

1.教育の責任

(1)専門教育科目

科目	開設学年	形態
探求の基礎	1 年前期	卒業 必修
郷土と文化	1 年前期	卒業 必修
給食管理基礎実習	1 年前期	
給食管理実習Ⅰ	1 年後期	栄養士、栄養教諭Ⅱ種免許 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
応用栄養学実習	1 年後期	栄養士、栄養教諭Ⅱ種免許 必修
食育実践演習Ⅰ	1 年後期	
食育実践演習Ⅱ	2 年前期	
栄養教育実習	2 年通年	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(木村研究室)	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担当している。実習では食材の発注・分配・補充を行い、調理中は机間指導を通して作業の進め方や調理のポイントを指導している。講義では資料準備や環境整備を担当している。

(2)その他

- 1 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、「自律的に思考し、主体的に行動できる栄養士の育成」および「生涯にわたって学びを楽しめる学生の育成」である。

私はこれまで、損害保険会社での 4 年間の勤務、病院での栄養士業務、そして給食センターでの実務と、多様な組織文化の中でキャリアを積んできた。その経験から痛感したのは、指示された業務を遂行するだけでなく、「その仕事の意義や本質は何か」を常に問い続ける姿勢の重要性である。本学科が掲げる「根拠に基づきながらも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」を具現化するためには、既存の知識をなぞるだけではなく、目の前の対象者

にとつての最善を自ら導き出す「思考の習慣化」が不可欠であるとする。

特に、栄養士を取り巻く環境は急速に変化しており、在宅訪問や地域活動など、活躍のフィールドは今後さらに多岐にわたることが予想される。正解が一つではない課題に対し、自ら考え行動し、必要な知識を主体的にアップデートし続ける力が、これからの時代に求められる姿であるとする。

そのため、日々の指導においては、単なる知識の伝達(詰め込み)に終わらせず、学生が「なぜ?」という疑問を持ち、発見する喜びを感じられるような環境づくりに努めたい。私自身もまた、教育者としての自己研鑽を怠らず、学生が憧れを持って主体的に進路を描けるようなロールモデル(社会人の先輩)であり続けることを自らに課している。

(2)学生に求めること

- 正解を求めるだけでなく、自らの思考プロセスを言語化し、伝える努力をすること
 - 現場では多職種との連携が不可欠である。間違いを恐れずに自分なりの根拠や理由を持って意見を発信し、対話と通じて最善の策を見出す姿勢を養ってほしい。
- 常に「現場のプロ」としての視点を持ち、実践を意識して学習に臨むこと
 - 教室での学びを単なる知識の習得で終わらせず、「もし自分が現場の栄養士だったら、この対象者にどう向き合うか」という当事者意識を持つことを求める。
- 「なぜ?」という疑問を大切に、物事の本質を追求する探求心を持つこと
 - 既存のルールや手順をなぞるだけでなく、その根拠や背景にある意義を理解しようとする姿勢が、将来、多様な変化に適応できる柔軟な専門性へと繋がる。

3.教育の方法

(1)給食管理実習(基礎・Ⅰ・Ⅱ・校外実習)

- 実務経験に基づくリアリティのある指導
 - 大量調理現場(給食センター)での勤務経験を活かし、機器の誤った使い方が招く事故や、衛生管理の不備が社会に与える影響を具体例とともに伝えている。単なるルールの遵守ではなく、「なぜその工程が必要なのか」という根拠を理解させることで、学生が自発的に適切な行動を選択できるような指導を徹底している。
- 「現場の視点」を養う作業工程管理
 - 提供時間から逆算した工程管理の重要性を説明し、効率的な切り方や動線の確保を机間指導にて助言している。また、科目担当者間で密に連携を図り、指導内容の標準化を行うことで、学生が混乱なく一貫した学びを得られる体制を構築している。
- 校外実習に向けた心理的・技術的サポート
 - 実習先(主に私が担当する給食センター)特有の環境や人間関係に戸惑わないよう、事前指導において具体的な現場のルーティンを共有している。日頃から相談しやすい関係性を構築し、実習中のトラブルにも迅速に対応できる心理的安全性の高い指導を心がけている。

(2)応用栄養学実習

- 対象者の特性を可視化するデモンストレーション
 - 高齢者や乳幼児など、言葉だけでは伝わりにくい「食形態(硬さ・形状)」について、適切な見本を提示し、五感を通じた理解を促している。特に介護食におけるゲル化剤とろみ剤の使い分けなど、理論と実践が乖離しやすいポイントを重点的にフォローしている。
- 献立作成における思考の補助
 - 学生が対象者に適した判断を下せるよう、正解を教えるのではなく「この対象者にこの硬さは適切か？」といった問いかけを行い、学生自らの思考による献立修正を促している。

(3)特別研究(木村研究室)、食育実践演習

- PDCA サイクルを意識した実践教育
 - 食育実践に向け、事前準備の徹底と実施後のリフレクション(振り返り)を習慣化させている。主担当教員と連携し、学生が計画通りにプロジェクトを推進できるよう、参考資料の提供や進捗管理の補助を行っている。

(4)栄養教育実習

- 研究結果に基づいた指導スキームの導入
2025年度の調査結果を踏まえ、以下の4つの方策を指導に組み込んでいる。
 - 1.近隣小学校での授業参観を通じた児童理解の促進
 - 2.学外ボランティア活動などの実践的な機会の提供
 - 3.実習直後の丁寧なフィードバック
 4. 実習ノートの様式見直しによる、質の高い振り返りの支援自身の経験を交えた具体的なアドバイス(発問の仕方や指導案添削、模擬授業のフィードバックなど)を行い、学生の不安を自信に変える指導を継続している。

4.教育の成果

- 調理技術の向上と作業効率の改善
給食管理基礎実習において、反復的な指導により調理機器の操作習熟度は着実に向上した。特に大量調理特有の工程管理については、回数を重ねるごとに学生間での連携がスムーズになり、提供時間内に仕上げる達成感を得られる段階に達している。
- 衛生管理における「理解」と「行動」のギャップ
一方で、白衣の着こなしや手洗い、汚染作業区域の意識など、衛生管理の基礎動作において課題が散見された。これは「ルールの暗記」に留まり、「なぜその行為が食中毒予防に直結するのか」という本質的な理解が定着していないことの表れであると分析した。2026年度は、実習冒頭での視覚的な指導を強化し、衛生管理を「自分事」として捉えさせる指導に重点を置く。
- ライフステージに応じた実践的思考の不足

応用栄養学実習では、思春期など身近な対象への献立作成は良好であったが、高齢者や乳幼児など身体機能に特徴のある対象への配慮(食形態の調整等)に課題が残った。講義知識を調理実践へ変換する力が不足している。

- デモンストレーションによる「基準」の提示

この結果を受け、次年度は学生の主観に頼るのではなく、デモンストレーションを通じて「正しい硬さ・形状」の基準を明確に示す機会を増やす。具体的な数値や食感の基準を提示することで、机間指導におけるアドバイスの具体性を高め、学生の試行錯誤を支援していく。

5.今後の目標

(1)短期的目標:学生の主体性とキャリア形成の支援

- 実務経験を活かしたロールモデルとしての役割

管理栄養士・栄養士としてのやりがい自身の経験(病院・給食センター等)を交えて発信し、学生の職業意識を高める。また、多様なキャリアパスがあることを提示し、進路に悩む学生が「自分らしい働き方」を主体的に選択できるよう、相談支援の質を向上させる。

- 教育環境への深い理解と履修指導の充実

学科の教育課程や資格取得要件などについての認識を深め、学生一人ひとりの状況に応じたきめ細やかな履修・学習支援を行える体制を整える。

(2)長期的目標:教育者としての自己研鑽と理念の実践

- 「自律的学習者」として

自身の教育理念である「自ら考え、学びを楽しむ」姿勢を体現し続ける。日々の業務における課題解決に能動的に取り組み、学生にとっての良き手本となる。

- 専門性の深化と学位(修士)の取得

専門知識を深めるため、大学院への進学・修士号取得を目指す。研究活動を通じて得た知見を学生指導に還元し、根拠に基づいた質の高い教育を実践できる教育者へと成長する。