

食物科3年生 校外研修

- ・味の素冷凍食品(株)中部工場…工場見学(安全安心な食品の衛生管理)、食品ロス対策など講話
- ・岐阜都ホテル…テーブルマナー、料理長による料理説明および職業観に関するお話し
- ・株式会社ジーケーエス・株式会社ティ・エフ・ピー…食品流通の現状、食品加工工場見学



味の素冷凍食品(株)中部工場 見学



味の素冷凍食品(株)中部工場 講話

加熱の前後でエプロンを変え、どこまでが加熱前かわかる仕組みになっていた。また30分に1回、手袋と髪の毛をチェックする時間があり、異物混入防止、衛生管理が徹底されていた。環境への取り組みもされていて、消費者は安心できると感じた。



岐阜都ホテル テーブルマナー



岐阜都ホテル 料理長講話

魚料理を食べる時のナイフの使い方、「切るよりもほぐす感じで使うのが良い」と教えていただき、ナイフは切るだけだと思っていたのでとても勉強になりました。今回の学びを深め、おもてなし実習でお客様に気持ちの良いサービスを提供できるようにさらに勉強をしたいと思います。



株式会社ジーケーエス 講習



株式会社ティ・エフ・ピー 工場見学

ジーケーエスでは、入荷・出荷、マイナス20度の倉庫など各段階で点検記録をつけるようになっていて、管理がしっかりされていると思いました。

ティエフピーの工場は入ったすぐの部屋で衛生的な身なりと手洗い、靴底の消毒などをして“食の安全安心”を徹底していると思った。また、魚の骨まで柔らかくできる機械があり、加工食品を考案する参考になりました。