学生食堂の実習を終えて

短食1の2

小学校給食、錦華寮の栄養実習の後での実習であった為か、小規模な家庭的な感じを受けた。

実際、前者と比べるとずいぶん設備の点における不備があると思う。

例えば、実習していて不便だつた事は、野菜等の下処理場と洗い場とが離れていた事や、 通路が狭い事があげられる。しかしその状態に応じて調理場が充分生かされている様だ。 又古い建物のせいで衛生的、清潔感というものに欠けている様に見えるが、洗面所が近く 一日の間に何度となく手を洗わされ(もつとも自主的ではあるが……)たりして、古い建 物から感じられる暗い感じや、不衛生感は補なわれている様である。

調理場が狭い長所として、大量の食物を扱つているにもかかわらず、作業が同じ所で行われる為、切つたものがすぐその場で煮え、盛り付けされる事等があげられる。

材料などもきちんと人数分になつていて、少しも無駄のない事に感心させられた。

献立については、特に栄養価、色取り、盛付けに、とても工夫がこらされていると思った。栄養価、色取りの為に数多くの料理を少量づつ作る事は、面倒な事であるにもかかわらず毎日違つた物を作られるのは、食べる側としては心から感謝しなければならない。ただ一つ文句を言えば、定食以外の献立 (カレーライス、うどん等) に、曜日別、週別によって少し変化をつければどうかと思う。毎日学食に通う学生にとつては、その様な変化が楽しみになるのではないでしようか。

私達が学食へ実習に行つて感じた事は以上の様な事ですが、おそらく他の人々もその様に感じていらつしやる事と思います。私達の食堂ですから、なるべく楽しく、明るく、美味しく食べる様にしたいものです。

