

基準項目ごとの学校関係者評価（2024年11月14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	<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>本年度マレーシア留学を計画し募集したが参加者が少なく中止になった。今後内容を検討しながら続ける方向でいるオーストラリア研修が実質不可能になり、新しい研修先としてマレーシア留学が浮上したが希望者が少なく本年度は中止となった。海外から見る日本、イスラムハラールの現状、学ぶ事は多くあるが今後要検討</p> <p>介護食士3級の公開講座は授業の運営が難しく、今後短期集中として行うなど運営方法を考えなくてはならない。</p>	<p>教育理念・目的・育人材像について改善方策を引き続き実施し、教育理念の実現を実践してほしい。海外研修については、安価で近い韓国等も検討してほしい。マレーシアは他民族国家で英語を話すことができる人が多く、生徒にとっては勉強になるのではないかと感じる。また、宗教（ハラール等）、ベジタリアン、アレルギー対応食等を行っているホテルもあり、勉強になると感じる。</p>
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>学生・生徒募集において、調理マイスター科(2年制)は令和4年度が39名、令和5年度30名、令和6年度31名と推移している。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>	<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。女子栄養大学の共学化に伴い、調理マイスター科2年生が大学へ編入学できるという事をアピールしても良いのではないかと感じる。</p>

	総括と課題	今後の改善方策	学校関係者評価
<p style="text-align: center;">基準 3 教育活動</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>2023年度はコロナ前と同じ学校運営に戻り、食品を扱う部分では、体調管理、衛生には十分に注意を行い、必要に応じてマスク着用などは継続した。</p> <p>調理師科では、時間割りを改革し2年目を迎え、1クラスでの、きめ細かい生徒指導で、技術向上を目指し学習効果を高めた。集団給食、校内営業調理なども少人数で行い同じように、内容の濃いカリキュラムを検討していく。</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。2023年度は、専門学校全体（調理・製菓・マイスター）で行った。研修親睦は、クラスごとにホテル・レストランなどで、テーブルマナー形式を継続した。保護者面談は、引き続きWEB形式で実施。デュアル実習は、マイスター科2年目の重要な科目であり、有給制度を意識して、学校では学べない現場ならではの学びを経験できた。夏期インターンシップも、通常通り行うことができた。作品展は通常に開催。生徒のデモンストレーション・作品展示などを中心に行う。他の主な学事も、予定通り通年開講できた。卒業制作展も、各クラスで実習成果を発表。卒業式は、式典には保護者の参加を可とした。</p> <p>今後は、2025年度に向けて、時間割りの改革と、2026年度に向けてのカリキュラム変更を検討。保護者が参加する学校行事の見直しや、奨学金の対応・就職支援などのサポートが改善・向上するような学校運営を目指していく。Meta Quest3を取り入れ、映像を利用した、新しい実習授業の補助教材を検討している。</p>	<p>カリキュラムを変更する際に、宗教（ハラール等）、ベジタリアン、アレルギー対応食について取り入れてほしい。調理師は代替のもので作り提案するということができなくてはならないため、在学中に経験しておくことが重要である。調理師は、料理を作ることだけが仕事ではなく、お客様を満足させるということが大切なので、夢のある素晴らしい職業であるということを教育してほしい。同時に厳しい職業であることも伝えてほしい。また、目的や志がない子が多いように感じるため、将来その道へ進んだ自分をイメージできるように教育し、ミスマッチを減らすことが重要。レストランオペレーション、食品衛生学の授業は、就職後とても役立つ教科。衛生は徹底して教育してほしい。</p>
<p style="text-align: center;">基準 4 学修成果</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させるためには個々の生徒の特性に応じた適格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>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、採用試験に対応した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、コロナ禍を過ぎた今の生徒は、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で、生徒も就職後に対して不安が多いと感じる。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>コロナ禍を過ごしてきた生徒は、対人とのコミュニケーションをとれない傾向にある。この業界は就職後、数か月で辞めてしまうケースが多い。目標に向かってチャレンジできる人材、自分の意見を言える人材を育成してほしい。</p> <p>学校側は、今の生徒が求めていること、望んでいることに耳を傾ける姿勢が必要。多様性（例えば髪の毛の色等）について検討しても良いのではないかと。</p>

	総括と課題	今後の改善方策	学校関係者評価
基準5 学生支援	<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、そのためにも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を、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>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>毎週金曜日の放課後に開催される夕礼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に渡り違いが有ると思う。それは、世の中の環境の違い、育ててくれた親の世代も異なる。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>通信制の高校を卒業してくる子も増えているため、サポートが必要。困った時に人に相談できる環境を作ってほしい。自分を出すのが苦手で、人にどう見られているかを気にする子が多い。コミュニケーションをとれない子が多いので、学校側でもサポートをしてほしい。何よりも、明るく元気で挨拶のできる子を育成してほしい。</p>
基準6 教育環境	<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。</p> <p>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>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>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 学生の募集と受け入れ	<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。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。</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>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>2024年度は、学科によっては定員充足が不足になっている。次年度に向けて、定員確保が重要な課題であります。募集人員320名を目指し、他の専門学校との差別化を意識しながら、改善していく。</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>	<p>学生募集と受け入れについては、調理業界を選択する子が減っている中、確保できているので問題ない。学校の特色（例えば宗教食やベジタリアンを教えている等）を何か作り、打ち出した方がよい。松柏軒やプランタンも差別化になると思う。見える化して外部に発信する発信力が重要である。</p>
基準8 財務	<p>学校法人全体ではこれまで健全な財務状況を保ってきたが、一部で定員割れが続くようになり、今後はより厳しい財務状況が見込まれる。</p> <p>部門別で見ると大学だけを見ると定員未達となりながらも財政的には比較的良好であるが、専門学校を含め大学以外の部門は良好とは言えず、改善の必要がある。</p> <p>専門学校は、山手線駒込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>2020年度から2022年度には専門学校全体の定員を上回る生徒数が確保できてきたが2023年度と2024年度には再び定員を割り込むようになった。定員を確保できた年度でも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。</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>	<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>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、高齢化社会の到来に備えて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2008年から生徒受講と公開講座として一般の方々を対象に開講してきた。</p> <p>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。</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>今後はより具体的な活動を企画し、実施していきたい。</p>	特になし

以上