

# 地域での実践活動 「プチ・ラ・サンテ」による学修効果

松田佐智子, 古賀敬章, 尾道香奈恵, 武富和美  
西岡征子, 平田孝治

(西九州大学短期大学部 地域生活支援学科)

(令和3年3月3日受理)

## **The Learning Effect of practice activity “ Restaurant Petit La Santé ” in local community**

Sachiko MATSUDA, Hirofumi KOGA, Kanae ONOMICHI,  
Kazumi TAKEDOMI, Seiko NISHIOKA, Koji HIRATA

( *Department of Local Life Support Sciences, Nishikyushu University Junior College* )

(Accepted March 3, 2021)

### **Abstract**

Department of Local Life Support Science at Nishikyushu University Junior College owns the restaurant “Petit La Santé” managed by the students, as a part of practical activities. In this activity, students are involved in the entire process of menu planning, ordering ingredients, cooking, serving customers, and publicity. A questionnaire survey was conducted before and after the implementation of “Petit La Santé” in order to understand the impact of this activity on students’ awareness of attitudes as a nutritionist. As a result, it was found that the second-year students’ awareness of nutritionists and their work increased after the “Petit La Santé” project, and more students chose restaurants as their desired job field and computer skills as the ability they wanted to acquire.

Key word : Student restaurant 学生レストラン  
Practice activity 実践活動  
Learning effect 学修効果

## 1 緒 言

わが国では、ここ10年間だけでも毎年約1万9千人の栄養士が社会に輩出されている<sup>1)</sup>。近年の健康増進法の改正や診療報酬および介護報酬の改定<sup>2,3)</sup>など健康に関する法律や制度の整備、国民の食に関する健康意識が高まる中、人々の健康の維持・増進の支援に関わる栄養士の社会的役割は大きい。栄養士養成課程を卒業した者の多くは、病院や児童福祉施設、介護福祉施設といった特定の利用者に食事を提供する施設に就職することが一般的であり、これらと比べると飲食店は健康状態や年齢などによる利用者の限定が少なく提供する食事に自由度が高いものの就職先として選択する者は少ない<sup>4)</sup>。栄養士の職業意識に関する調査は、病院や福祉施設など栄養士の代表的な職域を対象とした校外実習によるものが多い<sup>5,6)</sup>。また、本学の学生が空き店舗を利用して食事を提供する実践活動において、学修効果については報告<sup>7,8)</sup>しているが、職域選択に対する意識調査は行われていない。

本学の地域生活支援学科食生活支援コースでは2019年より、2年次開講の「地域生活支援演習Ⅱ(卒業研究)」及び1年次開講の「共に学ぶあすなろう(キャリア)Ⅰ」の科目において本学園が佐賀メディカルセンター内で運営しているレストラン「ラ・サンテ249」の店舗を利用した学生レストラン「プティ・ラ・サンテ」を実施している。本活動において、2年生は佐賀県が掲げるヘルシーメニューの条件に準じた献立の作成から材料の発注、チラシの作成、調理までを行い、1年生は配膳・下膳、会計などホールスタッフとして接客を担当している。本活動は日頃から学修の場としているキャンパス内の施設ではなく、実際の店舗を利用している。そのため飲食店での栄養士の働き方を実践的に学ぶことと、飲食店を栄養士の就職先の一つとして意識付けることも学修効果としている。

そこで、今回は2019年度の「プティ・ラ・サンテ」活動による学生の栄養士及び業務に対する意識の変化など学修効果について2年生を主として報告する。

## 2 方 法

### 2.1 対象

本学の地域生活支援学科食生活支援コース2年生26名、食健康コース1年生23名の合計49名を調査の対象とした。

### 2.2 調査方法及び内容

調査は「プティ・ラ・サンテ」の準備を始めた2019年6月を準備初期、店舗で食事を提供した後を本活動の

実施後として、それぞれ自記式質問紙を用いて調査を行った。今回は1年生については準備初期のみ結果を示す。食事提供日は、ゼミ毎に1回ずつ(7月6日、7月13日、9月28日、11月23日、11月30日)の計5日間である。

質問紙調査の項目は、①栄養士の業務に関する意欲及び関心について9項目、知識及び技能について9項目、職業意識については永井ら<sup>9)</sup>の管理栄養士のコンピテンシー測定に用いられた項目の一部文言を栄養士向けに変更した4項目の計22項目を用いた。各項目の内容について、あてはまらない(1点)、あまりあてはまらない(2点)、どちらでもない(3点)、ややあてはまる(4点)、あてはまる(5点)の5件法により回答を求めた。②身に付けたい能力については11項目の選択肢から3つ選ぶよう回答を求めた。③栄養士として働きたい職域については日本栄養士会の就職ガイド<sup>10)</sup>を参考に作成した11項目の選択肢から3つ選び、その理由について回答を求めた。④自身がレストランで食事を提供することへの思い及び⑤栄養士がレストランで働くことでメリットだと思うこと、⑥「プティ・ラ・サンテ」活動を続けるうえで重要だと思うことについては自由記述により回答を求めた。

### 2.3 分析方法

統計処理はMicrosoft Excel 2016を用いて準備初期と実施後の比較に有意水準5%で $t$ 検定及び $\chi^2$ 検定を行った。

## 3 結 果

「プティ・ラ・サンテ」準備初期については、2年生は26名の内24名から、1年生は23名全員から回答が得られた。実施後については、2年生26名の内24名から回答が得られた。2年生の栄養士及びその業務に関する意識については準備初期と実施後の全ての項目を回答した21名を分析の対象とした(有効回答率80.8%)。

### 3.1 栄養士及びその業務に関する意識

栄養士及びその業務に関する意識について、得点は5件法で回答されたものから算出した。

各項目を意欲・関心、知能・技能、職業意識に分類した平均得点を表1に示す。準備初期の2年生は、意欲・関心が $4.27 \pm 0.15$ 点、職業意識 $4.18 \pm 0.39$ 点、知識・技能 $3.94 \pm 0.24$ 点の順で得点が高く、実施後も同様の順であった。分類ごとの合計得点の平均を準備初期と実施後で比較すると、いずれも実施後の得点が高く、意欲・関心においては有意な差が認められた( $t(20)=2.65$ 、 $p=0.02$ )。1年生においても意欲・関心が $4.57 \pm 0.66$ 点、

表1 栄養士及びその業務に関する意識の変化(区分別)

	2年生		1年生
	準備初期 n=21	実施後 n=21	n=23
	平均±SD	平均±SD	平均±SD
意欲・関心	4.27 ± 0.15	4.60 ± 0.16	4.57 ± 0.66
知識・技能	3.94 ± 0.24	4.22 ± 0.19	3.26 ± 1.08
職業意識	4.18 ± 0.39	4.39 ± 0.30	4.35 ± 0.79

職業意識 4.35 ± 0.79 点、知識・技能 3.26 ± 1.08 点の順で各項目の平均得点が高かった。

準備初期の2年生の各項目の平均得点は 3.57 ~ 4.48 点の範囲にあり、22 項目の中で特に平均得点が高い項目は項目番号 3 「約束を守ることができる」 4.48 ± 0.75 点、項目番号 22 「栄養士として専門的な知識と技術を向上させたいと思う」 4.48 ± 0.60 点であった。一方で平均得点が低い項目は項目番号 10 「栄養のバランスが取れた献立を作成できる」 3.57 ± 0.98 点、項目番号 20 「自分は栄養士という職業に向いていると思う」 3.62 ± 0.86 点であった。

実施後の2年生の各項目の平均得点の範囲が 4.00 ~ 4.76 点と全体的に上昇していた。実施後の 22 項目の中で特に平均得点が高い項目は項目番号 4 「他者の意見を

聞くことができる」 4.76 ± 0.44 点、項目番号 6 「目的を理解し、目標に向かって行動できる」 4.76 ± 0.54 点であった。22 項目の中で平均得点の低い項目は項目番号 13 「ガスや電気、水道などを効率よく使用することができる」 4.00 ± 0.84 点、項目番号 20 「自分は栄養士という職業に向いていると思う」 4.00 ± 0.95 点であり、この項目番号 20 は準備初期においても特に低い項目であった。

1 年生の各項目の平均得点は 2.43 ~ 4.83 点の範囲にあり、22 項目の中で特に平均得点が高い項目は 2 年生の準備初期と同様に項目番号 3 及び 22 で、低い項目は項目番号 15 「発注計画が立てられる」 2.43 ± 0.95 点、項目番号 16 「調理作業計画を立てられる」 2.74 ± 1.01 点であった。

表2 栄養士及びその業務に関する意識の変化

項目 番号	項目	2年生		1年生
		準備初期 n=21	実施後 n=21	n=23
		平均±SD	平均±SD	平均±SD
意欲・関心	1 仲間と協力して作業ができる	4.29 ± 0.72	4.71 ± 0.56	4.70 ± 0.56
	2 積極的に作業に取り組むことができる	4.24 ± 0.70	4.57 ± 0.60	4.70 ± 0.56
	3 約束を守ることができる	4.48 ± 0.75	4.62 ± 0.80	4.83 ± 0.39
	4 他者の意見を聞くことができる	4.38 ± 0.67	4.76 ± 0.44	4.70 ± 0.47
	5 自分の意見を言うことができる	3.95 ± 0.97	4.29 ± 0.90	4.13 ± 0.97
	6 目的を理解し、目標に向かって行動できる	4.24 ± 0.54	4.76 ± 0.54	4.39 ± 0.66
	7 報告・連絡・相談ができる	4.33 ± 0.73	4.67 ± 0.58	4.48 ± 0.73
	8 栄養士としてもっと知識・理解を深めたい	4.33 ± 0.73	4.62 ± 0.67	4.65 ± 0.57
	9 学外で栄養や食に関する活動をしたい	4.19 ± 0.75	4.38 ± 0.86	4.52 ± 0.73
知識・技能	10 栄養のバランスが取れた献立を作成できる	3.57 ± 0.98	4.14 ± 0.91	3.00 ± 1.04
	11 食材の特徴を理解し献立作成に活かすことができる	3.71 ± 0.85	4.14 ± 0.79	3.26 ± 0.96
	12 調理技術が身についている	3.95 ± 0.86	4.14 ± 0.96	2.96 ± 1.11
	13 ガスや電気、水道などを効率よく使用することができる	4.00 ± 0.89	4.00 ± 0.84	3.52 ± 0.79
	14 衛生管理ができる	4.33 ± 0.73	4.52 ± 0.60	4.04 ± 0.64
	15 発注計画が立てられる	3.76 ± 0.89	4.14 ± 0.85	2.43 ± 0.95
	16 調理作業計画を立てられる	3.90 ± 0.83	4.10 ± 0.83	2.74 ± 1.01
	17 喫食者が食事を楽しめるよう食環境を整えることができる	4.00 ± 0.95	4.29 ± 0.85	3.17 ± 1.11
	18 パソコンやスマートフォンを活用することができる	4.24 ± 0.62	4.52 ± 0.81	4.22 ± 0.80
職業意識	19 栄養士という職業につくことを誇りに思う	4.19 ± 0.81	4.33 ± 0.73	4.48 ± 0.73
	20 自分は栄養士という職業に向いていると思う	3.62 ± 0.86	4.00 ± 0.95	3.61 ± 0.78
	21 食を通して人々の健康と幸せに寄与したいと思う	4.43 ± 0.68	4.62 ± 0.50	4.57 ± 0.66
	22 栄養士として専門的な知識と技術を向上させたいと思う	4.48 ± 0.60	4.62 ± 0.67	4.74 ± 0.45

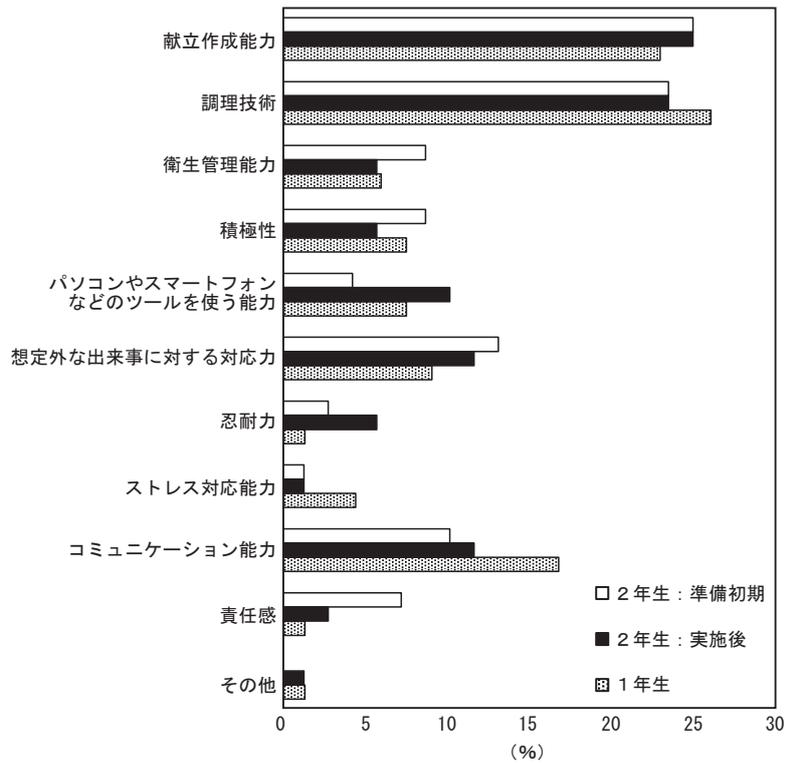


図1 身につけたい能力

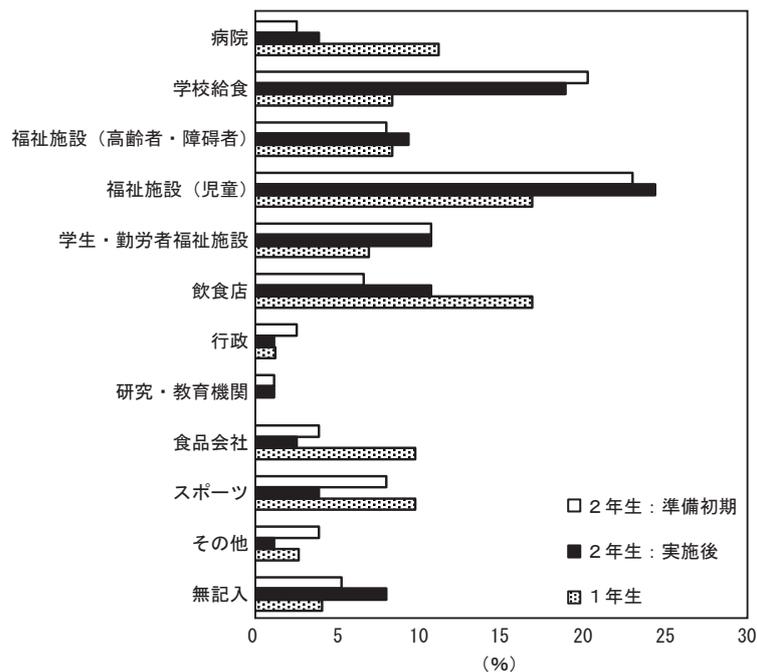


図2 栄養士として働きたい職域

### 3.2 身に付けたい能力

図1に身に付けたい能力について示した。その他を含め11項目の選択肢から3項目選択させた結果、2年生からは準備初期、実施後ともに「献立作成能力」（準備初期23.6%、実施後23.6%）が最も多く選ばれ、次いで「調理技術」（準備初期22.2%、実施後22.2%）となった。一方で2年生から最も選ばれなかった項目は準備初期後ともに「ストレス対応能力」（準備初期1.4%、実施

後1.4%）であった。

$\chi^2$ 検定により有意差は認められなかったが、準備初期よりも実施後に選択された割合が特に増加している項目は「パソコンやスマートフォンなどのツールを使う能力」（準備初期4.2%、実施後9.7%）と「忍耐力」（準備初期2.8%、実施後5.6%）であった。「パソコンやスマートフォンなどのツールを使う能力」に至っては5.6ポイントの増加がみられ、逆に実施後で選ばれる割合が減少した項目は「責任感」（準備初期6.9%、実施後2.8%）、

積極性（準備初期 8.3%、実施後 5.6%）、衛生管理能力（準備初期 8.3%、実施後 5.6%）などであった。

1年生については、2年生と同様に「調理技術」（24.6%）、「献立作成能力」（21.7%）を選択する者が多く、次いで「コミュニケーション能力」（15.9%）が選ばれた。あまり選ばれなかった項目は「忍耐力」（1.4%）と「責任感」（1.4%）であった。

### 3.3 栄養士として働きたい職域

図2に栄養士として働きたい職域について示した。その他を含め11項目の選択肢から栄養士として働きたい職域を3項目選択させた結果、2年生は準備初期、実施後ともに「福祉施設（児童）」（準備初期 23.6%、実施後 25.0%）が最も多く、次いで「学校給食」（準備初期 20.8%、実施後 19.4%）であった。いずれも「子どもが好き」、「食育指導をしたい」、「保育園で働きたい」といったことが選択理由として挙げられていた。一方で栄養士の代表的な就職先である「病院」を選択した割合は準備初期 5.6%、実施後 8.3%と低い割合であった。

準備初期よりも実施後に選択された割合が増加している項目は「飲食店」（準備初期 6.9%、実施後 11.1%）で4.2ポイント増加していた。飲食店を選択した理由に「今回

の実習を体験し、やりがいを感じたから」、「自分が行きたいと思うような、お店を作りたいから」、「一般の方の栄養を考え、バランスの良い食事を提供したいから」といったコメントが見受けられた。

1年生については、「飲食店」（17.4%）と「福祉施設（児童）」（17.4%）が多くの1年生から選択され、次いで2年生からはあまり選択されていなかった「病院」（11.6%）が栄養士として働きたい職域として選択されていた。この他に「食品会社」（10.1%）や「スポーツ」（10.1%）といった職域については、2年生よりも1年生の方が選択する割合が多かった。

### 3.4 自身がレストランで食事を提供することについての思い

自身がレストランで食事を提供することについて表3に準備初期、表4に実施後の思いを示した。準備初期では両学年から「たくさんの人に喜んでほしい」、「自分達でメニューを考えることが楽しみ」、「貴重な体験ができる」、「実際に地域の方に提供できると聞いて責任感がわいた」等といった前向きな意見が多くみられ、「きちんと出来るか不安」、「どの年代にでも好かれるメニューを考えることが大変そう」、「想定外なことに対応すること

表3 自身がレストランで食事を提供することについての思い（準備初期）

お客様第一が常に心掛けておく。  
色々な世代の方がいらっしゃるの、どの年代の方にも対応したメニュー提供が必要であると感じました。  
学生が地域の人たちに食事を提供できる達成感。  
たくさんの人に喜んでほしいのと、感動を与えたいから。  
楽しそう。  
自分が考えた料理をたくさんの人に食べてもらえることは、とても光栄な事だと思う。  
実際に地域の方に提供できるときいて責任感がわいた。  
貴重な体験が出来ると思いました。  
お客の注文を受けた人、今どのように料理が進み、何時出せるかを考えながらも自分が今、行っている料理を作るなど、とにかく全体の流れを常に考えないといけない。  
経験になると思うので、とても良いと思った。  
自分たちで考えて試作したりするので、とても楽しみだと思いました。  
貴重な体験をさせてもらえて嬉しく思います。  
食べてもらう提供者さまに喜んでもらいたい。  
とても、貴重な体験が出来ると思いました。  
自分達でメニューを考えるということが楽しそうだった。  
美味しそう ヘルシー。  
美味しい。  
初めての経験（レストラン調理）なので、とても楽しみにしています。  
楽しみもあり不安もありました。  
きちんと出来るか不安。  
お客様の数など安定していないので、想定外なことに対応したりすることが必要で、提供数や時間がきまっている處より大変なイメージ。  
初めての経験なので自分たちで考え、作ることができるのか不安でした。  
老若男女の人が来るから、どの年代にでも好かれるメニューを考えることが大変そう。  
どのような物が良いか、上手くいくのか少し不安で、考えているときも自分出来るのか不安に思った。

表4 自身がレストランで食事を提供することについての思い（実施後）

時間内に提供する事の大変さ、準備の大変さが実習を行って分かった。  
 実際にレストランで作って提供して、地域の人々に食べてもらって、それを直接見る事が出来て嬉しく感じた。  
 もっとお客様の立場になって考えて作る事が大切だと思った。・衛生管理もしっかりしなくてはいけない。  
 お客様に食事を提供することによって、栄養のバランスや調理の仕方も、より気を配ってすることが出来ました。  
 一番は楽しかったです。  
 喜んでもらえる、作って良かったなと思いました。  
 楽しい、やりがいがある。  
 効率よく作業するには、協力することが大事。  
 大量に調理することは大変だと思いました。  
 給食とは違い不特定多数の人たちが来るので、どの位用意すれば良いかが難しかった。  
 人数が少なく大変でしたが、とって達成感がありました。  
 大変だけど、楽しかった。やりがいがある。  
 人に自分が作ったものを食べてもらい「美味しかったよ」や「ご馳走さま」など声をかけてもらい凄く嬉しかったし、やりがいを感しました。  
 自分たちで協力して献立を作り、実際に提供するのが楽しかったです。  
 提供するまでに、たくさんの工程があり、どの工程も欠けてはならないと改めて感じました。  
 お客様から見られているということを実感しなければいけないと思った。  
 とても大変だし、あれやれば良かったとか思うことがあった。  
 逆算がとても大切だと改めて思いました。  
 食事で人を楽しませたり笑顔に出来たりして、直接アンケート等で声も聞けて良い実習でした。  
 自分が思った以上に大変でした。これを毎回やってるのが凄くと思いました。  
 喫食する時間に合わせて調理時間を調整するのが難しかった。  
 お客様の目線に立って行動することが必要だと思いました。  
 レストラン(外食)に来る方は、やはり美味しさ、ボリューム共に満足感を得に来られている。栄養士として栄養バランスを考慮すると共にお客様目線に立った、おもてなしが必要だと思った。

が大変なイメージ」といった不安がうかがえる意見もみられた。

実施後の2年生からは「時間内に提供することの大変さが分かった」、「喫食する時間に合わせて調理時間を調整するのが難しかった」、「自分が思っていた以上に大変だった」等、実際に実店舗を利用した実習をすることで実感できたものや「美味しかったよ、ご馳走さまと声をかけてもらい凄く嬉しかった。やりがいを感じた」、「お客様の立場になって考えて作る事が大切だと思った」等、お客様からのお声かけによる喜びやお客様から回答していただいたアンケートからの気づきがみられた。

### 3.5 栄養士がレストランで働くメリットについて

栄養士がレストランで働くメリットについて表5に準備初期、表6に実施後の思いを示した。学年と実施の有無に関係なく、多くの学生から「栄養バランスの整った食事を提供できる」、「カロリーが表示ができる」、「体の何処に良いのかを教えることができる」、「衛生管理ができる」といった意見が挙げられた。実施後の2年生からは「若い世代からお年寄りの世代まで皆が栄養バランスのとれた食事を摂ることができる」との意見もみられた。

表5 栄養士がレストランで働くメリットについて（準備初期）

調理技術・栄養がある料理の献立などの技術などが上がるため。  
 栄養バランスを考えてメニューを作成できること。  
 偏った食事をしないようにいろんな人に提供する。  
 栄養管理ができる。  
 栄養管理がととのう。  
 見栄えも良く、味も美味しいにプラスで栄養面も良いご飯を作ることができる。  
 衛生管理ができる。  
 バランスのよい食事を提供できる。レストラン内の食中毒予防もできる。  
 バランスのよい食事を提供できること。

栄養士でも調理は行うので、最低限の技術を身につけるれること。  
 栄養バランスがキッチンととれる。  
 栄養やカロリーなどをメニューに記入したりできると思うので、お客様も安心して食事を選んだりできると思うところ。  
 知識がある人が居るだけで他の人にとっては安心できると思う。  
 栄養管理ができる・バランスを考え色どりなど工夫が出来る。  
 美味しさだけでなく栄養面まで考えられた料理を提供できること。  
 食事のバランスが整ったメニューを提供できる。  
 栄養バランスの整った食事を考え提供できる。  
 ヘルシーメニューを考えることができる。  
 メニューの特徴の他に、体の何処に良いなどと教えることができ、食事に興味をもって無い人も、興味を示してくれるかもしれない。  
 衛生管理。  
 栄養の知識がある者が働くことにより、栄養面でも色どり面で良いメニューを作ることが出来ると思う。  
 偏った食事をしないように自分で考えることが出来る。  
 栄養のバランスを考えたメニューが考えられる。  
 栄養バランスの整った献立提供と提案がてざる。

表6 栄養士がレストランで働くメリットについて（実施後）

栄養管理のできたメニュー作成ができる。  
 自分たちでカロリーや健康を考えたメニューを食べてもらって、少しでも病気に罹り難い体、少しでも病気を軽くしてあげることが出来ること。  
 栄養バランスを考えたメニューを作れる。  
 栄養士がいるとないでは栄養の偏りが違うと思う。栄養士がいるほうがバランスの摂れた食事。  
 栄養管理が出来る事。  
 若い世代からお年寄りの世代まで皆が栄養バラスのとれた食事を摂る事が出来る。  
 バランスが摂れた食事を提供できる。  
 栄養面から献立作成ができる。  
 きちんと栄養が摂れる。  
 実際に調味をして、お客様の感想を聞き、今後の課題などを見つける事が出来る。  
 栄養管理、カロリーの表示などが出来る事。  
 栄養管理が出来る。  
 美味しさだけでなく、栄養面も考えられて良いと思う。  
 より、バランスの良い食事を提供できる。  
 ヘルシーで美味しい料理を考える事ができる。  
 調理員や喫食者の気持ちを考えつつ、バラスの摂れた献立をたてられる。  
 老若男女、全ての人々に食べてもらえる献立を作ること。  
 栄養士がレストランで働いてメニューを作る事で、栄養面の事もきちんと考えたメニューが出来、味が良だけでなく見た目や健康面もしっかりとしたものが出来る。  
 バラスのとれたメニューの提案が出来る。  
 幅広いメニューを考える事ができる。  
 見た目だけでなく、栄養面や衛生管理にも気を配ることができる。  
 ヘルシーメニューや減塩メニュー、栄養士ならではの目線で献立作成、提供が出来る所。

### 3.6 「プティ・ラ・サンテ」活動を続けるうえで重要だと思うこと

学生レストラン「プティ・ラ・サンテ」の活動を続けるうえで重要と考えることについて表7に示した。2年生は準備初期後ともに「宣伝が必要」「チラシを配ったり、ホームページ等で活動情報を提供する」といった広報活動についての意見が最も多くみられた。この他に

も「仲間と一緒に楽しみながら計画的に作業していくこと」、「仲間との協力」等、グループ活動として周りの人間と協力することや「お客様の事を一番に考える」、「お客様の声に耳を傾けて成長していく」、「信頼できるご飯を作ること」といったお客様を意識した意見などが挙げられた。

1年生からは「仲間と協力して取り組む」、「全員で協

表7 「プティ・ラ・サンテ」活動を続けるうえで重要だと思うこと（準備初期）

衛生面・栄養管理、お客様に喜んでもらえるように心がけるなど。  
 人材・宣伝・運営費。  
 作ることが好きなことが重要だと思う。  
 場所を分かりやすくする。テレビや広告などでもっと宣伝する。  
 衛生管理。  
 献立を変えていってメニューを増やす。  
 受け継ぐ。  
 チラシを配ったり、ホームページ等で活動情報を提供する。  
 協力すること。  
 どれだけお客を呼び込めるか。  
 協力が必要だと思う。  
 場所を分かりやすく宣伝する、やるべきことを一覧表にして最初に把握しておきたい。  
 もっと宣伝や場所の分かりやすさが必要だと思う。プティ・ラ・サンテの活動の計画をもっと分かりやすくしたほうが良いと思う。  
 美味しさと栄養面と雰囲気。  
 自身のやる気。  
 仲間と一緒に楽しみながら計画的に作業していくこと。  
 アンケート結果を次の活動につなげる。  
 宣伝が必要だと思う。場所がいまいち分かりにくいので、分かりやすくしてお客さん呼び込む。  
 また来たいと思えるような、接客。献立作成。  
 色んな方に知ってもらう。宣伝する。  
 仲間との協力。  
 気合い。  
 グループ内での協力 報・連・相。

表8 「プティ・ラ・サンテ」活動を続けるうえで重要だと思うこと（実施後）

メニュー作成、事前準備、打ち合わせが重要。  
 ホールの人との連携。報連相。  
 宣伝・経費。  
 常にお客さんを第一に考え、バランスの良い食事を作り提供すること。  
 先ずは場所を知ってもらう、次いでこういう活動をしている事を知ってもらい、人に来てもらう事が重要だと思います。  
 場所をもっと分かり易くする(看板とか)。  
 きちんと内容をまとめておく。  
 事前準備。  
 学校周辺や、それ以外の人にもプティ・ラ・サンテの事を知ってもらう為に、今以上にPR活動などを積極的に行うべきだと思う。  
 協力する事が大事だと思います。  
 このビルで何かが行われているときに実施した方がお客様が来ると思う。普通の日だと誰も来ないと思う。  
 もっと宣伝する。事前の準備や計画をしっかりとる。  
 広告などを作り、色んな所でアピールする。  
 積極的な広報活動をするべき。  
 アンケートの結果を次に繋げる。もっと宣伝する。  
 事前準備のときに何度か現場を見る。  
 認知度、信頼できるご飯を作ること。  
 宣伝など。  
 お客様の事を一番に考える事。  
 信頼性。  
 お客様の声に耳を傾けて成長していくこと。  
 活動自体の拡散。

力してみんなの意見を聞くこと」等の仲間との協力やコミュニケーションについての意見が多くみられた。

#### 4 考 察

栄養士及びその業務に関する意識について、「プティ・ラ・サンテ」活動の準備初期の2年生は「栄養バランスが取れた献立を作成できる」と「自分は栄養士という職業に向いていると思う」の得点が低いことから献立作成や栄養士として働くことに対して自信が持てない、あるいは苦手意識を持っていることが推察された。献立作成は目標とする栄養価だけでなく、量や味、色彩、原価、調理作業など複合的に考慮して行わなければならないため学生が苦手と感じる作業の一つであるが、藤井ら<sup>11)</sup>は献立作成のスキル習得度が高い者ほど養成課程における基本的コンピテンシーが高いことを報告しており、習得度を高めたい能力である。そして、学生自身もその重要性を知っているからこそ、身につけたい能力に献立作成能力を選んでいると考えられる。また、「栄養士として専門的な知識と技術を向上させたいと思う」の得点の高さから、学生は栄養士という職業に対して自信がないなりに、知識と技術を向上させたいという前向きな思いを持っていることが感じられた。このほかに実施後は「目的を理解し、目標に向かって行動できる」や「他者の意見を聞くことができる」といった項目の得点が高かった。本学の栄養士養成課程では、過去数年間空き店舗を利用して食事を提供する実践活動を行っていた<sup>5)</sup>。その時の振り返りには、活動によって学んだことの中で一番重要と思ったことに、コミュニケーションやグループとしてのまとまりが挙げられている。また、社会人基礎力に対するものとして傾聴力への学修効果が高かったことを報告している<sup>8)</sup>。今回の学生も当時の学生同様、お客様に食事を提供することを目的としたグループ活動を経験することで、これらの重要性を実感し、活動をやり遂げたことで自信が高められたと考えられる。しかし、活動の最終日は2年次後期中盤にあたるため、本活動の他にも通常の授業で展開されている栄養士としての学修が意識を高めた要因の一つとしても考えられる。1年生については、ほとんどの学生が高校卒業までに給食運営に携わる経験がほとんどなく、調査時期がまだ基礎的な献立の作成方法や給食運営について学ぶ前に調査を行ったため、両項目について自信を持てなかった可能性が高い。しかし、2年生と同様に栄養士としての知識と技術を向上させたい意思が伺えたため、その意欲を維持できるよう教員側もそれに応じた有効な教育方法を検討していきたい。

身に付けたい能力については、栄養士の業務に基本的かつ重要な能力である「献立作成能力」と「調理技術」が、

活動実施の有無と学年を問わず多くの学生から選択された。これらに加え、準備初期よりも実施後に選択された割合が増えた項目として「パソコンやスマートフォンなどのツールを使う能力」、「忍耐力」が選ばれていた。本活動において、ほとんどの学生が献立の参考レシピの検索及びレシピの作成、栄養計算、発注計画、広報用のチラシ作成、情報共有にパソコンとスマートフォンを用いていた。藤倉<sup>10)</sup>らの調査からも栄養士業務においてパソコンを利用する場面は多く、事務作業のスマート化など栄養士にとってパソコンスキルは必須である。パソコン作業中の学生の様子からパソコンを扱う能力には個人差が大きいように感じられた。学生自身も苦労しながら作業を行うことでパソコンなどのツールを使いこなす重要性を実感できたものと考えられる。さらに本活動は学生が主となってグループで複数の作業を同時に進めていくため、普段の授業での学生全員が横並びに同じ条件で行う作業とは異なり、担当した作業にかかる時間と内容に差があり、作業を思うように進めることができずにおいても完遂させなければいけないといった状況を経験したからこそ忍耐力を身につけたいという考えに至ったと思われる。

栄養士として働きたい職域については、2年生では準備初期後共に多くの学生が子どもを対象に食育や給食を提供する保育所などの「福祉施設(児童)」及び「学校給食」を希望し、「病院」での就職を希望する学生は少なかった。2019年度に実施された全国栄養士養成施設協会の調査<sup>4)</sup>によると、栄養士養成課程の卒業者が就職した職域として病院が最も多く、次点が児童福祉施設であり、養成施設全体と比べて本学の学生は病院を希望する割合が少ないことが分かった。病院に勤める栄養士の業務は、献立作成や調理現場での調理業務が多く、他の職域と比べて病態についての知識を強く必要とされる。また、病院では幅広い年齢層に食事を提供する機会が多く、献立作成や調理技術に自信を持っていない学生にとっては就職先として選び難かったと思われる。

実施後の2年生で特に選択された割合が増えた項目は「飲食店」であった。飲食店を選択した理由に「今回の実習を体験し、やりがいを感じたから」、「自分が行きたいと思うような、お店を作りたいから」、「一般の方の栄養を考え、バランスの良い食事を提供したいから」などがあり、実際の飲食店の店舗を利用したことで飲食店で働くイメージがしやすくなったこと、一般のお客様を相手にしたことでやりがいを感じたことがうかがえた。また、栄養士の主な就職先である病院は主に治療食を提供するのに対して、飲食店は自分が提供したいと思う食事を提供できる自由度が高い点も学生にとって魅力に感じていることから、本活動は飲食店を栄養士としての就職先の選択肢の一つであることを一部の学生には意識付け

ることができたと考えられる。

自身がレストランで食事を提供することについて、準備初期には活動を行うことに対する意欲だけでなく不安を持っている意見がみられたが、実施後には不安よりも実際に体験した苦勞と反省、やりがいやお客様からの声に対する気付きがみられた。関連性については調査していないが、実施後に不安を伺える意見が減っていることは前述の栄養士及びその業務に関する意識が高められていることの表れとも考えられる。

栄養士がレストランで働くメリットでは、栄養を考慮した献立作成、調理、栄養表示、衛生管理など栄養士として学んでいることが、病院などの給食施設ではない飲食店でも活用できることを理解できている意見がみられた。さらに、実施後においてはお客様の年齢の幅を意識した意見があり、食事を提供する際は年齢などの喫食者の特徴に応じた献立の作成を意識づけられた学生も見受けられた。

「プティ・ラ・サンテ」活動を続ける上で重要だと思うことに広報活動や仲間との協力、お客様を意識した意見などがあった。今回の広報活動は、本学ホームページへの案内掲載と学生が作成したチラシを学内関係者や利用させていただいたレストラン及び同建物内にある栄養士会事務局、健康支援センターにて配布していただいたが、地域住民の方に広く配布できたとはいえなかった。また、本来であればレストランが定休日である土曜日に本活動を実施したことやメディカルセンターという医療系の建物内にあることで、普段レストランを利用しない方には認識しづらかったと思われる。

今回の実践活動では、一部の学生において飲食店が就職先の一つとして意識付けることができたが、自身が栄養士という職業に向いているのかという意識と栄養士の主な業務となる献立作成能力に対する自己評価の向上にまでは至らなかった。今後の課題として、栄養士としての自信と献立作成などの基本的な能力の向上に寄与する活動を展開していきたい。

## 5 参考文献

- 1) 厚生労働省：免許申請・交付  
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000089299.html>(最終閲覧日 2020年1月7日)
- 2) 厚生労働省：令和2年度診療報酬改定について  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000188411\\_00027.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000188411_00027.html)(最終閲覧日 2020年1月7日)
- 3) 厚生労働省：介護報酬について  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/hukushi\\_kaigo/kaigo\\_koureisha/housyu/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/hukushi_kaigo/kaigo_koureisha/housyu/index.html)(最終閲覧日 2020年1月7日)
- 4) 一般社団法人全国栄養士養成施設協会：全栄協月報, 650, 15-80 (2014)
- 5) 西村美津子：栄養士校外実習における職業意識向上への関連要因, 山陽学園短期大学紀要, 45, 1-10, (2014)
- 6) 富田教代：「専門職としての栄養士」に関する学生の意識—入学時と校外実習終了時の比較を中心として—, 常磐短期大学研究紀要, 33, 57-63, (2004)
- 7) 桑原雅臣, 成清ヨシエ, 平田孝治, 田中知恵, 西岡征子, 武富和美, 溝田今日子, 尾道香奈恵, 松田佐智子, 和田佳奈美：食物栄養学科の食育推進と普及活動についての一考察—共に学ぶあすなろう(キャリア)Ⅰ・Ⅱを活用したアクティブラーニングの検証—, 西九州大学短期大学部紀要, 47, 11-38, (2017)
- 8) 平田孝治, 野口美乃里, 馬場由美子：短期高等教育のキャリア・職業教育に関する一考—実践的活動事例から見る諸能力育成について—, 短期大学コンソーシアム九州紀要, 7, 17-26, (2017)
- 9) 永井成美, 赤松利恵, 長幡友実, 吉池信男, 石田裕美, 小松龍史, 中坊幸弘, 奈良信雄, 伊達ちぐさ：卒前教育レベルの管理栄養士のコンピテンシー測定項目の開発, 栄養学雑誌, 70(1), 49-58, (2012)
- 10) 日本栄養士会：管理栄養士・栄養士として働く方のための就職ガイド  
<https://www.dietitian.or.jp/job-guide/>(最終閲覧日 2020年12月10日)
- 11) 藤井紘子, 竹内育子, 松野恭子, 木村留美, 中藪宏美, 藤原可奈, 武田歩惟, 林さおり, 藤原久子, 大西成美：管理栄養士養成課程学生における基本コンピテンシーと知識及び技術の修得度との関連性—4年制の管理栄養士養成施設1施設での検討—, 広島文教女子大学紀要, 50, 21-26, (2015)
- 12) 藤倉純子, 池田裕美, 武藤志真子, 堀端薫, 太田和枝：栄養士の情報機器活用に関する調査, 栄養学雑誌, 61(2), 123-128, (2003)