

令和元年度 第1回学校関係者評価委員会

令和元年度 第1回学校関係者評価委員会議事録

日 時： 令和元年7月9日（火） 14：00～15：30

場 所： 函館短期大学付設調理製菓専門学校学生ホール

参加者： 五十音順

本校PTA会長	小野 浩司 様
本校同窓会長	小林 泰男 様（欠席）
ラビスタ函館ベイ料理長	酒井 諭 様
フード・コミュニケーション代表	高村 亨 様
函館割烹調理師会函館支部長	正根 嗣典 様

本 校： 山本仁志（校長）、 伊藤美樹（教務主任）、
松崎正浩（事務長）

内 容：

1. 開会の挨拶
2. 平成30年度事業活動の自己評価に関する報告について 発表者 山本仁志
3. 令和元年度所属長方針並びに事業計画について 発表者 山本仁志
4. フードサービス実習について 発表者 伊藤美樹
5. 高校訪問の状況について 発表者 松崎正浩

質疑応答と委員からの意見要望を併せて進行する

2年制移行の中核となるフードサービス実習に関する内容が中心となる

委員 学生募集に向けて、高校と専門学校の違いをHP等で打ち出していく必要がある。高度な技術を習得できる、就職が良い、将来的展望がより明確になる等、高校との差別化を訴える必要がある。

山本 フードサービス実習は、高校との差別化を図るものである。

委員 2年生になり、毎月このような実習を行えば調理の面白さや喜びを感じることができる。地元の食材を使い、和洋中で展開すれば、学生にとって魅力ある実

習になる。

伊藤 お客様からお金を頂くフードサービス実習は、学生にとり緊張感があり、やり甲斐を感じ、成長に結びつく実習である。

委員 先程の事務長の話に、スイーツ・カフェのようなカジュアル系の学校の方が今の若者は行くのではないかとあった。そのような感覚で入学しても、就職の際ギャップが生じ、それで良いのかと感じた。

最近、テレビでの料理番組が少なくなり、食の仕事に就こうとする人が減ってきている。少し前まではパティシエがブームであったが、私たちの業界でもブームは去ってきているという感覚はある。親が迷っている子どもに、この仕事は良いのではと言ってもらえるようにならなければいけない。

伊藤 親の影響力はとても大きい。

委員 親が、調理製菓の仕事は厳しそう、給料が悪そうという考えであれば、希望する学生も減っていく。その誤解を解いていくことも必要。

委員 フードサービス実習に関して、私は逆に原価あってこそ料理だと思う。段階が進み最終的には、原価計算をして自分たちで食材を探しメニューを作るところまでやる。

メニューも日本料理からフレンチへ、中国料理へというのも一つですが、学生が一つの専門で取り組むのも良いのでは。

伊藤 例えば西洋料理を専門にして、最後は原価計算までするという事。

委員 学生が食材探しから行う。プロ意識の面からみても、即戦力になると思う。お客様から料金を頂き、料理を作りお出しして、売り上げ・利益がどれほど出るか、そこまでやって意識を高めさせることが大事。

場所も学校だけではなく、可能であれば外部の協力をもらいホテルであったり、旅館などで開催するのも良いと思う。旅館には中抜け時間もある。

ネーミングに関してですが、最初は見習いのネーミングが良いが、プロ意識を持たせるためには最終的には名前を変えた方が良い。

フードサービス実習はとても良い取り組みであり、他の高校にもアピールできるし、高校ではここまで出来ないと思う。

伊藤 本校は、松花堂弁当的なスタイルではなく、フルコースでの対応なので、高

校ではできないと思う。

委員 1回のフードサービス実習に、和洋中のコースを入れるのも良いと思う。

委員 製菓の今後の対応はどのようにかるのか。

山本 製菓の11月の実習は、本格的なカフェサービス実習となる。

委員 フードサービス実習に関して、11月のフィールドトリップの予定は。

伊藤 北斗市と福島町を考えている。

委員 私は、本校卒業前の食彩感謝祭で、自分たちで原価計算して大変な思いをした経験があるが、そこが一番大事だと思う。2年制になり、以前よりも料理に対する熱い思いのある学生が多くなっているのので、そこを刺激していくと更に伸び、発信力になり、次の求人や入学に結びついていく。

高校で料理の審査をすることがある。ワンプレートで、1年生は野菜料理、2年生は魚料理、3年生は肉料理という形で、学年ごとに少しずつレベルアップを図っている。その生徒が専門学校に来るということは、更に上を目指したいからである。現場に出る前にもう一段階ステップアップしたいと思った時に、地元で専門学校があるということはとても大事。

少子高齢化が進むなか、何に特化していくのか、どこを目指していくのかを真剣に検討していかなければならない。高齢化社会に向けての介護食であったり、子育て中のお母さんが離乳食で悩んでいるとも聞く。有機の野菜への関心も高まっている。

伊藤 今後、少子高齢化に向けた対応を真剣に検討していきたい。また、学生からのアンケートを通じて、何を学びたいかも確認していく。

山本 フードサービス実習に関して、こちらに無かった発想や将来目指すべき視点も含め、とても参考になった。

委員の皆様の見解を今後の教育活動に反映していくとの校長からの感謝の言葉で委員会を終了。