

第15回 教育課程編成委員会 議事録

日時：令和6年9月25日（水） 15時55分～17時00分

場所：新潟調理師専門学校 ボーノ

出席者：①外部委員 佐藤 衛 一般社団法人 新潟県調理師会会長
丸山 博司 公益社団法人 日本中国料理協会新潟県相談役、
龍園代表取締役
豊嶋 隆史 一般社団法人 全国司厨士協会新潟県本部長、
万代シルバーホテル総料理長
土屋 正之 ANA クラウンプラザホテル 料飲部支配人
山田 文子 網川原保育園 園長

(敬称略)

②学校委員 吉田 和弘 (校長)
吉田 奈美 (副校長)
堀越 賢一 (西洋料理主任兼調理実習部長)
渡辺 篤 (中国料理主任)
仁科 誉広 (日本料理主任)
高橋 恭子 (カフェ・スイーツ主任)
高山 敦 (レストランサービス主任兼就職指導担当)
小林 直子 (集団給食主任)
木村 雅恵 (教務部・管理栄養士)
三国 由美子 (教務部・管理栄養士)

③事務局 吉田 剛之 (事務局長)
内山 泰子 (事務局員)

議題

1. 開会の挨拶
2. 令和6年度就職支援状況報告
3. 令和6年度実習教育進捗状況報告
4. 委員からの意見伺い
5. 閉会の挨拶

1. 開会の挨拶 学校長

本日は令和 6 年度の間接報告として4月からの各実習の取り組みを報告する。昨年度から「生徒の自主性を育む、自ら学ぶ」をテーマとして取り組んでいる。生徒たちが安心安全な環境の基、自ら学べる環境づくりをすべく委員の皆様から意見をいただきより良い環境を作りたい。

2. 令和 6 年度就職支援状況報告

高山より資料に基づき報告された。

①県外就職希望者数について

就職希望者 63 名のうち、県外希望者は 23.8%。参考までに昨年は 16.3%、一昨年度は 32.3%であった。

②分野別内定状況報告について

昨年9月末に比べ内定率は大きく下回っている。要因としては生徒の動きが遅いこともあるが、県内ホテルをはじめとする募集活動が例年よりやや遅く始まったこと、例年より採用選考が遅めであったことが挙げられる。現在最終選考に進んでいる者、採用試験を控えている者などを加味すると、一か月後には例年に匹敵する内定率に達する予定である。

③分野別求人数について

昨年の6月より就職支援アプリ「キャリアマップ」を導入したことで、求人数の合計が倍近くに増加している。

④今年度の就職活動について

生徒の動きが遅く、マンツーマン指導が必要となってきた。今後より一層、各実習担当教員、クラス担任との連携を密にすることはもちろん、生徒1人1人の希望に添った就職指導に取り組んでいきたい。

3. 令和 6 年度実習教育進捗状況報告

〔西洋料理〕堀越 賢一

・堀越より資料に基づき取り組みが報告された。

・生徒たちはデジタル技術を抵抗なく使いこなせる能力が強い世代で、うまく使いこなしている。我々が考えなければならないことは、ネット情報や口コミなどに左右される傾向が強くなり、SNS で見たことと違っている、否定的なコメントがあるとそちらに流される傾向にあること。世代が幅広くなってきたので、どこに着目をおいて指導していくか毎日過ごしている。世代の価値観の違いは大きくあると思うが、生徒個人の特性や考え方を尊重して指導にあたっていきたい。

〔中国料理〕 渡辺 篤

- ・渡辺より資料に基づき取り組みが報告された。
- ・技術の基本を繰り返すことでいずれはできる、と自信に繋がってもらいたい。
- ・私が伝えたいイメージと生徒に伝わっているイメージに相違がないよう、ユーチューブを使い具体的に分かりやすく伝えている。
- ・声の掛け方、言い方一つでやる気の出が違うので、他人と比較をせず成長を褒め、生徒が安心して挑戦や課題に取り組める環境作りを心掛けている。

〔日本料理〕 仁科 誉広

- ・仁科より資料に基づき取り組みが報告された。
- ・1年生は例年通り基本的な事を行っている。2年生はひと班の人数を減らし技術の向上と責任感を持たせるように進めた。学生レストランの実践に繋がるように自分で考え動けるよう後期に向けて取り組みたい。
- ・添付写真については、今年から韓国のウソン情報大学との交流が始まり、5名来校した。

校長)

韓国で唯一日本料理を学ぶ学校であり、各年でお互いの学生を派遣、来年は当校が韓国へ行って食文化を学ぶ予定である。

仁科)

- ・短い期間だったが、日本料理を通じて良い交流ができたので続けていけたらと思う。
- ・自主性については毎年同じだが1から10まで言わないとできないので、直していかなければならない。1人が放課後残って自主練やるとそれにつられて残る、そういった生徒が増えれば技術力も向上でき、余裕ができたなら学生レストランでも余裕ができ実践に繋がるのではないかと思いながら指導している。

〔カフェ・スイーツ〕 高橋 恭子

- ・『製菓製パン』は基本を中心に、『ドリンク実習』はコーヒーおよびラテアートを中心に、『調理実習』は西洋だけでなく日本、中国料理選択者とのクロストレーニングを行った。
- ・実践的なことは『校内カフェ』『学生レストラン』を行った。6名と人数が少なかったが何とか無事に終わることが出来た。
- ・『ごせんカフェ』を6月に行い、10・11月にも予定している。このような実践は自主性を伸ばすために一番良い経験だと思う。実践によってやる気が出る、伸びるにつながると考える。楽しさを伝える事でやる気が出る、覚えるにつながると思う。生徒の考えや話を聞き良い案は取り入れる、私が全てを決めないようにしている。生徒たちは自分たちで決めたことは責任を持って皆で取り組むため、これからも続けたい。

- ・挨拶、返事、身だしなみ、衛生面、片付け、掃除も引き続き指導する。

〔集団給食〕小林 直子

- ・1・2年生例年通り、挨拶などの声の掛け合い、チームワーク、衛生面などは細かく繰り返し指導した。
- ・例年になく食中毒が多かったので、火を入れればいいのではなく中心部までしっかり加熱することを徹底、テストでも振り返りを行った。冬場と思っていたノロウイルスが夏場でも流行ったため、食中毒については特に指導した。
- ・2年生は研修後、実習がスムーズに進むようになった。1つ間違えると事故につながることを指導した。
- ・自ら学ぶ、自主性を育むというところでは、本番の食事提供の流れを想定して各班で考えながら進められるようサポートしていきたい。
- ・生徒達が自分で考え判断することを見守り、正しい方向に導くよう心掛けている。
- ・あいさつ、返事、コミュニケーション、衛生管理を徹底して働きかけたい。

〔レストランサービス〕高山敦

- ・1次試験受験者12名全員合格。11月に実技試験でも全員合格を目指して対策を進めている。
- ・学生レストランでは、自主性を意識して進めた。予め役割を決めてサービスに臨むことで自分の仕事に責任を持たせ、どうしたらスムーズに作業が進められるか自分で考えて行動するようになった。リピートの方を覚えていて挨拶をする、エアコンの調整をこまめにする、ご年配のお客様、足の不自由なお客様が来店されたら当初予定していたテーブルを変更して入口近くに案内するなど行っていた。
- ・今後の学生レストランではよりレベルを高く、指示が無くても自ら判断して行動する自主性、現場に出てから対応力を向上させて、どうしたらより一層お客様に喜んでもらえるサービスを提供できるかを考えながらレストラン運営に取り組んでいきたい。
- ・令和6年度後期の指導方針、次年度のレストランサービス受講者は11名です。今の2年生よりレベルの高いサービスを提供できるように指導したい。

4. 委員からの意見伺い

(佐藤委員)

- ・食中毒の話がでたが、生徒のみなさんによく伝えて欲しい。
- ・社会人としてのモラルマナー、調理師として力強く生きる力、必要な知識技能の反復練習を通して、社会に臨まれる人材の養成と、単に労働力の求人は避け、食の安全安心、健康増進、食の伝承、食の環境、形態、豊かな食卓、食文化等に引き続きご尽力をお願いしたい。

・飲食業界の現状について、県内各地の 40～50 代の料理長から飲食業界の現状を伺ったので紹介する。

- ◎集宴会の人数が増加し、活発に営業している。光熱水費や食材、物流のコスト上昇などから宴会の単価を上げなければならないため非常に苦慮して対応している。
- ◎時間外労働について苦慮している。人手不足もあり、外国人のスタッフの動員、AI を活用しながら調理の自動化ができるところは自動化できるように対処。
- ◎自主性については、1つの教育プログラムの構築が求められるのではないか。生徒個々に手を掛けなければ自主性が育たないと思われるため、先生方には自信をもって指導に当たって実践的な動きを教えて欲しい。
- ◎生徒が自分のアイデアや提案を実現、発表ができる環境作りや自己の発言力の促進、仕事に責任を持つこと、食材ロスの提言、ロス食材でアイデア料理の提案などができるサポートをぜひお願いしたい。

(丸山委員)

- ・飲食業界の現状はお客さんが来るようになったが人手不足である。時間や休みがきちんとしている介護施設や給食に人気があるが、自分がやりたいと思うものへの方向付けが一番である。
- ・自主性については日本料理でも中国料理でも包丁が切れなければ自ら砥ぐことから始まり、すぐにできることは後でやるのではなくすぐにしてもらおう。1～10まで言わないとできない人が多いけれど、褒めたり責任を持たせたりすることで自信が出てやる気が出る。自主性をいかに引き出すか、難しいと思うが褒めて夢と希望を持たせて欲しい。

(豊島委員)

- ・みなさんがおっしゃる通り人手不足である。そのため仕事を1～10まで教えてあげるとは厳しい。自主性を引き出すことも難しいが、若い人とコミュニケーションは非常に大事と思っている。目標を持つことや、料理コンクールに出してみない？と声掛けしたりメニューを考えてもらったりすることで自主性が出てきていると思われる。
- ・新入社員に調理師学校時代何が楽しかったと聞くと、校外実習や学生レストランが楽しかった、勉強になったそうなので、そこをもう少し強化していくと学生たちも楽しくなると思う。

(土屋委員)

- ・今年の3月から大きな変化はなく、佐渡の金山世界登録遺産の嬉しいニュースもあったが、大きな影響は受けてない。ホテルに関しては成長している部分と停滞している部分があり、ホテル全体としては右肩で少し本来に近づいてきていると思われる。
- ・課題は人手不足、コスト、カスタマーハラスメント、食中毒など引き続き注視が必要であ

る。人手不足については器材の導入、セクショナルリズム、マルチスキルに取り組んでいかなければならないと考える。

- ・3年後5年後のイメージを植え付けさせるのは大事で新入社員も目標を持って入社しない子は続かない。学校だけではなくやる気をださせるための職場づくりをしていかなければならない。先生方には前向きに取り組む気持ちを育てる教育をしていただきたい。

(山田委員)

- ・保育園なので残業もなく土曜日も交代で休めるので就職率がいいが、いったん就職すると長く勤めていただいているので新卒採用に至っていない。
- ・今の子どもたちは褒めることをやらないと注意だけでは育たない、ヒントを与えると伸びていく状況である。保育士もそうで人材育成は難しく、社員の年齢差もあるので難しい。
- ・一番は食中毒を起こさないことが基本であり、調理過程での判断、難しさがたくさんあるので少しゆとりを持った人材で提供する、食中毒を起こさない、返事をしっかりする、そういうのは普段からやらないと身に付かず現場では続かないと思われる。学校のそれぞれの分野で指導をしていただけているので現場で活かされるといいと思う。
- ・最後に、保育園の場合アレルギー食も多く、また離乳食も5人いればみんな違うような離乳食になっているので、実習の中で少しやっていただけるとありがたい。

(佐藤委員)

- ・韓国の大学との交流について、日本の調理師学校を大学にできないのか？特殊な事を教えるので、ぜひ大学を目指して頂きたい。
- ・10~20代の学校の子どもたち朝食を食べていない子が多い。健康面に配慮してちゃんと食べる、これは調理に携わる人の基本だと共有して欲しい。

5. 閉会の挨拶

貴重なご意見を伺えたので、後期により良い授業ができるよう努めたい。私たちは伝え方、伝えることを大事にしていこうと共有している。自分がやりたいと思わないと動いてくれないので目的、目標をしっかり持てるように指導したい。

まとめの会は来年3月ご案内したい。振り返りのご意見を頂戴したい。