

人にとっては相当きつい仕事であると思つた。配膳室では出来上つた料理を4人程が1組になつて盛り付けてゆく。お皿はメラニン樹脂製で、副食のお皿は3つに区分けがしてある。それぞれに料理を入れ、箱に並べ、高く積みあげておく。1,000食程の盛りつけを30分位でやつてしまう。その忙しさにはびつくりしたが非常に能率的であつた。ほとんどの食事を盛り付けてしまつておくわけである。こうすると混雑はしないが、暖かい食事の時に問題がある様に思つた。夕食の場合もこれと同じ作業をくり返すわけである。以上の外、私達は栄養士の勤務時間が午前中だけであるのは不思議に思つた。

鐘紡に実習に行つて、職場における集団給食ということについて大いに勉強になつた。

学生食堂実習の感想

短食1の1 数見洋子

学生食堂で実習した感想を書く様に言われましたので、もう大部前の事であるし、その上私の文才がない為、到底うまく書き表せませんが、ここに一応私の感じた通りを書いて行きます。

学生食堂は、主に寮生以外の人々の昼食の為まず第一に、市販より安く食べてもらうことをその一つの目的としています。

それ故、人件費を少しでも安くする様に、セルフサービスを前提としています。

実習したのは夏で大変暑く、実際言つて大変でした。この様なことは栄養士を志さず者の口にするべき言葉ではないでしょうが、体のすぐ側に熱い鉄板が有り、むし暑さの為汗もなど出て困つたものでした。

しかし、お客さんには快く食事をして頂きたいとできるだけ注意を払いました。

私達は皮をむいたり切つたりは少ししましたが、調味は全然タッチせず、知らぬ間に料理が出来上がつていたという感じで、注文品を渡すのが主な任務でした。

12時頃一番混雑しましたが、整備が良く整つていたので、案外スムーズに運びました。その時気付いたのですが、おはしは紙にくるんで渡すようにした方が気持が良いと思ひました。手から手へそのまま渡すのは、感じの悪い物です。

もう一つ、定食のカロリーは毎日のを、又他の料理は一度調べれば良いのだから、カロリーとタンパク質含有量を、皆にわかる様に示しておけば良いと思いました。そうすることにより、みんなの食事に対する知識も高まり、より多くの人が正しい食生活を身につける様になると言つても適言ではないでしょう。

これからも 直一層学生食堂として、皆が快よく利用できる場所にしていきたいものです。

小学校へ栄養実習に行つて

短食1の2

小学校は栄養実習に行つた最初の所であつた。数日前に学校を見に行き、遠くまで行かなければならないのだなあと少し驚かされた。小学校へ行くのは通勤時で市電もトロリーバスも満員で大へんでしたが、しかし今から思えば5日間という短い間ではあるが、通うということが今まで電車とかバスで通学したことのない私は却つてそれが楽しくもあり、いい経験になつた。1日過ぎれば不安であつた気持も一応消え、給食時には1年生の教室に行き配膳することも楽しく、又5日間1年生の教室で先生の隣に机を並べ生徒と向い合つて食べるのが何となく恥ずかしいような、それでいて結構楽しいものであつた。

給食を作るという作業も実習をしてみても、思つていたより大へんであることがよく分つた。この学校の調理師さんは全校児童数に対して少ない様に思われた。この為、仕事を計画的に能率よく行わなければ、給食時間に間に合わない様になる恐れもあり、随分大へんだと思つた。私がかきばきと仕事をするのに十分な経験も持つていなかつたのと、長時間立つて仕事をする事に慣れていないので随分疲れた。

給食内容は、私が小学校の時受けていた給食よりもはるかによくなつていたのでびっくりした程です。がしかし、食糧品が豊かになつて現在では生徒の嗜好もいろいろ変化してきているから十分考慮されているであろうし、献立作成も大へんむつかしいのではないのでしょうか。費用の点からいけば尤もな給食内容であり、十分ではないかと思つた。しかし食パンはおいしくないのと、1年生にはパンの枚数が多いように思われました。