

8. 給食室

はじめに

私達は、

- 普段食べている給食がどのような手順を踏んで自分達の元へ届けられているのか
- 給食を作るときに気を付けていること
- 給食とSDGsがどう関わっているのか

などに興味を持ち、この職場体験に挑みました。

実際に体験してみて

実際に体験してみて

- ・様々な場面で力が必要
- ・常に清潔であることを意識
- ・皿などは一気に洗う
- ・普段は3学年の分を時間内に終わらせているなど、調理員さんの大変さと凄さをたくさん知りました。

大変なことがたくさんあったけれど、疲れたあとに食べた出来立ての給食はいつもより美味しく感じました！

インタビュー

調理員の皆さんにいくつか質問をさせていただきました。

1, 作るのが大変な給食のメニューは？

⇒ 揚げ物、卵料理が大変

2, 野菜を3回も洗うのはなぜ？

⇒ 虫や汚れを落とすため

3, 冬はあったかいの？

⇒ 冷蔵庫の中よりも低い室温になる...

また、質問の途中で「家で作る料理と給食は全然違う」と仰っていました。

SDGsの取り組みについて

- ・牛乳のストローはバイオマスプラスチックという植物などの再生可能な有機資源を原料としたものを使っています。
- ・調理委員さんたちは、どんなに暑くても給食室ではエアコンを使っていません。
- ・みんなが給食を残さず美味しく食べることで、環境にもやさしく、調理員さんにも感謝を伝えることができます。

まとめ

今回の職場体験では、「給食」に対する見方が変わるきっかけになりました。

暑さや毎回のつくる量などの驚きや発見、実際に体験して給食を提供する大変さを学ぶことができ、他人の幸せを願っての仕事なのだと感じました。

今からでも「給食」に感謝し、気持ちを

完食

で表しましょう