

# 料理の技の習得に関する調理師養成施設調査

2024年3月

## 調査へのご協力をお願い

1. この調査は、日本学術振興会科学研究費補助金（基盤研究C：研究課題「再帰的近代における料理人のクラフトマンシップとその変容に関する社会学的研究」）による研究の一環として、金沢大学「料理人の技」研究会が実施するものです。この研究は、料理人の職人技に注目し、それがどのように習得され、磨かれていくのか、職人技がどのように継承されるのかを明らかにすることを目的として実施するものです。本調査では、調理師養成施設での教育がどのようになされ、料理の技を身につけるうえでどのように役立っているかを調べることにより、料理の技のよりよい習得について検討するための基礎資料とさせていただきます。
2. つきましては、ご多忙中のところたいへん恐縮ではございますが、調査の目的をご理解いただき、率直なご意見をご記入いただきますようお願い申し上げます。
3. ご回答は、**教育担当者さま**が記入してください。
4. ご記入いただきましたら、**令和6年4月15日（月）**までに同封の返信用封筒に入れてご投函ください。切手を貼っていただく必要はございません。
5. この調査に関するご質問がございましたら、下記までご連絡ください。

金沢大学人間社会研究域地域創造学系  
金沢大学「料理人の技」研究会  
研究代表者 教授 田邊 浩  
〒920-1192 金沢市角間町  
Tel : 076-264-6002  
E-mail: tanabeh@staff.kanazawa-u.ac.jp

## 調査票記入上の注意事項

◎ご記入は、黒または青色のボールペン・ペン・鉛筆でお願いいたします。

◎回答のしかた

- (1) ほとんどの質問は、あてはまるものの番号（**123・・・の数字**）を○印でかこんで、お答えください。
- (2) 多くの質問は番号を1つだけ選んでもらうものですが、あてはまる番号すべてを選んでいただく質問もいくつかあります。
- (3) 「その他」に○をつけた場合は、( ) 内にその内容を具体的にご記入ください。
- (4) いくつかの質問には、枠内に文字・数字を直接ご記入ください。
- (5) 回答がわからない質問は、無回答のまま、次の質問にお進みください。



■ 貴施設の教育プログラムとカリキュラムについてお聞きします

問4 貴施設で教えている料理のジャンル(日本料理、中華料理、フランス料理など)と、それぞれのジャンルに割く年間の実習時間数をお答えください。ない場合には、0をご記入ください。

料理のジャンル	年間時間数
1. 日本料理	時間
2. 中華料理	時間
3. フランス料理	時間
4. イタリア料理	時間
5. エスニック料理	時間
6. 製菓	時間
7. 寿司	時間
8. 麺類 (うどん・そば・ラーメン)	時間
9. その他 (具体的に： )	時間

問5 切る、煮る、焼くなどの基本操作の習得にどの程度時間をかけているか、お答えください。ない場合には、0をご記入ください。

技術の種類	年間時間数
1. 切る技術	時間
2. 煮る技術	時間
3. 焼く技術	時間
4. 揚げる技術	時間
5. 蒸す技術	時間
6. その他 (具体的に： )	時間

問6 貴施設で教えている魚、肉、野菜など食材の種類ごとに、年間の実習時間数をお答えください。ない場合には、0をご記入ください。

食材の種類	年間時間数
1. 魚介類	時間
2. 肉類	時間
3. 卵類	時間
4. 野菜	時間
5. 果物	時間
6. 穀類	時間
7. その他 (具体的に： )	時間

問7 貴施設で教えている味付け、盛り付け、装飾など、料理の完成形に関する実習の時間数をお答えください。ない場合には、0をご記入ください。

完成形の種類	年間時間数
1. 味付け	時間
2. 盛り付け	時間
3. 装飾	時間
4. その他(具体的に: )	時間

問8 食材の選び方や食品の安全に関する教育についてお尋ねします。

(1) 食材に関する知識や調達方法について、以下にあげるような教育をされていますか。あてはまる番号すべてに○をつけてください。

- |                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| 1. 食材の産地や生産者に関する講義を実施   | 4. 地産地消や食育を推進するための活動 |
| 2. 食材発注から管理までの実際の作業を体験  | 5. 農家や生産者と交流する機会の設定  |
| 3. エコ農産物やオーガニック食品に関する講習 | 6. その他(具体的に: )       |

(2) 食品安全について、以下にあげるような教育をされていますか。あてはまる番号すべてに○をつけてください。

- |                         |                               |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1. 食中毒の原因と対策            | 6. 食品添加物や食中毒の講義と対策の実習         |
| 2. 食品衛生法や食品表示法に関する講義を実施 | 7. アレルギー対応食材と表示               |
| 3. 食材の鮮度保持と保管方法         | 8. 調理場での衛生管理とゴミの分別・処理         |
| 4. 調理器具の正しい洗浄と消毒        | 9. HACCP や ISO などの安全管理体制構築の研修 |
| 5. 手洗いのタイミングと手技         | 10. その他(具体的に: )               |

(3) メニュー企画や食事療法についての教育はありますか。あてはまる番号すべてに○をつけてください。

- |                                  |
|----------------------------------|
| 1. 食材の特徴と栄養価を学び、バランスの良いメニュー構成を研究 |
| 2. 色彩や盛り付けなど、視覚的魅力的の演出方法を学ぶ      |
| 3. 旬の食材を用いた料理やスイーツの開発・考案         |
| 4. アレルギー対応や健康食品の活用方法を学ぶ          |
| 5. 外食産業・給食事業におけるメニュー企画の実例研究      |
| 6. 食事療法に基づいた病態別・年代別メニュー作成        |
| 7. 自由課題でオリジナルメニューを考案し、発表会を実施     |
| 8. 栄養士と連携し、食事の機能性を学ぶ             |
| 9. 調理形態(配膳、テイクアウト等)に合わせたメニュー展開   |
| 10. その他(具体的に: )                  |

問9 学生は学外での実習等の機会を持っていますか。あてはまる学外実習先に時間数と受け入れ先の数をご記入ください。ない場合は、0をご記入ください。

学外実習先	年間時間数	受け入れ先数
1. ホテルのキッチンで調理実習	時間	カ所
2. 高級レストランでの調理実習	時間	カ所
3. 病院や福祉施設の大量調理実習	時間	カ所
4. 学校給食センターでの調理実習	時間	カ所
5. 弁当製造現場での調理実習	時間	カ所
6. 食品メーカーでの実習	時間	カ所
7. 農家での収穫体験	時間	カ所
8. 寿司職人のもとでの調理実習	時間	カ所
9. 中食の品質向上のための実習	時間	カ所
10. その他（具体的に： )	時間	カ所

問10 学生の就職状況についてお尋ねします。2023年度卒業生の進路をお教えください。

進路先	男性	女
1. 個人経営店（オーナーが実際に調理場に立っている）	人	人
2. 企業（規模の大きめなレストラン・和食店等）	人	人
3. ホテル	人	人
4. 旅館	人	人
5. ブライダル	人	人
6. 製菓・製パン	人	人
7. 学校給食	人	人
8. 病院・福祉施設	人	人
9. 総合フードサービス	人	人
10. 食品メーカー	人	人
11. 飲食店の起業	人	人
12. その他（具体的に： )	人	人
13. 調理以外	人	人

問11 学生が卒業後の仕事として選ぶ料理のジャンルはどのようなものですか。2023年度卒業生でお答えください。

料理のジャンル	男性	女性
1. 日本料理	人	人
2. 中華料理	人	人
3. フランス料理	人	人
4. イタリア料理	人	人
5. エスニック料理	人	人
6. 製菓	人	人
7. 給食等	人	人
8. その他（具体的に： )	人	人
9. 調理以外	人	人

■ 学生の料理の技の習得とその教育についてお聞きします

問12 学生の料理技術の習得についてお尋ねします。

(1) 習得目標をどのように設定されていますか。もっともあてはまる番号 1つ に○をつけてください。

1. すべての技術を自信を持って実行でき、高いレベルの熟練度を示す
2. ほとんどの技術を正確に実行できるが、まだ改善の余地がある
3. 基本的な技術は習得しているが、高度な技術についてはさらなる練習が必要
4. 基本的な技術は理解しているが、実践で一貫性を持たせる必要がある
5. 指導が必要であり、ほとんどの技術についてさらに練習が必要

(2) では、学生の平均的な水準で考えると、実際には卒業時にどの水準にあると評価されますか。もっともあてはまる番号 1つ に○をつけてください。

1. すべての技術を自信を持って実行でき、高いレベルの熟練度を示す
2. ほとんどの技術を正確に実行できるが、まだ改善の余地がある
3. 基本的な技術は習得しているが、高度な技術についてはさらなる練習が必要
4. 基本的な技術は理解しているが、実践で一貫性を持たせる必要がある
5. 指導が必要であり、ほとんどの技術についてさらに練習が必要

問13 「料理人の技」で重要なのはどのような点であるとお考えですか。a~m のそれぞれで、あてはまる番号 1つ に○をつけてください。

	1 とても重要である	2 ある程度重要である	3 どちらとも言えない	4 あまり重要ではない	5 まったく重要ではない
a. 使い慣れた調理器具でなくても同一の料理が作れる	1	2	3	4	5
b. 身につけた料理を、いつも変わらぬ味で提供できる	1	2	3	4	5
c. 手際よく料理を仕上げることができる	1	2	3	4	5
d. いくつもの作業を同時に進められる	1	2	3	4	5
e. 盛り付けや食器に対して美意識・芸術性が高い	1	2	3	4	5
f. 新しい料理を創作する意欲や能力がある	1	2	3	4	5
g. 味の違いを正確に見極められる	1	2	3	4	5
h. 客に対する気遣い・気配りがある	1	2	3	4	5
i. 客の要望や予期せぬトラブルに対する対応力がある	1	2	3	4	5
j. 料理人としての経験による勘がよい	1	2	3	4	5
k. 座学的な知識（調理学、食品学など）を踏まえて料理やメニュー作りをすることができる	1	2	3	4	5
l. 料理の味の追求に熱心である	1	2	3	4	5
m. 料理人の技を次世代に伝えることができる	1	2	3	4	5

問14 料理技術の習得において、学生が直面する一般的な課題は何ですか。a~k のそれぞれについて、あてはまる番号 1つ に○をつけてください。

	1 とてもあてはまる	2 ある程度あてはまる	3 どちらとも言えない	4 い あまりあてはまらない	5 ない まったくあてはまらない
a. 基本的な切り方等の調理技術の習得	1	2	3	4	5
b. 複数の調理工程の同時管理	1	2	3	4	5
c. 特定の料理や調理スタイルにおける独自のテクニックの習得	1	2	3	4	5
d. 食材の選択と扱い方に関する知識	1	2	3	4	5
e. 味付けや料理の味を調整する能力	1	2	3	4	5
f. 料理中の時間管理や効率性	1	2	3	4	5
g. 衛生管理やキッチンでの安全性に関する規則の遵守	1	2	3	4	5
h. 高度な料理技術や装飾技術の実践	1	2	3	4	5
i. チームワークやキッチンでのコミュニケーション	1	2	3	4	5
j. プレッシャーがかかる場面での作業やクリエイティブな問題解決	1	2	3	4	5
k. その他（具体的に： ）	1	2	3	4	5

問15 学生の料理技術をさらに高めるために、どのような教育を強化することが必要だと考えていますか。a~k のそれぞれで、あてはまる番号 1つ に○をつけてください。

	1 とてもあてはまる	2 ある程度あてはまる	3 どちらとも言えない	4 い あまりあてはまらない	5 ない まったくあてはまらない
a. 学生が手を動かして学ぶことで技術を磨けるようにする	1	2	3	4	5
b. 最新の調理機器とテクノロジーを使いこなせるように指導する	1	2	3	4	5
c. 世界各国の料理を学ぶことで多様な技術と知識を身につける	1	2	3	4	5
d. 食材の選択から栄養バランスを考慮したメニュー作りまでを学ぶ	1	2	3	4	5
e. 料理の盛り付けや装飾技術を高める	1	2	3	4	5
f. 顧客サービスと料理の提供に関するスキルを向上させる	1	2	3	4	5
g. 経済的な観点からメニューを計画し、コストを管理する方法を学ぶ	1	2	3	4	5
h. 食品の安全性を保つための知識と実践を強化する	1	2	3	4	5
i. キッチンでのチーム管理とリーダーシップ能力を育成する	1	2	3	4	5
j. 新しいレシピや料理のアイデアを創出するための創造力を養う	1	2	3	4	5
k. その他（具体的に： ）	1	2	3	4	5

問16 貴施設は将来的に調理師養成の教育方針をどのように発展させていく予定ですか。a~kのそれぞれで、あてはまる番号1つに○をつけてください。

	1 とてもあてはまる	2 ある程度あてはまる	3 どちらとも言えない	4 い あまりあてはまらない	5 ない まったくあてはまらない
a. オンライン教育プラットフォームの開発やバーチャルリアリティを使用した実習	1	2	3	4	5
b. 地元の食材、エコフレンドリーな調理法、廃棄物削減の教育	1	2	3	4	5
c. 多文化料理や国際的な料理スタイルのカリキュラムへの統合	1	2	3	4	5
d. 栄養価の高い食事の作成や特別な食事要件（アレルギー対応、ダイエット等）の教育	1	2	3	4	5
e. 新しい食品技術や調理技法の研究と実践	1	2	3	4	5
f. 食品産業、レストランチェーンとの連携を深める学外実習	1	2	3	4	5
g. 飲食業でのビジネスと経営に関するスキルの教育	1	2	3	4	5
h. 地域社会への貢献や社会的企業家教育のカリキュラム組み込み	1	2	3	4	5
i. 卒業生を対象としたスキルアップや最新トレンドの教育	1	2	3	4	5
j. 食品科学、農業、ビジネス管理など他分野との統合カリキュラム	1	2	3	4	5
k. その他（具体的に： )	1	2	3	4	5

問17 他の調理師養成施設と貴施設を区別する最大の特徴は何だと思いますか。a~kのそれぞれで、あてはまる番号1つに○をつけてください。

	1 とてもあてはまる	2 ある程度あてはまる	3 どちらとも言えない	4 い あまりあてはまらない	5 ない まったくあてはまらない
a. 他施設と比べて特化している料理スタイルや技法	1	2	3	4	5
b. 有名レストランやシェフとのパートナーシップ	1	2	3	4	5
c. 海外の料理学校との学生交流プログラム	1	2	3	4	5
d. 最新の調理機器や訓練施設	1	2	3	4	5
e. 業界で認められたシェフや料理教師	1	2	3	4	5
f. ビーガン料理や分子ガストロノミーなどの専門的なコース	1	2	3	4	5
g. 著名なレストランや企業への就職実績	1	2	3	4	5
h. 学生が実際にレストランを運営する実践的な経験	1	2	3	4	5
i. 国内外の料理コンテストでの受賞歴	1	2	3	4	5
j. 地元の食材を活用したプログラムやイベント	1	2	3	4	5
k. その他（具体的に： )	1	2	3	4	5



問20 貴施設では、料理の技の教育において、特に注意している点、特に重視していることは何ですか。a～iのそれぞれで、あてはまる番号1つに○をつけてください。

	1 とてもあてはまる	2 ある程度あてはまる	3 どちらとも言えない	4 い あまりあてはまらない	5 ない まったくあてはまらない
a. 食材本来の味を活かす加熱・調理方法	1	2	3	4	5
b. 五感を研ぎ澄ませ、味覚、食感を豊かにすること	1	2	3	4	5
c. 日本料理の伝統的な切り方、煮方を基本とすること	1	2	3	4	5
d. 栄養バランスを考え、体に優しい料理を心がけること	1	2	3	4	5
e. 食材の選び方、鮮度保持など食材へのこだわり	1	2	3	4	5
f. 盛り付けや装飾へのこだわりで、目で楽しめる料理にすること	1	2	3	4	5
g. 地産地消、旬の食材を利用した料理作りを重視	1	2	3	4	5
h. 安全管理、衛生面でのルール遵守の徹底	1	2	3	4	5
i. 効率的な作業動線、調理工程で無駄のない調理	1	2	3	4	5

問21 貴施設において、料理の技にとどまらず、料理人を養成するということで特に重視していることは何ですか。a～iのそれぞれで、あてはまる番号1つに○をつけてください。

	1 とてもあてはまる	2 ある程度あてはまる	3 どちらとも言えない	4 い あまりあてはまらない	5 ない まったくあてはまらない
a. 基本的な料理技術の確実な習得	1	2	3	4	5
b. 食材への深い理解と畏敬の念	1	2	3	4	5
c. 安全性や衛生面での責任感の醸成	1	2	3	4	5
d. 日本料理の伝統と格式の尊重	1	2	3	4	5
e. 自由な発想での創作意欲の育成	1	2	3	4	5
f. 食文化への理解と豊かな教養の習得	1	2	3	4	5
g. 職人氣質と研ぎ澄まされた技能の育成	1	2	3	4	5
h. 料理への情熱と奉仕の精神の涵養	1	2	3	4	5
i. 協調性とコミュニケーション能力の向上	1	2	3	4	5

■ 現在の飲食業界と調理師の状況についてお聞きします

問22 現在の飲食業界の状況についてどのようにお考えですか。a～kのそれぞれで、あてはまる番号1つに○をつけてください。

	1 とてもあてはまる	2 ある程度あてはまる	3 どちらとも言えない	4 い あまりあてはまらない	5 ない まったくあてはまらない
a. 人手不足	1	2	3	4	5
b. 飲食店の経営がむずかしい	1	2	3	4	5
c. 料理の技を磨く機会に乏しい	1	2	3	4	5
d. 経験豊富な料理人の確保がむずかしい	1	2	3	4	5
e. 若手の育成がむずかしい	1	2	3	4	5
f. 消費者ニーズの変化に対応する必要がある	1	2	3	4	5
g. 食品廃棄物の削減や、持続可能な食材の使用など、環境に配慮した経営が求められる	1	2	3	4	5
h. 職場の人間関係がむずかしい	1	2	3	4	5
i. 経済的に成功できるチャンスがある	1	2	3	4	5
j. 料理人としての社会的地位やイメージが向上した	1	2	3	4	5
k. 食の安全性への対応が重要な課題である	1	2	3	4	5

問23 その問題は、調理師養成とどのように関連するとお考えですか。a～hのそれぞれで、あてはまる番号1つに○をつけてください。

	1 とてもあてはまる	2 ある程度あてはまる	3 どちらとも言えない	4 い あまりあてはまらない	5 ない まったくあてはまらない
a. 人手不足が深刻化しており、即戦力となる人材が求められている	1	2	3	4	5
b. 食の多様化が進む中、幅広い料理技術が要求されている	1	2	3	4	5
c. 働き方改革の動きがあり、労働環境の改善が課題となっている	1	2	3	4	5
d. 食材価格の高騰への対応力が必要とされている	1	2	3	4	5
e. 食の安全性への意識が高まっており、その体制整備が急務である	1	2	3	4	5
f. 外食産業の不振で、就職状況が悪化している	1	2	3	4	5
g. 自動化・機械化が進む中、ITリテラシーが重要視されている	1	2	3	4	5
h. グローバル化が進み、英語力や多文化対応が求められている	1	2	3	4	5

問24 最近の若者は料理人にどのようなイメージを抱いていると思いますか。a～pのそれぞれで、あてはまる番号1つに○をつけてください。

	1 とてもあてはまる	2 ある程度あてはまる	3 どちらとも言えない	4 い あまりあてはまらない	5 まったくあてはまらない
a. 給料が安い	1	2	3	4	5
b. 勤務時間が長い	1	2	3	4	5
c. 休日が少ない・休みが取れない	1	2	3	4	5
d. 調理師資格がなくても料理を出せる	1	2	3	4	5
e. 身体的に負担の大きい仕事である	1	2	3	4	5
f. 職場の人間関係がむずかしい	1	2	3	4	5
g. 一人前になるまで時間が長くかかる	1	2	3	4	5
h. 創造性や感性を十分に発揮できる仕事である	1	2	3	4	5
i. 持続可能な食文化の推進に貢献できる、やりがいのある仕事である	1	2	3	4	5
j. 一起業家としての夢を実現できるチャンスがある	1	2	3	4	5
k. 海外で働くチャンスがある	1	2	3	4	5
l. 料理を通じて人びとに喜びや慰めを与えることができる	1	2	3	4	5
m. 健康志向の高まりに対応して、健康によい料理を提供できる	1	2	3	4	5
n. 女性が働きやすい職場環境ではない	1	2	3	4	5
o. 調理師資格を取るための学費が高い	1	2	3	4	5
p. 料理人のイメージがよくない	1	2	3	4	5

問25 貴施設の最近の学生に、以前の学生と比べて、何か変化は見られますか。お気づきの点があれば、自由にお書きください。

■ 貴施設の教育方針などについてお聞きします

問 2 6 貴施設が現在抱えている最大の問題や課題は何ですか。a～j のそれぞれで、あてはまる番号 1 つに○をつけてください。

	1 とてもあてはまる	2 ある程度あてはまる	3 どちらとも言えない	4 い あまりあてはまらない	5 ない まったくあてはまらない
a. 志願者数の減少	1	2	3	4	5
b. 学生の料理への熱意の欠如	1	2	3	4	5
c. 不本意入学者の増加	1	2	3	4	5
d. 料理人を目指さない学生の増加	1	2	3	4	5
e. 調理師としての就職先の少なさ	1	2	3	4	5
f. 教員(講師)数の不足	1	2	3	4	5
g. 予算の減少・不足	1	2	3	4	5
h. 校舎・設備が古い	1	2	3	4	5
i. 学修時間数の不足	1	2	3	4	5
j. その他(具体的に: )	1	2	3	4	5

問 2 7 貴施設はその問題や課題を解決するためにどのような戦略を立てていますか。a～j のそれぞれで、あてはまる番号 1 つに○をつけてください。

	1 とてもあてはまる	2 ある程度あてはまる	3 どちらとも言えない	4 い あまりあてはまらない	5 ない まったくあてはまらない
a. 調理師を目指す学生の確保のため、小中高校生への調理師養成施設の PR や体験入学の実施	1	2	3	4	5
b. 学費や就職状況などの見直しによる魅力ある養成施設づくり	1	2	3	4	5
c. 調理の自動化への対応や新技術の習得支援	1	2	3	4	5
d. 女性調理師の育成と労働環境の改善に向けた取り組み	1	2	3	4	5
e. 海外との提携によるグローバルな人材育成	1	2	3	4	5
f. 校舎・設備のリニューアル	1	2	3	4	5
g. 卒業にまで導く学習支援やカウンセリング	1	2	3	4	5
h. 事業者と連携した学外実習や就職支援の拡充	1	2	3	4	5
i. カリキュラムの見直しによる実践的な職業教育の推進	1	2	3	4	5
j. その他(具体的に: )	1	2	3	4	5

問28 貴施設の教員は、料理教育においてどのような哲学やアプローチを持っていますか。a～jのそれぞれで、あてはまる番号1つに○をつけてください。

	1 とてもあてはまる	2 ある程度あてはまる	3 どちらとも言えない	4 い あまりあてはまらない	5 ない まったくあてはまらない
a. 基礎から応用へ、段階を踏んで系統立てて教育する	1	2	3	4	5
b. 作り手の想いを大切に、味へのこだわりを伝える	1	2	3	4	5
c. 旬の食材を活かし、四季を感じる料理を教える	1	2	3	4	5
d. 食文化・食伝承の重要性を理解し、それを継承する	1	2	3	4	5
e. 食の安全と衛生を最優先し、責任ある料理人を養成する	1	2	3	4	5
f. エコロジーを意識し、食資源を大切に育てる	1	2	3	4	5
g. 創造性を重視し、新しい料理の提案を支援する	1	2	3	4	5
h. 個性を活かし、料理人としての個性的なスタイルを磨く	1	2	3	4	5
i. グローバル化に対応し、世界の食文化を教える	1	2	3	4	5
j. その他(具体的に： )	1	2	3	4	5

問29 貴施設では、教員は学生の技術習得をどのようにサポートしていますか。a～jのそれぞれで、あてはまる番号1つに○をつけてください。

	1 とてもあてはまる	2 ある程度あてはまる	3 どちらとも言えない	4 い あまりあてはまらない	5 ない まったくあてはまらない
a. 少人数制の実技レッスンで個別指導	1	2	3	4	5
b. 調理技能の基礎から応用まで段階的に指導	1	2	3	4	5
c. 自由実習で学生が主体的に練習できる環境	1	2	3	4	5
d. 調理コンクールへのエントリーでモチベーションアップ	1	2	3	4	5
e. 食材、調理器具など設備の整った実習室の完備	1	2	3	4	5
f. インターンシップでの現場経験による学び	1	2	3	4	5
g. 各ジャンルのプロ講師によるマスタークラス	1	2	3	4	5
h. 卒業生や先輩調理師による技術アドバイス	1	2	3	4	5
i. デモンストレーションによる技の見える化	1	2	3	4	5
j. その他(具体的に： )	1	2	3	4	5

■ 本調査に関して、ご意見などございましたらご記入ください

以上で質問は終わりです。

何かご記入もれはありませんか。

ご確認のうえ、同封の返信用封筒（切手不要）に入れてご投函ください。

お忙しいところ、貴重なお時間をさいていただきありがとうございました。