

文部科学省委託事業

令和2年度

「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」

(学びのセーフティーネット機能の充実強化)

高等専修学校で学ぶ生徒の自立を支援するための 産学連携モデルの構築

成果報告書

令和3年2月

学校法人野田鎌田学園
野田鎌田学園高等専修学校

高等専修学校で学ぶ生徒の自立を支援するための 産学連携モデルの構築

目 次

第1章 事業の概要	1
第1節 事業名	1
第2節 事業の内容	1
1. 事業の趣旨・目的等について	1
2. 当該モデルが必要な背景について	1
3. 事業の実施体制	3
4. 開発するモデルの概要	9
5. 具体的な取組み	11
6. 事業実施に伴うアウトプット（成果物）	15
7. 本事業終了後の成果の活用方針・手法	15
第2章 活動報告	16
1. 第1回定例会議（ネットワーク連携強化開発部会）	16
第3章 成果物	17
1. 教材	18
(1) 2020年度DVD映像の方向性と内容	18
(2) 動画イメージ（抜粋）	26
2. 就業支援ツール	36
(1) 仕様について	36
(2) 操作マニュアル	47
(3) 当該システムの将来像	55
3. 生徒OJTマニュアル	57
第4章 総括	82
1. 今年度レビュー	82
2. 今後の取組みについて	85

第1章 事業の概要

第1節 事業名

高等専修学校で学ぶ生徒の自立を支援するための産学連携モデルの構築

第2節 事業の内容

1. 事業の趣旨・目的等について

(1) 事業の趣旨・目的

昨今、新型コロナウイルス感染症の影響もあり経済の低迷が加速し、国民の不安と先行き不透明感が増す中、これまでも人員不足が常態化していた飲食業界において雇用の安定化と人材育成はますます重要な課題となってきた。

一方、高等専修学校は、実践的な職業教育の場として人材養成機能を有し、所属する生徒の進路先を確保することを重要な目標としているが、不登校や発達障がいなど自立が困難な生徒を少なからず抱えており、このような生徒たちに対する自立支援が重要な課題となっている。

こういった背景の下、本事業では産業界（特に飲食業界）の喫緊の課題である雇用の安定化（人員確保・人材育成）と高等専修学校の課題である要自立支援者の進路確保という双方のニーズを前提に、「学びのセーフティーネット」としての役割を担う高等専修学校と収益基盤の強化だけではなく人材育成を通じ社会貢献性を追求する企業の役割を融合させることでWIN-WINの産学連携モデルを構築することを目的とする。

(2) 学習ターゲット、目指すべき成果

・学習ターゲット

- ①自立支援を必要とする高等専修学校生
- ②飲食業界での就業を希望する高等専修学校生ならびに卒業生

・目指すべき成果

- ①ドラスティックな改善を急務とする飲食業界関連企業の課題への対応
- ②高等専修学校が内包する課題改善(発達障がい、不登校、精神的な問題など特別な支援が必要な生徒に対する自立支援)
- ③具体的な産学連携モデルの構築と普及

2. 当該モデルが必要な背景について

【高等専修学校】

高等専修学校に在籍する生徒のうち発達障がい（発達障がい疑われ、何らかの

支援が必要と思われるもの含む)及び身体障がいのある生徒の割合は25.8%(令和元年度調査)となっており、また不登校生徒数は24.9%(令和元年度調査)といずれも高い水準となっている。このように何らかの支援を必要とする生徒を少なからず抱えているのが、一般の高等学校と違い高等専修学校の一つの特徴といえよう。

また、入学してくる生徒は概ね卒業後は就職を希望する者が多く(本校の場合は、調理高等科で80%程度)、先述の生徒たちや義務教育時代に何らかの理由で不遇な学校生活を送った者などを含め、学術的な知識や専門領域の技術・技能の習得だけでなく、社会人として如何に適応していくかという根幹の部分での指導が必要不可欠である。現状は、専門科目において第一線で活躍している講師による実習や校外実習、インターンシップ、アルバイトや専任カウンセラーによるカウンセリング、進路指導部による指導等で一部分は体験可能であるが、十分とは言い切れない。実際、首尾よく就職できたものの長続きせず、転職を繰り返す卒業生も多く存在するため、卒業生に対する再就職支援も必要となっている。こうした背景の下、より実践に沿った教材や教授法の開発、社会人として必要最小限通用する人物形成のためのメソッドやマニュアルを開発するなど、学校側に求められる要件が多様化してきており、それらに対応していかなければならないのが現状の課題である。

【企業（飲食業界）】

一方、企業においては、帝国データバンク「人手不足に対する企業の動向調査(2020年1月)」によれば、非正規社員という区分ではあるが全業種のうち29.2%で人手不足となっており、中でも業種別で「飲食店」の76.9%が最も高く、「旅館・ホテル」が60%とそれに次いでいる。これらからわかるように、飲食に関する業界では人手不足が常態化しており、人員の確保が急務であることがわかる。今般の新型コロナウイルス感染症流行の影響で、当該業界は多くが経営上の危機に直面していると思われるため、今後の雇用(の需給)関係がどのように推移していくのかはわからないが、元来非正規社員に依存する傾向の高い業界であることから一時的には雇用の需要は低迷するだろうが、徐々に回復してくれば雇用の安定化という課題に再び対峙することになると思われる。

また、外食産業を筆頭に飲食業界においては、コンプライアンス推進の風潮の中で「ブラック企業」などの汚名を着せられる傾向にある。各企業も改善に向け鋭意努力をしていることと思われるが、業務改善だけでは抜本的な解決には至らず、人員の流出が収まらない状況であるという。加えて、先述の通り非正規社員への依存度が高い業界であるため人的流動性はある程度やむをえないところであろうが、それでも何らかの形で安定化・固定化を図りたいというのが本音である。収益性の追求は企業の使命ではあるが、人材育成を通じて社会に貢献していくことも同様に企業の社会的使命である。そういった中で、如何に人材を確保し、教育・育成し、長

期雇用していくかが飲食業界各企業の抱える喫緊の課題であろう。

以上のように、高等専修学校と企業（特に飲食業界）が抱える双方の課題について、双方が補完しあい、上手く解決していける手法を開発していこうというのが本事業の目的である。

【補足】

発達障がいなどの理由でノートが取れなかったり、講師の説明が理解できなかったり、休みがちで授業についていけなかったりする生徒のために以下の要点を押さえた学習ツールを研究開発していくことが中心的な取り組みとなる。

- ①繰り返し学ぶことができる
- ②復習、補習の教材として活用できる
- ③わかりやすい
- ④厭きない(厭きさせない)

3. 事業の実施体制

(1)構成機関・構成員等

①教育機関

	名称	役割等	都道府県名
1	あずさ第一高等学校	情報交換	千葉県
2	細谷高等専修学校	情報交換	茨城県
3	千葉県立我孫子高等技術専門校	情報交換	千葉県
4	野田鎌田学園杉並高等専修学校	情報提供 ワーキングサポート	東京都
5	野田鎌田学園横浜高等専修学校	情報提供 ワーキングサポート	神奈川県
6	野田鎌田学園高等専修学校	プロジェクト推進主 幹	千葉県

②企業・団体

	名称	役割等	都道府県名
1	キッコーマンビジネスサービス株式会社	情報交換（人材教育、就業支援等）	千葉県
2	株式会社エフディーアール	情報交換（技術・人材教育等）	埼玉県 東京都
3	株式会社帝国ホテルエンタープライズ	情報交換（技術・人材教育等）	東京都 千葉県
4	一般社団法人全国日本調理技能士連合会	情報交換（技術・業界動向等）	東京都
5	株式会社エムジャパン	情報交換（システム関連）	東京都

③行政機関

	名称	役割等	都道府県名
1	野田市教育委員会	情報交換・相談	千葉県
2	野田商工会議所	情報交換（産業）	千葉県
3	野田青年会議所	情報交換（コミュニティ）	千葉県

(2)各機関の役割・協力事項について

○教育機関

・情報提供、情報交換

プロジェクト推進委員からの意見及び中学校、高等専修学校、高等学校ならびに職業訓練学校よりの情報

①生徒に係る現状について(特に支援を必要とする生徒の動向)

②発達障がい、不登校等の生徒への対応や課題

③飲食業界への関心度(特に就業意欲)など

・オリジナル教材製作にあたっての意見交換

①発達障がいや不登校等、何らかの支援が必要な生徒への効果的な伝え方

②学ぶ上でのわかりやすさや厭きさせないためのアイデア

③昨今の傾向、生徒が関心を示すツールなど

・生徒情報(個人情報ではない)提供

①中学生の進路希望先（動向）

②中学校の進路指導状況

○企業・団体

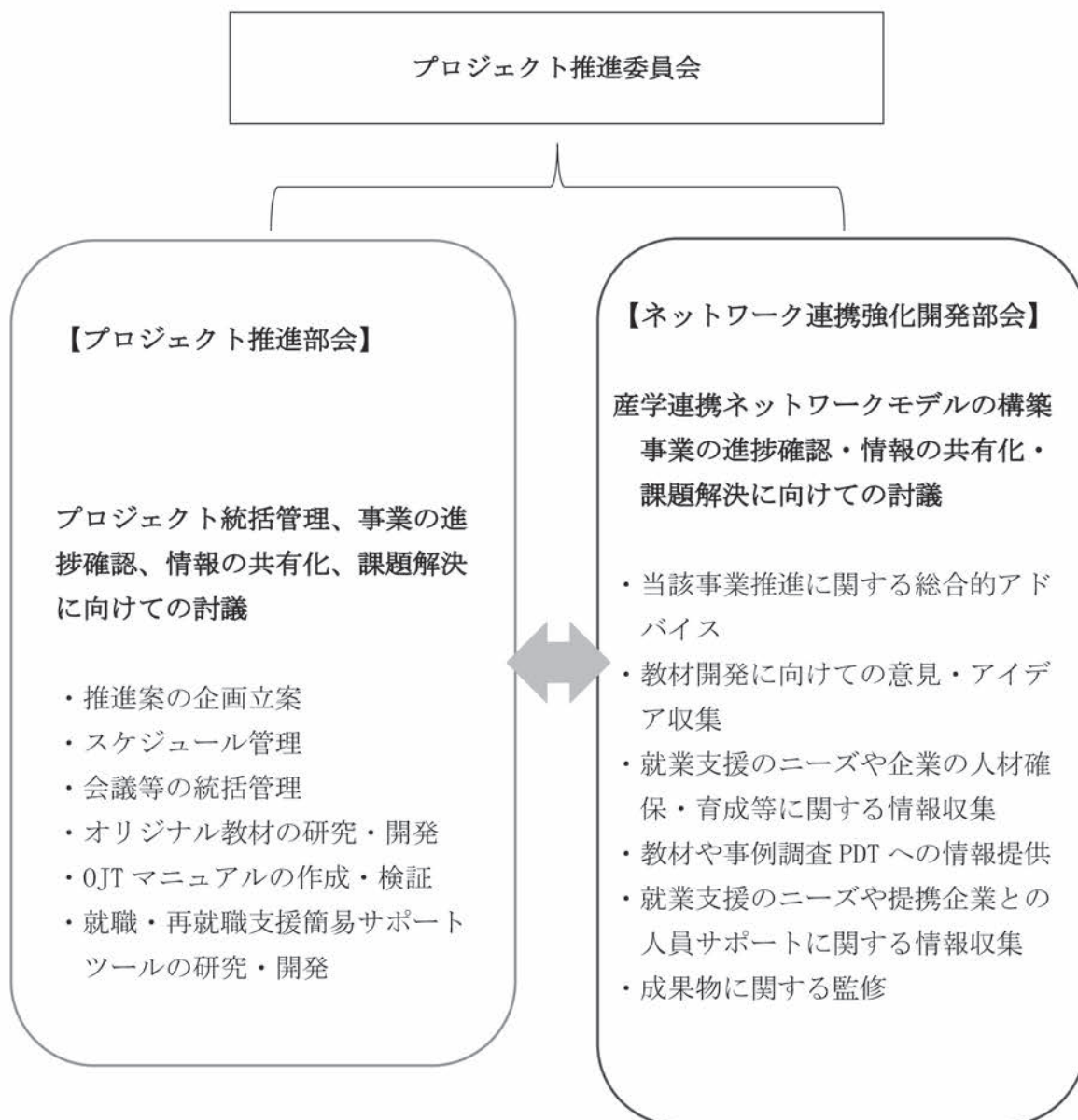
- ・産学連携の具体的モデル化
 - ①企業側ニーズと学校側ニーズのすり合わせ
 - ②双方のニーズを補完できる具体案策定のための意見収集
- ・校外学習やインターンシップの受入れ
 - ①校外実習の受入れ・指導及び協定書締結
 - ②インターンシップ受入れ・指導及び協定書締結
- ・講師派遣・指導
 - ①協力企業(関連会社含む)からの講師派遣による実践的指導
 - ②講師からのメッセージ(伝えたいこと)掲示などによる指導
- ・企業の求める人材像と重点指導項目の抽出
 - ①協力企業へのヒアリング
 - ②派遣講師へのヒアリング
 - ③業界団体での情報収集
- ・求人・OJT情報の提供
 - ①協力企業からは定期的に受信
 - ②その他は発生ベースで受信
- ・生徒支援(方法や前例など)に関するアドバイス
- ・各業界の抱えている課題やニーズ等に関する情報提供
 - ①プロジェクト推進委員からの生の情報
 - ②協力企業へのヒアリング
 - ③派遣講師へのヒアリング
 - ④協力団体への相談及び情報収集
- ・関係各所への橋渡し
 - ①進路先紹介
 - ②校外実習やインターンシップ受入れに関する協力
 - ③協力企業内部調整(アポイント、就職情報、講師派遣依頼など)
- ・教材製作にあたってのアドバイス
 - ①生徒への(効果的な)伝え方
 - ②技術的ポイント
 - ③わかりやすさの追求

○行政機関

- ・本事業推進に対するバックアップ
 - ①プロジェクト推進委員として直接的にサポート(教育委員会)
 - ②地域産業・人材育成面でのサポート(商工会議所、青年会議所)

- ・求人・人材ニーズや企業情報等の提供

(3)事業の実施体制(イメージ)



(4)事業を推進する上で設置する会議等

プロジェクト推進委員会の構成員

氏名		所属・職名	役割等	都道府 県名
1	堀 糧成	野田鎌田学園高等専修学校 校長	リーダー	千葉県
2	宮川秀治	野田鎌田学園高等専修学校 副校長	サブリーダー	千葉県
3	佐藤 裕	野田市教育委員会 教育長	アドバイザー（教育全般）	千葉県
4	白波瀬正人	あずさ第一高等学校 校長	アドバイザー（高等学校、 教育）	千葉県
5	細谷祥之	細谷高等専修学校 事務長	アドバイザー（高等専修学 校）	茨城県
6	木浦信敏	全国日本調理技能士会連合会 理事長	アドバイザー（技術・飲食 業界）	千葉県
7	渡邊 孝	コメスタドーム株式会社 顧問	アドバイザー（飲食業界）	千葉県
8	宮部仁志	キッコーマンビジネスサービ ス株式会社 総務部長	アドバイザー（食品業界）	千葉県
9	田中秀行	株式会社エフディーアール 取締役社長	アドバイザー（飲食業界）	東京都 埼玉県
10	松浦浩一	株式会社エムジャパン 代表取締役社長	アドバイザー（IT 業界）	東京都

会議体-1

会議名①	ネットワーク連携強化開発部会定例会議
目的・役割	産学連携ネットワークモデルの構築 ・ 事業の進捗確認 ・ 情報の共有化 ・ 課題解決に向けての討議
検討の 具体的内容	・ 当該事業推進に関する総合的アドバイス ・ 教材開発に向けての意見・アイデア収集 ・ 就業支援のニーズや企業の人材確保・育成等に関する情報収集 ・ 成果物に関する監修

ネットワーク連携強化開発部会の構成員(委員)

氏名		所属・職名	役割等	都道府県名
1	堀 糧成	野田鎌田学園高等専修学校 校長	リーダー	千葉県
2	宮川秀治	野田鎌田学園高等専修学校 副校長	サブリーダー	千葉県
3	佐藤 裕	野田市教育委員会 教育長	アドバイザー（教育全般）	千葉県
4	白波瀬正人	あずさ第一高等学校 校長	アドバイザー（高等学校、教育）	千葉県
5	細谷祥之	細谷高等専修学校 事務長	アドバイザー（高等専修学校）	茨城県
6	木浦信敏	全国日本調理技能士会連合会 理事長	アドバイザー（技術・飲食業界）	千葉県
7	渡邊 孝	コメスタドーム株式会社 顧問	アドバイザー（飲食業界）	千葉県
8	宮部仁志	キッコーマンビジネスサービス株式会社 総務部長	アドバイザー（食品業界）	千葉県
9	針場広幸	キッコーマン株式会社 総務部長	アドバイザー（食品業界）	東京都 埼玉県
10	松浦浩一	株式会社エムジャパン 代表取締役社長	アドバイザー（IT業界）	東京都

会議体-2

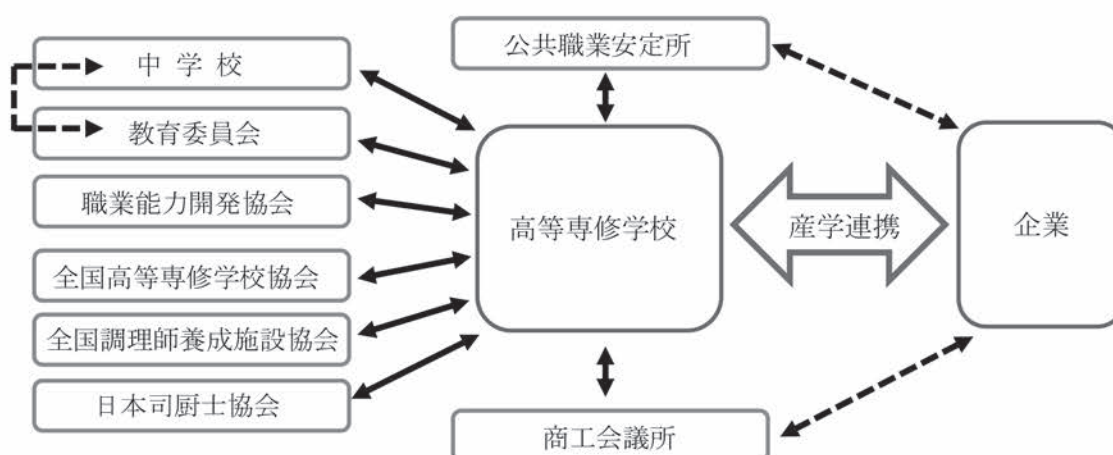
会議名②	プロジェクト推進部会定例会議
目的・役割	プロジェクト統括管理、事業の進捗確認、情報の共有化、課題解決に向けての討議
検討の 具体的内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 推進案の企画立案 ・ スケジュール管理 ・ 会議等の統括管理 ・ 教材の研究・開発 ・ OJT マニュアルの作成・検証 ・ 就業支援（就職・再就職）サポートシステム/ツールの研究・開発

プロジェクト推進部会の構成員(委員)

	氏名	所属・職名	役割等	都道府県名
1	堀 糧成	野田鎌田学園高等専修学校 校長	リーダー	千葉県
2	宮川秀治	野田鎌田学園高等専修学校 副校長	サブリーダー	千葉県
3	白波瀬正人	あずさ第一高等学校 校長	アドバイザー (高等 学校、教育)	千葉県
4	大内康平	野田鎌田学園高等専修学校 教員	ワーキングサポート	千葉県

4. 開発するモデルの概要

○高等専修学校と外部とのネットワーク化の推進



○高等専修学校と外部とのネットワーク化の推進

【開発する教育プログラムやメソッド】

①コミュニケーション能力の向上を目指すツールの研究・開発

(実践的教育研修=OJTを組み込む)

→OJT マニュアル及びルールブック作成[2019年度作成済→2020年度検証+作成]

《フェーズⅠ (2019年度)》 コミュニケーション能力の育成及び各生徒の長所の発見・向上…チーム力・聴く力・伝える力

《フェーズⅡ (2020年度)》 自分の長所を活かし、他人を助けるための能力の育成…共感する力・他者の個性を理解する力・提案する力・状況を判断する力・サポートする力

《フェーズⅢ（2021年度）》他者の長所を発見・伝える能力の育成及びチームを導くための能力の育成…教える力・互いを励まし導く力・自ら行動する力・問題を発見する力・計画する力

②調理や飲食業界に関する教材の研究・開発

→動画配信、パッケージ(オリジナル教材、DVD)[2018年度 DVD教材+解説本4巻作成済、2019年度第2弾DVD教材+解説本5巻作成済→2020年度第3弾最終版5巻作成]

③就業支援ツールの作成

→永続的な「生徒の自立」をサポートする“就業支援マッチングツール”の基礎を作る。すべての生徒の性格適性を掌握し、企業が求める人物像とマッチさせ、ミスマッチによる離職率を低減する。更に、2022年度以降に予定されている大学入試に関連した文部科学省が推進する「電子調査書（e-ポートフォリオ）」への対応も視野に、より精度の高いマッチング法を開発し、実用化に繋げる。[2020年度簡易モデル化]

④産学連携モデル

→ネットワーク連携強化開発部会の委員に加わっていただいている有識者の方々の意見を参考に、本事業で創案する教材、マニュアルや（ビジネス）モデル等を具体化する。産学連携モデルの概要は、特に企業との連携を強化し、就職に関する双方向の情報受発信、就職機会の創出、商品の共同開発、インターンシップ等を行いながらパイプを太くしていくイメージである。それらをバックアップしていただける各種団体等に協力依頼を行い、タスクやミッションを実行していくスキームである。

⑤インターンシップ受入れ企業の拡大[継続的取組事項]

→本事業に限らず継続的取組事項であるため従来通り受入れ依頼や交渉を継続していく。

【連携体制】

①高等専修学校

→情報交換、教材・マニュアル・産学連携モデル等の立案・検証(PDCA)

②中学校

→生徒情報(傾向と潜在ニーズ)収集

③企業①(ホテル・レストラン・集団調理等の飲食業界)

→校外実習・インターンシップ受入れ、人材ニーズの掘り起こし、OJT 情報収集、企業研修教材等の情報収集、講師派遣、求人情報収集、商品開発

④企業②(食品製造業・小売業)

→人材ニーズの掘り起こし、アルバイト受入れ、OJT 情報収集、企業研修教材等の情報収集、食育教室等のセミナー開催・講師派遣、求人情報収集、商品開発

⑤企業③(システム開発・クリエイティブ業界)

→先進的事例の創造、簡易就業支援ツール、教材の作成等

⑥業界団体(高等専修学校関連、全調協、その他業界団体)

→支援方法や就業に必要な技術・技能についての相談、課題やニーズに関する情報収集、関係各所への橋渡し

⑦行政機関

→本事業推進に対するバックアップ、求人情報収集、企業情報収集

5. 具体的な取組み

(1)計画の全体像

2018 年度 (初年度)

【調査・研究段階】

- ①連携先との意思確認 (特に企業) 及び構築するシステムやモデル等作成に向けての方向性に関する理解・認識の共有化
- ②人員に関する企業の抱える問題点分析、課題の抽出
- ③企業の求める人材像に関する調査・研究
- ④企業 OJT の調査・研究
- ⑤インターンシップ受入先拡充及び評価方法の検討
- ⑥教材に関する調査・研究→DVD 教材試作 (調理基礎編 1~4 巻)
- ⑦求人情報システムの調査・研究
- ⑧中学校との情報交換及び交流の機会創出

2019 年度 (第 2 年度)

【試作～ドライラン(PDCA)】

- ①定例ミーティングでの懸案事項解決及びモデル化に向けての立案、討議、検証
- ②企業の課題を解決する臨界点を見出し、インターンシップ等で段階的に検証
- ③支援を要する生徒のタイプ別就業支援施策の立案と検証
- ④企業 OJT、インターンシップ、アクティブラーニング等の事例を体系化
- ⑤具体的な教育プログラムを開発、検証→④と関係で OJT マニュアル+ルールブック
- ⑥実践的かつ分かりやすい補助的教材 (五感に訴える) の試作、検証→DVD 教材 (前

年度の続編調理編 5～9 巻)

- ⑦就業支援簡易ツール作成、ドライラン→法的リスク等課題の解決に至らず先送り
- ⑧ニーズの事前把握と新たな課題、生徒の性質（タイプ・分類）に関する調査・研究及び対応策・指導方法の起案→コミュニケーション向上を主目的とした OJT マニュアルは次年度において検証していく。これらを通じ、生徒個々人の長所を見出し、能力を活かせる企業へ就職できるよう支援を行っていく。

2020 年度（最終年度）

【完成～普及】

- ①オリジナルの教育プログラム、教材等の作成と普及
 - DVD 教材（第 3 弾実践編 10～14 巻）、OJT マニュアル（Phase-2）
- ②就業支援ツールの構築と検証
 - 評価入力システム、性格適性診断ツール
 - （同時並行環境設定）e-ポートフォリオ「電子調査書」対応
 - （可能であれば）e-ラーニング環境設定
- ③連携先ネットワーク網を拡充（＝産学連携モデルの構築）
 - 就職相談会、進路セミナー等の実施
- ⑥成果物等の実効性評価
 - DVD 教材（既刊 1～9 巻）
 - OJT マニュアル+ルールブック（Phase-1）
 - 今年度作成の成果物は 2021 年度以降

(2)今年度の具体的活動

○実施事項

①教材

2019 度は、2018 年度の「映像で学ぶ調理の基本」全 4 巻の続編として「映像で学ぶ調理（第 5 巻：世界の料理、第 6 巻：日本料理の調理法、第 7 巻：西洋料理の調理法、第 8 巻：中国料理の調理法、第 9 巻：スイーツの調理法）」と全 5 巻を作成した。第 1 弾の評価を基に第 2 弾ではチャプター機能を付加し、更に学びやすく工夫を凝らしている。

2020 年度は、地域産業中核的人材養成という観点から技術面というよりも知識面と飲食業界への関心度やモチベーションを高め、学習者の能力向上と飲食関連企業の就職率向上を狙い、以下のようなイメージで作成する。

- | | | |
|---------|-----------|----------------|
| ・第 10 巻 | … 食の栄養・健康 | 本校管理栄養士による講義など |
| ・第 11 巻 | … 食の安全・衛生 | 本校管理栄養士による講義など |

- ・第12巻 … 現場取材（個人店） 本校卒業生の現場
- ・第13巻 … 現場取材（中・大型店） 本校卒業生の現場
- ・第14巻 … 現場取材（集団調理） 本校卒業生の現場

なお、昨今の新型コロナウイルス禍の影響で上記内容は可能性の一つではあるが、学ぶ生徒たちも飲食業界も共に元気になるような内容にしたい。

そして、生徒の自立支援については、就業への門戸を開くということも大切だが、それ以上に自立に耐えうる必要最小限の技術を身に付けることが最も重要だと考える。したがって、繰り返しになるが、4つの要素（①繰り返し学ぶことが出来る、②復習、補習の教材として活用できる、③わかりやすい、④厭きさせない）を包含する「映像で学ぶ学習スタイル」は継続し、かつ進化させていきたい。

②就業支援ツール

これまでの取り組みにおいて課題となった「個人情報の保護」、「作業量の膨大化」等を念頭に、今年度は簡易モデルの構築までは完成させたい。

このツールの研究・開発の目的は、永続的な「生徒の自立」をサポートする“就業支援マッチングツール”の基礎を作ることである。すべての生徒の性格適性を掌握し、企業が求める人材像とマッチさせ、ミスマッチによる離職率を低減することも目的の一つと位置づけている。さらに、2022年度以降に予定されている大学入試に関連した文部科学省が推進する「電子調査書（e-ポートフォリオ）」へも対応できるようにすることも視野に入れ、より精度の高いマッチング法を開発し、実用化することを目指す。

③OJT マニュアル

2019年度作成した「OJT マニュアル」及び「OJT マニュアルルールブック」の検証を行うとともに、今年度のテーマ「自分の長所を活かし、他人を助けるための能力の育成」を具現化できるようなOJT マニュアル（Phase-2）を作成する。特徴としては、アクティブラーニング型の研修であること、そして厭きさせないためにゲーム形式であることである。各Phaseとも伸ばす能力（要素）を明確にし、個々の要素を全体的に伸ばすことと各人の個性（持てる能力・素質）を見極めることにも応用する。

④産学連携モデル

ネットワーク連携強化開発部会に加わっていただいている有識者の方々の意見を参考に、本事業で作成する教材やOJT マニュアル等の精度を高めていく。こ

れらが産業界の人材ニーズに合致すれば企業、学校の双方にとっての成功事例となりモデル化が図れる。産学連携の概要は、企業との連携を強化し、就職に関する双方向の情報受発信、就業機会の創出、商品の共同開発等を行いながらパイプを太くしていくイメージである。

⑤インターンシップの受入れ先拡充

本事業に関らず必須事項であるため、引き続き継続していく。

(3)開発するモデルの検証

①教材

【前提】

- ア. 発達障がい者で学習能力に配慮を要する生徒向け
- イ. その他一般の生徒(調理を専門に学ぶ生徒以外も含む)
- ウ. 一般視聴者 (You Tube)

【評価者】

- ア. 生徒
- イ. 教職員
- ウ. 専門家(外部講師、全国調理師養成施設協会加盟校等)
- エ. 一般視聴者

【評価方法】

- ア. アンケート調査(全対象者)
- イ. テスト(生徒)
- ウ. 視聴者コメント (You Tube 等)

②就業支援ツール

【前提】

- ア. 使いやすさ、わかりやすさ、簡単さ
- イ. 企業の求人情報を入手できる
- ウ. 自分の性格適性を見ることができる

【評価点】

- ア. 企業側と採用側の双方のニーズをマッチさせることでのミスマッチの軽減

【課題】

- ア. アプリ導入(実用化)後の不具合等の改善

③OJT マニュアル

【前提】

- ア. アクティブラーニング型の研修
- イ. 長所育成型（自己肯定力向上型）のプラン

【評価点】

- ア. コミュニケーション能力を向上させることに特化
- イ. 各研修内容に対して伸ばす能力を明確化

【課題】

- ア. 実践による検証を通じた内容の修正

④産学連携モデル

【前提】

- ア. 企業と学校の課題を双方向で補完し、WIN-WIN の関係が構築できるモデル

【評価点】

- ア. 双方の課題が改善できている（企業、学校へのアンケート）
- イ. 継続性のあるモデルである

6. 事業実施に伴うアウトプット（成果物）

「第3章 成果物」参照。

7. 本事業終了後の成果の活用方法・手法

本事業により、地域産業界のニーズに対応した「専門的職業人育成プログラム」の運用と「学校と産業界の連携体制」が構築されることが期待される。

これにより、

- (1) 支援や特別措置が必要な生徒の自立支援
- (2) 将来の地域産業界の担い手の育成
- (3) ミスマッチによる離職率の低減

の3点を改善することで、高等専修学校、企業双方の課題を解消し、個人から地域社会全般の幸福を追求するための一助としたい。

おそらく、高等専修学校の受け入れる生徒像、特に何らかの支援を必要とする生徒の割合は大きくは変わらないという前提に立てば、その部分を補完する機能は必要不可欠である。よって、出口(=進路)も意識した体制への転換と具体的手法の開発・開拓は継続して行っていかなければならない。

まずは、提携先との実験を繰り返し、各種ノウハウの実効性を高め、産学連携モデルの成功事例として普及していきたい。

第2章 活動報告

1. 第1回定例会議(ネットワーク関係強化開発部会)

(1)開催日時・場所

令和20年10月2日 16:00～17:00
千葉県野田市野田389-1
野田鎌田学園高等専修学校 4号館PCルーム

(2)出席者

堀 糧成 (野田鎌田学園高等専修学校: 校長) [委員]
宮川秀治 (野田鎌田学園高等専修学校: 副校長) [委員]
白波瀬正人 (あずさ第一高等学校: 校長) [委員]
細谷祥之 (細谷高等専修学校: 事務長) [委員]
木浦信敏 (全国日本調理技能士会連合会: 理事長) [委員]
宮部仁志 (キッコーマンビジネスサービス株式会社: 総務部長) [委員]
田中秀行 (株式会社エフディーアール: 取締役社長) [委員]
松浦浩一 (株式会社エムジャパン: 代表取締役) [委員]
長森修三 (学校法人野田鎌田学園: 理事長)
船橋恵子 (野田鎌田学園高等専修学校: 事務)

(3)議題

①当該事業概要について

- ・令和2年度「専修学校による地域産業中核的人材育成事業」
(学びのセーフティネット機能の充実強化)

【事業名】

高等専修学校で学ぶ生徒の自立を支援するための産学連携モデルの構築

②個別説明(方向性について)

- ・成果物(開発する教材・ツール等)について
- ・その他

③意見および情報交換

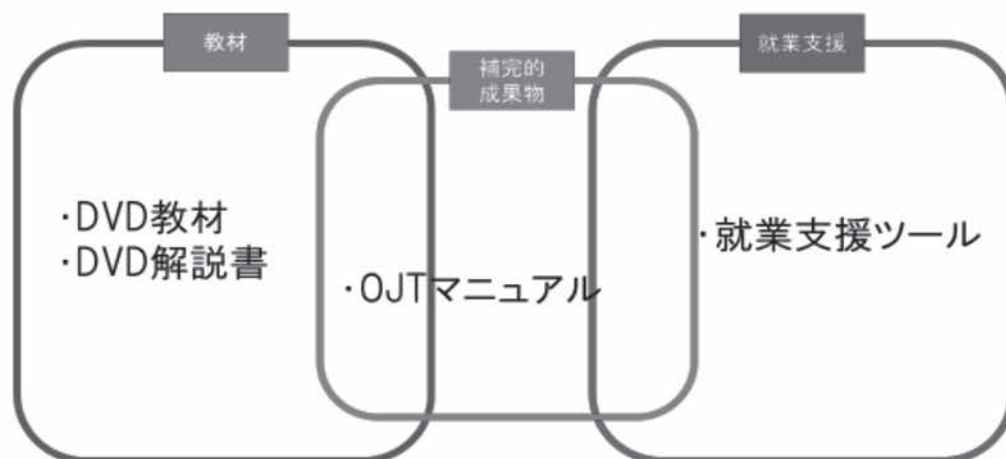
(4) 議事概要

本事業について、過去2年間のレビュー、成果、当該事業を推進するに至った背景等に関する報告および本年度の具体的取組事項についての説明を行った。

今年度は、最終年度ということもあり各委員からも様々な視点から貴重な意見が寄せられ、改めて本事業の有する意義と可能性が確認された。

第3章 成果物

2020年度製作物の概要



1. DVD教材

今回の動画教材は、第1弾(1～4巻)、第2弾(5～9巻)に連動した最終版となります。第1弾は調理を学ぶにあたっての「基礎講座」、第2弾は「調理講座」ですが、単なる料理のレシピとしてではなく、各代表的な料理の調理方法を紹介しながら「煮る・焼く・揚げる」といった調理の基本技術と調理を学べる調理実習の副読本としての役割を果たしています。さらに、料理の背景に当たる文化や歴史にも言及しました。

第3弾は産学連携、就職を意識し、調理以外で料理人として知っておかなければならない知識や心構えについて学ぶ「実践講座」です。

製作にあたっては、これまで同様に「繰り返し学べる」、「復習や補習の教材として活用できる」、「わかりやすい」、「厭きない(厭きさせない)」を意識した内容としています。

2. 就業支援ツール

これまでの取り組みにおいて課題となった「個人情報の保護」、「作業量の膨大化」等を念頭に簡易モデル化の完成を目指します。

このツールの研究・開発の目的は、永続的な「生徒の自立」をサポートする「就業支援マッチングツール」の基礎を作ることです。生徒の性格適性を掌握し、企業が求める人材像とマッチさせ、ミスマッチによる離職率を低減することも目的の一つです。さらに、2022年度以降に予定されている大学入試に関連した文部科学省が推進する「電子調査書(e-ポートフォリオ)」へも対応できるようにします。

3. OJTマニュアル

前年度作成した「OJTマニュアル」及び「OJTマニュアルルールブック」の検証を行うとともに、今年度のテーマ「自分の長所を活かし、他人を助けるための能力の育成」を具現化できるようなOJTマニュアル(Phase-2)を作成します。特徴としては、アクティブラーニング型の研修であることと厭きさせないためにゲーム形式であることです。各Phaseとも伸ばす能力(要素)を明確にし、個々の要素を全体的に伸ばすことと各人の個性(持てる能力・素質)を見極めるためにも応用します。

1. 教材

(1)2020 年度 DVD 映像の方向性と内容

第3弾ビデオ制作の方向性と企画骨子

野田鎌田学園高等専修学校

0

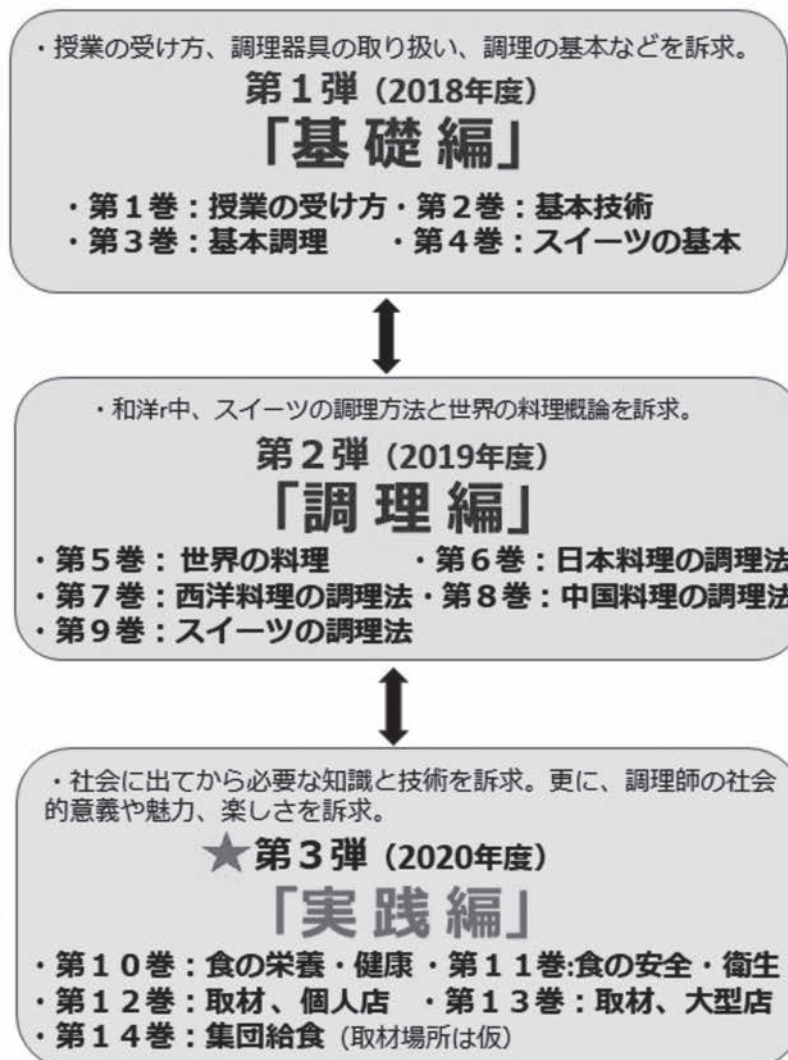
■ 2020年度ビデオの位置付け

●今回のビデオは、第1弾（1巻～4巻）・第2弾（5巻～9巻）に連動した最終版になります。第1弾は調理を学ぶにあたっての「基礎講座」、第2弾は「調理講座」ですが単なる料理のレシピとしてではなく、各代表的な料理の調理方法を紹介しながら「煮る・焼く・揚げる」といった調理の基本技術と理論を学べる調理実習の副読本としての役割を果たしています。さらに料理の背景にある文化や歴史にも言及しました。

第3弾は産学連携、就職を意識し調理以外の、料理人として知っておかなければならない知識や心構えについて学ぶ「実践講座」です。

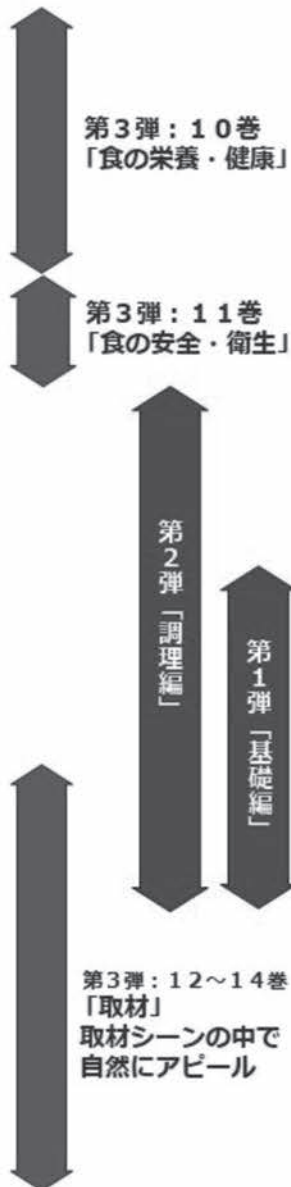
尚、次ページに添付しました「調理師養成施設教育目標」を考慮した内容です。

※必ずしも最初から視聴する必要はなく興味を持った巻から視聴できる内容。



2020年度ビデオの位置付け参考資料

●ビデオでの訴求内容



■「調理師養成施設教育目標」

※出典／厚生労働省健康局：『平成27年調理師養成施設指導ガイドライン』

教育内容	授業時間数	教育目標
食生活と健康	90時間	健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。
食品と栄養の特性	150時間	食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。
食品の安全と衛生 (実習30時間以上を含む。)	150時間	食品の安全の重要性を認識し、飲食による危害の原因とその予防法に関する知識や技術を習得するとともに、食品衛生に関する法規及び対策の目的や内容を理解し、食品衛生の管理を担う調理師としての自覚を養う。
調理理論と食文化概論	180時間	調理の原理について、栄養面、安全面、嗜好面(おいしさ)等から、科学的に理解するとともに、調理に使う食材の特徴、調理の基本操作、調理の目的や規模に応じた調理器具・設備等に関する知識を習得する。 食文化の成り立ち、日本と世界の食文化及びその料理の特性を理解し、食文化の継承を担う調理師としての自覚を養う。
調理実習	300時間	調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。 調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の基本技術を習得するとともに、各種料理の特性を調理を通して理解する。
総合調理実習	90時間	衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学ぶことにより、調理師の業務全体を理解する。 集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。
教育内容	教育目標	
高度調理技術実習	飲食店の業態や給食施設の種別に応じた、高度な調理技術を習得するとともに、実践を通して、顧客や対象者の糖尿病等の身体の状況、嗜好等のニーズに合わせたサービスを習得する。	
フードサービス実習	フードサービス産業の成り立ち及び動向を理解し、フードビジネスの運営管理を理解する。 また、飲食店等を想定し、メニュー開発、企画等を含めたシミュレーション実習を通して、実践的な技術を習得する。	
調理に関する国際コミュニケーション	レシピやメニューの理解に必要となる外国語の能力、厨房における調理や接客に求められる国際的なコミュニケーション能力を養う。	

■ 第3弾「第10巻：食の栄養・健康」



「第10巻：食の栄養・健康」

■ 食の栄養

食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

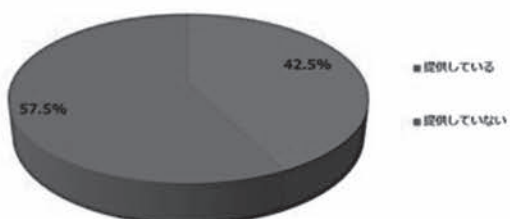
■ 食の健康

健康の保持・増進に寄与する食生活の重要性を認識し、我が国の健康の現状とともに、調理師法、健康増進法及び食育基本法などの健康づくりや食生活の向上に関する法規や関連する対策及び活動について理解することを通して、調理師が果たすべき役割を理解する。

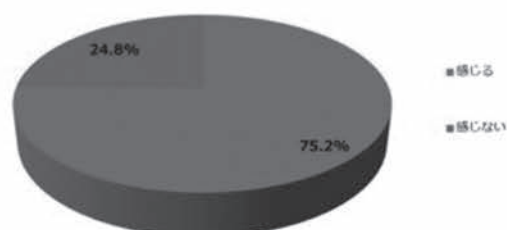
【参考資料】

42.5%の飲食店が、健康を売りにしたメニューを提供。多くは集客への効果を実感。

健康を売りにしたメニューを提供しているか



健康を売りにしたメニューは集客に役立っていると感じるか



■ 調査概要

調査対象：飲食店.COM会員（飲食店経営者・運営者）
回答数：247名
調査期間：2018年5月1日～2018年5月9日
調査方法：インターネット調査

■ 第3弾「第11巻：食の安全・衛生」



「第11巻：食の安全・衛生」

■ 食の安全・衛生

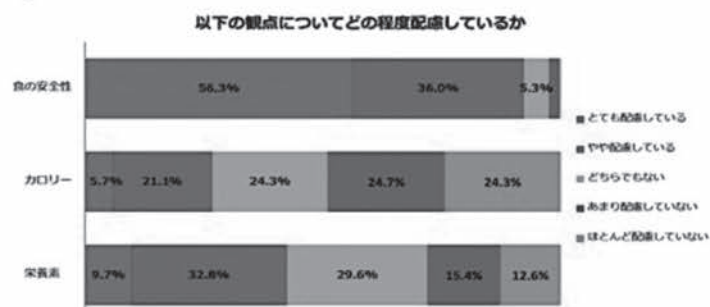
食品の成分や特徴、食品の加工や貯蔵の方法、生産や流通の仕組みとともに、エネルギーや栄養素の体内での働きに関する知識を習得する。また、食品、栄養と健康の関わりを理解し、健康の保持・増進を担う調理師としての自覚を養う。

■ 衛生管理の義務化

2018年6月13日、15年ぶりに食品衛生法の改正が公布された。2021年6月中に、原則としてすべての食品事業者を対象に「HACCP（ハサップ）」に沿った衛生管理をすることが義務化された。

【参考資料】

■ 92.3%の飲食店が「食の安全性」に配慮。一方で、「カロリー」に配慮する飲食店は26.8%。



■ 調査概要

・調査対象：飲食店.COM会員（飲食店経営者・運営者）・回答数：247名・調査期間：2018年5月1日～2018年5月9日・調査方法：インターネット調査

■ 第3弾「第12～14巻：取材」

「第12～14巻：取材」

- 学校の座学や実習授業では経験できない現場の空気感や先輩方の言葉は仕事の厳しさと楽しさを身をもって実感できる。
- 実際に専修・専門学校生からは現場を見てみたいという声が多い。
- 社会人になってからの姿を具体的に認識する事で、授業に対するモチベーションが高まる。
- 一口に飲食業と言っても、マンツーマンで仕事を覚える個人店から、大型資本下のシステム化された店舗、和洋中スイーツの専門店、会社や学校等の集団給食とその形態は千差万別。



第12巻：個人店
・将来的には自分で店を持つ事を望む者が多く、実際の店舗数における個人店の割合は半数を超える



第13巻：中・大型店
・独立を望む声が多い一方安定性や賃金、福利厚生、大資本ならではのスケールメリットを考慮し、大型店を望む声も多い。



第14巻：集団給食
・一般の飲食店以外の会社や学校等の集団給食の需要は多い。又就職者も多い。

※取材先については上記のカテゴリ以外も考えられる。専門学校生にとって魅力的で説得力のある取材先を考慮。

【参考資料】

■栄養・調理・製菓系の専門学校生の入学後の意識調査では、実際の飲食業の現場を体感する事が授業への取り組む姿勢を前向きにさせる。

Q.栄養・調理・製菓系の専門学校生の入入学後ので前気後持でち気の持変ちの変化はありましたか？(記述解答)

●働くということを漠然と考えているだけだったが、働き始めたときにどうしたらいいかや、どんな所でどんな風に働きたいかを、今は具体的、現実的に考えられるようになった。【パティシエ/20/女】

●2年制なら就職活動なんてのんびりできると思っていたが、学校生活はあっという間で気がついた2年生になっていた。早めに1年生のうちいろんなレストランやホテルに行くのってけっこう大事だと思う。【調理/20/男】

●入学前は資格を持つことに憧れていたが、授業を受ける事で就職してからの理想像を持ち、どう働きたいかを具体的に考え、目標を持って勉強に取り組めるようになった。今、社会で働いている人に強い憧れを感じている。早く働きたい。早く役に立ちたい。【栄養/20/女】

●中学生のころから調理師になりたいと思っていたが、専門学校で学ぶうちに自分の思っていた調理師と現実のギャップに打ちのめされた(特に労働時間や離職率)。楽しいだけじゃない授業はとても自分たちのためになりますし、生半可な気持ちで就職して辞めるより卒業する前に気づかせてもらったのは良かったと思う。【調理/19/男】

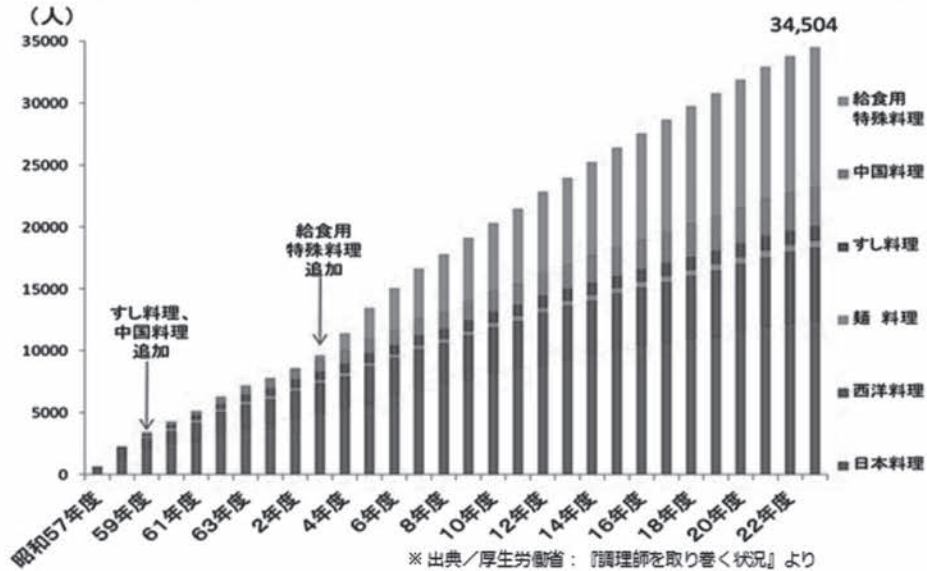
●入学当初は調理師なんて簡単だ、早く自分の店を開きたいと思っていましたが、先生の話や実習、校外研修で調理業界の厳しさ、奥深さを知りました。今では、周りよりも早く仕事を覚え、勝ち抜いていく為に勉強することがとても大切だと思っています。【調理/20/男】

※栄養・調理・製菓系の専門学校生の進学・就職に関する意識調査
■調査時期:2018年11月
■調査対象:都内の専門学校に郵送にて調査を依頼。■有効回答数:619人

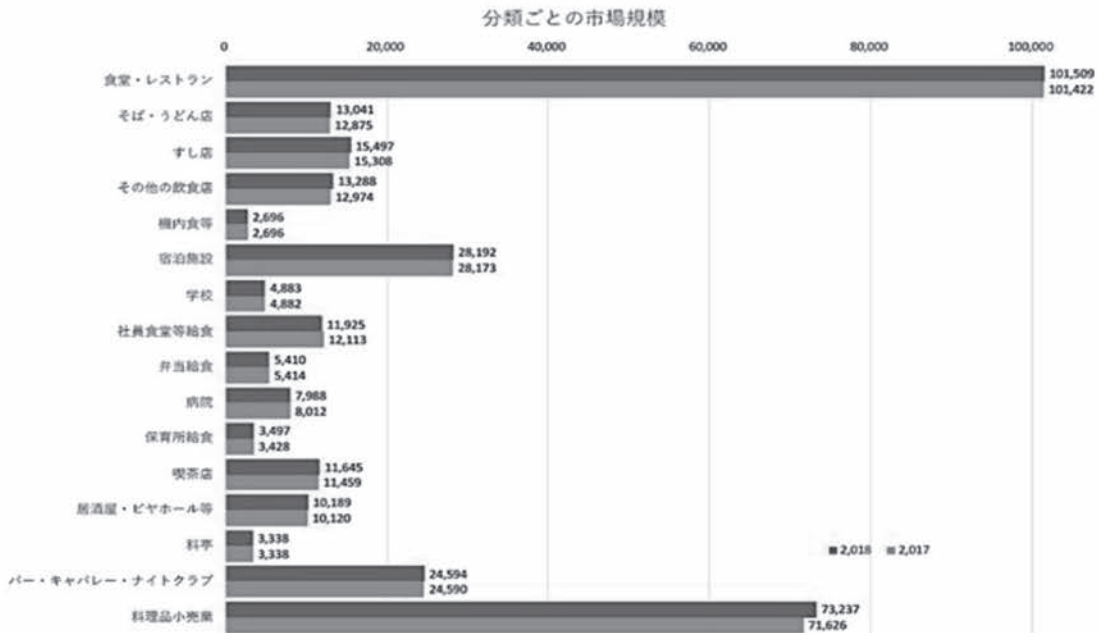
5

■ 第3弾「第12～14巻：取材」参考資料

■ 専門料理師数の推移では、平成4年以降は会社や学校などの集団給食が最多。



■ 形態別外食産業では、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は、全体の67.6%を占め、「集団給食」は13.1%を占めるた。又、中食（料理品小売業）の需要も伸びている。



※ 日本フードサービス協会が7月31日に発表した「平成30年外食産業市場規模推計」
本調査は日本標準産業分類に準拠しているため、この料理品小売業には百貨店や総合スーパーの直営部門、コンビニエンスストア（他に分類されない飲食料品小売業）は含まれない。

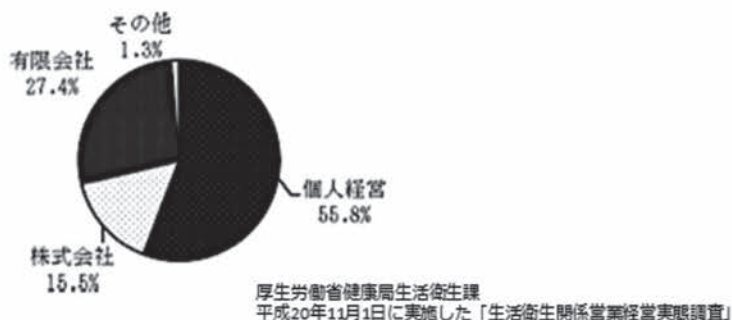
■ 第3弾「第12～14巻：取材」参考資料

■ 経営主体別では個人店が半数以上。

(1) 経営主体別構成割合

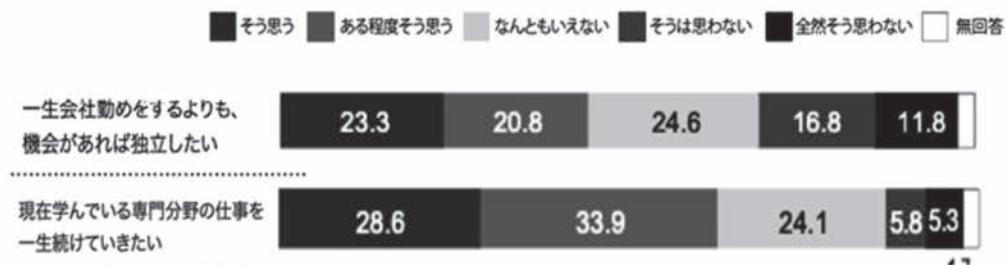
経営主体別では「個人経営」が55.8%、「株式会社」が15.5%、「有限会社」が27.4%と個人経営や有限会社など小規模事業所が過半数を占めている。(図2)

図2 経営主体別構成割合(単位：%)



■ 栄養・調理・製菓系の専門学校生による「仕事への関わり方」の調査では独立志向があり一生この仕事を続けたいと望む者が多い。

●仕事への関わり方



※ 栄養・調理・製菓系の専門学校生の進学・就職に関する意識調査

■ 調査時期:2018年11月

■ 調査対象:都内の専門学校に郵送にて調査を依頼。 ■ 有効回答数:619人

(2) 動画イメージ (抜粋)

①第 10 巻 「日本人の健康と食生活」

チャプター 1	イントロ	P1: イントロ
チャプター 1	平均寿命	P1: 平均寿命
チャプター 2	健康寿命	P2: 健康寿命~ P3:健康寿命・愛知の文化 (喫茶店)
チャプター 3	健康日本21	P4: 健康日本21
チャプター 4	メタボリック シンドローム	P5: メタボリックシンドローム
チャプター 5	食生活: バランスの良い食事	P6: 食生活: バランスの良い食事~ P8: 食生活: 朝食
チャプター 6	食生活: 和食	P9: 食生活: 和食
チャプター 6	エンディング	P10: エンディング



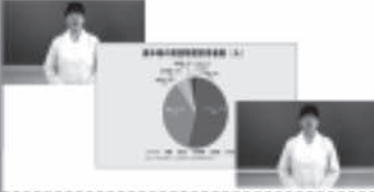






■第10巻「日本人の健康と食生活」P1

分数	内容	ナレーション
イントロ：寿命について		<p>Na/日本人の健康と食生活。(st.チリーン)</p> <p>先生/「健康を延ばした」という言葉を聞いたことはありますか？「健康」とは千文がひと回りして生まれた年の千文に戻る60歳をお祝いする風習です。過去には平均寿命が50代だった時代もあり、「千文がひと回りするまで長生きしましたね。」という祝いの意味もあります。現在高校生の皆さんのおじいさん、おばあさんは既に健康を過ぎて元気に動いている方もいらっしゃるかもしれませんね。</p> <p>Off/長寿を祝うものには、健康以外にも、百寿(70歳)、喜寿(77歳)、傘寿(80歳)、米寿(88歳)、卒寿(90歳)、白寿(99歳)、百寿(100歳)があります。このように、人間にとって「長寿」は大きな関心のひとつであるといえます。</p> <p>先生/さて、「長寿」、「長生き」という考え方には、「元気に」という願いも込められています。日本ではこれまで、国を挙げて様々な健康増進のための取り組みがなされてきていて、その成果もあって、国民の平均寿命はいまや男女ともに80歳を超え、世界でもトップクラスです。そして、超高齢社会の日本は、平均寿命が延びるほどに「元気に長生き」、「健康で長生き」という意味の大切さが重要になってきました。</p>
平均寿命：平均寿命について		<p>先生/平均寿命とは、その年に生まれた赤ちゃんが、統計的に今後平均して何年生きるのかが示す年数(平均寿命)です。</p> <p>Off/2019年の日本人の平均寿命は女性が87.45歳、男性が81.41歳でいずれも過去最高を更新しました。女性が7年連続、男性が8年連続で更新しています。日本人の平均寿命は、世界でも最高水準に達していて、表のように、男性は世界第3位、女性は世界第2位となっています。平均寿命は医療技術の進歩や衛生状態の改善、経済の発展に伴い、着しく伸びました。</p> <p>先生/日本人の3大死亡原因は「癌(悪性新生物)」、「心疾患」、「脳血管疾患」です。これは生活習慣病でもあり、栄養バランスの乱れや運動不足、喫煙などの社会が豊かになった事による生活習慣の変化がもたらした新たな健康課題です。</p>
平均寿命：さらなる長寿		<p>先生/FFKとNNKという言葉を聞いたことがありますか？「ただ長生きをするだけでなく、亡くなる直前まで元気に活動する」というのがFFK(ピンピンコロリ)で、別になっているのは「長寿の理たまりで亡くなる」NNK(ネンネンコロリ)です。</p> <p>Off/これは2000年から2017年までの要介護 - 要支援の認定者数の推移です。特色は要支援の認定者数、黄色は比較的軽い要介護1と2の認定者数、そしてオレンジ色は重度の要介護3から5の認定者数です。2000年には256万人であったものが全体的に徐々に増え2017年には641万人までと約2.5倍にまでなっています。緑色の要支援の伸び率が低いのは制度の充実に対応する部分があるかと思われませんが、平均寿命が伸びるに伴い、介護や支援を必要とされている人の数は年々増えています。</p> <p>先生/年を重ねてから「元気に長生きしたい」と願うのではなく、若いうちから健康づくりへの行動をしFFK「ピンピンコロリ」を築いてください。</p>

第11巻「食品の安全と衛生」 チャート分け

チャプター 1	イントロ	P1：イントロ
チャプター 1	食中毒とは	P1：食中毒・細菌とウイルスの特性
チャプター 2	食中毒の原因	P2：食中毒の原因・食中毒原因推移
チャプター 3	細菌性食中毒	P3：細菌性食中毒の分類～ P6：細菌性食中毒の予防法②細菌をやっつける
チャプター 4	ウイルス性食中毒	P6：ウイルス性食中毒
チャプター 5	自然毒食中毒 化学性食中毒 寄生虫による食中毒	P6：自然毒食中毒・P7：化学性食中毒 ・寄生虫による食中毒
チャプター 6	経口感染症 新型コロナウイルス	P8：経口感染症・新型コロナウイルス
チャプター 7	その他の 健康危害要因	P9：その他の健康危害要因
チャプター 7	エンディング	P10：エンディング

■第11巻「食品の安全と衛生」P1





分数	内容	ナレーション
イントロ	3分 	Na/食品の安全と衛生。(SE-チリーン) 先生/皆さん、こんにちは。これから食品の安全と衛生についてお話しします。皆さんは調理師になるために調理技術を一生懸命学んでいると思いますが、美味しい料理を安全に提供するために食品の衛生について学んでいきましょう。この分野は科学的知見に基づき長年研究がなされていて、日々調理に関わる者にとって基礎となる分野です。人の命にも関わる事ですから衛生管理の心遣いは常に頭の片隅に置いておきたいものです。
食中毒		先生/調理に関わる者が最も注意しなければならない事は「食中毒」です。では、食中毒とはなんなのでしょうか？食中毒とは、汚染された食べ物や飲み物が原因で下痢や嘔吐などの症状が起きる事を言います。食中毒の原因は大きく4つに分類されます。 OFF/1つ目は細菌やウイルスなどの微生物によるもの。 2つ目はフグや毒キノコなどの自然毒によるもの。 3つ目は有害な化学物質によるもの。 4つ目は寄生虫によるものです。
細菌とウイルスの特性		先生/食中毒の原因は大きく4つに分けられますが、そのほとんどは細菌とウイルスによるものです。 OFF/2019年(1~12月)に発生した食中毒の原因は、約54%がウイルス、約37%が細菌でした。続いて寄生虫、化学物質、自然毒ですがこれらはわずかです。 先生/食中毒の原因の9割がウイルスと細菌によるものということですからこの2つについての理解や対策が重要になります。
		先生/では、細菌とウイルスの違いについて説明します。どちらも微生物ですが、大きな違いはその大きさや増殖の仕方です。微生物とは肉眼では見ることのできない生物の総称です。微生物にはカビや酵母、菌糸も含まれています。まず大きさの違いです。OFF/大まかに言いますと、日本人の髪の毛の断面を1とすると細菌はその約80分の1、ウイルスは更に細菌の10分の1から100分の1の大きさがありません。(40秒)
		先生/次に増殖の仕方の違いです。細菌は増殖するための条件がそろえばどこでも増殖することができます。OFF/その条件とは「栄養」「水分」「温度」「酸素の有無」「水素イオン濃度(pH)」の5つです。よって、この条件を一つでも除いてあげると細菌の増殖を防ぐことができます。
		先生/「栄養」は生きていくために必要です。これは細菌も人間とも同じです。必要な成分も同じなので人間の食べる料理も細菌の餌になります。
		- 「水分」は人間と同じで、細菌にとってもなくてはならないものです。ですから食品から水分を除いてあげると細菌が食品の中で増殖することができないので、保存食ができるわけです。
		- 「温度」は低温が得意な低温菌、高温が得意な高温菌、その中間で、ちょうど人間が生活するのに快適な室温や人間の体温くらい温度帯が得意な中温菌に分けることができます。どの菌も冷やすと増殖を停止し、加熱すると死んでしまうのは共通しています。特に高温菌が増殖できるギリギリの温度、75℃以上に加熱することが食中毒予防に効果的であることから衛生管理をする上で重要な温度になります。
		- 「酸素の有無」は菌によって増殖するのに酸素が必要な菌、酸素が不要な菌、増殖するのに酸素はあってもなくてもどちらでもよい菌、酸素濃度が少し薄い方がよく増殖する菌などに分けられます。

③第12巻「職場探訪・日本料理編」

■第12巻「職場探訪・日本料理編」

分数	内容	ナレーション
メインタイトル	<p>3秒</p> 	<p>♪</p> <p>No./職場探訪 日本料理編。</p> <p>SE:チリーン</p>
店舗紹介		<p>No./ 紀尾井町 福田家は、日本の政治中核機関が集まる永田町に隣接し外感を極え赤坂を臨む場所にひっそりとして佇んであります。</p> <p>数寄屋・書院造りの一軒家は日本の伝統と文化を五感で感じられる空間です。</p> <p>北大路魯山人の作品がさりげなく配置された紀尾井町福田家は政財界の要人や川地康成、渡川秀樹など各界の日本を代表する人柄が訪れました。</p> <p>ここは料理を楽しむだけでなく、上質な空間と季節の移ろい、おもてなしの心を堪能する場所です。</p>

■第12巻「職場探訪・日本料理編」









分数	内容	ナレーション
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">00:00~00:45</p>		<p>NA：一見簡単そうですが、気候や素材の質によって大きく変化します。これを見るには長い時間をかけて見えておもしろい。</p> <p>NA：出汁は料理の味を決める重要な部分です。つまり出汁がお店の味を決めると言っても良いでしょう。出汁の取り方は、店によって料理人によって微妙に異なります。2つとして同じ物はありません。出汁作りはとても重要な作業なのです。 ※お徳れ様です等余分な音声は削除。</p> <p>NA：濁りのない上品な琥珀色、そして豊潤な香りの出汁が出来上がりました。</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">00:46~01:00</p>		<p>※「初音の魅力は？」</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">01:01~01:15</p>		<p>※「初音の魅力は？」</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">01:16~01:30</p>		<p>NA：魚の余分な雑味を取り除きます。丁寧に繊細に注意深く素材の持つ味を極限まで引き出す、それが日本料理の魅力です。</p>

④第13巻「職場探訪・中国料理編」

■第13巻「職場探訪・中国料理編」

分数	内容	ナレーション
3秒		<p>よ</p> <p>№/職場探訪 中国料理編。</p> <p>※：チリーン</p>
店舗紹介		<p>№/ここは県座アスター市川店。周辺はショッピング施設や文化、スポーツ施設があり便利な立地の中にあります。</p> <p>天井の高い店内はどこでも座っても落ち着くことができ、大きな窓からは四季の変化を楽しむことができます。</p> <p>。創業時の「どこよりも美味しく、ハイカラな店を作ってお客をびっくり仰天させたい」という思いから始まった座アスターは本物の中国文化と中国料理を伝える本橋中国レストランとして100年近くの歴史があります。</p> <p>中国料理店は7割近くが個人経営で従業員数20人以上は1割にも満たないと言われていますが、座アスターはその中で数多くの店舗と従業員を抱える大手企業です。</p>

■第13巻「職場探訪・中国料理編」





分数	内容	ナレーション
調理風景 おたけのこ	   	<p>Na：サラダの仕込みです。味見をしない時はマスクを覆い、手袋をして作業をします。</p> <p>Na：皿は除菌してから盛り付けをします。いつも清潔であること、衛生的であることを心がけています。</p> <p>Na：お昼時には一度にお客様が集中しますので、大量に準備します。準備する個数は予約人数、天候や曜日、周りにイベントなどの確しがあるかどうかまで調べ、予測します。</p> <p>Na：盛り付けが終わったサラダを冷蔵庫で保管します。</p>
2分50秒 インタビュー		<p>※「中国料理の魅力は？」</p>
1分50秒 調理風景	 	<p>Na：前菜の盛り付けです。</p> <p>MA電話番トル</p> <p>Na：見た目にも美しい食感をそそる前菜が仕上がりました。</p>
1分50秒 インタビュー		<p>※「どんな人材を求めていますか？」</p>

⑤第14巻「職場探訪・スイーツ編」

■第14巻「職場探訪・スイーツ編」

分数	内容	ナレーション
メインタイトル	<p>3秒</p> 	<p>♪</p> <p>No/職場探訪 スイーツ編、</p> <p>SE:チリーン</p>
店舗紹介		<p>No:パティスリー・ミレーは住宅街の中の洋菓子店です。</p> <p>No:カラフルで可愛らしく、重たの中に出てくる様なたたずまいで人々を種かく引き入れます。</p> <p>No:長い歴史の中で地元の方々以外にももちろん、遠方からも来店があり、お客様に長い歴史を継ぎ続けています。</p> <p>店内は見た目にも美味しそうなケーキ類や焼き菓子が所狭しと並べられています。これらは全て素材にこだわり抜いた手作りのです。</p> <p>又、お客様それぞれの要望に沿ってデコレーションケーキ、キャラクターケーキ、ウエディングケーキも制作しています。</p> <p>ここで働くパティシエはお客様の反応を正確に感じることができ、やりがいのある職場です。</p>

■第14巻「職場探訪・スイーツ編」

分数	内容	ナレーション
1分30秒		<p>※「どんな人材を求めていますか？」</p> <p>※「これからの洋菓子店に必要なことは？」</p>
1分30秒		<p>NA：ショーケースに出来上がったばかりのケーキが飾られています。</p>
1分30秒		<p>※「学生時代にやっておくべきことは？」</p>
1分30秒		<p>※「学生時代に役立ったことは？」</p>

2. 就業支援ツール

(1) 仕様について

就業支援ツールの仕様について

1. 就業支援 データの蓄積へ
2. 就業支援 データベースシステム
 - 【システム概要】
 - 【運用】
 - ◆評価入力システム
調査書・成績通知書・個人カード（表裏）
 - ◆性格適性診断ツール
3. 構築環境（外部と遮断）
 - 【新規導入範囲】
4. スケジュール

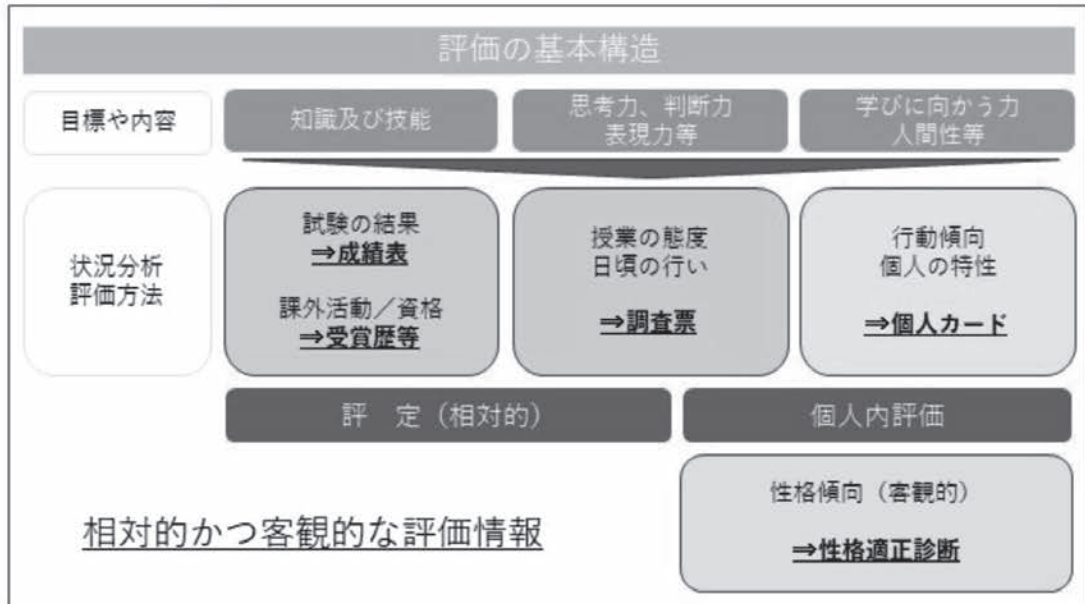
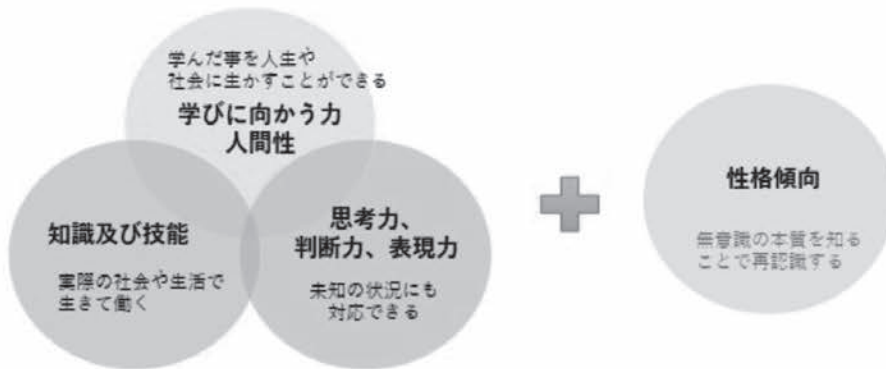
1. 就業支援 データの蓄積へ

就業支援のマッチングを考慮するとき、「求人サイト」は世の中に乱立しており、ポータルサイトも時流によって主流のサイトが変化してきている。特に業種／業態に特化したサイトは競争が激しく、求人企業側はどのサイトに登録するかにより、応募数が異なり、サイト毎に登録と管理の手間が発生する為、新規求人サイトの構築は企業側へのアプローチが難しく考える。

例 ポータルサイト リクナビ ⇒ indeed 等
飲食専門求人 飲食店.com、cookbiz.jp、gourmetcareer.jp、etc.

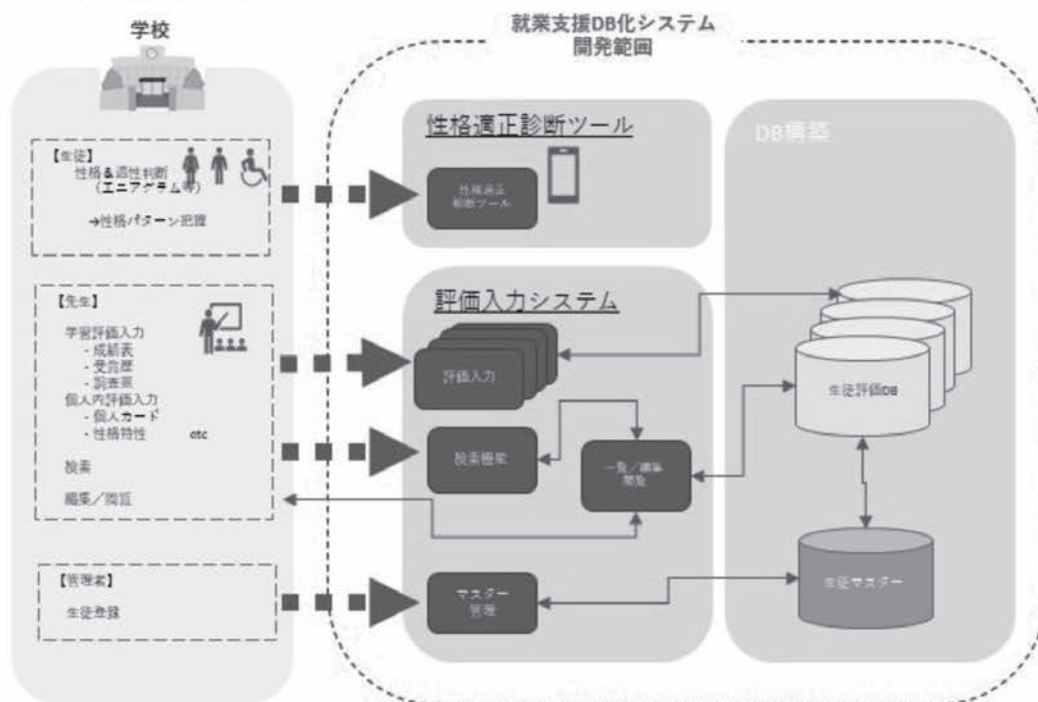
そこで、より高いマッチングを実現するために、生徒のより多角的な評価情報を保持し、将来的に主流となる求人サイトや文部科学省が推奨する電子調査書との連携を視野にいれ、今回は「安全確実に多角的な生徒情報のデータベース化」を目指す。

生徒の多角的な評価として、学習評価の基本構造（文部科学省国立教育政策研究所学習評価の在り方参照）に基づく評定とより客観的に評価できる性格判断を加味し、生徒個人を社会で活かす礎となる、本質的かつ包括的な情報を将来に向けて蓄積する。



2. 就業支援 データベースシステム

システム概要図は以下の通り。



【システム概要】

- ・WEBシステムで構築する
- ・性格適正診断ツールと評価入力システムは連携しない
- ・評価入力システムは社内ネットワークのPCのみからアクセスできる
- ・DBは社内物理サーバー上に設置する
- ・権限管理を行う

【運用】

◆評価入力システム

《先生》

- ・就学対象となる生徒の評価内容を入力する (PC画面)
- ・評価入力項目は既存フォーマットを参考に入力項目を確定する

- ・検索/編集/閲覧を行う

※検索キーは 名前・卒業年度・担任・履修コースetcなどに絞る

《管理者》

- ・基礎情報 (マスター) を管理できることとする

◆性格適正診断ツール

《生徒》

- ・性格適正診断ツールにて自身の性格パターンを把握 (スマホ・PC画面)

◆評価入力システム

入力画面のイメージは以下の通り。

※既存フォーマットを次ページより参考として添付

成績、行動履歴などの入力画面サンプル

学籍の記録											
指導の記録(表)											
指導の記録(裏)											
基本データ											
1年の成績											
2年の成績											
3年の成績											
総合学習等											
生徒氏名											
特別活動の記録 (OKB)				行動の記録 (OKB)							
項目	学年	学期	活動	項目	学年	学期	活動	項目	学年	学期	活動
1				1							
2				2							
3				3							
総合所見及び指導上参考となる諸事項											
①各教科や総合的な学習の時間等の学習に関する所見				②各教科や総合的な学習の時間等の学習に関する所見				③各教科や総合的な学習の時間等の学習に関する所見			
④特別活動に関する事実及び所見				④特別活動に関する事実及び所見				④特別活動に関する事実及び所見			
⑤行動に関する所見				④特別活動に関する事実及び所見				④特別活動に関する事実及び所見			
⑥進路指導に関する記録				⑥進路指導に関する記録				⑥進路指導に関する記録			

生徒情報などの入力画面サンプル

学籍の記録											
指導の記録(表)											
指導の記録(裏)											
基本データ											
1年の成績											
2年の成績											
3年の成績											
総合学習等											
学籍											
区分 学年 1 2 3											
学籍											
学籍番号											
学籍の記録											
生	ふりがな			性別	入学・編入学年			第1学年入学			
	氏名				全年			第 学年編入学			
住	現住所			転入学	入学年			第 学年編入学			
	住所				入学年			第 学年編入学			
籍	ふりがな			転学・退学年	転学年			退学年			
	氏名				転学年			退学年			
者	現住所			卒業	卒業年			卒業式			
	住所				卒業年			卒業式			
入学前の経歴				進学先・就職先等				進学先			

参考：既存フォーマット

第11号様式

調 査 書

※ 受検番号

志願先 高等学校		立 科		高等学校 (コース・部・専攻)				
学籍の記録	ふりがな	性別		入学年月	平成 年 月 日 中学校 入学・編入学			
	氏名			転入学年月	平成 年 月 日 中学校 転入学			
	生年月日	平成 年 月 日 生			卒業年月	平成 年 3 月 同 中学校 卒業見込・卒業		
	現住所							
各教科の学習の記録				総合的な学習の時間の記録				
教科	観点別学習状況	2年		3年				
		評価	評定	評価	評定	学年	学習活動の内容	活動状況及び所見
国語	国語への関心・意欲・態度					2年		
	話す・聞く能力							
	書く能力							
	読む能力							
	言語についての知識・理解・技能							
社会	社会的事象への関心・意欲・態度					3年		
	社会的な思考・判断・表現 (社会的な思考・判断)							
	資料活用・技能 (資料活用・技能・表現)							
	社会的事象についての知識・理解							
数学	数学への関心・意欲・態度					総合的所見及び諸活動の記録		
	数学的な見方や考え方					特別活動等の記録		
	数学的な技能 (数学的な表現・処理)							
	数量や(数量・図形など)についての知識・理解							
理科	自然事象への関心・意欲・態度							
	科学的な思考・表現 (科学的な思考)							
	観察・実験の技能 (観察・実験の技能・表現)							
	自然事象についての知識・理解							
音楽	音楽への関心・意欲・態度							
	音楽表現の創意工夫 (音楽的な感受や表現の工夫)							
	音楽表現の技能 (表現の技能)							
	鑑賞の能力							
美術	美術への関心・意欲・態度					行動の記録及び所見		
	発想や構想の能力							
	創造的な技能							
	鑑賞の能力							
保健体育	運動や健康・安全への関心・意欲・態度							
	運動や健康・安全についての思考・判断							
	運動の技能							
	運動や健康・安全についての知識・理解							
技術・家庭科	生活や技術への関心・意欲・態度					本書の記載事項に誤りのないことを証明する。 平成 年 月 日		
	生活を工夫し創造する能力							
	生活の技能							
	生活や技術についての知識・理解							
(英語)	コミュニケーションへの関心・意欲・態度					中学校名	校長氏名	印
	外国語表現の能力 (表現の能力)							
	外国語理解の能力 (理解の能力)							
	言語や文化についての知識・理解							
小計						記載者氏名	印	
計								

平成 30 年度	
成績 通 知 書	
調理高等科	年 組 番 氏 名
野田鎌田学園高等専修学校	高等課程

成 績

学 期	科 目	普通科目										専門科目					総合学習	合計	平均	順位
		国語総合	現代社会	基礎数学	数学A・B・C	体育	保健	書道I	英会話	家庭基礎	生活基礎	食品と栄養	食品衛生	進路と食文化	調理実習					
前 期	評価	46	86	48	78	73	64	87	82	47	43	90	40	61	64	-	909	64.9	15	
	欠課	0	2	1	3	2	1	1	1	3	2	3	1	2	5	1	---	---	---	
学 年	評価																			
	欠課																			
	評定																			
	単位数	1	2	1	2	2	1	1	1	2	2	2	1	3	3	1				

出 欠・連絡事項

第 1 学 年								
学期	出席すべき日数	忌引き等の日数	欠 席		出席日数	遅刻回数	早退回数	備考
			病気	事故				
前期								

所 見

学年	
----	--

担任 宮川 秀治 印
校長 堀 穰成 印

平成 31 年度 野田鎌田学園高等専修学校 個人カード

※詳細もご記入ください

生徒氏名 <small>(ふりがな)</small>		性別 男・女	
生年月日 平成 年 月 日生			
携帯番号 〒		持っていない	
現住所 〒			
連絡先 <small>(ふりがな)</small>		TEL	FAX
保護者住所 <small>(ふりがな)</small>			
上記と連絡先が異なる場合			
保護者①	氏名 <small>(ふりがな)</small>	性別	携帯電話
	勤務先		勤務先TEL
保護者②	氏名 <small>(ふりがな)</small>	性別	携帯電話
	勤務先		勤務先TEL
緊急連絡先	氏名 <small>(ふりがな)</small>	性別	携帯電話
	勤務先		勤務先TEL
家族構成	氏名	続柄	学年(学年)
	氏名	続柄	学年
中学校名 中学校住所 中学校連絡先TEL 中3年()組 担任 最寄りの駅/バス停名 バス()行き ()バス停 先生			

※最寄りの駅・バス停までの、最寄り駅・バス停に記入してください

※※※：既存フォーマット

記入日	平成	年	月	日
生徒名				

《受診歴》

● 通院歴がある方は、ご記入下さい

受診期間	疾病名	罹状と経過
～		
病院名・担当医	所在地	
特記事項（患部について医師の希望・対応上の留意点・教員が注意することなど） ※ アトピー等がある場合は具体的に添書してください。 (例) 一日〇回〇錠～のため		

● 以下をご記入ください

① 不登校期間	有・無	<input type="checkbox"/> 友達との関わり <input type="checkbox"/> 先生との関わり <input type="checkbox"/> 学校生活 <small>* 各項目に〇を付けた方は、コメント欄に詳しくお書きください。</small>	① 主な理由 <small>* 各項目に〇を付けた方は、コメント欄に詳しくお書きください。</small>	国籍 健康状態 住所 その他 長所
	有・無	<input type="checkbox"/> 過去に利用 <input type="checkbox"/> 現在利用 <small>* 各項目に〇を付けた方は、別紙もご記入下さい。</small>		
学籍地	小	学年 月 日		
	中	学年 月 日		
資格				
スポーツ				
習い事				
趣味				

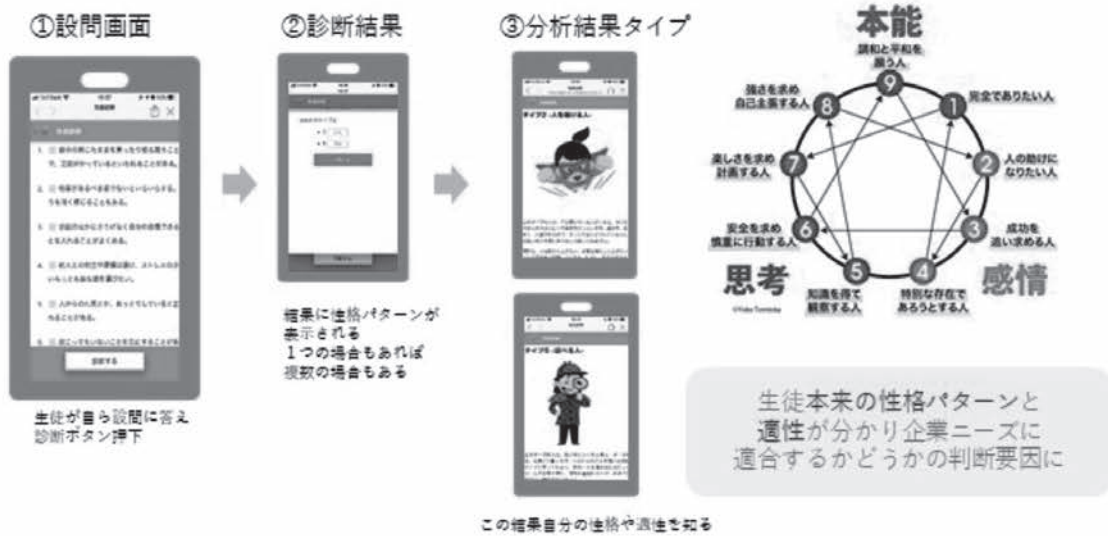
● 学校についての希望、ご意見等があればご自由にお書きください

※ 以上の情報に関しましては外部に公開致しません。

※ 患部以外の範囲でお書きください。

◆性格適性診断ツール

複数の設問に回答することにより、意識／無意識関係なく、本人がより本人らしく満足し、行動できる行動パターン、意思決定の志向を分析することにより、生徒の性格&適性のタイプ分けを行う



【概要】

- ・レスポンス対応で作成する
- ・結果は本人が把握

【運用】

《生徒》

生徒が自分の結果を先生に伝える

《先生》

評価システムに性格パターンの入力する

3. 構築環境（外部と遮断）

インターネットにも外部にも晒さない環境にデータを保持することで、個人情報の保護を行う。

ネットワークの構成を考える際に、セキュリティ対策について十分検討する必要があります。このため、外部から内部への侵入や不正アクセスを防ぐとともに、内部の情報が外部に流出するのを防止するための仕組み（ファイアウォール）を設置するのが一般的ですが、今回は外部からのアクセスルートを許可せず、内部ネットワークだけで管理する構成とします。



【新規導入範囲】

- ・セキュリティサーバー（NAT）
- ・DBサーバー
- ・サーバ管理ソフトウェア
- ・ネットワーク設定（セキュリティ）
- ・ウイルスソフト

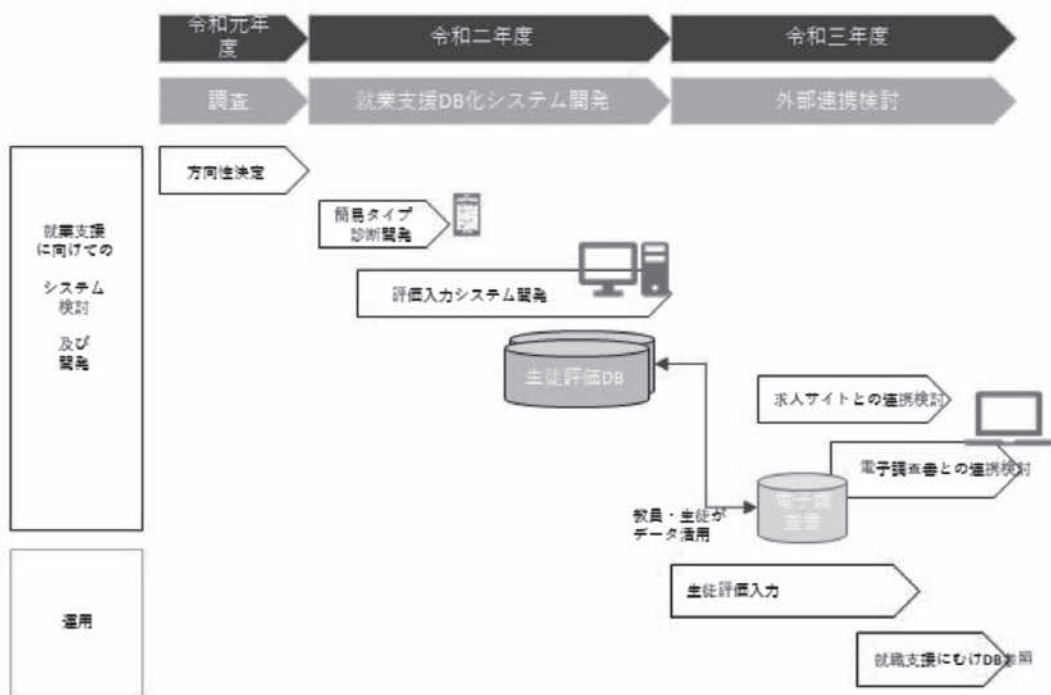
《フィルタリング方法》

現在のルーターには、IPフィルタリングやNAT（アドレス変換）などの機能が標準的に用意されています。この機能を利用してセキュリティを高めることができます。NATは、内部ネットワークで使われているプライベートIPアドレスをグローバルIPアドレスに割り当てる機能です。この機能により、内部のコンピュータは外部に接続できても外部からは内部に接続できない状態を作り出せます。唯一外部からアクセスできるのは、サーバであり、サーバにはグローバルIPアドレスを与える必要があります。ルーターのNATのルールを記録するテーブルに、サーバのプライベートIPアドレスとグローバルIPアドレスの対応のみを登録します。このテーブルに登録されていないサーバ以外のコンピュータは、割り当てルールがないために外部からはアクセスできません。

4. スケジュール

就業支援のための情報データベース化を推進する為のスケジュールをいかに示す。

相対的及び客観的な評価による生徒の個性をDB化し蓄積していくことで、いずれ外部システムとの連携をめざす。



(2) 操作マニュアル

評価入力システム 操作マニュアル

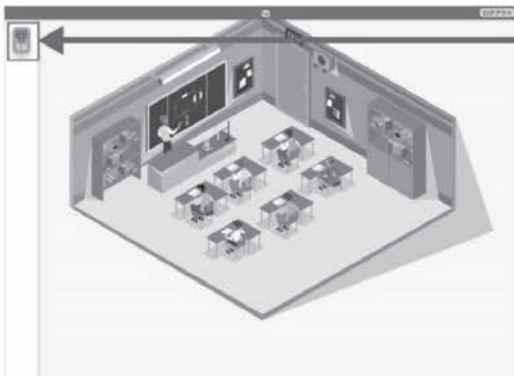
ログイン



指定 URL へアクセスします
ユーザー名・パスワードを入力します

確定をクリックし、ログインします

生徒一覧表示



「生徒」ボタンをクリックします



生徒一覧が表示されます

現在登録されている全生徒が一覧として表示されます

生徒追加



「追加」ボタンをクリックします
入力フォームが表示されます

生徒情報（個人カード、調査票）
を入力するための基礎データです

生徒追加は最初に行ってください

生徒情報作成



- ・氏名
- ・氏名（かな）
- ・性別
- ・誕生日
- ・郵便番号
- ・都道府県
- ・住所

入力完了後、「作成」ボタンをクリックすると、
生徒情報が登録されます
その後生徒画像登録ができるようになります

生徒画像登録



「検索」を行って該当者を表示させます

生徒画像部分をクリックします
入力フォームが表示されます



「ファイルを選択」ボタンをクリックします
ファイル選択ダイアログが表示されます



画像を選択して、「開く」ボタンをクリックします



選択完了すると、ファイル名が表示されます

「変更」ボタンをクリックすると、現状選択された画像
が適用されます



画像が変更されました

生徒検索



「検索を表示」ボタンをクリックします
検索フォームが表示されます



検索項目に入力もしくは、チェックします

- ・名前
 - ・「一部」が合致していること
 - ・すべてを入力する必要はない
- ・卒業年
- ・学習における特徴等
- ・行動の特徴・特技など
- ・部活動・ボランティア活動・留学・海外経験等
- ・取得資格・検定等
- ・エニアグラム

「この条件で検索する」ボタンをクリックで絞り込みます



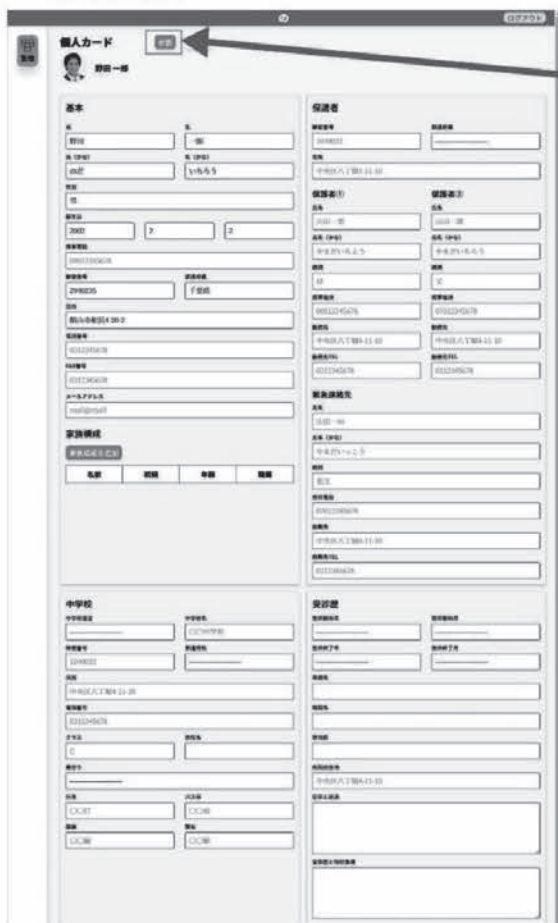
全ての検索条件が合致した検索結果が一覧として表示されます

絞り込んだ生徒の数が表示されます

個人カード入力



「検索」を行って該当者を表示させます
 「個人カード」ボタンをクリックします
 個人カード画面に遷移します



各項目を入力します
 「更新」ボタンクリックにて保存します

調査書入力



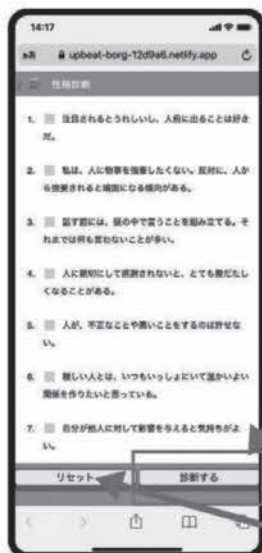
「検索」を行って該当者を表示させます
 「調査書」ボタンをクリックします
 調査書画面に遷移します



各項目を入力します
 「更新」ボタンクリックにて保存します

エニアグラム診断 操作マニュアル

項目選択し、診断します

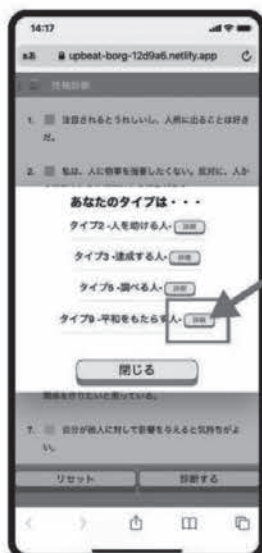


スマホで指定 URL へアクセスします
画面をスクロールしていくと、質問が 90 項目あります
当てはまる項目をタップで選択します

選択完了しましたら、「診断する」をタップします

「リセット」をタップで選択した項目をリセットできます

診断された性格タイプを確認します



該当する性格のタイプが表示されます
回答によりタイプが 1 つの場合も複数の場合もあります

詳細をタップし結果を確認します

診断結果詳細を確認します



画面をスクロールして詳細を確認します

確認後、「閉じる」をタップし、画面を閉じます

結果は9パターンあります



各生徒自身の診断結果を先生に伝えてもらいます

(3) 当該システムの将来像

就業支援DB化システムの 開発範囲および将来像

【開発範囲】

以下のシステムにより生徒情報（成績／適性含む）のデータ蓄積

◆評価入力システム

調査書（成績表）・個人カード（表裏）

◆性格適正診断ツール

エニアグラム診断

【将来像】

この就業支援システムの基盤を利用して、生徒の社会進出への後押しを目指し、就職や進学、両面でのサポートを可能にします。

◆企業への精度の高いマッチングに向けて

1. 企業の求人情報をリアルタイムで取得
2. 生徒と企業との自動マッチング

◆進学する生徒への後押し

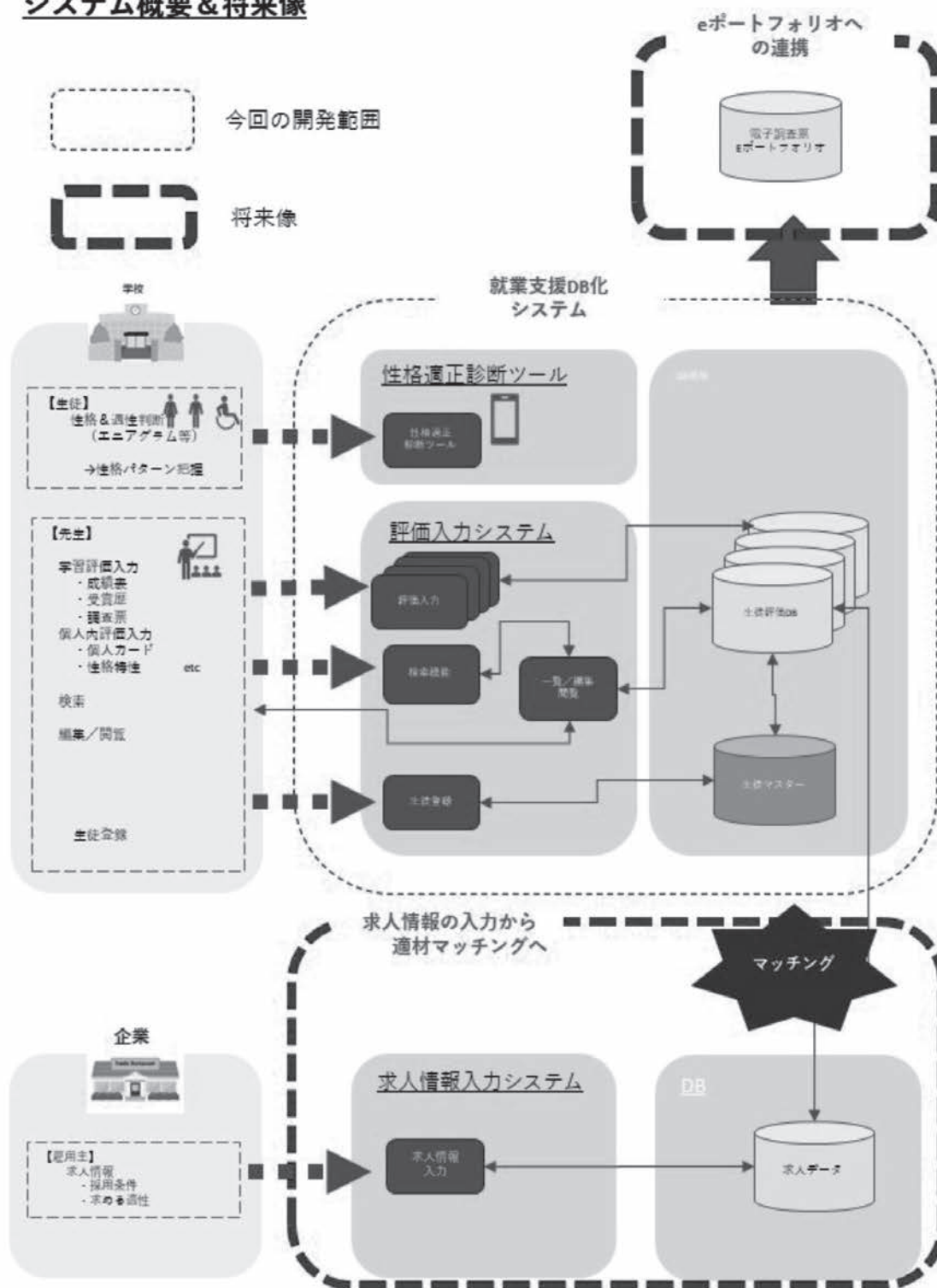
3. eポートフォリオとの連携

今回の開発より生徒情報のデータ蓄積の基盤を作ることができ、これから社会や大学へ、各人の適性にあった、あらゆる個性を持った生徒を無理なく活躍できる環境へ送り出すための学校が保持すべき情報のデータ化が完了。

将来的には外部との連携も視野にいた、就業支援システムの基礎的な位置づけとなりえる。

※ 就職後もさらに、離職率の軽減、マッチングアプリデータの向上のため企業と生徒の協力の元ヒヤリングを行う等のサポート展開をいたします。

システム概要&将来像



OJTマニュアル 2020年度版 (ドラフト版)

作成

学校法人野田鎌田学園
野田鎌田学園高等専修学校

OJTマニュアル ルールブック

目次

• 2020年度マニュアルの特徴	3
• 「コミュニケーション能力」の開発に特化させるために 本マニュアルで特に重要視しているポイント	4
• 自己理解と他者理解について	5
• フェーズ2の主目的	6
• フェーズ2のポイント	7
• フェーズ2からの新たなポイント (生徒に働きかけたいこと)	8
各要素から生れる主な行動(一例)	9
• フェーズ1の検証について	10
• フェーズ2で行う研修について	16
• 各ゲームと特に能力向上を狙っている各要素の対応表	17
• NGワードゲーム	18
• 少数派は誰? Ver.フェーズ2	20
• 理想のお店づくりゲーム Ver.フェーズ2	22
• 評価シート	25

2020年度版マニュアルの特徴

○2020年度マニュアル（フェーズ2）は、2019年度マニュアル（フェーズ1）から続けていくことで、より効果的になるように計画・作成しています。

全マニュアル共通の特徴

「コミュニケーション能力」の開発に特化したアクティブラーニング型の研修教材

- 各企業のOJTに準じ、より生徒が実践しやすい、また興味を持てることに注目した実践的教育研修の研究・開発
- 今後、生徒が社会人として自立・成長していくために、企業が新社会人に求める必要最低限な要件を在学中に学び、身に付けることで生徒の就職を支援すること
- 本校の調査・研究の結果、企業が新社会人に求める必要最低限な要件のうち最も重要であるのが「コミュニケーション能力」であること、またより効果的な研修を行うためには、生徒が能動的に学習するアクティブラーニングの採用が重要であると考えた。

「コミュニケーション能力」の開発に特化させるために本マニュアルで特に重要視しているポイント

「他者理解」を深められるようになること

互いに「自分の考え方」と「他人の考え方」は基本的に違うことを理解・整理することで、自分の意見を素直に伝えやすくなる

「自己肯定感」を高められるようになること

自己肯定力(自分を自分で認める力)の低下

そこから生じる弊害

- やる気が出ない(どうせやっても)
- 前に出れない(自分に自信が無い)
- チャレンジできない(失敗するに決まってる)

など

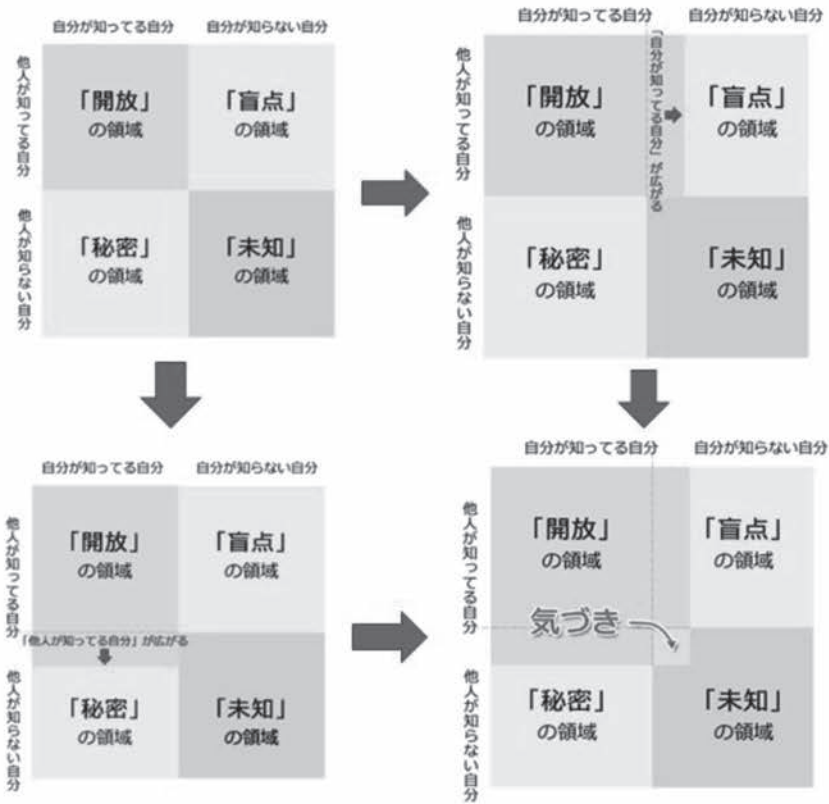
フェーズ1では

「コミュニケーション能力の育成、及び各生徒の長所の発見・向上」を主目的とし、個人レベルでのコミュニケーション能力の向上を図った。

『フェーズ1』の要素

- | | |
|--------|--------|
| ① チーム力 | ④ 質問力 |
| ② 聴く力 | ⑤ 演じる力 |
| ③ 伝える力 | |

自己理解と他者理解について (ジョー・ハリの窓)



「開放」の領域が大きい程、対人関係が良好で、コミュニケーションが円滑であると言われている

「盲点」を「開放」に変えるためには
 他者からの意見を素直に受け入れること (Ⅱ. 聴く力)
 他者の持っている異なる考え方を理解し、
 自己と比較することで、自分の知らなかった価値観を認識すること

「秘密」を「解放」に変えるためには
 自分の意見を素直にアピールし理解してもらうこと
 (Ⅲ. 伝える力)

互いに「自分の考え方」と「他人の考え方」は基本的に違うことを理解・整理することで、自分の意見を素直に伝えやすくなる

「他者理解」によって「自己理解」が深まる

フェーズ2の主目的
自分の長所を生かし、他人を助ける為の能力の育成

『フェーズ2』の要素

- ① 共感する力
- ② 他人の個性を理解する力
- ③ 提案する力
- ④ 状況を判断する力
- ⑤ サポートする力

『フェーズ2』の要素を用いた実践例について

(情報高等科)

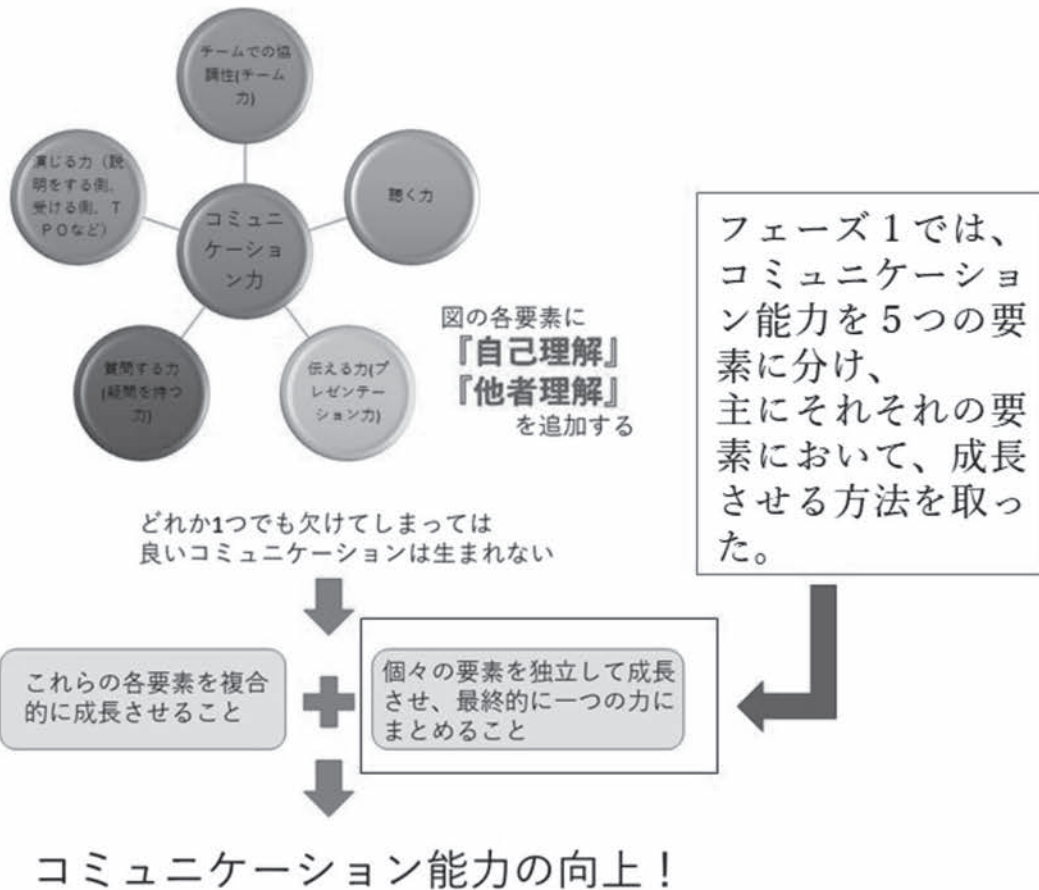
eスポーツ(2人一組または3人一組で行う)競技を行う際において

- ① 対戦相手の気持ちになり、得意なものや苦手としているものなどを理解し、
- ② 仲間が得意としている戦術やPC操作の理解をして、
- ③ その情報をもとに勝つための道筋を提案する。
- ④ 試合中、対戦相手や仲間の状況を判断し、有利不利を見極めて、
- ⑤ 勝つために仲間のサポートを行う。



個人レベルでのコミュニケーション能力向上を目的としたフェーズ1に比べて、フェーズ2では**集団(2人～3人)レベルにおけるコミュニケーション能力の向上**を図る。

フェーズ2におけるポイント



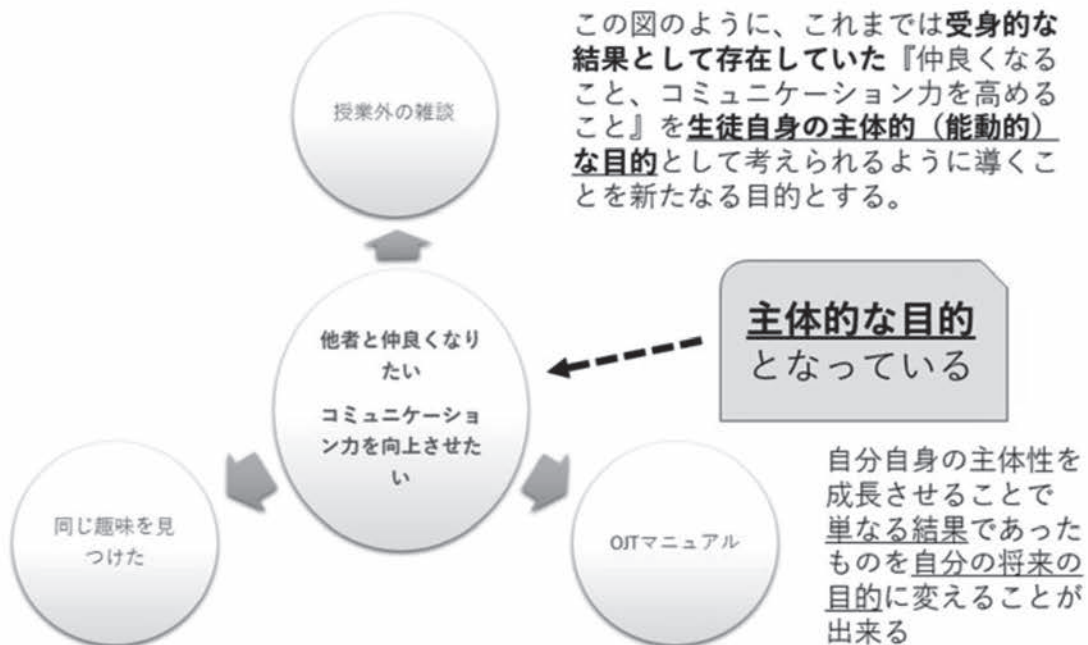
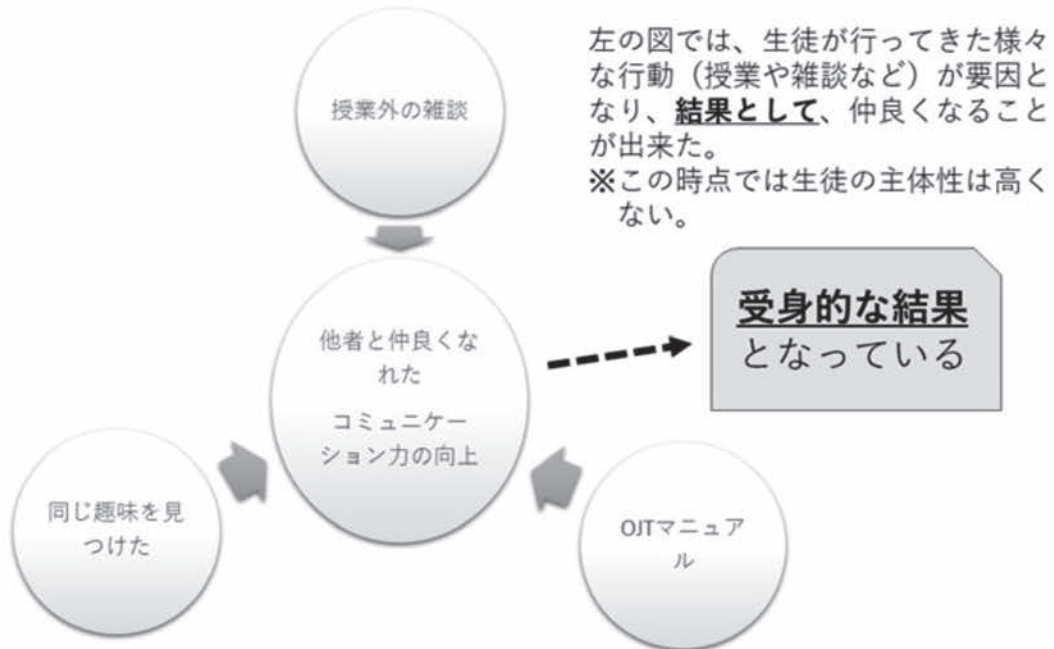
フェーズ2では、実践例のように、先ほどの5つの要素に加え、フェーズ1で独立して学んだ要素を、複合的に成長させることを計画している。



各人の成長を促すため、同じゲームを複数回繰り返しで行い、成果を計る（検証していく）。

フェーズ2からの新たなポイント（生徒に働きかけたいこと）

目標の設定と主体性の大切さについて



各要素から生れる主な行動（一例）

I. 共感する力

- 相手の気持ちを理解する

II. 他人の個性を理解する力

- 相手の得意、不得意なことなどを理解する
- 自分と異なる考えを理解し、受け入れる

III. 提案する力

- 自分の考えを言葉にする
- 相手に意見が伝わるように努める

IV. 状況を判断する力

- 自分達が置かれている状況を理解する。
- 今やるべきことを考える

V. サポートする力

- 他人を助ける ・ 他人を尊重する

要素	要素項目	具体例	自己評価	他者評価		
				①	②	③
I. 共感する力	相手の気持ちを理解する	自分以外の人の考えや気持ちを理解しようと努めましたか？	5 4 3 2 1			
	相手の得意、不得意なことなどを理解する	他の人の能力について、客観的に判断することができましたか？	5 4 3 2 1			
II. 他人の個性を理解する力	自分と異なる考えを理解し、受け入れる	自分と異なる考え方を聞いたときに、最初から否定せずに受け入れてみようと考えることが出来ましたか？	5 4 3 2 1			
	自分の考えを言葉にする	自分の伝えたいことを上手に伝えることが出来ましたか？	5 4 3 2 1			
III. 提案する力	相手に意見が伝わるように努める	相手に伝わるかを意識しながら話しましたか？	5 4 3 2 1			
	自分達が置かれている状況を理解する	自分の状況(時間・場所・気分)やチームにおける役割(役割)を把握することが出来ましたか？	5 4 3 2 1			
IV. 状況を判断する力	今やるべきことを考える。	自分たちの状況を判断した上で、現在している行動が状況に合っているかを考えることが出来ましたか？	5 4 3 2 1			
	他人を助ける	状況によって、自分の事よりも他人の事を優先する気持ちで行動することが出来ましたか？	5 4 3 2 1			
V. サポートする力	他人を尊重する、思いやる	自分の行動や発言が、他の人にどのように思われているかについて考えて行動出来ましたか？	5 4 3 2 1			

フェーズ1と同様にフェーズ2でも各要素を細分化
適宜、振り返りを行い検証していく予定

フェーズ1の検証について

昨年度制作したOJTマニュアルのフェーズ1を本校で授業の一環として行った結果、生徒から以下のような感想が挙げられたので、その一例を、3つに分けてそれぞれ検証した。

制作当初に期待していた効果

- 色々な人の意見や思っていることが聞けて良かった。
- この先このような事を考えることが大切になってくると思う。
- 色々な意見があり、面白い。
- 班で意見をまとめるのが難しかった。
- 楽しかったので、またやってみたい。

など

課題点及び反省点

- 難しかった。
- なかなか質問をすることが出来なかった。
- ルールを理解するのに時間がかかって難しかった。

など

新たなる発見(当初、予想していなかった効果)

- 進行役が楽しかった。
- あまり話したことが無い人と盛り上がって楽しかった。
- 一緒にゲームをした人と前より仲良くなれた気がする。

など

※太字は特に多かった感想

実践（検証）した研修	推理ゲーム①②③	【1・2学年】
	写真で注文ゲーム	【2学年】
	理想のお店づくりゲーム	【2学年】

研修人数 1学年109名及び2学年100名
※クラスによって複数の研修を行っている。

10

制作当初に期待していた効果

- 色々な人の意見や思っていることが聞けて良かった。
- この先このような事を考えることが大切になってくると思う。
- 色々な意見があり、面白い。
- 班で意見をまとめるのが難しかった。
- 楽しかったので、またやってみたい。

など

他者の意見を知って『面白い、良かった』と感じている。



『他者を理解する』ことの大切さに気付けた。

自分で気づいていなかった観点の発見

『ジョハリの窓における盲点の領域』
を開放させることできた。

『またやってみたい』『楽しかった』



生徒の主体性が見られ、
本マニュアルのアクティブラーニング教材
としての成果も見られた。

課題点及び反省点

- 難しかった。
- なかなか質問をすることが出来なかった。
- ルールを理解するのに時間がかかって難しかった。

など



「わかりやすい」という当初のテーマを十分に満たすことは出来なかった。

紙媒体のみでは説明不足でな点もあり、例題をクラス内で実践したところ、スムーズにゲームに入れたことから、今後、**動画形式の説明書**を作成する。

新たなる発見(当初、予想していなかった効果)

- 進行役が楽しかった。
- あまり話したことが無い人と盛り上がって楽しかった。
- 一緒にゲームをした人と前より仲良くなれた気がする。

など



このゲームがクラス内であまり関わりが無かった人との会話のキッカケとなった。
また、以前より良い関係性を作ることが出来たと感じている。



会話、意思疎通が苦手な子にとって、周りの生徒との接点を作る良いキッカケを与えることが出来た。

Yes or No ゲームの集計結果

	総数	楽しい	考える勉強になった	難しい	仲良くなれた
1A	32	26	5	5	3
1B	35	17	6	4	7
1C	28	19	2	3	7
1D	14	6	4	5	0
計	109	68	17	17	17

	楽しい	考える勉強になった	難しい	仲良くなれた
1A	81%	16%	16%	9%
1B	49%	17%	11%	20%
1C	68%	7%	11%	25%
1D	43%	29%	36%	0%
計	62%	16%	16%	16%

期待	
31	97%
23	66%
21	75%
10	71%
85	78%

↑
期待していた効果に
該当する感想の合計

全体の60%の生徒が『楽しい』
と感じている。

また、16%の生徒が質問の方法
などについて『考える良いキッカ
ケとなった』と感じている。

合計では**約80%の生徒**が本OJT
マニュアルで期待していたことを
感じてくれている。

加えて、1年生ではクラス内で
普段話す機会のない生徒たちも
おり、この研修が**会話を
する良いきっかけ**になったと回答している。

理想のお店づくりゲームの集計結果

	総数	楽しい	考える勉強になった	難しい	仲良くなれた
2A	28	10	6	3	0
2B	32	4	9	3	0
2C	22	10	9	3	0
2D	18	4	8	3	0
計	100	28	32	12	0

	楽しい	考える勉強になった	難しい	仲良くなれた
2A	36%	21%	11%	0%
2B	13%	28%	9%	0%
2C	45%	41%	14%	0%
2D	22%	44%	17%	0%
計	28%	32%	12%	0%

期待

16	57%
13	41%
19	86%
12	67%
60	60%



期待していた効果に
該当する感想の合計

理想のお店づくりゲームでは、
本OJTマニュアルで期待していた
ことを感じた生徒は合計で60%と
Yes or No ゲームよりも少ないも
のの、『今後の勉強になった』と、
将来への意欲や生徒の主体性を感
じる感想が全体の32%もあった。

その為、フェーズ2に向けて、
本研修を改良させることで、『生
徒の主体性の成長』をより促すこ
とができるのと思われる。

その他行った研修の集計結果

		総数	楽しい	考える勉強になった	難しい	仲良くなれた
写真で注文	2D	18	4	8	2	
5W1Hゲーム	2D	16	5	8	5	
少数派は誰？	2D	16	4	3	5	

	楽しい	考える勉強になった	難しい	仲良くなれた
2D	22%	44%	11%	0%
2D	31%	50%	31%	0%
2D	25%	19%	31%	0%

	期待
写真で注文	12 67%
5W1Hゲーム	13 81%
少数派は誰？	7 44%

その他、検証した研修について生徒の感想を集計した結果、他の研修と違い、少数派は誰？に関しては、期待していたことを感じた生徒が50%を下回っていた。

感想等を検証した結果、『最初は色々考えるが、コツをつかんでしまうとすぐに答えが分かってしまう』という内容があった。

その為、後半では考える行動をする前に回答が分かってしまう事が多く、結果として『考える勉強になった』という感想が低かったと思われる。

以上のことから、フェーズ2に向けて、研修内容を検討し、フェーズ2の要素も取り入れ、より良い成果を上げられる研修になるよう改良する。

フェーズ2で行う研修について

フェーズ1の内容であった2つの研修について、検証の結果をもとに、フェーズ2の要素に合わせた以下の点に改良したものを行う。

また、新規に1つの研修を追加し、計3つの研修を行い、検証と課題点の抽出、及び修正を行う。

フェーズ1の研修の改良内容

少数派は誰？

【改良点】

- 少数派カードを複数枚用意し、少数派の人数が複数人になるようにカードを配布する。
参加者は少数派が何人いるのか分からない状況でゲームを行う。
(『聴く力』『質問力』の強化、『共感する力』『状況を判断する力の』の追加)

理想のお店作りゲーム

【改良点】

- 各班キャッチコピーの作成後、自分の班以外のキャッチコピーで気に入ったものを1つ選び、その理由を説明する。
(『伝える力』の強化、『他人の個性を理解する力』の追加)
- 選ばれた班も選ばれなかった班も、その理由についての感想を考える。
(『他人の個性を理解する力』の追加)

各ゲームと特に能力向上を狙っている各要素の対応表（フェーズ1要素・Ver.フェーズ2対応版）

	I. チーム力			II. 聴く力		III. 伝える力			IV. 質問力			V. 演じる力		
	① 軽運相	② お礼 謝罪	③ 思いやり	① メモを持 つ	② 相手の意 見を尊重	① 自分の話 したい事 を整理 伝える	② 自分の意 見を分か りやすく 伝える	③ 自分の意 見をア ピール	① 分からな いことを 速達なく 聴く	② 様々な事 柄に関心 を持つ	① 身だしな み(マナー)	② 状況を判 断しそれ に合う行 動をする	③ 学校や職 場での ルールを 守る	
少数派は誰? Ver.フェーズ2	○			◎		○			◎		○			
理想のお店づく りゲーム Ver.フェーズ2	○				○	◎		◎						

◎はVer.フェーズ2において、より強化した要素

各ゲームと特に能力向上を狙っている各要素の対応表（フェーズ2）

	I. 共感する力		II. 他人の個性を理 解する力		III. 提案する力		IV. 状況を判断する 力		V. サポートする力	
	① 相手の気持 ちの理 解	② 得意、不得 意の理 解	① 得意、不得 意の理 解	② 異なる考 えの理 解	① 自分の考 えを 言葉に する	② 意見が伝 わる 努力	① 自分の状 況の理 解	② やるべき こと の理 解	① 他人を助 ける	② 他人の尊 重
NG7ードゲーム		○				○	○	○	○	○
少数派は誰? Ver.フェーズ2	○		○				○	○	○	
理想のお店づく りゲーム Ver.フェーズ2	○			○		○				○

NGワードゲーム

○ゲーム概要

各メンバーに「ある行動もしくは発言を禁止する」NGワードが与えられます。

そのNGワードは本人以外は全員知っている状態です。

そのNGワードを言ってしまうたり、行ったりしてしまった人はゲームから脱落します。

同じ人数でチームを作り、1対1のチーム戦を行います。

最後まで残った人がいるチームが勝ちとなります。

○配布物

- ・本紙、NGワードカード、記録シート

○注意点

- ・実際に対戦するチームの他にNGワードを判定する審判役を決めて下さい。
- ・曖昧な判断で中断する事を防ぐため、基本的に審判役の判断に従って下さい。

○ルール

- ・同じ人数で構成されたチームを偶数組作ってください。
- ・ゲーム開始前に、審判役がランダムで各メンバーにNGワードが書かれたカードを配り、各メンバーは自分のカードの内容を見ずに、他の人に見せた後、頭や背中など、「自分では見えない場所」へ付けてください。
- ・その後ゲームが開始されたら、対戦チームメンバーに付けられている、NGワードを行わせるよう会話などを行ってください。
- ・ゲームを円滑に行う為、NGワードを行ったかどうかは審判役が判断して下さい。
- ・制限時間を決めて、最後に多くメンバーが残っていた、もしくは全滅しなかったチームが勝ちとなります。
- ・最初は1対1のチーム戦で行ってみて、慣れてきたら3チーム以上で複数チーム同時対戦を行ってみましょう。

特に能力向上を狙っている要素 2Ⅱ - ① 2Ⅲ - ② 2Ⅳ - ①② 2Ⅴ - ①②
--

記録シート(NGワード)

日付

氏名

自分のNGワード

相手にNGワードを行わせるために行ってみたこと

NGワード やってみたこと

NGワード やってみたこと

NGワード やってみたこと

NGワード やってみたこと

上記の行動についての感想

他の人のがおこなった行動や会話について思ったことなどの感想

ゲーム全体を振り返って

「少数派」は誰？ Ver.フェーズ2

○ゲーム概要

- ・チームを組んだメンバーそれぞれに、お題が書かれたカードを配布しますが、2種類の内容が書かれたカードをランダムに渡します。
最初は自分以外の人がどちらのカードを持っているか分からない状況から始まりますので、周りと話しながら誰がどちらのカードを持っているか判断してください。
また自分の持っているカードの内容は周りに気付かれないようにしてください。

○配布物

- ・本紙、記録シート

○注意点

- ・この問題は、周囲との意見交換を円滑に行うこと、また、自分がどのような状況にいるのかを判断し、それに合った行動を行うことを主な目的としています。
- ・そのため少数派を当てたか(少数派と知られたか)どうかは、評価対象にはなりません。

○ルール

- ・1組4～5人で行います。
- ・各自2種類のお題が配られたカードのうちどちらかを受け取ります
- ・受け取ったお題が他の人と同じかどうかの確認をしてはいけません。
- ・お題について討論(意見交換)を行います。
- ・制限時間(約3～5分)が終わったら、誰がどちらのカード持っていたか、また内容がなんだったのかを1人で考えてみて下さい。
- ・その後、答え合わせしながら、みんなで振り返りをしてみましょう。
- ・最後に何が良かったか、悪かったかを自分で振り返りましょう。

特に能力向上を狙っている要素

I-①
II-① フェーズ2にて強化
III-①
IV-② フェーズ2にて強化
V-②

特に能力向上を狙っている要素

2I-①
2II-①
2III-①
2IV-①②
2V-①

記録シート

(少数派は誰? Ver.フェーズ2

日付

氏名

お題①

お題②

意見交換メモ

自分はどちらでしたか? (どのタイミングで分かりましたか?)

感想(こんな質問が良かったかなど、ゲーム自体の感想など)

理想のお店づくりゲーム Ver.フェーズ2

○ゲーム概要

- ・あなたは飲食店(レストラン、カフェなど)を経営しています。この度、集客数を伸ばすためにホームページを作成ことになり、そこに掲載するキャッチコピーを考えることになりました。与えられたキーワードを使って、3つのキャッチコピーを作ってみましょう。その後、自分の班以外でどこが良かったかを選んでみましょう。

○配布物

- ・本紙、記録シート

○注意点

- ・このゲームは、与えられたキーワード(価値観)の中から優先順位を決め、その答えを他のメンバーと比較することで、他人の価値観を確認することや自分の価値観(大切にしていること)を認識すること、また他人の価値観や考え方を自分に反映する訓練を主な目的としています。
- ・そのためどのような回答(変更)をしたかは評価対象にはなりません。

○ルール

- ・2~4人でグループを作ります。
- ・まずは1人で、与えられたキーワードを使って3つのキャッチコピーを作成してください。
その際に、選んだキーワードの優先順位を1位~5位まで決めてください。
- ・次にグループ内で作成した経営方針、使ったキーワードや優先順位を発表してください。
- ・その後、班で1つにキャッチコピーを作り、理由とともに発表しましょう。
- ・発表の後、自分たちの班以外でどのキャッチコピーが良かったか選び、その理由を説明してください。

- ・最後に、他の班がどのキャッチコピーを選んだのか、またその理由を聞いて、思ったこと、感じたことを振り返ってみましょう。

特に能力向上を狙っている要素 I-① II-② III-①③ フェーズ2にて強化 IV-②

特に能力向上を狙っている要素 2I-① 2II-② 2III-①② 2V-②
--

記録シート

(理想のお店作り Ver.フェーズ2)

日付

氏名

使用するキーワード例(各キーワードは1回しか使用できません)

安心 安全 健全 喜ぶ お客様 最高 ひととき 日常 挑む 美味しい 価格
家族 高級 生活 子供 お年寄り 社会 地域 全国 地産地消 地元 ネット
コミュニケーション 幸せ 世界 特化 野菜 お肉 魚

※各自、追加で考えてみてください

お店のキャッチコピー (3つ作成)

例)

○地域社会にとって存在意義のある企業を目指す【キッコーマングループ】

○「美味しさ」と「健康と」にとことんこだわったビュッフェレストラン【旬菜食健ひな野】

○味も人も、アットホーム【コメスタ・ドーム株式会社】

自分のキーワードの優先順位 (左から1位～5位)

他の人のキャッチコピー

自分の班のキャッチコピーとそれを選んだ理由

他の班のキャッチコピーと、その理由

自分の班以外で良かったキャッチコピーとその理由

感想（他の人のキャッチコピーやキーワードについて、ゲーム自体の感想など）

選手	選手項目	具事例	自己記録	他者記録		
				①	②	③
I. 共感する力	相手の気持ちも理解する	自分以外の人の考えや気持ちも理解しようと思ったか？	優 良 画	優 良 画	優 良 画	
	相手の得意、不得意なことなども理解する	他の人の能力について、客観的に判断することができましたか？	優 良 画	優 良 画	優 良 画	
II. 他人の個性を理解する力	自分と異なる考えも理解し、受け入れる	自分と異なる考え方も聞いたときは、最初から高圧せずに関わり入れてみようと考えることが出来たか？	優 良 画	優 良 画	優 良 画	
	自分の考えを言葉にする	自分の伝えなかった事をもっと相手に伝えることが出来ましたか？	優 良 画	優 良 画	優 良 画	
III. 調整する力	相手に言葉が変わるようにはかる	相手に伝わるかも意識しながら話しましたか？	優 良 画	優 良 画	優 良 画	
	自分達が置かれている状況も理解する	自分の状況(調子、睡眠のペース配分やスポーツにおける暑熱不利益など)を調子確認することが出来たか？	優 良 画	優 良 画	優 良 画	
IV. 状況も理解する力	争やめることも考える。	自分たちの状況を判断した上で、現在している行動が状況に合っているかを考えることが出来ましたか？	優 良 画	優 良 画	優 良 画	
	他人を助ける	状況によって、自分の事よりも他人の事を優先する気持ちで行動することが出来たか？	優 良 画	優 良 画	優 良 画	
V. サポートする力	他人も尊重する、思いやる	自分の行動や音声が、他の人にとのようには聞かれているかについて考えて行動出来たか？	優 良 画	優 良 画	優 良 画	

第4章 総括

1. 今年度レビュー

今年度においては、新型コロナウイルス禍による自粛や感染防止のための諸施策で会議が予定通り開催されなかったが、製作物や研究開発の面では予定通り進めることができた。主たる取組事項は以下の3点である。

(1) 教材の研究開発

前年度、前々年度よりの続編であるDVD教材を作成した。

【2018年度】第1弾「基礎編」

授業の受け方

基本技術

基本調理

スイーツの基本

【2019年度】第2弾「調理編」

世界の料理

日本料理の調理法

西洋料理の調理法

中国料理の調理法

スイーツの調理法

【2020年度（今年度）】第3弾「実践編」

日本人の健康と食生活

食品の安全と衛生

職場探訪・日本料理編

職場探訪・中国料理編

職場探訪・スイーツ編

*休校期間中のオンライン授業において第1弾、第2弾の教材を活用することができ、目的にかなう性質であることが証明されたのは収穫である。今後のオンライン授業普及に伴い、本教材活用が増えてくるのではないかと予測される。

(2) 就業支援ツール

先にも述べた通り、このツールの研究・開発の目的は、永続的な「生徒の自立」をサポートする“就業支援マッチングツール”の基礎を作ることである。具体的には、生徒個々の性格適性を把握し、企業が求める人物（人材）像とマッチさせ、ミスマッチによる離職率を低減することを目的としたツールとして「エニアグラム」を作成した。さらに、2022年度以降に予定されている大学入試に関連した文部科学省が推進する「電子調査書（e-ポートフォリオ）」への対応も視野に、「評価入力システム（調査書、成績表、個人カード）」のモデルを試作した（56頁「システム概要&将来像」参照）。

ここに今年度の「就業支援DB化システムの開発範囲および将来像」を再度記述する。

【開発範囲】

以下のシステムにより生徒情報（成績・適性含む）のデータ蓄積

評価入力システム

調査書、成績表、個人カード

性格適性診断ツール

エニアグラム診断

【将来像】

この就業支援システムの基盤を利用して、生徒の社会進出への後押しを行うことで進路（就職や進学）のサポートを可能にする。

企業への精度の高いマッチングに向けて

企業の求人情報をリアルタイムで取得
生徒と企業との自動マッチング

進学する生徒への後押し

e-ポートフォリオとの連携

今回の開発より生徒情報のデータ蓄積の基盤を作ることができ、これから社会や大学へ、各人の適性にあつた、あらゆる個性をもった生徒を無理なく活躍できる環境へ送り出すための学校が保持すべき情報のデータ化が完了。将来的には、外部との連携も視野に入れているので、就業支援システムの基礎的な位置づけと考える。

(3) OJT マニュアル&ルールブック

2020 年度マニュアル（フェーズ 2）は、2019 年度マニュアル（フェーズ 1）から続けていくことで、より効果的になるように計画・作成した。

①全編を通して共通した特徴は、以下の通りである。

「コミュニケーション能力」の開発に特化したアクティブラーニング型の研修教材である。

- ・各企業の OJT に準じ、より生徒が実践しやすい、また興味を持つことに注目した実践的教育研修の研究・開発
- ・今後、生徒が社会人として自立・成長していくために、企業が新社会人に求める必要最低限な要件を在学中に学び、身につけることで生徒の就職を支援すること
- ・本校の調査・研究の結果、企業が新社会人に求める必要最低限な要件のうち最も重要であるのが「コミュニケーション能力」であること、またより効果的な研修を行うためには、生徒が能動的に学習するアクティブラーニングの採用が重要であること

②フェーズ 1 では、「コミュニケーション能力の育成及び各生徒の長所の発見・向上」を主目的とし、個人レベルでのコミュニケーション能力の向上を図った。ここで伸ばしていく能力（要素）は、

チーム力
聞く力
伝える力
質問力
演じる力

の 5 点であるが、今年度の実証実験の結果は前述の通りである。

③今年度のフェーズ 2 では、「自分の長所を活かし、他人を助けるための能力の育成」を主目的に、以下の能力（要素）を向上させる内容のマニュアルを作成した。

共感する力
他人の個性を理解する力
提案する力
状況を判断する力
サポートする力

フェーズ1同様に、次年度以降において実証実験を重ね、より実効性の高い実用価値のあるマニュアルへと進化、更新していく。

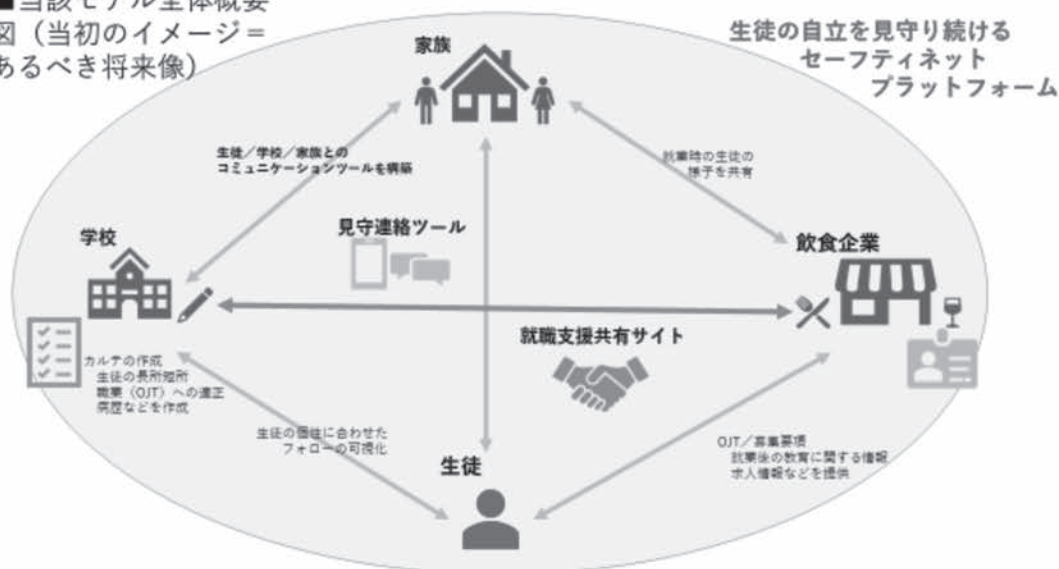
2. 今後の取組みについて

新型コロナウイルス禍において自宅学習を余儀なくされた1年であったが、過去2年間で制作した動画教材（全9巻）が上手く活用できたことは、大きな収穫であった。その間、本事業開始にあたってテーマとした「就業支援サポート」については、対象とする業種・業界において大きな環境変化があった。これはどういうことかということ、コロナ禍の前までは当該業界の喫緊かつ最重要な課題は恒常的に人手不足に喘いでいた状況下であり、「人員確保」と「人材育成」であったが、緊急事態宣言の発出に伴う営業自粛や個人々の自粛等で経営面での課題、すなわち存続の危機に対応することが多くの企業での最重要課題となった。しかしながら、先述のテーマは潜在しており、今後経済環境の好転に伴い需要は高まってくると思われる。したがって、今後も3年間で研究開発を行ってきた各種成果物を活用していくことはもとより、逐次更新しながら改定していきたい。

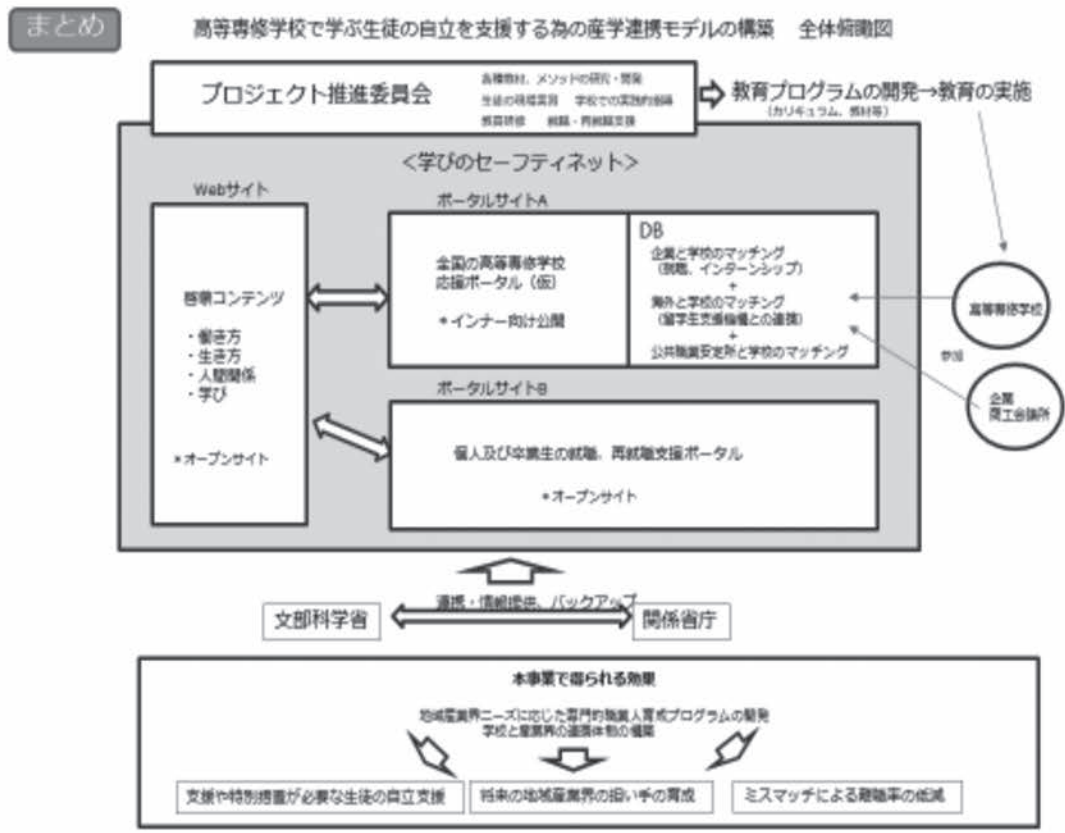
最後に、当初構想していたイメージを図示することでこれまでの成果と今後の方向性を示唆し本事業を締めることとしたい。

3. 当該モデルの全体概要図（当初のイメージ=あるべき将来像）

■当該モデル全体概要図（当初のイメージ=あるべき将来像）



4. 高等専修学校で学ぶ生徒の自立を支援する為の産学連携モデルの構築 全体俯瞰図



5. 最後に

新型コロナ禍において世界的な混乱状況にある中、当該事業推進にご協力いただきました教育機関、企業団体、行政機関ならびに各界の皆様（特に、委員の皆様）のご厚情に対し心より感謝申し上げます。学校関係については、近隣の小・中学校様から出張授業や上級学校訪問等のリクエストが増えてきておりますので可能な限りお応えしてまいります。また、企業様からは求人情報はじめ各社が求める人財像等の情報を頂きつつ、本事業で作成した成果物を活用することにより適切な人財を送ることで連携体制を強化していく所存でございます。教育委員会、商工会議所、青年会議所様からも温かく、心強いご支援を賜りました。ここに本事業にご理解、ご支援を賜りました全ての皆様に御礼申し上げますとともに、関係各位の今後ますますのご繁栄をお祈り申し上げます。

令和2年度 文部科学省委託事業
「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」
(学びのセーフティネット機能の充実強化)

高等専修学校で学ぶ生徒の自立を支援するための産学連携モデルの構築

学校法人野田鎌田学園 野田鎌田学園高等専修学校
令和3年2月

連絡先：〒278-0037 千葉県野田市野田 389-1
学校法人野田鎌田学園 野田鎌田学園高等専修学校
TEL：04-7121-5523 FAX：04-7121-1136

●本書の内容の無断転載・転用・流用を厳禁します。

本報告書は、文部科学省の生涯学習振興事業委託費による委託事業として、学校法人野田鎌田学園が実施した令和2年度「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」の成果をとりまとめたものです。

