



専門学校の志望理由書800字 材料集めと5段落ひな形シート

といのタネ

氏名: _____ 記入日: _____

志望校と学科: _____ 指定の字数: _____ 字

このシートは、学校の資料と自分の出来事から800字の志望理由書を組み立てるための用紙です。AIには質問と点検を頼み、文は自分で書きます。上から順に進めると、2日に分けて計105分ほどで下書きまで届きます。

ステップ1 学校の資料から言葉を3つ書き抜く

ここでは、募集要項やパンフレットに載っている授業名、実習の回数、資格、進路の例を3つ書き抜きます。資料名とページも書いておくと、提出前に事実を照らし合わせられます。体験入学で見たことも、この表に加えてかまいません。

No.	書き抜いた言葉	資料名とページ	自分の経験とつながる点
記入例	1年次から週3回の調理実習	パンフレット 6ページ	週末に家族4人分の弁当を作っている
1			
2			
3			

ステップ2 自分の出来事を5つ手で書く

ここでは、目指す職業に関わる出来事を、AIに聞く前に自分の記憶から書き出します。部活動、アルバイト、家の手伝い、授業の課題など、小さな場面でも材料になります。書き終えたら、ステップ1とつながる出来事の「使う段落」の欄に2か3を書きます。

No.	いつ	何をしたか	そのとき感じたこと	使う段落
記入例	高2の夏休み	祖母の誕生日に8品の料理を作った	品数が増えると、出す順番を考えないと料理が冷めると気づいた	2
1				
2				
3				
4				
5				

ステップ3 5段落の骨組みに書き入れる

ここでは、ステップ1と2の材料を使い、段落ごとに書き出しの空欄を埋めます。2文目以降は別の紙に続けて書き、書き終えたら段落ごとの字数を数えて記入します。

1段落目 目指す職業と学科 目安120字

私は将来、_____として
_____に携わりたいと考え、貴校の
_____学科を志望します。

実際の字数: _____字

2段落目 きっかけの出来事 目安180字

この仕事を目指したきっかけは、_____のときに
_____をした経験です。

実際の字数: _____字

3段落目 この学校を選んだ理由 目安200字

貴校を選んだのは、_____という実習で
_____を身につけられると考えたからです。

実際の字数: _____字

4段落目 入学後に力を入れること 目安180字

入学後は_____に力を入れ、在学中に
_____の取得を目指します。

実際の字数: _____字

5段落目 卒業後の働き方 目安120字

卒業後は_____として、
_____な働き方をしたいと考えています。

実際の字数: _____字

3段落目は、学校名を別の学校に入れ替えて読みます。それでも文が成り立つなら、ステップ1で書き抜いた言葉に置き換えます。目安より40字以上多い段落は同じ意味の文を1つ削り、少ない段落にはその出来事で感じたことを1文足します。

ステップ4 AIの指摘を写し、自分で直す

ここでは、AIに点検を頼んで返ってきた指摘を写し、直し方を自分の言葉で書きます。AIが直し文を出してきても写さず、指摘の部分を使います。授業名や数字は、ステップ1の資料と照らし合わせます。

点検を頼むときは、次の依頼文に自分の文章を貼って送ります。

あなたは志望理由書の点検係です。文章を書き直さず、指摘だけをしてください。次の文章について、学校名を入れ替えても成り立つ文、気持ちだけを述べている文、60字を超える文、資料で確かめる必要がある授業名や数字の一覧を、段落番号つきで挙げてください。直した例文は出さないでください。

段落	AIの指摘	自分の直し方	資料で確かめたか
記入例 3	「充実した実習」は他校にも当てはまる	体験入学で見た100人分の仕込みの場面に置き換える	パンフレット 6ページで確認

ステップ5 出願前に確かめる

ここでは、要項の条件と提出物の状態を確かめ、終わったものに印を付けます。記載が見つからない項目は、その学校の入試窓口に問い合わせる方法があります。

- ☐ 提出する書類の名前: _____
- ☐ 指定の字数と用紙: _____
- ☐ 手書きか入力か: _____
- ☐ エントリー、面談、出願の日程: _____
- ☐ AIの使い方についての記載の有無と内容: _____
- ☐ 声に出して読み、つかえた箇所を直した
- ☐ 氏名や在籍校名をAIに貼っていない
- ☐ ステップ2の用紙を面談に備えて保管した

記入例 3段落目の完成形

調理の学科を志望する架空の生徒の例です。授業の回数や体験入学の様子は、説明のために作ったものです。

貴校を選んだのは、1年次から週3回ある調理実習で、包丁の基本から献立づくりまで段階を追って学べると考えたからです。7月の体験入学では、在校生が100人分の仕込みを時間内に終える様子を見ました。私は週末に家族4人分の弁当を作っていますが、量が増えると段取りが崩れます。貴校の実習で、大人数に向けた段取りを身につけたいと考えました。