

🍏 目指せ!

管理栄養士

Dreams
come
true!

充実した日々を送る先輩たち。
着実に、夢へ近付いています。

国家試験の高い合格率を支えているのは、
充実の学び、先生たちのサポート、
同じ夢を目指す仲間が存在。
世の中に求められる管理栄養士へ、
先輩たちは日々近付いています。

地元福井の食文化や
食の魅力が伝えられる
管理栄養士になりたくて
入学しました。

健康栄養学科1年
辻川 隼都 | 丸岡高校出身 |

元・病院の調理師。
管理栄養士に憧れて、
社会人入学しました。

健康栄養学科2年
表 可奈子 | 社会人入学 |

作る人・食べる人の両方と、
コミュニケーションができる
管理栄養士になりたいです。

健康栄養学科1年
山内 郁香 | 勝山高校出身 |

市民に寄り添い
食で健康を支える
管理栄養士に憧れて、
行政栄養士を目指します。
(行政栄養士内定)

健康栄養学科4年
野尻 果奈子 | 金津高校出身 |

食べ物だけでなく、
体のしくみや病気につながる
栄養の勉強も
興味深くなってきました。

健康栄養学科2年
宮崎 麻由 | 仁愛女子高校出身 |

いろいろな人の食行動や
食生活の変容・維持を
サポートできる
管理栄養士になりたいです。

健康栄養学科3年
内川 侑香 | 北陸学院高校出身 |



給食経営管理論実習

総合的な応用力が問われる大量調理の実践で、
管理栄養士に必要な管理能力や判断力を養います。

1人分×人数分ではない。
だから難しい。

▶ 今回の講義 「入念な準備の重要性」

未経験者にとって給食づくりは非常に困難です。班のメンバー全員が高い意識を持ち、シュミレーションを繰り返すしかありません。例えば今回、春雨サラダ用のドレッシングを作成する際に計量した調味料を全て混ぜ合わせてしまったため味が濃くなり、作り直しました。味付けなどは、1人分の調味料×人数分にならない大量調理特有の調理特性を把握する必要があります。入念な準備を行い、一つでも不安を解消して実習に臨んでください。想定した分だけ、結果に繋がるのも確かです。



出来上がった給食を、仁愛大学の学生や先生方が食券を購入して味わいます。



「給食経営 管理論実習」 で学ぶこと

樽井雅彦 教授

実際の給食づくりを想定し、栄養士係主導のもと、調理師係・調理師衛生管理係・調理補助係に分かれて、学生数(今回は100食)の給食を提供します。栄養バランスの取れた献立を、決められた時間内で用意するために、スタッフのスキルや調理機器などの状況を総合的に判断することが栄養士係には求められます。突発的なトラブルへの対応も重要です。



適時適量給食のために、それぞれのメニューについて
仕上げるタイミングを計ります。



各自の作業分担は、
事前に栄養士係から
伝えられます。



先輩から伝えたい、この授業の魅力！



健康栄養学科2年
岡田 明日香
(羽水高校出身)



健康栄養学科2年
坂野 真輝
(若狭高校出身)



健康栄養学科2年
五十嵐 陽香
(仁愛女子高校出身)



健康栄養学科2年
木村 好
(金津高校出身)

実際にやってみないとわからない。
でも、それだけでは済まされない。

この授業では、一つの班が栄養士係をして、二つの班が調理を行います。当日の朝、朝礼時に献立説明と工程表をもとに作業を割り当てます。それでも、それぞれが綿密な連携を取らないと、予定通りに進めるのは難しいと感じました。試作も当然行いますが、実際に100食作ると想定外のことが起こる。そのため、入念な準備、現場でのわかりやすい説明をもとに全体の把握が、重要だと思います。