

# 食物科 インターンシップ

【実施日】3年生令和7年6月24日（火）～27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】

- 小中学校のころ一番楽しみにしていた学校給食は多くの人に関わっていることを知りました。進路を考えるうえで自分のやりがいだけでなく、沢山の人の支えとなることも考えていきたいと思いました。
- 改めて食は人の命に関わるものだとよくわかりました。同時に働くことの責任ややりがいを感じられました。更に管理栄養士になりたいという気持ちが強くなりました。
- これまで学校で学んだことを生かせる場面があって、嬉しかったです。今まで学校で学んできたことが無駄ではなかったと実感しました。また、プロの仕事を経験したり、他者と連携を取ることも仕事であることなど多くのことが学べた貴重な体験になりました。
- 「安全安心でおいしい食事」を届けるために、食に関わる人が丁寧に真剣に仕事をしていることを強く感じました。職場には幅広い年齢層の人がいて、お客様や様々な業者の方もいました。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の大切さを学びました。