

令和元年 6 月 1 0 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 角田 考平

学校関係者評価委員会報告

平成 3 0 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

久保田 紀和 (富士屋ホテル株式会社 総務部次長) 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 佐々木 新太郎 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 令和元年 6 月 8 日 (会場 新宿調理師専門学校 会議室) 参加委員 久保田 紀和・牧野 郁野

3 学校関係者委員会報告

別紙のとおり

別紙

令和元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、社会に望まれる人材を養成する。 「与え、教えがちになってしまう教育」から「生徒自らが感じて気付く教育」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作りに取り組みます。 ☆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 ・使う前より綺麗にする片付け *あいさつ・返事コンクールの実施 躰の確立を目指すために体育祭・調理祭にてご披露します。 *片付け・清掃について 「サービス業5S講座」として単位授業を設置し、掃除の実践実習から仕事へ取り組む	(久保田) ・料理に携わる職業人として技術も大切なのですが、それ以上に人間性が重要です。食の安心、安全は作り手次第なので、その為にまず人の育成に取り組まれているという点で会社としても助かっております。 ・倫理と道徳の躰は社会人としての基本です。挨拶はコミュニケーションの基礎であり、片付けは気付きのきっかけとなります。技術だけではなく心を磨く教育は素晴らしいと思います。 (牧野) ・すばらしい校是だと思います。ぶれずに変わらずに続けて頂きたいです。 ・社会に出て働くと「気付き」が大切になってきます。まずは気付く事、そして行動できるようにしていく事が大事だと思います。 ・体育祭にお邪魔させていただきました。「挨拶・返事コンクール」は元気な返事、きれいな列、おじぎの角度など素晴らしかったです。日頃の成果がとても出ていて感動いたしました。	

姿勢の気付きを養います。 *シャイニングスターズ活動 学内授業では経験の出来ない社会貢献活動に参加して、人の役に立てる喜びや真剣に向き合う姿勢を通じて心を育む取り組みをします。 ☆知識と技能を授ける 社会的信頼の大元である「休まない」「遅刻しない」の指導強化を図り、生徒の成績評価に反映させるという方針で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・庖丁人選手権など夏のシェフグランプリや1月の調理祭月間冬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。	(久保田) ・仕事は信用と信頼がなければ出来ません。その中で「休まない」「遅刻しない」というのは大切な事だと思います。 (牧野) ・「学生」という気持ちではなく社会人になるために甘えない自覚をしっかりと持ってほしいです。 ・シェフグランプリは毎年楽しみにしております。技能、技術が目に見える形でとても分かりやすいです。	
--	--	--

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明文化した規則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	(久保田) ・透明性があり学校の考え方や思いが事業計画や予算にも表現されており、教員の方々の思いが学生の学ぶ環境をより良くしていると感じました。	

研修を「夢（みらい）塾」と名付けて始めました。講話者は、講話の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出てきます。また聴講者は良い指導法など様々な要素を共有する事ができます。学校公開のひとつとして希望する保護者・卒業生も聴講ができます。	きるきっかけになると思います。	
--	------------------------	--

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指導を行います。 ・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・あいさつ（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） ☆産業界「フレンドリー企業」と学校の連携 外来講師及び卒業生調理長の企業様、又は調理長が授業を実際に見学し学校理解をいただいた企業様、卒業生の定着率が高い企業様を「フレンドリー企業」と位置付け、イン	（久保田） ・最近では心の病にかかる社会人も多いと聞いております。その中で躰として常に細かいところまでチェックしていればいつも違うことに気づくと思われます。大変ですが継続していただきたいです。 （牧野） ・毎日の積み重ね「習慣」になるまでが大変ですが、続けていくことが大切だと思います。 （久保田） ・弊社も大変お世話になっております。企業としてより協力していきたいと思います。 （牧野） ・就職に不安や分からない事だらけの生徒さん達にフレ	

ターンシップや授業依頼し双方の協議により授業構成をして産学連携に取り組んでいます。また、就職年度クラス授業として5, 6月にフレンドリー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。 ☆調理実習 授業カリキュラム内で基礎技術修得が不器用なために進まない生徒に対しては、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1月の調理祭月間「冬のシェフグランプリ」にて心磨き選手権(鍋磨き・庖丁研ぎ・挨拶コンテスト)、庖丁人選手権(薄刃部門、牛刀部門、中華刀部門)、基礎調理技能コンテスト(和、玉子焼き部門／洋、オムレツ部門／中、青椒肉絲部門)を実施します。基礎調理技能コンテストは仕事への協調性やコミュニケーション能力を養うことを目的にクラス対抗団体戦で行います。 ☆座学授業 「書けば覚える・覚えると使う・使うと身	ンドリー企業の方に来て頂ける事はとても良いと思います。イメージも湧きやすいと思います。 (久保田) ・学生の時に基礎をしっかりと学ぶことが重要だと思います。「守破離」の言葉通り基本がしっかりしていなければ型も破れません。基礎の仕事を競いあい優秀者をほめるということは学生のやる気を引き出す良い方法だと思います。 (牧野) ・不器用な学生にも寄り添えていて不安に思っていることも時間をかけて解決できて良いと思います。 ・調理場は団体戦のようなものなのでコミュニケーションを取ることは大切にしていきたいです。 (久保田) ・社会にでてもメモをとることは重要です。 (牧野)	
--	--	--

に付く」という学びの姿勢を習慣づけすることに重点をおきノートを書く指導強化をしています。 ☆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、沢山の企業がこの活動を取り入れています。29年度より校内清掃を教材に授業として教員が生徒清掃指導を行い一定の成果をあげることができました。30年度より朝7時15分から8時15分まで学校周辺の街頭清掃も取り入れました。その成果として遅刻欠席の減少、挨拶・返事・調理実習取り組み方の向上が感じられました。 ☆飲食サービス業の一員として 調理師として料理を作るだけでなく飲食サービス業の一員を自覚するカリキュラムを構成します。 ①「調理接遇講座」 躰けの徹底をはじめ、お客様を接遇する仕事の大切さを学びます。 ②「スキルアップ講座」 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を行います。	・学生時代のノートは今でも宝物です。 (久保田) ・地域との交流もされており、とても良い取組だと思います。 (牧野) ・5Sの取組成果が表れていて素晴らしいと思います。ぜひ続けてほしいです。 (久保田) ・調理師として料理がお客様の口に入るまでどのようになっているかを知ることは重要です。また、英語をはじめ外国語を取得すれば将来の可能性が広がります。 (牧野) ・これから東京オリンピックに向けてより必要になっていくと思うので、ぜひ身につけて頂きたいです。 (久保田)	
--	---	--

☆平成30年度学校行事 卒業後も母校として愛されるように、沢山の思い出作りとなるような行事を実施しました。 * 6月22日 体育祭 * 9月14日 夢カプセル開封式 * 9月14～15日 ナイトウォーク * 10月5日 被災地訪問 * 11月23日 収穫祭 * 1月12日 保護者感謝レストラン * 1月20日 シェフグランプリ * 1月27日 調理祭 * 2月20日 社会に巣立心構えの講話 * 3月7日 立志式（卒業式） * 3月30日 お花見 など ☆母校に親しみを持つ 3年後の自分の姿を紙に書き、卒業式にて夢カプセルに投入し3年後に開封式を行っています。平成30年度において4回目の開封式となりました。 卒業してからも学校に誇りと愛着が持てるように「同窓会生・伝統大使」という制度を設け2年目となる平成30年度は370名に委嘱しました。学校行事の案内をして積	・OB・OGが学校にくる機会を設けて在校生と交流することはとても良いことだと思います。社会にでも悩みは尽きないと思います。そのような時に教員の方や同級生が良き相談相手になってくれると思います。 （牧野） ・様々な行事が大切な思い出になる事と思います。また、卒業後も行事に参加できる事も卒業生にとって嬉しいです。オリジナルの行事が魅力的で他校との差別化になっています。 （久保田） ・企業としては第二新卒のような仕組みを作っていただけるとありがたいです。 （牧野） ・行事に参加させていただきSNSなどで発信させていただいておりますが、伝統大使としてご協力できることがあればやりたいと思います。	卒業生に対しては「トラバーユ相談」としていつでも仕事の悩み、転職の相談を受けています。希望者に対しては学校に来ている求人票を基に企業人事への取次を行っています。課題としては仕事を辞める前に学校に相談に来やすくすることです。在学中に頼れる学校として、より良い関係構築を大切にします。
---	---	---

極的に参加を呼び掛けています		
----------------	--	--

4 学修成果

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆職業定着を目指した就職率 就職については、業界全体として高い離職率から慢性人財不足で自己都合的な条件を望まない限り心配はありません。東京オリンピックを控え求人倍率は50倍に及びます。 課題は就職後の定着です。現場と乖離のない調理師養成カリキュラムを編成し取り組んでいます。就職率は100%です。 ☆調理師見習い即戦力の育成 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ではなく、全ての卒業生が調理師見習いの即戦力として現場から評価され、生業とし定着していくことであると考えます。その取り組み成果として教育課程編成委員会において、本校は調理師見習いの養成として一番大切な躰け教育が出来ていると評価をいただきました。 ☆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取得認可校として申請指導をしています。申請に必要な健康診断を提携病院で実施し保健所の	(久保田) ・躰が出来ているというところは新調の強みだと思います。 (牧野) ・素晴らしい評価で母校として誇りに思います。	

申請方法を具体的に説明し、早期取得に導くよう努めています。		
-------------------------------	--	--

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、職員が学生個々の様子の変化を見逃さず、学校側から相談を引き出す努力が必要です。生徒の様子の変化をいち早く察知アプローチし、悩みの解消につなげています。 ☆保護者様の学校理解と連携指導 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や、感謝レストランとして生徒が運営する食事会へご招待をしています。また、毎月学校の様子をお知らせするクラス通信「手から手へ」の発行及び定期試験後には、成績・出席・担任所見を直接保護者様にお届けしています。その中で学校生活が乱れている生徒は、保護者様が仕事などで忙しく家庭において実態を把握してない場合が多いです。生活の乱れ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不利	(久保田) ・学生が学校で過ごす時間が大半であり、学校と家庭が連携していかなければならないと感じます。 (牧野) ・年齢的にも学生が学校の様子を家庭で話さないことがあるのでクラス通信「手から手へ」を保護者に直接お届けすることはとても良いと思います。	

益を与える生徒に対しては、毅然とした指導を行います。

☆生徒個々の事情相談対応

経済的困難な生徒に対しては、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。通学圏外の生徒には学生寮運営会社３社と提携し学生に案内しています。

☆就職活動

将来の夢を明確に絞り込むために「夢エントリーシート」の記載により生徒が自身の目標を見つめ直す所から就職指導を始めます。５，６月に就職活動説明会をした後に、保護者の同意を確認しながら相談のあった生徒に対し調理実習教員と個人面談を中心に情報を共有しながら「手から手へ」の指針に基づき、きめ細やかな指導により進めていきます。単なる就職ではなく調理師という職業が一生の生業となるように会社訪問やインターンシップを通じて学生の適性に合った支援を行っています。

☆担任・副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ます。担任が生徒の様子を詳しく把握することに

（久保田）

・弊社もインターンシップを受け入れており良い機会をいただいております。

（牧野）

・就職しても直ぐ辞めてしまう。調理師として働かなくなるのはとてももったいない事で本人、保護者、学校そして企業様と「手から手へ」というきめ細やかなご指導は良いことだと思います。

（久保田）

・現代社会では子供を孤立させないように家族的な関係

インターンシップは本校の教育指針にご理解ある「フレンドリー企業」様を中心に依頼し実施しています。就職後の離職率の高さは生徒生活の甘さと社会現場の厳しさとの乖離が大きな要因だと考えられます。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を体験していただくことで就職に向かう意識変化が起こります。

・専修科1年次 料飲サービス業インターンシップ

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会人としての心構えを学びます。

・専修科2年次 調理インターンシップ

フレンドリー企業様のもとで就職に特化した調理現場の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ます。

☆飲食サービス業として専門学校日本ホテルスクール様との交流授業

本校より「和食」ホテルスクール様より「接

きるチャンスでもあります。我々企業にとっても会社を知っている上で就職していただければミスマッチを防止できます。

(牧野)

・2年間でより多くの経験ができてモチベーションもあるかと思います。これから自分が何をすべきか明確に自覚できると思います。

(久保田)

- ・とても良い取組だと思います。

遇」の授業の講師を交換派遣しています。 ☆防災・安全管理 防災に対する取り組みは新宿消防署のご指導のもと総合避難訓練を毎年行っています。また、専修科2年生においては、池袋防災館にて防災体験を実施しています。 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。 ☆防災備蓄品の完備 東日本大震災に伴い、防災危機管理の意識を高めました。万が一に備え、帰宅困難学生に対して、全校生徒分の非常食、水や毛布の備蓄をしています。 ☆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ます。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ります。そのため、全ての座学教室において視聴覚器具（パワーポイント・書画カメラ・テレビモニター・DVD・マイク）標準装備しています。	（久保田） ・とても大切なことだと思います。 （牧野） ・私が学生の時には防災体験がなかったので危機管理の時代として良いと思います。 （久保田） ・新宿という都会で万が一の時は外にでるよりも校舎内のほうが安全であり、保護者も安心できると思います。 （久保田） ・設備投資を定期的 to 実施することにより魅力ある学校づくりになると思います。	
--	--	--

調理基礎技術の修得の精度を上げる為、座学教室においても、授業内で庖丁の素振り練習が出来るように教育用具を整えています。 ☆生徒の事故・怪我への備え 生徒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。		
---	--	--

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
☆365日体験入学 少子化に伴う入学対象者の減少が著しいこと、景気動向と高校生の就職求人数が上向いていることにより、専門学校全体の入学者が減少しています。他校との差別化を更に図るために日常の授業をいつでも体験・見学できる365日体験入学を実施しています。 ☆入学選考 調理師という職業にやる気を持つ学生に対し「AO入試」を行っています。「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。「一般入試」は、面接において調理師としてやる気の充実を重視して選考しています。 ☆学納金 学納金は調理師にとって必要だと思われ	（久保田） ・少子化の中で学生数確保は大変ですが他校との差別化をはかることで入学数の確保につながると思います。新調ならではの特徴をアピールしていただければと思います。 （牧野） ・365日毎日という事は何も見られて恥ずかしくない状態だという事です。普段の状態を見ることができ入学後のイメージもつきやすいと思います。	

るカリキュラムと設備（学ぶ環境）の充実に対し適正な金額を算出し提示しています。生徒及び保護者様にとって収めた学費に対して納得頂ける授業の提供に努めるのが学校の役目です。 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ます。公的奨学金の説明及び窓口を行っています。 入学辞退者に対する授業料等の返還については、条件を募集要項に明記して入学金を除く授業料を適正に返還しています。 ☆夜間部履修年限と授業料の変更 入学希望者のニーズから平成30年より週3日、履修年限2年に変更し、仕事との両立を図りやすくしました。また、授業料も113万円から88万へと見直しをしました。早期に定員を満たした後も問い合わせが多かったため、募集定員を40名から80名へ増員しました。	（久保田） ・企業と同じでニーズへの対応を臨機応変に行うことも大切なことです。 （牧野） ・毎日通う事が難しいニーズに合っていてとても良いと思います。	
---	---	--

8 財 務

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆財務基盤 財務基盤の安定を判断する目安として消費収支比率および日本私学共済事業団が示	（久保田） ・学校運営にとって財務基盤がしっかりしていることが大切だと思います。今回の報告でも透明性があり安	

しているキャッシュフローの推移を参考にしていますが近年の状況として健全であると言えます。学校収入は生徒から納入される入学金・授業料等によるもので入学生が減少すればおのずと収入減につながります。安定的に生徒確保に全力を尽くしていますが、それには入学して良かった。卒業して良かったと言われる学校にすべく教職員一丸の目標は「最も素敵な調理師学校」を目指すことです。本学園は調理師学校の単科だけなので社会情勢をつねに把握しながらいま生徒が求めているものを探求しながら師生同学の精神で学校運営をしています。現在の財務基盤は借金もなく安定化していますが、より盤石とする為中長期的計画をしっかりと立て財務基盤の更なる安定化を目指していきます。 ☆施設・設備の過渡期からくる改修へ向けた 予算・収支計画 校舎竣工２６年を迎え補修、改築には大幅な資金が必要となります。今後も業界と時代に即した学びのニーズを踏まえて計画的に校舎の改修を視野に入れた予算計画を毎年行い、理事会・評議委員会にて承認を得て実施しております。	心しています。 (久保田) ・魅力ある学校づくりをされていると感じました。	
---	--	--

また、税理士の指導を受けながら会計処理を行い監事２名による会計監査を行っています。 ☆財務情報の公開 私立学校法に基づき関係者にはいつでも閲覧できるよう開示しています。また、学校情報公開としてホームページから確認できます。		
---	--	--

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 調理師免許取得に対して厚生労働省大臣の指定校なので法令遵守を徹底し、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。 ☆学校自己評価 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。その中で自己評価は改めて本校の足元を見直す良い機会であるにとらえております。また、調理師現場からの教育課程編成委員会と社会の目線から評価する学校関係者評価委員会は、より実践的な教育を進め	(久保田) ・法令遵守は絶対です。常に正しい情報と評価が必要であると考えます。	

るために改善点については迅速に対応してまいります。 ☆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、生徒や保護者様が安心して学校選択ができる重要な要件です。むしろ詳しい内容を知っていただき本校に興味を持っていただきたいと思います。 ☆平成２９年 東京都衛生関係職種養成施設指導調査 平成２９年７月４日に調査をしていただきました。しっかりと管理していると評価をいただきました。		
--	--	--

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 活動を通じて人様のお役に立つという考えではなく、参加させていただくことで、自分自身が取り組みの勉強させていただいていることに気付かなければなりません。まずは教職員が感謝して取り組むことが大切です。新宿警察生活安全課主宰の「若き防犯ボランティア シャイニングスターズ」に参加しています。その評価として新宿警察署長よ	(久保田) ・企業も学校も地域のつながりは大切です。多くの人との関わりが学校理解につながると思いますのでよろしくお願いいたします。 (牧野) ・なかなか１人ではできない事なので「させていただく」という意識からこれも気付きだと思えます。	

り平成３０年度は学生２５名に感謝状が授与されました。

☆事前オリエンテーションの必要性

生徒ボランティア活動については、事前にオリエンテーションを行い、活動の主旨を理解させます。また、活動を通じて生徒自らの学びになることを自覚させ取り組む姿勢をつけてから参加します。

☆早朝街頭清掃

日本を美しくする会主催の早朝街頭清掃活動（歌舞伎町・新宿駅東口・渋谷）に教職員はもとより学生有志も積極的に参加しています。また、授業「サービス業５Ｓ講座」の取り組みとして７時１５分から８時１５分に学校近隣の早朝清掃を実施しています。

☆被災地訪問活動

東日本大震災の被災地に向けて支援活動を継続して行っています。

平成２３年 気仙沼

平成２４年 女川町

平成２５年 南相馬市

平成２６年 南相馬市

平成２７年 いわき市

平成２８年 飯館村

（牧野）

・学僕生が多くなり、とても期待しています。先生方と関わっている時間が長い分多くを学び他の生徒さんの見本となり就職後も楽しみです。

平成２９年 飯舘村 平成３０年 飯舘村 平成２４年度よりこれまでに被災地出身の生徒６名に授業料と寮費を無料で支援し卒業しています。また、震災から５年を経過し被災地支援学僕生の役割は終えたため平成２７年度より学僕制度を立ち上げ授業料半額、寮費無料で未来の調理師リーダー養成のために新たな支援がはじまりました。現在１１名が取り組んでいます。 ☆地域食育活動 牛込第一中学校の依頼により「和食育」の出前授業をしました。 エコギャラリー新宿とタイアップして新宿区の小学生を対象とした「キッズ和食育」を開催します。 献立：土鍋ご飯のおむすび・野菜たっぷりのみそ汁・浅漬け ☆上級学校見学 高校生や修学旅行で上京した中学生の上級学校見学に対応しています。	(久保田) ・企業にとっても社会にとっても和食文化の継承を今後どのように取り組むかが課題だと思います。(人材不足、働き方改革による技術向上への方法など)子供への食育を通じ和食文化を知る機会はとても大切だと思います。	
---	---	--

11 国際交流

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆海外研修 テロなどの治安問題から海外研修は中断をしていますが、状況を判断して、再開を検討しています。 ☆調理師としての英語コミュニケーション インバウンドの増加に伴い、飲食店を利用する外国人に向けた英単語コミュニケーションを「スキルアップ講座」の授業にて取り組んでいます。	(久保田) ・外国語の習得は学生にとって将来絶対に役に立つと思います。	