

給食管理実習 I

給食管理で学んだ理論を基に、管理栄養士としての必要な知識や技術を実践的なものにするため実習を行っています。実習により大量調理施設衛生管理マニュアルを基に給食のマネージメントサイクル（計画・実施・評価）を身につけていくことを目的としています。

1班の4回目の実習でした。お肉を入れ忘れたり、毎回アクシデントが多々あります。実習を行う際には全体を把握し、作業がきちんと進んでいるのか、相互に確認する大切さを学んだのではないのでしょうか。今回の反省をまた次回に活かして欲しいと思います。

- ◎枝豆ごはん
- ◎夏野菜と豚肉の味噌炒め
- ◎海のサラダ
- ◎オクラの卵スープ
- ◎ほうじ茶ムース



作業風景

今回は温冷配膳車を使用しました

