

# 第7回（令和元年度第2回） 教育課程編成委員会 議事録

日 程：令和2年3月19日（木） 16：00～17：00

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）

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）

豊嶋 隆史氏（万代シルバーホテル 宴会課洋食調理長）

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（中国料理部長）

堀越 賢一（西洋料理部長）

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）

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）

仁科 誉広（日本料理担当）

## 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. 各実習担当報告
4. 委員からの意見伺い
5. 閉会の挨拶

### 1. 開会の挨拶 校長

現在、新型コロナウイルス感染症の対応で大変な状況が続いている中での2回目の委員会開催となる。令和元年度のテーマである「卒業するまでに身につける技能」についての報告を行う。

また、次年度は「校外研修をどう効果的に行うか」について考えていきたい。

今年度は3月の研修が校内研修に変更となり、7月・12月の研修に向けてどのような事を身に付けて行けば良いか、何を指導していけば良いかのご意見を委員の皆様よりご意見をお願いしたい。

新任の委員として、豊島様（西洋料理）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 令和元年度卒業者 就職状況報告 参照)

### ①令和元年度 就職希望者108名の就職希望一覧

県外希望者は72名と例年並み。未内定者が5名いるが、結果待ち、面接待ち、希望就職先にアルバイト中など何らかの動きあり。

### ②令和元年度分野別求人数一覧

昨年と比較して大きな変動なし。今年度の大きな変更点としては、その他として食品工場等の就職が入ってきた。

### ③有効倍率と今年度の就職の傾向

有効倍率:県内 4.2 倍、県外 16.9 倍で、昨年よりやや減少している。(H30. 県内 5.5 倍、県外 20 倍)

今年度は、ホテル希望者が多かった(県内 24 名、県外 10 名) こと、1つのホテルに多人数の内定を頂く(特にサービス部門) 傾向が見られた。今まで求人情報の無かった企業へ、生徒の希望により連絡を取ったりして、新規も少しずつ開拓している。

### ④次年度に向けての指導対応

新型コロナウイルスによる内定取り消しはないが、正規枠で入社のところを最初はアルバイトで、経営が落ち着いてきたら正規職として採用するという企業が出て来ている。次年度は求人数の大幅減少が考えられるため就職担当者が直接企業に挨拶に回ったり、企業校内ガイダンスを増やすなどして、希望の進路に進めるよう指導していきたい。

## 3. 各実習担当者報告

[日本料理] 鍵富 茂

全体を通して、衛生管理の徹底を行った。

### 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、鰯の三枚卸 不合格だった生徒は放課後特訓

### 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。
- ・授業内で師範を行い、校内食事提供も含め、仕込みから当日の作業を学生主体で行っている。
- ・保護者に対して夜レストランを9月に開催したが、接客から調理までを生徒中心で行った。料理への興味や魅力、大変さ、達成感を持ってもらうような内容で行っている。
- ・2年生の実習は2人1組で行い、学生に責任感を持たせるように進めた。
- ・器についても食事会で使う器を普段から使い、取り扱いを学ぶことにより、学生レストランでの取り扱いが上手になった。
- ・桂むき、鰯の三枚卸、出汁巻卵などの基本も引き続き行うことにより、ある程度浸透してきた。
- ・常に言葉かけをして生徒とコミュニケーションを取ったため、おとなしい生徒も周囲と一緒に作業できるようになった。今後も続けていきたい。
- ・オープンキャンパスでは、丼物をやめ、日本料理への興味を持ってもらうため、ワンランク上の内容に変更した。次年度も続けていきたい。

## [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については、ものさしを持たせて測らせ、具体的に数値化して覚えさせた。
- ・ 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、低温調理について学ぶ。
- ・ 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。
- ・ 同じ材料でのメニュー展開を学び、食材を無駄にしない、コストについての意識も指導した。
- ・ 1年生との合同実習では、職場での対応も訓練している
- ・ 今年度後期の試験より、ノート持ち込み可とした。ノートを分かりやすく書いて料理を自分のものにして欲しい、フランス語にも慣れて欲しいという意図による。

## [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、「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

### 1年生

- ・ 包丁とぎと切り方練習
  - ・ チャーハンを通して中華鍋の扱い方を覚える
- 繰り返し行い、器具に慣れてくると自身を持って扱えるようになる。
- ・ 中華高橋様より体験型の餃子特別授業を行っていただき、特殊食材についても学んでもらう。

### 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。
- ・ 諸橋農園での田植え・稲刈りなどを通し、食材の事を学ぶ

## [製菓・製パン] 高橋 恭子

- ・ 製菓ではナッペや絞りの練習をしっかりと行っている。作業が出来るようになると集中力も上がる。
- ・ 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。
- ・ 学生レストランの製菓販売では、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、協力しながら作業を進めている。
- ・ 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。
- ・ 基本の作業、あいさつ・返事、作業中の衛生面なども指導している。

## [集団給食] 片桐 いずみ

### 1年生

- ・病院食・介護食・離乳食・アレルギーについて、生徒達の意見を正直に話してもらったが「味が薄い」という意見が多かった。
- ・老人施設で働いた経験を生かし、試食した感想等を授業で話してイメージを変えていったり、かゆをあまり食べないということで、かわりがゆを食べさせたりして意識を変えた。
- ・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。

### 2年生

- ・給食は合同授業がないため、食事提供の1年生のアンケートを2年生に見せたところ、良いコメントが書いてあり、励みになったようだ。
- ・今年度は全員が助手を経験したので、1つでも良い所をほめるようにした。声を掛ける大切さを改めて感じた。
- ・学生レストランはメニューから考えた。普段はお客様への提供が無いため、生徒に考えてもらった。
- ・集団調理は衛生管理が非常に重要であり、厳しく伝えてきたため自発的に注意するようになった。
- ・次年度は6月に学生レストランがあるので、がんばりたい。

## [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。
- ・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。
- ・毎回メンバーが入れ替わるので、生徒間で自発的に業務の引継ぎを行ってくれていた。
- ・サービス技能検定は34名受験し、31名が合格した。合格率は91%と全国85.4%は上回っているものの引き続き全員合格を目指したい。
- ・1年生に業務の引継ぎをしたとの事なので、実践力・応用力を高めていき、サービス技能検定全員合格を目指したい。
- ・サービスの就職が増えているので、ワインのサービス、フランベデザートの実習なども多く取り入れていきたい。

## 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。

- ・時代に合わせ新しい知識が求められるので、ムダなく無理なく指導をされているという印象。
- ・調理師の心構え、季節的な料理の楽しさ、アレルギー、ハラールフード、マナー、自己の健康管理が出来、HACCPの知識を備えた人材育成をお願いしたい。

「料理の出来る、りっぱな社会人」を社会に輩出して欲しい。

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。今後も宜しく願いいたしたい。

- ・企業が就業体験できる場としてのインターンシップ(H9~)なので、体験によりミスマッチをな

く

し、楽しさを感じて、参加により自分を成長させることができる大事な場だと思う。

インターンシップで、料理を楽しいと感じ、活かせるレベルまで学校で育て上げられるとよい。

明確な目的、対象、満足度をはっきりさせると効果的で貴重な機会になると思う。

「量より質」のインターンシップにして欲しい。

- (丸山委員)
- ・新しい生徒を育てるのは非常に難しいが、就職にもつながる。
  - ・校外研修が就職につながるので職場体験に力を入れてほしい。よりよい人間作りを。
- (豊島委員)
- ・挨拶、返事ができない子がいるので、基本をしっかり身に付けさせてほしい。
  - ・食品衛生を徹底的に指導してほしい
  - ・多人数だとやらない子がいるが、少人数だと調理する楽しさが分かってくるのではないか。
  - ・定規を使った数値化は非常によいと思う。
  - ・基本から教えることで、料理を作る楽しさも出てくると思う。
  - ・包丁を使いこなしていない生徒が多い（切り方）。使い方をきちんと教えて欲しい。
  - ・楽しさが分かれば退職につながらないので、楽しさを教えて欲しい。
- (川上委員)
- ・出来るようになると楽しくなるので、練習をたくさんさせて欲しい。次に張り切るエネルギーになる。
  - ・「重いものを持っていると危険」という意識が無いので、怖い事を言わないと分からない。
  - ・高価な機械を安易に持ち上げる、非常に重い器具を不安定に持ち上げることがある。足の上に落としたりしたら大怪我につながるといった考えに繋がらない。
  - ・衛生管理の中で、次亜塩素酸の取扱いを学んで欲しい。使用しているものが危険であるという事を教えて欲しい。例えば次亜塩素酸に触れるとぬるぬるする→たんぱく質が解けている、アルコールや次亜塩素酸などに薬品の取扱いについて（危険であるという事）学んで欲しい。
- (大田委員)
- ・（質問）サービス希望が増えてきたそうだがどの位？  
（回答：高山）学生レストランで実際にお客様と触れ合って楽しいと感じ、希望する傾向にある。
  - ・（質問）インターンシップの振り分けは？  
（回答：高山）生徒からの希望が主
  - ・（質問）全く違う分野に研修したいという生徒はいるのか？  
（回答：高山）ランダムなものはやっていない
  - ・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。

## 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への御礼。

仕事は「出来るようになると楽しい」ので、学校で習った事が活かされると楽しいに繋がるのではないかと感じた。令和2年度の就職活動は非常に厳しいことが想像されるので、関係企業と密に連携を取りたい。次回、10月頃の会議を予定させていただくので、お力添えを頂きたい。