

## (イ) 集合研修「パラレル研修」について

### ①研修に必要な内容

(ア) の①～③の事項を検討した結果、パラレル研修の内容として取り上げるロイヤルホストの職務は、ロイヤルホストの従業員として職務を担当する以前に必ず覚えておくべき基礎的事項と、調理担当者としての専門的な調理スキルに関する事項とに分けられた。

基礎的な事項としては、ハウスルールと呼ばれている「職場のルール」「基本的な挨拶・言葉遣い」「身だしなみ」に関するものと、ほぼ全員が経験している作業である「食器の機械洗浄」に分類した。

また、専門的な調理スキルに関する事項には、「材料の下処理・調味」「盛りつけ」「包丁の扱い・カット」「火気の扱い・調理」に分類した。

### ②研修カリキュラムの作成

パラレル研修では、基礎的な事項が確実に身につけているかを確認することからはじめ、調理スキルを身につけていく基礎として、火気・包丁を使用する上での基本的なスキルを順次組み込んだ。

パラレル研修は各々の指導事項について研修単位時間が短く、一定のペースで進むことが予想されたため、障害の個別性には配慮しにくい面があると想定された。そこで、個々の理解の状況に応じて研修を進められること、パラレル研修後にも継続的な指導を行えること、今後入社してくる知的障害従業員の研修素材とすること等を念頭におき、「カード教材」を作成した。

また、「カード教材」に準じた内容で一問一答形式の「PC教材」と、第1回パラレル研修の内容を網羅する「ビデオ教材」を作成することとした。「ビデオ教材」は、パラレル研修で行う内容にそって作成することを基本とし、知的障害従業員にも理解しやすい内容となるよう配慮した。ロイヤル担当者は、研究部門が提案した研修教材の作成に際し、情報提供と内容の確認・監修を行った。

### (ウ) 研修目的の制定

ロイヤル担当者は、図14.をパラレル研修の目標として定めた。第1の目標は、職場定着で知的障害従業員が孤独に陥りやすい実態があることから、「仲間意識をもとう」とされた。第2の目標は、多くの知的障害従業員に限られた職務しか与えられていない現状が見られたことから、少しでも新しい職務に取り組めるスキルを付与すること、パラレル研修をきっかけに、現場での職域拡大が図れるようにすることを目指し、「今やっている仕事から、もう一步踏み出してみよう」と定められた、

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・仲間意識をもとう。<br/>(初めての研修で緊張もあるだろうけれど楽しもうという気持ちを持つ)</li><li>・今やっている仕事から、もう一步踏み出してみよう。<br/>(挑戦している姿は美しい)</li></ul> |
|--|

図14. パラレル研修の目標

### (エ) パラレル研修前の面談

第1回目のパラレル研修を開催するにあたり、研修への参加を希望しなかった3名の保護者に対し、研修目的等を説明するための個人面談を実施した。その結果、研修内容や本人への指導方法・目的を説明することで保護者の理解と参加の同意を得ることができた。

この他1名は、障害特徴として対人恐怖を訴えており、本人の参加希望そのものが無かったため、パラレル研修へ参加しない意向を了承した。

### (オ) 教材の作成 (図12.③)

以下、作成した「カード教材」「PC教材」「ビデオ教材」を示す。






#### ①カード教材

作成したカードの種類と内訳・作成したカードの例を表24.に示す。

カードは、写真と文字とを各々表裏に印刷したものである。カードは手に持った時に、持ちやすく使いやすい大きさに作成する必要があることから、大きさを縦10cm横12cmとして手の中に収まるサイズとし、耐久性を高めるために、各カードにはラミネート加工を施した。

カードの種類は、店舗の作業で頻繁に目にする食器類や衛生用品、食材等にグループ分けした。形の類似したガラスやシルバー（ナイフ・フォーク等）は、類似した形の物品の大きさが比較できるような写真を使用した。食器の写真のうち、大きさが弁別（判別）の手かがりとなる物については、目安として写真内に5cm単位のメジャーを入れ込んだ。

表24. カード教材の種類・枚数・作成例

カードの種類	枚数	写真面 (例)	文字面 (例)
ガラス・カップ	8		ビバレージグラス
シルバー	13		ステーキナイフ
食器	39		アメリカン ホットプレート
衛生用品	7		チリトリ
食材 (野菜、果物)	45		サニーレタス
合計	112		

また、食器のカードには、機械洗浄前に漬け込みが必要なものと必要ないものとの弁別の訓練が出来るよう文字面に左上に青いシールを貼付した。

### ② PC 教材（フリーソフトによる一問一答形式）

フリーソフトの「てすとまん”汎用(はんよう)Q&A”」を活用し、カード教材に使用した画像に問題文を加えて作成した。その問題画面（例）を図15.に示す。また、将来的な活用を見据え、このソフトウェアで調理師試験の過去問題を実施するものも作成した。

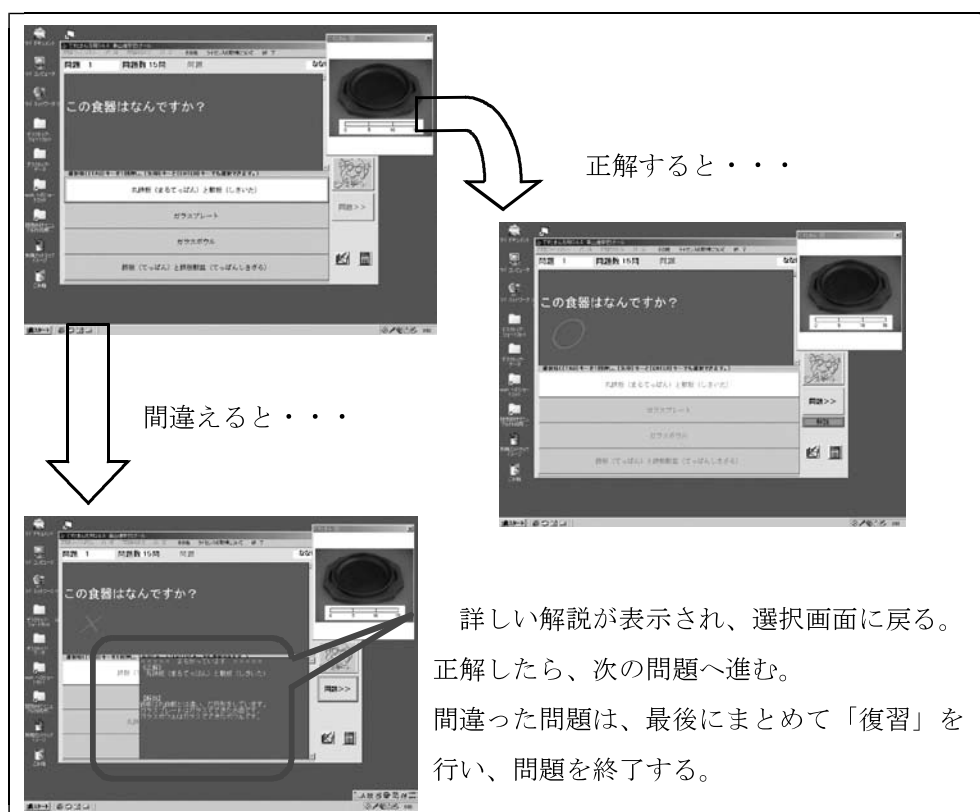


図15. 「てすとまん」の画面（例）

### ③ビデオ教材

ビデオ教材の基本構想は、第1回の平行研修のカリキュラムに沿って、ロイヤル担当者が作成した。本研究チームは、この基本構想の内容を網羅するように、「ハウスルール」「クレンリネス」「プレパレーション」「調理の基本」の4つの領域にわたる計約60分のビデオを作成した。作成は、絵コンテの作成、素材の撮影、編集等の手順で研究チームが行い、最終的な監修はロイヤル担当者が行った。

ビデオは、作業工程を分かり易く撮影した動画に音声説明や説明文、キャプションを挿入し、作業段階と作業実施上のポイントが明確になるよう作成した。

表25.に作成したビデオの一覧、図16.にビデオ教材の一部分を示す。

表 25. ビデオ教材 内容一覧

分類	ビデオ教材のタイトル	内容	
—	ロイヤル 経営基本理念	経営基本理念の読み上げ	
ハウス スル ール	みだしなみ	勤務中の身だしなみ	良い・悪いの例示
		ぼうしのかぶり方	基本的方法と注意事項の説明
		スカーフの折り方	基本的方法と注意事項の説明
		タイのむすび方	基本的方法と注意事項の説明
		サロンのつけ方	基本的方法と注意事項の説明
	清潔	手洗い	手洗いの方法と注意点
あいさつ	あいさつ	定型的なあいさつと声かけ	
クレ ン リ ネ ス	洗剤	中性洗剤の使い方	サプライと使用方法
		ハンドソープの使い方	希釈とサプライの方法
		アルコール消毒液のサプライ	サプライと使用方法
		アルコール消毒液の使い方	サプライと使用方法
		漂白・消毒剤の使い方	希釈と使用方法
		アルカリ洗剤液のサプライ	希釈とサプライの方法
	清潔	クリーンアズユーゴー	行く先々でゴミ等を、すぐにきれいに する習慣
ダスター	ダスターの使い分け	3種類のダスターの使い分け	
プレパ レー ション (炊飯 につ いて)	炊飯まへの準備	計量、洗米、漬け込み	
	シャリ切りとサプライのしかた	炊きあがったライスの扱い	
	ライスサプライ	炊飯後の後片付け	
調 理 の 基 本	調味	塩こしょうのふり方	持ち方、ふり方
	揚げ物の下 処理とパネ	パネ	肉(とんかつ)の下処理・調味 ・パネ、保管
		包丁・まな板 の扱い・知識	包丁を使う前に～まな板・包丁の種類と基本的な持ち方 包丁を使う前に～知っておきたい基本事項
	カット	ペティナイフの使い方～トマトのカット～	くし形切り、スライス
		サラダミックスのスタンバイ(材料)	材料と必要な分量の説明
		サラダミックスのスタンバイ(レタスのカット)	サラダミックス用のカット
		サラダミックスのスタンバイ(グリーンリーフのカット)	サラダミックス用のカット
		サラダミックスのスタンバイ(トレビスのカット)	サラダミックス用のカット
	サラダの下 処理と保管	サラダミックスのスタンバイ(氷水にさらす)	サラダミックス用の下処理
		サラダミックスのスタンバイ(水からざるにあげる)	サラダミックス用の下処理
		サラダミックスのスタンバイ(水切りから保管まで)	サラダミックス用の下処理
	盛りつけ	セットサラダの盛りつけ準備	物品準備
		セットサラダの盛りつけ	計量、盛りつけ



図 16. ビデオ教材の例 (例: ぼうしのかぶり方)

(4) 第1回パラレル研修の実施 (図1 2.④)

(ア) パラレル研修の進行状況

第1回パラレル研修の基本カリキュラムを表2 6.に示す。

表2 6. 第1回パラレル研修 (集合研修) カリキュラム

研修項目		内 容
自己紹介		教官・受講者の自己紹介
研修について		教官から本研修の目的を説明、スケジュールの伝達
経営基本理念		経営基本理念の斉唱
基礎的な事項	身だしなみの確認	頭髪・爪の処理、靴下、コックコート、ネームプレート、サロン、スカーフ、帽子、靴等について、男性・女性それぞれの正しい着方を確認する。
	カード教材による学習	野菜、食器、シルバー、グラス・カップ、衛生用品について、種類、分類、名前、メニューとの合致等をスタッフと研修生が1対1でカード教材を使った学習を行い学ぶ。更に教官から説明を受ける。
		機械洗浄前の食器の下洗い・お湯への漬け込みについて、カード教材を使って、食器別に漬け込みの必要性の有無等を仕分ける。
	清潔	手の洗い方の確認
調理に関すること	洗米	準備 (備品・材料)、洗米、炊飯までの保管方法、炊飯、シャリキリ
	サラダミックス	準備 (備品・材料)、野菜の洗い、カット、水切り、保管
	パネ (とんかつ)	肉の下処理、調味 (ソルト缶・ペッパーミルの使い方の模擬訓練を含む)、パネの準備、パネ、パネ後の保管
	フライヤーの使用	フライヤーで揚げる
	盛りつけ	とんかつのカット、盛りつけ (付け合わせは、①キャベツジュリアン・櫛切りトマト・キュウリスライス、②サラダミックス、トマト)
	試食	テーブルセッティングと試食
	後片付け	食後の後片付け (手作業による食器洗浄、拭き上げ)
	カット練習 (包丁の扱い方)	まな板の種類、セッティング、包丁の種類、立つ位置と姿勢、持ち方、左手の構え、包丁の動かし方、まな板の衛生、キャベツによるカット練習
衛生	ゴミの後始末、キッチン全体の清掃	
ま と め		

事前に調査した「現在担当している職務・スキル」別に、表2 6.に示したカリキュラムで研修を実施した。比較的スキルが高く担当している職域も多い対象者のグループでは、「とんかつ」に加えて「エビフライ」のパネとフライを含めて実施した。研修は午前10時～午後5時まで休憩を入れながら行われた。研修生の中には、実際の勤務時間よりも長かったことで疲れを訴えた者もいたが、参加した研修生は全員最後までカリキュラムの研修項目をやり遂げることができた。現場の料理長は可能な範囲で参加し、希望のあった保護者や地域の支援者にも、パラレル研修を見学してもらった。

## (イ) 基礎的な事項に関するカリキュラムの実施状況

### ①身だしなみの確認

身だしなみの確認をしたところ、基本的な事項は規定通りに整えられていたものの、細かな部分では自己流になっている研修生もいた。あらためて教官からの説明を行った上で、教官のデモンストレーションに合わせて全員で自分の身だしなみを整え、チェックをする等の指導が行われた。

### ②カード教材による学習

パラレル研修では、「カード教材」を活用した指導が取り入れられた。主に研修生と料理長等の支援者が1対1で向き合ったスタイル(図17.)で、カード教材を用いた訓練を行った。状況に応じて、研修生が単独でカード教材を使う場面もあった。

カード教材の訓練は、支援者の判断で様々な定義を決めて行われた(例「写真を見て→品名を言う」「食器の写真を見て→お湯に漬け込んだ後に洗浄する食器を分類する」「食材の写真を見て→野菜の種類で分類する」「食材の写真を見て→何のメニューで使われているか答える」「紛らわしい形と色の食材を見て→即座に食材名を答える」等)。



図17. 支援者と研修生との  
カード教材を使った訓練の様子

## (ウ) 調理に関するカリキュラムの実施状況

### ①洗米・サラダミックス

洗米とサラダミックスは教官による説明とデモンストレーションのみとし、他の項目は全て教官によるデモンストレーションと実習という手続きで行った。教官の説明とデモンストレーションは、知的障害従業員にも解りやすく行うため、「ビデオ教材」を作成時の説明を踏襲した。

### ②パネ(とんかつ)

パネ(とんかつ)の研修では、「調味(図18.左)、パネ(図18.中)」「フライヤーの使用(図18.右)」「盛りつけ」「試食」「後片付け」が含まれる。各々の工程は、教官の説明とデモンストレーションが行われ、その後、研修生が実習する形ですすめられた。実習時には、研修生のスキルに応じて、細かな指導が加えられた。



図18. (左から) 調味の練習、パネ、  
フライヤーの使用

### ③カット練習

カット練習では、最初にまな板のセッティングと正しい立ち方から始め、「手包丁」で構えと刃の動きを練習した。次に、実際に包丁を持って構えの練習を行った(図19.)。この場合、包丁を持つ手よ

りも食品を押さえる側の添え手を正しく保持することのできない研修生も見られた。そのため、添え手の形を解りやすく説明するために、「卵を持つように」や「レモンを持つように」と例示し（図20.左の写真）、研修生によっては、その場で撮影した正しい添え手の形と危ない添え手の形をデジタルカメラの画面で示して指導を行う等の工夫をした（図20.中と右の写真）。次に、フキンを食品に見立てて切る練習を十分に行い、安全な動きができているかを確認した後、カット練習の最終段階として、食品（キャベツ、あるいはキュウリ）をカットする練習へ移行した。最初に危険なのでやってはいけない動作を説明したため、カット練習は、研修生全員が大きなケガをすることなく進めることができた。



図19. 包丁の構えの練習



（左）添え手の形を示すのにレモンを持って説明をしている。  
（中）良い添え手の形。（右）危ない添え手の形。

図20. 包丁によるカット練習での指導

### （エ）第1回パラレル研修参加者の当日の感想

パラレル研修では、研修終了直後に研修参加者に感想を書いてもらった。具体的には、「友達ができた／他の仲間の店に食べにいつてみたい／お皿の名前を覚えられた／包丁が怖くなくなった／毎日包丁の練習をしようと思う／これからもいろんなことに挑戦したい／なぜ自分のパネが上手く行かないのかが解った／初めて自分で作った物を食べて美味しかった」というものが見られ、仕事への不安感や疑問点が払拭できた様子や、自分なりの目標を持てた様子、仲間意識が醸成された様子がうかがえた。特に、「仲間意識」については、転職を考えていた知的障害従業員とパラレル研修終了後に面談をしたところ、「仲間同士で頑張って調理師試験に挑戦したい」と考えが変わっていたことを確認しており、想像以上に大きな効果があったと思われた。

### （5）支援の体験的研修／般化／第1回パラレル研修終了後のOJT（図12.⑤）

#### （ア）第1回パラレル研修の事後アンケート

第1回パラレル研修を終了した直後、研修生が店舗に戻ってから該当の店長・料理長に実施したアンケートの結果を表27.に示す。この結果の詳細について、ロイヤル担当者は機会を得てなるべく多くの店舗をまわり更に状況を確認している。それらを合わせてアンケート結果をとらえると、「自発性が高まった」「周囲の従業員とのコミュニケーションが活発化してきた」「見るからに意欲が高まった」といった自発性・コミュニケーション面の高まりを示す意見が一番目立っていた。一方、店舗の責

任者である店長や料理長からは、「教え方のきっかけをつかめた」「コミュニケーションが取りやすくなった」「話題が増え、目標を共有できるようになった」といった、知的障害従業員との接し方・指導方法の見通しが立つようになり、指導の負担感や不安等が軽減した様子が見えられた。

表27. 第1回パラレル研修の事後アンケート（店長・料理長による回答）

アンケート項目	回 答
研修後の様子	<ul style="list-style-type: none"> <li>○研修後、従食(職場での食事)を自分で作るようになり、家庭でもとんかつを作っている</li> <li>○研修前は包丁を怖がっていたが、進んで使うようになった</li> <li>○自発的に行動を起こす場面が増え、仕事に対して意欲的になり、責任感が出てきた</li> <li>○「料理長の手助けをしたい、何でも言ってください」と言って来た</li> </ul>
参加した料理長の感想	<ul style="list-style-type: none"> <li>○本人との共通目標ができた</li> <li>○店舗では見ることの出来ない一面を見ることや、自分が思っている以上に料理に対する興味があることを知ることが出来た</li> <li>○障害を持つ従業員への接し方の理解を深められた</li> <li>○何で喜び、何で躓き、何で挫折するのかを垣間見た</li> <li>○コミュニケーションがとれるようになって良かった</li> </ul>
今後も参加したい・させたい理由	<ul style="list-style-type: none"> <li>○「仕事とは何か」を学ぶ為に少しでも協力したいので本人を参加させたい</li> <li>○同じ話題（例：調理のこと）で会話が出来るといい</li> <li>○本人に仕事が出来ると自信を今よりも持たせたい</li> <li>○店舗でも役立つとともに、指導の勉強になる</li> <li>○他の子が頑張っている姿も見せてあげたい</li> </ul>
今後の研修に希望すること	<ul style="list-style-type: none"> <li>○研修だけでなく交流会や他部署の見学会もやってあげたらどうか</li> <li>○自信を持たせる為にも日々の仕事に役立つことを教えてあげて欲しい</li> <li>○もっと保護者も参加していただき、仕事に対する理解を深めて欲しい</li> <li>○店舗の担当者と話せない問題等を、本社スタッフと本人とで話せる時間を作って欲しい</li> <li>○入社時の研修で、保護者も含めての初期教育を強化して欲しい</li> <li>○「あなたの仕事がお客様にとってこんなに大事なんだ」と気づかせる研修をして欲しい</li> </ul>

### (イ) ロイヤル担当者による研修終了後の感想

第1回パラレル研修が終わってから、ロイヤル担当者が研修の効果や今後の課題を整理し、各店舗に対して研修終了後に感想として通知したフィードバックの一部を表28.に示す。

表28. ロイヤル担当者が各店舗に対して研修終了後に通知した感想

項目	感 想
カード教材の活用と、食器洗浄の仕分けについて	<p>機械洗浄前のお湯への漬け込みが必要な食器についての仕分けが理解できていた。食器類の名前については、一般の新入社員より覚えていることがわかった。カード教材は、ゲーム感覚で覚えやすく、障害の有無に限らず、新人教育にも十分に活用できると思われた。カードであるため、(皿などの)大きさの見当は難しい点が残る。</p>
洗米・調味訓練・パネ・調理	<p>洗米は、知識の整理ができた人もいた反面、多少、作業工程の違う研修生もいたため、今後のフォローは必要だろう。調味は模擬訓練を実施したが、訓練は引き続き必要だと思われた。パネは一人ずつ体験してもらい傍から確認した。</p> <p>フライヤーでとんかつを揚げる際には、油を怖がる研修生はいなかった。試食時は、自分で作ったものを食べるということで全員が美味しいと感動していた。</p>
まな板、包丁の基本姿勢、カット練習	<p>まな板の種類やセッティングについては、研修生全員が覚えたと思われた。包丁の正しい基本姿勢については、実際に包丁を握った経験がほとんど無く、教えられた機会が無かった研修生が多かった。現場で包丁を使っている一部の研修生は基本姿勢の理解が進んだようだった。包丁を使った経験が無かった研修生も、順序立てて教えると怖がらずに包丁を扱えるようだった。今回、初めて包丁を扱った研修生は、継続的に基本作業としての訓練が十分に必要であると思われた。</p>
総合面	<p>同じ立場の仲間同士の意識が出来たと思われた。各々のスキルの仕上がりに差があるにせよ、継続して丁寧に教えるならば、スキルアップが可能な者が多いと思われた。</p> <p>今後は、継続的な研修の実施と個人目標の設定により、自己評価・他者評価をする機会をつくること、知的障害のある従業員が勤務している店舗に対しては、店長や料理長にも研修結果・評価結果のフィードバックといったサポート体制を作る事が重要だと考えられた。</p>