



teacher × teacher



教務部 武内 悠治先生 × 教務部 坂口 純也先生

学校法人 後藤学園  
武蔵野栄養専門学校

※撮影時のみマスクを外しています。

## MUSASHINOについて

## Q.坂口先生、本校の特色である「大量調理実習」「校内実習」について教えてください！

A.本校の特色のある授業といえば、大量調理実習・校内実習です！毎日約400食の給食を授業として作り学生や職員の昼食として提供しています。皆さんは400食を作ると聞いてどのようなイメージを持たれるでしょうか。何十kgもの想像もできないくらいの野菜を切って運んで、調理して・・・！肉体労働でただただ単に疲れるだけのようにイメージされるかと思います。もちろん大量の食材を切るところから、調理をして提供、洗い物や清掃と1日がかりの授業になりますので体力を使う実習です。しかし座学のように座って話を聞いてという授業とは違い、クラスメイトと話し合いながら協力しあって進めていく授業ですので、職員からの目線にはなりますが、和気あいあいと楽しそうに調理していますよ！また大量の食材を切っていけばその分技術が身についてきますので、2年生になって授業が終わる頃には、最初のころとは比べ物にならないくらい成長している様子が見られて毎年驚かされています。そしてみんなで一生懸命作った給食を提供して喫食した方に「おいしかったです、ごちそうさまでした！」といわれた時にはやりがいを感じることができますし、みんなで協力して作ったご飯は格別ですよ！MUSASHINOで、一緒に給食を作ってみませんか？

## Q.武内先生、進路を考えている方々にメッセージをお願いします！

新しい環境での学校生活には不安や緊張があると思います。ですがまだたくさんの時間があるのでたくさん考えてたくさん悩んで進路を決めてくださいね！この学校で何を学びたいのか、実際に自分の目で確かめ、学校の雰囲気を見て自分に合った学校を見つけてください。MUSASHINOでは調理の技術面や座学の授業など全面的に職員でサポートします！ぜひオープンキャンパスにご来校ください！



Have a nice school life



teacher × teacher