

食物科1・2年生

自衛隊給養員特別授業

【実施日】令和4年9月6日（火）

- 【目的】・自衛隊（陸上、海上）における安全・安心な食の提供、食材の管理、食品廃棄（フードロス）について学び、考える力を養う。
- ・災害救助現場、海上などの限られた場所や条件下での調理計画や調理の方法を学ぶ。
 - ・食の自助、共助について考える。

岐阜地方協力本部 大垣地域事務所 所長 1等陸尉 村田 洋介 氏

自衛隊の仕事は、陸上・海上・航空に分かれている。その中にはそれぞれにいろいろな職種がある。共通の職種として給養員があり、仕事の内容としては、隊員の食事を一日3食、大量調理をすることである。

- ・各地区にいる管理栄養士が栄養摂取の基準量に基づき標準的な献立作成。
- ・フードロスを減らす為に、調理技術の向上や計画的に嗜好調査を実施して隊員のニーズを把握し残飯を減らすこと、適切な食数の管理をしている。
- ・金曜日はカレー、入港ぜんざい、レセプションや会食、洋食のフルコース、毎月29日は食育の日とし、郷土料理などを提供している。
- ・新メニュー考案は予算内であればできる。基本、一汁三菜で和洋中の献立である。
- ・船内での食材の管理は、大根は立てて保存、キャベツは芯を取り除き石灰をぬり長期保存するなど工夫している。
- ・船内での残飯や野菜の皮などの処理は、入港までは船内で保管になるため、汁気をなくし分別して、涼しい場所で保管する。
- ・災害救助現場では、水トレーラにて給水・入浴・医療・炊き出し等を行い、野外炊事車一台で200人のご飯を炊くことができる。災害時に備え、炊き出し訓練を行い技術を高めている。



生徒の感想

- ・職業の選択肢を広げることができた。食事は働く人を支えるために大切で食事を提供する人は責任が伴い大変な仕事だけれど、食べた方から直接評価を聞けたり、美味しかったと言われると、とてもやりがいがあると感じることができるなど、食の大切さを再認識できた。
- ・約半年ほどの航海のため海外での食料調達は、鮮度が良くないので、調理するのに苦労することや、持ち込んでよい食材と、だめな食材があり物が限られていること、麺類は粉ではなく、乾麺や冷凍であることに驚いた。
- ・全国各地に合わせた旬のものや郷土料理を月一回取り入れ調理できるのが楽しそうで興味をもった。もっと他の仕事についても知りたいと思った。
- ・最近ドラマで自衛隊やパイロットものを見ているので、より親近感があった。大量調理は500kgの牛肉を大鍋で炒めたり、一人が約30人分の食事を作るなど、体力が必要だと思った。楽な仕事ではないが楽しんでいる姿はとても素敵だった。
- ・災害時には、全国から駆け付け、人命救助や水の確保・炊き出しをして食事を提供し、支援する姿をテレビなどで見たことがあるが、食事面から人を支える職業を知れてよかった。