

# 食物科3年生 食品衛生研修

■日 時：平成31年4月25日(木) 午前9時45分～午後4時00分

■研修先：大垣市南部学校給食センター(大垣市外野)  
岐阜県食品科学研究所(岐阜市柳戸)

■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



管理栄養士の方からの講義



1000人分のコーンポスター  
ジュを作っている様子を見学



給食を配膳・試食



積極的に質問する様子

- ・食育を大切にしたい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。
- ・学校給食は、生産者をはじめ栄養士、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り、子どもたちの健康や笑顔につながるやりがいのある仕事であることを実感できた。

## 岐阜県食品科学研究所



食品中の微生物検査を体験



電子顕微鏡を使った異物分析の体験



栄養成分の抽出実験を体験



岐阜大学応用生物科学部の先生による産学連携の研究講義

### 〈生徒の感想〉

- ・給食センターでは、安全・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。衛生管理を徹底するための具体的な方法や、旬を大切にしたい献立作成の工夫についても学ぶことができた。地産地消にこだわった食材や手作りの味を大切に調理する工程など、子どもたちの食育にとって学校給食が大きな役割を果たしていることを実感した。久しぶりに給食を味わうことができうれしかった。
- ・岐阜県食品科学研究所では、最新の設備で高度な実験をいろいろと体験学習することができた。私たちの安心・安全な食生活がこのような研究によって守られていることも知ることができた。岐阜大学と食品科学研究所が連携して、新しい研究がされていることも知り、食品科学の分野にも興味を沸かした。研修を通して、衛生管理への意識がより一層高まった。学んだことをレストラン実習に生かしていきたい。