

# 令和3年度学校関係者評価報告書

令和3年12月13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3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）

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（2021年12月13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・育成人材像	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、半世紀にわたり、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活躍している。 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」は、本校の教育活動の根幹であり、常に全生徒に周知徹底している。	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。  昨年度から新型コロナウイルス感染拡大の影響で、オーストラリア短期留学、介護食士資格取得公開講座、マイスター科2年生のデュアル実習が中止となっているが、新型コロナウイルス感染が早く終息し、各プログラムが再開できるか状況を検討していく。	今後の改善方策を続け、教育理念の実現を實踐してほしい。
基準2 学校運営	学生・生徒の確保と安定的な経営基盤を確固たるものとし、建学の精神（「食により人間の健康の維持・改善を図る」）具現化のために「食と健康」に関わるさまざまな課題を解決できる発信をしていく。 ◆「安定した運営」 1) 安定した財政運営の学園 2) 将来構想を実現できる基盤を備えた学園 ◆「発信できる学園」を学園の中期ビジョンとして以下を目標とする。 1) 教育と研究の成果を社会に還元できる学園 2) コンプライアンスを確立できる学園 3) 情報共有できる学園 4) 情報公開できる学園 ◆新型コロナウイルス感染対策を学園全体で講じ、新しい学校運営を実施していく。	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。 令和2年度が43名、令和3年度が39名とほぼ定員を確保することができたので、今後も継続して生徒確保を継続していきたい。 調理師科・製菓科（1年制）は継続して定員を確保できている。 継続して安定的な定員確保と生徒指導と施設面の整備について検討する。	入学定員を確保するために、今後も新しい学校運営を実施してほしい。

基準項目ごとの学校関係者評価（2021年12月13日）

基準1 教育理念・目的・育成人材像	総括と課題	今後の改善方策	学校関係者評価
基準2 学校運営	<p>学生・生徒の確保と安定的な経営基盤を確固たるものとし、建学の精神（「食により人間の健康の維持・改善を図る」）具現化のために「食と健康」に関わるさまざまな課題を解決できる発信をしていく。</p> <p>◆「安定した運営」</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 安定した財政運営の学園</li> <li>2) 将来構想を実現できる基盤を備えた学園</li> </ol> <p>◆「発信できる学園」を学園の中期ビジョンとして以下を目標とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 教育と研究の成果を社会に還元できる学園</li> <li>2) コンプライアンスを確立できる学園</li> <li>3) 情報共有できる学園</li> <li>4) 情報公開できる学園</li> </ol> <p>◆新型コロナウイルス感染対策を学園全体で講じ、新しい学校運営を実施していく</p>	<p>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。</p> <p>経年徐々に認知度を高め志願者増員につながっており、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。</p> <p>令和2年度が43名、令和3年度が39名とほぼ定員を確保することができたので、今後も継続して生徒確保を継続していきたい。</p> <p>調理師科・製菓科（1年制）は継続して定員を確保できている。</p> <p>継続して安定的な定員確保と生徒指導と施設面の整備について検討する。</p>	<p>入学定員を確保するために、今後も新しい学校運営を実施してほしい。</p>
基準3 教育活動	<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。</p> <p>2020年度はコロナ感染予防のため4月、5月の2か月余りの休校その後の分散登校等により教育活動は時間割通りに行えなかった。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い、授業回数は土日、祭日夏休みなどで確保し授業内容は実施できた。しかし時間数の確保には至らずレポートで対応したものもある。今後のコロナ感染の状況が次年度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ると思われる。</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となった。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た。授業回数はほぼ確保できたが時間数は十分確保できたとは言えずレポート等の対応となったが、実習授業の内容は概ね行われた。卒業式は生徒のみ参加としたが卒業パーティーは行わなかった。</p> <p>2021年度の入学式は生徒のみの参加で保護者へはWEB配信とした。カリキュラムは時間割通り行うために個人用の持ち運び式パネルを用意し各自が教室等の席に設置し授業を受講することとした。コロナ感染状態によって授業が通常通り続けられるかを柔軟に検討していくこととした。</p>	<p>コロナウイルスと付き合っていくために、今後のことも想定して「仕組みづくり」をしていくべきではないか。</p>
基準4 学修成果	<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。いつでも相談し易い環境作りも大切だと考える。</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>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。</p> <p>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>以前の就職活動の方法として、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に、面接などは終始したが、今の生徒は、その点中々上手く話せないようである。この点も考慮した教育も必要である。</p> <p>また、食の世界、個々の職場の環境も積極的に情報収集し上記に示した事柄に活用していく。</p>	<p>コロナ禍のため就職先が限られてくる中でも、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継続してほしい。</p>
	<p>総括と課題</p>	<p>今後の改善方策</p>	<p>学校関係者評価</p>

<p>基準5 学生支援</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。 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。 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>最近、現代病といつへぞ『心の病』を持つて人々しくく生徒が少なくない。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。 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。 また、現代に生きる若い人達は、それ以前に生まれた人達と多方面渡り違いは有ると思う。それは、世の中の環境の違い、育ててくれた親の世代も違います。生徒に対応する教職員が、そのことを理解する機会を得ることが必要であり、個々の研究・研鑽が必要となっている。</p>	<p>生徒に代心する教職員が、現代の若者について研究し、理解や共感ができるような力をつけてほしい。 また、生徒への食糧支援はとても良いことであるため、今後も必要な時は実施してほしい。</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。 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。 毎年、施設整備審議委員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。 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><b>学校関係者評価</b></p> <p>生徒の安全を第一に今後とも改善方策に従ってほしい。</p>
<p>基準7 学生の募集と受入れ</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。 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。 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。 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おう機会を設けている。 2020年度はコロナ感染予防のため入学準備会を行わず、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して対応した。2021年度は入学前の準備会を行うことができた。 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。 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。 2020年度より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を行っている。</p>	<p><b>学校関係者評価</b></p> <p>学生募集に関しては「先生との距離が近い」といった良い部分を生かして今後も継続してほしい。 また、SNSでの活用のみではなく、対面でガイダンスを行うなどの実施方法を継続してほしい。</p>
<p>基準8 財務</p>	<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。 部門別で見ると大学が良好であるものの、専門学校を含めた他の部門については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。 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よい環境にあるが、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。 2018年度、2019年度は僅かに定員を割り込んだものの、2020年度以降は専門学校全体の定員を上回る生徒数が確保できた。しかしながら定員を確保しているにも関わらず専門学校単体の事業活動収支差額の赤字が続いている状況は改善すべきであると考えている。</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>厳しい環境ではあるが、今後も改善方策に従って生徒募集に励んでほしい。</p>
<p>基準9 法令</p>	<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。 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。 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・</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。 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。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>さまざまな課題はあるが、今後は他の設置校と足並みを揃えて活動してほしい。</p>

寺の遵守	<p>改善を行っている。 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。 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>基準10 社会貢献・地域貢献</p>	<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。 また、超高齢社会に対応して、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「フランチン」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>昨年度から外部の方向けのレストラン営業実習ができていないが、今後は様子を見ながら積極的に行事を実施してほしい。</p>

以上

