

令和7年度 第1回教育課程編成委員会 議事録

2025.08.25 書記：古川

<出席者>

[外部委員]

古川 雅英 新潟県菓子工業組合 専務理事
川上 啓介 株式会社シュルプリーズ ルーテシア 代表取締役
村松 寛喜 料亭 一ノ木 特別顧問
渡辺 龍太 株式会社渡森 専務取締役

[学校委員]

渡辺 忠雄（理事長）
渡辺 弘子（学園長）
出塚 彩 （校長）
阿部 正一（教頭）
渡辺 真理子（事業推進部長）
紫竹 武（統括本部長）
鈴木 潤（実習統括部長）

[事務局]

堀 慶

●開会のあいさつ

●令和6年度活動報告

4月 入学式・オリエンテーション
5月 食育活動実施
8月 民謡流しへ参加 地域社会とのつながり
9月 避難訓練にて防災意識を高めた
10月 脱穀 新米給食会 学生・職員・講師 ジャパンケーキショー見学
11月 技能五輪全国大会 高い技術で競い合い、洋菓子部門で銅賞・敢闘賞を受賞した
12月 インターンシップ
3月 学園祭ではお菓子や料理の製造に加え、個人作品の制作にて自己表現力を高めた

年間を通じ、学びの中でお菓子や料理に向き合う気持ちを育み、仲間とともに成長する姿を見ることができた

●令和7年度 教育活動状況報告

[製菓]

コンクール

- ・ジュニアカップ
- ・パイコンテスト
- ・京菓子デザインコンテスト
- ・マカロンコンクール

- ・彩の国ケーキショー 7名出場 2名銀賞・5名銅賞（全員入賞）
- ・ジャパンケーキショー 出品予定

他 特別授業として

テオブロマ トップパティシエからの授業

パティスリー実習ではお店に就職した時をイメージして販売の体験をした

通信出身の子も増えた 静かな学生が多いのが印象的

様々な学生がいるので 職員間でも相談しながら進めている

どう指導をしていくべきか、これからの課題

[調理]

授業

販売実習では多くの種類のお弁当を作り、最後レストラン実習でパスタのランチを提供
特別授業の玉寿司さんは卒業生を連れ、先輩として社会人の心得を語ってくれた

大会

技能五輪大会では県内予選を通過し、西洋料理2名・日本料理1名が鋭意練習中
デモンストレーション型会社説明会

(川上委員)

- ・5月中旬に健康診断を行ったが判定Aがない コレステロール値が高い傾向にある
朝礼では「何かあればすぐにあげるように」伝えている
- ・新入社員 中でも女性社員が他の人が怒られているのを見て辞めてしまう
- ・言ったことしかやってもらえない 掃除の箇所など
- ・練習をしない・講習会も希望しない傾向にあり、お菓子作りの興味が薄れているのかも？
- ・交流会企画への参加率が悪くなっている

(渡辺委員)

全体的に財布のヒモが固くなっている中で、
スマホの中の課金や推し活などに消費行為

業界全体が8月まで2割くらい伸びていない

新しく始める人も、建築費用が上がっているので始めづらい

人をとらず、シェフだけの超小規模店や多くの雇用をしている店の2極化

3〜4人程度の中規模店は一番難しいかも 人手が足りない・人が来ない状況

機械をうまく利用できたら

生成AIを利用するため、勉強が必要な時代になってきている

(村松委員)

機械に負けない感覚がある 活かしていただきたい

練習こそ自分の糧 やればできると褒める

感謝の意を表す

箸の持ち方・食べ方・歩き方・話し方を教育してほしい

●閉会の挨拶