

第8回（令和2年度第1回） 教育課程編成委員会 議事録

日 程：令和2年11月21日（土） 16：30～17：30

場 所：新潟調理師専門学校 ポーノ

出席者：①外部委員 佐藤 衛氏（新潟県調理師会会長）

豊嶋 隆史氏（全日本司厨士協会新潟県支部長）

山田 文子氏（網川原保育園園長）

土屋 正之氏（ANAクラウンプラザホテル新潟 料飲部統括支配人）

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）

小林 直子（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2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

前回は3月でコロナウィルスの影響が出始めた頃であり、4月に臨時休校、5月に分散登校を経て、6月より通常授業となった。

7月は給食選択を除いて校外での研修を行い、12月は給食選択者をホテルで受け入れて頂け、全員が校外で研修できることになった。

今年度は校外研修の充実という視点からカリキュラムを見直すことをに据えていた。コロナウィルス以前の状態には完全に戻ることは無いと思われるが、現場での研修はとても重要と考えているので、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、ANAクラウンプラザホテル新潟 土屋正之様をお迎えした。

また、当校の集団調理担当が小林直子に変更となった。

2. 令和元年度就職状況報告について 高山 敦

①令和2年度 就職希望者81名の就職希望状況

県内希望 59名、県外希望 22名

県外希望者の占める割合は25.9%であり、令和元年度33.1%と比較して減少した。

②令和2年度分野別求人数状況

給食分野を除き、大幅に求人数が減少している。

また求人取り下げ、次年度採用計画なしの連絡が入っている。

③内定率 72.8%

未内定者が数名いるが、大部分が書類送付済みや結果待ち、相談中など動き有り。

全く動きの無い生徒は数名であり、引き続き働きかけをしていく。

④今年度の就職の傾向

自ら就職活動に取り組まない、どこか他人事であるような印象がある。

希望に該当する企業を直接紹介しないと動けない（こちらがルールを敷かないとなかなか動かない）生徒が多いように思う。担任・実習担当との連携を密にし、生徒への指導方法の見直しも進めていきたい。

3. 各実習担当者報告

[日本料理] 鍵富 茂

1年生

- ・衛生管理も含めての実習授業を行い、訓練授業では大根の桂剥き、鰻の三枚おろし、箸の扱い方等を行い、前期中間試験及び本試験を滞りなく終えた。

2年生

- ・衛生管理も含めて大根の桂剥き、各種魚の取り扱い方、出汁巻卵などを訓練授業とし、1年生同様前期試験を滞りなく終えた。
- ・校内食事提供については、若干回数は減ったが滞りなく終える事が出来た。
- ・7月の校外研修は、通常より期間を延長して行われたが、無事に終える事が出来た。
- ・前期の学生レストランはコロナの影響で中止となった。その代替として100個限定のテイクアウト弁当の販売をドライブスルー形式で行った。6・7月と暑い時期だったが、衛生管理を徹底し、無事終了した。学生にとっても非常に良い経験となった。
- ・9月に保護者を対象とした夜の学生レストランを行ったところ、好評を得た。学生も初めてのレストラン実習体験に充実感があつたようだ。
- ・全体を通して、コロナ禍の中、学生の体調管理、または換気・衛生管理を徹底して実習授業を行うことができ、安堵している。

[西洋料理] 堀越 賢一

1年生

- ・数字・英語など仏語を理解してもらう為の単語の書き取り
- ・あいさつ、一般調理等の指導
- ・基本のブイヨン、ソース等の説明
- ・個人作品での立体的な盛り付け等の指導

2年生

- ・基本的な調理をあいまいにせず復習する
- ・外食業から求められる管理能力を育成する
- ・コンベクションオーブンの使い方、安全性やリスクなどを理解する

- ・肉の解体の方法や歩留まりなどを勉強する
- ・テイクアウト弁当では、温度管理をしながらの大量調理を学ぶ

[中国料理] 渡辺 篤

コロナ禍のためイベント等が中止になってしまった。その中で基本の徹底、包丁・鍋の取り扱いなど、即戦力になるように何か一つしっかり身につけて、これからの料理人の芯になるものを教えたいと考えている。

1年生

- ・実習時に全体へ説明するだけでなく、生徒が作業している際に個々に声かけ・説明を行った。それにより生徒が分からないところを質問しやすい環境が作れた。

2年生

- ・中国選択者が3人と少ない為、日本料理選択と協力しながら食事提供などを行った。

[製菓・製パン] 高橋 恭子

- ・菓子では基本となるナッペや絞りをパンでは分割・丸め・成型の練習を中心に行っている。
- ・コロナ禍で学生レストランが出来ず弁当販売を行ったが、その際に食パン販売を行った（1日50本）。
- ・校内販売も行い、ケーキのカットや仕上げ、パンの分割から焼き上げまでを行った。
- ・1年生相手に接客も行ったが、楽しく接客できていたと思う。また、1年生から「おいしかったです」と言われ、次の励みにもなったと思う。
- ・外部の依頼で焼き菓子・シフォンケーキをたくさん作ったが、いつもより早い段階で大量仕込みを経験できたので、3月の料理祭にも生かしてくれるのではないかと思う。
- ・10月からの学生レストランではお菓子・パンの販売を通しての接客・レジの使い方を、カフェランチではデザート盛り付け等の実践が出来た。
- ・接客は上手に出来ていたと思う。また販売メニューにはデコレーションケーキを必ず入れ、ナッペや絞りの練習の成果が発揮できるようにした。パンも練習の成果を見てもらえるメニューにした。そのことにより、一段と真剣に作業していたと思う。
- ・7月の校外研修では、現場での実践がよい経験となり、自分で仕事を探したり考えて作業する意識が出てきているようである。
- ・挨拶・返事の声はまだ少し出ていないように感じるので引き続き指導していきたい。

[集団給食] 小林 直子

1年生

- ・講義で作業の流れを指導しているが、コロナ禍で日程が例年より少し遅れての実習となった。
- ・献立テーマを決めて実習を行っているが、実習では入室から大量調理で使用する器具の使い方などを中心に指導している。
- ・当番はクラス全員分の食事を調理するが、それ以外の生徒は試食する食事の栄養計算を行っている。
- ・実習室では2年生から器具の使い方を教えてもらいながら実習する。
- ・手洗いや中心温度の確認など衛生管理の重要性について重点的に指導している。
- ・今年度から2年生の食事提供に1年生も2名ずつ参加し、経験を重ねている。

2年生

- ・実習に新潟市で行われている実際のメニューを取り入れ、より実践的な実習を行っている。
- ・食事提供では、回数を重ねるにつれ自分たちで考えて動けるようになってきている。
- ・訓練実習や家庭料理実習などでいろいろな料理を学んでいる。
- ・7月の研修は校内での実施となったが、集団調理だけでなく様々な分野の教員から実習指導を受け、

幅広い知識を学んだ。

- ・テイクアウト弁当販売も他分野の教員による協力があり、無事に終える事が出来た。
- ・衛生管理・あいさつを重点的に指導していきたい。

[レストランサービス] 高山 敦

- ・国家試験であるレストランサービス技能士の学科試験が8月に行われ、23人受験し、22人が合格。10月26日に仙台で実技試験が行われ、12月21日に結果発表の予定である。
- ・学科試験の合格率は、受験者全体の合格率が88%に対し、当校の合格率は95.6%
- ・学生レストランでは実践の場として非常に心待ちにしており、料理の提供については問題なく出来ていた。
- ・即戦力になれるようレベルアップを目指し、開店前にミーティングを行い料理の内容を説明し、全員が説明できるように指導した。また全体で情報共有も行った。
- ・10月から1年生のサービス授業もスタートした。11名が学んでおり、密な指導が可能な人数なので、来年はレストランサービス技能士全員合格を目指していく。早い段階から2年生と一緒にサービスに参加している。立ち振る舞い、言葉遣い、基本技術について指導していきたい。

4. 各委員からのご意見について

- (佐藤委員) ・コロナ禍という思いもよらない日々が続き、学校としても大変な衛生管理をされたと思う。
- ・現在もイベント中止が相次ぎ、3密を避けるための対策としてテレワークなどが導入され、経済が停滞している。人の移動も制限され、観光業は大ダメージを受けている。新潟県調理師会としてもいち早く持続化給付金の説明会等を行い、飲食業の支援を行ってきた。Go to トラベル等で人が動き出してきたが、まだ先の見通しが立たない状況である。
 - ・感染が拡大しているとき、正しく恐れることが大事と知っていてもなかなか実践できない難しさがあるが、コロナの対応から見えてくるものがあつたと思う。
 - ・家庭料理が見直されたことによって、米粉の需要が高まった。油切れが良くカラッと揚がるなど料理によって魅力が再認識されているため、新たな商品開発に期待したい
 - ・校外研修については、農業体験なども取り入れてはどうか。
 - ・研修は受け入れ側もスタッフの健康管理や消毒など非常に困難な場合がある。研修に伺う側にも健康管理と消毒の意識を持ってほしい。
 - ・また、受動喫煙や HACCP のスタート、廃棄物の取り扱いなど環境や衛生についても学んでほしい。様々な業種が機械化へと進んでいる中、最後に残るのが食の仕事。将来の人材がこれからの厳しさを乗り越えられるように指導してほしい。
- (豊島委員) ・コロナ禍の中、様々な指導をされている。その中でも衛生管理が非常に重要である。引き続き指導してほしい。
- ・数字の勉強（原価計算・歩留まりなど）を定期的に学んでほしい。
 - ・即戦力も大事だが基本ができていることが大切である。
 - ・サービスの指導の中で厨房・サービス全員でミーティングを持ち、料理内容を把握するという指導をされているとのことだったが、料理とサービスの壁がなくなるとお客様との関係もスムーズになると思う。
 - ・テイクアウト弁当はおもしろい企画だと思う。この時期、レストランでもテイクアウトの需要があるので、ぜひ新しいことを考えてほしい。

- (山田委員) ・衛生管理、自己の健康管理を心がける
- ・時間を見て、作業の流れを見ながら動くことができ、一人ではできないため、チームワークなどが身に付いていることが大切だと思う。
 - ・また、基本のきざみ（切り方）などが身に付いているかが大切である。
 - ・保育園の給食は3食の中で一番大切に楽しみにしている食事になっている。頑張ってもらいたい。
- (土屋委員) ・通常の事ができない中、テイクアウト弁当での実践を行っていただけるので、タイトルやテーマを生徒が考えるとよりチームワークが生まれると思う。とても良い取り組みだと思う。
- ・現在は宴会が自粛、キャンセルも多い。
 - ・若い人は行動が活発な中、生徒の感染者がいないのは良いと思う。
 - ・校外研修については、当社（ANA クラウンプラザホテル）は通常通りだが、HACCP に対する健康管理を行ってもらいたい。生徒にも期間前から健康管理を行ってもらいたい。
 - ・異業種のインターンシップやオンラインで先輩のお話を聞くなどの取り組みも良いのではないかと考える。

6. 閉会の挨拶（校長）

貴重な意見を多数伺えたことに感謝。生徒の実際を見ていただくために校外研修は重要な授業であるので、実施に向けて協力願いたい。そのなかでお気づきのことがあれば、ぜひ知らせていただきたい。

コロナ対応は長期戦が見込まれるが、飲食業界全体の活性化のために、委員からの意見を参考に学校としてできることを模索したい。