

きびしい緊張感のあるみかしほ学園
自ら学ぶ力と、学ぶことを喜ぶ学生
清潔な美しい環境、他者を敬愛する心
大きな希望と先見性のある学生
実践する力と根気強さのある学生

みかしほ

MIKASHIHO GAKUEN

2009/10 No.543

発行者 学校法人みかしほ学園
印刷者 みかしほ学園
発行所 学校法人みかしほ学園
姫路市東延未2-165
TEL(079)288-2600

定価 150円

模擬面接試験実施される

就職活動が活発になるこの時期、調理師科・製菓技術科(9月4日~18日)・栄養士科



栄養士科校舎4Fにて

(9月25日)の学生が模擬面接試験を受けました。まだまだ学生気分が抜けない学生達はリクルートスーツに身を包み、面接官の質問にとまどいながら答えていきました。最後には足りないところ、悪いところなどが注意されました。指摘の多かったのは、言葉づかい・態度・質問に答えられずに黙り込むなどでした。指摘を受けたところは、本番までに直すように心がけましょう。

技術と資格は無形の財産

本校は従来より学生に技術及び人格的にいかに成熟させるかを学園長はじめ職員一同が努力しております。そして、時代の関心は「食と健康」であり、健康の維持・増進の上からも、食文化の発展の上からも、調理師の任務と使命がますます重要となっております。このような情況のもと社会のニーズにこたえるべく、プロ技術経営コースを設置しております。高度な調理技

術、複雑多様化した調理業務に対応できる優秀な人材育成を目的としたコースです。カリキュラムの一部を紹介します。実際の客と対面するアンテナショップ実習。コンピュータを使った経営管理の授業。また飲食店経営に不可欠な簿記。またこのコースを卒業すると、専門士の称号が与えられ、短期大学卒業生と同じ待遇が受けられます。また食品技術管理専門

最近気になる

あんなことこんなこと

ご家庭でも

話し合ってください

みかしほ学園では、駐輪場のスペースの関係で、通学に使用する自転車は片足スタンドを禁止しています。しかし、最近片足スタンドの自転車をときどき見かけます。買い換えた自転車が片足スタンドであったとか、理由にならないことで、片足スタンドが復活したりしています。4月には、入学式での注意を守り、全員が両足スタンドの



自転車で通学していただくのではなく、自転車のスタンドの事はほんの一例です。初心を省みて、入学式で心に誓ったことをもう一度考えてみましょう。あと少して卒業、進級のときを迎えます。今一度入学の時の気持ちを思い出して見ましょう。

短信

二者懇談会を開催

日本調理製菓専門学校調理師科・製菓技術科は下旬に、また日本栄養専門学校では9月下旬に三者懇談会を開きました。日ごろの勉強態度や生活態度など、また学校生活が少しでも有意義になるようにそして、景気は少しは回復したとはいえ、まだまだ困難が予想される就職活動のあり方などについて話し合いました。

11月からの予定

11月30日~12月10日

海外研修

12月2日~4日

栄養士科 学外研修

12月3・4日

調理師科・製菓技術科 学外研修

みかしほグルメ祭

とき：平成21年11月22日(日)

ところ：みかしほ学園1号館/5号館

「挨拶」と「礼儀」を考えなおそう

さわやかな挨拶と言葉づかいは、清新な風を吹き込み、明るく、ごやかな人間関係をつくりまします。このオアシスづくりを忘れてはならない。人の心と心を結ぶ愛の架け橋は、挨拶によって作られます。よろしくお願ひします。

よ らつしゃいませ。
い はよう(ございませす)。
オ りがとうございませす。
ア つれいいたしませす。
シ みません。

飽食大国!!日本

大量生産・大量消費が進む中で、食べ残し等の大量廃棄も進んできました。輸入までして食べ残す日本となってきたのです。今の日本では大切な食料が日々あちらこちらで捨てられています。(東京では糖尿病のクラスがいるらしいとか。)日本人1人あたり約6000キロカロリー分の食料が無駄になっているという試算もあり、これはご飯に換算すると大人のお茶碗で2〜3杯分になります。世界

皆さんが就職したら周りの人は全て「お客さま」か「上司」「先輩」です。

挨拶は大きな声でハッキリとおじぎは正しく、気持ちよく言葉づかいは正しく、丁寧に礼儀は人間関係の潤滑油です



には飢餓で苦しんでいる人が何億人もいると考えると、ちょっと考えさせられます。

ところで日本には昔から食事の時の言葉として、「いただきます」「ごちそうさま」という素晴らしい言葉があります。「頂きます」とは「私の命のために動植物の命を頂きます」の意味からで、「御馳走様」は馳走になりましたのことで「馳」「走」ともに「はしる」の意味。昔は客人を迎えるのに走り回って獲物をとってきてもてなしましたが、そんな命がけの働きに客人が「有難う」と心からの感謝

家事参加していただけますか？

日本栄養専門学校
教務部 北井 宏幸

日本の子どもたちは海外の子どもに比べて家の手伝いをしないようです。言い換えれば日本の親たちが家事をさせていないと言うことになります。日本の子どもが忙しすぎるのか、親が甘すぎるのか、子どもに遠慮しているのか、いずれにしてもこのままでは生活能力の低下につながります。

の気持ちを表したものです。この両方の言葉は日本の食文化のすてきな一面だと思ひます。しかしこの言葉を自然に言える若者が減ってきたのではないのでしょうか。(これが日本の若者を色々な意味で駄目にしていく。)そして食に對して感謝の気持ちを忘れさせ、食べ残しやものを大切にすることが出来ない様になってきました。このままでは飽食大国日本が悪意味での食文化として残ってしまひます。食に携わる人間として今一度日本の食文化を見直してみたいかがでしょうか。

なしやりんこの皮をむけない若者が増えていくとか、切り身の魚が海を泳いでいる絵を描いた幼稚園児の出現が十数年前のこと。このころの子どもたちが今専門学校生ぐらいの年代にさしかかっているのです。これは家庭で料理を作る機会が少なくなったということでしょう。休日といえれば外に遊びに出かけ、正月や祭日の食事を家で作る人も少数派。日頃は家族そろって食事をすることも少なく、休日は外食ということになれば日本の子どものためにはいいつつ食

大きな望を胸に

希

二つの意味があります。ひとつは「希望」「希求」など、こうなりたい、あれがほしいといった望や願ひ。もうひとつは、少なかったり、薄かったりすること。数が少ないからこそ出てくる値打ちは「希少価値」。高い山の上で酸素が足りないのは「空気が希薄」と言ひませす。少ないの方がもとの意味です。「希」は巾(ぬの)と文と(糸)が交わる(を)を組み合わせた字。織り目の

の文化や歴史を受け継ぐののでしょうか。豊かで便利な世の中になつたもの、これはまさしく色々な場面で効率を最優先し手間をかけることを大事にしなくなつてきたのかも知れません。今一度手間をかけるということを見直し、親子のコミュニケーションをはかつてみではどうですか。



細かい布はすきまが 少ない というわけです。そして、わずかなすきまを通して何かを求めるといふ望み 願ひ も表すようになりました。やりとげる可能性が少ないからといってしりこみせず、希望を大きくもって挑戦して行くにはありませんか。

