

令和7年6月1日

# 学校情報の公開

学校法人 新宿学園  
新宿調理師専門学校

学校法人 新宿学園 新宿調理師専門学校は令和7年度学校情報  
について、以下の通り報告致します。

## 1. 学校の概要、目標及び計画

|           |  |
|-----------|--|
| ◆名称       | 学校法人新宿学園 新宿調理師専門学校   |
| ◆校長名      | 内野 潤   |
| ◆所在地      | 東京都新宿区西新宿6-5-3   |
| ◆沿革・歴史    | 昭和39年4月1日 東京パーテンドースクール調理師科開校<br>昭和41年4月1日 新宿調理師専門学校として東京パーテンドースクールより独立<br>平成15年4月1日 調理師専門課程調理師専修科開設<br>平成27年2月17日 調理師専門課程調理師専修科 職業実践専門課程認定 |
| ◆目的       | 調理師の養成   |
| ◆理念       | 調理師に必要な専門的科学的知識及び技能を習得せしむるとともに社会人としての教養を高め、心身ともに健全な真に役立つ調理技術者を養成する。  |
| ◆育成人材像・特色 | 社会人としてのマナーとモラルを遵守できる、人間教育に力を入れています。特に「あいさつ」「返事」「清掃」を三本柱として躰けの中心としています。生徒全員に業界の即戦力となりうる基本技術の徹底習得をさせます。                                      |

## 2. 各学科等の教育

|            |                                      |                        |  |
|------------|--------------------------------------|------------------------|--|
| ◆カリキュラムの編成 | 調理師法、調理師養成施設指導要領等関係法令の基準に則して編成しています。 |                        |  |
|            | ◇調理師専修科                              |                        |  |
|            | 科目                                   | 単位数                    | 科目概要   |
|            | 食生活学                                 | 3                      | 調理師と健康・食育・環境・疾病                                  |
|            | 栄養学                                  | 2                      | 栄養素・消化・吸収・代謝                                     |
|            | 食品学                                  | 3                      | 食品の特性・加工食品・流通                                    |
|            | 食安全学                                 | 5                      | 衛生行政・自然毒・化学毒・アレルギー・容器・添加物・表示<br>微生物・寄生虫・感染症・衛生管理 |
|            | 調理学                                  | 6                      | 調理器具・厨房・調理技術・調理科学・食文化                            |
|            | 調理実習                                 | 10                     | 日本・中国・西洋 基本的な調理実習                                |
|            | 調理現場インターンシップ                         | 6                      | 就職に向けた調理現場インターンシップ                               |
|            | 調理デザイン                               | 1                      | 調理デッサン   |
|            | スキルアップ講座                             | 2                      | 専門料理(鰻・寿司・天ぷら・製菓・点心・ワイン・パン等)                     |
|            | カフェ・スイーツ                             | 1                      | 製菓・コーヒー等   |
|            | フードサービス                              | 2                      | ライフマネージメント・飲食店経営・開業                              |
| 実践調理実習     | 13                                   | 1年次調理実習をベースにした実践的調理実習  |  |
| 農業体験実習     | 1                                    | 稲作・畑作業を通し、天地自然に対する感謝の心 |  |

## ◇調理師本科 昼間部

|          |    |                              |
|----------|----|------------------------------|
| 食生活学     | 3  | 調理師と健康・食育・環境・疾病              |
| 栄養学      | 2  | 栄養素・消化・吸収・代謝                 |
| 食品学      | 3  | 食品の特性・加工食品・流通                |
| 食安全学     | 5  | 衛生行政・自然毒・化学毒・アレルギー・容器・添加物・表示 |
|          |    | 微生物・寄生虫・感染症・衛生管理             |
| 調理学      | 6  | 調理器具・厨房・調理技術・調理科学・食文化        |
| 調理実習     | 10 | 日本・中国・西洋 基本的な調理実習            |
| 総合調理実習   | 3  | 調理現場インターンシップ                 |
| スキルアップ講座 | 1  | 調理デッサン・ライフマネージメント・飲食店経営・開業   |

## ◇調理師本科 夜間部

|        |    |                              |
|--------|----|------------------------------|
| 食生活学   | 3  | 調理師と健康・食育・環境・疾病              |
| 栄養学    | 2  | 栄養素・消化・吸収・代謝                 |
| 食品学    | 3  | 食品の特性・加工食品・流通                |
| 食安全学   | 5  | 衛生行政・自然毒・化学毒・アレルギー・容器・添加物・表示 |
|        |    | 微生物・寄生虫・感染症・衛生管理             |
| 調理学    | 6  | 調理器具・厨房・調理技術・調理科学・食文化        |
| 調理実習   | 12 | 日本・中国・西洋 基本的な調理実習            |
| 総合調理実習 | 3  | 献立作成から調理まで コース料理とは           |

|       |  |
|-------|--|
| ◆成績評価 | 試験による点数成績と出席状況・平常の受講態度及び学校生活等における素行の普段点を含めた総合成績評価をします。                                   |
| ◆単位認定 | 各科目ごと、授業の出席時間数及び成績評価により認定がされます。試験においては、各科目につき100点を満点とし60点以上を合格とします。欠席・不合格については追再試験を行います。 |
| ◆卒業要件 | 全科目必修とし、全科目単位履修認定が要件となります。   |

## 3. 教職員

|       |   |
|-------|---|
| ◆教職員数 | 専任教職員数 16名 兼任教員数 22名                      |
| ◆専門性  | 校長・教員・助手・事務職員・専門調理師・調理師・管理栄養士<br>栄養士・獣医師等 |

## 4. キャリア教育・実践職業教育

|               |   |
|---------------|---|
| ◆校外実習の実施及び評価  | 企業と連携して契約を交わし実施しています。実習に対する評価は、現場担当者様に個人票として記載していただき、後の指導に反映しています。<br>◇専修科2年生・本科昼間部<br>就職に向けて各々目指す方向の調理現場にてインターンシップを行います。   |
| ◆実習授業カリキュラム編成 | 1年生は、基本技術の習得に重点をおいた実習内容です。<br>2年生は、習得した基礎技術をベースに調理師が関わる仕事全般を学びます。また、レストラン実習では実際にお客様に料理を提供する経験をすることが出来ます。仕事に対する奥深さと楽しさを学びます。 |

## 5. 様々な活動・教育環境

|           |  |
|-----------|--|
| ◆学校行事     | ①入学式・オリエンテーション ②体育祭 ③食品工場見学<br>④調理祭 ⑤卒業式   |
| ◆ボランティア活動 | ①新宿警察主宰の「若き防犯ボランティア新宿シャイニングスターズ」に所属し「交通安全」「痴漢撲滅」「危険ドラッグ撲滅」などのキャンペーンに積極的に参加し社会とのつながりを学びます。  |
| ◆課外活動     | ①各料理研究会・カクテル研究会・フルーツカッティング研究会・野球部  |
| ◆施設・設備の整備 | ①平成22年 実習室改修 ②平成24年 西洋デモルーム改修<br>③平成26年 図書室・進路指導室改修 ④平成27年 1・2階女子トイレ改修 ⑤平成27・28年 エレベーター改修 ⑥平成29年 各教室プロジェクター・テレビモニター入れ替え ⑦平成30年 3・4・5階女子トイレ改修 ⑧令和元年 日本デモルーム改修 ⑨令和2年 中国デモルーム改装⑩事務室・教務室2階移設⑪令和3年 階段、男子トイレ改修 ⑫令和4年 レストラン改修工事(11月オープン予定)<br>上記以外にも常に学生が学びやすい環境の整備を常に進めています。 |

## 6. 学生の生活支援

|            |  |
|------------|--|
| ◆生活諸問題への対応 | 欠席の多い学生に対しては、担任による早めの個人面談を行います。それにも関わらず改善の見込みが無い学生に対しては、指導委員会という学校教職員による面談を行い、欠席の理由の本質を見極め生活全般の見直すアドバイスを行います。それに並行して保護者様と連絡を密にして情報を共有し多角的に指導を行っています。 |
| ◆健康管理      | 全校生徒 年1回健康診断の実施<br>測定(身長・体重・血圧・視力)・X線胸部レントゲン(結核)<br>問診(栄養状態等)  |

## 7. 学生納付金・修学支援

|            |  |
|------------|--|
| ◆学納金延分納対応  | 相談のあった生徒に対してクラス担任が、個々の生徒に適した支払方法の相談に乗り、校長・理事長決裁の基で対応しています。 |
| ◆学費軽減支援    | ◎令和2年度より大学等における修学の支援に関する法律第7条第2項に基づく確認認定校(高等教育学費無償化、軽減対象校) |
| ◆公的奨学金窓口業務 | 希望者に日本学生支援機構奨学金・東京都育英資金貸付制度の申込み窓口業務を行っています。                |

8. 学校の財務

|           |                     |
|-----------|---------------------|
| ◆収支計画及び報告 | ホームページ財務情報に掲載しています。 |
|-----------|---------------------|

9. 学校評価

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| ◆自己評価・学校関係者評価<br>の公開 | ホームページに掲載しています。 |
|----------------------|-----------------|

10. 国際連携の状況

|           |                             |
|-----------|-----------------------------|
| ◆海外研修     | 国際情勢のリスクを踏まえて現在休止中です。       |
| ◆留学生の受け入れ | 日本語検定3級取得者を目安に留学生を受け入れています。 |