

1.教育の責任

(1)専門教育科目

科目	開設学年	形態
給食管理基礎実習	1 年前期	卒業 必修
給食管理実習Ⅱ	2 年前期	栄養士、栄養教諭Ⅱ種免許 必修
給食管理校外実習	2 年前期	栄養士、栄養教諭Ⅱ種免許 必修
臨床栄養学実習	2 年前期	栄養士、栄養教諭Ⅱ種免許 必修
応用栄養学実習	1 年後期	栄養士、栄養教諭Ⅱ種免許 必修
給食管理実習Ⅰ	1 年後期	栄養士、栄養教諭Ⅱ種免許 必修
栄養教育実習	2 年前期	栄養教諭Ⅱ種免許 必修
研究活動の基礎	1 年後期	卒業 必修
特別研究(本間研究室)	2 年通年	卒業 必修
子どもの食と栄養Ⅰ・Ⅱ	2 年通年	保育士免許 必修

以上の科目の補助を行っている。実習では、食材の発注作業や分配作業、補充を行っている。学生の調理作業中に適宜机間指導を行い、調理のコツや調理の進め方のポイントを指導している。講義では、資料の準備や環境整備等を行っている。

(2)その他

- ・2 年次クラスアドバイザー
- ・入試広報委員会
- ・学習支援(管理栄養士国家試験勉強会)

2.教育の理念

(1)自分の教育理念・自分に求めること

私の教育理念は、「自分で考え行動できる学生の育成」と「学ぶことを楽しめる学生の育成」である。私は一般企業に 4 年、栄養士として病院での勤務 1 年弱、給食センターでの勤務を 2 年半ほど経験してきた。その中で感じたことは、仕事の意義・本質を考えることが大切だということである。目の前にある仕事や引継ぎをされた仕事をそのまま行っただけでは、本学科の教育目的である「対象者によりそった栄養の指導と給食の提供を実践できる栄養士」が育たない考える。“対象者に寄り添った”栄養の指導を行うためには、学生のうちから自分で考える癖を身に付ける必要がある。また、栄養士が働く場所は今後さらに多岐に渡っていく。それと同時に、雇用形態も自分で選べる時代になると予想される。栄養指導が必要とされる場所に自らアプローチをし、在宅訪問や地域のイベントなど栄養士が活躍できる機会は増えていく。その時に、必要とされる知識を発揮できるように日々自己研鑽に努めなければならない。詰め込み教育では知識の習得にも限界が

あるため、楽しみながら学習することが大切だと学生に知ってもらいたい。

(2)学生に求めること

- ・間違えても構わないので、自分なりの意見を持ち、伝える努力をする。
- ・実際に働いている時をイメージしながら授業に臨む。
- ・分からないことをそのままにせず、「なぜ？」と疑問をもつように心がける。

3.教育の方法

給食管理基礎実習

- 多くの学生が初めて使用するであろう大量調理用の器具が多くある。機器の使い方や危険性を十分に理解し、スムーズに扱うことができるよう指導する。食材の効率の良い切り方を教え、時間までに食事を提供できるように逆算しながら作業を進めることが大切であると指導する。今年度、食物栄養学科の目標の中に「衛生教育の強化」がある。以前勤めていた青森市小学校給食センターでの経験を活かし、衛生管理の徹底がなぜ大切なのかを学生が理解できるように指導を行う。教員によって教える内容が異なるという事態が発生しないよう、科目担当者同士での連携も密に図り、共通の認識のもと学生への指導を実施するよう努める。

給食管理実習Ⅰ・Ⅱ

- ライフステージ毎の対象者や疾病を考慮した大量調理を行うため、対象者の特性を理解する必要がある。ライフステージや疾病の有無によって食材の切り方や加熱の仕方、使用する食材も異なってくる。その違いを理解できるよう指導をする。給食管理基礎実習と同様、大量調理ならではの作業工程にも意識しながら作業を進められるよう声掛けを行う。

臨床栄養学実習

- エネルギー・脂質・たんぱく質・塩分コントロール食が適用される病気についての献立を作成・調理をする。学生が献立を作成する際に時間を取られたり判断に迷ったりする部分をまとめた PPT を作成し、初回授業で説明をする。荷重平均給与栄養目標量を用いた一般食の献立作成については、学生が理解を深められるように「食品構成表の作成と一般食の献立作成」の手順を示した冊子を作り、説明を行う。自作献立を作成する際には、献立のどの部分に気をつけなければならないか、彩り、盛り付け等についてコメントをする。

応用栄養学実習

- 高齢者へのおやつ提供では、どのような形態のものが適切なのか見本となるおやつを考えデモンストレーションで分かりやすく調理工程を伝える。それを学生自身が献立作成する際の参考になるよう、机間指導をする。介護食作りでは、ゲル化剤ととろみ剤の違いをしっかりと伝え、適切な使用ができるようフォローを行う。乳児期・幼児期では、月齢よる食材の形状や硬さをしっかりと伝える。

特別研究(本間研究室)

- 学生が研究を進めるうえでの相談、情報提供、参考資料の提供などの補助を行っている。

栄養教育実習

- 学生の不安感が少しでも解消されるように、自身の体験を交えながら具体的なアドバイスを行っている。具体的には、児童への接し方・発問の仕方などのアドバイス、指導案添削補助、事務手続き、模擬授業での学生へのフィードバックなどを行っている。

4.教育の成果

給食管理基礎実習については、回数を重ねることに調理機器の使い方や食材の効率の良い切り方が出来るようになったと感じた。栄養士としての技術レベルに到達できるよう、給食管理実習Ⅰ・Ⅱでも引き続き指導を行う。一方、学生の衛生管理意識はまだ低いレベルにあると感じた。例えば白衣が汚れたまま調理を始める、手洗いの仕方が不十分、白衣の袖から着ている服が出てまま調理をしている、汚染度の高い食材を触れた手のまま汚染度の低い食材を触れる、手袋をはめたまま様々なものを触るなど多く見受けられた。その都度指導はしているが、白衣を着る意味、手を洗う意味、手袋をはめる意味を十分に理解できていないように感じた。その様子を踏まえ、令和6年度の実習からは、手洗いの指導の徹底や白衣の着方などの指導をより重点を置いて指導を行う。

応用栄養学実習ではライフステージ毎の対象者に合った献立を作成する力が身についていない部分も多いと感じた。例えば高齢者おやつの献立作成・調理では、授業初回に高齢者の特性、おやつに適した形状の講義を行っているが実際はそれに見合った献立作成が出来ていないものが多く見られた。幼児期の離乳食作りでは、月齢にあった大きさ・硬さになっていない班も見受けられた。一方、思春期の弁当作りでは対象者の特性に合ったものが多かった。このことから、対象者に合った献立作成をする際には具体的な表現で学生に伝わるような机間指導が必要だと感じた。講義ではそのような説明があるが、何度も繰り返し伝えることやデモンストレーションなどで正しい形状・硬さのものを示すということを今年度はやってみたい。初めて目にする、耳にする人にはどのようにしたら伝わるのかを私自身も常に考え、指導につなげる。

臨床栄養学実習では、献立作成時の基本的なルールを理解できていない学生がいた。例えば、塩分制限食の献立作成時に3食汁物をつける、極端に塩分濃度が低い、主菜と副菜の分量が見合っていないなどである。献立作成時のポイントをまとめたものを配布・説明し、机間指導の際などに活かしていく。グループでの作業時に、作業に加わっていない学生も見受けられたため、皆が参加しやすい雰囲気になるような声掛けも意識的に行っていく。

5.今後の目標

(1)短期的目標

- 仕事のやりがいや魅力について私自身の経験を踏まえながら伝え、栄養士として活躍したいと思う学生を育成する。栄養士を目指さない学生も今後増加する傾向にあると感じる。そ

のような学生に対しても、一般企業で働いていた経験を活かし多様な働き方があることを伝える。社会人の先輩として、見本となるような人物になる。

- 学科の教育の方針や教育課程表を十分読み込み、履修科目や資格取得に悩む学生の相談にのれるよう、理解を深める。

(2)長期的目標

- 自分自身でも教育理念を実施し続ける。(自分で考え行動する。楽しみながら学び続ける。)
- 学位取得