

函館短期大学付設調理製菓専門学校

令和6年度 学校関係者評価委員会

1. 開催日時 : 令和6年7月24日(水) 14:00~15:30
2. 開催場所 : 函館短期大学付設調理製菓専門学校 学生ホール
3. 参加者 : 小野浩司 (本校PTA会長)
小林泰男 (本校同窓会会長)
酒井諭 (ラビスタ函館ベイ料理長)
正根嗣典 (竹葉新葉亭常務取締役料理長)
山本仁志 (本校校長)
吉田徹 (本校教頭)
伊藤美樹 (本校教務主任)
北川陸雄 (本校教員)
安居華 (本校教員)
4. 内容 : (1) 令和5年度事業活動報告について
(2) 令和6年度所属長方針・事業計画について
(3) 令和6年度前期の教育活動について
(4) 質疑応答
(5) 委員より本校への意見・要望について

1. 教育理念・教育目標

《教育理念》

時代を超えて普遍である学園訓三カ条「報恩感謝」「常識涵養」「実践躬行」を具体的信条として、知・情・意の円満にして高度に発達した人材を育成し、地域の食文化の発展に貢献する。

《教育目標》

学園建学の精神や本校教育理念に基づき、学園訓三カ条を体して調理・製菓の業務に従事する調理師並びに製菓衛生師に必要な知識と技能を可能な限り修得し、職場において即戦力となる職業人を育成する。

《育成人材像》

教育目標に掲げる即戦力となる人材とは、下記の3要素を兼ね備えた人物といえる。

- ① 真摯な態度で学び、素直に感謝の気持ちを表せる、豊かな人間性を持った人材を育成する。
- ② 内なる自己と外なる社会への興味・関心を抱くことができ、常に研鑽を忘れない、高い向上心を持った人材を育成する。
- ③ 基礎技術と専門知識を習得し、自信と誇りをもって社会に貢献できる人材を育成する。

2. 評価項目の取組状況・達成状況

(1) 教育理念・目標・育成人材像

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
学校の理念・目標・育成人材像は定められているか	4.8
社会経済のニーズ等を踏まえた学校の将来構想を抱いているか	4.3
学校の理念・目標・育成人材像、学校の将来構想は学生・保護者等に周知されているか	4.4

【現状と課題】

調理師法、製菓衛生師法に則し、即戦力となる人材の育成をめざしている。即戦力とは技術力・知識力の修得はもとより、社会人としての礼儀（挨拶・返事）や身だしなみをわきまえ身につけていることも含まれる。そのためには、本校の教育理念・目標・育成する人材像を、学生及び保護者に理解してもらう必要がある。本校では、入学式の校長式辞や入学オリエンテーション、授業、学校生活、学校通信を通じて、事あるごとに説明し、理解が深まるよう努めている。また、本校の教育理念である学園訓三カ条は全教室に掲示し、学生の目にいつも触れるようにしている。

本校は道南地区唯一の食の専門学校として、地域の食文化を支えていくという使命を担っている。そのためには、調理師・製菓衛生師の業界団体との連携強化を図り良好な関係の構築が大切である。平成30年度より、「教育課程編成委員会」「学校関係者評価委員会」を立ち上げ、本校の教育理念や活動内容を知って頂くとともに、委員の皆様から様々な視点からのご意見・要望を伺うことにより教育の質向上に取り組み、令和3年3月に文部科学省より職業実践専門課程の認定を受けた。また令和4年度から、調理と製菓の両方を学べる調理製菓総合科へ改編した。

【改善の方策】

今後も教育環境の整備に努めるとともに、地域の関係業者・生産者との連携を強化し、地域貢献活動にも主体的に取り組んでいく。教育目標を「食を通じて社会に貢献する人材を育成する」「職に関する豊富な知識と高い技術をもった即戦力となる人材を育成する」とし、今後も全教職員一丸となり指導していく。

【特記事項】

4月の理事会にて、令和6年度以降の学生募集停止が決定された。

【学校関係者評価及び意見】

閉校により道南地区の食の衰退を招くのではないかと。

閉校後の施設・設備の活用に関しては決まっているのか。

今在籍している学生に対し、最後まで充実した学校教育をするように。

(2) 学校運営

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
運営方針に沿った事業計画が策定されているか	4.8
人事、給与に関する規程は整備されているか	4.8
教務、財務等の組織整備など意思決定システムは整備されているか	4.6

【現状と課題】

事業計画は、毎年12月に「所属長方針」を理事長に提出し、その上で本校の事業計画および予算を作成し、理事会・評議員会での承認を受けている。

また、本学園では3年に1度の頻度で「学校法人野又学園中期経営計画」を策定しており、本校の課題および経営計画も記載している。現在、中期経営計画（令和5～7年度）を推進している。

教職員の勤務時間や出勤・休暇・出張等の労務管理が校長を中心に適切に行われている。学園・学校の職階制は業務遂行上円滑に作用して、教職員の勤労意欲向上によい影響を与えている。事務職員に関しては、今年度評価対象者はいませんでした。通常年2回の人事評価を行っている。理事長または法人本部事務局長と校長の複数名による面談をもとに、公正な評価が行われている。

【改善の方策】

教職員の休日に関しては、調理師科夜間部の授業、外部会議、会合、土曜日・日曜日に行われる行事や広報活動も多く、今後も振替休日、代休などを適応して公平さを確保していきたい。

【特記事項】

理事長・法人本部事務局長と本校教職員による運営協議会は、学校運営の方向性を確認するうえで有効に機能している。令和5年度の運営協議会では、1. 確実な技術習得に関して、2. 地域貢献活動に関して、3. 就職状況に関して、4. 本校の今後の展望に関して等について協議した。

【学校関係者評価及び意見】

特になし

(3)教育活動

評価項目	自己評価
	5段階評価 1 (不適切) ~ 5 (適切)
教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針が策定されているか	4.7
企業等と連携して実習・演習等を実施しているか	4.6
授業評価の実施・評価体制はあるか	4.6
成績評価・単位認定の基準は明確になっているか	4.6
人材育成目標の達成に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	4.7
職員の能力開発のための研修等が行われているか	3.9

【現状と課題】

教育課程の編成・実施には、法令指定科目を遵守し、規定授業時間数を確保するとともに、教育理念・目的や教育目標が反映されている。今年度は、「教育課程編成委員会」を2回開催し、各委員より様々な視点から意見・要望を伺うことができた。特に、確実な技術習得と特色ある授業内容の充実化に向けた意見を多数頂き、今後の教育課程編成に活かしていく。

校外実習は、より実践に近い緊張感のある実習として、職場の厳しさを体験でき就業後の離職の減少にも役立つものであり、夏・冬2回実施することができた。

授業評価に関しては、学生満足度調査として年度末の3月に実施している。今年度は、調理製菓総合科1年生・2年生共に満足度が高かった。昨年度と比較すると、講義に関する満足度Aは昨年度80%から今年度100%、実習に関する満足度Aは昨年度80%から今年度93%という結果であった。

能力開発のための研修に関しては、新型コロナウイルスの影響も随分おさまり、外部研修にも開催に向けた動きが出てきた。校内での研修及び教員相互の授業見学による研修等も含め、今後も、教職員の資質向上のための態勢づくりに努めていく。

【改善の方策】

昨年度の学生満足度調査で、調理製菓総合科として初めて入学した1年生1名が、講義・実習に対して不満と回答した。この結果を真摯に受け止め、講義・実習の改善を図った。今年度は、調理と製菓を共に学ぶ魅力が浸透し、学年末の満足度調査の結果が大きく改善された。今後も、2年間調理・製菓両方の基礎技術を習得することが、社会に出て現場で役立つことを学生に理解できるよう努めていく。

【特記事項】

12月に開催された北専各連支部研修会を教職員全員が受講し、「今どきの学生との良好な関係の築き方」について学んだ。

【学校関係者評価及び意見】

学生満足度調査の結果が大きく改善しており、教職員の努力が伝わってくる。

(4) 学修成果

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
就職率の向上が図られているか	4.7
本校独自の基礎技術試験・技術等級認定試験は適切に実施されているか	4.7
資格取得率の向上が図られているか	4.6

【現状と課題】

就職支援活動は学生部長を中心に精力的に取り組んでいる。今年度も就職内定率 100%を達成することができた。地域別では、函館市及び近郊が 5 名、首都圏を含め本州が 8 名という、例年にない状況となった。より高い技術を修得できる機会の多い首都圏の企業への就職意識を高めるよう指導してきた結果と考える。

今年度の等級認定試験では、13名の学生のうち12名が2級の技術等級試験に1回で合格し、1級に挑むことができた。最終の1級試験の結果は、西洋料理受験の6名が全員合格という、高いレベルでの技術習得となった。

また今年度は、札幌で11月に開催された全調協調理技術コンクールにおいて2年生が2名出場し、西洋料理では5名中3位、日本料理では8名中6位の結果であった。

資格取得に関しては、専門調理師受験時の学科試験が免除になる「技術考査」と公益社団法人全国調理師養成施設協会が認定する「食育インストラクター認定試験」に関しては、受験者13名全員合格という結果となった。

【改善の方策】

来年度は最後の卒業生となるため、学生・保護者、そして採用担当者との連携を更に密なものとするとともに早め早めの対応を心掛ける。

また、技術の習得に関しては個人個人のレベルに合わせたきめ細やかな指導を心がけ、今後確実な技術の習得を図ると共に切磋琢磨する環境づくりに努めていく。

【特記事項】

今年度の就職状況（地域別）は、函館市5名、青森県2名、その他本州6名であり、首都圏を中心に決定する学生が例年に比べ多かった。

【学校関係者評価及び意見】

調理技術の習得に向け、学生が共に切磋琢磨する環境づくりに今後も努めてほしい。

(5) 学生支援

評価項目	自己評価
	5段階評価 1 (不適切) ~ 5 (適切)
学生に対する経済的な支援体制は整備されているか	4.5
学生の生活環境への支援は行われているか	4.4
学生相談に関する体制は整備されているか	4.3

【現状と課題】

長引く不況のため経済的に困難な家庭もあり、学納金延納願の提出が多くなってきている。学費納入期限1ヶ月後に未納者がある場合、事務長が状況と今後の対応を朝礼にて報告し情報を共有している。また、国の修学支援制度を利用する家庭も増えてきており、制度の周知徹底を今後も図っていく。また、昨年度より湯川学生会館への入居も可能となり、学生・保護者の負担軽減に結びつくと考え。

学生相談及びその指導には教職員間の連携も大切であり、それが学生・保護者の安心感・信頼感を高めることにつながる。今後も個人情報に配慮しながら、朝礼等にて学生に関する情報共有を図っていく。学生の健康については、ホームルームで担任が体調を確認し、欠席・遅刻には電話をかけるなどして、状況把握に努めている。

【改善の方策】

月初めの朝礼にて、担任より前月のクラスの状況報告をしている。今後も、教職員全員で情報共有をすることで、個々の学生へのきめ細やかな対応を徹底していく。

【特記事項】

特になし

【学校関係者評価及び意見】

特になし

(6) 教育環境

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
設備・施設は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	4.3

【現状と課題】

平成28年3月に新館が完成し、調理師科・製菓衛生師科の実習室が新たに1室ずつ増え、技術向上に向けた環境が整備され有効活用されている。来年度が最終年度とはなるが、学生の教育効果を高めるための環境整備には努めていく。

ニーズに合う調理・製菓機器を設置し、さらなる教育効果を高めていきたい。

防災・避難計画としては、令和5年4月26日の13時00分～13時15分に全学生が参加する火災を想定した避難訓練を実施した。また、9月1日の13時00分～13時20分に、本校と隣接する付属幼稚園と合同での地震・津波を想定した避難訓練を実施した。終了後校長より総評が全学生に伝えられた。訓練の実施は学生の防災意識の向上に役立っている。

火災時のみに限らず様々な緊急時に避難が滞ることのないように、その場面に応じた対処法を指導するには、限られた時間の中での訓練だけでは難しい状況である。今後も、火災時のみに限らず地震・津波など様々な緊急時に避難が滞ることのないよう、機会を設け防災意識の向上に努めていく。

【改善の方策】

教育環境の充実に向けては、PTAや学友会からの支援も受けながら、必要性和効果を検討しながら進めていきたい。

【特記事項】

特になし

【学校関係者評価及び意見】

特になし

(7) 学生募集

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
求める学生像、入学者の受け入れ方針を明確に定め、公表・周知しているか	募集停止
入学者の募集活動を適正かつ効果的に行っているか	募集停止

【現状と課題】

本校の定員未充足が続く状況、18歳人口の減少、全国的な調理師養成施設入学生の減少等を考慮し、令和5年4月の理事会において来年度以降の学生募集を停止することが決定した。今後は、令和5年度入学生を含む在校生の教育に万全を尽くしていく。

【改善の方策】

今年度より、調理師科を調理と製菓の両方を学べる調理製菓総合科に改編した。調理製菓総合科の魅力を、教職員一丸となり高等学校等へ周知徹底を図り、学生募集に結びつくよう努めてきた。また、既に調理師免許を取得または取得見込み者が、本校で更に技術を磨くための入学新制度の検討にも取り組んできた。

しかし、本校の定員未充足が続く状況、18歳人口の減少、全国的な調理師養成施設入学生の減少等を考慮し、令和5年4月の理事会において来年度以降の学生募集を停止することが決定した。今後は、令和5年度入学生を含む在学生の教育に万全を尽くしていく。

【特記事項】

4月の理事会にて、令和6年度以降の学生募集停止が決定した。

【学校関係者評価及び意見】

学生募集は残念ではあるが、今後は在校生の教育に万全を尽くしてほしい。

(8)財務状況

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
中長期的に学校の財務基盤は安定していると言えるか	3.0
財務について会計監査が適正に行われているか	4.9
財務情報公開の体制整備はできているか	4.9

【現状と課題】

本校の会計は、学校法人会計基準に基づき、学校法人野又学園経理規定で定めている通り行われている。法人全体で会計システムを導入しており、会計帳簿、決算書類等収支の状況を明らかにする書類は完備されている。また、監査法人による監査を定期的に受けている。財務体質の健全性維持への取り組みにより、中長期的な財政基盤の安定性確保を図っている。

財務情報の公開に関しては、本校ホームページに公開している。令和3年3月に文部科学省より「職業実践専門課程」の認定を受けたこともあり、情報公開の環境整備に努めている。

【改善の方策】

来年度以降の学生募集停止を受け、本校の支出に関して徹底した見直しを進めていく。

【特記事項】

特になし

【学校関係者評価及び意見】

特になし

(9) 法令等の遵守

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
法令、専修学校設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか	5.0
個人情報に関し、その保護のための対策がとられているか	5.0
学校関係者評価委員会を実施し、結果を公表しているか	5.0
教育情報に関する情報公開を積極的に行っているか	4.7

【現状と課題】

平成30年度より2年制に移行し、教育課程編成委員会と学校関係者評価委員会を設置し、本格的に外部の委員より様々な視点からご意見を伺い、本校の更なる教育充実に向けて取り組んでいる。令和3年3月、文部科学省より職業実践専門課程の認定を受け、委員会との連携を強め、質の高い教育サービスの提供を通じて学生の学校満足度を高めるとともに、地域から信頼される学校を目指してきた。

教育情報に関しては、本校及び学校法人野又学園ホームページにて公開している。ホームページには自己点検評価報告書も提示しており、教育情報や就職率なども公開している。また、日常の学校行事等の情報に関しては、ホームページのニュースとして随時公開している。

【改善の方策】

個人情報の取り扱い及び管理には今後も慎重に対応していく。

【特記事項】

特になし

【学校関係者評価及び意見】

特になし

(10) 社会貢献・地域貢献

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
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	4.7
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	4.4

【現状と課題】

地域貢献に関しては、振興局と連携して取り組んだ。6月には檜山振興局と連携してニジマス料理コンクールを開催し、9月には渡島総合振興局と連携してブリ料理コンテストを開催した。学生がオリジナルレシピを考案し、トラウトサーモン（ニジマス）とブリの普及に取り組んだ。

2月に開催されたはこだてフードフェスタにおいて、日本料理の飾り切りとエゾ鹿カレーの販売を実施し、本校教員と学生が担当しイベントを盛り上げることができた。

「函館賞味会」は、平成27年度より本校が食を通じて道南の人と人、地域と地域を結び付ける拠点となるようにと、渡島・檜山の食の研究会として実施している。渡島・檜山の18市町の首長の他に、令和元年度から渡島総合振興局と檜山振興局も加わり、各自治体における現状やニーズを直接伺う場として、年2回実施している。前半の勉強会は「食と観光を通じての道南の連携について」をテーマとして実施した。後半は参加された自治体の食材を用いた西洋料理のフルコースを食しながら、和やかな雰囲気の中交流を深めることができた。

【改善の方策】

残すところ1年となるが、食を通じて社会に貢献できるよう、道南の自治体との連携を今後も強化していく。

【特記事項】

ブリ料理コンテストで優勝した学生の考案したメニューが、12月20日にホテル万惣の夕食用buffetとして提供された。

【学校関係者評価及び意見】

閉校まで1年となるが、道南地区唯一の食の専門学校として、食を通じて地域に貢献できるよう最善を尽くしてほしい。

函館賞味会が自治体との信頼関係を築き、生産地訪問など学校行事の充実に結びついていることは、特筆すべきことである。

(11) 国際交流

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
留学生・研修生の受け入れにおいて、適正な手続きを行っているか	今年度なし
留学生・研修生の学修・生活指導等において、適切な体制を整備しているか	今年度なし

【現状と課題】

平成 29 年度より、シンガポールの食の専門学校である At-sunrice より研修生を受け入れ、「日本料理短期研修」を実施している。1 週間のプログラムであり、最終日には日本料理（煮物・焼物）の技術試験を行うものである。その他には、日本文化セミナーとして日本茶・和菓子・だしの講座等を設け、フィールドトリップは函館市の協力のもと函館市水産卸売市場の競りや生産者農家を見学する等の内容であり好評を得ている。今年度もオンライン研修の実施を提案したが、残念ながら昨年同様中止となった。この短期研修は、実際函館に来て道南の生産地を訪問し、生産者から直に話を聞き、新鮮な食材を使って日本料理を学ぶところが大きな魅力である。研修を継続するために、At-sunrice の担当者とは今後も定期的に連絡を取っていく。

本校では、「食の国際化」に対応し、ホームページに英語版 Web サイトを開設している。

【改善の方策】

来年度で本校が閉校するため、研修の内容を At-sunrice と協議する必要がある。また、今後の連携関係を学園本部と検討していく。

【特記事項】

At-sunrice から、函館の料理人をシンガポールに派遣してほしいとの依頼があり、現在進めている。

【学校関係者評価及び意見】

特になし

(12) 特記事項

評価項目	自己評価
	5段階評価 1（不適切）～5（適切）
「味まつり」等の学校イベントは、学生の技術向上に寄与しているか	4.4
「味まつり」等の学校イベントは、地域の皆様から支持されているか	4.5
地域の食イベントの支援、食育支援等は、地域の活性化に貢献しているか	4.6
「函館賞味会」は、道南地区の自治体の交流を図り、地域の活性化に貢献しているか	4.4

【現状と課題】

平成30年度に2年制に移行する際、特色ある実習として企画したのがフードサービス実習である。1週間をかけ、テーブルサービス、ラッピング、フラワーアレンジメント、おもてなし等を学び、当初は最終日に一般市民をお招きする実習として始めた。

今年度は、1回目が道南の生産者、2回目が卒業高校の先生をお招きして実施し、3回目は保護者へ感謝の思いと2年間の成長を伝えるための作品作りとして取り組んだ。学生にとって緊張感の中にも充実感があり、満足度の高い実習となっている。

学校祭「味まつり」は、4年ぶりに制約なしで一般のお客様を招いて実施することができ、336名のお客様が来校された。学校祭を通じて、地域の皆様への感謝の思いを伝えることができた。

今年度は「函館賞味会」を年2回開催することができた。ここ数年町長・副町長の参加が増え、道南の自治体に浸透し交流の場として活用されている。自治体との信頼関係が構築され、生産地訪問にも役場の担当者が協力して頂き、生産地訪問が年々充実してきている。

【改善の方策】

生産地訪問の依頼に際し、町長に直接連絡し担当者を紹介してもらうことにより、担当者が訪問の企画から協力してもらえるようになった。訪問の内容が充実するとともに、当日担当者が同行してくれるようになり、年々満足度の高い学校行事になっている。

【特記事項】

学校祭「味まつり」は、4年ぶりに制約なしで一般のお客様をお招きして実施できた。

【学校関係者評価及び意見】

来年度は最後の学校祭になるが、お客様そして在校生の満足いくものにしてほしい。