

次の段階として、ではどうすれば手間と費用をかけず少しでも理想的な調理法に近づけることが出来るかが考えられるだろう。その方法はいけないといった場合、「何故？」という理由がはつきりしていることが必要だと思うのである。

工場では、量的に多いので特にこのことを感じたのであるが、調理によつて失う栄養を少なくする為にはやはり理論を習得した上で調理方法も改善出来ると思う。

実習に行く目的の一つは理論を固執するのではなく、又実際のやり方にまかれてしまうということでもなく、絶えず両者を対比させ理想に近い集団給食の在り方を考えることだと思う。

## 病院栄養実習を終って

我々の病院実習は、後期の試験が終つた翌月曜日から、即ち三月三日から行われた。

三月と云えばさも暖かそうであるが、どうして、どうして、オーバーに手袋、マフラーと云つた厳寒の出立ちである。朝八時半までに就業の体勢が出来て居らねばならぬから、七時半には、寮を出た。慣れないバスに乗つての通勤は、タフなはずの私をして、3kg程、軽くせしめたのであるから大変だつたのだろう。

先輩より、「栄養実習で、一番得ることの多いのは病院実習だ」と云うことを拝聴していたから、興味深々、大いに楽しみに、又期待していた訳である。

まず、実習病院での給食のメカニズムを、説明して載いた。全く複雑であり大変である。しかし反面、「栄養士として働くならば、やり甲斐のある職場だろうな」とあこがれを感じざるを得なかつた。

給食課長である、栄養士の先生から、「これから巣立つ、貴女方栄養士は、たゞ資格を持つただけのそれではなく、本当に身のある栄養士で社会に出て来て欲しい。栄養士たるべく自覚と実力を持つて…。その為には一にも勉強、二にも勉強、貴女方は勉強が足りぬ」と耳の痛い御言葉であつた。

確かに勉強不足であつた。まずオ一日目の特調室で一特別調理室の略、この病院には、食事療法を必要とせぬ病人も入院している訳で、これを一般食、食事療法の必要な病人の為の食事を特別食として区別し、この特別食は特調室で、四人の栄養士が調理することになつていた。「このヒロースは糖尿病患者の食事です。サツカリンと醤油で調味して下さ

い。」と云われ、サツカリンの使用法すら知らなかつた有様、分量はおろか加えすぎたらどうなるかなど全くの無知、冷汗物である。「標準葛湯を知っていますか？」突差に分量が答えられない。一事が万事、この調子であるから、勉強不足と云われても仕様がなない。病院実習をやるからには、その下調べと準備はやるべきだつたのである。こういう調子で、私には、実習期間中の毎日が自分の勉強不足の再確認の連続であつた。常々「やらねば…」と気にはして居ながら今まで安閑としていた自分が歯痒いやら、残念やら。仲々、思う様にならないけれども「学生時代の聴は聴でない。今の内に知らないことはどんどん質問して、一つでも多く、新しい知識を、得ておきなさい」という先生の御言葉を胸に刻みつけて、「何事に於ても知らなすぎる、もつと勉強をせねば…」との意欲を得たことがなによりも増した、大きな、此度の実習の収穫であつた。この気持をいつまでも持ち続けたいのであるが……。

## 工場見学記

次の工場見学記は短食2回生1組及び2組が食品関連工場を見学した時の感想記ないし印象記的なもので、各工場に於ける製品の製法を説明するものではない。

同じ工場を見学しても人により見方、感じ方は種々様々である。見学記を読んで見ても小学生的（失礼）なのから、さすがは短食の学生だと思われるものまでいろいろある。後者に属するのが比較的少ないのは残念である。

指導の仕方が悪いのかも知れないと反省もしてみるが、そればかりとはいいい切れぬようである。

いろんな見方、感じ方のものを集めて見ようと考えたが思うにまかせなかつた。この点御了承願いたい。

なお1組の3工場は38年9月30日、2組の2工場は38年12月3日に実施したものである。

岡部記