

見て“感じて”食べてみよう♪～給食でお世話になる人たち～

高津学校給食センターでは、職場体験の受け入れも行っています。6月21日～6月22日の2日間、四見中学校の生徒が体験に来てくれました。高津給食センターでの職場体験の内容は、3つあります。1つ目は、調理作業、2つ目は、洗浄作業、3つ目は、栄養士業務です。職場体験の目的に合わせて、内容を決めています。

調理作業

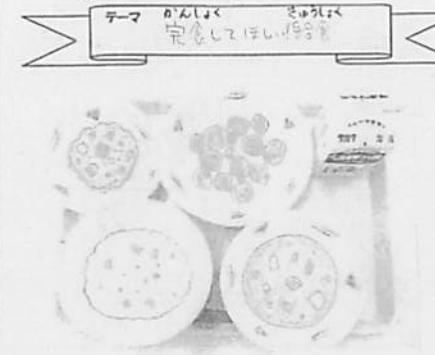
1日目は、和え物作業を行いました。野菜を機械に入れて蒸してから冷やし和えます。

両手を使って、野菜をばらまけます！



2日目は、益田産のアムスメロンの作業を行いました。
玉(玉)、丁寧に種と取ったり、アムスメロンを数えて、クラスごとの食缶に入れたりしました。

栄養士業務



栄養士業務として、南穴立作成を体験しました。2日間の体験を通して、感じた事や、思った事、伝えたい事などが込められたすばらしい南穴立が完成しました。

洗浄作業

学校から返ってきた食缶に残飯を入れています。残飯を分別して、使ったトレーや食器を洗浄機に通してました。洗った食器を1枚ずつ数え、次の日の食器の準備をしました。



○工夫したところ

皆が給食を嫌うで食べたくないと思いつつも、それを食べなさいと諦めずにいました。好き嫌いなく、元気張って食べほしいです。

- ・牛乳
- ・わらびごはん
- ・益田鶏のねぎリース
- ・納豆サラダ
- ・ぶどう汁

○献立を考え、気づいたことを書こう。

皆が好き嫌いするものを献立に入れたのは、残った給食の量にとても驚かされました。カレー・ヤメロンなどの新しいものまでもが、残っていてショックでした。中には「え、これ食べたの？」というものが多かったです。給食を少しでも好きになります。(できれば全部)食べてほしい！そして自分も元気張って残さず食べよう！と思いました。