

イギリスの学校給食と高齢者施設の食事の視察研修 ロンドン(イギリス)

2016年9月12日～2016年9月16日

看護学コース4年 吉備悠理

渡航先での活動内容

ロンドンの学校および高齢者施設の見学とインタビューを通して現地の施設食の実際を学んだ。活動の概要は以下の通りである。

- ・ ケータリング会社のオフィス見学、インタビュー
- ・ 行政の給食事業担当者へのインタビュー
- ・ 小中学校の厨房・食堂の見学
- ・ 高齢者施設のケータリングマネージャーへのインタビュー
- ・ 高齢者施設の厨房・食堂の見学



ケータリング会社の公衆衛生のオフィス。女性が多い。栄養面に加えて、予算、ethical foodなど、多くのことを考慮して献立を決める難しさを知った。イベント食などの工夫もあり、職員のこだわりと努力を感じた。

学校給食はカフェテリア形式。自分で食べるものを自分で決める習慣が幼少期から身につくそうである。ただしパンケーキやピザなどのジャンクフードが人気で、生徒のチョイスには偏りが見られた。会社のオフィスでの取り組みと現場の実際にギャップを感じた。



毎日の給食にはデザートが必ずつく。ケーキには果物が入っているから健康的なのだと言っていた。確かに日本人に比べて、ロンドンの人々は果物を多く食べる習慣があるようである。

野菜コーナー。しかし不人気。栄養バランスを考慮して献立を作っても、最終的に食べるかどうかを決めるのは児童・生徒であり、食事内容に偏りがでてしまうのが課題らしい。

ただ、野菜を使ったメニューを勧める厨房スタッフの様子も見られた。

ロンドンの給食ガイドラインはよく考えて詳細に作られているので、これが上手く現場で生かされるようにしたいという行政の方の声もあった。



分けていただいたチリ＆ライス。豆や野菜など、いろいろな食材が食べられて良さそう。美味しかった。



高齢者施設の食堂。内装にこだわっており、上品なレストランのようであった。食が進まない人や認知症の人でも必要なカロリーを摂取できること、食事の時間が楽しくなるようなメニューであることを重視している印象である。

施設によって栄養への配慮の度合いには大きな差があるらしい。

そもそも高齢者施設では食事の優先度は低くなりがちだという声も聞かれた。

目的を達成できたか

見学を通してロンドンの施設食の実際を知るとともに、様々な立場の人へのインタビューによって複数の視点から、施設食の内容や制度をとらえることができた。また、事前に日本の施設食について調査してから研修に臨んだことで、両地域の状況を比較することもできた。

一方で、食事を食べている児童生徒や施設利用者へのインタビューを行うことができなかった点に、今回の研修による学びの限界がある。あらかじめ許可をとる、その場で積極的にインタビューを願い出るなどの策がとれるとよかった。

グローバルな視点とは何か

今回の研修では、日本の施設食や、食事そのものについてのロンドンの方の評価も聞くことができた。予想と異なる点もあり、日本の食事を評価する上で今までは違った見方もできるようになったと感じている。外からどう見えているかを実際に見聞きして理解し、違った目線から自分たちを捉えることが、グローバルな視点をもつことのひとつのあり方だと思う。

将来の進路決定へどう影響したか

進路決定に直結したわけではないが、気になるものは積極的に現場に出て行って実際を見てみるといい、という学びを得た。進路の選択肢を検討するにあたり、話を聞きに行ったり現場を見に行ったりして、それぞれの分野・領域について理解しようと努める姿勢に繋がった。

目的以外に学んだ点、反省点

英語でのコミュニケーションに自信がなかったが、流暢でなくても、伝えたいことがあってそれを懸命に言葉にしようとする、熱意を込めて相手も聞いてくれるということを実感した。しかしながら、訪問先以外では必要最低限の会話しかできなかったことが反省点である。店の従業員などにも話しかけ、街の人の文化をより知ることができれば、もっと有意義な研修期間になったと思う。

後輩へのアドバイス

準備しておいて良かったと感じているのが、日本の施設食について事前に取材して作成したレポートである。持参して訪問先で渡すことで情報交換ができ、コミュニケーションのきっかけにもなった。日本の状況に詳しくなかったおかげでロンドンの状況との比較もできた。レポートを作るとまではいかなくても、日本のことを調べておくと、より能動的に研修に取り組めると思う。

研修支援制度に望むこと

サポートが手厚く、初めての海外での勉強にぴったりだと思う。制度の継続、質の維持・向上に期待したい。