令和７年度 文部科学省委託 専修学校の国際化推進事業――外国人留学生の戦略的受入れ、円滑な就職及び定着に向けた体制整備
外食業に資するアジア留学生の受入れ～就職を支援する外国人専門人材留学基盤の構築

調理専修学校留学生教育実態調査

【調査対象】公益社団法人全国調理師養成施設協会（全調協）会員の調理師養成施設（高等学校・短期大学を除く）**132校**

➡ 有効回答回収数 **29校**（回収率 22.0%）

回答29校が所在する都道府県

北海道（4）	栃木県（1）	埼玉県（1）	千葉県（1）	東京都（6）	新潟県（2）
静岡県（1）	愛知県（2）	京都府（1）	大阪府（1）	兵庫県（1）	岡山県（1）
広島県（1）	愛媛県（1）	福岡県（1）	佐賀県（1）	長崎県（1）	沖縄県（2）

※ 回答者は基本的に、留学生を受け入れている専修学校であるが、
留学生が（本年度は在籍していないが）前年度を含む直近３年間に在籍していた学校も含む。

問01 貴校に在籍する外国人留学生（以下「留学生」）の出身国・地域について、**在籍数上位の国・地域**はどれですか。[上位３つまで選択]

選択肢	n	%
中国	15	51.7
台湾	12	41.4
ベトナム	8	27.6
韓国	5	17.2
ネパール	5	17.2
スリランカ	4	13.8
その他（※）	4	13.8
インドネシア	3	10.3
バングラデシュ	3	10.3
タイ	2	6.9
フィリピン	2	6.9
ミャンマー	2	6.9
インド	0	0.0
パキスタン	0	0.0
モンゴル	0	0.0
不明（把握していない）	0	0.0

※〈その他〉の内容：「本年度は留学生在籍なし」　（N=29、SA）

【参考】公益社団法人全国調理師養成施設協会「2025年度調理師養成施設入学者等実態調査結果報告」（2025年５月実施）に拠れば、調査対象の調理師養成施設257校（回答率99.2%）において、2025年度に留学生を受け入れた学校は48校（前年度30校）、留学生入学者の総数は348人であった。この348人の出身国・地域別の内訳は、中国92人・韓国76人・台湾38人・ベトナム32人・ミャンマー19人・スリランカ19人・ネパール17人・インドネシア10人・タイ８人・フィリピン７人・香港４人・バングラデシュ３人・マレーシア３人・モンゴル３人・チリ２人・ポルトガル２人・ロシア２人・アメリカ１人・イギリス１人・イラン１人・インド１人・ウズベキスタン１人・カナダ１人・コスタリカ１人・パキスタン１人・フランス１人・ブラジル１人・ボリビア１人である。

問02　留学生の**日本語能力**について、貴校における**主な把握方法**はどれですか。[1つ選択]

選択肢	n	%
主に外部試験（JLPT等）の結果を用いて把握している	13	44.8
その他（※）	6	20.7
主に授業観察・面談等の定性的判断を用いて把握している	5	17.2
外部試験・校内テスト・面談等を併用しているが、評価基準は統一されていない	5	17.2
体系的には把握していない（各担当者の判断に依存している）	2	6.9
主に校内プレースメントテスト・定期テスト等を用いて把握している	0	0.0

（N=29、SA）

※〈その他〉の内容：「外部試験・校内テスト・面談を併用して総合的に把握（特に面談での会話力を重視し、評価基準の目安は概ね統一）している」「入学時に外部資格の有無（JLPT N2以上等）を確認し、面談で教科書提示等によって理解度を確認している」「入学後に校内の日本語テストを実施して把握している」等

問03　留学生の**日本語能力（JLPT等）**について、実質的に**最も多い層**はどれですか。[1つ選択]

選択肢	n	%
N1相当	0	0.0
N2相当	14	48.3
N3相当	7	24.1
N4相当	3	10.3
N5相当	0	0.0
JLPT未受験（日本語学校・校内評価等で把握している）	3	10.3
不明（把握していない）	2	6.9

（N=29、SA）

問04　留学生に占める**N2以上（相当）の割合**について、貴校の把握ではどの程度ですか。[1つ選択]

選択肢	n	%
0%	3	10.3
1～ 10%	4	13.8
11～ 30%	3	10.3
31～ 50%	4	13.8
51～ 70%	1	3.4
71～ 90%	2	6.9
91～100%	9	31.0
不明（把握していない）	3	10.3

（N=29、SA）

問05　専門科目（座学・調理実習等）のクラス編成において、留学生は日本人学生とどう受講していますか。
［1つ選択］

選択肢	n	%
留学生ほぼ全員が日本人学生と同一クラスで受講している	28	96.6
同一クラスでの受講が中心であるが、一部で別クラス（補習等）を併用している	0	0.0
別クラスでの受講が中心であるが、一部で同一クラスも併用している	0	0.0
留学生ほぼ全員が日本人学生と別クラスで受講している	0	0.0
人数・学年・科目等によって都度判断しているため、固定した形態はない	0	0.0
その他（※）	1	3.4
不明（把握していない）	0	0.0

※〈その他〉の内容：「本年度は留学生在籍なし」　（N=29、SA）

問06　留学生の（**日本語面を含む**）**理解支援策**として、専門科目の**授業運営において主に取り組んでいること**は何ですか。［2つまで選択］

選択肢	n	%
特別の支援を行わず、日本語だけで授業を運営	12	41.4
総ルビ化・用語集提供や図/写真の多用等、教材の作り込みや工夫	9	31.0
説明の「やさしい日本語」化や反復・理解確認の徹底	9	31.0
その他（※）	2	6.9
不明（担当教員等の裁量に委ねている）	2	6.9
手順映像・オンライン小テスト（CBT等）・LMS等、デジタル教材の活用	1	3.4
通訳・バイリンガル支援者・チューター等、人的支援者の配置	0	0.0

（N=29、MA2）

※〈その他〉の内容：「状況に応じて辞書・タブレット等の使用を許可」「留学生担当教員を配置し、日本語教員がサポート」

問07　講義形式の授業（座学）における留学生の**学修定着度**は、日本人学生と比較してどうですか。［1つ選択］

選択肢	n	%
日本人学生より高い	1	3.4
日本人学生よりやや高い	4	13.8
日本人学生と同程度	10	34.5
日本人学生よりやや低い	7	24.1
日本人学生より低い	4	13.8
比較が難しい（留学生が少ない等のため）	3	10.3

（N=29、SA）

問08　講義形式の授業（座学）における留学生の**学修への影響要因**として、貴校の実感に近いものはどれですか。
［3つまで選択］

選択肢	n	%
調理の専門用語（食材名・調理法・衛生用語等）の語彙・漢字が障壁になり易い	21	72.4
板書/スライドの要点整理やノート化が難しい	11	37.9
質問したい内容を日本語で表現できず、理解の遅れが表面化し難い	10	34.5
レシピや配付資料（条件・分量・工程・注意事項等）の読解で誤解が生じ易い	9	31.0
衛生・栄養・食品学等の理論科目で前提知識の不足が影響し易い	7	24.1
アルバイト等で生活リズムが乱れ、集中や出席が不安定である	5	17.2
教員の説明速度・例示の前提（日本の生活文化等）合い難い	4	13.8
予習・復習の学習習慣が不足している	3	10.3
日本人学生との差をあまり感じない	2	6.9
その他（※）	1	3.4
不明（把握していない）	0	0.0

※〈その他〉の内容：「本年度は留学生在籍なし」（N=29、MA3）

問09　**調理実習における留学生指導の難しさ**について、貴校で課題になっていることは何ですか。［3つまで選択］

選択肢	n	%
口頭指示や工程指示の取り違えが生じ易い	14	48.3
味の確認（味見）や言語化（薄い/濃い等）の指導が難しい	10	34.5
日本人学生との差をあまり感じない	9	31.0
チーム実習での報連相や役割分担が難しい	8	27.6
安全衛生（手洗い・交差汚染防止・温度管理等）の徹底が難しい	5	17.2
同時進行・段取り（時間配分・優先順位付け等）が難しい	5	17.2
包丁や器具の扱い、安全配慮（怪我防止）の定着が難しい	2	6.9
その他（※）	2	6.9
計量・計時・測温等の数値管理が不安定である	1	3.4
不明（把握していない）	0	0.0

※〈その他〉の内容：「食材や調理器具の名称を憶えられない」「本年度は留学生在籍なし」（N=29、MA3）

問10　留学生に対して**追加で強化したい調理技能に関する学習内容**について、優先度が高いものはどれですか。
［3つまで選択］

選択肢	n	%
衛生・安全の実技（衛生動線・交差汚染防止・リスク認知等）	14	48.3
チーム実習（役割分担・声掛け・連携動作等）	12	41.4
味付けの基礎（塩分調整・味の組立て・味の確認手順等）	8	27.6
特に追加で強化したい内容はあまりない	8	27.6
包丁の基本（切り方・下処理・部位理解等）	7	24.1
計量と再現性（分量・歩留まり、標準化の考え方等）	3	10.3
出汁・ソース等の基礎（和出汁・基礎ソース等）	3	10.3
盛り付け・提供品質（見た目・器・提供温度等）	2	6.9
加熱操作（火加減・中心温度・揚げ油管理等）	1	3.4
その他	0	0.0
不明（把握していない）	0	0.0

（N=29、MA3）

問11　留学生に対して**追加で指導したい「日本の食・外食業」に関する学習内容**について、優先度が高いものはどれですか。［3つまで選択］

選択肢	n	%
四季・旬と食材選択（季節メニューの考え方を含む）	15	51.7
食の安全・衛生観（HACCPの考え方、法規・事故例等を含む）	14	48.3
郷土料理と地域食材（地域性・地理的背景）	12	41.4
年中行事と行事食（意味・献立・提供文脈）	8	27.6
アレルゲン表示・食制限（ハラール対応・ベジタリアン対応等）の基本と運用	6	20.7
特に追加で指導したい内容はあまりない	5	17.2
発酵食品・調味料（味噌・醤油・麹等の基礎理解と活用）	3	10.3
インバウンド・多文化対応（多様な食期待、説明・配慮）	3	10.3
食トレンドと情報発信（SNS等のリスクと留意点を含む）	2	6.9
その他	0	0.0
不明（把握していない）	0	0.0

（N=29、MA3）

問12　留学生の教育指導において、**調理技能以外のことで**、通常カリキュラムだけで補い難く、特に**追加説明・追加指導が発生し易い領域**は何ですか。［2つまで選択］

選択肢	n	%
制度・キャリア領域（在留資格・資格外活動・労働条件・就職活動作法・職場コミュニケーション等）	18	62.1
日本事情・文化領域（日本の価値観・職場文化・食文化・社会前提等）	15	51.7
外食業日本語領域（厨房指示語・食材/調理法語彙・メニュー説明・アレルギー説明・マニュアル読解等）	7	24.1
外食業接遇領域（身嗜み・席案内・配膳・会計・クレーム対応初動・チームサービス等）	4	13.8
上記のような追加指導等はあまり発生していない	2	6.9
その他	0	0.0
不明（把握していない）	0	0.0

（N=29、MA2）

問13　留学生の教育指導において、**調理技能以外のことで、未習得のままでは授業運営や学修成果（理解・安全・協働等）に影響が特に大きい領域**は何ですか。［2つまで選択］

選択肢	n	%
日本事情・文化領域（日本の価値観・職場文化・食文化・暗黙前提等）	15	51.7
制度・キャリア領域（在留資格・労働条件理解・ルール遵守・職場コミュニケーション等）	13	44.8
外食業日本語領域（指示の理解、確認の訊き返し、語彙の定着、表示・注意書の読解等）	8	27.6
上記のような領域で影響をあまり感じない	6	20.7
外食業接遇領域（接客の基本動作・礼節・クレーム対応初動・連携等）	3	10.3
その他	0	0.0
不明（把握していない）	0	0.0

（N=29、MA2）

問14　留学生の教育指導を改善する際、貴校で**不足している（追加されれば効果が大きい）資源**は何ですか。［2つまで選択］

選択肢	n	%
日本語学習の支援人員（日本語教員・チューター等）	14	48.3
教材整備のための時間（レシピ・指示書のやさしい日本語化、用語集・工程図等の作成）	8	27.6
予算	5	17.2
留学生の在籍・生活・学修状況をモニタリングする仕組（面談・記録・連携等）	4	13.8
企業・外部機関との連携機会（職場体験・実務家講義等）	4	13.8
調理実習の補助人員および実習時間（安全確認、反復練習の確保等）	3	10.3
特に不足している資源はない	3	10.3
映像・CBT・LMS等のデジタル教材の制作や運用体制	2	6.9
校内ルールの整備と周知（就労時間管理・安全衛生・禁止事項等）	2	6.9
その他（※）	2	6.9
不明（把握していない）	0	0.0

※〈その他〉の内容：「国内就職サポート（特定技能取得に関する助言）」「本年度は留学生在籍なし」　（N=29、MA2）

問15　留学生の**学修成果（調理技能・衛生・協働等）**について、貴校が外部に説明する際に特に**説得力がある評価根拠**は何ですか。［2つまで選択］

選択肢	n	%
調理作品・実習成果の評価（仕上り・再現性・衛生・工程管理等の観察を含む）	10	34.5
行動観察に基づく到達評価（安全衛生・段取り・協働のルーブリック等）	9	31.0
現時点で外部に示せる評価根拠を体系化できていない	9	31.0
企業連携（職場体験等）での外部評価（受入先所見等）	7	24.1
ポートフォリオ（作品写真・記録・振返り等の蓄積）	4	13.8
外部試験の結果（JLPT・外食業特定技能試験等）	2	6.9
その他（※）	2	6.9
CBT等のテスト結果＋LMS等の学修ログ（視聴・提出・到達度）	1	3.4
不明（把握していない）	0	0.0

※〈その他〉の内容：「自校における成績表」「本年度は留学生在籍なし」　（N=29、MA2）