

2025年6月5日

学校法人三幸学園  
辻学園調理・製菓専門学校  
校長 下畠 照正 殿

学校関係者評価委員会  
委員長 江頭 宏明

### 学校関係者評価委員会実施報告

2024年度学校関係者評価について、下記のとおり評価結果を報告します。

#### 記

#### 1 学校関係者評価委員

- ① 小西 征四郎 (Bliss Herat 代表)
- ② 山口 純孝 (梅田 11 期卒業生)
- ③ 青山 博之 (株式会社青山パティシエ技術研究所 代表取締役)
- ④ 江頭 宏明 (飛鳥未来高等学校 奈良本校 副校長)

#### 2 学校関係者評価委員会の開催状況

2025年6月4日 (会場 辻学園調理・製菓専門学校 3Fサロン)

#### 3 学校関係者委員会報告

以下「自己評価・学校関係者評価報告書」に学校関係者評価委員会コメントとして記載

以上

# 2024 年度 学校法人 三幸学園 辻学園栄養専門学校 自己評価ならびに学校関係者評価報告書

自己評価報告責任者：副校長 上田 有輝

学校関係者評価報告責任者：学校関係者評価委員会委員長 江頭 宏明

## 1. 学校の教育目標

三幸学園は、昭和 60 年の開校以来『技能と心の調和』を教育理念に掲げ、教育を展開してきた。ここでは、社会への有益な職業人を数多く輩出することを目標に、“有益な職業人とは、専門的知識・専門的技術を十分持ちながら、常に変遷する社会に対し柔軟に対応するため日々研究・研鑽を続け、職業人としての使命感をしっかりと確立した人物”と定義し、心豊かな人間性を育む教育に注力している。

この基本理念は、教職員に対しては、教職員手帳に明記し配布しているほか、全教職員が一同に集う「全体会議」や全国の教職員が集まる研修会である「ビジョンミーティング」や「サマーセミナー」において理事長からの訓示の中で繰り返し唱え、共有化を図っているものである。また、学生に対しては、「入学式」や「スタートアッププログラム」において、校長や教職員からの言葉として示すとともに、本校独自のカリキュラム「未来デザインプログラム」の授業で使用する「夢のスケッチブック」に記載し周知を図っている。このほか、受験生、高等学校、保護者等に対しては、オープンキャンパス、高校訪問、保護者説明会などを通じて伝え、また、パンフレットに明記することにより学内外の周知に努めている。

## 2. 前年度に定めた重点的に取り組むことが必要な目標や計画

### (1) 2024 年度重点施策振り返り

- ・辻学園教員全体でよりよい学校運営に取り組み、「率先垂範」「凡事徹底」を引き続き基軸に強化する 1 年であった。
- ・2023 年度 の卒業生アンケートでは、生徒個人にかかわるところや、授業の満足度、教員の評価に関しては、2023 年度 3.68→2024 年度 3.63(4 点満点) とやや下降した評価となった。今の学びが将来どのような場面で生きて来るのかを、座学授業・調理実習の両方から引き続き伝える必要がある。
- ・教員の熱意は、三幸学園グループ校の中でも高い評価を受けているが、一部課題も残る 1 年となった。生徒との接し方、教員の言動に対する指摘もあった。コンプライアンスに関する教員研修は、新入職員への教育目的だけでなく、全教員が改めて再確認する意味でも毎年実施する所存である。
- ・調理師学科では、予定通りレストラン実習を開始。8.9 月に上級調理師科の生徒と共に幾度もシミュレーションを行い、運営力を確保した上で行った。近隣住民、近隣企業様からの期待も高く、生徒の意識向上にはかなりの効果を得ることが出来た。
- ・就職については、生徒フォロー面で、就職未決定の保護者からのご指摘もあった。就職活動の必要性は感じているものの、活動に消極的な生徒、正社員雇用に対するマスト感覚が希薄な生徒を就職へ導く手立てを検討する必要がある。
- ・2023 年度の当委員会に於いて懸念されていた業界の人材不足については、2024 年度も予想通り、就職先である業界全体の人手不足が慢性化しており、業界から本学への期待値も引き続き高い。
- ・本校では、教育の質向上を目的として毎年「授業満足度調査(年 2 回)」及び「卒業予定者調査(卒業年次のみ)」のアンケートを実施し、学校生活全体に対する満足度を確認している。2024 年度は、「生徒への関わりについて」「授業について」「教員への評価」「後輩へのお勧め度」においては、数値は 2023 年度よりも

向上していた。また、「教員の熱意」に関する問いでは、三幸学園全体の中でも高い評価を得る結果となった。

## (2) 重点強化ポイント

業界で通用する人材の育成 ～マナー教育を丁寧に実施し、習慣化させる～

- ① マナー教育を丁寧に実施し、習慣化する(あいさつ、リアクション(返事)の強化)
- ② 「自ら考え自ら行動する」機会の強化
- ③ 夢・目標を叶えるための「サポート充実」の継続

就職活動が本格化する前に全体でキックオフ会を開催し、土台をしっかりと固めた上でサポートしていく。

## (3) 学校関係者評価委員会コメント

### 「青山委員」(製菓学科について)

時代と共に接し方が難しくなっている。あまり怒らず、褒める。失敗した時には、ポイントがここだと教えてあげる様な授業の進め方をしている。2年生は基礎の上に成り立つが、少し変化球を持たせて授業を進めている。例えば少し分離させたバタークリームの口溶けの違いや、あえて目の粗いスポンジを焼いた際のシロップの染み込み易さなど、「なるほど」という点を生徒に感じさせ指導している。それが興味を持つきっかけになるのではないか。

生徒からは「良く壁にぶち当たります」との話を聴く。努力をする人が壁にぶち当たるのは当り前のことであり、それこそが「成長している人」の発言であるという事を伝えている。

今の事態は、叩かれて仕事を覚える時代ではない。この調理法の温度は何度で時間は何分など、数値化する手法で教える時代だと思う。

### 「山口委員」(調理師学科について)

確かに社会は変化しているが、その中でも「天才」と言われる逸材は現れている。恐らく苦勞もしてきたであろう。彼らがどの様な状況で現れたのかを、学校はもう少し調べて伝えてあげるのも良いのではないか。

熱意を持った生徒と、そうでない生徒、二極化している中で、専門学校は大学の食物科とは、集まる生徒の考え方は違はず。本気で料理やお菓子を学び、プロを目指す専門学校に対し、大学は比較的緩やかな食の分野を希望する事が多い。専門職に就くのは20%ほど。熱量の違いを知り、生徒指導にも熱量が必要であることを理解して頂きたい。実際に見せつけて引っ張っていくことも必要なのではないだろうか。教員が遠慮し過ぎている所もあるのでないかと思う。料理に関しては、こちらが引き込むことも必要。生徒は外の情報を知らない。「あの先生は熱いな」と、生徒に与える事が良いのではないか。

### 「小西委員」(両学科について)

何でもスマホで調べる時代、経験無くして調べて済ますことが出来る時代。料理に関しても、料理に対する熱量が違ったり、興味を持つ視点がバラバラになってきているため、授業でも意外性を用意しないと、興味を示さない状況なのではないか。「ファッションショーも料理やスイーツとコラボ出来ないであろうか」という様な発想など、ショー的なアイデアも必要。毎年進化していく中で、近隣の方々からも良いヒントを頂いてみると良い。プラスαの意見を伝えると、興味を持ってもらえるかも知れない。現在の古古米に関して、米をとりまくことに視点を置いてマイナスイメージを払拭する方法を考えてみると良いであろう。この様な発想は授業に面白みが増し、興味の沸く指導が出来るのではないか。

大学ではプロを目指すのは一握りである。専門学校との意識の違いはある。それぞれの先生が色々なベシヤリストになり、「このことはあの先生に聞けば」と云われる憧れの先生を目指して頂きたい。

### 「江頭委員」(両学科について)

生徒の質をみると、保護者から守られ過ぎている、逆に突き放され過ぎているケースが見受けられる。「自分です」、「自己肯定感が持てない」生徒たちにとっては、大人に聞く、自分で情報を取りに行くことは難しく、だから SNS から情報をとるという行動に繋がるのかも知れない。そうすると、「本物」、「本当の世界」を知らない状況になる。学校で実践を教えるのは、専門学校の醍醐味であり失敗の経験が少ない生徒に、失敗の経験をさせてあげる事も大事なのではないか。

## 3.評価項目の達成及び取組状況

### (1)教育理念・目標

【評価項目】(評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1)	評価
学校の理念・目的・育成人材像は定められているか(専門分野の特性が明確になっているか)	4
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
学校の理念・目的・育成人材像・特色・将来構想などが生徒・保護者等に周知されているか	3
各学科の教育目標、育成人材像は、学科等に対応する業界のニーズに向けて方向づけられているか	4

#### ① 課題

- ・2024年度は教育理念・育成人材像などを理解してもらう場として、入学当初に行うスタートアッププログラムを登校型で実施、クラスメイトとの出会いの時間としても大変有効であり、不安と緊張をある程度解消した状態で授業開始を迎える事が出来ている。また、学内ルールや社会人基礎力に対する認識も高める事が出来ているが、例年継続力に課題がある。
- ・保護者には、入学・進級時に担任より電話でご挨拶を行い、コミュニケーションを取っているため、大きなトラブル、クレームは発生していないが、過去に不登校の経験がある生徒や、クラスに馴染むことが苦手な生徒へのフォロー、医師の診断に対する配慮などが必要なケースも複数生じている。また、遅刻・欠席による単位不足を未然に防ぐ策として、保護者を含めた面談を行うなどのフォローも複数実施している。生徒本人と教員だけの面談に加え、保護者にも理解と協力を要請する事で、生徒の意識も改善し、無事に卒業まで指導出来たケースもあるため、引き続き保護者との連携を強めていく所存である。
- ・業界(社会)が求める人材育成、活躍できる生徒育成に対する教員間での統一した共有は、まだ課題点がある。

#### ② 今後の改善方策

- ・引き続き通常授業の中で「挨拶」・「返事」・「掃除」・「時間を守る」などを継続する事がポイントである。
- ・発達障がいや持病を持つ生徒に対して、クラスメイトは比較的理解を示し、協力的であるが、フォローする生徒に負担がかかり過ぎることのない様に教員が配慮する必要がある。実習の時などは、教員フォローも合わせて行う事により、フォロー生徒が自らの学びに影響しない体制作りに取り組む必要がある。

### ③ 特記事項

特になし

### ④ 学校関係者評価委員会コメント

「副校長 上田」

Q:学校の教育理念は会社で言う企業理念であるが、理念を若手に伝える方法があれば教えて頂きたい。

「山口委員」(調理師学科について)

料理の業界では、会社の理念というよりは、現場の総料理長の影響が大きいというのがこれまでの経験上の感覚である。経営者も総料理長の意図を酌んで経営をする様なところもあった。お客様の意向を読み取り、総料理長が各部署の料理長へ訓示をしていくという時代であった。入れ替えの多い業界、自分のキャリアで移動していく業界であり、総料理長次第で方向性が変わっていく業界である。

「副校長 上田」

Q:地域に対して生徒はマナーを守れているのか？

「小西委員」(両学科について)

どこの学校も同じだと思うが、理念は学校の理念であり、生徒の理念ではない。キャッチフレーズを生徒に考えてもらうのも良いのではないだろうか。話し合う事でコミュニケーションを取るきっかけになるとも思われる。実質的なコミュニケーションを取る事で、地域に貢献する事やマナーを守る方法を、生徒に考えさせてみるのも良いかも知れない。

## (2)学校運営

【評価項目】(評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1)	評価
目的等に沿った運営方針が策定されているか	4
事業計画に沿った運営方針が策定されているか	4
運営組織や意志決定機能は、規則等において明確化されているか、有効に機能しているか	4
人事、給与に関する制度は整備されているか	4
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
業界や地域社会等に対するコンプライアンス体制が整備されているか	4
教育活動に関する情報公開が適切になされているか	4
情報システム化等による業務の効率化が図られているか	3

### ① 課題

・情報のシステム化についていくことが困難な教員の存在、教員数が多いため、周知徹底までにタイムロスがある。

### ② 今後の改善方策

・マニュアルの構築や修正、シンプルで共有しやすい方法を模索し、よりスムーズな周知徹底を目指す。

### ③ 特記事項

・学園全体として、新人事制度を導入、評価方法の水準会議を行うなど、現在構築中。

### ④ 学校関係者評価委員会コメント

「副校長 上田」

Q:教育業界で教員の業務過多が生じている。ICT や生成 AI の活用についてご意見伺いたい。

「江頭委員」(両学科について)

業務効率化は難しいところ。AIなどを駆使してというところまでは行きついていない。

分業化によって業務軽減を進めているが、システム化に関しては現状難しい。

「山口委員」(調理師学科について)

ここは人間味がないと・・・という感覚。挨拶、返事、笑顔に勝るものはない。「手に職を付ける」ことを希望するきっかけになる。社会に出るきっかけについては、人間力が大切。

### (3)教育活動

【評価項目】(評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1)	評価
教育理念等に沿った教育課程の編成・実施方針等が策定されているか	4
目標の設定として、教育理念、育成人材像や業界のニーズを踏まえた教育機関としての修業年限に対応した教育到達レベルや学習時間の確保は明確にされているか	4
学科等のカリキュラムは体系的に編成されているか	4
キャリア教育・実践的な職業教育の視点に立ったカリキュラムや教育方法の工夫・開発などが実施されているか	4
関連分野の企業・関係施設等、業界団体等との連携により、カリキュラムの作成・見直し等が行われているか	4
関連分野における実践的な職業教育(産学連携によるインターンシップ、実技・実習等)が体系的に位置づけられているか	3
授業評価の実施・評価体制はあるか	4
職業に関する外部関係者からの評価を取り入れているか	4
成績評価・単位認定の基準は明確になっているか	4
資格(免許)取得の指導体制、カリキュラムの中での体系的な位置づけはあるか	4
人材育成目標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、組織できているか	3
関連分野における業界等との連携において優れた教員(本務・兼務含め)の提供先を確保するなどマネジメントが行われているか	4
関連分野における先端的な知識・技能等を修得するための研修や教員の指導力育成など資質向上のための取組が行われているか	4
職員の能力開発のための研修等が行われているか	4

### ① 課題

- ・インターンシップについて、調理師学科においては、製菓学科に比べて参加希望者が少なかった。
- ・生徒の技術力の低下。
- ・教員間での統一した指導が一部出来ていなかった。

### ② 今後の改善方策

- ・調理師学科に於いては、インターンシップに対する意識付けの強化を図る。
- ・実践型授業「販売実習」の学生指導の見直し、接客方法、販売方法の改善を進める。
- ・スキルアップレッスンの時間を確保し、生徒の技術指導を効率よく行う。
- ・テクニカルアカデミー(教員研修)にて、技術・指導力の向上を図る。

### ③ 特記事項

特になし

### ⑤ 学校関係者評価委員会コメント

「教務担当 後藤」

Q:これまで離職率の高さでは、1 位が宿泊・飲食サービス業、2 位が教育・学習支援業であったのに対し、近年では2 位が生活関連サービス業・娯楽業となっている。順位的には、教育・学習支援業の離職率が下がった様に思われるが、実際は異なり、厚生労働省の報告では、令和 4 年度より教育・学習支援業の入職者数よりも離職者数が上回る現象が起きている。本学に於いても、教員に対する職業の魅力を感じる生徒が減少しているのが現状である。先生方の「教員」という職業に対する印象と、今後のアドバイスを頂きたい。

「青山委員」(製菓学科について)

甥が中学で教員をしており、国語の先生、剣道部の指導をするので全く休みがない状況。Z 世代の生徒に関しては、給料はもらえて当たり前、休みがないのは納得できない世代。我々の時代は、純粋にお菓子が好きだという事だけで給料も休みも関係なく働く事が出来た。

人を雇う際、面接のときには社風に合うかどうかを見ていた。探りながら面接をしても、すべてがわかる訳ではないが、新入社員を如何に育てて行けるかを考えていた。純粋にお菓子が好きという生徒は現場を望むであろうが、「学校にいれば、こんなことが出来る」などの魅力や、店では経験できない事を打ち出していくのが良いのではないだろうか。

「小西委員」(両学科について)

料理人なのか、先生なのか、という中で、教える事にプレッシャーを感じているのではないか。

#### (4)学修成果

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
就職率の向上が図られているか	3
資格（免許）取得率の向上が図られているか	3
退学率の低減が図られているか	4
卒業生・在校生の社会的な活躍及び評価を把握しているか	4
卒業後のキャリア形成への効果を把握し学校の教育活動の改善に活用されているか	4

##### ① 課題

- ・就職未決定者については、調理師学科が2名、製菓学科が6名の状況。
- ・資格の合格率が2023年度よりも低下。

##### ② 今後の改善方策

- ・就職未決定者については、2023年度も就職サポートをすることにより、4月以降の内定が出ている。2024年度も引き続き生徒自身の要望に合わせて対応していく所存である。
- ・資格に対する生徒意識はさほど高くない状況、資格の重要性を伝え、学校フォローを引き続き行い、合格率を高めていく。

##### ③ 特記事項

- ・同窓会（ホームカミングデイ）を実施し、卒業生による講話。
- ・徳島県より食材を提供頂き、特産物の紹介を兼ねて講習会と食事提供を実施、リカレント教育にも取り組んでいる。

##### ④ 学校関係者評価委員会コメント

「教務主任 為後」

Q:近年の状況として、「まだ働きたくない」という感覚や、「束縛されない働き方＝アルバイト」を希望する生徒もいる一方、「正社員での就職」という保護者の期待に応える責務を考える我々に対して、アドバイスを頂けないか。

「小西委員」(両学科について)

笑顔が大切。職場に笑顔がないと怖くなる。結果、失敗するのが怖い、ビクビクしている。慣れることが出来ず、聴く事も出来ないでスマートフォンで調べるが、良いことしか出てこない状況。アルバイトでも良いので、続けてみる、複数の経験を試してみる中で、慣れる事が出来るかも知れない。

日々の認められたいという希望に対して応え、笑顔を勧めてあげるのも良いかも知れない。

「教務主任 為後」

Q:高校生の資格に対する意識は、現在どの様な状況か。

「江頭委員」(両学科について)

興味が無い訳ではない。自己肯定感が少ない中で、一つの証になるのが資格ではないか。その先のイメージを先生が伝えてあげる事で、より具体化して資格に対して前向きになることが出来るのではないか。

## (5)学生支援

【評価項目】(評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1)	評価
進路・就職に関する支援体制は整備されているか	4
学生相談に関する体制は整備されているか	4
学生の経済的側面に対する支援体制は整備されているか	4
学生の健康管理を担う組織体制はあるか	4
課外活動に対する支援体制は整備されているか	4
学生の生活環境への支援は行われているか	3
保護者と適切に連携しているか	4
卒業生への支援体制はあるか	4
中途退学者への支援体制はあるか	4
社会人のニーズを踏まえた教育環境が整備されているか	4
高校・高等専修学校等との連携によるキャリア教育・職業教育の取組が行われているか	4

### ① 課題

・精神面・体調面で、途中授業への参加が困難になる生徒がいる。

### ② 今後の改善方策

・アルバイトに関しても、精神面・体調面については授業を一時的に抜けて休憩が出来る様にケアルームを用意し、気軽に利用できる様に告知。また、放課後に申込制でカウンセリングも実施している。

### ③ 特記事項

・独立支援制度による資金援助を卒業生2名が受賞。

・一部高校と連携して模擬授業を実施しており、高校への貢献性と将来の入学への誘導を進めている。

### ④ 学校関係者評価委員会コメント

「製菓学科専門主任 村上」

Q:例えば、近隣のアルバイト紹介などは例年実施しているが、それ以外に生活環境として、生徒を支援出来る内容があれば、アドバイス頂きたい。

「小西委員」(両学科について)

「料理以外の興味は何か」を聴いてみたり、違う角度で話をしてみると、生徒の視野が広がるのではないか。プラスアルファのコミュニケーションを取る事で、学校も負担なく改善させてあげる事が出来るのではないか。

「青山委員」(製菓学科について)

インスタ映えする商品の撮り方なども、興味を示して指導出来るのではないか。

## (6)教育環境

【評価項目】(評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1)	評価
施設・設備は、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	3
学内外の実習施設,インターンシップ,海外研修等について十分な教育体制を整備しているか	3
防災・安全管理に対する体制は整備されているか	4

### ① 課題

- ・校舎設立からの経年劣化に伴い、2023 年度の日本料理実習室に続き、西洋料理の実習室もフード等の改修工事を行った。他の箇所も経年劣化により不備が生じてきている。
- ・2024 年度のインターンシップは、製菓は 1 年生の活発な活動が見受けられ、インターンシップをきっかけに、早々に就職内定を頂く生徒が複数名出ている。反面、調理校のインターンシップは希望者が少なかった。
- ・海外研修旅行(任意参加)は、三幸学園のスケールメリットを生かし、姉妹校の生徒との合計人数にすることにより航空運賃を軽減、無事に実施する事が出来た。引率する職員にとって、現地での学生の管理をどうするかが課題。

### ② 今後の改善方策

- ・引き続き設備は優先順位をつけ、順次計画的に整備する事と、改修後の教室は、継続的に綺麗に使用する事が必要である。劣化については日々の生徒指導も大切であると考え、施設、器具を丁寧に扱う指導を引き続き行っていく。集団調理実習室についても、今後改修が必要な箇所がある。
- ・2025 年度は就職担当、担任との連携にて、積極的にインターンシップに参加する事を勧めて行く予定である。
- ・2024 年度の海外研修旅行は三幸学園のスケールメリットを使い、スイーツ分野との合同で、実施できるので、今後は多数の学生を如何に管理して、安全に事故なく引率できるような仕組みを考える必要性がある。姉妹校からの顔写真等の手配、環境記録の準備、旅行前の健康状態のヒアリング、現地でのルールの徹底など改善点あり。

### ③ 特記事項

- ・製菓マイスター科 1 年生は、インターンシップへの活発な参加の効果もあり、4 月早々に内定を頂く生徒が出ている。

### ④ 学校関係者評価委員会コメント

「日本料理専門主任 阪本」

Q:設備の充実に関するご意見あれば伺いたい。

「青山委員」(製菓学科について)

辻学園の環境は整っていると思う。 実習をする上で、生徒にとって良い環境だと思う。

## (7)学生の受入れ募集

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
学生募集活動は、適正に行われているか	4
学生募集活動において、教育成果は正確に伝えられているか	4
入学選考は、適性に行われているか	4
学納金は妥当なものとなっているか	4

### ① 課題

・18歳人口減少に対応する取り組みが必要。

### ② 今後の改善方策

- ・留学生が対象のガイダンスの参画、また留学生対応の教員の増員。
- ・卒業生・在校生による、口コミでの本学の魅力を伝える仕組みを作る。
- ・同窓会LINE(リスト)を使つての学校情報発信。

### ③ 特記事項

特になし

### ④ 学校関係者評価委員会コメント

特になし

## (8)財務

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	4
予算・収支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	4
財務について会計監査が適正に行われているか	4
財務情報公開の体制整備はできているか	4

### ① 課題

#### 【中長期計画】

なし

#### 【予算・収支計画】

なし

#### 【会計監査】

なし

#### 【財務情報の公開】

なし

② 今後の改善方法

【中期計画】

今期は第3期中期計画(2023年度～2027年度)の2年目にあたり、中期計画及び進捗状況はホームページ上に公開している。

【財務情報の公開】

なし

③ 特記事項

第3期中期計画については、東京未来大学及び小田原短期大学の中計改定に加え、東京みらい中学校及び支援学校仙台みらい高等学園の内容を追加し、第3期中期経営計画(第2版)として改定する予定である。

④ 学校関係者評価委員会コメント

なし

(9)法令等の遵守

【評価項目】(評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1)	評価
関係法令、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	4
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	4
自己評価の実施と問題点の改善に努めているか	4
自己評価結果を公開しているか	4

① 課題

なし

② 今後の改善方策

なし

③ 特記事項

特になし

④ 学校関係者評価委員会コメント

特になし

## (10)社会貢献・地域貢献

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	4
生徒のボランティア活動を奨励、支援しているか	4
地域に対する公開講座・教育訓練（公共職業訓練等を含む）の受託等を積極的に実施しているか	3

### ① 課題

・地域への学校提供については、在籍する生徒、職員の労務を優先する必要がある、十分な貢献は出来ていない。

### ② 今後の改善方策

・外部要請にアンテナを張り、生徒の貢献が可能な内容を中心に、協力体制を継続していく。

### ③ 特記事項

- ・震災後の能登に生徒と教員がバスで移動し、炊き出しを実施。
- ・徳島県からの要請により、鱧の試食会場を生徒と共に担当。
- ・全国調理師養成施設協会からの要請による Z1 グランプリの試食会場を生徒と共に担当。
- ・町内会の会議の場として学校を利用頂き、その後生徒と教員の研修としてレストラン実習を実施、高評価を頂いた。
- ・外部企業からの要請により、一部生徒が大阪万博の飲食店でアルバイトを実施。
- ・製菓 2 年生コース選択授業ブライダルコースでは、フォトウエディング 3 件、実際の披露宴 1 件でウエディングケーキの作成、提供を行った。

### ④ 学校関係者評価委員会コメント

「青山委員」（両学科について）

過去に行っていた天満警察との取り組みは良かったと思う。

「小西委員」（両学科について）

中之島公会堂でのイベントなどを計画してはどうか。

## (11)国際交流

【評価項目】（評価＝適切:4、ほぼ適切:3、やや不適切:2、不適切:1）	評価
留学生の受入れ・派遣について戦略を持って国際交流を行っているか	3
受入れ・派遣、在席管理等において適切な手続き等がとられているか	4
学習成果が国内外で評価される取組を行っているか	3
学内で適切な体制が整備されているか	4

#### ①課題

- ・留学生の入学者数の停滞
- ・特定技能での就労が困難であること
- ・離職率の高さ

#### ② 今後の改善方策

- ・調理、製菓、栄養の3学科に加え、日本語学科が新たに発足、徐々に人数も増加しており、卒業後に別学科に進学する事が可能。生徒同士の交流が、更なるきっかけになると期待する。
- ・日本語学校との連携、ホームページ、SNSを活用した募集活動の見直しをする。
- ・特定技能での就労方法を教職員が理解し、企業に正確に伝えて就職に結びつける。
- ・就職後も定期的なアフターフォローを実施する。

#### ③ 特記事項

特になし

#### ④ 学校関係者評価委員会コメント

特になし

### 4. 学校評価の具体的な目標や計画の総合的な評価結果

「山口委員」

技術を目指す専門学校、方向性を見出すのは難しい時代、夢のある業界へして頂きたい。

「青山委員」

先生方の人間力、人間味のある生徒を送り出す学校、責任感や基礎力も大切。衛生的な視点もしっかり教えて欲しい。

「小西委員」

業界の話を聴いて、瞬間的に良いアイデアが生まれる事もある。色々なアイデアを出していくことが出来ればと思う。

「江頭委員」

貴重な話を聴く事が出来て嬉しく思った。飛鳥未来高校の生徒で調理系を希望する生徒が増えている。人の役に立ちたい、喜んで頂きたいという優しい生徒が多い為、今後の進学も勧めたい。

「副校長 上田より」

長期にわたり委員を就任いただき感謝申し上げます。また、江頭委員からは、安心して送り出せる進学先というお言葉を頂戴した。

今後も、三幸学園の教育目標のもと、時代に合った指導、主体的に学びたくなる環境の提供、入学前後の就業ギャップ低減、生徒への教育還元に努めていきたい。

以上