

サンプル数： 20社, 34名分 回収率： 86.9%

1. 職種（採用時）：栄養士職 32名, 栄養教諭 1名, 一般事務 1名

2. 在職：している 18名, していない 16名（2024/9/28 現在）

3. 退職者の平均在職期間：約 1年5ヶ月

4. 退職理由：

・転職 5名 ・心身不調 4名 ・業務についていけず 2名 ・自己都合 2名
 ・結婚・妊娠 1名 ・受託先撤退 1名 ・未記入 1名

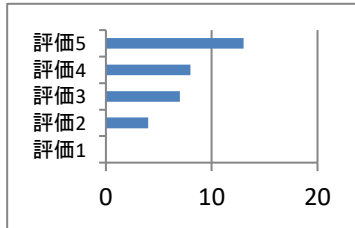
5. 勤務状況の達成度について 回答 32名分 未回答 2名

評価5 該当する 評価4 どちらかと言えば該当する 評価3 どちらとも言えない
 評価2 どちらかと言えば該当しない 評価1 該当しない

①. 社会人として必要と思われる項目の達成度について

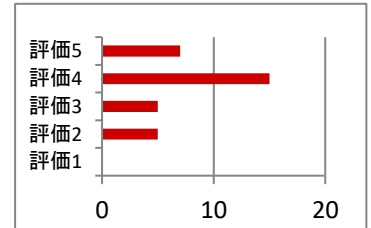
1) 組織の一員として社会に貢献する意識がある

評価5	13
評価4	8
評価3	7
評価2	4
評価1	0



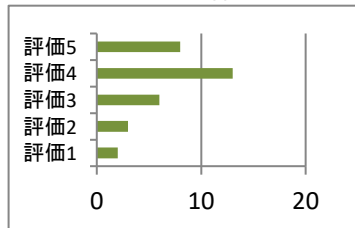
2) 指示待ちではなく主体的に判断・行動する

評価5	7
評価4	15
評価3	5
評価2	5
評価1	0



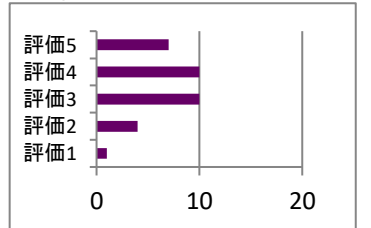
3) 部署・内外に関わらず人間関係を円滑に保つ

評価5	8
評価4	13
評価3	6
評価2	3
評価1	2



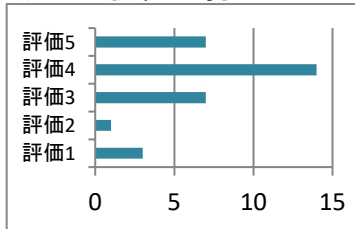
4) 何事にも柔軟な発想で積極的にチャレンジする

評価5	7
評価4	10
評価3	10
評価2	4
評価1	1



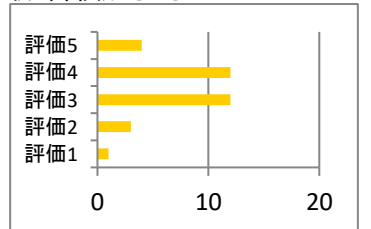
5) 社会人としての礼儀・マナー・一般常識を持つ

評価5	7
評価4	14
評価3	7
評価2	1
評価1	3



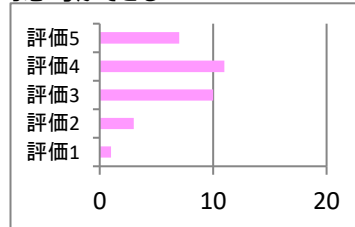
6) 適切な情報収集・分析・評価ができる

評価5	4
評価4	12
評価3	12
評価2	3
評価1	1



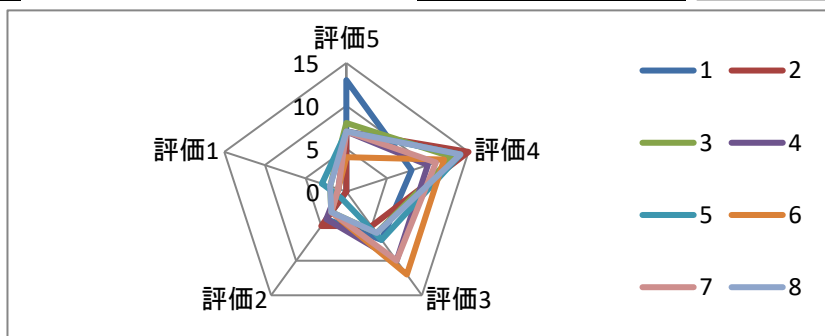
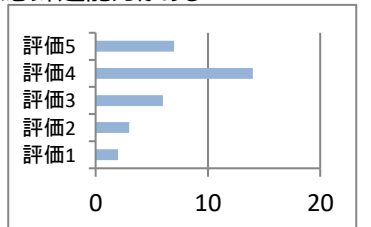
7) 根拠に基づいた論理的思考ができる

評価5	7
評価4	11
評価3	10
評価2	3
評価1	1



8) コミュニケーション・意思疎通能力がある

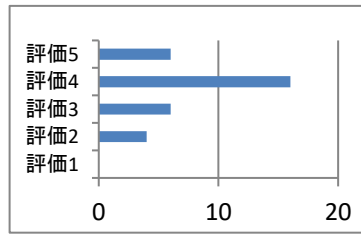
評価5	7
評価4	14
評価3	6
評価2	3
評価1	2



②. 業務の専門性に関わると思われる項目の達成度について

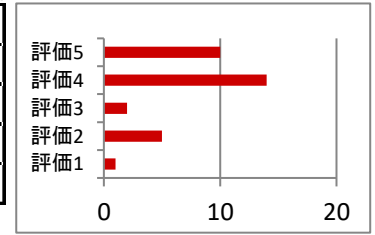
1) 業務を遂行するにあたり必要な知識が身につけている

評価5	6
評価4	16
評価3	6
評価2	4
評価1	0



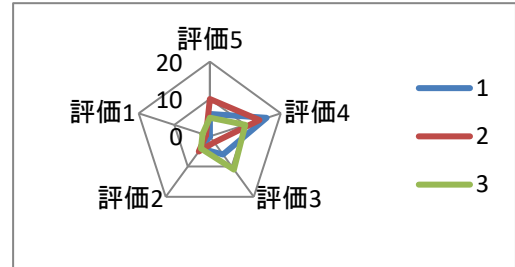
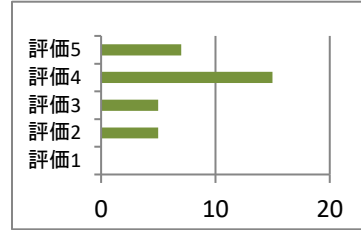
2) 身に付けた技能を業務に活用・実践することができる

評価5	10
評価4	14
評価3	2
評価2	5
評価1	1



3) 自ら課題を発見し、解決する能力がある

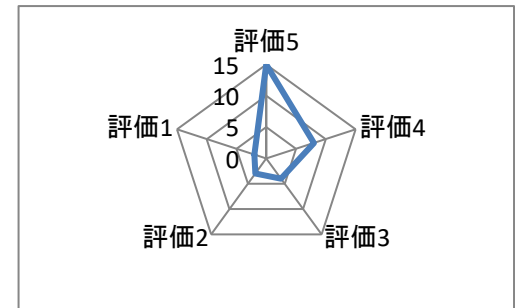
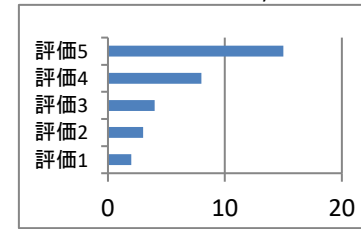
評価5	5
評価4	10
評価3	11
評価2	4
評価1	2



6. 会社（施設・団体）に対する貢献度について

当該の本学卒業生は貴社（施設・団体）に対し、貢献している

評価5	15
評価4	8
評価3	4
評価2	3
評価1	2



7. 入社前（本学在学中）にもっと教育しておいた方がよいと思われることやその他お気づきの点(良い点, 悪い点)

- 人間関係を円滑に保つための教育
- とても優秀な方であり、当社としても大切にまた慎重に対応すべきところでした。
- 精神的に弱い面があり、新しい仕事が始まる時、職場内の変化で休みが続くことがあります。自分なりに納得し覚悟が決まると真剣に取り組んでいます。後輩に対しての丁寧な指導や気配りには感心しています。日々成長しているので、見守っていきたいと思います。
- いつも明るく、新しい業務にも前向きに取り組む、チャレンジする姿勢には感心しています。本人の努力でチーフレベルまで成長しました。今後も多くの学生さんに入社し、活躍して頂きたいと思います。
- 新入社員が多い職場であるが、若手社員の見本となり、全体のコミュニケーションのバランスをとったり束ねてくれる貴重な人材です。感謝しております。
- 段取りできている。優秀である。仕事とオフのメリハリがしっかりできている。
- 厨房の業務と栄養事務業務をどちらも平均的にこなせている。全体を理解して行動できているので頼りになっている。
- チーフになりたてだが、わからないことはすぐ確認してくれる。報連相ができており安心できる。
- チーフとして現場をまとめたり、お客様とも積極的にコミュニケーションを取れています。
- コミュニケーション能力が低く入社前（当初）から体調が悪く回復しなかった。
- チーフになることを打診してから、本人が決断するまで1年かかった。慎重で確実。責任感があり、しっかりしている。周囲に気配りでき、思いやりのあるチーフです。
- 仕事を覚えることができず、同じミスを何度も繰り返すことになってしまった。改善しようとする気持ちもあまりなかったように思われる。
- 現在事業所の責任者として、大変ご活躍いただいております。

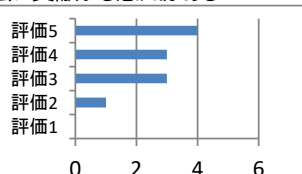
- 現在の勤務先：①現在の勤務先は卒業時と変わらない 3名
→職種 栄養士 3名
- 在職：している 3名、していない 8名 (2024/9/28 現在)
- 離職者の平均在職期間： 2年 (未記入 3名)
- 離職理由 (複数回答)： a. 給料 (0) b. 休暇 (1) c. 労働時間 (4) d. 仕事の内容 (1)
e. 雇用形態(0) f. 福利厚生(0) g. 通勤の不便さ (1) h. 研修の不足(0)
i. 職場の人間関係 (2) j. 職場の理念, 方針 (0) k. 職場の将来性 (2)
l. その他
- 現在の職種 <離職前→離職後>と転職時期：①②栄養士→未記入、未記入 ③④⑤栄養士→栄養士, 2年
⑥栄養士→栄養士, 不明 ⑦栄養士→調理員, 2年1ヶ月
⑧栄養士→事務職, 2年
- 今後、取得したい免許・資格 (複数回答)： a. 管理栄養士 (6) b. 幼児体育指導者認定資格(0)
c. 日本サッカー協会公認キッズリーダー資格(1) d. カワイグレード(0)
e. 介護福祉士(0) f. 介護支援専門員(ケアマネ)(0)
g. その他(1)事務系の資格
- 勤務状況の達成度について 回答 11名分

評価5 該当する 評価4 どちらかと言えば該当する 評価3 どちらとも言えない
 評価2 どちらかと言えば該当しない 評価1 該当しない

①. 社会人として必要と思われる項目の達成度について

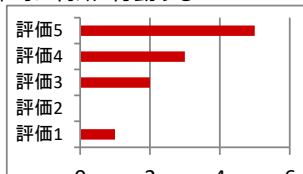
1) 組織の一員として社会に貢献する意識がある

評価5	4
評価4	3
評価3	3
評価2	1
評価1	0



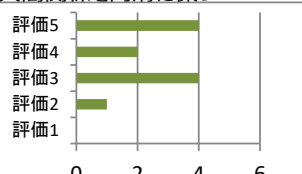
2) 指示待ちではなく主体的に判断・行動する

評価5	5
評価4	3
評価3	2
評価2	0
評価1	1



3) 部署・内外に関わらず人間関係を円滑に保つ

評価5	4
評価4	2
評価3	4
評価2	1
評価1	0



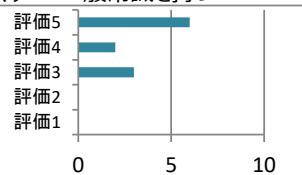
4) 何事にも柔軟な発想で積極的にチャレンジする

評価5	3
評価4	3
評価3	3
評価2	1
評価1	1



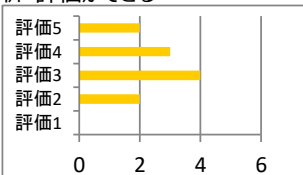
5) 社会人としての礼儀・マナー・一般常識を持つ

評価5	6
評価4	2
評価3	3
評価2	0
評価1	0



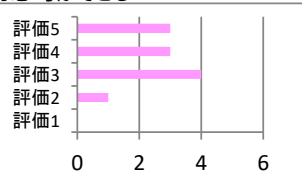
6) 適切な情報収集・分析・評価ができる

評価5	2
評価4	3
評価3	4
評価2	2
評価1	0



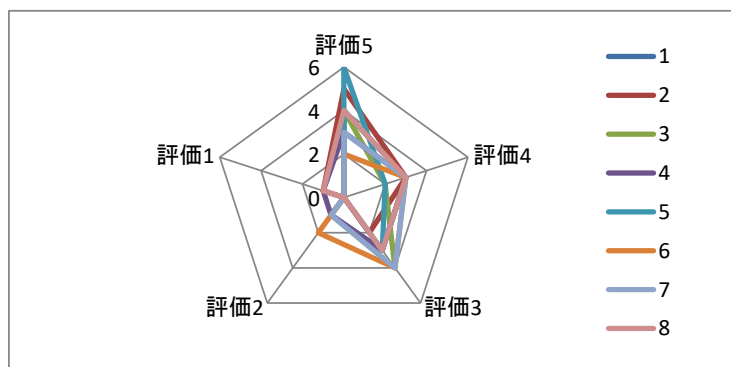
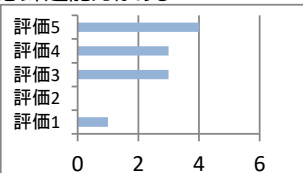
7) 根拠に基づいた論理的思考ができる

評価5	3
評価4	3
評価3	4
評価2	1
評価1	0



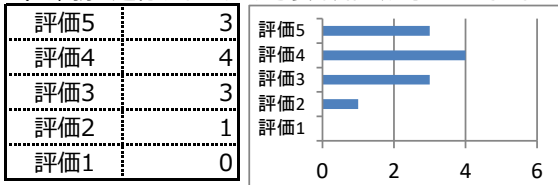
8) コミュニケーション・意思疎通能力がある

評価5	4
評価4	3
評価3	3
評価2	0
評価1	1

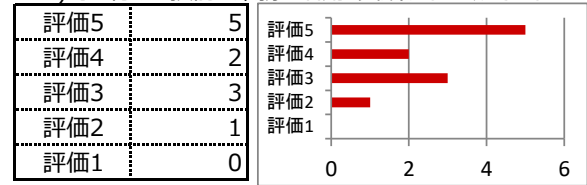


②. 業務の専門性に関わるとされる項目の達成度について

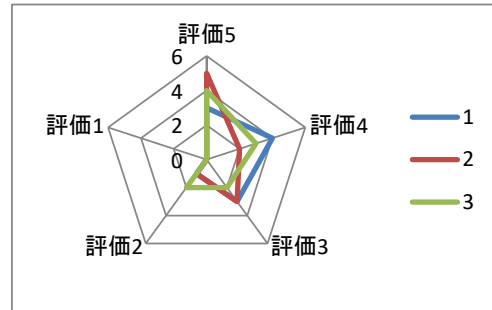
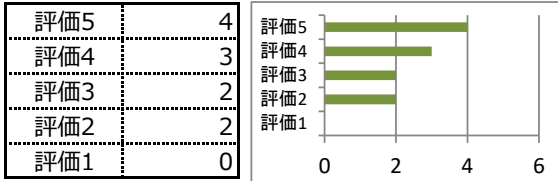
1) 業務を遂行するにあたり必要な知識が身につけている



2) 身に付けた技能を業務に活用・実践することができる



3) 自ら課題を発見し、解決する能力がある



8. 在学中に学んで身についたと思うこと、きちんと学んでおけばよかったと思うことがあれば、良い点・悪い点に関わらずご記入下さい。

- ・ 外食して色々な食べ物を食べておけばよかった（ハロウィンやバレンタイン等のイベント献立を考えるのが大変。食経験が乏しいのでラトトゥーユとかよくわからない。）
- ・ 作業の効率化を意識しておけばよかった（事務・厨房作業それぞれ取り掛かる前に、頭の中で作業工程を組み立てる習慣をつけたかった。段取りが悪すぎて仕事が遅いので）
- ・ 学校内外のイベントにいろいろ参加しておけばよかった（コロナのため短期留学や学祭、マナー研修？が中止・縮小してしまい、とても未練があるのでしばらくしたら仕事辞めて留学とかします）
- ・ 管理栄養士の資格が欲しいため、全ての科目をもっときちんと勉強しておけば良かったと思う
- ・ 良い点：レポート、論文の書き方→読み手に伝わるように書く意識を学べた。調理学の講義内容、基礎調理学実習の課題→感覚ではなく、根拠を理解して調理ができるようになった。
悪い点：食形態について学ぶ機会が少ない。配属される施設にもよるが、病院や高齢者施設だと、毎日のように目にする為、講義・実習ともに学ぶ機会を増やしてほしい。消化食、感染対応、食物アレルギー対応についても対応できるように実践形式で学べると良い。
- ・ 在学中は課題が徹夜な事もありキツかったけど、そこを鍛えてもらえて良かったと思います。
- ・ まず良かった点としては、調理実習やインターンシップを通じて調理経験を身につけることができたことです。悪かった点は、委託業者は営業所で業務内容が異なるため、直営と委託の違いや、メリット・デメリットをしっかりと知っておくべきだったことです。