

出席者

【外部委員】

古川 雅英（新潟県菓子工業組合 事務局長）  
三島 茂（新潟県司厨士協会 名誉会）  
村松 寛喜（料亭一ノ 料理長）  
渡辺 建太（株式会社 渡森 代表取締役社長）

【学校委員】

渡辺 忠雄（理事長）  
渡辺 弘子（学園長）  
出塚 彩（校長）  
近藤 一弥（教頭）  
紫竹 武（統括本部長）  
鈴木 潤（製菓部長）

【事務局】

渡辺 真理子  
堀 慶

▶挨拶（理事長）

▶令和3年度 年度活動報告

▶教育活動状況報告

製菓

コロナの影響は未だにある 感染症対策も行いながら通常どおりにできた  
パティスリー実習 作るだけでなく販売まで担当する。 SNSの活用など今の時代に合う  
ような企画から、販売までを授業を生かして行う

進路 進め方はデジタル化の波がきている キャリアマップ(求人サイト)を採用  
履歴書の記入がインターネットから求人票が見られるシステム  
現状学校に来なければ見られない求人票も、ネット上で見ることができる  
見やすさはもちろん、就職することが身近に感じられ意識も上がっていくのでは

課題

原材料や光熱費の高騰について  
授業では原価計算のしかたもやっている 同じ商品についても原価が上がったことで計算し  
直している

調理

座学は動きも少なく1方向を見て受けられるので換気をしながら実施できた  
実習中は動きがあるし、コミュニケーションのとり方にも注意しながら指導してきた

販売実習はテイクアウトを中心に取れてきたので今後行う

#### 学校行事

クラス対抗のスポーツ大会 学生自身も新しい友達もできて良かったなどの感想が聞けた

#### 質疑応答

原材料の高騰で値上げについても世間は慣れているようにも思えるが、お菓子の特性上毎日食べるものではないという観点から100~200円上げて、それがずっと売れるのか、どのように克服するのか

人材不足を言わないところは無いくらい 解消に至っていない  
休みを増やして給料を上げれば人は来るのだろうけど実行までいかないのが多い  
値上げが大変 フランス産のものが1年で3段階も上がっている  
材料の質についての質問があったが、  
グループごとに材料の質を変え、交換して試食し比べてみるのは有効  
原価率は高い物も低いものをつくるのが良い  
原価も楽しめるやり方で教えれば、吸収がはやいのでは

「安全で高品質な商品」を忘れてはいけない  
自分が社会にどう貢献しているかを感じる、ということを教える

教育は「公共の場・マナー・ルール」人の安心安全を第一に考えるのが日本人の心  
人づくり=対話 自分から見たこと、感じたことを発信する  
仕事っていうのは与えられた正念の場

▶閉会の挨拶(学園長)