



# 鈴鹿大学短期大学部

## 食物栄養学専攻 通信 3号

こんにちは！暑い日が続いていますが、体調を崩さず元気に過ごされていますか。今回は給食実務論実習Ⅰという授業を紹介します。ぜひご覧ください！

### 授業紹介～給食実務論実習Ⅰ～

給食実務論実習Ⅰでは、給食の運営のあり方を学びます。定められた作業区域・時間・作業人員内で献立内容と食数（100食以上）に応じた調理作業を計画し実施する授業です。作った給食は、学生や教職員のみなさまに食べていただいています。今年度の授業の様子を紹介します。

100食以上だと、切る野菜の量も多くて大変です。



スチームコンベクションオープンという給食調理にかかせないオープンを使用します。



回転釜という給食調理用の大釜で、たくさんの食材を炒めます。



8/8のオープンキャンパスでは、この実習で使用する給食室を見学する模擬授業を予定しています。ご参加お待ちしております！！



☆オープンキャンパス日程☆ ～詳しくはHPで～

8/8(Sun) 8/9(Mon) 9/18 (Sat) 10/16 (Sat) 12/18(Sat)

