

令和 6 年 6 月 25 日

## 令和 5 年度 学校関係者評価報告書

学校法人後藤学園  
武蔵野調理師専門学校  
学校関係者評価委員会

学校法人後藤学園武蔵野調理師専門学校「学校関係者評価委員会」は、令和 4 年度自己点検・自己評価報告書に基づいて学校関係者評価を実施し、以下の通り報告致します。

### 1. 学校関係者評価委員（「武蔵野調理師専門学校評価要綱」による選出）

#### ・学校の専門分野における業界関係者（同第 5 条第 2 項第 1 号）

村田 眞吾 氏      藤田観光株式会社 名誉総料理長  
長島 博 氏      東京エアポートレストラン株式会社 顧問調理師範  
飯塚 隆 氏      全日本司厨士協会東京地方本部 事務局長

#### ・卒業生（同第 5 条第 2 項第 2 号）

高橋 明 氏      武蔵野調理師専門学校同窓会副会長

#### ・高等学校校長、進路指導担当者等（同第 5 条第 2 項第 3 号）

新井 由己 氏      学校法人青丘 青丘学院つくば中学校・高等学校

#### ・その他校長が推薦したもの（同第 5 条第 2 項第 4 号）

下野 隆祥 氏      武蔵野調理師専門学校非常勤講師〈サービス論〉

## 2. 基準項目ごとの学校関係者評価

基準1 教育理念・目的・育成人材像等	
【現状と課題】	<p>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。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、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をしていく。また、学園の教育理念と本校の校訓は独立しているものではなく関係を明確にし、広く伝える事も必要。</p>
【改善のための方策】	<p>学校案内やハンドブック等への記載だけにとどまることなく、教職員への確認、共通認識を図ったうえで、生徒・保護者への伝達の機会を積極的に持つように努めていく(体験入学などの機会を利用)。学校目標を【一致団結】と定め、教育（人格教育、専門教育、職業教育）の質を低下させることなく全教職員が心を一つに堅く結束し、個々においては視野を広げ業務に邁進、各々の教育手法・指導力を高め、組織全体の向上につなげる。</p>
【関係者評価】	<p>情報化社会となり、最近では自ら考えて行動する、答えを導き出すのが難しくなっている方が多くなったように思う。だからこそ、新社会人は学校での勉強や関りが大切になってくるとも言える。人から言われたから選んだ道ではなく、自分が好きで選んだ道を進んでほしいと思うし、その様な仕事では、『みんなの役に立っている』という、自分の技術や働きが評価されているという点はモチベーションにつながるはず。業界理解に長け、社会人基礎力が身につけていけば、早期離職につながることも減っていくと考えるので、専門教育、職業教育、人格教育には引き続き力を入れて頂きたいと思う。</p>

基準2 学校運営	
<p><b>【現状と課題】</b></p>	<p>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。</p> <p>収支均衡をはかるには当面人員の削減は避けらず、退職などによる人員の補充は出来ない。その様な中で教育の質を下げることなく業務を運営するには、今までの組織体制や職掌に対する既成概念を一度リセットし柔軟な対応が求められると考え、本年度は、人事異動や職掌変更そして研教員力向上の研修を積極的に行い、マルチな調理師専門学校の教員の育成にも取り組んだ。</p>
<p><b>【改善のための方策】</b></p>	<p>業務の部分的な共有化と互助性の向上、業務の効率化に向けて、人事異動や職掌変更そして教員力向上の研修を積極的に行い、マルチな調理師専門学校の教員の育成を行った。</p> <p>各職掌において職員個々習熟度を更に高め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す中、これまで積み上げてきたものの内容をさらに充実させ、かつ、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、中堅のバランスを考え若手を効果的に配置した。</p> <p>人材交流、各職種間異動にあたらぬ職員にも、共有業務の幅を広げマルチタスク化を進めていくことで、教育力の低下を最小限に抑えた新組織に速やかに移行できた。</p>
<p><b>【関係者評価】</b></p>	<p>現状に対する組織や業務の変更は至って当たり前のことであり、多くの職員が尽力している点はよくわかります。</p>

基準3 教育活動	
【現状と課題】	<p>コロナ禍3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。少しずつではあるがコロナ以前に行っていた行事等も試験的に再開をすることができた。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 時代の変化に対応できる基礎教育にも力を入れている。</li> <li>② 授業の充実のために各期終了時に各授業についての授業評価アンケートを実施。結果は改善やカリキュラムの工夫などに活かしている。</li> <li>③ 調理師免許だけでなく、多彩な資格取得を目指すよう指導実施。</li> <li>④ 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が、本年度も海外研修は実施できなかった。</li> <li>⑤ 高度調理経営科の中国料理専攻の開講準備、加えて2年課程に『環境と食』という社会の変化に対応できる人材育成を目指し新たな視点の教科の開講に向け、カリキュラム変更を行った。</li> </ol>
【改善のための方策】	<p>コロナ禍での生活により、学ぶ環境、学ばせる環境の変化もあった。学生対応を円滑に行う事をはじめ教員スキル向上を目的に行った研修（対人スキル向上研修、実習室（講義室）内のAVシステム操作の勉強会）を実施した事により、教職員の意識の改革につながった。実習科目では料理長として活躍している卒業生の授業への積極的な登用をしていくことで、学生のモチベーションの向上及び、就職活動にも活かせると考える。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 業界のニーズを卒業生より集める事、専門的内容、一般教養、共に検討を重ねながら取り入れていく。</li> <li>② 授業内容改善については保護者等の授業参観等の実施も検討する。</li> <li>③ 学生ハンドブックによる統一した周知指導を行う。</li> <li>④ 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、任意で夏期アルバイト研修により多くの生徒が参加できるように意識付けを行う。</li> <li>⑤ 新規開講予定の環境と食、献立作成等に関しては、新たに数名の非常勤講師を採用予定。</li> </ol>
【関係者評価】	<p>やる気を持たせる教育、これが一番大事だと思います。</p> <p>人から言われて選んだ道ではなく、自分が好きで選んだ道を進んでほしい。そして、自分の技術が評価されているという点はモチベーションとなり得るので、自身の技術力にお客様が喜んでくれるという事も伝えられる事も重要と感じます。</p>

基準4 教育成果	
<p><b>【現状と課題】</b></p>	<p>就職支援 就職希望者に対する就職率は 99.65% 労働環境が社会状況に応じているか、職業スキル向上に努める企業かを判断するため情報収集をし、働き方改革に準じた企業の優先順位をつけた。新卒の教育を意識している企業に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周知。就職セミナーはコロナ感染対策として企業を分散し放課後に開催、多くの教室を使用するなど随時検討し実施した。</p> <p>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。オリエンテーションで周知する為、資料作成も行った。</p> <p>卒業生の社会的評価 卒業生数 約 38,000 人 企業へ求人票発送と共に卒業生在職者名簿の提出を求め、卒業生状況の把握に努めていると同時に人事担当者から評価を頂いている。その中で特に本校の教育への信頼、社会人基礎力への高い評価が見られた。現在、料理長となっている卒業生も多く、就職セミナー等での企業連携が円滑に進むことも大きなメリットである。</p>
<p><b>【改善のための方策】</b></p>	<p>(1) 就職支援 就職セミナーではプロジェクター・PC等の使用頻度が高くまた、説明会・選考等もオンラインが多くなった為、就職支援室のWi-Fiなどの設備を充実させた。社会情勢の変化で学生が外食産業に向けたイメージダウンにならないよう担任サイドからの業界・就職情報、就職決定のサポート、自己PRの弱さを補うため、更なる実体験による職業意識を高めるための支援を様々な角度から行った。</p> <p>(2) 資格取得 資格取得の優位性について伝えているが、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すると共に、資格の魅力・打ち出し方・実施時期等再検討を行った。</p> <p>(3) 卒業生の社会的評価 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いる。</p>
<p><b>【関係者評価】</b></p>	<p>就職率の点でいえば非常に健闘されており、学校側のフォローが的確であった事が伺えます。この点は評価致します。</p>

基準5 学生支援	
<p><b>【現状と課題】</b></p>	<p>① 退学率について  目標 4.0% 実績 6.3%  入学時より生徒の動向を観察し、積極的にサポートする体制を整え、担任、メンタルヘルス担当が連携できるような組織の構築を実施。しかしながら生徒個々の様々な悩みや問題も多様化しており、退学率は目標より大幅に超えてしまった。</p> <p>② 武蔵野ネットワーク  a) 卒業生との連携について  企業への求人票の発送と併せて在職者名簿の提出を求めている。また、本年度は卒業生に訪問取材をすることができた。  同窓生の交流サイトの立ち上げを準備。次年度運用開始予定。  このサイトを通して卒業生の現況把握を進めていきながら、今後の講師依頼等につなげたい。</p> <p>b) 父母との連携について  出席状況や成績に問題がある学生に対してクラス担任とメンタルヘルス担当が連携をし、保護者への連絡・報告を頻繁に行っている。学校に対する保護者の期待度は年々強くなり、保護者の意向が学生の就職の意思決定に大きく影響していると言える。</p> <p>③ 就職支援について  就職率 99.65%  企業とは就職セミナーの形で連携、協力体制を取っている。就職セミナーは調理師科1年生を主な対象として10社、全科対象の人事セミナーでは12社、年度末には2年制の1年生を対象に8社を実施。近年の早期採用の対策、準備期間の有効な使い方、学生の士気向上をねらいとしている。</p>
<p><b>【改善のための方策】</b></p>	<p>① 実習にもメンタルヘルス担当者を配置し様々な視点からのサポート体制を整えた。新しい取り組みとして職員全体でサポートしていく雰囲気作りとそれを生徒に対し積極的に示した。</p> <p>② 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、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。</p>
<p><b>【関係者評価】</b></p>	<p>・学生世代の価値観は日々変化しているため、人材教育と並行して学生を支援するための情報共有や研修等が必要と感じます。</p>

基準6 教育環境	
<p><b>【現状と課題】</b></p>	<p>① 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、感染症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、感染症の影響・耐震工事に伴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。</p> <p>② 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。昨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、着実に進めた。</p>
<p><b>【改善のための方策】</b></p>	<p>① 施設・設備 修善依頼には『迅速な対応はしてもらえない』という感覚や老朽化に『慣れ』てしまっている現状を打破するため、職員全員の意識づけが必要であった。職員各自が校舎内の点検を日常的に行う事とした。実習設備の中には耐用年数が超えているものもあり、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を心掛けた。</p> <p>② 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た。</p>
<p><b>【関係者評価】</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・環境衛生という観点から、不衛生箇所及び安全性に欠ける場所の修繕改修は、学校として第一に優先すべきだと思います。</li> <li>・ハード面の整備は重要ですが、衛生系の学校として掃除等の指導を徹底するなど、衛生観念を向上させることも重要です。指導をする教職員の意識もまた、重要だと思います。</li> </ul>

基準7 学生の募集と受け入れ	
<p><b>【現状と課題】</b></p>	<p>延べ人数に対するオープンキャンパス歩留まり率は27.2% 歩留まり率は昨年度よりさらに減少、入学者数にも影響が出てしまった。昨年度の減員の反省を活かし体験入学の改革を行うため、広報戦略会議の下、広報部と連携し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や体験イベントでは9月まではオープンキャンパス『自由に回ろう』形式とする事、ひとり一台の実習内容は西洋と製菓の実習のみとする事を決め、かつ、成功体験を第一目的とし手の込んだ難しいレシピは避けるようにした。全校生徒が一年次に西洋・日本・中国・製菓製パンの4ジャンルをマスターできることのメリットをしっかりと伝え学習意欲がわくよう努めましたが、歩留まり・出願への繋がりは低かった。 メディア協力については意欲的に実施、テレビ番組の取材など積極的に協力した。</p>
<p><b>【改善のための方策】</b></p>	<p>新たな試みとして「メディア協力」による宣伝効果を高め、学生募集の好転に繋げるようにした。 体験イベントでは、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確立、ターゲットを定めた開催の実施、Webによる学校説明会の内容の充実を図るなど、様々なアプローチを試みた。 広報部・広報企画部と連携を密にして、広報戦略会議で決定した内容を全教職員及び在校生スタッフ全体で全力を尽くして生徒募集活動に取り組んだが、目標数の達成には至らなかった。</p>
<p><b>【関係者評価】</b></p>	<p>調理業界に限らず、二極化はますます進んでいくと予想されます。だからこそ、学校で教育を受けた調理師が必要となります。武蔵野のブランドをしっかりと守り、伝える事も必要でしょう。</p>

基準 8 財務	
<p><b>【現状と課題】</b></p>	<p>1. 財政基盤の安定性</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・近年の入学人数が減少傾向にあり、令和4年度の定員充足率は51.2%である。</li> </ul> <p>2. 予算・収支計画</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・平成28年度よりWEB形式の予算管理システムを導入、担当者他、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。</li> </ul> <p>3. 会計監査</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul> <p>4. 財政情報の公開</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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、適切に運用しているといえる。</li> </ul>
<p><b>【改善のための方策】</b></p>	<p>1. 財政基盤の安定性について</p> <p>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、収支改善に向けて取り組んでいる。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、各部署と優先順位を検討したうえで令和元年度から4年間で改善してきた。</p> <p>2. 予算・収支計画について</p> <p>近年入学人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。</p> <p>3. 会計監査について</p> <p>監査計画の予定に沿って、適切な会計処理を行い、計算書類その他、監査人の求めに応じて必要書類の準備を行っている。</p> <p>4. 財務情報の公開について</p> <p>財務情報を閲覧した方が、より分かりやすいような資料作成に向けて努力していく。</p>
<p><b>【関係者評価】</b></p>	<p>Web ページに学園の財務情報の公開があり、問題がないと思われます。</p>

基準9 法令等の遵守	
<p><b>【現状と課題】</b></p>	<p>1. 法令遵守の現状 調理師法施行規則施行令や(社)全国調理師養成施設協会の関係通知集等に基づき運用している。</p> <p>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している。</p> <p>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」と規定している。</p>
<p><b>【改善のための方策】</b></p>	<p>法令順守は必須であり、本校では適正な運営ができていますのでその趣旨を全教職員に徹底し、継続していく。</p> <p>個人情報保護に関しては学校法人後藤学園個人情報保護規程、特に「個人情報の範囲」「守るべき必要性」「保護の方法」は絶え間なく確認していく。</p> <p>自己点検・自己評価については、実施結果を公表しマネジメントサイクル（現状把握⇒問題点の抽出⇒改善策（代替策）の提案）を全職員が共有することが必須である。</p>
<p><b>【関係者評価】</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・法令遵守は当たり前ですので、各種規程の整備と職員および生徒の倫理研修や教育を充実させ、教職員が安心して働き、生徒が安心して学べる環境作りが重要です。</li> <li>・管理職を対象とした危機管理に関する研修は必須だと考えます。</li> </ul>

基準10 社会貢献	
<p><b>【現状と課題】</b></p>	<p>豊島区からの依頼である。地域の子どもたちとその保護者と連携し、満足の結果を得ることができた。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・街の巨匠に学ぼう！子ども料理教室 「挑戦しよう！プロの技」のご案内 令和4年8月18日（木） 午前の部 9時30分～12時30分 午後の部 1時30分～4時30分</li> <li>・西部子ども家庭支援センター 令和4年12月10日</li> </ul> <p>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いた大変有意義な時間であった。</p> <p>生徒は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っている。</p>
<p><b>【改善のための方策】</b></p>	<p>生徒のボランティア活動については、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している。</p>
<p><b>【関係者評価】</b></p>	<p>このような社会情勢だからこそ、料理教室の開催を通し参加した子供達が調理師を目指すきっかけとなる事を期待します。</p>

以 上