

# 食物科 インターンシップ

【実施日】3年生令和6年6月25日（火）～28日（金）4日間

実習先・・・ホテル、学校給食センター、病院、専門料理店など15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た生徒の感想】

- 普段の授業では使わない食材や調理器具に触れることができ、貴重な体験ができました。担当する作業などについて優しく丁寧に教えていただき、楽しく実習ができ感謝しています。
- お客様を待たせないように全員が順番を考え素早く動き、「お客様に笑顔で帰っていただく」という気持ちをもって働いているのが素晴らしいと思いました。
- この4日間で人に食事を届ける責任と楽しさを学びました。衛生管理を徹底し、調理する姿はとてよかったです。また、食を安全に届けるための現場での工夫もたくさん学ぶことができました。
- 仕事をしていく上で、共通の意識を持って働くこと、自分の作業に責任を持つことも大切だと思いました。また、コミュニケーションをとることは、ミスを防いだり、作業を円滑に進めるだけでなく職場の雰囲気も良くし、働きやすい職場になる、ということも知り、改めて大切だと思いました。