

令和 7 年 9 月 2 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 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
伊藤 英紀	イトウ・ブランディング・ラボ
見方 一哉	卒業生

記

1 学校関係者評価委員

学校より

理事長 関川 恵一 校長 内野 潤 実習主任 池田 賢二

2 学校関係者評価委員会の開催状況

第 1 回委員会 令和 7 年 7 月 3 0 日 (会場 新宿調理師専門学校 図書室) 参加委員 石井 正浩 伊藤 英紀 見方 一哉

3 学校関係者委員会報告

別紙のとおり

令和7年度学校関係者評価委員会 各評価項目について(令和6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
☆教育目標 教育目標は、「調理師に必要な専門的科学的知識及び技能を修得せしむるとともに、社会人としての教養を高め、心身共に健全な真に役立つ調理技術者を養成することを目的とする」である。 教育目標に基づき調理技術、知識のみならず社会人としてのマナー・モラルを身に付けさせる教育を行っています。生徒に対しては現場の新人として役立つ人材づくりを目指している。そのためにマナーとモラルが身に付くように教員自らがお手本となり、挨拶・返事・清掃を励行し、良き習慣を付ける躰教育を実践する。調理は調理現場にて求められる基本技術の反復により徹底的な習得を授業で行っています。	◆教育目標 教育目標に基づきしっかり実践されている。 (石井) 校内が常に清潔に保たれており、教育目標をしっかりと実践していると感じます。 調理スキルを身につけるよりも挨拶、返事、清掃を習慣づけることの方が社会人として大切とも言えます(伊藤) 躰、掃除に関しては少し厳しいかもしれないくらいで良いと思います。 礼儀は円滑に仕事を進める為に必須です。 掃除、片づけは食品による事故、道具による怪我、事故等を防ぐためにも欠かせないものです。 (見方)	

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。 ☆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。 ☆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。 ☆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、遅番職員にはライン配信)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。	◆教職員の育成 料理はすごいスピードで進化するので常に最新の知識と技術を生徒に教えられるよう教職員が学び続けるのは必要かつ良いことだと思います。 (見方) サービス残業をなくす取り組みは良いと思います。できる限り仕事の効率化を計り就業時間内に仕事を終わらせる取り組みをしているのはとても素晴らしいと思います。(見方) ◆情報の共有 報告、連絡、相談がすにくい環境が組織の不正や不祥事を招いている例が多々あります。 引き続き環境整備を行うことで社会に必要とされる学校であり続けることを期待します。(伊藤)	

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る。 ☆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ています。成果発表の場として、調理祭にて調理作品展を実施しています。 ☆農業体験授業の取り組み 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、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。 ☆生徒指導 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。 ☆調理実習 年間行事としては、成果発表の場として、作品展示コンクールを行った。生徒は学びの集大成として生き生きと取り組み、自身の成長や課題を見出す事ができた。 専修科2年ではレストラン実習を行い、オープンキッチンの調理場にてお客様に見られながら実際にお代を頂く料理を調理している	◆農業研修 素晴らしい取り組みだと思います。 時代がどんなに変わっても失ってはいけないもの、大切にすべきことを体験から学ぶことができるのは強みです。今後も継続していただきたいです。 (伊藤) 農業体験のカリキュラムを取り入れたのは良いと思う。生産者さんの努力、苦勞を肌で感じる事ができ素材を余すことなく使い切る気持ちが強くなり得難い経験になると思います。(見方) ◆調理実習 レストラン実習は実際の現場よりも少し落ち着いた環境でお客様も料理を提供し反応を肌で感じるいいチャンスだと思います。そしてそれは料理の楽しさを体得する絶好の機会だと思います。(見方) 単なる調理技能修得ではなく食材の生産からお客様への料理提供までの経験はとても価値がある。(石井)	

4 学修成果

自己評価	学校関係者評価	
☆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なく、全ての卒業生が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する。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、本校は調理師の養成として一番大切な基礎技術、躰教育が出来ていると評価をいただいた。 ☆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%前後になる業界である。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る。ただ、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、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る。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取り組まなければならない。 ☆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の取得方法の説明や申請の意義等、指導をしている。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る。 ☆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、和洋中の専任教員が各ジャンルの担当をし、生徒との面談を重視して行っている。業界実情を説明し、本人の目標に沿った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る。	◆即戦力の育成 技能は基より礼節、清掃なども含め即戦力としての育成がしっかり行われている。 また、企業説明会も工夫され定着率の向上も図られている。(石井) 基礎、躰に重点を置くのは雇う側の現場の人間としては頼もしく思います。(見方) ◆職業定着 卒業後に転職を繰り返すのは業界を問わず昨今の傾向として顕著です。学校と業界が一体となって中長期的に取り組むべき課題だと思います。(伊藤) ◆就職指導 素晴らしいと思います。今後とも保護者の期待に応えられるよう、継続していただきたいです。(伊藤) 私も西洋料理の先生に相談に乗ってもらい紹介されて就職先が決まって今の自分があるので感謝しています。(見方)	

☆就職先の学校理解 就職の受け入れ企業に実際に生徒が授業に取り組む様子を見てもらった上で、本校の教育指針を理解していただく。その中で卒業生の定着実績がある企業を信頼の置ける企業に、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る。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ある。	◆就職先の学校理解 デモ授業を通じて企業生徒が相互に少しでも理解を深めてからの就活はお互いの為に良いことだと思います。（見方）	
--	---	--

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ある。ホームルーム等で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る。 ☆家庭と連携した指導 学校生活が乱れている生徒は、家庭において保護者様が仕事などで忙しく実態を把握していない場合が多く見られる。生活の乱れについて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、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る。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る。	◆学生支援 全員卒業にしっかり取り組んでいる。（石井） 生徒の置かれている状況をできる限り把握し、良い方向に導いていくというのは想像を超えるほど大変なことだと思いますが取りこぼしてしまう生徒を一人でも少なくする為のそれを実践しているのは素晴らしいと思います。（見方）	

☆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る。通学圏外の生徒には、提携している学生寮運営会社3社を案内している。 ☆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う。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く。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る。 ☆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・実施している。 ☆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る。また、経験による指導力の差を補うためベテラン教員を教務主任に配置し、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る。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る。 ☆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へご招待をしている。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る。また、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	◆学生個々の事情相談 指導委員会 一貫してできる限りきめ細かく。生徒各人に対応している姿勢が見られていると思います。（見方）	
--	--	--

いる。 ☆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ます。 ☆令和6年度学校行事 *5月13日 キッコーマン工場見学(専修科1年) *5月27日 田植え *9月21日 稲刈り *2月2日 調理祭 作品コンクール *3月14日 卒業式(卒業証書授与式)		
--	--	--

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る。また、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る。 ☆企業との産学連携 インターンシップは本校の教育指針にご理解ある企業を中心に依頼し実施している。この機会を通じて、就職につながる生徒もいる。 ☆防災・安全管理 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	◆施設・設備 築30年を感じさせない清掃はじめメンテナンスが行われ立地・充実の設備・用具、最高の教育環境が整っている。PRが必要。(石井) 清掃を日常的に高いレベルで行っていることで、施設、設備の老朽化を最小限にとどめていることと思います。教育的価値の高い取り組みとして継続していただきたいです(伊藤)。 清潔で明るい実習室での調理は料理をすることの楽しさを体感できる数少ない機会だと思うので改装やその他の環境整備は必要と考えます。(見方)	

ている。 ☆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る。 ☆学びのしやすい環境 和・洋・中・製菓全てで必修授業で取り組んでいる。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る。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)を標準装備している。 また、令和4年11月に学校直営レストランがオープンし、実践の学びの場として、外部のお客様に料理を提供している。 ☆インターンシップ 就職後の離職率の高さは、想像と社会現場の厳しさとの乖離が大きな要因だと考える。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する。 ●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る。 ●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う。	◆学びのしやすい環境 学校直営レストランはすでに大きな話題となっており、お茶草間の期待も大きいと思います。 今後の進化、発展を楽しみにしています。(伊藤)	
--	--	--

☆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る。		
---	--	--

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。 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。 ☆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	◆学生募集 最高の教育環境が整っているので学校見学に来てもらえれば入学意思は高まると思う。認知度向上の工夫・努力を。(石井) 実際に学校を見てもらうのが何よりのアピールになると思います。(伊藤) ◆入学選考 入学希望者へのAO入試は良いと思います。本人の人物像や熱意を考慮した選考は学校の質や就職後の定着率の向上につながってゆくものだと思います。そしてそれは応募生徒数の増加にもつながるのではないかと思います。(見方)	

選している。 ☆広報活動 体験入学・説明会を入学検討者向けに開催している。調理実習や学校生活の様子を写真等に収めて、SNSや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・」を感じてもらべく、挨拶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 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。	◆広報活動 民間経営である以上、学校の健全な運営のためには積極的な広報活動により生徒をより多く集めると同時に資金を調達することは必須だと思います(見方) SNSは若者向けのメディアとしては無視できないものです。一方で必要以上に若者受けを狙うのではなく、あくまでも御校の強みを正統にアピールしてほしいと思います(伊藤) ◆夜間部 夜間部の始業時間を変え、門戸を広げたことは今まで入学をあきらめていた新しい層の生徒獲得への有効な方法だと思います。(見方)	
---	--	--

8 財 務

自己評価	学校関係者評価	学校対応
☆財務基盤 昨年度実績を踏まえ生徒数及び収支見込額に合わせて予算編成を行う。現状においては、借入金は無く財務基盤は安定しており、募集定員数割れ及び生徒数減少に伴い学費収入の減少傾向が近年続いている。 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	◆財務基盤 借入金ゼロはとても健全な財務状況だと思います。(見方) 強みを活かして生徒募集に尽力し、学費増収はじめ収支改善に期待する。(石井)	

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を図り、調理師専門学校として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。 ☆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報告する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無理のない予算編成と学校法人経営を行う。 ☆監査 顧問税理士からの会計指導を受け、さらに監事2名体制による財務監査を受ける。いずれも指導を受ける際にその都度、修正処理を行う。 ☆財務情報の公開 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。 ☆収益性の向上と収支バランスの改善 近年の生徒数減少に伴い、学費収入の減少が経営課題となっている。予算を超えないように常に注視することはもちろん、収益確保のために、令和7年度より学習用品としての包丁販売を再開する。さらに、昨今の物価高騰に加えて教職員人件費UPを見据え、令和8年度入学生より学費改定を予定するなどして収支バランスの改善に努めていく。	学校見学者を増やすことが生徒数増に直結しますので広報活動の今後に期待します(伊藤)	
--	--	--

☆施設・設備の改修 校舎竣工30年を迎え、校舎の老朽化と施設設備の経年劣化に伴い大規模改修の必要性が出てきており、そのための財源確保には前述の収益性と収支バランスの改善が不可欠となる。生徒のより良い教育環境を整備するためにも補助金等を活用するなどして今後計画的に進めていく。		
---	--	--

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教育目標に則り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。 ☆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らない。教育課程編成委員会にていただく調理師現場から意見と学校関係者評価委員会から挙がる卒業生、社会の目線からいただくアドバイスを受け、改善点については迅速に対応しなければならないと考えている。また、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えている。 ☆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、保護者、入学検討者に広く認知されるようホームページ上で公開している。 ☆カリキュラムの編成 カリキュラムは毎年精査を行っており、関係法令を遵守した上で、社会、生徒ニーズに合わせて必要と考えられる授業を行っている。	◆法令等の遵守 法令規定と調達可能な予算、双方の範囲内で調理師としての人格的、技術的な基礎固めを行うと同時に調理すること、その先のお客様の美味しかったの声を体感できるカリキュラムを組んでいることは素晴らしいと思います。（見方） 適切に行われている。（石井）	

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 と考える。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ら ない。 ☆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おり、昨年度 においては「痴漢撲滅キャンペーン」 「学生ボランティア合同避難場所対応訓練」「シャイニング スターズ創立10周年記念イベント」「特殊詐欺被害防止イ ベント」「歌舞伎町地区年末警戒合同パトロール」に参加し た。 ☆その他の活動 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る。	◆社会貢献・地域貢献 素晴らしいと思います。今後も継続していただき たいです。(伊藤)	