

目指せ! 管理栄養士

友だちと
支え合って
乗り越えた、
資格取得の
ための勉強。

助手／調理実習担当
寺島千晶
(富山東高校出身)
2014年度卒・2期生

助手／調理実習担当
水口富晶
(大野高校出身)
2013年度卒・1期生

INTERVIEW

管理栄養士 インタビュー!

今、仁愛大学の健康栄養学科で
助手を務めるお二人は、実は健康栄養学科の卒業生。
大学時代のこと、資格取得についてのこと、
勤めてからのこと、いろいろお聞きしました。

今の業務について教えてください。

水口: 実験の講義では、学生が使う試薬を事前に準備したり、実験中の見回りなどを行ったりしています。調理実習では、実習で必要となる材料の発注や下処理などをしていますね。

そもそも管理栄養士を目指したきっかけは?

水口: 最初の入り口は、料理好きだったことです。いろいろ調べるうちに、食に関わり社会で役立つ職業の一つに管理栄養士があることを知りました。

寺島: 中学生の時に、部活動の一環として管理栄養士さんが「食の指導」をしに来てくれたことがありました。その時、食でスポーツ選手をサポートできることに魅力を感じ、私も目指したいと思いました。

資格取得についての思い出は?

寺島: 教科が数多くあり、大変でした。ただ、途中から友だちと一緒に

勉強するようになり、自分がわからないことは教えてもらい、友だちがわからないことは教えてあげる、と言うように支え合って勉強していきました。

学生時代で印象に残っていることは?

水口: 「給食経営管理論実習」です。自分で考えて動かなければいけないので、緊張感がありました。今ふり返ってみると、マネジメントやスタッフへの指示など、実際の現場に非常に近いですね。

今後の目標と、後輩へのメッセージを。

寺島: 学生目線でアドバイスするなど、卒業生であるからこそできるサポートをもっとしていけたらと思います。

水口: 管理栄養士の仕事は、専門的な仕事でありながら、多様な分野につながる要素を持つ奥の深い仕事だと思います。皆さん、ぜひ頑張って夢を叶えてください。

紙上で
テラリ
講義

給食経営管理論実習

大量の調理を行う給食づくりの実践で、管理栄養士に求められる管理能力や瞬時の判断力を養います。

現場の作業管理が、
料理に表れる

●今回の課題

時間管理とトラブル対応

デザートに用意がかかるため、計画性を持って準備。他の調理と同時進行で進めます。また、実習当日の突発的な出来事として、当初、オムライスの卵を焼く方法として考えていたスチームコンベクションオープンにトラブルが発生。急遽、栄養士係の指示のもと、フライパンで焼き上げる方法へシフトしました。

「給食経営管理論
実習」で学ぶこと樽井雅彦
准教授

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・調理師衛生係・調理補助係に分かれて、120食分の給食を調理します。栄養バランスのと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械など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力も重要です。



徹底した衛生管理を行うため、専用ネット・帽子・マスクを着用。帽子の色によって各担当が把握できるようになっています。



配膳時間を計算して調理し、「適時適温給食」を目指します。



野菜などの下処理を行うための下処理室も完備。

喫食者に対しアンケートを実施。2週間後に意見をまとめ、反省会を行います。

先輩から伝えたい、この授業の魅力！

コミュニケーションの
大切さを痛感。

数人分と120人分では大違いですね。調理や衛生などを丁寧かつ慎重に行いました。皆で声をかけ合いながら作る過程で、コミュニケーションの大切さを感じました。

健康栄養学科2年 橋詰唯 (武生高校出身)

現場は何が起こるか
わからない。

実習中、盛りつけが急遽変更。現場では何が起こるか分からないことを実感しました。将来は、スタッフや患者に対して、何事もわかりやすく説明できる管理栄養士になりたいです。

健康栄養学科2年 林田友希 (高志高校出身)

空いた時間の
使い方がポイント。

料理好きなので、いろんな人に食べてもらえるのは楽しいです。実習の反省点としては、空いている時間をもっと有効に使うこと。また、包丁など調理の基本をさらに磨くことなどが上げられます。

健康栄養学科2年 山崎友維 (富山第一高校出身)