

【授業紹介】給食経営管理実習での大量調理（試運転）

給食経営管理実習では、管理栄養士としての給食マネジメントに必要な業務内容を把握し、その知識と技術を習得・実践できるようになることを目標としています。

今年度は6月中旬～7月上旬に計4回、学内の教職員・学生へ約100食の給食を提供します。献立作成や機械・器具を用いた大量調理など、すべてを学生が中心となって行います。先週、無事に大量調理の試運転が終了し、あとは本番を迎えるのみです。

試運転を終え、4グループそれぞれからコメントをいただいたので紹介します。

私たちは、郷土料理をテーマとしたオリジナル献立を提供します。メインとなるのは、鹿児島県の郷土料理である「鶏飯」です。他にも、長崎の「浦上そばろ」、デザートに鹿児島銘菓「かるかん」があり、メンバーの郷土料理を盛り込んだ献立にしています。

今回は約100食のオリジナル献立の給食を作ります。より美味しいものをお届けするために、試行錯誤を繰り返して、調理方法を改善してきました。また、試運転では初めてのことで戸惑いながらも大量調理ならではの技術や知識を学びました。さらに、大量調理を通して協力しあうことの大切さや声をかけ合うことの重要性を改めて知るいい機会になりました。その経験を活かして、班のメンバー全員で美味しい給食を提供できるように頑張ります！



先日行われた試運転では、初めての大量調理で分からないことが多く、チームワーク力が足りていない部分があり、予定の提供時間より1時間遅れての提供となってしまいました。

しかし、実際に大量調理を経験することで、自分がどういう立ち回りをすれば良いか、大量調理ならではの器具である、スチームコンベクションオーブンや回転釜などの使い方、大量調理の方法について理解を深めることができました。また、大量調理には予期せぬトラブルが起こることがあり、周りを見て動くこと、臨機応変な対応が求められることを実感しました。

7月7日のオリジナル献立では、皆様に満足して頂ける食事を時間内に提供できるよう、グループ内で協力をしながら、試運転での反省点、経験を基に頑張りたいと思います。



6月30日の本番に向けて先日、試運転を行いました。試運転では、調理室の基礎や衛生管理、回転釜、スチームコンベクションオープンの利用方法を学びました。

オリジナル献立は試作を行い、班で話し合いを重ね、改善しました。七夕の行事食のため、ちらし寿司を献立に取り入れることにし、タンパク質の栄養価を維持できるよう、ささみのしそチーズ焼きを主菜として取り入れました。デザートは七夕ゼリーは、天の川をイメージして青色の色をつけたり、青色と透明の2層にしたりといった工夫をしました。

今回のオリジナル料理本番では『試運転時の反省を活かして一人一人が調理行程を理解して、時間内に提供出来るようにする』を目標に調理したいと思います。みなさんに七夕を感じてもらえるような食事を提供できるように頑張ります！



七夕の行事食を試作



下処理の様子



ゼリー調理の様子



試運転の時には、初めての大量調理ということもあり具体的に誰がどう動いてよいか分かっておらず、一人一人が自分のことに精一杯で、効率的に動いたり周りを見て行動したりすることが難しかったです。特にスチームコンベクションオープンや回転釜など、大量調理ならではの機器類に初めて触れ、うまく使いこなすことが難しく、温度や時間の設定ができておらず戸惑うことがありました。これらの反省から、まず動きを事前に確認すること、そして分からないことがあったら確認を行いグループ内で共有することを改善し、スムーズに動けるようにしたいです。また、6月16日の本番では効率よく動けるようにグループ内でのコミュニケーションを大切にしながら協力して、皆様においしい食事を時間内に提供できるように頑張ります。



中華料理を試作



shokken2021



shokken2021