



給食施設の臨地実習 オリエンテーション資料

1. 実習の概要

- (1)実習の位置づけ: 大学3年次等に5日間、給食施設で実施する臨地実習の候補としてご検討下さい
- (2)対象者: 大学や短大、専門学校で栄養士、管理栄養士の学部、コースに通う学生 1~2名
- (3)実習場所: 中京みぎわ園(京都市認可保育所)
みぎわ保育園(京都市認定こども園)
- (4)実習時間: 40時間(1日8時間×5日間)を基本とします
- (5)実習期間: 応相談

2. 美樹和会が提供できる実習内容

(1)実習を通じて伝えたいこと

保育所において、給食の運営・管理するために必要な専門的知識および献立作成、食材発注・検収、食数管理、調理作業、配膳、食育、保育士や保護者との連携など、基本的業務に関する技術(と心構え)を実践活動の場で体験学習する。

(2)実習日程(案)

時間	実習	ねらい
07:50-	1日のガイダンス	1日の流れとその日の給食業務について説明する
08:00-	給食室での調理経験	大量調理施設に必要な技術や、栄養士同士の調理現場での連携の様子、衛生管理の実際を学ぶ
12:15-	園児たちと給食	食事場面での子どもとのかかわりを体験する(楽しく喫食できるようにする、食が進まない子へのフォロー、子ども同士の関わり方などの観察、現場でのアレルギー対応等)。
13:00-	休憩	
14:00-	レクチャー前半 【1日目】献立作成の工夫	【1日目】乳幼児が喫食する昼食とおやつの調理にあたって、どのような配慮や思いをもって献立を作成しているか説明。みぎわ独自の献立作成システム(栄養価計算も自動で可能)を使用してみる。
	【2日目】子どもの発達と食事形態、食育	【2日目】保育士より子どもの発達についてレクチャーを受けるとともに、発達に沿って変化していく食事形態と調理上の工夫について学ぶ。幼児の食育活動で利用している菜園の使い方や子どもたちによるクッキング体験の大切さについても学ぶ(園児とともに菜園の土づくり体験も)。

	<p>【3日目】アレルギー対応</p> <p>【4日目】食材発注、検品、在庫管理</p> <p>【5日目】保護者との連携</p>	<p>【3日目】食物アレルギーをもつ園児が誤食を起こさないようにするため、どのような対策を行っているか学ぶ。</p> <p>【4日目】予算の範囲内で、適切かつ適量の食材を発注するための工夫を学ぶ(みぎわ独自の食材発注システムを使用してみる)。災害用備蓄食を含め、在庫管理をどのように行っているかも学ぶ。</p> <p>【5日目】食材チェックリストを使用して、子どもたちがはじめて喫食する食材を園と家庭とで情報共有していることとその意味を知る。また、給食のおける調理上のポイントや献立作成に関する工夫を保護者にも共有し、園のみならず家庭での食事体験が豊かなものになるように支援していることも学ぶ。 (※時間があれば、地域の子育て家庭に対し、クッキング教室を行っていることにも触れる)</p>
15:00-	園児たちのおやつ時間見学	食事場面での子どもとのかかわりを体験する
15:30-	レクチャー後半	
16:30-	<p>1日の振り返り</p> <p>※最終日は16:00-17:00</p>	<p>日中に書いた「気づき」につき、振り返りを通して深掘し、翌日の実習に活かしていく(1日で学んだこと、疑問に感じたことを未消化のままにせず、指導係と話し合っ言葉に落とし込むことが重要)</p>

(3)実施にあたって学生への配慮などが必要な事項

- ① 実習期間中の指導係を設け、実習生のフォローを行うようにする➡給食室長/チーフが担当
- ② 実習開始の前月(8月)に事前オリエンテーションとして、施設見学、スケジュール確認、留意事項など実習に関する事前レクチャーを行う。そこで学生が実習に期待していることを聞き取ったうえで実習内容を調整する。
➡学生の興味関心のある分野、テーマの実習を加えたり、その時間を延ばすなどで対応
- ③ いちにちの終わりには必ず振り返りの時間を設け(16:30~17:00)、実習生の質問や疑問などに答え、学びを言語化するサポートを行う。

以上