

FACE

生活未来科食物栄養コース2回生
給食管理実習の活動風景

丹治 裕香さん

奈良県立西の京高等学校卒業

山中 綾女さん

奈良県立奈良朱雀高等学校卒業

谷迫 桃香さん

関西福祉科学大学高等学校卒業

VOICE

食べるのが好き！だから調理のできる栄養士になりたい。
忙しくて眠くて大変だけど今が最高に楽しい。

給食管理実習が始まりました。初めて取り組んでみて、どうでしたか？

山中「本番に向けて、4週間前から何度か試作を重ねてきました。グループで素材はどれが合うか食べ比べたり、味や見た目を改善したり。あと、100食以上にもなる大量調理なので、作り方に無理がないかなども考えました。初めに計画していた内容からはかなり変わりましたね。ただ、準備をして取り組んでも、本番では調理器具の場所や使い勝手が分からなくて、提供時間も遅れてしまい…ただひたすら慌ただしかったです。（笑）」



大学生活はどうですか？

山中「授業やレポートで忙しい中でも、アルバイトや自分の趣味などプライベートの時間も大事にしたいと思っています。眠かったりつらいこともあったりしますが、毎日充実していると感じています！」

丹治「佐保で出会った友達も、昔からの友達のような感じで、とても楽しいです！」

大学で調理に関わってきて、家でも料理をすることはありますか？

山中「元々食べることや作ることが好きで栄養士になりたいと思っていたので、大学に入る前から作っていました。最近では学校で作ったものを家でも作ったり、創作料理なんかも作ったりしていますね。」

丹治「私はしてないです。（笑）」

谷迫「お母さんが疲れているときなど、家族に作ってあげることがあります。お父さんがめっちゃ喜んでくれます。（笑）」



最後に高校生の方へメッセージをお願いします！

山中「自分のやりたいことをすることは楽しいです。困ったことがあっても、『何とかなる！』と前向きに考えてみてください！」

左:前日には調理器具の準備と確認、調味料や食材の準備をします。食材は表面温度を図り記録します。

『プチアセビ』のバックナンバー
をご覧ください。





1 前日には最終の調理方法や担当などの確認や調整をします。2 食材を丁寧に洗浄します。3 食材は大きさを揃えてカットします。4 料理の仕上げは必ず中心温度を計って確認します。5 クレオパトラさんのうどん定食完成です。

ナラサホ公式SNSアカウント

LINE@

- ・オープンキャンパスなどイベントのご案内
- ・入試情報
- ・本学の活動報告など、主に受験生や高校生向けの情報を配信しています。

奈良佐保短期大学と友だちになってうれしい情報をゲットしよう♪

LINE@

友だち募集中!

×

@narahoho





Instagram

- ・自然豊かな大学の風景
- ・オープンキャンパスなどのイベントの様子
- ・キャンパスの日常などの情報を発信し、ナラサホの魅力をお伝えしています。

Follow me!



×



@narahoho

ナラサホ公式 Instagram

