

# 食物科 3年生 校外研修へ行ってきました

- ・味の素冷凍食品（株）中部工場見学 安全で安心な食品のための食品衛生（HACCP）について
- ・岐阜都ホテル テーブルマナー・サービスとホテルの料理長によるおもてなし料理の構成について
- ・岐阜グランドホテル 三國清三シェフ講演会



安全・安心な食を作り、届けるために工場で行われている衛生管理を詳しく知ることができた。目視やX線などで様々な角度から厳しく管理されていた。また、環境への配慮や健康への取り組みも行われており、授業で学んでいる内容と繋がり、とても興味深かった。学校の調理実習でも見習えるところがたくさんあった。



テーブルマナーは「他のお客様を不愉快にさせない」ということが大切だと実感した。「1万時間、何かに熱中すればプロになれる」シェフのおっしゃった言葉を大切にこれから頑張りたい。

一度就職したら少なくとも10年間は続け、基礎を固めることが大切だということや、努力と謙虚さが人の信頼を得られることを学んだ。私も前向きに物事を捉え、考え、どんなことでも続けられる力を付けたい。将来の日本の食料についても自分たちが動かないと解決しない。自分で何ができるかを考えて活動をしていきたい。