

第6回 教育課程編成委員会 議事録

日 程：令和元年11月21日（木） 16：30～17：30

場 所：新潟調理師専門学校 学生ホール

出席者：①外部委員

佐藤 衛 氏（新潟県調理師会会長）

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）

川上 啓介氏（ルーテシア オーナーシェフ）

太田 茂靖氏（ANAクラウンプラザホテル新潟 料飲部長）

山田 文子氏（網川原保育園園長）

②学校委員

吉田 和弘（学校長）

吉田 奈美（副校長）

鍵富 茂（教頭・実習統括部長・日本料理主任）

渡辺 篤（中国料理主任）

堀越 賢一（西洋料理主任）

高橋 恭子（製菓・製パン主任）

高山 敦（就職指導部長・レストランサービス主任）

片桐いずみ（集団給食主任）

仁科 誉広（日本料理担当）

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）

議 題

1. 開会の挨拶
2. 令和元年度（平成31年度）就職状況報告
3. 各実習担当者報告
（1）令和元年度指導状況報告
4. 委員からの意見伺い
5. 閉会の挨拶

会議内容

1. 開会の挨拶 校長

10/12に予定していた令和1回目の会議が台風で中止となったため、改めて本日の開催となった。年度途中のため中間報告とし、今回は「卒業するまでに身につける技能」について委員の皆様よりご意見をいただきたい。

新任の委員として、山田様（集団給食）、豊島様（西洋料理）（今回はご欠席）をお迎えした。

2. 令和元年度就職状況報告について 高山 敦

(資料 令和元年度卒業生 就職状況報告 参照)

1. 令和元年度 就職希望者106名の就職希望一覧

県外希望者は33名とほぼ例年並み。

2. 令和元年度分野別求人数一覧

昨年と比較し全体で少しずつ増えている

3. 希望分野別採用内定状況

- ・部門ごとの変動はなし
- ・昨年と比較し、ほぼ64.1%と同程度

3. 各実習担当者報告

[日本料理] 鍵富 茂

1年生

- ・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に訓練
- ・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訓練

2年生

- ・学生レストラン・食事提供を中心に現場さながらの実習を行っている。
また、水曜日は外来講師を中心に様々な料理を学び、手打ちそばやうどん、寿司授業なども行っている。
- ・訓練では、桂剥き、出汁巻玉子、鰹の3枚卸を重点的に行い、基本的な包丁の扱い方を覚えさせた。
- ・実習では必ず桂剥きをいれ、できるだけ基本を身につけられるようにしている。

卒業までに身につけてほしい技能

- ・現場でも対応できるような会話（コミュニケーション）の練習を学生レストラン・食事提供を通して行っている

[西洋料理] 堀越 賢一

1年生

- ・挨拶、掃除の仕方、一般調理器具・器材の説明、特殊調理器具・器材の説明。包丁の研ぎ方など
- ・西洋料理特化食材の説明（西洋野菜、肉の種類、など）
- ・基本の野菜の切り方。具体的に数値化して数字で覚えさせ、長さ・大きさなどを立体的に体験させる。
- ・基本のソースを作りながら、伝統的料理の調理とその定義文化を中心に教え、古代から中世そして近代から現代の食文化の変化など料理を通じて説明する

2年生

- ・1年目のおさらい、基本技術の確認（野菜の切り方、ソース、フォンなどの知識の確認。大会の向けての指導（オムレツの作り方）
- ・焼く、煮る、蒸す、揚げる、茹でる、炒める、焙煎、燻製の他にスチームコンベクションを使った温度制御による調理法、真空調理の利便性とリスク性の授業。
- ・実際の調理における食中毒細菌の発育温度・死滅温度を数字で説明し、体験を通して衛生管理も教える。
- ・実際の調理現場におけるデセールとガトーの違いと考え方の説明。
- ・1年生との合同実習では、職場での対応も訓練している

卒業までに身につけてほしい技能

- ・食材の取り扱いや調理技術などにおいて、基本から応用へと広げていけるよう指導している

[中国料理] 渡辺 篤

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

- ・中華包丁に慣れるために色々な切り方を行う
- ・中華鍋の使い方を繰り返し行う。
- ・繰り返し行うことにより、成長が見られる

2年生

- ・外来講師の授業を中心に専門的な料理を学ぶ
- ・食事提供を通して総合的な仕事の流れやコミュニケーションの大切さを学ぶ
- ・日本料理の生徒と一緒に田植えや稲刈りを体験したり、食べ歩きなども積極的に行っている。
- ・保育園での水餃子作りの体験を通して食育にも力を入れている。

卒業までに身につけてほしい技能

- ・まずはとにかく「きれいに、ていねいに」作業することから始め、現場のスピードにあわせた「早く、きれいに」作業できるようにレベルアップするよう指導している

[製菓・製パン] 高橋 恭子

- ・製菓ではナッペや絞り、パンでは成型や分割などの基本を重点的に訓練している。
これらの内容を取り入れた商品を販売することで、成果が形として実感できているようだ。
また、製菓販売では、レジの練習やお客様とのコミュニケーションなども体験し、難しいながらも協力しながら作業を進めている。
- ・学生レストランのカフェランチでは、デザートを担当し、盛り付けも学んでいる。
- ・11/19 西洋選択者と実習を入れ替えて行うクロストレーニングを行った。西洋選択者も楽しそうにお菓子を作っていた。
- ・今回タルトとモンブランを作ったが、モンブランは生徒それぞれの個性が出ていて面白かった。
みんな残さず食べていた。
- ・令和元年度の製菓衛生師試験は21人中15人が合格。不合格者のうち4名が千葉県で再受験する。

卒業までに身につけてほしい技能

- ・あいさつ、返事をもう少し積極的にできるように指導をしていく。また、身だしなみについても繰り返し指導していきたい。

[集団給食] 片桐 いずみ

1年生

- ・集団給食の作業の流れを確認し、テーマごとの献立で安全な食事提供を身につける事を目標としている。
- ・座学での基本を学んだ後、トイレのスリッパの履き替えの重要性なども取り入れながら微生物汚染の危険性を繰り返し指導している。

2年生

- ・訓練で切り方練習や家庭料理実習、離乳から介護までの食事を実習している。
また、自分で献立作成・買い物・実習を行う献立作成実習も行っている。
- ・1年生への食事提供を通じて現場の雰囲気をつかめるように指導している。
- ・実際の現場見学としてシンパシー様への訪問、11/18には一緒に水餃子作りを行った。

何品かこちらで準備したお料理と利用者様と一緒に作った水餃子を食べることで意見を直接聞くことにより生徒にもプラスになったと思う。今後も続けていきたい。

[レストランサービス] 高山 敦

- ・即戦力となる様な実践力を身につける事を目標とし、プラスαのサービスをするように指導している。(例：寒い日のひざ掛けの声かけ、薬を飲もうとしている方に水をお持ちする、料理の説明など)
- ・学生レストランなどでは生徒が対応してくれ、指示をしなくても大丈夫になってきたので、全体の人数を減らしても対応できるよう、よりレベルアップを目指している
- ・サービス技能検定1次試験を35名受験し、34名が合格(当校合格率97.1%、全国平均85%代)。2次の実技試験が10/28 仙台で行われた。
- ・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。
- ・1年生のサービス授業もスタートし、23名が受講している。基本技術の指導が中心だが、非常にやる気に満ちている。

4. 各委員からのご意見について

(佐藤委員) ・すばらしい取り組みをされている。

当校は昭和40年開校で、新潟県調理師会と設立が一緒である。今後も宜しく願っていたい。

- ・学びの成果が「学生レストラン」だと感じる。
お客様ののご案内からお料理の提供まで、実質的な活躍に生徒が自信を持っていると思う。
- ・座学も必要である。
- ・実習は徹底的な反復を行い、イベント参加、店舗への取り組み、恒例・幼児との交流なども経験してほしい
- ・心をはぐくむ学びの場が研修ではないかと思う。
- ・明るい挨拶、大きな返事、行き届いた後片付け、継続的な一般マナーなどを身につけてほしい
- ・困っている人に手を差し伸べることが出来る人になってほしい。(先生も一緒に助けてほしい)
- ・人としての倫理、道徳を身につけた人材の育成をお願いしたい
- ・女性の料理人の活躍も検討してほしい
- ・求人では早期離職の防止として、労働力のみとしての求人(ブラック)を不可とする見極めを先生方をお願いしたい。(職場でのギャップ、ハラスメント、給与等情報を集めて生徒を守る)そのために信頼できる料理長との交流を(関係構築を)し、支援を継続して行ってほしい
- ・社会人としてのマナーの重要性など、学校の信念を伝えられるように継続的な指導を。
- ・ボランティア活動の一環として、災害時に対応できる体制を検討してほしい
- ・若手料理人コンテストやハラール研修なども当校で開催されているので、ぜひ、いろいろなイベントを企画してほしい

(質問：外国人への調理師免許、留学生の受け入れ等は検討されているか？)

今はないが、受け入れをした例はある(日本語が話せる方)

(丸山委員) ・生徒に対する指導が素晴らしい。特にレストランサービスは、いないと困る。

他ではなかなか無い部分なので、素晴らしいと思う。

企業としてはサービスがほしい→人が足りない。専門に進む人が少ない

- ・働き方改革が言われているが、料理人はサラリーマンではなく職人であるという意識を持って

ほしい。

- (川上委員) ・洋菓子業界 → 過去最大の倒産(労務倒産)
(人が足りなく、労働時間を短くする為求人を出す、入らない。そのため仕事が回らなくなり倒産)
- ・給与未払い、暴力などもまだまだあるので、学校として生徒のためにその先を見てやって欲しい(察することも必要)。
 - ・最近の出店ラッシュで、スタッフの技術差が大きい
 - ・H30入社の社員は健康状態がよくない子が多い(好き嫌いも多い)。
(怒られて過呼吸を起こした→中学の頃何度も過呼吸を起こしており、話してなかった)
(貧血→就職してからの細かい検査で判明する)
(中途採用者→健康状態問題なしといいながら、狭心症だった)
突然症状が現れると、周囲が慌ててしまうので、受け入れ側としては情報が欲しい。
(質問: フランスへ就職する人はいる? → パリで人が欲しいようだ)

- (大田委員) (質問: 県外就職希望者の動機は? 高山回答: 自分の意思でここに行きたいといってくる)
- ・取り組みで、サービスプラスαについてシュミレーションが行われているのはとても良い
 - ・ANAではHACCP認証を取得しているので、それについての知識を少しでも持ってきて欲しい。
- (質問: 現場は人手不足の為、分野をこえた移動を考えることがあるが、可能なのか?)
堀越回答: 学校としてはなんともいえないが、卒業後は企業が主体となる。
企業と従業員の信頼関係となってくるのではないか。
対応できるようにクロストレーニングを行っている。
- ・臨機応変に対応できるように少しでも学校で取り組みを行って欲しい

- (山田委員) ・集団調理は色々な調理をしなくてはならない。
和・洋・中・離乳食・アレルギー、文化の違い(ハラルフードなど)と多種の調理を行わなければならない。
調理により味付け、形、そして子ども達の食べる様子が全く違うので、結果が目に見える。
- ・衛生管理、健康管理の重要性をしっかりと頭に入れてきて欲しい
 - ・保育園の食事→「1日の中の一番の食事」になりつつある
 - ・発注などのパソコンを使った事務仕事もやらなければならないので、学んできて欲しい
 - ・保育士も県外求人が早いため人手不足だが、良い給食を提供していきたい

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、後期に反映していきたい。

H28.3.の離職率は51.3%と飲食業は厳しい。

農林水産省は外国人労働者の働ける職種の緩和を行っているので、学校としてもよりよい指導をしていきたい。

また、挨拶・返事については、継続的に意識して指導していく。

次回の会議等も予定させていただくので、お力添えを頂きたい。