

コロナ禍における臨地校外実習(給食の運営・給食経営管理論)による 学内実習プログラムの運用と課題

On-campus practical training program operation and issues by practical
training systems for registered dietitian students (producing meals ·
Food Service Management) under the COVID-19 pandemic

大原 栄二¹⁾ 禾本 悦子^{1) 2)} 山中 恵子³⁾
佐藤 菜月³⁾ 濱田 真之⁴⁾ 生川 愛梨⁴⁾

1) 大手前大学 2) 大手前栄養学院専門学校
3) 学校法人大手前学園学内食堂 4) 大阪大手前キャンパス教務学生課調理研究室

要 約

管理栄養士養成校では、栄養士・管理栄養士免許取得のために学外にて臨地校外実習を実施している。しかし、実習直前に大阪府にて緊急事態宣言が発令されたため実習先より受け入れ中止が相次ぎ、学内で実習を実施することとなった。

本研究では、給食の運営・給食経営管理論の臨地校外実習における学外実習と学内実習の実習内容を講義、演習、実習、調べ学習の4つの区分に実習内容を分類し、それぞれの時間を算出し、学外実習と学内実習の教育内容における時間配分の問題点を抽出する。そして、その課題に対する改善策を検討した。

検討した結果、学外実習と比較すると学内実習は、講義と演習の時間が長く、実習の時間が学外実習に比べると短い傾向であり、実習時間の確保と実習内容の充実が問題点として浮き彫りとなった。

対応方法として、学内食堂と連携し、学内食堂での実習やセントラルキッチン実習を取り入れたことにより、学外実習で実施している実習内容とは異なるが、実習の時間を確保することができた。本学独自の学内実習プログラムを作成したことにより学外実習と学内実習の実習内容の時間差を縮めることができた。今後の検討課題として、実習規模や現場の臨場感等は実際の校外実習と異なることや、学外実習同様の調理工程や作業を体得できない点を改善する必要がある。

キーワード

臨地校外実習・給食経営管理論・給食の運営

1. 緒 言

管理栄養士養成校では、栄養士・管理栄養士免許取得のために臨地校外実習が設定されている。臨地校外実習とは、「実践活動の場での課題発見、解決を通して、栄養評価・判定に基づく適切なマネジメントを行うために必要とされる専門的知識及び技術の統合を図り、管理栄養士として具備すべき知識及び技能を修得させることを目的とし、実習の種類及び単位数「臨床栄養学」「公衆栄養学」「給食経営管理論」で4単位以上(給食の運営を含む)とする」と示している¹⁾。また、管理栄養士・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラム²⁾では、管理栄養士の専門性を高めることをねらいとして、その基盤となる「専門基礎分野」、高度で専門的な知識や技能を習得するための「専門分野」に大別され、人とのかかわりについての実践の場を考慮した「臨床栄養学」を中心とし、「公衆栄養学」、「給食経営管理論」のいずれかで4単位の「臨地実習」を行うこととされ、管理栄養士養成においても栄養士免許を取得することから、臨地実習4単位のうち1単位はこの「給食の運営」とすることとされている。本学では、臨地校外実習として、臨床栄養学2単位、公衆栄養学1単位、給食の運営・給食経営管理論で1単位の構成となっている。今回は、給食の運営(給食経営管理論)に関する臨地校外実習を対象とする。

投 稿 2021年12月末日 連絡先 大原 栄二 e-ohara@otemae.ac.jp
改 訂 2022年2月10日
受 理 2022年2月17日

給食の運営・給食経営管理論における臨地校外実習の運営方法としては、病院や介護老人保健施設、事業所等の施設で、原則として少数グループで実施している。しかし、今年度においては新型コロナウイルス感染症の蔓延により臨地校外実習の実施方法についても検討を余儀なくされた。

事前に臨地校外実習委員会にて学外実習と学内実習の実施方法について対応を検討していたが、2020年秋頃から新型コロナウイルス感染者の増加がみられたことや、2021年1月、臨地校外実習直前に大阪府にて緊急事態宣言が発令したため実習先より受け入れ中止が相次ぎ、学内実習の実施方法について具体的な対応方法を検討することとなった。対応方法としては、文部科学省・厚生労働省から、新型コロナウイルス感染症の発生に伴う医療関係職種等の各学校、養成所及び養成施設等の対応について通知注1)を参考とした³⁾。この件について、本学の臨地校外実習委員会で検討した結果、カリキュラム上、次年度に持ち越すことが困難であり、実習日程の変更が困難であると判断したため、本年度は学内実習へ移行することとなった。

そこで、事前に施設側より実習の中止の申し出があった場合は、給食委託会社との企業連携を取り入れた実習プログラムを3日間、残りの2日間は本学独自のプログラムで実施することとした。臨地校外実習直前で中止となった場合は、本学独自の学内実習プログラムで5日間実施することとした。本学独自の学内実習プログラムについては、給食経営管理学会が策定した「臨地・校外実習振替プログラム」⁴⁾(以下、学会プログラムという。)を参考にした。しかし、学内実習プログラム作成に当たり、いくつかの問題点が生じた。まず、臨地校外実習の目的である、実践活動の場をどのように設定するかである。つまり、臨地校外実習の内容に近い形の実習を学内でどのように実践するかである。2点目は、学外実習と

学内実習の実習内容についての差異が問題である。

そこで本研究では、給食の運営・給食経営管理論の臨地校外実習における学外実習と学内実習の実習内容を講義、演習、実習、調べ学習の4つの区分に分類し、それぞれの時間を算出し、学外実習と学内実習の教育内容時間の問題点を抽出した。そして、その課題に対する改善策を検討した。

2. 方法

1) 対象者

2020年度の臨地校外実習を履修した健康栄養学部2年次生73名を対象とした。内訳は、学外実習8名、学内実習65名である。学内実習は、給食委託会社と連携した実習(以下、学内実習①という。)で実施した学生は21名、それ以外の大学独自のプログラム(以下、学内実習②という。)で実施した学生は44名であった。

学内実習①及び学内実習②に関しては、3密回避と従来の臨地校外実習に掲げている少人数の配置の観点から、3～5名を1グループとし、3～4班編成とし、各班別々の教室で実施することによりできるだけ臨地実習現場の環境に近づけるように配慮した。

2) 教育内容

学外実習については、校外実習先の担当者と事前打ち合わせを行い、実習内容を確認した。臨地実習及び校外実習の実際(2014年版)に掲載されているプログラムを基準とし、内容を打ち合わせ時に提示した。しかしながら、各施設によって特性があるため、実習内容がプログラムと異なる点については留意する必要がある。今回は、学外実習を実施した2施設の実習プログラムの時間を参考とした。なお、表1に学外実習の日程プログラムを示した。

表1 学外実習プログラム

施設A 臨地校外実習プログラム				施設B 臨地校外実習プログラム					
	実習内容	講義 (分)	演習 (分)	実習 (分)		実習内容	講義 (分)	演習 (分)	実習 (分)
1日目	施設の概況説明	30			1日目	厨房作業			140
	厨房作業			90		演習作業		40	
	メイン料理等盛り付け方 (講義)	40				厨房作業・洗浄作業			150
	演習作業		30			事務作業(講義)	60		
	厨房作業			180		演習作業		90	
	献立作成・発注(講義)	80				厨房作業			140
	演習作業		60			演習作業		40	
2日目	厨房作業			120	2日目	厨房作業・洗浄作業			180
	麺類等盛り付け方について (講義)	30				食数について(講義)	60		
	演習作業		30			演習作業		60	
	厨房作業			180		厨房作業			140
	演習作業		120			演習作業		40	
3日目	厨房作業			120	3日目	厨房作業・洗浄作業			180
	演習作業		45			献立作成(講義)	60		
	厨房作業			120		演習作業		60	
	献立作成の考え方(講義)	60				厨房作業			140
	検収			30		演習作業		40	
4日目	メニュー検討(講義)	60			4日目	厨房作業・洗浄作業			180
	演習作業		50			事務作業(講義)	60		
	厨房作業			120		演習作業		60	
	演習作業		60			厨房作業			140
	厨房作業			180		演習作業		40	
5日目	演習作業		120		5日目	厨房作業・洗浄作業			180
	厨房作業			120		まとめ	30		
	演習作業		60			反省会		90	
	厨房作業			150					
	メニュー札作成			60					
	検収			45					
	演習作業		45						

学内実習については、給食経営管理学会から、新型コロナウイルス感染症の影響で臨地・校外実習を学生に受講させることが困難な状況にある養成校に対し、「臨地・校外実習振替プログラム」の提供があり、これをベースに学内実習を運営することとした。学会プログラムを終了すれば臨地校外実習の給食の運営分野を1単位確保できる時間数が示されている。表2に給食経営管理学会の臨地・校外実習振替プログラム日程を示した。

学内実習①は、給食委託会社と連携した学内実習プログラムで構成され、3日間実施し、残り2日を給食経営管理学会のプログラムを参考に本校独自のプログラムを

作成した。

学外実習②は、給食経営管理学会のプログラムをベースに本学独自のプログラムを作成した。なお、表3に学内実習①および学内実習②の日程プログラムを示した。

3) 講義・演習・実習の定義

講義、演習、実習の定義については、森⁵⁾や細谷⁶⁾らが示している。

講義とは、「指導者が語りや問答を通して学習内容を伝達する方法」である⁵⁾。演習とは、「学習内容を模擬的かつ総合的に学習者に体験させる方法」である⁵⁾。実

表2 給食経営管理学会 臨地実習振替えプログラム 事業所給食編

No.	教材案 テーマ	講義 (分)	演習 (分)	実習 (分)	調べ学習 (分)
	<調べ学習> 事業所給食の概要について				180
	<調べ学習> 「健康な食事・食環境」認証制度に関する調べ学習				180
	我が国の健康づくり活動における事業所給食の役割 健康経営、「健康な食事・食環境」認証制度と 事業所給食	21			
	「健康な食事・食環境」認証制度と事業所給食 事業所給食の認証の現状	25			
1	献立の栄養成分表示と販売促進のための情報提供	27			
	<献立管理課題> 献立の栄養成分表示 ～献立(料理)紹介のPOP作成～			180	
	事業所給食経営の実際 ～給食会社の組織と役割～	7			
	事業所給食経営の実際 ～各事業所における管理栄養士業務の概要～	11			
	事業所給食の献立管理	22			
2	事業所給食の安全・衛生管理の実際	17			
	<ケーススタディ> ～調理員の手洗いの徹底を目的とした取り組み～		240		
	<ケーススタディ> ～生産時に発生したアクシデントへの対応～		180		
	スマートミール導入の実際 ～献立作成のポイントと課題～	21			
	スマートミール導入の実際 ～プロモーションのポイントと課題～	15			
	スマートミール導入の実際 ～事業者側の視点から～	34			
3	<献立管理課題> 給食会社本社マスターメニューを想定した 献立作成:定食編		600		
	<献立管理課題> 給食会社本社マスターメニューを想定した 献立作成:料理編(副菜)		420		
4	<献立管理課題> 献立の評価(1) (実習及び評価とプレゼンテーション準備)			420	
	<献立管理課題> 献立の評価(2) (発表会)		180		
	<献立管理課題> 献立の評価(3) (発表会を経ての献立の改善)		180		
5	実習のまとめ		180		

*給食経営管理学会 給食経営管理学会 臨地実習振替えプログラム 事業所給食編 より一部改編

<https://kyushoku.net/wordpress/wp-content/uploads/2020/12/6f8622718b5208682a52d75dd803f7c.pdf>.2021.06.24

表3 学内実習プログラム

学内実習①（企業連携型）				学内実習②（独自プログラム）					
日程	項目	講義 (分)	演習 (分)	実習 (分)	日程	項目	講義 (分)	演習 (分)	実習 (分)
	実習カリキュラムと給食についての講義	90				実習カリキュラムと給食についての講義	30		
	大量調理の作業工程作成	60				大量調理施設衛生管理マニュアルの理解	30		
1日目	演習課題（作業工程表作成）		180			ルミテスターの手の検査・スタンプテスト実習			60
	衛生管理に対する意識	60			1日目	事業所給食の社員教育（講義）	30		
	演習課題（作業工程表作成等）		90			演習課題（事業所給食の社員教育）		90	
	学内食堂の施設・設備管理と業務に関する講義	60				学内食堂の施設・設備管理と業務に関する講義	60		
	学内食堂の施設・設備管理と業務に関する施設実習			180		学内食堂の施設・設備管理と業務に関する実習			180
2日目	やわらか食、嚥下食に関する講義	60				学内食堂の業務内容と衛生管理について	60		
	演習課題（やわらか食、嚥下食等）		180		2日目	献立作成方法と評価	120		
	委託給食の概要（講義）	60				演習課題（献立作成）		300	
3日目	演習課題		300			事業所給食の実際について（講義）	80		
	演習課題に関するディスカッション		120			衛生管理とアクシデント時の対応（講義）	20		
	学内食堂の業務内容と衛生管理について	60				演習課題（衛生管理とアクシデント時の対応方法）		100	
	学内食堂の施設・設備管理と業務に関する実習			180	3日目	演習課題発表準備			40
4日目	献立作成方法と評価	60				演習課題発表とディスカッション			60
	演習課題（献立作成）		180			新調理システム実習①			180
5日目	学内食堂にて大量調理実習			480		事業所給食の概要（講義）	90		
					4日目	演習課題（献立作成）			300
						演習課題の発表とディスカッション		90	
						セントラルキッチンとは（講義）	60		
						大量調理実習			300
					5日目	演習課題の仕上げ			60
						発表と総評			60

習とは、「技術の教育において知識を応用実践するために実際の作業場面で物にはたらきかける教育の方法の一形式」⁶⁾と定義されている。今回は上記定義を参考に実習内容を分類することとした。

講義は、指導者の講話やビデオ教材における授業等とした。演習は、模擬的な教育内容や演習課題、ディスカッション、ケーススタディ等とした。実習は、実際の作業場面で行う実習とし、実習室や厨房等の調理作業、洗浄作業、給食の運営に関わる作業等とした。調べ学習は事前学習や実習外課題等に分類した。

4) 各実習内容の時間算出方法

学外実習、学会のプログラム、学内実習①、学内実習

②の各項目を講義、演習、実習、調べ学習に分類し、累積時間を算出した。なお、各実習時間の平均値は、各実習内容を講義、演習、実習、調べ学習に分類した累積時間の合計を施設数で除して算出した。構成比率は、各実習プログラムの総累積時間に対する講義、演習、実習、調べ学習の累積時間が占める割合である。算出方法は、各実習プログラムの講義、演習、実習、調べ学習時間の累積時間を総累積時間で除して割合を算出した。

3. 結果・考察

学外実習、学内実習①、学内実習②、学会プログラムの実施時間（分）と構成比率（%）を表4に示した。

表4 各実習プログラムの累積時間と構成比率

学外実習プログラム		講義	演習	実習	調べ学習	総累積合計
学外実習(施設A)	累積時間(分)	300	620	1515	300	2735
学外実習(施設B)	累積時間(分)	270	560	1570	300	2700
学外実習累積時間(平均)	(分)	285	590	1542.5	300	2717.5
学外実習構成比率(平均)	(%)	10.5	21.7	56.8	11.0	100.0

学内実習プログラム		講義	演習	実習	調べ学習	総累積合計
学内実習①	累積時間(分)	580	1100	720	300	2700
学内実習②	累積時間(分)	510	1050	840	300	2700
学内実習累積時間(平均)	(分)	545	1075	780	300	2700
学内実習構成比率(平均)	(%)	20.2	39.8	28.9	11.1	100.0

給食経営管理学会プログラム		講義	演習	実習	調べ学習	総累積合計
学会プログラム累積時間	(分)	200	2160	420	360	3140
学会プログラム構成比率	(%)	6.4	68.8	13.4	11.5	100.0

当初は、学内実習はすべて学会プログラムで対応する方向で検討していた。しかし、学外実習と学会プログラムを比較すると、表4に示したとおり、学外実習の時間配分は平均で、講義285分、演習590分、実習1542.5分、調べ学習300分であった。ただし、各施設によって特徴があるため、他の特定給食施設においては今回の実習内容とは異なる可能性がある点については留意する必要がある。一方、学会プログラムで実施した場合は、講義200分、演習2160分、実習420分、調べ学習360分であり、実習時間が、学外実習に比べ学会プログラムでは時間が少なく、反対に演習時間が多い傾向であった。しかし、各々の総累積時間数が異なるため、構成比率を算出し比較することとした。図1に示したように学外実習の構成比率は、講義10.5%、演習21.7%、実習56.8%、調べ学習11.0%であり、学会プログラムの構成比率は、講義6.4%、演習68.8%、実習13.4%、調べ学習11.5%であった。

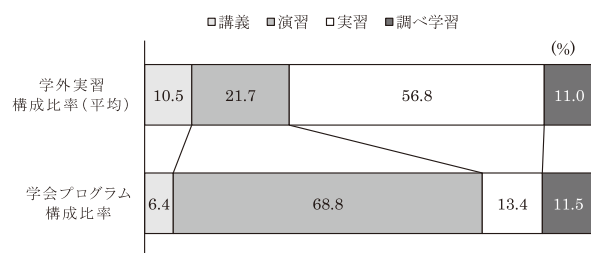


図1 学会プログラムと学外実習プログラムの比較(%)

学会プログラムの問題点として、臨地校外実習の目的である実践活動の場の設定がなく、臨地校外実習の内容に近い形の実習が少ない点である。また、学外実習と学会プログラムを比較した場合、演習が多く、実習が少ない点が問題である。演習が多い要因としては、学習内容を模擬的かつ総合的に体験させる方法を多く取り入れているためであると考えた。よって、学会プログラムのみ

では、実習の時間が不十分であり、学外実習と実習内容に差が出ると考えた。そこで、学会プログラムを策定した給食経営管理学会の要項を見ると、各管理栄養士養成校にて学会プログラムは柔軟に変更し対応してもよいと明示していた。よって、本学の学内実習プログラムは、給食経営管理学会のプログラムを軸としつつ、給食委託会社と連携することで、給食委託会社の現状や業務などを知ることができ実践の場で役立つ演習時間が確保できると考え取り入れ、演習の時間が確保できた。

次に、実習の時間を確保するための改善策を検討した。本学の独自のプログラムを作成し、実習の時間確保ができれば学外実習と同等までとはいかないが実習内容や時間の確保ができ、実践できるのではないかと考えた。そこで、学内実習でどのような実習を取り入れるか検討することとした。本学の学内食堂は、学校法人大手前学園学内食堂(以下、学内食堂という。)が昼業務を担っている。学内食堂の職員はすべて管理栄養士の有資格者であり、1回100食以上提供している特定給食施設であるため臨地校外実習の実習対応が可能であると考えた。そこで、学内食堂と連携して学内実習を展開することについて打診したところ了承を得ることができた。次に、具体的な内容を検討するに当たり、臨地実習及び校外実習の実際の給食の運営と給食経営管理論の実習テーマ例1)を参考とした。実習テーマが給食の運営と給食経営管理論の両者が共通している部分を抽出すると、「大量調理における調理、品質の標準化、適時・適温提供を行うためのハードとソフト」、「残菜調査による給食利用者ニーズの把握、調理・盛り付け・提供サービスにおける技術と工夫点」が共通していた。この2点は、学内食堂等で実習を行うことで解決できる内容であり、実習時間が確保できると考えた。また、現場の声として学内食堂の管理栄

養士による講義と演習を取り入れることによって現場の管理栄養士の仕事内容が理解できると考えた。以上の点より、学内食堂と連携し実習及び講義を取り入れた内容を加えることで実習時間が確保でき、学会プログラムと学内食堂との連携による実習を組み合わせることで実習時間の不足が改善できると考え、学内食堂と連携した実習及び講義を本学独自プログラムに導入し作成することとした。

具体的な教育内容として、2点ある。1点目は、学内食堂の施設・設備及び栄養士業務の説明を学内食堂内にて実施した。このことにより、適時・適温提供を行うためのハードとソフト項目が補完できると考えた。学内食堂における適時適温提供を知ることにより、適時適温提供を行うためのハードとソフトに関する課題解決に関する内容が実施できると考えた。2点目は、学内実習を1日実施したことである。これは、学内実習①の実習生のみ行ったが、実際に1日学内食堂に学生が実習生として入り昼食100食程度の大量調理を行う。このことにより、大量調理における調理、品質の標準化、残菜調査による給食利用者ニーズの把握、調理・盛り付け・提供サービスにおける技術と工夫の課題解決の目的が達成できると考えた。この2点の教育内容を取り入れることにより実習の時間の確保と実習内容の達成が可能と考えた。しかし、学内実習②においては、イレギュラーな事態が発生した。2021年1月、臨地校外実習直前に大阪府にて緊急事態宣言が発令したため実習先の中止が相次ぎため急遽、学内実習②を実施することとなった。給食委託会社との連携は学外実習①の期間だけであり、新たにプログラムを作成する必要があった。そこで、学会プログラムを軸に講義と演習を取り入れた内容とした。実習については、2月になると学内食堂が終了しており学内食堂での大量調理の実施が困難となる。そこで、アッセンブリーシステムを用いた新調理による実習を学内食堂と連携して実施した。アッセンブリーシステムとは、外部から購入した料理（作られている）を必要に応じて再加熱し、配膳した料理を提供するシステムである。学校給食や病院給食でも取り入れられており、現場に即した内容の実習を取り入れることで学外実習の雰囲気で行えるのではないかと考え取り入れた。

以上の内容を組み込み、本学独自のプログラムを作成したところ、学内実習①は、580分、演習1100分、実習720分、調べ学習300分であり、学内実習②は、講義510分、演習1050分、実習840分、調べ学習300分で構成することができた。学内実習の平均構成比率は、講義20.2%、演習39.8%、実習28.9%調べ学習11.1%であった。図2に

示したように、学内実習プログラムは学会プログラムより講義と実習の時間は長く、逆に演習時間は短い傾向であった。しかし、学外実習で実施している実習の時間までは確保することは困難であった。

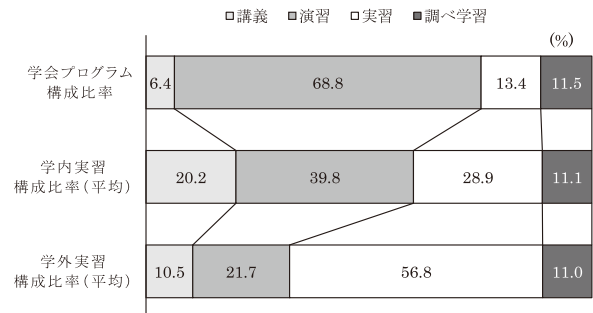


図2 各実習プログラムの構成比率(%)

4. 結 論

本研究では、給食の運営・給食経営管理論の臨地校外実習における学外実習と学内実習の学習内容を講義、演習、実習、調べ学習の4つの区分に実習内容を分類し、それぞれの時間を算出し、学外実習と学内実習の教育内容時間の問題点を抽出することである。学外実習と学内実習を比較すると学内実習は、講義と演習の時間が長く、実習が短いことが示唆された。すなわち、学内実習は、実習の時間が学外実習に比べると短い傾向であり、実習時間の確保と実習内容の充実が問題点として浮き彫りとなった。そこで、学内食堂と連携したことで、学外実習で実施している実習内容とは異なるが、学内食堂での実習やセントラルキッチン実習を取り入れたことや、学内食堂で働く管理栄養士の講話や学内食堂で実習を行ったことにより、教育内容が充実し、実習の時間も確保できた。

本学の学内における臨地校外実習は、少人数で実施したことにより学外実習と同様のスタイルで実施した。しかし、学外実習で実施していた実習の時間までは確保はできなかったが、それに近い形の実習は実施できたと考えられる。本学独自の学内実習プログラムを作成したことにより学外実習と学内実習の実習内容と実習の時間差を縮めることができ、臨地校外実習の到達目標に即した教育内容のプログラム作成はできたと考えられた。ただ、本学独自の学内実習プログラムの限界として実習の規模や現場の臨場感等は実際の校外実習と異なることや、学外実習同様の調理工程や作業を用いた作業が体得できない点は今後の検討課題として残った。

5. 参考文献

- 1) 臨地実習及び校外実習の実際 (2014年版), 2014, (公社)日本栄養士会 (一社)全国栄養士養成施設協会 編

- 2) 管理栄養士・栄養士養成のための栄養学教育モデル・コア・カリキュラムH31.3, 栄養改善学会, 2018
http://jsnd.jp/img/H30_houkoku_all4.pdf2021.3.29
- 3) 新型コロナウイルス感染症の発生に伴う医療関係職種等の各学校、養成所 及び養成施設等の対応について事務連絡, 2020年6月1日, 文部科学省・厚生労働省
https://www.mext.go.jp/content/20200603-mxt_kouhou01-000004520_2.pdf 2021.3. 22
- 4) 「臨地・校外実習振替プログラム」, 給食経営管理学会, 2020.10
<https://kyushoku.net/wordpress/wp-content/uploads/2020/12/-6f8f622718b5208682a52d75dd803f7c.pdf>2021.3.29
- 5) 森和夫:生産技術教育の方法理論(3)ースキルスタディ展開のバリエーションー, 職業訓練研究誌, 第9巻, 1991
<http://ginouken.com/File0901.PDF> 2021.3.23
- 6) 細谷俊夫編:教育学大辞典,第3巻,第一法規,P166,1978

6. 注 釈

注1)

学校養成所等にあつては、新型コロナウイルス感染症の影響により実習施設の受け入れの中止等により、実習施設の変更が必要となることが想定される。実習施設の変更を検討したにもかかわらず、実習施設の確保が困難である場合には、年度をまたいで実習を行って差し支えないこと。なお、これらの方法によってもなお実習施設等の代替が困難である場合、実状を踏まえ実習に代えて演習又は学内実習等を実施することにより、必要な知識及び技能を修得することとして差し支えないこと。その際、学校養成所等は学生等に対し、代替的な学修の趣旨や狙い、到達目標等について十分に説明するよう留意願いたいこと。