

意見まとめ

＜調理師になろうと思ったきっかけ＞

回 答	件数(件)
・ 普段から料理をすることや食べることが好き、楽しい、興味がある。	157
・ 食べた人を笑顔にしたい、喜ばせたい、幸せにしたい、感動させたい。	70
・ 親族や周りの人が調理師などで影響を受けた。家業を継ぐため。	67
・ 自分が作った料理をほめられたり、喜ばれたりした。	26
・ 将来のため、調理師免許がほしい。食関係の仕事に就きたい。手に職を付けたい。	25
・ カッコいいと思う。料理人に憧れた。	22
・ 手伝いなどで日頃から作っている。料理が得意。	17
・ 過去に飲食店等に食べに行き、感動した。	11
・ テレビや漫画などの影響を受けた。	11
・ 小さい頃からの夢。以前からやりたいと思っていた。	8
・ 両親や祖父母などに作ってもらった料理がおいしかった。	7
・ 和食に興味がある。和食をもっと深く知りたい。日本の伝統を守りたい。	5
・ 高校で調理、製菓、農業などを学んでいた。	4
・ 周囲の人に勧められた。	3
・ 調理のアルバイトをしていた。	3
・ 食・料理に関することをもっと深く学びたい。	3
・ 国際交流のため。海外への日本料理普及のため。	2
・ 食を通じて、技術面、精神面で成長したい。	2
・ 料理が作れるようになりたい。	2
・ 普段食べている料理がどういう調理操作でできているのか知るのが楽しかったから。	1
・ お世話になった方へ、おいしい料理で恩返しがしたいと思ったため。	1
・ 人のライフスタイルに関わる仕事がしたいと思っており、薬膳の考え方がいいと思った。	1
・ 野菜を取り扱う仕事をしていて、野菜を使った料理が作れるようになりたいと思った。	1
・ 一生をかけて料理と向き合っていこうと思ったから。	1
・ レシピの引き出しを増やしたい。	1
・ 自分ができることを一つでも多く持ちたかった。	1
・ 盛り付けで変わる料理を見るのが好き。	1
・ オープンキャンパスに行き、興味がわいた。	1
・ 衣食住にかかわる職なので、幅広い方々と関わられる。	1
・ 機械化が進む中、ずっと需要のある職だから。	1
・ 安全な食事ができない世の中だから。	1

・ 「食」は重要なものだから。	1
・ 小学校の頃に出場したコンクールで入賞した。	1
・ 実際に料理をしたときにできなかった悔しさ。	1
・ 自分にしか伝えられない料理を世に出したいと思ったから。	1
・ 一生懸命になれるのが料理しかなかった。	1
・ 自分は今、何を持って、それが成長していくものと考えたら、料理しかなかった。	1
・ 食品会社で開発業務に関わるに際して学校に通うことになった。	1
・ 親の跡(調理以外)を継ぎたくなかった。	1
・ 進路便りで見つけて、興味本位でなろうと思った。	1
・ 調理師にしかなれなかった。	1
・ なんとなく決めた。	1

<入学前後で感じたギャップ>

回 答	件数(件)
・ 先生との距離が近かった。先生が優しく、親しみやすかった。	23
・ 生徒の意欲・意識に差があった。学生の意識が甘い。	22
・ 楽しい。充実している。よかった。自分に合っていた。	16
・ 現場は仕事面、待遇面において厳しい（休みがない、賃金が安い、きつい、上下関係が厳しいなど）。現場の雰囲気。	14
・ 思っていたより大変だった、厳しかった。難しかった。	11
・ 思った以上に、調理(実習)について幅広い分野をやっている充実していた。授業内容が充実していた。想像以上に専門的な技術や知識を学べる。	9
・ 先生が熱心だった。丁寧に教えてくれる。	7
・ 先のことを考える力が一番大切だと感じた。頭が回らないと動けない。自分で努力し、学んでいかないと技術が身に付かない。	7
・ 座学が多い。難しい。	6
・ 調理実習の時間が思ったより少なかった。	6
・ オープンキャンパスのときと雰囲気が違う。イメージと違った。	5
・ 包丁を使う技術。料理に関する細かい技術等。	5
・ もっと専門的な座学や実習をしたいと感じた。期待外れ。	4
・ いい意味で、想像より厳しくてしっかりしており、熱心に取り組めた。社会に出るための準備が充実していると思った。	3
・ たくさんの先生が来てくださり、おもしろかった。有名シェフの講座を見ることがで	3
・ 思っていたより大変ではなかった、厳しくなかった。	3
・ 学生の人数が少ない。	3
・ 衛生面がしっかりしていた。	2
・ カリキュラム、授業の選択方法が最初に聞いていたのと違う、ホームページと違う。	2
・ 先生が怖い。	2
・ 施設・設備が古い。	2
・ ギャップはあまりなかった。	2
・ 規則が厳しい。	1
・ 専門学校であるのに、すごく校則がしっかりとしていて、意識の高い人が多い。	1
・ 先生方同士の情報の共有が曖昧で、生徒が困る。	1
・ 学校内で、放課後の練習ができない。	1
・ 基礎を教えてもらえてよい。	1
・ 夜間の調理師科に通っているが、夜間は昼の調理師科に比べ専門性がやや低い。あまり変わった料理をしない。	1
・ おいしい料理を作るには感性も必要だが、基本の理論などもとても大切なのだと分	1
・ 料理の深さを知ることができた。	1
・ 想像以上に奥深く難しいが、楽しいし、やりがいがある。	1
・ 料理が楽しくなった。	1
・ 大部分は複雑な調理過程があると思っていたが、シンプルな内容も多かったこと。	1
・ 知らないことがたくさんあった。	1

・ 入学して、日がたつにつれ、さらに料理への興味がわいた。	1
・ 器具の名前など、いろいろあったのがびっくりした。	1
・ 器具が少ない。	1
・ 努力が実を結ぶとは限らない。	1
・ 施設・設備が新しい、整っている。	1
・ 学校が思っている以上に狭かった。	1
・ 延長が当たり前のようにあり、びっくりした。	1
・ 教育方法が古いと感じた。	1
・ ホテルや料亭が一番よいところだと思っていたが、必ずしもそうではなかった。	1
・ 就職前にいい意味でも悪い意味でも業界のいろいろなことを知ることができたのはよかった。	1
・ お客様はもちろんのこと、調理スタッフへの気遣いの大切さ。	1
・ 料理店によって、やる気の差があった。	1
・ イベントや学生レストランなどが大変だった。	1
・ イベントが多い。	1
・ サークルなどが大変。	1
・ 文化祭、体育祭がなかった。	1
・ 1年制でもよかった。	1
・ 年齢の幅が広い。	1
・ もっと年齢にばらつきがあると思っていたが、そうでもなかった。	1
・ 着替え時間が短いことがあり、忙しい。	1
・ 台の丸洗いのテストがあった。	1
・ ひまな時間が多い。	1
・ 先輩方との技術の差があった。	1
・ 高校でできていても、専門だと周りもできていること。	1
・ バイトで包丁を握っている人が多く、少しできる人が多かった。	1
・ もっと上手な人がいるかと思ったが、そうでもなかった。	1
・ 利き手。	1
・ 材料が少ない。	1
・ 理不尽なことがある。	1
・ 家族が料理関係の人が多かった。	1
・ 生徒がとても元気で明るかった。	1
・ 夢が現実的になった。	1
・ 留学生が多く、日本語のレベルや日本文化の理解レベルに生徒間で差がかなりあり、日本人としてかなり戸惑いを感じた。	1
・ 時間がたつのが早い。	1
・ 学校からの連絡が遅くて困る	1
・ もっとぴりぴりしていると思った。	1
・ 通学が予想以上にしんどく感じる。	1
・ 一般教養が乏しい人が多かった。	1
・ 少し時間が足りない。	1
・ 学費免除の制度で、ほとんどの人が学費の負担額が少ない。	1
・ 思った以上にお金がかかる。	1

・ 新しくできた学科なので、先生が何も分からず大変で、自分に頼ってくる。	1
・ 女子が少ない。	1
・ 授業が午後からの日などもあって、高いお金を払っているのに、これでいいのかなと思うときがあった。	1
・ 3年生になったら実習室がIHになった。	1
・ 4, 5人で料理を作ることのめんどくささ。	1
・ 方言。	1
・ ものに対する価値観、考え方。	1
・ たくさんある。	1

<学校についての意見・感想、希望すること等>

回 答	件数(件)
・ 楽しい。充実している。満足している。	19
・ 先生、施設、就職実績など、素晴らしい学校だと思う。入学してよかった。	13
・ 先生が親身に指導していただけるのは、生徒としてとても心強い。尊敬する。	9
・ 連絡をもっと早くほしい。必要な連絡が、生徒やすべての職員には回ってこない。	7
・ 今のままでよい。	7
・ 学校内、他校との技術を競う場や合同練習を増やし、切磋琢磨できる機会を増やしてほしい。他の専門学校との比較ができないが、情報交換などはあってもよいのかと思	3
・ 真剣に学びたいと思っている人のための学校にしてもらいたい。やる気のある人を募集してほしい。生徒のやる気に差がある。	3
・ 施設を充実させてほしい。	3
・ 学費が高い。	3
・ (料理のコンテストなど)イベントを増やしてほしい。行事を増やしてほしい。	2
・ カリキュラム等、最初に聞いていたのと違う。	2
・ もう少し調理実習の授業があるとよい。	2
・ 購買部がほしい。	2
・ 就職活動に対しての支援がしっかりしていない。	2
・ ちゃんとやっている人のためになるカリキュラムが組まれている。	1
・ 修学旅行に行きたい。	1
・ 差別はしてほしくない。	1
・ 入学前に、入学後に必要となるもの、回収するものなどを教えてもらいたい。	1
・ もっとたくさん人を入学させて評判をよくしないと、レベルが上がらないと思う。	1
・ 班の人数を減らしたり、材料をきちんと準備してほしい。	1
・ 集団調理実習を多くやってほしい。	1
・ よいことが学べる。	1
・ 集団調理での生徒への販売や、文化祭で一般の方への弁当などの販売があり、とてもよい学校だと思っている。	1
・ もう少し高度なことを学びたいと思った。もっと手の込んだ本格的な料理をしたい。	1
・ 一つの料理に対して、より深く学べればよかった。	1
・ グルメピック選手をもっと早く決めて早めに練習するといいいと思う。	1
・ 調理科に入ったとしても、少しでも製菓(基礎だけでも)を学べたらいい。	1
・ カリキュラム(の選択?)が結構悩むポイントだった。	1
・ 西洋クラスの授業に、もっとイタリアンを増やしてほしい。	1
・ 担任の変更を希望する。	1
・ 入学校を選ぶときとても迷ったが、この学校を選んで、人の温かさや料理の楽しさをより一層実感することができた。この学校に入学して、先生方や仲間と出会うことができ、本当によかった。	1
・ 座学をもっと充実させてほしい。	1
・ ロッカーがもう少しゆとりがあると、数クラス着替えが重なっても、身動きが取れなくなる。	1

・ すべて決めごととも段取りが悪い。授業などの延長が当たり前があるので改善してほしい。	1
・ すしを作ってみたい。	1
・ インターンシップで忙しい時期に関われる日を増やしてほしい。	1
・ 先輩、後輩のつながりが薄いので、もっと話す機会が増えれば、就活をよりスムーズに取り組める。	1
・ 衛生面に気を配る学校に入れてよかったと思う。	1
・ できに応じてクラスを作してほしい。	1
・ 目標とする先生に出会えてうれしかった。	1
・ 中華コンロを取り入れるべきではないか。	1
・ 運動をもっとしたい。	1
・ 料理、製菓、サービス全部できて楽しい。	1
・ 西洋料理、中華料理専門の先生にいてほしい。	1
・ 全調協のような大会に対しての熱意がほしい。	1
・ 練習する人のために冷凍・冷蔵のコインロッカーのようなものがあるといいと、よく話している。そうすれば、放置なども抑えられると思う。	1
・ 学校生活ではよいと思うが、就職したときのことを話してほしい。	1
・ かたい感じのプロモーションをしているので、もっと入りやすいようなCMを制作した方が、学生が集まるのではないかと感じた。	1
・ 中国料理の専攻授業がないので、1度ぐらい普通の料理に加えて中国専攻を受けた	1
・ 班を変えてほしい。	1
・ これからも厳しく指導をしてもらいたい。	1