

食物科3年生 食品衛生研修

■日 時：平成30年4月19日(木) 午前9時45分～午後3時30分

■研修先：大垣市南部学校給食センター(大垣市外野)
岐阜県産業技術センター(岐阜市笠松町)

■目的：(1)大量調理に関する理解を深めるとともに、衛生管理の重要性を認識し、レストラン実習などの大量調理実習に生かす。
(2)「食品衛生」「栄養」等の専門科目の学習の一環として、栄養分析、食品の異物検査等を行う施設の見学・体験学習を通して、食の安全・衛生および栄養分析方法について理解する。

大垣市南部学校給食センター



・旬の食材と減塩を大切にしたい一汁二菜の献立作成の仕方や大量調理の衛生管理などを学び、給食を試食した。
・安全でおいしい給食を提供するために、生産者、栄養士、調理師などたくさんの人の努力と真心が結実したものであることを実感できた。

〈1000人分のコーンポタージュを作っている様子〉

岐阜県産業技術センター



食品部門において、微生物検査や電子顕微鏡による食品に混入した異物の検査、栄養成分を計測する実験を体験した。



〈生徒の感想〉

- 給食センターでは作業工程ごとにエプロンの色を変えて、衛生管理を徹底し、安全で安心な給食を一日に1万食以上作り届けていることに驚いた。食材も地元産のものをできるだけ取り入れて、減塩で手作りの味を大切にしているということを知り、食育の重要性を痛感した。今回学んだことを生かして、レストラン実習や大垣市制100周年記念給食献立の提案もがんばりたいと思った。
- 産業技術センターでは実際に微生物の観察をしたり、食品栄養成分の抽出実験を行うことができ、とても勉強になった。研修を通して、衛生管理への意識がより一層高まった。