

# 令和2年度学校関係者評価報告書

令和2年11月16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2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）

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 元校長

・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（2020年11月16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年から本格化した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進めている。 具体的には、調理・製菓教育の充実、就職率の向上を目指すし、今後の国際化・グローバル社会に対応できる人材の育成ができる職業人養成校に発展させる。	今後の改善方策を続け、教育理念の実現を実践してほしい。
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、入学定員の充足、キャリア教育の徹底による実践力のある卒業	平成21年度に調理マスター科（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年度入学生は定員を確保することができなかった。令和1年度は43名の入学者となった。一方、調理師科（1年制）は継続して定員を確保できている。 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。	学校運営をするにあたり「コロナ感染防止のため3密を避ける」等、コロナについて少しでも触れるべきである。

<p>〇</p>	<p>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>基準3 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。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行う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>2020年度はコロナ感染予防のため2か月余りの休校により教育活動が行えず、自宅学習課題とYouTubeでの動画配信により実習の予習等を行って対応する。今後、来年の時間割や新しいカリキュラムの編成に大きな影響を与えている現状である。</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。</p> <p>2020年度はコロナ感染予防のため入学式は中止、その後の各行事も軒並み中止となり授業は6月中旬から分散時差登校、検温、消毒、ソーシャルディスタンスの確保のため40人1クラスでの座学授業や実習は、2クラスに分けての授業運営からスタートした。休講期間の補填実習等は夏休みを短縮し、土曜、祭日に組み入れて対応していく予定である。</p> <p>今後、教育課程編成委員会が出された意見等も踏まえ、2021年度以降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>コロナウイルスの影響で密を避けるためにクラスを半分にして授業を実施するということから非常勤講師の先生方の負担もあるのではないかと。また、収容人数の多い教室が無いことから来年度の授業運営を検討してほしい。</p>
<p>基準4 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の教育目的は現代社会に対応でき、優れた技術を身に付けるための修業を目的にした、有能な人材を育成することである。</p> <p>そして専門の知識、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行っている。</p> <p>卒業した後、生徒達が幅広く食の世界で貢献でき、将来に必ず必要とされる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。</p> <p>生徒が卒業後、目標を達成するための能力を身につけさせるためには個々の生徒の特性に応じた適切な指導と日常的な支援が必要である。そのことが生徒の積極的な行動を生み学校で学ぶ活力となり、さらに退学者の減少に繋がっている。</p> <p>当校では教育効果を上げる方法として担任のホームルーム指導を活用し、副担任が補佐することで生徒の指導力向上にも繋がっている。また、現代の若者は、先生を身近に感じる事が学校生活をより充実させるきっかけと感じている。</p> <p>生徒の教育、生活指導などの充実を図ることは必要なことであるが、最も重要なことは、卒業生が職場で活躍し社会及び業界で評価され、認められることである。そのためには学校での教育活動のさらなる充実が重要である。</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、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>就職活動の面接では、自分の長所を如何にアピールするか、そして認めてもらうかが重要だが、今の生徒は、その点中々上手く話せないようである。この点も考慮にした教育も必要である。</p>	<p><b>学校関係者評価</b></p> <p>現在の社会で満足していくためには就職活動でモチベーションを挙げて活動していくべきである。就職後に必要とされることは自己表現力より周りの人とどのように接していくかといったコミュニケーション能力が重要となるため、面接をする側としては履歴書の文字・写真の表情に加えて受け答えをしっかりと学校で指導してもらいたい。</p>
<p>基準5 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ある。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、現代病というべき『心の病』を持って入学してくる生徒が少なくない。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。教職員間での生徒情報の共有化が重要である。</p> <p>また、教職員の生徒への観察力を充実させること、生徒が、何かに対して悩んでいるとき、何らかの信号を出している。それを見分けられる力を付けることが急務。</p>	<p><b>学校関係者評価</b></p> <p>コロナ渦で不安を抱える学生に専門のカウンセラーを付ける必要がある。</p>
<p>基準6 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>また、2019年度に実施した建物診断や各種法定点検を基に改善策を立案し、安心して過ごせるキャンパスづくりに努めていく。</p> <p>平成26年度よりオーストラリアのパース市にあるNorth Metropolitan Tafeと協定を締結し、調理実習体験と英語の短期留学教育プログラムを行っている（今年度は新型コロナウイルスの影響で中止）。また、大学生、短期大学生も含めたヨーロッパ料理、菓子研修旅行を例年行っていたが、平成29年度より現地の治安悪化に伴い催行を見合わせ</p>	<p><b>学校関係者評価</b></p> <p>オーストラリアのパース市がロックダウン状態ということから来年度もオーストラリア研修は中止になり後先が分からない状況であるが学生の安全を第一に考え、今後とも改善方針に従ってほしい。</p>

		ている。	
基準7 学生の募集と受入れ	<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め、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やすく、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>入学前の高校生等に向けての体験入学セミナーは年間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>2019年は入学準備会を行えたが2020年はコロナ感染予防のため行えず、同様に体験セミナーも行えず夏休み期間等にその回数を増やす予定である。</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>	<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>2020年よりWEB面談等を取り入れ、コロナ感染予防のため遠隔地で体験セミナーに参加できない応募者との面談も隔っている。</p>	<p><b>学校関係者評価</b></p> <p>WEB面談を取り入れていることから多様な入試制度に変わりつつあると感じた。今後の状況を見据えて、改革を進めたい。</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る。</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>今後の改善方策</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>「財務」というのは専門学校が持っている財産のことであることから、この言葉を使用するのは適切か。</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>今後の改善方策</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。</p> <p>法令遵守、自己点検・評価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。</p> <p>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>さまざまな課題はあるが、将来的には第三評価も視野に入れることを検討してほしい。</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「プランタン」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>今後の改善方策</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>「集団給食調理実習」では近隣の方の認知度を高めるためにはとても良いことである。また、地域に対して貢献できるというメリットがある。</p>