



アメリカ研修体験記



アメリカ研修に行くにあたって、日本では四年制大学を卒業すると、管理栄養士の国家試験の受験資格を得ることができますが、アメリカでは管理栄養士は人気の職種であるということもあり、四年制大学を卒業した後、卒業生の約50%が受けることができる9ヶ月の研修を経て、初めて国家試験の受験資格を得るということを知りました。

～アメリカ研修で実際に学んだこと～

①HACCPシステムを用いたトヨタの社員食堂

アメリカは分業制で日本のように直営や委託というものがなく、ここでは午後に行く小児科病院と同じSodexoという給食会社が食事を提供しており、レシピの考案、調理、マーケティングまで全て行っているとの事でした。HACCPシステムを取り入れ、温度計で随時チェックを行うところは、日本と共通していると感じました。またメニューは食べる人の希望に沿って自分達でカスタマイズできるタイプと既にセットされたお弁当の様なバランスのとれたメニューなどがありました。見学させていただいた厨房は、ステーションごとに分けられており、各分野に担当者がおり、例えば、メキシコ料理を作るときは担当者が洗浄、切裁、調理まで行っているとの事でした。学生の一人が食材の害虫対策について質問したところ、毎月1回食品に影響の出ないガスでチェックを行い、12年間食品には害虫問題は起こっていないとの事でした。



②治療食をカスタマイズできる小児科病院

午後に訪問した小児科病院(患者数325人)では約30名の管理栄養士が働いていました。この人数は他と比べても多く、ほとんどの管理栄養士が、NSTチームとして病棟や通院患者さんの栄養指導を行っているとの事でした。特に印象に残ったことは、病院の治療食は決められたメニューを提供するのではなく、患者さん自身が選択し、カスタマイズすることが可能である事、またその際、食材のロスを減らすために人気のあるメニューのデータ収集を行い、対策しているとの事でした。



③ガラス張りキッチンのがVIP席のレストラン

次の日はUnivesal Walk内のBUCA DI BEPPOというチェーン店のイタリアンレストランを見学しました。エリアマネージャーの方のお話では、こちらのレストランでは保健所の抜き打ち検査が2ヶ月に1回行われているため、常に衛生管理には気を使っているとの事でした。ガラス張りのキッチンの目の前がVIP席になっているほど綺麗なレストランでした。



その他にも宿泊先のホテルがディズニーランドの近くだったため、ディズニーランドの観光やユニバーサルスタジオハリウッドの観光、自由行動もあり充実した六日間になりました。