

令和4年5月28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4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

城塚 良彦 (リゾートトラスト株式会社 料理飲料部厨房人事担当主事)
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)
丸山 典孝 (株式会社ロイヤルパークホテルズ&リゾーツロイヤルパークホテル 調理部和食調理課源氏香調理担当長 卒業生)
萩原 哲哉 (有限会社諏訪野)

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4年5月28日(会場 新宿調理師専門学校 3階教室) 参加委員 城塚 良彦・島田 雅輝・丸山 典孝・萩原 哲哉

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。 ☆倫理と道徳の躰 教職員が率先垂範で取り組みます。 *躰の三本柱 ・元気な返事 ・明るい笑顔の挨拶 ・使う前より綺麗にする後片付け *あいさつコンテストの実施 成果発表の場としてシェフグランプリ等にてご披露します。 *入門式、立志式における決意の点呼 入学式を入門式、卒業式を立志式と称し、式典内にて点呼を行います。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。令和2年度においてはコロナ禍のため、返事に代わり、凜とした所作を重視します。 *片付け・清掃について 「掃除から学ぶおかげさま授業」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	調理師としての技術だけでなく、倫理と道徳の躰、社会に望まれる人財を養成する。素晴らしい校是だと思います。お伺いすると素晴らしい気持ちの良い挨拶をしてくれ日頃の成果が感じられます。また、教職員の皆様の立ち振る舞いや挨拶などを見本として素晴らしいと思います。 清掃を授業に取り入れている事で、相手への思いやる心や気付きが生まれる素晴らしい試みだと思います。机の整理、ゴミが落ちていない、自分たちで清掃をしているから綺麗な学校が保たれているのだと思います。（島田） 調理師としての基礎を学ぶことも大切ですが、これから社会に出ていく生徒たちに人として心得ておくべき多くのことをしっかりと教えることこそが将来有望な人財を育成する近道なのだろうと感じました。現場で最初に必要な大切なことが「躰の三本柱」に集約されていると思いました。あたりまえのことをあたりまえに出来る人財を現場は求めています。そのような事が出来る人財を輩出している素晴らしい学校だと思いました。（丸山） 「躰の三本柱」は素晴らしいと思います。将来現場で働く上で、また社会人として一番大切なことですので継続してご指導くださ	

す。 ☆知識と技能を授ける 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・庖丁人選手権などを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。	いますようお願い致します。(城塚)	
---	-------------------	--

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。 ☆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、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。	教員の方々が現場に研修に行くことはとても良い取り組みだと感じました。(丸山)	

☆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木鶏会

毎月１回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」などを磨くことをで、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。

②日本を美しくする会主催 清掃活動への参加

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、毎月第１日曜日８：００～９：３０ 羽田街道清掃などへ参加し「気付き」を高め自らの心磨きをします。

令和２年度はコロナ禍のため、情勢を見ながら、可能な限りの参加を

様々な事情を抱えている生徒が増えている中、教職員同士が相談できる環境も必要だと思います。毎日の終礼で報告、相談を行う事で情報の共有ができるからこそ、迅速な対応が出来るとても大切な事だと思います。（島田）

学校教育をする上で教員力向上は必須と感じます。（城塚）

教職員のチームワーク、雰囲気は生徒に伝わってしまうので、とても大事な事だと思います。また意見を発表できる環境も素晴らしいことだと思います。教職員が常に調理場での緊張感を持つために研修などを行うことで指導力アップにつながる素晴らしい試みだと思います。（島田）

試みます。 ③調理場研修・派遣 生徒を教え導く教員が、常に調理現場での緊張感を持つために、フレンドリー企業を中心とした、調理場での研修を実施します。		
---	--	--

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、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。 ☆大地から学ぶ 農と食と命のつながり授業の取り組み 天地の恵みに感謝し、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めます。野外で実践することで、生徒の技術向上と精神力の向上につながる授業と心得て行います。 ☆時代に合わせた出席点呼 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として取り組んできました。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っていましたが、十分な間隔を取り、マスク着用	コロナ禍で今までと同じような実習が出来なかったことは大変だったと思います。しかし、状況に応じ臨機応変に対応されたことは素晴らしいと思いました。今後も学生に寄り添った指導をお願いします。(丸山) 基礎技術を修得するための取り組みとして素晴らしいと思います。(城塚) 食を扱うプロとしてとても大切な試みだと思います。映像やテキストだけでは伝えることの出来ない野外活動は生徒達へとても大切なことが学べる機会だと思います。(島田)	

が必須であるコロナ禍においては、アイコンタクトや日々の体調管理、一人一人の感染予防対策を通して、心身ともに寄り添った教育を展開します。 また、登校自粛が余儀なくされた期間については、動画の配信を毎日行い、学びの意欲を絶やさぬよう実施致しました。 ☆調理実習 デモンストレーションが実施できない期間については、各自視聴後に練習ができるような内容の動画を配信し、日々の食事作りを学びの場とできるよう実施しました。 また、大地から学ぶ農と食と命のつながり授業では、農作物の手入れをする生徒と手作りかまどを用いて賄いを仕立てる学生に分かれ、食材と向き合い、受け入れることで感謝の心の育成に努めました。 また、コロナ禍でも、成果発表の場を生徒達から奪わぬよう、感染拡大防止対策を万全にし、作品展示コンクールと基礎技術選手権を行いました。行動が制限される中での実施となりましたが、その分生徒達は想いを高めて取り組むことができました。 ☆感謝の心を育む“おかげさま授業”～掃除から学ぶ～ 前年度までは仕事に取り組む姿勢を身に付ける大切な要素である5S「整理・整頓・清潔・清掃・躰」をテーマに授業を行って参りましたが、令和2年度よりおかげさま授業と名前を改め、感謝の心を育む取り組みに変革致しました。 ☆飲食サービス業の一員として	コロナ禍で制限のある中、学びを止めることなく動画配信するなど生徒の事を考えての行動が素晴らしいと思います。成果を発表する場はとても大切な場です。制限される中での指導は大変だと思いますが、生徒が学んだことを発表できる場を提供し続けていただきたいと思います。(島田) 「感謝の心を育む」取り組みをされていて感心いたします。(城塚) 飲食店は調理人だけではなく、サービスと一緒に作っていくもの	
---	--	--

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」艗の徹底をはじめ、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。	だと思います。サービスの仕事や考え方などを体験する学びはとても大切なことだと思います。専門学校日本ホテルスクールの生徒との交流も今後できればお互いの学びにつながっていくと思いますのでよろしくお願いいたします。(島田)	
---	---	--

4 学修成果

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆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艗け教育が出来ていると評価をいただきました。 ☆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。 ☆調理師免許申請指導	調理の現場は慢性的な人手不足なので求められているのは第一に即戦力だと実感しています。(丸山) 就職したらそこで学校の役割ではなく、卒業後にも目を向けてケアしていくことはとても大切なことだと思います。夢や希望ばかりではなく、厳しさや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思います。(島田)	

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。

☆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、生徒との面談を重視します。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。

☆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、実際に生徒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。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。

生徒たちは、給料、立地、知名度などで就職活動することが多いですが生徒にあった就職指導することで将来設計ができ、離職を避けられ、生徒にとっても企業にとっても大切なことだと思います。(島田)

「フレンドリー企業」として弊社にご入社いただいた生徒様には責任を持ってご指導させていただきます。(城塚)

学校の取り組みを企業の方に知ってもらうことは、企業にとってもこれから働く生徒にとっても素晴らしい取り組みだと思います。(島田)

5 学生支援

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆日常生活から察知する指導 入学した生徒が全員卒業できるように、教員が生徒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、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きます。 ☆家庭と連携した指導 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い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。保護者様に生徒の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生徒に対しては、毅然とした対応を行います。 ☆学生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、提携している学生寮運営会社3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います。	相談の段階であれば、いろいろな対処方法がありますが、報告になってしまうと決めたことを覆すことが難しくなってしまいます。生徒の様子の変化をいち早く把握し悩みを聞き出すことはとても大切なことだと思います。(島田) 学校生活や、就職指導、保護者と連携した指導はとても大事だと思います。(島田)	

す。令和2年度は新型コロナウイルスまん延による緊急事態宣言のため、1ヶ月遅れてのスタートとなりました。その後、生徒に対して担任および就職指導教員（調理実習担当）とで個人面談を実施し、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生徒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、毎日行う終礼にて生徒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（どろんこ祭）・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生徒について

調理祭などにお邪魔すると多くの卒業生が来校しているのを目の当たりにします。いい思い出が沢山あるからこそ、母校に戻ってくるのだと思います。イベントだけではなく厳しい指導も卒業してみても気付く良い思い出だと思います。（島田）

最近の傾向として保護者様のご理解は不可欠だと思います（城塚）

専門学校では、保護者が学校や生徒の様子を見る機会は少ないためイベントや感謝レストランなどで学校に来ることが出来、

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。令和2年度につきましては、6～7月に新型コロナウイルスの状況を鑑み、三密を避け、安全に配慮しつつ実施いたしました。 ☆令和2年度学校行事 *5月29日 お田植え祭り&どろんこ祭り *9月27日 稲刈り祭 *10月21日 被災地訪問活動 *11月21日 収穫祭&ナイトウォーク *1月7日、8日 保護者感謝弁当 *2月13日 シェフグランプリ（冬の陣） *2月20日 調理祭 作品コンクール *3月 9日 社会に巣立つ心構えの講話 *3月13日 志・弁論大会（卒業式） *3月14日 立志式（卒業式） ☆学僕制度 本校オリジナルのエリート養成システム	先生方と交流する機会はとても大切だと思います。（島田） 今年度（令和4年）も実施させていただきありがとうございました。（城塚） 私が、生徒だった頃は学校で田植えや稲刈りをやっていなかったのもので機械があれば是非参加してみたいと思いました。（丸山） どの行事も生徒様にとって有意義なものだと思います。（城塚）	
---	---	--

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	素晴らしい設備でとても綺麗に清掃、整備が出来ていると思い	

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。

☆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

例年、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す。令和２年度においてはコロナ禍のため、授業の実施はかないませんでした。交流は続けております。

☆防災・安全管理

例年、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

ます。時代の流れに合わせた設備や用具などは教育環境としてとても大事だと思います。(島田)

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、企業にとっても生徒にとっても素晴らしい産学連携だと思います。(島田)

コロナ禍で授業の交換派遣は出来ませんでしたが、今年度は行えれば幸いです。私達日本ホテルスクールはサービスの事は教えることは出来ますが、料理については知識しか教えることができません。交換授業をすることで、調理とサービスの考え方を学べるとても貴重な機会ですので今後も続けて行ければ幸いです。(島田)

緊急時に備える訓練は大事なことだと思います。お客様の命を預かる仕事を志している生徒たちにはとても大切な取り組みです。(島田)

自分の専攻する料理以外のジャンルを学べることは料理の幅

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を改装。

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(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。

☆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の雰囲気を感じる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数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。

専修科2年次 調理インターンシップ

就職に特化したインターンシップを行います。社会に巣立つ覚悟を決めるための学び

を広げてくれると思います。学ぶ環境として専用のデモルームがあることは良いことです。(丸山)

いろいろな科目を勉強することで幅が広がります。(城塚)

授業の受けやすい素晴らしい施設だと思います。(島田)

入社後のミスマッチが防げるため継続をお願いします。(城塚)

学内での授業だけでは経験が出来ない現場での雰囲気等はとても良い勉強になると思います。社会人に向けて良い練習になると思います。(島田)

につなげます。 ☆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
☆学生募集 ここ数年、入学生の8割強が学校見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。 ☆入学選考 調理師という職業に興味を持つ生徒に対し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35%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。	少子化に伴う入学希望者の減少とコロナ禍における経済的問題など、学校運営上大変な事多いと思いますが、指導方法、魅力的な取り組みが多い新宿調理師専門学校は選ばれる学校だと思います。(島田)	

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来校またはオンラインにて実施しています。また、在校生「シャイニングスターズ」のアシストにより調理実習や学校生活の様子を写真等に収めて、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、例年、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。 ☆AO入試 AO入試は、本校が最も大切とする「挨拶・返事・後片付け」を感じてもらうべく、挨拶指導、実技試験、１分間スピーチ、学科試験を行っており、来校またはオンラインにて試験を実施しています。また入学前から複数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。 ☆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１４万８千円から８万８千円に大幅に減額しました。 ☆学費の軽減 卒業までの学費総額を平成３０年度より	365日いつでも公開授業の取り組みは、入学検討者が入学後のイメージがしやすい素晴らしい取り組みだと思います。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） 庖丁、教科書の貸し出し制の導入は素晴らしいアイデアだと思います。借りた庖丁は綺麗に手入れをし、教科書は汚さないように気を付けて次に使う人に気持ち良く使ってもらえるように意識することは、「鯨の三本柱」にもつながるとても良い取り組みだと感じました。これは、経済的な面から進学を諦めていた人も「これなら行けるかも！」と入学のきっかけになると思います。SDGsの観点からも続けて行ってほしいです。（丸山）	
--	--	--

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。 ☆感染対策 コロナ禍における感染対策として来校される全ての方に、手指消毒のご協力をしていただき体調のすぐれない方の御来校をお控えいただいております。国内感染拡大時には、見学者の方や教職員・在校生を含めフェイスガードの着用、検温、靴裏の消毒、校内の換気など感染対策を徹底し、ご来校いただく方が安心して過ごせる環境づくりを実践しています。	学校様の努力が伺えます。（城塚） 生徒の費用負担を軽減し他の生徒も使うので大切に扱う様になり素晴らしい試みだと思います。（島田） 感染対策は業務として大変になると思いますが、生徒、来校者が安心して過ごせる環境づくりは今後も徹底していかななくてはいけないことだと思います。感染者が出てしまうと、授業にも影響が出てしまうので生徒達への徹底も大事になってくると思います。（島田）	
---	---	--

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、「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	学校収入は生徒からの学費によるもので、入学者数確保はとても大事ですが、入学後の生徒満足度も大切だと思います。上神田校長先生を中心に教職員の意思統一がしっかりできていると思います。また専任教員が指導をすることで経費削減、毎日生徒たちと接している先生方が授業することで生徒達の様子を更に知ることができ授業満足度が高まると思います。（島田）	

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10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。

☆施設・設備の過渡期からくる改修へ向けた予算・収支計画

生徒様にとって相談しやすい環境だと思います。(城塚)

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。		
--	--	--

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います。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だける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。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。 ☆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。 ☆令和2年度昼間部本科（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。	生徒や保護者、企業や高校などが安心でき誰でも見ることが出来る情報公開は大切なことだと思います。（島田） 時代の流れや生徒の様子は毎年変化していくため、ニーズに合った授業を取り入れる柔軟な考え方が生徒の満足度に繋がる素晴らしい試みだと思います。（島田）	
--	---	--

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	学業だけでなく社会と関わる機会があることは、これから社	

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だけではなく、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をはじめとする社会貢献活動については、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

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います。令和2年度はコロナ禍のため、主だった防犯活動はありませんでしたが、警視総監との座談会や防犯講話の聴講などを実施し、社会貢献意識を高めました。

☆早朝街頭清掃

例年、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。令和2年度はコロナ禍において、ほとんど参加は出来ませんでしたが、これまでの学びを生かし、「おかげさま授業」の取り組みとして7時15分から学校近隣の早朝清掃を実施し、コロナ禍でも出来ることを模索しながら充実を図りました。

☆被災地訪問活動

東日本大震災の被災地に向けて訪問活動を

会に出ていく上で良い経験になると思います。（丸山）
素晴らしい取り組みをされています。（城塚）

地域の方々との交流は大切だと思います。交流することで学べることも多くあり、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。（島田）

事前オリエンテーションにより何事も主旨を理解することは大切だと思います。（島田）

「おかげさま授業」名称が素晴らしいです。（城塚）

教職員と生徒が参加することで授業だけでは気付くことができない様子もあると思います。コロナ禍でも出来ることを行っている事も素晴らしいと思います。（島田）

被災地訪問活動をすることで、沢山の気付きがあると思います。人の気持ちが分かる社会人になれる素晴らしい試み

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 飯舘村 平成２９年 飯舘村 平成３０年 飯舘村 令和元年 飯舘村 令和２年 飯舘村 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１０年が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６名が取り組んでいます。 ☆その他の活動 キッズ和食育などの地域食育活動、高校生や中学生に対する上級学校見学などその他、様々な社会貢献・地域貢献活動も例年行っています。令和２年度についてはコロナ禍において、実施はできませんでしたが、依頼があればすぐに実施できるよう、準備物等の確認を行いました。	だと思います。今後も続けていただきたいです。（島田）	
--	---	--