



NOVEMBER  
8-15

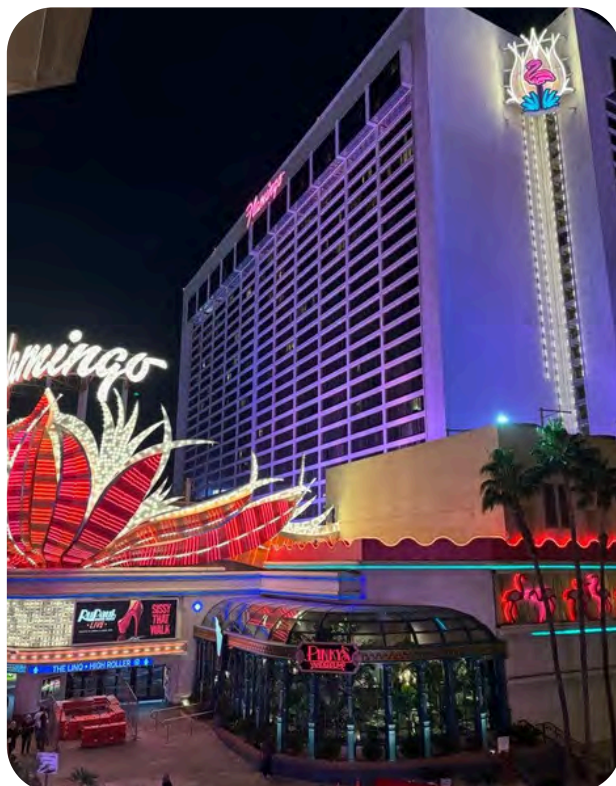
2025

アメリカ給食産業視察研修

.....

(公社) 日本給食サービス協会

(株) サンユー  
三輪・鈴木





# 1日目（成田集合→フライト→LA着）

## 成田集合→アメリカ入国



2025年11月8日（土）14:30成田空港で集合。チェックインを済ませた後、自己紹介をしました。この後、さらにあと2回自己紹介をすることになるとはこの時点で知る由もなかったのです。

期待と緊張、不安…参加者の表情は様々。いよいよ研修スタートです！



入国審査が長打の列で、入国に約1時間かかりました。

入国審査ではドジャーズの日本選手の話で盛り上がったメンバーもいたそうです。無事に全員荷物を受け取り、バスに乗り込みます！ロスの風景に心が躍ります。

動画はこちら→





# 1日目（成田集合→フライト→LA着）

## ファーマーズマーケット



ロサンゼルスファーマーズマーケットを視察。各自遅めのランチまたはデザートを楽しみました。生産者の名前がついた商品やビーガンに配慮したメニュー、メキシカンやアジア料理など多種多様な料理が並び賑わいがあります。女性陣にはアイスが人気でした。意外にもさっぱりした味わいで、嬉しい驚きでした。





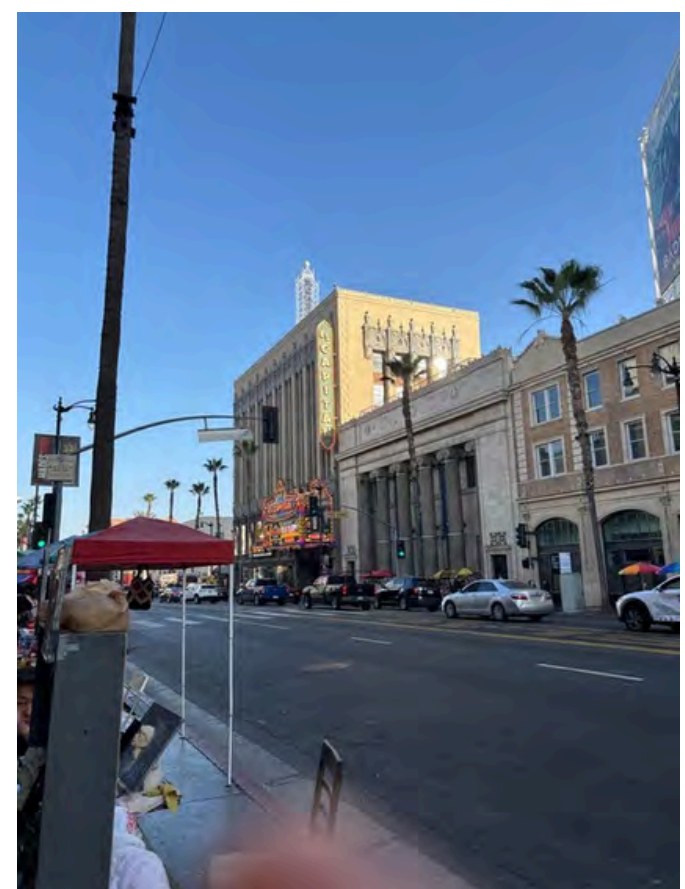
# 1日目（成田集合→フライト→LA着）

## ハリウッド



ハリウッドでは有名なチャイニーズシアター前で手形やサインを見て、「ハリウッドサイン」前で記念撮影。

DodgersショップでのワールドチャンピオンTシャツを購入するメンバーもいました。





# 1日目（成田集合→フライト→LA着）

## 夕食



LA市内のレストランで決起集会を実施。東社長からは、この研修を通じてしっかり学び、同時に楽しむことも大切にしてほしい、とのお言葉をいただきました。そして、この研修2回目の自己紹介。「どんな仕事をしているか」にフォーカスを当て、自己紹介実施。前職も含めて説明される方が多く仕事への向き合い方が分かり、大変刺激になりました。





# 1日目（成田集合→フライト→LA着）

## AMAZON FRESHで買い物



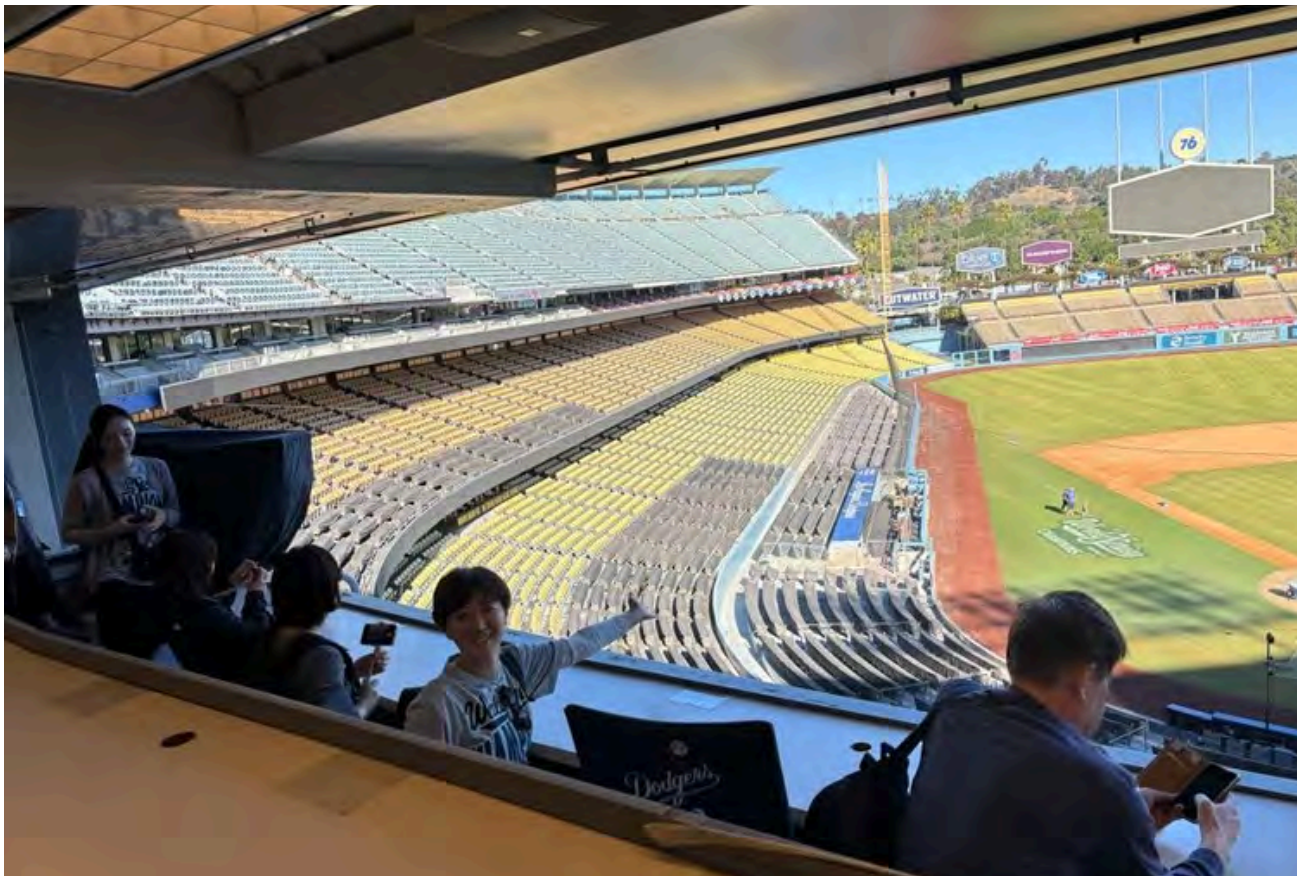
チェックイン後、ホテル近くのスーパーAmazon Freshへ。この店舗ではカートに商品を入れるだけで自動的にスキャンされるDash Cartが整備されています。また商品の品ぞろえが豊富で、メンバー一同興味津々。一番人気は1ガロン（約3.8L）のミネラルウォーターでした。





## 2日目 (ドジャーススタジアム→調理実習)

### DODGER STADIUM視察①



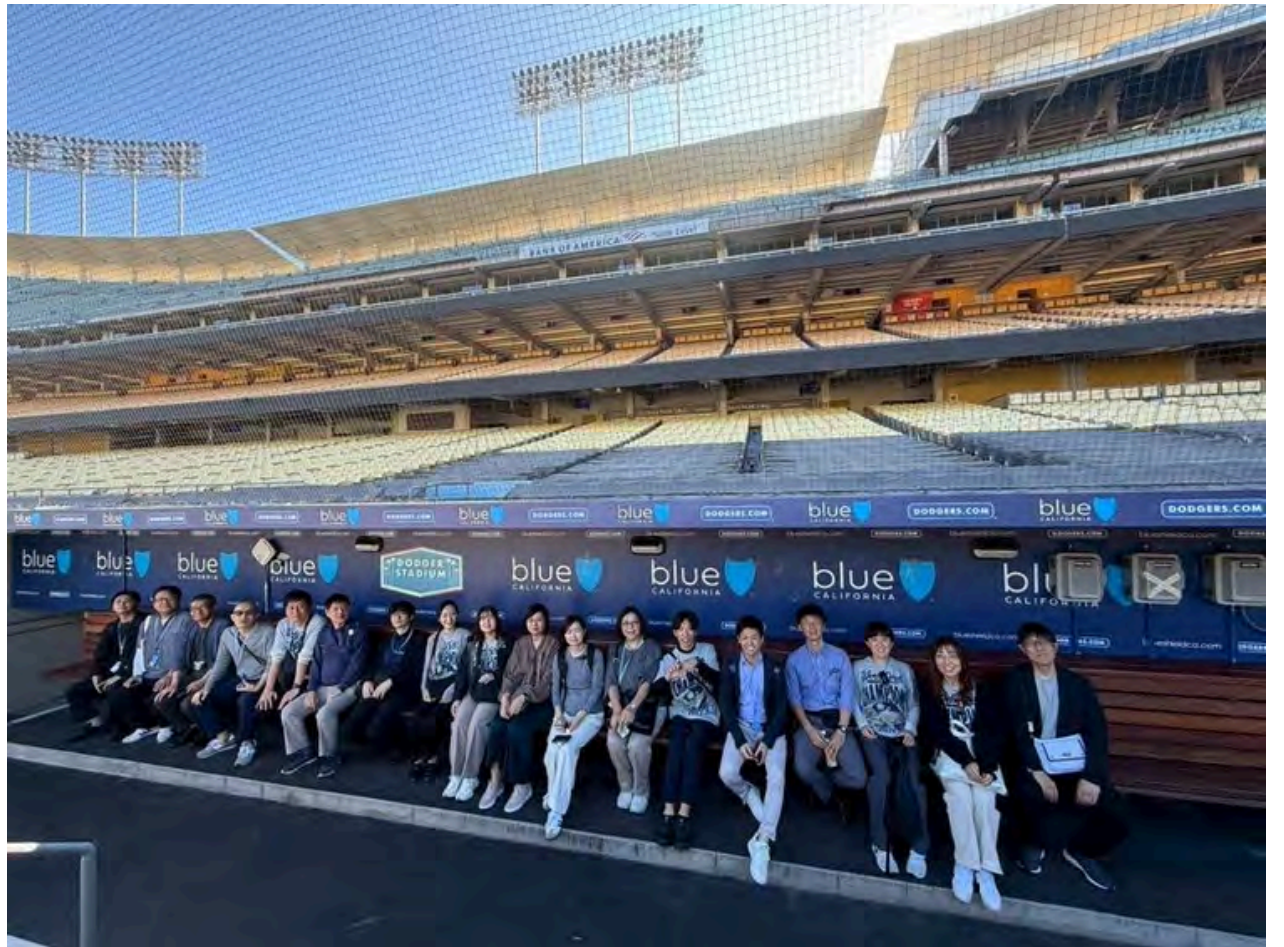
ワールドシリーズ優勝の興奮冷めやらぬドジャーススタジアムへ。スタジアムの建設秘話やDodgersの歴史などガイドの方にじっくり説明いただきました。





# 2日目 (ドジャースタジアム→調理実習)

## DODGER STADIUM視察②



ジャッキー・ロビンソンという一人の選手が、球場を越えて国全体に影響を与えていたことを知り、野球というスポーツの枠を超えて、アメリカの歴史と向き合う機会となり、大変興味深く学ばせていただきました。知識が増えるとMLBやDodgersがこれまでとまた違う見え方になります。会場をただ見るだけでは分からない歴史的な背景などを学ぶことができる貴重な時間でした。



※ジャッキーロビンソン  
黒人で初めてMLBでプレーした選手  
現在MLB全体で永久欠番「42」

動画はこちら→





# 2日目 (ドジャースタジアム→調理実習)

## 調理実習



アテンドの高木さんのお誕生日とのことで、  
デザート班渾身のケーキでお祝い！

ホテルのガーデンで調理実習を実施  
①主食②主菜③前菜④デザート⑤調味料チームに分かれ調理開始。  
各部屋にあるキッチンで班ごとに事前調理し集合。反省点は残食量と時間に間に合わなかったこと。



# 2日目 (ドジャーススタジアム→調理実習)

## 調理実習



おいしいお肉にアクアパッツア、アヒージョ、サラダ、コーヒーゼリーやフルーツポンチ、スモアが完成！おにぎりや焼きそばも並びました。限られた食材でここまで作り上げる皆さんの調理の腕に感動！



## 2日目 (ドジャーススタジアム→調理実習)

### 調理実習→MEETING



食事後には3回目の自己紹介を実施し、それぞれが現在の思いや課題を率直に共有しました。参加者同士が互いにアドバイスやフィードバックを交わし合い、約2時間にわたる濃密な対話の時間となりました。お互いの理解が深まり、学び合い・高め合う関係性の構築に一步近づいたと感じられる有意義な時間でした。

動画はこちら→





## 3日目

# (FOX20世紀センチュリースタジオ)

## FOXセンチュリースタジオ

FOX20世紀センチュリースタジオはアメリカの映画製作・配給会社です。このスタジオの従業員専用カフェテリアについて説明いただき、カフェテリアの内装やバックヤードを見学しました。

写真掲載NGのため、文章のみでレポートします。

### ◆会社からのメッセージをカフェテリアでも表現

FOXの従業員用カフェテリアでは、スタッフ全員が正社員として勤務しているそう。毎月、カフェテリア入口には「今月の勤続表彰者」が掲示され、会社からの表彰とは別にカフェテリア独自のお祝いメニューが提供される仕組みがあります。「長く働いてほしい」「長く働いてくれる人を大切にしたい」という会社の姿勢が伝わり、従業員にとって安心感と誇りを感じられる環境づくりがなされていることがうかがえました。会社として実行する施策は一貫したストーリーが必要不可欠で、会社から従業員への重要なメッセージであることを改めて認識することができました。

### ◆従業員のパフォーマンス向上のためのフードトラック

この企業では、社員が食事に飽きないようにカフェテリアだけでなくフードトラックも導入し、毎日さまざまなメニューを楽しめるよう工夫していました。外に昼食をとりに行くと時間がかかり仕事に影響するため、社内で食事を済ませられる仕組みを整え、社員のパフォーマンスを維持しながら満足度も高めている点が印象的でした。



# 3日目 (ロングビーチ市立大学 視察)

## ロングビーチ市立大学

動画はこちら→



ロングビーチ市立大学では、3つのプログラムがあり、2年間ですぐ社会に出て活躍できるような、実践に基いたカリキュラムが組まれていました。今、世の中で求められている人物像を素早くキャッチし生徒だけでなく、教える側の先生達も考え方をアップデートしていく柔軟な姿勢は、我々も認識しなければならない大きな課題であると考えさせられる時間でした。



フードトラックのPRJや起業プログラムの研修もあります。かなり実践的！



フムス



ラム



生徒の方が作り提供してくれた料理。基本的に加工品は使わず、手作りしているそう。



# 4日目 (サンタモニカ視察→ラスベガス到着)

## サンタモニカ



早朝からラスベガスへ出発する予定でしたが、空港会社のストのため予定していたフライトが夕方へ変更となりました。急遽予定を変更し、午前中は1日目に行けなかったサンタモニカへ。到着当初は曇っていましたが、みるみる晴天となりました。



米墨戦争で使用された大砲を発見。この地は米墨戦争を経てアメリカ領となり、その後のゴールドラッシュ等の影響で世界中から人々が集まった歴史を持っています。急速な人口増加や都市の発展を背景に、多様な文化が育まれてきたことを現地で感じることができました。



# 4日目

## (サンタモニカ視察→ラスベガス到着)

### ラスベガス到着

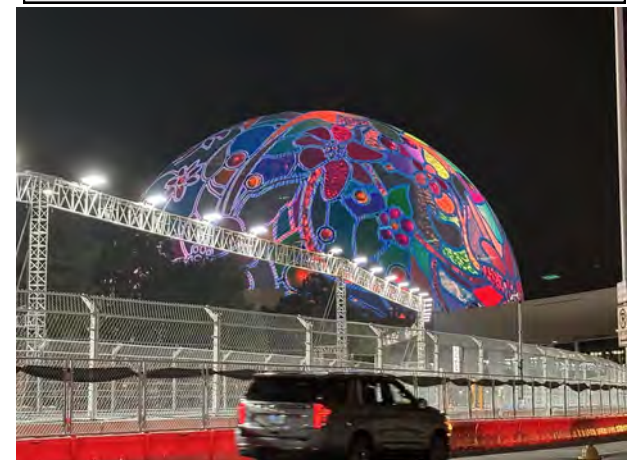
空港着時の動画はこちら→



滞在先のフラミンゴラスベガスはラスベガスの目抜き通りストリップ通りに面する歴史あるホテル！



ドーム型のエンタメ施設「スフィア」



スフィアの  
動画はこちら→



噴水ショーの  
動画はこちら→



ホテル・ベラージオは道路を挟んだ場所に位置し、世界的に有名な噴水ショーで知られています。最終公演は深夜12時頃に行われるため、参加メンバーの多くが鑑賞に向かいました。





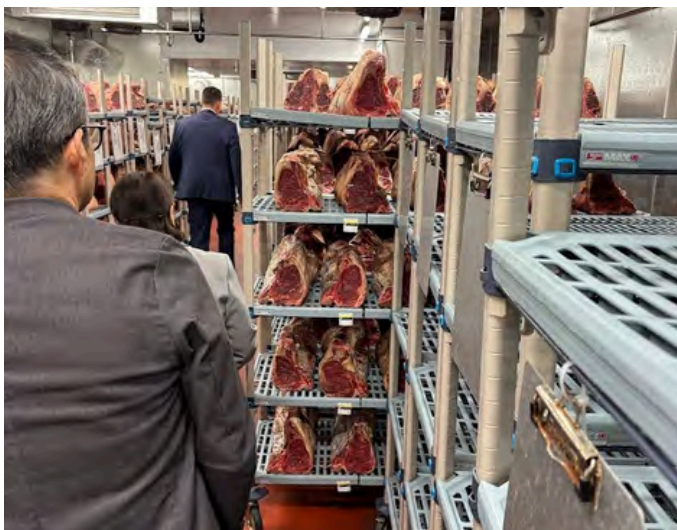
# 5日目

(ホテルシーザーズパレスのバックヤードツアー)

## CAESARS PALACE



ホテル「シーザーズパレス」の調理部門について説明をお聞きし、バックヤードを案内していただきました。通訳の方がついてくださるので、イヤホンを装着して話を伺います。



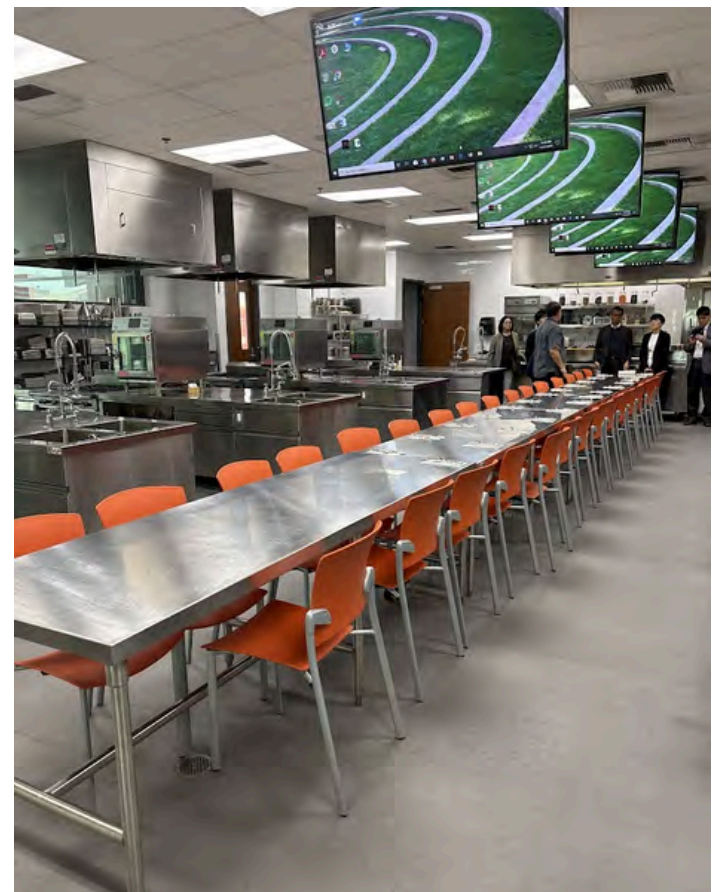
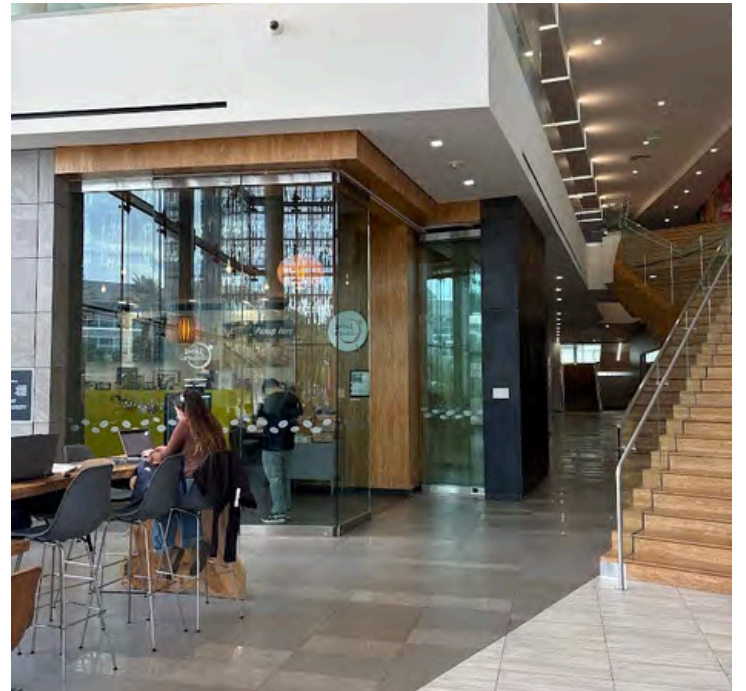
シーザーズホテルには毎日15,000～18,000名がレストランに来客するとのこと。下段右側の部屋は新入社員の研修用の部屋で、研修担当者2名が40名を対象に毎週研修を実施するそう。1ヶ月の見習い期間ののち、継続するか否かを判断する仕組み。採用や研修についても話を伺うことができ有意義でした。個人的に、約6,000名の従業員に対して人事部門が3～4名ということに驚きを隠せませんでした。



# 5日目

(ネバダ大学 ホスピタリティ学部 視察)

## ネバダ大学 ホスピタリティ学部視察



企業やカジノの寄付、州の支援によって建てられたネバダ大学の施設は、とても清潔で洗練されている印象を受けました。学生が自ら調理した昼食をサーブしてくれる場面もあり、学びに向き合う真剣な姿勢が伝わってきました。



# 5日目

(ネバダ大学 ホスピタリティ学部 視察)

## ネバダ大学 学食視察

動画はこちら→



アレルギー表示

コンタミ防止を目的とした提供エリア

オムレツライブキッチン用の鉄板

従業員向けマニュアル

アメリカの大学食堂にはMeal Planという制度があり、事前に利用回数に応じた料金を支払うことで定額でカフェテリアを利用できます。ネバダ大学では12ドルで食事が可能で、約75種類のメニューから自由に選択できました。アレルギーやコンタミへの配慮も行き届いており、600席を備えた広い空間は多くの学生で賑わっていました。



# 6日目(レッドロックキャニオン視察)

## レッドロックキャニオン



動画はこちら→



レッドロックキャニオンはラスベガスにある渓谷です。この場所はもともと海底だった場所で、大昔の地殻変動によって地底の岩が隆起してできました。

レッドロックキャニオンの真っ赤な岩肌には、何層もの地層が積み重なっている模様が見られ、日本ではなかなか見ることができない、アメリカらしいダイナミックな景色を堪能することができました。とにかく広大で、美しさに圧倒されました。



# 研修を振り返って

今回研修に参加したメンバーは全19名。同業他社の方々との出会いは、単なる交流にとどまらず、これからのキャリアや挑戦を支える大きな財産になると感じました。また、単なる人脈の広がり以上に、心に残る大切な経験となりました。



今回の視察研修では、アメリカの食を取り巻く環境や文化を実際に目にし、多くの「驚き」を得ました。その驚きをどのように解釈するかは、異なる価値観を尊重し合ううえで極めて重要です。違いを排除せず相互に認め合う姿勢は、多様性が求められる現代社会に不可欠であり、驚きを尊重の前提とするためには、従来の枠組みにとらわれず学び続けることが必要であると強く感じました。

アメリカ視察研修を実現できたのは、参加を薦めてくださった上司、留守の間に日本で業務を守ってくれた部署のメンバー、一緒に時間を過ごしてくれた研修団員の皆さま、そして現地でご尽力いただいた東団長、高木さんのおかげです。この場を借りて心より感謝申し上げます。

