

卒業生就職先アンケート調査の分析

卒業後 1 年目の本学卒業生、3 年目の卒業生が就業している企業（保育現場・給食現場・ホテル等）に本学卒業生の力の評価を依頼している調査結果である。

令和 2 年度、3 年度と 2 年間続けて同様の調査を実施したため、今回の調査分析においては、就業期間が同じ卒業生の能力に変化がみられるかに注目して比較を行った。

1 年目の卒業生：令和元年度卒業生と令和 2 年度卒業生の数値を比較

3 年目の卒業生：平成 29 年度卒業生と平成 30 年度卒業生の数値を比較

【幼児保育学科】

- 回答率は 72~79%と非常に多くの保育現場から本調査に協力いただいた。
- 離職率は、1 年目で令和元年度対令和 2 年度で、0%→7.9%と令和 2 年度卒が上昇、3 年目で 16.7%→15.2%と若干減少している。
- 能力評価においては、3 年目でコミュニケーション力が 3.8 ポイント→4.0 ポイントで上回ったものの、前年と本年度調査で全体的に減少傾向が見て取れる。能力評価・業務専門性評価双方において、1 年目に比して 3 年目の評価ポイントがいずれも上昇していることは、就業とともに力を伸ばしていることが分かる。
- 学生時代に身につけてほしい能力については、「社会人としての心構え」「積極性や責任感」が通じてニーズが高い。令和 2 年度卒業生に対するピアノ技術のニーズが伸びていることから在学中に保育現場に必要なピアノ技術をよりよく身につけられるよう工夫を要することが分かる。採用時にどんな点を評価して採用に至ったかの問いには、「笑顔、素直な態度、真面目さ」がトップで実習に取り組む姿もポイントが高い。実習の事前事後指導をさらに強化していきたい。

【健康栄養学科食物栄養専攻】

- 回答率は昨年度実施時で 70%を超えていたが、本年度は 60%弱と現場の多忙さがうかがえる。離職者について、3 年目では、35.9%→27.1%と減少したものの、対策が必要であり、今後卒業生対象の追跡調査において課題を発見していきたい。
- 能力評価・業務の専門性評価においては、1 年目卒業生で「基本的調理技術」と「衛生面の基礎知識」が前年度に比して本年度は上昇がみられた。給食等の現場で衛生管理は重要であり、コロナ禍の現在ますます強化が必要な項目となっている。教育課程に反映していきたい。
- 採用時の評価ポイントは、全体的に「笑顔、明るさ」「コミュニケーション力」が多いなか、「専門職業人としての意識」もあがっている。

【健康栄養学科調理製菓専攻】

- 回答率は 3 年目卒業生の就業先にて 83.3%と多くの声を寄せていただいた。早急なる対策が必要なのは、離職率である。3 年目卒業生では、42.1%~47.6%、ほぼ半数の卒業生が卒業後 3 年以内に転職等を含み離職しており、卒業生追跡調査とともに、就業先の詳細なる聞き取り調査に着手し、原因分析を要する。
- 能力評価・業務の専門性評価においては、1 年目卒業生ですべての項目でポイントが伸びているが、3 年目では減少傾向となっており、離職率との関連も視野に現場での能力水準をさらに掘り

下げて分析する必要がある。業務の専門性評価のうち、「作業の迅速さ」評価が他の項目と比べ低くなっているため、実習授業において安全かつスムーズな作業も目標に取り入れていきたい。

本調査にて寄せられた多くの現場の意見・要望を教育課程並びにキャリア教育・就職指導に組織的に反映できるよう工夫を重ねていきたい。

次年度以降も卒業生の就職先調査を継続し、特定年度卒業生の1年目と3年目比較、追加の詳細なる聞き取り調査などを実施し、本学教育の質充実と学生の学修成果向上に活用していきたい。

卒業生就職先アンケート回答結果 —幼児保育学科 1年目比較—

◎令和2年度実施 ※令和元年度卒

回答依頼期間:令和2年11月10日(火)~令和3年1月15日(金)

回答基準日:令和2年10月1日現在で記入

◎令和3年度実施 ※令和2年度卒

回答依頼期間:令和3年11月10日(水)~令和4年1月14日(金)

回答基準日:令和3年10月1日現在で記入

【 幼児保育学科 】

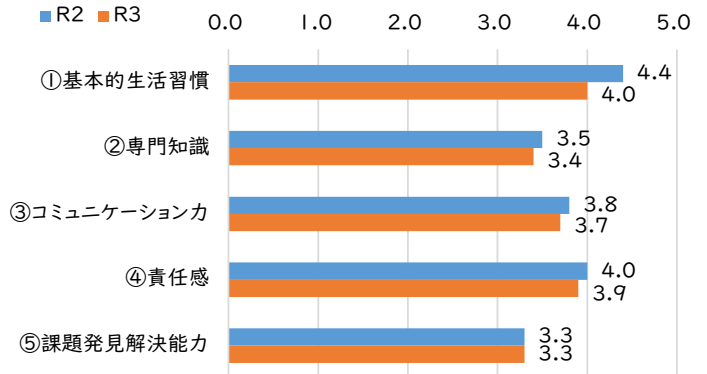
	R2	R3
A.卒業生数	119	115
B.就職者数	115	101
C.調査対象者数	107	97
D.回答者数	85	77
E.退職者数(調査前に判明)	0	6
F.退職者数(回答にて判明)	0	2
回答率 D/C	79.4%	79.4%
離職率 (E+F)/B	0.0%	7.9%

Q1.本人が身につけている能力について

①基本的な生活習慣 ②専門知識 ③コミュニケーション力 ④責任感 ⑤課題発見解決能力
(A.優れている B.やや優れている C.普通 D.やや劣っている E.劣っている の五段階評価)

		R2	R3
能力評価	①基本的な生活習慣	4.4	4.0
	②専門知識	3.5	3.4
	③コミュニケーション力	3.8	3.7
	④責任感	4.0	3.9
	⑤課題発見解決能力	3.3	3.3

(平均値)

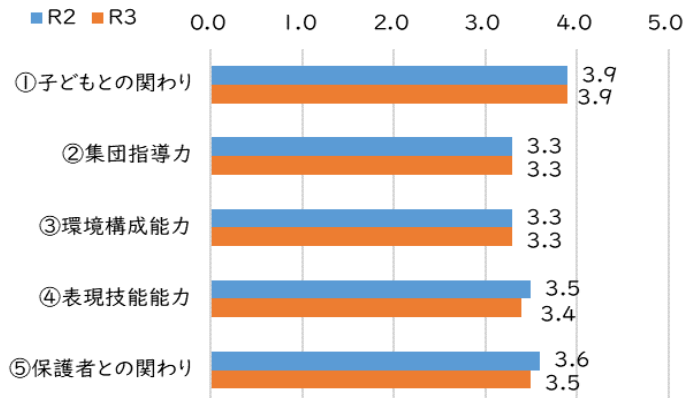


Q2.本人が身につけている能力について

①子どもとの関わり ②集団指導力 ③環境構成能力 ④表現技能能力 ⑤保護者との関わり
(A.優れている B.やや優れている C.普通 D.やや劣っている E.劣っている の五段階評価)

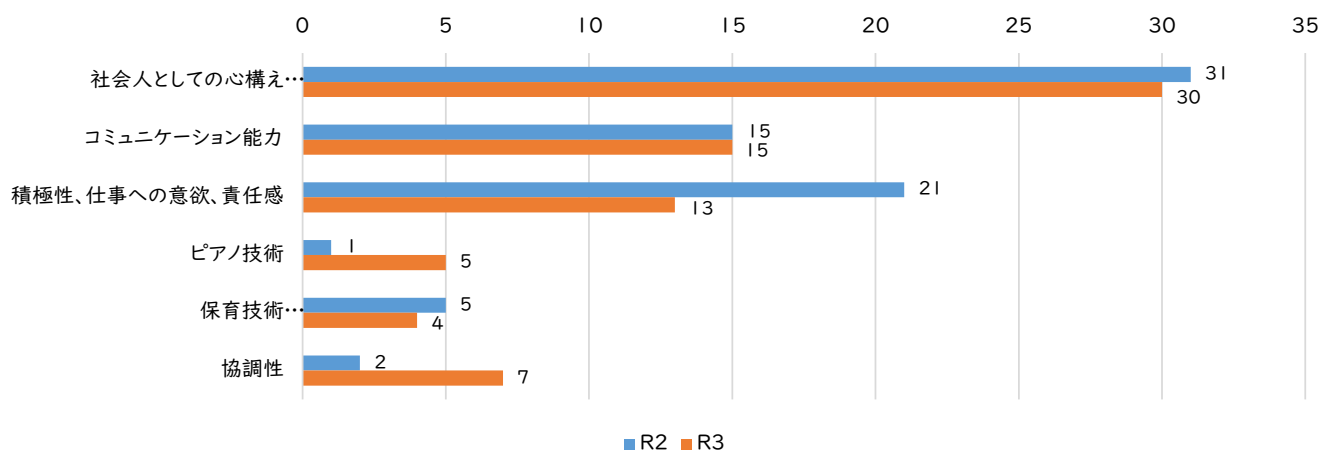
		R2	R3
業務の専門性	①子どもとの関わり	3.9	3.9
	②集団指導力	3.3	3.3
	③環境構成能力	3.3	3.3
	④表現技能能力	3.5	3.4
	⑤保護者との関わり	3.6	3.5

(平均値)



Q3. 学生時代に身に付けてほしい能力や資質等について(記述式・複数回答あり)

回答内容	R2	R3
社会人としての心構え(挨拶、言葉づかい、身だしなみ、体調管理、一般教養)	31	30
コミュニケーション能力	15	15
積極性、仕事への意欲、責任感	21	13
ピアノ技術	1	5
保育技術(手遊び、パネルシアター、読み聞かせ、紙芝居など)	5	4
協調性	2	7



自由記述

R2	R3
<p>【人柄や人間性など】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・素直な気持ち ・謙虚さ ・向上心 ・自分の考えを持っている ・リーダーシップ ・失敗してもリカバリーできる力 <p>【保育に関して】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・集団指導力 ・子どもを引きつけるような取り組みがあるといい ・専門的知識(食物アレルギーや病気などの対処法、不審者対応、災害時や救命救急時の対応、保育所指導指針など) ・子どもの立ち場になって行動できる ・子どもへの声掛け(語彙力) ・先生としての自覚 ・子どもへの愛情 <p>【対人関係面】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その場に応じた発言や行動をとる力 ・先輩や上司の助言などを素直に聞くことができる <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・感染症対策 ・就職してから身につける知識・能力で十分 	<p>【人柄や人間性など】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・素直さ、明るさ ・謙虚さ ・感謝する心 ・責任感 ・一生懸命やり遂げる人 ・一般常識 ・社会人としてのマナー <p>【保育に関して】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子ども達を集団としてまとめていく力 ・年齢に応じた関わり方 ・適切な指導計画を立てられる ・ピアノ技術 ・柔軟な思考力・判断力 ・安全指導の能力 ・書類作成能力 <p>【対人関係面】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・常に学ぼうとする姿勢 ・コミュニケーションをとろうと思う気持ち ・報告・連絡・相談の大切さを理解し、実践できること

Q4. 本学卒業生についてどんな点を評価して採用されたか(記述式・複数回答あり)

R2		R3	
回答内容 TOP3	回答数	回答内容 TOP3	回答数
笑顔、素直な態度、真面目さ	36	笑顔、明るさ	42
実習に取り組む姿	18	コミュニケーション能力	14
面接時の受け答え、姿勢	18	素直さ、前向きな姿勢	10

自由記述

R2	R3
<p>【人柄や人間性など】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人柄(穏やかさ、優しい雰囲気) ・自分の考えを持っている ・苦手な点も努力できる ・社会人としてのマナーが備わっている ・分からないことをすぐに聞いて、解決する ・成長への期待が大きかった <p>【対人関係面】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・協調性 ・コミュニケーション能力 ・助言を素直に受け止め、反省や実行ができる <p>【保育に関して】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・子どもが好き、楽しませたい情熱がある ・取り組みがユニークである ・園の保育理念の理解 ・保育者としての自覚がある ・危険予知ができる <p>【試験での様子】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・面接時の明るさ、ハキハキとした自己表現 ・目指す保育者像がある ・履歴書の自己紹介の内容が丁寧で、面接時にも感じることができた <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本校教員からの紹介 ・社会人になって最初につまづかないよう、在学中に厳しく教えていただいているようだったため ・本校卒の先生が活躍しており、信頼がおける点 ・開園して間もない当園で働きたいと、他の園を見学に行かずに決めてくれた点 ・保育士資格を持っていたため 	<p>【人柄や人間性など】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・明るく元気である ・穏やかさ、丁寧さ ・真面目で考える力がある ・責任感 ・謙虚さ ・素直なところ ・表現力の豊かさ <p>【対人関係面】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・挨拶がしっかりと行える ・わからない事があると質問して確認する ・アドバイスを素直に聞き、反省を次に活かせるように努力する ・周りに気を配り、努める姿 <p>【保育に関して】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自ら進んで積極的に子どもたちと関わろうとする意欲 ・子どもの言葉に耳を傾けわかり易く指導しようとする姿勢 ・児童の力になりたいという気持ち <p>【試験での様子】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教育理念や方針に共感している点 ・当社事業領域に対するひたむきな想い ・自分の言葉で自分の考えを率直に話す態度 <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習生だったので ・卒園生の姉 ・学生中、病気で欠席が少ない

卒業生就職先アンケート回答結果

—健康栄養学科 食物栄養専攻 1年目比較—

◎令和2年度実施 ※令和元年度卒

回答依頼期間:令和2年11月10日(火)~令和3年1月15日(金)

回答基準日:令和2年10月1日現在で記入

◎令和3年度実施 ※令和2年度卒

回答依頼期間:令和3年11月10日(水)~令和4年1月14日(金)

回答基準日:令和3年10月1日現在で記入

【健康栄養学科 食物栄養専攻】

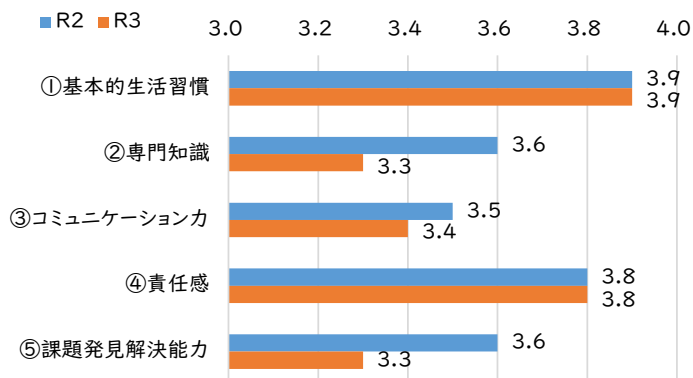
	R2	R3
A.卒業生数	50	49
B.就職者数	44	47
C.調査対象者数	41	44
D.回答者数	29	26
E.退職者数(調査前に判明)	0	1
F.退職者数(回答にて判明)	2	0
回答率 D/C	70.7%	59.1%
離職率 (E+F)/B	4.5%	2.1%

Q1.本人が身につけている能力について

①基本的な生活習慣 ②専門知識 ③コミュニケーション力 ④責任感 ⑤課題発見解決能力
(A.優れている B.やや優れている C.普通 D.やや劣っている E.劣っている の五段階評価)

		R2	R3
能力評価	①基本的な生活習慣	3.9	3.9
	②専門知識	3.6	3.3
	③コミュニケーション力	3.5	3.4
	④責任感	3.8	3.8
	⑤課題発見解決能力	3.6	3.3

(平均値)

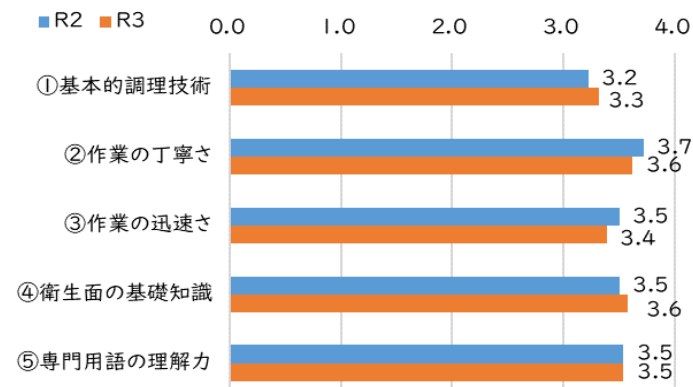


Q2.本人が身につけている能力について

①基本的調理技術 ②作業の丁寧さ ③作業の迅速さ ④衛生面の基礎知識を持ち実践できる ⑤専門用語の理解力
(A.優れている B.やや優れている C.普通 D.やや劣っている E.劣っている の五段階評価)

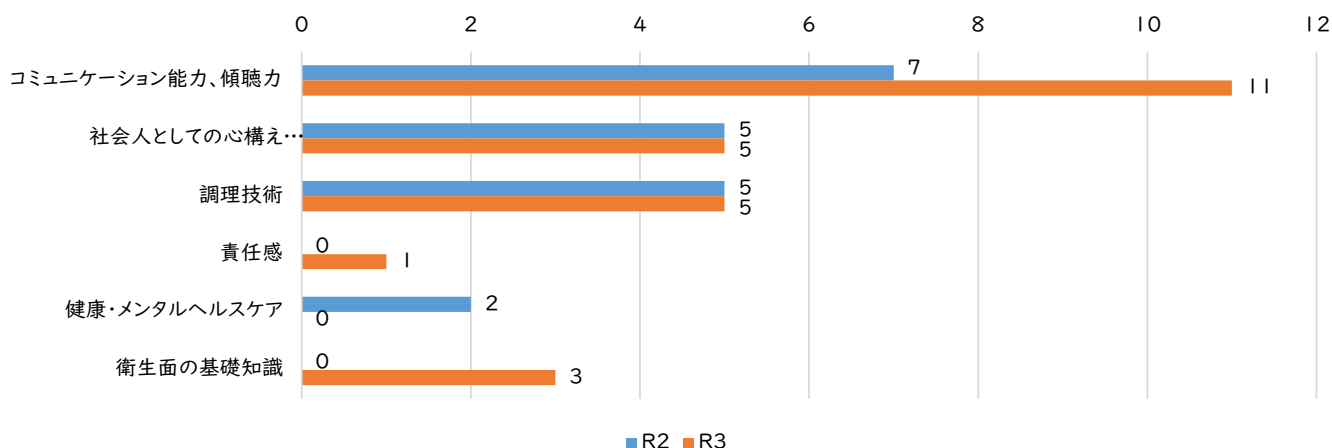
		R2	R3
業務の専門性	①基本的調理技術	3.2	3.3
	②作業の丁寧さ	3.7	3.6
	③作業の迅速さ	3.5	3.4
	④衛生面の基礎知識	3.5	3.6
	⑤専門用語の理解力	3.5	3.5

(平均値)



Q3. 学生時代に身に付けてほしい能力や資質等について(記述式・複数回答あり)

回答内容	R2	R3
コミュニケーション能力、傾聴力	7	11
社会人としての心構え (挨拶、マナー、笑顔、言葉遣い、基本的な生活習慣)	5	5
調理技術	5	5
責任感	0	1
健康・メンタルヘルスケア	2	0
衛生面の基礎知識	0	3



自由記述

R2	R3
<p>【人柄や人間性など】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・挨拶、礼儀 ・真面目、謙虚さ、素直さ ・柔軟性 ・向上心、成長意欲 ・精神面の強さ ・元気がありテキパキと行動できること <p>【知識や技術に関して】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理技術(包丁の扱い方) ・食への興味がある ・仕事の迅速さ ・施設や病院との違いが分かる <p>【対人関係面】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・報告・連絡・相談ができること ・コミュニケーション能力 ・気配りができる ・仕事を教えていただく態度 	<p>【人柄や人間性など】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・責任感 ・社会性(あいさつや行動) ・仕事に対する積極性 <p>【知識や技術に関して】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理の基礎(包丁の扱い方、食材の切り方等) ・栄養士としての専門的知識 ・料理に対する興味・関心 ・アレルギー食の知識 <p>【対人関係面】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コミュニケーション能力 ・周囲と協調し合う事 ・いろんな方の意見を取り入れる気持ち <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビジネスマナー ・一般常識 ・基本的な生活習慣 ・エクセルの基本操作

Q4. 本学卒業生についてどんな点を評価して採用されたか(記述式・複数回答あり)

R2		R3	
回答内容 TOP3	回答数	回答内容 TOP3	回答数
コミュニケーション能力	8	真面目さ、一生懸命さ	6
笑顔、明るさ	6	素直さ、前向きな姿勢	4
専門職業人としての意識	5	面接時の態度	3

自由記述

R2	R3
<p>【人柄や人間性など】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・明るく挨拶、返事してくれる ・はつらつと元気な人柄 ・真面目で謙虚 <p>【仕事に向き合う姿勢】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食や調理に対する興味、熱意がある ・様々な分野で活躍したい、知識や技術を得たいという向上心 ・自分の将来のビジョンを持っている ・高いホスピタリティ <p>【対人関係面】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分の考えを伝えることができる ・先輩からの教え受け入れ、成長できる ・職場の仲間と共に解決し、よりよい環境にしていこうとする姿勢 <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・長く勤められそうな様子がみえた ・調理師と栄養士の資格を持っている ・経験(アルバイト等)が豊富な点 ・会社への志望度の高さ 	<p>【人柄や人間性など】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・前向きな気持ち ・素直さ ・穏やかさ ・真面目で誠実 ・自分の考えをしっかりと持っている <p>【仕事に向き合う姿勢】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・幅広い業務に対応できる技術や能力 ・業務に対する関心・意欲 ・こどもたちの好き嫌いをなくしたいという強い思い <p>【対人関係面】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自分の意見をしっかりと相手に伝える ・チームワークの資質がある

卒業生就職先アンケート回答結果

—健康栄養学科 調理製菓専攻 1年目比較—

◎令和2年度実施 ※令和元年度卒

回答依頼期間:令和2年11月10日(火)~令和3年1月15日(金)

回答基準日:令和2年10月1日現在で記入

◎令和3年度実施 ※令和2年度卒

回答依頼期間:令和3年11月10日(水)~令和4年1月14日(金)

回答基準日:令和3年10月1日現在で記入

【健康栄養学科 調理製菓専攻】

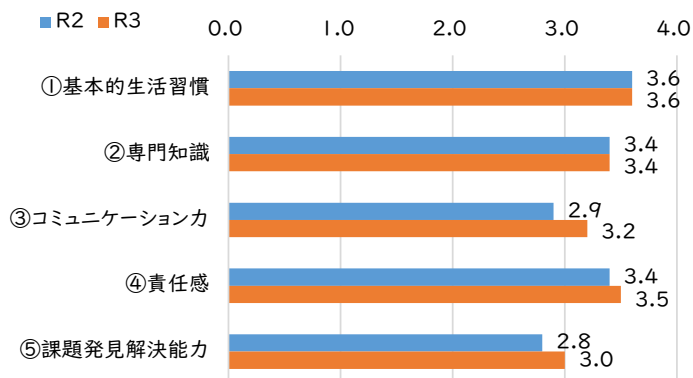
	R2	R3
A.卒業生数	11	20
B.就職者数	11	18
C.調査対象者数	11	18
D.回答者数	8	11
E.退職者数(調査前に判明)	0	0
F.退職者数(回答にて判明)	2	2
回答率 D/C	72.7%	61.1%
離職率 (E+F)/B	18.2%	11.1%

Q1.本人が身につけている能力について

①基本的な生活習慣 ②専門知識 ③コミュニケーション力 ④責任感 ⑤課題発見解決能力
(A.優れている B.やや優れている C.普通 D.やや劣っている E.劣っている の五段階評価)

		R2	R3
能力評価	①基本的な生活習慣	3.6	3.6
	②専門知識	3.4	3.4
	③コミュニケーション力	2.9	3.2
	④責任感	3.4	3.5
	⑤課題発見解決能力	2.8	3.0

(平均値)

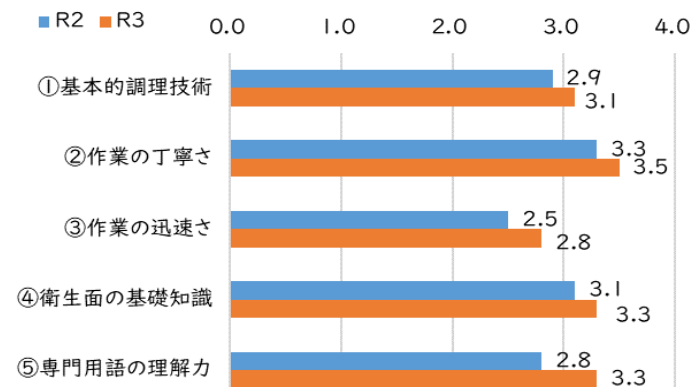


Q2.本人が身につけている能力について

①基本的調理技術 ②作業の丁寧さ ③作業の迅速さ ④衛生面の基礎知識を持ち実践できる ⑤専門用語の理解力
(A.優れている B.やや優れている C.普通 D.やや劣っている E.劣っている の五段階評価)

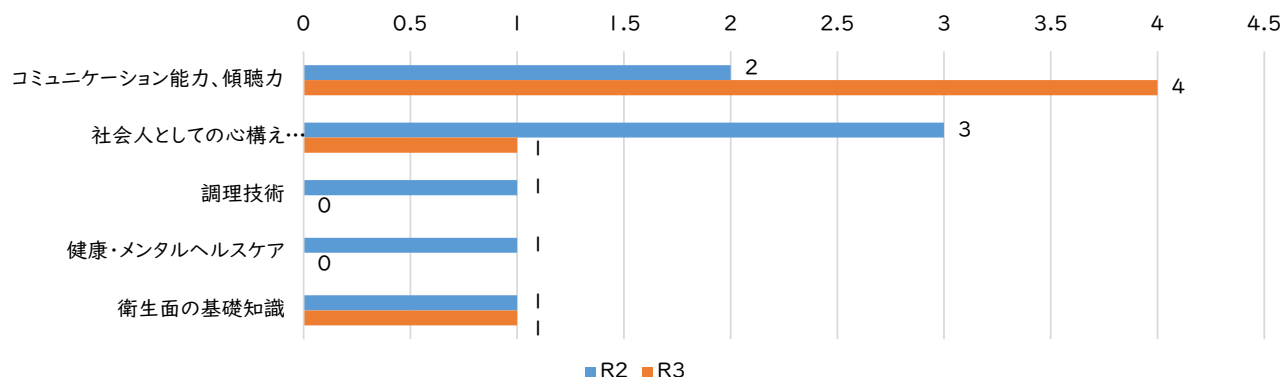
		R2	R3
業務の専門性	①基本的調理技術	2.9	3.1
	②作業の丁寧さ	3.3	3.5
	③作業の迅速さ	2.5	2.8
	④衛生面の基礎知識	3.1	3.3
	⑤専門用語の理解力	2.8	3.3

(平均値)



Q3. 学生時代に身に付けてほしい能力や資質等について(記述式・複数回答あり)

回答内容	R2	R3
コミュニケーション能力、傾聴力	2	4
社会人としての心構え(挨拶、マナー、笑顔、言葉遣い、基本的な生活習慣)	3	1
調理技術	1	0
健康・メンタルヘルスケア	1	0
衛生面の基礎知識	1	1



自由記述

R2	R3
<p>【人柄や人間性など】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・挨拶、身だしなみ ・健康管理ができる ・やる気、忍耐力 ・社会常識 <p>【知識や技術に関して】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生面の基礎知識 ・基本的な調理技術 ・新たな知識、技術を習得しようとする意欲 ・どうしたら早くできるかを考えながら仕事をする ・一度注意されたことを繰り返さない <p>【対人関係面】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コミュニケーション能力 ・大きな声で返事をする 	<p>【人柄や人間性など】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・積極性 ・柔軟性 ・向上意欲 ・協調性 ・素直さ <p>【知識や技術に関して】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・細部にわたる衛生管理 ・調理技術(包丁の使い方) ・食材や衛生の知識 ・専門用語の知識 <p>【対人関係面】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コミュニケーション能力(あいさつ、返事、適切な敬語表現) ・メモをとる <p>【その他】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・社会人として働く上での基本的な生活習慣 ・職場体験などとして現実的なイメージをつかむこと

Q4. 本学卒業生についてどんな点を評価して採用されたか(記述式・複数回答あり)

R2		R3	
回答内容 TOP3	回答数	回答内容 TOP3	回答数
真面目さ、一生懸命さ	4	笑顔、明るさ	3
コミュニケーション能力	1	真面目さ、一生懸命さ	2
面接時の態度	1	素直さ、前向きな姿勢	1
		実習での評価	1

自由記述

R2	R3
<p>【人柄や人間性など】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人柄が良い ・真面目で料理が好きなところ ・長く勤めてくれそう <p>【仕事に向き合う姿勢】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・仕事に対する熱意 ・企業研究ができていた点 ・調理技術に対して真面目に取り組んでいる点 	<p>【人柄や人間性など】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・明るく素直 ・真面目 ・向上心、積極性 ・協調性 <p>【仕事に向き合う姿勢】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学業により基礎的な技術と知識を身に付けていると判断した ・実習時、指示に対して一生懸命に取り組む姿が見られた ・時間管理がしっかりしている <p>【対人関係面】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・面接時、受け答えがきちんと出来ていた ・自分の意見を伝えられる