

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

2012/10 No.579

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
姫路市東延末2-165
TEL(079)288-2600

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・栄養士科の学生が模擬面接試験



栄養士科校舎4Fにて

験を受けました。まだまだ学生気分が抜けない学生達はいくらもいます。面接官の質問にとまどいながら答えていました。

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。このような状況のもと社会のニーズに応えるべく、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くとき見かけます。買い換えた自転車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

士の登録、調理実習助手資格認定登録証および調理スペシャリスト認定書の授与、さらに教員資格取得の年数緩和などがなされます。身についた技術と資格は無形の財産です。来春のプロ技術経営コースへの進学をご検討下さい。ご案内申しあげます。またあわせて、製菓技術科学生の、調理師科への入学、調理師科学生の、製菓技術科への入学もご検討下さい。進学に関しては各教師にご相談下さい。

短信

三者懇談会を開催

日本調理製菓専門学校調理師科・製菓技術科は8月下旬に、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。



自転車で通学していたはずであるのに。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。あと少しで卒業、進級の時を迎えます。今一度入学の時の気持ちを思い出して見ましょう。

11月からの予定

11月27日～12月7日
海外研修

12月21日
栄養・調理・製菓終了式

みかしほグルメ祭

と き：平成24年11月18日(日)
ところ：みかしほ学園1号館/5号館

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こち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600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

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

「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、清新な気風を吹き込み、明るくな

ごやかな人間関係をつくります。

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。

ろしくお願いします。

らっしゃいませ。

はよう（ごさいます）。

りがとうございます。

つれいいたします。

みません。



- ①挨拶は大きな声でハッキリと
- ②おじぎは正しく、気持ちよく
- ③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

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。

家事参加

していますか？

日本栄養専門学校

教務部 北井 宏幸

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います。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る。）そして食に対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い意味での食文化として残ってしまいます。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

てはいかがでしょうか。

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い。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

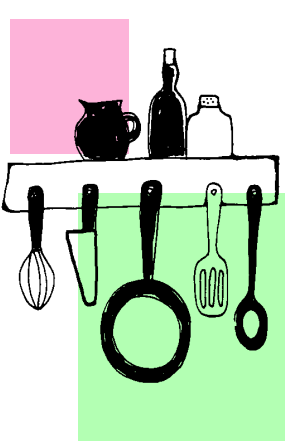
のは「空気が希薄」と言いますね。〈少ない〉の方がもとの意味です。

「希」は巾（ぬの）と爻と（糸が交わる）を組み合わせた字。織り目の

なしやりんこの皮をむけない若者が増えているとか、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

の子どもたちはいったいいつ食



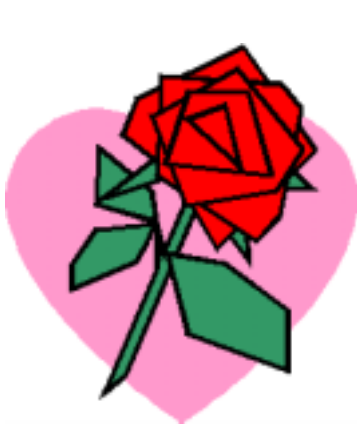
の文化や歴史を受け継ぐのでしょうか。豊かで便利な世の中になつたものの、これはまさしく色々な場面

で効率を最優先し手間をかけることを大事にしなくなってきたの

かもしれない。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

てはどうですか。



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

う〈望み〉〈願い〉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ごみせず、

希望を大きくもって挑戦して行こ

うではありませんか。