

令和6年9月10日

宿学園

学校法人 新

門学校

新宿調理師専

学校関係者評価委員会

記載者 内野 潤

学校関係者評価委員会報告

令和5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。

石井 正浩 (株) 共立トラスト
島崎 豊 永和商事株式会社 月亭調理長

記

1 学校関係者評価委員

学校より

理事長・校長 関川 恵一 副校長 内野 潤

2 学校関係者評価委員会の開催状況

第1回委員会 令和6年8月30日 (会場 新宿調理師専門学校 図書室) 参加委員 石井 正浩 島崎 豊

3 学校関係者委員会報告

別紙のとおり

2 学校関係者評価委員会の開催状況

第1回委員会 令和6年8月30日(会場 新宿調理師専門学校 図書室) 参加委員 石井 正浩

令和6年度学校関係者評価委員会 各評価項目について(令和5年度学校自己評価評議)

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>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。</p> <p>「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、継続する。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>☆倫理と道徳の躰 教職員が率先垂範で取り組む。 * 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実施。式典内にて呼名を行い、列の保護者や就職先企業の方の前で、決意の返事を披露します。 * 片付け・清掃について 「感謝の心を育む『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す。</p> <p>☆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」と思える授業を目指し、教職員は自己研鑽・研究をします。</p>	<p>調理師としての知識と技能は必然として社会人としての有能な人材を育ててほしい。 生徒自ら感じ気づかせる主役となり、進んで学ぶというのはとても重要。実現に期待します(石井)</p> <p>挨拶と片付け清掃はとても重要。良いお店は徹底されている。(石井)</p> <p>具体的な到達目標を定めることはモチベーション維持と成果を出すために不可欠(石井)</p> <p>挨拶、返事、言葉がかなり優秀な学生がいて教職の方々の努力のたまものだと感じます(島崎)</p>	<p>学校対応</p>

<p>技能としては、校内心磨き選手権・庖丁人選手権などシェフグランプリとして実施し、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>		
--	--	--

2 学校運営

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p>☆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る。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いる。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>☆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。</p> <p>☆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。</p> <p>☆学校運営意思決定・伝達・・・定例会議 理事長・校長が常在し、報告・連絡・相談をしているので学校の意思決定伝達が明確である。毎月の定例会議にて全教職員にて共有しています。</p> <p>☆情報の共有・報告連絡相談システム・・・朝礼 教職員が毎日8時から朝礼(シフト勤務対応のため、オンライン配信も実施)ことで、情報共有、報告・連絡・相談がしやすい環境を整えている。これにより、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。</p> <p>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</p>	<p>より良い仕事をする為の待遇改善は不可欠なので推進してください。(石井)</p> <p>意思決定、伝達、情報共有とても素晴らしい取り組みだと思います。(石井)</p>	

<p>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。</p>		
--	--	--

3 教育活動

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p>☆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る。</p> <p>☆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、競う気持ちを養う。</p> <p>☆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みます。稲作や畑の手入れ作業だけでなく、竈やピザ窯を製作し火おこしから全て自分たちで行う野外調理実践は、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う。</p> <p>☆対面授業の再開 全面オンラインから、徐々に対面授業を再開。隣の席と十分な間隔を取り、換気を行いながら実施した。 対面での授業は、ただの知識教育の一環ではなく、良い習慣の躰となる重要な機会であることを認識して行う。 欠席が続く学生については、保護者への連絡を密に行い、家庭と学校の双方から支え、取りこぼさないよう指導・サポートを実施した。</p> <p>☆調理実習 感染拡大防止対策を万全に、対面でのデモンストレーションと実習を実施しました。国内での感染拡大時期は、試食時の黙食を徹底し、クラスター予防に努めました。また、年間行事として成果発表の場として、基礎技術選手権(2回)と作品展示コンクールを行いました。 感染拡大時期と重なったこともあり、希望者を募っての実施</p>	<p>補習など学生の為にしっかり取り組んでいる(石井)</p> <p>単に調理技能を向上するだけでなく食材の生産などや流通などまで全般的に知ることは重要 (石井)</p> <p>高校などで対面授業の経験が少ない学生が多く大変だと思いますが総意工夫がんばってください(石井)</p>	<p>学校対応</p>

<p>となったが、参加生徒は学びの集大成として真摯に取り組み、有意義な学びに変えることができました。</p> <p>☆感謝の心を育む“おかげさま授業”～掃除から学ぶ～</p> <p>感謝の心を育むことを目的に実施しました。</p> <p>校内清掃だけでなく、学校周辺の新宿街頭清掃や日頃お世話になっている大宮氷川神社の参道清掃にも取り組みました。これらの活動を通して、整理整頓の重要性のみならず、周りに支えられていること、社会の一員であることを体感してもらい授業を展開しました。</p> <p>☆飲食サービス業の一員として</p> <p>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ています。</p> <p>②「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。</p> <p>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っています。</p>	<p>料理はお客様が召し上がり、器が下がってきて完成だと思えます。(島崎)</p>	
--	---	--

4 学修成果

自己評価	学校関係者評価	
<p>☆調理師見習い即戦力の育成</p> <p>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教育が出来ていると評価をいただきました。</p> <p>☆職業定着を目指した就職率</p> <p>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、その高い離職率から、業界としては慢性的な人材不足であり、就職率については、様々な条件を望まない限り高い水準を維持しています。従って、就職内定にとらわれず、職業定着ができる教育の質の向上に</p>	<p>調理技能の基礎力に加えてしつけ教育ができていのはとても素晴らしい(石井)</p> <p>1に挨拶、2に挨拶だと思えます。(島崎)</p> <p>調理師業界だけでなくサービス業も50%あり、総合職・一般職でお30%という時代です。また、人材不足の為、就職後の現場での育成も難しく、将来ビジョン、キャリアプランを描ける教育が必要。(石井)</p>	

<p>取り組まなければなりません。</p> <p>☆調理師免許申請指導</p> <p>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>☆適正重視の就職指導</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、生徒との面談を重視しています。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ています。</p> <p>☆就職先調理長様の学校理解</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」に人材としてお渡しする、「手から手へ」の精神に基づいた就職指針です。</p>	<p>お互いに理解することはとても大切で「フレンドリー企業制度」「手から手」への精神はすばらしいので拡充して行ってほしい。</p>	
---	---	--

5 学生支援

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p>☆日常学校生活から察知する指導</p> <p>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ます。</p> <p>☆家庭と連携した指導</p> <p>学校生活が乱れている生徒は、保護者様が仕事など</p>		

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、毅然とした対処を行っています。

☆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。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るため、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、毎日行う朝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

とてもきめ細やかな指導、サポートをされていると思います。

<p>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・担任所見を保護者様にお届けしています。</p> <p>☆フレンドリー企業による業界を知る授業の実施</p> <p>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。コロナ禍においては、三密を避け、安全に配慮しつつ実施しています。</p> <p>☆令和4年度学校行事</p> <ul style="list-style-type: none"> *5月21日 お田植え祭り&どろんこ祭り *7月 9日 シェフグランプリ(夏の陣) *9月28、29日 稲刈り祭 *11月23日 収穫祭&ナイトウォーク *1月14日 シェフグランプリ(冬の陣) *1月 22日 調理祭 作品コンクール *3月8日 志・弁論大会 *3月10日 立志式 (卒業証書授与式) 	<p>調理師は学校に通わなくてもなれるので学校に通うことの意義、楽しみを打ち出して募集につなげてほしい(石井)</p>	
--	---	--

6 教育環境

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p>☆施設・設備</p> <p>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きます。</p> <p>☆フレンドリー企業様との産学連携</p> <p>インターンシップは本校の教育指針にご理解ある「フレ</p>		

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「接客」の授業の講師を交換派遣しています。

☆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おり、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しました。

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るため、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)を標準装備しています。

また、令和4年に予定されている、学校直営レストランのオープンのための改修工事が行われています。

☆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ることを目的としています。

和・洋・中・製菓全て必修授業として取り込まれているのは学生が本当にやりたいこと、適正を見つける上でとても良いと思います。
また、近年、和と洋、和と中など創作系にも活かせると思います。学校で学ぶことの意義、強味にもあると思います。
デモルームはじめ各設備はとても素晴らしい
(石井)

<p>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。</p> <p>専修科2年次 調理インターンシップ 就職活動に向けて、調理現場でのインターンシップを行い、社会に巣立つ覚悟を決めるための学びにつなげます。</p> <p>卒業年次 就職内定企業インターンシップ 就職に向け、社会人になるための心構えをつけることを目的として行います。</p> <p>☆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。</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>☆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る。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る。 専門学校全体の入学者は近年横ばいだが、少子化による入学検討者の顕著な減少を受け、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らない。</p> <p>☆入学選考 調理師という職業に興味を持つ生徒に対しAO入試を行っている。 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る。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る。 また入学直前には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</p>	<p>立地・設備環境は見学に来てもらえればかなり優位性があると思う。教育、指導面においてもしっかりとした理念のもと行われているのでSNS等の工夫、活用はじめが肝心でほしい。(石井)</p> <p>学校で学ぶことの意義、特に専修科2年学ぶことの強み、メリットを学生に伝えてほしい(石井)</p>	

構えを養成している。

☆学納金

昼間部在学生のうち40%以上の生徒が奨学金を借りて進学してくる。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る。

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ている。公的奨学金の説明及び窓口を行っている。

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る。

☆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る。在校生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る。

また、1階を改装し、2022年11月より学生レストランを運営することで、生徒達の学習風景を間近で体感できるようにした。

☆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る。

☆夜間部 始業時間の変更と学費の増額

卒業までの学費総額を令和5年度より夜間部は98万円に増額した。

コロナ禍のニーズに合わせ、夜間部の始業時間を16時20分に変更した。時間については主婦層や年配の方々からの入学希望が集まったため、増額に関わらず定員は満員となった。

意欲を見極めて入学させ良い人材を育ててください。

<p>☆感染対策 校内の換気など感染対策を徹底し、ご来校いただく方には手指のアルコール消毒、靴底の消毒を徹底した。試食以外の体験実習時はマスク着用の協力をお願いし、安心して過ごせる環境づくりを実践している。</p>		
---	--	--

8 財務

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p>☆財務基盤 日本私学共済事業団が提示するキャッシュフローの推移を参考に、昨年実績を踏まえ生徒数に合わせて予算編成を行う。現状、借入金無く財務基盤は安定しており、学校法人運営は健全であると言える。但し、少子高齢化とともに生徒数減少と学費収入減が近年の傾向として顕著に現れており、収益性を高めて収支のバランスを改善することを喫緊の課題として捉えている。 率先垂範にならって教職員が生徒に模範となる行動を取り、総務課と教務課が一体となって生徒指導・就職指導に取り組み、本校の独自色を打ち出して他校との差別化と調理師専門学校としての本校の存在意義をアピールし、本校の付加価値を追求して生徒数確保を目指す。</p> <p>☆予算・収支計画 単年毎に事業計画を策定して予算案をまとめ、理事会の承認を受けて評議員会への報告といった適格な手順を踏まえている。 生徒数予測に基づいて生徒予算を無理なく編成する。</p> <p>☆監査 顧問税理士からの会計指導を受けることに加え、監事2名体制による財務監査を受ける。いずれも指導を受けた場合にはその都度、修正処理を行う。</p> <p>☆財務情報の公開</p>		

<p>私立学校法に基づき、財務諸表および事業報告書等は関係者からの求めに従っていつでも開示する。本校ホームページ上には学校公開情報ページを掲載しており、誰でも閲覧可能とする。</p> <p>☆最も素敵な調理師学校へ</p> <p>平成23年に新しく卒業生校長を迎え現在で12年目になり、教員の心構えから生徒指導に至るまで、全職員の意志統一がなされるようになってきています。実習指導教員も外来講師に多く依頼していたが、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。</p> <p>☆施設・設備の過渡期からくる改修へ向けた予算・収支計画</p> <p>校舎竣工30年を迎え、補修、改築には大幅な資金が必要です。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。</p> <p>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、令和2年5月には中国料理デモルームを改装しました。また、令和4年10月完成予定でレストラン型実習室を改装しています。</p>		
---	--	--

9 法令等の遵守

自己評価	学校関係者評価	学校対応
<p>☆関係法令、設置基準の遵守</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く。</p> <p>☆学校評価</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らない。その中で自己評価は改めて本校の取り組みを見直す良い機会であると捉</p>		

<p>えている。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る。</p> <p>☆教育情報の公開</p> <p>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ある。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る。</p>		
---	--	--

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>☆社会貢献・地域貢献</p> <p>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。</p> <p>☆事前オリエンテーションの必要性</p> <p>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ています。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>☆シャイニングスターズ活動</p> <p>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。コロナ禍においては、主だった防犯活動はなかったが、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。</p> <p>☆早朝街頭清掃</p> <p>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。</p>	<p>活動にの意義を理解させ人間形成に役立たせてください。(石井)</p>	

コロナ禍においては、感染拡大状況により参加していません。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、コロナ禍において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～令和3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10年が経過し被災地支援学僕生の役割は終えたと考える。新たに学僕制度を立ち上げ、授業料・寮費無料で未来の調理師リーダー養成のための支援をしている。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・地域貢献活動も行っています。コロナ禍において、実施は少なかったものの、今後の実施に向けて準備しています。