

おうしゅうし食育だより 8号

令和3年10月

奥州市健康こども部健康増進課

奥州市では、毎年管理栄養士を目指す学生の実習を受け入れています。今年も実習があるというので、わんパクションは取材に行ってきましたようです。

行ってきま〜す

奥州市食育キャラクターわんパクション



奥州市健康増進課
管理栄養士

こんにちは。私は学生実習を担当している奥州市役所健康増進課の管理栄養士の吉田です。わんパクション、取材に来てくれてありがとう。管理栄養士や栄養士の資格を取得するには、授業の一環で、栄養士が勤務している病院や給食施設などといった施設での実習が必要です。市役所もその施設の1つになっていて、様々な大学等の学生さんを受け入れています。今年盛岡大学栄養科学部と郡山女子大学食物栄養学科の学生さんが5日間実習に来ました。

県外の大学からも学生さんが実習に来るのですね。管理栄養士を目指す学生さんは、市役所でどんな実習をするのですか？



市が実施している乳幼児健診や健康診断を受けた方の相談会、食育事業の見学等、市町村の管理栄養士がどのような業務をしているか学びます。

例年実習課題を学生に提示するのですが、今年「住民向けのレシピ考案」と「幼児向けの食育指導」を考えてもらい、レシピ調理と食育指導の発表を行いました。



↑学んだことを記録中



わ〜！勉強することがたくさんあるのですね！管理栄養士を目指す学生さんが考えたレシピってどんなレシピですか？



学生さんに減塩レシピを考案してもらいました。9月のレシピは「秋なすのピリ辛和え」です。



このレシピはこちらから
＜秋なすのピリ辛和え＞
<https://www.city.oshu.iwate.jp/site/chisannchisyau/44122.html>
その他の学生さんのレシピは、
毎月21日にお知らせしますので、
もう少しお待ちくださいね。

※奥州市では毎月21日に旬の食材を使った減塩レシピをホームページや店頭などでお知らせしています。



秋なすが美味しそう！他の学生さんのレシピも楽しみです！
もう一つの課題の「幼児向けの食育指導」はどんなことをしたのですか？



夢に向かって
頑張ってる！

学生さん一人ひとりに幼児向けの食育指導を検討してきてもらいました。実際に子どもたちを前に実施したかったのですが、感染症対策のため断念し、庁舎内での発表となりました。

手作りで作成した色とりどりの指導用教材を使いながら指導し、子どもたちが好き嫌いなく食べられるように工夫された、
素晴らしい内容でした！



←発表時の様子

実習での経験が実際の場面で生かせるように職員がアドバイスをしました。

実習は学びを深めるだけでなく、就職先を選定する時の参考になる貴重な機会です。いろいろな職場で活躍してほしいですね。



総合支所
管理栄養士
も応援！



あ！前回、あおぞら園（保育所）の管理栄養士さんが子どもたちに食事のお話をしていました。子どもたちが楽しくお話を聞けるようにするってとっても大事なんだよね～。
僕も学生さんがどんな実習をしていたかわかりました！！



わんパクションのひとこと

管理栄養士になるには、市役所等の施設でたくさん実習することがわかったよ。学生さん達も管理栄養士として、いろいろな職場で活躍してほしいなあ。

次はどこに
行くのでしょうか？

次回もお楽しみに☆

