

－ 資 料 －

本学卒業の栄養士・管理栄養士と交流する
体験セミナーが学生の意識に与える影響

本 田 ま り* 西 川 貴 子* 境 田 可 奈 子**

Influences on Students' Awareness through the Seminar to Experience
Interaction with our College Graduate's Dietitians
and Registered Dietitians on Students' Awareness

Mari HONDA Takako NISHIKAWA Kanako SAKAIDA

要 旨

栄養士をめざす学生の意識向上を図ることを目的に、食物栄養学科1年次生を対象に、本学卒業の栄養士・管理栄養士が指導者となって、栄養士として重要な業務である献立作成や調理作業に主眼をおいた交流体験セミナーを実施した。結果、「栄養士の仕事を理解していると思うか」や「献立の立て方を理解していると思うか」等に対する回答に改善がみられ、セミナー前に「思わない」と回答した学生の多くが、セミナー後は「少し思う」「そう思う」の回答に変化した。今回の卒業生との交流を介した体験セミナーは、本学科1年次生の意識に好影響を及ぼすことがわかり、栄養士をめざす学生の意識の向上に貢献することが示唆された。

キーワード：食物栄養学科，学生，本学卒業の栄養士・管理栄養士，
体験セミナー，調理実習

1. 緒言

神戸女子短期大学食物栄養学科では、「人間性豊かな食と健康のクリエイション」をスローガンに、時代が求める「食」のスペシャリストの養成を目指すべく、栄養士免許を取得し、その資格を活かして社会に貢献できる人材を育成するためのカリキュラムが構成されている。短期大学という2年間の短期間でこの目的を達成するには、学生の栄養士という職業への意識を早期に高めることが重要と考えられる。今回、この意識を高めることをねらいに、1年次生を対象に栄養士として重要な業務である献立作成や調理作業に主眼をおいた体験セミナーを実施した。このセミナーの特徴は、本学を卒業した栄養士・管理栄養士と連携したセミナーであり、卒業生との交流を通して学生の栄養士としての専門職への意識や知識・技術を高める方法を試

* 神戸女子短期大学食物栄養学科 ** 本学食物栄養学科卒業生《元日清医療食品（株）》

みた。その結果、セミナー実施前後の学生の意識等において効果が推察されたので報告する。

2. 対象および方法

2.1. 対象

食物栄養学科1年次生を対象に、「卒業生栄養士・管理栄養士と連携した体験セミナー」（以下、体験セミナーと称す）を本学内で開催するために学生の参加募集を行った。参加は学生の自主性によるものとし、145名中35名（24%）の参加希望者があったが、体験セミナー開催日の平成25年2月8日（土）は積雪による交通機関の乱れ等により、参加学生は26名となった。

2.2. 体験セミナーの内容

このセミナーの最大の特徴は、本学を卒業した栄養士・管理栄養士と連携して、実際に調理実習を行うことである。委託給食会社に勤務している卒業生栄養士・管理栄養士7名が学生の指導者となって、講話や調理実習、ディスカッションや交流等を1日間で行う体験セミナーとした。具体的には、給食施設（委託給食）の現場で実際に使われている献立1食分について、常食（普通食）、軟菜食、刻み食の3パターンの調理実習を行い、献立や調理上のポイントを学ぶものである。各班での調理実習は時間の関係で1パターンのみであったが、調理していない他のパターンについてもそれぞれの説明を聞き、3パターンの試食を全員が体験できるように配慮した。加えて、嚥下困難食用に使用されている、味も形も本物そっくりに似せた市販のゼリー食等の試食体験も実施した。ディスカッションや交流会では、実施した献立の復習や、参加学生および指導した卒業生一人ひとりの感想の発表等を行った。

参加学生へは、体験セミナー前に栄養士の仕事や献立作成への理解等に関するアンケート調査を行い、終了後には同様の質問項目を含んだ体験セミナー後のアンケート調査を実施した。

2.3. アンケート内容と結果の解析

【体験セミナー実施前のアンケート内容】

1. 学びたいこと、先輩栄養士に聞いてみたいこと（自由記述による自由回答法）
2. 下記①～⑤について現状を「1. そう思う」「2. 少し思う」「3. 思わない」から選択回答
 - ①栄養士として就職したいと思うか
 - ②栄養士の仕事内容を理解していると思うか
 - ③委託給食の特徴を理解していると思うか
 - ④献立の立て方を理解していると思うか
 - ⑤献立作成のポイントを理解していると思うか

【体験セミナー実施後のアンケート内容】

1. 学んだことや感想など（自由記述による自由回答法）
2. 【体験セミナー実施前のアンケートの内容】の2. ①～⑤に同じ
3. 体験セミナーで良かったと思う項目（複数回答形式）
4. 体験セミナーで良くなかったと思う項目（複数回答形式）

以上の調査項目について結果を集計し、解析はSPSS Statistics 19を使用した。質問項目間の関連性の検討は χ^2 検定を用い、有意水準5%未満を統計学的有意とした。

本研究は、神戸女子短期大学ヒト研究倫理委員会の承認を得て実施した。

3. 結果

3.1. 体験セミナー実施前後の学生の意識変化

セミナー実施前後の学生の意識変化について、表1～表5に示した。

「栄養士として就職したいと思うか」については（表1）、体験セミナー前に「そう思う」と回答した学生は12名（46%）、「少し思う」は12名（46%）であり、その人数は、体験セミナー後も同じであった。それに対して「思わない」は体験セミナー前に2名であったが、セミナー後は「そう思う」または「少し思う」に変化し、「思わない」が0名となった。

表1. 栄養士として就職したいと思うか

		セミナー後			計
		そう思う	少し思う	思わない	
セミナー前	そう思う	12	0	0	12
	少し思う	0	12	0	12
	思わない	1	1	0	2
計		13	13	0	26

「栄養士の仕事内容を理解していると思うか」については（表2）、体験セミナー前は「そう思う」が0名、「少し思う」が18名（69%）、「思わない」が8名（31%）であったが、実習後は「そう思う」が5名（「少し思う」から4名、「思わない」から1名が変化、計19%）、「少し思う」21名（「思わない」から7名が変化、計81%）となり、「思わない」が0名となった。

表2. 栄養士の仕事を理解していると思うか

		セミナー後			計
		そう思う	少し思う	思わない	
セミナー前	そう思う	0	0	0	0
	少し思う	4	14	0	18
	思わない	1	7	0	8
計		5	21	0	26

「委託給食の特徴を理解していると思うか」については（表3）、体験セミナー前は「そう思う」が0名、「少し思う」が9名（35%）、「思わない」が17名（65%）であったが、実習後は「そう思う」が5名（「少し思う」から3名、「思わない」から2名が変化、計19%）、「少し思う」20名（「思わない」から14名が変化、計77%）となり、「思わない」は1名に激減した。

表3. 委託給食の特徴を理解していると思うか

		セミナー後			計
		そう思う	少し思う	思わない	
セミナー前	そう思う	0	0	0	0
	少し思う	3	6	0	9
	思わない	2	14	1	17
計		5	20	1	26

「献立の立て方を理解していると思うか」については（表4）、体験セミナー前は「そう思う」が1名（4%）、「少し思う」が6名（23%）、「思わない」が19名（73%）であったが、「実習後は「そう思う」が4名（「少し思う」から1名、「思わない」から2名が変化、計15%）、「少し思う」19名（「思わない」から14名が変化、計73%）となり、「思わない」は3名に激減した。

表4. 献立の立て方を理解していると思うか

		セミナー後			計
		そう思う	少し思う	思わない	
セミナー前	そう思う	1	0	0	1
	少し思う	1	5	0	6
	思わない	2	14	3	19
計		4	19	3	26

「献立作成のポイントを理解していると思うか」については（表5）、体験セミナー前は「そう思う」が0名、「少し思う」が5名（19%）、「思わない」が21名（81%）であったが、「実習後は「そう思う」が6名（「少し思う」から2名、「思わない」から4名が変化、計23%）、「少し思う」18名（「思わない」から15名が変化、計69%）となり、「思わない」は2名に激減した。

表5. 献立作成のポイントを理解していると思うか

		セミナー後			計
		そう思う	少し思う	思わない	
セミナー前	そう思う	0	0	0	0
	少し思う	2	3	0	5
	思わない	4	15	2	21
計		6	18	2	26

3.2. 栄養士職への希望の程度と各項目の理解度との関係

表6にセミナー前の「栄養士職への希望の程度」と各項目の理解度との関係を示した。

「栄養士として就職したいと思うか」と「委託給食の特徴を理解していると思うか」の間に

有為な関連性がみられ ($p < 0.05$), 特に栄養士として就職したいと「少し思う」, 「思わない」と答えた学生14名においては, 委託給食の特徴を理解していると思うかについて, 「思わない」と答えた学生が12名 (86%) と多くを占めた。一方, 体験セミナー前から栄養士として就職したいと「思う」学生12名では, 委託給食会社の特徴を理解していると「少し思う」が7名 (78%) と多くを占めた。他の理解度と栄養士職希望の程度との間に統計学的有為差はみられなかった。

表 6. 栄養士職希望の程度と各理解度との関係 (体験セミナー前の回答)

体験セミナー前の回答		栄養士として就職したいと		p 値
		思う 12名	少し思う, 思わない 12名+2名	
委託給食の特徴を理解していると	少し思う 9名	7	2	<0.05
	思わない 17名	5	12	
栄養士の仕事を理解していると	少し思う 18名	10	8	n.s
	思わない 8名	2	6	
献立作成のポイントを理解していると	少し思う 5名	4	1	n.s
	思わない 21名	8	13	

p 値: χ^2 検定 (Fisher の直接法), n.s; not significant

表 7 にセミナー後の「栄養士職への希望の程度」と各項目の理解度との関係を示した。

「栄養士として就職したいと思うか」と「栄養士の仕事を理解していると思うか」の間に有為な関連性がみられ ($p < 0.05$), 体験セミナー後に栄養士の仕事を理解していると「そう思う」と答えた学生5名全てが, 栄養士として就職したいと「思う」学生であった。また栄養士として就職したいと「少し思う」学生13名は全て, 栄養士の仕事を理解していると「少し思う」であった。他の理解度と栄養士職希望の程度との間に統計学的有為差はみられなかった。

表 7. 栄養士職希望の程度と各理解度との関係 (体験セミナー後の回答)

体験セミナー後の回答		栄養士として就職したいと		p 値
		思う 13名	少し思う 13名	
栄養士の仕事を理解していると	そう思う 5名	5	0	$p < 0.05$
	少し思う 21名	8	13	
委託給食の特徴を理解していると	そう思う 5名	4	1	n.s
	少し思う, 思わない 21名	9	12	
献立の立て方を理解していると	そう思う 4名	3	1	n.s
	少し思う, 思わない 22名	10	12	
献立作成のポイントを理解していると	そう思う 6名	5	1	n.s
	少し思う, 思わない 20名	8	12	

p 値: χ^2 検定 (Fisher の直接法), n.s; not significant

3.3. 体験セミナーで良かった事項とよくなかった事項

図1は、体験セミナーで良かった事項として推測される8項目を選択肢に挙げ、「そう思う」「少し思う」「思わない」で回答してもらい、「そう思う」の人数が多かった項目を図示した。「先輩栄養士との交流」と「特殊食品の体験」は26名中24名（92%）が「そう思う」と回答し、「調理実習と試食」も23名（88%）が「そう思う」と回答した。

図2は、体験セミナーでよくなかった事項として推測される9項目を挙げ、「そう思う」「少し思う」「思わない」を回答してもらい、「そう思う」の人数が多かった項目を図示した。「先輩栄養士との交流時間不足」が18名（69%）と半数以上を占めた。

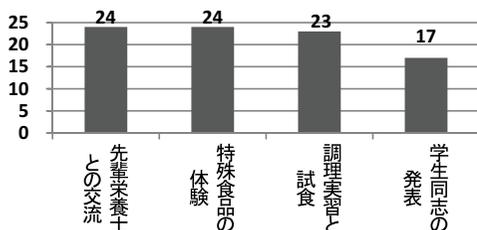


図1. セミナーで良かったと思うこと

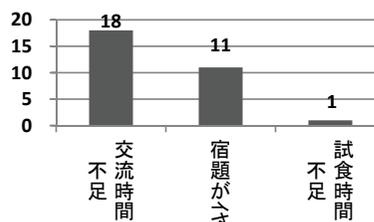


図2. セミナーでよくなかったと思うこと

4. 考察

今回、栄養士養成施設として、栄養士免許を活かして社会貢献できる人材を育成するために、学生の栄養士の仕事への意識を早期に高めることが重要と考え、カリキュラム以外の取り組みとして、1年次生を対象に、栄養士として重要な専門業務である献立作成に主眼をおいた体験セミナーを開催した。

アンケート調査の結果から、体験セミナーに参加した学生のうち、栄養士としての就職を明確に希望していた学生は約半数であった（表1）。当セミナーはカリキュラム外に実施したセミナーのため、積極的に参加した学生ばかりであったが、1年次終了時点にも関わらず栄養士就職希望の学生は予想以上に少ないことがわかった。この栄養士職への希望の有無は、セミナー前には、委託給食への理解度と有為に関連し（表6）、セミナー後では、栄養士の仕事に対する理解度と有為に関連していた（表7）が、献立作成に関する事項と関連していなかった。これらのことから、1年次生において栄養士職への希望を明確なものにするには、栄養士の仕事内容や栄養士の就職先として多い委託給食会社での栄養士の仕事について、より理解を深めることが重要であると考えられる。

体験セミナー前後の学生の意識変化の状況では（表1～表5）、「栄養士として就職したいと思うか」と「栄養士の仕事を理解していると思うか」の2項目については「思わない」が0名になった。また、「委託給食の特徴を理解していると思うか」「献立の立て方を理解していると思うか」、「献立作成のポイントを理解していると思うか」の3項目については、「思わない」

が65～81%であったのが4～12%に激減し、ポジティブな回答に変化した。これらのことから、体験セミナーの効果として、学生自身の主観的評価において改善効果があり、特に栄養士業務の仕事内容の要の一つである「献立」や「委託給食」を理解する上で有用であることが示唆された。

さらに、セミナー前に「栄養士として就職したいと思わない」と回答した学生（2名）が、セミナー後は就職したいと「少し思う」または「そう思う」に変化した。中でも「そう思う」に変化した学生は、栄養士の仕事の理解、委託給食の特徴、献立の立て方、献立作成のポイントへの理解の全ての項目が、セミナー前は「思わない」であったが、セミナー後は「そう思う」に改善し、セミナー後の感想に、「大変よい体験ができた」とのコメントがみられた。「（栄養士として就職したいと）少し思う」に変化した学生においても、委託給食の特徴への理解について改善がみられ、セミナー後の感想に、「実際の現場で出されている料理や先輩の様子から、仕事の雰囲気も感じられた」とのコメントがみられた。これらの結果から、学生自身がわからない、理解していないと思うことを、「わかった」と感じることの重要性と、この方法として体験型学習が効果的であることが示唆され、栄養士職へのモチベーションにもつながると思われた。

体験セミナーの内容では（図1、図2）、セミナーに参加して良かったと思う項目に「先輩栄養士との交流」「特殊食品の体験」「調理実習と試食」を大部分の学生が挙げており、これらのことは前述の学生の主観的評価の改善に貢献したと考えられる。一方、良くなかったと思う項目に、「（先輩栄養士との）交流時間不足」を多くの学生が挙げていた。本稿では割愛したが、体験セミナーへの参加動機について質問した回答結果では、「企業の栄養士に会えるから」9名、「先輩栄養士に会えるから」5名と、セミナー前は、卒業生栄養士との交流を参加動機とする学生は比較的少数であった。しかし、セミナーが進み、「先輩栄養士との交流」が進むにつれて、学生はまだまだ多くのことを先輩栄養士から聞き、学びたかったことが推察され、「交流時間不足」の回答は積極的な学びの姿勢の現れとも考えられた。

以上のように、卒業生という親近感のある現場の栄養士と交流し、体験を通じて学習する今回のセミナーは、学生の栄養士職への意識や技術を高めることに有用であることがわかった。栄養士養成施設等において、このような試みが実践された報告は殆どないが、本学における「栄養士校外実習における学生の自己評価の実態と課題Ⅱ」の調査結果では、実習先から注意や指導を受けた内容として、「包丁の使い方、盛り付け技術、献立作成スキル等の“知識や技術”」が35%と最も多い結果であった。同時に、実習生が後輩にアドバイスしたい内容としても、「知識や技術」をあげた学生が約半数（47%）みられた¹⁾。「栄養士校外実習」は、栄養士免許取得のために必須の学外での実習である。日本栄養士会、全国栄養士養成施設協会によると、実習の目的は「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修得させること」とし、その具体的な内容として「給食の運営に必要な給食費、

献立作成，食材管理，食材発注，検収，食数管理，調理作業，配膳，提供サービスなどの基本的な業務に関する実習²⁾としている。今回の1年次生に対する体験セミナーは，これらの中の“献立作成”や“調理技術”について，特に先んじて卒業生の栄養士から教わることができ，後の栄養士校外実習においても役立つことが期待できる。

一人でも多くの学生が，将来，栄養士免許を活かして社会貢献することを期待し，卒業生に対しては卒業フォローの観点も加えながら，卒業生と連携した体験セミナーを継続的に開催し，評価していきたいと考える。

5. 結語

今回報告した体験セミナーの特徴は，本学を卒業した栄養士・管理栄養士と連携したものであり，卒業生との交流を通して学生の栄養士としての専門職への意識や知識・技術を高めることが目的であった。その結果，セミナーの効果が認められ，セミナー実施前後の学生の意識等においてよい変化が見られた。初めての試みであったが，今後も継続して学生への影響を見ていき，より効果的な実施方法や内容について検討を重ねていきたい。

参考文献

- 1) 西川貴子，平野直美 他：栄養士校外実習における学生の自己評価の実態と課題（Ⅱ），神戸女子短期大学論攷59巻 31-39（2014）
- 2) 日本栄養士会，全国栄養士養成施設協会編：臨地実習及び校外実習の実際（2013年 暫定版）