

コロナ禍における給食管理校外実習について（実践報告）

Report on Food Service Internship under the Coronavirus Disaster

太 田 裕 美 子

OOTA Yumiko

【要約】

新型コロナウイルス感染症流行の中で、本学食物栄養学科では「給食管理校外実習」を2020年度は校内での特別振替実習1単位（5日間）と校外実習1単位（5日間）で実施し、2021年度は2単位（10日間）の校外実習を実施した。特別振替実習の内容を充実させることで、一定程度の知識・技術の習得は可能であることが明らかになった。校内実習の内容について、校外実習で学生達が気づき学んだことを体験できるように工夫し取り入れることが出来れば、さらに充実した実習が実施できると考える。しかし、実習環境の多様性や大量調理、特別食対応など実践の場における課題発見や気づき、さらに学生の社会性を成長させるなど校外実習だから習得できる内容も多く、校外実習の重要性も明らかとなった。

キーワード 新型コロナウイルス感染症 栄養士 給食管理校外実習 校内実習

I 背景

栄養士養成課程では、「管理栄養士養成施設における臨地実習及び栄養士養成施設における校外実習要領」¹⁾に基づき、給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得させることを目的とする「給食管理校外実習」を行うこととされている。

本学食物栄養学科では、従来、2年前期の学修が終わった夏季休業中に校外実習として10日間（2単位）の実習を行い、知識技能の習得を計っていた。

2020年1月16日国内の発症報告から、瞬く間に新型コロナウイルス感染症は全国に蔓延した。2月27日内閣総理大臣より「小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校等における一斉臨時休業の要請」²⁾が出され、全国の小・中・高等学校等で3月2日から春休みに入るまでの期間を臨時休校にすることとなった。また、厚生労働省から「新型コロナウイルス感染症の発生に伴う医療関係職種等の各学校、養成所及び養成施設等の対応について」³⁾の事務連絡があり、新型コロナウイルス感染症の影響により実習施設の受け入れの中止等により、実習施設の変更が必要となることが想定されることから、学外での実習について、年度をまたいで実習を行って差し支えないことや、それでもなお実習施設等の代替が困難である

場合、実状を踏まえ実習に代えて演習又は学内実習等を実施することにより、必要な知識及び技能を修得することとして差し支えないことが示された。

富山県では 3 月 30 日、最初の新型コロナウイルス感染者が確認された⁴⁾。このような中、2020 年度（令和 2 年度）が始まった。富山県内の感染者数は数か月単位で増減を繰り返しながら、今に至っている。

II 2020 年度（令和 2 年度）給食管理校外実習・校内での特別振替実習の実践

1. 経緯

4 月に入り富山県内の患者数が急増する中、感染対策を講じながら 4 月 3 日入学式が挙行され、翌日よりオリエンテーションを実施したが、前期授業開始は 4 月 20 日からとなり、4 月 9 日（木）～4 月 19 日（日）は休講となった。その中で 4 月 16 日、政府から全都道府県に対して「緊急事態宣言」が発令され、これを受けて本県でも活動自粛要請が発せられた。

食物栄養学科では 4 月 21 日から遠隔で授業を再開することとした。2 年生は校外実習の前提科目である「給食管理実習」を学修することとなっているが対面での実習が出来ないことから、授業のオリエンテーション、実習内容の確認などを遠隔授業で行い知識の定着に努めた。6 月 1 日より分散登校での対面授業・実習・実験が再開された。

緊急事態宣言下、医療機関の業務がひっ迫し、高齢者施設で感染が拡大する中、給食管理校外実習を企画し医療機関等に依頼することは不可能と判断し、1 単位分（1 週間）を校内での「特別振替実習」として行い、1 単位分（1 週間）は、10 月以降感染状況を鑑みながら「校外実習」として依頼していくことを決めた。

2. 「特別振替実習」の実践

平成 14 年 4 月に施行された改正栄養士法では、「校外実習」の教育目標が「給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得させる」とされており、この教育目標を実現するための学習目標（知識・態度・スキル）、行動目標が日本栄養士会・全国栄養士養成施設協会から示されている。その学習目標は、実習施設での「課題発見（気づき）・問題解決」と「専門的知識と技術の統合」の 2 つとされている。そこで、特別振替実習では「専門的知識と技術の統合」に重点を置き学習を進めることとした。

「専門的知識と技術の統合」では具体的に、

- 献立作成から栄養・食事管理、給食の提供までの一連の業務に必要な知識と技術を学ぶ。
- 大量調理の特性と留意点を知り、生産（調理）作業にどのように反映されているかを学ぶ。
- 衛生管理が給食の現場で具体的にどのように実施されているかを学習し、体験する。
- 給食運営を行うための施設・設備管理、作業領域について学ぶ。ことが挙げられている。

この目標を踏まえ、特別振替実習では、

①献立作成から給食の提供までの一連の大量調理業務を、衛生管理を徹底しながら実施し学修を深めること

②様々なライフステージに応じた栄養・食事管理について学修を深めること

この2点を主な実習内容とし、給食管理実習室や調理実習室、教室や演習室で密にならない学習環境も勘案しながら実習内容を立案した。給食管理実習室が1か所であることから、実習期間は約1か月となった。

表 1 : 実習内容

	実 習 内 容	時間数※
全体指導	① 実施する献立作成、全体試作会	6 時間
	② まとめの会	4 時間
給食管理実習	① 栄養士業務実習	6 時間
	② 長期献立作成と栄養・食事管理	×4 回
	③ 大量調理の特性と留意事項の整理・自主課題学習	
	④ 具体的な衛生管理と記録の整理	
調理実習	① 介護食や摂食・嚥下機能訓練食等の調理方法について	3 時間
	② 糖尿病食の実際と調理方法についての理解	×4 回
	③ 離乳食の調理方法について	
	④ 食物アレルギーについての理解と除去食について	

※学校時間 1 時間 = 45 分

3. 「校外実習」の実践

新規感染者数が減少した時期に、10月8日（木）～10月14日（水）の1週間、2年生の授業を休講とし医療施設19か所、高齢者福祉施設22か所で校外実習を実施した。依頼する際に、学生、施設双方の感染リスクについて話し合い、実習期間が従来の半分であることや給食の運営を学ぶ校外実習であることを伝え、内容の精査をしてもらった。実習施設の構造等問題や施設の方針等で受け入れが難しくなった施設もあったが、受け入れを承諾された実習施設では、学生がその施設において、課題の発見や気づきができるような指導を依頼した。また、学生には、日常の健康状態調査票の記載とともに、実習前2週間の行動自粛を指導した。一部実習施設の都合等で日程が前後した学生も生じたが、概ね設定した期間内で実習を行うことが出来た。

4. 結果・考察

「特別振替実習」で校内実習を取り入れ、同一施設で重ねて実習を体験できたことで、給食管理に関する知識や技術については定着が計られ、学生自身も自信を得たようだ。卒業時に実施している「卒業生の意識調査」では、給食管理能力について十分身についた（36%）大体身についた（58%）と答えており、過去の学生と比べてもその割合は多い。

しかし、校内で実習を行うにあたっては、給食管理実習担当教員、調理実習担当教員、実習助手の負担が大きく、実習室などの施設使用調整、夏季休業中の他の行事との日程調整等、課題も多かった。

1 週間ではあったが、校外実習をさせてもらったことで、学生は「扱う食材の量が多いこと」や「常食やきざみ食、ミキサー食、嚥下食、特別食など食種が多いこと」「毎日、毎回食数が変わること」「きざみ食やミキサー食を実際に自分で作ることで知識が深まった」など校内実習では得られない貴重な経験をし、栄養士としての就職に意欲を繋げたようだった。

学生の実習日誌をみると、学生たちは、普通食だけでなく特別食や嚥下調整食などの調理体験や大量調理の体験が強く印象に残ったようであった。

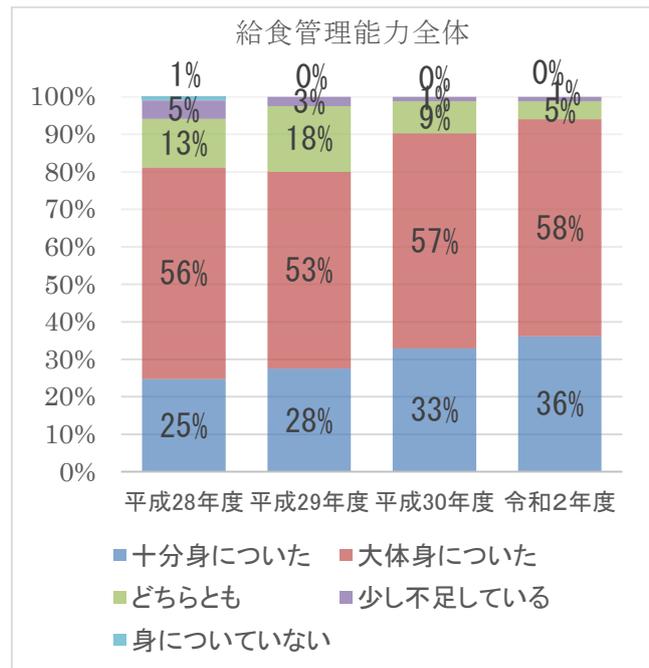


図 1：学生の意識調査結果

Ⅲ 2021 年度（令和 3 年度）給食管理校外実習の実践

1. 経緯

2020 年の感染状況に加えワクチン接種が開始されたことを考え、本年度の校外実習は従来通り 8 月後半から 2 週間（2 単位）実施する方向で計画を立て指導を進めた。医療施設や高齢者施設の職員等のワクチン接種が順調に進んだこともあり、実習生の受け入れに対しては、条件付きや慎重ではあるものの医療施設 20 か所、福祉施設 28 か所、学校等 4 か所で学生 75 人の実習の受け入れについて承諾を得ていた。

しかし県内の新型コロナ感染症は 7 月末から増え始め、8 月 10 日感染拡大警報が発出され、20 日には「まん延防止等重点措置」が適用されるなど感染が爆発的に拡大した。また、学生のワクチン接種の予定が遅れていたこともあり、8 月 18 日～順次計画していた校外実習は 20 施設で中止や延期などの変更を余儀なくされた。昨年度の様に校内での特別振替実習を行うことは計画が出来ておらず、この時点からの変更は難しかった。

2. 実習内容及び日程の変更

実習内容については、当初は「配膳、食事供与の実施または見学」や「残食、嗜好などの各種調査の実施の状況・内容、結果の提示と説明結果をもとにした指導」「栄養指導の方法と内容・記録の実施または見学、説明」など依頼していたが、学生の安全にも配慮し、厨房内業務や事務業務を増やし、患者さんや入所者さんとの接点をできるだけ減らすように依頼した。実習先からは、学生の PCR 検査の陰性証明やワクチン接種の要望が多くあ

った。

予定期間での実習が難しくなった施設には代替日を、予定していた施設で実習が出来なくなった学生には代替施設と日程の調整を行った。学生達は7月に実習先を知り、事前打ち合わせに行き、課題学習の内容の相談等を進めて校外実習に向けて意識を高めていたこともあり、喪失感とともに不安な様子が覗かれた。

9月中旬からコロナ対応もある中多くの施設で実習を引き受けてもらい、12月希望していた学生全員2週間(2単位)の校外実習を終えることが出来た。

3. 結果・考察

多くの学生がコロナ禍中で校外実習をさせてもらったことに感謝していた。「コロナ禍で実習が行えるか分からないような状況の中で、2週間実習を行うことが出来て本当に幸せだった」「大変な中10日間学ばせていただいたことを忘れずに目標をもち、たくさんの人に美味しい食事を提供したい」「調理作業では学校で行った実習よりも多くの食材を調理したり、ソフト食に展開したりと職員の方の手際の良さを実感した」と実習日誌や報告書に書いていた。

しかし、中には予定どおりに実習が出来ず、高めていた意欲やモチベーションが途切れがちとなった学生も見受けられ、一人一人に応じた細やかな支援や指導が必要であると感じた。また、後期授業期間中に校外実習を行った学生が21名になり授業を欠席せざるを得なくなった(公欠扱い)。さらに、例年は校外実習で栄養士業務を経験し自身の就職活動につなげていた学生がいるが、校外実習の日程の遅れは就職活動にも多少の影響を及ぼした。

IV まとめ

この2年、新型コロナウイルス感染症の影響で、給食管理校外実習の実習体制・実習内容の見直しを迫られた。栄養士養成施設における給食管理校外実習の目標は、給食業務を行うために必要な、食事の計画や調理を含めた給食サービス提供に関する技術の習得にあることから、一定程度の知識・技術の習得は校内実習でも代替できることが明らかになった。校内実習の内容について、校外実習で学生達が気づき学んだことを体験できるように工夫し取り入れることが出来れば、さらに充実した校内実習が実施できると考える。

しかし、短期大学2か年の学修期間にあって、校内実習で学生が習得できることには限界があると考えられる。医療、福祉、教育機関など実習環境の多様性や大量調理、特別食対応など実践の場における課題発見や気づき、さらに社会性や協調性の涵養など校外実習だから体験でき習得できる内容も多いことから、校外実習の重要性も明らかになった。

新型コロナウイルス感染症の流行予測はできないが、学生にとってよりよい実習が出来るように、状況に応じた計画・実施内容の立案等、より適切な指導を模索、追究していきたい。

<参考文献>

- 1) (公社) 日本栄養士会, (一社) 全国栄養士養成施設協会: 臨地実習及び校外実習の実際 (2014年版), 1-9p, 2014
- 2) 「新型コロナウイルス感染症対策のための小学校、中学校、高等学校及び特別支援学校における一斉臨時休業について (通知)」, 令和 2 年 2 月 28 日, 元文科初第 1585 号, 文部科学事務次官, 2020
- 3) 「新型コロナウイルス感染症の発生に伴う医療関係職種等の各学校、養成所及び養成施設等の対応について (事務連絡)」, 令和 2 年 2 月 28 日, 文部科学省初等中等教育局 高等教育局 厚生労働省医政局 健康局 医薬・生活衛生局 社会援護局 社会援護局障害保健福祉部, 2020
- 4) 富山県ホームページ, 富山県/新型コロナウイルス感染症の県内における発生状況, <https://www.pref.toyama.jp/120507/kurashi/kenkou/kenkou/covid-19/kj00021798.html>, 最終アクセス 2022 年 1 月 7 日