

平成30年6月14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

学校関係者評価委員会報告

平成30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。

記

1 学校関係者評価委員

- ① 久保田 紀和 （富士屋ホテル株式会社 総務部次長）
- ② 松村 哲郎 （新宿調理師専門学校 卒業生）
- ③ 牧野 郁野 （新宿調理師専門学校 卒業生）

学校より

理事長 関川 恵一 校長 上神田 梅雄 副理事長 金井 弘子
教員 角田 考平 中村 健介 福永 敏之 中林 ふち子 村上 太郎

2 学校関係者評価委員会の開催状況

第1回委員会 平成30年 5月 26日（会場 新宿調理師専門学校 会議室）
参加委員 久保田 紀和・松村 哲郎・牧野 郁野

3 学校関係者委員会報告

別紙のとおり

平成29年度各評価項目について

1 教育理念・目的・人材育成像

自己評価	学校関係者評価	学校対応
校是 私達はお預かりした大切な生徒に人としての倫理と道徳を躰け調理師として必要な知識と技能を授け、社会に望まれる人財を養成する。 「与え、教えがちになってしまう教育」から「生徒自ら感じ気付かせる教育」への転換を鋭意推進します。生徒が主役になって自ら進んで学ぶ環境の助成に取り組めます。 ☆倫理と道徳の躰 教職員が率先垂範で取り組みます。 *躰けの三本柱 ・元気な返事 ・明るい笑顔の挨拶 ・使うまえより綺麗にする片付け・掃除 *挨拶・返事コンテストの実施 躰け教育の成果を測る機会として体育祭やシェフグランプリで発表します。 *片付け・清掃について 「サービス業5S講座」では従来の校内清掃にプラスして平成30年度から早朝街頭清掃を新たに行います。心を育む取り組みとして仕事への向かい方を学びます。	(松村) ①校是に則り「躰けの三本柱」「挨拶・返事コンテストの実施」「片付け・清掃について」を実践し、“サービス業5S講座”では従来の校内清掃にプラスして早朝街頭清掃を取り入れる事は、良い事だと思います。 ②学校を「休まない」「遅刻しない」事は大事です。「休まない」は自己管理に繋がります。「遅刻しない」は社会生活を営む上で重要です。積み重ねることより、信用・信頼が得られ就職先で認められる人になります。 (久保田) ③倫理と道徳の躰けはとても重要で社会人としての基本を学んでいただきとても助かっております。見える形で校内外へもアピールされており学校の考え方がわかりやすいと思います。 ④生徒の皆さんも真剣に取り組んでいて楽しみながらとても重要なことを学んでいると思います。 (牧野) ⑤すばらしい校是です。先生が率先して取り組むことで生徒達も見て感じ成長すると思います。 ⑥躰けの三本柱を当たり前に行えるようになれば、社会に出て困りません。毎日の取り組む姿勢が大切です。	

☆知識と技能を授ける 学校を「休まない」「遅刻しない」外来講師の先生方の協力を頂きながら、授業中に「寝ない」「寝させない」指導を図り、職業人となる自覚を促し続けます。 技能としては校内心磨き選手権・包丁人選手権など、5月に行うオープンスクールや1月のシェフグランプリにて一般公開し、生徒の具体的な到達目標を定め技術修得に対する競争心を養います。		
--	--	--

2 学校運営

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆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明文化した規則に法り学校運営を健全に行っています。事業計画・財務予算は、年度ごとに学園及び学校文書として明文化し、理事会・評議員会の承認を得て実施しています。 ☆運営指針徹底及び情報の共有 校是を基にしたカリキュラム・行事全ての運営について毎月1回行う定例会議にて把握し、毎日16時30分に行う終礼にて日々の報告・連絡を徹底し全てにおいて情報共有し教職員一体の運営に努めております。	(松村) ①「事業計画・財務予算」を具体的に教えて頂くと学校運営にプラスになる事が見えてくるかもしれないと考えています。 ②「情報共有」が抜けてしまわないよう、定例会議、終礼に出席出来なかった先生へのフォロー体制はできていますでしょうか？常にチェックし伝える人がいないと抜けてしまう事があります。 ③教員力向上のために行われている取り組みは素晴らしく続けていただきたいと思います。 (久保田) ④運営は透明性があり、学校の考え方が事業計画や予算にも表れており良いと感じました。 ⑤終礼について毎日実施することによりきめ細かいところまでフォローできる体制になっていると思います。	①「事業計画・財務予算」は評議委員会にて説明、承認をいただいております。学校関係者評価委員の方々にも理解いただく場として同席していただいております。 ②定例会議においては議事録があり、確認できる状態にあります。毎日行われる終礼については、欠席した翌日に自ら確認体制を整え、教職員 LINE を組織し情報を共有しています。

☆教員力向上のために ①日本を美しくする会主催 早朝街頭清掃への参加 毎月第3木曜日に歌舞伎町・新宿駅東口・渋谷開催される早朝街頭清掃に教職員が参加し、街の掃除をすることにより気付く自分磨き図っています。 ②夢（みらい）塾の開講 教職員が教職員に向けて講話をする校内研修を「夢（みらい）塾」と名付け始め全員が講師を務めました。講話スキルアップはもとより自分がたどってきた人生経験や職業スキルを話すことにより改めて気づくことが沢山ありました。また聴講者も良い指導法など様々な要素を共有することができました。	⑥料理人、社会人として“気付き”はとても重要な要素だと感じています。 （牧野） ⑦若い教員の方もいると思うので、夢塾にて話しのスキルアップを図ることは大切な機会だと思います。	
---	--	--

3 教育活動

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆出席点呼は躰け教育と生徒把握の場 出席点呼は授業に取り組む姿勢を習慣づける最も重要な躰け教育の場です。授業開始の10分前より生徒の様子を把握しながら丁寧な出席指導を行います。 ＊指導ポイント例 ・机の配列整理整頓 ・授業準備（教科書、ノート） ・目の前のゴミ拾い ・挨拶（椅子の出し入れ、声だし、礼） ・返事（声だし、アイコンタクト、手の挙げ方）	（松村） ①出席点呼は生徒の健康状態もある程度把握出来る大事な場であると思います。 ②インターシップや外来講師の方々の授業は生徒にとって貴重な機会だと思います。参考になるものを見つけ感じられれば、今後生かされると思います。 ③実技試験前のサポート講座は課外のため先生方の負担が増えますが継続していただきたいと思います。 ④5月と1月に行われる“心磨き選手権”は生徒が「努力する事の大切さ」を実感する機会だと思います。これからも続けていただきたいと思います。	

☆産学連携

学生の就職は全職員が一丸となってきめの細かい指導を行っています。

学校運営に理解がある外来講師や卒業生調理長の企業様、調理長が直接学校にお越しいただき実際に授業の様子を見学いただき学校を理解いただいた企業様を「フレンドリー企業」と位置付け、インターンシップや授業を依頼し産学連携に結びつけています。

☆調理実習

全ての在校生に調理師として必要な基本技術修得を授業内で実現させるカリキュラムを構成しています。授業内で技術修得が難しい生徒に対しては、課外にてサポート講座を実施し、全員合格のスキルを身につけて実技試験に臨ませます。

授業の成果発表と競う心を養うために5月中旬のオープンスクールと1月のシェフグランプリで公開授業として競技課題を技術研鑽の目標と提示し“心磨き選手権”(鍋磨き・庖丁研ぎ)、“包丁人選手権”(薄刃部門、牛刀部門、中華刀部門)、クラス代表3名による団体戦“基礎調理技能コンテスト”(和、魚おろし部門／洋、オムレツ部門／中、餃子包み部門)を行います。

☆座学授業

「書けば覚える・覚えると使う・使うと身

⑤ノートは基本的にA4サイズのノート(ルーズリーフ形式は不可)とし各教科にする事を生徒に教えて下さい。

⑥座学授業の時、外来講師の方に眠っている生徒、半ば眠りそうな生徒に対して眠気を覚まさせる水で顔を洗ってくる等、具体的な指示をするよう話をされた方が良いと思います。また、90分授業の途中で背伸びをする、体操をする等2～3分の休憩を取る事を勧めて下さい。

⑦早朝清掃について身近な場所から取り組む姿勢は素晴らしいと思います。

⑧インターンシップは生徒にとって貴重な体験になると思います。

⑨コミュニケーションをするために最低限の英会話能力は必要です。必須と言って良いと思います。

⑩交流授業は良い事です。器・食器等の専門学校があると良いのですが。
(久保田)

⑪出席点呼での躰けによって、あたり前のことをあたり前にやる事は重要であり、それが出来ないと社会では認められません。

⑫産学連携については弊社も大変お世話になっております。我々企業が協力できる事は出来る限り実施していきたいと思います。

⑬調理実習については、それぞれの個性をのばしていただければと思います。

⑭基本を大事にされていることがわかります。基礎を知

⑤座学にてノートを取る事は、最重要課題です。専任授業についてはノート提出にて指導をしています。その際にルーズリーフについても、まとめ方を含めて指導をしているので、各科目のノート準備は推奨指導とします。

⑥座学専任教員にて眠気をさませる授業対策を改めて共有し、外来講師の先生には毎年3月に開催する合同講師会にて毎年確認していきます。

に付く」という学びを習慣づけすることに重点をおきノートを「取る」・「取らせる」教員がノート指導を行っています。 調理学では、包丁やまな板など器具の特扱い方等の学びと並行して「せん切り・桂剥き・シャトー」などの包丁基礎技術の素振りの実践練習をしています。 ☆サービス業5S講座 5Sとは「整理・整頓・清潔・清掃・躰け」のことを言います。ここには仕事に取り組む姿勢を身に付ける大切な要素があり、沢山の企業がこの運動を取り入れています。29年度より校内掃除を教材に授業内で教員が掃除指導を行い、一定の成果を上げることができました。本年度より更に教員が「日本を美しくする会」様より学びをいただいている早朝街頭清掃を取り入れ7時15分から8時15分まで学校の周辺の街頭清掃活動（ゴミ拾い）を行っています。ゴミ拾いをする事で人間としての五感の成長を自ら促し、謙虚・気付き・感動・感謝の心を磨きます。 ☆インターンシップ *専修科1年次 リゾートホテルにて4週間にわたり宿泊を伴うインターンシップを行います。仕事をしながら掃除、洗濯、食事などの家事を経験し、仲間と一緒に協同生活の中で我慢を覚え社	った上で次があります。 ⑮5S早朝清掃について、自らを成長させ地域貢献にもなり良い取り組みだと思います。 ⑯最近の傾向として経済的支援が必要な学生が多くいると伺いました。インターンシップにて企業から実習費を出しても良いと思います。また、お互いが良ければ就職につながりミスマッチも防止できます。 ⑰ホテルスクールさんとの交流授業は生徒のみならず先生方にも良い刺激になると思います。 （牧野） ⑱10分前行動にもつながり、生徒1人ひとりを見る事ができて、とても良いと思います。 ⑲企業の調理長が実際に学校を見て連携することが、素晴らしいと思います。 ⑳サービス業5S講座の徹底により学校がきれいでも気持ちが良いです。	⑰今までのインターンシップの実施を検証し、将来的には「フレンドリー企業様」のご協力のもとで有償にしていきたいと思います。
---	--	---

会人としての心構えを学びます。 *専修科２年次 「フレンドリー企業様」のもとで就職に特化したインターンシップを行います。企業様に直接働きを見てもらい就職への声掛けをしていただく機会と捉え、社会に巣立つ覚悟を決め、残りの学校生活を無駄にせずしっかり取り組む姿勢を学びます。 ☆飲食サービス業の一員として 調理師とは飲食サービス業の一端です。これからの時代の調理師は、ただ料理を作るだけの感覚では通用しません。「調理接遇講座」では躰けの徹底をはじめ店の一員としてサービスの仕事の大変さも学び、「スキルアップ講座」では、インバウンド対応の英単語コミュニケーションを実践的に行い、就職後サービス業の一員として最低限必要なスキルを学び取得することで店に貢献する心構えを感じ気づかせます。 ☆専門学校日本ホテルスクールとの交流授業 平成２７年度より本校から「和食」ホテルスクール様より「接遇」の講座の講師を交換派遣しています。		
---	--	--

４ 学修成果

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆調理現場やインターンシップ先からの評価 教育課程編成委員会にて「近年の本校卒業	（松村） ①学校の教育方針が評価されており、嬉しいことです。	

生はあいさつ、返事、片付けが素晴らしく、教育効果が他校と差が出ている。」「業界内においてもかなり認知されている。」と委員から嬉しいお褒めの言葉をいただきました。また、インターンシップにおいても現場からそのような評価をいただいています。 ☆就職率 就職希望者に対する就職率は100%です。	(久保田) ②現場評価はその通りだと思います。 (牧野) ③とても嬉しい評価で卒業生としても誇りに思います。先生方のご指導のお陰です。	
---	---	--

5 学生支援

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆サポート講座 調理基礎技術を実技試験課題として通常授業内にて全員が合格するカリキュラム構成をしていますが、技量がおぼつかない学生に対しては放課後にサポート講座を設けて合格出来る技量がつくまで面倒を見ます。 ☆就職活動 * 学生が専門学校に進学する最大の目的は就職です。平成29年度においては、生徒数に対し30倍の求人がありました。企業様よりお預かりした求人票を、学校オリジナルの就職サイトに登録し、ネットを通じて生徒がいつでも見られる体制を整えています。 * 5月中旬に就職活動説明会を実施し、6月中旬に和洋中給食の分科ごとに求人状況と傾向説明、その後、生徒の動向をみながら、	(松村) ①有効求人倍率も良くなり、就職環境は良くなりなってきました。 ②外国人観光客も増加し、和食への関心も高くなっており2020年の東京オリンピックを1つピークとしてその後も調理師の需要は高いと思います。 ③夜間部入学希望者にとって、授業を火から木曜日の3日間にした事は、夜間部に通う学生からの意見を参考に決められた事だと思いますが素晴らしい試みだと思います。授業料の見直しも入学者にとって魅力です。調理師学校の入学希望者は、他の調理師学校と授業日と授業料を含め比較すると思います。 ④2年間で25万円減額した訳ですがその積算数字を教えてください。 (久保田) ⑤サポート講座については個人差があるので是非お願い	④定員が埋まらなかった夜間部に関しては前年まで短大及び大学卒業者に対し、すでに学科は学んで来たという観点より座学授業料の減額をしていました。3年継続しましたが、成果

分科会を開催し、サイトの閲覧、就職担当教員への相談に導きます。 * 保護者様同意のもとで生徒より進路相談があった場合は、本校に理解が深く就職定着実績のある「フレンドリー企業」様を候補にあげ、訪問した感触より自らの意思で応募を決定します。 * 「フードアカデミー」授業内にて業界を知るために、産学連携の一環として「フレンドリー企業」様に来校いただき、人事部より会社説明、調理場より料理デモンストラーションを実施します。これを機に就職への意識を高め会社訪問へのきっかけを作り、活動を活発にしたいきます。 ☆思い出に残る学校生活 卒業しても母校として愛されるように在学中に思い出に残る学びを行います。 平成30年度行事予定 * 体育祭・・・6月22日クラス対抗運動会 東京武道館（綾瀬） * 夢カプセル開封式・・・9月14日卒業式で封入したカプセル3年後に開封式 * ナイトウォーク・・・9月14日～15日 学校から飛田給の往復 夜間ウォーキング大会 * 被災地訪問・・・10月5日 飯舘村企業感謝のお弁当お届け小中学生との「食コラボ	いします。 ⑥フレンドリー企業として授業の機会をいただきありがとうございます。卒業後のネットワークの構築も願います。 ⑦学校行事は勉強だけでなく生徒が学校とのつながりが強化される仕組みだと思います。学生同士のつながりもできて良いと思います。 ⑧夜間部の期間、学費変更はとても良い取り組みだと思います。経済的に厳しい学生さんも将来“料理人”になりたいという夢をあきらめずに目指せると思います。 ⑨今後は少子化が進む中、外国人留学生も少なからず必要になるかもしれません。査証の緩和があれば企業も歓迎だと思います。 （牧野） ⑩フレンドリー企業様によるフードアカデミーは、実際に現場の方のお話しを見たり聞いたりすることで生徒にとっても刺激になります。 ⑪毎年体育祭を楽しみにしています。応援合戦の完成度が素晴らしいと思います。クラスのチームワークも良くなることと思います。 ⑫成長した姿を保護者様に見て頂ける機会があっても良いと思います。 ⑬学用品の見直しは、奨学金を借りている生徒が、どんどん増えてきているので引下げも必要な事だと思います。	が現れなかったため、全体に適用しました。 ⑨少子化の中で、今後入学対象として留学生も考えなければなりません。卒業後の「特定日本料理調理活動」については、活動期間も5年間と延長されたため、企業にとっても有力な人財となり得ますので、留学生特定活動への申請、実習の実施について精査をしていきます。
---	--	---

イベント」

*保護者感謝レストラン・・・1月12日保護者をお迎えして料理でおもてなし

*シェフグランプリ・・・1月20日 あいさつコンテスト・心磨き選手権・包丁人選手権・基礎調理技能コンテスト

*調理祭・・・1月27日 学習成果発表会
学生レストラン・卒業作品製作

*社会に巣立つ心構えの講話・・・2月20日卒業前の心構えをつける学校にご縁の深い関係者による講話会

*立志・卒業式・・・3月7日式典自体が学びの集大成 弁論大会 …等

☆夜間部履修年限と学費の変更

夜間部において入学希望者は昼間に仕事を持ちながらの通学となりますが、月～金曜日の毎日仕事を切り上げて登校するのは難しいという声が沢山ありました。そのため、平成30年度より授業を火～木曜日の週3日、履修期間を1年半から2年に変更し仕事との両立を図りやすくしました。また、同時に経済的に厳しい学生が、より学校で学び易いように授業料も1年半で133万円を2年間で88万円に大幅な見直しをしました。

☆経済的な負担軽減を目的とした学用品の見直し

奨学金を借りて進学してくる生徒が3

5 %の社会情勢の中で、学校として経済的負担を減らしていくことが社会的使命と認識し、既存の学用品についての現状と生徒の不利にならない施策を打つことで、(教員の授業努力と包丁貸与を整える。)教科書と包丁の購入を見直し、平成31年度入学生から学用品代金を14万8千円から8万8千円に引き下げます。 ☆学僕生制度 調理師の「エリート育成」システムとして昼は教職員の補手として実践調理を学び、夜は夜間部生として調理師免許取得のために授業にて単位履修をします。		
---	--	--

6 教育環境

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆設備・用具 調理師養成施設指導要領に従い設備や教育用具を整備するのは必務です。校舎建築完成より26年経過し計画的に設備の改装・交換を進めています。更に専門学校として時代に即した用具は毎年精査して教育上必要不可欠な物に関しては、順次揃えています。 *平成23年実習室改装 *平成24年 西洋デモルーム改装 *平成26年図書室 *平成28年 1・2階女子トイレ *平成28・29年エレベーター1基ずつ交換	(村松) ①約2年半前に他校に体験入学で伺った際「他調理師学校との違いは何ですか?」と質問しました。中華料理のトップの方は「調理設備の違いです。常に最新の設備・器具を揃えています」と話しをしてくれました。 (久保田) ②少子化で学校も学生の取り扱いになってくると思われ投資は必要だと思います。	②入学希望者にとって魅力的な学校として計画的に設備の改良・交換、広報を進めています。

*平成29年度 3・4・5階女子トイレ		
---------------------	--	--

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
☆AO入試の強化 AO入試は、本校独自の方法により「未来のリーダー候補生」育成の一步として入学前からプレスクールを開催し、心構えを養成しています。その魅力を伝えるためにAO試験・プレスクールの模様を映像で紹介しています。 *AO入試出願比率 平成26年度 36% 平成27年度 38% 平成28年度 45% 平成29年度 38% 平成30年度 44% ☆募集活動 少子化に伴い専門学校の学生募集は、高校による4年制大学進学指導強化により専門学校進学者割合が減少し競合他校との生徒獲得競争が更に激化します。学生の出願の決め手は実際に学校へ来校し校風を感じる事です。従来の体験入学と並行して通常授業をいつ来ても見学できる365日体験入学とし授業に参加してもらうことで他校との違いに気付き自分を変える学校だと確信できるように、教員は常に人間力の向上を意識し	(松村) ①AO入試入学比率と人数を増やす必要があると考えています。 ②高等学校への募集活動をどのようにされているのか具体的に詳しく教えて下さい。当校は関川理事長が上神田校長を信頼しその指導のもと素晴らしい先生方が揃っていると思います。新宿調理師専門学校にとって今後を見据えますと最重要課題は募集活動だと考えています。 (久保田) ③学校の数多くあり貴校の強みの実践をすることにより他校との差別化をしていかなければならないと思います。 (牧野) ④新調の校風、魅力を感じてもらい入学したいと思った高校生が進んでAO入試を受けてもらえるのが一番だと思います。 ⑤入学希望者が実際にシャイニングスターズ生徒と関わることで入学後の姿が想像できるのが良いと思います。	②募集活動は常に最重要課題であります。 平成29年度 高等学校への広報活動 訪問回数 194件 訪問延べ人数 教員 299名 学生・学僕 74名 本校来校見学会 28件

て取り組みます。 ☆体験入学でのシャイニングスターズ活動 学生有志で構成される「シャイニングスターズ」が体験入学を課外特別授業の場として体験生の面倒を見る実践的接遇をします。学生からの「清々しい笑顔のあいさつ」「打てば響く返事」で教育の質を示し、教員がシャイニングスターズに接遇、実習を教えることで、教員と学生の距離感など感じ1年後の自分の成長を想像できる体験入学にします。		
---	--	--

8 財 務

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆長期的予算計画 財務基盤は借入金の負債はなく、財務状況は安定しており計画も適正であり、東京都に提出の資産総額変更も着実に増加しており、賢固な基盤を有しているといえますが、現校舎は平成4年に建設されており、施設・設備の維持に現在は予算取りが必要であります。また長期的に新校舎建設のため予算計画をしていかなければなりません。 ☆生徒募集 ここ数年生徒確保に苦戦していた夜間部は、就学期間を2年制に移行し学費を大幅に軽減したことで定員を確保できました。また、昼間部においても前年並みに確保ができました。入学対象の高校3年生人口が10万	(村松) ①資産総額変更とは？ ②生徒募集について素晴らしい結果だと思います。“どうすれば生徒数を増やせるのか”一緒に考えていきたいと思っています。 (久保田) ③時代に合わせて様々な取り組みをされていると感じました。	①学校法人は年度末の決算にて算出された資産総額を法令により東京都に提出しています。

人減少する２０１８年問題の中、総務と教務が一体となり教職員による努力の結果であると評価します。		
---	--	--

９ 法令等の遵守

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆法令の遵守 文部科学省による専修学校と職業実践専門課程並びに厚生労働省による調理師免許取得認定校である限り、法令遵守は絶対的要件となります。その規定された範囲の中で社会に貢献できる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。 ☆夜間部定員増の申請 夜間部において就業期間、学費軽減の結果、募集締め切り後も数多くの問い合わせがありました。そのニーズに対応するために夜間部定員増の申請を新宿区（文部科学省）、東京都（厚生労働省）にするため手順に沿って準備を進めております。（申請予定 文部科学省５月末日・厚生労働省６月末日）	（久保田） ①法令遵守は絶対です。信用と信頼が必要です。	

10 社会貢献・地域貢献

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆シャイニングスターズ活動 *新宿警察署主宰の「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います。	（村松） ①シャイニングスターズ活動に参加する生徒が増える事を期待しています。そのためには入学前（AO入試・プレスクール）入門式、入学後に繰り返しシャイニン	

* NPO 日本を美しくする会様主催による歌舞伎町、新宿駅東口、渋谷の早朝街頭清掃活動に教職員と学生有志も積極的に参加しています。 * 東日本大震災における被災地訪問は8年目を迎えます。10月5日に生徒、教員で福島県飯舘村菅野村長様のご紹介により避難指定を受ける中で地元貢献が高かった「林製作所」様へ感謝のお弁当お届けと地元の小中学生と「食コラボイベント」を予定しています。 * 小学生3～6年生を対象とし、「キッズ和食育教室」をエコギャラリー新宿様と共催で、夏休み（7月27日）に開催します。シャイニングスターズがマンツーマンで付き、庖丁で野菜を沢山きり、ガス火で炊飯し「おにぎり、野菜たっぷりのみそ汁、浅漬け」の食育教室を開催します。 ☆学校・教職員による活動 * 平成26年度より宮内庁（大膳課）御用として調理師の奉賛派遣をしております。（奉賛派遣実績 4年間のべ116名派遣） * 夏休み（8月1日・2日）に高校家庭科教員「夏季料理セミナー」を実施し、高校での授業提案をします。	グスターズ活動の意義を説明する必要があるように思います。 ②社会奉仕（ボランティア）活動は体験することにより実感出来る教育の場であると思います。（久保田） ③社会貢献活動は必要です。（牧野） ④すばらしい社会貢献活動をこれからも続けてほしいです。 ⑤調理師学校として何か出来る事はないかと考えられての活動がとても素晴らしいと思います。また、被災地訪問については、関係のある場所に伺えることで生徒の学びはとても多いと思います。	
--	---	--

11 国際交流

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆<u>海外研修からインバウンド接客へ ～スキルアップ講座～</u> 4年間実施してきたフランス・パリの海外研修は、IS 過激派組織のテロ行為の危険より平成27に取りやめました。異国の文化に触れることは、自分自身に甘えがあることへの気付きや日本が恵まれすぎていると感じる学びにつながります。海外情勢が落ち着きを取り戻した頃を見計らい改めて検討します。国内ではインバウンドが増加しています。旅行に食事は必ず伴うものですから飲食店の利用は必ずあります。そのために調理師も英単語コミュニケーションの必要性が出てきました。「スキルアップ講座」にて外国人のお客様対応の度胸をつける英語単語コミュニケーションをカリキュラムに取り入れます。	(松村) ①海外研修は意義のある事だと思います。イギリス・フランスはテロ行為の危険性がありますが、イタリアは問題がないように思います。受け入れ体制が判りませんが検討してみたいはいかがでしょうか。 (久保田) ②料理人が外国語を話すことが出来れば様々な可能性が広がります。国内対応だけでなく海外勤務への可能性も広がります。	①海外研修は費用が伴いますので、現在の経済状況では全生徒が対応できない取り組みとなっています。現地研修のコーディネートも難しく料理や製菓の講習を含めても物見旅行となりがちです。研修は学びの目的があってこそ成り立ちます。現在、クラス単位の国内リゾートホテルインターンシップを実施することで自分の甘え心に気付く心を育む学びとなっており、テロ行為のリスクを冒してでも実施しなければならないと考えます。

◆その他

- (松村)
- ①卒業生のフォローアップ体制の構築
- 就職先で問題（傷害事件を含む）が起きた時の対応を専門家（弁護士と顧問契約を結ぶ）の意見を含め、対応にあたる必要があると思います。生徒・親も安心しますし、当校に対する評価もより高くなると思います。
- ②将来独立したいと考えている生徒のためにも基礎的な経理・財務管理・税務の授業も必要ではないでしょうか。検討をお願いいたします。

◆学校対応

①就職先でのトラブルについても、状況に応じたフォローをしています。場合によっては本校に理解のある相談ができる専門家（弁護士）も、紹介できますので相談の都度対応しております。

②仕事の継続に向けたカリキュラムを限られた時間の中で実施しております。独立開業の学びについては、仕事が続いてから先の学びになります。このような状況の中で現在では、相談のあった生徒に対しての対応となっております。