

# 給養とは…？

給養小隊は基地で勤務している自衛隊員へ  
食事を作り、提供しています

365日24時間どんな時でも任務や訓練に励んでいる自衛官も  
お腹が減っていては任務を達成することはできません

食事は、仕事へのやる気にも大きく影響します

給養では隊員に必要な栄養をしっかりと取ることができるメニューを作りますが

何より食事を楽しみにしてもらえるように、

季節や隊員の好みに合わせた食事も提供しています

隊員の健康的な食生活により、心と身体を健康を支えるお仕事です



# 給養のお仕事は何をするの？

野外炊事車



- ・ 給食器材の維持、整備
- ・ 食材の管理
- ・ 隊員に提供するメニューの作成  
(新しいメニューの開発)
- ・ 朝/昼/晩 3食のご飯の調理、配食
- ・ 災害時、被災した方への炊事車による食事の提供

調理の経験は必要ありません  
入隊後に基礎から学ぶことができます  
部隊での調理経験を活かし  
全員が調理師の資格を持っています  
また、専門学校に通い  
栄養士の資格を取ることもできます



# 給養の隊員に聞いてみました！



給養のやりがいは何ですか？

朝早くから丹精込めて調理した食事を  
隊員が「美味しかった！」「ごちそうさまでした」と言っ  
仕事に向かう姿を見ると給食が隊員の力の源であると感じ  
とても誇りに思います

給養隊員



給養のお仕事で大変なことは何ですか？

任務を達成するのに大きな影響を与えてしまうので  
食中毒を発生させてしまわないように

衛生管理には十分注意しなくてはなりません

沖縄は高温・多湿な気候のため、当たり前ですが

常に細かなところまで気にして調理をしています

調理に火を使うので、厨房内の室温は40度近くなることもあり  
過酷な環境ですが、美味しい料理ができた時は達成感があります

ベテラン  
給養隊員

