様式（文部科学省ガイドライン準拠版）

自 己 評 価 報 告 書

2025 年 5 月 1 日現在

香川調理製菓専門学校

目　　次

本書の使い方 1

1　学校の理念、教育目標 2

2　本年度の重点目標と達成計画 3

3　評価項目別取組状況 4

基準１　教育理念・目的・育成人材像 5

1-1　理念・目的・育成人材像 6

基準２　学校運営 9

2-2　運営方針 １０
2-3　事業計画 １１
2-4　運営組織 １２
2-5　人事・給与制度 １４
2-6　意思決定システム １５
2-7　情報システム １６

基準３　教育活動 １７

3-8　目標の設定 １８
3-9　教育方法・評価等 ２０
3-10　成績評価・単位認定等 ２３
3-11　資格・免許取得の指導体制 ２４
3-12　教員・教員組織 ２５

基準４　学修成果 ２７

4-13　就職率 ２８
4-14　資格・免許の取得率 ２９
4-15　卒業生の社会的評価 ３０

基準５　学生支援 ３１

5-16　就職等進路 ３２
5-17　中途退学への対応 ３３
5-18　学生相談 ３４
5-19　学生生活 ３６
5-20　保護者との連携 ３８
5-21　卒業生・社会人 ３９

基準６　教育環境 ４１

6-23　学外実習、インターンシップ等 ４３
6-24　防災・安全管理 ４５

基準７　学生の募集と受入れ ４７

7-25　学生募集活動 ４８
7-26　入学選考 ５０
7-27　学納金 ５１

基準８　財　務 ５２

8-28　財務基盤……５３
8-29　予算・収支計画……５６
8-30　監査……５８
8-31　財務情報の公開……５９

基準９　法令等の遵守……６０

9-32　関係法令、設置基準等の遵守……６１
9-33　個人情報保護……６３

基準１０　社会貢献・地域貢献……６４

10-36　社会貢献・地域貢献……６５
10-37　ボランティア活動……６７

4　令和５年度重点目標達成についての自己評価……６８

本書の使い方

1　本書は平成25年3月、文部科学省が策定・公表した「専修学校における学校評価ガイドライン」（以下、「ガイドライン」という。）に示された「項目別の自己評価表(例)イメージ」及び「自己評価における評価指標・観点・参考資料一覧表(イメージ案)」などを参考に全体を構成しました。

　また、評価項目は、特定非営利活動法人私立専門学校等評価研究機構(以下「機構」という。）がガイドラインに準拠して制定した「専門学校等評価基準書Ver4.0」を適用しています。

2　従来の「評価項目別取組状況」に「学校の理念・教育目標」、「年度の重点目標と達成計画」、「年度の重点目標達成についての自己評価」を加えることにより、ガイドラインに示されているPDCAを活用した自己評価を進めることができるようになっています。

3　ガイドラインでは、「項目別の自己評価表(例)イメージ」において取組状況を1から4の評語を用いて自己評定する様式を例示しています。このことから、本書でも「評価項目別取組状況」の小項目毎に評定欄を加えました。評語の考え方の例は、以下のとおりです。但し、評定については学校ごとの考え方により実施しない学校においては評定欄を削除してお使いください。

※評語の意味 4　適切に対応している。課題の発見に積極的で今後さらに向上させるための意欲がある。 3　ほぼ適切に対応しているが課題があり、改善方策への一層の取組みが期待される。 2　対応が十分でなく、やや不適切で課題が多い。課題の抽出と改善方策へ取組む必要がある。 1　全く対応をしておらず不適切。学校の方針から見直す必要がある。

4　本書は、学校関係者評価を円滑に進めるために、記述のうち「学校の理念・教育目標」、「年度の重点目標と達成計画」、「年度の重点目標達成についての自己評価」など部分的にピックアップして評価を行うことができるように構成していますので、学校関係者評価実施においても活用できます。

5　本書はワード形式で作成しています。学校の考え方により適宜変更して使用してください。ご不明な点につきましては、機構事務局までお問い合わせください。　連絡先03-3373-2914　info@hyouka.or.jp

1　学校の理念、教育目標

教　育　理　念	教　育　目　標
昭和の初期、二人の創立者、香川昇三（かがわ・しょうぞう）と綾（あや）は東京帝国大学医学部で、当時、年に2万人以上の人々の命を奪い不治の難病とされていた脚気の研究を行っていたが、患者に胚芽米を与えることで脚気が治癒することに大いに感銘を受けた。そして、人間の健康に対する食の重要性を強く認識し、医師の成すべきことは病人を治す前に健康な人間を病気にしないことであり、そのためには正しい食生活こそが最も重要であるという確固たる信念に基づいて、昭和8(1933)年東京都小石川の自宅に学校法人香川栄養学園の基礎となる「家庭食養研究会」を発足した。 この研究会では、大学教授の妻女や近所の主婦等、家庭の食を担当する人々を対象に、最新の栄養学、有機化学、食品学等を講義した。講師には創立者の二人以外に東京帝国大学の教授が何人も参加し、また栄養学の実践に欠くことのできない調理技術は、一流ホテルのシェフや高級料亭の料理長が担当し、本格的な実習指導を行った。 学園の建学の精神は「食により人間の健康の維持・改善を図る」、教育理念は「本学園の教育は、 自分のこととともに他人のことも考えられる人。個人の幸福とともに社会の福祉を思う人。 現在のこととともに未来のことも深く考慮する人を育てるためにあります。」である。成否も未知で、全く新しい考え方の学校である「家庭食養研究会」は設立した背景には、昇三が幼少の頃から父親の感化により、日本人は常に祖国のためにはできる限りの奉仕と、貢献をすべきであるという思想を持っていたことが大きい。また、綾は、クリスチャンの母親が、困っている人や貧しい人々に何時でも相談に乗り、自分の大切なものを与えたりしているのを見ており、綾自身も幼少の頃から母親の大きな愛情により育てられ、特に手料理によって常に元気づけられていたこと等がその行動の原動力となっている。本学園創立の根底にあった精神は、創立者二人の祖国や人間に対する愛と奉仕の精神であり、多くの人々の健康に尽くしたいという使命感であった。 今日、創設時に掲げた建学の精神・教育理念に基づく本校の使命・目的は、「食によって人間の健康を維持改善すると同時に、食に起因する全ての病気を追放し、食文化の発展により平和と幸福をもたらすこと」である。その目的達成のために、すべての教育研究活動は「食と健康」の分野を中心に展開されており、この点が本校の顕著な特徴であり、教育研究の基本方針である。こうした「食と健康」のみを専門とする学園は、国内はもとより世界的にも他に類を見ない。 本学園の建学の精神・理念は、生活習慣病が蔓延する現在の日本にそのまま通用する食育の思想そのものであり、爆発的に拡大している医療費の削減にも大きく寄与するものであるが、その根底にある愛と奉仕の精神は、平和で希望に満ちた幸福な未来の長寿社会の構築のために不可欠なものである。 本校は、学園の教育理念に沿い、創立者考案の四群点数法や計量カップ・スプーン、調味ﾊﾟｰｾﾝﾄ%を中心に科学的理論に基づいた調理・製菓・製パンを学ぶと同時に、食べたもので人を傷つけることのない、安全安心のおいしい食べ物を提供する力をつけることを教育の目標として掲げることとした。	学校法人香川栄養学園の建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」にしたがい、栄養学に基づき衛生面の安全指導を徹底し、安全でおいしい料理、お菓子やパンを作ることができる人材の育成を、本校の教育目標としている。 教育理念：「本学園の教育は、自分のこととともに他人のことも考えられる人。個人の幸福とともに社会の福祉を思う人。現在のこととともに未来のことも深く考慮する人を育てるためにあります。」に基づき各学科・コース別に以下のとおり教育目標を定めている。 ＜学科・コース別＞ 1. 調理専門課程調理マイスター科（修業年限２年制） 　調理師としての専門性を高く持ち、職業人としての強い意志を持つ人材の育成。 2. 調理専門課程調理師科（修業年限１年制） 　調理師としての専門性を持ち、職業人としての強い意志を持つ人材の育成。 3. 調理専門課程製菓科（修業年限１年制） 　製菓製パンについて学び、専門性のある職業人としての意思を持つ人材の育成。 4. テクニックコース（調理師科と製菓科各１年制） 　調理・製菓製パン双方を学び、専門性のある職業人としての意思を持つ人材の育成。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	遠藤　徳夫

2　本年度の重点目標と達成計画

令和７年度重点目標	達成計画・取組方法
本校の教育理念は、「自分のことともに他人のことも考えられる人。個人の幸福とともに社会の福祉を思う人。現在のことともに未来のことも深く考慮する人を育てるためにあります。」である。理念・目的・育成人材像は、シラバス等に明確に示している。目的・育成人材像は学園創設以来、繰り返し、継続的に示しているので、生徒、保護者への周知も十分と考える。教育理念は創立以来一貫しており、学校の行事・授業等にすべて結びついているため教職員・学生とも認識している。養成したい人材は、安全でおいしく、科学的理論に基づいた正しい「食」の実践ができるプロの調理師・パティシエである。 4月の新学期開始時、役職教員より全教職員に対し、下記のとおり令和７年度の指導方針の訓示があった。 目標 建学の精神を常に念頭におき、その具現化に取り組む。 詳細 ・学園の柱は「実践栄養学」 ・理論と実践の往還→栄養と料理 ・食は生命なりを具現化 ・しっかりした教育・研究 ・卒業するまでの在学期間によって成長を感じられるように ・自然増だけでなく教育増を	新年度全体打ち合わせにおいて、教職員全員に対して、校長より左記の内容の具体的説明・指示がなされた。 その後、教員会議、教職員部会、夕礼会議で都度再確認しており周知徹底を図っている。 具体的目標は 1. 定員充足 2. 職業人としての育成 3. 基礎基本の丁寧な教育 4. 進路決定に適切な支援 上記目標を達成するための施策をすべての学校運営・行動の指針とする。

最終更新日付	2025年7月31日	記載責任者	遠藤　徳夫

3　評価項目別取組状況

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	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。 本校の教育の特色として学校内に「レストラン松柏軒」「菓子工房プランタン」を設置しており、付置教育施設として本校で学ぶ生徒達の実践学習の場として活用されている。 また本校は調理専門課程に調理マイスター科（2 年制）、調理師科（1 年制）、製菓科（1 年制）の 3 学科を設置する専門学校である。なお、調理師科、製菓科を 1 年単位で学べる「テクニックコース」を平成 14 年に開設し本校の人気コースとなっている。 第 3 の特色として調理師・パティシエの養成校として本格的な「留学プログラム」があり、国際感覚のある調理師及びパティシエの養成を行っている。これはテクニックコース生徒（希望者）を対象にオーストラリア　パース（本校が教育提携をしている西オーストラリアの公立職業技術教育訓練機関）に留学させるプログラムである。オーストラリア研修の継続が難しくなりマレーシア留学を計画し外国から見た日本、習慣の違い食文化を学ぶ為の留学を計画した。 平成 16 年度から調理師科では社団法人全国調理職業訓練協会認定資格「介護食士 3 級」が取得できるカリキュラムを組んでいる。また、時代の要請を受け、平成 15 年秋より「介護食士 2, 3 級」公開講座を開設して一般の受講者を対象とした生涯学習支援を行っている。 平成 21 年度に、2 年制の調理マイスター科を新設した。他の調理系専門学校との差別化を図る為に、ドイツで行われてきた「職人養成訓練制度」を導入した。「学びながら働く」という二重（デュアル）の訓練方法により職人（マイスター）を育てる制度で、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。	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を育成できる職業人養成校に発展させる。 コロナ禍の影響が落ち着いたので、海外研修の再開に向けて検討を再開した。しかし、為替変動の影響などもあり下記の対応となりました。 【専門学校生対象研修・留学制度】 ①　台湾研修→休止 ②　マレーシア留学→休止 ③　ヨーロッパ研修（フランス） 　　5 泊 7 日、参加人数 13 名にて 8 年ぶりに再開 ＊専門学校生徒の参加は無し。 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いと難しい。 8 月に介護食士指導員・准指導員講習　夏季研修を開催。 参加人数 32 名。	「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」という本校の教育理念に基づく教育機関であるという認識はきわめて高い。栄養教育の基本は、創立者が考案した「四群点数法」に基づいている。調理師法施行規則の一部を改正する省令が施行された事に対応し、平成 27 年 4 月以降のカリキュラムを変更し、さらにその後もカリキュラムの改善を図り、変更を適宜行っている。 ＜特色＞ 1. 東京で最初に認可された調理師養成施設の一つ： 　昭和34 年に指定され、現在は調理・製菓・製パンの教育を行う伝統校。 2. 学校内に実習施設をもつ実務重視の学校： 　付置教育施設として実習施設「レストラン松柏軒」「菓子工房プランタン」がある。 3. 調理マイスター科・調理師科では、卒業と同時に調理師の資格を取得でき、さらに（公社）全国調理職業訓練協会が認定する「介護食士3級」資格を取得することができる。その他、「食育インストラクター」「キュイジィーヌ＆バンケットコーディネーター3級」「パンコーディネーター認定講座」「フードアナリスト4級検定資格」「カフェクリエーター3級資格」などを取得できるようなカリキュラムも配置している。 ４. 併設している女子栄養大学との連携により最新のデータ・情報を修得でき、調理・栄養の教育を専ら行う学園の一翼を担う。 　調理マイスター科から学園内推薦入学で女子栄養大学へ編入も可能（女子のみ）。また、調理マイスター科・調理師科・製菓科は、短期大学部への学園内推薦入学の制度（女子のみ）が整備されている。 ５. 昭和8年医学博士香川省三・綾夫妻による、国民の栄養改善を目的として「家庭食養研究会」を発足し、昭和10年にはテキストとして「栄養と料理」が創刊された。以来80年間発行されている本校独自の本を、在校生へ紹介・推奨し、一部の授業では活用している。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	遠藤　徳夫

1-1　理念・目的・育成人材像

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
1-1-1　理念・目的・育成人材像は、定められているか	□理念に沿った目的・育成人材像になっているか □理念等は文書化するなど明確に定めているか □理念等において専門分野の特性は明確になっているか □理念等に応じた課程(学科)を設置しているか □理念等を実現するための具体的な目標・計画・方法を定めているか □理念等を学生・保護者・関連業界等に周知しているか □理念等の浸透度を確認しているか □理念等を社会の要請に的確に対応させるため、適宜見直しを行っているか	4	本校の教育理念は「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」である。 さらに、創立者が考案した四群点数法による科学的理論に基づいた和洋中の調理実習を実践している。 また、少人数制と女子栄養大学併設による総合的な「食」の教育システムを取り入れている。 これらは学園のホームページ、入学案内、学園誌、学内報等で広く学内外、保護者、高校に周知、公表している。	建学の精神「食により人間の健康の維持・改善を図る」を実行し、多くの国民を健康にするために、これらを実践し社会貢献のできる人材を今後も輩出するため、努力を続けていく必要がある。 本学の理念を基軸として時代のニーズに合わせたカリキュラムを編成することにより、他の調理系専門学校との差別化をさらに図っていく必要がある。	より高度な教育を施し、プロの調理師の養成と安定した就職、雇用先の確保に務める。	パンフレット シラバス HP
1-1-2　育成人材像は専門分野に関連する業界等の人材ニーズに適合しているか	□課程(学科)毎に、関連業界等が求める知識・技術・技能・人間性等人材要件を明確にしているか □教育課程・授業計画(シラバス)等の策定において、関連業界等からの協力を得ているか	3	調理・製菓の専門家として求められる人材要件を明確にし、カリキュラムに反映している。 一方、教育課程編成委員会および学校関係者評価委員会を通じ、関連業界委員よりシラバスの策定のための協力を得ている。	教育課程編成委員会および学校関係者評価委員会を設置し、同委員会を通じた、関連業界からの協力体制を構築した。今後はこれを継続し発展させなければならない。	左記委員会について、本年度中のメンバーを選定・委嘱し・委員会開催を実施する。今後は委員会で出された意見を教育課程の編成に反映させる。	

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
1-1-2 続き	□専任・兼任(非常勤)にかかわらず、教員採用において、関連業界等から協力を得ているか □学内外にかかわらず、実習の実施にあたって、関連業界等からの協力を得ているか □教材等の開発において、関連業界等からの協力を得ているか	4	教員採用においては、関連業界からの協力を得ている。生徒の実習先開拓においては、ホテル･専門店から多数協力を得ており、延べ 160 の研修実績がある。教材開発においても関連業界からの協力を得ている。	教材開発における、関連業界との協力をさらに強固にする必要がある。	教育課程編成委員会を実施していく中で関連業界との協力体制を、今まで以上に強化していく。	
1-1-3　理念等の達成に向け特色ある教育活動に取組んでいるか	□理念等の達成に向け、特色ある教育活動に取組んでいるか □特色ある職業実践教育に取組んでいるか	4	理念達成のために併設校である女子栄養大学での「食」と「栄養」に関する研究実績を反映した教育をおこなっている。職業実践教育として学園内にある付置教育施設である「松柏軒」「プランタン」での臨地実習を行っている。	特になし。	プランタン、松柏軒での臨地実習が両店舗の営業利益確保に繋がる方策を構築していく。	
1-1-4　社会のニーズ等を踏まえた将来構想を抱いているか	□中期的（3～5 年程度）な視点で、学校の将来構想を定めているか □学校の将来構想を教職員に周知しているか □学校の将来構想を学生・保護者・関連業界等に周知しているか	3	本校の将来構想は本学園の役員を中心として、検討を進めている。その内容について必要に応じ、校長より教職員への説明を行っている。 保護者等へは保護者会、卒業生等には同窓会「香流会」において報告している。	生徒･保護者への将来構想の周知が必ずしも十分とはいえない。 様々な課題をクリアし、より良い学校運営が出来るよう努力する必要がある。	本校の将来構想について情報発信する機会を増やす。 全教職員からの意見を募り各課題への対策を構築する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校の教育理念は､｢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」である。理念・目的・育成人材像は、ガイダンスや日常の授業において生徒に示している。目的・育成人材像は学園創設以来、繰り返し、継続的に示しているので、生徒、保護者への周知は浸透しているといえる。教育理念は創立以来一貫しており、学校の行事・授業等にすべて結びついているため教職員・学生とも認識している。養成したい人材は、安全でおいしく、科学的理論に基づいた正しい「食」の実践で社会貢献ができるプロの調理師・パティシエ等である。	教職員生徒の本校の教育理念に対する認識はきわめて高い。 全生徒・教職員に対して書籍「栄養学の母・香川綾　もっと人生は愉快になる」を配布して、本校の教育理念をより深く理解する様に努力する。 教職員は全ての業務は生徒満足度をさらに上げることを目的とするとの認識である。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	遠藤　徳夫

基準２　学校運営

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学園全体として学生・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します。 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している学園 3）情報共有できる学園 4）情報公開できる学園	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、令和７年度４０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。 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。	本校の信用やブランド力の向上のために、ガバナンスの確立、法令遵守だけに留まらず、建学の精神を基礎に、生徒の育成・食を通じた社会貢献のため、さらなる努力を継続していく。 私立大学版ガバナンス・コードの制定に沿った法人運営を実施する為、学園改革推進会議に法人ガバナンス検討 WG を設置する予定が、実現されていないため継続して検討をする。

最終更新日付	2025 年 7 月 11 日	記載責任者	中安　眞弓

2-2　運営方針

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-2-1　理念に沿った運営方針を定めているか	□運営方針を文書化するなど明確に定めているか □運営方針は理念等、目標、事業計画を踏まえ定めているか □運営方針を教職員等に周知しているか □運営方針の組織内の浸透度を確認しているか	4	学校の運営方針は、校長より4月に新年度会議において文書で配付され、その後教員会議、教職員部会、夕礼で都度再確認されており、周知徹底を図っている。 教育運営に関する規程、教員組織に関する規程は、学内の各種諸規程に基づき文書化されている。 また、学園全体の運営方針については、昨年3月の理事会で第2期中期計画を立案し事業計画書に年度計画を反映させた。	専門学校の運営内容・実施内容について学内で情報共有の徹底が課題である。専門学校内部だけでなく、学園全体に対する周知を実施する。 受験生・在校生・保護者・就職企業のニーズは、多様化が見られるので、常に情報を把握する必要がある。	入学者（入口）、就職（出口）の拡充を図るべく組織的に取り組む必要がある。事業計画をできるだけ数値化して、チェック機能を図れるようにした。	第2期中期計画書 事業計画書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
教育理念に基づく学校の目的実現のため、教職員ともにベクトルをひとつにして取り組んでいる。18歳人口減少に伴う入学者確保、個別指導による就職支援の充実、求人先開拓が喫緊の課題である。定員確保による学校経営基盤の確保が必要である。	支援企業への就職内定と奨学金給付をセットとした奨学金制度の新設を行う。具体的には、信頼できる企業との関係を強化するため、本年度は5社と協定を結ぶことを目標とする。

最終更新日付	2025年7月11日	記載責任者	中安　眞弓

2-3　事業計画

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-3-1　理念等を達成するための事業計画を定めているか	□中期計画（3～5 年程度）を定めているか □単年度の事業計画を定めているか □事業計画に予算、事業目標等を明示しているか □事業計画の執行体制、業務分担等を明確にしているか □事業計画の執行・進捗管理状況及び見直しの時期、内容を明確にしているか	4	第2期中期計画の策定を行った。教育改革、学生支援、教職員の能力向上について目標を設定した。 教育目標の達成に向け、入り口（入学）から出口（卒業・就職）間の一貫した実践型教育を目指す。教育方針は教員会議で、全体的な運営の基本方針の決定は評議員会・理事会で行う。 教員会議における学事運営方針決定、理事会における管理運営方針決定等を受けて、その実施に取り組んでいる。	学校として最大の目標は人材の育成である。その目的の達成のために、短い在学期間での調理技術の向上や就職に対する意欲をいかに醸成させるかが課題である。 実践型教育の取り組みの徹底が必要。 事業計画を数値化したので、明確な目標設定をたてやすくしたが、短いスパンで成果が求められる。	事業計画の数値目標の実現に向けて、教職員一丸となった取り組みが求められる。生徒指導・育成とともに、財源である生徒確保が必須条件となる。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校全体の管理運営面での事業計画は評議員会・理事会で、教育現場の事業計画は教員会議で決定され、それぞれ PDCA サイクルで機能的に学校運営を行っている。	大学、短期大学部を併設しており、事業計画が法人全体の計画の中での位置づけとなっている。数値目標を掲げ、チェックシステムの確立を目指している。

最終更新日付	2025 年 7 月 11 日	記載責任者	中安　眞弓

2-4　運営組織

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-4-1　設置法人は組織運営を適切に行っているか	□理事会、評議員会は寄附行為に基づき適切に開催しているか □理事会等は必要な審議を行い、適切に議事録を作成しているか □寄附行為は、必要に応じて適正な手続きを経て改正しているか	4	理事会、評議員会は寄附行為に基づき適切に開催されている。審議事項の議題提案や議事録の速やかな作成を行っている。 また、寄附行為変更手続きも法令に従って行っている。	私立学校法改正に伴い理事会及び評議員会の運営方法が変更となった。 法令遵守及び学内規程の整備に合わせた運営手続に齟齬が発生しないように留意する事が現状の課題である。	2024 年 9 月制定の内部統制システム整備基本方針に基づいた体制整備を着実に実施していく。 寄附行為に基づいた運営を行うとともに自律的なガバナンスを確保できているか点検し評価していきたい。	学校法人香川栄養学園内部統制システム整備基本方針
2-4-2　学校運営のための組織を整備しているか	□学校運営に必要な事務及び教学組織を整備しているか □現状の組織を体系化した組織規程、組織図等を整備しているか □各部署の役割分担、組織目標等を規程等で明確にしているか □会議、委員会等の決定権限、委員構成等を規程等で明確にしているか □会議、委員会等の議事録（記録）は、開催毎に作成しているか □組織運営のための規則・規程等を整備しているか □規則・規程等は、必要に応じて適正な手続きを経て改正しているか	4	学校教員会議は、記録を作成し、関係部署にファイル添付にて周知している。また、理事会、評議員会も議事録を作成し、概要を部長会・教授会等で報告している。 教職員は、調理系教職員（座学担当者も含む）、製菓系教職員（座学担当者も含む）、事務系職員に別れ、事務組織分掌規程により業務を担当している。意思決定を迅速に行い有機的かつ効率的に運営している。	決裁行為や意思決定行為の明確化。予算編成基準の見直しや調達システムの整備等課題は多い。職員の年齢構成やバランス、業務内容に則した配属人数を検討し、法人として適正人数・適材適所の対応が必要である。	事務組織分掌規程の見直し及び事務職員職務権限規程の見直しを進め、事務処理の合理化を図る。 また、教職員間での情報共有を一層徹底し、教職協働を進める。	学園事務組織・分掌規程 事務職員職務権限規程

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-4-2 続き	□学校の組織運営に携わる事務職員の意欲及び資質の向上への取り組みを行っているか	4	事務職員の資質や能力の向上を図るために学園全体でSD(Staff Development)研修を実施し、職員のスキルアップに努めている。	学校の基本情報の理解を進めるとともに労働環境の整備を進め、職員のモチベーション向上に努めなければならない。	SD 研修会を研修計画に基づき実施していく。特に教職員に共通する課題に焦点を当てた内容についての実施を進める。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
寄附行為に従い、適切に運営されている。 諸規定の整備・議事録の整備も常に課題として継続的に検討されている。	事務職員の意欲・資質向上のため、人事異動後に面接を行い、適正や業務への適応状況を確認している。このようなフォローを通じて、組織全体の活性化を図っている。

最終更新日付	2025 年 7 月 11 日	記載責任者	中安　眞弓

2-5　人事・給与制度

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-5-1　人事・給与に関する制度を整備しているか	□採用基準・採用手続きについて規程等で明確化し、適切に運用しているか □適切な採用広報を行い、必要な人材を確保しているか □給与支給等に関する基準・規程を整備し、適切に運用しているか □昇任・昇給の基準を規程等で明確化し、適切に運用しているか □人事考課制度を規程等で明確化し、適切に運用しているか	4	教員の採用については、規程に基づき、技術能力や人物面を学校教員会議で審査し、その後、理事長、校長他役員が最終的な判断をしている。 職員の採用に関しては、役員による面接を経て最終決定をしている。 職員数の管理は、人事担当部署で行っており、常に状況を把握し、採用人事に活用している。 規定については、職員給与規定に基づき、適切かつ公正に支給している。 また、給与に関する基準・規定を整備し、適切に運用している。	採用に関する規程の見直しが課題である。また、教職員の年齢構成やバランスに配慮し、高齢化への対応も重要課題である。 さらに、昇任・昇給に関する規程についても、明確かつ公平な運用を図るための整備が必要であり、これも課題である。	人事担当部署が、人事計画の立案及び給与制度の見直しを通じて、人材体制の構築を進める。 ST 比を考慮した教員配置数も継続課題とする。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
人事や賃金などの処遇面については制度化されており、規程に基づいて適切に運用されている、現状では特段の問題はないと判断される。しかし、今後教職員のモチベーションアップを図るためには、年功型の給与体系から成果型への移行を検討する必要がある。また、教職員の高齢化に伴う人員構成を見据えた人事計画の見直し方針の確立も急務となっている。	本校は、大学と短期大学部併設型であるため、この特徴を活かした独自の学校運営や生徒サービスの充実をさらに検討し、生徒の確保につなげる。

最終更新日付	2025 年 7 月 11 日	記載責任者	中安　眞弓

2-6　意思決定システム

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-6-1　意思決定システムを整備しているか	□教務・財務等の事務処理において、意思決定システムを整備しているか □意思決定システムにおいて、意思決定の権限等を明確にしているか □意思決定システムは、規則・規程等で明確にしているか	4	教学運営では学校教員会議が、管理運営では理事会が、最高意思決定機関として位置づけられ、以下各機関でシステム的に意思決定を行っている。各種会議は基本的にその権限、役割、メンバーなどが規定化され、それに基づき十分な議論を経て意思決定を行っている。	教学及び管理運営の機関による情報共有の一層の充実が必要である。教員会議体の運用規程の見直し整備充実が必要である。	事務職員職務権限規程の見直しをすることにより、責任の所在の明確化を図る。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
教学・管理運営それぞれについて意思決定システムは確立されている。意思決定のプロセスについても、原則それぞれの会議録などで確認できるようにしている。	特になし

最終更新日付	2025 年 7 月 11 日	記載責任者	中安　眞弓

2-7　情報システム

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-7-1　情報システム化に取組み、業務の効率化を図っているか	□学生に関する情報管理システム、業務処理に関するシステムを構築しているか □これらシステムを活用し、タイムリーな情報提供、意思決定が行われているか □学生指導において、適切に（学生情報管理）システムを活用しているか □データの更新等を適切に行い、最新の情報を蓄積しているか □システムのメンテナンス及びセキュリティー管理を適切に行っているか	4	平成29年度～平成30年度にかけて、情報システムを学部・短期大学部と共通のものに移行した。 証明書自動発行機も平成30年度より稼働を開始している。 セキュリティー面では認証VLANによる不正アクセスの遮断、バックアップの二重化に加え、令和元年9月よりネットワーク監視システム（ふるまい検知）の稼働を開始した。不審な通信の監視により事故を防止している。令和5年度よりパソコンの不審な挙動を検知するEDRを稼働させた。	運用を含めたトータルコストの削減及び業務継続性向上のため、引き続きクラウド化（サーバの学外設置）の検討を要する。	令和7年度に現在のサーバのリース期限を迎えるが、費用対効果の面からリース期間を1年延長した。令和8年度に改めてサーバのクラウド化を検証・検討する。	-削除-

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
以前は学部・短期大学部とは異なる独自のシステムを使用していたが、平成29年度より順次学内標準システムに移行している。 前回のサーバ更新時にはクラウド化を見送ったが、次回更新時には改めてクラウド化を検討する予定である。	認証VLANによるアクセス制限により、インターネットはもとより学内LANからの不正アクセスに対しても高い防御力を備えている。令和元年9月より稼働しているネットワーク監視システム、また令和6年6月より全学で稼働を開始したEDRにより、セキュリティー対策機能が大幅に強化された。

最終更新日付	2025年7月14日	記載責任者	井手　政司

基準３　教育活動

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。 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。 　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。 　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。	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。 2024 年度の入学式は、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経験できた。夏期インターンシップも、通常通り行った。 　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。 2026 年度に向けて、製菓科のカリキュラム変更を行い、より良い時間割を実施し、教育の向上を目指す。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。その成果として作品展で広報活動や、実習での試験対策などで活用していく。	調理マイスター科から併設校である女子栄養大学への編入、調理マイスター科、調理師科、製菓科から同短期大学部への学園内推薦入学制度、女子栄養大学食文化栄養学科から本校調理師科・製菓科への学園内留学など大学・短期大学部・専門学校を併設する学園ならではの多様な教育支援体制を整えている。 生徒による授業評価は 15 年以上以前より行っている。 本学園が文部科学省・厚生労働省・農林水産省の 3 省より後援を受け実施している家庭料理技能検定 3 級の取得を課している。 附置教育機関である、松柏軒・プランタンへの実習を積極的に行い、現場を意識した授業を学内で執り行える点は、本校ならではの教育であり、高校生含む、外部からの関心は高く、今後はより良い教育内容を目指したい。 　資格として調理師免許の他に、キュイジィーヌ＆バンケットコーディネーター3 級、ラッピングクリエーター・カフェクリエーター・コーヒーインストラクター3 級、介護食士 3 級・フードアナリスト 4 級・食育インストラクター・パンコーディネーターなども取得可能である。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	遠藤　徳夫

3-8　目標の設定

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
3-8-1　理念等に沿った教育課程の編成方針、実施方針を定めているか	□教育課程の編成方針、実施方針を文書化するなど明確に定めているか □職業教育に関する方針を定めているか	4	学校案内において建学の精神とともに明確にしている。教育課程の編成については学外者も含め構成される教育課程編成委員会および学内のカリキュラム委員会において検討し、学校教員会議において最終的に決定している。	教育課程編成委員会の席上出された意見をいかに教育課程の編成に反映させるかが課題である。	教育課程編成委員会の委員に本校の理解をさらに深めてもらい教育課程編成において有効かつ実行性の高い提案をもらえるよう努める。	学校案内 規程 議事録
3-8-2　学科毎の修業年限に応じた教育到達レベルを明確にしているか	□学科毎に目標とする教育到達レベルを明示しているか □教育到達レベルは、理念等に適合しているか □資格・免許の取得を目指す学科において、取得の意義及び取得指導・支援体制を明確にしているか □資格・免許取得を教育到達レベルとしている学科では、取得指導・支援体制を整備しているか	4	各学科とも業界のニーズに対応し、基礎技術、基礎知識を身につけ、社会人として自立できる人材育成に重点を置いており、その目標とする教育到達レベルについてはガイダンス、シラバス、日常の授業において明示している。卒業後は、個々の希望、能力に合った職場へ就職できるよう、支援体制を整えている。調理マイスター科・調理師科は調理師の資格取得目的に則した十分なカリキュラム編成であり、製菓科は現場に合わせた実習中心のカリキュラム編成を基本方針としている。全学科とも放課後の自主練習を取り入れ技術・技能の研鑽に励んでいる。生徒自身の成長に合わせた内容での、指導を行っている。	各生徒の能力に合わせた指導と到達レベルの設定が課題である。	成績評価やアンケート、担任との日常的な連絡や面談等により所属学科および個々の生徒の設定した教育レベルに到達するよう指導する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
各学科の教育目標、育成人材像は、その学科に対応する業界の人材ニーズに即しており、教育到達レベルや資格、免許の取得、卒業後の進路等について、ガイダンスや授業内でサポートしています。その他に、担任との面談等の中で説明し指導している。	2年制の調理マイスター科を平成21年に新設し、より業界が求める人材育成のため現場実習（デュアル実習等）の時間を多くとっている。また平成27年4月よりカリキュラムを改正し、現場体験実習、資格取得を強化する内容とした。本学園が文部科学省の後援を受け実施している栄養と調理技能検定取得を課している。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	遠藤　徳夫

3-9　教育方法・評価等

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
3-9-1　教育目的・目標に沿った教育課程を編成しているか	□教育課程を編成する体制は、規程等で明確にしているか □議事録を作成するなど教育課程の編成過程を明確にしているか □授業科目の開設において、専門科目、一般科目を適切に配分しているか □授業科目の開設において、必修科目、選択科目を適切に配分しているか □修了に係る授業時数、単位数を明示しているか □授業科目の目標に照らし、適切な教育内容を提供しているか □授業科目の目標に照らし、講義・演習・実習等、適切な授業形態を選択しているか □授業科目の目標に照らし、授業内容・授業方法を工夫するなど学習指導は充実しているか □職業実践教育の視点で、授業科目内容に応じ、講義・演習・実習等を適切に配分しているか	4	社会のニーズに即応したカリキュラム編成に向け、適宜学外関係者を加えた教育課程編成委員会および学内のカリキュラム委員会を開催しカリキュラムの検討を行っている。当該委員会の検討内容に基づき学校教員会議において審議し、カリキュラムの改定を行っている。議事録は作成している。 各学科において、必修・選択科目の配分・授業時間・授業形態は関係法規を遵守し、適切に配分、運営している。実習担当教員を中心に、授業方法を常に工夫し、業界のニーズに応えられる人材の育成に取り組んでいる。 職業実践教育の視点で実習授業は多く取り入れるようにしている。 シラバスを作成し、全生徒へ冊子形式で配付している。	本学を取り巻く社会環境がめまぐるしく変化するなかで新カリキュラムが社会のニーズに即したものであるか常に検証する必要がある。 2 年制の調理マイスター科では現場経験を実感できる 1 ヶ月間のデュアル実習を取り入れている。 長期の現場実習を経験することが、就職先とのミスマッチによる早期離職の防止につながっているか、その教育効果について検証をする必要がある。 新しい取り組みとして、1 年次にデュアル実習（サービス中心）を行う。 早い段階にて、卒業後に仕事として意識出来るようにした。 さらなる教育効果を目指し、受け入れ先の新規開拓や、学内にある付置教育機関を有効に活用して、カリキュラムの時間数を確保するように行っている。	学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会において、広く学外者の意見を聞き、必要に応じ教育課程の編成について改善を行う。	シラバス 規程（教育課程編成委員会規程） 議事録

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
3-9-1 続き	□職業実践教育の視点で教育内容・教育方法・教材等工夫しているか □単位制の学科において、履修科目の登録について適切な指導を行っているか □授業科目について、授業計画（シラバス・コマシラバス）を作成しているかを □教育課程は定期的に見直し改定を行っているか		授業科目については、シラバスを作成し、冊子として生徒へ配付・説明をおこなっている。教育課程は定期的に見直しをおこなっており、検討会議を適宜継続して開催している。	教室・実習室に限りがあるため、その使用状況を考慮した効率的で実効性のある授業計画の策定を行う必要がある。 生徒の人数と実習台、作業スペースなど、現状から少しでも向上して環境を良く出来るように工夫が必要である。	教室・実習室の使用実態を調査した上で、担当者等の意見を徴し授業計画について検討を続ける。 実習内容を検討して、 その内容に対して適切な環境か検討していく。	
3-9-2　教育課程について、外部の意見を反映しているか	□教育課程の編成及び改定において、在校生・卒業生の意見聴取や評価を行っているか □教育課程の編成及び改定において、関連する業界・機関等の意見聴取や評価を行っているか □職業実践教育の効果について、卒業生・就職先等の意見聴取や評価を行っているか	3	外部講師を招聘した際、授業の実施だけでなく本校の教育に関する様々な意見交換を行い、教育課程に反映させている。特に関係業界の現状を常に把握するようにしている。また卒業生からも意見を聞いている。さらに、学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会を通じて、外部の方の意見を収集している。	本校の教育課程について卒業生や就職先に対し広く意見聴取や評価調査を行う必要がある。	学校関係者評価委員会・教育課程編成委員会において、広く意見を徴収し、教育課程編成の改善に活かしていく。	
3-9-3　キャリア教育を実施しているか	□キャリア教育の実施にあたって、意義・指導方法等に関する方針を定めているか □キャリア教育を行うための教育内容・教育方法・教材等について工夫しているか	4	すでに「キャリアガイダンス」の授業科目があり、授業担当の専門家と意見交換を行いながら、キャリア形成に向けての指導を実施している。	キャリア教育の意義と必要性について生徒の理解を深めることが必要である。設定した到達レベルの到達度を検証することが、難しい状況である。	授業による学修だけでなく卒業生等による業界、職種別キャリアモデルに接する機会を設け各自のキャリアデザインの明確化を図る。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
3-9-3 続き	□キャリア教育の効果について卒業生・就職先等の意見聴取や評価を行っているか	4	キャリア教育の効果について随時卒業生や就職先から意見聴取を行っている。	卒業生や就職先からの意見聴取の計画的な実施が望まれる。	年間数回程度、卒業生の意見聴取や就職先への評価依頼を検討する。	
3-9-4　授業評価を実施しているか	□授業評価を実施する体制を整備しているか □学生に対するアンケート等の実施など、授業評価を行っているか □授業評価の実施において、関連業界等との協力体制はあるか □教員にフィードバックする等、授業評価結果を授業改善に活用しているか	3	毎年、科目終了後授業評価を行っている。生徒からの評価結果は、当該教員、校長、役職教員等に限り知らせている。履修の手引により授業内容を把握し、役職教員が授業見学を抜き打ちに行っている。 また、外部企業に協力してもらっている校外実習も、受け入れ先企業からの成績評価を提出していただいている。2021 年度は実施できなかった。	生徒が行う授業評価について結果の利用は各教員にまかされているため必ずしも有効活用されているとはいえない。 2024 年度も紙を使ったアンケートから、携帯電話を使ったアンケートを実施（Forms）。今後も執り行う。	授業評価の情報公開の方法を検討する。 授業評価の結果の取扱いについて全教員が同じレベルで活用できるようにルールを設ける。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
社会のニーズに即応したカリキュラム編成とするため関係業界や就職先の意見聴取に努めている。 生徒のキャリアデザインが明確に描くことができるようキャリア教育科目を開講している。	各開講科目について生徒の授業評価を実施している。評価結果は担当教員にフィードバックし授業改善の一助としている。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	遠藤　徳夫

3-10　成績評価・単位認定等

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
3-10-1　成績評価・修了認定基準を明確化し、適切に運用しているか	□成績評価の基準について、学則等に規定するなど明確にし、かつ、学生等に明示しているか □成績評価の基準を適切に運用するため、会議等を開くなど客観性・統一性の確保に取組んでいるか □入学前の履修、他の教育機関の履修の認定について、学則等に規定し、適切に運用しているか	3	成績評価の基準について、「香川調理製菓専門学校試験規程」で規定されており、生徒に明示している。 入学前の他の教育機関の履修認定について規程により定めている。 平成31年度より、GPAによる算出方法を新たに定めた。	試験規程をある程度弾力的に運用せざるを得ない場合がある。	生徒への日常的な学習指導に注力する。 　一部の生徒には、欠席がみられ、その改善が今後の問題である。座学については欠席が多くても課題提出があれば、これで評価を行う。実習については基準に達成するまで補講等で補うこととしている。	シラバス
3-10-2　作品及び技術等の発表における成果を把握しているか	□在校生のコンテスト参加における受賞状況、研究業績等を把握しているか	4	在学中のコンテスト（ジャパンケーキショー・グルメピックなど）への参加。2024年度は4名が入賞した。	通常授業を受講しながらコンテストやその準備のための時間捻出が困難である。	効率的な授業の受講とコンテストの参加準備に努める。2025年度も学内でのコンテストを検討している。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
成績評価・単位認定の基準は明確になっている。また、生徒にはその規程を書面で明示し、ガイダンス等で説明している。入学前の他の教育機関の履修認定についても規程により定めている。	入学前履修認定は大学、短大等を卒業したもので希望がある場合について行っている。

最終更新日付	2025年7月31日	記載責任者	遠藤　徳夫

3-11　資格・免許取得の指導体制

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
3-11-1　目標とする資格・免許は、教育課程上で、明確に位置づけているか	□取得目標としている資格・免許の内容・取得の意義について明確にしているか □資格・免許の取得に関連する授業科目、特別講座の開設等について明確にしているか	4	取得目標としている資格・免許についてガイダンスや日常の授業の中で説明している。資格・免許の取得のために必要な履修科目はカリキュラム上で明確にしている。	調理師以外に介護食士、キュージーヌバンケットコーディネーター、パンコーディネーター、フードアナリスト、簿記、コーヒーインストラクターなどの資格が取得可能だが、これらの資格の有用性や内容について生徒の理解を深めることが必要である。	入学当初にガイダンスやホームルーム等において本校で取得可能な資格の内容について説明を重ねて行う。2024 度は、入学当初でのオリエンテーションで説明することができた。	シラバス
3-11-2　資格・免許取得の指導体制はあるか	□資格・免許の取得について、指導体制を整備しているか □不合格者及び卒後の指導体制を整備しているか	4	調理師養成施設のため卒業が調理師免許の取得要件となる。このため入学者全員の卒業を最大の目標として生徒指導を行っている。卒後の資格・免許取得の指導体制はないが、現在は講座の運営に目途が経たなく、公開講座は中止に。	調理系入学者全員が調理師免許を取得して卒業するよう退学者防止のための対策を強化する必要がある。欠席が多い生徒の指導と、学校に登校出来ない生徒のサポートがこれからの課題である。	生徒の情報共有に努め、全教職員で退学者防止に取り組む。保健センター・学生のカウンセリングにも協力を依頼。 担任、副担任以外の教員もメールや電話、家庭訪問等でサポートする。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
免許・資格はカリキュラムの上で明確に示している。一部講習会の参加により取得できる資格があるが、調理マイスター科と調理師科は調理師の免許を取るため、製菓科も目標とする資格を取るため授業を欠席しないよう指導している。 介護食士 3 級公開講座は引き続き中止。生徒に対しての講座は開講する。	調理師科と調理マイスター科では、調理師をはじめ、全国調理職業訓練協会認定の介護食士 3 級やキュージーヌ&バンケットコーディネーター、製菓科では同協会のカフェクリエーターやラッピングクリエーターを取得可能である。この他、パンコーディネーター、フードアナリスト 4 級、簿記 3 級なども希望者は取得可能となっている。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	遠藤　徳夫

3-12　教員・教員組織

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
3-12-1　資格・要件を備えた教員を確保しているか	□授業科目を担当するため、教員に求める能力・資質等を明確にしているか □授業科目を担当するため、教員に求める必要な資格等を明示し、確認しているか □教員の知識・技術・技能レベルは、関連業界等のレベルに適合しているか □教員採用等人材確保において、関連業界等との連携をしているか □教員の採用計画・配置計画を定めているか □専任・兼任（非常勤)、年齢構成、男女比など教員構成を明示しているか □教員の募集、採用手続、昇格措置等について規程等で明確に定めているか □教員一人当たりの授業時数、学生数等を把握しているか	3	教員の採用選考においては、規程により選考過程、資格要件等を明示しているため専門性・人間性・教育力等を備えた教員が確保できている。 実習担当教員は全員が調理師の資格を持ち、調理実習担当の教員には専門調理師の資格を有することを求めている。現状の教員の知識・技術・技能レベルは、業界のレベルに十分適合している。 教員一人当たりの授業時数について把握している。	教員の採用計画、配置計画について策定する必要がある。学内で必要な人材（教員）を検討して、補充に向けて準備する予定。	教員の採用計画、配置計画については必要に応じ関係者による検討を行う。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
3-12-2　教員の資質向上への取組みを行っているか	□教員の専門性、教授力を把握・評価しているか □教員の資質向上のための研修計画を定め、適切に運用しているか □関連業界等との連携による教員の研修・研究に取組んでいるか □教員の研究活動・自己啓発への支援など教員のキャリア開発を支援しているか	3	実習担当教員は調理師の資格を全員が持ち、調理実習担当の教員は専門調理師の資格を有している。教員の資質向上のため計画的に関連業界との連携による研修に参加するよう努めている。レベルを向上させるために各教員が常に自己研鑽している。	教員の知識・技術・技能を向上させるため研修受講を奨励したいと考えているが、授業のない夏期、冬期休暇期間等以外は時間の捻出が難しい。また、授業のない期間であっても生徒募集のための業務に忙殺されることが多い状況である。学校としての研修制度を整備することが望まれる。教員数と時間割りの関係などで、現時点では改善されていない。	一部（女子栄養大学社会通信講座や専修学校の教員研修）の受講を新任教員には求めている。 研修受講者を計画的に特定し、参加しやすい環境づくりをする。 また研究発表会、公開授業等の実施が望まれる。 2025 年度も授業時間を補填することに力を注いでいる。 新たに、教員研修を WEB 形式で参加するなどで対応した。	
3-12-3　教員の組織体制を整備しているか	□分野毎に必要な教員体制を整備しているか □教員組織における業務分担・責任体制は、規程等で明確に定めているか □学科毎に授業科目担当教員間で連携・協力体制を構築しているか □授業内容・教育方法の改善に関する組織的な取組があるか □専任・兼任（非常勤）教員間の連携・協力体制を構築しているか	3	校長・副校長・学校部長・生徒指導部長の選出方法や職務等の規程は整備しており責任体制は明確である。調理・製菓とも実習室において十分な連携・協力体制が構築されている。毎年講師会を開き専任教員と非常勤講師との連携、協力体制強化を図っている。	中長期を見据えた、教員の組織体制を見直す必要がある。 時間割の関係で、助手の活用方法などで、今後、検討しなければならない問題がある。	本校の関係者による検討を行う。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学科の育成目標に向け授業を行うことができる要件（専門性・人間性・教授力・必要資格等）を備えた教員を確保している。教員の専門性レベルは、業界レベルに十分対応している。教員の専門性を向上させる研修を行っている。非常勤講師の採用基準は明確にされ、関係法令を遵守している。	専任の新規採用教員には女子栄養大学通信講座（栄養と料理：基本講座）の受講を促し、四群点数法を理解し、実習・授業等に活かせるよう求めている。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	遠藤　徳夫

基準４　学修成果

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。 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。 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。 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。 2 年生課程であるので、気のゆるみからか若干名の学生が学習に力が入らない時期が見受けられる。 学生と向き合い、初心の気持ちを失わないように対話をしている。 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。 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。	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。 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。 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。 また、コロナで食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柄に活用していく。 インターンシップやデュアル実習などの現場体験をより充実させ就職と直結させたい。	社会人としての基本である礼儀については、重点を於いて教育し、特に挨拶については、徹底して指導している。自ら大きな声掛けができるように指導を続ける。 自分の意見、意思が相手に伝わり、文書でも表現できる能力が身につくようにカリキュラムの中に取り入れて教育している。 本校には現場の臨場感が体感でき、実際的に職場体験ができる付置教育施設（松柏軒とプランタン：営業店）が学内にあり、学内実習で現場の経験ができる。 各学科とも校外実習がカリキュラムに加えられ、就職前に現場体験ができる。2 年制の調理マイスター科では、賃金を得ながら実習するデュアル実習Ⅱ（調理の就学実習）が全員に対して実施される。デュアル実習Ⅰ（配膳の有給実習・選択科目）も企業の協力のもと実施を始めることができて、同学科の特徴になっている。 就職後、現場で即対応できる人材育成に注力している。 調理マイスター科は、経験を基に、現場で即戦力になれる教育が将来の大きな目標である。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	土屋　純一

4-13　就職率

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
4-13-1　就職率の向上が図られているか	□就職率に関する目標設定はあるか □学生の就職活動を把握しているか □専門分野と関連する業界等への就職状況を把握しているか □関連する企業等と共催で「就職セミナー」を行うなど、就職に関し関連業界等と連携しているか □就職率等のデータについて適切に管理しているか	5	多数の企業から求人票が届いている状況である。就職率は 100%を目標としており、例年 98%前後を推移している。担任と就職担当教職員が常に連携しており、生徒の就職活動を把握し、適宜必要なサポートをしている。就職データについては、適切に管理している。生徒の就職意識は、年々向上している。これは、教員と指導担当職員の連携の賜物である。特に各企業が本校に来て放課後に実施する企業説明会に力を入れている。今年度は 13 社の企業が実施をした。	志願理由が上手くまとまらず書けない、面接では緊張のためか、思うことを話せないなど。個々に時間を掛けて指導が必要である。この、部分はあまり改善されていないので、更に指導を強化すべきと考える。文書もある程度まとめる能力も育成し、人前で自分の考えをきちんと整理し話せることも大切な事である。これは、生徒も、学校も業界から認められる要因である。	生徒の就職に対しての意欲を喚起させるためにｶﾘｷｭﾗﾑの中に　ｷｬﾘｱｶﾞｲﾀﾞﾝｽを開講している。入学時より教育の重点ポイントとして、職業教育関係の指導内容を更に強化する事である。現代人は自分勝手に行動する人間が多くなりつつあると感じる。相手の行動や、心の思いを少しでも理解できる生徒なる教育も必要と思われる。常に授業中から自らの言葉で発言できるようにする意識付けが大切である。	求人のためのご案内 就職活動ガイドブック

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
毎年就職希望者を全員就職させるために生徒の職業意識の向上を教員の教育指導の最重要項目とし、校外実習を充実させ、実地体験を重要視し、現場の理解を深めるためホテル見学、外部の業界関係者による研修会、卒業生から経験談を生徒に聞かせるなど、自信をもって養成した人材を送り出せる状況づくりに努めている。また、就職担当者、教職員が外部にも目を向け時代に合った新たな求人先を開拓することも今後の努力目標である。	本校は大学、短期大学部を併設した学園組織の中に位置している。各就職課担当で連繋がとれること、調理師、パティシエ、ブーランジェだけではなく、大学、短期大学部卒業生には管理栄養士、栄養士、フードコディネイターなど食関連の各方面に多くの人材が活躍しているので食の分野での横の連携が取り易い。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	土屋　純一

4-14　資格・免許の取得率

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
4-14-1　資格・免許の取得率の向上が図られているか	□資格・免許取得率に関する目標設定はあるか □特別講座、セミナーの開講等授業を補完する学習支援の取組はあるか □合格実績、合格率、全国水準との比較など行っているか □指導方法と合格実績との関連性を確認し、指導方法の改善を行っているか	4	調理マイスター科（2年)、調理師科1年（テクニックコース含む）は全員が調理師免許を取得する。その他必要な科目を履修すれば（試験も含む)、学科により介護食士3級・キュイジーヌ＆バンケットコーディネーター3級・食育インストラクター・ラッピングクリエーター・パンコーディネイター・フードアナリスト4級・カフェクリエーター3級が取得できる。 栄養と調理技能検定は、全員の受験を義務付けている。	調理師免許以外は生徒にとって本校入学後初めて知る資格なので、取得の必要性、資格の意味、活用方法について、入学直後に担任を通じホームルームに於いて複数回分かりやすく説明し、生徒に理解させる事が重要である。 また、資格取得のために、学び、知識を得ることの重要性を理解させることも大切である。 資格は、即、必要なもの、将来、必要なものが有り、そのことを、理解させる事も大変重要である。資格がその人の信用度を高めることもなるのでこのことも含めて指導して行きたい。	調理師免許を取得するのは、免許が将来の目指す仕事に必要不可欠と生徒は理解している。調理師以外の各資格について、免許を取得することが、自分の将来にとって重要である、と生徒が理解すれば取得率が高くなる。そのために日常的に取得の必要性、資格の意味、活用方法について説明および指導を行う。社会の現状は、その人が業界で仕事をする上で、その裏付けとなるのが資格である。それを、理解させることも需要である。	学校案内 各資格紹介パンフレット

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
各資格・免許は、合格・取得することだけが目的ではない。受験するまでの修学するプロセスが大切であり、各資格・免許に必要な知識を身につけることが将来の調理師、パティシエ、ブーランジェには重要である。勉学して知識を得る喜びを得ることを感じさせることも重要である。	本校で受験を義務付けている栄養と調理技能検定については、受験生徒全員合格を目指している。そのため、2017年から受験対策講座の時間数を増やし、指導する教員も、それぞれ創意工夫し、合格に向けて支援している。少しずつではあるが合格率上昇している。合格することは重要ではあるが、知識を身に付けることも大切。

最終更新日付	2025年7月31日	記載責任者	土屋　純一

4-15　卒業生の社会的評価

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
4-15-1　卒業生の社会的評価を把握しているか	□卒業生の就職先の企業・施設・機関等を訪問するなどして卒後の実態を調査等で把握しているか □卒業生のコンテスト参加における受賞状況、研究業績等を把握しているか	4	適宜卒業生の就職先を訪問し卒業後の実態把握に努めている。その際卒業生のコンテスト参加における受賞状況や研究業績等の情報収集も行っている。卒業生には学園広報誌「香窓」によって各園の現状について知らせている。 平成25年7月に組織した本校同窓会「香流会」を定期的に開催し卒業生の情報収集や情報交換の場として活用している。また、実績を上げた卒業生には同窓会として理事長賞を授与している。ミシュラン東京版で二ツ星（フレンチ）を獲得した、卒業生のオーナーシェフの店がある。	効率的に卒業生の現状把握することが難しいが、今後の、専門学校卒業生の会『香流会』の活動が期待される。	卒業生への情報収集が、上手く組織的に行える環境作りが重要、まだ、多くの卒業生が業界で活躍していると思う。卒業生が来校したときに情報取集をしている。独立開業している生徒も多くなっている。 専門学校の HP から香流会のリンクも作り「卒業生のお店紹介」も随時更新している。	専門学校「香流会」発行四版『グルメガイド』

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校は東京で最初の調理師学校として認可され開校し、調理・製菓・製パン技術者として１万人を超える卒業生を輩出し、業界で活躍している。今後の努力目標として、より多くの卒業生の動向を調査して、職種や仕事内容、コンテスト等の評価を具体的に把握できるようにしたい。在校生在校生にも情報を伝え意識づけをしていきたい。	学園全体の香友会（同窓会）の元に、専門学校の卒業生を中心とした組織として「香流会」が平成 25 年 7 月発足した。今後は情報交換を密にし、卒業生の動向を把握できる体制を構築していくとともに独自に更に活発的な行動が必要であり、卒業生の協力が不可欠である。フランスのリヨンで開催された洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー２０２３」において本校卒業生が日本代表メンバーとして優勝に貢献した。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	土屋　純一

基準５　学生支援

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。 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。 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。 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。 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、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。	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。 毎月２回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。 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。 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。	生徒数の多い大規模学校ではないので、教職員が生徒一人一人に目を行き届かせることができるため、早めの対応が可能である。気になる生徒の保護者への連絡も担任を中心に行っている。学生情報を専門学校のスペースを設け日々、生徒情報をメールにより教職員で共有し、生徒指導に活用している。また、就職対象生徒に対し本学独自の企業奨学金制度を実施している。現在 13 社の協力を得ている。 東日本大震災がきっかけとなり、自然災害（地震、台風、集中豪雨、大雪）に被災し、学納金の支払いが困難になった学生・生徒に学園は調査し、支援の手を差し延べている。 令和２年、３年に渡るコロナ感染症の影響で生徒と対面する機会が少なくなり、その状態を補う方法を考えることも必要である。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	土屋　純一

5-16　就職等進路

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-16-1　就職等進路に関する支援組織体制を整備しているか	□就職など進路支援のための組織体制を整備しているか □担任教員と就職部門の連携など学内における連携体制を整備しているか □学生の就職活動の状況を学内で共有しているか □関連する業界等と就職に関する連携体制を構築しているか □就職説明会等を開催しているか □履歴書の書き方、面接の受け方など具体的な就職指導に関するセミナー・講座を開講しているか □就職に関する個別の相談に適切に応じているか	5	卒業後の進路を充実させることは学校の評価につながる。そのために当校では、就職担当者がきめ細やかな進路支援をし、業界等の協力も得て、現場見学、研修会を実施している。また教職員は新規就職先開拓、卒業生との連携等を積極的に行っている。 また、専門学校カリキュラムの中にキャリアガイダンスを加え、就職活動対策（面接、履歴書の書き方、立ち居振る舞いなど）を実施している。 就職説明会も適宜開催している。	卒業後の進路支援について決め細やかな対応をするためにその対応者の増員や業務の見直しを図る必要がある。また、就職先との関係強化、卒業生の状況把握、新規就職先の開拓についても担当要員の充足が必要である。更に今後の就職を充実させるには、社会の一員となった卒業生の活躍が必要不可欠である。在校しているときの指導内容も年々充実させたい。	業務の見直しを図るとともに関係者への担当要員充足を働きかける。 育成した人材が、食の分野で貢献が出来、更なる発展させる一員となるためには、職業訓練校的性格を強く感じる専門学校、大切な事は教育指導内容と就職支援活動の両者の充実である。 令和 2, 3 年のコロナ感染症の蔓延は、食業界に大きな打撃を与えている。このような事は、今後もあり得ると予想できる。そのことも踏まえて、業界と学校は普段からの協力体制の充実を図ることは重要。	就職活動ガイドブック 履修の手引き。

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
要員不足の感はあるが、就職等進路支援のための組織体制は整備されている。また、これまでの積み重ねにより業界との関係も年々強化されている。カリキュラムにおいて就職活動対策のための授業も取り入れている。特にインターシップ(校外実習)では、毎年 100 ヵ所近くの受け入れがあり、現場で体験して、それが就職に及び、将来への自信にも繋がるケースも少なくない。これは企業の協力あっての科目であるので情報交換をしながら継続していきたい。	近況報告を兼ね卒業生が来校することが度々ある。その機会に働いている環境や関係業界の最新情報を得ることができる。そしてその情報は在校生へ就職支援をする上で重要な資料となっている。補足すれば、以前から比べると多くの卒業生が気軽に訪ねて来る学校になっているのも本校の特徴である。 卒業生からの情報を集計、閲覧できるシステムも考えていきたい。 卒業生の情報をスペースで随時、教職員で共有している。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	土屋　純一

5-17　中途退学への対応

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-17-1　退学率の低減が図られているか	□中途退学の要因、傾向、各学年における退学者数等を把握しているか □指導経過記録を適切に保存しているか □中途退学の低減に向けた学内における連携体制はあるか □退学に結びつきやすい、心理面、学習面での特別指導体制はあるか	4	退学理由や退学者数等は把握している。安易な中途退学を防ぐため担任が保護者との連絡を密に行っている。 また、個々の生徒の変化やつまずきを見逃さないために常時副担任を加えた体制で生徒指導にあったっている。 また、月2回の夕礼で、生徒情報の共有も行われている。経済的に不安定な環境に置かれている生徒も多くなってきているので個別の対応が必要である。	退学者ゼロをめざしているが例年数名退学する者がいる。 例え、結果的に退学になる事になるとしても、指導担当者は最後まであきらめない気持ちを持ち、進路変更による退学者に対しても、良きアドバイスをすることも必要である。 ただ、指導が難しい事例も有る。自分の意志に反して入学をしてしまった例（両親の勧め等）。	入学前の体験セミナー参加時等を利用し、本校の教育方針や入学後の学修、年間の学事等について詳細に説明し、入学後のミスマッチによる退学を防ぐ。 専門学校に進路を決定する時点で、自分の進路を見いだせない生徒。はっきり保護者に言い出せない生徒。それが原因であるのか中途退学する生徒にはいる。前記した状況で入学する生徒がいることを認識したい。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
各クラス担任は授業を通して、毎日の生徒観察を行い、学校生活及び将来に対しての不安を持っている生徒、欠席・遅刻が目立つ生徒など、生活状況や相談内容に応じて、自分の経験も活かしながら、適格なアドバイスを心掛けている。	担任、副担任は、実習授業を担当している教職員が多いので、生徒と接する時間も長い。実習中も授業のなかで生徒観察をすることによって、生徒の状況把握が出来易いく効果的な生徒指導に繋がっている。年々中途退学者が増えているが、経済的な理由、対人関係、心の病気などの生徒も多くなっている。全教職員で生徒を見る、相談しやすい環境作りが大切である。

最終更新日付	2025年7月31日	記載責任者	土屋　純一

5-18　学生相談

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-18-1　学生相談に関する体制を整備しているか	□専任カウンセラーの配置等相談に関する組織体制を整備しているか □相談室の設置など相談に関する環境整備を行っているか □学生に対して、相談室の利用に関する案内を行っているか □相談記録を適切に保存しているか □関連医療機関等との連携はあるか □卒業生からの相談について、適切に対応しているか	5	駒込キャンパスにおいて、短大部・大学栄養学部二部と共通であるが、専任カウンセラーを配置し、定期的に学生の相談に応じている。専用の相談室を設置し相談に関する環境整備を行っている。カウンセラーによる学生相談の利用方法等についてはキャンパスハンドブックに掲載し入学準備会、入学当初のオリエンテーション、ホームルームなどで、適宜生徒に説明している。	生徒からの相談については各教員が個別に対応しているが、教員間で相談内容の共有化の場を多くしたい。問題を生じたとき担任は、自分のクラスの生徒と思う意識が強すぎて、自分一人で問題の解決をしようとする傾向がある。この、問題は年々解消しつつある。	精神的な悩みを持って入学してくる生徒が年々増加の傾向を示している。この対応のため、各教員に対して生徒が相談し易く、話しやすい環境を作るための努力をする。高校生の志願理由を見ると、近年なり、先生との距離が近い学校であると記入している生徒が多くいる。近年は、このような環境を生徒は好むようである。	キャンパスハンドブック
5-18-2　留学生に対する相談体制を整備しているか	□留学生の相談等に対応する担当の教職員を配置しているか □留学生に対して在籍管理等生活指導を適切に行っているか □留学生に対し、就職・進学等卒業後の進路に関する指導・支援を適切に行っているか □留学生に関する指導記録を適切に保存しているか	3	留学生の相談等に対応する担当の教職員は配置していないが、入学した場合、正副担任が、留学生としてのハンデ（言葉、専門用語の理解など）を十分熟知して、クラスの協力も得て指導している。	留学生は、言葉だけではなく、日本と比べたとき、その出身国の文化の違い、考え方の違いなどがあるので、特に教員は、学内学外などの研修の場が有れば積極的に参加する。 留学生の場合は、入学する以前に、個別相談で、親切な対応が必要だと思う。	留学生の相談は担任が主に行っている。担任で解決できないことは学校部長、教務課長が相談を受けている。担当教員も対応すべきかどうかについて今後検討を行う。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
留学生に関しては、入学希望を表明した時点で、体験セミナー、面接等で、条件面、生徒生活等で困らないよう、前もって詳しく本人に説明している。特に、孤立しないためにも本人からも積極的にクラスにとけ込むよう指導している。生徒が相談しやすい環境作りは勿論ですが、生徒と教員の信頼関係が不可欠である。	現在、留学生はいなく問題は生じてはいない。退学希望の生徒や欠席が多くなる傾向の生徒には家庭環境に問題を抱えているケースが多く、個別の対応が必要であり、クラスメートの協力が必要である。クラス担任は入学当初からそれに対応できる環境作りを心がける必要がある。 中途退学者を減らす努力も大きな課題である。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	土屋　純一

5-19　学生生活

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-19-1　学生の経済的側面に対する支援体制を整備しているか	□学校独自の奨学金制度を整備しているか □大規模災害発生時及び家計急変時等に対応する支援制度を整備しているか □学費の減免、分割納付制度を整備しているか □公的支援制度も含めた経済的支援制度に関する相談に適切に対応しているか □全ての経済的支援制度の利用について学生・保護者に十分情報提供しているか □全ての経済的支援制度の利用について実績を把握しているか	4	独自の奨学金制度を整備しており生徒の経済支援体制を整えている。 大規模災害発生時及び家計急変時等に対応する支援についても制度化している。	経済的に困窮している生徒の状況に応じた奨学金の貸与方法について検討する必要がある。 年々増加の傾向が有り、中途退学にならないよう、対応方法を継続検討が必要である。	奨学金の貸与額、返済方法や期間について状況に応じて弾力的な適用ができるよう検討する。	キャンパスハンドブック学校案内
5-19-2　学生の健康管理を行う体制を整備しているか	□学校保健計画を定めているか □学校医を選任しているか □保健室を整備し専門職員を配置しているか □定期健康診断を実施して記録を保存しているか □有所見者の再健診について適切に対応しているか	4	本学園の規定に基づき、学校医選任・常駐、保健室設置、看護師常駐、4月の健康診断、再検診指導を着実に行っている。学内に保健センターを設置している。校医1 人、看護師2 人が常駐している。精神科の医師による健康相談も行っている。 また健康管理委員会を設置し、個人情報保護対策も取り組んでいる。	特になし。	特になし。	キャンパスハンドブック

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-19-2　続き	□健康に関する啓発及び教育を行っているか □心身の健康相談に対応する専門職員を配置しているか □近隣の医療機関との連携はあるか	4	健康に関する啓発及び教育は常に行っている。心身の健康相談に対応するカウンセラーを置いている。近隣の医療機関と連携し必要に応じ生徒に紹介している	特になし	特になし	
5-19-3　学生寮の設置など生活環境支援体制を整備しているか	□遠隔地から就学する学生のための寮を整備しているか □学生寮の管理体制、委託業務、生活指導体制等は明確になっているか □学生寮の数、利用人員、充足状況は、明確になっているか	4	大学、短期大学部と共用の学生寮（女子のみ）を整備している。学生寮の整備、管理制度は充実し、生活指導体制も明確になっている。また、一人暮らしを希望する者には提携している民間のアパートや学生会館等を紹介している。	状況によって希望者が必ずしも入寮できるとは限らない。寮が大学隣接地（埼玉県坂戸キャンパス）にあるので本校までの通学時間が１時間程度かかる。	必要に応じ寮の整備を検討する。	キャンパスハンドブック
5-19-4　課外活動に対する支援体制を整備しているか	□クラブ活動等の団体の活動状況を把握しているか □大会への引率、補助金の交付等具体的な支援を行っているか □大会成績など実績を把握しているか	3	クラブ活動等の状況について学校で把握している。また活動のための補助金の交付等の支給を行っている。	クラブ活動を行う環境（体育館等）が整備されていない。健康増進を考えると、栄養面だけではなく、運動面の充実も当然重要。常時使用できる施設を確保したい。	近隣の運動施設確保の可否についての情報収集と施設確保の方法について検討する。	キャンパスハンドブック

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
生徒の経済支援、健康管理、学生寮に関しては、相当程度充実しているが生徒の福利厚生を充実させるためにも運動施設の整備が望まれる。専門学校生徒はエネルギーを発散する場所がない。身体、心の健康を考えるならば、学生、生徒が自由に利用できる運動施設が必要。	クラブ活動として、野球部がある。豊島区のナイトリーグ２部に所属して月１、２回活動をしている。 体力向上や生徒間交流のよき場所になっているので継続していきたい。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	土屋　純一

5-20　保護者との連携

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-20-1　保護者との連携体制を構築しているか	□保護者会の開催等、学校の教育活動に関する情報提供を適切に行っているか □個人面談等の機会を保護者に提供し、面談記録を適切に保存しているか □学力不足、心理面等の問題解決にあたって、保護者と適切に連携しているか □緊急時の連絡体制を確保しているか	4	年１回、保護者会・保護者面談会を開催して本校の教育や学修に関する情報提供をしている。保護者とクラス担任が面談を通してお互いに意思の疎通を図っている。本校の生徒はほとんどが未成年者なので、保護者との連携は不可欠である。	両親が働いている家庭も多く、保護者の来校のための時間確保が難しい。保護者へ電話などで連絡をするが、連絡が取りづらいケースが増えている。	比較的時間捻出のしやすい土曜日を有効活用する。働いている保護者の方とは、仕事が終了し来校できる時間でも対応している。保護者会はリモート実施する。保護者向けに限定の動画配信を取り入れ、情報を配信している。手紙等の郵便を組み合わせながら保護者との情報共有をしている。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
保護者との関係・連携は年々充実が図られ、学校と保護者との距離は年々狭まっている。保護者会・保護者面談会への参加者も増加している。入学式、卒業式に列席する保護者も多くいるので、学校への期待感の現れと考える。	入学前の体験入学セミナーに保護者が生徒に同行してくることが少なくない。保護者が本学園の卒業生の場合もある。また、保護者の当校に対する理解度は高い。今年度も保護者会をリモートで実施した。確かに便利ではあり、現代に即した方法ではある。保護者と対面することも重要な意味があるので希望を聞き、組み合わせて実施している。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	土屋　純一

5-21　卒業生・社会人

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-21-1　卒業生への支援体制を整備しているか	□同窓会を組織し、活動状況を把握しているか □再就職、キャリアアップ等について卒後の相談に適切に対応しているか □卒業後のキャリアアップのための講座等を開講しているか □卒業後の研究活動に対する支援を行っているか	4	平成 25 年に専門学校独自の卒業生の会『香流会』を立ち上げ卒業生の情報収集や交流に活用している。 再就職、キャリアアップの卒後相談には適宜対応している。	卒業生の再就職やキャリアアップのための支援が必ずしも充分とはいえない。	卒業後の情報を収集し、卒業生支援のための体制を構築する。先ず、卒業生が訪問しやすい学校作りが必要、例え用事有る無しに限らず。香流会の部屋が必要、卒業生との面談、学校の歴史や、卒業生に関する資料を展示できる。 専門学校の HP から香流会のリンクを作り「卒業生のお店紹介」も随時更新している。	
5-21-2　産学連携による卒業後の再教育プログラムの開発・実施に取組んでいるか	□関連業界・職能団体等と再教育プログラムについて共同開発等を行っているか □学会・研究会活動において、関連業界等と連携・協力を行っているか	3	関連業界・職能団体等との再教育プログラムについて共同開発等は行っていない。関連業界からの要請に基づき連携、協力を行っている。	特になし。	特になし。	
5-21-3　社会人のニーズを踏まえた教育環境を整備しているか	□社会人経験者の入学に際し、入学前の履修に関する取扱いを学則等に定め、適切に認定しているか □社会人学生に配慮し、長期履修制度等を導入しているか □図書室、実習室等の利用において、社会人学生に対し配慮しているか □社会人学生等に対し、就職等進路相談において個別相談を実施しているか	3	社会人が他の生徒と協力、協調しながら修学することを目指しているため、社会人に対して特別な配慮はせず、皆同じ立場の生徒として扱っている。	社会人経験者についての課題は、年齢による再就職に対してのハンデである。本校に寄せられる多くの求人は新卒対象であるため卒業時 18 歳～19 歳を想定していることが多い。年齢的にこれからかけ離れた社会人経験者についての就職支援が課題となっている。	社会人経験者のアピールポイントについて求人先に理解を求める努力をすることが必要である。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
卒業生に関しては、今後、『香流会』を充実することが重要だと考え、卒業生の店を紹介するグルメガイドの充実、研修会の開催などコンスタントに実施したい。 社会人経験者に対しては、卒業後業界で活躍できるよう、求人先の開拓が重要である。	現在、学園内の大学、短大卒業生との連携が深まりつつあり、校外実習、就職開拓などで協力している。 専門学校の HP から香流会のリンクを作り「卒業生のお店紹介」も随時更新している。更に充実させるべく卒業生にも連絡を取り情報を取集している。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	土屋　純一

基準６　教育環境

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。 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。 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。 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。	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。 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。	本校は併設の短期大学部と同じ敷地内に位置している。しかし、施設面では短大部と区分され専門学校独自の施設設備を有している。法定上の設備・整備は当然、本学が目指す実践教育に必要なものを兼ね備え、教育目標の達成に取り組んでいる。 実習施設として、学内にレストランや製菓の附置教育施設も併設されており、本学教育施設の特徴づけのひとつとなっている。 また、駒込キャンパス調理施設衛生管理委員会を定期的に実施しており実習室をはじめ、施設各所を衛生的視点から巡視している。

最終更新日付	2025 年 5 月 1 日	記載責任者	吉田　元紀

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
2-1　教育上の必要性に十分対応した施設・設備・教育用具等を整備しているか	□施設・設備・機器類等は設置基準、関係法令に適合し、かつ、充実しているか □図書室、実習室など、学生の学習支援のための施設を整備しているか □図書室の図書は専門分野に応じ充実しているか □学生の休憩・食事のためのスペースを確保しているか □施設・設備のバリアフリー化に取組んでいるか □手洗い設備など学校施設内の衛生管理を徹底しているか □卒業生に施設・設備を提供しているか □施設・設備等の日常点検、定期点検、補修等について適切に対応しているか □施設・設備等の改築・改修・更新計画を定め、適切に執行しているか	4	専修学校および調理師養成施設として法規上の教室、実習室など教育に支障なく整備されている。 普通教室、調理実習室、図書室等学習に必要な施設を有している。 図書室には専門分野を中心とした蔵書があるが、短期大学が併設されているため、短大部図書館も利用可能である。 学生の休憩場所として、カフェテリア（学生食堂）・ブルーラウンジ（含むPC）が整備されている。 バリアフリーに対応するため階段に手すりを設置し、ユニバーサルトイレ、各校舎出入口にスロープを整備している。施設・設備の整備に際しては、バリアフリー化を心がけている。 衛生面においては、各場所に自動洗浄（石鹸・消毒液）及び手指消毒用アルコールを設置している。 施設・設備については適正に点検を行い必要であれば補修等を実施している。 施設整備委員会にて、調査・検討し担当部署である管理部が年間計画を立てて実施している。	建物の経年が高く、キャンパスが手狭であるため、老朽化対策を含めた今後のキャンパス整備計画の立案、実施、資金計画を適切に行う必要がある。	日常管理は、適時、点検と情報収集を行いながら進めている。キャンパス整備計画については、中期計画に掲げ、日常管理と並行し、経済的条件や周辺環境、社会情勢等を鑑みながら進めている。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
施設・設備は教育、生徒の学校生活に支障がないように整備され、かつメンテナンスおよび更新の体制も組まれ、生徒、教職員の施設設備面での安全確保はなされていると評価できる。将来に向けての課題はキャンパス整備に向けて資金面の充実である。	キャンパスは山手線沿線にあり至便な場所にある。 建物は平成 18、19 年度に全面的に耐震工事を行い、安全は確保されている。短期大学部と同一キャンパスにあるが、施設・設備は専用部分を有し、区分されている。しかし、専門学校を超えて交流が可能であり、学校生活面での優位性を含んでいる。

最終更新日付	2025 年 5 月 1 日	記載責任者	吉田　元紀

6-23　学外実習、インターンシップ等

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
6-23-1　学外実習、インターンシップ、海外研修等の実施体制を整備しているか	□学外実習等について、意義や教育課程上の位置づけを明確にしているか □学外実習等について、実施要綱・マニュアルを整備し、適切に運用しているか □関連業界等との連携による企業研修等を実施しているか □学外実習について、成績評価基準を明確にしているか □学外実習等について実習機関の指導者との連絡・協議の機会を確保しているか □学外実習等の教育効果について確認しているか □学校行事の運営等に学生を積極的に参画させているか □卒業生・保護者・関連業界等、また、学生の就職先に行事の案内をしているか	4	校外実習の目的は、調理師としての職業意識及び態度を学ぶとともに、幅広い業務全体を総合的に学ぶことを通して、調理師として具備すべき専門的知識及び技能を習得させることである。校外実習、インターンシップは積極的に協力企業に依頼し取り組んでいる。 事前指導をおこない、実習ノートを配付・提出させている。期間中には、教員が各実習先を巡回訪問している。例年実習先に就職を決める生徒も多くいる。 海外研修は下記の対応になります。 ・オーストラリア研修→他の国での海外研修（案　マレーシアなど）現在は休止 ・ヨーロッパ研修→ 2024 年 3 月視察済 2025 年 3 月開催（料理） 2026 年 3 月開催に向けて準備（洋菓子） ・台湾研修→当面、開催無し ・国内研修（京都・十勝） 20 名程度参加で開催。	過去は実習先の確保が毎年の課題であったが、近年は協力・提携企業数が安定してきている。今後は、実習が就職につながるようにさらに強化指導をおこなっていく。 校外実習担当者と就職指導担当者が同一でおこなっており、業務負担が大きくなっている。 海外研修については、テロ・コロナ禍の影響にて中止していた。社会情勢も変わり、新しい研修として開催を検討している。しかし、円安の影響などの部分もあり、価格の影響などで募集定員不足も考えられる。（不足の場合は、開催無し）。国内研修など含め、時期、内容などを検討する時期になります。	校外実習担当者と就職指導担当者の人員補充がおこなわれるとよい。 また、教職員への今まで以上の情報提供・周知徹底をはかり、課題を改善していく。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
校外実習、インターンシップとも毎年行っており、卒業後の就職先とのミスマッチをできるだけなくすよう指導している。また、21 世紀の国際化に備えて英語が話せる調理師、パティシエ・ブーランジェを輩出するために、海外研修に力を注ぎたい。国内研修も、引き続き内容を良くして開催したい。	○ヨーロッパ研修（料理・菓子）学園全体の学生・生徒が対象。 　フランス料理学校で料理・菓子の研修と、現地の食材、文化を学ぶ。 ○国内研修（京都・十勝）専門学生対象 　日頃から使用している食材の生産場所や生産者・お店を訪れ、学校で学べない部分を身に付ける。 ○専門学校独自の料理留学 　オーストラリアから、他の国に変更を検討中

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	遠藤　徳夫

6-24　防災・安全管理

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
6-24-1　防災に対する組織体制を整備し、適切に運用しているか	□学校防災に関する計画、消防計画や災害発生時における具体的行動のマニュアルを整備しているか □施設・建物・設備の耐震化に対応しているか □防災・消防施設・設備の整備及び保守点検は法令に基づき行い、改善が必要な場合は適切に対応しているか □防災（消防）訓練を定期的に実施し、記録を保存しているか □備品の固定等転倒防止など安全管理を徹底しているか □学生、教職員に防災教育・研修を行っているか	4	平成 19 年度に耐震補強工事を実施している。 防災対策管理規程および防災画書を作成し、防災対策会議を設置して、定期的に防災訓練を行っている。 また、キャンパスブックに「緊急時の行動について掲載させている。日常的な防災意識はもちろん、年１回以上行われる防災訓練で、初期消火、避難訓練などを通して、防災への関心を高め、防災意識の高揚を指導している。 保守点検は、各専門業者にて確実に実施し、不良箇所は可及的早期に修繕工事を実施している。備品の転倒防止対策は、毎年各実習室・研究室の調査を実施し、全学に亘り実施済である。	避難袋の降下障害の指摘があり。更新が必要。	管轄消防署への改修計画書を提出し、早期更新を予定。	
6-24-2　学内における安全管理体制を整備し、適切に運用しているか	□学校安全計画を策定しているか □学生の生命と学校財産を加害者から守るための防犯体制を整備し、適切に運用しているか □授業中に発生した事故等に関する対応マニュアルを作成し、適切に運用しているか	4	防災計画・防火計画を策定し、届け出ている。防犯カメラによる記録、常勤警備員による入退館のチェックと巡回とともに、所轄警察署と連携を密にしている。 各生徒の包丁セットは、校内の、施錠される指定場所で保管管理し、必要に応じて渡している。	特になし。	特になし。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
6-24-2 続き	□薬品等の危険物の管理において、定期的にチェックを行うなど適切に対応しているか □担当教員の明確化など学外実習等の安全管理体制を整備しているか	4	危険薬品等については、所管部署で適切に管理している。			

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
生徒教職員の安全確保が第一義であり、それを念頭に防災、防火、事故などに対する危機管理を行っている。 地震、火災などの防災・防火に関しては防災・防火訓練などにより意識の高揚を図り、また実習時の事故防止にも組織的に取り組んでいる。また、生徒が授業の関連で事故等にあった場合の保険対応もできている。近年の予測できない自然災害などへの対応の充実が検討課題である。	学内の防災、安全管理体制は整えられているものの、近年の予測できない人災や自然災害への対応、近隣に広がる複雑な地形の住宅地との関係など、臨機応変な考え方が必要と考えられる。

最終更新日付	2025 年 5 月 1 日	記載責任者	吉田　元紀

基準７　学生の募集と受入れ

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。その成果も徐々に出始め、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う機会を設けている。 2022 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。2023 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。2024 年は通常開催で行った。 平成 27 年ま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。	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。 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、改善していきたい。 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。 2024 年度からは、遠隔地のみ WEB 面接を取り入れています。	体験入学セミナーを年間 30 回以上実施し、本校への志願に結びつける努力をしている。衛生の分野であるので、マスク着用、手の消毒など意識して通常通り開催した。高校教員対象セミナーも再開し、専門学校を先生方からも理解して頂くようにしている。 25 年度は、高校教員 50 人程度の参加があった。 　本校の特色は大学、短期大学部を併設しており、「食」の実践教育として専門学校の位置付けがされており、特色ある入試広報活動ができる環境にある。 また平成 21 年からは調理マイスター科を新設し、「働きながら学習できる」デュアル実習教育を調理系専門学校では初めて取り入れ、就職率のアップと職業選択におけるミスマッチによる離職率の低下をめざした教育を推進している。 他校に比べて募集定員も少ないため入学した生徒一人一人に手厚い教育をしていることが本校の特徴の一つである。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	遠藤　徳夫

7-25　学生募集活動

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
7-25-1　高等学校等接続する教育機関に対する情報提供に取組んでいるか	□高等学校等における進学説明会に参加し教育活動等の情報提供を行っているか □高等学校等の教職員に対する入学説明会を実施しているか □教員又は保護者向けの「学校案内」等を作成しているか	4	高等学校における進学説明会に積極的に参加し、本校の教育内容だけでなく業界動向についても情報提供を行っている。高等学校教諭を対象とした入学説明会として開催していたが、より理解を深める為、高等学校家庭科教諭向けのセミナーを開催。実習指導を通して本校の教育内容や本校をとりまく業界への理解を深めるよう努めていた。	高等学校教諭、保護者に対し、今よりも正確かつ詳細に情報提供ができる仕組みづくりが課題である。	在校生や卒業生の報告活動や学校紹介を目的とした高等学校への訪問活動の充実をはかる。ホームページ等の更新頻度を高め最新の情報を提供する。	学校案内書
7-25-2　学生募集を適切かつ効果的に行っているか	□入学時期に照らし、適切な時期に願書の受付を開始しているか □専修学校団体が行う自主規制に即した募集活動を行っているか □志願者等からの入学相談に適切に対応しているか □学校案内等において、特徴ある教育活動、学修成果等について正確に、分かりやすく紹介しているか □広報活動・学生募集活動において、情報管理等のチェック体制を整備しているか	4	東京都専修学校各種学校協会の取り決めに従って募集活動を行っている。志願者からの問い合わせ対応については、専用のフリーダイヤルを設置して対応している。志願者等からの入学相談には適宜適切な対応を心掛けている。ＷＥＢ面談を開始した。 学校案内において教育方針やそれに沿った教育内容、カリキュラム、就職状況等について紹介している。	入試広報担当者が他校に比べ少ないため募集に関わる問い合わせに即時対応できない場合がある。	入試広報担当者以外の教職員も対応できるよう情報の共有、研修等の強化を図る。	学校案内書 募集要項

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
7-25-2　続き	□体験入学、オープンキャンパスなどの実施において、多くの参加機会の提供や実施内容の工夫など行っているか □志望者の状況に応じて多様な試験・選考方法を取入れているか	4	年間 30 回程体験入学セミナーを開催し、体験実習についても毎回異なる内容とする等、参加しやすい環境整備に工夫している。また、開催にあたり在校生を運営要員として活用している。 AO 入学・学校推薦入学・指定校推薦入学から社会人を対象にしたキャリア入学、一般入学まで志願者の状況応じた試験区分を用意している。また、平成 28 年から学校推薦入学・指定校推薦入学の合格者のなかから特待生選考を行うこととした。	これまで入学者のいない地域や高校への有効な広報活動を展開していく必要がある。	これまでの広報戦略を見直し、さらなるＳＮＳの有効活用について検討する。	募集要項 体験入学セミナーリーフレット

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校の募集活動は、入学者獲得のためだけではなく、入学対象者が将来を考えて適切な進路選択ができるような情報提供を行っている。平成 27 年まであった特待生入試枠をなくしたことが入学者獲得にどのように影響するか注視したい。	従来あった特待生入試区分を見直し、平成 28 年より新卒者を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実施している。指定校推薦枠の増員を行った。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	遠藤　徳夫

7-26　入学選考

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
7-26-1　入学選考基準を明確化し、適切に運用しているか	□入学選考基準、方法は、規程等で明確に定めているか □入学選考等は、規程等に基づき適切に運用しているか □入学選考の公平性を確保するための合否判定体制を整備しているか	4	入学選考基準、方法は明確に定めている。選考方法については、募集要項に明示している。合否判定については、学校教員会議において厳正かつ公平に決定している。	特になし。	特になし。	募集要項
7-26-2　入学選考に関する実績を把握し、授業改善等に活用しているか	□学科毎の合格率・辞退率などの現況を示すデータを蓄積し、適切に管理しているか □学科毎の入学者の傾向について把握し、授業方法の検討など適切に対応しているか □学科別応募者数・入学者数の予測数値を算出しているか □財務等の計画数値と応募者数の予測値等との整合性を図っているか	4	学科毎に合格率・辞退率などのデータを蓄積し、適切に管理している。 学科別応募者数・入学者数予測値を算出し、実績を踏まえ、次年度広報費の予算案を提出し、予算を組むなど適切な対応をしている。	蓄積したデータを募集活動だけではなく授業方法等の改善にも反映させる必要性を感じる。	入学者の傾向を把握し、カリキュラム、授業方法等を検討し、必要な情報提供に努める。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
本校の入学選考においては、本校で学ぶ勉学意欲・適正・業界就職への希望理由や考え方など入学希望者の将来を考え人物・意欲重視のものとしている。	試験運営マニュアル・採点基準・実施要領など文書を作成し、厳正に試験を実施している。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	遠藤　徳夫

7-27　学納金

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
7-27-1　経費内容に対応し、学納金を算定しているか	□学納金の算定内容、決定の過程を明確にしているか □学納金の水準を把握しているか □学納金等徴収する金額はすべて明示しているか	4	学納金は諸状況を勘案し理事会において決定している。同分野の学納金水準は把握している。本校では必要な費用はすべて募集要項に記載しており、入学後に別途徴収することのないよう配慮している。	特になし。	特になし。	募集要項
7-27-2　入学辞退者に対し、授業料等について、適正な取扱を行っているか	□文部科学省通知の趣旨に基づき、入学辞退者に対する授業料の返還の取扱いに対して、募集要項等に明示し、適切に取扱っているか	4	入学辞退者に対する授業料の返還規定は募集要項に明示し、適切に対応している。	特になし。	特になし。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学納金については、適正に判断し設定している。同分野校の学費を比較すると年間で 250 万前後の学校も存在していることから入学希望者にとっては適正価格がわかりにくい。入学希望者に対し金額内容をしっかりと伝えることが必要である。学納金については安価に見える表記の仕方は避けなくてはならないと考える。	体験入学セミナー・学校説明会・高等学校における進路相談会等において、学納金について説明を行っている。 2027 年度に向けて、学用品の価格値上げを行います。多子世帯の授業料等の無償化についても、取り組んでいます。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	遠藤　徳夫

基準８　財　務

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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。 部門別でみ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。 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。 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。	問題の本質を理解し業務改善にいち早く着手する必要を感じる。 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。 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。	特になし。

最終更新日付	2023 年 8 月 24 日	記載責任者	安居　昭弘

8-28　財務基盤

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
8-28-1　学校及び法人運営の中長期的な財務基盤は安定しているか	□応募者数・入学者数及び定員充足率の推移を把握しているか □収入と支出はバランスがとれているか □貸借対照表の翌年度繰越収支差額がマイナスになっている場合、それを解消する計画を立てているか □事業活動収支計算書の当年度収支差額がマイナスとなっている場合、その原因を正確に把握しているか □設備投資が過大になっていないか □負債は返還可能の範囲で妥当な数値となっているか	3	応募者数・入学者数及び定員充足率の推移は常に注視し予算策定の基礎としている。また学校全体での5年程度の財政状況の把握に努めている。 専門学校の事業活動収支は過去5年間以上マイナスで推移するなど、経営の課題は山積している。 法人全体の貸借対照表の翌年度繰越収支差額はプラスとなっている。また事業活動収支計算書の当年度収支差額は 2024 年度にマイナスであったが、これは大学及び短大の入学者数の減少が最大の要因である。 2025 年度も経費予算の一律10%削減を予算編成基本方針で掲げ経費削減に努めているが引き続きマイナスとなる見込みである。 設備投資については現状の厳しい経営状況を踏まえ、予算策定の際に教育環境の維持と法令遵守等を鑑み、要否を慎重に判断している。 法人の負債額は、現状の返済能力及び借入残高等から妥当であると考えている。	このところ数年間継続して経費削減に注力しその効果が表れているが、入学者数減少による収入減の影響が大きいため、収支均衡が難しい状況である。 経費削減には限界があるため、早急に入学者確保策や人件費削減策などに取り組み、収支均衡を実現していかなければならない。 特に適正人員による経営の効率化が急務である。	経費削減には限界があるため、共学化・校名変更等による入学者数の確保をはじめ、人件費削減などの難しい課題にいち早く着手し安定的な経営体質を作っていく必要がある。 特に教員・職員の人件費圧縮については、中期計画により今後取り組んでいく。 短期大学部・専門学校においては、定員の確保以前に固定費の見直しなどの抜本的経営改善を図っていく。 2026 年度に向けては、予算編成基本方針でプラス収支達成を掲げ、全教職員へ説明の上、さらなる経費削減による目標達成に向けて、予算編成を進めている。	今日の私学財政

8-28-2　学校及び法人運営に係る主要な財務数値に関する財務分析を行っているか	□最近 3 年間の収支状況（事業活動収支・資金収支）による財務分析を行っているか □最近 3 年間の財産目録・貸借対照表の数値による財務分析を行っているか	4	収支状況、財産目録、貸借対照表に係る財務分析については、直近 5 年間の財務数値など経営に必要な資料を作成し、都度経営側へ提示している。 2022 年度は、学校部から事業部への貸付金を徴収不能額に計上するなどの特殊要因により当年度収支差額がマイナスとなったが、2023 年度は特殊要因が特になかったため、プラスに戻っている。 しかしながら、2024 年度は、入学者数減少の影響が大きく、経費削減に努めたが再びマイナスとなった。			

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
8-28-2　続き	□最近3年間の設置基準等に定める負債関係の割合推移データによる償還計画を策定しているか □キャッシュフローの状況を示すデータはあるか □教育研究費比率、人件費比率の数値は適切な数値になっているか □コスト管理を適切に行っているか □収支の状況について自己評価しているか □改善が必要な場合において、今後の財務改善計画を策定しているか	3	現在の借入金は 2026 年度に返済完了予定である。また、必要に応じ私学事業団のデータを活用しながら、キャッシュフロー、若しくは活動区分資金収支計算書の状況など経営分析などを実施している。教育研究費比率は平均と比べて低く人件費比率は全国平均並みとなっている。単年度においては、四半期ごとに経営側への資料提供及び財務情報などの意見交換を実施しており、財務状況の変化についてはいち早く対応ができる体制を図っている。	財政資料の活用などで、学園の現況判断、経営分析に参考資料の提示を実施しており教育研究費比率は平均と比べて低い一方、人件費比率は2023年度以降、全国平均を上回っている。 収支均衡に向けて、人件費を含めた経費の配分方法等については、継続的な検討課題である。	今後も経営の方向性など山積する諸課題の解決にむけて努力しなければならない。 それには問題意識の共有が大切であり、経営側の速やかな決断などによるところが大きいと考えている。 適切な判断をするためにも、的確な資料・的確な情報を適宜提示し、課題の改善に向けた中期計画の策定等を進めていく。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学園全体での5年程度の財政状況の把握にも努めている。入学者数の減少により、2024年度は収支がマイナスとなる厳しい経営状況である。 専門学校は、人件費比率・事業活動収支差額比率など経営の課題が山積しているため、今後は定員の確保と並行して固定費の見直しなどの抜本的経営改善が必要であると考えている。	特になし。

最終更新日付	2023年8月17日	記載責任者	若狭　直人

8-29　予算・収支計画

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
8-29-1　教育目標との整合性を図り、単年度予算、中期計画を策定しているか	□予算編成に際して、教育目標、中期計画、事業計画等と整合性を図っているか □予算の編成過程及び決定過程は明確になっているか	3	年度予算状況についてはまず予算編成方針が決定され、それに基づく方針に沿って予算計画が策定されている。年度においての重要方針・政策判断などを、予算に反映させなければならないため、各部との予算ヒアリングには時間を割いて実施している。 中期計画による予算は、設備投資計画に沿って適正な予算配分により策定している。 予算の編成は原案を常任理事会で承認したのちに理事会・評議員会を経て決定している。	少子化等に伴い学納金収入減少の影響が大きいため、さらなる支出の抑制と入学者確保が大きな課題となっている。	経費削減、人件費の見直しにより、定員での収支均衡を図ることを目指してきたが学生数の減少が数年前の想定よりも早く進んでいることから、学園全体の教職員の協力を得つつ経費削減に取り組んでいる。 入学者確保に向けては、専門学校では定員確保を目指し、学園全体では共学化・校名変更等を活かした募集活動を積極的に企画・実行していく。	

8-29-2　予算及び計画に基づき、適正に執行管理を行っているか	□予算の執行計画を策定しているか □予算と決算に大きな乖離を生じていないか □予算超過が見込まれる場合、適切に補正措置を行っているか □予算規程、経理規程を整備しているか □予算執行にあたってチェック体制を整備するなど誤りのない適切な会計処理行っているか	3	予算執行はシステムで管理している。予算残高が各セクションで把握できるシステムが既構築されており、その点については妥当と判断している。 大科目において予備費を超える予算超過が見込まれる場合は予算の補正措置を講じている。 経理規程が整備されており、予算についても規程に定めている。 予算執行にあたり、稟議書に予算額との整合性を確認する内容を記載する取扱いになっているため、複数の決裁者がチェックする体制が整備されている。			

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
予算については、規程に定められている。年度予算状況については、まず予算編成基本方針を常任理事会で決定し、それに基づき予算計画を策定している。また、中期計画による予算は、基本金の取崩など計画に沿った適正な予算配分により策定している。また、予算の執行については、システムで予算管理することで妥当に執行している。	特になし。

最終更新日付	2025 年 8 月 17 日	記載責任者	若狭　直人

8-30　監査

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
8-30-1　私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか	□私立学校法及び寄附行為に基づき、適切に監査を実施しているか □監査報告書を作成し理事会等で報告しているか □監事の監査に加えて、監査法人による外部監査を実施しているか □監査時における改善意見について記録し、適切に対応しているか	4	監事は監査を実行し、その結果を監査報告書として理事会に報告している。 監査法人の公認会計士による監査は年間スケジュール表に基づき原則 3～5 人体制で実施されている。2022 年度から監査法人が変更になったことで従来と違う視点からの改善意見が多く出されるようになったが、その対応の為に必要であれば補正予算を組むなどして対応に努めている。	2022 年度から監査法人が変更になり、従来よりも更に踏み込んだ改善意見が出されて対応に苦慮する場面も発生している。これまでの体制では対応が不十分になってしまう可能性もあることから、経理部門の体制を強化する必要を感じている。	経理部門の強化には人事政策も関わっている為、必要な人材の確保については人事担当に求めていく。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
年間スケジュール表に基づき、監事および監査法人の公認会計士による監査が適時実施されている。	特になし。

最終更新日付	2023 年 8 月 24 日	記載責任者	安居　昭弘

8-31　財務情報の公開

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
8-31-1　私立学校法に基づく財務公開体制を整備し、適切に運用しているか	□財務公開規程を整備し、適切に運用しているか □公開が義務づけられている財務帳票、事業報告書を作成しているか □財務公開の実績を記録しているか □公開方法についてホームページに掲載するなど積極的な公開に取組んでいるか	4	私立学校法第 47 条第 2 項に基づいた財務公開規程を整備し、それに従って以下の情報を備え付けて公開し、閲覧に際しては日付や氏名等の記録を取ることとしている。 1.財産目録 2.貸借対照表 3.資金収支計算書 4.事業活動収支計算書 5.事業報告書 6.監査報告書 これ以外にもホームページ上に情報公開のページを設け、積極的に情報公開している。	特になし。	特になし。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
私立学校法に基づく財務情報については、学内の設置のほか、学園ホームページで公開している。 その他にも学園誌「香窓」等で決算の概要を公開している。	特になし。

最終更新日付	2025 年 8 月 17 日	記載責任者	若狭　直人

基準９　法令等の遵守

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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、適切な運営を行なうよう努力している。 昨年度「学校法人香川栄養学園内部統制システム整備基本方針」を制定し、全学をあげての整備に取り組み始めた。 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･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。	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。	本学園は、大学・短期大学部・専門学校を設置している。平成 7 年に初めて学園全体の自己点検・評価報告書を作成し、その後は不定期に点検・評価を行っていた。大学・短大の認証評価が義務化され、平成 19 年度平成 26 年度･令和 3 年度に短期大学部、平成 20 年度・平成 26 年度・平成 27 年度・令和 4 年度に大学が受審し、その結果を公開している。

最終更新日付	2025 年 7 月 11 日	記載責任者	中安　眞弓

9-32　関係法令、設置基準等の遵守

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　題	課題の改善方策	参照資料
9-32-1　法令や専修学校設置基準等を遵守し、適正な学校運営を行っているか	□関係法令及び設置基準等に基づき、学校運営を行うとともに、必要な諸届等適切に行っているか □学校運営に必要な規則・規程等を整備し、適切に運用しているか □ハラスメント防止のための方針を明確化し、防止のための対応マニュアルを策定して適切に運用しているか □教職員、学生に対し、コンプライアンスに関する相談受付窓口を設置しているか □教職員、学生に対し、法令遵守に関する研修・教育を行っているか	4	文部科学省が定める「内部統制システムの整備について」に基づき学園の内部統制体制の整備を諮る事を目的に 2024 年９月３日の理事会において「学校法人香川栄養学園内部統制システム整備基本方針」を策定した。 今後は、基本方針に沿った体制整備を推進していく。 ハラスメント防止に向けた方針を明確にし、規程を整備している。また、ハラスメント防止に関する研修を定期的に実施し、意識向上を図っている。ポータルサイト上には、規程、相談の流れ、相談員の情報等を掲示し、いつでも確認できる環境を整えている。 コンプライアンス関しては､「コンプライアンス委員会規程」及び「不正通報に関する規程」を整備し､適切に対応している。	内部統制システム整備基本方針に沿った学園の現状体制から 17 項目の課題を抽出し年度単位で課題解決に取り組んでいる。 この 17 項目は法人全体の課題であり、設置学校等の下部組織へ浸透させていく事が課題と言える。 ハラスメントに関しては、ポータルサイトの情報は整備されているものの教職員への周知が十分とは言えず、認知度にばらつきがある。また、研修内容が形式的になりやすく、実際に職員の対応力の向上につながっているかどうかが懸念である。 コンプライアンスに関しては、現行の規程について、運用状況等を踏まえ必要に応じた見直しを検討する。	課題への解決策として内部監査室によるリスク・アプローチ監査並びにテーマ別監査を実施し課題の進捗状況を把握していく。 ハラスメントの課題に対しては、ポータルサイトの内容を定期的に更新し、教職員への周知を強化する。また、研修内容を見直し、事例を交えた実践的な内容にし、対応力の向上を図る。 コンプライアンスの課題に対しては、現行の規程見直しを行う。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
関係法令、専修学校設置基準を遵守している。また、必要な規則・規程等を整備して適切に学校運営を行っている。 ハラスメントにつては、規程・委員会を設置してハラスメント防止に努めている。	特になし。

最終更新日付	2025 年 7 月 11 日	記載責任者	中安　眞弓

9-33　個人情報保護

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
9-33-1　学校が保有する個人情報保護に関する対策を実施しているか	□個人情報保護に関する取扱方針・規程を定め、適切に運用しているか □大量の個人データを蓄積した電磁記録の取扱いに関し、規程を定め、適切に運用しているか □学校が開設したサイトの運用にあたって、情報漏えい等の防止策を講じているか □学生・教職員に個人情報管理に関する啓発及び教育を実施しているか	4	学校法人としての社会的責任を全うするため、個人情報の保護に関する法律および関係する法令を遵守し、適正な取り扱いに努めている。個人情報の保護に関しては、定期的に方針を確認し、意識の統一を図っていく必要がある。	学園でプライバシーポリシー、特定個人情報取扱規程により、個人情報の利用について定め、情報管理者を置いて必要な取り組みを行っている。 生徒の個人情報は教務学生事務室で所管している。在籍データ・成績はコンピュータで管理しセキュリティーを万全にしている。 定期健康診断のデータは、保健センターの施錠保管庫に保管し、保健センター所長の許可においてのみ開示することとしている。	個人情報の適正な取り扱いを目的とした整備、および個人情報保護のための啓蒙活動に努める。パソコン等の利用規程を整備する。 研修等を実施し、個人情報保護に対しての認識を新たにし、意識の向上を図る。 情報セキュリティに対する学園の対応を検討するとともに周知を図っていく。	特定個人情報取扱規程

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学園では、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。 今後は研修会等を実施し、教職員はもとより生徒の意識向上を図っていきたい。	特になし。

最終更新日付	2024 年 10 月 1 日	記載責任者	大野　治信

基準１０　社会貢献・地域貢献

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
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、学園全体で取組んでいる。 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。 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。 また、毎週金曜日には、生徒が作ったケーキを販売し、地域との繋がりを深め、地元に貢献している。	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。 今後はより具体的な活動を企画し、実施していきたい。	平成 15 年より始めている社団法人全国調理職業訓練協会認定の「介護食士」認定講習を平成 30 年に至るまで毎年、継続的に開催し、超高齢社会に備えた生涯学習事業を推進してきた。新型コロナウイルス感染症拡大や担当教職員の負担を考え、その後は閉講としている。 「早寝、早起き、朝ごはん」運動に協力し、啓蒙活動を行っている。 秋に行われる専門学校の行事「作品展」では多くの近隣の方々が入場し、生徒の作品を見学したり、実演やチャレンジコーナーに参加したり「食育」に関する理解を深めている。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	小松　孝正

10-36 社会貢献・地域貢献

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　題	課題の改善方策	参照資料
10-36-1 学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	□産・学・行政・地域等との連携に関する方針・規程等を整備しているか □企業や行政と連携した教育プログラムの開発、共同研究の実績はあるか □国の機関からの委託研究及び雇用促進事業について積極的に受託しているか □学校施設・設備等を地域・関連業界等・卒業生等に開放しているか □高等学校等が行うキャリア教育等の授業実施に教員等を派遣するなど積極的に協力・支援しているか □学校の実習施設等を活用し高等学校の職業教育等の授業実施に協力・支援しているか □地域の受講者等を対象とした「生涯学習講座」を開講しているか □環境問題など重要な社会問題の解決に貢献するための活動を行っているか □学生・教職員に対し、重要な社会問題に対する問題意識の醸成のための教育、研修に取り組んでいるか	3	平成 24 年から平成 28 年まで北海道名寄市観光交流振興協議会の呼びかけに応じ名寄産食材を使った商品開発をし、地元との交流を図った。平成 15 年より社団法人全国調理職業訓練協会認定の「介護食士」認定講習を開催し、超高齢社会に備えた生涯学習事業を推進している。 調理マイスター科、調理師科では食育、介護食士に関する内容をカリキュラムに取り入れ、「介護食士 3 級認定資格」「食育インストラクター認定登録資格」の取得が可能であることから青少年への食育活動を行っている。 なお、科目担当の教職員には研修等への参加を促している。 毎年、秋に行われる行事「作品展」では多くの近隣の方々が入場し、生徒の作品を見たり、実演やチャレンジコーナーに参加したりして「食」に関する理解を深めている。 また、付置教育施設「プランタン」が地域のイベントに参加し、お菓子やパンの販売をすることで地域に貢献している 高等学校が行う職業教育等授業実施については、積極的に教員を派遣し、本校の実習室を活用しての実習授業にも協力している。	認定講習会受講生の増加を図るため、受講内容を網羅した受験案内を作成し、広報を周知徹底する。 なお、その際の周知を効率的に実施するための方法を検討する必要がある。 次年度に向け魅力ある「作品展」の実施と来場者増加の方法を研究する。	SNS を有効活用した認定講習会受講生の広報を行う。 「作品展」来場者のニーズを反映した企画による運営に努める。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
10-36-2　国際交流に取組んでいるか	□海外の教育機関との国際交流の推進に関する方針を定めているか □海外の教育機関と教職員の人事交流・共同研究等を行っているか □海外の教育機関と留学生の受入れ、派遣、研修の実施など交流を行っているか □留学生の受入れのため、学修成果、教育目標を明確化し、体系的な教育課程の編成に取組んでいるか □海外教育機関との人事交流、研修の実施など、国際水準の教育力の確保に向け取組んでいるか □留学生の受入れを促進するために学校が行う教育課程、教育内容・方法等について国内外に積極的に情報発信を行っているか	3	平成 16 年より西オーストラリア、パースにある高等技術専門学校と教育提携をおこなっていたが、令和 2 年度以降は、新型コロナウイルス感染症拡大や費用面での負担の影響などもあり中止となり、現在は廃止された。 また、令和 6 年度より費用面の負担や実施期間を考慮し、海外研修の再開を予定したが、留学希望者が確保できず中止となった。 毎年 3 月実施していたヨーロッパ料理研修旅行および洋菓子研修旅行については、平成 27 年度より現地の治安悪化に加え、令和 2 年度から新型コロナウイルス感染症拡大のため催行を見合わせていたが、令和 6 年度から再開をした。	安定的な留学希望者確保のために生徒が不安感を持たないように就職活動時期と実施期間を考慮し、生徒に不利が生じないようにする必要がある。また、経済的な面からも生徒への負担を軽減するためのコスト削減を検討する必要である。	費用面の生徒負担軽減を目的にコスト削減を行う。また、内容の充実を図りながら 期間の短縮、留学先を決定することに努める。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
少子化と高齢化社会の問題に「食」の観点から積極的にアプローチに取り組み、おいしく健康になる食事についての啓蒙活動を行っている。 今後は、大学・短期大学部との連携をより一層図り、論理と実践の両面から啓蒙活動を行っていく必要がある。	社会貢献、地域と連携したイベント参画や国際交流の促進については授業を中心とした学事が密に組み込まれているため制限されることが多くみられるが今後、学事とこれらの両立について開催時期を含め検討していく必要がある。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	小松　孝正

10-37　ボランティア活動

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
10-37-1　学生のボランティア活動を奨励し、具体的な活動支援を行っているか	□ボランティア活動など社会活動について、学校として積極的に奨励しているか □活動の窓口の設置など、組織的な支援体制を整備しているか □ボランティアの活動実績を把握しているか □ボランティアの活動実績を評価しているか □ボランティアの活動結果を学内で共有しているか	3	本学園の独自の表彰「香川綾・芳子奨励賞」に於いて受賞条件の１つとしてボランティア活動を奨励している。但し、外部のボランティアに参加するために割く時間的余裕が殆ど無いのが現状であることから、本校で実施している年間約 30 回の体験入学セミナーにサポーターとして活動に参加することでボランティア活動としている。	修業年限が 1～2 年であり、学業とボランティアの両立が難しい。 今後、他の方法でボランティア活動を検討する必要がある。	学事計画の見直しを行い、ボランティア期間確保の可否について検討する。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
ボランティア活動を奨励しているが、短い修業年限の中での両立が難しいため、身近な地域の清掃活動を行うよう指導している。	特になし。

最終更新日付	2025 年 7 月 31 日	記載責任者	小松　孝正

4　令和７年度重点目標達成についての自己評価

令和６年度重点目標	達成状況	今後の課題
・高水準の就職率の確保 ・新入生定員確保 ・退学者防止　3%以下 ・専門学校での基本的ルール（衛生・礼儀・身だしなみ）を周知徹底し指導する	就職率について、令和 7 年 3 月 31 日現在、100%の内定率となり、目標を達成することができた。 令和 7 年 4 月入学者数は、入学定員 280 名を確保できた。 令和 6 年度の年間通じて退学率 3%の目標を達成することできなかった。 退学理由は経済面・精神面・進路変更など様々であり、生徒指導の複雑さ、さらに保護者対応の難しさを感じた。 挨拶・衛生の 2 点については、着実に浸透し生徒の行動も日々見られ成果がでているが、身だしなみについての指導は、まだ十分とは言えない	就職実績は、生徒募集に影響のある重要な要素となる。現在、就職担当者を含め人員が十分とはいえない状況であるため、補充を検討したい。 限られた人員で業務を担当せざるを得ないので、業務の効率化・見直しを継続して実施していく。あわせて事務室全体の整備もすすめていく。