

# 平成30年度 事業報告書

- (1) 学校目標に基づく優先課題
- (2) 教育の充実
- (3) 学生募集
- (4) 学生支援
- (5) 就職支援
- (6) 教職員組織
- (7) 施設・設備
- (8) 武蔵野ネットワーク
- (9) 地域貢献・社会貢献

武蔵野調理師専門学校

## 《概要》

### (1) 学校目標に基づく優先課題

学校目標 「調理師の職業性の理解と体得」その教育手法のブラッシュアップ

平成 28 年度・平成 29 年度と同一の学校目標とし、過去 2 年の反省と成果を踏まえて各種業務において、昨年度以上の教育成果を上げるべく各種業務に取り組んだ。また、その取り組みを教育の質保証・向上の観点からも[見える化]することにより、各学科入学者の増員を計ったが、学生募集においては残念ながら目標達成とは至らなかった。

### (2) 教育の充実

学校を取り巻く環境変化に対応すべく組織の強化、マニュアルの充実、教育手法の精査を進め、野菜ソムリエの開講や各種新規事業の計画に着手した。

### (3) 学生募集

最新の情報提供と参加者ごとの個別対応を行い、オープンキャンパス参加による学校理解を深めるよう努めた。料理の楽しさや興味を持ってもらうことはできています。今後はより学ぶことへの興味に変えていけるよう、各学科の特徴あるカリキュラム理解の深まるオープンキャンパスや体験入学にしていき、出願に繋げていく。

### (4) 学生支援

昨年より大幅に上昇した。法人事務局総務部スチューデントサポート課および臨床心理士との連携を組み、担任との情報を共有することに務め、学年を超えての連携も強化し、更なる退学率低下を目標にしたが、結果としては上昇した。退学の理由は主に目的意識の欠如や身体的理由など様々である。

### (5) 就職支援

学校目標である「調理師の職業性の理解と体得」を意識させ、就職先が決まった後の離職率低減をめざし、各担任、担当が指導にあたるよう意識した。

#### (6) 教職員組織

実習・教務の専門化により、両部共に各世代での職責と業務内容の整理が進んだ。さらに教科書とシラバス、ハンドブック等を基本にした一貫した指導で、教育成果の上乗せができた一年であった。

また実習部で2名の中途退職者が出てしまったが、流動的な人員配置で学生指導に影響なく一年を終えることができた。しかし、年度末にさらに4名（内ベテラン2名）の退職者が出てしまい、組織の再構築が課題である。

教務部では年度末に2名の退職者が出てしまったが、結婚と留学のための退職で致し方のないところであった。

#### (7) 施設・設備

老朽化に伴い、今後も安全面や衛生面を第一と考え整備・修繕を行う必要性を感じる。学園全体の施設・設備不備一覧がまとめられ、今後修繕されていくことと思うが、不備な部分の整備・修繕だけではなく、次の段階として学生が快適に授業を受け学校生活を過ごせる施設・設備の整備の必要性を感じている（エレベーター、トイレやロッカー室、給食の喫食スペース等といった授業以外で学生が使用する施設の改善等）。

#### (8) 武蔵野ネットワーク

企業への求人票の発送とともに、在職者名簿の記入を依頼している。また、求人先の人事担当者を通して卒業生の評価をいただいております、その中で武蔵野調理師専門学校への信頼をいただいている。

また、総合学園祭では同窓会名簿の記入依頼なども行い卒業生情報の把握に努めている。

父母との連携については、担任による日々の保護者への連絡、メンタルヘルス担当者との連携だけでなく、高度調理経営科2年次の賞味会への招待など学校教育への理解を深めてもらう機会も作っている。

#### (9) 地域貢献・社会貢献

「豊島区小中学生に対しての料理教室」、「全国調理師養成施設協会と当校主催の食育教室」、「豊島区立西部子供家庭支援センターにおける料理教室」などを行った。その中で地域の子供たちや保護者に「食」の重要性や調理の楽しさ、そして学校の活動に理解を深めていただけたことは有意義であると考えている。

\* 数値は小数第2位以下を切り捨てて表記

## (1) 学校目標に基づく優先課題

### ①平成 30 年度学校目標

「職業性を理解体得する為の各科教育内容のブラッシュアップ」

調理師の職業性とは・・・

- 1) サービス業であると言う事は、お客様があつてはじめて成り立つ職業であり、人が休んでいるときに働く仕事であると言う事。
- 2) 人の口に物を入れてお金を頂く職業であると言う事は、絶対に安全安心な物を提供するという衛生観念と高い倫理観を要する職業であると言う事。
- 3) 手に職を付け技術力により収入を得る職業であると言う事は、修業を伴う職業と云う事、それは仕事を覚え（教わり）ながら、その技術力に応じた給料を頂く職業である事。

### ②同目標達成のための優先課題への取り組み

3 年目を迎える、上記学校目標を理解させ体得させる教育プロセスにおいて、『躰ける「人格（社会性・人間性）教育」』『鍛える「専門性教育」』『繋げる「就職指導」』の主要 3 業務における組織・マニュアル・教育手法それぞれを過去 2 年度の反省と成果を踏まえてブラッシュアップすることにより教育の充実を図り、そのエビデンスを各学科の人材養成マップに反映することにより、他校との差別化を「見える化」することで学生募集の増強に繋げることとした。

特にここ 2 年間募集に苦戦しているダブルプログラム科の『躰ける「人格（社会性・人間性）教育」』『鍛える「専門性教育」』『繋げる「就職指導」』主要 3 業務の組織・マニュアル・教育手法について P D C A サイクルを基としたブラッシュアップにより、競合他校に対して本校の優位性を対外的にアピールできるものとし、学生募集の増強を図ることを優先課題とした。

#### <ダブルプログラム科 学生募集増強策>

##### 1) 組織の見直し

製菓専門教員 14 名、専門講義室・実習室 5 室という他校には真似できない、充実した教育環境をエビデンスとして対外的にアピールする組織運営の実施。

#### <上記項目の検証と成果>

- ・製菓実習教員である平田先生を副校長として配置したことにより、本校が製菓部門に注力していることをオープンキャンパスの挨拶や広報媒体等で外部に知らせ

めることができた。

- ・年度内に製菓実習教員・助手合わせて5名もの退職者が出てしまい、組織の充実とは真逆の成果となってしまった。

## 2) 教育内容の見直し

ダブルプログラム科における教育の集大成となる「パティスリーエスポワール」3年目の運用にあたり販路を拡大するなど、より職業性の理解と体得に結びつく運用を実施することをめざした。また、取得可能資格を拡張することとした。

フードアナリスト           平成29年度より実施

野菜ソムリエ               平成30年度予定

### 〈上記項目の検証と成果〉

- ・「パティスリーエスポワール」の販路を拡大することはできなかったが、指導の内容や運営の向上が図られ職業性の理解と体得に結びつく運用が実施された。
- ・資格取得に関しての結果は以下のとおりである。

フードアナリスト4級   74名合格

野菜ソムリエ   10期生対象に開講し合格率は78.3%

## 3) 就職実績

慢性的な若年者層の労働者不足の外食産業界において、女性が活躍できる労働環境をいち早く問題提起し、「料理とお菓子」というダブルコンセプトのスキル教育により、外食産業界において女性が活躍できる安定的な就職実績をより対外的にアピールする。

### 〈上記項目の検証と成果〉

- ・ダブルプログラム科就職実績   98.2%

(※ 詳細 (5) 就職支援 参照)

## (2) 教育の充実

### ①育成する人材像

本校が養成（輩出）すべき普遍的人材像「真に社会に必要とされる職業意識と使命感及び資格に対する強い責任感を持った人材の輩出」

#### <調理師科教育内容の意味>

1年間という短い養成期間の中で、調理師として必要な知識と技術を習得させる。また専攻職種の特徴を理解させつつ、並行して就職指導を通して、社会人基礎力を身につけさせ、ホテルを中心とした外食産業界全般に輩出させる。

#### <高度調理経営科教育内容の意味>

養成期間2年の中で、調理師としての基本理念を身につけさせ、西洋料理と日本料理の両分野において、食文化の継承者という高い意識で専攻職種の専門知識と技術を習得させる。また外食産業界における将来の指導者、経営者として必修のマネジメントスキルも修得させ、日本料理、フランス料理、イタリア料理等の専門店で通用する技術とスキルを持って外食産業界全般に輩出させる。

#### <ダブルプログラム科教育内容の意味>

女性の就労環境が依然厳しい外食産業界において、女性がこの業界で長期間技術者として総合的に活躍できるように、1つは調理師免許有資格者としての料理全般のスキル、そしてもう1つは製菓製パンの専門スキルを習得する。併せてフードコーディネーター3級も取得する中で、サービススキル・ヴィバレッジスキルも修得する。ホテル・西洋専門店等の料理系、製菓・製パン系専門店、カフェ・ハウスウェディング、集団給食分野も含む幅広い外食産業界全般に輩出させる。

### ②教育のプロセス

本校が養成（輩出）すべき普遍的人材像「真に社会に必要とされる職業意識と使命感及び資格に対する強い責任感を持った人材の輩出」教育において、専門性の理解は不可欠だが、そのベースとなる社会性や人間性に欠ける人物では本当のプロとは言えない。

その理念に基づき平成29年度から学生ハンドブック冒頭に「人格教育とは何か」を示し人格教育の重要性を共通理解とする取り組みをスタートさせた。

- 1) 平成30年度には、教育の土台となる人格教育のPDCAサイクルによる充実を図る
- 2) 学校目標に基づく優先課題に掲げたダブルプログラム科の学生募集増強に向けた

(a) 組織の見直し (b) 教育内容の見直しを教育プロセスに導入する。

〈上記項目の検証と成果〉

1) 人格を育てる教育の実施

学生に指導や注意をする際、学生ハンドブックに人格についての記載をしたことにより人格教育を土台とした上での共有した指導や注意を行えるようになった。

2) ダブルプログラム科の学生募集増強

(a) 組織の見直し

製菓実習教員である平田先生を副校長として配置したことにより、本校が製菓部門に注力していることをオープンキャンパスの挨拶や広報媒体等で外部に知らしめることができたが、年度内に製菓実習教員・助手合わせて5名もの退職者が出てしまい組織の充実とは真逆の成果となってしまった。

(b) 教育内容の見直し

ダブルプログラム科2年次に、野菜ソムリエ資格取得に必要な授業を導入し、在学中に野菜ソムリエの資格取得を可能にした。

カリキュラムの見直しを図り、履修科目にカフェ演習60時間を加えることとし、それに伴う学則の変更を実施した。

③特色ある教育活動

他校との差別化と職業性の理解と体得を実現する教育活動として挙げられるものとして、平成27年度カリキュラム改正から取り入れた各学科専攻別総合調理実習がある。開講から2年・3年と経過し、より「調理師としての成功体験※」を実感できる内容とする。

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| 調理師科      | …通称「専門コース」        |
| 高度調理経営科   | …通称「賞味会」          |
| ダブルプログラム科 | …通称「パティスリーエスポワール」 |

※「調理師としての成功体験」＝「サービス業に従事する者の遣り甲斐」＝【自分の作った(調理製造)物が、お客様より商品価値を認められ相応の対価を得て喜ばれること】と定義する。

〈上記項目の検証と成果〉

- ・各学科の専攻別総合調理実習もPDCAサイクルを基に実施したことにより、調理師としての成功体験が体得できる内容として運営された。

④外部との連携

現在の職業教育において、関係関連業界との連携した教育活動は文部科学省基準の

職業実践専門課程の要件からも必要不可欠な状況である。調理業界においても同様であり、本校でも重点課題と位置付けた取り組みを実施している。

〈上記項目の検証と成果〉

- ・平成 30 年度も以下のように多くの企業から協力を得られた。キャリア教育の充実にあたり相互理解を深め、より強固な関係の構築が図られた。

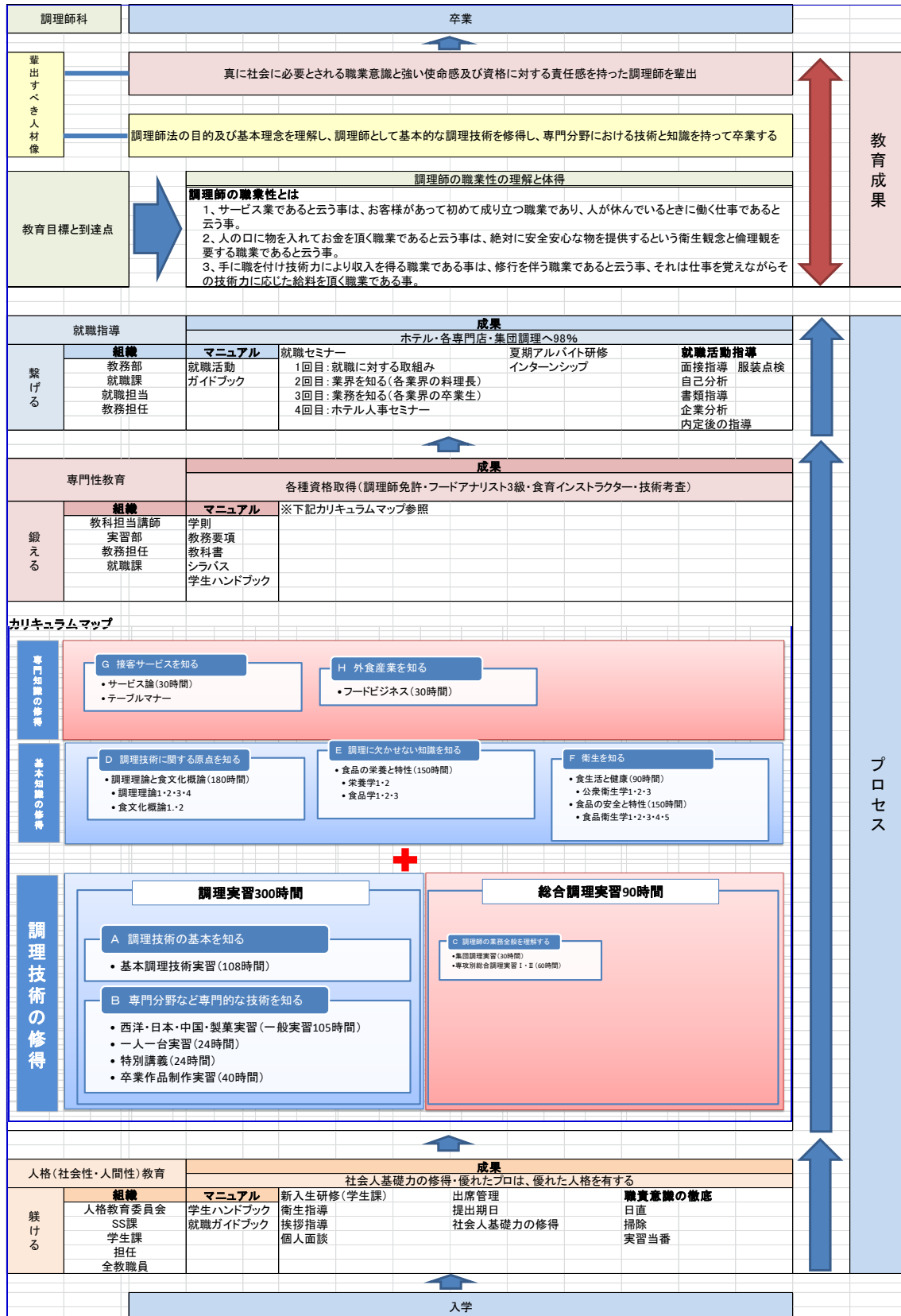
【実習支援】

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| 校外実習（高度調理経営科）         | ・ ・ 協力企業数 77 社 |
| インターンシップ（ダブルプログラム科）   | ・ ・ 協力企業数 65 社 |
| 夏期アルバイトリゾート研修（3 学科共通） | ・ ・ 協力企業数 54 社 |
| 特別講義・実習（3 学科共通）       | 47 人           |

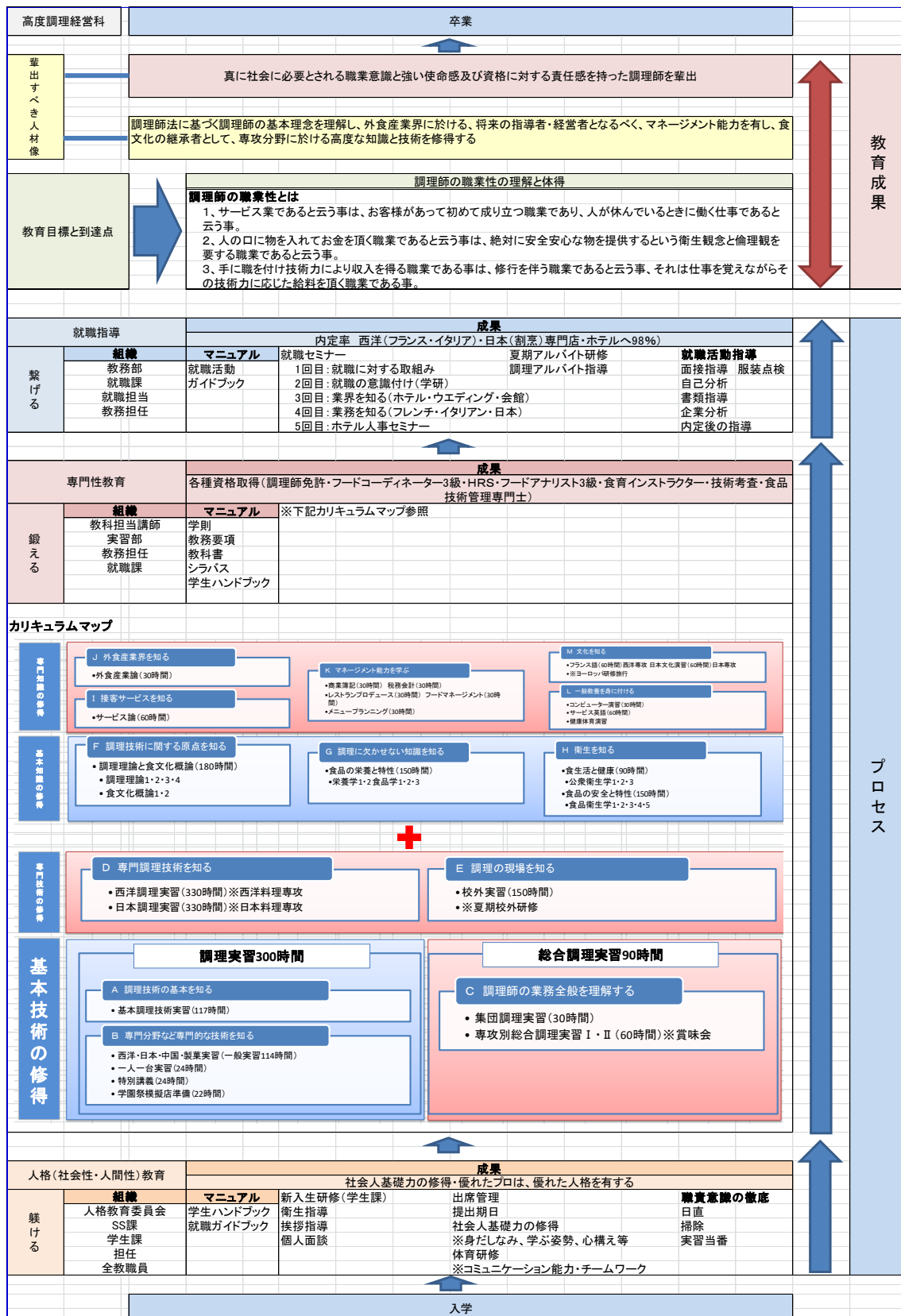
【就労支援】

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| ホテル・ブライダル・会館人事セミナー（3 学科共通） | ・ ・ 協力企業数 35 社 |
| 職種別就職セミナー（3 学科共通）          | ・ ・ 協力企業数 30 社 |

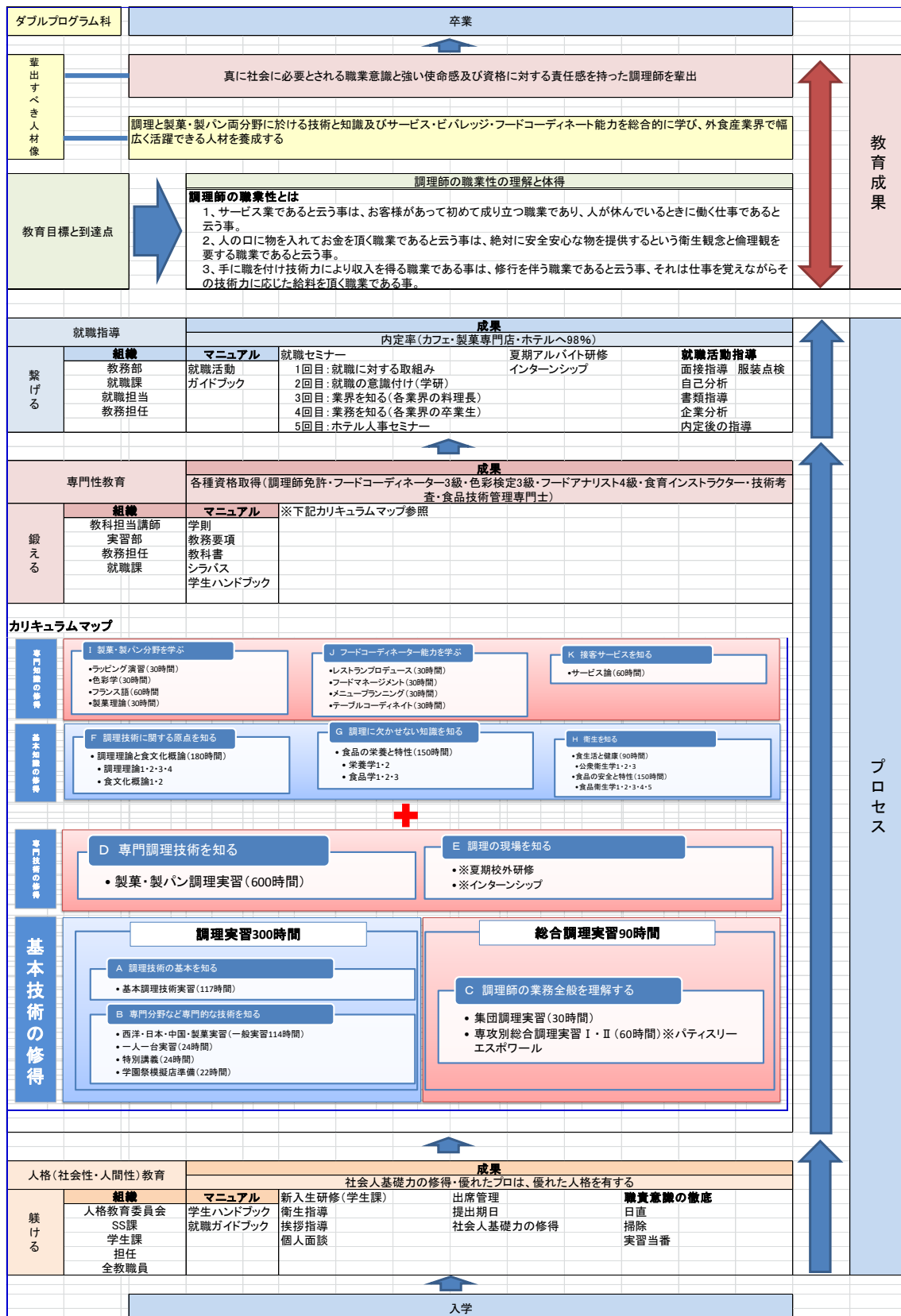
人材養成マップ（カリキュラムキューブ） 調理師科



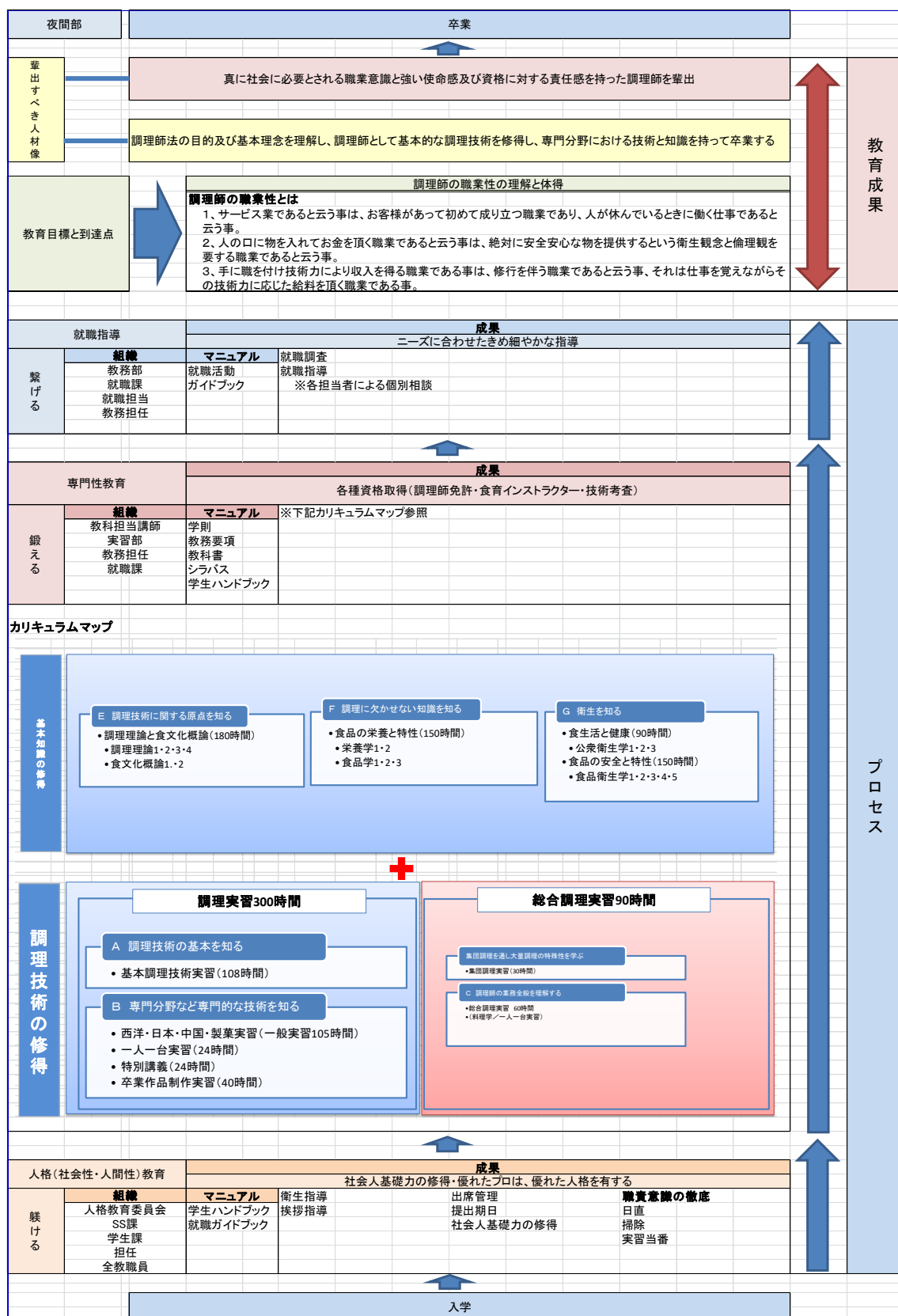
人材養成マップ（カリキュラムキューブ） 高度調理経営科



人材養成マップ（カリキュラムキューブ） ダブルプログラム科



人材養成マップ（カリキュラムキューブ） 調理師科 夜間部



### (3) 学生募集

#### ①入学定員及び学生数

| 学科         |     |      | 修業<br>年限 | 入学<br>定員 | 入学<br>者数 | 収容<br>定員 | 在籍者数 |     |     |
|------------|-----|------|----------|----------|----------|----------|------|-----|-----|
|            |     |      |          |          |          |          | 計    | 男   | 女   |
| 調理師科       | 昼間部 |      | 1年       | 240      | 205      | 240      | 205  | 149 | 56  |
|            | 夜間部 | 専門課程 | 1年6か月    | 40       | 19       | 80       | 37   | 22  | 15  |
|            |     | 高等課程 | 1年6か月    | 40       | 3        | 80       | 4    | 3   | 1   |
| 高度調理経営科    |     |      | 2年       | 200      | 180      | 400      | 365  | 288 | 77  |
| ダブルプログラム科  |     |      | 2年       | 200      | 112      | 400      | 236  | 65  | 171 |
| 武蔵野調理師専門学校 |     |      |          | 720      | 519      | 1200     | 847  | 527 | 320 |

\* 平成30年5月1日現在の数値であり、学校基本調査（文部科学省）の数値と一致する。

#### ②オープンキャンパス歩留率等

##### (a) 具体的な取り組み

オープンキャンパス平均参加回数の傾向の変化はほとんどない状況で推移している。ほとんどの出願対象者は1回の参加で判断をしていることになるので、第一印象が重要であり一期一会と言えると捉え、出願対象者への個別対応はその都度、その回で理解を深めてもらい、出願に繋がるようにと、対応することに努めた。

具体的には、個別対応の充実と教材展示の情報を細心に改訂し、よりリアルに学校生活から卒業後の進路までが見えるようにした。また、各学科の学生を相談係として配置し、より具体的に相談できる環境を整えた。

##### (b) 目標達成状況

入学者数から見ると目標達成はできなかった。オープンキャンパスについては、入学した学生から在校生・職員を含めた学校内の雰囲気良かった、料理の楽しさが解ったとの声が多く聞けたことから、体験入学参加者の満足度は高かったと言える。

参加者の傾向としては、体験入学への参加意識の変化を感じた。職業選択をしているようだが、調理師は技術職で専門性が高い職業という理解は薄く、サービス業につくことの理解もない様子が多く伺えた。

また、学費や奨学金の相談も多くなり学校では解決できない範囲が出てきている。

##### (c) 課題

オープンキャンパス形式で多くの体験が一度で行え、料理への興味を持つことや作る楽しさは、体験入学参加者に伝わり成功したと言える。出願に繋がるように資格の重要性や専攻別総合調理実習をはじめとする各学科の特徴あるカリキュラム内容をし

っかりと打ち出し、勉強することの魅力を伝えられるよう、広報と情報共有を行っていく。

### ③ガイダンス・授業依頼対応・見学者対応

昨年同様に調理師学校内にガイダンス・学校案内担当者を配置し、最大限の受け入れを行った。また、担当者がより細部まで説明できるよう学校案内マニュアルの再確認をした。施設の特徴は標準化して案内ができています。授業依頼に関しても要望に応えられるよう、セクション間での調整を行い対応してきた。

特に意識して取り組んだことは、受け入れる窓口は広く持ちより多くの出願対象者と関われる状態を作った。来校者の理解、満足度は高かったと感じている。

課題として、ガイダンスや授業に参加した学生が出願に繋がったかが数字的にあらわされていないので成果が見えにくい状況であり、改善策等の検討も難しいことが挙げられる。

### ④広報部との連携

学生募集はどれだけの入学対象者と出会うことができるかがスタートになるので、学校が教育をしたい学生がいるであろう地域や学校に募集活動を行ってもらい、より多くの来校者を体験入学参加に繋げて欲しいと思っている。そのために、各学科の特徴あるカリキュラムの理解、就職先となる外食産業界の理解を深めてもらえるよう、広報部に学内予定を伝え、実態を見てもらうようにしていく。

## （４）学生支援

### ①退学率

#### （a）具体的な取り組み

出願の段階で欠席数の多い者やサポート校出身者および体験未体験者など、学校生活に不安があるものに対しては、面接を行い、目的意識の確認や欠席理由とその改善度合いを確認するとともに、専門学校を教育を理解したうえで入学してもらうこととした。

在学中では担任が常に状況を確認すると共に、担当者もチェックを行い、潜在長欠者を出さないように取り組んだ。

#### （b）目標達成状況

退学率が退学率目標より 2.8%も上回った。退学理由としては進路変更、目的意識の欠如があげられる。テレビなどでもB級グルメ、時短テクニックなど簡単に作れる料理を目にすることが多くなり、以前に比べ調理師として修業して技術を身につけるという意識が希薄になっていることが感じられる。保護者も本人に任せているということも多くなっている。

#### （c）課題

パンフレットに書かれていることも把握せず、体験入学時の情報だけで入学を決めている傾向がある。そのため入学後のギャップを感じ方向転換となる。いかに授業内容、各学科の特性を理解し入学を希望してもらうかが課題である。

在学中の目的意識の欠如または進路変更の予兆は、出席状況に現れるので、出席状況担当とメンタル担当が更に密になり、早い段階での洗い出しが必要になるとともに、本人との面談、カウンセリングも密にし、状況の把握と改善に努める。

### ②生活指導

挨拶の励行と身だしなみを整えることを促進している。特に5月に行われる新入生研修において、社会人の基礎作りと題し、規律ある生活を通し、時間を守る・挨拶をしつかりとする・周囲に気を配るといった項目を徹底して身につけさせている。その後も、職員からの挨拶の励行や声かけを行い、自己向上に努める。

### ③資格取得

<HRS（ホテルレストランサービス技能士3級）>

学科試験 申込者 85 名 → 受験者 59 名 → 合格者 51 名

合格率（申込者に対し） 60%

合格率（受験者に対し） 86.4%

実技試験 受験者 51 名 → 合格者 45 名

合格率 88.2%

★総合格率（受験者に対する合格者の割合） 76.2%

高度調理経営科の任意資格である。サービスの知識・技術を総合的に学ぶことにより、調理師として仕事に対する考え方や仕事の幅が広がる。入学前から高度調理経営科の  
みが取得できるという資格取得意識を高めることで、希望者増へとつながった。

講師の白石先生のもと放課後や夏休み期間に補講を行い、合格率向上につなげた。  
前期開講科目の為、認定試験前に試験対策を行い、合格率向上へとつながげた。

#### <食育インストラクター>

申込者 96 名 → 94 名受験 → 94 名合格

合格率（申込者に対し） 97.9%

合格率（受験者に対し） 100%

調理師科、高度調理経営科、ダブルプログラム科で取得可能な任意資格である。食育教室などのイベントに参加し、講習を受けることで受験資格が得られる。食育基本法が施行されて以降も、食の安全、健康など食を取り巻く問題がたくさんある。そのため食育インストラクターの需要が高まっていくことが推定される。

健康増進法のもと、食と健康が叫ばれる中、作るだけでなく、身体に良い食選びを食べる側自身が選ぶ教育を促す側に立つ重要性を認識することで受験者増へとつながげた。

#### <色彩検定 3 級>

申込者 61 名 → 受験者 61 名 → 合格者 39 名

合格率（申込者に対し） 63.9%

ダブルプログラム科の任意資格である。色彩検定 3 級では色彩の基本的な事柄が中心となるが、調理師として色を学ぶことはとても重要である。履修科目で色彩学を学んでいるので、資格取得の意義を伝え受験率を高めていきたい。平成 30 年度は使う食材、盛り付けでの色彩バランスの重要性、日常生活でも色彩を知ることによって豊かになることを伝え、受験者増へとつながげた。

また、授業が前期で終了のため、受験希望者へは 3 回の試験対策講座を開講し合格率向上に取り組んだ。

#### <フードコーディネイト 3 級>

298 名登録（卒業時に対象となる学科で全学生が資格取得）

ダブルプログラム科のみであったが、今年度から高度調理経営科も取得できる資格とした。フードマネジメントやテーブルコーディネイトなど調理だけではなく食を

トータルしてコーディネートできる資格である。

#### <技術考査>

申込者 493 名（全学生対象） → 受験者 473 名 → 合格者 431 名

合格率（申込者に対し） 87.4%

合格率（受験者に対し） 91.1%

平成 27 年度より卒業期は全員受験することになった。将来、専門調理師の資格取得を志す者に対し、在学中に受験できる試験である。就業後にはなかなか勉強は難しいので、是非在学中に取得させたい。

資格取得者は、今後活躍の場が広がる。現在でも資格取得者は給与の面で手当てが付与されるなど、優位性を伝え、勉強に取り組み合格率増につなげた。

#### <フードアナリスト 4 級>

申込者 74 名 → 合格者 74 名

合格率 100%

平成 28 年度より実施。消費者目線でレストランや食材、食品にアプローチする「知識」「教養」「マナー」を持った「食の専門家」の資格。2 月に行っていたが、資格と重なり、時間金銭共に苦しいので、時期を見直し、6 月に行うことで受験者増につなげた。

#### <野菜ソムリエ>

申込者 124 名 → 受験者 120 名 → 合格者 94 名

合格率（申込者に対し） 75.8%

合格率（受験者に対し） 78.3%

野菜・果物の目利き、栄養、素材に合わせた調理法などの毎日の食生活に欠かせない野菜・果物の幅広い知識を身につけることで、家族の健康や食に関わるさまざまな仕事に活かせることができる。本校では初めて導入した資格であり、過去間も市販されていないため、インターネット上の受験者ブログなどから情報を集め、問題集を作成したことで、勉強の効率と合格率向上につなげた。

#### ④学生満足度

学生満足度アンケートを実施しているが、昨年度と比較し、ほぼ横ばいの数値である。ロッカーは毎年改善はしているが、今年度は使い方（ロッカー内で喫食など）の問題がいくつかあった。来年はロッカーの配置も改善しつつ、使い方の指導も強化したい。

体育祭に関しては平成 29 年度が中止だったため点が低くなっており、平成 30 年度は例年並みだった。

#### ⑤課外活動

スポーツやボランティア活動を通して、他校の学生や地域住民の方々と係ることにより学内では経験できない貴重な体験ができた。

##### <野球部>

部員数：15 名     マネージャー：3 名

春季大会 1 部   準優勝

##### <サッカー部>

顧問：大野 強

部員数：23 名     マネージャー：1 名

春季大会 1 部予選リーグ敗退、夏季サッカーフェスティバル参加、秋季大会 2 部決勝リーグ敗退

##### <EEディスカバリー>

顧問：飯尾 哲司

部員数：80 名

西部子供支援センターボランティア（夏の縁日、冬のクリスマス）

各種コンクール（シーフード料理コンクール、マスコットキャラクターなど）

## (5) 就職支援

### ①就職率

| 学科        |     | 修業年限      | 平成 29 年度 |         |     |            |                        | 平成 30 年度 |         |     |            |                        |
|-----------|-----|-----------|----------|---------|-----|------------|------------------------|----------|---------|-----|------------|------------------------|
|           |     |           | 卒業<br>者  | 就職希望者   |     | 進学・<br>その他 | (就職希望者<br>に対して)<br>就職率 | 卒業<br>者  | 就職希望者   |     | 進学・<br>その他 | (就職希望者<br>に対して)<br>就職率 |
|           |     |           |          | 就職<br>者 | 未決定 |            |                        |          | 就職<br>者 | 未決定 |            |                        |
| 調理師科      | 昼間部 | 1年        | 222      | 216     | 0   | 6          | 100.0%                 | 194      | 190     | 1   | 3          | 99.4%                  |
|           | 夜間部 | 1年<br>6か月 | 26       | 19      | 1   | 6          | 95.0%                  | 18       | 9       | 3   | 6          | 75.0%                  |
| 高度調理経営科   |     | 2年        | 162      | 156     | 0   | 6          | 100.0%                 | 176      | 168     | 1   | 7          | 99.4%                  |
| ダブルプログラム科 |     | 2年        | 165      | 151     | 6   | 8          | 96.1%                  | 121      | 114     | 2   | 5          | 98.2%                  |
| 計         |     |           | 575      | 542     | 7   | 26         | 98.7%                  | 509      | 481     | 7   | 21         | 98.5%                  |

\* 就職希望者＝就職者＋未決定

\* 就職率(%)＝就職者÷就職希望者

#### (a) 具体的な取り組み

学校目標である「調理師の職業性の理解と体得」を各学科の年間スケジュール（計画）をもとに実施した。

調理師の仕事のイメージを感じながら見学・食事（行動）をしてみる、研修に参加する、現場を知る、進路先の決定、採用試験、内定といった道のりを説明した。

- ・就職セミナー（業界について、各職種、人事担当者等）
- ・面接指導
- ・各職種勉強会
- ・内定者指導の実施

#### (b) 目標達成状況

夜間部を除くと就職希望者 467 名、就職内定者 463 名となり、就職内定率は 99.1%（目標 98%）であった。なお、大手企業は採用人数充足まで年数回採用があった。

各職種の勉強会を充実させ、セミナー後に満足度アンケートを実施した。内定者指導については年 5 回行った。

学校を通して就職を希望しなかった学生については理由をアンケートにより把握している。

| 平成30年度 就職状況 報告 |                  |        |         |        |        |             |    |        |             |    |        |     |     |        |       |
|----------------|------------------|--------|---------|--------|--------|-------------|----|--------|-------------|----|--------|-----|-----|--------|-------|
|                |                  |        | 調理師科51期 |        |        | 高度調理経営科 23期 |    |        | ダブルプログラム科6期 |    |        | 計   |     |        |       |
|                |                  |        | 139     | 55     | 194    | 140         | 36 | 176    | 36          | 85 | 121    | 491 |     |        | 卒業生人数 |
|                |                  |        | 男       | 女      |        | 男           | 女  |        | 男           | 女  |        |     |     |        | 職種毎   |
| ホテル・会館・ウエディング  | 都内ホテル            | 西洋     | 33      | 9      | 42     | 38          | 9  | 47     | 7           | 3  | 10     | 99  | 153 | 49.10% |       |
|                |                  | 日本     | 15      | 3      | 18     | 8           | 2  | 10     | 0           | 0  | 0      | 28  |     |        |       |
|                |                  | 中国     | 6       | 0      | 6      | 1           | 0  | 1      | 1           | 0  | 1      | 16  |     |        |       |
|                |                  | 製菓     | 2       | 3      | 5      | 0           | 0  | 0      | 2           | 11 | 13     | 36  |     |        |       |
|                | 近県ホテル            | 西洋     | 7       | 3      | 10     | 6           | 2  | 8      | 2           | 3  | 5      | 46  | 34  |        |       |
|                |                  | 日本     | 6       | 1      | 7      | 0           | 0  | 0      | 0           | 0  | 0      | 7   |     |        |       |
|                |                  | 製菓     | 0       | 0      | 0      | 0           | 0  | 0      | 0           | 1  | 1      | 1   |     |        |       |
|                |                  | パン     | 0       | 0      | 0      | 0           | 0  | 0      | 0           | 1  | 1      | 1   |     |        |       |
|                | 会館・ウエディング        | 中国     | 1       | 1      | 2      | 0           | 0  | 0      | 0           | 0  | 0      | 2   | 41  |        |       |
|                |                  | 西洋     | 7       | 7      | 14     | 10          | 5  | 15     | 4           | 3  | 7      | 36  |     |        |       |
|                |                  | 製菓     | 0       | 0      | 0      | 0           | 0  | 0      | 2           | 2  | 4      | 4   |     |        |       |
|                | 地方ホテル            | 中国     | 1       | 0      | 1      | 0           | 0  | 0      | 0           | 0  | 0      | 1   | 12  |        |       |
|                |                  | 西洋     | 3       | 0      | 3      | 1           | 1  | 2      | 0           | 0  | 0      | 5   |     |        |       |
|                |                  | 日本     | 5       | 0      | 5      | 1           | 0  | 1      | 0           | 0  | 0      | 6   |     |        |       |
|                | 海外ホテル            | 中国     | 0       | 1      | 1      | 0           | 0  | 0      | 0           | 0  | 0      | 1   | 1   |        |       |
| 日本             | 0                | 0      | 0       | 0      | 1      | 1           | 0  | 0      | 0           | 1  |        |     |     |        |       |
| 西洋料理           | 西洋料理 専門店         | 西洋     | 2       | 1      | 3      | 3           | 0  | 3      | 1           | 1  | 2      | 8   | 50  | 10.20% |       |
|                |                  | 仏      | 1       | 0      | 1      | 19          | 3  | 22     | 1           | 0  | 1      | 24  |     |        |       |
|                |                  | 伊      | 7       | 0      | 7      | 8           | 0  | 8      | 2           | 1  | 3      | 18  |     |        |       |
| 日本料理           | 日本料理専門店          | 割烹     | 21      | 6      | 27     | 15          | 2  | 17     | 1           | 1  | 2      | 46  | 60  | 12.21% |       |
|                |                  | 天ぷら    | 1       | 0      | 1      | 2           | 0  | 2      | 0           | 0  | 0      | 3   |     |        |       |
|                |                  | うなぎ    | 0       | 0      | 0      | 1           | 0  | 1      | 0           | 0  | 0      | 1   |     |        |       |
|                |                  | すし     | 1       | 2      | 3      | 4           | 2  | 6      | 1           | 0  | 1      | 10  |     |        |       |
| 中国料理           | 中国料理専門店          |        | 3       | 0      | 3      | 2           | 0  | 2      | 0           | 1  | 1      | 6   | 6   | 1.22%  |       |
| 集団調理           | 集団調理             | 学校・保育園 | 3       | 4      | 7      | 2           | 6  | 8      | 0           | 5  | 5      | 20  | 36  | 7.31%  |       |
|                |                  | 病院     | 1       | 0      | 1      | 0           | 0  | 0      | 0           | 0  | 0      | 1   |     |        |       |
|                |                  | 企業     | 5       | 4      | 9      | 3           | 0  | 3      | 0           | 3  | 3      | 15  |     |        |       |
| 製菓・パン          | 製菓専門店            | 製菓     | 2       | 3      | 5      | 0           | 0  | 0      | 5           | 34 | 39     | 44  | 52  | 10.60% |       |
|                |                  | 和菓子    | 0       | 1      | 1      | 0           | 0  | 0      | 0           | 0  | 0      | 1   |     |        |       |
|                |                  | パン     | 0       | 0      | 0      | 0           | 0  | 0      | 4           | 3  | 7      | 7   |     |        |       |
|                | その他の調理（カフェ）      |        | 0       | 3      | 3      | 0           | 0  | 0      | 1           | 3  | 4      | 7   | 7   | 3.66%  |       |
|                | 焼肉               |        | 0       | 1      | 1      | 0           | 0  | 0      | 0           | 0  | 0      | 1   | 1   |        |       |
|                | その他の調理（居酒屋・家業飲食） |        | 1       | 1      | 2      | 3           | 1  | 4      | 1           | 3  | 4      | 10  | 10  |        |       |
| 調理関係 内定者数 合計   |                  |        | 134     | 54     | 188    | 127         | 34 | 161    | 35          | 79 | 114    | 463 | 463 |        |       |
|                | 就職未決定            |        | 1       | 0      | 1      | 1           | 0  | 1      | 0           | 2  | 2      | 4   | 4   | 0.80%  |       |
|                | 他業種              |        | 1       | 1      | 2      | 6           | 1  | 7      | 0           | 0  | 0      | 9   | 9   | 4.90%  |       |
|                | 就職希望せず           |        | 3       | 0      | 3      | 3           | 1  | 4      | 1           | 4  | 5      | 12  | 12  |        |       |
|                | 進学               |        | 0       | 0      | 0      | 3           | 0  | 3      | 0           | 0  | 0      | 3   | 3   |        |       |
| 内定者 ÷ 就職希望者数=  |                  |        | 調理師科    |        | 99.47% | 高調経         |    | 99.38% | DP          |    | 98.27% |     |     |        |       |
| 調理師学校全体就職率     |                  |        | 99.14%  | 夜間部を除く |        |             |    |        |             |    |        |     |     |        |       |

平成30年度 学校幹旋就職せず自己開拓、  
進路未定、他業種のアンケートを卒業前に実施

|    |           |                                              |
|----|-----------|----------------------------------------------|
| 1  | 調理師科      | ・ずっと継続してきたサッカーの関係の職に就きたいため。                  |
| 2  |           | ・通学し始めて趣味の範囲で職業ではないと思ったため。                   |
| 3  |           | ・調理以外の事を(アパレル)やってみてから、また、車の免許もとるため。          |
| 4  |           | ・高校の頃から、芸能に進むのが目標だったため。                      |
| 5  |           | ・今はやりたいことが、わからない。                            |
| 6  | 高度調理経営科   | ・自分に合わないと感じた。周りの速さについていけない。                  |
| 7  |           | ・今アルバイトをしている親会社の福利厚生と給与が良かったため。接客業、エリママネージャー |
| 8  |           | ・調理は給与が低い。校外研修に行って面白くないと感じた。運搬業につく。          |
| 9  |           | ・楽しいと思わないから。雑貨屋に勤める。                         |
| 10 |           | ・給与など福利厚生もよくない。自衛隊                           |
| 11 | ダブルプログラム科 | ・親に就職しないでいいと言われた。                            |
| 12 |           | ・手に職をつけたくて調理を選じたが、TV業界に入りたいと夢ができた。           |
| 13 |           |                                              |
| 14 |           |                                              |
| 15 |           |                                              |

## ②就職先

就職先との連携としてはインターンシップ・研修・就職セミナー・学園祭と多岐にわたり協力体制をとることができた。

## ③説明会・セミナー・面接指導等

年度末、2年制を対象にした就職セミナー企業を5社実施した。

狙い・・・早期企業採用に向けた学生の士気向上

成果・・・2年制としての優位性（準備期間の使い方）

## (6) 教職員組織

### ①教員数

|    | 常勤教員等 |    |    |          |    | 非常勤<br>教員 |
|----|-------|----|----|----------|----|-----------|
|    | 校長    | 教員 | 助手 | 教務<br>職員 | 計  |           |
| 男性 | 1     | 26 | 6  | 7        | 40 | 42        |
| 女性 | 0     | 11 | 13 | 6        | 30 | 19        |
| 合計 | 1     | 37 | 19 | 13       | 70 | 61        |

\* 2018年5月1日現在の教員数を記載している。

\* 教員及び助手（調理実習）の人数は、調理師養成施設指導要領が定める要件を満たす者を算定している。

\* 職員は教務部・実習部ともに教務職員として計上する。

### ②組織編成および要員

#### (a) 組織編成

実習・教務の専門化により、それぞれの課で職員の自覚と使命感が高まり、意欲的に行に取り組めた一年であった。引き続きシラバスに基づいた教育目的を明確にした指導で、教育の成果を高めて行きたい。

また組織編成における今後の課題として、実習部にベテランを含めた多くの退職者が出てしまったため、組織の再編成を含めた指導体制の新たな構築が必要と思われる。

#### (b) 要員

ここ数年の高齢化の流れはあるものの、各課とも適宜な若手の補充により、世代のバランスの取れた、ほぼ理想的な要員で業務が行えた。

ただ組織のマンネリ化から実習においては人間関係に起因した退職者が多く、上級者の意識を含めた組織の指導法の在り方を精査しなければならず、副校長を敷いた指導体制をさらに充実していきたい。教務では結婚と留学という発展的な理由での退職だった。

<平成 30 年度 実習部組織図>

|         |  |  |          |           |           |           |           |      |      |
|---------|--|--|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------|------|
|         |  |  | 実習教員     | 実習教員      | 実習職員      | 実習助手      | 実習職員      |      |      |
|         |  |  | 製菓②      | 製菓②       | 製菓②       | 製菓②       | 製菓②       |      |      |
|         |  |  | 遠藤 優     | 山川由佳      | 上条彩香      | 押田沙樹      | 片山祐美      |      |      |
| 校長      |  |  |          |           |           |           |           |      |      |
| 福島 正八   |  |  |          |           |           |           |           |      |      |
|         |  |  |          |           |           |           |           |      |      |
|         |  |  | 主事       | 副主事       | 副主事       | 実習職員      |           |      |      |
|         |  |  | 製菓①      | 製菓①       | 製菓①       | 製菓①       |           |      |      |
|         |  |  | 金藤州二     | 野崎雅彦      | 吉田正幸      | 小高和也      |           |      |      |
| 副校長     |  |  |          |           | 実習職員      | 実習職員      | 実習助手      |      |      |
| 平田 憲巳   |  |  |          |           | 製菓①       | 製菓①       | 製菓①       |      |      |
|         |  |  |          |           | 渡辺美咲      | 大杉春花      | 前島天太      |      |      |
|         |  |  |          |           |           |           |           |      |      |
|         |  |  | 主事       | 副主事       | 実習教員      | 実習教員      | 実習助手      |      |      |
|         |  |  | 日本       | 日本        | 日本        | 日本        | 日本        |      |      |
| 実習部     |  |  | 生野裕也     | 林卓真       | 眞田美樹      | 岡田聡一郎     | 岡谷康佑      |      |      |
|         |  |  |          |           |           |           |           |      |      |
|         |  |  | 副主事(高調経) | 実習教員(高調経) | 実習助手(高調経) |           |           |      |      |
|         |  |  | 日本       | 日本        | 日本        |           |           |      |      |
| 実習部 部長  |  |  | 大島隆良     | 伊藤龍一      | 飯田琴乃      |           |           |      |      |
| 飯尾 哲司   |  |  |          |           |           |           |           |      |      |
|         |  |  | 主事       | 副主事       | 副主事       | 副主事       | 実習助手      | 実習助手 | 実習職員 |
|         |  |  | 西洋       | 西洋        | 西洋        | 西洋        | 西洋        | 西洋   | 西洋   |
|         |  |  | 深澤真一     | 矢嶋孝一      | 佐藤洋行      | 川名美和子     | 三中西歩      | 石田彩希 | 藤野 優 |
|         |  |  |          |           |           |           |           |      |      |
|         |  |  | 主事       | 副主事(高調経)  | 実習教員(高調経) | 実習職員(高調経) | 実習職員(高調経) |      |      |
|         |  |  | 西洋       | 西洋        | 西洋        | 西洋        | 西洋        |      |      |
| 実習部 副部長 |  |  | 保永茂      | 二木 保      | 小野一至      | 手塚結佳利     | 丸山詩織      |      |      |
| 川畑 裕康   |  |  |          |           |           |           |           |      |      |
|         |  |  | 主事       | 実習教員      | 実習教員      | 実習助手      |           |      |      |
|         |  |  | 中国       | 中国        | 中国        | 中国        |           |      |      |
|         |  |  | 遠藤秀樹     | 井上光伯      | 石川悠斗      | 山崎早絵      |           |      |      |
|         |  |  |          |           |           |           |           |      |      |
|         |  |  | 副主事      | 実習助手      | 給食職員      | 給食職員      | 給食職員      |      |      |
|         |  |  | 集団調理実習   | 集団調理実習    | 集団調理実習    | 集団調理実習    | 集団調理実習    |      |      |
|         |  |  | 山本紀義     | 田島茂樹      | 大澤啓       | 栗原恭子      | 鬼沢 隆      |      |      |

<平成 30 年度 実習部職掌担当>

|               |                      | 正     | 副     |
|---------------|----------------------|-------|-------|
| 食品仕入れ管理担当者    | (食品全般の適正価格仕入れ)       | 福島校長  | 深澤主事  |
| 備品仕入れ担当者      | (消耗品・衛生用品・医薬品管理)     | 川畑副部長 | 保永主事  |
| 衛生・安全管理担当者    | (学生ケガ等火災・地震対策校内施設管理) | 深澤主事  | 遠藤主事  |
| 事務用品・文具類管理担当者 | (機器・用品・什器類)          | 川畑副部長 | 二木副主事 |
| 養成教育指導者       | (学生・教職員養成教育)         | 飯尾部長  | 遠藤主事  |
|               |                      | 平田副校長 | 大島副主事 |

<平成 30 年度 教務部職掌担当>

|               |           |       |                   |          |           |
|---------------|-----------|-------|-------------------|----------|-----------|
| 教務課業務         |           | 担当責任者 | 調理師科              | 高調経      | DP        |
| エキスパート        |           | 原口    | 庭田／濱野             | 富岡／遠藤    | 本田        |
| 油井            |           |       |                   | 永島／千葉／山内 | 黒田        |
| 専任            | システム      | 名久井   | 四方                | 大澤       | 黒田        |
| 原口            | 食品衛生学実習   | 大澤    | 濱野                | 千葉       | 友永        |
|               | 教材管理販売    | 森     | 富田                | 小野里      | 藤田        |
|               |           |       |                   |          |           |
| SS課業務         |           | 担当責任者 | 調理師科              | 高調経      | DP        |
| 副部長           | 出席管理      | 今泉    | 富田                | 小野里／板垣   | 今泉／藤田     |
| 石川            | 行事研修      | 名久井   | 濱野                | 平塚／大澤／千葉 | 今泉／藤田／友永  |
|               | 学生指導      | 平塚    |                   | 平塚／富岡    | 今泉／藤田／名久井 |
|               | 施設管理・日直点検 | 大澤    | 濱野／永島／友永／千葉／山内／黒田 |          |           |
| 副主事           | 学生保険      | 本田    | 友永                |          |           |
| 名久井           | メンタルヘルス   | 今泉    | 富田                | 板垣／遠藤    | 友永        |
|               | 学費・奨学金    | 板垣    | 本田／大澤／遠藤ル／黒田      |          |           |
|               | 自立進学・寮    | 名久井   | 南雲                | 平塚       | 名久井       |
|               |           |       |                   |          |           |
| 学生募集業務        |           | 担当責任者 | 調理師科              | 高調経      | DP        |
|               | パンフレット制作  | 小野里   | 富田                | 山内       | 藤田        |
|               | 学校見学      | 大澤    | 庭田／永島／濱野／千葉／山内／黒田 |          |           |
|               | ガイダンス     |       | 大澤／平塚／富岡／遠藤ル／本田   |          |           |
|               |           |       |                   |          |           |
| 予算管理          |           | 担当責任者 |                   |          |           |
|               |           | 南雲    |                   |          |           |
|               |           |       |                   |          |           |
| 全調協東京地区協議会事務局 |           | 大野    | 油井                | 原口       |           |
|               |           |       |                   |          |           |

<平成 30 年度 教務部就職担当>

|        |              |       |     |    |    |    |    |
|--------|--------------|-------|-----|----|----|----|----|
| 就職課業務  |              | 担当責任者 |     |    |    |    |    |
| 主事     | ホテル・会館・ブライダル | 四方    | 今泉  | 富岡 | 庭田 | 永島 | 山内 |
| 森      | 西洋専門店        | 小野里   | 名久井 | 平塚 | 大澤 |    |    |
|        | 日本専門店        | 富田    | 本田  |    |    |    |    |
|        | 中国専門店        | 石川    | 濱野  |    |    |    |    |
| エキスパート | 製菓・製パン       | 南雲    | 藤田  | 遠藤 | 友永 | 原口 | 黒田 |
| 南雲     | 集団給食         | 板垣    | 油井  | 千葉 |    |    |    |
|        | アルバイト        | 各就職担当 |     |    |    |    |    |

③能力開発

例年と変わらぬ取り組みで、一定の底上げは図れた。

## (7) 施設・設備

### ① 営造・修繕・購入等を行った施設・設備

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| <b>【購入】</b>  |                                |
| 時 期          | 場所・内容・目的                       |
| 平成 30 年 5 月  | 真空調理機                          |
| 平成 30 年 6 月  | 1 号館4階 第 11 実習室 冷蔵庫            |
| 平成 30 年 6 月  | 7 号館地下 1 階 第 1 実習室 コンベクションオープン |
| 平成 30 年 6 月  | 5 号館 3 階 日本料理実習室 縦型冷蔵庫         |
| 平成 30 年 8 月  | 3 号館地下 1 階 第 14 実習室 製氷機        |
| 平成 30 年 10 月 | 5 号館 1 階 製菓・製パン実習室 冷蔵庫・冷凍庫     |
| 平成 31 年 3 月  | 卓上ミキサー 9 台                     |
| <b>【修繕】</b>  |                                |
| 時 期          | 場所・内容・目的                       |
| 平成 30 年 9 月  | 1 号館 3 階 AV システム更新工事           |
| 平成 30 年 9 月  | 5 号館 1 階 AV システム更新工事           |
| 平成 31 年 3 月  | 消防改修工事(受信機更新) 2 校按分            |

学園全体の施設・設備不備一覧がまとめられ、今後修繕がなされていく予定である。安全面・衛生面を第一に考えての修繕計画となるが、次の段階として学生が快適な学校生活を過ごせる施設・設備を整備する必要性を感じている（エレベーター、トイレやロッカー室、給食の喫食スペース等といった授業以外での学生が使用する施設）。

## (8) 武蔵野ネットワーク

### ①卒業生との連携

#### (a) 卒業生の社会的評価

5月以降企業への求人票発送とともに、本校卒業生の在職者名簿の記入を依頼して卒業生の状況の把握に努めている。また、求人先の人事担当者を通して卒業生の評価をいただいている。その中での良い面は、武蔵野調理師専門学校への信頼である。挨拶、返事を含めて社会人基礎力への評価をいただくことができている。料理長となっている卒業生も多く、就職セミナー等で企業との連携が円滑に進むこともメリットである。

離職率を実際に数字で出すのは困難であり、コンクールに関しては様々なものがあるので詳細を把握するのが難しいのが現状である。

#### (b) 卒後支援

来校した卒業生に対して、調理師専門学校職員が総合学園祭の際を中心に同窓生名簿の記入を依頼している。就労相談等に関しては、来校した卒業生に対して教務担任が就職相談、紹介等を行っている。

#### (c) 連携内容

現在、卒業生に対しての卒後教育などは実施していないが、今後はインターネット等の媒体を有効活用し企業と卒業生の再就職支援や卒業生の再教育セミナー等を企画実施して、卒業生との連携を密にして相互利益に繋がるような同窓会組織の構築を考えていきたい。

### ②父母との連携

#### (a) 保護者の傾向と対応

近年、学校に対する保護者の期待度は強くなり、保護者の意向が学生の就職の意思決定を大きく左右するようになっている。

その中で入学後、各クラス担任が出席状況、および成績に問題がある学生に対してメンタルヘルス担当者と連携し、日々の状況や進路についても保護者への電話や手紙などで連絡・報告などを頻繁に行っている。

#### (b) 連携内容

学校全体の父母との連携としては、10月5日(金)～11月30日(金)で全10回、高度調理経営科2年次6クラスの賞味会への招待を行い、学校の教育への理解を深めてい

ただくことができた。

## （９）地域貢献・社会貢献

８月には豊島区の小中学校生を対象に食育教室の一環として料理教室を本校で行った。また、１１月の全国調理師養成施設協会と当校主催の食育教室では、小学生親子を対象に食育講習会と調理実習を実施した。豊島区立西部子供家庭支援センターにおいては職員と在校生がボランティアで料理教室を行っている。

食育教室等の公共活動を通して、地域の子供達や保護者に「食」の重要性や調理の楽しさを理解していただけたことと、学校の施設や教職員に接することにより学校活動に理解を深めていただけたことは大変有意義であったと考えている。

### ＜豊島区小中学生に対しての料理教室＞

- ・実施年月 平成 30 年 8 月
- ・人数規模 小学生 40 名、中学生 40 名

### ＜全国調理師養成施設協会と当校主催の食育教室＞

- ・実施年月 平成 30 年 11 月
- ・人数規模 親子 37 組（84 名）

### ＜豊島区立西部子供家庭支援センターにおける料理教室＞

- ・実施年月 平成 30 年 8 月（センター内においての園内縁日）  
平成 30 年 12 月（料理教室）