

## 第4回 教育課程編成委員会 議事録

日 程：平成30年9月6日（木） 16：30～17：30

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 氏（新潟県調理師会 会長）  
川上 啓介 氏（ルーテシア オーナーシェフ）  
川村 雅代 氏（新潟みずほ福祉会 常務理事）  
丸山 博司 氏（日本中国料理協会新潟県支部長 龍園代表取締役）

②学校委員

- 吉田 和弘 （学校長）  
吉田 奈美 （副校長）  
鍵富 茂 （教頭・日本料理主任）  
山井 英司 （西洋料理主任）  
渡辺 篤 （中国料理主任）  
仁科 誉広 （日本料理担当）  
高橋 恭子 （製菓・製パン主任）  
片桐 いずみ （集団給食主任）  
高山 敦 （就職指導・レストランサービス主任）  
木村 雅恵 （教務部）  
熊倉 紀代子 （教務部）  
三国 由美子 （管理栄養士）

会議内容：

1. 開会の挨拶 学校長  
平成30年度 第1回目のため、今年度の経過を報告し、委員の皆様よりご意見をいただきたい。中野委員が転勤されたので、新任として丸山博司氏を委員としてお迎えした。
2. 平成29年度の自己評価について 学校長  
年度終了時に在校生を対象に行い、この内容はすでに学校ホームページで公開済みである。在校生による授業内容の評価の平均、生徒指導・就職についての在校生の意見などをまとめた。
3. 各実習担当者報告  
平成30年度前期の取り組み状況について

[日本料理]

○1年生（例年通り）

- ・包丁の取り扱い、研ぎ方、出汁の取り方、様々な料理を指導している。
- ・月に1回訓練日を設けて指導している
- ・中間試験：桂剥き、つま、箸の使い方 不合格だった生徒は放課後特訓

- ・7月に寿司組合の職人に来ていただき、寿司授業を行った。
- ・前期試験：桂剥き、つま、鰹の三枚卸 不合格だった生徒は放課後特訓

## ○2年生

- ・火曜 午前：月2回寿司授業、他はうどんの打ち方や普段使いの材料で献立を考えて作る授業。1食は自分で食べる、1食は試食用として作成  
水曜 午前：外来講師より専門の料理を学ぶ
- ・食事提供：生徒対象で計450食
- ・学生レストラン：4回で約250食 提供  
授業で大まかな所を事前に行い、当日は生徒たちが中心となって提供する形とした。責任者を「料理長」として、自分たちで色々考え、積極的に行動した。  
また、日中来れない保護者もいるので、新たに夜レストランを企画し、接客から調理までを生徒中心で行い、メニューも考えてもらった。実践中心で、料理の魅力、大変さ、達成感を持ってもらうような内容で行っている。

## [西洋料理]

### ○1年生

- ・衛生面や切り方、フランス料理の基本的な料理に取り組んだ。
- ・中間試験：にんじんのジュリエヌ 不合格だった生徒は放課後特訓→根気よく進めていく

### ○2年生

- ・外来講師によるフランス料理の専門的な指導（笠原先生・堀越先生）と同時にイタリア料理の実践が加わる。
- ・フランス・イタリア料理特別講習会を行い、海外のシェフの授業を受け、良い刺激になっていた。
- ・7月の校外研修では様々な評価を頂いたので、生徒それぞれが今後にかかしていきよう精一杯頑張る指導していきたい。

## [中国料理]

料理への興味をあげるような内容を意識して授業を組み立てた。

### ○1年生

- ・必ず包丁研ぎ、チャーハンなどの基礎訓練を入れ、少しずつ上達を感じてもらえるよう指導している。合わせて作業のスピード、段取り、コミュニケーションなども学んでもらっている。

### ○2年生

- ・月1回訓練日を設け、飾り切りや薄焼き玉子、チャーハンなどで、弱火から強火までの火の使い方を学ぶ。
- ・中国料理の専門的な料理は外来講師より学ぶ。
- ・日本料理の生徒と一緒に田植えや稲刈りなどを行ったり、保育園での水餃子作りの体験を通して食育にも取り組んでいる。
- ・東京で2年に1回行われる美食展の見学をしたり、卒業生の店にお伺いして実際の活躍を見て、刺激を受けてきた。

## [製菓・製パン]

- ・製菓を希望している7名に対しては、木曜のゼミの時間にナッペ・絞りを訓練している。繰り返すことで成果が出てきている。
- ・パンを希望している8名に対しては、数をこなすことが大切なので、食事提供時のパンを作ったりして集中して訓練している。
- ・配合計算や漢字なども取り入れている。
- ・9/13 製菓衛生師試験を控えている
- ・あいさつ、返事も少しずつ良くなってきているが、もう少し積極的に声出しできるように指導をしていく。
- ・問屋主催の講習会にも参加し、新しい情報や興味を持ってもらえるように話している。
- ・生徒の表現が分かりにくく心配である。
- ・後期は校内販売を通してお金の取り扱いや接客を学んでほしい。

## [集団給食]

### ○1年生

- ・集団給食の作業の流れを学ぶことを目的に6月から実習を開始した。
- ・挨拶・返事はもちろん手洗いなどの衛生面を徹底して教えている。
- ・生徒たちを見ていると実習後は疲れているが、クラスメイトに感想を聞いたりしてやりがいを感じているようだ。

### ○2年生

- ・1年生への食事提供を行っている。
- ・今年度は福祉選択の生徒が少ないため、実習機会が増えており、全員が全ての機械を使用している。
- ・生徒同士で教えあったり、意見交換などを行っている。
- ・スチコンを使いたかったという声があったので、取り組みを行っている。
- ・実習では新潟市で実際に提供されているメニューを取り入れた。
- ・特別養護老人ホームの利用者様向けに、H29は食事提供を行い、H30は水餃子を一緒に作る予定となっている。利用者様からの声を直接聞く取り組みも行っている。

## [レストランサービス]

- ・サービス技能検定1次試験33名受験し、29名が合格(当校合格率87%、全国平均83.8%)。2次の実技試験が10/29 仙台にて行われるので、全員合格を目指す。
- ・学生レストランでのサービスを担当し、案内から食事・デザート提供、席の回転も生徒が中心に行っている。この際、「支配人」を決め、責任を持たせているので、職員は後方でサポートする形となっているが、大きな問題なく進行している。
- ・生徒中心で生き生きと積極的に行っているが、慣れが怖いので、気を引き締めていきたい。
- ・1年生は36名の受講希望があった。  
非常にたくさんの希望があったので、学科・実技の指導内容を精査していきたい。

#### 4. 卒業生の離職及び今年度の就職について（資料参照）

○H29 卒で現在 5 名の離職あり（日本・西洋・製菓・福祉・サービス 各 1 名）。

○H30 の就職状況については

- ・今年度の県外希望率 29.2%（H29.31.3%）
- ・求人数は 22 倍と多数の求人が寄せられている（西洋部門では県外、集団調理部門では県内の求人増加）。
- ・西洋料理に関しては県外希望者が若干多い
- ・内定率については H29 37.3%、H28 38.4%に対し、H30 は 39.3%とほぼ例年通りである。まだ内定していない生徒も多くは結果待ちの状態である。

#### 5. 各委員からのご意見について

（佐藤委員）・前回離職について厳しい意見が出ていたが、今回の発表を聞いていいと思った事は「おちこぼれをださないように教え合う」。生徒同士で教えあうのは必要なことだと思った。

- ・あいさつは厳しく指導している学校だが、「新潟調理師が一番」と言われるので、しっかり挨拶するという事を是非実践してほしいが、そのために先生方から何度でも声をかけていくことが大切である。それを行うことによって最終的に見につくので、まずは先生方からお願いしたい。
- ・食の安心・安全について、全世界で日本の食は安全と思ってもらえるよう飲食店での調理師免許取得者の必置をお願いしている。  
→「調理師免許」を知識の証明ではなく名称独占資格としてより輝くものにしていきたい。
- ・食の業界では、2 部制・3 部制での働き方の取り組みが行われている。中間職の負担を減らす、外国人の免許取得をどうするかなどあるが、プラス思考での取り組みを期待している。
- ・飲食業界の景気回復につながるのは、接待費の復活だと思う。

（川上委員）・飲食業界で考えなければいけないこととして労働時間の長さで残業未払いの問題だと思う。

- ・福岡のあるお菓子屋さんが 7 月に労働基準監督署が入り、8 月にブラック企業として紙面に出た。
- ・残業をつけるためには…基本給を最低賃金にして残業を抑える方法が多い
- ・そのため、求人票では総額表示での求人が増えてきている。
- ・残業を減らすためには…機械化を考える（同一量のしぼりは機械化したり、ウォーターカッターなどの導入も見られる）
- ・但し“ナッペ”“しぼり”は機械化が難しいので、ショートケーキは練習しておくが良い。
- ・労働時間の短縮、対応を良くすると離職は減る。ただ、技能を修得するまでの時間がかかるため人は育たない。

- (川村委員) ・働き方改革は厳しい  
パソコン使用時に自分の番号で開くため、勤務時間が分かり、注意を受けることがある。  
また、ダブルワークなしが基本だったが、現在は良くなった。その代わり長勤がだめになった。
- ・学生の気質が代わってきているので、先生方が向き合っていかれるのは大変だと思うが、指示を待つのではなく、自分で考えて動けるように。
  - ・包丁使いなどは実習で学ぶことだが、生徒たちは利用者からの一言をととても大事にしているモチベーションの一つになっている。叱られる事もないがほめられることもないのでと感ずる。
  - ・現場での楽しさと厳しさを伝えているが、せつかく技術を身につけた子が他の職種につくのはもったいないと思う。
  - ・送り出して終わりではなく、自分で育てた卒業生への取り組みもされている。離職後また技術を活かせる所を見つけてあげることが大切なのではないか。

- (丸山委員) ・渡辺先生が生徒を色々なところへ連れ出し、興味を持たせるのはとても良いと思う。  
色々な体験で生徒は喜びを感じると思うので是非やってほしい。
- ・挨拶・返事の大切さ。特に返事は大切だと思う。
  - ・ある学校で入学式に挨拶を必ずするように話したら、とても喜ばれた。就職するまでに挨拶、返事を身につけておくとかわいがられる。
  - ・片桐先生がおっしゃられた衛生管理の重要性＝手洗いをしっかりする  
基本の実技と衛生管理もしっかり教える。怒っても何かほめてあげるとモチベーションが上がる。
  - ・こちらが我慢して時々「ほめる」事も大切。

## 6. 閉会の挨拶 (校長)

長時間にわたり、たくさんの貴重なご意見等を頂いたので、今後役に立てていきたい。

- ・挨拶・返事については意識して指導していく
- ・労働環境 → できる限りのことをしていきたい
- ・現場で困らないように外へ連れ出して学ばせたい。 など

また、次回の会議も3月に予定しているので、お力添えを頂きたい。