



もうすぐ卒業です！



富田 有麻さん

黒田 日和さん

長沼 郁弥さん

**Q.富田さん、今までの御自身の経験と将来の目標を教えてください。**

A.私は受託の給食会社で学校給食の調理員として3年間働いていました。前職では、毎日本校の大量調理実習のように給食を作っていて、その時の栄養士さんに憧れて資格を取ろうと決めたので、将来は学校栄養職員として働きたいと思っています。そして数年後は管理栄養士資格取得が、目標の一つです。



**Q.長沼さん、実習の授業の中で印象に残っている料理を教えてください。**

**また、実習で学んだことは自分の力になりましたか？**

A.印象に残っている料理は、クックトレーニング実習で作成した鮭寿司です。いくらが乗っていて見た目も味も良かったことを覚えています。クックトレーニング実習で世界各国の料理や、日本の伝統料理を学べたことは自分の中でとても大きかったと思っています。



**Q.黒田さん、MUSASHINOを選んだ理由を教えてください！**

A.私は幼い頃から料理を作ることが好きだったので実習がとて充実しているMUSASHINOを選びました。

また実際に約2年間実習をして、調理技術や料理の知識の幅がとて広がりました。

MUSASHINOを選んで間違いなかったです！

実習で学んだたくさんを活かし

即戦力として現場で働くことが楽しみです！



 Have a nice school life