

琴浦Myスター☆わくわく東伯、ワクワク赤碕



6月16日から18日までの3日間、東伯中学校から3名、赤碕中学校から2名の生徒が琴浦町立学校給食センターに職場体験に来ました。普段入ることができない給食センターに入り、実際に調理を行いました。衛生管理や異物混入に気をつけ、安全・安心でおいしい給食作りをすることができました。調理員や栄養士がいつもどんな思いで給食を作っているのか、一緒に働くことで様々なことを感じたようです。職場体験の様子を紹介します。

【1日目】



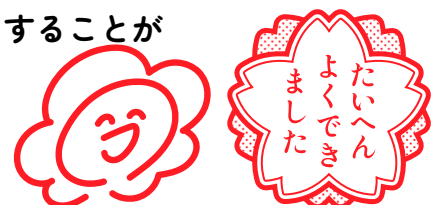
【1日目】



【1日目を終えて、生徒の感想】

緊張したけど、優しく教えてくださったおかげで、楽しく作業をすることができました。

(調理員さんが) テキパキと作っていてすごかったです。
片付けも最後までしっかりすることができました。



【2日目】



具材の量が
均等になるように



サラダの
調味料計量に
挑戦！



サラダの
出来上がり
温度をチェック



おいしくなあれ
ミネストローネを
煮込みます



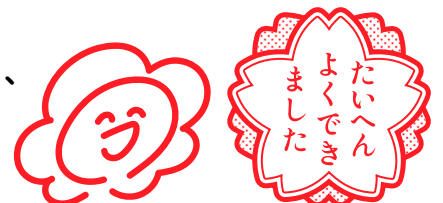
味見も大事な
仕事です！



完成！
おいしい給食が
できました

【2日目を終えて、生徒の感想】

ずっと立ちっぱなしだったので、腰が痛くなりました。
調理さんはほぼ毎日こんなに立ちながら、思いものを運んだり、
調理したりしているんだなと思うと、すごいなと思いました。
あと1日がんばります。



【3日目】



【3日目を終えて、生徒の感想】

今日で最後だと思うと悲しいです。
やっぱり給食なので量が多く重たいので、疲れました。
調理員さんは手際よく作業をされていたので、やっぱりプロだなと思いました。本当に3日間毎日楽しかったし、仕事の大変さが少し分かった気がします。



【片付け】



次の日のために
シンクや釜を
きれいに洗浄します



【献立作成】生徒が考えた献立は10月の給食に登場予定です！



栄養バランス、
旬や地産地消を
考えながらの献立作成は
難しいなあ



給食センターの調理員さんや栄養士がどんなことに気をつけ、どんな思いで給食を作っているのを知ることが、貴重な体験になったと思います。学んだこと、感じたことを、学校の友だちや先生、家族へ伝えてほしいと思います。

5名の生徒のみなさん、本当にお疲れさまでした！これからも安全・安心でおいしい給食を作りますので、楽しみにしてくださいね。

