

ハロートレーニング（公共職業訓練・求職者支援訓練）を活用して転職やキャリアアップを実現させた人の歩みにスポットを当てます。



ハロトレくん

ハロトレで キャリアアップ

第10回

職業訓練校で身につけた 基礎の重要性を日々意識

前職：書店員

白井善之さんの場合



どこで

神奈川県立東部総合職業技術校
かなテクカレッジ東部

(給食調理コース)

何を

給食をつくるための衛生、
段取り、チームワークを習得したら



現職：社会福祉法人若竹大寿会で
調理担当として勤務



今でも訓練校時代の テキストを見直す

神奈川県立東部総合職業技術校給食調理コース（以下、かなテク）で、半年かけて給食調理の知識と技術を学んだ白井善之さん。修了後の2014年10月から、社会福祉法人若竹大寿会の介護老人福祉施設若竹苑で調理担当として勤務しています。

「職業技術校の存在は知っていたのですが、入校へ背中を押されたのは友人も行くという話を聞いたことでした。当時、書店員として勤務していましたが正社員ではなかったため、自分の今後について考えたときに調理を学ぶことにしました。もともとアルバイトで飲食店の調理を経験しており、調理師の資格を取るまであと一歩というところで止まっていたことも選んだ理由です」

かなテクでは、さまざまな給食施設で活かすことができる食品衛生や調理理論などの基礎知識や、給食調理の技術など実践的な技術を習得します。アルバイトで調理を経験したことが

あった白井さんも、改めて基礎から学べたと、かなテクでの日々を振り返ります。

「カリキュラムに介護施設などの調理現場での実習もありました。修了後、その実習先だった若竹苑に就職し、もうすぐ10年になります。毎食違うメニューをつくるため、慣れてきたかと思えるようになるまで2〜3年かかりました」

今でもかなテク時代のテキストを見直し基礎の振り返りをしたり、ほかの人のやり方を見て学びながら、若竹苑で月に1回開催されるバイキングや季節や行事に合わせたメニューの調理も何回か経験し、だんだんと自信をつけていったそうです。

食事を楽しみにくる 利用者の「おいしい」のため

「施設は大勢の食事をつくる場ではありますが、たくさんつくるだけでなく、利用者の食事形態や嗜好等に合わせた食事をつくることを大切にしています。つくった料理にところみをつけたり、刻んだり、ミキサーにかけたりといったこともします。食

給食調理コースのカリキュラムの流れ

6 (9月/3月)	5 (8月/2月)	4 (7月/1月)	3 (6月/12月)	2 (5月/11月)	1 (4月/10月)			
応用			基礎					
健康と食生活 病気と食事 治療食実習 形態調理実習 離乳食実習 等 行事食 大量調理実習 接客応対実習 就職活動			調理理論 基礎調理実習 (炒める 蒸す) 調理作業計画 大量調理実習 PC 機器操作			食品衛生 食文化 公衆衛生学 栄養学 関係法規 等 食品衛生実習 洗浄・殺菌 調理操作の基礎実習		



利用者の食事形態を確認しながら盛りつける



限られた時間のなかで仕上げる



毎食110人分をつくる

職業訓練校の声

白井さんが調理担当者として活躍され、今でもかなテクで学んだことを業務に活用されていると伺い、大変うれしく思います。給食調理コースでは、おいしいのはもちろんのこと、安全な食事を決められた時間に継続して提供するための「衛生管理」「調理技術」「段取り」について実践的な訓練を行っています。チームで調理する楽しさや達成感を知り、修了生は福祉施設や病院、学校、事業所の給食施設などで活躍しています。

かなテクでは、社会サービス、工業技術、建築技術の3分野・16コースを運営し、求職者の支援を行っています。

職業訓練校情報

神奈川県立東部総合職業技術校
かなテクカレッジ東部

〒230-0034 神奈川県横浜市鶴見区寛政町28-2
TEL:045-504-2800



「毎日が時間との戦いです。限られた時間のなかでの調理では白井さんは話します。」

かなテクで病院での調理、介護施設での調理といった仕事の理解ができたからこそ、今の施設で働くことができています、と

物アレルギーなどにも間違いなく対応しなければなりません。飲食店などで調理経験がある人でも、こうしたつくり分けの多様さに驚くようです」

「正直に言うてくださるので、そういう声もしっかりと受けとめて次に活かしたいです」

「今後はさらに、衛生管理にかかわる資格取得もめざしたいと考えているそうです。」

ありますが、利用者が食事を楽しみにしてくれているので「おいしかった」と感想がもらえるように、これからも精進していきます。利用者は好みでなかった料理は『おいしくなかった』と