

2021年度「第2回学校給食指導者養成講座」閉講式

2022年5月24日（火） エッサム神田ホール1号館401号室 15:30~16:30

2021年10月1日に開講いたしました「2021年度 第2回学校給食指導者養成講座(e-ラーニング)」は令和4年3月31日を以て、無事終了いたしました。

コロナ下で開催延期となった閉講式は、爽やかな五月晴れのもとエッサム神田ホール1号館401号室にて開催されました。

【関係者挨拶】



一般社団法人関東学校給食サービス協会

会長 市川 敏一

(日本国民食 株式会社 代表取締役)

受講生の皆さん、半年間の受講お疲れさまでした。

コロナ下で、ここ2年ほどで協会事業においてもオンライン化が進んできました。夏期講習研修会のオンライン・オンデマンド化、そしてこの学校給食指導者養成講座のe-ラーニング導入など大きな事業で変化がありました。オンライン化で成果が上がった面もありますが、会場で皆が顔を合わせてコミュニケーションが取れる場がなくなったことも事実です。

皆さんは、これから学校給食現場を引っ張っていく人材です。人を動かし、正しい方法を模索しながら、日々の学校給食現場を回していかなければなりません。また、皆さんはこれから先も様々な問題や課題に向き合うことになるでしょう。その時にこの講座で学んだこと、講師の先生方を思い出してください。解決の糸口が必ず見つかると思います。昨年10月1日の開講式はオンラインとなりましたが、閉講式は会場参加で開催したことには意味があります。この指導者養成講座を通して、会社は違っても協会を通じて情報を共有できる仲間と出会える場があることもこれからの日常で、重要な糧となると信じています。



一般社団法人関東学校給食サービス協会 副会長

教育技術研修委員会 委員長 益子 純子

(株式会社 藤江 代表取締役)

受講生の皆さん、半年間の受講お疲れさまでした。

「第2回学校給食指導者養成講座」は、LMSを導入して、協会としては初のe-ラーニング講座となりましたが、もともと素材(教材)はあっても受講生側に時間の制約などの厳しい条件がある中で、より効率的、効果的な教育ツールに乗せていくことは協会としても大きな課題でした。

日常業務をこなしながらのこの6か月間の受講が皆さんにとって価値あるものであったかについては、それぞれの受け止め方があると思います。また、会社の協力なしでは、よりよい教育を受ける事が難しい事も感じられた事と思います。今後、この講座のさらなる内容の充実、維持継続に関しても、第1回、第2回の受講生の皆さんの「学校給食業務」に対するモチベーションが影響することを自覚していただきたいということと、この講座で皆さんが得たものを学校給食の現場にフィードバックしてもらいたいということを是非ともお願いします。

【受講状況報告】

一般社団法人関東学校給食サービス協会 理事
教育技術研修委員会 副委員長 鈴木 紀之（葉隠勇進株式会社 取締役社長 執行役員）

今回の「第2回学校給食指導者養成講座」の31名の受講状況について、管理運営サイドから報告させていただきます。

受講後のアンケートへの回答、そして提出いただいたレポートの結果をまとめたものと、個別の「受講報告書」が皆さんの手元にあると思います。これら報告書から6か月間の受講状況のよし悪しを一概に判断することはできませんが、自身の受講時間が講座ごとに適当であったかを反省も含めてこの結果を真摯に受け止め、各社の次の受講生選出に活かしてください。

まず、皆さんは会社の代表で受講している方です。言わば、今後「指導者」として学校給食現場を監督し、人材(育成)養成のための研修を行ったりする方たちです。協会もこの視点から本講座を立ち上げました。



2019年に第1回が、受講生参加型の講義形式で開講しましたが、2020年は新型コロナウイルスという未曾有の感染症拡大により、開講は中止といたしました。この期間に会員各社の管理・責任を担う方たちが、多忙な日常業務をこなしながら指導者としてのスキルを身に付けていくための効果的な教育方法を検討し、eラーニング教育の導入にたどり着きました。当初はコロナ対策の側面もありましたが、

1. オンデマンド受講を可能にすること
2. アウトプット学習として講座ごとに理解度テストを設けること
3. 講座講師と質疑応答ができるメンタリング機能を付加すること

などで講義動画の配信だけに留まらない仕様を組み込みました。

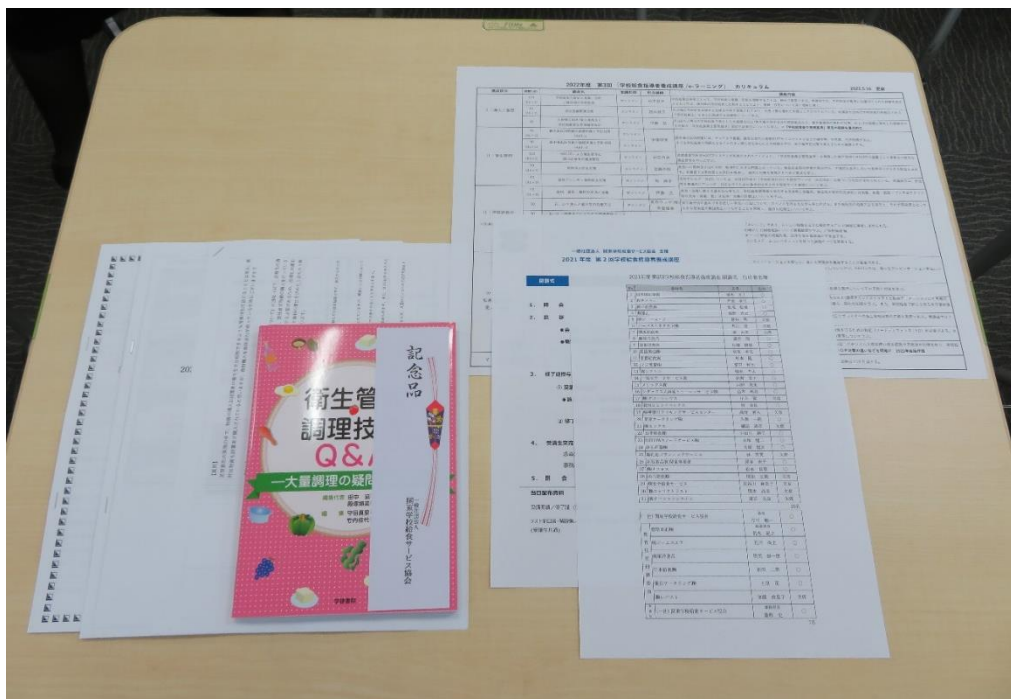
今回の受講ですべてのコンテンツが十分に利用できていれば運営側としてはうれしい限りですがこの第2回の皆さんの受講状況、及び結果は、次の受講生選出に活かしていただきたいと考えます。

【挨拶～受講状況報告を熱心に聞く受講生の皆さん】



記念品として、講座講師である殿塚先生と田中先生が編集された書籍『衛生管理・調理技術 Q&A－大量調理の疑問を解決－』が贈呈されました。

本日の資料一式



【修了証授与】



受講生を代表して、
株式会社東洋食品 酒井 翔氏が
修了証を市川会長より授与されま
した。



受講生を代表して、
挨拶をいただきました。

【受講生交流（感染症予防対策をとって、名刺交換のみ）】



開会前より、活発な名刺交換、挨拶が交わされていました。
半年間、直接顔を合わせる事のないまま講座を終了した受講生同士でしたが、
会社は違えども、これから学校給食をけん引していく皆さんに良いコミュニケーションの
場となりました。