

令和2年7月21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

令和2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)
松村 哲郎 (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
教員 角田 考平 福永 敏之 村上 太郎 瀧川 浩司 清水 彩 藤田 枝里

2 学校関係者評価委員会の開催状況

第1回委員会 令和2年7月18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・松村 哲郎

3 学校関係者委員会報告

別紙のとおり

別紙

令和2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
<u>校是</u> 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。 <u>☆倫理と道徳の躰</u> 教職員が率先垂範で取り組みます。 * 躰けの三本柱 ・元氣な返事 ・明るい笑顔の挨拶 ・使うまえより綺麗にする片付け * あいさつ・返事コンクールの実施 成果発表のコンクールとして体育祭・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」として単位を設け、授業で掃除実践実習をし、掃除を通じた「気付き」により仕事の段取りや衛生観念を学びます。 <u>☆知識と技能を授ける</u> 生徒が学校を遅刻欠席したら「もったいない」と思える学校として教職員は授業に工夫を施します。また、職業感を養うために「遅刻」「欠席」は最も信頼を失うこととして成績評価に反映させます。	・社会では食に携わる職業として技術も大切ですが、それ以上に人間性が重要であり、人づくりを先生方が意識して教育されているので企業としても助かっています。特に最近では当たり前のことである挨拶やお礼が出来ない新入社員が多くなってきており、躰・挨拶・清掃を3本柱にされているのが素晴らしいと感じています。料理人として職業人のスタートラインにつく準備が出来ていると思います。(久保田) ・校是に則り、「躰の三本柱」「挨拶実践コンテスト」「片付け、清掃について」を実践実習することは大事な事であると思います。調理祭の折、生徒さん達は親切であり、気付きもあり感心した次第です。(牧野) ・「気付き」は気付かない事に気付いた時から身に着くと思います。(牧野)	

技能としては校内心磨き選手権・庖丁人選手権など5月に行うオープンキャンパスや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。	・生徒が学校を「遅刻・欠席しない」ことは大事です。「遅刻しない」は社会生活を営む上で重要です。積み重ねる事により信用、信頼が得られ就職先で認められる人の第一歩となります。 「欠席しない」は自己管理に繋がります。(松村) ・無遅刻、無欠席を評価してあげることで意識が変わると思います。(牧野) ・「心磨き選手権・包丁人選手権」は生徒の日頃の成果発表の場として貴重な体験となります。今後も継続されることを望みます。(村松) ・仕事は「信用」と「信頼」の関係性が重要で、遅刻・欠席はマイナス評価になります。学生生活を通じて習慣づけることで社会の役に立つと思います。(久保田)	
---	---	--

2 学校運営

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<u>適正な運営</u> 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	・学校経営として透明性があり、少子化においては益々学生獲得の競争が激化する中で、魅力ある学校づくりに繋がっているのではと思われます。(久保田)	

承認を得て進めます。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。

☆教職員の育成

教職員が、学校をより活発に運営し効果のある生徒の指導育成が出来るように必要な研修に派遣し積極的に学びを進めています。

☆教職員待遇

仕事に専念できる待遇と環境作りに配慮しています。

☆学校運営意思決定・伝達・・・定例会議

理事長・校長が親密に連絡・報告・相談をしているので学校の意思決定伝達が明確です。毎月第一木曜の定例会議にて全教職員にて共有しています。

☆情報の共有・報告連絡相談システム・・・終礼

教職員が毎日16時30分から終礼を行うことで情報共有、連絡、報告、相談がしやすい環境が整っているため、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。

☆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6:00～7:00 歌舞伎町、新宿駅東口、渋谷で開催される早朝街頭清掃への参加し「気付き」を高め自らの心磨きをします。

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

・教職員の先生方は職務経験により差があることと思います。この事は学校でも会社組織でも同じです。経験の浅い先生は謙虚な気持と情熱を持って生徒と向き合う事が大事だと思います。ベテランの先生は常に若い先生の相談にのり言動を把握しておく必要があります。本校はうまく機能していると感じています。

（村松）

・魅力的な先生には生徒が付いてきます。（牧野）

・終礼を毎日行うことで、その日にあったことを共有出来るので、とても良いことです。（牧野）

を「夢(みらい)塾」 として行っています。講話者は、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できます。また聴講者は 様々な要素を共有し参考にすることができます。 学校公開のひとつとして保護者・卒業生にも公開 しています。	・教える側も学びを止めないということは必要だと思われます。是非今後も魅力ある学校づくりをお願いします。(松村) ・学生だけでなく教職員が一緒になって行う清掃活動で町が綺麗になります。この校外活動を通じて先生と生徒が時間を共有することで距離を縮めることができる「気付き」の時間だと思います。(久保田) ・教員力向上のため「早朝街頭清掃への参加と夢(みらい)塾の開講」は有意義な取組だと思います。これからも続けてください。先輩である教師の方々が経験を話すことで、働くイメージが湧いてくると思います(松村)	
---	---	--

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に基づき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、その成果を試し、競う気持ちを養うために全校生徒参加による庖丁人選手権を実施しています。 ☆産学連携 外来講師及び卒業生調理長の企業様又は、調理長が授業の様子を実際に見学し学校理解を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。	・インターンシップや外来講師の授業は生徒にとって貴重な機会です。生徒が参考になるものを見つけ感じられれば将来生か	

☆出席点呼は娯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娯教育の場です。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)
- ・目についたゴミ拾い・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)

☆調理実習

授業内で実技試験における基礎技術修得が覚束無い生徒に対しては、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心磨き選手権(鍋磨き・庖丁研ぎ)、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、青胡肉絲部門)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・使うと身に付く」という学びの姿勢を習慣づけることに重点をおき担任及び科目担当によるノート検査を実施し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・娯け」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。また、日本を美しくする会主催の「羽田街道おもてなし清掃」にも参加しています。

☆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」娯の徹底をはじめ、お客様を接遇す

られると思います。(松村)

・就職前に企業研修を行うことで「働く」ということや、「社会の仕組み」を実際に体験し、学校が信頼する企業の下で職業体験することは非常に重要なことだと思います。学生にとっても研修先に魅力を感じ就職につながる可能性があり、企業も学生のパーソナリティが把握でき採用につながる可能性がある相思相愛の就職という結果になればミスマッチを防ぐことが出来ます。(久保田)

・出席点呼は生徒の健康状態をある程度把握出来る大事な場であると思います。(松村)

・何を始めるにしても準備が大切です。身の回りのことや気持ちを入れることで授業に集中できる環境を整えることが出来ます。(牧野)

・実技試験前の課外サポート講座は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。(松村)

・新調ならではの和洋中それぞれの選手権を目標に取り組むことが技術向上になると思います。(牧野)

・選手権という様々な競技の中で、同じ条件で結果に差がつくという競争意識を養い、上位になるために努力することが重要だと考えます。(久保田)

・座学授業に使用するノートは基本的にA4サイズのノート(ルーズリーフ形式は不可)とし教科ごとに書き留めるよう徹底されることを望みます。(松村)

・ノートに関しては、各教科において極力専用のノートを作るよう指導をしています。個々の問題もあるの

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行います。	・7時15分から8時15分まで学校周辺の街頭清掃を取り入れた事は生徒のためでもあり、学校の周りからも好印象を持たれると思います。(松村) ・サービス業5Sは今から身に付けておくことでこれから役に立っていきます。(牧野) ・調理師がサービスを学び、常にお客様目線で仕事をする意識を植え付けることに役立ちます。(久保田) ・今や最低限の英会話は必要不可欠の時代となりました。(松村)	で、ルーズリーフに関しては教員によるノート確認検査時において整理整頓の指導を徹底しています。 (角田)
--	---	---

4 学修成果

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<u>☆職業定着を目指した就職率</u> 調理師業界は、入社から3年以内の離職率が50%前後になる業界です。調理師を目指す卒業生を送り出す学校としては、早急に対応を考えなければならない危機感を持っています。就職については、皮肉なことにその高い離職率から業界的には慢性人財不足で様々な条件を望まない限り心配はありません。そのため、職業定着ができる教育の質向	・10年以内には調理師業界から去る人は80%前後と聞いています。残念な事態です。離職率の高さは調理師専門学校の共通の悩みだと思います。卒業生が気兼ねなく相談に来るようになれば離職率は下がると思います。在学中に生徒と先生が同じ目線で話が出来る関係が作ればある程度可能であると考えていま	・卒業生を対象にした無料職業相談室を開設し学校ホームページ等で告知しいつでも対応出来るように整えております。 母校への愛着が持てるよう思い出となるカリキュラム編成をし、実施後の反省を踏まえながら時流にあったカリキュラム更新

上に取り組まなければなりません。

☆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。その取り組みの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研修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指定病院にての実施と保健所における申請方法を具体的に説明し、早期取得に導くように努めています。

☆適正重視の就職指導

就職において事務的な無料職業紹介業務を行うのではなく、学生面談を重視し、本人の目標に沿った業界実情を説明しながら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ます。

☆就職先調理長様の学校理解

就職の受け入れ現場の調理長様に直接ご来校いただき、実際に学生が授業に取り組む様子を見ていただいた上で、本校の教育指針をご理解いただきます。その中で卒業生の定着実績がある企業を「フレンドリー企業」として信頼の置ける企業として認定し、学内にて人事による会社概要と調理師による料理デモンストラーションにて会社説明会を開

す。(松村)

・調理師を目指し学校に入学し、就職してもすぐ離職してしまうのは残念でなりません。折角、手に職を持ち、人に感動を与える仕事に就いたのだから、是非継続してほしいと思います。確かに会社側の受け入れ体制の問題もあると思い、企業と学校が連携して取り組む課題だと思われます。(久保田)

・挨拶と礼儀がきちんとしているのは、新宿調理師専門学校が強みだと思います。(久保田)

・良い評価をしていただき卒業生としても母校を誇りに思います。(牧野)

を毎年図っています。

仕事に対する悩み相談や発展的な職場変えなどの報告等、卒業生が来校する機会が増えてきています。(角田)

いています。この取り組みは、大切なお子様を保護者様からお預かりし、本校にて社会に役立つように躾けた学生を、育成実績のある「フレンドリー企業」に人財としてお渡しする。「手から手へ」の精神に基づいた就職指針です。 ★就職率 100%	・今回の新型コロナウイルスの影響で調理師業界もかなり被害が出ています。就職について生徒さん保護者の方の心配もあるかと思しますので、フォローして頂ければと思います。「フレンドリー企業」については信頼の置ける企業として安心できる就職会社だと思います。(牧野) ・フレンドリー企業を今後も作られることを願っております。(松村) ・先生方がお預かりした生徒さんを信頼ある企業に紹介することで調理師としての第一歩を踏み出し、成長していくことは重要だと思います。当社も大変お世話になっております。企業側としても会社を知ってもらうプレゼンテーションの機会をいただき、調理スタッフが学生に教える経験をいただけることは本人も改めて勉強しなければならず企業として人財育成にもつながります。(久保田)	
--	---	--

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す。出席点呼では、あいさつ返事の躾け教育を徹底すると同時に学生の様子変化をい		

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、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い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学生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学生寮運営会社3社と提携し案内しています。

☆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」の記載により学生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、日本・西洋・中国・ホテル・給食に分けた分化説明会を開催します。約50倍ある求人から生徒自身の希望により保護者の同意を確認しながら活動を進めます。

☆思い出に残る学校生活

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より学校生活の安定を図っています。また、経験によるクラス間指導力の差を補うためベテラン教員を学年主任に配置し、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ます。また、毎日行う終礼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。指導を繰り返しても改善の余地が見られなければ、複数教員立ち合いのもとで「指導委員会」を開き早

・学生指導の観点から学校で過ごす時間だけでは、躾や礼儀を教えることは簡単ではないので、ご家庭や授業や勉強以外の時間が重要であり、そのフォローもされているので素晴らしいと思います。(久保田)

・学校生活が乱れている生徒に対して保護者と連携して対応することは重要です。(松村)

・就職において様々な分野の説明を聞く機会は重要であると思います。食に携わる職業も多種多彩であり、それを知る機会が多ければ多いほど選択肢が広がります。そこで先生方がそれぞれの学生にあった会社をアドバイスいただければ学生にとっても助かると思います。

最終的には自分で決めなければいけないことですが、なかなか決められないのも現状です。力強いアドバイスをいただければと思います。あとは企業との信頼関係になります。(久保田)

期対応に努めております。

☆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。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。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。

☆フレンドリー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。

☆平成30年度学校行事

- * 6月22日 体育祭
- * 9月14日 夢カブセル開封式
- * 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 社会に巣立つ心構えの講話
- * 3月7日 立志式（卒業式）
- * 3月30日 お花見 など

☆学僕制度

夜間生に在籍し、昼間は教職員と一緒に特別調理実習を行う本校オリジナルのエリート養成システム

・担任、副担任制を取り、毎日行う終礼にて学生指導における問題点を教職員間で共有し、問題解決に当たる事は適切な解決策だと思います。（松村）

・保護者の方を招く「感謝レストラン」は行事の中でも評価が高いのではないのでしょうか。今後も続けていただきたい行事です。（松村）

・クラス通信を直接保護者様にお届けしていることは、とても良いことです。学校の様子もわかり安心されると思います。（牧野）

	・皆横並びの傾向が強い中、エリート養成システムは良いシステムだと思います。社会に出ると評価され処遇が比例して決まります。競争意識を持つことは社会でも重要だと考えます。(久保田) ・学僕制度は素晴らしい制度だと思います。学僕生は目の輝きが違うと感じています。(松村)	
--	--	--

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。更に専門学校として時代に即した設備・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。 ☆フレンドリー企業様との産学連携 インターンシップは本校の教育指針にご理解ある「フレンドリー企業」様を中心に依頼し実施しています。この機会を通じて、就職につながる生徒もいます。	・インターンシップが「フレンドリー企業」を中心に行われている事	

☆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「接客」の授業の講師を交換派遣しています。

☆防災・安全管理

池袋防災館にて防災体験を実施しています。その体験を基に新宿消防署のご指導にて全校生徒、教職員にて総合避難訓練を毎年1回実施しています。

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。令和元年日本料理デモルーム改装。

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。

職業実践専門課程において、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。

☆インターンシップ

就職後の離職率の高さは学生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頂くことで就職に向かう意

は良いことだと思います。(松村)

・調理だけでなく、サービスする側の気持ちをすることは大事で日本ホテルスクールとの協業はお互いに刺激になるのではと思います。調理だけでなく、安全管理、防災の知識習得も重要です。最近では調理に携わる方も発注などパソコン操作があり、最低限のPCスキルも必要です。(久保田)

・総合避難訓練は入学してすぐの4月に実施するのがベストだと思います。(松村)

・防災備蓄品の準備は学生や保護者も安心できると思います。(久保田)

・学びやすい環境を毎年のように整える事は生徒、保護者から「魅力のある学校」として捉えられると思います。(松村)

・新しくなった日本デモルーム、中国デモルームを拝見させていただき思いの詰まった素敵なデモルームでした。生徒の学びやすい環境は体験生にとってとても魅力的に映るはずです。(牧野)

・生徒の学びは仕事への取り組み方を身に付ける事にあります。先にあることを何でも与える教育でなく、仕事に就いて必要に感じて取り組む調理師見習いとして入り口の人財の育成に努めています。(角田)

・避難訓練の時期については、相対的な予定も含め4月にやる効果を鑑みて検討致します。(角田)

識変化が起こります。 <u>専修科1年次 料飲サービス業インターンシップ</u> 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。 <u>専修科2年次 調理インターンシップ</u> 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ます。 <u>☆生徒の事故・怪我への備え</u> 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。	・インターンシップは就職とはどのような事なのか感じる機会で心構えがしっかりできると思います。(牧野)	
--	---	--

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
<u>☆学生募集</u> ここ数年、入学生の8割強が体験入学に参加しています。もちろん他校の体験入学にも参加比較して選択をしてきたのが実情です。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が上向いていることにより、専門学校全体の入学者が大幅に減少しています。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りません。 <u>☆入学選考</u> 調理師という職業に興味を持つ学生に対しAO入試を行っています。 推薦入学については、推薦基準を明確に募集要項に掲載しています。一般入学は、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	・入学生の8割強が体験入学に参加していることを考えると極めて体験入学は重要です。伝統大使の出身高校を先生と一緒に訪問し進路担当の高校の先生と話しをして体験入学に参加していただくようお願いすることは入学者を増やす方法だと思っています。また、過去10年～15年間の入学者の出身高校を調べ訪問の手懸りを探る必要もあると思われます。新宿という地の利を生かした新規開拓も可能ではないでしょうか。(松村)	・現在広報活動は進路業者への依存はやめました。今年はコロナの影響もあり学校トピックスや123☆45のヨーコ先生を迎え映像によるSNS発信やウェブ相談会を中心に展開しています。学校訪問も重要であると考え、従来であれば、在校生、卒業生の報告をお持ちし訪問し進路担当の先生と信頼というパイプ形成に努めています。(角田)

しています。

☆学納金

在学生のうち約40%の生徒が奨学金を借りて進学してきます。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。

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います。

☆広報活動

高等学校の先生に本校の取り組みを周知していただけるよう、家庭科教員に対する食育教室を実施しています。

365日体験入学とし、入学希望者には日常授業の見学を実施しています。

体験入学においては、在校生「シャイニングスターズ」のアシストの学びにより調理実習体験に取り組み、体験生に在校生を見ていただくことで学校に対する理解をより深めています。

☆AO入試

AO入試は、本校独自の方法により「シャイニングスターズ」候補生の育成としてとらえ、入試から挨拶指導、実技試験、1分間スピーチ、学科試験を行っています。また入学前から3stepのカリキュラムを構成した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。

☆学用品代の軽減

学用品は包丁、教科書の貸し出し制を導入し平成31年度より1年次学用品代金を14

・学費と学用品代の軽減は保護者、生徒にとって助かりますし、ありがたいことです。(松村)

・学費については少しでも減額されていた方が生徒の負担が減り保護者の立場として良いことだと思います。また、包丁は就職して自分の給料で買うとより大切に使うと思います。(牧野)

・AO入試を精査して新調のブランド化とし希望する高校生を増やすチャンスだと感じました。(牧野)

・学費の軽減については、2020年度から始まった高等教育無償化の認定校となっており、経

万8千円から8万8千円に減額しました。 ☆学費の軽減 卒業までの学費総額を平成30年度より夜間部は88万円に減額しました。 令和2年度より昼間部本科（1年制）において5万円の減額をします。て入学金を除く授業料を適正に返還しています。	・他校との差別化を図ることで独自性をアピールして頂き有能な学生を確保できれば良いと思います。一方で経済的に厳しいご家庭が増加している中で、学費の負担額軽減は多くの学生に入学の機会が増えます。学校経営としては相反することですが、OB会等で寄付金などを集め、学生に還元出来れば負担も少なくなると思います。（久保田）	経済的貧困家庭においても無理なく修学できるようになりました。教育機関として限られた生徒に対して安直に値引きをするのではなく、今後も内部努力による学費軽減に向けた取り組みの中で全校生徒へ還元したいと考えます。（角田）
---	--	--

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、より盤石とする為の中長期的計画をしっかりと	・財務諸表を拝見しましたが、現在の財務基盤はしっかりとしていると思います。（松村） ・学校経営において少子化により募集が減少になると、数を確保する為にレベルを下げてしまうと負のスパイラルになるので上記の差別化や独自性が重要だと思います。その上で簡単ではありませんがやる気のある学生の募集を推進し、学校全体のブランドを上げていく事で財政基盤も安定してくると思います。学校の更なる魅力創造をお願い出来ればと思います。（久保田）	・現在AO入試を主体に生徒募集をしています。合格者には入学前に行う3回に渡るAOプレスクールにて基礎技術に触れることと並行して挨拶・返事・儀・協調性を大切にする校風を感じ取り学ぶ姿勢を強化し、学校見学や体験入学に訪ねてきた入学希望者に公開することでブランド化につなげていくことを目標としています。（角田）

と立て財務基盤の更なる安定化を目指していきます。

☆予算・収支計画

単年毎に計画し、理事会・評議委員会にて承認を得て実施しております。

校舎の改修、新規の採用者を含め人件費などの経費増額はしっかり計画しなければなりません。

☆監査

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。

☆最も素敵な調理師学校へ

平成23年に卒業生校長を迎え現在で8年目になり、教員の心構えから生徒指導に至るまで意志統一が順調に進むようになってきました。実習指導教員も外来講師に依頼することが多かったが、生徒の学びは基礎づくりであるとの観点から専任教員が基礎の徹底を重点的に指導することにより、外来講師に依頼する授業が少なくなり経費的にも負担が少なく余裕が生まれてきました。

☆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25年を迎え補修、改築には相変わらず大幅な資金が必要となります。今後も業界と時代の学びニーズも踏まえて計画的に校舎の改修を進めていきます。そのため生徒確保へ向けた広報活動の役割は非常に重要なものに

・他校との差別化は今でも出来ていると思われ、更に魅力ある学校に発展させてください。(久保田)

[illegible]

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ます。しかし、その活動を通じ	・企業も学校もその地域との繋がりは大切です。早朝の清掃活動や被災地訪問など積極的に行われているので、地域の方々も学校への理解に繋がっていると思います。その	

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。

☆事前オリエンテーションの必要性

学生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。

☆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。

☆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）及び羽田街道おもてなし清掃に学生、教職員で積極的に参加しています。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３年目となりました。

☆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・常総市
平成２８年～３１年 飯館村

平成２４年度よりこれまでに被災地出身の学生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８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

年の学生の出身地で一番多い地域へのボランティア活動など学校のアピールになるかと思いました。（久保田）

・「学生ボランティア活動・シャイニングスターズ活動・早朝清掃活動」の活動意義と主旨を生徒に理解させることは大事だと思います。体験することにより実感できる教育の場であると思います。（松村）

・被災地訪問支援活動は今後も継続していただきたい活動です。東日本大震災から９年以上が経過し、多くの生徒は記憶が薄れてきていると思われます。（松村）
・被災地訪問を続けていることが素晴らしいです。新調と関係が深い訪問で想いが強く、映像で見させていただき、心が温まります。（牧野）

在9名が取り組んでいます。 <u>☆地域食育活動</u> エコギャラリー新宿とタイアップして新宿区小学生を対象とした「キッズ和食育」を開催します。 内容 土鍋ご飯のおむすび・野菜たっぷりのみそ汁・浅漬け <u>☆上級学校見学</u> 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。	・小学生から食に接する機会に触れることは良いことだと思います。(松村)	
---	--	--