2025 年度学校法人 三幸学園 辻学園調理･製菓専門学校

自己評価報告書

自己評価報告責任者 ： 副校長 上田 有輝

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前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。

・2025 年度の卒業生アンケートでは、生徒個人に関わるところや、授業の満足度、教員の評価に関しては、2024 年度 3.63→2025 年度 3.56 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（製菓）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、一部課題が残る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、2024 年度より販売実習を始めたレストラン実習については、2 年目となり、安定感を持つことが出来た。地域からの人気も高く、毎回満席になることで、より充実した運営を行う事が出来た。

・就職については、調理師学科は就職希望者に対し100%の就職斡旋が出来た。製菓学科については残り 1 名、現在もアフターフォローを行っている。就職活動の必要性は感じているものの、活動に消極的であったり、

正社員雇用に対するマスト感覚が希薄なケースも増えている現状、両学科共にインターンシップの強化を図った事により、就職に対する意識付けを早期に行う事が出来た。

・2022 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、2025 年度も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。2025 年度は、「学生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 2024 年度よりも微減しているが、「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。

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	4
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	3

① 課題

調理師学科については、2025 年度のフードプロデュースの授業に於いて、新たに経営的側面を強化して授業を取り入れた。学びの内容は大変充実しており、良い取り組みであったと思われるが、学生には若干レベルの高い授業内容となったためか、熱心に学ぶことの出来る学生と、学びの必要性が理解出来ずに授業への参加が出来ていない学生が見受けられる事となった。

製菓学科については、特に例年と変わりなく実施出来ている。

② 今後の改善方策

2026 年度は、フードプロデュースの授業の一部内容を修正し、前期は実技と直結する内容にすることで、学生の学生意欲を維持出来るようにし、後期に経営学を中心とした授業内容に調整をする。

③ 特記事項

特になし

(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

昨年度に引き続き、情報システム化についてが課題となっている。

Teams などのツールの利用が難しい教員もいるため、情報の一括共有が難しい。

業務の効率化に向けてはマニュアルなどの作成も進めているが、全教員が理解浸透するまでに時差ができてしまう。

② 今後の改善方策

ツールの利用に関しては、使用ができる教員を中心にシステムを構築していく。また、マニュアルについても見直しを行い、全教職員が実践しやすい工夫を行っていく。 AI の活用についても勉強会などを実施し、業務の効率化を図っていく。

③ 特記事項

特になし

(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ュ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	4
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	3
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

人材育成の到達目標の設定として教職員一人ひとりが必要な知識・技能・実践力を段階的に身につけられるよう人材育成の到達目標を明確に出来ていなかった事、経験年数や役割に応じた目標を具体化出来ていなかった。また、専門性や指導力を高め、学生により良い教育を提供できるよう、継続的な研修や実践の振り返りを通して資質向上を図る教育を取り巻く社会の変化や多様な教育課題に対応できる力を養うとともに、情報共有が強いとは言えなかった。

② 今後の改善方策

カリキュラム設計（作成）や教育運営の確立はされているので、この強みを活かし、教員ごとの授業品質にばらつきが出ないように、また可視化出来るようにする。

③ 特記事項

特になし

(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	4
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	3
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

・製菓衛生師免許の取得率の低下

・目標値 5%に対して退学率の実績が 6.83%となり、低減ができなかった。

② 今後の改善方策

・製菓衛生師免許：対策講座の実施、関西広域連合不合格者への他府県受験の促し強化

・退学率低減：出欠管理の強化、学科講師との連携、会議での学生情報共有

③ 特記事項

特になし

(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	4
保護者と適切に連携しているか	3
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

保護者へのデジタル連絡ツールであるシステムを新たに導入しているが、教員のシステムの理解が乏しく、電話連絡のみの実施となり、十分な活用が図られていない状況であった。

② 今後の改善方策

メンバーへ、使用方法ならびにより効果的な活用方法を策定する。

③ 特記事項

特になし

(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	4
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

※新校舎設立以降の経年劣化および設備不備について

辻学園新校舎の設立以降、年数の経過に伴い各設備において経年劣化が進行しており、近年では実習環境や設備機能に支障をきたす事例が見受けられる。特に、2023 年には日本料理実習室および西洋料理実習室においてフード（換気設備）の改修を実施したが、そのほかの設備についても老朽化が顕著となっている。これらの経年劣化に起因する不備は、衛生管理や実習の安全性、教育環境の質に影響を及ぼす可能性があるため、計画的な点検および修繕･更新が必要な状況である。

※海外研修旅行は、三幸学園のスケールメリットを活かし、スイーツ分野との合同で実施することができた。これにより、コスト面や運営面での効率化だけでなく、分野を超えた学びの機会を提供することができた点は大きな成果である。

一方で、今後は多数の学生をどのように管理し、安全に事故なく引率できる体制を構築するかが重要な課題ある。安全管理体制の強化と情報共有の仕組みづくりが課題となる。特に、大人数を対象とした引率においては、事前準備とリスク管理の精度を高めることが求められる。

② 今後の改善方策-

2026 年度引き続き改善予定

※設備更新に関する対応状況まとめ

今後は、各設備の状態を踏まえながら、計画的に点検･修繕･更新を実施し、実習環境の維持および安全性･衛生面の確保に努める。

※海外研修旅行引率にあたって

顔写真･健康状態･アレルギー･緊急連絡先などをデータ化し、引率教員全員が共有できる様にする。

情報共有体制の強化、引率教員間および姉妹校との連絡手段として、グループチャットを活用し、リアルタイムで状況把握できる体制を構築する。健康管理の徹底、出発前の健康チェックシート提出を義務化し、必要に応じて個別面談を行うことで体調不良リスクを軽減する。緊急時対応の明確化、事故･体調不良･トラブル発生時の対応マニュアルを整備し、教員間で役割分担を事前に明確化する。

③ 特記事項

※調理･製菓両学科において、担任および就職担当との連携を強化しながらインターンシップの推進を行った結果、多くの学生が積極的に参加するに至った。現場での実務経験を通じて、学生一人ひとりの就職に対する意識にも変化が見られ、職業観の形成や将来への具体的なイメージを持つきっかけとなっている。

また、インターンシップへの参加を契機に、就職活動への取り組み姿勢がより主体的かつ前向きなものへと変

化し、自ら行動する学生が増加した。その成果として、すでに複数の内定者が出ており、早期からの動き出しの重要性が表れている。今後も担任・就職担当が連携し、学生一人ひとりに応じた支援を行うことで、更なる就職意識の向上と内定獲得の促進を図っていく。学生の多様化による、学生への個別支援を強化する。

(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

留学生を対象とした進学ガイダンスや説明会への参画を強化するとともに、留学生対応を担う教員の増員を図り、支援体制の充実を行う。通信制高校を対象とした訪問活動や説明会の実施を通じて関係構築を強化し、生徒の特性に応じた情報提供および個別相談体制の拡充を図る。

③ 特記事項

2026 年度特定技能1号の受け入れが終了したことに伴い、本学の留学生受け入れについても検討が必要。

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】
なし

【財務情報の公開】
なし

③ 特記事項
2025 年度は第3期中期経営計画(2023 年度～2027 年度)の 3 年目にあたり、東京未来大学及び小田短期大学の中期計画改定を反映し、第3期中期経営計画＜第 2.0 版＞を策定し年度開始時より適用した。中期経営計画及びその進捗状況はホームページ上に公開している。

(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

（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

業界の最新動向に関する研修（企業・団体と連携）と実務現場での研修（企業研修・現場派遣など）も実施出来なかった。

② 今後の改善方策

『研修をやりました』で終わるのではなく、受講履歴などを可視化し、研修をｲﾍﾞﾝﾄではなく制度への取り組みと必須研修と選択研修を分けて実施する。また、新任・中堅・ベテラン別の研修制度の取り組みも必要と感じる。

③ 特記事項

昨年の引き続き、

・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。

・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。

・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 2 件、実際の披露宴 2 件でウエディングケーキの作成、提供を行った。

（11）国際交流（必要に応じて）

【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	4
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	3

① 課題

2025 年度も留学生が、ホームシックによって退学に至るケースがあり、他にも欠席が増えてしまうケースもあった。こうした状況は決して珍しいものでないが、十分な対応がなされないままでは、同じようなケースが繰り返される可能性がある。

② 今後の改善方策

「早期に気づくこと」と「継続的に支えること」が大切である。
また、ホームシックは単なる気分の問題ではなく、慣れない環境や言葉の不安、周囲との関係づくりの難しさなどが重なって生じるため、こうした背景を踏まえ、本人の努力だけに任せるのではなく、学校として寄り添いながら支えていく姿勢が必要と考える。

③ 特記事項

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

本学の教育理念である「技能と心の調和」を継続して指導する上で、「技能」に関しては長年辻学園が培ってきた技術継承と新たな展開が必要である。限りある授業時間の中で、新たなトライは何かを淘汰する事になるが、それは時代に応じたニーズであり、その方向性を見極める事が大切である。「心」の成長に繋がる指導として、社会が求める社会人基礎力もまた専門学校に求められる教育と捉え、学生自らが考える力を身に付ける為にも、すべての回答を用意するのではなく、考える時間、考えさせる要素を取り入れたアクティブラーニングを引き続き実施していく。教員はコミュニケーション力の向上やモチベーションの維持に繋がる指導を意識した授業展開する事を目標とし、今後の取り組みとしていきたい。