

令和3年6月7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3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

入沢 順 (東急リゾーツ&ステイ株式会社 総務人材開発統括部 人材開発部採用グループ課長)  
島田 雅輝 (学校法人日本ホテル学院 専門学校日本ホテルスクール 広報部入学相談室)  
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 村上 太郎 瀧川 浩司 清水 彩 藤田 枝里 保科 達彦

#### 2 学校関係者評価委員会の開催状況

第1回委員会 令和3年5月22日 (会場 新宿調理師専門学校 3階教室) 参加委員 入沢 順・島田 雅輝・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
<p><b>校是</b> 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「生徒自ら感じ気づかせる教育」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。</p> <p><b>☆倫理と道徳の躰</b> 教職員が率先垂範で取り組めます。</p> <p><b>*躰の三本柱</b> ・元気な返事 ・明るい笑顔の挨拶 ・使う前より綺麗にする後片付け</p> <p><b>*あいさつ・返事コンクールの実施</b> 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。</p> <p><b>*入門式、立志式における決意の点呼</b> 入学式を入門式、卒業式を立志式と称し、式典内にてひとりずつ点呼をとります。参列の保護者や就職先企業の方の前で、決意の返事をご披露します。</p> <p><b>*片付け・清掃について</b> 「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。</p>	<p>・調理師としての技術だけではなく、「倫理と道徳の躰、社会に望まれる人財を養成」は素晴らしい校是だと思います。学校にお伺いすると気持ち良い挨拶してくれる学生を見て日頃の成果が感じられます。教職員皆様の立ち振る舞いや挨拶なども見本として素晴らしいと思います。〈島田〉</p> <p>・心磨き選手権や庖丁人選手権、シェフグランプリなど見学させていただいた際に自信に満ちた表情で取り組む姿勢を見て、人前で成果発表できる場の大切さを改めて感じました。〈入沢〉</p> <p>・御校来校時にいつも感じるのは生徒様の元気の良さです。挨拶もしっかりしており、気持ちが良い。取組成果である。〈松村〉</p> <p>・校是に則り「躰の三本柱」「挨拶・返事コンクールの実施」「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。令和3年度において新型コロナウイルス禍でのオンライン授業と調理実習は先生と生徒それぞれが考え工夫し実施されたものと思います。「遅刻しない」は決められた約束を守る事です。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も認められていようになると思います。</p> <p>「気付き」事はなかなか難しいことです。しかし自ら気付いた時には、とても成長できると思います。</p>	

<p><b>☆知識と技能を授ける</b></p> <p>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。技能としては、校内心磨き選手権・庖丁人選手権など7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。</p>	<p>巯三本柱はしっかりと身に付けてほしい内容です。調理師として社会人として当たり前習慣付けてほしいです。</p> <p>仲間で切磋琢磨し技術を修得して頂きたいです。〈牧野〉</p>	
---	---	--

## 2 学校運営

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p><b>☆適正な運営</b></p> <p>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。</p> <p><b>☆教職員の育成</b></p> <p>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、必要な研修に派遣し積極的に学びを進めています。</p> <p><b>☆教職員待遇</b></p> <p>仕事に専念できる待遇と環境作りに配慮しています。</p>	<p>・教職員も常に勉強していく事はとても大切な事だと思います。社会も料理の世界も新しい物が出てきているのでアンテナを張っておくことは学生指導に必要なと感じます。〈島田〉</p> <p>・教職員の先生は職務経験により差があるのは学校でも会社組織でも同じです。経験の浅い先生は常に謙虚な気持ち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</p>	

### ☆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木鶏会の開催・・・毎月第1月曜日17:00～18:00 テーマに沿ってお互いの意見を発表し、コミュニケーションをはかります。人が誰でも持っている良心「優しさ」「思いやり」「謙虚」などを磨くことを、生徒指導をはじめ、すべての学校運営について必要な、「人間力」を向上するとともに、教職員間のチームワークを高めます。

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。本校は上手く機能していると感じています。教員力向上のため「早朝街頭清掃への参加」と「木鶏会の開催」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。〈松村〉

・情報共有することは、教職員のためでもあり、学生のためでもあると思います。終礼や定例会議をすることで、迅速な対応が出来るとても大切な事だと思います。〈島田〉

・清掃活動をすることで気付きが生まれ、視野が広くなり仕事にも役に立つと思います。学びやすい環境になるとも大切な事だと思います。〈島田〉

・生徒たちに限らず先生方においても礼儀正しさと元気を感ずる。また、仕事上のメールにおいても反応が早く丁寧さを感じる。校内が綺麗で明るい雰囲気である。〈入沢〉

・私が生徒の時、先生方がとてもキラキラしていて憧れがありました。今の先生方もとても素晴らしい先生方ばかりなので憧れる存在でいて欲しいです。何をやるにもコミュニケーションが大事です。自分を知り相手を知り磨いていく事が素晴らしいと思います。〈牧野〉

### 3 教育活動

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p><b>☆健全な運営</b> 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。</p> <p><b>☆業界に望まれる人財育成</b> 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、成果発表の場として、全校生徒参加の庖丁人選手権を実施し、競う気持ちを養います。</p> <p><b>☆産学連携</b> 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。</p> <p><b>☆出席点呼は躰教育と生徒把握の場</b> 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・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)</p> <p><b>☆調理実習</b> 授業内で実技試験における基礎技術修得がおぼつか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</p>	<p>・社会に出ても恥じない躰教育、サービス業としての心構えは採用、配属する上で大切な要素です。御校でそれらを学ぶことは生徒達にとっても有意義なことであります。〈入沢〉</p> <p>・授業を見学することで、学校の雰囲気や取り組み方などが知れ、企業様もイメージがしやすい試みだと思います。〈島田〉 学校、企業様、生徒との関係が分かっている学校を理解してくださっていると、お互い安心です。〈牧野〉</p> <p>・仕事を始める前にも準備があるように、授業を受講する前も準備心構えが必要だと思います。学校では多くの学生が居るため職員とのコミュニケーションも取ることが難しい中で10分前に学生の様子や指導をすることはとても大切な事だと思います。〈島田〉</p> <p>・基礎調理技能コンテストがあるのですね。クラス対抗団体戦というのが良いですね。職場は団体戦なのでこの経験が役立ちます。〈牧野〉</p>	

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、炒飯部門)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す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・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られました。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「調理接客講座」躰の徹底をはじめ、お客様を接客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行います。

・便利な世の中になり携帯のスクリーンショットで撮影して、満足している学生もおります。メモを取ったりノートを取ったりと社会人になってからも大切な事だと思います。〈島田〉

・校内清掃を授業として取り組むことは、とても大事な事だと思います。自分たちで清掃することで汚れた箇所や整えられていないなど気付くようになり義務教育では掃除は当番制で行っていましたが、清掃の方法などは教わったこともないので人間力向上にもとても大事な取り組みだと思います。〈島田〉

・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の人達からも好印象を持たれると思います。〈松村〉

・躊躇することなく片言の英会話が話せるようになると良いですね。〈松村〉

## 4 学修成果

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p><b>☆調理師見習い即戦力の育成</b>            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、生業として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躰け教育が出来ていると評価をいただきました。</p> <p><b>☆職業定着を目指した就職率</b>            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。ただ、就職については、皮肉なことに、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、様々な条件を望まない限り心配はありません。従って、就職内定にとられず、職業定着ができる教育の質向上に取り組まなければなりません。</p> <p><b>☆調理師免許申請指導</b>            卒業前に国家資格である調理師免許の取得方法の説明や申請の意義等、指導をしています。また、免許申請に必要な診断書をスムーズに取得できるよう、学校と提携している医療機関にて集団受診を実施しています。</p>	<p>・就職したらそこで学校の役割は終了。ではなく卒業後にも目を向けケアしていく事はとても大切な事だと思います。夢や希望ばかりではなく、厳しさを、現実も社会人になる前に持っておかなくてはならないものだと感じます。〈島田〉</p> <p>・3年以内の離職率が50%前後、10年以内に調理師業界から去る人は80%前後と聞いています。残念な状況です。魅力のある先生には生徒がついてきます。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。本校に来ている卒業生を時折見かけます。話をしやすい環境と関係がある程度できているように感じています。〈松村〉</p> <p>・離職率が高い理由は色々あると思いますが、実際思っていたのと違った、体力的に厳しくなったなどがあると思います。メディアなどで活躍されている方はほんの一部で現実ほどの職種でも一緒ですが大変なことが多いと思います。それに負けない心や学校で学ぶ気付き、人間力もしっかり身に付けて欲しいです。〈牧野〉</p>	

<p><b>☆適正重視の就職指導</b></p> <p>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、学生面談を重視します。本人の目標に沿った業界実情を説明し、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。</p> <p><b>☆就職先調理長様の学校理解</b></p> <p>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信頼の置ける「フレンドリー企業」として認定し、人事による会社概要説明と調理師による料理デモンストラ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。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躰け、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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学生たちは給料、立地、知名度などで就職活動することが多いですが学生にあった就職指導はとても大事だと思います。就職活動でしっかりと考える、調べることでミスマッチが減り離職率の削減にも繋がると思います。〈島田〉</li> <li>・学校の取り組みを調理長に見ていただくことで企業もこれから働く学生にもとても魅力的な取り組みだと思います。〈島田〉</li> <li>・近年、就職できればどこでも良い的な考えを持っている生徒様を見かけます。現実と理想のギャップを含め採用側としてもしっかり会社理解してもらえるように努力しております。生徒様におかれましても就職する上で何が軸なのか将来どうありたいかなど信念をもって就職して頂きたいと思います。〈入沢〉</li> <li>・新型コロナウイルスの影響で「フレンドリー企業」も経営的に苦しい企業が多く出てきていると思います。今回の苦境を乗り越えた「フレンドリー企業」とは良い関係を維持してください。乗り越えた企業には工夫、将来への展望、資金繰りの仕方等、参考になる何かがあると思います。〈松村〉</li> </ul>	
---	---	--

## 5 学生支援

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p><b>☆日常学校生活から察知する指導</b></p> <p>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、あいさつ返事の躰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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・相談の段階であれば色々な対処方法がありますが、報告になってしまうとなかなか意見を聞けなくなってしまいます。学校側から相談を引き出す努力はとても大事な事だと思います。〈島田〉</li> </ul>	



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ない場合が多く見られます。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**

5,6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います。その後、相談のあった生徒に対して調理実習教員と個人面談を実施し、保護者の同意も確認しながら、「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、相談のあった生徒には「フレンドリー企業」を提案し会社訪問・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。

#### **☆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展開・実施

・学校生活や就職活動など保護者と連携した指導は必要だと思えます。〈島田〉

・安心して安全に学び専念できるよう学校側でのバックアップ体制が伺えます。引き続きお願い致します。〈入沢〉

・コロナ禍で生徒さんも保護者の方も就職を心配されていると思えます。不安がなくなる様、話し合って進めてほしいです。〈牧野〉

・短い期間で思い出に残る学校生活を送るための行事運営はとても大事だと思えます。思い出が多いと卒業後、相談に来や

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。

#### **☆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31年（令和元年）度学校行事**

\* 5月24日 お田植え祭り

\* 6月13日 体育祭

すくなると思います。〈島田〉

思い出はかけがえのない物です。就職して辛くなった時励ましあえる仲間を作ってほしいですし、私自身も卒業生として学校を誇りに思います。〈牧野〉

・専門学校では保護者が学校や学生の様子を見る機会が少ないためイベントや感謝レストランなどで来校し先生と話す機会があることはとても大切だと思います。〈島田〉

・コロナ禍で保護者様も心配な事が多いと思います。学校での様子が分かることで少しでも安心してくださると思います。〈牧野〉

<ul style="list-style-type: none"> <li>* 7月6日 シェフグランプリ夏の陣</li> <li>* 9月20日 ナイトウォーク</li> <li>* 9月27日 稲刈り祭</li> <li>* 10月11日 被災地訪問活動</li> <li>* 11月15日 シェフグランプリ秋の陣</li> <li>* 11月23日 収穫祭</li> <li>* 1月11日 保護者感謝レストラン</li> <li>* 1月19日 シェフグランプリ冬の陣</li> <li>* 1月26日 調理祭</li> <li>* 2月19日 社会に巣立つ心構えの講話</li> <li>* 3月3日 立志式(卒業式) など</li> </ul> <p><b>☆学僕制度</b> 本校オリジナルのエリート養成システム</p>	<p>・年間通じて様々なイベントがあり、運営の先生方は大変だと思 いますが、学生たちはとても良い思い出になるのではないでしょ うか。〈島田〉</p>	
--	--	--

## 6 教育環境

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p><b>☆施設・設備</b> 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。</p> <p><b>☆フレンドリー企業様との産学連携</b> 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。</p> <p><b>☆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</b> 本校より「和食」、ホテルスクール様より「接遇」の授業の講師を交換派遣していま</p>	<p>・素晴らしい教室が多く、またとても綺麗に掃除、整備できていると思います。〈島田〉</p> <p>・学校の教育方針に理解がある企業とのインターンシップは、企業にとってもとても素晴らしい産学連携だと思います。〈島田〉</p> <p>・昨年度は実施出来ませんでしたが、また学校連携を行いたいです。お伺いするたびに刺激をいただけるとても貴重な機会だと考えております。調理師とサービスは意思疎通が出来てないとお客様に満足していただくことは無理だと思います。学生時</p>	

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、令和2年中国料理デモルーム改装を予定しています。

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(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)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。

に調理師の方とサービスの交流の場を作っていければ幸いです。〈島田〉

・万が一の時に動けるようにするためには練習、訓練が必要です。お客様の命も預かる仕事を志している学生たちにはとても大切な取り組みだと思います。〈島田〉

・授業の受けやすい素晴らしい教室だと思います。〈島田〉

・学びやすい環境を整える事は生徒、保護者から「魅力ある学校」として捉えられると思います。〈松村〉

<p><b>☆インターンシップ</b> 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こることで就職に向かう意識変化が起こります。</p> <p><b>専修科1年次 料飲サービス業インターンシップ</b> 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、仲間との共同生活の中で協調性や忍耐を感じることで、社会人としての心構えを学びます。</p> <p><b>専修科2年次 調理インターンシップ</b> 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。</p> <p><b>☆生徒の事故・怪我への備え</b> 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。</p>	<p>・インターンシップで現場の様子を体験することはとても大切だと思います。また働いている姿を見て就職へつながっていく事も、企業にも学生にも良いことだと思います。〈島田〉</p> <p>・生徒様におかれましては在学中のインターンシップは大変貴重なものであると当社も認識しております。コロナが終息してまたインターンシップが通常に行える日がくることを切に願っております。少しでも御校、そして生徒様のお力添えができればと思っています。〈入沢〉</p> <p>・専修科だからこそ出来るインターンシップで素晴らしい事だと思います。〈牧野〉</p>	
--	--	--

## 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
<p><b>☆学生募集</b> 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し、比較検討して、最終的な入学を決めています。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</p>	<p>・少子化に伴う入学検討者の削減と更にコロナ禍における経済的問題など今後学校運営をする上では大変な事も多いと思いますが、指導方法やイベントなど魅力的な取り組みが多いので選ばれる学校だと思います。〈島田〉</p> <p>・若者減少傾向の中で今後も入学受付については様々な取り組みが必要となるでしょう。生徒様やご家族への配慮を第一に</p>	

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置き運営をしなければなりません。

#### ☆入学選考

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を重視して選考しています。

#### ☆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入学金を除く授業料を適正に返還しています。

#### ☆広報活動

365日いつでも公開授業と称し、通常の授業日であっても入学希望者には授業風景や校内の見学を実施しています。また、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。また、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

新たなチャレンジを期待します。〈入沢〉

#### ★提案

過去10年間程の入学者出身高校を調べ進路担当の先生に新宿調理師専門学校の教育指針・就職率・奉仕活動等を書いて手紙を送ってみては如何でしょうか。時間がかかる事ですが、手書きで書かれる事をお勧めします。

・365日いつでも公開授業の取組は素晴らしいと思います。参加者が在校生の様子を見学できることは、入学後のイメージがしやすいと思います。普段の教育がしっかりできているので出来ることだと思います。〈島田〉

・新型コロナウイルス禍ではありますが、体験入学に参加してもらうことが重要です。広報活動をSNS発信やウェブ相談会を中心に展開されている事と思います。〈松村〉

・365日オープンキャンパスしていることで密にならず好きな時間に行けるので参加者も参加しやすいと思います。またいつ見られても大丈夫な学校あることがすごいと思います。〈牧野〉

#### ★広報部より

・貴重なご提言ありがとうございます。過去3年の入学実績校を指定校として信頼関係を図っています。それ以上溯っても先生の転勤もあり興味を引かないのが訪問しての実感です。

高校の先生方は、卒業生の報告に一番関心を寄せますので、現在は入学報告として白衣姿の写真が入った本人直筆の報告書をお持ちしています。就職については学校成果として高校の関心事であることから本人直筆の報告書をお持ちし、就職率や学校イベントの写真集をお持ちすることを新たに取組もうとご提言より考えます。

<p>する食育教室を実施しています。</p> <p><b>☆AO入試</b></p> <p>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3ステップ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。</p> <p><b>☆学用品代の軽減</b></p> <p>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14万8千円から8万8千円に大幅に減額しました。</p> <p><b>☆学費の軽減</b></p> <p>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。また、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。</p>	<p>・AO入試の時から学校に入る心構えを授業の様にすることでその後が変わってくると思います。〈牧野〉</p> <p>・学生の費用負担を軽減し、他の学生も使うので大切に備品を扱うようになり素晴らしい試みだと思います。〈島田〉</p> <p>・学費と学用品代の軽減は保護者、生徒にとって朗報であり、経済的に助かります。〈松村〉</p> <p>・学費は少しでも減額すると経済的負担が軽くなり良いと思います。〈牧野〉</p>	
---	---	--

## 8 財 務

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p><b>☆財務基盤</b></p> <p>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</p>	<p>・財務諸表を拝見しましたが財務基盤は安定していると思います。〈松村〉</p> <p>・学校の収入は学生からの学費がほとんどのため、入学者数の確保はとても大切なことですが、入学後の学生満足度も大切だと思います。〈島田〉</p>	

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、「最も素敵な調理師学校」という目標を掲げ、教職員が一丸となって目指すことです。本学園は調理師養成の単科のみのため、社会情勢を常に把握しながら、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、借金がなく安定していますが、より盤石とするため、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。

#### **☆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年に新しく卒業生校長を迎え現在で9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くありましたが、生徒の学

・上神田校長先生を中心に先生方の意思統一ができていとお邪魔するたびに感じます。〈島田〉



<p>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なりました。</p> <p><b>☆施設・設備の過渡期からくる改修へ向けた予算・収支計画</b></p> <p>校舎竣工28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なっています。学生の学ぶ環境を整えるために令和元年6月に日本料理デモルームを改装し、令和2年5月には、中国料理デモルームの改装を計画しました。</p>	<p>・西洋、日本、中国と改装され素晴らしくなり、そこで学べる生徒さんが羨ましいです。〈牧野〉</p>	
---	---	--

## 9 法令等の遵守

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p><b>☆関係法令、設置基準の遵守</b></p> <p>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。</p> <p><b>☆学校評価</b></p> <p>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ととらえております。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アドバイスいた</p>	<p>・就職後においてもまた、料理人で上を目指す上でも会社における法令遵守は絶対です。技術だけではなく、コンプライアンス教育も今後強化していかなければならない点かと思えます。</p> <p>〈入沢〉</p>	

だけの学校関係者評価委員会から挙がる、より実践的な教育を進めるための改善点に迅速に対応しなければならないと考えています。

#### **☆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。おしる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くホームページにて公開しています。

#### **☆カリキュラムの編成**

カリキュラムは毎年精査を行ないます。関係法令を遵守した上で、ニーズに合わせて必要と考えられる学びは、オリジナル授業として即取り入れています。

#### **☆東京都衛生関係職種養成施設指導調査**

平成29年7月4日に調査いただきました。おおむね良く管理していると評価をいただきました。

#### **☆令和2年度夜間部定員増の申請**

夜間部の週3日、修業年限2年の変更に伴い平成31年度の募集においては定員を満たしました。募集締め切り後も問い合わせを沢山いただき、そのニーズに対応するために夜間部定員増の承認をいただきました。

#### **☆昼間部本科（1年制）学費軽減の申請**

昼間部調理師本科（1年制）において学費総額5万円の減額について申請承認をいただきました。

・学生や保護者、企業や高校などが安心でき誰でもいつでも見ることができる情報公開は大切な事だと思います。〈島田〉

・時代の流れや学生の様子は毎年変化していくためニーズに合った授業を即取り入れる、その柔らかい考え方も新宿調理の魅力だと思います。〈島田〉

・夜間部を週3日、2年にしたことで需要が増えたという事で変更して結果が出て素晴らしいと思います。〈牧野〉

## 10 社会貢献・地域貢献

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p><b>☆社会貢献・地域貢献</b>            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。</p> <p><b>☆事前オリエンテーションの必要性</b>            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。</p> <p><b>☆シャイニングスターズ活動</b>            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。</p> <p><b>☆早朝街頭清掃</b>            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4年目となりました。</p> <p><b>☆被災地訪問活動</b>            東日本大震災の被災地に向けて支援活動</p>	<p>・地域の方々との交流は大切だと思います。地域の方々と交流することで学べることも多くあり、また学校の取り組みや学校の様子を知っていただく良い機会だと思います。事前オリエンテーションは主旨を理解することが大切です。やらされている活動では学びはありません。〈島田〉</p> <p>・御校の地域貢献活動の幅広さは全く持って感心するばかりです。当社もCSRに基づき、もっと力を注がねばならないと感じてしまいます。料理とはの根本がこの活動の原点なのです。これからも頑張ってください。〈入沢〉</p> <p>「学生ボランティア活動・シャイニングスターズ活動・早朝街頭清掃」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〉</p> <p>・ただやるだけでは意味がないので事前オリエンテーションはとても大事なことだと思いました。〈牧野〉</p> <p>・教職員と学生が参加する事で授業だけでは気付かない素晴らしい活動だと思います。続けていく事は大切だと思います。〈島田〉</p> <p>・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10年が経過し多くの生徒は記</p>	

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・平成26年南相馬市
- ・平成27年いわき市・常総市
- ・平成28年飯館村
- ・平成29年飯館村・平成30年 飯館村
- ・令和元年 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9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7名が取り組んでいます。

#### ☆地域食育活動

エコギャラリー一新宿とタイアップして「キッズ和食育」を開催しました。

内容 土鍋ご飯のおむすび・野菜たっぷりみそ汁・香の物・玉子焼き

#### ☆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。

憶が薄れてきていると思います。〈松村〉

・日本が誇る「和食」を広めていく継承をしていくための取組はとても大切だと思います。年齢を問わず和食、食育を学ぶ機会はとても大切な事だと思います。〈島田〉

・地域食育活動について幼い頃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〉