まや訓練風景 生活

生活スペース紹介

今回は、乗員ご家族からの要望の多かった「艦内の生活スペースの紹介」をしたいと思います。出港すると、乗員は24時間艦内で生活しますので、快適に過ごすことができるようになっています。

まずは、調理室の紹介です。

まや給養員が作る食事は美味しいと乗員にも好評です。

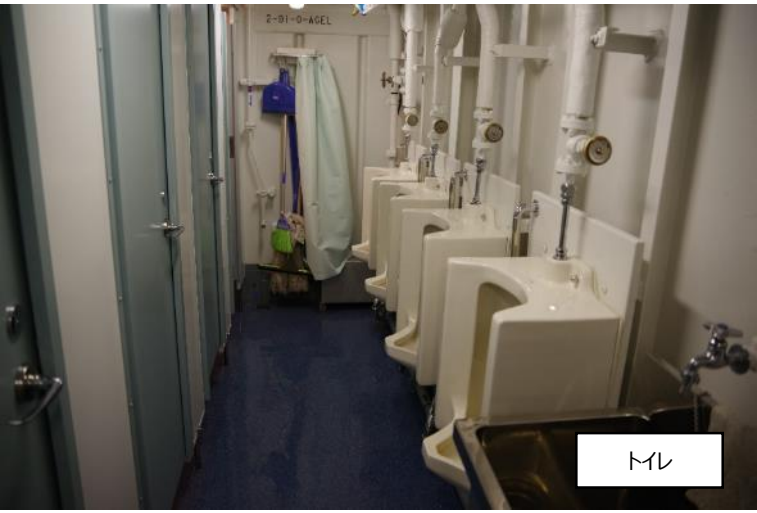
調理室

↑ 新型コロナウィルス感染症対策、テーブルには仕切りを設置しています。また、食事の際には、TVを視聴することが可能です。

（※ 航海中でも、日本近海であればBS放送を見ることができます）

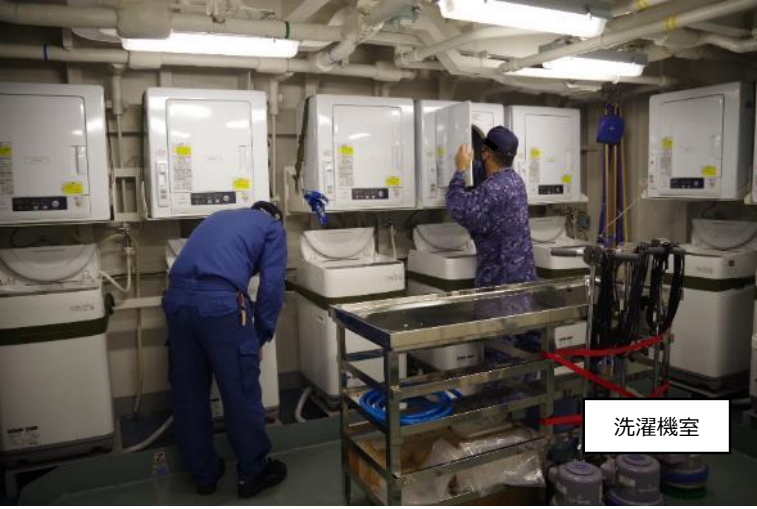
寝室は、２段ベッドが基本です。幹部は１～４人部屋、海曹士は、約１０～４２人部屋です。

洗面所



トイレ

飛行機のトイレのように、
真空を利用して流します



洗濯機室

浴室

食 事 紹 介

次に、１週間の食事内容の紹介を致します。

給養員長

現在、給養員12名で毎日約300人分の食事を作っています。栄養摂取量や予算はもちろん、食材や季節の果物を積極的に取り入れ、飽きさせないような献立作りをしています。

作業員については、技術向上及び衛生管理に重点を置きながら、美味しい給食作りを頑張っています。

えびピラフ、舞茸ハンバーグ、サラダうどん、
ポテトフライ、豚バラとキャベツのソテー、
ポタージュスープ

刺身（鮪・ハマチ・サーモン）、つま、
厚揚むやし葛煮、茶碗蒸し、
あら汁、笹蒲鉾と若布酢の物

とんかつ、刻みキャベツ、タラモサラダ、
茄子の鳴焼、いんげん胡麻和え、
にら玉汁、乳酸菌飲料

（金曜日）
チキンカレー、フルーツヨーグルト、
野菜サラダ、ミルフィーユかつ、
ゆで卵、福神漬、ラッキョウ、牛乳

鶏肉照り煮、刻みキャベツ、
焼豚サラダ、エッグミックス炒め、
グラタン、小松菜にんにくスープ

豚肉のあんかけ、付合せレタス、
中華風サラダ、揚餃子、
中華炒め（肉団子）、
フカヒレスープ

なお、 まやの給食は、

重要項目３条で作られています。

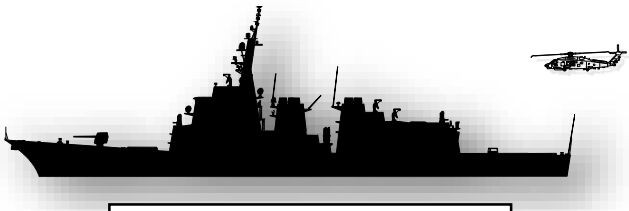
- 愛情
- 根性
- 人情

給養員長

家族メールのご紹介

乗員は、出港中においても、勤務時間や訓練時以外は、自分の携帯で、家族や友人とメール等のやりとりをすることが可能となっています。 艦艇で使用しているアプリでは、一般のSNSと似たようなフキダシ形式でのメッセージ交換ができ、スタンプ機能もあります。

（※任務・訓練の内容に関する書き込みは禁止されています）



※ 写真・図・資料・その他の無断転載はご遠慮下さい。