

# 国際学院新聞

第52号

(編集発行)

学校法人 国際学院

〒330-8548

さいたま市大宮区吉敷町2-5

TEL 048(641)7468

FAX 048(641)7432

インターネットホームページアドレス

http://www.kgef.ac.jp/ksjc

## 主なニュース

- シンポジウム報告・幼児絵画展……………2面
- 五峯祭・北海道研修旅行……………3面
- 教育ワークショップ・学びピア埼玉……………4面
- 改組転換特集……………5面
- 夏期郊外実習・フランス料理講習……………6面
- 語学研修を終えて・食育料理教室……………7面
- ベストブック・随想……………8面

# 首都圏初 2010年4月、短期大学に 調理師専攻が誕生!!

国際学院埼玉短期大学健康栄養学科は、栄養と調理分野の「専門性の相乗効果」による国民の健康増進を目標に学科を改組し、二〇一〇年四月、栄養士養成専攻に加えて調理師専攻を設置する。

短大の調理師専攻は首都圏では初めて。新調理師専攻は、信頼と実績を誇る国際調理師専門学校とのノウハウを継承し、時代の要請に応えて、社会から求められる新しい調理師を送り出すために取組む。

近年、食生活を取り巻く社会環境の変化に伴い、欠食、偏食、肥満、生活習慣病の増加傾向が見られ、食の自己管理能力の育成や食育の推進が求められている。

これらの社会的ニーズに応えるには、食と健康に関する専門性とともに、調理に関する専門性を身につけたプロフェッショナルの養成が望まれる。

新しい調理師専攻では、新時代に求められる、豊かな教養(問題解決能力・論理的思考力・コミュニケーション能力・プレゼンテーション能力等)と、高度な調理の知識と技術を身につけた短期大学士(調理学)を有する調理師を養成する。様々な特色ある選択授業を取り入れて、幅広い知識・技術を身に付けるようにカリキュラムが用意されている。

(改組転換関連は五面に特集記事)



VIUを紹介するプレゼンテーション(短大にて)

## バンクーバー アイランド大学 VIEU学長、学部長来校

平成二十一年十月七日(水)

国際学院高校と教育提携を

結んで(VIEU (Vancouver Island University)より、学長

Ralph Nilsson氏、国際教育学部長Graham Pike氏、そして国際交流・グループ学習計画課長Theresa Mayor氏の三名が来校した。当日は台風が近づいており、雨脚が非常に強い中の来校となった。来校後、敦照殿にて裏千家茶道家である花岡宋弘先生、武藤しづ子先生をお招きしてお茶会を開催し、日本文化の一端に触れていただきながら、実りのある話し合いが行われた。また、Theresa氏には語学研修への参加予定生に対して、VIEUを紹介するプレゼン

おかげさまで学校法人国際学院は本年創立四十周年を迎えた。

国際学院の「教育の基本」は、昭和三十八年開学以来、人づくり教育と、教養教育そして、食育教育を旗印に掲げ実践してきた。その理由は、教養のない人間は性格的にも貧しく、家庭生活にも安住出来ず、社会人として誰からも相手にされない可能性がある。人間誰でも健康で豊かな人生でありたい」と願う心を持っている。私は教養教育とともに食文化を通じ、礼儀作法を体徳させ、健康な体と健全な心を持つ

## 学院創立の記念すべきロジック「思ひ」

校もなく、今後国際化時代の先駆けとなるようにとの願いからである。

現代の少子化による、小・中・高校の統廃合の実態を見ると、公立私立を問わず学校経営の厳しさを知り、今や、冬の時

定めていくことが最も大切で、その道を否定する者が一人でも居るようでは、特に私学の経営は成り立たない。

幸い我が学校法人国際学院には、誠実、研鑽、「慈愛」、信頼、「和睦」

という「建学の精神」と「礼をつくし」、「場を清め」、「時を守る」の「教育方針」がある。あたり前のことがあたり前に出来る様に、「人としての道を教え」、「社会に通用する者になる」ためにも、報告・

たことは、私自身が「師と仰ぐ人達」の教えを忠実に守ってきたからである。私に「人としての道」を創らせてくれた得難い人達である。このほかにも開学以降数多くの人の御指導と御鞭撻と御

を見極め実践し、行動することが最も大切である。特に学生諸君に申し添えたいのは、良き友、良き先輩、良き先生を数多く探し求めておくこと。後になって、自分を振り返って見る時、友、先輩、先生の良き悪しが自分の人生にどの様に影響していたかが、痛いほど解ってくる。悔いのない人生を送るためにも目標を高く、易きに流れず、学生の本分は勉強であることとを片時も忘れず、心して学生生活を送ってほしい。

学校法人国際学院 理事長 大野 誠

## 学院創立記念行事 12月10日

学校法人国際学院の創立記念行事が十二月十日、さいたま市民会館おおみや大ホールで開催される。本年度四十六回目を迎える「協働」「継承」「成長」の三つ言葉が今回行事のキーワード。

本学院の学生生徒と教職員との「協働」による学院創立記念行事の取組みを通して、学院の歴史と伝統を「継承」し、未来に向かって大きく「成長」する機会と捉える。企画運営は短大友会と高校生徒会として専門学校の三校連絡調整会議で決めた学生主体による手作りの記念行事。

式次第は、第一部は理事長挨拶、学生生徒の活動報告、第二部は創立記念講演会として落語家・桂小春團治師匠を招いて、最初は落語、演目は「冷蔵庫」、その後には講演で演題は「笑い」は国境を越える」と演じ話される。

第三部は短期大学に場を移し、学院創立記念教職員研修会を開く。短期大学・専門学校教職員会同研修会、高等学校教職員研修会を実施する。

## 「総合的理解力の向上を図る就職支援プログラム」が平成21年度、大学教育・学生支援推進事業

### 学生支援推進プログラムに選定

このほど、国際学院埼玉短期大学の「総合的理解力の向上を図る就職支援プログラム」が、文科科学省の平成二十一年度学生支援推進プログラムに選定された。これにより、本学では平成十六年度に「五峯祭」が、平成十九年度には「卒業研究」がそれぞれ「特色ある大学教育支援プログラム(特色GP)」に選定され、平成二十年度には「テュートリアル教育」が「質の高い教育推進プログラム(現代GP)」に選定された。そして今回の学生支援推進プログラムの選定により四回の選定となった。四回の採択は短期大学としては全国的に見ても稀なことであり、埼玉県内においては初

玉短期大学においても来年度予定している語学研修参加予定生のためにプレゼンテーションを行う予定であった。非常にタイトなスケジュールとなったが、学院全体として非常に意義のある来校となったと感じた。

学校法人国際学院の創立記念行事が十二月十日、さいたま市民会館おおみや大ホールで開催される。本年度四十六回目を迎える「協働」「継承」「成長」の三つ言葉が今回行事のキーワード。

本学院の学生生徒と教職員との「協働」による学院創立記念行事の取組みを通して、学院の歴史と伝統を「継承」し、未来に向かって大きく「成長」する機会と捉える。企画運営は短大友会と高校生徒会として専門学校の三校連絡調整会議で決めた学生主体による手作りの記念行事。

式次第は、第一部は理事長挨拶、学生生徒の活動報告、第二部は創立記念講演会として落語家・桂小春團治師匠を招いて、最初は落語、演目は「冷蔵庫」、その後には講演で演題は「笑い」は国境を越える」と演じ話される。

第三部は短期大学に場を移し、学院創立記念教職員研修会を開く。短期大学・専門学校教職員会同研修会、高等学校教職員研修会を実施する。

## 敦 照

今、自分を個としての価値観を創造的に構築して自己選択的に生きていかなければならない時代。そんな中、考え方を考える本「思考の整理学」(外山滋比古著、ちくま文庫)が、二年ほど前から急に売れ始め、百万部を超えるベストセラーに。この本が出たのが八三年。東大・京大の生協でもっとも売れた本として話題を呼んだ。そこには、「知識の習得は必要だが、それだけに頼っていたら独自の発想や創造は生まれにくい。知識の多い人ほど知識に縛られて新しいことを考え出すことができない」と知識重視を戒めている。手取り足取り教える親切さは逆効果で、「知識を与えない」ことが知的好奇心をかき立てる。昔の教育は伝承方式で、秘術は秘す。弟子は師匠の教えないものを奪い取るように心掛け、自分で新しい知識情報を習得する力を持つようになる。頭だけで学ぶのではない。体で覚える。言葉では教えてもらえない。考えることは、「新しいこととはどれも実証できない。火花のようにぱつと光って消えてしまう。そのしつぽをつかみ、創造に結びつけるのが考えることなのだ」と。知的欲望を果たしつつ、一方で何が真実か常に自ら考え、学び続けなければ、卒業研究に何をかくか、どう書かか考える時、インターネットは便利で簡単に情報を得られるが、与えられたものを自分のいまの状況の中から考えていきたい。考えなければ本当のことを知ることはできない。

# 平成二十一年度シンポジウム報告

平成二十一年度シンポジウムは、平成二十一年七月十一日(土)、さいたま市民会館おおみやにおいて、「テュートリアル教育による教養教育の充実」と題して盛会の内に開催された。本学のテュートリアル教育「人間と社会」は文部科学省の平成二十年度教育GPに採択され、このテュートリアル教育について、学内の教員・学生はもちろん、他大学の教職員、地域の人達に周知することを目的としたもの。

文部科学省大学振興課の高見功学務課長補佐・福島哉史短期大学学長をはじめ、他大学や保護者の方々の臨席のもと開催された。

構成は二部構成で、第一部では学校法人国際学院理事で同埼玉短期大学教育改革推進センター長の橋本信也先生による講演「テュートリアル教育のすすめ」が行われた。内容は、テュートリアル教育とは、同教育の源流を訪ねて、同教育の理論的背景、同授業の実際、本学におけるテュートリアル授業「人間と社会」などについて具体的に分かりやすく講演していただいた。

第二部では「テュートリアル教育の充実」教養ある専門職業人の育成」と題してシンポジウムが行われた。コメンテーターとして引き続き橋本信也先生、座長に塚越弘之教授があたり、シンポジストとして、テュートリアル指導者の立場から、雨宮一彦教授から、平成十四年度から実施しているテュートリアル教育の取組みとテュータとしてのテュータガイド作成の工夫や、同教育の推進に当たっては学

生との信頼関係が基盤になることなどが報告された。また、後藤範子准教授がテーマ設定のあり方やこの教育による成果と課題について報告した。

そして、学習者の立場からは、まず健康栄養専攻一年の小田泰之君が、テュートリアル教育「人間と社会」では小グループで一つの課題に対し学生同士意見交換ができコミュニケーション力や自己理解力も高まることを発表し、次に幼児保育学科二年の津田彩夏さんからは学生たちの意識調査を基にもっと「人間と社会」の時間を大切にすることが重要だという提案が報告された。最後に、健康栄養学科二年の櫻井美里さんからコミュニケーション能力とともに問題発見・分析能力が身につけてきたことな

## 第17回味彩コンテスト 県産の黒豚や野菜を素材に

ど成果の報告があった。その後、一般学生たち参加者からはシンポジストへの質問や意見交換が活発に行われた。本学の教養科目「人間と社会」に関わる身近な内容であったためか、高い関心を示していた。最後に、橋本信也先生から各シンポジストや質問者への的確なコメントがなされ、閉会となった。

味彩コンテストが実施された。応募総数二百五十一名の中から第一次審査を通過した十四名のアイデア料理が出そろった。

味彩コンテストは平成五年から開始され、回を重ねるたびに盛大になってきている。今回も第二十回埼玉県芸術文化祭協賛事業として、さいたま市、NHKさいたま放送局、埼玉新聞社、テレビ埼玉、全国農業協同組合連合会埼玉県本部、全国栄養士養成施設協会から後援を頂き、さらに十一団体の協賛のもとで実施された。今回のコンテストは埼玉産の黒豚や野菜を素材に

また、本学学生も健闘し、埼玉県知事賞には菅原知世さん(健康栄養学科一年)の作品「ロールポテ豚」が選ばれた。この作品は豚肉とポテトサラダを交互に重ねたものをつけ、キャベツで巻いてフライにしたものである。審査委員である西崎泉埼玉県農林部長からは「サクッ、ふわっとした食感がとても美味しく幅広い世代に喜ばれる味であり、中身を埼玉の旬の農産物に変えることにより、色々な味を楽しめることができ、地産地消になると期待している」と講評を受けた。なお、本学の学生も十一名が第一次審査を突破し、各賞を受賞するに至った。

十一月七日(土)・八日(日)に本学の大学祭である「五峯祭」と同時開催されている第二十四回幼児絵画展は、新型インフルエンザの流行が心配される中だったが、天候に恵まれ、例年並みの大勢の出品者・鑑賞者の来場を得て、盛会裏に開催された。

この幼児絵画展は、本学の園児絵画展は、本学の大野誠学院長及び日本画家で当事者埼玉県文化団体連合会会長の関根将雄画伯の発案で、「子ども達の情操教育の一環として、幼児の生き生きとした感性を育てることを第一に、上手な絵よりも子どもらしく、自由な発想を育てる」という考え方で、昭和六十一年に発足し、埼玉県内の幼稚園や保育所に通っている三歳、四歳、五歳を対象にした展示会である。

今回は、幼稚園 四十五園、保育所 三十三園、合計八十八園、所から合計七百五十四点の子ども達の一所懸命描いた作品が応募されてきた。

審査は、審査副委員長の丸山晃埼玉新聞社長を中心として、学外の専門の先生方及び有識者、並びに学内の審査委員併せて十四名の審査委員が、すべての作品を慎重に審査し、優秀な作品には学賞、埼玉県知事賞をはじめ、十五の賞を選んだ。

審査に当たっては、子どもらしく「こころよしの」の観点で審査した。

「こころよしの」子どもの個性があらわれている。(子どもらしい表現し方や工夫がある)

「こころよしの」心がこもっている。(子どもらしい愛情が感じられる)

「こころよしの」画面一杯に描かれている。(子どもが感じたことが画面に満ちている)

「こころよしの」喜びにあふれている。(生き生きとして、生命感があふれている)

「こころよしの」…焦点がはっきりしている。(何を描きたいかが、はっきりしている)

人は、環境によって育つ部分が大いにある。子どもたちに絵を描く場を提供することや絵を描くことを温かく見守っていたことで、子どもは心・情・操はもとより、感じとる心や表現する楽しさと共に、物事を把握する力や考える力、創造する力などの可能性が育つといわれている。今回を契機に、子ども達の心やささまな力が大きく育つことを期待している。

十一月の七五三に合わせたのが、表紙式には家族揃って、晴れ着姿の子ども姿が目についた。また、自分の作品の前で記念写真や描いたことを親たちに説明している姿は微笑ましいものだった。

本展覧会実施に当たった大野博之学長はじめ幼児保育学科職員・学生一同、報われる気持ちになった一瞬だった。

今後とも、出品された子ども達の活躍を期待するとともに、描く環境づくりやご多用な中で出品にご協力をいただいた幼稚園や保育所・園、保護者の方々に感謝します。

億九百万円減少し、総負債比率は、四六・二%まで低下しました。

現在の高等教育では、学生の学習成果(Learning Outcomes)に関する議論が注目されている。それは、学習成果が大学教育の「質の保証」や社会に対する「説明責任」に役立つとの認識からである。そもそも学習成果とは、学習者が一定期間の学習を終了した時に知り、理解し、できるようにすることが期待されることについて表明されたものである。(J. Moon, 2002)アウトカム重視のアプローチ (Outcome-Based Approach) とは、「どんな人材を育成するのか。理想的な卒業生とは」と

いった、卒業生の属性について、認知的領域(知識・理解)、情意的領域(関心・意欲・態度)、精神的領域(スキル)(B.S. Bloomの分類)等を証明し、広く社会に発信していくことにある。アメリカにおいて、この学習成果に着目して大学教員や機関の教育の効果を評価し、改善するといった動きは、二十十年ほどのものであり、主に二つの起源があるとされている。一つは、教授法の改善には授業等の査定が有効であるとの考えである。カリフォルニア大学バークレー校の

高等教育研究者P. Crossは、一九八〇年代〜九〇年代初めにかけて、「クルスルム・リサーチ(Classroom Research)」の考えを推奨した。それは、教員が授業中の学生

ト等)を通じて、学生が学習した知識、技術、概念を統合できているか、或いは他の状況でも適用できているかを査定するといった方法である。この授業に接近するアク

リックの機関で小規模のリベラル・アーツ・カレッジの例である。教員はリベラル・アーツ教育の学習成果に焦点を合わせて、意図された学習成果を明確にし、その成果の

もなった。我が国の高等教育は、知識基盤社会において、ユニバーサル化、グローバル化、少子化等の環境変化の中、多様な学生と大学全入、出口管理とコンピテンス、学位の同等性や付加価値等の課題に直面しており、大学の機能分化による多様なニーズへの対応と学生中心の教育、体系的な学位プログラムと学習成果の明確化、さらには学習支援の強化をはじめとした質保証システムの強化が迫られている。求められる大学改革の方向は、大学のミッションや育成する人

材像、習得させる学習成果を明確にして、学習成果の適切なアセスメントと改善への組織的取組を通じて、学生中心(Student-Oriented)の教育を行い、教育成果を可視化する点である。つまり、「何を教えたのか(Aims Curriculum)」から「何ができたか(Intended Learning Outcomes)」へのパラダイムシフトである。根拠に基づいた学習成果の表明こそが期待される大学の行動であるといえよう。

平成二十一年度決算について報告いたします。主な収入の割合は学生生徒納付金収入が一億三千六百万円の減収となりました。それを受けて、支出す算は、十九年度実績に更に縮減をかけてあります。負債については、財務改善計画に基づき、借入金償還が更に進んだため、三

億九百万円減少し、総負債比率は、四六・二%まで低下しました。

## 説 論 学習成果を重視した教育への転換 ― 学生中心の教育 ―

が学習しているかどうかを査定することによって授業の進捗を遅くするか教育方法を変えるか等、何らかの対応策の必要性を知ることができる。また、形成的評価(小テスト

ション・リサーチは、よく生まれ促進された。特に大学院生とコミュニケーション・カレッジの関係者は、その機能性に注目して即座に採用した。もう一つの起源は、中西部のカト

確認のためコース内外で活動した。これらの活動は「Avernoモデル」と称され、よりよい学習方法を発見するため、教育方法と機関の構造に弾力性

融合性を促進することに

学長 大野博之

平成二十一年度決算について報告いたします。

平成二十一年度は、短大の学生数が減ったこともあり、学生生徒納付金収入が一億三千六百万円の減収となりました。それを受けて、支出す算は、十九年度実績に更に縮減をかけてあります。負債については、財務改善計画に基づき、借入金償還が更に進んだため、三

億九百万円減少し、総負債比率は、四六・二%まで低下しました。

億九百万円減少し、総負債比率は、四六・二%まで低下しました。

# 五峯祭

「つくりを科学する 学びだけ 未来へ ときめけ 明日へ」

国際学院三大行事の一つ五峯祭(いつみねさい)が二〇〇九年十一月七日、八日の両日短期大学と専門学校の合同で開催された。本年度のテーマは「つくりを科学する 学びだけ 未来へ ときめけ 明日へ」である。このテーマは全学生が参加し、クラス毎に多数の応募があった中から決まったものである。



五峯祭アーチ類を見ない学園祭として注目を浴びている。オープニングセレモニーでは学院長より全学生に対しこの五峯祭が全国から注目されている他に類を見ない

五峯祭のネーミングは本学の建学の精神である「誠実」「研鑽」「慈愛」「信頼」「和睦」を高くとびえらるる五つの峯に例えて名づけられたもの。レジャー的な学園祭が多く見られる中、本学の五峯祭は教育・研究の発表の場として、二〇〇四年度文部科学省による「特色ある大学教育支援プログラム」に採択された。これにより、五峯祭は多くの大学関係者や文化祭実行委員の中に見学に訪れるなど、全国的にも類を見ない学園祭として注目を浴びている。

五千人を超える来場者 開会期間中は天気にも恵まれたが、新型インフルエンザの影響もあり、来場者は二日間で五千六百十四名にとどまった。しかしながら、今年の五峯祭も例年にも増して各クラスや研究グループによる発表が各会場に実施され、多くの来場者が足を止めて、展示された

資料に見入ったり、学生の説明に熱心に耳を傾ける姿が見受けられた。五峯祭の特色の一つである地域連携では、今年も「幼児絵画展」が開催された。県内の幼稚園や保育所・保育園から八十一園、七百五十四名の力作が集まり、作品の展示場は自分の作品を前にポーズをとり記念写真を撮る園児や家族連れの微笑ましい姿が数多く見受けられた。また、味彩コンテストの会場では、応募総数二百五十一点のなかから受賞した十四点が紹介され、また、審査会の様子が写真やビデオでも紹介された。また、学長賞(最優秀賞)に選ばれた作品は、開催期間中レストラン「彩り亭」で一般の来場者にも提供された。屋外会場では専門学校による模擬店が数多く開かれ、日頃の授業で磨いた腕前を如何なく披露し、来場者の方々も大満足の様子であった。

## 「五峯祭・栗田学生委員長」

今回、五峯祭学生委員長という大役を務め、四月から私達総括を中心とし、自覚と責任を持って一生懸命に取り組んできた。そして先生方や仲間との「報告・連絡・相談・確認」を常に持つことの大切さを学んだ。何度も先生方や学生同士で話し合いをし、話し合いの中で決まったこと、活動中に疑問に思ったことなどは必ず確認を取り合い解決するよう努めた。また、一人ひとりがより良い五峯祭になるよう全力で取り組み五峯祭当日は問題が起こる事なく無事終えることができ

マルチメディア部(通称:マルメ部)は、平成十八年度五峯祭記録担当となった。当時の幼児保育学科一年生の有志数名により、翌十九年度に設立された。「進歩し続けるマルチメディアに関する知識の習得と、マルチメディア・コンテンツ制作のスキルアップ」を活動目的に掲げ、学生の自主性を重んじながらの活動している。また、先生方にお褒めの言葉をいただき、達成感を感じることができた。涙涙の五峯祭になり、最高の思い出となった。

## 卒業までに映画制作

部活動を通じて身に付けられるスキル等が、今後は、社会においても注目されていくものと信じて頑張っている。



部活動を通じて身に付けられるスキル等が、今後は、社会においても注目されていくものと信じて頑張っている。

## 「北海道研修旅行」

### 自然体験学習に187人が参加

平成二十一年六月に実施を予定していたオーストラリアでの海外研修は、新型インフルエンザの世界的流行のために、中止となった。

そこで、研修先を国内に切り替えて、学生の意見を聞きながら、北海道での研修を実施することになった。六月七日から十一日までの

飛行機が到着した時は雨が降っていて、肌寒さを感じたが、最初の見学地となるノーザンホースパークに着くまでは雨も上がり、馬たちの楽しい時間を過ごすことができた。目的のサホロまではバスでの移動であったが、鹿やキタキツネ、雄大な自然にこれからの研修の期待が膨らんだ。

二日目は、班ごとに選択した各種の自然体験学習を行った。ベア・マウンテンで熊との対面、牛の乳搾り体験、ファームビジット、ジャム&アイス作り、ラフティングなどを体験した。

三日目は、サホロからバスで札幌まで行き、小樽での再集合まで班別自主研修を行った。事前に調べた情報を基に計画した行動で、昼食や買い物、散策を楽しむことができた。再集合は小樽運河食堂、小樽らしい夕食を堪能した。

四日目は、小樽から大沼まで観光。中山峠を經由して、昼食は北海道洞爺湖サミットが開催されたワインザーホテル洞爺。途中、雲が多くなった空からは雨が降り出し、最後は霧の中の大沼を散策した。

五日目は、函館市内を班ごとを選択したコース別研修。コース別にバスに乗り込み、研修に出席した。生憎の雨の中の見学となったが、お目当ての観光スポットを楽しむことができた。

帰路は函館空港から飛行機で羽田空港へ向かった。羽田空港では、既に夏の暑い太陽が迎えてくれ、全員が無事であることを確認して解散した。

上野健吾さん(女子栄養大学大学院修士課程一年)

「管理栄養士への道」合格体験記



上野健吾さん(女子栄養大学大学院修士課程一年)

「管理栄養士への道」合格体験記

上野健吾さん(女子栄養大学大学院修士課程一年)

上野健吾さん(女子栄養大学大学院修士課程一年)

上野健吾さん(女子栄養大学大学院修士課程一年)



ラフティングを楽しむ学生

四泊五日、幼児保育学科、健康栄養学科合わせて百八十七名の学生が参加し、委員長を中心に組織に基づいて研修を行った。初日、羽田空港第一ターミナルに集合し、新千歳空港へ向かって出発した。

二日目は、班ごとに選択した各種の自然体験学習を行った。ベア・マウンテンで熊との対面、牛の乳搾り体験、ファームビジット、ジャム&アイス作り、ラフティングなどを体験した。

三日目は、サホロからバスで札幌まで行き、小樽での再集合まで班別自主研修を行った。事前に調べた情報を基に計画した行動で、昼食や買い物、散策を楽しむことができた。再集合は小樽運河食堂、小樽らしい夕食を堪能した。

四日目は、小樽から大沼まで観光。中山峠を經由して、昼食は北海道洞爺湖サミットが開催されたワインザーホテル洞爺。途中、雲が多くなった空からは雨が降り出し、最後は霧の中の大沼を散策した。

五日目は、函館市内を班ごとを選択したコース別研修。コース別にバスに乗り込み、研修に出席した。生憎の雨の中の見学となったが、お目当ての観光スポットを楽しむことができた。

帰路は函館空港から飛行機で羽田空港へ向かった。羽田空港では、既に夏の暑い太陽が迎えてくれ、全員が無事であることを確認して解散した。

上野健吾さん(女子栄養大学大学院修士課程一年)

「管理栄養士への道」合格体験記

## 私の実習日記

私は十月に幼稚園教諭教育実習をさせていただきました。最後の実習という事で今までご指導をいただいたことと同じ注意を受けたいという意識で行いました。実習では十三日間同じ年中組に入らせていただき、日々一人ひとりの特性を感じ、親しみをもちて深くかわることができたのではないかと感じます。また、先生と子どもとの信頼関係やその場にあった一人ひとりへのかわりや対応などが様々活動を通してみることができ、子どもと共に成長していきたくと決意しています。最後にお世話になった先生方に心より感謝申し上げます。ありがとうございました。

## 「子供と共に成長する」

幼児保育学科2年B組 上田 陽菜



上田陽菜さん

# まなびピア埼玉2009

## 第二十一回生涯学習見本市に出展



国際学院 埼玉短期大学は、十月三十日から十一月三日の五日間、さいたまスーパーアリーナをメイン会場に実施されたまなびピア埼玉二〇〇九第二十一回生涯学習見本市に出展した。

この生涯学習見本市は、全国の都道府県を順番にまわり実施されるもので、昨年は福島県、今年は埼玉県での開催となり二十一年目を数える。

国際学院埼玉短期大学はさいたま新都心に最も近い短期大学ということもあり積極的にブースを設け、本学の「人づくり教育」と、文部科学省に質の高さを認められ選定された三つのG.P.(優れた取組)を中心に

# 教員免許状更新講習

平成二十一年度から「教員免許更新制」が実施されることになり、本学短期大学でも公開講座と並行して新たに教員免許更新講習を開催することになった。本年八月九日(日)に本学において実施された講座「今日の保育ニーズに対応する、特別支援と身体表現を学ぶ」の内訳は「特別支援教育」(森下 剛講師)三時間と

「身体表現」(古木竜太講師)三時間で構成され、受講者は、六名(本学卒業生は二名)。

特別支援教育では、障害理解と障害のある子どもへの対応の仕方について実習や事例検討を目的とし、特別な配慮を要する子どもの問題行動の捉え方について講義を行った後、各先生方が現在担任している子ども事例を扱った。後半は、各先生方の事例について、事例検討会を実施した。事例検討会では活発な議論がなされ、「今後の指導方針が少し見えてきた」などの感想が聞かれた。

また、身体表現では、心と身体は一体であることを実践を通して体験し、子どものように無邪気に遊べる身体の習得を講習の目的とした。内容は運動会や生活発表会など園内行事で行えるような身体表現活動を扱った。同日は、夏の陽射しが厳しい時候であり、夏

# 第10回国際学院教育ワークショップを終えて 教員の能力向上を目指す

本学では、教員の更なる教育能力向上を目的とし、平成二十一年度より毎年「教育ワークショップ」を開催し(Faculty Development)を推進してきた。今回は平成二十一年八月二十七日・二十八日、東京ガーデンパレスに於いて、一泊二日の合宿形式で行われ、テーマは「授業評価」と「教員相互評価」。タスクフォースに医学教育



教育ワークショップの参加者

初日のワークショップでは、カリキュラム作成における学習目標(GIO、SBO)、学習方略(方法、資源)、学習評価等について学習し、Night Sessionで「教員同士の相互評価を行うべきである」という論議を二項対立型形式でディベートが行われた。二日目のワークショップは、「教員評価(学生による授業評価と教員相互評価)」についての学習とグループ討議を通して、「評価の目的の明確化、最適な評価方法の選定、改善策の確立」がいかに重要であるかを理解し、かつ、評価は可能な限り客観的で、公平・妥当で信頼性のあるものでなければ、的確なフィードバックは難しいことを再認識させられるものだった。

参加者からは、今回の教育ワークショップを通して習得したさまざまな知識とスキルを、今後、カリキュラムの作成や教育評価に積極的に活用し、学生の学習意欲の喚起、学力の向上に努めていきたいとの声が多く聞かれ、有意義なワークショップだった。

「人づくりを科学する」をテーマに、輝け青春、を大会テーマに、二十一年度の体育大会は開催された。特に今年度は、昼休みや放課後を利用して、大縄跳びや二人三脚・リレーの練習をしているクラスが多く見られ、そのためか、各競技においては白熱したレースが展開されたように感じた。また、新たな試みとして、今年度は男子学生の参加競

第二十六回公開講座(さいたま市教育委員会共催)は、短大の専門的知識と高度な技術を地域に提供することを目的とし、「人づくり

コピキタス・ネットワーク社会とは情報通信ネットワークに、どこでも、いつでも、何でも、(誰でも)つながることにより、人々の豊かな生活の実現を可能にする社会のこと。(総務省ホームページより)

短大大学のホームページは二〇〇九年七月に全面リニューアルした。今回の特徴は双方向通信への対応で、詳細は次の通り。

頻繁な更新が求められるページは担当者のパソコンから更新が可能になった。教員紹介・授業紹介の映像をシラバスと同時に表示

# 「平成二十一年度三校の進路状況」 就職・進学ほぼ100%を達成

国際学院埼玉短期大学、国際調理師専門学校、国際学院高等学校三校において平成二十一年度の進路決定率は、進路実現への日々の努力と健闘の結果、三校共にほぼ一〇〇%を達成した。

短期大学幼児保育学科では、就職希望者百八十九名全員がそれぞれの職場に就職し、就職希望書の進路決定率は一〇〇%となった。内訳は、幼稚園・保育所・保育関連施設等いわゆる専門職への就職は百八十名で九五%を占め、一般企業などの一般職は九名で五%であった。また、就職以外では本学専攻科や他大学の三年次への編入などの進学が十五名であった。

健康栄養学科においても、就職希望者の進路決定率一〇〇%を達成した。その内訳は、就職希望者六十八名中五十六名(八二%)が公務員(栄養士職)、病院、学校、保育所、施設、企業等の給食または食品関連企業等へ専門職として就職が決定し、その他十二名(一八%)が一般職への就職となった。また、就職以外では進学希望者が本学専攻科へ十七名が合格し、家業が二名であった。

国際学院高等学校では、進学希望者は九二・三%、就職希望者七・七%であった。進学希望者のうち四・八%が四年制大学であったが、実にその内九七・一%が合格し、進路を実現した。進学先としては上智大学、明治大学、中央大学、法政大学などの難関私立大学への合格のみならず、埼玉大学、茨城大学や埼玉県立大学など国立大学への合格者が出ており、夏季合宿や進学補習の成果が現れている。短期大学には併設校の国際学院埼玉短期大学をはじめとして六・五%の進学希望者があったが、これは全員合格し、専門学校への進学希望者は二八・七%であったが、九六・七%が合格し、それぞれに進学した。

国際調理師専門学校では卒業生四十一名全員が進路を実現した。その内訳は日本料理においては、ホテルニューオオタニや八芳園などの有名店やホテルに、西洋料理では帝国ホテルやイタルパークホテルなどの一流ホテルに、中華料理では東京ベイホテルなどに就職を決め、集団調理の分野では慶応義塾大病院や(株)

では着実にその成果を上げており、国際学院高校においても有名国立私立大学への進学実績を堅実に伸ばしている。

これらの結果は「誠実・研鑽・慈愛・信頼・和睦」の建学の精神のもと、「場

を清め、時を守り、礼を尽くす」という教育方針を日々実践してきたことの証である。各々の卒業生が進路先において、この教えを胸に更なる活躍を期待するものである。

は体育大会を盛り上げた。新年度早々に開催する体育大会が一年生にとってクラス内の交流を図る契機となり、二年生ではクラスとの絆をさらに深められるように、今後も競技内容やプログラムなどの企画・運営に努めたいと思っている。

を科学する。豊かな健康生活のための処方箋」をテーマに、九月五日から十月三日の日程で五回実施。

講座は、生活習慣病予防や「薬膳」「魚の食べ方」等の講義とそのテーマに合わせた調理実習や、薬膳や地産地消を食生活に活用し、さらに日常生活の中で各人に合った運動の種類や方法等を紹介した。受講者は講座に積極的に参加し、質問も多く、各回好評時に終了した。

# 公開講座

「人づくりを科学する」をテーマに、輝け青春、を大会テーマに、二十一年度の体育大会は開催された。特に今年度は、昼休みや放課後を利用して、大縄跳びや二人三脚・リレーの練習をしているクラスが多く見られ、そのためか、各競技においては白熱したレースが展開されたように感じた。また、新たな試みとして、今年度は男子学生の参加競

# 体育大会

「人づくりを科学する」をテーマに、輝け青春、を大会テーマに、二十一年度の体育大会は開催された。特に今年度は、昼休みや放課後を利用して、大縄跳びや二人三脚・リレーの練習をしているクラスが多く見られ、そのためか、各競技においては白熱したレースが展開されたように感じた。また、新たな試みとして、今年度は男子学生の参加競

第二十六回公開講座(さいたま市教育委員会共催)は、短大の専門的知識と高度な技術を地域に提供することを目的とし、「人づくり

コピキタス・ネットワーク社会とは情報通信ネットワークに、どこでも、いつでも、何でも、(誰でも)つながることにより、人々の豊かな生活の実現を可能にする社会のこと。(総務省ホームページより)

# 2010年4月首都圏で初めて短期大学に調理師専攻が誕生

## 短期大学士（調理学）を有する新しい調理師を養成

### 食育を推進する教養豊かな専門職業人 食と健康と調理のプロフェッショナル

## 改組転換特集

### 調理師専攻で取得できる資格

卒業と同時に取得	調理師免許（国家資格） 調理師養成施設教員（助手）資格
受験資格を取得	専門調理師学科試験免除
授業の選択により 受験資格を取得	フードスペシャリスト レストランサービス技能士
その他	介護食士

## 改組転換の目的

二十一世紀の知識基盤社会では、新しい知識・技術を活用する専門性と幅広い教養を身につけた人材が求められている。本学院の擁する調理師専門学校は、開校以来、確かな知識と調理技術をもった調理師の育成に努めてきたが、新しい時代の要請にこたえて、学際的知識・技術を備え、食育を推進する教養豊かな調理師を養成する。このため、調理師と栄養学の知識・技術の相乗効果が期待できるとともに、高度な調理技術を備え、食育を推進するリーダーとして活躍できる人材、すなわち調理師資格をもつ「食と健康のプロフェッショナル」の育成をめざす。

時代の変遷とともに、社会のニーズも変化している。調理師に対する要求も、これまでの高度な専門技術のみならず、大企業の社員として働く調理師、外国人労働者が増加するなど国際化する国内事情に対応可能な調理師が求められ始めている。

## 「短大での調理師養成に期待する」

### 伝統・歴史を生かしながら短大として新たな進化を

国際調理師専門学校では一九七〇（昭和四十五）年に開校以来、人格形成に重点をおいた教育のもと、調理の分野における専門職業人として必要な知識と技術の習得を図り、社会から信頼される「調理のスペシャリスト」の育成に取り組んできた。

特色ある教育内容としては、専門別調理実習で個々のキャリア志向に応じた技術の習得や、即戦力となる実力と将来プロとしての職業観・使命感の醸成を図るための校外実習、国際教育交流事業として毎年実施しているフランス料理特別講習会、一流パティシエによる製菓実習など、技術習得に大きな成果を上げることができた。また就職状況については、就職希望者全員が専門料理店や一流ホテル企業や病院等の給食施設に就職するなど、毎年高い就職率を達成している。

近年、「食」に対する消費者ニーズは、国際化・情報化社会を背景に健康増進への高まりやグルメ・高度

一つの例として、国内においてさえも、様々な民族文化、多国籍料理などが身近になり、これまでの単純な和洋折衷という意識や概念では位置づけられない、複雑な融合を求めたエスニック料理、無国籍料理が登場している。このような新しい流れをさらに切り開いていくには、広い視野に立つことができ、様々な文化や人種の大勢の人々と交流する人間力が、専門力に加えて重要視される時代となっている。本学院の改組転換の目的はここにある。

特徴ある教養科目の履修により、専門力+人間力を高める。3. 短期大学士（調理学）として、さらに専門力を高める道が開ける。4. 専門学校時代からの就職関係のネットワークが活用でき、また、より高度な調理技術を極めるコースも準備され、多様な調理師の育成に対応している。

以上、これまでにない、新時代の要求を満たす新しい調理師を養成するコースが、二十二年度より本学の健康栄養学科に設けられる調理師専攻である。

調理師専門学校が来年四月、短期大学健康栄養学科に調理師専攻として改組されると聞き、最初は少し驚きましたが、今では変化し多様化する時代の要請にこたえるために、社会から求められる「調理師」を力強く送り出すための改組転換であると納得しています。

国際調理師専門学校は一九七〇（昭和四十五）年四月、厚生大臣認可の調理師第一期生を社会に送り出し以来、調理師社会のリーダーとして活躍してまいりました。

最後の調味料は心 私自身が在学中に、よく大野誠理事長、塾子先生から「人間性の大切さ」「社会に通用する常識」など熱く御指導いただいたことを思い出します。

また、理事長先生は「調理師の師の字は、医師の師と同じ字を書く。人の命を預かっている責任ある職業である。それだけに社会が

ら信頼される人間性を身につけた調理師になるように」として、「最後の調味料は真心です」という言葉を三十九年たった今でも思い出しながら調理に励んでいます。

調理師専門学校が今日まで果たしてきた伝統や実績をしっかりと受け継ぎ、社会から信頼される調理師育成に向けての御活躍と御発展を祈念致します。

健康栄養学科の新調理師専攻の皆さんには、人間に一番大事な感謝の心、思いやりの心をもって、日々精進してほしいと願っております。

### 調理師専攻の特徴

#### 栄養士、調理師専攻の相乗効果

新設される調理師専攻の特徴は、1. 調理技術の専門性を重視したものにしているが、近年、食を取り巻く環境の変化に対応し、高い教養を兼ね備えた調理師を養成する。履修する段階において、栄養士専攻の学生との交流を通して、共有分野、異なる立場を理解し、幅広い視野を持った調理師の養成につなげる。2. 特徴ある教養科目の履修により、専門力+人間力を高める。3. 短期大学士（調理学）として、さらに専門力を高める道が開ける。4. 専門学校時代からの就職関係のネットワークが活用でき、また、より高度な調理技術を極めるコースも準備され、多様な調理師の育成に対応している。

### 「調理師専攻に期待する」

パレスホテル大宮 中国料理長 藤井 実



私は、調理師になって三十五年になります。そして学校の講師をさせていただくようになってから二十二年間、いろいろな学校の学生を見てきましたが、その中でも、国際調理師専門学校に入学した学生は、真面目で向上心をもった人達が大勢います。また、校外実習で、毎年研修生を受け入れていますが、挨拶がしつかりでき、ことや時間を守ること、また、清潔な服装で常に衛生面に気を配ることなど、調理師として基本的なことが身についています。これは、調理師として必要な人間性や、知識・技術、そして料理を作ることに厳しさや面白さを先生方が熱心に指導しているからだと感じています。特に現場では協力が必須で、何事にも協力しながら仕事に臨むことが要求されますが、学校の調理実習授業では、学生たちが役割分担をしながら料理を作り上げていることや、協力しながら後片付けをするのが徹底しており感心しています。私のホテルでも国際調理師専門学校の卒業生を数名受け入れていますが、皆さんが協力しながら頑張ってくれて大変助かっています。

次年度からは、短期大学健康栄養学科の調理師専攻として調理師の養成をするというのですが、専門学校として今日まで築いてきた伝統を受け継ぎ、業界から期待される教養豊かな調理師の専門職業人の育成を目指していただくことを期待しています。

### 調理師としてホテルに就職

平成十九年度卒 調理師高度技術学科 佐々木裕亮

私は卒業後、千代田区にある帝国ホテルに就職しました。

私がホテルに進路を決めるきっかけになったのが専門学校での校外実習として大きなホテルの調理場で研修を行ったことと担任の先生からのアドバイスを頂いたからです。

そして、やるからには日本一のホテルを目指そうと思ひ、精一杯努力をし、入社することができました。入社後は入社してから少しも早く職場になじめ仕事をもらえるように放課後に練習をしながら帰ったことが強く印象に残っています。調理技術だけはクラスの誰にも負けたくないという思いもありました。

入社後は、はじめにシーフードサブライという、魚の仕込みを専門に行う調理場に配属になりました。そこでは毎日ホテルの中で使われる魚介類をカットしたり、下処理を行ったりしました。魚の扱い方も一から教えていただいたので、厳しくもやさしく多くの仕事を教えていただきました。最初は、わからないフランス

### 高校在校生が期待すること

国際学院高等学校 総合学科 調理師専攻 宮崎 達也

健康・栄養/嗜好に対応 首都圏で初となる調理師養成課程を持つ短期大学から、短期大学士を有する調理師が誕生する。このことは、刻々と変化する現代の食生活に柔軟に対応できる人材の誕生でもあり、大変喜ばしいことだと思います。

国際学院埼玉短期大学は以前から問題解決能力やコミュニケーション能力、プレゼンテーション能力を身につけてきたと自負しています。調理師専攻として改組されると聞き、最初は少し驚きましたが、今では変化し多様化する時代の要請にこたえるために、社会から求められる「調理師」を力強く送り出すための改組転換であると納得しています。

国際調理師専門学校は一九七〇（昭和四十五）年四月、厚生大臣認可の調理師第一期生を社会に送り出し以来、調理師社会のリーダーとして活躍してまいりました。

最後の調味料は心 私自身が在学中に、よく大野誠理事長、塾子先生から「人間性の大切さ」「社会に通用する常識」など熱く御指導いただいたことを思い出します。

また、理事長先生は「調理師の師の字は、医師の師と同じ字を書く。人の命を預かっている責任ある職業である。それだけに社会が

に食の知識、技能が必要になることは必至です。安心・安全はもとよりさまざまな世代の方々に「おいしい食事」を提供できるように、健康や栄養面、そして個々の嗜好に対応できる調理師を養成することは、何より社会から期待されていることであると感じます。「大切な家族の健康を思いやる気持ちで、相手に接することができる人間味溢れる、情熱を持った調理師を育てる」を具現化した、社会に貢献できる人材育成を願っています。

# 「夏期校外実習」

## 実際の調理現場で、調理技術を体得する

本校では、調理技術の基礎から、将来、多様な条件に即応できる専門的な知識や技術の習得、更には、調理師として相応しい人間性を身に付けさせることを目的として、毎年、全学生を対象に校外実習を実施している。

この校外実習は、他校とは異なり高度技術学科は二年間で約三カ月間、専攻学科はこの夏の一カ月の実習を行っている。長期間の就労体験をすることで就職に対する意欲も高まり、学生の資質向上を図る上で大変重要な実習となっている。

業界の求める即戦力となる人材ニーズに対応し、また、調理師としての職業観・使命感の醸成など、大きな教育成果を上げている。さらに、その学生の実習評価に応じて、報酬を頂き、この報酬を海外研修の費用として積み立てるよう指導している。

今年度も夏期休業期間の七月二十四日から八月三十一日までの約一カ月にわたり実施され、参加学生は六十名であった。実習先は、県内外合わせて二十六事業所で行われ、県外では静岡・神奈川方面、長野・山梨方面、都内及び関東近県などである。

今年度も夏期休業期間の七月二十四日から八月三十一日までの約一カ月にわたり実施され、参加学生は六十名であった。実習先は、県内外合わせて二十六事業所で行われ、県外では静岡・神奈川方面、長野・山梨方面、都内及び関東近県などである。

今年度のフランス料理講習会が、七月六日・七日に国際調理師専門学校、七月八日に国際学院高等学校で実施された。講師は、ジェラルド・ピエール・カバレロ先生。カバレロ先生は一九九三年に、M.O.F(フランス国家最優秀職人章)を受賞したフランスでもト

今年度のフランス料理講習会が、七月六日・七日に国際調理師専門学校、七月八日に国際学院高等学校で実施された。講師は、ジェラルド・ピエール・カバレロ先生。カバレロ先生は一九九三年に、M.O.F(フランス国家最優秀職人章)を受賞したフランスでもト

今年度の講習会の内容は『海鮮のオードブル三種』『舌平目のグラティネ』『モン風味』『鶏肉の園芸家風煮込み』『サバラン』の四品であった。各校とも午前にはデモンストレーション、午後は調理実習を実施した。

デモンストレーションでは、一つの皿の中に、基本的な技術、独創的な盛り付けのアイデアなど、さまざまな経験が一緒に盛り込まれていて、参加者は、そのひとつひとつの調理技術や巧みな話題、料理に対する情熱に何度も驚かされた。

講習の中で先生は、「料理に国境はない」と語り、料理は自由である、と語ってくれた。今回の料理の中にも万願寺唐辛子、ゆず・花穂紫蘇などを使用し、日本独特の食材をフランス料理の中で活かし、自国以外の食材の旬を見せつけてくれた。料理の世界で頂点を極めた人格者からそうした料理を身近に見ることは、これから料理を学んでいく学生に対して、調理する楽しさや、料理の無限の可能性を感じさせてくれるものであった。また、これからは自分の国の料理を大切にしていかなければならない。日本料理を存分に勉強し、日本料理の素晴らしさを世界に広めて欲しい。と、日本料理に対する理解も示してくれた。



ラフォーレ山中湖にて

### 学校では学べないことも

学生のほとんどは自宅を離れ県外に住み込みで働き、この校外実習を通じ、本校

今年度も夏期休業期間の七月二十四日から八月三十一日までの約一カ月にわたり実施され、参加学生は六十名であった。実習先は、県内外合わせて二十六事業所で行われ、県外では静岡・神奈川方面、長野・山梨方面、都内及び関東近県などである。

今年度のフランス料理講習会が、七月六日・七日に国際調理師専門学校、七月八日に国際学院高等学校で実施された。講師は、ジェラルド・ピエール・カバレロ先生。カバレロ先生は一九九三年に、M.O.F(フランス国家最優秀職人章)を受賞したフランスでもト

今年度の講習会の内容は『海鮮のオードブル三種』『舌平目のグラティネ』『モン風味』『鶏肉の園芸家風煮込み』『サバラン』の四品であった。各校とも午前にはデモンストレーション、午後は調理実習を実施した。

デモンストレーションでは、一つの皿の中に、基本的な技術、独創的な盛り付けのアイデアなど、さまざまな経験が一緒に盛り込まれていて、参加者は、そのひとつひとつの調理技術や巧みな話題、料理に対する情熱に何度も驚かされた。

講習の中で先生は、「料理に国境はない」と語り、料理は自由である、と語ってくれた。今回の料理の中にも万願寺唐辛子、ゆず・花穂紫蘇などを使用し、日本独特の食材をフランス料理の中で活かし、自国以外の食材の旬を見せつけてくれた。料理の世界で頂点を極めた人格者からそうした料理を身近に見ることは、これから料理を学んでいく学生に対して、調理する楽しさや、料理の無限の可能性を感じさせてくれるものであった。また、これからは自分の国の料理を大切にしていかなければならない。日本料理を存分に勉強し、日本料理の素晴らしさを世界に広めて欲しい。と、日本料理に対する理解も示してくれた。

講習の中で先生は、「料理に国境はない」と語り、料理は自由である、と語ってくれた。今回の料理の中にも万願寺唐辛子、ゆず・花穂紫蘇などを使用し、日本独特の食材をフランス料理の中で活かし、自国以外の食材の旬を見せつけてくれた。料理の世界で頂点を極めた人格者からそうした料理を身近に見ることは、これから料理を学んでいく学生に対して、調理する楽しさや、料理の無限の可能性を感じさせてくれるものであった。また、これからは自分の国の料理を大切にしていかなければならない。日本料理を存分に勉強し、日本料理の素晴らしさを世界に広めて欲しい。と、日本料理に対する理解も示してくれた。

講習の中で先生は、「料理に国境はない」と語り、料理は自由である、と語ってくれた。今回の料理の中にも万願寺唐辛子、ゆず・花穂紫蘇などを使用し、日本独特の食材をフランス料理の中で活かし、自国以外の食材の旬を見せつけてくれた。料理の世界で頂点を極めた人格者からそうした料理を身近に見ることは、これから料理を学んでいく学生に対して、調理する楽しさや、料理の無限の可能性を感じさせてくれるものであった。また、これからは自分の国の料理を大切にしていかなければならない。日本料理を存分に勉強し、日本料理の素晴らしさを世界に広めて欲しい。と、日本料理に対する理解も示してくれた。

## 調理技術コンクール全国大会、見事に予選突破!

平成二十一年十一月十四日、第二十五回、調理技術コンクール全国大会、関東甲信越地区予選会」が実施された。

関東甲信越地区から二十三日、日本料理三十二名、西洋料理三十四名、中国料理十七名、合計八十三名の各校代表選手が来年に行われる決勝出場を目指し予選会に挑戦した。出場者八十三名のうち決勝に出場できるのは二十名である。

予選競技内容は各料理とも三つの調理技術課題があり、そのすべてを三十分以内に終わらせなければならぬ。また、その他にも衛生調理師としての総合的な基礎を積み重ねてきた。不慣れた作業台で苦戦しながらも練習の成果を発揮することが出来た。

予選会が終了すると、その日のうちに結果が発表される。本校から出場した二名のうち、中国料理部門でエントリーした調理師専攻学科の押野翔太君が見事に予選突破となり、来年二月に行われる決勝へと駒を進める事ができた。惜しくも予選を突破出来なかった学生も更なる高度な技術修得を目指すきっかけとなった。

予選突破を果たした押野翔太君には決勝大会での活躍を期待したい。

今年度も、本校において食育教室が開催された。これは、地域に根ざした食育の普及啓蒙を目的としたもので、全国調理師養成施設協会の呼びかけにより、内閣府、厚生労働省、文部科学省、農林水産省からの後援もいただき全国の会員校で実施されているものである。

本校では、八月二十九日(土)十時から十二時三十分の時間帯に実施し、参加者は十三組の親子二十八名が参加した。

食事を通じて礼儀作法を学び、物を大切にすることを育むこと、また食糧危機の

今年度も、本校において食育教室が開催された。これは、地域に根ざした食育の普及啓蒙を目的としたもので、全国調理師養成施設協会の呼びかけにより、内閣府、厚生労働省、文部科学省、農林水産省からの後援もいただき全国の会員校で実施されているものである。

今年度も、本校において食育教室が開催された。これは、地域に根ざした食育の普及啓蒙を目的としたもので、全国調理師養成施設協会の呼びかけにより、内閣府、厚生労働省、文部科学省、農林水産省からの後援もいただき全国の会員校で実施されているものである。

## 食育教室2009年「親子で作ろう手作りラザニア」開催

今年度も、本校において食育教室が開催された。これは、地域に根ざした食育の普及啓蒙を目的としたもので、全国調理師養成施設協会の呼びかけにより、内閣府、厚生労働省、文部科学省、農林水産省からの後援もいただき全国の会員校で実施されているものである。

今年度の講習会の内容は『海鮮のオードブル三種』『舌平目のグラティネ』『モン風味』『鶏肉の園芸家風煮込み』『サバラン』の四品であった。各校とも午前にはデモンストレーション、午後は調理実習を実施した。

デモンストレーションでは、一つの皿の中に、基本的な技術、独創的な盛り付けのアイデアなど、さまざまな経験が一緒に盛り込まれていて、参加者は、そのひとつひとつの調理技術や巧みな話題、料理に対する情熱に何度も驚かされた。

講習の中で先生は、「料理に国境はない」と語り、料理は自由である、と語ってくれた。今回の料理の中にも万願寺唐辛子、ゆず・花穂紫蘇などを使用し、日本独特の食材をフランス料理の中で活かし、自国以外の食材の旬を見せつけてくれた。料理の世界で頂点を極めた人格者からそうした料理を身近に見ることは、これから料理を学んでいく学生に対して、調理する楽しさや、料理の無限の可能性を感じさせてくれるものであった。また、これからは自分の国の料理を大切にしていかなければならない。日本料理を存分に勉強し、日本料理の素晴らしさを世界に広めて欲しい。と、日本料理に対する理解も示してくれた。

講習の中で先生は、「料理に国境はない」と語り、料理は自由である、と語ってくれた。今回の料理の中にも万願寺唐辛子、ゆず・花穂紫蘇などを使用し、日本独特の食材をフランス料理の中で活かし、自国以外の食材の旬を見せつけてくれた。料理の世界で頂点を極めた人格者からそうした料理を身近に見ることは、これから料理を学んでいく学生に対して、調理する楽しさや、料理の無限の可能性を感じさせてくれるものであった。また、これからは自分の国の料理を大切にしていかなければならない。日本料理を存分に勉強し、日本料理の素晴らしさを世界に広めて欲しい。と、日本料理に対する理解も示してくれた。

## フランス料理講習会

### カバレロ先生を講師に

今年度のフランス料理講習会が、七月六日・七日に国際調理師専門学校、七月八日に国際学院高等学校で実施された。講師は、ジェラルド・ピエール・カバレロ先生。カバレロ先生は一九九三年に、M.O.F(フランス国家最優秀職人章)を受賞したフランスでもト

今年度の講習会の内容は『海鮮のオードブル三種』『舌平目のグラティネ』『モン風味』『鶏肉の園芸家風煮込み』『サバラン』の四品であった。各校とも午前にはデモンストレーション、午後は調理実習を実施した。

デモンストレーションでは、一つの皿の中に、基本的な技術、独創的な盛り付けのアイデアなど、さまざまな経験が一緒に盛り込まれていて、参加者は、そのひとつひとつの調理技術や巧みな話題、料理に対する情熱に何度も驚かされた。

講習の中で先生は、「料理に国境はない」と語り、料理は自由である、と語ってくれた。今回の料理の中にも万願寺唐辛子、ゆず・花穂紫蘇などを使用し、日本独特の食材をフランス料理の中で活かし、自国以外の食材の旬を見せつけてくれた。料理の世界で頂点を極めた人格者からそうした料理を身近に見ることは、これから料理を学んでいく学生に対して、調理する楽しさや、料理の無限の可能性を感じさせてくれるものであった。また、これからは自分の国の料理を大切にしていかなければならない。日本料理を存分に勉強し、日本料理の素晴らしさを世界に広めて欲しい。と、日本料理に対する理解も示してくれた。

講習の中で先生は、「料理に国境はない」と語り、料理は自由である、と語ってくれた。今回の料理の中にも万願寺唐辛子、ゆず・花穂紫蘇などを使用し、日本独特の食材をフランス料理の中で活かし、自国以外の食材の旬を見せつけてくれた。料理の世界で頂点を極めた人格者からそうした料理を身近に見ることは、これから料理を学んでいく学生に対して、調理する楽しさや、料理の無限の可能性を感じさせてくれるものであった。また、これからは自分の国の料理を大切にしていかなければならない。日本料理を存分に勉強し、日本料理の素晴らしさを世界に広めて欲しい。と、日本料理に対する理解も示してくれた。



熱心な指導をされるカバレロ先生

## 「西洋料理テーブルマナー」全学生が参加して研修

去る六月十七日に東京デイズニース内の「ホテルオークラ東京ベイ」にて西洋料理テーブルマナー研修が行われた。社会人として必要なマナーを身に付け、より質の高い調理師の育成を図るという目的で全学生参加のもと、本格的な



去る六月十七日に東京デイズニース内の「ホテルオークラ東京ベイ」にて西洋料理テーブルマナー研修が行われた。社会人として必要なマナーを身に付け、より質の高い調理師の育成を図るという目的で全学生参加のもと、本格的な

去る六月十七日に東京デイズニース内の「ホテルオークラ東京ベイ」にて西洋料理テーブルマナー研修が行われた。社会人として必要なマナーを身に付け、より質の高い調理師の育成を図るという目的で全学生参加のもと、本格的な



押野翔太君

# 海外研修

## 語学研修を終えて

平成二十一年十月十五日  
から二十九日まで、第二学  
年( Vancouver Island University )  
の五十五名の生徒が、カ  
ナダのナナイモにあるバン  
クーバーアイランド大学



ブリティッシュコロンビア州議事堂前で(ヴィクトリア)

にて、二週間の語学研修を  
実施した。今年度の参加生  
徒は過去最多となり、引率  
教員も含めて全三十三家庭  
にホームステイをした。こ  
の研修ではホームステイと  
大学のESL (English as a  
Second Language) クラス  
が研修日程の大半を占める  
こととなる。ほとんどの生  
徒にとっては何もかもが初  
めてだったので、ホームス  
テイやESLクラスに不安を  
抱えながらも積極的に取り  
組んでいた。第一学年次よ  
り積み重ねてきた事前学習  
の成果が発揮された形とな  
った。

心の成長を表すものの一  
つである。普段はおとなし  
く、あまり発言をしない生  
徒も大きな声で英語を話す  
ようになり、生徒一人ひと  
りにとって、カナダで受  
けた授業は、大きな変化を  
もたらしてくれた貴重な体  
験となった。日本語が通じ  
ないという状況下で、何と  
か言いたいことを伝えよう  
と工夫をした、という経験  
は、まさに海外でしか体験  
できないことである。

無事に送ることができたの  
だ、ということ忘れてはな  
らない。  
今年度で四回目となった  
語学研修であるが、やはり  
まだまだ課題は多い。その  
一つは生徒の意識レベルの  
差である。現地で滞在でき  
るのは十日間余りなので、  
急激な英語力の向上は望む  
ことはできない。しかし、  
それでも意識の差が十日後  
の成長度合いの差となって  
現れるのである。モチベー  
ションが高ければ高いほど、  
それだけ成長度合いは高く  
なるため、現地での授業へ  
の取り組みだけでなく、事  
前指導の自身自体も再度考  
え直す必要があるだろう。  
今後はこれらの点を改善し、  
より一層充実した研修内容  
を作り上げる体制を強化し  
ていきたいと考えている。

「対戦式水族館」が選ばれ、  
内容も装飾もさすが最上級  
学年と思わせるものであ  
った。一・二年生にも、内容  
・装飾に凝ったものが多く、  
優秀賞として二年E組・押  
し花」と一年G組・緑日、  
日本のまつり」の二つが  
選ばれた。

## 第十二回 五峯祭が盛大に開催

去る九月十九日(土)・二十  
日(日)の二日間、高校の第十  
二回「五峯祭」が挙行され  
た。一人ひとりの「熱い思  
い」が通じたような晴天に  
も恵まれ、例年以上に多く  
の来場者を迎えることがで  
き、盛大かつ無事に終了す  
ることができた。今年度は  
「The future of the human  
being」夢と希望を「の  
テーマのもと、各団体が趣  
向を凝らした出し物を準備

し、「おもてなし」の気持  
ちを全面にした来場者に対  
する生徒の意気込みを強く  
感じられるものであった。  
本校の五峯祭は開学以来  
日頃の学習成果を発表する  
場である。一年生は初めて  
の五峯祭であり、本校の文  
化祭がどのようなものか学  
びながらの参加となった。  
今年度は、フロアごとにメ  
インカラーの配色を変える  
など実行委員・生徒会を中  
心に工夫が見られ、その中  
で全学年、各クラスとも熱  
心に準備・装飾を行った。  
開催中は来場者に対して積  
極的に呼び込みを行い、ま  
た一生懸命に内容を説明し  
ている生徒の姿が印象的で  
あった。

最優秀賞には、三年F組  
の氷彫刻は、見た人に「美  
と「涼」を提供してくれる  
ものであった。  
調理師専攻の模擬店は毎  
年人気の出し物の一つであ  
り、きびきびした動きと、  
大きな声を出しての挨拶は  
小気味よく、活気があった。  
保護者会からも、ヒースを  
使った手作り体験やバザー  
が催され大好評であった。  
また、伊奈町前太鼓公  
演は外部団体参加として五  
峯祭になくはならない公  
演となっており、例年通り  
花を添えるものとなった。  
以上のようにどの団体も  
一見の価値があり、素晴ら  
しい五峯祭となったのは、  
やはり生徒の頑張りがあっ  
てこそである。来年も良き  
伝統を引き継ぎ、更に充実  
・発展していくことを在籍生  
諸君には期待したい。

## 恒例となった「食育」料理教室を実施

本校調理師専攻では、今  
年度も「食育」普及活動と  
して、伊奈町教育委員会  
の依頼や後援を請けて、講  
習会(料理教室)を実施して  
いる。各講習会では在校生  
も補助生徒として参加し、  
受講者と対話することで社  
会性を養う良い機会となっ  
ている。

はじめに実施したのは、  
今回で十六年目を迎えた伊  
奈町学校開放講座「料理教  
室」である。この講習は、  
地域開放事業の一環として  
伊奈町在住・在勤の方を対  
象に生涯学習の場として学  
校を開放しているものであ  
る。料理教室は全三回で行  
われる予定であったが、新  
型インフルエンザの影響で  
残念ながら初回の講習は中  
止となり、二回の実施とな  
ってしまった。実施日は七  
月十一、十八日(日本料理、  
西洋料理の順)に行い、講  
師を本校教員と調理実習の講  
師である国際調理師専門学  
校教員が行った。テーマは  
「おいしく、楽しく、真心  
込めて」、サブテーマ「ち  
よつとした工夫で変わるい  
つもの料理」を合言葉に、  
家庭にある食材を使用した  
アイデア料理を披露した。  
受講者からの素朴な疑問や

食材に対する質問が出て活  
気のある時間となった。  
次に実施したのは家庭教  
育学級「食育」料理教室で  
ある。十月七日が伊奈町立  
小室小学校保護者対象、十  
月十六日は伊奈町立南中学  
校保護者を対象に開催した。  
どちらの講習も役員の方が  
まとめ役として活躍してく  
れて楽しい雰囲気の中でス  
ムーズな流れで料理教室を  
進めることができた。  
受講者からは、「身近な  
食材を使用した料理で勉強  
になった。」「ひと手間か  
けると、料理がこんなに  
おいしくなると思わなか

った。」「補助の生徒さんが  
自信に満ちた態度でテキパ  
キと動いてくれるので助か  
った。」「などのうれしい声  
をいただいた。その他にも  
さまざまなお意見をいただ  
いたので次年度に活かした  
いと思つた。  
その他、「小高連携授業」  
として、本校を会場として  
小室小学校第六学年児童が  
来校し、食についての講話  
と包丁使用の実践披露や本  
校生徒が小室小学校で調理  
実習のサポートをすること  
になっているが、今年度は  
両校で新型インフルエンザ  
が発生しているため、実施  
の調整を行っている。  
食育基本法が施行され、  
かなりの年月が経ち、食に  
関心を抱く方が多くなつ  
た。今後地域開放事業  
の更なる充実を図り、生  
徒と共に協力体制を強化し  
ていく所存である。

陸上競技部  
部活動紹介  
今シーズンは陸上競技部  
にとって飛躍の年となりま  
した。  
学校総合体育大会埼玉県  
大会では、三年C組新城安  
司が八種競技で四位に入賞  
し、一年A組ベンジャバラ  
美菜が100mHにおいて  
六位に入賞し、関東大会出  
場を果たしました。  
一年C組齊藤理絵が100  
m三位入賞、ベンジャバラ  
美菜が100mHで優勝し  
ました。  
埼玉県新人陸上大会では、  
齊藤理絵が100m四位入  
賞、200m七位入賞を果  
した。ベンジャバラ美菜が  
100mH準優勝、400  
mH五位入賞し、さらに女  
子400mリレーは一走か  
ら二年A組千名沙綺・ベン  
ジャバラ美菜・一年A組種  
山友加里・齊藤理絵のオー  
ダーで三位入賞を果たしま  
した。五種目で入賞し、二  
種目で東選抜大会出場(二  
年連続出場)という史上最  
高の成績を修めることがで  
きました。  
関東選抜では、入賞こそ  
することができませんでし  
たが、関東の強豪校と互角  
以上のレースをすることが  
できたことは自信につなが  
りました。  
飛躍することができた結  
果を分析してみると、部と  
しての組織が確立して  
きていることが挙げられ  
ます。挨拶・礼儀・  
感謝」という活動方針  
を部活動だけでなく、  
学校生活でも実践して  
いくという考え方が部  
員全体に浸透してきて  
いるように感じます。  
その結果として、前期  
終了段階において、部

員二十五名中、成績優良者  
(評定平均が4.0以上の  
者)が十一名、皆勤者(欠  
席・遅刻・早退がない者)  
が二十一名という数字を残  
すことができました。この  
結果からみて、学校生活と  
競技成績が大きく関係して  
いることが分かります。  
今年度は県大会で多数入  
賞し、県でも上位のレベル  
で戦えることを証明するこ  
とができました。来年度最  
大の目標は全国高校総体に  
出場することです。現時点  
でこの目標を達成させるレ  
ベルには部として届いてお  
りません。更なる飛躍を目  
指すために部員全員が共  
通の意識を持ち、自主性と  
積極性を持って練習してい  
くことが大切であると考え  
ます。今後とも陸上競技部  
をよろしく願います。



受講者と共に

# ベストブック



る少々戸惑いました。みなさんには、出会っていただきたい本が多くあるのですが、自宅にある小説、随筆、論説文、漫画、絵本等々、自分が読んだ時の情景を思い出しながら選んでいくと、なかなかおすすめの本が定まらないのです。そこで、短期大学に通い、

## 「あなたの夢はなんですか？」 いろは出版『1歳から100歳の夢』

日本ドリームプロジェクト 編

栄養学を勉強し始めてから、八年目。いまではすっかりその類の本を手にする事が多くなり、いわゆる「普通の本」を読む機会が減りました。元来、本を読むことは好きな方で、小学生から高校生の間は週末になると、地元の図書館で限界まで本を借りて読み漁ったものです。

今回、学院新聞にベストブックの紹介を、とお話を頂戴した際、正直なところ、

社会へ出る一歩手前のみなさんにエールになるであろう本を紹介させていただくことにしました。

みなさんは、ポストカードの売り場で「きむ」さんのポストカードを見かけたことはありますか。人物や風景の写真にきむさんの言葉が良い味を醸し出している

夢を見る力を取り戻すきっかけを与えてくれる本だと思います。しみじみとした出来事や感動した出来事、自分の人生にハリを与えてくれます。自分と同時代の人の夢をのぞいてみるのもよし、自分より十年以上の人の夢をのぞいて将来の自分を思い描くのもよし。

国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科 助教 岡田亜紀子

# 随想

宮沢賢治の『雨ニモ負ケズ』の一節を想う時、若者たちは、その胸に去来するものがあるのだろうか。昔の若者は、逆境にもめげず学問に大きな志を抱いて、自分の成功を描いていた。習字の一枚は、ただの紙だけれども、千枚書けば、努力の厚味として表れることも知っていた。

九十六歳で亡くなった著名な中国文学者、白川静氏は、小学校を終えて住み込みで働きながら夜学に通い三十三歳で大学を卒業した。八十六歳の時に「あと、二十年、書を読み成し遂げなければ、完成は苦難の中から

平和な国々の若者達は、いつの世も青春を謳歌し、挫折もした。しかし、挫折二十五年のある画家はこう言っている。「近道を信じない。芸術は絶望の中から美しさは生まれる、完成は苦難の中から

生まれたいという貴い言葉を残している。目的を持つた人の学びは必ず報われる。それは、くじけない自分の考え方を一つで新しい風が吹いてくるからである。だから私たちは、苦難がくれば

生きた。」「という貴い言葉を残している。目的を持つた人の学びは必ず報われる。それは、くじけない自分の考え方を一つで新しい風が吹いてくるからである。だから私たちは、苦難がくれば

嘆にくれ、思索に余る窮境に立つこともある。しかし、その時、悲嘆の中から人ははじめて人生の深さを学びとるのである。一生懸命やっていたつもりでも、身にしみいる思いがした時は、今までの一

## 「世の中から学ぶもの」



ばらないことがある」と生前、常々と言っていたという。弟子達は、師を想う時、胸にともした志の灯りから学びは始まることを、先生は、その後姿で教えてくれた人であるとも言っている。

生きた。」「という貴い言葉を残している。目的を持つた人の学びは必ず報われる。それは、くじけない自分の考え方を一つで新しい風が吹いてくるからである。だから私たちは、苦難がくれば

嘆にくれ、思索に余る窮境に立つこともある。しかし、その時、悲嘆の中から人ははじめて人生の深さを学びとるのである。一生懸命やっていたつもりでも、身にしみいる思いがした時は、今までの一

あれは万物全てこれ我師なのである。

語らぬ木石、流れる雲、つまりは、この広い宇宙、この人間の長い歴史、どんな古いことでも人間の尊い知恵と学びの体験がにじんでいるのである。

桜の舞う春は志を立てる時、そして花が散つて若葉が朋えて、目のさめるような緑の山野に、目のさめるような秋の青空に、学問を究めた世界の世の中の先人の言葉の全てに、学びたいものである。

国際学院埼玉短期大学 附属図書館長 幼児保育学科 教授 中村 礼子

# My Cooking 26 「かみなり豆腐」

国際クッキングスクール副校長・西洋料理専門調理師 内堀 恵子

## 心温まるお惣菜 「かみなり豆腐」

- 〔材料/4人分〕
- 豆腐(木綿) 2丁
  - ごぼう (小) 1本
  - 鶏ひき肉 50g
  - ごま油 大さじ3
  - みつば(小口切り) 少々
  - しょう油 大さじ2〜3
  - 酒 大さじ1
  - 塩 少々

〔作り方〕

豆腐はしっかりと水切りをする。ごぼうはさがき

〔一口メモ〕

からみつばを加えて器に盛る。

にしてサツと水に通し、ザルに上げて水気を切っておく。

厚手の鍋にごま油大さじ2を熱し、の豆腐を崩しながら加え、強火で手早く炒め取り出しておく。

の鍋に残りのごま油を足して鶏肉を炒め、しょう油大さじ1を加えてからごぼうを加え、さらに炒めたら、豆腐を戻して水分を飛ばし、残りのしょう油大さじ1〜2、酒大さじ1、塩少々を加えて調味し、火を止めて

雷豆腐とは豆腐料理の一つで、油を熱した鍋に豆腐を入れるとパチパチと油のはじける音が雷鳴と似ているところから名づけられました。

美味しさのポイントは豆と薬味(葱・大根おろし・生姜)などを醤油で味をつけただけでも美味しくいただけます。



かみなり豆腐

## がんばって います

### 山本恭代さん

平成二十年度 幼児保育学科卒業

私は平成二十年度に本学を卒業し、茨城県にあるひまわり幼稚園に就職しました。

一年目ですが年長組の担任をさせていただいております。四月から半年がたち、やっと先生としての実感が持てるようになりました。本学で学んでいた時と実際に現場に

より良いアドバイスを頂くことができます。また、受け持つクラスの中で、様々な障害を持つっている子ども一人だけではない、子どもやコミュニケーション能力不足の子どももいます。その子達に対しては毎日の生活の様子やちょっとした変化に気がつき、観察をしなければなりません。そのことを園長先生や保護者、場合によっては保健所や教育委員会の方にも報告をしますが、その際に外国事情の授業で行っていた必要を信じて毎日、頑張っています。

みなさん今、行っている生活、そして先生方を信じて毎日、頑張っています。

### 「報告・連絡・相談・確認」の大切さを実感

国際学院埼玉短期大学 附属図書館長 幼児保育学科 教授 中村 礼子

