

令和5年度  
事業報告書

- (1) 学校目標
- (2) 教学改革計画
- (3) 学生募集対策
- (4) 外部資金獲得
- (5) 人事政策
- (6) 経費抑制計画
- (7) 施設設備整備計画
- (8) その他

武蔵野調理師専門学校

## (1) 学校目標

### ①学校スローガン

真のマーケティングリーダー校を目指して、組織・教育の再構築をはかるべく一致団結して業務に取り組む

大幅な職員数の減少の中で、実習担当者が担任を兼務し教務職員がサポートするという、長年調理師学校で培われてきた伝統的な業務スタイルの変更に挑戦する一年となった。何より学校の教育スタイルの大幅な変更に対して、進級する学生が学校への満足度を低下させたり、学校経営への不信感を持たれないことを絶対条件に、業務に取り組む一年でもあった。

職員間では大小の問題を抱え、職員個々の業務負担増加によるストレスは少なからぬものがあつたが、学生への対応に関しては、概ね無難にこなすことができ、学生への不利益は最小限のものに抑えられたと考える。職員減、業務増の中、退職者は日本料理実習担当の料理顧問 2 名に抑えられたが、職員間に不満が生まれず、団結して業務に取り組めるような組織を作り上げるには、まだまだ課題は多く業務の精査が必要と思われる。

### ②目標達成のための優先課題と活動概要

新組織体制での学校運営に関しては、教務職員数が減ったことを受け専任の担任制度を廃止、各クラスの正担任には実習職員が兼務で着き、教務職員が複数クラスを副担任としてサポートする体制で学生指導を行った。就職・学校行事全般を大過なく無難にこなすことができ、学生に職員数減への不信感を招くことなく一年を終えることが出来た。

新組織に於ける最大の懸念事項であつた就職も、インバウンド需要回復による飲食業をはじめとするサービス業界全体の慢性的な人不足により、今までにない売り手市場となったため、大きな問題もなく学生の斡旋を終えることが出来た。今後しばらくはこの状態が続くと思われるので、産学連携を継続して密にし、一層の関係強化を進めたい。

新カリキュラムに関しては、高度調理経営科に中国料理専攻科を新たに設置、授業に於いても「環境と食」という新規科目を無事開講することが出来た。中国料理専攻科は 10 名の希望者での開講であつたが、2 年進級時には 12 名に増えた事を考えると、カリキュラムとして成功していると思われる。新規開講科目の「環境と食」も関係各所の協力を仰ぎ、バランスの良い授業内容を実現できた結果、総合学園祭に於いての研究発表として一定の成果を出すことが出来た。

学生募集に関しても、広報企画室との情報共有を深め連携を強化した取り組みを行うことで、結果としては学生募集増には繋がらなかつたが、今までにない闊達な意見交換が行え、今後の募集活動への指針が見えた。

## (2) 教学改革計画

### ①中期計画に基づく実施計画

専門性を強く持った組織から大幅な変更を行うため、教職員の業務の幅を広げる取り組みが出来た。ただし教職員のスキルアップの機会を断続的に設けて、研修を充実させていくことに関しては、十分な対応が出来なかった。

#### a. カリキュラム検討委員会の実施

トレンドをキャッチし、授業へ反映させることを目的とした組織ぐるみの活動への取り組みを始動できた。

#### b. 研修制度の充実

担任スキルの伝達は実習職員へある程度行えたが、実習の技術力の共有化に関しては課題が残った。教育の現場で大切な『伝える』『理解させる』にも注力した取り組みも開始できた。

### ②カリキュラム改革等

時代の求める調理師、外食産業界が必要とする調理師の輩出を目指し、環境やSDGsを理解し実行する人材育成を目的として新規座学科目に『環境と食』を開講した。高度調理経営科に新設する中国料理専攻の授業シラバスの確立を行えた。

#### a. 2年制課程にて座学科目『環境と食』を新設

企業の協力も仰ぎ、バランスの取れた授業カリキュラムに仕上がったため、学園祭でも研究発表として成果を発表出来た。

#### b. 中国料理専攻のシラバスを確立、実施運営を図る

中国料理専攻別実習をスタートさせ、2年時の本格始動に向けての準備をしっかりと行えた。

### ③キャリア支援・就職支援

クラスメールを活用した就職活動により、職員・学生共に無駄の少ない効率的な就職活動が行えた。また求人状況が活況な状況であったため、今まで以上に、学校との付き合いが深い就職先への誘導的な指導を積極的に行った。今後は、早い時期からの個人面談を就職課が先導する形で行っていき、よりスムーズな内定への道筋を確立して行きたい。

### ④学生支援・中途退学対策

生徒心得の見直しを開始し、職員間の話し合いの上、随時更新中である。

## (3) 学生募集対策

### ①中期計画に基づく実施計画

体験入学への取り組み方を見直し、広報部・教職員と協力し取り組んだが、目標数値は達成できなかった。

### ②体験入学・学校説明会等

実施回数を増やし、3校合同イベントや著名人・卒業生を招いた内容を企画・実施した。1人1台実習に於いても、対象者を考慮した献立・指導方法を検討し実施。学生アシスタントも職員より声がけし協力を依頼したが、時期により参加人数が少なかったため、対応策の検討が必要と思われる。

## (4) 外部資金獲得

### ①中期計画に基づく実施計画

令和5年度では、組織の改編により、人員の減少による業務の兼務が多くなり、教育の質を落とさずに新たな試みは難しいと判断せざるを得ない状況であった。しかし、ホームページを利用した寄付金の募集、卒業生ネットワークを構築している「ウーファー」のプラットフォームを利用し、情報の発信に努めていくこととする。

#### a. 料理教室・講習会の実施

施設や池袋という地の利を生かし、イベントや貸し教室など、利用価値を高めていく活動は出来ている。

#### b. リカレント教育

開業準備など、「ウーファー」を通して様々なコンテンツを発信できた。

#### c. クラウドファンディングサービスを利用の実施

設備整備、学内コンクールの実施等での利用を検討したが、実施には至っていない。

## (5) 人事政策

### ①中期計画に基づく実施計画

職員間や学生との連絡手段の電子化を積極的に進めた結果、作業効率も改善され組織のスリム化の大きな支えとなった。ただ、恒常的な黒字体質への組織改善の道りはまだ遠く、さらなる業務内容の精査と運営体制の変更が求められる。

### ②組織編制・要員計画

調理師学校の全職場で人員が大幅に減少する中で、今までにない抜本的な組織変更と業務内容の見直しを行い、全職員が総動員体制で業務に取り組んだ。実習職員が担任を兼務し、料理ジャンルの壁を越えて授業のサポートにあたり、教務職員も複数クラスの学生指導と就職指導に追われたが、学生サポートに遺漏をきたすことなく、卒業までの業務を無難に終えることが出来た。指導力の落ちた所をしっかりと検証し、今後の改善課題として具体的な対策を立てていくことで、職員減に起因する教育力の低下を防ぎたい。

### ③教職員研修・能力開発

教学改革プロジェクトチームからの研修の告知も定期的に行われるようになり、研修参加への雰囲気醸成は着実に行われている。

## (6) 経費削減計画

### ①中期計画に基づく実施計画

赤字体質からの脱却と経営状況の改善を目指し、経費の削減を継続的に行ってきたが、削減余地があると思われてきた実習備品、体験入学の食材費等では限度を迎えつつある。

#### a. 体験入学食材費

物価高騰もあり食材費自体の削減は限度に達しようとしているが、実習スタッフの大幅な削減の中で、各ジャンルの連携をより一層深めていくことにより、メニューの調整等で食材費のバランスを取り材料費を抑えた。

また武蔵野フェスタは今後も行わず、上限人数を設定しメニューを厳選した上での家族企画に変えていく。

#### b. 給食食材費

物価高騰の折り、昨年度も削減目標を超える削減額であったが、引き続き、実習に於ける余り食材を有効に活用していくことで削減努力に勤め、給食スタッフ減という状況の中で食材費を削減できた。

## (7) 施設設備整備計画

### ①中期計画に基づく実施計画

耐震補強工事に備えるための、違法建築是正工事に向けた業者との打ち合わせを行うことが出来た。具体的な工事内容の打ち合わせを終え、作業工程表に基づく日程の打ち合わせに移行する予定である。

### ②その他の取り組み

外部のお客様の使用頻度が高い、1号館2階3階6階、5号館6階のトイレ改修を行うことが出来た。兼ねてより問題になっていた臭いの問題も解消され、快適度も大幅に向上したので、学生満足度調査の改善効果も見込める。

## (8) その他

### ①社会貢献・地域貢献活動

例年通りの、西部保健センターとの連携による自閉症児童への料理教室、夏休みの園内縁日へのデザート提供、クリスマスイベントの開催等を行えたが、職員減もあり、それ以外の取り組みは出来なかった。