

2025年度事業報告

学校法人新宿学園

<学校法人>

I 概 要

2025年度は年度当初の事業計画に基づき、校舎の外壁補修、屋上点検、雨漏り補修工事などの老朽化対策に着手いたしました。

校舎は1992年に完成し、「常に綺麗を」モットーにしていますが、既に34年を経過し、経年劣化による損傷はやむ得ない状況ですが、不良箇所につきましてはその都度速やかに修理・改装を行ってきました。

主な改装では2011年に5階・6階の全実習室、そして2012年に西洋料理デモンストラーションルームを改装し、順次日本料理デモンストラーションルームおよび中国料理でモンストラーションルームを改装いたしました。

また、2014年に図書室・応接室などの改装、2015年・2016年にはエレベーター交換、2022年にはレストラン授業計画実施のため1階教務室移転と1階から6階の階段の改装、そして2023年には1階レストランのオープンなど重要な部分の補修・改装を行いました。

特に2025年度は外壁タイル落下の危険性が高くなったことと、ここ数年雨漏りが目立ってきたため、外壁塗装、タイル交換など数ヶ月かけて大掛かりな補修を行いました。

なお、電気系統では蛍光灯のLED交換、水道管を含め屋上貯水槽の交換、ガス管などの劣化の恐れのある配管部分につきましては、不備が徐々に出始めてきていますので、点検を含め、計画的に必要なところから補修をしていかなければなりません。

教育内容として専修科の1年生には専任教員の基礎技術習得だけではなく、日本料理、西洋料理、中国料理ともに、それぞれ活躍されている卒業生を招き「調理のすばらしさ」、「おもてなしの心構え」、「料理のやりがい」をテーマに指導頂き、単に調理師免許取得だけではなく将来の指導者となるべき人材を養成する学校としてアピールを続けています。

II 人 事 組 織

このたび、私学法改正により理事と評議員の兼務は出来ないと法令で定められ、2025年より施行されていますが、2026年度が理事・評議員ともに任期満了となり、理事会において新役員が決定いたしました。

理事長選任につきましては、1972年より教員として勤められ、その後理事・副理事長・

理事長として長い間学園を支えてこられました関川恵一理事長が退任となったため、右近龍也副理事長が次期理事長として選任され内定いたしました。

また副理事長（業務代行理事）は金井弘子先生の重任が承認され内定いたしました。監事につきましては評議員会で現監事の重任が承認され次のとおり新役員が承認されました。

理 事	右近龍也（理事長）	
理 事	金井弘子（重任 副理事長）	
理 事	内野 潤（校長）	
理 事	清水憲二（重任 元新渡戸短期大学副学長）	
理 事	田中礼子（重任）	
理 事	山田美樹（新任 衆議院議員）	
理 事	内田俊也（新任 医師）	
監 事	熱田稔敬（重任）	
監 事	白土英成（重任）	以上 9 名

また評議員については改めて8人が選任されました。

教職員評議員	星野和加奈（重任）	
	池田賢二（新任）（新宿調理師専門学校教務課主任）	
卒業生評議員	堀 勝紀（重任）	
	平野善光（重任）	
	田中成実（新任）（運送会社自営）	
学識経験者	中村早苗（重任）	
	小林完（新任）（元新宿学園理事・東京工科自動車大学元校長）	
	櫻井功男（新任）（東京国際大学教授）	以上 8 名

なお、関川恵一元理事長は、2026年4月1日付で新宿学園の相談役として承認されました。

Ⅲ 各事業実施状況

① 採用関係（2025年に採用した下記5名は体調不良等により退職に至りました。）

2025年1月採用	荒井梨恵（総務課長として採用）
-----------	-----------------

2025年2月採用 糠信忠志（卒業生／元居酒屋伊三郎オーナー）

2025年3月採用 梅原里佳（栄養士）教務課実習助手

2025年4月採用 佐野 舞（2025年3月本科卒業）実習助手

2025年4月採用 萬成天音（管理栄養士）座学担当

② 入学者数の状況

・昼間部調理師 本科 62回生	20名	
・昼間部調理師 専修科23回生	45名	
・夜間部112回生（4月生）	98名	合計163名

③ 卒業者の状況

・昼間部調理師 本科62回生	19名	
・調理師 専修科22回生	39名	
・夜間部111回生	104名	合計162名

1、役員会等開催状況

（1）理事会 2025年4月23日

- 第1回 2024年度事業報告及び収支決算について
- 第2回 業務執行理事選任
- 第3回 校長および理事長定年について寄附行為記載の有無の件
- 第4回 補正予算に関する件について
- 第5回 借入金申請の件

2025年10月31日

- 第6回 校舎外壁工事費用に関する借入金申込の件
借入金に対する担保設定の件
学則変更の件
- 第7回 理事長人事について

2026年2月27日

- 第8回 2026年度事業計画及び収支予算案の件
- 第9回 第1号議案 次期校長選任の件および次期理事選任の件
- 第10回 次期3号評議員（学識経験者）の選任の件
- 第11回 寄附行為の改定に関する件
- 第12回 組織ならびに職能等級等について

第13回 訴訟の結果および経過について(和解についての報告)

第14回 校内等での禁止事項について

第15回 訴訟の結果および経過についての報告(解雇無効について)

2026年3月14日

第16回 次期理事・評議員・監査選任についての報告

次期理事長選任および次期副理事長(業務執行代理)内定

(2) 評議員会

2025年5月24日

第1回 2024年度事業報告の件、及び2024年度収支決算

第2回 調理実習室改装工事の件及び施工費用の借入金申請の件

第3回 評議員会 次期監事選任の件2025年4月23日 15時00分

2026年3月14日

第4回 2026年度事業計画・収支予算案

第5回 寄付行為変更について

第6回 次期理事および評議員選任について

(3) 監査 2025年5月2日

2024年度会計帳簿および関係書類ならびに理事の業務執行についての監査実施

2. 広報活動状況

広報活動としてホームページのリニューアルをはじめ、Uチューブ・TikTokなど動画を取り入れるなど高校生に受け入れられるような広報に特に力を入れました。

ここ数年、進学媒体会社を受け入れず独自に戦略を見出していたが、思うように生徒が集まらなかったため、再度「さんぼう」、「ライセンス」など進学専門業者と再契約を取り組み、高校内進路ガイダンス等の参加を入れ、深く業者、高校と関係が築けるよう取り組みを始めました。

また、ここ数年手をつけてこなかった学校案内のパンフレットを新たに制作し、パンフレットモデルとして在校生を積極的に起用し、「生徒が主役」の学校をアピールし、新たに行動を起こしたものの、昼間部、夜間部ともに定員に達することはできませんでした。

なお、「学園だより」を学校アピールのため数回発刊し、パンフレットに同封し広く知られてもらえるよう努力しました。

① 学校案内 7,500部 入学要項7,500部

- ② 見学会 DM 印刷物 6 種 6,000 部
- ③ 広報ネット 4 社
- ④ 駅看板広告 2 社 西武新宿駅改札出口、大宮駅埼京線ホーム内ベンチ広告

3. その他・校舎使用状況

- ① 2025年6月14日（土） 12時から14時東京DE収穫体験フェスティバル
- ② 2026年2月14日（土） 8時から19時 NHK「最後の講義」平野レミ収録協力
- ③ 2026年3月8日（日） 6時から13時TBSドラマ「時すでにおスシ!？」撮影協力

(4) 学校関係者評価委員会および教育課程編成委員会開催状況

学校関係者評価委員会2025年7月30日

伊藤英紀氏（元幻冬舎メディアコンサルティング 現在ラボ取締役）

石井正浩氏（株式会社共立トラスト代表取締役社長）

教育課程編成委員会2回開催 2025年8月25日・2026年3月27日

鶴見義雄氏（アートベジタブル&フルーツカービング会会長）

木村徹氏（関西調理師令和会会長）

山口賢氏（元調理師専門学校講師「坊々樹」飲食・デリバリー部門統括部長）

<新宿調理師専門学校>

I 設置学科・募集定員

・昼間部	調理師 本科（履修期間1年）専門課程	80名
	調理師専修科（履修期間2年）専門課程	120名
・夜間部	調理師 本科（履修期間2年半）専門課程	120名

なお、総定員数は560名（内訳：本科80名・専修科240名・夜間部240）

教務運営については、学則第1条、「教育目標：本校は、調理師に必要な専門的科学的知識及び技能を修得せしむるとともに、社会人としての教養を高め、心身共に健全な真に役立つ調理技術者を養成することを目的とする」に則り、調理技術だけではなく挨拶、返事など社会人として必要な礼儀をわきまえる人材教育に徹しています。

授業について、特に実習授業は基礎技術中心の授業内容とし、基本を繰り返し行うことで技術の習得に努めました。

また、本校の特徴として他の調理師学校との差別化を図るため、外来講師の授業では卒業生オーナー、料理長を中心としています。「ガストロノミー・ジョエル・ロブション総料理長」の関谷健一朗先生、「鮎かねさか」オーナー金坂真次先生、「赤坂離宮銀座店・点心師」の正木香奈先生など生徒の憧れとなる先生等を招聘し、現場のオーラを感じられる授業を展開し、将来の目標と調理の憧れと取組む姿勢を学生が感じることができるようになっています。

今回、新規の取り組みとして食品企業を招いて食材に関する授業を実施し、「うまみインフォメーションセンター」、「日清オイリオ」、「竹本油脂」、「ニッポン」等に依頼し、それぞれ企業の製品に関する授業を行いました。

また、食材紹介授業の依頼もあり、イタリアのグラナ・パダーノ保護協会によるグラナ・パダーノチーズの授業は、チーズプロフェッショナルによるグラナ・パダーノセミナー、イタリアンシェフによる調理デモを実施頂き、未来のユーザーに向けて食材の魅力をアピールしていただきました。

また、スペイン政府によるスペインビーフセミナーでは、スペインビーフの講義、ミシュランシェフを招いての調理デモなど行いました。これらの授業は学生に好評であり、各企業との関係を今後も維持し、このような授業を積極的に行いたいと考えています。

また、今年度より新入生には庖丁を購入してもらい、自分の庖丁は自身で責任を持って手入れをするように変更いたしました。

研究会活動では、「野球部」、「日本料理研究会」、「カクテル研究会」、「フルーツカッティング研究会」を結成しクラス、学年、昼間部、夜間部の垣根を越えた学生間の交流を図ることができました。

調理祭は、2026年1月25日の日曜日に開催し、生徒の作品数は日本料理15作品、中国料理12作品、西洋料理17作品合計44作品を展示。理事長賞は中国料理部門で夜間部Pクラスが獲得いたしました。

催物は卒業生で六本木「おすしのジョー」の大將、大堀城氏による『寿司職人ジョーの転落と復活』を、6階デモンストレーションルームにて11時、13時の2回実施し、開催前に満席となるなど大盛況のうちに終えることができました。

また来場者に対する模擬店も1階、5階・6階で実施、「新調1年の学びご膳」80食、「肉まんセット」250食、「鶏モモのコンフィ」220食を完売し、盛況のうちに終了いたしました。12時前に完売となってしまったので、来年は数量をもっと増やす等の反省点については改善いたします。

・就職指導について

生徒自らが自発的に就職活動に取り組むような支援体制をさらに整え、卒業生全員が飲食業界への就職内定を得ることとなりました。

II 各事業報告

1、学級編成

・昼間部	調理師本科	1学級
	専修科1年	2学級
	専修科2年	2学級
・夜間部	111回生	3学級
	112回生	3学級
		合計11学級

2、年間行事

2025年4月2日 ・入学式本校3Fにて実施

- 2025年5月31日 ・田植え 生徒76名参加
- 2025年6月4日 ・新宿警察防犯ボランティアキャンペーン
- 2025年6月12日 ・球技大会「スポーツフェスタ2025」(東京武道館)
- 2025年9月21日 ・稲刈り 生徒62名参加
- 2026年1月25日 ・調理祭
- 2026年3月19日 ・卒業式

昼間部は午後14時から、夜間部は午後6時から学内において挙行了しました。

来賓として理事、学科を担当いただいている外来講師をお招きし実施しました。

以上