

えんの食卓

(配食サービス)

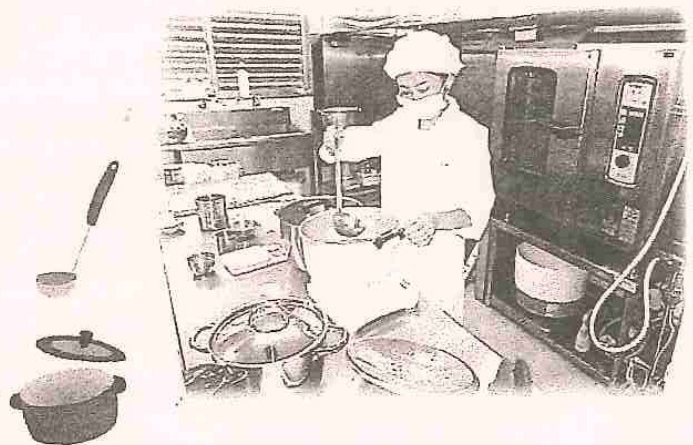
* 十文字学園女子大学の学生が今年も調理実習に来ました *

十文字学園女子大学の岡本先生に夕食の献立作成をお願いして3年になりました。高齢者向けの食べやすい献立を立てていただいています。リビングホームえんの森居住の方々の感想を参考に、調理をしています。その献立の中から昼食のお弁当のおかずに出すこともあります。そして、毎年岡本先生のゼミの学生4人が6~8月中、自分たちで献立を立て、8月の暑い中、4日間調理実習をしました。以下学生の実習感想です。

(えんの食卓/富山優子)

3ヶ月間の献立作成と調理実習をさせて頂いて、授業だけでは分からなかったことを多く学ぶことができました。特に利用者様の満足度の高い献立を立てるためには、年齢層による味付けや辛さの嗜好の差についてもっと勉強するべきだと感じました。たくさんのご意見やご指導ありがとうございました。(伊藤由香)

高齢者向け献立作成をテーマにゼミ活動を行なっています。その一貫として暮らしネット・えんの方々のご協力の元、嗜好調査、献立作成、実際の調理をさせて頂きました。現場だからこそ学ぶことがたくさんあり、作業のコツや給食を作ることの大変さややりがいを学ぶことが出来ました。(大塚三鈴)



3ヶ月間、献立作成や調理実習を体験させて頂きました。授業以外で献立を作るのは初めての事で、未熟な部分も多々あったと思いますが、夕飯をご一緒させて頂いたときに、温かい言葉や親身になってアドバイスして頂きとても勉強になりました。(阿部千華子)

3ヶ月間の夕飯献立作成と調理実習をさせて頂きました。調理実習では、調理工程などの事も考えて献立を作成すること、また、利用者様の食事に対する様々な率直な意見を頂くことが出来て、より実践的な現場で学ぶ機会を得られとても良い経験となりました。(波頭めぐみ)