

2024年3月1日

## 2023年度 名古屋栄養専門学校学校関係者評価報告書

名古屋栄養専門学校  
学校関係者評価委員会

2023年度名古屋栄養専門学校学校関係者評価について、以下の通り報告します。

### 記

#### 1 学校関係者評価委員

- (1) 上原正子氏 愛知県栄養士会副会長（委員長）
- (2) 平岩知樹氏 メーカー株式会社品質管理本部商品企画部部长
- (3) 柴田充代氏 ヤトウ病院管理栄養士（卒業生）

#### 2 評価委員会開催日等

2024年2月24日（土）  
14：00～15：30  
名古屋栄養専門学校第一講義室

#### 3 学校関係者評価

別紙の通り

別紙

基準項目ごとの学校関係者評価

1 教育理念・目標	
現状と課題等	<p>従来から、調理力、献立作成能力などいわゆる現場力のある栄養士を養成するのが教育理念である。現場で問題解決能力のある栄養士を養成したい。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>協調性があり、失敗しても努力をして学んでくれる栄養士が現場では必要だ。社会に出てから学ぶことも多いので、素直であれば良いのではないか。言われた通りにできることも必要だが、自分で考えることができるということも必要だ。特に若い人は環境によって「化ける」ことがある。失敗をしても周りがフォローして育てていく体制が重要と思われる。</p> <p>栄養教諭になった人でも校長や教頭になるケースがあるが、その時は栄養士は辞めることになる。それでは栄養士の発展そのものに結び付かないので、栄養士、管理栄養士がやりがいのある大切な仕事ということを広めていく必要がある。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>コミュニケーション力がある栄養士を養成するために、就職講座や心理学、カウンセリング論などの各授業を充実させていくだけでなく、実習や実験のグループワークも話し合う時間を多くして、学生同士が少しでもコミュニケーションがとれる時間を確保したい。</p> <p>また、学校としてホームページやパンフレット等を通じて栄養士の魅力についてより一層発信していきたい。</p>

<b>2 学校運営</b>	
現状と課題等	<p>新型コロナウイルス感染症が 5 類相当の感染症とされ、オープンキャンパス、土曜講座、キャリアアップ講座、研修旅行などカリキュラム外の課外活動については、ほぼ感染拡大前の状態に戻すことができた。</p> <p>調理ができないと献立が立てられないと考えられるため、調理実習、献立作成の授業を学校運営の中心として位置付けている。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>最近、様々な災害が起こる。栄養士は人を相手にする仕事であるが、同じように人を相手にする医師や看護師、歯科医などと比較すると、役割が明確でない一面がある。災害だけでなく、日常生活の中でも、栄養士の持つ専門性を PR していく必要がある。国の方も栄養士、管理栄養士の配置を増やしていこうという動きがみられる。</p> <p>栄養士でなければできないという仕事を作っていく必要があるのではないか。</p> <p>栄養士になる為の勉強をしていく中で、いろんなことが勉強できる。いろんなスキルを持った栄養士になれるので、そのことを宣伝していくことが重要だ。</p> <p>美容方面に進みたくて管理栄養士になった学生で、口腔の知識があることから歯科医院に進んで、独自に勉強して歯科衛生士と同じくらいの力を発揮できるようになったという例がある。</p> <p>栄養士、管理栄養士を目指す学生は勉強家である。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>栄養士の仕事を明確にしつつ、幅広い視野を持った栄養士の養成に向けた授業展開をしていくことが必要だ。そのために例えば外国語講座などの授業の充実を図っていきたい。また調理実習Ⅴでは様々なテーマを設定した実習を行い、災害や口腔、高齢者、アレルギー対応などの力をつける様にしたい。</p>

3 教育活動	
現状と課題等	<p>校外実習について、学生の意識がどう変化したかを、アンケート調査によって明らかにした。</p> <p>実習前は不安を感じる学生が多かったが、実習後は楽しかったと感じる学生が多くなった。また衛生管理は十分学ぶことができたが、栄養士の役割や喫食者の栄養管理などについては、必ずしも十分ではなかったという結果となった。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>会社の方でも実習生を受け入れているが、どうしても実際の作業は下処理や、盛り付け、洗浄などの厨房作業が中心となる。実習生を受け入れる以上、どんなことができるかを打ち合わせて、受入側の体制を整えた上で受け入れるのが望ましいが、実際問題として、どこの現場も人出不足で、丁寧な指導が十分でない実情がある。また、実習生が就職に結び付くようにしたい。</p> <p>すべて現場にまかせてしまうと、どうしても十分でない状況になる。委託会社の場合は本社機能と現場機能があるので、半日か一日は本社で栄養士の役割り、献立作成など、現場ではやりきれない実習をしてもらうのも一つの方法かと思う。しかし、衛生管理については十分学んでもらっているの、これは良かったと思われる。</p> <p>実際の現場でどのような衛生管理が行われているかについては、やはり実際に経験してみないと分からないと思う。</p> <p>実習後の報告会は行っているのか。実習に行った先輩の話聞けばそれなりの準備もできるのではないか。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>忙しい中、実習生を受け入れてもらっていることには感謝している。まずは実体験をすることが大切なので、現状の校外実習を継続していくことに加え、実習先企業の本社の力を借りて、研修を行う機会を探っていきたい。</p> <p>実習後の報告会は大切な機会であり行っている。ただし、実習を行う時期は一年生の春休みであり、先輩の話というよりも、実際の実習先を代表して2~3人にきてもらい、心構えなどの話を聞く機会を設けている</p>

4 学修成果	
現状と課題等	<p>就職については毎年内定率はほぼ 100%の結果となっている。就職講座を1年後期から2年前期にかけて、一年間行っている結果と思われる。コロナの影響で学生の出足が少し遅れた感があったが、現在のところ、順調に内定をもらっている。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>就職で採用するときは、その時点で良いと思った学生を採用している。しかし、辞めてしまうケースもある。早く辞める人もいるが1から2年勤めてこれからという時期に辞める場合があり、非常にもったいないと思われる。</p> <p>会社側も採用した責任があるので、多少失敗してもフォローしながら対応していこうと思っている。辞める本当の理由はわからないことが多いが、結局は人間関係が大きいかも知れない。</p> <p>その子の良いところを早く見つけて伸ばしていこうということも必要かと思う。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>目的意識を持った、対応能力のある栄養士を養成していきたい。早期退社を避けるためにも、就職講座などの就職に直結するような授業の充実を図っていく。</p>

5 学生支援	
現状と課題等	<p>現役の学生に対する就職の支援については、ほぼ 100%の結果を得ることができた。卒業生に対しては、管理栄養士国家試験受験対策講座を実施している。</p> <p>第 37 回の国家試験では、41 名がチャレンジし、9 名が合格した。合格率 22.0%は 2 年生課程の全国平均を上回っている。</p> <p>家庭料理技能検定では 1 級 1 名、準 1 級 5 名、2 級 35 名、3 級 8 名が合格した。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>優秀な学生と困る学生がいるということだが、困る学生の男女比はどうか。</p> <p>栄養士の資格を持たずに卒業していくケースはあるか。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>困る学生の男女比については、ほぼ同様であるが、どちらかというとな男性が多いかも知れない。</p> <p>専門学校の場合は卒業単位が栄養士の認定と同じなので、卒業すれば栄養士ということになる。ただし、自分で申請するつもりで、申請していない場合は卒業したが栄養士ではないということになる。</p>

6 教育環境	
現状と課題等	<p>実習室や講義室の大きな変更はないが、真空調理器やスチームコンベクションオープンなどの買い換えを行った。</p> <p>また講義室が新たに整備された。</p> <p>学内外の実習施設も確保している。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>栄養士はいろんな意味で、いろんなことができる。給食会社、高齢者の福祉施設、学校、企業、栄養教諭もあれば栄養指導も行う。学校の種類も専門学校、短大、4大と様々だ。栄養士が近くにいるが栄養士とみられていない場合があるので、栄養士とはこういう勉強をした人だということを宣伝していく必要がある。</p>
学校側 改善案、回答など	<p>校外実習を始めとして、調理実習、献立作成についてのさらなる充実を図っていく。</p> <p>自ら進んでスキルアップを図っていける様な学生を育てたい。そのためにも一方通行の授業ではなく、考えながら進めていくような工夫をしていきたい。</p>

7 学生の受入れ募集	
現状と課題等	<p>ここ 4 年間定員を確保している。来年度以降の保障はどこにもないが、募集状況としては概ね満足できる結果となった。本校を選んだ理由としては、特に、「スマホ版のホームページがわかりやすい」、「オープンキャンパスの雰囲気がい」、「管理栄養士へのサポート体制が充実している」が明確になった。</p>
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>オープンキャンパスとホームページが大切ということだが、順番としてはホームページではないか。ホームページはいつごろから見えるようになっているのか。</p> <p>最近インスタも重要だと思う。</p> <p>短大が集まらない中、この結果は評価できる。</p> <p>栄養士の魅力についてメディアでも取り上げて欲しいと思っている。</p> <p>いいか悪いかは別にして、インスタやツイッターに情報をあげているということが重要な様だ。なんらかの情報があがっていると、学生はそれで安心できる。写真よりも動画で発信することが大切と思う。いずれにしても、目に止まることが重要だ。実習中の風景が見えるだけで、安心してオープンキャンパスに行ってみようかという気になる</p>
学校側 改善案、回答など	<p>順番としてはホームページだが、大切なスマホ版のホームページを見やすくすることである。ホームページは 5~6 年位前から見えるようになってきていると思う。</p> <p>インスタやリスティングも行っているが、決定的な要因とはなっていない。</p> <p>オープンキャンパスでは、必ずしも参加人数は多くなくても、参加してくれた人が学校に入りたいと思う、いわゆる歩留まりを多くしたいと思っている。</p>

8 財務	
現状と課題等	中西学園として適切に運営されている。
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	概ね適切と思われる。
学校側 改善案、回答など	特になし。

9 法令等の遵守	
現状と課題等	各種法令、基準に則って運営している。
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	適切と思われる。
学校側 改善案、回答など	特になし。

10 国際交流	
現状と課題等	留学生については、毎年中国、台湾などの国から1～2名入学者がある。
学校関係者評価委員会 評価、意見、提案など	<p>外国人の応募はないのか。給食現場では、働き手として外国人の技能実習生を多く受け入れている。これから増える傾向になり、このまま増えると、10人に一人くらいは外国人となる。逆に日本の栄養士や管理栄養士が外国に出て行くというケースがでてくる。そうなると、料理ができるとか献立がたてられるだけではなく、外国語を話すことができるということも重要なスキルとなってくる。</p> <p>会社内でも外国語のマニュアルができてきた。広い範囲で変わっていくと思われるが、学校でも影響がでてきているのではないか。</p>
学校側 改善案、回答など	毎年一人あるかないかの状況である。漢字圏の国の場合でないと、授業に対応できなくて、続けるのが難しくなる。しかし、多様化には対応せざるを得ないので、栄養士になりたいという留学生がいれば、可能な限り対応していきたい。