様式（文部科学省ガイドライン準拠版）

令和３年度

自 己 評 価 報 告 書

令和４年８月１日現在

武蔵野調理師専門学校

令和４年８月２日作成

目　次

1　学校の理念、教育目標 3

2　本年度の重点目標と達成計画 4

3　評価項目別取組状況 5

基準１　教育理念・目的・育成人材像 6
1-1　理念・目的・育成人材像 7

基準２　学校運営 １１
2-2　運営方針 １２
2-3　事業計画 １３
2-4　運営組織 １４
2-5　人事・給与制度 １６
2-6　意思決定システム １７
2-7　情報システム １８

基準３　教育活動 １９
3-8　目標の設定 ２３
3-9　教育方法・評価等 ２５
3-10　成績評価・単位認定等 ２８
3-11　資格・免許取得の指導体制 ２９
3-12　教員・教員組織 ３０

基準４　学修成果 ３２
4-13　就職率 ３４
4-14　資格・免許の取得率 ３６
4-15　卒業生の社会的評価 ３７

基準５　学生支援 ３８
5-16　就職等進路 ４０
5-17　中途退学への対応 ４１
5-18　学生相談 ４２
5-19　学生生活 ４４
5-20　保護者との連携 ４７
5-21　卒業生・社会人 ４８

基準６　教育環境 ５０
6-22　施設・設備等 ５３
6-23　学外実習、インターンシップ等 ５４
6-24　防災・安全管理 ５５

基準７　学生の募集と受入れ ５７
7-25　学生募集活動 ５８
7-26　入学選考 ６０
7-27　学納金 ６１

基準８　財　務 ６２
8-28　財務基盤 ６３
8-29　予算・収支計画 ６５
8-30　監査 ６７
8-31　財務情報の公開 ６８

基準９　法令等の遵守 ６９
9-32　関係法令、設置基準等の遵守 ７０
9-33　個人情報保護 ７１
9-34　学校評価 ７２
9-35　教育情報の公開 ７５

基準１０　社会貢献・地域貢献 ７６
10-36　社会貢献・地域貢献 ７７
10-37　ボランティア活動 ７９

4　令和３年度重点目標達成についての自己評価 ８０

1　学校の理念、教育目標

教　育　理　念	教　育　目　標
1．建学の理念 　建学の理念は、創設者の教育に対する思いであり、学校教育のバックボーンであり、時代を越えて連綿と受け継がれて学校の個性を形成し、最終的にはカリキュラム編成に反映させるべきものである。さらに、将来構想を策定する際にもこの基本理念をもとにして策定されるべきものである。 2．教育理念・目的・育成人材像等 　理念、目的、育成人材像は学校運営、教育活動の基本となるもので内部的には結集軸となるだろうし、外部的には差別化のツールになるべきものである。理念･目的等を実現するためにはフレームワークとしてのカリキュラムが整合性（目的適合性）をもっているべきである。 3．２つのキー・コンセプト 　本校は、下記の２つのコンセプトで、どんな生徒にも、在校中に成功体験を積ませ、「やれば出来る」という達成意識を持たせ、以って社会に積極的に貢献できるような人間教育を確立している。 ①社会に有為な人材育成のために、法定時間を超える専門教育を施し、「身体で覚える」実技教育に取り組んでいること。 ②「優れたプロは、優れた人格を有する」という理念のもと人格教育を行っていること。 4．理念・目的・育成人材像の課題 　時代の風潮による規模の拡大化と教育内容の総合化に伴い、建学の理念は稀薄化せざるを得ない。随時、歴史的なチェックが必要と思われる。不易流行の見極めが必要。	1．本校の目的 　本校の目的は、実社会での即戦力を養成するため体感･体験･体得を重視し、「身体で覚える授業」を実践し、また「優れたプロは優れた人格を有する」を校訓に、専門教育以外に、特に徳育面を重視し、情操豊かな人間性を持った調理師の育成をすること。 2．本校の育成人材像 　本校は調理師法第１条(調理師の資格等を定めて調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより調理技術の合理的な発達を図り、もって国民の食生活の向上に資することを目的とする)を達成せしめる為に調理師法第３条第１項（「……厚生労働大臣の指定する調理師養成施設において、１年以上、調理、栄養及び衛生に関して調理師たるに必要な知識及び技能を修得したもの」）の調理、栄養及び技術を教授し、あわせて一般の教養を高めることを目的とする。 3．本校のカリキュラムの特徴 　自分の将来の活躍分野を見据えて、目的別に選べる①調理師昼間部１年制（外食産業界でプロとして活躍するための理論と調理力を身につけるコース)、②高度調理経営科２年制（外食産業界の未来を担う指導者や経営者など時代の一歩先をゆく調理師を育成するコース)、③高度調理製菓科２年制（料理全般の基本を身につけた上で製菓に特化してパティシエやカフェ経営を目指すコース）④調理師科夜間部１年６ヵ月制（通学や勤務を続けながら効率よく調理師免許を取得するコース)、の４つのコースを設定し、実習中心の（イ）基本実習（個人技術力の向上）⇒（ロ）グランドステージ（料理全般をトータルに習得）⇒（ハ）スキルアップステージ（専攻別により高度な技術を習得）の３段階のカリキュラムで「身体で覚える授業」を展開し、即戦力を育成。各料理コースに特化した固有の実習室で専門性の高い技術を取得させる。さらに個人力強化を目的とした１人１台の実習室（調理台 45 台を完備）は本校固有のもの。 （2020 年度より④調理師科夜間部１年６ヵ月制は募集休止）

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

2　本年度の重点目標と達成計画

令和 3 年度重点目標	達成計画・取組方法
学校目標に基づく優先課題 2021 年度学校目標 コロナ禍に対応した調理師養成教育の実施 目標達成のための優先課題 中期目標（ビジョン）達成に向けた中で、コロナ禍の経験を反映し、より安心(環境整備)・安全（感染予防対策)・安定（オンライン授業等新たな授業環境）した教育システムの構築と、本校の最大のストロングポイントである就職実績について、コロナ禍における外食産業界の動向を踏まえ新たな就職指導の在り方と充実を図る。また、コロナ禍を機に変化するであろう新しい生活様式に備えて、コロナ収束後の本校の教育の在り方を模索する。	（1）教育の充実 対面授業が難しい場合の教育方法としての課題や動画による授業開講の準備を進める ≪目標≫　授業動画及び授業課題の作成 （2）学生募集 教育内容の充実を図ったうえで、最新の教育情報共有し入学対象者に発信する ≪目標≫　・各科の特徴を示す資料を更新し体験入学等で使用する ・ﾀｰｹﾞｯﾄを意識した体験入学の実施 （3）学生支援 学生指導に関わる教育指導の統一と改善 ≪目標≫改善マニュアルの作成 （4）就職支援 コロナ禍の新生活様式と共に活動する学生の就職支援と社会人基礎の修得 ≪目標≫関係業界（新たな職種の開拓） （5）社会貢献･外部連携 コロナ禍における調理分野での新しい社会貢献活動（ボランティア・食育教室）と外部連携を検討・実施 ≪目標≫社会貢献活動の実施と研修制度のさらなる充実化 （6）組織･運営体制 コロナ禍の新しい生活様式のもとで、新たに可能な教員研修のあり方を検討する ≪目標≫研修検討委員会の設立 （7）施設設備 安全、衛生を軸として、さらにコロナ感染予防策も視野に入れた教室・実習施設の改修 ≪目標≫ソーシャルディスタンスを踏まえた施設の整備の充実 （8）財務戦略 専門人材育　コロナ禍を踏まえて留学生受け入れ態勢の見直しを図る ≪目標≫留学生受け入れ可能人数の設定

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

3　評価項目別取組状況

基準１　教育理念・目的・育成人材像

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
1. 学園の教育理念は「身体で覚えた技術は一生を貫く」「優れたプロは優れた人格を有する」の二本柱である。本校での教育は実践中心の教育と人間性を育てる徳育（人格教育）を重視しており、卒業後には積極的に社会貢献できるような人間教育を目指している。今後は、教職員・生徒・保護者に対してより徹底した周知が必要。 2. 学園の教育理念と本校の校訓「努力・誠実・奉仕」は独立しているものではないため、関係を明確にする必要がある。 3. 理念・目的等を実現するためには、カリキュラムが整合性（目的適合性）をもっているべきである。	・学校案内やハンドブック等に記載するだけでなく、教員に関しては研修等で確認し、生徒・保護者にも伝達の機会をもつ。 ・カリキュラムが目的達成のための整合性があるかどうかを、授業アンケートでチェックしている。	２つのキー・コンセプト 本校は、下記の２つのコンセプトで、どんな生徒にも、在校中に成功体験を積ませ、「やれば出来る」という達成意識を持たせ、以って社会に積極的に貢献できるような人間教育を確立している。 ①社会に有為な人材育成のために、法定時間を超える専門教育を施し、「身体で覚える」実技教育に取り組んでいること。 ②「優れたプロは、優れた人格を有する」という理念のもと人格教育を行っていること。

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

1-1　理念・目的・育成人材像　　評定：４

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
1-1-1　理念・目的・育成人材像は、定められているか	□理念に沿った目的・育成人材像になっているか □理念等は文書化するなど明確に定めているか □理念等において専門分野の特性は明確になっているか □理念等に応じた課程(学科）を設置しているか □理念等を実現するための具体的な目標・計画・方法を定めているか □理念等を学生・保護者・関連業界等に周知しているか □理念等の浸透度を確認しているか □理念等を社会の要請に的確に対応させるため、適宜見直しを行っているか		理念･目的は学則に明記し、育成人材像は学校案内書で周知している。また、玄関に銘板で掲示する事により周知徹底を図っている。 関連業界の求める人材像に適合するためにカリキュラムの改編等を行っている。	本校での教育は実践中心の教育と人間性を育てる徳育（人格教育）を重視しており、卒業後には積極的に社会貢献できるような人間教育を目指している。今後は、教職員・生徒・保護者に対してより徹底した周知が必要。 学園の教育理念と本校の校訓「努力・誠実・奉仕」は独立しているものではないため、関係を明確にする必要がある。	学校案内やハンドブック等に記載するだけでなく、教員に関しては研修等で確認し、生徒・保護者にも伝達の機会をもつ。 教育理念を教育現場に合わせて具体化したものが校訓であることを文章化する。	

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
1-1-2　育成人材像は専門分野に関連する業界等の人材ニーズに適合しているか	□課程(学科)毎に、関連業界等が求める知識・技術・技能・人間性等人材要件を明確にしているか □教育課程・授業計画(シラバス)等の策定において、関連業界等からの協力を得ているか □専任・兼任(非常勤)にかかわらず、教員採用において、関連業界等から協力を得ているか □学内外にかかわらず、実習の実施にあたって、関連業界等からの協力を得ているか □教材等の開発において、関連業界等からの協力を得ているか		食を取り巻く環境が多様化する現在、市場規模30兆円と言われる外食産業界に就労する、食のプロでもある調理師を養成する本学に於いては、調理師法の目的に基づく、法定科目（調理、栄養及び衛生）以外にも様々な知識と技術の習得が必要とされる。本学科では職員採用に於いて積極的に業界経験者を採用する事とし、関係業界との繋がりを密にした教育の実施を行っており、また就職先である外食産業の各企業の要請を授業に反映すべく、関係企業・団体等の協力連携の下に教育課程編成委員会を組織し、カリキュラム編成にその意見を積極的に取り入れている。	業態（ホテル・会館・レストラン・専門店・各種給食施設等）別及び職種（西洋料理・日本料理・中国料理・製菓・製パン・集団調理等）別にその特性と専門性を考慮し、学内に於いては教育課程編成委員会の推薦により、業界を代表する講師を招致し、特別講義・実習を開講することにより業界知識と技術の習得を行っている。学外授業において職業実践教育に積極的に取り組む。	武蔵野調理師専門学校において実践的かつ専門的な職業教育を実践するために、企業との連携を通じ必要な情報・分析を行ない、法定科目（調理師養成施設としての）及び法定外科目の授業内容・授業手法の改善・新規科目の開設等教育課程の編成に活かすことを目的に教育課程編成委員会を設置し、カリキュラム及びシラバス等の策定を行なうこととする。	

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
1-1-3　理念等の達成に向け特色ある教育活動に取組んでいるか	□理念等の達成に向け、特色ある教育活動に取組んでいるか □特色ある職業実践教育に取組んでいるか		学内教員の授業だけでは習得できない、サービス業としての調理業務全般を、実際の外食産業界の第一線で活躍する料理長やオーナーシェフの特別講義・実習を履修することにより、仕事に対する職業意識や使命感を養わせている。また、現場で職業体験する事により仕事に対する職業意識や使命感を養わせている。これは企業側に於いては、後進の育成という立場で学生を指導することにより現在の学生が持つ価値観や業界認識等を理解してもらい相互理解を深め業界の人材育成につながると考えられる。実際に企業と連携した教育活動を通して、その教育目標が十分に履行され職業実践教育の向上が図られている。新型コロナウイルス感染症の影響により、一部は学内にての履修となった。	学内では履修できない企業関連科目に関しては、教育課程編成委員会の意向を企業側との事前会議の中でその教育目的等を充分に伝え、了承協力企業に対し正式な授業依頼手続きを行ない企業等と連携した職業実践教育を行っている。学生への職業認識の確立をしっかり行い、様々な手法で実践教育の強化を行う必要がある。	(1)《調理実習》 年間 300 時間（100 回）の調理実習の中で、24 時間（８回）の西洋料理、日本料理、中国料理、製菓の職種別の調理実習を特別講義・実習と定義づけ、教育課程編成委員の推薦を受けた業界を代表する料理長による講義・調理実習を受講することにより、業界知識と技術の習得を図り、職業意識及び授業理解の向上を目的として実施。 (2)《校外実習》 教育課程編成委員の推薦を受けた企業（ホテルを中心とした実際の調理現場）で 150 時間（４週間に亘り週５日、１日８時間を基準）に実地体験から、サービスの一連の流れや衛生観念の重要性、コスト管理等の学習を通し、学内では習得しきれない業務経験を積み仕事に対する職業意識や使命感、責任感を養うことを目的とする。	

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
1-1-4　社会のニーズ等を踏まえた将来構想を抱いているか	□中期的（３～５年程度）な視点で､学校の将来構想を定めているか □学校の将来構想を教職員に周知しているか □学校の将来構想を学生･保護者･関連業界等に周知しているか		①18 才人口の推移 ②専修学校の第４分野の在籍者数 ③本学の市場占領率でウエイトをかけて入学者の予測数から収支計画を策定	第二次５ヵ年計画より学校の中期計画を策定、それに基づいて将来計画を策定及び単年度の計画を策定実施すべきである。	第二次５ヵ年計画に基づく収入予測はあくまで計算上の数値のため毎年のフォローアップ作業が必要。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
建学の精神、教育理念は、学校教育のバックボーンであり、連綿と受け継がれてゆくものであり最終的にはカリキュラム編成に反映されるべきものである。このため、将来構想を策定する際にもこの基本理念をもとにされるべきである。 理念・目的・育成人材像は学校案内書にて公表されている。今後も授業アンケート等でこの理念が生徒に実現しているかどうかをフィードバックする必要がある。	中期的構想を立てて、学校の数値目標を設定し、運営していくが、具体的で詳細な数値は毎期修正する事が必要であり、検討中である。 「身体で覚える授業」と「優れたプロは優れた人格を有する」という２つの理念は実社会での即戦力を養成するための２つの柱である。

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

基準２　学校運営

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
前年に続き、新型コロナウイルスの感染防止と予防に全教職員が留意しながらの一年であった。引き続き、コロナ禍での教育の質保証を課題とし、教育の成果を高めて行きたい。 今後の課題として、世代ごとでの実習部と教務部の意見交換を実施し、更なる教育の成果を高める必要があると思われる。	これまで積み上げてきたものの内容をさらに充実させ、各組織でのスキルを上げていくために、ベテラン職員を固定していく中で、中堅のバランスを考え、若手を効果的に配置して行きたい。 実習では、今年度の取り組みの中で、余剰人員の他部署への派遣を通し、無駄なく効率の良い組織運営を目指したい。 教務では各職掌においても職員個々習熟度を更に高めてもらうと共に、この安定した人材編成の時に、これからの時代に対応できるような教育の質の向につながるシステムの確立を目指したい。	１．教員数（令和３年５月１日現在）

	校長	教員		
		常勤	非常勤	常勤教員計
合計	1	43	48	61
	助手	教務職員	生徒	生徒数÷常勤教員等
合計	3	15	633	10.3

最終更新日付	2022年7月27日	記載責任者	大野　強

2-2　運営方針　　評定：３

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-2-1　理念に沿った運営方針を定めているか	□運営方針を文書化するなど明確に定めているか □運営方針は理念等、目標、事業計画を踏まえ定めているか □運営方針を教職員等に周知しているか □運営方針の組織内の浸透度を確認しているか		①「努力」、②「誠実」、③「奉仕」という校訓を生徒にも共有させるため、学生生活ハンドブックの巻頭でアナウンスメント。 職員会議等で各教職員に事業計画をはじめ人材育成マップなどから周知徹底されている。 学校の運営方針については、「武蔵野調理師専門学校学則」に規定している。	学園全体の教育目標、輩出すべき人材像に沿って、武蔵野調理師専門学校の学則により運営方針が決定され、学園全体の方針と目的適合性のある学校運営方針は職員会議等で伝達され学校を構成する教職員が共有すべきものである。 調理師学校の諸規定は、教育目標、輩出すべき人材像と整合性を持っているべきである。	学園全体の教育理念と校訓との論理的整合性のチェックが必要。 各教職員の段階で、日常業務と学校運営方針の刷り合わせが必要。 学校運営方針と各種諸規定の定期的な刷り合わせが必要。	学生生活ハンドブック 学則

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学園の目標→学校の目標→学校の運営方針等はそれぞれ､後者が前者の達成のための手段となるため､目的と手段の適合性をチェックして有用性を保障する必要がある｡学園の理念や人材像に沿った教育をカリキュラムに反映させて実施する必要がある。	この人材像を達成するためにすべてのクラスに担任を配置し､生徒のニーズや将来の活躍分野に対応したコースを設定している。

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

2-3　事業計画　　評定：４

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-3-1　理念等を達成するための事業計画を定めているか	□中期計画（3～5 年程度）を定めているか □単年度の事業計画を定めているか □事業計画に予算、事業目標等を明示しているか □事業計画の執行体制、業務分担等を明確にしているか □事業計画の執行・進捗管理状況及び見直しの時期、内容を明確にしているか		各学校で策定し、本部と各学校との会議⇒常務会(内部理事会) ⇒評議員会⇒理事会で承認されるというデュー・プロセスで了承。 当該年度の業務遂行が計画に準拠して実行されたかどうかは理事会において決算報告に先立って行われる事業報告書によりチェック。	中期計画の職員への浸透。	今後は、計画と実績の比較⇒差異分析⇒原因の究明といったマネジメントサイクルが必要。	事業計画書 事業報告書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
ＰＤＣＡサイクル（事業計画(plan)⇒実際年間の教育が実行(do)⇒事業報告書(check)⇒次年度への改善行為（corrective action)）も業務に浸透し、職員各々が意識をしながら業務にあたる様になった。	今後は、さらに①計画と実績の比較 ⇒②差異分析⇒③原因の究明⇒④責任の所在の明確化というマネジメントサイクルを実施する必要がある。

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

2-4　運営組織　　評定：４

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-4-1　設置法人は組織運営を適切に行っているか	□理事会､評議員会は寄附行為に基づき適切に開催しているか □理事会等は必要な審議を行い､適切に議事録を作成しているか □寄附行為は､必要に応じて適正な手続きを経て改正しているか		適切に運用している。	特記事項なし。	特記事項なし。	
2-4-2　学校運営のための組織を整備しているか	□学校運営に必要な事務及び教学組織を整備しているか □現状の組織を体系化した組織規程、組織図等を整備しているか □各部署の役割分担、組織目標等を規程等で明確にしているか □会議、委員会等の決定権限、委員構成等を規程等で明確にしているか □会議、委員会等の議事録（記録）は、開催毎に作成しているか □組織運営のための規則・規程等を整備しているか		理事会のもとに調理師専門学校の実習部・教務部があり、校長・副校長の下実習部の下には①実習課の各セクション（西洋料理・日本料理・中国料理・製菓・集団調理）があり、教務部の下には①調理師科課、②高度調理経営科課、③高度調理製菓科課、④教務課、⑤スチューデントサポート課、⑥就職課の各組織がある。 実習部には副部長、教務部には部長、副部長を配置、各課主事制を敷き、それぞれの責任担当を明確化させている。	理事長のリーダーシップにより意思決定やコミュニケーションの迅速化・権限の委譲と責任の明確化を達成することが目的。 組織運営が効率的に機能するためには学校の目的や目標と目的適合性をもった組織構成とすべきである。 校長のリーダーシップが発揮できるような責任と権限の明確化は組織のガバナンス（管理体制）として必要。	学校組織として実習部・教務部の組織図を整備。 更にそれぞれ権限の委譲と責任の体系を明確化すべきである。	学校法人後藤学園規程集 組織図

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-4-2 続き	□規則・規程等は、必要に応じて適正な手続きを経て改正しているか □学校の組織運営に携わる事務職員の意欲及び資質の向上への取組みを行っているか			本校は卒業生中心に教職員を採用しているので、採用後の「組織内訓練」、「組織外の資源を活用した訓練」を実施すべきである。	①学校内の教育訓練→②学園全体についての教育訓練→③業界に関する教育訓練→④社会や時代のパラダイムの変化に関する教育訓練の４段階で組織開発を行う必要がある。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校法人はその課せられた社会的使命を果たすために必要な管理運営組織を置いている。「理事会は、学校法人の業務を決し、理事の職務の執行を監督する」（私立学校法第３６条第２項）と規定されているように、意思決定のプロセスを明確にし、執行の結果についての説明責任（アカウンタビリティ）を果たすことが必要である。	学校がその業務を適正かつ効率的に遂行するためには内部統制システムを構築し、正当な手続き（デュー・プロセス）にもとづき効率的な管理運営に努めるとともに、学校運営に関する法規を遵守すること（コンプライアンス・マネジメント）が必要。

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

2-5　人事・給与制度　　評定：４

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-5-1　人事・給与に関する制度を整備しているか	□採用基準・採用手続きについて規程等で明確化し、適切に運用しているか □適切な採用広報を行い、必要な人材を確保しているか □給与支給等に関する基準・規程を整備し、適切に運用しているか □昇任・昇給の基準を規程等で明確化し、適切に運用しているか □人事考課制度を規程等で明確化し、適切に運用しているか		人事評価をもとに学校長から候補者の推薦を受け法人本部で協議して決定。 「学校法人後藤学園給与規程」および基本給与表に基づいて運用。 理事長、法人本部、校長の面接により協議のうえ決定。 毎期 決算を行い、人件費の総体や各部門別データが開示されている。	年功序列型の給与体系から職能給的なものにシフトさせて本人の努力や業績を反映する様な給与体系とすべきである。 学校法人後藤学園就業規則において採用制度が規定されている。 教職員の人件費は管理運営上固定費となるので毎期の増減に注意を払うべきである。	各教職員の職務の明確化と仕事の質をいかなる尺度で計量化可能かを理論整備する必要性がある。 人事評価の公平性・客観性を重視する必要がある。 資格審査の厳密さが必要。 法的要件の充足と実際に在籍している教職員との整合性。	学校法人後藤学園規程集 決算書類

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
人事評価を公正に行い、各教職員の努力や創意工夫が反映できる給与体系が重要。	外部の人事専門のコンサルタントを導入し、より公正な評価システムを開発中。

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

2-6　意思決定システム　　評定：３

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-6-1　意思決定システムを整備しているか	□教務・財務等の事務処理において、意思決定システムを整備しているか □意思決定システムにおいて、意思決定の権限等を明確にしているか □意思決定システムは、規則・規程等で明確にしているか		一ヶ月に一度のペースで学校と法人本部で会議を実施し、学校の意見を吸収している。 ①学校と本部との会議で決定したことは、②常務会(内部理事会)で議題の資格審査をし、③評議員会の諮問を受け、④理事会で最終決定される。 部課長制を採用し、校長のリーダーシップが発揮しやすい体制を整備。	意思決定において理事長のリーダーシップが発揮できるためには、組織としてのガバナンス(アカウタンビリティとディスクロージャー)が必要である。 学校の構成員の意見は、本部と学校との会議を通じて本部へ吸収されるべきである。 組織論的には、各階層とも権限の委譲と責任の体系および職務内容の明確化が必要。	学校の現場の意見が反映されるような風通しのよい組織が必要。 学校の職員会議での各教職員の権限と責任の明確化が必要。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
教職員が創意工夫を発揮し、自らの学校のことは自分たちで決定するというような組織風土が必要。	創意工夫を発揮するためには、日常のコミュニケーションをはかり、問題意識を共有することが重要。

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

2-7　情報システム　　評定：３

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
2-7-1　情報システム化に取組み、業務の効率化を図っているか	□学生に関する情報管理システム、業務処理に関するシステムを構築しているか □これらシステムを活用し、タイムリーな情報提供、意思決定が行われているか □学生指導において、適切に（学生情報管理）システムを活用しているか □データの更新等を適切に行い、最新の情報を蓄積しているか □システムのメンテナンス及びセキュリティ管理を適切に行っているか		現在、総務部において学内 LAN で集中管理している。	各部署の情報の収集・管理は、一元化すべきである。	セキュリティの確保が重要。	学校法人後藤学園規定集

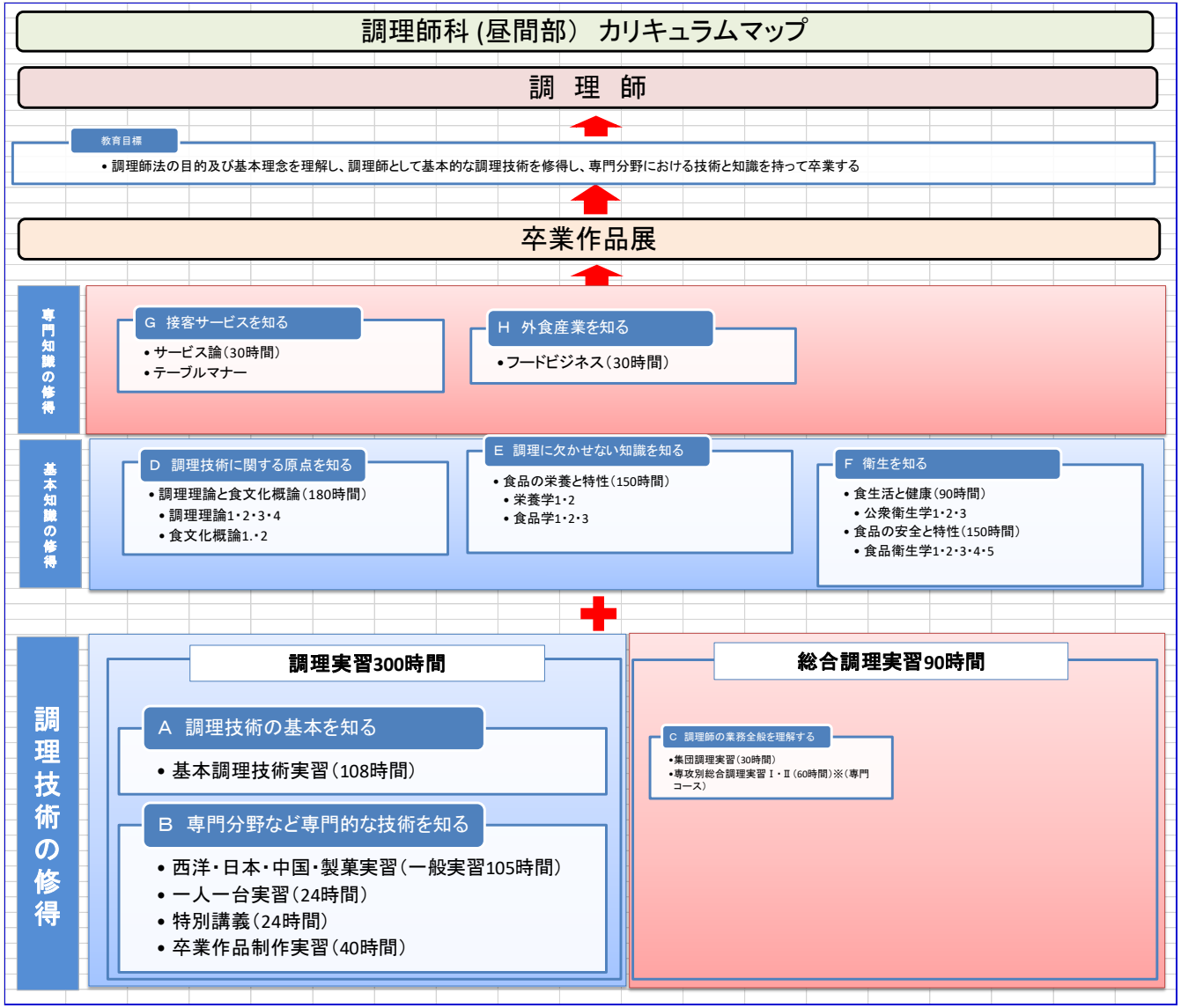
中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
情報インフラの構築、およびその保守は、学園全体の広報、教務、学生生活、就職などの教育機能の基盤としての重要性を有している。	セキュリティの確保に加え、教職員の意識の確保も重要。

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

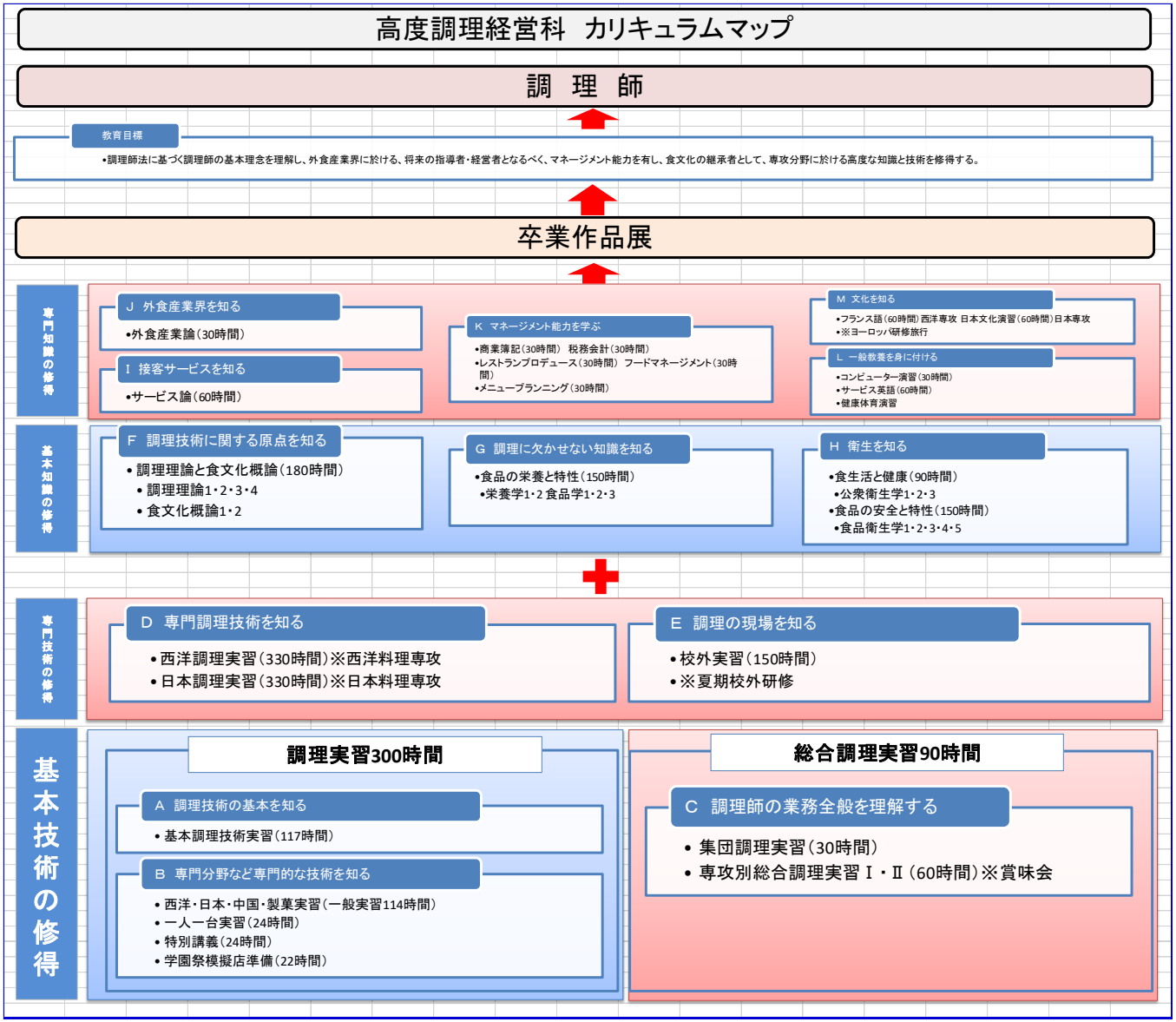
基準３　教育活動

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
コロナ禍２年目の教育活動は感染対策を講じながら安全・安心を第一に考え対面での開講を行った。また、コロナ禍に対応した新しい取り組みも定着、随時、対応した。 ①将来の多様な活躍分野に対応するため、３つの学科を設置し、それぞれ特色の有るカリキュラムを運用している。また、就職後に即戦力となれるよう実習中心の指導を行っている。 ②時代の変化に対応できる基礎教育の充実が必要。 ③授業内容の充実のために前期・後期終了時に全開設授業についての授業アンケートを実施。深い分析を通して授業の改善やカリキュラムの工夫などを行っている。 ④調理師免許だけでなく、その他の多彩な資格をとらせる指導を行っているが、資格取得の意義を生徒にしっかりと伝える必要がある。 ⑤学外実習・インターンシップ・海外研修により、“仕事”として実践することを通して知識と技術を定着させるだけでなく、幅広い教養とより豊かな人間性を持てるよう指導している。本年度も海外研修は実施できなかった。	①より実践的な調理師を養成するため、３学科をより差別化したカリキュラムを検討・提示する。生徒に専門性を深く理解させるために、教育内容を具体的に実施するにあたってのシラバス、実習コマシラバスを充実させる。 ②生徒が将来活躍する業界のニーズを卒業生より聞き出し、専門的内容とともに一般教養の指導を随時今までの内容と検討しながら取り入れる。 ③授業内容改善のために授業評価アンケートだけでなく、保護者等の授業参観等を実施する。 ④学生ハンドブックによる統一した周知指導を行う。 ⑤海外研修に代わる教育効果の得られる企画の検討が必要。加えて、任意であるインターンシップ・海外研修（実施可能になった場合）により多くの生徒が参加できるように、意識付けを行う。	教育の充実のフローチャート （表 3-1） 調理師科　人材育成マップ・カリキュラムマップ （表 3-2） 高度調理経営科　人材育成マップ・カリキュラムマップ （表 3-3） 高度調理製菓科　人材育成マップ・カリキュラムマップ

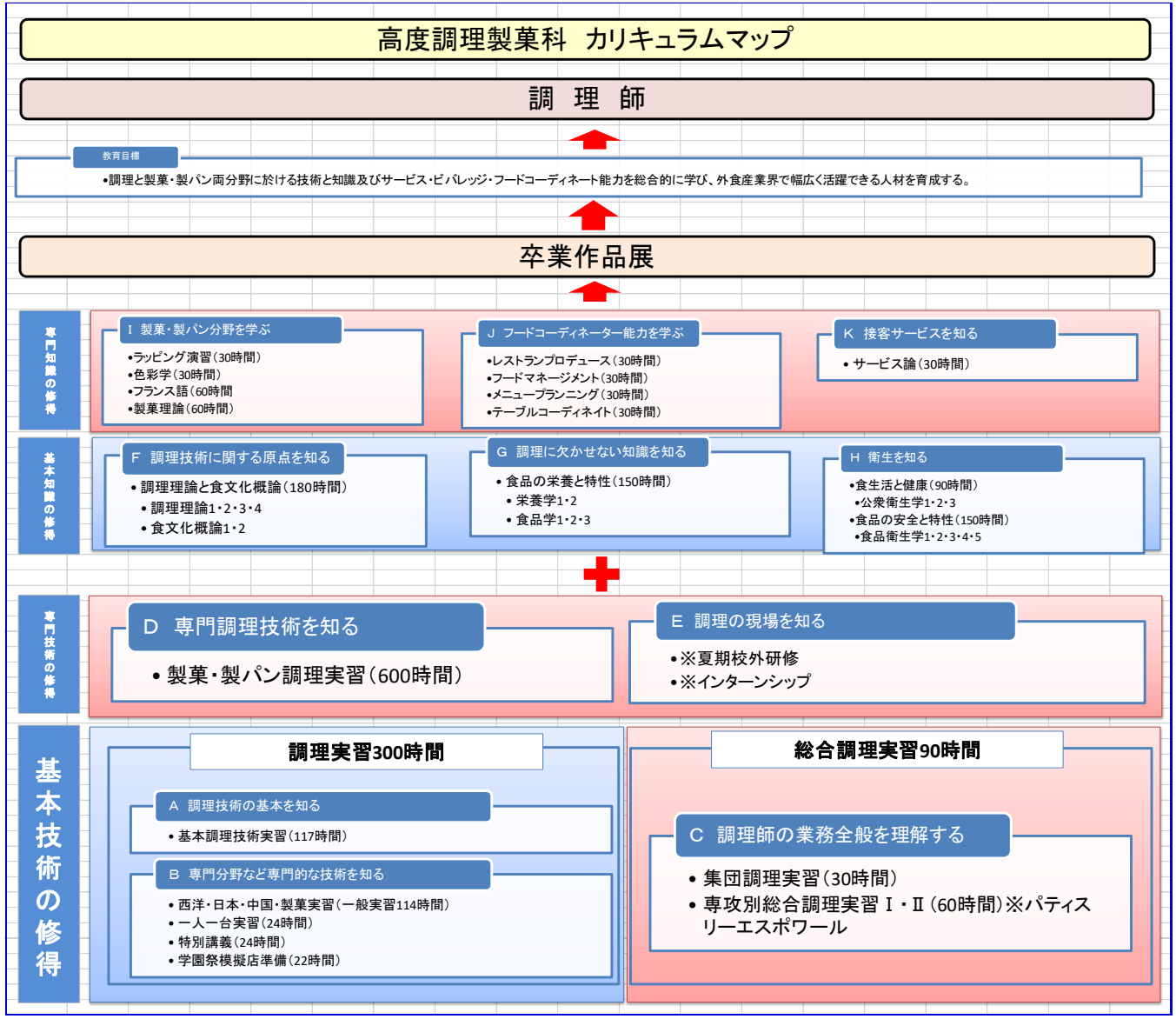
（表 3-1）調理師科 人材育成マップ・カリキュラムマップ



（表 3-2）高度調理経営科　人材育成マップ・カリキュラムマップ



（表 3-3）ダブルプログラム科　人材育成マップ・カリキュラムマップ



3-8　目標の設定　　評定：４

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
3-8-1　理念等に沿った教育課程の編成方針、実施方針を定めているか	□教育課程の編成方針、実施方針を文書化するなど明確に定めているか □職業教育に関する方針を定めているか		将来の活躍分野・志望により、４つのコースを設置し、それぞれ特色あるカリキュラムを運用。 （但し、調理師科夜間部は募集を休止しているため現コースは３つ設置している。）	生徒の将来の活躍分野に応じてそのニーズを充足するために多様なコースを設置し、幅広いニーズに対応すべきである。	生徒たちの将来の活躍分野である外食産業の業態の変化により、カリキュラムの改革を随時検討すべきである。	入学案内書 学生生活ハンドブック 事業計画書
3-8-2　学科毎の修業年限に応じた教育到達レベルを明確にしているか	□学科毎に目標とする教育到達レベルを明示しているか □教育到達レベルは、理念等に適合しているか □資格・免許の取得を目指す学科において、取得の意義及び取得指導・支援体制を明確にしているか □資格・免許取得を教育到達レベルとしている学科では、取得指導・支援体制を整備しているか		将来の活躍分野により、①調理師科（昼間部１年、夜間部１年半)、②高度調理経営科（２年)、③高度調理製菓科（２年）と多様なコースを設定。	将来の活躍分野に応じて各学科の教育目標、育成人材像が相違し、それによりカリキュラムも異なり修業年限も決定される。	本校で設置している１年制と２年制の育成人材像の相違､また時代のニーズに応じた教育目標や教育内容をより明確にすべきである。	学生生活ハンドブック 学校案内書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
コロナ禍で外食産業全体が窮地に立たされているなか、食の安全・食と健康がキーワードとなる現代社会に於いて真に社会に必要とされる職業意識と強い使命感を持った人材を世に輩出する教育を実施する。また教育方針である“料理で人を感動へと導ける、一流の料理人を育てる”ため現場で通用するしっかりした技術を身に着ける、実際に「つくる」ことを積み重ね、確実に能力を向上させるための専門教員によるマンツーマン実習、社会人としての基礎力の育成や人格教育に注力した人材育成を一人一人に向き合った担任制にて実施している。	教育目標、育成人材像は、時代の変化、ライフスタイルの変化に伴う消費者ニーズの個性化・多様化・高度化、イノベーションによる業態変化に対応できるための基礎教育の充実が必要。 教育内容を具体的に実施するに当たってのシラバスの見直しは随時必要。

最終更新日付	2022 年 7 月 28 日	記載責任者	大野　強

3-9　教育方法・評価等　　評定：３

小項目	チェック項目	評定	現状の取組状況	課　　題	今後の改善方策	参照資料
3-9-1　教育目的・目標に沿った教育課程を編成しているか	□教育課程を編成する体制は、規程等で明確にしているか □議事録を作成するなど教育課程の編成過程を明確にしているか □授業科目の開設において、専門科目、一般科目を適切に配分しているか □授業科目の開設において、必修科目、選択科目を適切に配分しているか □修了に係る授業時数、単位数を明示しているか □授業科目の目標に照らし、適切な教育内容を提供しているか □授業科目の目標に照らし、講義・演習・実習等、適切な授業形態を選択しているか □授業科目の目標に照らし、授業内容・授業方法を工夫するなど学習指導は充実しているか		「身体で覚える授業」という学校の教育理念を実現するために実習中心のカリキュラム構成。 調理師として知識・技術以前に求められるものは社会人としての基礎力（挨拶や礼儀、教養など）すなわち人格教育こそ何よりも大切だという立脚点のもと育成。 ３学科において、法定科目および選択科目について、学科の特徴を打ち出すためのカリキュラムを教務部にて編成。 現代社会のパラダイムの変化や社会的ニーズの変化により産業界のニーズに合わせたカリキュラム改革を実施。 学校の目的や時代の変遷に沿って、随時、カリキュラム改革を行ない、現在再構成を行っている。	カリキュラムは目標達成のためにいかに有用性があるかという目的適合性(レリヴァンス)で編成されるべきである。 法定科目については、規定通りの科目設定、選択科目において学校の特徴を打ち出すべきである。 カリキュラムは①社会の変化、②業界ニーズの変化、③生徒の質の変化等に鑑み定期的に見直されるべきである。	「その他の専門分野」で個々の生徒の将来の活躍分野に合わせて科目配置したプログラムを設置すべきである。 時代の変遷、産業界のニーズや求める人物像の変遷に対応するためには基礎教育（物の見方、考え方）の充実が必要。 さらに学科の特徴を打ち出せるような科目設定を選択科目で開設し、１年制と２年制を差別化してゆく。 今後も随時カリキュラム改革を実施していく必要がある。	事業計画書

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
3-9-1 続き	□職業実践教育の視点で、授業科目内容に応じ、講義・演習・実習等を適切に配分しているか □職業実践教育の視点で教育内容・教育方法・教材等工夫しているか □単位制の学科において､履修科目の登録について適切な指導を行っているか □授業科目について､授業計画(シラバス･コマシラバス)を作成しているかを □教育課程は定期的に見直し改定を行っているか		各学科とも実習中心の①基本実習（個人技術力の向上）⇒②グランドステージ（料理全般をトータルに習得）⇒③スキルアップステージ（専攻別に、より高度な技術を習得）の３段階のカリキュラムで構成。 法定科目については養成施設協会推奨の教材に基づいてシラバスを編成。選択科目については、各教員独自のシラバスで運営。 実習についてはコマシラバスに基づいて授業。	教育目標を達成するためのカリキュラムにおける各科目（法定科目および選択科目）は構成要素としての整合性をもって配置されるべきである｡すべての実習コマシラバスは完備したが必要各教科コマシラバスは定期的な見直しが必要である。	時代の変化、社会のニーズの変遷、人々のライフスタイルの変遷、価値観の推移等に合わせた定期的な点検が必要。 特に、法定科目における座学と実習の位置づけの明確化が必要。 実習についてもより教育目的に沿ったコマシラバスが必要。	
3-9-2　教育課程について、外部の意見を反映しているか	□教育課程の編成及び改定において、在校生・卒業生の意見聴取や評価を行っているか □教育課程の編成及び改定において、関連する業界・機関等の意見聴取や評価を行っているか □職業実践教育の効果について、卒業生・就職先等の意見聴取や評価を行っているか		食のグローバル化と国際化、食の安全、食と健康、食と環境、等々、調理師に求められる知識技術が多様化している現在に於いて、調理師養成施設の法令カリキュラムのみでは業界ニーズに十分に対応した教育及び人材輩出が出来ていないのが現状だが、どれだけ国際化が進み食を取り巻く環境が変化したとしても調理師としての基本は不変的であり教育の軸である。	本学科では教育課程編成委員会の意見を外食産業界企業の養成と位置づけ、次年度の調理実習に於ける特別講義・実習の講師の選任及び授業内容、校外実習の研修先企業の選定及び研修内容について、教育課程編成委員会の裁定により決定すべきものであるがコロナ禍により既存の状態での開講にとどまった。	本年度も「新型コロナウイルス感染症拡大の影響とコロナ禍の教育の在り方」について審議、業界の急速な変化に対応することと、基本を重視する事の重要性などに関しての指導は大切であるとの意見いただいた。これを踏まえた学生指導を確立する必要がある。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
3-9-3　キャリア教育を実施しているか	□キャリア教育の実施にあたって、意義・指導方法等に関する方針を定めているか □キャリア教育を行うための教育内容・教育方法・教材等について工夫しているか □キャリア教育の効果について卒業生・就職先等の意見聴取や評価を行っているか		将来の進路に応じて３つの科を設け、それに応じたカリキュラムおよび望ましい資格を取らせる教育を実施中。 高い就職率（各科 95%以上）を充足しているため現在のところマッチしているものと思われる。	専修学校である以上は、正規のカリキュラムの中で将来の就業分野において活躍するにふさわしい教育を行うべきである。 キャリア教育の実効性は、卒業生の進路、実社会での活躍で評価されるべきである。	社会のパラダイムの変化、産業界のニーズの変遷に合わせて教育カリキュラムも見直すべきである。	学校案内書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
カリキュラムの構成要素である各学科目を体系的かつ系統的に学修できるよう各授業科目の教育方針や授業のねらいと内容を講義（座学）・実習・特別講義などの概要をあらかじめ「授業計画」として提示することが生徒のモチベーションの向上に必要。 キャリア教育とは、生徒一人ひとりが、カリキュラムの正課教育プログラムの中で、「望ましい職業観・勤労観及び職業に関する知識や技能を身につけさせるとともに、自己の個性を理解し、主体的に進路を選択する能力・態度を育てる教育」であるという立脚点のもと教育を実施。 養成施設である以上、専修学校法および養成施設指導要項に基づいて厳密に運用。	教育目標、輩出すべき人材像を達成するためのフレームワークがカリキュラムであるので、その下位概念である個々の教科科目は、それぞれの構成要素として目的適合性を持って配置されるべきである。 キャリア教育に対しては、教員の意識改革や教育に携わる教員の資質の向上、効果的な科目の開講とその担い手の確保、教育効果の測定ツールの開発などが課題となるだろう。 本年も「自己点検」「自己評価」の前提である授業評価アンケートを、専任・非常勤全授業に対して実施した。アンケートを詳細に分析して学園全体の授業改善策を検討するとともに、各教員に対しては個々の授業改善に活用していただきたいと考える。

最終更新日付	2022 年 7 月 28 日	記載責任者	大野　強

3-10　成績評価・単位認定等　　評定：３

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
3-10-1　成績評価・修了認定基準を明確化し、適切に運用しているか	□成績評価の基準について、学則等に規定するなど明確にし、かつ、学生等に明示しているか □成績評価の基準を適切に運用するため、会議等を開くなど客観性・統一性の確保に取組んでいるか □入学前の履修、他の教育機関の履修の認定について、学則等に規定し、適切に運用しているか		調理師法第２条調理師養成施設指導要項」にもとづいた学則により適切に運用している。	国家試験としての調理師の資格を付与するにあたって「調理師法第２条調理師養成施設指導要項」にもとづいた成績評価・単位認定をすべきである。	現状、問題なく運営している。	㈳全国調理師養成施設協会『調理師養成施設関係通知集』―調理師養成施設管理運営等の手引書―（平成 15 年４月）
3-10-2　作品及び技術等の発表における成果を把握しているか	□在校生のコンテスト参加における受賞状況、研究業績等を把握しているか		・全国調理師養成施設協会主催のグルメピック全国大会 東京地区大会に毎年出場させている。 ・ジャパンケーキショーマジパン部門に出場させている。せている。	生徒に調理師業界のそれぞれの分野の時代の到達点を垣間見せるべきである。	教員は、時代の動向をつかみ、それを授業に還元する努力が必要。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
成績評価は授業の到達目標との関連で評価されるべきではあり、その評価とは全人格的なものであるので筆記試験の結果のみでなく、多元的な評価をしている。	①出席状況、②提出物(レポート)、③筆記試験により評価され、担当講師により④平常点などを評価対象にする場合にはその旨を明示している。

最終更新日付	2022 年 7 月 28 日	記載責任者	大野　強

3-11　資格・免許取得の指導体制　　評定：４

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
3-11-1　目標とする資格・免許は、教育課程上で、明確に位置づけているか	□取得目標としている資格・免許の内容・取得の意義について明確にしているか □資格・免許の取得に関連する授業科目、特別講座の開設等について明確にしているか		各学科のカリキュラムに関連する資格を①取得できる資格、②学科試験免除資格、③受験資格取得、④目標資格別に指導。	卒業と同時に取得申請できる調理師免許資格のみではなく、それぞれの学科に応じた多彩な資格に対応したカリキュラムでフォローしている。	調理師の資格以外にも、それに付随する関連資格は、できるだけ取得させるのが望ましい。	学校案内書 学生生活ハンドブック
3-11-2　資格・免許取得の指導体制はあるか	□資格・免許の取得について、指導体制を整備しているか □不合格者及び卒後の指導体制を整備しているか		卒業と同時に取得申請できる調理師免許資格のみではなく、それぞれの学科に応じた多彩な資格に対応したカリキュラムでフォローしている。	調理師の資格以外にも、それに付随する関連資格は、できるだけ取得させるのが望ましい。	正規の授業科目を履修することにより、関連資格にアプローチ可能とする様な教育内容が望ましい。	学校案内書 学生生活ハンドブック

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
就職先においても調理師の資格のみならず、周辺知識を持った人材を求めており、就職戦線の厳しい中、企業ニーズに合わせた付加価値をつけた人材を育成することが必要。	正課のカリキュラムを習得すれば資格取得試験にアプローチできるものと、希望対象者選択制の取得を目指す資格があるので、できるだけ多くの資格取得を目指せる様指導及び、サポート体制を整える事が必要。

最終更新日付	2022年7月28日	記載責任者	大野　強

3-12　教員・教員組織　　評定：４

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
3-12-1　資格・要件を備えた教員を確保しているか	□授業科目を担当するため、教員に求める能力・資質等を明確にしているか □授業科目を担当するため、教員に求める必要な資格等を明示し、確認しているか □教員の知識・技術・技能レベルは、関連業界等のレベルに適合しているか □教員採用等人材確保において、関連業界等との連携をしているか □教員の採用計画・配置計画を定めているか □専任・兼任（非常勤）、年齢構成、男女比など教員構成を明示しているか □教員の募集、採用手続、昇格措置等について規程等で明確に定めているか □教員一人当たりの授業時数、学生数等を把握しているか		学校教育法の専修学校設置基準および調理師養成施設指導要項にもとづく教員配置を行なっている。 実習部、教務部との連携を高めた学生に寄り添う指導への道筋が造れた。 調理師法の第二章「調理師養成施設指導要領」の規定により各科目適切に運用している。 非常勤を含む全開設授業について、前期・後期終了時に授業評価アンケートを実施。 例年、若手職員を公益社団法人東京都専修学校各種学校協会主催の研修に参加させレポートを提出させている。しかし本年度はコロナ禍により実施されていない。	人格識見共にすぐれ、専門領域に精通しており、法的資格を具備していることが望ましい。 いずれの分野においても教員は社会の到達点を見せることにより、生徒に動機づけを行い、興味づけを行うべきである。 授業評価アンケート等にもとづき教員の適正性を判定すべきである。 教員は絶えず時代の到達点を把握し、それを平常の授業に還元すべきである。	専任教員では担当できない科目については外部講師を活用。 教員の各階層で教員研修を行う必要がある。 授業評価アンケートについては、法人本部総務部で一括して集計分析を行い、講師会等の資料として、また担当者の授業の反省材料としていただく。 今後、引き続き、各階層で研修を行う必要がある。	①㈳全国調理師養成施設協会『調理師養成施設関係通知集』―調理師養成施設管理運営等の手引書―（平成15年4月） ②㈶東京都私学財団総務研修部『私立専修学校各種学校事務処理手引き』（平成19年3月） アンケート集計資料

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
3-12-2　教員の資質向上への取組みを行っているか	□教員の専門性、教授力を把握・評価しているか □教員の資質向上のための研修計画を定め、適切に運用しているか □関連業界等との連携による教員の研修・研究に取組んでいるか □教員の研究活動・自己啓発への支援など教員のキャリア開発を支援しているか		教授力を判定するための質問項目も含めた授業評価アンケートを毎期全授業終了時に実施している。 教員そのものの資質についての研修は不十分である。	教員の教授力を把握するために授業評価を実施、継続すべきである。	授業評価アンケートは実施後、集計結果の公表を含め、教授力についての専門の研修を行うことが今後の課題。	アンケート集計結果
3-12-3　教員の組織体制を整備しているか	□分野毎に必要な教員体制を整備しているか □教員組織における業務分担・責任体制は、規程等で明確に定めているか □学科毎に授業科目担当教員間で連携・協力体制を構築しているか □授業内容・教育方法の改善に関する組織的な取組があるか □専任・兼任（非常勤）教員間の連携・協力体制を構築しているか		全調協のテキストを採用し、同一科目を複数の担当者で受け持つ為、共通のシラバスを作成し実施している。	統一シラバスに基づき統一試験を実施している。	適時、講師会を開講し、授業内容の確認、試験問題の統一をしているが、一部、統一が不十分な教科もあるため、随時見直し・検討の方向で対処してゆく。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
調理師養成指導要綱の改正に伴いシラバスの統一を図り、同一科目を複数人で担当している教科も統一した指導を行っている。また、各科の特色を生かした授業の開講にあたっては、時代の動向・企業のニーズをくみ取り、確認しながら、付加価値をつけた人材を育成することが必要。	正課のカリキュラムを習得すれば資格取得試験にアプローチできるというカリキュラム構成が望ましい。

最終更新日付	2022年7月28日	記載責任者	大野　強

基準４　学修成果

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
就職支援 就職希望者に対する就職率は　98.2% 働き方改革に沿って、新卒の教育を意識している企業を各職種抜粋、就職先基準とするガイドラインを文書として求人票と共に郵送、周知していくことで、学校の指導を理解して頂く。就職部では社会状況に応じた働き方ができ、職業としてのスキルを向上させるように努める企業を検討できるよう情報収集し、働き方改革に準じた企業の優先順位をつけるよう各担当者に周知した。 コロナ禍のため、効果的な学生理解を深めるセミナーを企業との連携により実施した。開催方法は従来の形から、企業を分散し放課後に開催、学生の密集回避のため多くの教室を使用するなど方法の変更を随時検討、実施した。 コロナ禍もあり研修の受け入れには苦慮したが、校外研修（高度調理経営科）、インターンシップ（高度調理製菓科）などを実施し、実体験による職業意識を高める事が出来た。 資格取得支援 各資格が将来どのように役に立つのかを明確化した上で受験者数・取得率向上のためのサポートを実施するため資料を作成オリエンテーションで利用した。	(1) 就職支援 近年セミナーの際にはプロジェクター・ＰＣ等使用頻度が高く（90%以上）なっている。また、オンラインの説明会・選考等が多くなった。環境整備ため就職支援室の Wi-Fi 環境などの設備の充実が必要。 社会情勢の変化で学生が外食産業に向けるイメージダウンにならないよう担任より業界の情報、求人情報などを流し、就職決定のサポート及び、研修、アルバイトなどの経験不足からか自己ＰＲの弱さを感じることがあったため、更なる実体験による職業意識を高めるための支援の必要性を感じた。 (2) 資格取得 生徒に対し、資格取得の優位性の話をしているが、取得率は低迷している。過去数年の資格取得率低下の原因を精査し、資格の打ち出し方や時期等再検討が必要と感じる。	１．資格取得について １）ＨＲＳ（ホテルレストランサービス技能士３級） 高度調理経営科の任意資格。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。講師指導のもと、放課後や夏休み期間の講義、補講が合格率向上につながっている。 ２）食育インストラクター 全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り、食育インストラクターの需要が高まっていくことが推測される。 健康増進法の元、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つなげた。 ３）色彩検定３級 高度調理製菓科（令和３年度入学生よりダブルプログラム科から学科名変更）の任意資格である。色彩の基本的事柄が中心となるが、調理師として色を学ぶことは食材や盛り付けでの色彩バランスなどに活かせとても重要である。履修科目で色彩学を学んでいるので、資格取得の意義と、日常生活でも色彩を知ることで豊かになることを伝え、受験者増へとつなげた。 ４）フードアナリスト 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。

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
卒業生の社会的評価 　卒業生数　約 38.000 人 　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ると共に求人先の人事担当者を通して卒業生の評価を頂いている。その中で武蔵野調理師専門学校の教育への信頼、挨拶・返事をはじめとした社会人基礎力への高い評価を特にいただいている。今では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大きなメリットである。 課題は早期離職である。 これは業界全体の課題として企業側の問題もあり、加えて、学生の理想と現実のミスマッチも原因であると考える。離職率を実際に数字で出すのは困難である。 コンクールに関しては様々なものがあるため詳細を把握するのが難しいのが現状である。	(3) 卒業生 　卒業生の社会的活動は学校として把握しておくべきであり、学校案内書に【卒業生の活躍】のコーナーでのアナウンスをより拡充して行うべきである。	5）技術考査 　将来、専門調理師の資格取得を視野に入れ、在学中に受験。就業後の試験勉強は時間、体力面で難しい事もあり、是非在学中に合格させたい。資資格取得者は給与の面で手当てが付与される、今後活躍の場が広がるなどの優位性を伝え、合格率増につなげた。 6）野菜ソムリエ 　平成 30 年度より実施。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。 7）フードコーディネート３級 　フードマネージメントやテーブルコーディネー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。 　卒業時　資格取得 2．就職支援について 　大手企業の活躍する卒業生数をみても連携を深めていくことに協力的である

最終更新日付	2022 年 7 月 30 日	記載責任者	大野　強

4-13　就職率　　評定：４

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
4-13-1　就職率の向上が図られているか	□就職率に関する目標設定はあるか □学生の就職活動を把握しているか □専門分野と関連する業界等への就職状況を把握しているか □関連する企業等と共催で「就職セミナー」を行うなど、就職に関し関連業界等と連携しているか □就職率等のデータについて適切に管理しているか		・２年課程の早い時期に対応できる学生への就職に対する心構えを１年次のうちに植えつける。 例年実施している長期休暇中のアルバイト研修は、昨年同様実施出来なかった。 ・高度調理製菓科のインターンシップの斡旋（現場を知る） ・ホテル人事セミナーは昨年同様に、日数、企業を特定し放課後の時間帯などにて開催。	学校の教育方針や就職指導に関して理解を示し職業教育に協力的な企業･会社･店舗をデータ化し、限られた人材の輩出先として相応しい企業･会社･店舗かの選別と優先順位を付ける取り組みを行い続ける必要性がある。	社会動向の変動による業種別データの適切な把握および生徒にいかに職業観を持たせ、モチベーションを維持させていくかが今後の問題。 経年度の資料を一括して閲覧可能とするような資料室の確保が今後の課題。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
専修学校は、出口の実績により内容が評価されるので学園ぐるみで力を入れるべき課題である。	担任が就職指導の第一の窓口となり、担当者、担当責任者と連携を図りながら学生の希望する就職のサポート体制を構築している。外食産業界で活躍している各年代の卒業生を招き、現場を知る為の就職セミナーの開催や、ホテル人事担当者にお越しいただき業種研修・企業研究を更に掘り下げるセミナーの開催など独自の取り組みにより学生一人ひとりに対応した就職指導を行っている。また、卒業生の活躍している企業からは卒業生名簿を毎年返送して頂き卒業後も学校とのネットワークをつなげている。40 余年の伝統と 3 万人の卒業生が築いた実績で独自のネットワークを広げる事により情報交換も可能となり、より幅広く就職活動のサポート及び就職サポートを実現している。

最終更新日付	2022 年 7 月 28 日	記載責任者	大野　強

4-14　資格・免許の取得率　　評定：４

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
4-14-1　資格・免許の取得率の向上が図られているか	□資格・免許取得率に関する目標設定はあるか □特別講座、セミナーの開講等授業を補完する学習支援の取組はあるか □合格実績、合格率、全国水準との比較など行っているか □指導方法と合格実績との関連性を確認し、指導方法の改善を行っているか		正規のカリキュラムの開講科目を履修すれば資格試験にアプローチするための基礎学力が習得できているというカリキュラム構成で授業を実施。 常時、学校として資格取得のデータは把握しており、さらに生徒の将来の活躍分野にて、有用な資格を取得した生徒の情報を、学校案内書で随時、取り上げて公告。	多様な資格を取得することにより、活躍の機会も拡大するため、調理師免許以外の資格取得が自身のスキルアップの手法であることを教育する必要がある。 生徒の資格取得情報を担任がまず把握し、教務の責任者が集約し、学校として把握しておくべきである。	関連資格の必要性をいかに生徒に教育するかが今後の課題。	学校案内書

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
卒業と同時に取得できる調理師資格だけでなく、その他社会で役立つ次の様な資格に対応したカリキュラムでフォローしている。 ①専門調理師・調理技能士 ②調理師養成施設助手 ③レストランサービス技能検定（ＨＲＳ） ④食育インストラクター（ＮＰＯ日本食育インストラクター協会認定） ⑤フードコーディネーター ⑥色彩検定 ⑦フードアナリスト ⑧野菜ソムリエ ⑨その他 イ、専門士（衛生専門課程）、ロ、食品技術管理専門士	

最終更新日付	2022年7月28日	記載責任者	大野　強

4-15　卒業生の社会的評価　　評定：3

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
4-15-1　卒業生の社会的評価を把握しているか	□卒業生の就職先の企業・施設・機関等を訪問するなどして卒後の実態を調査等で把握しているか □卒業生のコンテスト参加における受賞状況、研究業績等を把握しているか		それぞれの特定分野で活躍している卒業生を常時把握し、イベントの際の講師や特別講義の講師に依頼。	卒業生および在校生の社会的活動は学校として把握しておくべきである。 卒業生の社会的活動は、学校案内書の「本校卒業生の活躍」というコーナーでのアナウンスを効果的に行うべきである。	在校生については担任およびスチューデントサポート部担当教員が把握、卒業生については今後、同窓会と学校とのより親密な情報把握が必要。 学校と同窓会組織との連絡を密にし、卒業生の動向を学校として逸早く把握すべきである。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）

最終更新日付	2022年7月28日	記載責任者	大野　強

基準５　学生支援

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
１．退学率について 退学率 6.1%と昨年より大幅に上昇した。 退学の理由は目的意識の欠如や身体的理由、経済的理由など様々である。入学前、在学中のサポート体制は確立、運用されているが、コロナ禍による影響が大きく顕れた。現状に対する検討が必要。 ２．就職支援 就職率 98.2%の結果となった。 就職先とは就職セミナーの形で連携、協力体制をとることができている。 5 月から 6 月に調理師科 1 年生を主な対象として 10 社、年度末には２年制の１年生を対象に 8 社の企業の就職セミナーを実施した。近年の早期採用に向け２年制の優位性として、準備期間の有効な使い方と学生の士気向上をねらいとしている。	退学率低下に向けての具体的な取り組み 出席不良者の洗い出し、対応報告を見直すことで、担任とともに担当者のチェックを密にし、潜在長欠者を出さないように取り組んだ。 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。 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。 就職支援 働き方改革に沿って新卒の教育を意識している企業の抜粋、社会状況に応じた働き方や、職業としてのスキル向上に努める企業の情報収集により、きめ細かな指導に配慮するよう意識する。 会社説明会･試験･適性検査･内定式など新たな採用計画の在り方に即した設備（備品）･場所の充実を図りたい。	○課外活動について 野球部 活動休止（コロナ禍のため） サッカー部 活動休止（コロナ禍のため） ＥＥディスカバリー 顧問：飯尾 哲司 部員数：80 名 ・西部子ども支援センターボランティア（クリスマス） ・各種コンクール （シーフード料理コンクール、パイナップルを使用した料理コンクール、アーモンドを使用した料理コンクールなど） 〈教育成果〉 コロナ禍のため中止されたイベント・コンクールあったが、各々が感染対策をしっかりとりながら活動できる範囲での参加となった。課外活動として、ボランティア活動を通して、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出来た。

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
３．武蔵野ネットワークについて ①卒業生との連携 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、その中で武蔵野調理師専門学校の教育への信頼をいただいている。例年、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たが本年度はコロナ禍で実施できなかったが、卒業生に訪問取材を実施しすることができた。 ②父母との連携 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もなってきている。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をし、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。 例年、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が、本年度は保護者の招待は行わなかった。	卒業生との連携 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の教育への信頼である。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。 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が、今後は同窓生名簿以外で卒業生の情報を収集できる方法を検討する。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。 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。	○内定者、内定後指導 個人⇔学校⇔企業（内定先）の関係性を理解させ、卒業まで期間の過ごし方を考えさせる事を狙いとしている。広報的に掲載。 内定者が出てから教務部長、就職担当より指導各自１回ではあるが、内定した自覚を持つことと、広報的に内定者の写真を撮りオープンキャンパス等で進路情報として掲載（本人たちより承諾を得ている）

5-16　就職等進路　　評定：４

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-16-1　就職等進路に関する支援組織体制を整備しているか	□就職など進路支援のための組織体制を整備しているか □担任教員と就職部門の連携など学内における連携体制を整備しているか □学生の就職活動の状況を学内で共有しているか □関連する業界等と就職に関する連携体制を構築しているか □就職説明会等を開催しているか □履歴書の書き方、面接の受け方など具体的な就職指導に関するセミナー・講座を開講しているか □就職に関する個別の相談に適切に応じているか		生徒の就職活動のサポートや助言をクラス担任・就職担当者が対応。 サービス業の人材を育成するという産学一体の体制を評価していただき、ホテル・ブライダル業界の人事担当者が本学内でセミナーを実施。 クラス担任を中心に身だしなみや社会人､特にサービスマンとしてのマナーと教養を高めるように指導。 就職活動時には職種別採用試験対策、履歴書の書き方や自己アピール・面接の受け方まで一人一人を細かくサポート。	今後、外食産業界は更に顕著な二極化が進むと思われ、より充実した就職指導体制の確立が職業養成校として選ばれる学校の大きな１つの基準となる事は必須である｡教務部内に於いてより組織化した就職業務を目指すべきである。 なお、学校からの就職（求人）先の紹介を希望しなかった学生の動向を把握し続けることも必要である。 コロナ禍にあって、企業との関りが対面からリモートになり速やかな対応が必要。	業界と連携して、インターンシップ等を通じた就業意識の向上が更に必要。自己分析から就職先選びまで担任が責任をもって個別指導するという体制と共に担任間差異が生じない指導の強化が必要。 また、就職（求人）先の紹介を希望しなかった学生の情報資料を集約できるようにする。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
就職活動のサポートや助言をクラス担任と就職担当者が連携して対応。 本校では産学一体の教育体制であり、ホテル・ブライダル業界の人事担当者が本学内でセミナーを実施。また、身だしなみや社会人､特にサービスマンとしてのマナーと教養を指導。	就職担当教員(専任対応)とクラス担任が連携して一人ひとりの就職相談にＷサポートし、個々の希望や性格などに応じて丁寧かつ親身になって生徒の就職を支援している。さらに、企業や就職情報を提供しているほか、就労体験の橋渡しも行っている。卒業後の求職に関しても在学中と同様に支援。

最終更新日付	2022 年 7 月 28 日	記載責任者	大野　強

5-17　中途退学への対応　　評定：4

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-17-1　退学率の低減が図られているか	□中途退学の要因、傾向、各学年における退学者数等を把握しているか □指導経過記録を適切に保存しているか □中途退学の低減に向けた学内における連携体制はあるか □退学に結びつきやすい、心理面、学習面での特別指導体制はあるか		生徒一人ひとりの個性を把握した上で、勉学面や生活面のきめ細かなサポートを担任が担当し、スチューデントサポート部の教員、さらに臨床心理士(非常勤)も配置している。 入学者数およびその推移は広報部でも把握、退学者数は学校の教務担当者、法人本部の総務部、財務部へ稟議書を回し総括している。	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。	例年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、挨拶をしっかりとする、周囲に気を配るなどを徹底して身に着けさせるが、コロナ禍のため、中止。これに代わる研修体制が必要。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
多様な事情をもった生徒を受け入れざるを得ない現状に鑑み、担任およびスチューデントサポート部の教員、臨床心理士（非常勤）で逸早く把握し、対応することが必要。	本校では多様な事情をもった生徒に対して、担任が一番の相談相手であり、スチューデントサポート部教員および臨床心理士（非常勤）の三段階の相談窓口で対応。

最終更新日付	2022年7月28日	記載責任者	大野　強

5-18　学生相談　　評定：３

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-18-1　学生相談に関する体制を整備しているか	□専任カウンセラーの配置等相談に関する組織体制を整備しているか □相談室の設置など相談に関する環境整備を行っているか □学生に対して、相談室の利用に関する案内を行っているか □相談記録を適切に保存しているか □関連医療機関等との連携はあるか □卒業生からの相談について、適切に対応しているか		生徒はまず担任に相談、担任が臨床心理士（非常勤）への面談を促し、本人の同意があれば予約を取る。都度、臨床心理士より報告がなされる。毎月メッセージ付きのカウンセリング日程表を頂き、教室に掲示し告知している。 現在、臨床心理士(非常勤)が３専門学校をカバーしている。	多様な生徒を受け入れているという現状に鑑み、問題を持った生徒に対しては専門家による対応が必要であるが、問題意識を言葉にできない生徒からのサインを見逃さない様、努めるべきである。また、時代の変化は激しく、何が問題行動なのかも常に認識すべきである。	今後、学生相談室の組織的な位置づけ、整備することが必要。 相談希望者の増加、相談内容の多様性に鑑み、出来れば専任のカウンセラーが必要。	学校法人後藤学園規程集
5-18-2　留学生に対する相談体制を整備しているか	□留学生の相談等に対応する担当の教職員を配置しているか □留学生に対して在籍管理等生活指導を適切に行っているか □留学生に対し、就職・進学等卒業後の進路に関する指導・支援を適切に行っているか □留学生に関する指導記録を適切に保存しているか		現在は国費留学生を中心に、募集については広報部、学生生活面については学校および総務部が対応。	少子高齢化、国際化に伴い留学生を受け入れざるを得ない現状に鑑み、「多文化共生型キャンパス」としての留学生に対する組織的対応が必要。	今後、留学生が多数になった場合には留学生センター等の対応窓口を設置し、①教学支援、②生活支援（奨学金、学生寮、就職先など)、③交流支援（留学生が学校や日本人社会に馴じむような仕組み）を行う必要がある。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
多様な生徒を学園に入れているという現状に鑑み、①精神的な病気、②経済的困窮などに加えて、③必ずしも目的意識の明確で無い生徒に対しては早期に対応することにより退学者を未然に防止する必要がある。物理的なバリアフリー化だけでなく、教職員による精神的なバリアフリー化を推進することが必要。	担任が生徒に対しての第一の相談窓口であり、教務部内にはメンタルヘルス担当職員、法人事務局スチューデントサポート部、臨床心理士（非常勤）と窓口を複数設ける事により生徒個人に対して複数のアプローチが可能。

最終更新日付	2022 年 7 月 28 日	記載責任者	大野　強

5-19　学生生活　　評定：4

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-19-1　学生の経済的側面に対する支援体制を整備しているか	□学校独自の奨学金制度を整備しているか □大規模災害発生時及び家計急変時等に対応する支援制度を整備しているか □学費の減免､分割納付制度を整備しているか □公的支援制度も含めた経済的支援制度に関する相談に適切に対応しているか □全ての経済的支援制度の利用について学生･保護者に十分情報提供しているか □全ての経済的支援制度の利用について実績を把握しているか		①日本学生支援機構奨学金制度、②東京都育英会資金奨学金制度、③学資ローンなどを利用。 延納・分納が可能。 高等教育無償化認定校である。	生徒が学費の調達に苦労することなく勉学に打ち込めるよう生徒の就学および育成に寄与することが目的。 経済的にやむを得ない理由がある場合は必要と認めた場合に限り届出によって実施している。	できるだけ希望する生徒に勉学の機会を提供できるように努力してゆくことが必要。 きめ細かい対応を学校および法人本部ですることにより退学者を未然に防ぐことが必要。	学校案内書 学生生活ハンドブック
5-19-2　学生の健康管理を行う体制を整備しているか	□学校保健計画を定めているか □学校医を選任しているか □保健室を整備し専門職員を配置しているか □定期健康診断を実施して記録を保存しているか □有所見者の再健診について適切に対応しているか		定期健康診断を４月の新学期開始時に実施。体調不良の際には医務室で休む事が可能（一般的な救急薬のみ常備）。	生徒の健康管理は学校、特に担任の重要な任務の一つと思われる。	より一層担任は、一人一人の生徒の健康管理に配慮すべきである。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-19-2　続き	□健康に関する啓発及び教育を行っているか □心身の健康相談に対応する専門職員を配置しているか □近隣の医療機関との連携はあるか					
5-19-3　学生寮の設置など生活環境支援体制を整備しているか	□遠隔地から就学する学生のための寮を整備しているか □学生寮の管理体制、委託業務、生活指導体制等は明確になっているか □学生寮の数、利用人員、充足状況は、明確になっているか		学校法人直営の寮（板橋寮）を所有し常勤の寮監を配置、また教務部内に寮担当の教員を配置、定期的に寮監・担当教員でミーティングを行っている。また、寮監からは書面にて寮生の報告を頂き、担任が確認をしている。きめ細かい生活指導を実施。	地方からの入学者や働きながら学びたいという生徒の学生生活をサポートする必要がある。	生徒の住居に対する意識も変化する中で、多様な生徒を受け入れている現状に鑑み、保護者に代わる寮生に対するよりきめ細かいソフト面の対応が今後の課題。	学校案内書
5-19-4　課外活動に対する支援体制を整備しているか	□クラブ活動等の団体の活動状況を把握しているか □大会への引率、補助金の交付等具体的な支援を行っているか □大会成績など実績を把握しているか		現在、①野球部と②サッカー部が公認クラブとして、専任の教職員の監督を配置。本年度はコロナ禍のため活動休止③ＥＥディスカバリーがサークル活動として専任教職員と共に活動中。	正課の授業のみでなく、生徒の興味関心に応じてクラブ活動等の課外活動を学校として推奨すべきである。	余暇を利用したクラブ活動は授業とは違った経験や生徒同志の触れ合いのできるもので推奨する必要がある。	学生生活ハンドブック

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
従来の教育の機会均等の権利保障のための奨学金に加えて、優秀な学生確保のための学生募集戦略としての奨学金も充実することが必要。 生徒の健康管理は学校、特に担任の重要な任務の一つと思われる。 正課の授業のみでなく、生徒の興味関心に応じて課外活動も積極的に推奨し、多様なキャリアを生徒に積ませるべきである。 生徒の住居に対する意識も変化する中で、多様な生徒を受け入れている現状に鑑み、保護者に代わる寮生に対するよりきめ細かいソフト面の対応を今後も実施していくべきである。	本校で取り扱っている奨学金制度として、①日本学生支援機構、②東京都育英会奨学金、③学資ローンなどがある。いずれも本学園の設置する学校の在校生に対し、学費の調達に苦労することなく勉学に打ち込めるよう生徒の就学及び育成に寄与する事を目的としたもの。 保健室専門職員の配置が今後の課題。 寮生に対する目が行き届くように、学校法人直営の板橋寮に専従の寮監夫婦、専従の調理スタッフを配置、各学校及び事務局に寮担当の職員を配置。さらに、直営の学生寮とは別に、本学においては、自立しながら勉強したい生徒をサポートするための自立進学支援制度（放課後は本校提携の企業の寮に住み込みアルバイト）を設けている。

最終更新日付	2022年7月28日	記載責任者	大野　強

5-20　保護者との連携　　評定：３

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-20-1　保護者との連携体制を構築しているか	□保護者会の開催等、学校の教育活動に関する情報提供を適切に行っているか □個人面談等の機会を保護者に提供し、面談記録を適切に保存しているか □学力不足、心理面等の問題解決にあたって、保護者と適切に連携しているか □緊急時の連絡体制を確保しているか		随時、必要に応じて担任が保護者とコンタクトしている。必要な場合は来校頂き、学科の長を含めた面談を行う。	多様な生徒を受け入れているという現状､社会的価値観の変化に鑑み、保護者の学校教育への理解と協力は必須事項と考えている。	日常より密接な保護者との連携が必要。 保護者向けの就職説明会等を実施するなど、保護者との連携を深めていきたい。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
必ずしも目的意識のはっきりしない多様な環境や事情を抱えている生徒を受け入れざるを得ない現状に鑑み、今後は、学校（担任)、生徒間のみならず、保護者との組織的な連携も必要である。	出席状況および成績に問題のある生徒に対しては担任が頻繁に保護者に電話､場合により書面にて連絡。

最終更新日付	2022 年 7 月 28 日	記載責任者	大野　強

5-21　卒業生・社会人　　評定：4

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-21-1　卒業生への支援体制を整備しているか	□同窓会を組織し、活動状況を把握しているか □再就職、キャリアアップ等について卒後の相談に適切に対応しているか □卒業後のキャリアアップのための講座等を開講しているか □卒業後の研究活動に対する支援を行っているか		例年学園祭の招待等で卒業生と交流。本年度はコロナ禍により、卒業生の招待は見合わせた。本校ホームページでは卒業生の活躍を紹介しているページを随時更新している。 本校では、生徒一人ひとりのために独自のシステムに個別の情報ページを用意。個人管理を効率的に行うことにより卒業後も学校とのネットワークを広げ、情報交換の場としても活用できる。幅広く就職活動や卒業生からの転職相談にも応じてサポートしている。	卒業生の活躍状況は学校として絶えず把握しておくべきである。 卒業生が働きながらステップアップするのを学校としてサポートすべきである。	卒業生の築いた実績を募集等に活用すべきである。 卒業生の人脈を情報収集に活用するとともに卒業生の転職相談等に組織的に取り組めるシステムを構築すべきである。また、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･運営し、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るべきである。	学校案内書
5-21-2　産学連携による卒業後の再教育プログラムの開発・実施に取組んでいるか	□関連業界・職能団体等と再教育プログラムについて共同開発等を行っているか □学会・研究会活動において、関連業界等と連携・協力を行っているか		公益社団法人東京都専修学校各種学校協会が主催する研修会等々での研究機会を提供しているが、コロナ禍のため本年度の参加は見合わせた。	いずれもそれぞれの分野における時代の到達点を卒業生に把握させることが必要。	問題意識をもった卒業生が自主的に向上しようとする意欲を学校としては動機づけ、サポートすべきである。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
5-21-3　社会人のニーズを踏まえた教育環境を整備しているか	□社会人経験者の入学に際し、入学前の履修に関する取扱いを学則等に定め、適切に認定しているか □社会人学生に配慮し、長期履修制度等を導入しているか □図書室、実習室等の利用において、社会人学生に対し配慮しているか □社会人学生等に対し、就職等進路相談において個別相談を実施しているか		生涯学習の重要性が認識されつつある昨今において、社会人を積極的に受け入れている。	少子高齢化社会の進展、生涯学習の重要性等に鑑み今後、社会人学生に対する組織的な対応をすべきである。	多数の社会人学生が在籍する様になった場合には、社会人対応窓口を設置することが必要。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
卒業生の活躍状況は学校として絶えず把握しておくべきであるし、卒業生が働きながらステップアップするのを学校としてサポートすべきである。	本校は40余年におよぶ伝統と３万人の卒業生が築いた実績で、業界と太いパイプでつながった就職支援を行っており、卒業生からの転職相談にも対応。

最終更新日付	2022年7月28日	記載責任者	大野　強

基準６　教育環境

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
施設・設備 施設設備の老化のため、生徒に対する安全、衛生を軸に、コロナ感染予防策も視野に入れた改修・修繕の準備として、具体的な改修箇所や施設整備の必要箇所の見える化と実施計画を立てたが、新型コロナウイルス感染症の影響・耐震工事に伴いう改修工事の検討があり、設備改修に関しては数カ所の実施にとどまった。 組織・運営体制 実習部に技術顧問、副部長を配置、実習部内の組織の再構築を実施。本年度よりプラスワン担当力強化としてヘルプ制度（授業のないセクションから手伝い）を導入、人材の有効的流用が業務多忙の中、着実に進んでいた。実習部、教務部教職員の短期現場研修（ホテル・レストラン・集団調理施設）を実施案として掲げたが、コロナ禍により実施は出来なかった。また、技術顧問による専門技術の研修も人員減などの対応（人材不足による多忙）により実施には至らなかった。	施設・設備 修善依頼をしても『迅速な対応はしてもらえない』という感覚や老朽化していることに『慣れ』てしまっているため、各職員の意識づけが必要。 今後は安全、衛生を軸として施設の改修善は予算とその必要度に応じた対応がなされるべきである。 組織・運営体制 組織の再構築への準備、及び職員のモチベーションの向上による充実感を覚えられる研修制度を構築し実施していく。	施設・設備に関しては別途記載

最終更新日付	2022 年 7 月 28 日	記載責任者	大野　強

【購入】	時期	内容	金額
	2021年4月	ピンマイク購入　1号館3階	128,260
	2021年5月	サーマルカメラ購入	910,800
	2021年8月	冷蔵庫修理　5号館3階	263,560
	2021年9月	ＡＶ設備改修工事　7号館1階　第4実習室	10,134,300
	2021年9月	グリストラップ交換　1号館3階	715,000
	2021年9月	大型冷蔵庫修理　3号館地下1階　　製氷機修理　1号館2階大型冷凍庫修理　1号館3階	964,920
	2021年9月	大型モニター交換　7号館地下1階	880,000
	2021年10月	1号館3階第7実習室 ｽﾁｰﾑｺﾝﾍﾞｸｼｮﾝ購入	1,518,000
	2021年10月	5号館1階第3実習室　ｶﾞｽﾚﾝｼﾞ	4,761,907
	2021年10月	5号館1階第3実習室　ｶﾞｽﾃｰﾌﾞﾙ	490,120
	2021年10月	5号館1階第3実習室　ｺﾝﾋﾞｵｰﾌﾞﾝ	3,793,273
	2021年10月	5号館1階第3実習室　冷凍冷蔵庫	3,192,606
	2022年1月	スチームコンベクションオーブン購入　3号館地下1階	3,850,330
	2022年2月	空調機交換　1号館4階第11実習室	1,584,000

【修繕】	時期	内容	金額
	2021年5月	外調機修理　7号館地下1階	115,500
	2021年8月	タイル補修・防滑シート設置・屋根波板交換　1号館	292,600
	2021年8月	自家発電設備模擬負荷試験　5号館地下1階	220,000
	2021年8月	換気ファン更新工事　5号階屋上	550,000
	2021年8月	トイレ修理　5号館6階	268,400
	2021年9月	給水管バルブ等改修工事　5号館6階	247,500
	2021年10月	5号館1階第3実習室　ｶﾞｽﾚﾝｼﾞ他撤去作業	946,000
	2021年11月	5号館1階第3実習室　冷凍冷蔵庫撤去作業	475,894
	2021年11月	エアコン分解洗浄　7号館全階	283,480
	2021年11月	エレベーター修理　7号館1階	1,725,812
	2021年11月	空調機修理　1号館地下1階	151,800
	2021年11月	自動火災報知機配線修理　1号館4階	212,300
	2021年12月	コンデンサ交換（微量PCB）　2・5号館	1,172,600
	2021年12月	非常用照明改修	124,483
	2021年12月	トイレ水栓修理　5号館6階	268,400
	2022年1月	5号館1階券売機2台新500円硬貨対応改造	121,000
	2022年1月	1号館加圧ポンプ交換工事　1号館6階	286,000
	2022年2月	給水管交換工事　1号館1階	1,507,000
	2022年2月	給水管一部改修工事　1号館	2,089,043
	2022年2月	排水管一部交換、室内消毒1回目、2回目　3号館地下1階	411,400
	2022年2月	給湯器修理　1号館2階	102,410
	2022年2月	階段タイル貼り換えor清掃　1号館	3,333,000
	2022年2月	ガス台修理　5号館4階	871,200
	2022年2月	消防設備改修工事	593,733
	2022年2月	給湯管修理　5号館3階	660,000

6-22　施設・設備等　　評定：３

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
6-22-1　教育上の必要性に十分対応した施設・設備・教育用具等を整備しているか	□施設・設備・機器類等は設置基準、関係法令に適合し、かつ、充実しているか □図書室、実習室など、学生の学習支援のための施設を整備しているか □図書室の図書は専門分野に応じ充実しているか □学生の休憩･食事のためのスペースを確保しているか □施設･設備のバリアフリー化に取組んでいるか □手洗い設備など学校施設内の衛生管理を徹底しているか □卒業生に施設･設備を提供しているか □施設・設備等の日常点検、定期点検､補修等について適切に対応しているか □施設・設備等の改築・改修・更新計画を定め、適切に執行しているか		養成施設法の規定に準拠して整備している。 必要に応じて教育に支障が生じないようにメンテナンス。	養成施設の規定に準拠した設備配置を行わねばならない。 設備を効率よく教育に供するために定期的メンテナンスが必要。 老朽化による教育効果の低下を防ぐために技術革新に対応すべきである。	養成施設法のみでなくHACCP（食品衛生管理システム）等、現代に求められている衛生・安全面の充実及び教育充実のための施設を整備する必要性がある。 定期的な修繕計画が必要。 教育効果に悪影響がでないよう改善計画が必要。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
技術の習得に集中し､確実にスキルアップするための環境作りに力を入れている。ライフラインを含め、施設設備において耐用年数を超えた老朽化している部分があるので優先順位をつけて修繕を進めてゆき､在校生が安心して安全な学園生活が送れるように配慮すべきである。	学校が必要とする施設・設備を整備するだけでなく、その安全性を保障し、教職員と生徒が安心して使用できるような環境整備が必要。

最終更新日付	2022 年 7 月 28 日	記載責任者	大野　強

6-23　学外実習、インターンシップ等　　評定：4

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
6-23-1　学外実習、インターンシップ、海外研修等の実施体制を整備しているか	□学外実習等について､意義や教育課程上の位置づけを明確にしているか □学外実習等について､実施要綱・マニュアルを整備し、適切に運用しているか □関連業界等との連携による企業研修等を実施しているか □学外実習について､成績評価基準を明確にしているか □学外実習等について実習機関の指導者との連絡･協議の機会を確保しているか □学外実習等の教育効果について確認しているか □学校行事の運営等に学生を積極的に参画させているか □卒業生･保護者･関連業界等､また学生の就職先に行事の案内をしているか		全科の生徒に対し①より豊な人間性を高め、②幅広い教養を習得するため、また、③学生相互の親睦を深めることを狙いとして、海外研修旅行を企画。 加えて、長期休暇時のリゾートホテルでのアルバイト研修、高度調理製菓科では進級時（1年次3月）にインターンシップを実施。 それぞれの目的に応じた指導を行い、参加者には、学内では体験できない学修であることを説明。 本年度は新型コロナウイルス感染症の影響により、海外研修、夏期アルバイト研修は中止。	学校で学んだことを「仕事」として実践することで知識や技術を定着させるべきである。 各学科の教育目標、人材像に応じて、各研修を指導すべきである。	より多くの生徒が夏期校外研修に参加できるような動機づけが必要。 現在、高度調理経営科の生徒に対して実施している学外実習（校外研修）のみ正課の教育として実施しているが、インターンシップや海外旅行研修は任意であるため、その意義を多くの生徒に意識づける必要がある。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校で学んだことを「仕事」として実践することで知識や技術を定着させるべきである。また、各学科の教育目標、人材像に応じて、各研修を指導すべきである。	

最終更新日付	2022年7月28日	記載責任者	大野　強

6-24　防災・安全管理　　評定：２

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
6-24-1　防災に対する組織体制を整備し、適切に運用しているか	□学校防災に関する計画、消防計画や災害発生時における具体的行動のマニュアルを整備しているか □施設・建物・設備の耐震化に対応しているか □防災・消防施設・設備の整備及び保守点検は法令に基づき行い、改善が必要な場合は適切に対応しているか □防災（消防）訓練を定期的に実施し、記録を保存しているか □備品の固定等転倒防止など安全管理を徹底しているか □学生、教職員に防災教育・研修を行っているか		実習時に使用する設備・機器等の取り扱いおよびその危険性については、授業時に担当者が注意。また、メンテナンスおよび点検を適宜実施。事故を未然に防ぐ努力を行なっている。 入学時に「学生生徒災害傷害保険(専修・各種学校災害傷害保険)」に加入させている。	授業の際に使用する設備のリスクについては生徒に一度に限らずアナウンスメントすべきである。 実習担当教員に担任も加わり、生徒達を注視し生徒の事故を未然に防止すべきである。 起こりうる様々なリスクに対応できるような多様な処置が必要。 有事の際に機動的に対応することを想定した防災訓練を日頃から実施すべきである。	マニュアルの策定や、災害に備えた日常の訓練が課題。 事故防止マニュアルの策定が今後の課題。 同保険が基本だが、さらに追加的な対応策が必要。 全校を対象とした定期的な防災訓練の実施が今後の課題。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
6-24-2　学内における安全管理体制を整備し、適切に運用しているか	□学校安全計画を策定しているか □学生の生命と学校財産を加害者から守るための防犯体制を整備し、適切に運用しているか □授業中に発生した事故等に関する対応マニュアルを作成し、適切に運用しているか □薬品等の危険物の管理において、定期的にチェックを行うなど適切に対応しているか □担当教員の明確化など学外実習等の安全管理体制を整備しているか		教育内容の特殊性に応じた病気・負傷等の対策を実施している。特に胃腸炎・ノロウイルスなど衛生管理に留意している。新型コロナウイルス感染症への対策は日常業務として行っている。	既存の施設等の老朽化問題があり、現代における安全性確保のためには、校舎の建て直しも視野に入れた長期的・根本的な対応が必要と思われる。	防災体制全般も含めた中・長期的な計画を策定する方向で検討。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
有事の際に機動的に対応することを想定した防災訓練を日頃から実施すべきである。	特別な調理機器（刃物、火、油）を使用する学校なので未然の防止体制が必要。

最終更新日付	2022年7月28日	記載責任者	大野　強

基準７　学生の募集と受入れ

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
延べ人数に対するオープンキャンパス歩留まり率は41.3% 延べ人数での歩留率は昨年度に比べ上昇したものの、入学者数は減少してしまった。 教育情報や就職情報を更新し、より具体性をあげて充実した各科カリキュラムの魅力を説明する事で学習意欲がわくよう努めましたが、出願への繋がりは低かった。料理の楽しさや興味を持ってもらうことはできている。今後は創意工夫を凝らし、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。	体験入学・オープンキャンパスは各科の特徴となる授業・教育内容をコンパクトな形で実体験できるスタイルを作る。また、ターゲットを定めた開催も実施する。加えて、Webによる学校説明会の内容の充実を図る。 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居ると思われる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。そのために、各学科の特徴、カリキュラムの理解や就職先となる外食産業界の理解を深めてもらえるよう、情報共有をより密に進めていく。	(1) 学生募集の現状 入学定員及び学生数（令和２年５月１日現在）（表）

（入学定員及び学生数（令和３年５月１日現在）

学科			修業年限	入学定員	入学者数	充足率	収容定員	令和３年度在籍者数			充足率
								計	男	女	
調理師科	昼間部		１年	240	118	49.1%	240	118	87	31	49.1%
	夜間部	専門課程	１年 ６か月	－	－	－	－	－	－	－	－
		高等課程	１年 ６か月	－	－	－	－	－	－	－	－
高度調理経営科			２年	200	154	77.0%	400	302	241	61	75.5%
高度調理製菓科			２年	200	108	54.0%	400	213	62	151	53.2%
武蔵野調理師専門学校				640	380	59.3%	1040	633	390	243	60.8%

最終更新日付	2022年7月27日	記載責任者	大野　強

7-25　学生募集活動　　評定：２

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
7-25-1　高等学校等接続する教育機関に対する情報提供に取組んでいるか	□高等学校等における進学説明会に参加し教育活動等の情報提供を行っているか □高等学校等の教職員に対する入学説明会を実施しているか □教員又は保護者向けの「学校案内」等を作成しているか		高等学校内における「進路説明会」や「出張模擬授業」、「学校見学会」は業者を通じてまたは高等学校からの直接依頼により実施。	出張先の高等学校のニーズに合わせたテーマ内容の選択で受講者の為になる充実した内容提供が必要。	高校訪問等を通じて進路の先生方との情報交換を密にすることが必要。	
7-25-2　学生募集を適切かつ効果的に行っているか	□入学時期に照らし、適切な時期に願書の受付を開始しているか □専修学校団体が行う自主規制に即した募集活動を行っているか □志願者等からの入学相談に適切に対応しているか □学校案内等において、特徴ある教育活動、学修成果等について正確に、分かりやすく紹介しているか □広報活動・学生募集活動において、情報管理等のチェック体制を整備しているか		専修学校協会の同取り決めに従って広報部を中心として教職員が一体となって実施。 入学者のアンケート結果を参考にして分かりやすいものを作成している。体験入学時、会場の学校説明会、高等学校内での進学説明会、バス見学会等については、広報部と連携を取り対応。体験入学時を除く（土）（日）（祝）は日直者が来校者に対応する体制を整備している。	専修学校協会の取り決めを遵守すべきである。 学校の内容を志望者等の立場に立って理解しやすいものとすべきである。 志望者に対してはできるだけ丁寧な体制をとるべきである。 定員遵守の方針でできるだけ定員充足率を上げる募集活動をすべきである。	取り決めを遵守することをさらに担当者に徹底すべきである。 今後も入学者に対するアンケートをより詳細に分析し、多様化したニーズに対応できるより分かりやすい学校案内書作りを行なっていくべきである。 誰が対応しても変わり無く対応ができるように教職員の研修の強化が必要。 本学でしか学べないカリキュラムの提供により、他校との差別化を行うことが必要。	学校案内書 進路一覧

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
7-25-2　続き	□体験入学､オープンキャンパスなどの実施において､多くの参加機会の提供や実施内容の工夫など行っているか □志望者の状況に応じて多様な試験･選考方法を取入れているか		広報部を中心に教職員が一体となって模擬授業、体験入学、ガイダンス等を実施。 体験入学、オープンキャンパスは参加者のニーズや季節の考慮、設備に応じた内容を実施している。また、昨年に引き続き WEB 説明会を実施、内容の充実を図った。			

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
募集活動は、できるだけ協会の取り決めに準拠して実施すべきであるし、また､学校の内容も､志願者および保護者にとって分かりやすいものとすべきであり、それを本校の差別化とすべきである。	教育成果の集大成を明らかにするのが就職の質となると思われる。このため、就職一覧の冊子（｢進路一覧｣）を毎年作成し、個々の本人の了承を得た上で開示し、志願者の入学相談の際により具体的なイメージ作りに供している。

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

7-26　入学選考　　評定：4

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
7-26-1　入学選考基準を明確化し、適切に運用しているか	□入学選考基準、方法は、規程等で明確に定めているか □入学選考等は、規程等に基づき適切に運用しているか □入学選考の公平性を確保するための合否判定体制を整備しているか		学校で入試種別にもとづいて①書類選考→②必要に応じて面接による入学選考を適正に実施。	志願者にとって分かりやすい基準で行うべきである。	今後も厳密な入学選考をすべきである。	学校案内書 学生募集要項
7-26-2　入学選考に関する実績を把握し、授業改善等に活用しているか	□学科毎の合格率･辞退率などの現況を示すデータを蓄積し､適切に管理しているか □学科毎の入学者の傾向について把握し､授業方法の検討など適切に対応しているか □学科別応募者数･入学者数の予測数値を算出しているか □財務等の計画数値と応募者数の予測値等との整合性を図っているか		広報部において、経年度・学科別のデータを把握している。	マーケティング戦略としてかかる情報は広報部にて総合的に把握すべきである。	かかる情報を分析し、マーケットセグメントして広報戦略を立案すべきである。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
志願者にとって分かりやすい基準で行うべきである。また、マーケティング戦略としてかかる情報は広報部にて総合的に把握すべきである。	かかる情報を分析し､マーケットセグメントして広報戦略を立案すべきである。

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

7-27　学納金　　評定：３

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
7-27-1　経費内容に対応し、学納金を算定しているか	□学納金の算定内容､決定の過程を明確にしているか □学納金の水準を把握しているか □学納金等徴収する金額はすべて明示しているか		現在、類似の専修学校の学納金等を参考にして本学の独自性を加味して理事会で決定。 財務部で総体的に把握し、理事会で報告している。	学納金は、実収入の一番基本的なものなので年度推移を正確に把握すべきである。	学費に窮する志願者のための手厚い対策が必要。 実収入の一番基本的なものである学納金を増加させる方策を全学的に検討すべきである。	募集要項
7-27-2　入学辞退者に対し、授業料等について、適正な取扱を行っているか	□文部科学省通知の趣旨に基づき､入学辞退者に対する授業料の返還の取扱いに対して、募集要項等に明示し、適切に取扱っているか		授業料と教材費に分けて、学則に則って適正に処理している。	文部科学省の通知（「大学、短期大学、高等専門学校、専修学校及び各種学校の入学辞退者に対する授業料等の取り扱いについて」：平成 18 年 12 月 28 日）に準拠して適正に処理するべきである。	今後も同通知を遵守すべきである。	文部科学省「大学、短期大学、高等専門学校、専修学校及び各種学校の入学辞退者に対する授業料等の取り扱いについて」（通知）（平成 18 年 12 月 28 日 18 文科高第 536 号）

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

基準８　財　務

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
１．財政基盤の安定性 学校部門としては、過去３年間の入学者数、在校生数は減少傾向にあり、令和３年度の定員充足率は60.8%である。 ・学園全体としては、経常収支差額が６年連続でマイナスとなっている。現預金残高としては負債総額を 17 億円上回っており、当面の運営資金は確保できていると言えるが、支払資金の残高は前年度に比べてマイナスとなっており、予断を許さない状況といえる。 ２．予算・収支計画 ・平成 28 年度より WEB 形式の予算管理システムを導入しており、担当者だけでなく、管理者にも予算の執行状況が把握できるようになっている。 ３．会計監査 ・外部監事２人による監査が行われており、監事は私学振興助成法に基づく公認会計士監査における会計監査人とも連携し、業務監査や財産の状況、理事の業務執行の状況の監査を行っている。 ４．財政情報の公開 ・私立大学等経常費補助金の交付対象法人として、また職業実践専門課程の認定校として、法人の計算書類を各校のホームページ上で公開しており、適切に運用しているといえる。	１．財政基盤の安定性について 支出超過の状況を打開するべく、令和４年度から５年間の経営改善計画を策定し、収支改善に向けて取り組んでいる。 設備面においても、老朽化した設備を更新するために施設設備不備事項一覧を整備し、各部署と優先順位を検討したうえで令和元年度から３年間で改善してきた。 ２．予算・収支計画について 近年入学者数が減少傾向にあり、予算段階で収支がマイナスとなっている。経営改善計画において、永続的な学校運営ができるよう、収支のバランスを確保する予定である。 ３．会計監査について 私立学校法の改正を受けて監事監査規程を整備した。今後は監査計画を作成してもらい、より具体的な監査が行われるよう、学園としても外部監事をサポートする必要がある。 ４．財務情報の公開について 現状に甘んじることなく、より分かりやすい資料公開に向けて研究したい。	併設校として短期大学を有しているため、私立学校法の監査に加え、私学振興助成法に基づく外部監査を受けている。 本校は文部科学省により「職業実践専門課程」として認定されており、『「専修学校の専門課程における職業実践専門課程の認定に関する規定」に関する実施要項』に基づき、財務情報を公開している。

最終更新日付	２０２２年７月２１日	記載責任者	渡部　義紀

8-28　財務基盤　　評定：３

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
8-28-1　学校及び法人運営の中長期的な財務基盤は安定しているか	□応募者数･入学者数及び定員充足率の推移を把握しているか □収入と支出はバランスがとれているか □貸借対照表の翌年度繰越収入超過額がマイナスになっている場合､それを解消する計画を立てているか □事業活動収支計算書の当年度収支差額がマイナスとなっている場合､その原因を正確に把握しているか □設備投資が過大になっていないか □負債は返還可能の範囲で妥当な数値となっているか	4	学生生徒数の推移は 10 年以上の推移を把握している。平成 28 年度以降、学校法人全体として支出超過が続いており、予断を許さない状況である。 老朽化した設備を更新するために施設設備不備事項一覧を整備し、各部署と優先順位を検討したうえで令和元年度から３年間で改善するよう取り組んでいる。 　金融機関からの借り入れは令和元年度で完済となった。	入学者数の減少により、支出超過が続いている。	令和４年度から経営改善計画に着手し、経営改善に取り組む所存である。 定員を 480 人に改め、教職員数のバランスも考慮し、収支改善に取り組む。	･学校法人後藤学園経営改善計画
8-28-2　学校及び法人運営に係る主要な財務数値に関する財務分析を行っているか	□最近３年間の収支状況(消費収支･資金収支) による財務分析を行っているか □最近３年間の財産目録･貸借対照表の数値による財務分析を行っているか	4	主要な財務数値に関する財務分析を行い、日本私立学校振興・共済事業団が発行する「今日の私学財政」の数値をもとに、他校との比較検討を行っている。			

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
8-28-2　続き	□最近３年間の設置基準等に定める負債関係の割合推移データによる償還計画を策定しているか □キャッシュフローの状況を示すデータはあるか □教育研究費比率､人件費比率の数値は適切な数値になっているか □コスト管理を適切に行っているか □収支の状況について自己評価しているか □改善が必要な場合において､今後の財務改善計画を策定しているか		また、決算数値の推移を示した図表を評議員会や理事会に提出し、キャッシュフローや収支の状況についての説明を行っている。	支出超過の状況を打開すべく、中期計画の実現に向けて取り組む。	支出超過の状況を打開するべく、収支均衡に必要な入学者数を見定め、クラス数・定員数の見直しを行うと同時に、学校別の募集目標をクリアできるように取り組んでいく。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
18 歳人口の減少、経済情勢の悪化、進学率の上限の限界等、専修学校を取り巻く環境諸条件はますます厳しいものとなりつつある｡財政を健全化させてゆくためには､収入に見合った人件費や諸経費などの経常的支出と､将来を見据えた設備投資のバランスを考慮に入れて執行すべきである。	学園全体としては平成 22 年度末には現預金残高から負債総額を引いた額がマイナスであったのに対し、令和３年度末では７億円のプラスとなっており、この８年間で支払資金の留保を行ってきたと言える。

最終更新日付	２０２２年７月２１日	記載責任者	渡部　義紀

8-29　予算・収支計画　　評定：4

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
8-29-1　教育目標との整合性を図り、単年度予算、中期計画を策定しているか	□予算編成に際して、教育目標、中期計画、事業計画等と整合性を図っているか □予算の編成過程及び決定過程は明確になっているか	4	毎年11月の理事会までに予算編成方針を策定し、各部署からの予算申請結果をもとに予算委員会で検討し、予算作成を行っている。 予算委員会・常務会の審議を経た予算案を理事会に付議し、予算決定となる。	各部署からの予算申請時期は12月から1月であり、3月に議決する事業計画と予算が乖離することがありえた。	令和4年度からは経営改善計画に取り組み、各校の目標数値と照らし合わせながら、予算を申請する手順となる。	・学校法人後藤学園令和3年度予算編成方針 ・学校法人後藤学園経営改善計画
8-29-2　予算及び計画に基づき、適正に執行管理を行っているか	□予算の執行計画を策定しているか □予算と決算に大きな乖離を生じていないか □予算超過が見込まれる場合、適切に補正措置を行っているか □予算規程、経理規程を整備しているか □予算執行にあたってチェック体制を整備するなど誤りのない適切な会計処理行っているか	4	各部署において予算申請時に過去の予算執行額を考慮し、乖離が生じないようにしている。平成28年度からは予算と決算に乖離が見られるものは各部署に依頼し、適正化してきた。 予算が不足する場合は、予算の流用や予備費の流用で対応している。	予算の執行状況については、各部署において予算管理システム上の執行額や執行率を確認するように委ねているのが現状である。	経営改善計画の取り組みとして、予算の執行状況の把握や翌年度の予算申請に資する資料作成を目標に掲げて取り組む予定である。	・学校法人後藤学園経理規程 ・学校法人後藤学園予算管理規定

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
・学園全体としては支出超過の状況が続いている。まずは入学者目標数の達成に向けて、募集活動に注力する。また、継続して支出内容を見直し、教育の質を下げずに支出を節減する方法を模索する。	・各部署から予算申請を行う前に、予算編成方針を策定し、理事会の承認のもと、全教職員に通知している。 ・当初予算で想定していなかった支出については予備費を流用しており、補正予算は組んでいない。

最終更新日付	２０２２年7月２１日	記載責任者	渡部　義紀

基準９　法令等の遵守

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
１．法令遵守の現状 　調理師法施行規則施行令や㈳全国調理師養成施設協会の関係通知集等に基づき運用。 ２．個人情報保護規程 　「学校法人後藤学園個人情報保護規程」を基本規程として運用。 ３．自己点検および自己評価の規定 　調理師学校学則第４条は、「本校にはその教育の一層の充実を図り、本校の目的及び社会的使命を達成するため、本校における教育活動等の状況について自ら点検及び評価を行うものとする」と規定。	１．法令遵守（コンプライアンス）について 　法令遵守が時代のパラダイムとなっているので、法令に則り適正な運営が継続され、その趣旨は各教職員に徹底すべきである。 ２．個人情報保護について 　個学校の構成員に共有した適切な個人情報保護のための「個人情報の範囲」、「守るべき必要性」「保護の方法」等を絶え間なく確認するべきである。 ３．自己点検・自己評価について 　自己点検・自己評価を実施し、結果を公表し、①現状把握⇒②問題点の抽出⇒③教育目標に沿った改善策（代替案）の提案というマネジメントサイクルを組織構成員が共有する事は組織開発のための必須の要件である。	

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

9-32　関係法令、設置基準等の遵守　　評定：２

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
9-32-1　法令や専修学校設置基準等を遵守し、適正な学校運営を行っているか	□関係法令及び設置基準等に基づき、学校運営を行うとともに、必要な諸届等適切に行っているか □学校運営に必要な規則・規程等を整備し、適切に運用しているか □セクシュアルハラスメント等ハラスメント防止のための方針を明確化し、防止のための対応マニュアルを策定して適切に運用しているか □教職員、学生に対し、コンプライアンスに関する相談受付窓口を設置しているか □教職員、学生に対し、法令遵守に関する研修・教育を行っているか		調理師法の「調理師法施行規則施行令第２章」「調理師養成施設指導要項」の規定に則り、適切に運営している。 調理師学校と法人本部との会議で折にふれ啓発。	法令遵守が時代のパラダイムとなっているのでそれに則り運営すべきである。	同規則の趣旨を今後とも各教職員に徹底すべきである。 今後、種々の機会をとらえて啓発活動を実施。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

9-33　個人情報保護　　評定：３

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
9-33-1　学校が保有する個人情報保護に関する対策を実施しているか	□個人情報保護に関する取扱方針・規程を定め、適切に運用しているか □大量の個人データを蓄積した電磁記録の取扱いに関し、規程を定め、適切に運用しているか □学校が開設したサイトの運用にあたって、情報漏えい等の防止策を講じているか □学生・教職員に個人情報管理に関する啓発及び教育を実施しているか		「学校法人後藤学園個人情報保護規定」に基づき「個人情報保護計画を策定し実施すると共に学園職員はこの規定に従って個人情報を保護している」 学校法人後藤学園個人情報保護規程を定め、会議等で折にふれて啓発。	個人情報の適切な保護のため、「学校法人後藤学園 個人情報保護規程」を基本規定として運用。 各学校の構成員に、「個人情報の範囲」、「守るべき必要性」「保護の方法」等を絶え間なく共有、意識させるべきである。	今後、より一層啓発するとともに個人情報保護のためにあらゆる施策をとるべきである。 学園全体の統括的責任者の権限と責任の明瞭化、個人情報保護計画に基づく研修が必要。	学校法人後藤学園規程集

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

9-34　学校評価　　評定：３

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
9-34-1　自己評価の実施体制を整備し、評価を行っているか	□実施に関し、学則及び規程等を整備し実施しているか □実施に係る組織体制を整備し、毎年度定期的に全学で取組んでいるか □評価結果に基づき、学校改善に取組んでいるか		平成23年度より専任・非常勤すべての開講科目に対して生徒の授業評価アンケートを実施し集計⇒問題点の抽出を実施。	定期的に授業評価アンケート等を実施し、①現状把握⇒②問題点の抽出⇒③教育目標に沿った改善策というマネジメントサイクルの運用が必要。 調理師学校学則第4条には、「本校はその教育の一層の充実を図り、本校の目的及び社会的使命を達成するため、本校における教育活動等の状況について自ら点検及び評価を行うものとする」と規定。 ①現状分析⇒②問題点の抽出⇒③改善策の提案というマネジメントサイクルは関係者全員で共有すべきである。	授業評価アンケートを集計・分析し、集計結果を開示し、授業担当者御自身の授業改善の資料としていただく。	学校法人後藤学園規程集

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
9-34-2　自己評価結果を公表しているか	□評価結果を報告書に取りまとめているか □評価結果をホームページに掲載するなど広く社会に公表しているか		ホームページにて公開	自己点検・自己評価は公開の立場から実施を行うべきであり、かかる情報は、各部署の関係者が共有すべきである。		
9-34-3　学校関係者評価の実施体制を整備し評価を行っているか	□実施に関し、学則及び規程等を整備し実施しているか □実施に際して組織体制を整備し、実施しているか □設置課程・学科に関連業界等から委員を適切に選任しているか □評価結果に基づく学校改善に取組んでいるか		平成25年度より、学校関係者評価要綱を定め、当該要綱第５条第２項に基づき、学校関係者として、業界及び関連企業関係者及び卒業生ならびに高等学校関係者をその委員として参画させている。	この委員会における報告書を公開するとともに、評価項目にあたる改善点を次年度の学園目標の設定及び、教育活動の充実・学生生徒納付金等、事業計画に反映させ、学校運営の適正及び健全性の担保に供する。	学校関係者評価における教育活動・教育成果・学生支援・社会貢献等については、その評価結果をもとに、学校において検討されカリキュラム及びシラバス策定に供す。教育理念・目的・育成人材像等・学校運営・学生の募集と受け入れ・財務・法令等の遵守等については、その評価をもとに、法人と学校と協議を行ない、学園目標学校目標の設定・事業計画策定に供す。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
9-34-4　学校関係者評価結果を公表しているか	□評価結果を報告書に取りまとめているか □評価結果をホームページに掲載するなど広く社会に公表しているか		学校関係者結果報告書を作成、公表を行っている	教育理念・人格教育を含む社会人基礎力を養うことの依頼をし続ける。		

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
より充実したカリキュラム編成への検討と専任・非常勤の指導力・資質向上のため、授業評価に取り組む。授業評価実施の結果明らかになった課題に対して改善を図る。 自己点検・自己評価を実施し、結果を公表し、①現状把握⇒②問題点の抽出⇒③改善策の提案というマネジメントサイクルを組織構成員が共有する事は組織開発のための必須の要件である。	

最終更新日付	2022年7月27日	記載責任者	大野　強

9-35　教育情報の公開　　評定：２

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
9-35-1　教育情報に関する情報公開を積極的に行っているか	□学校の概要、教育内容、教職員等教育情報を積極的に公開しているか □学生、保護者、関連業界等広く社会に公開するための方法で公開しているか		学校案内書・ホームページ等で教育目的、教育内容、人材像などを公開。	専修学校は多様なステークホルダーの要請や期待に応え、情報開示により説明責任を果たし、評価を受けることが必要。	①規程の明確化、②マネジメント態勢の構築、③各種窓口（ステークホルダー別）の設置などが必要。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	記載責任者	大野　強

基準１０　社会貢献・地域貢献

総括と課題	今後の改善方策	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
11 月、全国調理師養成施設協会と当校主催の小学生親子を対象に食育教室（食育講習会と調理実習）を新型コロナウイルス感染予防策を講じながら実施。親子 20 名が参加。 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。8 月は新型コロナウイルス感染症の影響で開催されなかったが、12 月には、感染予防対策を十分に整え実施、地域の子供達や保護者に「食」の重要性や調理の楽しさを伝えるとともに、学校への理解、学校活動への理解を深めて頂けた大変有意義な時間であった。 豊島区主催の食育教室は本年度中止となったが、次年度の継続連絡があり、内容の検討を図る。	生徒のボランティア活動について ボランティア活動を通じて「自分探し」を行いつつ、自己と他者、自己と社会の関係等を理解し、「自己の存在理由」を実感させることが可能となるので、生徒支援という観点からは、生徒たちの実施可能な活動内容と地域社会のニーズをマッチングさせて、生徒の主体的参加という形態を尊重するという立場で、生徒達の活動を支援する必要がある。	「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　令和 3 年 12 月（料理教室） 生徒のボランティア活動への取り組みの一例 E. E. DISCOVERY は、ENDLESS（終わりのない）、EMOTION（感動を）、DISCOVERY（発見しよう）の意味で、教職員と生徒が協力してボランティア活動の他、食に関するイベント、コンクールなどに参加する。

10-36　社会貢献・地域貢献　　評定：３

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
10-36-1　学校の教育資源を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	□産・学・行政・地域等との連携に関する方針･規程等を整備しているか □企業や行政と連携した教育プログラムの開発､共同研究の実績はあるか □国の機関からの委託研究及び雇用促進事業について積極的に受託しているか □学校施設・設備等を地域・関連業界等･卒業生等に開放しているか □高等学校等が行うキャリア教育等の授業実施に教員等を派遣するなど積極的に協力・支援しているか □学校の実習施設等を活用し高等学校の職業教育等の授業実施に協力･支援しているか □地域の受講者等を対象とした「生涯学習講座」を開講しているか □環境問題など重要な社会問題の解決に貢献するための活動を行っているか □学生・教職員に対し、重要な社会問題に対する問題意識の醸成のための教育､研修に取組んでいるか		豊島区専修・各種学校協会（豊専各）に理事を派遣、事務局も本学園で担当。 子育て支援センター等で、教職員と生徒が一体となってボランティア活動（食育教育）を実施。 本校の１人１台の実習室で食育教室(親子料理教室など)を毎年開催している。 ①人間教育、②社会教育、③専門教育といった授業展開において生徒に啓発している。	学校関係(専修学校･各種学校協会)や調理師関係(全調協など)と連携・交流を深め、時代の到達点を絶えず確認すべきである。 社会的公器としての学校は社会に対してその資源を還元すべきである。 生徒には本人が学んでいることと社会とのつながりを教育すべきである。 本校は食に関する学校なので「食と安全」「食と健康」「食と環境」等の問題意識をもって授業を行うべきである。	広くかかる団体と今後も交流すべきである。 学校として社会交流を実施すべきである。 学校として地域社会と連携した多様なプログラムを実施すべきである。	

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
10-36-2　国際交流に取組んでいるか	□海外の教育機関との国際交流の推進に関する方針を定めているか □海外の教育機関と教職員の人事交流・共同研究等を行っているか □海外の教育機関と留学生の受入れ、派遣、研修の実施など交流を行っているか □留学生の受入れのため、学修成果、教育目標を明確化し、体系的な教育課程の編成に取組んでいるか □海外教育機関との人事交流、研修の実施など、国際水準の教育力の確保に向け取組んでいるか □留学生の受入れを促進するために学校が行う教育課程、教育内容・方法等について国内外に積極的に情報発信を行っているか		イタリアの本学との提携校の調理師専門学校（ICIF）にて、毎年希望者の海外研修を実施しているが、本年は新型コロナウイルス感染拡大の影響により中止。	海外の学校と連携して、その料理が生まれた風土や歴史等地域特性を把握させることは有効である。	生徒に対して種々の機会をとらえてかかる活動を推奨すべきである。	

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
学校の使命は教育活動であるが、近年は地域社会、産業界、行政と連携した社会貢献活動、社会連携活動も重要な使命となってきた。また、学生支援という観点からは個人またはクラブおよびサークル活動等を通じて、いかに地域貢献活動や地域交流活動への取り組みを促進するかということも重要な課題となっている。世界的パンデミックにより従来通りの取り組みが難しくなったが、今後も社会貢献、地域連携は推進すべきである。	地域に根ざした学校づくりを目指し、料理教室やボランティア活動などの地域貢献活動は学校という社会的公器として取り組んできたが、新型コロナウイルス感染拡大の影響により開催中止となった企画もあったが今後も継続して取り組むべきである。

最終更新日付	2022 年 7 月 28 日	記載責任者	大野　強

10-37　ボランティア活動　　評定：4

小項目	チェック項目	評定	現状・具体的な取組等	課　　題	課題の改善方策	参照資料
10-37-1　学生のボランティア活動を奨励し、具体的な活動支援を行っているか	□ボランティア活動など社会活動について、学校として積極的に奨励しているか □活動の窓口の設置など、組織的な支援体制を整備しているか □ボランティアの活動実績を把握しているか □ボランティアの活動実績を評価しているか □ボランティアの活動結果を学内で共有しているか		子育て支援センター等で教職員および本学生徒が食育として料理教室を開催。 専任教員が指導しているボランティア活動としてE.E.ディスカバリーが現在活躍中。	ボランティア活動を通じて「自分探し」を行いつつ自己と他者、自己と社会の関係等を理解し、「自己の存在理由」を実感させるべきである。 生徒の自立的・自発的な動きを尊重し、側面援助を行うべきである。	生徒が学校で学んだ知識や技術等を実社会での体験に活用し、同時にその体験がフィードバックを受けることができ、生徒が受けた体験を他の生徒と共に共有する場があることが必要。 生徒にボランティアの意義や組織論について教育し、生徒が自律的に運営してゆけるようにすべきであろう。	学校法人後藤学園六十年史

中項目総括	特記事項（特徴・特色・特殊な事情等）
ボランティア活動支援のあり方や運営方法は、学校の教育方針や生徒のニーズあるいは地域特性等に大きく左右されるものであり、それらの諸条件を総合的に調整して学校の教育に目的適合性をもった現実的な対応が必要。	E. E. DISCOVERY というボランティアサークルは、ENDLESS（終わりのない）、EMOTION（感動を）、DISCOVERY（発見しよう）の意味で、職員と生徒が協力して、ボランティア活動の他、食に関するイベント、コンクールなどに参加する、生徒はこれらの活動を通じて視野を広め、調理師としても、人間としても成長していく。

最終更新日付	2022 年 7 月 28 日	記載責任者	大野　強

4　令和３年度重点目標達成についての自己評価

令和３年度重点目標	達成状況	今後の課題
学校目標に基づく優先課題 2021 年度学校目標 コロナ禍に対応した調理師養成教育の実施 目標達成のための優先課題 中期目標（ビジョン）達成に向けた中で、コロナ禍の経験を反映し、より安心(環境整備)・安全（感染予防対策）・安定（オンライン授業等新たな授業環境）した教育システムの構築と、本校の最大のストロングポイントである就職実績について、コロナ禍における外食産業界の動向を踏まえ新たな就職指導の在り方と充実を図る。また、コロナ禍を機に変化すると思われる新しい生活様式に備えて、コロナ収束後の本校の教育の在り方を模索する。	コロナ禍２年目の令和３年度でしたが、引き続き生徒の安全を第一優先に考えながら安心安定した教育の実施を念頭に置いて、１年目の経験値を踏まえ各種行事をはじめ出来る限り教育活動の再開実施に取り組み教育の充実を図った。教育成果の一つである就職率では、コロナ禍において甚大な影響を受けた外食産業でしたが、生徒の希望を重視し希望に即した内容で 98%を達成した。 また経営改善計画検討委員会が発足し、調理師専門学校の収支改善に向け様々な取り組みを検討する１年となった。 （１）教育の充実 実習教科は基本実習の動画が、座学教科は一部科目を除く全講義のオンデマンド授業の準備が開講前に整った。 （２）学生募集 各科のカリキュラムを充実させる為の検討と実施をした。体験入学展示資料も更新した。 （３）学生支援 コロナ禍でほぼ全ての行事が実施できなかった。 （４）就職支援 コロナ禍での求人企業が減少することを想定していたが、少子化に伴う若年層の育成に危惧する企業は求人を平年より１社においては少ないが企業者数は増えたことによる。	新型コロナウイルス感染症の風評からか生徒募集に関しては厳しい結果と成ってしまった。 経営改善計画検討委員会が発足し、調理師専門学校の収支改善に向け様々な取り組みを検討。 （２）学生募集 ターゲットへの発信力および、入学対象の新規開拓。首都圏内での入学者の少ない地域へのｱﾌﾟﾛｰﾁ強化。 （８）財務戦略 国の政策に大きく左右される。

	（５）社会貢献･外部連携 　コロナ禍を心配していたが、規模を縮小しながらも実施。参加者からも喜んでいただき実りある内容であった。 （６）組織･運営体制 　実習・教務の内部人員のやり繰りとコロナ対応、及び学生数減に対応するための諸対策に繁忙され、実行できなかった。 （７）施設設備 　耐震工事に伴う改修工事の検討がされている為、施設改修に至らず。 （８）財務戦略 　コロナ禍の継続で不確定要素が多く意思統一するには時期早々と判断。	

最終更新日付	2022 年 7 月 27 日	**記載責任者**	大野　強