





野田市の伝統である醤油・味噌・みりんなどの**発酵食品**や、
千葉県や地元の農産物を活かした**「地産地消」**をテーマにした高校生レストラン

・地産地消による地域経済循環の促進と、環発酵のまち・野田の味・魅力を
市内外に広め、地域のブランド性向上に貢献します
・おもてなしの心を体現し、感動を与える丁寧なサービスを追求しながらも、
明るさ、元気さ、素直さなど、高校生らしさも兼ね備えた接客をお客様に提供します

市民の皆様方からの投票を経て、令和7度秋頃屋号決定予定

地元に親しまれ、愛される高校生レストランを目指し、調理・接客・運営を高校生が主体的に担います









【支払い方法】
券売機を導入予定。
現金以外の決済について検討中。



【ホールユニフォーム】



■「のだかまらしさ」を表現する３つの要素

1）のだかまカラー
学園のイメージカラーであるグリーンとオレンジを採用
ビタミンカラーの組み合わせで明るく元気な印象に。
ジェンダーレスに着用いただける男女兼用デザインです。

2）安心感
キャップはツバ部分がコンパクトなので目元が暗くならず、仲間やお客様に表情が見えやすく、安心感につながります。
また、手元も影になりにくいので、作業もスムーズに。
髪の毛を収められる「たれ付き」で衛生面も安心です。

3）環境配慮
キャップもエプロンもタマネギの皮から抽出した成分をベースにさまざまな植物の天然成分を活用、配合して染め上げた小松マテーレのオニベジ®の生地を使用しています。

生徒ホール用ユニフォーム確定





職員用ユニフォーム検討中



進捗状況と今後のスケージュール

「高校生レストラン店名投票」
オンライン投票：10/1~10/20
シール投票：10/19.20（産業祭で実施

「高校生レストラン店名発表」
10/23　野田市記者会見にて実施
11/1号の市報に掲載予定
※店名を考えた生徒が記者会見に参加

「高校生レストラン店名ロゴ」を
情報科生徒へ募集開始（12/11締切り）
→確定後、看板・のぼり・チラシ・HP等の制作を行う。

「高校生レストランシンボルマーク」を
情報科生徒へ募集開始（1/14締切り）
→確定後、看板・のぼり・チラシ・HP等の制作を行う。

１月よりメニュー表の作成を実施
→アレルギー・カロリー計算等もめていく





2月上旬施設完成後
野田市役所での授業開始

２月より厨房・飲食スペースの備品搬入。
動線の確認を開始。

春休みを利用し、プロジェクトメンバー・調理部が運営や調理のトレーニングを実施。

野田市75周年記念
「高校生レストラン・レセプション」を開催予定
令和7年3月26日（木）１２：00～14：00
立食スタイル・100名を招待

新3年生が、4月より市役所にご招待客様を招き、ロールランを開始。1日50～80名様を予定。

R8年5月１２日「高校生レストランopen」
当日は、テープカットを予定。

高校生レストラン　８階　R7.７月時点

【出入口】







【客席】





【厨房内】













高校生レストラン　8階　R7.9月より工期開始

















【厨房完成図面】



【R7.12月時点】



35



株式会社BESW様による　SNS研修

高校生レストランにおける**ブランディングから**
各SNSに合わせたコンテンツ制作等の研修を実施。









- 写真撮影の構図
- ライティングの使い方
- 投稿作成
- 競合アカウントの分析
- 動画編集
- 加工術…など



36

投稿の作成や写真/動画の加工・編集等の実践的な作業開始

「キャンバ」「キャンプカット」の２つの無料アプリを活用

2時間の研修を20回実施。
現在高校生レストラン用Instagramを作成中





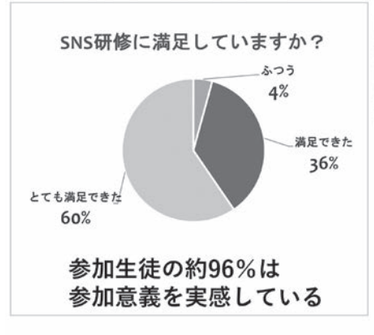


高校生レストランにおける**ブランディングから**
各SNSに合わせたコンテンツ制作等の研修を実施。
2時間の研修を20回分の研修を予定しており、すでに11回の受講が完了しております。

第15回	１２月４日（木）	SNS運用ってどう回す？時間と頻度の最適化 （PC使用―キャンバorキャップカット）	・頻度と効果の関係 ・自動化アプリ紹介（Canva, Later等） ・作業の分担ルール ・投稿スケジュールの見直し ・投稿前チェックリストの整備	持続可能なSNS運用の仕組みを作る	改善後のカレンダーを再構築して発表
第16回	１２月１８日（木）	地域の“共感”を集めるアイデアを考えよう （PC使用―キャンバorキャップカット）	・地域ニーズとカフェの接点分析 ・イベント投稿／広報連携方法 ・市役所とのリポスト戦略 ・市民向け企画立案 ・ストーリーテリングの要素整理	地域と連携するためのSNS企画力を養う	“地域向け投稿案”を考えて壁新聞形式で展示
第17回	１２月２２日（月）	SNSキャンペーン設計ワーク （PC使用―キャンバorキャップカット）	・企画の狙い（拡散／認知／再来店）を決定 ・キャンペーンルールの作成 ・投稿文の骨子と画像イメージ作成 ・プレゼント設定と反応測定方法 ・トラブル防止マニュアル作成	目的に応じたキャンペーン設計ができるようになる	各チームでキャンペーン案を立案・発表
第18回	１２月２５日（木）	最終投稿DAY：完成度を高める仕上げ回 （PC使用―キャンバorキャップカット）	・投稿案の統一感チェック ・BGM・効果音の調整 ・他チームとのコラボ投稿作成 ・想定外トラブル対応演習 ・投稿後に振り返りコメント記入	発信の質とチーム運用の精度を同時に高める	全チームで投稿→相互コメント→当日レポート作成
第19回	１月１３日（火）	成果発表：私たちのSNSマーケ計画 （PC使用―キャンバorキャップカット）	・最終報告プレゼン準備 ・反応データをまとめて図解化 ・市役所・講師陣からの講評 ・成功／失敗の要因分析 ・振り返りレポート作成	学びと成果を可視化し、次の挑戦につなげる	発表会＋表彰式＋“この学びを活かす宣言”
第20回	１月２２日（木）	“SNSで未来をつくる”を本気で考える	・SNSを活かした働き方マップ紹介 ・卒業後の活用方法を整理 ・自己ブランディング再設計ワーク ・個人アカウントの方向性整理 ・SNSマーケターとしての視座を得る	自分なりのSNSとの向き合い方を言語化する	“1年後のSNS宣言”を手紙形式で書いて提出

37

SNS第11回研修終了後に行ったアンケート結果



参加生徒の約96%は
参加意義を実感している







情報高等科の生徒が作成した産業祭のPR動画は、
当日キッチンカー前で披露、ならびに本校Instagramにて投稿

38

DVD教材　２巻制作中

【１巻】農業・農園マニュアルのDVD教材の作成予定していただが、このプロジェクト全体のプロモーションDVD教材へ変更。

産×官×学連携プロジェクトの内容に！

■撮影日：11月10日、11月14日

■青山ハイコンの野村様に、台本をご依頼。

令和7年度活動項目　DVD作成

テーマ：“しょく”を学ぶ

説明のイラストとインタビューを交えた構成

Chapter1　人が食をつくり、食が人をつくる
食の重要性　国の取組/野田鎌田学園の取組
事業の説明及び過年度の取組
しょく育のサイクル・・・各つの“しょく育”

Chapter2　農業体験
農作物をつくること
野田鎌田学園の人財育成について（なぜ野田鎌ファームなのか）

Chapter3　高校生レストラン
食の安心・安全を実践
地産・地消の実践
食の開発
地域ガストロノミの実践

Chapter4　フードロス
フードロスの現状

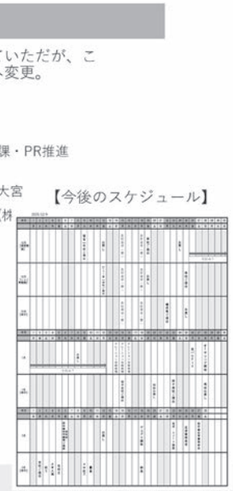
Chapter5　むすび
人は食をつくり、食は人をつくる　・・・その中心にいるのは調理師

[2026年度版に続く]

■出演者

・野田市（管財課・PR推進室）
・パレスホテル大宮
・キノエネ醤油(株
・JAちば東葛
・帝京平成大学
・原田農園
・瀬能ファーム
・学校関係者

【今後のスケジュール】





【２巻】接客接遇の初校完成

https://youtu.be/rt9ZE-oSymY



4. 食育と食の安全・安心対応モデル

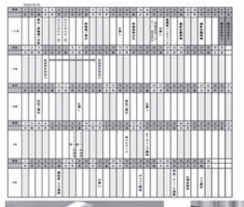
～5回実施予定～



接客DVD 撮影実施

2025年8月28日(木)

生徒３名が参加し、接客マニュアルのDVD教材の撮影を実施。



しょく育のDVD教材も作成。

撮影予定日：10月24日、11月10日、他



令和7年度食育教室（1）

雪印メグミルク

- 野田鎌学園高等専修学校　職員研修内「雪印メグミルク株式会社」

「骨・カルシウムセミナー」

■概要
骨の役割やカルシウムの働き、そして一日に摂りたいカルシウムの量を把握するセミナーです。
日本人が慢性的にカルシウム不足であることを背景に、骨に欠かせないカルシウムなどの栄養素と骨の健康を維持する事を学びます。牛乳・乳製品を使った料理への活用法も紹介いただきます。

■研修の目的
職員が科学的な知識や具体的な摂取方法を習得することで、生徒や保護者に対して効果的に骨の健康維持を促すことが可能となるためです。また、この知識を食育と健康指導に活かすため開催となりました。

■開催日時
10月14（月）15:15～16：15

■参加人数
28名

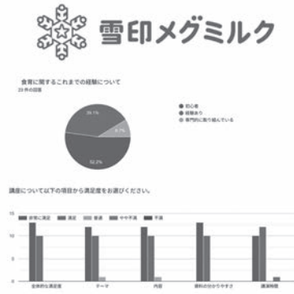
■会場
学内

■ご紹介者様
野田市人事課









■感想
・カルシウム摂取を誓おうと思いました。
・食生活を本気で改善しようと思いました。
・骨にはカルシウムが大切とは知識としてありましたが、今回の講義で理論的に学ぶことができてよかったと思います
・レシピの紹介で、お味噌汁にチーズ、は驚きでした。試しみたいと思います。



令和7年度食育教室 ② 野田鎌学園高等専修学校学園祭企画 市民向け

【フレンチシェフ大野文彦氏と学ぶ】： *「学び」と「楽しさ」を両立した企画として高く評価いただいた*

【開催】



■開催日時
11月2日（日）10:30～12:00
■参加人数
・100名（予定）
・事前申込みまたは当日参加可
※事前申込み者から抽選で50名に、学園祭で使用できる金券500円を進呈します。
■会場
野田市立中央小学校（教育長のご協力）
■後援
野田市・野田市教育委員会・野田市観光協会
※10月15日号の市報に掲載
■概要
服部栄養専門学校のフレンチ第一人者・大野文彦氏を講師に迎え、これまでの経歴やドラマ・映画でのフランス料理監修経験を踏まえた講話と、ドラマ「グランメゾン東京」、映画「グランメゾンパリ」でご指導されたフランス郷土料理「アッシ・パルマンティエ」の調理デモンストレーションおよび解説を通じて、食育とキャリア教育を展開します。
※野田市の野菜・牛乳・調味料を使用します。
■講師紹介
大野文彦氏は服部栄養専門学校西洋料理教授（アドバイザー）で、成田日航ホテル勤務後に渡仏し、ボルドーやパリ、ニューヨークで研鑽を積みました。多数のテレビ番組や映画で料理監修や技術指導を手掛け、食文化啓発にも大きく貢献されています。
■プログラム詳細
10:00 受付
10:30 開会挨拶（校長）
10:35 講話「フレンチをもっと身近に」、実演「アッシ・パルマンティエ」調理デモンストレーション
11:50 案内
12:00 終了・アンケート回収および学園祭金券配布→試食

【報告内容】

■参加者数　44名
事前申込み予約・野田市民　予定：16組31名
実績：11組22名
・保護者・生徒予定：11組22名
実績：8組11名
・当時参加　5組　6名
・学園関係者　2名
・服部学園　3名
■参加のきっかけ
・掲示ポスター　28.6%
・保護者案内　25%
・学園祭案内　21.4%
・野田市報　10.7%
・チラシ　3.5%
・野田鎌インスタ　3.5%
・レストランインスタ　3.5%
・産業祭　3.5%
■参加者の食育の関心について
高い　73%・普通　27%

■参加者からの評価・感想
全体として、「非常に満足」「満足」との回答が大半を占め、参加者の満足度は極めて高かった。
・講師の大野シェフの話が分かりやすくユーモアもあり、楽しい時間となった。
・普段目にすることのない一流シェフの手さばきを間近に見ることができ、感動した。興味深い話が多く、時間があっという間に感じられた。
・内容が非常に充実しており、もっと多くの人に聞いてもらいたいと感じた。

イベントの様子

【野田市立中央小学校　体育館】
大野シェフによる、調理デモンストレーションとこれまでのご活躍について講話をいただきました。
参加者様より、多くのご質問をいただき皆さまの食育への意識の高さを感じました。

【試食会場】
学校に会場を設け、大野シェフに作制いただいたグラタンをご試食いただきました。
出来立て、熱々をご提供。





















新たな取り組み 農林水産省

「大人の食育」を推進する官民連携食育プラットフォームに登録



農林水産省では、大人の消費者の皆さんに、改めて食や農に対する理解を深めていただき、健康的な食事をとって、楽しい食の時間を過ごしていただくとともに、食卓と生産現場の距離を縮めるため、民間企業等の皆さんと連携して「大人の食育」を推進する体制（プラットフォーム）をスタートします。



JAちば東葛様と連携した、「農業実習・農業体験・収穫食材を使った調理と共食」と一連の活動の推進を目指します。
体験型農園は、生徒のみならず保護者や地域の方々にもご参加いただき交流を深め、食と農への理解を広げていきます。

令和7年度食育教室 ③ 野田鎌田学園　JAちば東葛　市民向け

農林水産省
「大人の食育」を推進する官民連携食育プラットフォームの取り組みに参加

【開催】



■事業目的
・市民および児童・保護者を対象に、食育と地産地消の重要性を体験を通じて理解促進する。
・地元農業の魅力を広く発信し、地域コミュニティの活性化を図る。
・JA、観光協会、教育機関（野田鎌田学園）、行政が連携し、地域ぐるみの食育推進体制を強化する。

■主催・連携体制
後援：野田市・野田市教育委員会・野田市観光協会　※11月1日号の野田市報に掲載

■開催日程・参加対象
日時：2025年11月29日（土）10:00 ～ 12:15
会場：七光台農園およびJAちば東葛七福支店
参加定員：40名（応募多数の場合は先着順）



■プログラム・スケジュール
10:00　開会・挨拶
10:15　JA講話（農業の魅力・野田市の野菜）
11:00　野田鎌ファームでの野菜収穫体験
11:45　野田鎌ファーム野菜の佃煮を入れて黒酢米おにぎり作り（試食会）
12:15　閉会



【報告内容】

■参加数　３０名
野田市民　予定：8組（大人11名／子ども9名　計20名）
実績：7組（大人8名／子ども7名　計15名）
JAちば東葛　実績：8名（七福支店6名・センター2名）
学園関係者　実績：7名（職員4名・生徒3名）

■参加のきっかけ
・野田市報　37.5%
・高校生レストラン用Instagram　12.5%
・野田鎌田学園用Instagram　12.5%
・食育ポスター　25%
・ご案内　12.5%

■参加者の食育の関心について
高い　62.5%

■参加者からの評価・感想
講話・収穫体験・試食会のいずれも、参加者から概ね高い評価が得られました。

講話では、野田市の農業の説明が分かりやすく、地域農業への理解が深まった一方、「時間を長くして、食とJAの取組をもっと詳しく知りたい」という要望がありました。

収穫体験では、さまざまな野菜を自分で収穫できたことに満足の声が多く、「育ち方を知って勉強になった」「食への意識が変わった」といった評価がありました。

試食会では、黒酢米のおにぎりや味噌汁、ジェラートが好評で、特に農園の野菜を使った味噌汁について「野菜本来のおいしさを感じた」といった感想が寄せられました。

イベントの様子





【食育講座】
JAちば東葛様より、野田市の農産物についてお話をいただきました。

【のだかまファームでの収穫体験】
JAちば東葛様のご指導のもと、大根・かぶ・白菜・さつまいもを収穫いただきました。



【黒酢米でおにぎり作り】
JAちば東葛様より野田市のブランド米をご協賛いただきました。
生徒が、作成したお味噌汁をご提供。
※窪田味噌醤油(株)のわがふるさと使用。



令和7年度食育教室（4）

野田鎌田学園高等専修学校　２年調理科対象

■開催日時
R８．１月１０日（土）

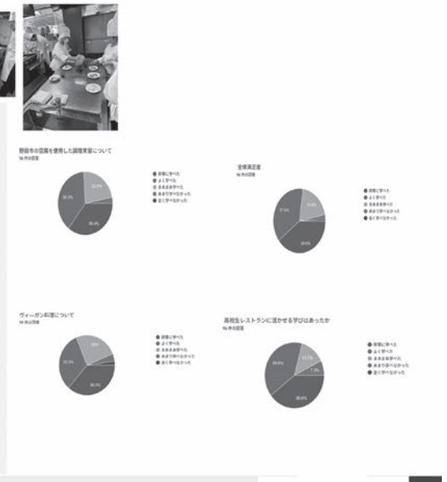


■参加者
１学年又は2学年

■会場
学内

■講師
杉崎 宏
Le Coeur Inc.（ル・クール）. CEO
職業：フランス料理人、グローバルイノベーター
　料理学校を経て19歳で渡仏し、フランスの食への探求心の高さに感銘を受け、
　オーガニック食材の野菜や果物のみのヴィーガン料理を探求し注目を集める。
　日本の伝統食材・豆富に注目し、フランス料理の技法を融合させたヒット商品を多数開発。
　東京オリンピック・パラリンピック大会の他、ラグビーW杯など国際舞台で世界各国との
　友好関係の発展に貢献し、国内外から高評価を得た実績から大阪・関西万博へ招聘された
　実績をお持ちで有る。

■研修の目的
生徒たちにグローバルで多様な食文化、革新的な調理法、そして食の持つ社会的価値や未来への可能性を伝える学ぶの提供



令和7年度食育教室（5）

食生活推進委員依頼案件　　テーマ「減塩」

■開催日時
R8.1/26（月）9:30~12:00（～12：30）

■参加者
食生活改善推進委員　３６名

■会場
野田市保健センター

■講師
パレスホテル大宮　毛塚総料理長

■研修の目的
地域の健康づくりや食生活改善活動を支援し、委員自身が最新の食育知識や実践的なノウハウを得ることで、市民への普及・指導力を高める。

■食生活改善推進委員とは…
“私たちの健康は私たちの手で”をスローガンに、食を通じて子どもから高齢者まで、市民の健康づくりを目的とした活動をしています。
～主な活動内容～
・健康づくり料理講習会
・おやこの食育教室
・保健センターで実施している教室、講習会等の活動への協力及び普及・啓発















5. フードロス対応モデル

R7年度もフードロス対応の商品を2種研究開発中

規格外の梨を利用（飯田果樹園様にご協力いただく）



外見や大きさ、傷、形などが市場の規格基準を満たしていないため、通常の出荷ができない。その為、廃棄をしていた。

飯田果樹園（いいだかじゅえん）は、千葉県野田市目吹にある老舗の果樹園で、主に高品質の梨の生産で知られている。幸水梨・豊水梨・あきづき梨・かおり・新高など複数の品種を栽培し、味や鮮度に定評があります。予約販売や全国発送も行っており、「千葉梨味自慢コンテスト」や全国梨選手権で入賞歴があります。
梨のほか、ぶどう、りんご、プラム、ブルーベリー、イチジク、栗、柿なども取り扱っています。毎年人気のため、予約をしないと購入が出来ません。
野田市の自然豊かな環境に位置し、地元でも評判の果樹園となっています。



梨を使用した、ポン酢またはドレッシングを検討中

昨年度作成した人参ドレッシングをシリーズ化を目指しています。
キノエネ醤油株式会社様の白醤油と梨を組み合わせると、非常に美しい色合いになります。
ただし、梨の甘味がポン酢やドレッシングには合わないのではないかと懸念しています。
調理部の生徒に味の検討を依頼中。

梨を使用した、焼肉のタレを検討中

窪田味噌醤油株式会社様の米糀みそ、天晴特級醤油を使用し、甘口と辛口の2種類のタレを試作中です。梨の甘味を最大限に活かせるよう、調合を重ねています。
また、ラベルデザインは生徒を対象に公募中です。

スケジュール

【12月末】
　中央ラベルの確定（野田鎌田学園様）
　ラベル片側の文言（野田鎌田学園様）
　ラベル片側の一括表示（キノエネ醤油）
【1月初旬】
　ラベル会社へ依頼（キノエネ醤油）
【1月中旬】
　ラベルの校閲校正確認（野田鎌田学園・窪田味噌醤油）
【1月下旬】
　ラベル納品や原材料納品（キノエネ醤油）
【2月4・5日】
　製品製造（キノエネ醤油）
【2月16日】
　製品納品（窪田味噌醤油）

【ラベル】









キノエネ醤油（株）

野田市産の梨を使用し、試作品の梨のポン酢を制作いただきました。

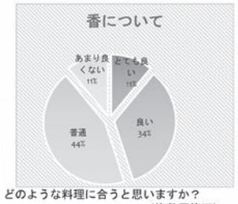
味の調整を行う為、2年生の調理科生徒に
試食を実施し、アンケートを調査を行った。

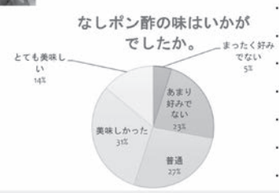












どのような料理に合うと思いますか？
（複数回答可）

・鍋　・カルパッチョ
・餃子　・しゃぶしゃぶ
・魚料理　・モッツァレラチーズ
・ゆで卵　・ステーキソースとして
・そうめん　・お寿司やお刺身
・サラダ　・カレーの隠し味
・スープ　・冷麺やそうめん
・おじや　・紅茶に混ぜて
・ハンバーグ・炭酸水と割ったドリンクとして

<シェラトンホテル大宮　毛塚総料理長>
・甘味が強い
　最後に甘味が残るので、砂糖を少なくしたらいいのでは。
・梨と白醤油を1増やし、さっぱりした味を出したい。
・素材を生かした、シャープなイメージにしたい。

窪田味噌醤油（株）

【焼肉のタレのラベルについて】

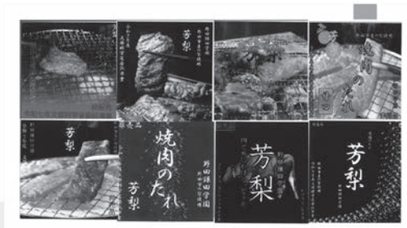
募集要項を作成して、情報科の生徒に依頼。
27の作品が集まりました。
窪田味噌醤油(株)様と検討し、２案に絞りました。





情報科 2学年の ラベル案





窪田
PHOTO GALLERY

スケジュール

【11月末】
　中央ラベルの確定（野田鎌田学園）
　ラベル片側の文言（野田鎌田学園）
　ラベル片側の一括表示（窪田味噌醤油）
【12月初旬】
　ラベル会社へ依頼（窪田味噌醤油）
【12月下旬】
　ラベルの校閲校正確認（野田鎌田学園・窪田味噌醤油）
【1月中旬】
　ラベル納品や原材料納品（窪田味噌醤油）
【1月27・28日】
　製品製造（窪田味噌醤油）
【2月10日】
　製品納品（窪田味噌醤油）

【ラベル】









55



6.地産地消モデル

56

144

令和７年度 野田市新規開発事業：採択

規格外の冷凍苺を使用し、中華菓子『糯米糍（ローマイチ）』を考案。



【担当生徒】
　調理部3年生　４名

【考案した、苺の糯米糍（ローマイチ）とは】
外側はモチモチの餅生地で、中にこし餡と冷凍苺、カシューナッツを入れる。蒸した後、表面にココナッツフレークをまぶす。

【商品名】
　ここまいちー。

【販売方法】
・商品の製造・梱包は、(株)ヤムチャフーズサプライに委託予定。６こ１パックで検討。
・販売価格は試作後、決定する。

【再試作中】
商品化に向けて、調整中。















【ラベル案】
冷凍対応可能なシーをパッケージに貼る予定。















57



7. まちゼミ

58

145

まちゼミ

野田鎌田学園の、「のだまちゼミ」の参加は、地域とのつながりを深めつつ、
生徒の学びと学校の魅力発信の場であると考えています。

2件のお申込みを行いました！

野田キッズまちゼミ
2026年2月１５日（日）参加予定

『高校生が作ったゲームで遊ぼう！
Vtuber体験もあるよ』

情報科の授業では、生徒たちが自分たちで企画を考え、キャラクターの動きや得点の仕組みなどをプログラミングして、オリジナルゲームを制作しました。
当日は、そのゲームを実際に操作しながら、ゲームごとの工夫ポイントやプログラムの仕組みについて、生徒が直接説明いたします。

「どうしてこのように動くのか」「自分ならこんなゲームを作ってみたい！」といった裏側も知ることができ、プログラミングやゲームづくりに興味をもっていただける内容になっています。

担当：情報科　3年生徒２名
時間：10：00～15：40
　　各回40分入替制
定員：各５名
場所：欅のホール



まちゼミ
2026年2月１7日（火）参加予定

『高校生レストラン　のだかまキッチン』とは…！

令和8年5月にオープン予定の高校生レストランのご紹介と、提供予定ニューの試食会を実施いたします。
本レストランは、本校がメニュー開発・仕込み・サービスまで携わる"学びの場"として、地元食材を活用した料理や季節感のあるランチを提供する予定です。
ご案内当日は、オープン予定メニューの一部を実際にご試食いただきながら、コンセプトやこだわり、当日の営業スタイルなどをご説明いたします。

時間：11：30～12：30
場所：野田市役所
定員：15名



59



8. 農福連携モデル

60

進捗状況

受入体制の整備

農福連携を円滑かつ持続的に進めるために、障害者や高齢者など多様な人々が安心して農業に参加できる環境や仕組みを整えます。
- 農作業現場の休憩所・トイレの設置⇒JAちば東葛七福支店2階や倉庫を使用契約を結んだ。
- 作業指導支援員の人材育成や体制整備⇒学習中
- 受入れ方法・作業内容の明確化⇒卒業生との契約を検討したが、断念となった。

JAちば東葛様より、社会福祉法人はーとふる様をご紹介いただき今後の運営について会議を実施

社会福祉法人 はーとふる

「農福学連携」として、農業・福祉・教育が連携するモデル事業となるよう、
企業やJA、野田市との新たな連携の構築を考えて行く。





61



9. 学年チーム担任

現在遂行中

62



＜1学年アンケートより＞

表1　チーム担任についてよかったことがあるか

チーム担任について (n = 125)	はい(%)	いいえ(%)	無回答 どちらでもない (%)
良かったことがあるか	91(72.8)	28(22.4)	6(4.8)

＜2学年アンケートより＞