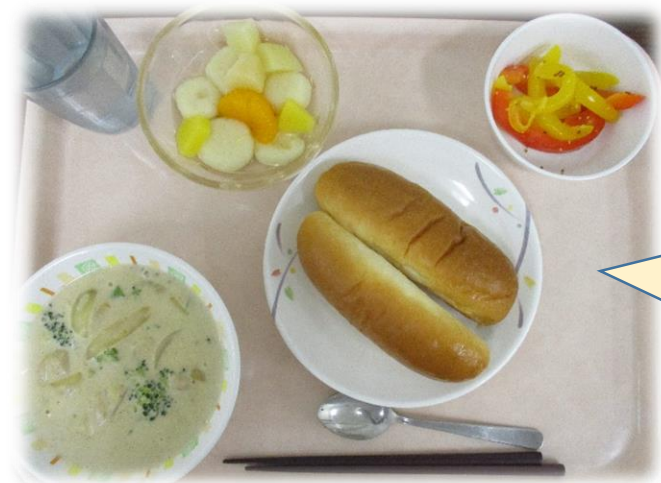


3年生の実習紹介

～給食運営実習Ⅰ～

栄養士免許取得のための必修科目である「給食運営実習Ⅰ」では、給食運営能力を習得することを目的として、大量調理を行う実習を実施しています。献立作成から発注業務、調理作業、衛生管理まで学生が主体となって食事の提供を行う実習です。



【11/12献立】
 コッペパン
 クリームシチュー
 パプリカのマリネ
 白玉フルーツポンチ

学生のレポートより

- 「白玉フルーツポンチ」の白玉に入れる豆腐の水切りが足りず、柔らかくなってしまい、予定した分量を使いきれなかったことで喫食者の栄養摂取量が少なくなってしまうことが大きな反省点となっている。
- 調理員にしっかりと指示を出して、調理を時間通り進められた点は非常に自信になったし、良かった点だと思う。



[学科概要ページ](#)
[バックナンバー](#)