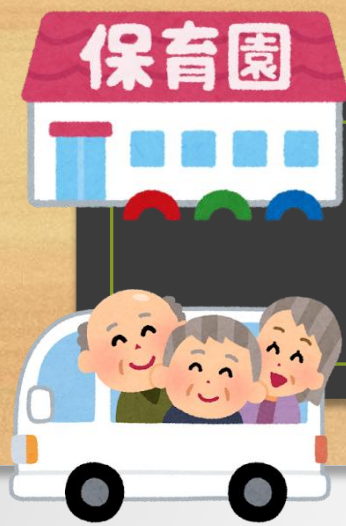
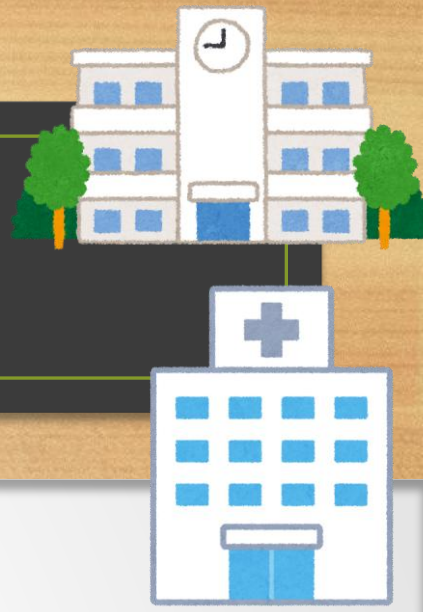


給食管理校外実習を 終えて



8月25日～8月29日までの1週間、
給食管理校外実習を行いました。



給食管理校外実習とは…？

「給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として必要なものが十分に備わるべき知識及び技術を修得させること」を目的として行います。

実習先は、

「老人施設」「学校給食」「保育園・幼稚園」「病院」があります。
自分が就職したい施設を選択すると、将来の勉強にもつながります。

実習内容

私は、学校給食センターで実習を行いました

- ・ **調理**
- ・ **汁物や主菜、副菜の味見**
- ・ **温度測定**
- ・ **汁物の塩分測定**
- ・ **検食と給食の写真撮影**
- ・ **指導者からの講義**
- ・ **隣接小学校で給食委員会の仕事の手伝い**
- ・ **食缶の洗浄作業**
- ・ **献立作成**
- ・ **給食だより作成**

など、様々な業務を体験しました！

ある日の1日の流れ

全体的に1日の実習内容を見ると、やることが少ないように思えます。ですが1つ1つの取り組む作業量が非常に多く、また、夏の蒸し暑さも加わり、学校での調理実習とは比べ物にならないくらい大変でした。材料1つにしてもkg単位で取り扱うため、「**時間と体力の勝負**」だなと感じました。



時間	実習内容
8:00	・出勤 ・白衣に着替える ・朝礼
9:00	・調理作業 ・味見 ・塩分測定
10:00	・検食 ・その日の給食の写真撮影
11:00	・献立作成(全国学校給食甲子園用)
12:00	～休憩～
13:00	・洗浄作業 ・残食調査
14:00	・洗浄作業
15:00	・実習ノート記入 ・指導者からの講義
16:00	・退勤 ・着替え

実習を終えての感想

今回、学校給食センターでの校外実習に行き、普段なかなか見る子ことのできない大量調理の現場を体験しました。日々、子どもたちが口にする給食が、どのような流れで作られ、どのような工夫や配慮によって提供されているのかを実際に自分の目で確認できたことは、ものすごく貴重な体験となりました。

今回の実習を通して、学校給食が子どもたちの健康を支えるだけでなく、食育の一環としても大きな役割を果たしていることを学びました。また、その裏には多くの人々の努力と協力があることを理解することができました。

1週間を振り返ると、実習を通じて得られた知識や経験はどれも濃く、充実したものでした。実際に体を動かし、目で確かめ、耳で学んだことは、これからの学びや将来の仕事に必ず生きると感じました。