

# 給食運営実習

運動栄養学科3年生の  
実習を紹介します

目的：給食を提供する能力を習得すること

内容：60食程度の大量調理を通じて、献立作成、発注業務、調理作業、衛生管理などの方法を学びます。



【献立】  
食パン  
クリームシチュー  
オムレツ  
フルーツポンチ



フードカッターを使って玉ねぎをみじん切りにしています



白玉団子をこねています。



下処理室で野菜を手際よく切っています。





白玉団子を丸めて茹でます。手際よく作業しないと時間に遅れてしまいます。



手袋とマスクをして衛生面に配慮しながらシチュー盛り付けています。



焼きあがったオムレツを均等になるように切って盛り付けます。

## スポーツ栄養への応用

給食の実習で学んだ知識や技術を活かしてスポーツ選手への栄養サポートを実施しています。

本学の硬式野球部に対して、栄養セミナーを実施した後、大量調理による食事を提供しました。

