

Handmade 学校給食室通信

実習の様子に
ついてご紹介！

前回紹介した教育実習生の中山さんの 実習の様子についてご紹介します

献立の作成、食材の発注、衛生管理など
管理栄養士の業務はいろいろあります

検収作業

学校給食の検収作業は、納品された食材が安全で適正かを確認する重要な工程です。実際に品名・数量・鮮度・表示・温度などをチェックしてもらいました。安全・安心な給食を届けるために細かく丁寧に行いました。



調理業務体験

実際に調理現場へ入り、動線の確認や作業にかかる時間を体験してもらいました。動線や時間を把握しておくことで調理業務をイメージしながら献立作成することができます。



献立の作成

学校給食の献立は、栄養バランスだけでなく旬の食材や地域の特色を取り入れて作成されます。今回は夏の給食献立をたててもらいました。この献立は実際に給食センター配送校に提供される予定なので楽しみに！

