

令和8年9月8日

学校法人 新宿学園
新宿調理師専門学校
学校関係者評価委員会
記載者 内野 潤

学校関係者評価委員会報告

令和6年度学校関係者評価について、下記のとおり評価結果を報告します。

内田 宗司	(株)ニッポン顧問	(株)銀座木村屋取締役
市川 貴之	(株)東天紅 管理部人事課 採用・教育担当	課長
前田 幸紀	卒業生	&sandwich オーナー

記

1 学校関係者評価委員

学校より

理事長 右近 龍也 校長 内野 潤 副校長 池田 賢二

2 学校関係者評価委員会の開催状

第1回委員会 令和8年7月31日（会場 新宿調理師専門学校 図書室） 参加委員 内田 宗司 市川 貴之 前田 幸紀

3 学校関係者委員会報告

別紙のとおり

令和8年度学校関係者評価委員会 各評価項目について(令和7年度学校自己評価評議)

1 教育理念・目的・人材育成像

自己評価	学校関係者評価	
☆教育目標 教育目標は、「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」である。 教育目標に基づき調理技術、知識のみならず社会人としてのマナー・モラルを身に付けさせる教育を行っています。学生に対しては現場の新人として役立つ人材づくりを目指しています。そのためにマナーとモラルが身に付くように教員自らがお手本となり、挨拶・返事・清掃を励行し、良き習慣を付ける躰教育を実践する。調理は調理現場にて求められる基本技術の反復により徹底的な習得を授業で行っています。	大変良い教育目標が設定されています。 (内田) 社会人としての、礼儀、挨拶、振る舞い、少しでも学生のうちから身に付けていくべきだと思います。一般社会だけでなく、専門的な料理界や、芸能界、プロ野球界、どの世界においても礼儀なくして活躍する人はいないからです。 (前田) 挨拶・返事・清掃などのマナー・モラルが身に付いているかどうかは、社会人としてのスタートを順調に切るために最も重要な事項であるため、その点に重きを置いていることは大変ありがたいです。 (市川)	

2 学校運営

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆適正な運営 調理師法の規定に沿い、調理師養成施設指導要領及び専修学校基準に基づいて新宿学園寄付行為に法り学校運営を健全に行っています。組織運営は、新宿学園寄付行為において明確に定められています。 学校理念に沿った事業計画・予算書を年度ごとに作成し理事会及び評議員会において承認を得ています。また、実施された前年度事業についても事業報告・決算として理事会、評議員会にて報告、承認を得ています。 ☆教職員待遇 業務に専念できる待遇と環境作りに配慮しています。 ☆情報の共有 教職員がシフト勤務のため、情報の共有が難しいことから teamsを用い、情報共有、報告・連絡・相談がしやすい環境を整えています。これにより、様々な案件に対して学校方針に基づいた迅速な対応が可能となっています。	「働きやすい職場」や「働きやすい職場環境づくり」といった言葉は、最近公共機関でもよく使われています。 現代社会において、お客様(=生徒さん)へのサービスと同様もしくはそれ以上に、これらは重要事項として私自身も認識しています。 (前田) 多くの学生がいる中で、業務や情報が属人化しないような取り組みはとても良いと思います。 (市川) ・ネットワークシステムを活用した、情報共有の仕組み作りにも積極的に取り組んでいる印象を受けました。 それにより、様々な状況に応じた柔軟な勤務体系を可能にし、先の「職場環境づくり」にもつながっているのだと思いました。(前田)	

3 教育活動

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆健全な運営 調理師養成施設指導要領に基づき、卒業要件を学則に定め、確実に運営を行っています。 ☆業界に望まれる人財育成 全ての在校生に必要な基本技術を授業内で修得実現させるカリキュラムを構成しています。成果発表の場として、調理祭にて調理作品展を実施しています。 ☆農業体験授業の取り組み 調理師としての食の向かい方を学ぶ実践授業として積極的に取り組んでいます。稲作や畑の手入れ作業だけでなく、火おこしから全て自分たちで行う野外調理実践は、学生の技術向上と協調性の向上につながる授業となっています。 ☆学生指導 授業は、ただの知識教育の一環ではなく、良い習慣の躰となる重要な機会であることを認識して行います。欠席・遅刻が続く学生については、保護者への連絡を密に行い、家庭と学校の双方から支え、取りこぼさないよう指導・サポートを実施しています。	今年度の調理祭を見学させていただきました。私が在籍していた18年前に比べ、作品ひとつひとつのクオリティの高さに驚かされました。指導内容による成果がしっかりと表れているのだと感じました。(前田) 調理祭の作品展をグループ発表としている点が、チームワーク醸成に大きな効果があると感じました。(市川) 貴重な体験ができることがカリキュラムに入り、大変良いと思います。(内田) 飲食業界で働くにあたり、生産者の気持ちを汲み、食材に向き合うことのできる人材育成に繋がる良い取り組みだと感じました。(市川) 欠勤などは企業でも課題となっており、ご家族だけでなく学校との連携により、入社前から情報共有して改善につなげていきたい。(市川)	

☆調理実習

まず、技術者として土台となる基礎技術の習得に時間をかけて取り組んでいます。また、技術だけでなく調理師としてもっとも大事な事である衛生的な扱いを重要と考えています。

また、成果発表の場として、調理祭で作品展示コンクールを行い、学生は学びの集大成として生き生きと取り組み、自身の成長や課題を見出す事ができました。

専修科2年ではレストラン実習を行い、オープンキッチンの調理場にてお客様に見られながら実際にお代を頂く料理を調理しています。

☆企業とのコラボ授業

ニッポン、日清オイリオ、竹本油脂、うまみインフォメーションセンターなどの食品企業、団体を招いて食材などの授業を行いました。また、イタリアのグラノパダーノ協会によるチーズセミナー、スペイン政府主催のスペイン産ビーフセミナーなどではミシュランシェフの特別デモンストレーションなど行い学生にとっても学びが多い意義のある授業となりました。

調理というと、まず「技術」に考えがいきがちですが、その前の大前提として、衛生面の指導は徹底して欲しいと思います。(前田)

調理祭は積極的に盛り上げてほしい。(内田)
素晴らしい経験になると思います。(内田)

レストランがオープンキッチンである点が教育上とても素晴らしいと感じました。企業としても、お客様の食卓を常にイメージできる料理人を育成しています。(市川)

・すばらしい取り組みだと思います。

授業の多様性、学校の広報活動、そして生徒さんの学びの広がり、と様々なメリットと相乗効果が期待できます。今後も積極的に取り組むべき内容だと思います。(前田)

遠慮なく積極的なコラボを希望します。(内田)

企業として授業に参加させていただくことで、当社スタッフにとっても大いに勉強となり、双方にとってメリットのある授業だと実感しています(市川)

4 学修成果

自己評価	学校関係者評価	
☆即戦力の育成 学校の社会的評価とは、一部の卒業生が調理師として華々しい活躍をすることだけでなく、全ての卒業生が即戦力として現場から評価され、定着していくことであると考えています。 ☆職業定着を目指した就職率 調理師業界は、入社から3年以内の離職率が50%前後になる業界といわれています。この状況は調理師を目指す卒業生を送り出す学校としては、危機感を持っています。ただ、その高い離職率から、業界としては慢性的な人財不足であり、就職率については高い水準を維持していますが、就職内定にとらわれず、職業定着ができるよう、教育の質の向上と学生にあった就職指導を目的に取り組まなければならないと考えています。 ☆調理師免許申請指導 卒業前に国家資格である調理師免許の取得方法の説明を指導しています。 ☆適正重視の就職指導 就職指導は、事務的な無料職業紹介業務を行うのではなく、和洋中の専任教員が各ジャンルの担当をし、学生との面談を重視して行っています。業界実情を説明し、本人の目標に沿った将来設計のアドバイスも含め、保護者の意向を確認しながら活動を進めています。	調理現場における即戦力とは。 私が思うにですが、おそらく調理技術は何年もやっている先輩方にはかありません。むしろ、先輩方から教わる姿勢、聞き入れる姿勢をもち、理解しようと努力する人こそが即戦力と呼ばれる人間なのではないかと思っています。（前田） 食品業界全般に若手の離職率が高くなっています。とにかく企業側が魅力的な職場作りをすることも必要でしょう。（内田） 学校だけでなく、企業側も、職場環境の整備は当然として、学校と連携して入社後のギャップをなくしていけるような取り組みを一緒に考えていきたい。（市川） 大変すばらしい就職指導であると思います。（内田） 離職率の問題は、調理師業界だけの問題ではありません。日本国内の労働人口に対して、求人数が圧倒的に多過ぎて、どの業界も労働者の取り合いが起きていることが、この状況を生んでいます。 飲食業界が、「この業界で働きたい」と少しでも多くの方に思ってもらえるよう、現場は努力しなけ	

☆就職先の学校理解 就職の受け入れ企業に実際に学生が授業に取り組む様子を見てもらった上で、本校の教育指針を理解していただく。その中で卒業生の定着実績がある信頼の置ける企業による会社概要説明と料理デモンストレーションを組み合わせた、オリジナルの学内企業説明会を開いています。	ればなりませんし、「それをもっと考える絶好の機会」と捉えるべきかもしれません。現場も学校も長期的に取り組むべき大きな課題だと思います。 (前田) 今の学生さんの傾向として、情報はたくさん収集できますが、直接聞いたり、質問することは苦手なように感じます。 そのような学生さんたちに対して、面談の機会を作ったり、個別にコミュニケーションの場を設けることはとても有効な手段ではないかと思います。 (前田) 自分自身でしっかり考えて、就職先を選び、決めるということが、学生さんの将来にとってとても大切だと思います。 その機会を増やす意味でも、すばらしい取り組みだと思います。(前田) 料理デモンストレーションは、仕事の魅力、難しさなどを体感していただける貴重な機会であると評価しています。(市川)	
--	--	--

5 学生支援

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆日常学校生活から察知する指導 入学した学生が全員卒業できるように、教員が学生個々の変化を見逃さず、学校側から相談を引き出す努力が必要である。ホームルーム等で生徒の様子変化をいち早く把握してアプローチすることで悩みの解消につなげています。 ☆家庭と連携した指導 学校生活が乱れている学生は、家庭において保護者様が仕事などで忙しく実態を把握してない場合が多く見られます。生活の乱れについては保護者様と一体になって指導を進めていく必要があり、保護者様に学校での様子をお伝えするとともに、家庭での指導も併せてお願いしています。その過程で再三の学校指導にも関わらず他の生徒に対して迷惑を掛ける学生に対しては、毅然とした対処を行っています。 ☆学生個々の事情相談対応 経済的困難な学生に対しては、公的奨学金機構の紹介や学費延分納許可を教務要領に沿って対応しています。通学圏外の学生には、提携している学生寮運営会社を案内しています。 ☆就職活動 毎年5月に就職活動オリエンテーションを実施し、就職に対する意識付けを行う。その後、学生に対して担任および就職指導教員(調理実習担当)とで保護者の同意も確認しながら、きめ細やかな指導により進めていきます。会社訪問・インターンシップを通じて学生自身が肌身で感じて企業選択をしています。	家庭の事情に対して踏み込んでいくことは難しい面がありますが、今後の少子化対策においては、このようなきめ細かい対応はますます必要とされるのだと思います。(前田) 学生さんに対して、よりきめ細かなフォローが出来る体制作りが図られている(前田)	

☆担任制から指導委員会まで 教員によるクラス担任制をとっているため、学生の様子を詳しく把握することにより学校生活の安定を図っています。また、経験による指導力の差を補うため教務主任を配置し、担任の力量だけでは対応できない案件のフォローをしている。また、Teamsにて学生指導における問題点を教職員間で共有しています。 ☆保護者様の学校理解 保護者様に学校理解をより深めていただけるよう、体育祭・調理祭などの学校行事へご招待をしています。その上で学校生活に乱れが出た学生については、保護者様にすぐに連絡し一体となって指導しています。 ☆企業による業界を知る授業の実施 就職年度クラス授業として5, 6月に企業の人事部より会社説明、調理場より料理デモンストレーションを実施し、就職への意識を高め会社訪問へ結び付け活動を活発にしていきます。	「就職先の学校理解」の箇所同様、料理デモンストレーションは、仕事の魅力、難しさなどを体感していただける貴重な機会であると評価しています。(市川)	
--	---	--

6 教育環境

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆施設・設備 調理師養成施設指導要領に従って設備や教育用具を整備しています。また、時代に即した設備・用具は毎年精査して教育上必要不可欠な物に関しては、計画的に順次揃えています。 ☆企業との産学連携 インターンシップは本校の教育指針にご理解ある企業を中心に依頼し実施しています。この機会を通じて、就職につながる学生もいます。	学校に訪問する度、設備のメンテナンスがしっかりされている印象を受けます。(市川) インターンシップ制度は 今や企業と企業側と就職をする学生側 とのミスマッチを防ぐとともに企業側としては良い人材を、そして学生側は様々な企業を見比べられるとても良い制度です。	

☆防災・安全管理 包丁や火を扱う調理は、小さな怪我はどうしても避けられませんが、器具の安全な取り扱い方や、お互いの声掛けの周知徹底により大きな事故や怪我の防止に努めています。 ☆学びのしやすい環境 和・洋・中・製菓全て必修授業で取り組んでいる。全てのジャンルにおいて専用のデモルーム及び実習室を完備しています。 調理の学びは科学的要素が強く実際に目で見て学ぶと効果があがるため、全ての座学教室において視聴覚器具(プロジェクター・書画カメラ・テレビモニター・映像再生機器・マイク等)を標準装備しています。 また、令和4年11月に学校直営レストランをオープンし、実践の学びの場として、外部のお客様に料理を提供しています。 ☆インターンシップ 就職後の離職率の高さは、想像と社会現場との乖離が大きな要因だと考えています。卒業まで学内だけの学びだけでなく、インターンシップで現場の雰囲気を感じることで、就職に向かう意識変化が起こると考えています。 ☆学生の事故・怪我への備え 学生の怪我は学生傷害保険に加入して、その程度に応じて適用しています。	学校に協力していただける企業をより広げていくことは、生徒、学校、企業の3者にとって大きなメリットがあると思います(前田) 難しいですが大災害時(首都直下型地震)の想定、対策も必要だと思います。(内田) HP や学校案内でも大きく謳っているように、 「主要 4 ジャンルを全学生が学ぶ」ことをモットーとしている学校として、この充実した設備や実習を兼ねた校内直営レストランは、学校の特色としてたくさんアピールして欲しいと思います。 (前田) 全てのジャンルを学ぶことで、新たな気づき、学びがあり、とても良い方針だと思います。(市川)	
--	--	--

7 学生の募集と受入れ

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆学生募集 少子化による入学検討者の顕著な減少を受け、他校との差別化を更に図り、選ばれる学校作りを常に念頭におき運営をしなければならないと考えています。 ☆入学選考 調理師という職業に興味を持つ学生に対し総合型選抜入試を行っています。総合型では面接において調理師としてやる気を重視して選考しています。 また総合型選抜入試での入学生に対しては入学直前にはプレスクールを開催し、本校で学ぶ心構えを養成しています。 推薦入試については、推薦基準を明確に募集要項に掲載しています。 ☆学納金 多くの学生が奨学金を借りて進学しています。少しでも経済的負担を軽減するために、学校運営努力により学納金の軽減を目指しています。	生徒募集がまず先決です、あらゆる策を使い募集活動を行いましょう。(内田) 現在も、しばらく今後も、少子化は一番大きな問題・課題と思われます。 様々な角度から、新調のストロングポイントを洗い出して、打ち出し続けていくことが今以上に必要になってくると思います。 中でも、新宿駅から徒歩で通えるという立地の良さはたいへん大きな強みだと思います。 調理師学校の本質とは関係ないという意見もあるかもしれませんが、私自身「通いやすさ」という点も学校選びにおいてとても重要なポイントでした。他校が絶対に真似をできない好立地ですので、こちらもアピールポイントとして再認識してはいいかがでしょうか。 (前田)	

経済的困難者に対しては、教務要領に従い、個々に適した指導をしています。公的奨学金の説明及び窓口を行っています。 ☆広報活動 体験入学・説明会を入学検討者向けに開催しています。調理実習や学校生活の様子を写真等に収めて、SNS やわかりやすい学校案内等に積極的に参加をしてもらっています。 また、学生レストランを運営することで、学生達の学習風景を間近で体感できるようにしています。	SNS 等 積極的に活用し、学校の活動を広く発信しており、現代に即した 広報活動を行っているという印象を受けました。 (前田) 学校案内は、学校の特長がとても分かりやすく掲載されていると思います。(市川) より幅広い広報活動を目指してください。 (内田)	
--	--	--

8 財 務

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆財務基盤 昨年度実績を踏まえ生徒数及び収支見込額に合わせて予算編成を行っています。現状においては、借入金はありませんが、募集定員数割れ及び学生数減少に伴い学費収入の減少傾向が近年続いています。 ☆予算・収支計画 単年毎に事業計画を策定して予算案をまとめ、理事会の承認を受けて評議員会へ報告するといった適格な手順を踏んでいます。 ☆監査 顧問税理士からの会計指導を受け、さらに監事2名体制による財務監査を受けています。 ☆財務情報の公開 私立学校法に基づき、財務諸表および事業報告書等は関係者からの求めに従って開示しています。本校ホームページ上には学校公開情報ページを掲載しており、誰でも閲覧可能としています。 ☆施設・設備の改修 校舎竣工34年を迎え、校舎の老朽化と施設設備の経年劣化に伴い大規模改修の必要性が出てきており、そのための財源確保には前述の収益性と収支バランスの改善が不可欠となります。学生のより良い教育環境を整備するためにも補助金等を活用するなどして今後計画的に進めていきます。	少子化が進む中、生徒数の確保は、今後の学校運営における最も大きな課題の一つだと考えます。 学校の強みや特色をより明確に打ち出し、それを活かした魅力ある学校づくりを進めるとともに、必要に応じて従来の枠にとらわれない思い切った施策にも取り組みながら、より多くの学生や保護者から選ばれ、支持される学校になっていくことを期待します。 (前田) 経年劣化はやむを得ないものの、建物全体はとても清潔に保たれていると感じます。 (市川)	

9 法令等の遵守

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆関係法令、設置基準の遵守 厚生労働省大臣指定の調理師養成施設校であり、法令遵守を徹底し、その規定された範囲の中で教育目標に則り調理師を養成するカリキュラムを研究し、調理師として必要な授業を実施していきます。 ☆学校評価 社会に貢献できる調理師育成については、時代の流れの中で常に進化させなければなりません。教育課程編成委員会でいただく調理師現場からの意見と学校関係者評価委員会から挙がる卒業生、社会の目線からいただくアドバイスを受け、改善点については迅速に対応しなければならないと考えています。また、自己評価は改めて本校の取り組みを見直す良い機会であると捉えています。 ☆教育情報の公開 これらの過程から構成される学校情報は、学生、保護者、入学検討者に広く認知されるようホームページ上で公開しています。 ☆カリキュラムの編成 カリキュラムは毎年精査を行っており、関係法令を遵守した上で、社会、生徒ニーズに合わせて必要と考えられる授業を行っています。	外部からの意見を取り入れることは重要な取り組みと思います。健全な体制維持及び、改善に繋げていただければと思います。(前田) 評価委員会において様々な視点で考えることは、学校だけでなく企業にとっても気づきの機会となり、大変良い取り組みだと思います。(市川)	

10 社会貢献・地域貢献

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆社会貢献・地域貢献 学校法人の性質上、社会貢献・地域貢献は必然であると考えています。 ☆ ☆シャイニングスターズ活動 例年、新宿警察署主催の「若き防犯ボランティア シャイニングスターズ」として社会貢献活動に参加しており、昨年度においては「痴漢撲滅キャンペーン」「歌舞伎町地区年末警戒合同パトロール」に参加しました。 ☆その他の活動 高校生や中学生に対する上級学校見学、小学生の実習授業受け入れなどその他、様々な社会貢献・地域貢献活動も行っています。	地域社会に関わっていくことは、広報という意味ではなく、非常に大切な活動だと思います。 (前田) 地域貢献は、企業でも見習うべき取り組みと評価します。(市川)	