

## H19 年度短期大学部栄養学科給食管理学外実習報告

### 短期大学部・栄養学科

実習先 : NEC ライパックス三田本社

実習期間 : 平成 19 年 3 月 5 日 (月) ~ 3 月 16 日 (金)

#### 実習内容

8:30 : 出勤

8:50 : 実習開始 (器の準備、小鉢・サラダなどの盛り付け、開店準備)

11:30 : 販売 (ご飯や味噌汁、おかずなどの盛り付け)

13:00 : 掃除・片付け・翌日準備 (売れ残った商品の廃棄、洗浄、洗浄済みの食器の片付け、拭きあげ、床掃除、翌日用の器準備)

14:00 : 昼食、休憩

15:00 : 課題 (実習メモ記入、献立、栄養メモ作成)

17:00 : 帰宅

実習効果 : 2 週間実際に働く従業員の方と同じ仕事をさせてもらうことで事業所の給食施設やそこで働く栄養士の実態を理解することが出来た。6 種類ある値段のメニューを各 10 パターン考え、献立、レシピを作成することで原価率を踏まえた献立のたてかた、様々なメニュー、献立の組み合わせを学ぶことが出来た。栄養メモでは各自食育を目的に自由なテーマで実習メモを完成させた。それにより、栄養に対する知識のない人に対していかにわかりやすく伝えればよいか考えることができ、伝えることの難しさがわかった。

以上のことから現場で働く栄養士の仕事内容の一部を垣間見ることが出来た。しかし、栄養士が現場に立って、パートの方と一緒に働いていることもあってか 2 週間の実習でもっともかかわっていたのはパートの方々であった。課題の時間に献立や栄養メモの作成について学ぶことはできたが、実際に栄養士の方がデスクワークを行っている姿を見ることが出来なかったのは残念である。

感想 : 実習前は体力的にも精神的にも不安をかかえていたが、実習を終えてみると 2 週間楽しく学ぶことができ、参加してよかったと思えた。

確かに最初の 1 週間は慣れない場所で毎日働くことによる疲労で帰宅してもなかなか課題に手をつけることができなかった。5 人班で食堂が 5 つあったため、一人ひとり違う食堂にて 2 日交代で実習を行っていた。2 日ごとに実習場所が変わるため中だるみすることなく、ほどよい緊張感を保ったまま実習を行うことができたが、逆に 2 日で場所も人も変わってしまうので、特に最初の 1 週間はいつまでも慣れることができずにいた。そんな中でも実習内容はどこの食堂も大きな変化はなく、従業員の方も皆さん親切に指導してくれるので、日を追うごとに手馴れてきた。特に盛り付けは実習の大半を費やした作業なので、最後は従業員の方に褒めてもらえるまでになった。

1 週目が終わったときに担当の管理栄養士の方からもっと積極的に、と言われた。慣れない現場のなかでどこまで自発的に仕事を行っていいかわからず、どのように積極的になればいいかわからなかった。それでも何か仕事が片付いて少しでも手がある

たときは自分から従業員の方に声をかけて仕事をもらうようにしていた。また、最終日近くには時間を見て自発的に仕事を行えるようになっていた。

私は栄養士の仕事はデスクワークが中心であり、現場に立つといっても調理を行っているものだと思っていた。しかし NEC 三田本社はとても大きな会社なので調理と盛り付けは別の人が行っており、私たち実習生が包丁を握ったりコンロの前に立ったりすることはなかった。栄養士の方も厨房ではなく販売でほかのパートの方とまったく同じ業務を行っていた。準備・販売・片付けを現場でこなした上で献立作成、発注、売り上げ管理、ポスター製作などのデスクワークを行うのは大変なことであると思った。

事業所給食は病院や学校と違い毎日の食数が決まっていないので、天気や曜日で販売数を予想するのは大変なことである。しかもメニューも1日に何十種類も提供しなければならない。お客さんを呼ぶためには様々な努力を行っていた。計画上、原価率は40%だが、時々原価率を大きくオーバーしたメニューを提供することでお客さんにお得感を感じてもらおう工夫を行っていた。また、5つの食堂間が客数を競争することで相乗効果が起こり、より良いサービスをできるように努力していた。5つの食堂は価格も客層も広さもことなるので、その食堂の客層に似合ったメニュー提供も大切であった。パートの方からも早くてきれいな盛り付けの仕方などの仕事をする上でのコツを直接教わった。どれも当たり前のことではあるが、その当たり前のことを考えながら献立や人事を考えるのはとても難しいことである。

この2週間で学んだことは栄養士としてだけでなく、これから社会に出て働く上で大切なことばかりであると思った。



写真 検収作業