

け持ちしている現状では、今以上の活動は 不可能に思われる。

2, 3ヶ月の赤ちゃんを抱いたお母さん方の目の前で、「離乳食の進め方」を指導した時など、最後には 声もふるえる始末であつたが、栄養士さんはじめ 保健所の方々の熱意ある指導のもとに、私達は 今までの実習以上に・臨地訓練の意義があつたと・感謝しています。

工 場 実 習

大食3 荒木紀三子

3回生になつて1ヵ月、5月11日から1週間、工場の栄養実習として 鐘紡高野工場へ行つた。いつもの7人で工場の門をくぐつた。2回生の時、小学校、錦華寮、学生食堂と実習に行つたがやはり第1日は緊張した。ここは主として毛糸を製造している所で、働く人も私達より若い女子工員がほとんどであり、又、昼食と共に朝夕の食事も行つているので、寮生の私にとってこの二つの点からとても興味深い実習となつた。

鐘紡では昼食を全職員に、朝夕食は寮に入つている女子工員に行つているので、朝9時に私達が行くと遅番の食事中であつた。9時に実習が始まる。永谷栄養士に工場実習の注意、説明を聞く。鐘紡は集団給食を始めたのは古く、戦時中もパン焼き器などを使用して続けて来た所で、給食施設も古く、現在の食堂も昔は体育館だつたそうであるが、今まで実習して来た所に比べて広く、とても作業しやすい様に思つた。実習としては今までの実習と違い、毎日午前、午後3時間程かかつて工場給食としての献立を作製した。調理実習としては時間は割と短かつたが、大変忙しく、色々な面で勉強になつた。10時頃から私達はほとんど毎日漬物を切つていた。ここでは御飯、汁物、漬物は食卓上に置いて好きなだけ食べる様になつている訳だが、農村出身者の多い女子工員の関心は割と漬物に集まり、切り方がうすいと評判が悪いそうで、私達も普通の2倍くらいの大きさに切つていた。11時少し前から、盛り付けが始まる。ここでは炊事場と配膳室が離れているので、出来上つた食事は一応食籠に入れ、車に乗せ、配膳室まで引いて行く訳けである。これは女の

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。