

神海丸通信 第37号

実習目標 (MVPを目指そう!!)

Mission (与えられた事に対して常に使命感を持ち取り組む!)

Vision (全てにおいて先を見据え、考えながら行動をする!)

Passion (この状況下の実習を情熱的に全力で取り組む!)

～ 特集 ～ 船の台所 司厨部! + 乗組員紹介!!

毎日、実習生39名、教官3名、乗組員22名、計64名の食事を作る司厨部。司厨部をきりもりするのは司厨長の須崎さん、司厨員の中島さんと原さんです。毎日朝早くから夜遅くまで美味しい食事を作っていただいています。生徒も一日に本科生が3名～4名、専攻科生が2名食当(食事当番)として作業にあたります。

マグロ操業中は1日4食となるので、食当もですが、司厨部の方々は寝る間を惜しんで勤務されています。美味しい食事の裏には様々な人の働き(努力)があることを忘れずに感謝しながら食事を頂いています。



この広さのギャレー(厨房)で毎日約60食分を調理します!



職名: 司厨長 (コック長、チーフシチュワード)

得意料理: カレー 実は苦手な物: 納豆

趣味・特技: 釣り、アイススケート(昔していました。)

仕事とは?: 安定した食事の提供を常に思っています。

一言: 神海丸のお米は、宮城県在住の一家農家さんのご厚意により提供頂いています。米粒を残さずに感謝しながら食べましょう!

職名: 司厨員 (シチュワード)

得意料理: 和食系(魚料理など) 実は苦手な物: 焼肉 塩ラーメン グミ

趣味・特技: カラオケ、エギング、キャンプ等 色々あります。

仕事とは?: 自分の可能性を追求できる場

一言: 塩ラーメンなど海水を飲んでいるのと同じ!!



職名: 司厨員 (シチュワード)

得意料理: オムライス

趣味・特技: 釣り

仕事とは?: 生きるために必要なもの

一言: 七転び八起きの気持ちでくじけないように頑張っていきます!