

# 令和元年度学校関係者評価報告書

令和元年10月15日

学校法人香川栄養学園  
香川調理製菓専門学校  
学校関係者評価委員会

学校法人香川栄養学園 香川調理製菓専門学校 学校関係者評価委員会は「令和元年度自己評価報告書」に基づいて学校関係者評価を実施しましたので、以下のとおり報告します。

## 1. 学校関係者評価委員（香川調理製菓専門学校関係者評価委員会規程による選出）

専攻分野に関する企業等の役員又は職員（同第3条第1項第1号）

岡田 哲治 氏 株式会社八芳園 オペレーションズ取締役  
渡部 一博 氏 日本ビューホテル株式会社浅草事業所支配人  
飯村 浩 氏 株式会社阪急阪神ホテルズ首都圏事業本部総料理長

・卒業生（同第3条第1項第3号）

佐橋 省三 氏  
稲葉 恭二 氏 有限会社エピキュアズ 代表取締役

・地域住民（同第3条第1項第4号）

野口 守久 氏 豊島区立駒込小学校 校長

・教育に関する有識者（同第3条第1項第5号）

高城 孝助 氏 NPO法人日本フードコーディネーター協会理事長・女子栄養大学 名誉教授

## 2. 基準項目ごとの学校関係者評価

### 基準項目ごとの学校関係者評価（2019年10月15日）

	総括と課題	今後の改善方策	学校関係者評価
基準1 教育理念・目的・育人人材像	本校は、昭和34年に調理師養成施設として厚生省（当時）より東京都では初めて認可を受けた施設の一つである。以来、調理師・パティシエ養成教育に尽力し、1万余名の卒業生が日本国内業界はもちろんのこと世界中でも活躍している。 調理マイスター科（2年制）、調理師科（1年制）、製菓科（1年制）の3学科を設置しており、平成14年に開設した調理師科、製菓科を1年単位で学べる「テクニクコース」は、本校志願者に人気の高いコースである。2年制の調理マイスター科は、「学びながら働く」という二重の訓練方法により、就職先とのミスマッチによる離職率の低下に繋がる試みとして業界から評価を受けつつある。 本校の建学の精神である「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことを理解し、教育理念である「食によって健康を維持改善する方法や食文化を研究し、かつそれを実生活で実践できる人々を育てること」を日常の教育活動の根幹としており、全生徒にも周知徹底している。	長期的な時代の変化・食生活の変化・経済の変化やグローバル化社会に対応できる人材を育成すべく、教育カリキュラムの内容の検討・検証を常に実施していく。 また、2018年から本格化する少子化問題に対応するため、今後本校の教育内容が社会的に、また受験生から更なる評価を得るための改善を検討する。 具体的には、調理・製菓教育の充実、就職率の向上を目指し、今後の国際化・グローバル社会に対応できる人材の育成できる職業人養成校に発展させる。	グローバル化社会に対応するために、最近のタピオカブームなど、アジアの台湾、韓国とともにハワイなどに着目し、行くだけでなく来てもらう交流が進められるとよいのではないかと。海外を知ることは将来に役立つこととなる。
基準2 学校運営	本校の教育理念の具現化のため、学校の目的・目標を明確に打ち出し、その実現に向けての運営方針、事業計画が策定されている。 人事体系、賃金体系、昇進・昇格についても制度化が図られており、適切な運営がなされている。今後は、年功序列型の賃金制度を見直し、成果重視による処遇制度の導入の検討を行い、職員の業務遂行に当たったモチベーションアップを図ることが課題である。 また、学校運営財源の安定的な確保のため、入学定	平成21年度に調理マイスター科（2年制）を新設しデュアル実習制度を導入した。 経年徐々に認知度を高め志願者増員につながってきており、平成24年度入学生においては、入学定員の40名を確保でき将来が期待できたが、その後は定員の未達が続いている。平成29年度入学生は定員を確保することができた。しかし平成30年度、31年度入学生は定員を確保することができなかった。 一方、調理師科（1年制）は継続して定員を確保できている。	2年生の調理マイスター科は、実践的な面で優れてる人材であるため、現場での評価が高い。今後も優秀な人材を社会に送り出すよう継続した努力をして欲しい。同様に調理マイスター科を外部に対してのアピールを強く意識すべきである。卒業生の社会からの好評価をアピールを行うべきである。

<p>「<b>営</b></p>	<p>員の充足、キャリア教育の徹底による実践力のある卒業生の輩出に継続的に努力する必要がある。 今後、安定的な定員確保と生徒指導と施設面の改善が併せて検討課題となる。</p>	<p>今後、安定的な定員確保と生徒指導と施設面の整備について継続して検討する。</p>	
<p><b>基準 3</b> 教育活動</p>	<p><b>総括と課題</b></p> <p>本校は調理師・パティシエ・ブーランジェを養成する専門学校であることから、その専門職に必要な技術・技能・知識の習得を教育活動の大きな目標とし、同時に社会に貢献できる人材育成に努めている。これら技術分野の現場では、必要とされる技術は現場で修得するのが常であり、そのための基礎技術・基礎知識の習得を目的として、長年1年制の教育課程のみを設置していた。しかし、就職をしても比較的短い時間で離職する卒業生が見かけられることから、平成21年に2年課程の調理マイスター科を新設した。調理マイスター科では、学びながら働くといったデュアル実習や営業実習など現場実習を多く取り入れ、在校時より現場体験の機会を多く創設することにより就業後のミスマッチの解消につなげている。</p> <p>前述の教育目標達成のために、現場経験豊かな教員をそろえ、業界を牽引する先生方や多くの現場のシェフを講師として招聘し、業界の人材ニーズを常に把握するよう努めている。修業年限に対応した教育達成レベルは明確にされ、そのカリキュラムをさらに体系的に適正に編成するため学外者より教育課程のありかたについて意見を求める教育課程編成委員会を設置している。生徒による授業評価は長年実施しており、その結果は各担当教員に知らせている。教員には専門性や資質向上のための研修会等への参加を促している。しかし、授業等のため長期の研修受講は難しいのが現状である。成績評価・単位認定、資格取得については規程により明確に定めており、それに即して実施している。</p>	<p><b>今後の改善方策</b></p> <p>平成27年4月からのカリキュラム変更により、校内実習・校外実習・インターンシップなどの現場実習を体系的に配置し、2年制と1年制の教育課程の特徴を明確にした。今後、教育課程編成委員会でも出された意見を踏まえ、カリキュラムの検証を行い、さらに2021年度からのカリキュラムを検討していく。</p> <p>生徒の就職意識の醸成をはかり、多くの者が希望の就職先が得られ、そして就職先とのミスマッチによる早期離職を防ぐための就職指導に注力していく。</p>	<p><b>学校関係者評価</b></p> <p>食に係る仕事をする人材として、衛生（手洗い）・挨拶・身だしなみを継続して指導していることは評価に値する。石鹸での20秒以上の手洗いが理想であるので、タイマーでの計測があるとういので準備をすべきである。企業でも実践している。</p>
<p><b>基準 4</b> 学修成果</p>	<p><b>総括と課題</b></p> <p>実践的な職業教育機関である本校においては、専門の知識、技術を身につけた卒業生に希望とする就職先が得られるよう指導することが必要である。そのために、就職活動に必要な情報の管理と生徒への提供、さらに担任の教員と就職担当職員との連携等支援体制の強化をおこなっている。卒業した後、生徒達が幅広く食の世界で活躍するために有用な資格について理解を深め、取得意欲を喚起するよう指導している。学業成果を上げるため担任・副担任を中心として生徒個々の特性に応じた指導を行っている。きめ細かな指導と密な情報収集により退学者の減少に繋げている。</p> <p>卒業生が職場で活躍し社会及び業界において評価されるよう本校の教育活動のさらなる充実に注力していく必要がある。</p>	<p><b>今後の改善方策</b></p> <p>卒業する生徒が希望の就職先を得られるよう教職員によるさらなる就職支援を行い、100%の就職率を目標とする。また、卒業後の自己の描くキャリアデザインとのミスマッチによる離職率を低く抑えるため、インターンシップ等の校外実習を充実させる。あわせて各自のキャリアを明確に導くための科目を開講している。</p> <p>また、採用試験に対応しての、更なる生徒の就職意識の醸成に向けたガイダンスや、就職対策プログラムの充実を図り、希望の就職先から内定を受けることが目標となっている。</p>	<p><b>学校関係者評価</b></p> <p>①卒業生の就職実績を掲示し、在校生にアピールするのはどうか。是非実施してほしい。②就職活動が早い、よく理解していない生徒が多いようだ。企業と生徒のミスマッチが生じたり、早期の離職がないように就職指導をおこなって欲しい。</p>
<p><b>基準 5</b> 学生支援</p>	<p><b>総括と課題</b></p> <p>生徒の将来を決める就職は特に重要であり、就職説明会、面接などの対応、個別相談など生徒がスムーズに就職活動が出来るよう体制を整えている。</p> <p>また、生徒の健康管理のために保健センターを設置し、医師と看護師を配置している。また、増加している心の悩みを相談できる相談室及び専門のカウンセラーが配置されている。</p> <p>経済的な理由で就学が困難な生徒を対象にした本校独自の奨学金制度も設けており、毎年数名の利用者がいる。生徒が無事に卒業し、就職するまでの環境作りも大切で、保護者との連携は不可欠である。</p>	<p><b>今後の改善方策</b></p> <p>最近、『心の病』を持って入学してくる生徒が少なくなっている。学園には専門のカウンセラーが配置されているが、それだけでは『心の病』を持っている生徒全員をケアすることはとても難しい。教育にあたる教職員が、入学から卒業まで、日常的に生徒の動向に対して気配りをする必要がある。さらに、教職員間での生徒情報の共有化が重要である。</p>	<p><b>学校関係者評価</b></p> <p>毎週の定例会議で、生徒情報について共有しているとのことであるので、継続して実施し学生の支援を継続し強化し、全員卒業まで指導してほしい</p>
<p><b>基準 6</b> 教育環境</p>	<p><b>総括と課題</b></p> <p>施設・設備は、関係法規やガイドラインに基づき整備されている。防災についても規程の整備がなされており、毎年度防災訓練を実施し、防災に対する意識づけを行っている。</p> <p>実習を伴う授業が多く、授業、実習中の事故防止へ取り組んでいる。やむを得ず被災した場合の対応も保険より担保されている。課題は、建物の経年に伴う老朽化への対応の必要性であり、将来における建替えなども視野に入れた資金計画を含むキャンパス整備計画の検討が必要である。</p>	<p><b>今後の改善方策</b></p> <p>校地に隣接する土地、近隣ビルの購入等を含めた教育環境整備を推進している。</p> <p>毎年、施設整備審議会による校舎整備希望調査を実施しており、各部署からの整備希望に優先順位をつけ環境整備を順次行っている。</p>	<p><b>学校関係者評価</b></p> <p>校舎の老朽化が進んでいるが、メンテナンスをしっかりと実施し、安全な環境を生徒に提供してほしい。</p>
<p><b>基準 7</b> 学生の</p>	<p><b>総括と課題</b></p> <p>生徒募集については埼玉県、東京都、千葉県を中心とした高校との関係強化をはかるため全校をあげて進学ガイダンスや説明会に積極的に参加している。その成果も徐々に始まり、本校に対する認知度も高まり、近年は、一部の学科を除き定員を早期に充足し、定員超過となっていることから平成28年度より調理師科の定員増を行った。</p> <p>また、学校案内は最近の高校生に分かり易く、理解度を高めることができるようなビジュアル面を重視した紙面づくりに努力しており、SNSの活用も進めている。</p>	<p><b>今後の改善方策</b></p> <p>安定した募集定員の確保と同時に、専門学校校の収支を常に念頭に置き、学園組織の一員として貢献できる体制を目指す。</p> <p>また、定員超過が常態化することのないよう、調理師科の定員増を行った。今年度は一部を除き、定員を充足することができた。今後も定員の充足が最大の課題となるため、多様な入試制度の構成等について検討が必要である。</p>	<p><b>学校関係者評価</b></p> <p>現時点での募集状況は順調とのことであるが、引き続き定員充足に向けて努力してほしい。同時に専門学校単体での財務状況を把握し、対策を講じて欲しい。</p>

募集と受入れ	<p>入学別的高校生等に向けた体験入学セミナーは平均30回以上実施し、目標とする参加者数をほぼ達成できている。今後も継続して本校の教育内容や教育環境の理解を深めてもらう努力を行う。</p> <p>また、入学準備会を2月または3月に実施し、入学にあたって生徒だけでなく保護者の方々にも本校の教育内容を充分理解してもらう機会を設けている。</p> <p>平成27年までであった特待生入試枠をなくし、平成28年より新卒者対象に学校推薦入学、指定校推薦入学の合格者の希望者から特待生選考を行っている。</p>		
基準8 財務	<p><b>総括と課題</b></p> <p>財務状況は学校法人全体でとらえると健全といえる状況にある。</p> <p>部門別でみると大学が良好、短大部・専門学校について財務状況は良好とは言えず、改善の必要があると判断している。</p> <p>短大部及び専門学校は、東京都・豊島区駒込の地にあり立地条件は比較的良好な環境にあるが、少子化及び大学進学指向の高まりなど、生徒募集にとっては厳しい環境にある。学科別の定員は定員割れとなることもあるが、専門学校全体ではこのところ毎年定員を上回る生徒数を確保できてきたが、平成30年度は定員割れとなり、令和元年度も収容定員をわずかながら割り込んでいた。</p> <p>厳しい環境下の中ではあるが、生徒確保に繋がる営業戦略を徹底し、財政の健全化に向け継続的に取り組んでいきたい。</p>	<p><b>今後の改善方針</b></p> <p>学校法人に対しての情報開示要求は今後も強まる傾向にあり、近い将来に部門間での収支のバランスについて問題視される可能性も否定できない。法人全体はもとより、各々の部門単体での収支の均衡も目指す必要がある。厳しい環境の中、高校への専属チームによる訪問定例化・ガイダンスの回数増加など、今までの努力が成果を生んできていることから今後もこれを継続していきたい。</p>	<p><b>学校関係者評価</b></p> <p>特になし</p>
基準9 法令等の遵守	<p><b>総括と課題</b></p> <p>本校では、法令・設置基準を遵守し、教育理念である「食によって健康を維持改善する方法や食文化を研究し、かつそれを実生活で実践できる人々を育てること」の実現の為に適宜適切な運営を行なうよう努力している。今後はスクール・コンプライアンス体制の確立を目指し、さまざまなシーンでのルール作りと啓蒙に努力していきたい。</p> <p>また、個人情報保護については、プライバシーポリシー、情報保護管理規程を定め、社会的責任を全うするため法令遵守に努めている。</p> <p>本学園の自己点検・評価活動は、理事長提案により平成4年6月に自己点検・評価委員会を設けたことに始まる。当初、委員会の下部組織として教学点検委員会と運営点検委員会を置き、平成5年から点検・評価・改善を行っている。</p> <p>その後、大学・短期大学の認証評価義務化を受け、平成17年に下部組織を設置校毎に編成し直し、大学部会・大学院部会・短期大学部会・専門学校部会・法人部会で自己点検・評価を実施し、規程により学園ホームページで公表している。</p> <p>専門学校単独での自己点検・評価は平成23年度から実施しており、今後毎年、点検・評価を行い改善に役立てていきたい。</p>	<p><b>今後の改善方針</b></p> <p>学校法人香川栄養学園では、女子栄養大学・女子栄養大学短期大学部・香川調理製菓専門学校を設置している。法令遵守、自己点検・評価とともに学園全体として取り組んでいる。</p> <p>自己点検・評価については、平成7年に初めて大学・短大・専門学校を含む学園全体で報告書を作成し、その後は不定期に実施していたが、大学・短大の認証評価が義務化されたことを機会に規程を改定し、学校毎の部会を設置して、学校毎に毎年点検・評価を行うこととなった。専門学校部会としての点検・評価活動は、平成23年度からの開始しており、今後は他の設置校と足並みを揃え、充実した活動としていきたい。</p>	<p><b>学校関係者評価</b></p> <p>今後もコンプライアンスの順守を継続しておこなって欲しい</p>
基準10 社会貢献・地域貢献	<p><b>総括と課題</b></p> <p>社会貢献については「食は生命(いのち)なり」という創立者・香川綾の言葉に代表されるように、学園の創立以来、食によって人々を健康にすることを目標に掲げ、学園全体で取り組んでいる。</p> <p>また、超高齢社会の到来に備えて公益社団法人全国調理職業訓練協会が認定する「介護食士」認定公開講座を平成15年から一般の方々を対象に行っている。付置教育施設「ブランタン」では葉酸パンや葉酸クッキーの販売を通じ、地域の人々の健康の維持、増進に努めている。平成28年度よりマイスター科2年生による「レストラン営業実習」、平成29年度よりマイスター科1年生・調理師科による「集団給食調理実習」で近隣の方を対象とした営業実習を行っている。</p>	<p><b>今後の改善方針</b></p> <p>社会への貢献の度合いや本校の教育方針、教育効果等に照らして有意義な行事については積極的に取り組んでいきたい。また、生徒の自発的な参画を促したい。</p>	<p><b>学校関係者評価</b></p> <p>特になし</p>

以上