



給食管理実習 I



給食管理実習では、大量調理を行うだけでなく給食運営について学び、栄養、経済、安全、衛生、すべての面でマネジメントができる能力を養うための授業です。



前期の大量調理では 20 人前後で 60 食の調理を行いました。

普段使用しない調理器具での作業に苦戦する学生達💧



今日の献立

- ・炊き込みピラフ
- ・夏野菜の煮込みハンバーグ
- ・きゅうりとしらすのサラダ
- ・中華スープ
- ・マンゴー豆乳プリン



今回の実習を通して、大量調理に携わるうえで基本的なことである衛生面を徹底すること、一人一人が作業工程を理解し、責任を持って取り組むことの重要性を学びました。