

給食管理実習（校外実習）における  
学生と施設側の評価の検討

A Study of Student Evaluation of Facilities  
on School Lunch Management Practicum (Outside School Training)

吉 田 和 子  
Kazuko YOSHIDA

江 面 恵 子  
Keiko EZURA

## 緒言

栄養士の免許を取得するには、校外実習は大変重要な教科である。現在、本学のカリキュラムでは栄養士の専門科目である栄養学、食品学、調理学、給食計画・実務論、食品衛生学、栄養指導論、給食管理実習（校内実習）は1年次に学び、2年次の給食管理実習（校外実習）に出るための基礎力をつけて校外実習に望んでいる。実習先の特定給食施設は、病院、事業所、学校、児童福祉施設、老人福祉施設の中から学生の希望で1ヶ所選択して1単位45時間の実習をしている。

この教科の目的は、「給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得させる。」実習内容としては「給食業務の概要について理解するとともに、給食計画を含め、給食の実務の実際について理解することに留意した実習内容とすること。」<sup>1)</sup>と示されている。そこで本学で学んだ専門科目が実習先でどのように生かしているか、その結果、実習先でどのように評価されているか、また学生自身はどのように評価しているかを検討したので報告する。

## 方法

### 1. 調査対象

本学健康栄養専攻2年生93名中回収できた77名と実習施設の実習指導者

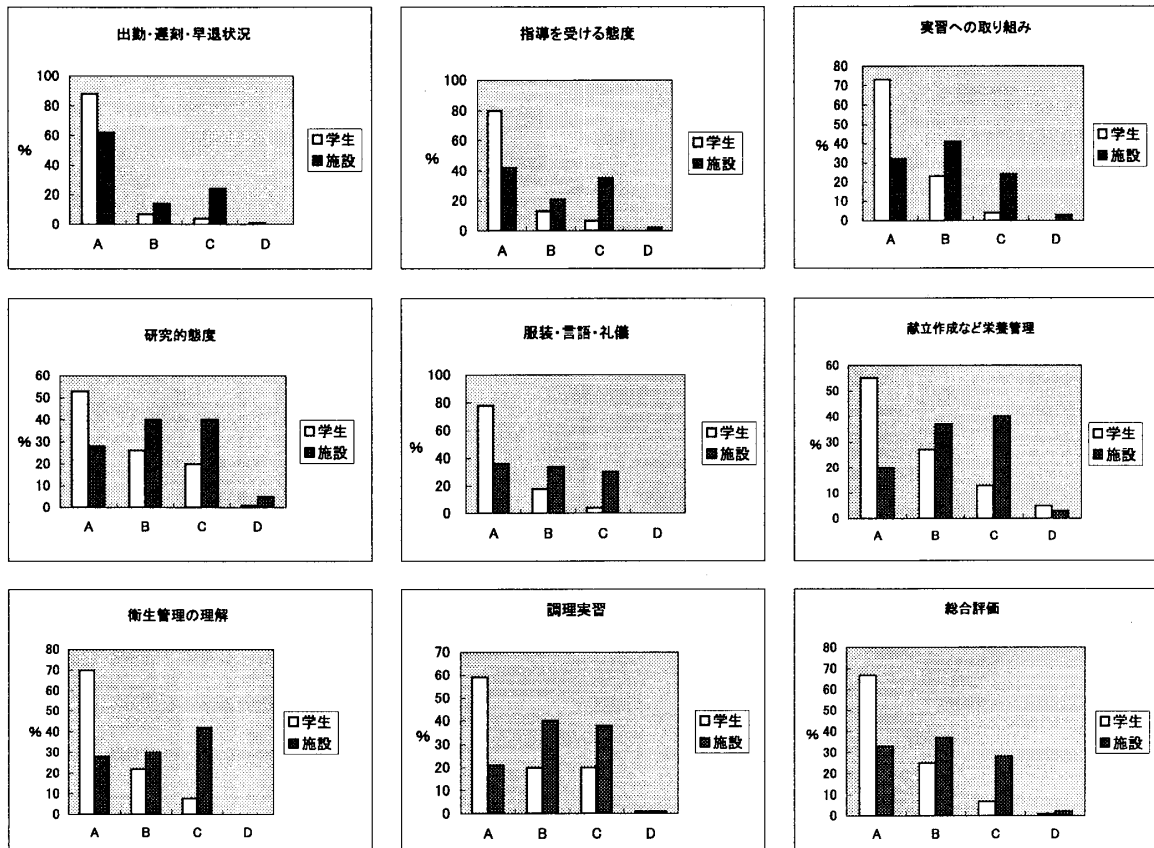
### 2. 調査方法

各特定給食施設の評価表は事前訪問時に学生が持参し、平成19年7月～8月中の各特定給食施設実習の最終日に評価表を預かってくる。また、学生自身の評価表は、同じ内容で事後指導時に記入してもらった。調査票の内容は、1出勤・遅刻・早退状況、2指導を受ける態度、3実習への取り組み、4研究的態度、5服装・言語・礼儀、6献立作成など栄養管理、7衛生管理の理解、8調理実習（技術等）の項目についてA非常によい、B良い、C普通、D劣る、の評価を記入してもらった。

### 3. 調査結果

評価票の結果は図1の通りである。まず全体的に見ると 1、出勤・遅刻・早退状況は学生自身の評価はA88%、B7%と合わせて95%が良かったが、1%のDがいた。施設側の評価はABあわせて76%、Cが24%いた。学生自身の評価では全体の項目の中で最もよかった。事前指導ならびに日ごろの学生指導が身につけているあらわれと思える。2、指導を受ける態度は学生自身の評価はA80%B13%合わせて93%で大半を占めていた。施設側の評価はA42%、B21%で約半数は良かったが、35%のCがおりDも2%いた。3、実習への取り組みは学生はA73%B23%で96%が良いが、施設側はABあわせて73%で、Cが24%おり、Dも3%いた。4、研究的態度は学生自

図 1



身の評価はA53% B26%と合わせて70%が良いと評価しているが、施設側は5%のDがいた。5, 服装・言語・礼儀については学生自身の評価はA78%, B18%で合わせて96%が良かった。

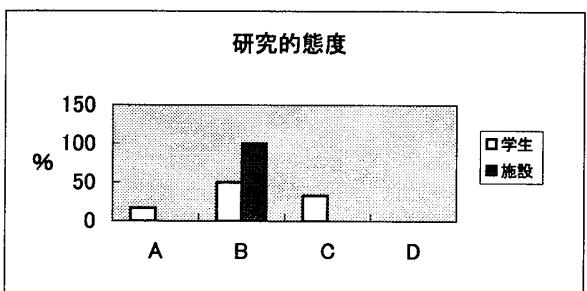
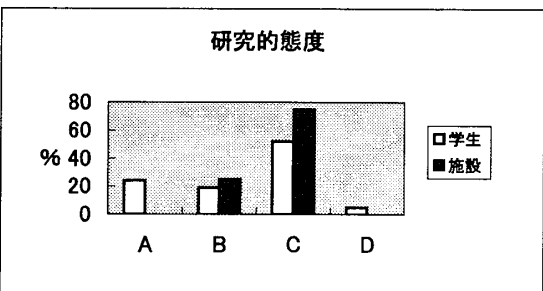
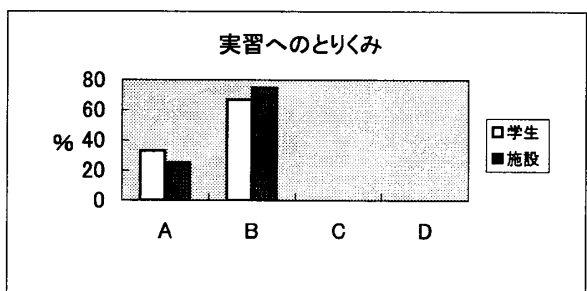
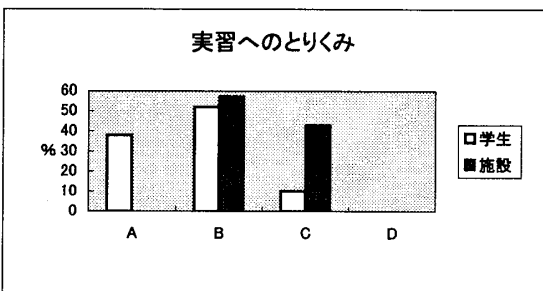
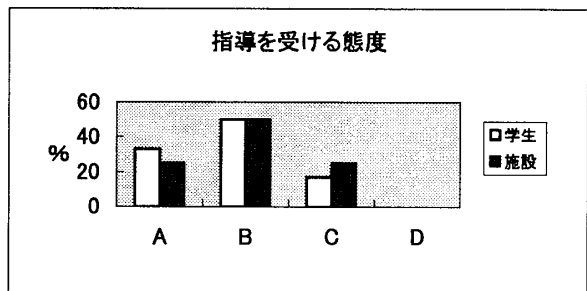
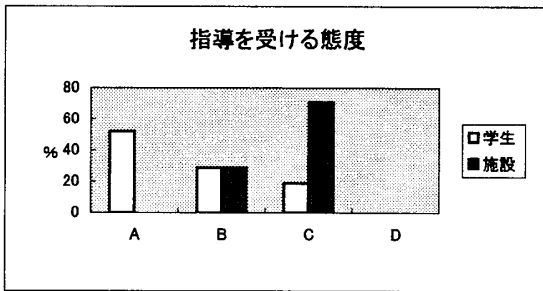
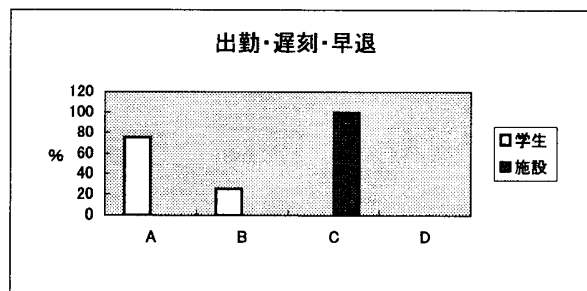
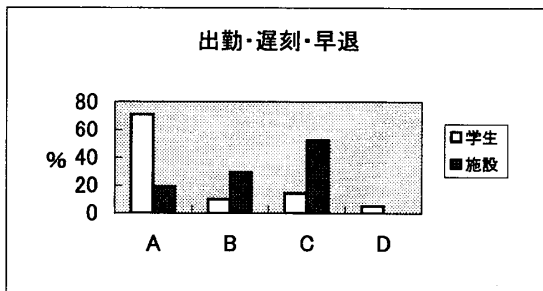
施設別に見ると、学生自身の評価は施設側の評価より良く記入されていた。図2に示す。1の出勤・遅刻・早退状況は事業所、病院、学校給食、老人保健施設は両者とも良い結果であったが施設側は保育園の評価はCが多かった。2, 指導を受ける態度は事業所のみ両者とも良かったが、他の施設は施設側の評価にC・Dがあった。3, 実習への取り組みは事業所、守谷保育園は両者とも良く、他の施設について施設側の評価は老人保健施設でDが10%あり、給食センターでは9%の各C・Dがあった。病院はCが41%, 土浦保育園でもCが43%あった。4, 研究的態度は守谷保育園が両者とも良い評価だったが、他の施設は施設側の評価でCが30%~70%あり20%のDが老人福祉施設であった。5, 服装・言語・礼儀は老人福祉施設、事業所は両者とも良い評価であったが、施設側の評価で給食センター、病院、土浦保育園、守谷保育園はCが9%, 29%, 57%, 75%あった。6, 献立作成等栄養管理は事業所では学生自身の評価もDが20%あり施設側の評価はC14%D50%であった。給食センターはCが27%病院はC41%Dが6%いた。土浦保育園ではCが50%あり守谷保育園では75%のCがいた。7, 衛生管理の理解は両者に開きがあり、

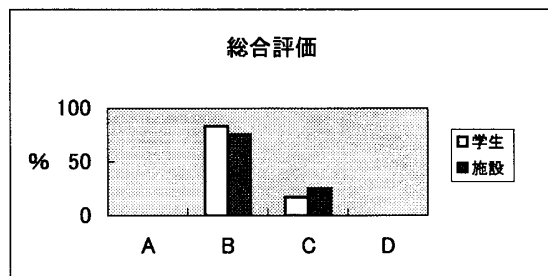
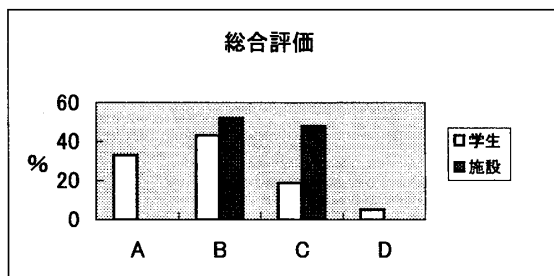
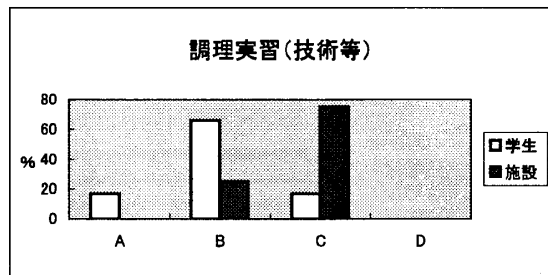
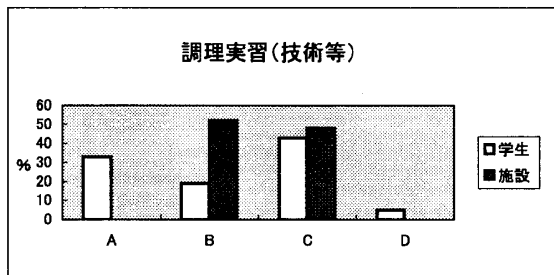
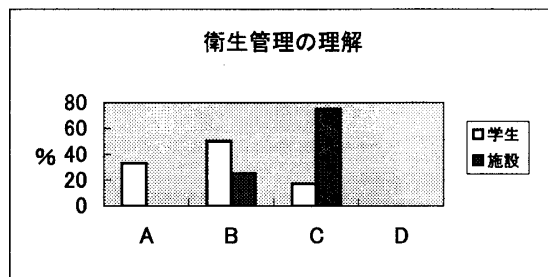
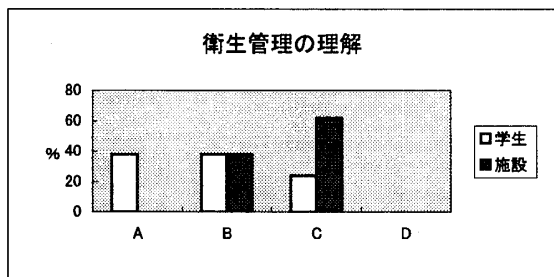
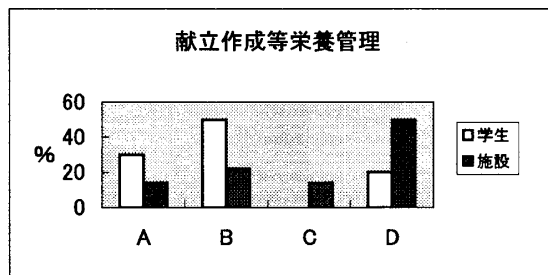
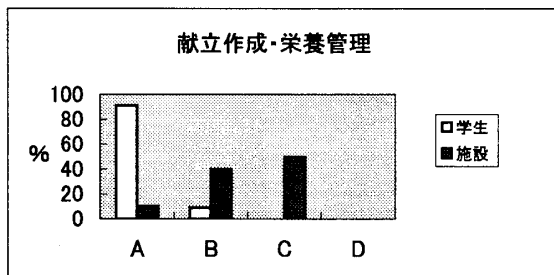
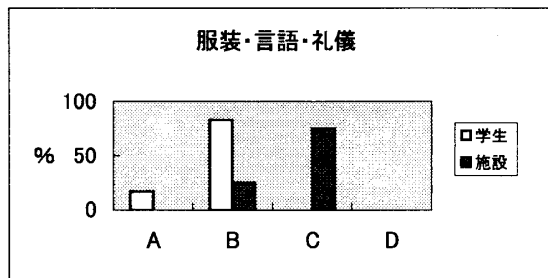
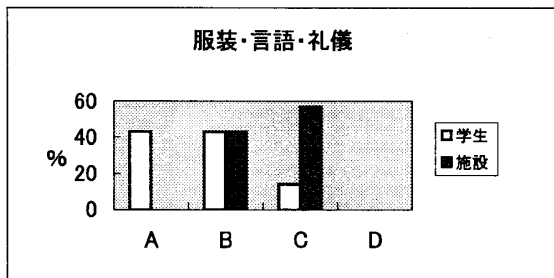
特に施設側の評価は事業所で42%老人保健施設，給食センター，病院ではそれぞれCが50%，27%，35%であった。土浦保育園，守谷保育園では62%，75%のCがあった。8，調理実習（技術など）は両者とも良いのが給食センターであった。他の施設は施設側の評価が，老人保健施設は80%のCがあり事業所は38%のC，1%のDがあった。病院は29%のCがあり土浦保育園はCが48%，守谷保育園は75%のCがあった。9，総合評価では施設側の評価に老人保健施設，事業所で10%，2%のDが見られた。

図2

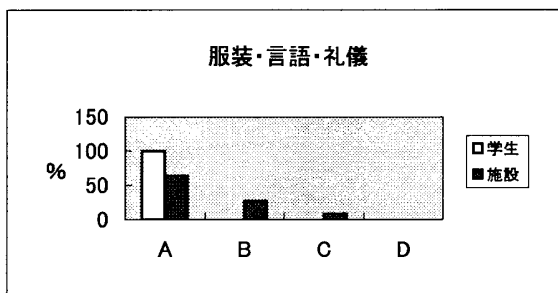
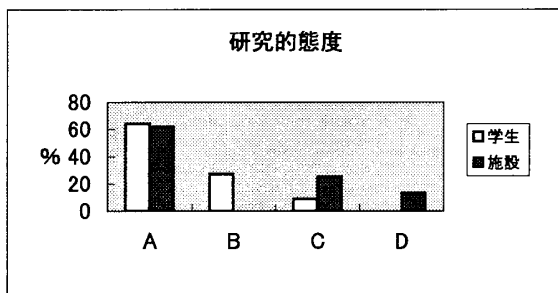
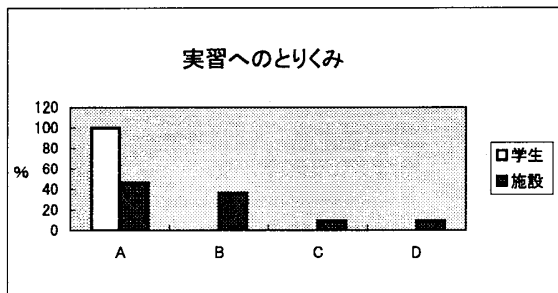
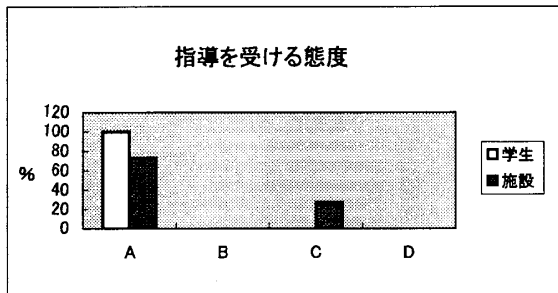
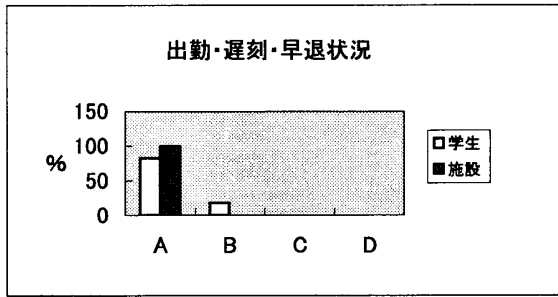
土浦保育園

守谷保育園

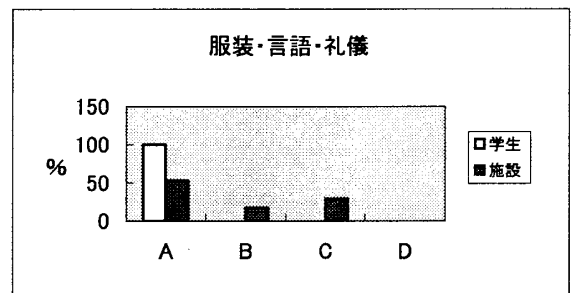
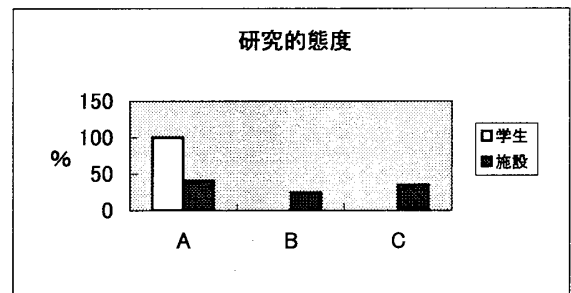
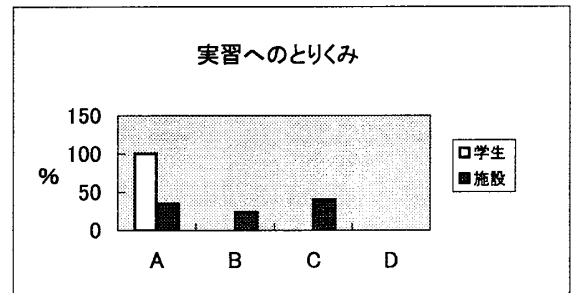
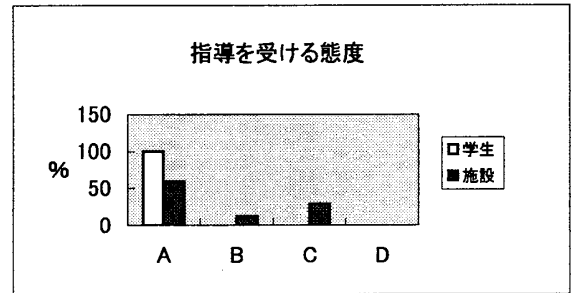
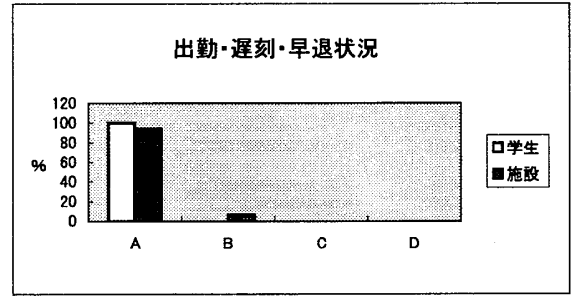


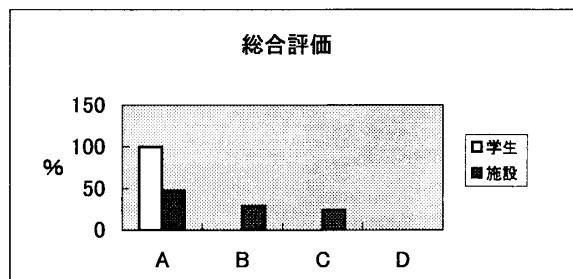
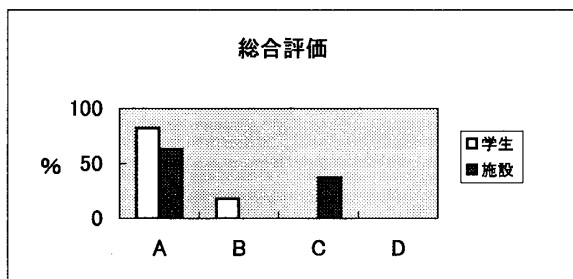
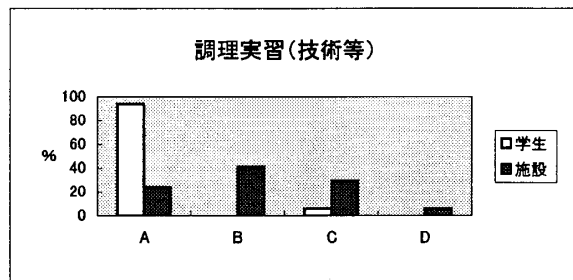
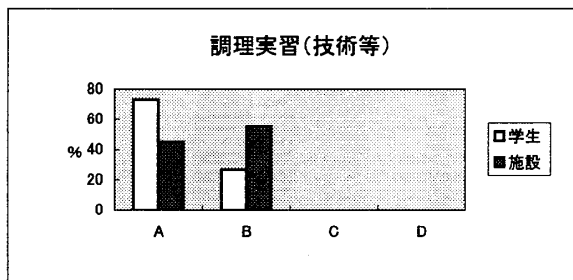
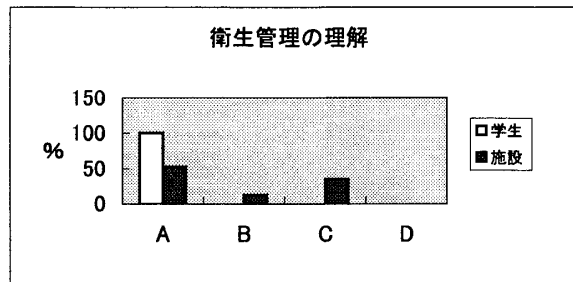
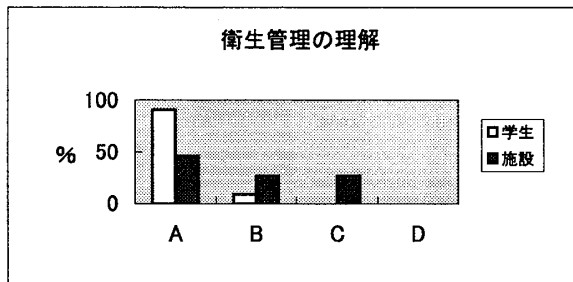
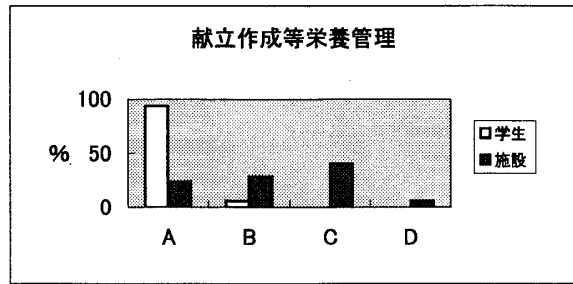
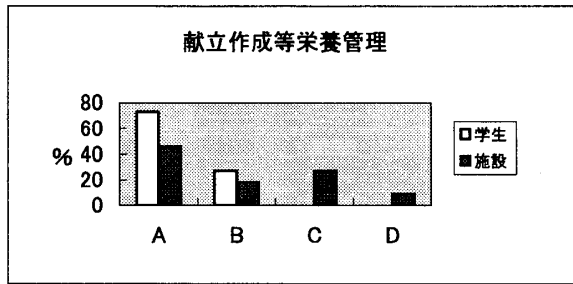


## 給食センター

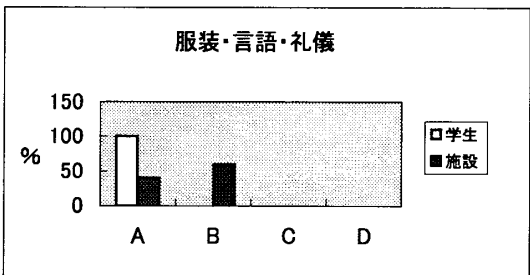
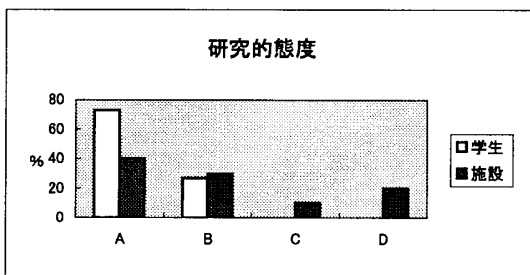
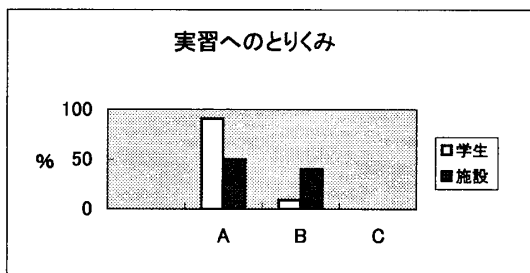
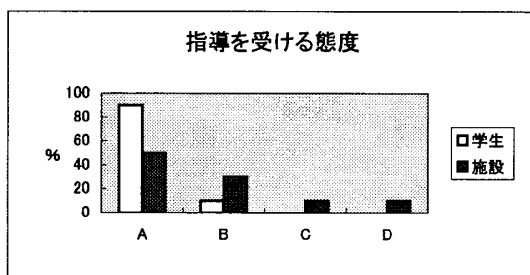
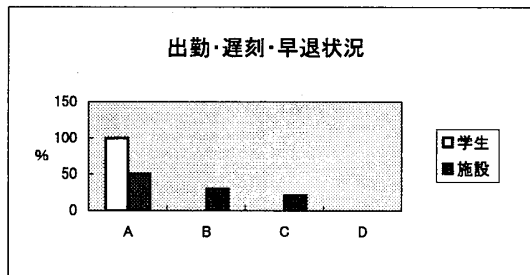


## 病院

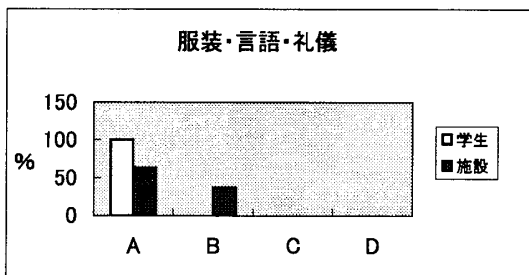
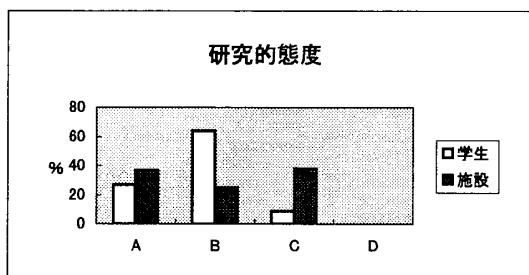
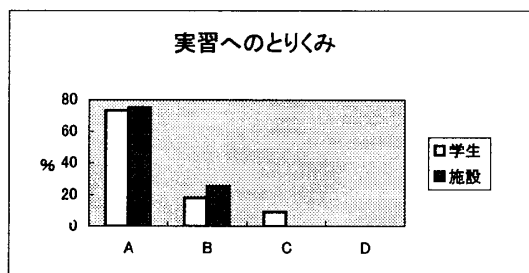
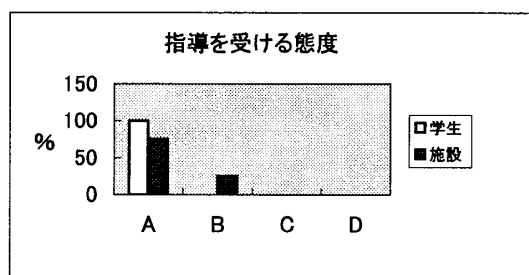
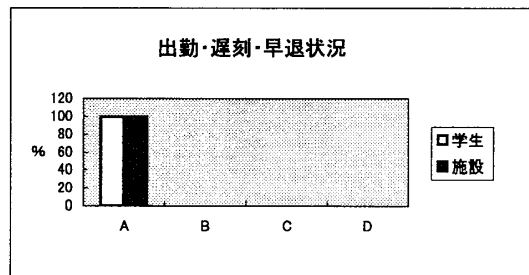




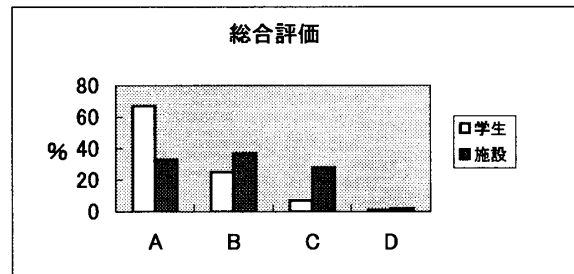
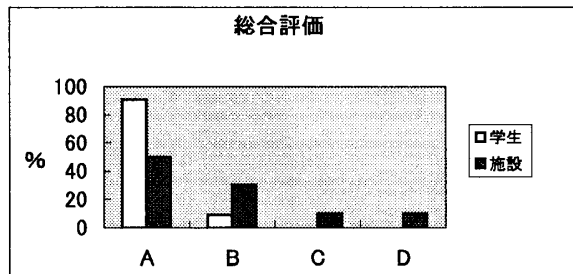
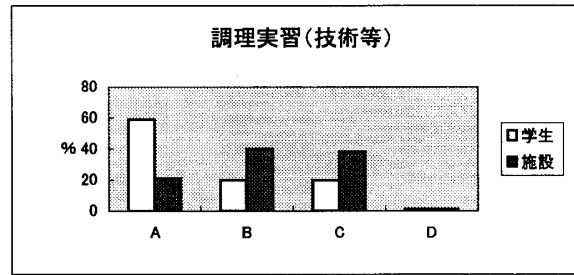
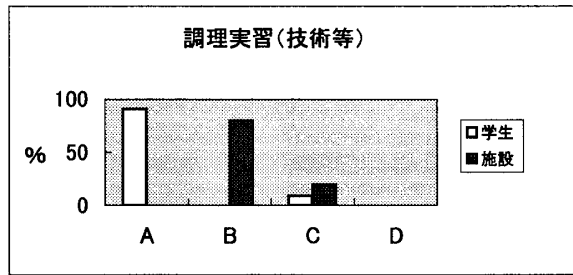
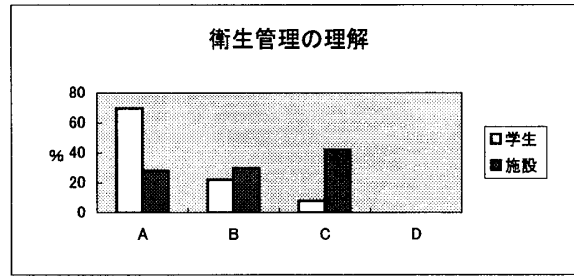
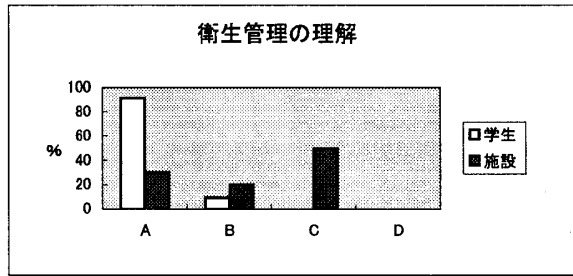
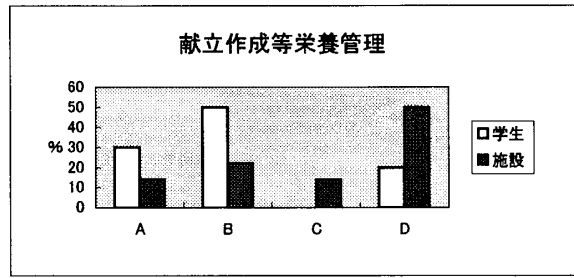
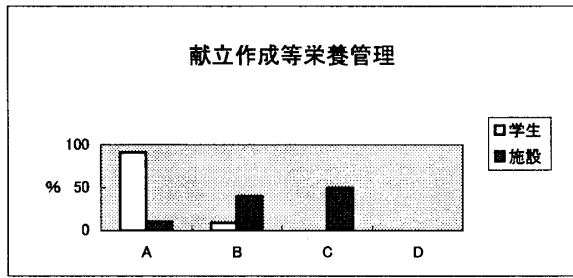
## 老人保健施設



## 事業所







#### 4. 考察

全体的に見た場合学生自身の評価は甘く、施設側の評価は厳しい結果であった。学生自身の評価は研究的態度や献立作成など栄養管理、衛生管理の理解、調理実習（技術）などは甘く評価していた。その中でも、Cが20%ありDも数%見られた。このことは学生自身が自分の能力が無いということを認めていたことになると思える。顕著に受け止め、今後の校外実習事前に指導しチェックしなければならない点と思える。特に、項目別に学生自身と施設側と差があるのは献立作成など栄養管理、衛生管理の理解、調理実習で、施設側は非常に厳しくCが30~40%あり、Dの劣るも2~5%あった。これらについては豊岡ら<sup>2)</sup>の調査でも献立作成など栄養管理、調理実習は事前に教育しなければならないと示しているので今後の指導に反映したい。

施設別で見た場合、特にDのついている項目について検討せねばならないと思えた。実習先の実習内容によって評価が違ってくるが事前に献立作成等の宿題を課している施設ではしっかり見ていただき評価をしていただいているが、献立作成の劣る学生が多くいたことは顕著に受け止めねばならない。また、指定された期日までに仕上げることの出来ない学生がいるという評価も頂いている。献立作成を課していない施設については、給食の運営の目的で必修事項なので実習先に今後依頼したい。また衛生管理の理解についても特定給食施設はHACCPに基づく衛生管理を取り入れて行う施設にしていかなければならず、この辺の理解も実習前に指導はしているが、今以上に指導をせねばならない事がわかった。

また、調理実習についても、本学は実習に力を入れて教育しているにもかかわらず、実習先によっては75%がCという評価を頂いた。このことは大変がっかりした。日本料理、西洋料理、中国料理と習得しているはずが、まねて作ることはできても応用できないのではないか。献立作成から試作、大量調理へとグループ実習をしているが、1人1人で行っていないのでこの辺も献立作成から調理実習そして大量への展開を1人1人行わねば力が出ないように思えた。授業に生かしたいと思う。

#### 5. まとめ

①全体では1, 出勤・遅刻・早退状況, 2, 指導を受ける態度, 3, 実習への取り組み, 5, 服装・言語・礼儀について, 6, 献立作成等栄養管理, 7, 衛生管理の理解, 8, 調理実習については学生自身の評価はA B合わせて80%以上の良い評価をしていた。4, 研究的態度のみは学生自身の評価は, A B合わせて70%であった。

②施設側の評価はA B合わせて70%以上は1, 出勤・遅刻・早退状況, 3, 実習への取り組み, 5, 服装・言語・礼儀, 8, 総合評価であった。3の実習への取り組み, 4, 研究的態度, 6, 献立作成等栄養管理, 8, 調理実習は普通(C)が多く, 劣る(D)が1~5%いた。

③施設別で, 1, 出勤・遅刻・早退状況は, 学生自身の評価は, 保育園関係だけがCが52%,

100%であった。他は良い評価がついていた。2, の指導を受ける態度は老人保健施設でDが10%, 土浦保育園で71%のC, 守谷保育園で25%のCがついた。3, の実習への取り組みは老人保健施設で10%のD, 給食センターで9%のDがついた。4, 研究的態度は老人保健施設20%学校給食センターで13%のDがついた。5, 服装・言語・礼儀は老人保健施設, 事業所, 学校給食センターでは全てA Bを占めていた。病院は29%のCがついた。6, 献立作成等栄養管理は事業所, 学校給食センター, 病院, 保育園でDが50%, 9%, 6%, 50%ついた。7, 衛生管理の理解はCの割合が多く占めていた。8, 調理実習は事業所1%, 病院6%のDがついた。9, 総合評価は老人保健施設で10%, 事業所で2%のDがついた。この結果を今後の実習指導に生かしたい。

## 文献

- 1) (社)日本栄養士会 (社)全国栄養士養成施設協会編 臨地・校外実習の実際 p.5
- 2) 豊岡他：校外実習に関する事前教育について第50回日本栄養改善学会講演集, p305