

食物科 インターンシップ

【実施日】令和8年6月23日（火）～ 26日（金）4日間

【実習先】病院、ホテル、給食センター、飲食店など21施設



学校給食センターでの大型回転釜、洗浄等の大量調理



ホテル・専門料理店での調理・盛り付け作業

【インターンシップを終えて】

- 調理技術のことだけでなく、衛生管理の重要性、時間厳守の行動、チーム内での連携・コミュニケーションなど将来に役立つ大切なことがたくさん学べました。
- 病院では、「きざみ食」や「減塩食」「ペースト食」などさまざまな種類があり、喫食者の状況に合わせた料理を提供する必要があることを知りました。食べる人のことを考えてこれからも調理していきたい。
- 調理道具を大切にきれいに扱うことの重要性を改めて感じました。包丁の切れ味がよくなければ、効率や見た目に影響し、鍋が汚れていては焦げにつながり、味に影響を及ぼします。お客様においしい料理を提供するためにも、道具の手入れや作業も丁寧に行いたいと思いました。
- お客様を喜ばせる料理を届けるために、食に関わる人が丁寧に仕事をしていることを強く感じました。職場には、調理師だけでなくお客様や様々な業者の方もいて、年齢も幅広いです。すべての人にあいさつや丁寧な言葉遣いなど、尊敬の気持ちで接することが大切だと学びました。