

学 外 学 習

校外実習レポート（代表例）

はじめに

鯉淵学園では食農環境科（農業経営科学科）、食品栄養科（生活栄養科学科）の両学科とも学外諸機関等での研修を課している。食農環境科の場合は、研修先は原則として農家で、2年次の夏休み期間中に20日間以上の研修としている。食品栄養科の場合は、研修先は学校および病院等の集団給食施設で、6月に1週間以上としている。

未熟な学生ゆえ、研修受け入れ先の各位にはたいへん迷惑をおかけしているが、ほとんどの学生

にとって学外の現場は初めての体験であり、研修から得るものはきわめて大きいようである。ご指導いただいた受け入れ農家・機関のみなさまには改めて御礼申し上げたい。

以下に、学生の研修レポート（代表例）と、受け入れ研修機関等の一覧を示した。これらの資料から学生たちの学外での学習の様子をご理解いただければ幸いである。

いわき市立小名浜学校給食共同調理場における給食管理学校外実習レポート

（平成22年5月31日～6月11日）

鈴木 成美

（生活栄養科学科3年）

1. 目的

学校給食は学校給食法に基づいて行なわれるもので、この校外実習は「学校給食の性格を知り、児童生徒の心身の健全な発達を図るための給食技術を身につけ、さらに児童生徒あるいはPTAを通じて家庭における食生活改善のあり方等を習得する」ことを目的とする。

2. 実習内容

- (1) 調理場での取り組み
- (2) 小学校での取り組み
- (3) 生産農家訪問

3. 感想と考察

- (1) 調理場での取り組み

事前に献立作成と食指導の課題が出され準備をして実習に臨んだ。献立作成は、学校給食実施基準により定められている給与栄養目標量を満たす事、実習先の食事提供数8,670食（提供学校数 小学校14校・中学校5校）を考慮する事、季節の出回り食材を取り入れること、地産地消推進のため地元でとれる食

材（大根・人参・じゃがいも・キャベツ・ミニトマト・ねぎ・葉ネギ・チンゲンサイ・なめこ・たまねぎ・いちご・エリンギ・白菜・ピーマン・パプリカ・なす・小松菜・梨・メヒカリ・さんま・いか・かつお・練り製品など）を取り入れること、衛生上の問題からデザートや果物を除いて全て加熱調理をしているため、サラダやあえ物が提供できないことを考慮し取り組んだ。実習期間中に献立を確認いただき、配慮すべき点として指導を受けたのは、提供数が多いため二献立制を取っていることから、二つの献立で調理作業が重ならないようにすることであった。献立修正後、センターの給食管理システムに入力した。このシステムは、献立作成から発注、支払いまでができ、月報の作成など必要な帳票も作成できるいわき市独自の給食管理システムであった。学校で給食観察をした際の残菜量は少なかったが、センターに集めるととても多くなる。どのようにしたら残菜を少なくすることができるのか、献立作成の時点で考えるのも栄養士の重要な役割だと思った。調理場で強く印象に残っているのは、調理員さんが調理中にケガをしたことであった。スライサーに誤って指を

入れてしまい、その時の栄養士さんと調理員さんの対応は、状況の把握、機械の洗浄消毒、切っていた野菜の廃棄処分であった。いかなる事故が起きても児童生徒の給食の時間に間に合わせなければならない。そのような状況の中で午前中の忙しさが過ぎると、とても安心できる。調理場での実習は1日1日がこのように過ぎていった。

(2) 小学校での取り組み

学校では、食指導と給食観察、調理実習の見学をした。食指導については対象を小学校高学年とし、テーマを2つ考えた。実習期間中が「菌の衛生週間」であることから虫菌予防を選択した。話をするだけではあきってしまうことが予想されることから、媒体を使用するようご指導いただき、媒体の作成も行った。学校に出向き媒体を用いて指導を行ったときは、とても緊張したがクラス担任の先生の協力もあり、私の問いかけに対し児童達が応えてくれたので、きちんと聞いてくれていると感じた。学校では漁連組合の協力により調理実習で郷土料理の「ポウポウ焼き」を現代風にアレンジした「さんまのハンバーグ」を作っている様子を見ることができた。児童が学校で覚えた料理を、家に帰って保護者と一緒に作ることで、郷土料理が伝わっていくこと、また、家庭で実践できるようにすることが食育の意味であることを学んだ。



(3) 生産農家訪問

給食で使用する人参を生産している農家を訪問した。小泉栄養教諭は葉付きの人参を持ち帰り、給食時の指導で使用していた。

この訪問を通し、センターで提供される給食も食育の一環であること、学校栄養士の役割は、給食の提供に関する仕事だけではなく、学校からの授業の要請に応じることや給食の時間の訪問指導を通し配膳室や児童生徒の配膳時の様子を知ることでも仕事だということを知った。

4. 謝辞

今回、実習をご指導下さった小泉栄養教諭をはじめ、小須田さん、松本さん、並びにセンターに関わるみなさん、お世話になりました。2週間という短い期間でたくさんのことを学ぶことができました。学校栄養職員は学校と関わるのはもちろん、給食で使用している食材を生産している農家の方と深く関わっていることがわかりました。郷土料理の体験学習にも参加させていただき、子どもと関わることで、私自身元気をもらえた気がします。私は、学校栄養職員という目標に向かいこれからも努力していこうと思います。勉強不足を思い知りましたが、2週間で得たものを忘れずにしていきます。お忙しい中、丁寧にご指導していただきありがとうございます。

