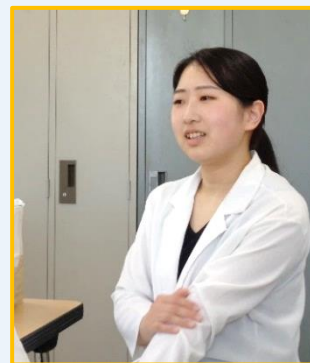


## 5月20日（土）卒業生の講演会がありました。

講演会の後、調理準備室で現在の様子を聞きました。現在彼女は豊田市内の自動車工場の給食施設（社員食堂）で働いています。毎日1,000食の給食を提供しているという非常に大規模な食堂ですが、それでもコロナ前は毎日2,000食作っていたそうで、先輩方に「仕事がだいぶ楽になった」と言われてびっくりしたとか。工場内にも約10の給食施設があり、彼女が働いているのはその中でも一番大きい食堂だそうです。「この工場の中の一番要になる給食施設で働いている。」という自信と誇りが彼女からは感じられました。（ちなみに「たまに、テレビで見たことのある人も食事に来ている」そうです。）



↑卒業生の山下さん

担当している調理は、体力だけでなく頭もフル回転。彼女が担当しているのは約10種類の料理で、それぞれ数十から数百食作るために一人で手鍋3つと釜1つを回して作っているそうです。「必ず前日に予習（自分の仕事の流れを把握）をして仕事に臨む」と話してくれました。「前日に予習しておかないと、1,000食を食事の時間に遅れることなく提供することは難しい」と。「今なら、高校時代の調理実習4人分くらい、一人で回せるよね」と、調理師として働いている高校時代の友達と会うと話題になるそうです。「高校時代からもっと時間を気にして調理をすべきだった」とも言っていました。それでも、小中高とバレー部に所属し、選手として活躍していた彼女でさえ、働き始めたころは精神的にも体力的にもかなりきつかったようで、毎日仕事を終えると倒れこむように寝ていたとか。「入社早々、新入社員の私に年配の経験のあるパートさんがいろいろと聞いてきた…。最初『なんで私に聞くの？私よりずっと経験があるのに』と思ったけれど、『それが給料をたくさんもらっている正社員が負うべき責任なのだ』と後から気づいた。パートさんは社員の指示なしに勝手に動くことはできない。』のです。」

こちらの社員食堂では、接客の仕事もあり、カウンターに立ち社員の皆さんに直接料理をお出しすることもあるそうです。そんな時「おいしかった」という社員の方の声を直接聞くことができるのも接客をしていて嬉しいことだと言っていました。（最初は、「接客…マジか」と思ったそうですが。）また給食施設とはいっても、お客様の目の前で調理をして提供する対面キッチンだそうです。「ガス台3つで親子丼を同時に作って出しています。でも、オムライスは2つまでしかままだできないけど。パートの職員さんたちはオムレツ3つを同時に作るから、私はまだまだです。」と。在学中の彼女は、すべてにおいて信頼のおける人でしたが控えめな面もありました。でも今日見た彼女の話す言葉や顔からは自信が感じられました。自分の仕事に誇りと責任をもって取り組んでいる姿が見えるようでした。

## 🔊5月30日（火）鰯の三枚おろしの実技試験がありました。🔊



↑水洗いした状態

2年生は、週に2回、日本料理の調理実習と大量調理の調理実習を行っています。30日の火曜日に鰯の三枚おろしの実技試験を行いました。水洗い（下処理）した鰯を、3枚におろして提出します。授業以外

に家庭でも十分な練習を積んできたはずですが、本番では思ったようにいかない生徒もいたようです。37名中27名が合格しました。合格できなかった生徒はもちろんのこと、合格した生徒もこれまで通り練習を続けていくことが大切です。