

2025 年 3 月 24 日

## 2024 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

2024 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 管理栄養士（卒業生）
  
- 2 評価委員会開催日等  
2025 年 3 月 15 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> <p>近年、AI による献立作成や調理ロボットの開発が著しい。このような方向性の中、社会のニーズにこたえた将来方向として、どこまで人の力が必要かについても、考えていく必要がある。</p>                                                                                                                                              |
| 学校関係者評価委員会<br>評価、意見、提案など | <p>AI による献立作成のシステムについては、少し始まってきてはいるが、AI というよりも自動献立作成といった方がよいと思う。また調理ロボットについては大規模な食品工場やスーパーマーケットのセンターキッチン等の導入で、費用対効果を考えると、一般事業所ではまだまだという実態だ。</p> <p>自動献立は、栄養価や食品構成、原価、肉や魚の使用割合など細かい条件を設定して作成されている。</p> <p>AI は導入するまでに少し時間がかかるが、導入してからは進捗が速いのではないかな。</p> <p>いずれにしてもこのような道具を使って、栄養士がいかに自分にしかできない仕事をするのかということが大切だと思う。</p> |
| 学校側<br>改善案、回答など          | <p>調理力や献立作成能力は栄養士にとっての必須の能力として引き続き養成目標として進めていきたい。AI の導入状況についてもリサーチしていく必要がある。</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に努めていきたい。</p>                                                                                                                                                                           |

| 2 学校運営                   |                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 現状と課題等                   | <p>教育理念に基づいて、適切な学校運営を行っている。コロナ禍が続いたが、今ではほとんどもとに戻っている。</p> <p>ロッカー室が密にならないように1年生と2年生で授業の時間を10分ずらしたが、その時間差は現在でも実施している。</p> <p>マスク着用についても、基本的に自由にしたが、調理室を使用する実習については、マスク着用とした。主な目的はコロナの感染予防ではなく、調理食材への汚染を防ぐためである。</p> |
| 学校関係者評価委員会<br>評価、意見、提案など | <p>コロナの感染が拡大していたころは、料理教室の場合、その場で作ったものを食べることを防ぐため、持ち帰りができるように、お菓子などを中心とした献立で行っていた。しかし、現在はもとのように、教室で作ったものを食べるようになり、ほとんどもとに戻っているようだ。</p>                                                                              |
| 学校側<br>改善案、回答など          | <p>感染そのものの危険が消滅したわけではないが、コロナ禍で行ったマスク着用、時間差授業、オンライン授業など通常の授業運営にもいかすことができることは有効に活用していきたい。</p>                                                                                                                        |

| 3 教育活動                   |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 現状と課題等                   | <p>調理力、献立作成能力など現場で役にたつスキルを身につける教育活動を実施している。</p> <p>岐阜大学との共同企画として、「パンシンポジウム」を実施した。またアレルギーに関する知識と対応力を身につけるため、課外活動として、アレルギーをテーマにした調理実習を希望者に行い、実習履修群と非履修群について、それぞれ分析し、学習の効果判定を試みた。</p> <p>その結果、コンピテンシーについては有意差は出なかったが、基本知識については実習履修群の方が非履修群より優位に高く実習による効果が一部確認できた。</p>         |
| 学校関係者評価委員会<br>評価、意見、提案など | <p>実習に参加する学生は希望者を募ったわけだが、履修群の方が一概にやる気のある学生が集まったとは言いきれない。参加したくてもいろんな事情で参加できなかった学生もいる。学生一人一人の実情も考慮する必要があるかもしれない。</p> <p>アレルギーの問題は社会につながっていくテーマである。アレルギーに関する食材は一切使わないという保育園もあるので、子供たちの成長を考えると、それでいいのかと思ってしまう。このようなケースでは、学生時代にこのような講座に参加したかどうかによって、現場での対応がずいぶん変わってくると思われる。</p> |
| 学校側<br>改善案、回答など          | <p>この講座のみで、現場での対応力に十分な力が身につくとは考えていない。実際はいろんな現場での経験が必要になってくる。学校としては基礎的な知識やスキルを身につけることを目的としていきたい。</p> <p>参加した学生は真剣だったのでやりがいがあった。今後は講座内容をさらにブラッシュアップして、調理実習に少しずつ組み入れることによって、学校として、アレルギーについて少しでも知識や対応力のある栄養士を養成していきたい。</p>                                                     |

| 4 学修成果                   |                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 現状と課題等                   | <p>就職については、就職講座などのほかに、企業懇談会、履歴書の添削、面接練習などきめの細かい指導を実施しており、毎年ほぼ 100%の結果となっている。</p> <p>管理栄養士については、毎年管理講座を実施しているが、なかなか結果に結びつかない。優秀な学生が入学してくるが、栄養士としての 3 年間の実務経験をクリアするのが難しい。</p> <p>管理栄養士になろうというモチベーションを保つ必要がある。</p> |
| 学校関係者評価委員会<br>評価、意見、提案など | <p>管理栄養士ということであればアレルギーの問題もよいテーマではないか。食物アレルギーとコンピテンシーはセットで考えていくことはできると思う。食物アレルギーのことを知ることによって、栄養士、管理栄養士としての自覚を持つことができると思う。</p>                                                                                    |
| 学校側<br>改善案、回答など          | <p>アレルギーに関する講座を持つことによって、栄養士、管理栄養士への自覚ができ、管理栄養士になることのモチベーションにつなげる一助としたい。</p>                                                                                                                                     |

| 5 学生支援                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 現状と課題等                   | <p>学年によっても異なるが、学生同士のいざこざがハラスメントにつながるケースがある。</p> <p>学校としても、あまり入り込むことには限界がある。今年から新たにカウンセリングルームを設けて、臨床心理士の専門家に来てもらっている。</p> <p>既卒者がクラスの雰囲気を作るのに大きな役割を果たす可能性がある。</p>                                                                                                                                                         |
| 学校関係者評価委員会<br>評価、意見、提案など | <p>既卒者でもいろいろだが、なるべく目のつかないようにしていたが、何となくなじんできて、うまく過ごすことができたケースがある。しかし、その場合でもやはりどこかで線を引いていたのではないかと思われる。そんなケースの場合、同じ様な既卒者が入学してくると、うれしい気がする。</p> <p>栄養教諭が、担任にも相談できない問題を抱えている生徒の心を、何気ない食事の会話から開くことができたという例がある。手を差し伸べるというが、その手はその子にあった手でないとうまくいかない。やはりその子をよく見るということが必要だ。その栄養教諭の場合は、人間性そのものが相手の心を開くことができる素質を持っていたというケースだと思う。</p> |
| 学校側<br>改善案、回答など          | <p>学生同士の問題は難しい問題だが、少なくとも学生一人一人をよくみて、普段から自然に距離を縮めていくように心がけたい。</p>                                                                                                                                                                                                                                                         |

| 6 教育環境                   |                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 現状と課題等                   | 2つの調理実習室、大量調理用の実習室、実験室等を備え、教育の充実を図っている。しかし、年数がたち少し老朽化している個所も見られる。 |
| 学校関係者評価委員会<br>評価、意見、提案など | 現在の設備等で特に問題はない。<br>学生にとっては2年間の大切な学生生活である。少しでも快適な環境を整える必要がある。      |
| 学校側<br>改善案、回答など          | バリアフリースイレを設置した。実習室等の老朽化については適宜対応していきたい。                           |

| 7 学生の受入れ募集               |                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 現状と課題等                   | <p>4 年間、定員を確保していたが、本年は定員を下回った。定員を確保していた期間がコロナ禍と一致しているが、関連は不明である。</p> <p>従来から、学生の本校選択理由としては、実習の時間が多い、教員と学生の距離が近い、管理栄養士対策を行っている、などがあがっている。この傾向に大きな変化はないように思われる。</p>                                           |
| 学校関係者評価委員会<br>評価、意見、提案など | <p>一つの例であるが、やりたいことがある場合、学校のパンフレット、ホームページ、インスタ、X などの情報を見てよさそうなところを選ぶ傾向にある。</p> <p>それから学校の出身者にどんな人が活躍しているのかなどをみて決めるというケースがある。</p> <p>またオープンキャンパスではトイレや食堂のようなリアルな学生生活を考えた時のことが重要となる。</p> <p>また場所も大切な要素である。</p> |
| 学校側<br>改善案、回答など          | <p>教育内容の充実はもちろん重要だが、やはり外観も大切な要素である。少しずつ見た目にも気を配り改善していきたい。</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<br>評価、意見、提案など | 概ね適切と思われる。         |
| 学校側<br>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<br>評価、意見、提案など | 適切と思われる。           |
| 学校側<br>改善案、回答など          | 特になし。              |

| 10 国際交流                  |                                                                                                            |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 現状と課題等                   | ここ数年、留学生は入学していない。                                                                                          |
| 学校関係者評価委員会<br>評価、意見、提案など | 適切と思われる。                                                                                                   |
| 学校側<br>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。 |