

給食実務学外実習の実態調査 第1報

— 最近15年間の変遷について —

篠原能子 松森慎悟

Investigation of Actual Conditions of Food Service Field Practice [I]

— About the Transition of 15 Years Recently —

Yoshiko SHINOHARA Shingo MATSUMORI

1. はじめに

本学は栄養士養成施設であるため、栄養士必須科目の単位を取得すれば卒業と同時に栄養士資格を取得することができる。つまり栄養士として活躍できる人材を育てることが本学の責務である。しかし、実際に栄養士業務に就労する卒業生の声を聞くと、基本的な給食業務の技術に関して「能力不足を感じる」、または「上司から指摘されることがある」という声を聞く。一概に栄養士と言っても仕事内容は勤める施設によってさまざまであり、たとえば保健所の栄養士のように栄養指導やデスクワークを主とする職種もあれば、委託業者の栄養士のように給食施設で調理師と共に大量調理作業を行う職種もある。しかし新米の栄養士はまず何年か給食施設で業務に携わることが大半であり、その後キャリアアップするに従って献立作成や栄養指導など大量調理業務以外の仕事内容も行えるようになることが通常である。つまり、栄養士として就職すると大量調理業務は避けては通れない道であり、よって給食施設でスムーズに対応できるような素養を在学中に培っておくことが、学生の就職活動やその後の就労を円滑にすると思われる。給食実務学内実習（以下学内実習）は給食実務に関して基礎的知識、技術を身につけさせ、給食実務学外実習（以下学外実習）でより円滑に実習を行い、また効率的に学ぶことが出来るようにするための科目である。従って、給食施設で円滑かつ積極的に動くことができる学生を育てるためには、まず学外実習の実態を把握し、学内実習における学生指導のあり方を検討する必要がある。これまでに給食関連科目の指導に関する研究は、学外実習¹⁾²⁾

や学内実習³⁾についていくつか報告があるが、学外実習について継続的に調査を行った報告はあまりない。そこで今回は平成1年度から15年間に渡って継続的に行ってきた「給食実務学外実習実態調査」をもとに、学外実習の実態を把握し、今後の学生指導のあり方について考察した。

2. 調査対象と方法

1) 調査対象及び調査方法

調査対象は「給食実務学外実習実態調査」では平成1年から平成15年の駒沢女子短期大学食物栄養科の2年生（1305名）で、調査時期は実習終了後に給食実務学外実習の授業時間内に行い、自由解答による質問紙調査を実施した。また「実習施設先からの評価調査」では各実習施設の責任者による評価で、対象は平成6年から平成15年までの駒沢女子短期大学食物栄養科の2年生（910名）である。

2) 調査内容

「給食実務学外実習実態調査」では、注意されたこと、失敗したこと、ほめられたこと、成功したこと、後輩に対する注意事項という質問に対し記述式で回答させた。「実習施設先からの評価調査」では、総合評価として良い、普通、やや劣る、不可の4段階評定で回答を求めた。

3. 結果及び考察

1) 各年代における施設別学生数

各年代における施設別学生数を表1に示し、各年代における全学生数に対する割合を図1に示す。推

表1 各年度における施設別学生数

単位：人

	学校	保育園	老人福祉施設	事業所	病院	合計
平成1年	2	0	0	3	49	54
平成2年	6	0	0	1	48	55
平成3年	12	0	1	2	39	54
平成4年	23	1	3	5	67	99
平成5年	16	2	0	22	62	102
平成6年	12	3	0	48	45	108
平成7年	13	7	1	37	39	97
平成8年	12	3	4	40	36	95
平成9年	8	3	4	40	40	95
平成10年	14	5	3	39	40	101
平成11年	15	12	4	36	23	90
平成12年	15	8	3	49	22	97
平成13年	12	7	8	42	23	92
平成14年	12	18	5	31	24	90
平成15年	24	10	1	29	12	76

移が顕著に見られるのは病院であり、平成1年では8割の学生が病院で実習を行ったが年々減少し、近年では全学生数の2割ほどになっている。この要因としては、平成1年度から平成4年度までは学校側が実習施設を斡旋する形をとっており、病院は施設が大規模であり一度に多くの実習生を受け入れ可能であることや、いろいろな実習施設の中で最も専門的な実習を経験可能であることから、病院を斡旋することが多かった。そのため、病院で実習を行う学生数が多かったと考えられる。その後学生が独自に実習施設に依頼する形式を取り入れたために、病院を選択する学生が年々減少したと考えられる。病院を実習先に希望する学生が減少傾向にある要因として、病院では傷病者を対象としているため、実習するにあたって、臨床分野の知識などが必要になり、この事が学生数の減少につながるのではないかと考えられた。それに相反する傾向にあるのは保育園であり、絶対数は少ないものの年々増加傾向を示し平成15年では全学生数の2割を占めるようになってきている。この要因のとして、現在保育園の需要が高まっているため将来性を考えて希望する学生が多いことが挙げられる。学校と事業所は年代別の学生数において特に目立った傾向は見られなかった。

2) 各年代の給食実務学外実習実態調査

(1) 注意されたこと、失敗したこと、ほめられたこと、成功したことについて

上記における各年代の学外実習実態調査の集計表を表2-1~3に示す。集計方法は、質問毎に類似している回答を同一とみなして集計し、多い順に上位3つの回答までを表に示した。各年代で傾向が見られるわけではなく、どの年代も調理技術・衛生管理について触れられることが多かった。このことから、これら2項目がどの施設でも重要視されており、栄養士として働く上で必要不可欠であると思われた。従って今後の学生指導の重要項目と考え、これらについて考察を行った。

①調理技術について

まず包丁の取り扱いについては、包丁の研ぎ方から切れ味に始まり、持ち方や姿勢などがあつたが、特に材料の切り方に関して多くの学生が注意されていた。包丁の取り扱いが不確かであることは栄養士としてあってはならないことであり、2年間という短い期間でいかに即戦力となる包丁技術を習得させるかを、検討する必要があると考えられる。また、調理ミスをしたという学生が多く、これは調理における基本操作の知識・技術不足が要因として考えられた。

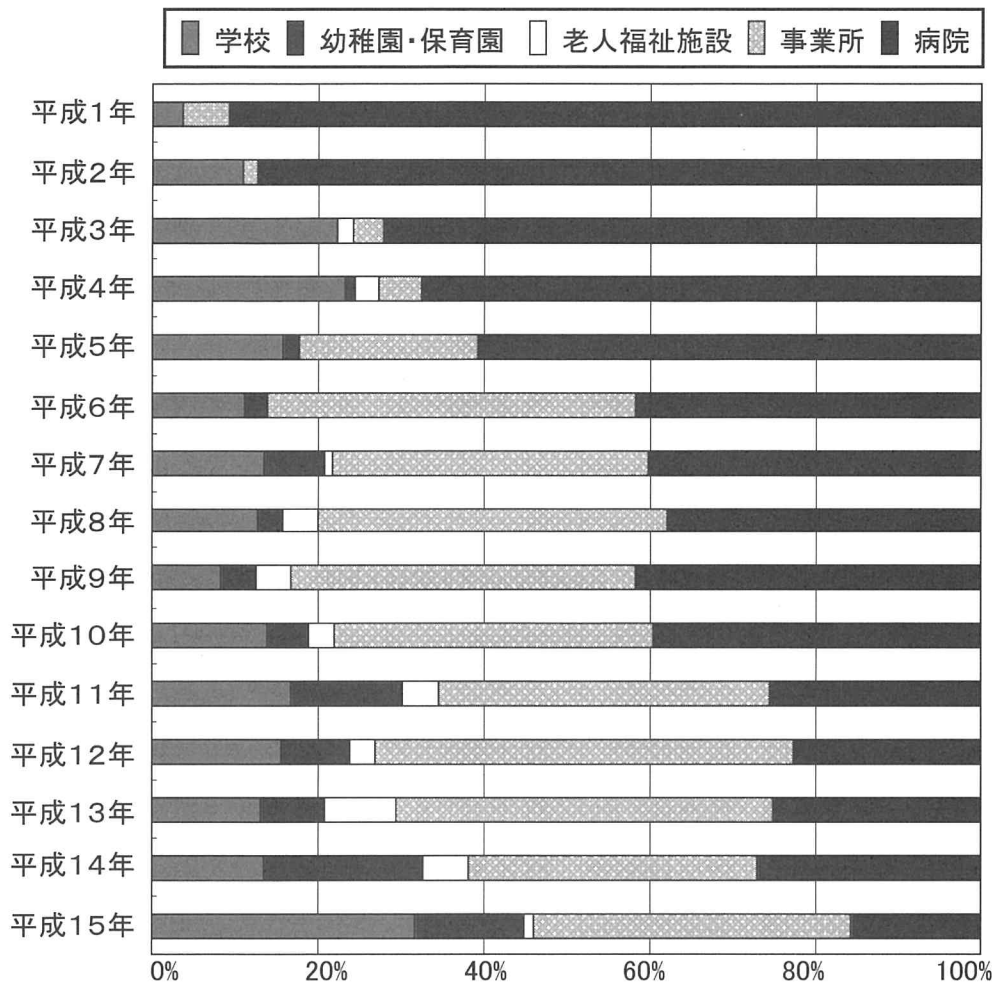


図1 各年度における施設別学生割合

以上の調理技術に関しては調理学や調理実習の授業で習得すべき素養であるが、盛り付け方については盛り付けミス、盛り付け量、配膳ミスなどといった給食施設ならではの内容で注意をされた学生が多かった。調理ミスの中でも、大量調理機器の使用方法について注意されることがあったため、学内実習における指導のあり方を検討する余地がある。調理技術については、ほめられた学生も注意された学生も同じくらいいたことから、学生の能力に大きな開きがあると考えられた。これは調理に対して日頃から興味を持って取り組んでいるかいないかによると考えられる。つまり、学生の中には高等学校等で調理師免許を取得した学生もおり、また調理に強い関心があり日頃から調

理を楽しんでいる学生も多く、そのような学生は日常的に調理作業を行うことで手際が良くなる。しかしその反面あまり調理に興味がなく調理作業を行うのは学校の授業内のみという学生も少なく、このような学生は調理に慣れ親しむ機会が少ない。故に、学生の調理能力に大きな開きができていたのではないかと考えられた。また、成功したことの回答の上位に「調理技術の向上」や「作業速度の向上」が見られ、これらの向上を実感している学生が多いことから実習期間中にある程度の成果が得られていることが分かった。

②衛生管理について

まず給食施設に入る前に行う「衛生チェック」に関しては、手指の消毒、髪を全て帽子の中に入

表 2-1 給食実務学外実習実態調査集計項目

数値：学生数

	平成1年	平成2年	平成3年	平成4年	平成5年			
注意されたこと	包丁の扱い方	10	包丁の扱い方	9	包丁の扱い方	14	盛りつけ方	14
	衛生管理	7	盛りつけ方	7	盛りつけ方	5	盛りつけ方	8
	盛りつけ方	3	元気がない	3	献立作成	4	衛生管理	6
失敗したこと	盛りつけ方	11	調理ミス	13	包丁の扱い方	9	盛りつけ方	13
	手指を切る	11	盛りつけ方	7	調理ミス	7	手指を切る	15
	調理ミス	7	手指を切る	7	盛りつけ方	8	配膳ミス	8
ほめられたこと	包丁の扱い方	10	調理作業	6	包丁の扱い方	9	包丁の扱い方	15
	調理作業	5	包丁の扱い方	6	事務作業	9	調理作業	8
	盛りつけ方	5	実習態度	4	実習態度	8	献立作成	7
成功したこと	調理作業	11	調理作業向上	11	調理作業	12	調理作業	11
	切り込み作業	7	切り込み作業	4	包丁の扱い方	6	包丁の扱い方	6
	盛りつけ方	2	献立作成	4	進んで仕事をした	5	事務作業	3

表 2-2 給食実務学外実習実態調査集計項目

数値：学生数

	平成6年	平成7年	平成8年	平成9年	平成10年			
注意されたこと	盛りつけ方	15	包丁の扱い方	14	盛りつけ方	17	盛りつけ方	19
	包丁の扱い方	14	盛りつけ方	12	衛生管理	8	包丁の扱い方	19
	衛生管理	10	材料の切り方	12	包丁の扱い方	8	衛生管理	11
失敗したこと	盛り付け方	21	手指を切る	11	材料の切り方	12	盛り付け方	23
	調理ミス	16	調理ミス	13	手指を切る	11	調理ミス	16
	手指を切る	12	盛り付け方	11	盛り付け方	11	食器・食材を落とす	9
ほめられたこと	包丁の扱い方	19	調理作業	19	包丁の扱い方	14	包丁の扱い方	18
	調理技術	17	包丁の扱い方	14	仕事早い	14	盛りつけ方	14
	盛りつけ方	16	盛りつけ方	11	盛りつけ方	10	調理作業	17
成功したこと	調理技術向上	23	盛りつけ方	10	盛りつけ方	13	盛りつけ技術向上	17
	盛りつけ方	16	調理技術向上	8	作業速度向上	8	調理技術向上	14
	包丁の扱い方	10	進んで仕事をした	7	調理技術向上	9	包丁技術向上	11

表 2-3 給食実務学外実習実態調査集計項目

数値：学生数

	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年			
注意されたこと	衛生管理	20	盛りつけ方	22	衛生管理	26	衛生管理	20
	盛りつけ方	19	衛生管理	21	盛りつけ方	23	材料の切り方	12
	材料の切り方	17	包丁の扱い方	9	材料の切り方	12	盛りつけ方	11
失敗したこと	盛り付け方	13	盛り付け方	18	食器・食材を落とす	22	盛り付け方	19
	材料の切り方	12	調理ミス	17	盛り付け方	16	材料の切り方	11
	調理ミス	10	食器・食材を落とす	17	調理ミス	14	調理ミス	11
ほめられたこと	仕事覚えが早い	13	包丁の扱い方	17	仕事覚えが早い	16	進んで仕事をした	12
	進んで仕事をした	9	調理作業	9	包丁の扱い方	10	仕事覚えが早い	10
	媒体作成	7	献立作成	9	調理作業	8	作業速度向上	9
成功したこと	作業速度向上	16	進んで仕事をした	17	調理技術向上	12	進んで仕事をした	14
	進んで仕事をした	12	包丁技術向上	14	包丁技術向上	8	調理技術向上	13
	包丁技術向上	12	調理技術向上	10	作業速度向上	8	包丁技術向上	12

れることなど、学内実習で当然徹底されるべき基本的な内容に触れられることが多かった。施設内での衛生管理については、生食扱い時の手袋着用、靴の分別など、これらもごく基本的な内容であった。ほめられた学生はいなかったことから、衛生管理に関する認識が不十分であることが伺える。衛生管理対策に関しては学内実習で指導をしているが、これらの結果から、学生が衛生管理を十分に体得するような指導を徹底する必要がある。

(2) 後輩に対する注意事項

各年代における学外実習実態調査の集計表を表3に示す。各年代で特に傾向が見られるわけではないが、どの年代においても多くの学生が「進んで仕事をする」、「分からないことは質問する」などといった積極性を挙げており、学外実習を行う上では積極性が重要視されていることがうかがい知れた。これは、実習中は施設の栄養士や調理師も業務中で忙しいため、自ら指示を仰いで動かなければ十分に業務を経験できないことや、施設に対して失礼でもあったのではないかと考えられる⁴⁾。また、「健康管理」や「挨拶をする」といった学外実習をするにあたっての基本姿勢に

ついでの項目も複数見られ、調理技術や知識などということよりも施設の方々に対する礼儀について触れているのが目立った。

3) 実習施設先からの評価調査

実習先からの評価調査結果を図2に示す。平成6年度から平成15年度にかけて全実習施設に占める良いと評価した実習施設の割合が増加傾向を示しており、調査初期の平成6年度では約4割であったのに対し、最近最も割合が高かった平成14年度では約7割に増加していた。この理由として、1)で示したとおり平成1年度から平成15年度にかけて病院で実習を行う学生が減少したことが挙げられるのではないかと考えられる。つまり、対象者が傷病者である病院は臨床栄養の知識を必要とする業務内容であるため、主に健常者を対象とするその他の実習施設に比して、実習生に対する評価が必然的に厳しくなるのではないかと考えられる。今後はこの結果を踏まえ、各実習施設の特徴等についてもより詳細に調査する必要がある。

4. 終わりに

平成12年3月の栄養士法の一部改正⁵⁾により、栄

表3 給食実務学外実習実態調査集計項目

数値：学生数

	平成1年		平成2年		平成3年		平成4年		平成5年		
	後輩に対する注意事項	自分から進んで仕事をする	5	自分から進んで仕事をする	5	自分から進んで仕事をする	6	自分から進んで仕事をする	9	自分から進んで仕事をする	12
多くの料理を学習しておく		4	包丁の扱い方	5	実習先について予習しておく	5	給食(臨床)関連の学習をしておく	8	あいさつ	11	
あいさつ		4	長靴とエプロンを持参する	4	包丁の扱い方	5	質問は積極的にする	4	明るく元気よく	7	
		平成6年		平成7年		平成8年		平成9年		平成10年	
あいさつ		18	分からないことがあれば聞く	8	進んで仕事をする	12	分からないことがあれば聞く	11	あいさつ	9	
進んで仕事をする		8	進んで仕事をする	8	分からないことがあれば聞く	8	進んで仕事をする	12	分からないことがあれば聞く	6	
分からないことがあれば聞く		7	あいさつ	8	健康管理	6	あいさつ	7	進んで仕事をする	5	
		平成11年		平成12年		平成13年		平成14年		平成15年	
分からないことがあれば聞く		12	あいさつ	10	進んで仕事をする	14	進んで仕事をする	18	あいさつ	4	
明るく元気よく		6	進んで仕事をする	8	あいさつ	13	あいさつ	10	質問は積極的にする	4	
あいさつ		6	分からないことがあれば聞く	7	分からないことがあれば聞く	6	健康管理をしっかりと	7	進んで仕事をする	3	

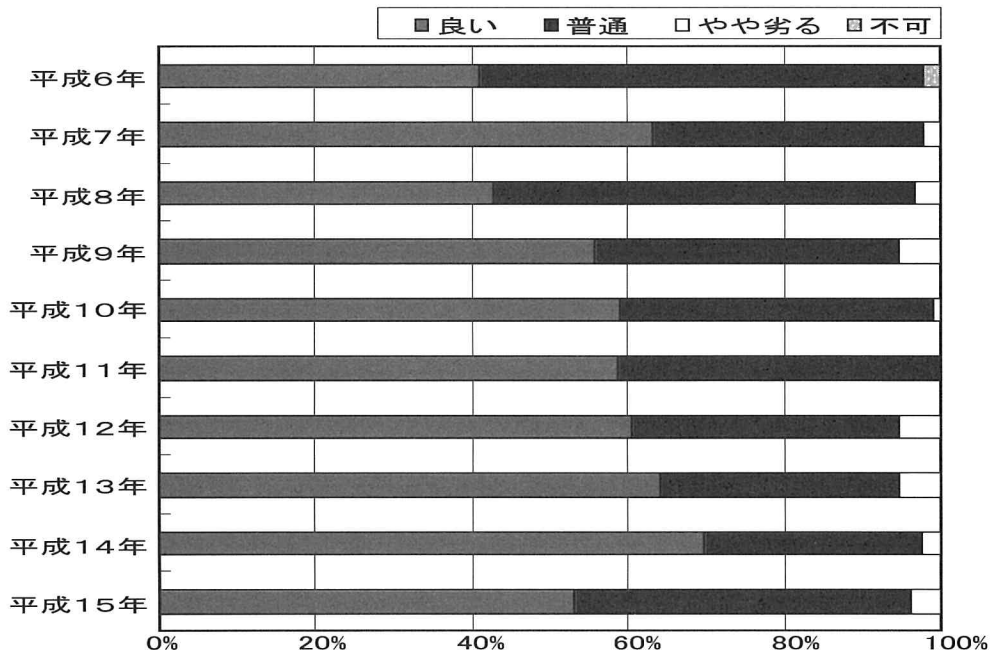


図2 実習先からの評価調査

養士が管理栄養士の国家試験受験資格を得るために必要な実務経験が2年から3年以上に引き伸ばされた。管理栄養士の資格を取得するためには3年間就労しながら試験勉強に励み、国家試験に臨むという形を取らなくてはならず、資格取得がさらに困難になったのである。従って、本学の学生が管理栄養士の資格を取得するためには「3年間実務経験を積めるか」が就職後の第一関門となるわけであり、もはや「給食施設でスムーズに対応できる素養を身につけること」は学生の将来性に関わると言っても過言ではないと思われる。依然就職難が続く中、資格の取れない大学は受験生が少なくなる傾向にあるが、本学は栄養士の資格が卒業と同時に取得でき、就職活動を進めるにあたって有利になるであろう。健康志向が高まった現在、管理栄養士は今後の活躍が期待できる資格であり、管理栄養士の資格を取得できる可能性が高ければ本学の学生の将来もより明るくなるに違いない。

本調査では主に、基本調理、大量調理、衛生管理、礼儀作法について改善点が挙げられたが、今後はただこれらの結果ばかり注目するのではなく、これらを踏まえて指導した結果、次はどのような改善点があるのかを把握し、新たに指導計画を立てるとい

作業を繰り返す必要がある。今後はこれまでと同じく学外実習の実態調査を続けると共に、実習施設側の詳細な意見も含めより視野を広げて実態を調査していきたい。

5. 要約

本学は栄養士養成施設であり、学生の就職活動やその後の就労を円滑にするためには、給食施設でスムーズに対応できる素養を在学中に培っておくことが必要である。そこで今回は平成1年度から15年間に渡って継続的に行ってきた「給食実務学外実習実態調査」をもとに、学外実習の実態を把握し、その今後の指導のあり方について考察した。

1. 施設別学生数においては、病院で顕著な減少傾向が見られた。それに相反するのは保育園であり、絶対数は少ないものの年々増加傾向を示した。学校と事業所は年代別の学生数において特に目立った傾向は見られなかった。
2. 給食実務学外実習実態調査では、各年代で傾向が見られるわけではなく、どの年代も調理技術・衛生管理について触れられることが多かった。よって、これら2項目が栄養士として働く上で必要不可欠であると思われ、今後の学生指

導の重要項目と考えられた。

3. 実習施設先からの評価調査では、平成6年度から平成15年度にかけて全実習施設に占める良いと評価した実習施設の割合が増加傾向を示した。

今後は今回挙げられた改善点を踏まえて学生指導を行い、その学生の学外実習を調査した結果を考察し、新たに指導計画を立てるという作業を繰り返す必要がある。

6. 参考文献

- 1) 西村早苗他：女子栄養大学紀要，34，115-121，(2003)
- 2) 西村早苗他：女子栄養大学紀要，35，103-110，(2004)
- 3) 小平洋子：市立名寄短期大学，36，1-14，(2004)
- 4) (社)全国栄養士養成施設協会：全栄協月報，498，49-53，(2000)
- 5) 厚生労働省：栄養士法 <http://www.hourei.mhlw.go.jp>