

令和4年度学校関係者評価報告書

令和5年1月26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4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（2023年1月16日）

基準	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	<p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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を育成できる職業人養成校に発展させる。</p> <p>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。</p>	教育理念・目的・育人人材像について改善方を引き続き実施し、教育理念の実現を実践してほしい。
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">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 <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">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 <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>学生募集において、調理マイスター科（2年制）は令和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に万全を期したい。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が募集戦略の見直し等を不断に実行する。</p> <p>今後も経営基盤となる定員確保と生徒指導の充実及び施設面の整備については継続的に検討を重ねていく。</p>	今後も定員確保のために、生徒指導の充実や建学の精神の具現化に努めてほしい。

基準3 教育活動	<p>総括と課題</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。</p> <p>2021年度も引き続き、コロナ感染予防対策として学校運営をおこなう。調理師科・製菓科の時間割をずらし、登校・学校生活から下校まで、三密にならないように指導した。感染リスクの影響を考え、実習人数を減らす目的で、必要に応じて、クラス単位での実習スタイルに変更した。次年度は、カリキュラムの改革と、実習の形式を変更する。調理師科の実習は、1クラスずつにして、学習効果を高める。集団給食や校内営業調理などのカリキュラムの改善に取り組んで行く年度になります。</p>	<p>今後の改善方針</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>2021年度はコロナ感染予防のため入学式は生徒のみで、学科ごとで行った。研修親睦はコロナ感染の影響を踏まえて、時期を4月から11月に変更して、クラスごとでのテーブルマナーに内容を変更した。</p> <p>保護者面談は、WEB形式で実施。</p> <p>デュアル実習は、コロナの影響で有給での実習が出来なく、無給で行うグループと、学内の実習を行うグループに分かれて開催した。</p> <p>夏期インターンシップは中止に。作品展は生徒のみで開催。主な学事は、予定通り通年開講できた。コロナ感染の影響で、マイスター科2年で一部、学事が行われない部分があり、レポートなどで対応する事に。</p> <p>卒業制作展も、生徒のみで開催。卒業式も、生徒のみで、卒業パーティーも開催しなかった。昨年度と同じで、各イベントにおいては、WEB形式で配信して視聴して頂くように対応しました。</p> <p>コロナ禍の影響で、学校運営が大きく変化しました。調理師学校として通常であった、食べるということが、マスクを外す為で好まれないなどで、飛沫感染等でのリスクが高く、黙食が通常になりました。食に携わる調理師学校では、検討する内容が沢山あります。通年の学事、学校生活など新しい学校運営を日々、検討・改善していくことが大切です。</p> <p>2022年度は通常運営に移行している。</p>	<p>学校関係者評価</p> <p>ウィズコロナの風潮が著しいが今後も今までと同様コロナ感染予防の対策を怠らず日々繰り返し発展させていってほしい。</p>
	<p>総括と課題</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とした、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出す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げている。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現代では、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>今後の改善方針</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>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、コロナ禍を過ごした今の生徒は、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>また、コロナで職の業界も変化しているの、生徒も就職後に対して不安が多いと感じます。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例に活用していく。</p>	<p>学校関係者評価</p> <p>コロナ禍で就職に対しての不安を持つ生徒も多い。専門職の良さ、コロナの先にある将来や職業の楽しさについて教員が話し夢を与えられるとよい。専門学校のように現場で改めて学びにくい座学にもっと力を入れたり、衛生観念や調理理論を植え付けることが大切ではないか。指導的な立場に立っている卒業生の体験談を聞く機会を多く設けるよう検討してほしい。</p>
基準4 学修成果	<p>総括と課題</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とした、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出す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げている。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現代では、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>今後の改善方針</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』を持っていない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>毎週金曜日の放課後に開催されるタレで各クラスの問題点や気になる生徒の情報などを共有している。</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となる。</p> <p>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>学校関係者評価</p> <p>不安定な生徒も多く教育面だけでなく精神面も気づき指摘したり必要があるが保護者も含め難しい問題である。実習にしろ座学にしろ授業は学校として生徒に提供している最大のものであるので様々な生徒がいようと理解できる授業、楽しい授業を意識してほしい。座学を担当する教員に関しては実習授業より一層意識を高めて臨むようにしてほしい。</p>
	<p>総括と課題</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。専門学校は短期大学部と同キャンパス内にあり、施設を共用できるため、学生支援すべき体制や施設は充実している。</p> <p>学校の評価は、教育面及び指導面に優れていることだけではなく、生徒自身が抱えている問題に即刻対応できる体制や施設が整っていることにある。生徒の将来を決める就職は特に重要である。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出来るよう配慮している。</p> <p>生徒の健康管理面では保健センターを設置し常駐の医師、看護師を配置している、インフルエンザなど伝染性のある疾病が社会に於いて問題になれば、直ぐに学園管理者、医師、教員、職員が対応できる体制になっている。また、現代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>最近の傾向として経済的に不安定な環境に置かれている生徒も多く、そのために経済的な理由で修学できない生徒を対象にした奨学金制度の充実も図っている。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>職業教育機関である本校では、卒業生を送り出すことだけが目標ではなく、卒業後社会に於いて、活躍し、業界に貢献し発展させる担い手になることが求められる。結果的に本校の教育の評価にも繋がりが、学校の使命でもあるので、生徒への多様な支援体制を整えることが重要である。</p>	<p>今後の改善方針</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>法人に施設整備委員会を設置し、必要な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>学校関係者評価</p> <p>特になし</p>
基準5 学生支援	<p>総括と課題</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。専門学校は短期大学部と同キャンパス内にあり、施設を共用できるため、学生支援すべき体制や施設は充実している。</p> <p>学校の評価は、教育面及び指導面に優れていることだけではなく、生徒自身が抱えている問題に即刻対応できる体制や施設が整っていることにある。生徒の将来を決める就職は特に重要である。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出来るよう配慮している。</p> <p>生徒の健康管理面では保健センターを設置し常駐の医師、看護師を配置している、インフルエンザなど伝染性のある疾病が社会に於いて問題になれば、直ぐに学園管理者、医師、教員、職員が対応できる体制になっている。また、現代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>最近の傾向として経済的に不安定な環境に置かれている生徒も多く、そのために経済的な理由で修学できない生徒を対象にした奨学金制度の充実も図っている。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>職業教育機関である本校では、卒業生を送り出すことだけが目標ではなく、卒業後社会に於いて、活躍し、業界に貢献し発展させる担い手になることが求められる。結果的に本校の教育の評価にも繋がりが、学校の使命でもあるので、生徒への多様な支援体制を整えることが重要である。</p>	<p>今後の改善方針</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>法人に施設整備委員会を設置し、必要な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>学校関係者評価</p> <p>特になし</p>
	<p>総括と課題</p> <p>施設・設備は、専修学校及び調理師養成施設等に関連した法規、さらに本学独自の教育目標の達成に必要な整備がなされている。また、施設・設備の保守、更新などは定期的に確認を行い、教育環境の安全確保に努めている。</p> <p>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、防災に対する意識の喚起を行っている。</p> <p>実習を伴う授業が多く、授業、実習中の事故防止への取り組み、やむを得ず被災した場合の保険対応も基本的には制度化されている。</p> <p>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>今後の改善方針</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>法人に施設整備委員会を設置し、必要な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>学校関係者評価</p> <p>特になし</p>
基準6 教育環境	<p>総括と課題</p> <p>施設・設備は、専修学校及び調理師養成施設等に関連した法規、さらに本学独自の教育目標の達成に必要な整備がなされている。また、施設・設備の保守、更新などは定期的に確認を行い、教育環境の安全確保に努めている。</p> <p>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、防災に対する意識の喚起を行っている。</p> <p>実習を伴う授業が多く、授業、実習中の事故防止への取り組み、やむを得ず被災した場合の保険対応も基本的には制度化されている。</p> <p>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>今後の改善方針</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>法人に施設整備委員会を設置し、必要な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>学校関係者評価</p> <p>特になし</p>
	<p>総括と課題</p> <p>施設・設備は、専修学校及び調理師養成施設等に関連した法規、さらに本学独自の教育目標の達成に必要な整備がなされている。また、施設・設備の保守、更新などは定期的に確認を行い、教育環境の安全確保に努めている。</p> <p>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、防災に対する意識の喚起を行っている。</p> <p>実習を伴う授業が多く、授業、実習中の事故防止への取り組み、やむを得ず被災した場合の保険対応も基本的には制度化されている。</p> <p>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>今後の改善方針</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>法人に施設整備委員会を設置し、必要な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>学校関係者評価</p> <p>特になし</p>

	総括と課題	今後の改善方策	学校関係者評価
基準7 学生の募集と受入れ	<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>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>2021年度はコロナ感染予防のため入学準備会を分散と時間短縮で行い、同様に体験セミナーは感染対策に注意して対応した。2022年度も分散・感染対策の対応し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>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>	特になし
基準8 財務	<p>学校法人全体では財務状況は健全といえる。</p> <p>部門別でみると大学が比較的良好であるものの、専門学校を含め他の部門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>専門学校は、山手線沿駅から徒歩数分の地にあり立地条件には恵まれているが、少子化及び大学進学指向の高まりなど専門学校の生徒募集にとっては厳しい環境にある。</p> <p>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ている。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で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>問題の本質を理解し業務改善にいち早く着手する必要があると感じる。</p> <p>問題点を先送りしながらの財政出動にも限界があり、他部門の関係先からもそのような意見が強く求められることも予想される。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。</p> <p>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>	特になし
基準9 法令等の遵守	<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。</p> <p>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・法人部会を自己点検・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>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>	特になし
基準10 社会貢献・地域貢献	<p>社会貢献については「食は生命（いのち）なり」という創業者・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、学園全体で取組んでいる。</p> <p>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」では葉酸パンや栗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>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>	特になし

以上