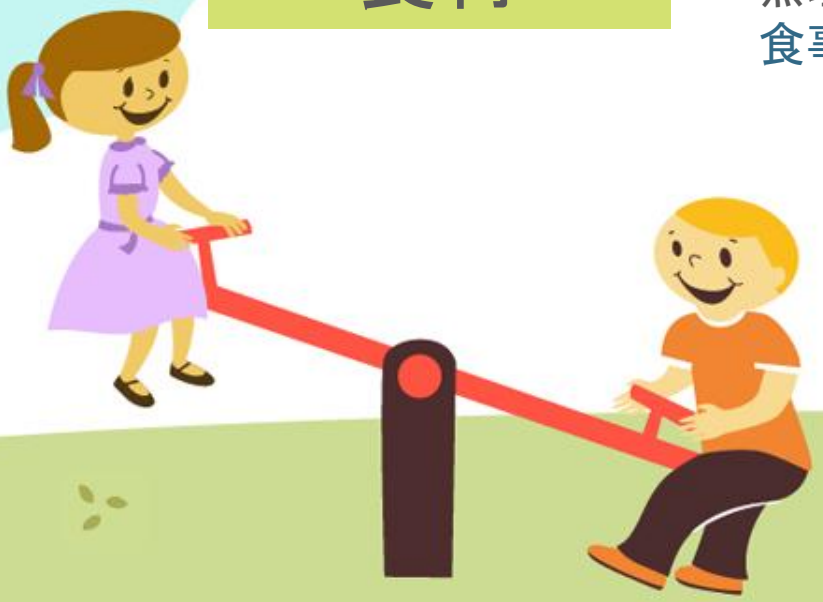
学んだこと

こんだて

献立は栄養面だけでなく、彩りや旬の食材を使うことで
旬を味わい、季節を感じさせる食事作りを心掛けていること。

食育

月齢や年齢にあわせて食材の大きさを変えることで誤嚥のリスクを防ぎ
無理なく食事をすることで「おいしい」「楽しい」と感じてもらえるよう
食事の関心を育むようにしていること



作業をする中でわからないことがあれば
確認、報告を欠かさないこと！

ホウレンソウ