

第9回（令和2年度第2回） 教育課程編成委員会 議事録

日 程：令和3年3月24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 一般社団法人 新潟県調理師会会長
川上 啓介 ルーテシア オーナーシェフ
丸山 博司 公益社団法人 日本中国料理協会新潟県支部長
龍園 代表取締役
山田 文子 網川原保育園 園長
豊嶋 隆史 全日本司厨士協会関東総合地方本部新潟県支部会長
万代シルバーホテル宴会課洋食調理長
土屋 正之 ANAクラウンプラザホテル新潟 料飲部支配人

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. 令和2年度実習教育進捗状況報告
4. 委員からの意見伺い
「実践的な衛生管理を学ぶ」
5. 閉会の挨拶

1. 開会の挨拶 校長

令和2年度最後の委員会となる。ご多忙のところご臨席いただいたことに感謝申し上げます。

前回会議後の学校の流れとしては、12月に第3回の校外研修を実施した。この研修でようやく2年生全員が外部での研修を体験することができた。ほか、1月には大雪のための休校、学生レストランテイクアウト販売の実施、2月に後期試験実施、そして去る3月7日に料理祭を実行することができた。来校は保護者のみという、規模を縮小したものではあったが、生徒、保護者に喜んでもらえたと思う。

さらに3月11日は無事卒業式を執り行うことができた。ご支援いただいた皆様のおかげである。コロナ対応に振り回された年度初めに比べれば、落ち着きを取り戻したのではないかと。

しかしながら、コロナの流行はまったく収束する気配がなく、ともすれば本格的な影響はこれから受けることになるかもしれない生徒は保護者の期待を受けて入学してくる。保護者の願いは、子供が希望通りの、適切な就職をすることである。これに応えるカリキュラムを構築すべく、委員の皆様からご意見を伺いたい。

2. 令和2年度就職状況報告について 高山 敦

①令和2年度 卒業者就職状況

②就職分野比率一覧

③分野別就職人数一覧について

県内・県外の割合はほぼ平年並み。大きな変動はないものの、集団調理分野が大きく増加した。給食コース選択者の人数が昨年より多かった事もあったが、他分野選択者や1年制からも希望があった。

その他、食品工場への就職が増加した。

④令和2年度分野別求人数一覧について

有効倍率は減少。特にホテル関係が目立つ。令和3年度もホテルは求人数が減る予想。

⑤主な就職先について

ホテルは減少。特に県外のホテルは求人が少なくなったうえ、全国から希望者が集中したことから、応募してもなかなか採用に至らない状況だった。そのため、希望を個人店等に切り替えた生徒がいた。

ほか、新規就職先として、サービス業務でのミシュラン三ツ星の店舗へ就職を決めた生徒もいた。

次年度は就職実績の企業とのパイプをより太くし、また新規開拓にも努めていく。

⑥今年度の就職活動を振り返って

コロナ禍で求人数が減少の中、生徒個々が受け身の就職活動であった。1人1人の希望に合わせて、こちらから情報提供をしないと動けない。生徒の希望を聞いて企業へ連絡して対応することが多かった。また、就職活動時期が全体的に前倒しになっているため、次年度は、校内説明会を増やすなどして、具体的な会社内容を知ることができる求人情報の提供や、直接企業に伺ってのアプローチなどにも力を入れていきたい。

3. 各実習担当者報告

[日本料理及び実習全体の動き] 鍵富 茂

- ・コロナ禍、4/16～5/8まで臨時休校となったが、夏休みを縮小して授業を行ったところ、1年間を通して規定通りの実習授業ができた。
- ・和、洋、中、給食と学生レストランは数回しかできなかつたが、テイクアウト弁当に切り替えて対応したところ、好評を得た。また、生徒への食事提供も例年とは違った形となったが、担当した生徒にとってよい経験になったと思う。
- ・通常の実習授業も含め、特に学生レストラン、テイクアウト弁当・食事提供に取り組むことにより、衛生管理の徹底もできた。
- ・例年と同じく衛生管理の徹底、挨拶・返事はもちろんのこと、学生が個々に考えて行動できるように実践さながらの指導を行う。
- ・それと同時に現場においてコミュニケーションを取れる学生、即戦力となる学生の育成に努める。
- ・例年強化している基礎訓練として包丁研ぎを含め個々の包丁管理の徹底、大根の桂剥き・鰻三枚おろし・出汁巻き卵を引き続き徹底して行う。
- ・引き続きテイクアウト弁当・食事提供等を企画しており、衛生管理の徹底を図り事故のないよう留意する。

[西洋料理] 堀越 賢一

- ・基礎の徹底を行った。
- ・臨時休校中の課題としてフランス語・イタリア語の単語の書き取りを行った。

- ・衛生管理においては、0-157 やノロウィルス等のリスクマネジメントも含めて指導している。
- ・切り方、派生のソースなどの基礎や温度や時間など調理方法の数値化、使用が広がっているスチームコンベクションオーブンの温度管理、低温調理の温度管理、立体的な盛り付けや材料の歩留まり等の計数管理なども指導している。

[中国料理] 渡辺 篤

- ・他分野と同じく基礎の徹底を行った。
- ・今年度の選択者は3名だったため、食事提供などを行う際には日本料理と協力して行った。これにより他分野との協力やコミュニケーションの重要性を学ぶことができた。
- ・次年度は選択者が7名いるので、中国料理独自の提供等が行えると期待している。

1年生

- ・包丁研ぎ、野菜の切り方、包丁の管理、中国料理独自の乾物の説明や一般的な知識を身につける指導をした。
- ・2年までにおいしいチャーハンを作れるように指導した
- ・気仙沼のフカヒレ特別授業を開催し、生徒たちに非常に喜んでもらえた。

2年生

- ・イベントや食べ歩きなどに参加できず残念ではあったが、人数が少ない為よく目が行き届いた。
- ・各自スキルを身につけられるよう、「なぜ」「どうして」のポイントを細かく指導することができた。
- ・少しでも長く飲食の仕事についてもらえるように、多くの成功体験を通して「あきらめずにやればできる」という気持ちを育てた。

[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い、よくできたと思う。
- ・後期は一般の方への食パン販売、校内販売での接客やレジの使い方などかいつもより多く実践できた。
- ・ただし、校内販売での案内の声が小さい生徒が多かったのが残念だった。オーダーをとるのに夢中になっていたのが要因だと思われるので、今回はそれを踏まえた指導をしていきたい。
- ・販売での仕込みの時、回数を重ねるごとにお互い声を掛け合って効率よく進められるようになったのは良かったと思う。
- ・当日の販売担当は1班ずつだったので最初は間に合うか心配だったが、人数が少ないと各自が積極的に動こうと感じたのか、普段より動きが早かったり周りをよく見るように心がけていたような気がした。次年度も少ない人数で行っていこうと思う。
- ・この販売での経験により、料理祭でのお菓子、パンの仕込みはスムーズに出来てよかったと思う。
- ・次年度でも基本の作業を数多く練習し、身につけさせたいと考えている。
- ・挨拶・返事は大事なので引き続きしっかりと指導していきたい。
- ・身だしなみや作業中における衛生面、片付けや掃除もしっかり指導していきたい。

[集団給食] 小林 直子

1年生

- ・後期は2年生から色々教わりながらの実習であったが、以前より準備してくる・こないの差が大きかった。またチームワークのなさが目立った。
- ・声をかけながら実習を進めていくように声掛けを行い、コミュニケーションの大切さを伝えていく。
- ・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。

2年生

- ・後期になり、互いに声を掛け合い積極性も出てきた。

- ・学生レストランでは、自分達でメニューを考え、その中から選ばれた料理を提供したので、責任感があったと思う。
- ・集団給食では大量調理における衛生管理が非常に重要なので、中心温度の測定、次亜塩素酸ナトリウムを用いた消毒など衛生管理がとても重要であるという事をしっかりと伝えていきたい。

[レストランサービス] 高山 敦

- ・レストランサービス技能士検定 最終結果は23人受験し20名合格となった。
- ・学生レストランは生徒主体で無事終わった。生徒同士で声を掛け合い、消毒の徹底により備品の消毒など衛生管理を見直すいい機会となった。
- ・グラス、カップのメンテナンスやお迎えする前の技術の習得にも力を入れた。
- ・次年度は13名がレストランサービスを選択するが、目が行き届く人数だと思うので、さらなる技術の取得、検定合格を目指す。

4. 各委員からのご意見について

(佐藤委員)

- ・コロナ禍の中、学校におかれては臨時休校、分散登校など大変なご苦労をされたと思う。
- ・7、12月の研修では色々なことをされてきたと思う。
- ・就職については県内外で求人数減少の中、ご尽力に敬意を示す。
- ・学校の運営においては、教育においての理念と目標が合致している。
- ・あいさつ、手洗い、作業、食材の知識、心に残るような料理の提供など令和3年度も引き続き適切な指導をお願いしたい。
- ・チームワークの構築においては学生レストラン、テイクアウトなどテーマを持って実践するのはとても良いことだと思う。
- ・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。
- ・ニューノーマルの中で校外研修は現場での実践的な食品管理技術の取得が大切となる。
- ・その際の衛生管理については HACCP の考え方から必要な部分を取り入れると良いと思う。特に2020年6月より HACCP が施行となり計画を立て、記録する重要性が上がっている。
- ・手洗いの徹底、二次汚染の防止、食材の管理、トイレの消毒など担当を決めて行う必要がある。また、スタッフの衛生管理では意識付けが重要である。
- ・様々な資料が公開されているので、是非学校でも HACCP の導入をお願いしたい。

(丸山委員)

- ・衛生管理はやはり HACCP や食品の衛生管理となる。大量調理の管理を行う上で、下ごしらえをした食材の順番や先入れ先出し、仕事をするうえでの言葉使いも重要なので学んでほしい。
- ・衛生管理の資料は保健所にあるので、是非学んでほしい。
- ・HACCP で手洗いは自動水洗でないとダメになる。手洗いだけでなく日常の食材の管理、まな板・包丁の消毒、食材・材料の管理、本人の体調管理も身につけてほしい。
- ・サラダは生で食べるため、最も注意が必要な料理である。

(川上委員)

- ・コロナで手洗い等気をつけるようになった。
- ・食品の事故の怖さを教えると効果があるのではないかと。怖さを教えて興味を持たせることが大切。吸収しやすい

いように話してやる。

(川上氏の知人の店舗の実例：従業員に健康保菌者がいて、シュークリームでサルモネラ菌が原因の事故を2回起こした。ホイップマシンが原因だった。事故が起こると売った数より食べたという数の方が多くなり、補償を求められるなど、脅されることもある)

・ HACCP は知識として難しくはないので取り入れやすい。

(山田委員)

- ・ 保育園給食では職員が3時間という限られた時間で作るの、チームワークが大切。
- ・ 衛生管理は非常に気を使っている。特に0-157からは厳しくなっている。
- ・ サラダは生野菜の提供はしない、必ず職員が食べて確認してから提供する。
- ・ 切り物をする時は青い手袋を使い、万が一混入しても分かりやすくしたり、調理者はトイレ掃除をしないなどを実践している。
- ・ 集団の中で食中毒が起こってはいけない。
- ・ アレルギー食も増えている。現場ではその知識が必要。ガイドラインがあるので、読み解いてきてほしい。
- ・ 食材の管理も徹底している。二枚貝は使わない、小魚は使わない など
- ・ 保育園では調理をしている姿を園児が見ているので、反応がすぐに返ってきてやりがいもある。頑張ってもらいたい。

(豊島委員)

- ・ 制限の中であいさつ・返事などの指導がきちんとできている。こちらの学校は特に良い。
- ・ テイクアウト弁当は貴重な経験であり、料理を作る楽しさを感じることができる。ただ作るだけ、ただサービスをするだけではなくより良いものを作る意識付けをしてほしい。
- ・ ホテルでは年2回外部講師を招いて意識付けをしている。
- ・ 温度管理においては加熱・冷却を中心温度計で確認している。
- ・ 弁当販売は「冷却」も重要。温度計は常に言わないとやらない。
- ・ 包丁のアルコール消毒、まな板の漂白など1回使うたびアルコール消毒するなど、毎日言わないとやらないので、声をかけていく。
- ・ 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。

(土屋委員)

- ・ コロナ禍思うように指導できない中で、職員の努力は素晴らしいと思う。
- ・ 校外研修は受け入れできない場所が多い。学生レストラン等体験型の授業を増やすと良いと思う。
- ・ 特に接客で粗相をした後の初期対応・クレーム処理等も学んでほしい。初期対応がうまくいかないとクレームに発展することもある。
- ・ アレルギー初期対応ではサービスから厨房へと伝えるため、ヒューマンエラーが起きやすい。きちんとした知識を身につけてきてほしい。
- ・ 衛生管理ではお客様の健康にかかわることではあるが、コストがかかり後回しになりがち。
- ・ 実例を入れて怖さを伝える必要あり。何かあれば経営・社会的にダメージを受ける。
- ・ HACCPは仕入温度から記録を取る。これは何かあれば追えるということである。是非学んでほしい。