

# 職場体験レポート

作成者

今治市立西中学校

2年 氏名：脇阪 真衣佳



## 職場の紹介

## 株式会社メフオス (今治市立夢づくり調理場)

創業：平成25年

住所：今治市馬越町

従業員：28人

特色：「夢づくり調理場」という名前には、将来を担う子どもたちが夢を抱き、その夢をかなえてほしいという思いが込められています。手作り調理や地産地消を大切に、今治市の小中学校4校、約2,400人分の給食を作ります。



こんな職場です！

事業所の写真



## 職場で体験したこと



### 1 準備

毎日、児童生徒に安全でおいしい給食を提供するために、調理場では場内、機械・器具、職員の衛生管理を徹底しています。学習の数日前には便の細菌検査と検温をしました。当日は、職員さんと全て同じ準備で作業に臨みました。

### 2 調理（サラダ・あえ物）

野菜の下処理作業の中に、目視があります。洗浄や下処理した野菜に土や虫が残っていないか、皮や芯が残っていないか、切り方は適切かを実際に目で確認します。自分が見た野菜がその日の給食でみんなの口に入るのだと思うと、目視はとても責任のある仕事だと思いました。

### 3 洗浄

給食で使った食器を洗浄します。まず、コンテナから食器や食缶を運び出しました。大きな缶や重い食器を何度も運ぶには力が必要でした。次に、全てを手で洗い、その後機械で洗浄しました。目以外は衣服で覆っているのととても暑かったです。忙しい作業でしたが、職員さんと一緒に頑張りました。



## 体験学習を通して



### うれしかったこと、うまくできたこと

3日目には、サラダ用の野菜を「ゆでる」「冷やす」「あえる」の工程がスムーズに進んでいるなど実感できました。また、器具の洗浄は体中が汗だくになりましたが、日ごとにそれも楽しいと思えてきました。しんどいけれど楽しい経験でした。

### 大変だったこと、失敗したこと

約2,400人分のサラダは、学校ごとに分けて4回作りました。時間内に調理を終えるためには、先のことを考えながら確実に作業することが大切です。緊張感と集中力をもち続けるのは大変でしたが、職場の一人だと思って頑張りました。



## 感想

### 働く人の姿から学んだこと

調理場は衛生管理が何よりも大切です。手や食器を洗うときには、どんなに忙しくても全員がきまりに従って作業します。また、安全に確実に給食を届けるために、チームワークを大切に調理していました。仕事への責任と誇りを感じました。

### 全体を通して学んだこと

調理員さんがテキパキ働く姿が印象的でした。1日の給食を作るのに、打ち合わせを前日と当日の2回するからだと思います。給食は、働く人の力が集まったものだと思いました。私たちの当たり前を支えてくださる人の存在が見えてきました。

